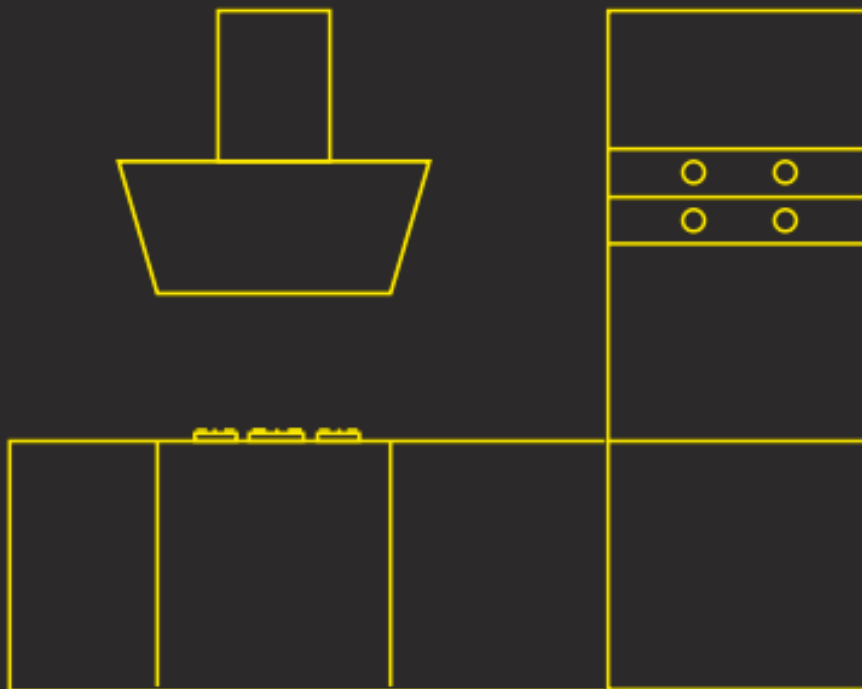


# NÁVOD K POUŽITÍ

---



**TEKA**

# OBSAH

---

Instalace a údržba .....	3
Návod k obsluze .....	83
Návod k přípravě pokrmů .....	137

HLC 84-G1 C

**CZ**

[teka.com](http://teka.com)

# INSTALACE A ÚDRŽBA

---

## Obsah

---

<b>BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE .....</b>	<b>5</b>	Likvidace výrobku .....	13
Bezpečnost dětí a zranitelných osob ...	5	Informace o energiích .....	13
Obecná bezpečnost .....	6	<b>PŘED PRVNÍM POUŽITÍM .....</b>	<b>13</b>
Dodržováním těchto pokynů předejdete poškození mikrovlnné trouby nebo jiným nebezpečným situacím .....	8	<b>DALŠÍ DŮLEŽITÉ POKYNY .....</b>	<b>13</b>
Instalace .....	9	<b>PŘÍSLUŠENSTVÍ .....</b>	<b>14</b>
Čištění a údržba .....	10	<b>ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA .....</b>	<b>14</b>
Servis a opravy .....	10	Čištění vnějšího povrchu trouby a příslušenství .....	14
<b>INSTALACE .....</b>	<b>12</b>	Čištění vnitřního prostoru trouby .....	14
Před instalací .....	12	Čištění dvířek trouby .....	15
Elektrické připojení .....	12	Způsob čištění vnějšího skla .....	15
Instalace trouby .....	12	Výměna žárovky v troubě .....	15
<b>INFORMACE TÝKAJÍCÍ SE ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ .....</b>	<b>13</b>	<b>ŘEŠENÍ POTÍŽÍ .....</b>	<b>16</b>
Likvidace ekologických obalů .....	13	<b>TECHNICKÉ ÚDAJE .....</b>	<b>17</b>
		<b>OBRÁZKY .....</b>	<b>79</b>

## Bezpečnostní informace



Před instalací a použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte dodaný návod. Výrobce nenese odpovědnost, pokud nesprávná instalace a použití způsobí zranění a škody. Návod k použití vždy uschovejte v blízkosti spotřebiče pro případné budoucí použití.

### Bezpečnost dětí a zranitelných osob

#### **Pozor! Nebezpečí udušení, zranění nebo trvalého postižení.**

- Tento přístroj mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem dospělé osoby nebo osoby, která odpovídá za jejich bezpečnost.
- Děti musí být pod dohledem, aby se zajistilo, že si se spotřebičem nebudou hrát.
- Všechny obaly uchovávejte mimo dosah dětí.
- **VAROVÁNÍ:** Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Dbejte na to, abyste se nedotýkali topných těles. Děti mladší 8 let by se neměly pohybovat v blízkosti spotřebiče, pokud nejsou pod neustálým dohledem.
- **VAROVÁNÍ:** Pokud je spotřebič provozován v kombinovaném režimu, měly by děti troubu používat pouze pod dohledem dospělé osoby, a to z důvodu vysokých teplot.
- Pokud je spotřebič vybaven dětskou pojistkou, doporučujeme ji aktivovat. Děti mladší 3 let nesmí být ponechány v blízkosti spotřebiče bez dozoru.
- Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

## Obecná bezpečnost

- Tento spotřebič je určen pro použití v domácnostech, nikoli v hotelech, obchodech, kancelářích a jiných podobných prostředích.
- Vnější část spotřebiče se při provozu zahřívá. Nedotýkejte se topných těles, která se nacházejí ve spotřebiči. Při vyjímání nebo vkládání příslušenství nebo nádobí vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Při ohřívání potravin v plastových nebo papírových nádobách dohlížejte na spotřebič kvůli možnosti vznícení.
- Spotřebič je určen k ohřevu potravin a nápojů. Sušení potravin nebo oděvů a ohřívání nahřívacích polštářků, pantoflí, houbiček, vlhkých textilií a podobně může vést ke zranění, vznícení nebo požáru.
- Pokud ze spotřebiče vychází kouř, neprodleně jej vypněte nebo odpojte ze sítě a nechte zavřená dvířka, abyste udusili případné plameny.
- Dbejte na to, abyste do horkých dvířek nebo trouby nikdy nezachytili napájecí kabely jiných elektrických spotřebičů. Mohlo by dojít k roztavení izolace kabelů. Nebezpečí zkratu!
- Plech a rošt jsou vybaveny systémem pro snadné částečné vyjmutí a manipulaci s jídlem. Toto příslušenství vždy umístěte dovnitř trouby, jak je uvedeno v části Příslušenství.
- **VAROVÁNÍ:** Neohřívejte tekutiny a jiné potraviny v uzavřených nádobách. Hrozí jejich exploze.
- Používejte pouze nádobí, které je vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.
- **Varování!** Troubu nelze používat, pokud:
  - Dvířka nejsou správně zavřená.
  - Panty dvířek jsou poškozené.
  - Jsou poškozené styčné plochy mezi dvířky a čelní stranou trouby.
  - Je poškozeno sklo dvířek.

- Uvnitř trouby často dochází k elektrickému oblouku, přestože uvnitř není žádný kovový předmět.

Troubu lze znovu používat až po opravě pracovníkem technické asistenční služby.

- Mikrovlnný ohřev nápojů může vést ke zpožděnému eruptivnímu varu. Při manipulaci s nádobou je třeba dbát zvýšené opatrnosti.



- Při ohřevu kapalin buďte opatrní!  
Pokud jsou tekutiny (voda, káva, čaj, mléko atd.) ohřívány uvnitř trouby téměř na bod varu a jsou náhle vyjmuty, mohou vystříknout z nádoby. **NEBEZPEČÍ PORANĚNÍ A POPÁLENÍ!**  
Abyste se při ohřívání tekutin vyhnuli takové situaci, vložte do nádoby čajovou lžičku nebo skleněnou tyčinku.
- Obsah kojeneckých lahví a skleniček s dětskou stravou je třeba před konzumací promíchat nebo protřepat a zkontrolovat teplotu, aby nedošlo k popálení.
- Vejce ve skořápce a celá vejce uvařená natvrdo by se ve spotřebiči neměla ohřívát, protože mohou explodovat, a to i po ukončení mikrovlnného ohřevu.
- **Varování!** V mikrovlnné troubě neohřívejte čistý alkohol ani alkoholické nápoje. **HROZÍ NEBEZPEČÍ POŽÁRU!**
- **Pozor!** Aby nedošlo k přehřátí nebo spálení potravin, je velmi důležité, abyste při ohřevu malého množství potravin nezvolili dlouhé časové úseky nebo příliš vysoké úrovně výkonu. Například chléb se může spálit po 3 minutách, pokud je zvolen příliš vysoký výkon.

- Pro opékání chleba používejte pouze funkci grilu a troubu neustále sledujte. Pokud pro opékání chleba použijete kombinovanou funkci, chléb se ve velmi krátké době vznítí.
- Abyste dosáhli optimálních výsledků při ohřívání malého množství (jako je sklenice vody, hrnek mléka nebo sáček popcornu), doporučujeme je umístit na skleněný tác a na 1. nebo vyšší úroveň.
- Pro zlepšení rovnoměrnosti ohřevu pokrm v pravidelných intervalech otáčejte nebo promíchejte.
- Chcete-li dosáhnout optimálních výsledků při přípravě pokrmů v mikrovlnné troubě, je třeba vyjmout rošt, umístit potraviny na skleněný tác a umístit je do spodních nebo vyšších úrovní.
- Nepokládejte žádné potraviny ani nádoby s potravinami/tekutinami přímo na spodní plochu mikrovlnné trouby. Pro dosažení lepších výsledků ohřevu umístěte potraviny nebo nádobu s potravinami/tekutinami vždy nad skleněný tác.
- Nezakrývejte spodní plochu trouby hliníkovými nebo alobalovými plechy, protože tím můžete troubu poškodit.

**Dodržováním těchto pokynů předejdete poškození mikrovlnné trouby nebo jiným nebezpečným situacím.**

- Nikdy nezapínejte mikrovlnnou troubu, když je prázdná. Pokud uvnitř nejsou žádné potraviny, může dojít k elektrickému přebití a trouba se může poškodit. **NEBEZPEČÍ POŠKOZENÍ!**
- Pro provádění testů programování vložte do trouby sklenici s vodou. Voda pohltí mikrovlny a trouba se nepoškodí.
- Nezakrývejte ani neblokujte větrací otvory.
- Správně umístěte příslušenství trouby na boční rošty (viz kapitola "Příslušenství").
- Používejte pouze nádobí vhodné pro mikrovlnné trouby. Před použitím nádobí a nádob v mikrovlnné troubě zkontrolujte, zda jsou vhodné (viz kapitola "Typy nádobí").



- Nikdy neodstraňujte slídový kryt z horní plochy vnitřního prostoru trouby! Tento kryt zabraňuje poškození mikrovlnného generátoru mastnotou a kousky jídla.
- Uvnitř trouby neskladujte žádné hořlavé předměty, protože by se mohly při zapnutí trouby vznítit.
- Nepoužívejte troubu ke skladování potravin.
- Nepoužívejte troubu ke smažení, protože není možné kontrolovat teplotu oleje ohřívaného mikrovlnami.
- Neopírejte se o otevřená dvířka trouby ani si na ně nesedejte. Mohlo by dojít k poškození trouby, zejména v oblasti pantů. Dvířka snesou maximální hmotnost 8 kg.
- Podstavec a rošty snesou maximální zatížení 8 kg. Aby nedošlo k poškození trouby, nepřekračujte toto zatížení.
- **Pokud podpěru důkladně nezajistíte maticemi, může dojít k přehřátí a poškození.**



## Instalace

- Instalace musí být v souladu s platnými předpisy.
- Elektrická instalace musí být nastavena tak, aby bylo možné spotřebič izolovat od sítě s minimálním odstupem všech kontaktů 3 mm. Mezi vhodná oddělovací zařízení patří např. odpojovače, proudové chrániče a stykače.
- Pokud je elektrické připojení provedeno přes zástrčku a ta zůstane přístupná i po instalaci, není nutné zajistit uvedené oddělovací zařízení.
- Ochrana před úrazem elektrickým proudem musí být zajištěna elektrickou instalací.

- **VAROVÁNÍ!** Trouba musí mít uzemnění.
- **VAROVÁNÍ!** Spotřebič je určen k zabudování. Podrobné informace o instalačních rozměrech naleznete na posledních stránkách tohoto návodu k použití.

## **Čištění a údržba**

- **VAROVÁNÍ!** Před čištěním a údržbou vypněte napájení.
- Spotřebič je třeba pravidelně čistit a odstraňovat z něj případné nánosy potravin.
- Neudržování spotřebiče v čistém stavu povede ke znehodnocení povrchu, které by mohlo nepříznivě ovlivnit životnost spotřebiče a případně vést k nebezpečným situacím.
- K čištění skleněných dvířek nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch, což může vést k rozbití skla.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič.
- Kontaktní plochy dvířek (přední část vnitřního prostor a vnitřní část dvířek) je třeba udržovat velmi čisté, aby byla zajištěna správná funkce trouby.
- Dodržujte pokyny týkající se čištění uvedené v části "Čištění a údržba trouby".
- **VAROVÁNÍ:** Před výměnou žárovky se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli úrazu elektrickým proudem. Viz kapitola "VÝMĚNA ŽÁROVKY V OSVĚTLENÍ TROUBY".

## **Servis a opravy**

- **VAROVÁNÍ!** Před opravou vypněte napájení.
- **VAROVÁNÍ!** Servis nebo opravu, která zahrnuje odstranění krytu, který poskytuje ochranu před expozicí mikrovlnami, smí provádět pouze kompetentní osoba.

- **VAROVÁNÍ!** Pokud jsou poškozena dvířka nebo těsnění dvířek, nesmí být spotřebič provozován, dokud jej neopraví odborně způsobilá osoba.
- Pokud je poškozen napájecí kabel, měl by být vyměněn výrobcem, autorizovanými zástupci nebo techniky kvalifikovanými pro tento úkol, aby se předešlo nebezpečným situacím.
- Opravy a údržbu, zejména částí vedoucích proud, mohou provádět pouze technici oprávnění výrobcem.



## INFORMACE

**Tento návod popisuje obecné vlastnosti trouby, a proto nemusí plně odpovídat vlastnostem té vaší. Informace o specifických vlastnostech a vybavení vaší trouby naleznete v uživatelské příručce přiložené k tomuto návodu.**

**Výrobce si vyhrazuje právo měnit vlastnosti výrobku za účelem zlepšení jeho provozu.**

# Instalace

Tyto informace jsou určeny výhradně pro instalační firmu, která je odpovědná za montáž a elektrické zapojení. Výrobce nepřebírá odpovědnost za případné škody vzniklé v případě, že si troubu nainstalujete sami.

## PŘED INSTALACÍ

- Pro manipulaci s troubou použijte boční úchyty. Ke zvedání trouby nepoužívejte madlo dvířek.
- Neumisťujte troubu za dekorativní dvířka, což by mohlo způsobit její přehřátí.
- Při instalaci trouby pod pracovní desku postupujte podle pokynů pro její instalaci.
- V zadní části spotřebiče se vyvarujte vyčnívajícím prvkům (výztuhy nábytku, trubky, základny zásuvek atd.)
- Pokud se základna hlavní zásuvky nachází uvnitř jednotky, ve které je trouba instalována, musí být provedena ve stíněném prostoru. Viz obrázek 2.
- Jednotka, ve které je trouba instalována, a sousední jednotky, musí odolávat teplotám vyšším než 85 °C.
- Návod k montáži je nutné důsledně dodržet. V opačném případě může dojít k blokování ventilačního okruhu trouby, což může zapříčinit vysoké teploty, které by mohly poškodit kuchyňskou linku i samotný spotřebič.
- Zkontrolujte rozměry jednotky a rozměry vrtaných otvorů v jednotkách, jak je znázorněno na následujících obrázcích:

### **Vestavěná instalace**

Trouba 45 cm: Obrázek 7

### **Instalace pod pracovní desku**

Trouba 45 cm: Obrázek 8

## ELEKTRICKÉ PŘIPOJENÍ

Montážník musí zajistit, aby:

- síťové napětí a frekvence odpovídaly údajům na identifikačním štítku.
- domácí elektroinstalace snesla maximální výkon vyznačený na identifikačním štítku.
- všechny elektrické části po připojení napájení správně fungovaly.

## INSTALACE TROUBY

Pro všechny trouby platí následující. Po provedení elektrického připojení:

1. Umístěte troubu dovnitř jednotky a zajistěte, aby přívodní kabel nebyl zachycen nebo v kontaktu s částmi trouby, které se zahřívají.
2. Ujistěte se, že se tělo trouby nedotýká stěn jednotky a že mezi sousedními jednotkami je minimální prostor 2 mm.
3. Umístěte troubu v jednotce tak, aby mezi troubou a dvířky nábytku, který ji obklopuje, byl prostor minimálně 5 mm. Obrázek 3.
4. Otevřete dvířka a zasuňte plastové zástrčky dodané s troubou do příslušných krytů. Obrázek 9.
5. Upevněte troubu k jednotce pomocí dodaných šroubů a zašroubujte je do jednotky přes zarážky.



### **VAROVÁNÍ**

Při provádění kroků 4 a 5 se neopírejte o otevřená dvířka trouby. Otevřená dvířka nejsou k jednotce připevněna, trouba by se tak mohla posunout dopředu a spadnout na podlahu.

## Informace o životním prostředí

---


### LIKVIDACE EKOLOGICKÝCH OBALŮ

Obal je vyroben z plně recyklovatelných materiálů, které lze využít i pro jiné účely. Informujte se na místním úřadě o potřebných postupech pro likvidaci těchto materiálů.

### LIKVIDACE VÝROBKU



#### **VAROVÁNÍ**

Symbol  na výrobku nebo obalu označuje, že tento spotřebič nelze likvidovat jako běžný komunální odpad. Měl by být odevzdán na sběrné místo elektrických a elektronických zařízení k recyklaci. Tímto způsobem lze předejít případným negativním

důsledkům pro životní prostředí a veřejné zdraví v důsledku nesprávné manipulace. Další informace o recyklaci spotřebiče získáte na místním úřadě, ve sběrně komunálního odpadu nebo v zařízení, kde jste výrobek zakoupili.

### INFORMACE O ENERGIÍCH



Měření spotřeby energie provedená za různých podmínek mohou udávat jiné hodnoty než ty, které jsou uvedeny u vaší trouby.

Informace o spotřebě energie vaší trouby naleznete v uživatelské příručce přiložené k tomuto návodu.

## Před prvním použitím

---

V troubě mohou být přítomny stopy mastnoty a dalších látek, které jsou výsledkem výrobního procesu. Ty je třeba odstranit následujícím způsobem:

1. Odstraňte z trouby všechny obaly, včetně případného ochranného plastu.
2. Otočte ovladač trouby na symbol , nebo pokud toto nastavení není k dispozici na symbol , na 200 °C po dobu 1 hodiny.

Postup naleznete v uživatelské příručce přiložené k tomuto návodu.

3. Troubu vychladte s otevřenými dvířky tak, aby větrala a nezůstaly v ní žádné pachy.
4. Po vychladnutí trouby a příslušenství očistěte.

Během této fáze se objeví kouř a zápach. Kuchyně by proto měla být dobře větraná.

## Další důležité pokyny

---

Nezakrývejte dno trouby hliníkovou fólií, protože může dojít k ovlivnění výkonu pečení a poškození smaltu uvnitř trouby nebo vnitřku kuchyňské linky.

Při používání nelijte na dno trouby vodu, mohlo by dojít k poškození smaltu.

Je normální, že při přípravě pokrmů s vysokým obsahem tekutin dochází ke kondenzaci vody na dvířkách trouby.

Při zavírání dvířek trouby lze slyšet zvuk vzduchu uvnitř. Tento jev je normální v důsledku tlaku, který vyvíjejí dvířka při zavírání a který zaručuje utěsnění vnitřního prostoru.

## Příslušenství

Nepokládejte žádné nádoby ani potraviny na dno trouby. Vždy používejte plechy a rošty dodané s troubou.

Při přípravě jogurtu položte nádobu na dno trouby.

Chcete-li připravit jakékoli jiné jídlo, vložte plech nebo rošt do pojezdových lišt uvnitř trouby.

3. Mezi dvě lišty bočních podpěr nebo na některý z výsuvných pojezdů, pokud je trouba má.

1. Rošt a některé plechy mají záchytné drážky, které zabraňují jejich samovolnému vysunutí. Tyto drážky umístěte směrem k zadní části trouby a směrem nahoru. Obrázek 4.
2. Rošt, na kterém bude nádoba spočívat, se musí umístit pod boční lišty. Tím se zabrání náhodnému posunutí nádoby. Obrázek 5.

## Čištění a údržba



### VAROVÁNÍ

Před jakoukoli operací odpojte spotřebič od elektrické sítě.

### ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍHO POVRCHU TROUBY A JEJÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ

Vnější části trouby a příslušenství čistěte teplou mýdlovou vodou nebo jemným čisticím prostředkem.

Při čištění nerezových nebo lakovaných povrchů dbejte zvýšené opatrnosti. Používejte pouze neabrazivní houbičky nebo hadříky.

### ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍCH ČÁSTÍ TROUBY

Pravidelně čistěte vnitřek trouby, abyste odstranili stopy po masnotě nebo jídle, které mohou později uvolňovat kouř a zápach a způsobit vznik skvrn. K čištění smaltovaných povrchů, například dna trouby, používejte nylonové kartáče nebo houbičky a teplou mýdlovou vodu. Čistěte, když je trouba studená. Na smaltované povrchy používejte pouze čisticí prostředky určené pro čištění trouby a vždy dodržujte pokyny výrobce.



### VAROVÁNÍ

Vnitřek trouby nečistěte párou ani čisticími zařízeními na bázi tlakové vody

Nepoužívejte kovové drátěnky, drátěné kartáče ani žádné jiné nástroje, které by mohly smalt poškrábat. Některé druhy potravin, jako jsou rajčata, ocet a pokrmy pečené v soli, mohou časem způsobit změnu barvy smaltu. To je normální a nemá to vliv na funkci trouby. Nepokoušejte se tyto skvrny odstranit agresivními metodami, protože by mohlo dojít k trvalému poškození povrchu.

Těsnění trouby pravidelně čistěte, abyste odstranili všechny stopy masnoty nebo zbytků jídla. Zabráníte tak poškození a porušení těsnění při následném pečení. Doporučujeme toto těsnění čistit bez jeho odstraňování.

### Demontáž bočních podpěr

1. Vyjměte veškeré příslušenství z vnitřku trouby.
2. Uvolněte kompletně matici v přední části upevňovacího prvku (A), vysuňte podpěry směrem vpřed (B) a vyjměte je. Obrázek 10.

### Montáž bočních podpěr

3. Vložte zadní zářez do zadní upevňovací matice.
4. Přední upevňovací matici (C) připevněte k přednímu zářezu podpěry. Obrázek 11.

5. Podpěru zajistěte maticí (D) a otáčejte s ní, dokud nebude dokonale vyrovnaná (E). Obrázek 11.



#### **VAROVÁNÍ**

Pokud podpěru pevně nezajistíte maticemi, může dojít k přehřátí a poškození.

### **ČIŠTĚNÍ DVÍŘEK TROUBY**

#### **Demontáž/montáž vnitřního skla dvířek**



#### **VAROVÁNÍ**

Pokud demontujete skleněné tabule při nasazených dvířkách, provádějte demontáž vždy se zajištěným pantem. Pokud tak neučiníte, dvířka se zavrou a odmontovaná skleněná tabule by se mohla rozbít a způsobit zranění.

V závislosti na modelu může mít trouba 1 nebo 3 skla. Postupujte podle pokynů pro typ dvířek vaší trouby.

3. Pomocí prstů stiskněte tlačítka umístěná v horní části na obou stranách dvířek trouby. Obrázek 12.
4. Držte je stisknutá a zatáhněte za plastové těsnění nad dvířky. Obrázek 13.
5. Vyjměte skleněné tabule z dvířek. Očistěte je čisticím prostředkem na sklo nebo mýdlovou vodou a měkkým hadříkem.



#### **VAROVÁNÍ**

Při odstraňování skel věnujte pozornost jejich pořadí a poloze, protože po skončení čištění je musíte znovu nasadit ve stejném pořadí a poloze.

2. Po vyčištění nasadte skleněnou tabuli č. 3 do stejné polohy tak, aby na něm byl viditelný tištěný údaj TERMOGLASS, jak je znázorněno na obrázku 14.

1. Znovu nasadte horní těsnění dvířek a dbejte na to, aby boční výstupky zapadly do svých krytek.



#### **VAROVÁNÍ**

Nikdy troubu nezapínejte, pokud na dvířkách chybí některé ze skel.

### **ZPŮSOB ČIŠTĚNÍ VNĚJŠÍCH SKEL**

Použijte hadřík z mikrovlákna, vodu a v případě potřeby přidejte šetrné mýdlo. Nepoužívejte agresivní čisticí prostředky nebo saponáty.

### **VÝMĚNA ŽÁROVKY V TROUBĚ**



Před výměnou žárovky se ujistěte, že je trouba odpojena od elektrické sítě.

Náhradní žárovka musí odolávat teplotám až 300 °C. Můžete si je objednat v servisním oddělení technické asistence.

#### **Výměna horní žárovky**

Při výměně žárovky postupujte následovně:

1. Odpojte troubu od napájení. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky nebo vypněte napájecí obvod trouby.
2. Uvolněte a sejměte skleněný kryt světla (1).
3. Vyjměte žárovku (2). **Varování! Žárovka může být velmi horká.**
4. Nasadte novou žárovku G9 230V / 25W. **Varování! Nedotýkejte se povrchu žárovky přímo prsty, protože byste mohli žárovku poškodit.** Postupujte podle pokynů výrobce žárovky.
5. Nasadte skleněný kryt světla na své místo (1).
6. Znovu připojte troubu k napájení.

## Řešení potíží

V této části jsou popsány některé nejčastější problémy, které mohou postihnout vaši troubu, spolu s nejčastějšími příčinami a možnými řešeními.

### **Trouba přestane fungovat**

- Zkontrolujte připojení napájení.
- Zkontrolujte pojistky a jistič vaší instalace.
- Zkontrolujte, zda je časovač v ručním nebo naprogramovaném nastavení.
- Zkontrolujte polohu ovládacího a teplotního voliče.

### **Vnitřní světlo nesvítí**

- Vyměňte žárovku.
- Zkontrolujte, zda byla správně namontována, jak je uvedeno v návodu k instalaci.

### **Po stisknutí tlačítek se nic neděje**

- Zkontrolujte, zda není aktivovaná bezpečnostní pojistka.

### **Pilotní kontrolka topení nesvítí**

- Zvolte teplotu.
- Zvolte nastavení.
- Měla by se svítit pouze v době, kdy se trouba zahřívá na zvolenou teplotu.

### **Z trouby uniká kouř během provozu**

- Normální při prvním použití.
- Pravidelně troubu čistěte.
- Snižte množství tuku nebo oleje na plechu.
- Nepečte při vyšších teplotách, než je uvedeno v tabulce.

### **Nebylo dosaženo očekávaných výsledků vaření**

- Konzultujte tabulky pečení, abyste zjistili, jak vaše trouba funguje.

### **Příslušenství a podpěry jsou poškozené**

- Při dalších cyklech čištění je musíte odstranit a nahradit.

### **Došlo ke změně barvy smaltu nebo se na něm objevily skvrny.**

- Chemické složení některých potravin může způsobit změny smaltu.
- Je to však běžné a nenarušuje to vlastnosti povrchu.

### **Když je trouba v provozu, ozývají se nepravidelné zvuky**

- Zkontrolujte, zda uvnitř trouby nevzniká elektrický oblouk způsobený cizími kovovými předměty (viz kapitola "Nádobí trouby" v příručce Průvodce vařením).
- Zkontrolujte, zda se nádobí nedotýká stěn trouby.
- Zkontrolujte, zda uvnitř trouby nejsou volně položené přístroje nebo kuchyňské náčiní.

### **Pokrm se neohřívá nebo se ohřívá velmi pomalu**

- Zkontrolujte, zda nebylo neúmyslně použito kovové nádobí.
- Zkontrolujte, zda byla zvolena správná doba a úroveň výkonu.
- Zkontrolujte, zda jídla uvnitř trouby není větší množství nebo zda není studenější než obvykle.

### **Jídlo je příliš horké, vysušené nebo spálené**

- Zkontrolujte, zda byla zvolena správná doba a úroveň výkonu.

### **Po dokončení vaření se ozývají zvuky.**

- Nejedná se o závadu. Chladicí ventilátor ještě nějakou dobu pracuje. Po dostatečném poklesu teploty se ventilátor sám vypne.

### **Je slyšet vibrační zvuk, bliká nápis "PUMP" a nefungují žádné funkce**

- Odvod zbytkových kapalin byl přerušen a čerpadlo nyní pracuje na sucho. Nechte proces dokončit a trouba by měla být připravena k použití.



## Technické specifikace

---



Pokud i přes tyto rady problémy přetrvávají, obraťte se na technický servis.

Informujte oddělení technického servisu o druhu problému, který se u vás vyskytl, a uveďte:

1. Sériové číslo (S-No)
2. Model spotřebiče (Mod.)

**Tyto informace jsou uvedeny na identifikačním štítku trouby, který se nachází na jedné straně otevřených dvířek.**

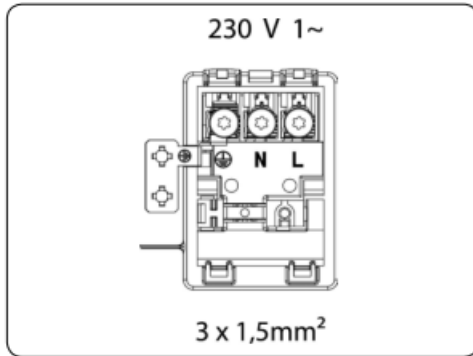
Tento spotřebič byl navržen, testován a vyroben podle norem:

- Bezpečnost: EN/IEC 60335-1, EN/IEC 60335-2-6, EN/IEC 62233
- Výkon: EN/IEC 60350-1, EN 50564/IEC 62301.
- EMC: EN 55014-1 / CISPR 14-1; EN 55014-2 / CISPR 14-2; EN/IEC 61000-3-2; EN/IEC 61000-3-3.

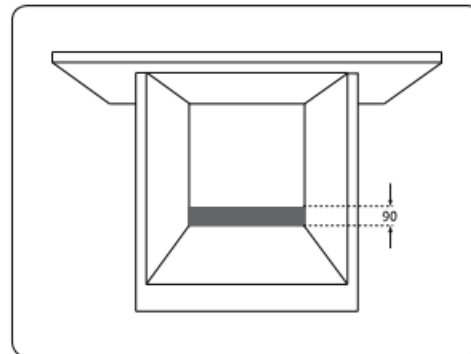
## Obrázky

---

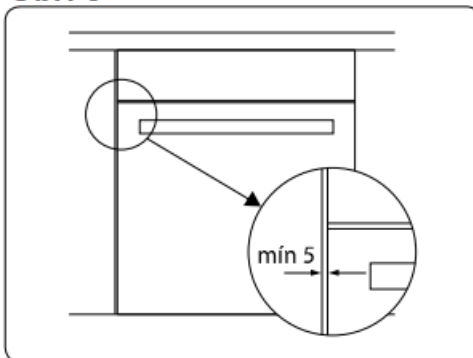
Obr. 1



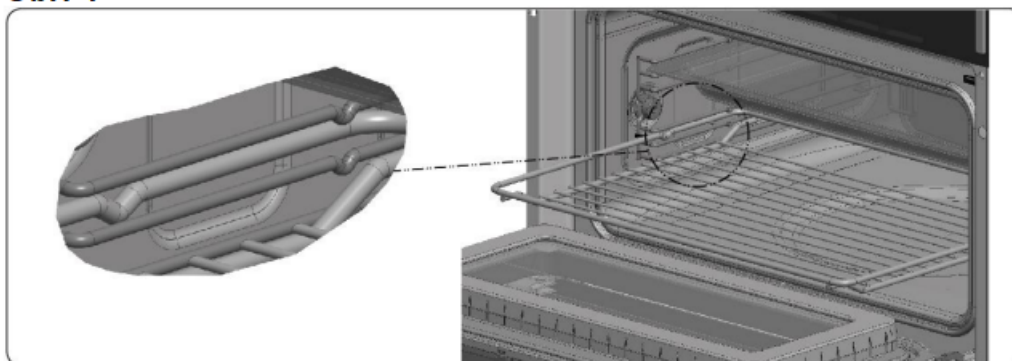
Obr. 2



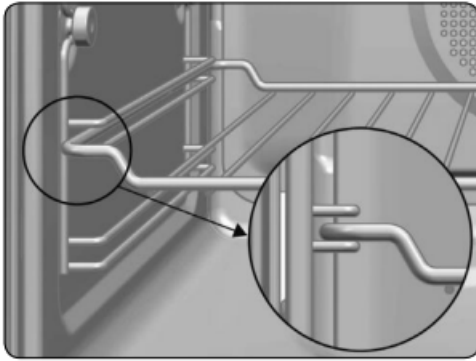
Obr. 3



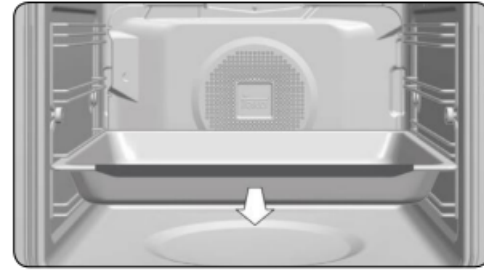
Obr. 4



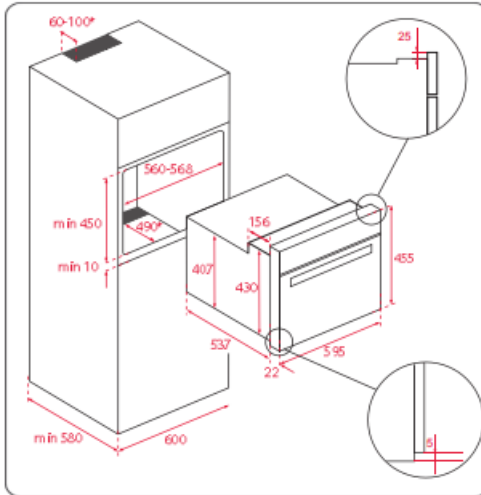
**Obr. 5**



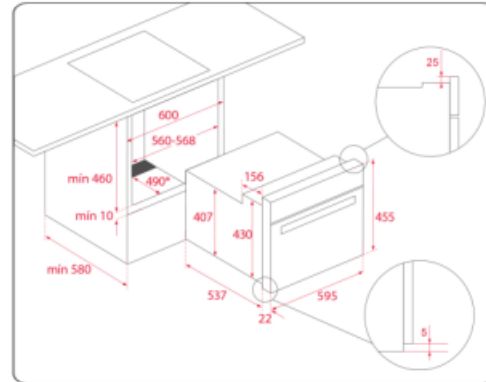
**Obr. 6**



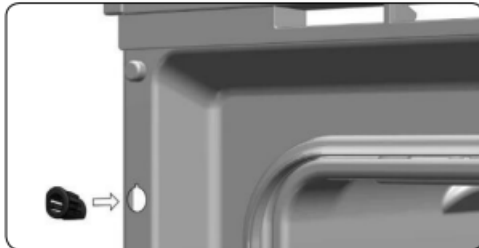
**Obr. 7**



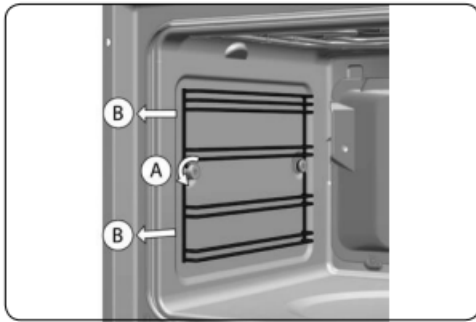
**Obr. 8**



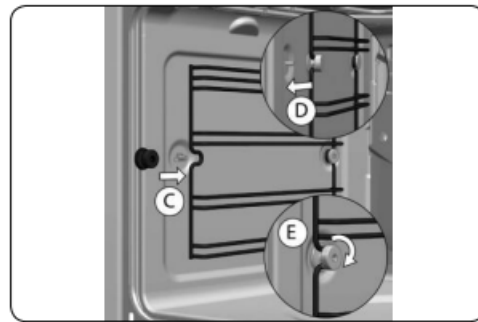
**Obr. 9**



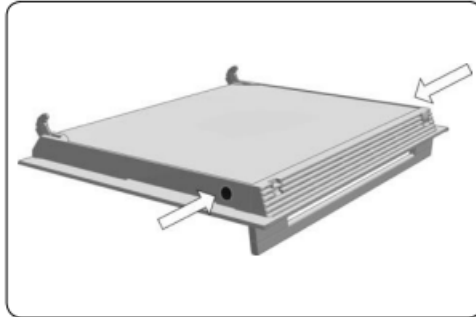
**Obr. 10**



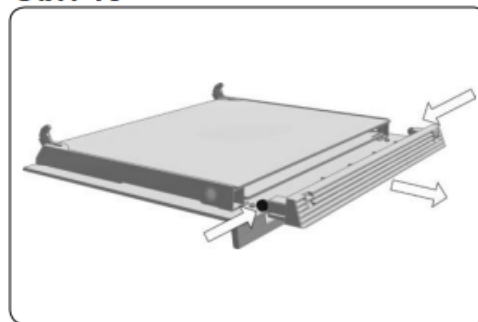
**Obr. 11**



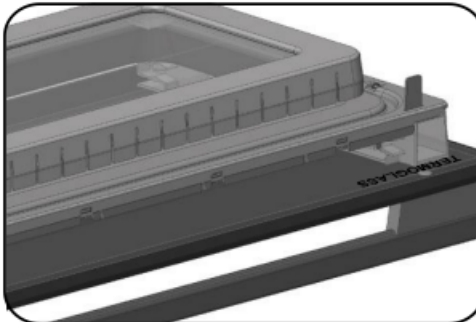
**Obr. 12**



**Obr. 13**



**Obr. 14**



**Obr. 15**



# NÁVOD K POUŽITÍ

---

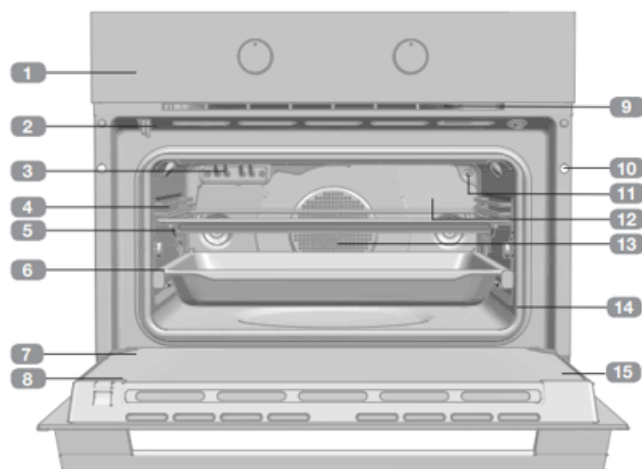
## Obsah

---

<b>Popis spotřebiče .....</b>	<b>85</b>	Rychlé spuštění .....	90
<b>Ovládací panel .....</b>	<b>85</b>	Rozmrazování podle času.....	90
<b>Funkce trouby .....</b>	<b>86</b>	Rozmrazování podle hmotnosti .....	91
<b>Popis displeje .....</b>	<b>87</b>	<b>Bezpečnostní pokyny.....</b>	<b>92</b>
Nastavení času .....	87	Bezpečnostní pojistka.....	92
Skrytí a zobrazení hodin.....	88	Prezentační režim.....	92
<b>Použití trouby .....</b>	<b>88</b>	<b>FUNKCE TEKA HYDROCLEAN® .....</b>	<b>92</b>
Funkce trouby.....	88	Nastavení funkce Teka Hydroclean® ..	92
Ovládání časovače trouby.....	88	<b>TECHNICKÉ VLASTNOSTI.....</b>	<b>93</b>
Mikrovlnná trouba.....	90	Specifikace .....	93

## Popis zařízení

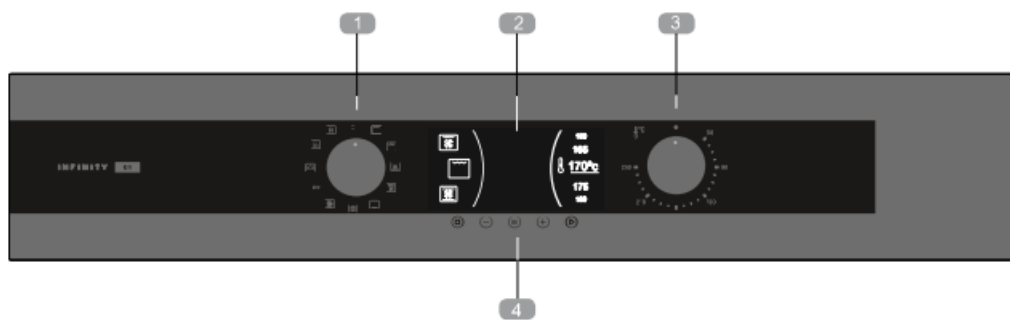
---



- |                           |                           |
|---------------------------|---------------------------|
| 1 Ovládací panel          | 8 Výstup chlazení vzduchu |
| 2 Gril                    | 9 Upevnění jednotky       |
| 3 Podpěry plechů          | 10 Světlo                 |
| 4 Mřížkový rošt           | 11 Zadní panel            |
| 5 Plech                   | 12 Ventilátor             |
| 6 Pant                    | 13 Těsnění dvířek trouby  |
| 7 Vnitřní skleněná tabule | 14 Dvířka                 |

## Ovládací panel

---






- |                           |                            |
|---------------------------|----------------------------|
| 1 Ovládací kolečko funkcí | 3 Ovládací kolečko teploty |
| 2 Displej                 | 4 Dotyková tlačítka        |

## Funkce trouby



### INFORMACE

Popis použití jednotlivých funkcí naleznete v průvodci vařením dodaném s troubou.

- |   |                                   |   |                                    |
|---|-----------------------------------|---|------------------------------------|
|  | VYPNUTÍ TROUBY                    |  | SPODNÍ PRVEK                       |
|  | KONVENČNÍ OHŘEV                   |  | TURBO + SPODNÍ PRVEK               |
|  | MAXIGRIL                          |  | TURBO                              |
|  | KONVENČNÍ OHŘEV<br>S VENTILÁTOREM | <b>ECO</b>  | EKO                                |
|  | MAXI GRIL S<br>VENTILÁTOREM       |  | MIKROVLNNÝ + HORKOVZDUŠNÝ<br>OHŘEV |
|   |                                   |  | MIKROVLNNÝ OHŘEV + GRIL            |
|   |                                   |  | MIKROVLNNÝ OHŘEV                   |

## Úrovně výkonu mikrovln

Mikrovlenný výkon	Potraviny
200	Pomalé rozmrazování delikátních potravin, udržování teploty potravin
400	Vaření s malým množstvím tepla, vaření rýže, rychlé rozmrazování, ohřívání dětské stravy
600	Ohřívání a vaření potravin
800	Vaření zeleniny a potravin, šetrné vaření a ohřívání, ohřívání a vaření malých porcí potravin
1000	Rychlý ohřev tekutin



## Popis displeje



### 1 TLAČÍTKA

⊖, OK a ⊕: Umožňuje nastavení funkcí.

▶: Spouští funkce vaření.

⊞: Zastavuje funkce vaření.

### 2 SYMBOLY

🕒 **ČASOVAČ S ALARMEM:** Rozsvítí se, když jsou zvoleny hodiny/časovač. Po uplynutí dané doby vydává zvukový signál. Trouba se po uplynutí doby časovače nevypne. Tuto funkci lze použít i během pečení v troubě.

**PROGRAMOVÁNÍ** |→| a →|: Pokud svítí, signalizuje, že je trouba naprogramována (čas vaření, čas zastavení nebo celkový čas).

- |→| **Doba pečení:** Tato funkce umožňuje naprogramovat dobu pečení, po jejímž uplynutí se trouba automaticky vypne.
- →| **Doba ukončení pečení:** Tato funkce umožňuje naprogramovat dobu ukončení pečení, po které se trouba automaticky vypne.

|→| a →| **Doba pečení a doba ukončení pečení:** Toto nastavení umožňuje nastavit dobu pečení a dobu ukončení pečení. Trouba se v nastaveném čase automaticky zapne a pracuje po zvolenou dobu přípravy pokrmů (Doba pečení). Poté se automaticky vypne v nastaveném čase (Doba ukončení pečení).

🔒 **BEZPEČNOSTNÍ POJISTKA:** Značí, že dotyková tlačítka jsou zablokována, což zabraňuje manipulaci malými dětmi.

### Další funkce

🔥 **OHŘEV:** Značí, že trouba přenáší teplo na pokrm.

⌚ **ROZMRAZOVÁNÍ PODLE ČASU:** Svítí, když je zapnutá funkce rozmrazování podle nastaveného času.

⌚ **ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI:** Svítí, když je zapnutá funkce rozmrazování podle hmotnosti.








### ⚠️ VAROVÁNÍ

Citlivost dotykových tlačítek se průběžně přizpůsobuje podmínkám prostředí. Při zapojování trouby se ujistěte, že je povrch předního ovládacího panelu čistý a bez překážek.

Pokud displej nereaguje správně na dotyková tlačítka, vypojte troubu na několik sekund ze zásuvky a poté ji znovu zapojte. Tímto způsobem se senzory automaticky přizpůsobí tak, aby opět reagovaly na ruční ovládání.

### NASTAVENÍ ČASU

- Po zapojení trouby do sítě bliká na hodinách čas 12:00.
- Stisknutím tlačítek ⊖ nebo ⊕ nastavte hodiny.



- Stiskněte  pro potvrzení hodin.
- Stisknutím tlačítek  nebo  nastavte minuty.
- Stiskněte  pro potvrzení minut.
- Chcete-li čas změnit, stiskněte tlačítko  nebo , dokud nezačne čas blikat. Stiskněte tlačítko  a postupujte podle pokynů v předchozím bodě.



### VAROVÁNÍ

V případě výpadku napájení se nastavení hodin vymaže a na displeji hodin začne blikat 12:00. Resetujte je a znovu nastavte.

### SKRYTÍ A ZOBRAZENÍ HODIN

- Chcete-li hodiny skrýt, stiskněte na 5 sekund tlačítko .
- Pokud chcete hodiny opět zobrazit na displeji, stiskněte na 5 sekund tlačítko .

## Použití trouby

### FUNKCE TROUBY



- Po nastavení hodin je trouba připravena k použití. Zvolte funkci vaření pomocí ovladače funkcí a teplotu pomocí ovladače teploty.



#### INFORMACE

U modelů s elektronickou regulací teploty se na displeji hodin po otočení přepínače zobrazí teplota.

Po zvolení teploty se automaticky znovu zobrazí displej hodin.

- Během přípravy pokrmu se rozsvítí symbol , který signalizuje, že je teplo přenášeno na pokrm. Tento symbol se po dosažení zvolené teploty přestane zobrazovat.
- Nastavením ovladače na  troubu vypnete.











#### INFORMACE

Po zahájení cyklu se na troubě automaticky zobrazí celkový čas průběhu cyklu, pokud nebyla nastavena doba pečení nebo doba ukončení pečení.

### NASTAVENÍ ALARMU ČASOVAČE


#### Nastavení alarmu



1. Stiskněte tlačítko  nebo , dokud na displeji nezačne blikat symbol  poté stiskněte tlačítko . Na displeji se zobrazí čas „0\_00“.
2. Pomocí tlačítek  nebo  nastavíte čas, po jehož uplynutí má zaznít alarm. Uslyšíte 2 pípnutí, která potvrdí, že je čas nastaven a hodiny začnou odpočítávat od zvoleného času. Symbol  pomalu bliká.
3. Po uplynutí času se rozezní akustický signál po dobu 90 sekund a symbol  začne rychle blikat.





#### POZNÁMKA

S funkcí Alarm se trouba po uplynutí času nevyzne.

4. Stisknutím libovolného tlačítka alarm zastavíte. Symbol  poté zmizí.

Pokud chcete změnit čas alarmu, stiskněte tlačítka  nebo , dokud

nezačne blikat  a hodiny neblíkají.










Poté stiskněte tlačítka  a zopakujte uvedené kroky. Po vstupu do ovládání časovače se zobrazí zbývající čas, který můžete upravit.










#### POZNÁMKA

Při použití funkce alarmu se na displeji trvale zobrazuje zbývající čas. U této funkce není možné zobrazit čas ani celkovou nastavenou dobu pečení.

















#### Nastavení doby pečení

1. Pomocí ovladačů trouby zvolte funkci a teplotu pečení.
2. Stiskněte tlačítka  nebo , dokud na displeji nezačne blikat symbol , poté stiskněte tlačítka . Na displeji se zobrazí čas „0\_00“.
3. Pomocí tlačítek  nebo  nastavíte čas, po jehož uplynutí má zaznít alarm.
4. Stiskněte tlačítka . Uslyšíte 2 pípnutí, která potvrdí, že je čas nastaven a hodiny začnou odpočítávat od zvoleného času. Symbol  pomalu bliká.
5. Po uplynutí doby pečení se trouba vypne, zazní zvukový signál a symbol  začne rychle blikat.

6. Stisknutím tlačítka  zastavíte alarm a symbol  zhasne. Trouba se opět zapne.
7. Nastavte ovládací prvky do polohy  pro vypnutí trouby.

Zbývající dobu pečení můžete změnit stisknutím tlačítka  nebo , dokud symbol  nezačne rychle blikat. Nyní stiskněte tlačítka  pro změnu času.

#### Nastavení ukončení doby pečení

1. Pomocí ovladačů trouby zvolte funkci a teplotu pečení.
  2. Stiskněte tlačítka  nebo , dokud na displeji nezačne blikat symbol , poté stiskněte tlačítka . Na displeji časovače se zobrazí aktuální čas.
  3. Pomocí tlačítek  nebo  nastavíte čas, po jehož uplynutí má zaznít alarm.
  4. Stiskněte tlačítka . Uslyšíte 2 pípnutí, která potvrdí, že je čas nastaven a zvolený čas pro ukončení pečení se zobrazí na displeji. Symbol  pomalu bliká.
  5. Po dokončení cyklu se trouba vypne, ozve se zvukový signál a symbol  začne rychle blikat.
  6. Stisknutím tlačítka  se alarm vypne a symbol  zhasne. Trouba se znovu zapne.
  7. Nastavte ovládací prvky do polohy  pro vypnutí trouby.
- Zbývající dobu pečení můžete kdykoli změnit stisknutím tlačítka  nebo , dokud symbol  nezačne rychle blikat. Nyní stiskněte tlačítka  pro změnu času.

## Nastavení doby pečení a ukončení doby pečení

1. Pomocí ovladačů trouby zvolte funkci a teplotu pečení.
2. Stiskněte tlačítka  $\ominus$  nebo  $\oplus$ , dokud na displeji nezačne blikat symbol  $\mapsto$ , poté stiskněte tlačítka  $\text{OK}$ . Na displeji se zobrazí čas „0\_00“.
3. Pomocí tlačítek  $\ominus$  nebo  $\oplus$  nastavíte dobu pečení. Poté se ozvou dvě pípnutí, na displeji se zobrazí zbývající čas a symbol  $\mapsto$  pomalu bliká.
4. Stiskněte tlačítka  $\text{OK}$  pro potvrzení výběru.
5. Stiskněte tlačítka  $\ominus$  nebo  $\oplus$ , dokud na displeji nezačne blikat symbol  $\rightarrow$ , poté stiskněte tlačítka  $\text{OK}$ . Na displeji časovače se zobrazí aktuální čas.
6. Stisknutím tlačítka  $\ominus$  nebo  $\oplus$  nastavte čas pro ukončení pečení.
7. Stiskněte tlačítka  $\text{OK}$  pro potvrzení výběru.
8. Trouba zůstane odpojená a symboly  $\mapsto$  a  $\rightarrow$  svítí. Trouba je nyní naprogramována.
9. Když nastane čas pečení, trouba se zapne a bude funkční po naprogramovanou dobu pečení.
10. Během pečení se zobrazuje zbývající doba pečení a symbol  $\mapsto$  bliká.
11. Po uplynutí nastavené doby pečení se trouba vypne, ozve se zvukový signál a symbol  $\mapsto$  bliká.
12. Stisknutím libovolného tlačítka vypnete alarm a symbol  $\mapsto$  zhasne. Trouba se znovu zapne.
13. Nastavte ovládací prvky na  $\text{O}$  pro vypnutí trouby.

Zbývající dobu pečení můžete kdykoli změnit stisknutím tlačítka  $\ominus$  nebo  $\oplus$ , dokud nezačne symbol  $\mapsto$  rychle blikat.

Nyní stiskněte  $\text{OK}$  pro změnu času.

## MIKROVLNNÁ TROUBA


1. Zvolte funkci mikrovlnné trouby.
2. Na displeji se zobrazí výchozí nastavení 0:30 (Funkce rychlého spuštění). Stiskněte tlačítka  $\ominus$  nebo  $\oplus$ , dokud na displeji nebude 1:00.
3. Po potvrzení stiskněte tlačítka  $\text{OK}$ .
4. Na displeji se zobrazí výchozí doba vaření. Zvolte požadovanou dobu vaření pomocí tlačítek  $\ominus$  nebo  $\oplus$ .
5. Po potvrzení stiskněte tlačítka  $\text{OK}$ .
6. Na displeji se zobrazí výchozí nastavení výkonu. Zvolte požadovaný výkon pomocí tlačítek  $\ominus$  nebo  $\oplus$ .
7. Po potvrzení stiskněte tlačítka  $\text{OK}$ .
8. Stisknutím  $\text{▶}$  spustíte funkci mikrovlnné trouby s požadovanými parametry.

## RYCHLÉ SPUŠTĚNÍ

1. Zvolte funkci mikrovlnné trouby.
2. Stiskněte tlačítka  $\text{▶}$  a mikrovlnná trouba začne okamžitě pracovat ve funkci Mikrovlny při maximálním výkonu po dobu 30 sekund.
3. Pokud chcete dobu prodloužit, stiskněte znovu tlačítka  $\text{▶}$ . Při každém stisknutí tohoto tlačítka se provozní doba prodlouží o 30 sekund.

## ROZMRAZOVÁNÍ PODLE ČASU

1. Zvolte funkci mikrovlnné trouby.
2. Stiskněte tlačítka  $\ominus$  nebo  $\oplus$ , dokud se na displeji nezobrazí symbol  $\text{⏸}$ .
3. Stiskněte tlačítka  $\text{OK}$  pro potvrzení výběru.
4. Na displeji se zobrazí výchozí doba rozmrazování. Zvolte požadovanou dobu vaření pomocí tlačítek  $\ominus$  nebo  $\oplus$ .

5. Stisknutím  spustíte funkci rozmrazování podle času s požadovanými parametry.




#### POZNÁMKA










Rady ohledně doby rozmrazování naleznete v Příručce pro vaření.



#### INFORMACE

Když se na displeji zobrazí nápis "Otočte", otevřete dvířka, otočte potraviny a stiskněte tlačítko .

#### ROZMRAZOVÁNÍ PODLE HMOTNOSTI

1. Zvolte funkci mikrovlnné trouby.
2. Stiskněte tlačítka  nebo , dokud se na displeji nezobrazí symbol  KG
3. Stiskněte tlačítko  pro potvrzení výběru.
4. Na displeji začne blikat „F01“ jako výchozí hodnota.
5. Stiskněte tlačítko  pro potvrzení výběru.
6. Na displeji bude blikat výchozí nastavená hmotnost. Stisknutím tlačítka  nebo  vyberte požadovanou hmotnost.
7. Stiskněte tlačítko  pro potvrzení výběru.
8. Stisknutím  spustíte funkci rozmrazování podle hmotnosti s požadovanými parametry.


V následující tabulce jsou uvedeny programy funkce rozmrazování podle hmotnosti s uvedením hmotnostních intervalů a doby rozmrazování a stání (aby byla zajištěna rovnoměrná teplota potravin):

Prog.	Potravina	Hmotnost (kg)	Čas (min)	Čas stání (min)
F01	Maso	0,1 – 2,00	2:10 - 43	20-30








Prog.	Potravina	Hmotnost (kg)	Čas (min)	Čas stání (min)
F02	Drůbež	0,1 – 2,50	2:20 - 58	20-30
F03	Ryby	0,1 – 2,00	2 - 40	20-30
F04	Ovoce	0,1 – 0,50	2:36 - 13	10-20
F05	Chléb	0,1 – 0,80	2:25 – 19	10-20



#### INFORMACE

Když se na displeji zobrazí nápis "Otočte", otevřete dvířka, otočte potraviny a znovu stiskněte tlačítko .

#### KOMBINOVANÉ FUNKCE

1. Pomocí voliče funkcí zvolte funkci mikrovlnného + konvenčního ohřevu.
2. Na displeji se zobrazí výchozí doba vaření. Pomocí tlačítek  nebo  nastavte požadovanou dobu vaření.
3. Stiskněte tlačítko  pro potvrzení výběru.
4. Na displeji se zobrazí výchozí nastavení výkonu. Pomocí tlačítek  nebo  nastavte požadované nastavení výkonu.
5. Stiskněte tlačítko  pro potvrzení výběru.
6. Stisknutím  spustíte funkci s požadovanými parametry.



#### POZNÁMKA

Teplotu lze kdykoli změnit otočením ovladače teploty.





#### POZNÁMKA

Maximální výkon, který lze zvolit, je 600 W.

## Bezpečnostní pokyny


### **BEZPEČNOSTNÍ POJISTKA**

Tuto funkci lze zvolit kdykoli během používání trouby.

Funkci aktivujete stisknutím a podržením tlačítka , dokud neuslyšíte jedno pípnutí a na displeji se nezobrazí symbol . Trouba se zablokuje.



Pokud je trouba vypnutá a aktivujete funkci dětské pojistky, trouba nebude fungovat, i když je nastavena funkce pečení.



Pokud je tato funkce aktivována během přípravy pokrmů, zablokuje pouze displej a dotyková tlačítka.

Chcete-li funkci deaktivovat, stiskněte a podržte tlačítka , dokud neuslyšíte jedno pípnutí.

### **PREZENTAČNÍ REŽIM**

Prezentační režim se používá v předváděcích místnostech, aby se zákazníkům ukázalo, jak fungují jednotlivé funkce trouby, ale nedochází k ohřevu.

Pro aktivaci prezentačního režimu stiskněte  a .

Pro deaktivaci režimu stiskněte znovu  a .

## Funkce Teka Hydroclean®

Tato funkce slouží k čištění mastnoty a zbytků potravin, které se mohly usadit na stěnách trouby.

Abyste usnadnili čištění trouby, nedovolte, aby se v ní nahromadily nečistoty. Troubu čistěte často.

### **NAPROGRAMOVÁNÍ FUNKCE TEKA HYDROCLEAN®**



#### **VAROVÁNÍ**

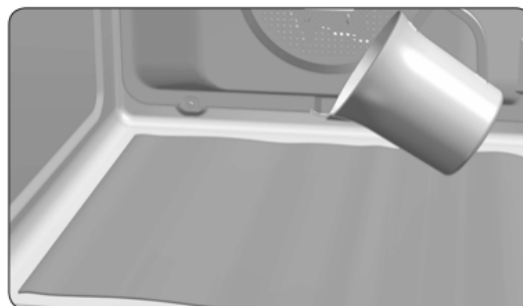
Do horké trouby nenalévejte vodu. Mohlo by dojít k poškození jejího smaltu.

Cyklus vždy spouštějte, když je trouba studená. Pokud je trouba příliš horká, může dojít k negativnímu ovlivnění výsledků a poškození smaltu.

Nejprve vyjměte plechy a veškeré příslušenství z vnitřku trouby, včetně podpěr pro plechy nebo teleskopických lišt.

**Postupujte přitom podle pokynů v příručce pro instalaci a údržbu, která je přiložena k troubě.**

1. Když je trouba studená, otřete její dno hadříkem.




2. Do trouby pomalu nalijte 200 ml vody.



#### **INFORMACE**

Chcete-li dosáhnout co nejlepšího výsledku, přidejte na hadřík lžičku jemného pracího prostředku.

2. Otočte ovladač do polohy .
3. Nastavte teplotu na 90 °C.
4. Na časovači nastavte 4 minuty.

# PRŮVODCE VAŘENÍM

---

## Obsah

---

<b>Popis funkcí trouby.....</b>	<b>139</b>
<b>Ekologicky šetrné používání trouby...</b>	<b>140</b>
<b>Funkce konvenčního ohřevu .....</b>	<b>140</b>
<b>Funkce mikrovlnného ohřevu.....</b>	<b>141</b>
Výhody mikrovln.....	141
Vaření v mikrovlnné troubě.....	142
Rozmrazování v mikrovlnné troubě ..	143
<b>Druhy nádobí .....</b>	<b>143</b>
Mikrovlnná funkce.....	143
Testování nádob na pečení .....	144
Konvenční funkce .....	144
Kombinovaná funkce .....	144
Kovové nádoby a hliníková fólie.....	144
Víka .....	144
<b>Tabulky teplot a časů .....</b>	<b>178</b>
Drůbež .....	178
Maso .....	179
Ryby .....	181
Pizza .....	182
Chléb .....	182
Předkrmy a těstoviny .....	183
Moučníky.....	184
Rozmrazování podle času .....	187
<b>Nádobí do trouby .....</b>	<b>188</b>



## Popis funkcí trouby



### VAROVÁNÍ

Nezapomeňte, že dostupné funkce se u jednotlivých modelů liší.

Chcete-li zkontrolovat, které funkce jsou u vaší trouby k dispozici, nahlédněte do uživatelské příručky přiložené k tomuto průvodci vařením.



### KONVENČNÍ OHŘEV

Tato funkce se používá při pečení moučníků, kde ohřev musí být rovnoměrný, aby se dosáhlo vláčné struktury.



### KONVENČNÍ OHŘEV S VENTILÁTOREM

Vhodné na pečení a zapékání. Ventilátor rovnoměrně rozvádí teplo po celém vnitřním prostoru trouby, čímž zkracuje dobu pečení a snižuje teplotu.



### GRIL A SPODNÍ PRVEK

Ideální pro pečení. Toto nastavení lze použít pro všechny druhy masa bez ohledu na jejich velikost.



### MAXIGRIL

Pro pečení větších ploch, než je možné s nastavením Gril, s větším výkonem opékání pro rychlejší propečení pokrmů.



### GRIL

Zapékání a opékání. Toto nastavení umožňuje opékání povrchu, aniž by byl ovlivněn vnitřek pokrmu. Vhodné pro ploché potraviny, jako jsou steaky, žebra, ryby a toasty.



### GRIL / MAXIGRIL S VENTILÁTOREM

Pro rovnoměrné opékání a současně propečení povrchu. Ideální pro smíšené grily. Perfektní pro objemné kusy masa, jako je drůbež a zvěřina.

Maso se umístí na rošť a pod něj táč, který zachytí masové šťávy.



### SPODNÍ OHŘEV (DNO)

Teplo vychází pouze ze spodní části. Vhodné pro ohřívání pokrmů nebo pro kynutí těsta či podobných výrobků.



### TURBO + SPODNÍ OHŘEV (PIZZA)

Ideální pro přípravu pizzy a pečení moučníků, ovocných koláčů a bábovek.



### TURBO

Ventilátor rozvádí teplo vycházející z topného tělesa umístěného v zadní části trouby. Díky rovnoměrně rozložené teplotě lze připravovat pokrmy na dvou roštích současně.



### POMALÉ VAŘENÍ

Speciálně navržené pro přípravu tradičních nákyků, dušených pokrmů atd., a pro všechny pokrmy, které vyžadují obzvláště dlouhou dobu přípravy a nízkou teplotu.

### ECO EKO

Pro vaření v troubě s minimální možnou spotřebou energie. Pomocí nuceného konvenčního ohřevu se trouba několik minut před koncem vaření vypne, využije zbytkové teplo uvnitř trouby a dokonale dokončí pokrm. Doporučuje se pro pečení ryb a všech druhů masa.



### ROZMRAZOVÁNÍ

Tato funkce je vhodná pro pomalé rozmrazování pokrmů, zejména pokrmů konzumovaných bez ohřevu, jako jsou polévky, pečivo, koláče, dorty apod. U některých modelů lze funkci rozmrazování použít k ohřevu potravin pomocí dvouúrovňového horkovzdušného systému. HI je vhodná pro maso a LO se používá pro ryby, moučníky a chléb.



### MIKROVLNNÝ OHŘEV

Tato funkce je ideální pro vaření a ohřívání zeleniny, brambor, rýže, ryb a masa.



### MIKROVLNNÝ OHŘEV A KOMBINOVANÉ FUNKCE

Tato funkce je ideální pro přípravu lasagní, drůbeže, pečených brambor a opékaných jídel.



### KYNUTÍ TĚSTA

Speciálně navrženo pro kynutí těsta na chléb a pečivo.



### RYCHLÝ PŘEDEHŘEV

Tato funkce umožňuje rychlé předehtátí trouby na zvolenou teplotu. Tuto funkci použijte, pokud váš recept vyžaduje, aby byla trouba před použitím zahřátá na určitou teplotu.

## Ekologicky šetrné používání trouby

Rady pro úsporu energie:

- Odstraňte z trouby veškeré nepoužívané příslušenství.
- Používejte nádoby určené do trouby, nejlépe tmavé barvy.
- Během pečení otevírejte dvířka trouby co nejméně.
- Vyhněte se předehtávání prázdné trouby. Pokud to recept umožňuje, vložte jídlo do studené trouby.
- Pokud je vaše trouba vybavena funkcí EKO, použijte ji vždy, když to recept umožňuje.
- U receptů s dlouhou dobou přípravy vypněte troubu 5 až 10 minut před koncem, abyste využili zbytkové teplo.
- Pokud má vaše trouba funkci ventilátoru, připravujte několik pokrmů najednou.

## Funkce konvenčního ohřevu

Funkce vaření se u jednotlivých modelů liší. V tabulkách jsou uvedeny hlavní doby vaření. Časy a teploty uvedené v tabulce jsou orientační. Doporučuje se začít s nejnižšími hodnotami a podle potřeby je zvyšovat.

Vždy používejte spodní hranici rozsahu uvedeného v tabulkách.

Obecně platí, že časy uvedené v tabulkách jsou vypočteny pro vložení pokrmu do studené trouby. V receptech, které vyžadují předehtátí trouby, je to výslovně uvedeno.

Některé modely jsou vybaveny funkcí rychlého předehtevu. Tato funkce zkracuje dobu vaření oproti údajům uvedeným v tabulkách. Při použití této funkce počkejte, až bude dosaženo zvolené teploty, a teprve poté vložte jídlo do trouby.

Úrovně roštů pro pečení jsou následující (odspodu):

**1:** Nízká

**2/3:** Střední

**4:** Vysoká

Úroveň 4 je vhodná pro grilování a opékání.

Pro dosažení co nejrovnoměrnějšího výsledku umístěte pokrm do střední části roštu.

## Funkce mikrovlnného ohřevu

### VÝHODY MIKROVLN

V běžných troubách proniká teplo vyzařované elektrickými prvky nebo plynovými hořáky pomalu zvenčí dovnitř. Z tohoto důvodu se velké množství energie vyplývá na ohřev vzduchu, součástí trouby a nádob s potravinami.

V mikrovlnné troubě je teplo generováno samotným jídlem a teplo se šíří zevnitř ven. Vzduch, stěny prostoru trouby ani nádoby a nádoby (pokud jsou vhodné pro použití v mikrovlnné troubě) neztrácejí žádné teplo, jinými slovy, ohřívá se pouze jídlo.

Mikrovlnné trouby mají následující výhody:

1. Kratší doba vaření. Obecně je až o 3/4 kratší než doba potřebná pro konvenční vaření.
2. Velmi rychlé rozmrazování potravin, čímž se snižuje nebezpečí vzniku bakterií.
3. Úspora energie.
4. Zachování výživové hodnoty potravin díky kratší době vaření.
5. Snadné čištění.

### Jak funguje mikrovlnná trouba

V mikrovlnné troubě se nachází vysokonapěťový ventil zvaný magnetron, který přeměňuje elektrickou energii na mikrovlnnou. Tyto elektromagnetické vlny jsou vedeny do vnitřku trouby přes vlnovod a rozváděny kovovým rozptylovačem nebo přes otočný stůl.

Uvnitř trouby se mikrovlny šíří všemi směry, odrážejí se od kovových stěn a rovnoměrně pronikají do potravin.

### Proč se jídlo ohřívá

Většina potravin obsahuje vodu a molekuly vody při působení mikrovln vibrují.

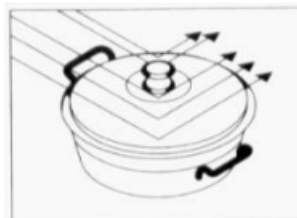
Třením mezi molekulami vzniká teplo, které zvyšuje teplotu potravin, odmrazuje ji, vaří nebo udržuje teplou.

Jelikož teplo vzniká uvnitř potravin:

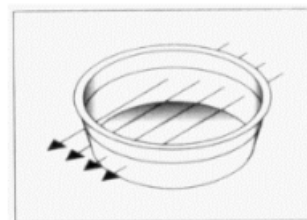
- Lze vařit s malým množstvím tekutin nebo tuků/olejů nebo bez nich.
- Rozmrazování, ohřívání nebo vaření v mikrovlnné troubě je rychlejší než v běžné troubě.
- Vitamíny, minerály a výživné látky v potravinách zůstávají zachovány.
- Původní barva a vůně potravin zůstávají zachovány.

Mikrovlny procházejí porcelánem, sklem, lepenkou nebo plastem, ale neprocházejí kovem. Z tohoto důvodu se v mikrovlnné troubě nesmí používat kovové nádoby nebo nádoby s kovovými částmi.

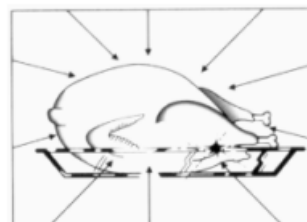
Mikrovlny se odrážejí od kovů...



ale procházejí sklem a porcelánem...



... a jsou vstřebávány potravinami.



### VAROVÁNÍ

Před vařením v mikrovlnné troubě si přečtěte příručku Instalace a údržba.

Při vaření v mikrovlnné troubě se řiďte následujícími doporučeními:

- Před ohříváním nebo vařením potravin se slupkou nebo **kůží** (např. jablek, rajčat, brambor, uzenin) **je propíchněte**, aby nepraskly. Než začnete potraviny připravovat, nakrájejte je.
- Před použitím nádoby nebo nádobí se ujistěte, že je vhodné pro použití v mikrovlnné troubě (viz část o typech nádobí).
- Při přípravě potravin s velmi malou vlhkostí (např. **rozmrazování chleba**, příprava popcornu apod.) dochází k velmi rychlému odpařování. Trouba pak pracuje, jako by byla prázdná, a jídlo se může spálit. V takové situaci může dojít k poškození trouby a nádoby. Měli byste proto nastavit jen nezbytně nutnou dobu ohřevu a proces pečlivě sledovat.
- V mikrovlnné troubě není možné ohřívát větší množství oleje (**smažení**).
- **Hotové pokrmy** vyjměte z nádob, ve kterých jsou baleny, protože ty nejsou vždy tepelně odolné. Postupujte podle pokynů výrobce potravin.
- **Pokud ohříváte více nádob**, jako jsou například hrnky, rozestavte je rovnoměrně na dno.
- **Plastové sáčky** neuzavírejte kovovými sponami. Místo nich používejte plastové svorky. Sáčky několikrát propíchněte, aby mohla pára snadno unikat.
- Při ohřívání nebo vaření potravin zkontrolujte, zda dosahují teploty **alespoň 70 °C**.
- Během vaření se může na okénku dvířek trouby tvořit **pára**, která může začít odkapávat. Tato situace je normální a může být výraznější, pokud je teplota v místnosti nízká. Na bezpečnou funkci trouby to nemá vliv. Po skončení vaření vodu z kondenzátu utřete.
- Při ohřevu tekutin používejte **nádoby se širokým otvorem**, aby se pára mohla snadno odpařovat.

Potraviny připravujte podle pokynů a dbejte na dobu vaření a výkon uvedený v tabulkách.

Mějte na paměti, že uvedené údaje jsou pouze orientační a mohou se lišit v závislosti na výchozím stavu, teplotě, vlhkosti a typu potravin. Doporučujeme přizpůsobit časy a úroveň výkonu každé situaci. V závislosti na přesných vlastnostech potravin může být nutné prodloužit nebo zkrátit dobu vaření nebo zvýšit či snížit úroveň výkonu.

### **VAŘENÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ...**

1. Čím větší je množství potravin, tím delší je doba vaření. Mějte na paměti, že:
  - Dvojnásobné množství » dvojnásobná doba
  - Poloviční množství » poloviční doba
2. Čím nižší teplota, tím delší doba vaření.
3. Potraviny obsahující velké množství tekutiny se ohřívají rychleji.
4. Vaření bude rovnoměrnější, pokud budou potraviny rovnoměrně rozloženy. Pokud hutné potraviny umístíte na vnější část tácu a méně hutné na střed tácu, můžete ohřívát různé druhy potravin současně.
5. Dvířka trouby můžete kdykoli otevřít. Když tak učiníte, trouba se automaticky vypne. Mikrovlnná trouba se znovu spustí, když dvířka zavřete a stisknete tlačítko Start.
6. Zakryté potraviny vyžadují kratší dobu vaření a lépe si zachovávají své vlastnosti. Použitá víka musí propouštět mikrovlny a musí mít malé otvory, které umožňují únik páry.
7. Pro dosažení nejlepších výsledků při ohřívání malých obsahů (jako je sklenice vody, hrnek mléka nebo sáček s popcornem) se doporučuje umístit je na skleněný podnos a umístit je na 1. nebo vyšší úroveň
8. V pravidelných intervalech pokrm otáčejte nebo promíchejte, abyste zlepšili rovnoměrnost ohřevu.
9. Pro dosažení nejlepších výsledků vaření v mikrovlnné troubě je třeba vyjmout stojan, položit potraviny na skleněný podnos a ten umístit na spodní nebo vyšší úroveň.
10. Nepokládejte žádné potraviny ani nádobu s potravinami/tekutinami přímo na dno mikrovlnné trouby.

Pro dosažení lepších výsledků ohřevu umístěte potraviny nebo nádobu s potravinami/tekutinami vždy na skleněný podnos.

11. Nezakrývejte dno vnitřního prostoru trouby hliníkovými nebo alobalovými plechy, protože hrozí nebezpečí poškození trouby.

### **ROZMRAZOVÁNÍ V MIKROVLNNÉ TROUBĚ**

8. Při rozmrazování používejte pouze nádoby vhodné do mikrovlnné trouby (porcelán, sklo, vhodný plast).
9. Funkce rozmrazování podle hmotnosti a tabulky se týkají rozmrazování syrových potravin.
10. Doba rozmrazování závisí na množství a objemu potravin. Při zmrazování potravin mějte na paměti proces rozmrazování. Potraviny v nádobě rozmístěte rovnoměrně.
11. Potraviny uvnitř trouby co nejlépe rozmístěte. Nejsilnější části ryb nebo kuřecích paliček by měly být otočeny směrem ven. Nejchoulostivější části potravin můžete chránit kousky hliníkové fólie. **Důležité:** Hliníková fólie se nesmí dostat do kontaktu s vnitřním prostorem trouby, protože by mohlo dojít k elektrickému oblouku.
12. Velké porce jídla je třeba několikrát otočit.
13. Zmrazené potraviny rozložte co nejrovnoměrněji, protože tenké porce se rozmrazují rychleji než silnější a širší části.

1. Potraviny bohaté na tuk, jako je máslo, smetanový sýr a smetana, by neměly být zcela rozmrazovány. Pokud je uchovávané při pokojové teplotě, budou připraveny k podávání během několika minut. Pokud ve zmrazené smetaně naleznete kousky ledu, měli byste je před podáváním rozmíchat.
2. Drůbež položte na obrácený talíř, aby mohla šťáva z masa snadněji odtékat.
3. Chléb by měl být zabalen do ubrousku, aby se příliš nevysušil.
4. Pokrm otáčejte v pravidelných intervalech nebo vždy, když trouba vydá zvukový signál a na displeji bliká nápis: OTOČTE.
5. Zmrazené potraviny vyjměte z obalu a nezapomeňte sundat případné kovové štítky. U nádob, které se používají k uchování zmrazených potravin v mrazničce a které lze použít i k ohřevu a vaření, stačí sejmout víko. Ve všech ostatních případech byste měli potraviny vložit do nádob, které jsou vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.
6. Tekutinu vznikající při rozmrazování, hlavně tu z drůbeže, je třeba zlikvidovat. V žádném případě by tyto tekutiny neměly přijít do styku s jinými potravinami.
7. Nezapomeňte, že při použití funkce rozmrazování je třeba počítat s dobou stání, dokud není potravina zcela rozmrazena.

## **Druhy nádobí**

### **MIKROVLNNÁ FUNKCE**

U funkce mikrovlnné trouby mějte na paměti, že mikrovlny se odrážejí od kovových povrchů. Sklo, porcelán, keramika, plast a papír mikrovlny propouštějí.

Z tohoto důvodu nelze v mikrovlnné troubě používat **kovové pánve a nádoby nebo nádoby s kovovými částmi či ozdobami**. Skleněné nádoby a keramika **s kovovými ozdobami nebo obsahem** (např. olovnatý křišťál) nelze v mikrovlnné troubě používat.

**Ideálními** materiály pro použití v mikrovlnných troubách jsou sklo, žáruvzdorný porcelán, keramika nebo tepelně odolný plast. Velmi tenké a křehké sklo nebo porcelán by se měly používat pouze krátkodobě (např. při ohřevu). Horké jídlo přenáší teplo na nádoby, které může být velmi horké. Proto byste měli vždy používat **kuchyňské rukavice!**

### **TESTOVÁNÍ NÁDOB NA PEČENÍ**

Vložte nádobu, kterou chcete použít, do trouby na 20 sekund při maximálním mikrovlnném výkonu. Pokud je po této době studená nebo jen mírně teplá, je vhodná k použití. Pokud se však hodně zahřívá nebo způsobuje elektrický oblouk, není pro použití v mikrovlnné troubě vhodná.



#### **VAROVÁNÍ**

Pokud používáte mikrovlnnou troubu, ujistěte se, že uvnitř trouby nejsou žádné nevhodné předměty, včetně drátěných roštů nebo mřížek, které jsou součástí spotřebiče a musí se používat výhradně s funkcí grilu nebo trouby.

### **KONVENČNÍ FUNKCE**

U funkcí gril a horký vzduch musí být nádoby odolné vůči teplotě nejméně 300 °C.

Plastové nádoby není vhodné pro použití v grilu.

### **KOMBINOVANÁ FUNKCE**

U kombinovaných funkcí musí být použité nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě i v grilu.

### **KOVOVÉ NÁDOBY A HLINÍKOVÉ FÓLIE**

Předpřipravené pokrmy v hliníkových nádobách nebo v hliníkové fólii lze vložit do mikrovlnné trouby, pokud jsou dodržena následující pravidla:

Dodržujte doporučení výrobce uvedená na obalu.

- Kovové nádoby nesmí být vyšší než 3 cm a nesmí se dotýkat stěn vnitřního prostoru trouby (**minimální vzdálenost 3 cm**). Jakékoli hliníkové víko nebo vrchní část musí být odstraněny.

- Kovovou nádobu položte přímo na základnu. Pokud používáte železnou mřížku, položte nádobu na porcelánový talíř. Nikdy nepokládejte nádobu přímo na železnou mřížku!
- Doba vaření je delší, protože mikrovlny pronikají do pokrmu pouze shora. Pokud máte pochybnosti, je nejlepší používat pouze nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.
- Hliníkovou fólii lze použít k odrážení mikrovln během rozmrazování. Choulostivé potraviny, jako je drůbež nebo mleté maso, lze chránit před nadměrným teplem zakrytím příslušných konců/okrajů.
- **Důležité:** hliníková fólie nesmí přijít do styku se stěnami vnitřního prostoru trouby, protože by to mohlo způsobit elektrický oblouk.

### **VÍKA**

Doporučujeme používat skleněné nebo plastové poklapy nebo potravinářskou fólii:

1. Zastaví se tím nadměrné odpařování (hlavně při velmi dlouhém vaření).
2. Doba vaření je kratší.
3. Jídlo se nevysušuje.
4. Aroma zůstává zachováno.



















Poklapy by měly mít otvory nebo průduchy, aby nedocházelo k vytváření tlaku. Plastové sáčky musí být rovněž otevřené. Dětské láhve nebo sklenice s dětskou výživou a podobné nádoby lze ohřívat pouze bez jejich víček / uzávěrů, jinak mohou prasknout.























#### **POZNÁMKA**

Obecnou představu o tom, jaký typ nádoby je vhodný pro jednotlivé situace, naleznete v tabulce na konci této příručky v kapitole "Nádoby do trouby".

## DRŮBEŽ

























	HMOTNOST (KG)	ÚROVEŇ	FUNKCE	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN)	NÁDOBA
Kachna	1,50	1		190 - 210	55 - 60	Plech
			 	170 - 190	45 - 55	
Kachní prsa	0,40	4		180 - 190	10 - 12	Rošt
			 	200 - 210	8 - 10	
Kachní stehna	2 ks	2/3		170 - 190	45 - 50	Plech
			 	160 - 180	55 - 60	
Kuře	1,20	1		190 - 210	55 - 60	Plech
			 	170 - 190	50 - 55	
Kuřecí stehna	4 ks	2/3		190 - 210	25 - 30	Plech
			 	190 - 200	20 - 25	
Krocan	4,00	1		190 - 200	70 - 75	Plech
			 	180 - 200	65 - 70	

## MASO

	HMOTNOST (KG)	ÚROVEŇ	FUNKCE	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN)	NÁDOBA
Telecí pečeně	2,00	1		190 – 210	85 – 90	Plech
				180 – 200	90 – 95	
				180 – 200	80	
Hovězí pečeně	0,60	2/3		190 – 200	45 – 50	Plech
				190 – 200	60 – 65	
				180 - 200	35 - 40	
Nadívaná pečeně	1,00	2/3		175 – 180	45 – 50	Plech
				170 – 180	55 – 60	
				170 – 180	45 – 50	
Hovězí kotlety	0,50	2/3		220	15	Rošt
Hovězí steak	1,00	2/3		220	15	Rošt
				220	25 - 30	
						
Dušený biftek	1,00	2/3		180 – 200	33 - 45	Plech
				180 – 200	25 - 30	
						
Vepřová pečeně	1,00	2/3		180 – 190	50 – 55	Plech
				170 – 190	45 – 50	
				180 - 200	55 - 60	
Vepřové kotlety	0,50	2/3		200 – 220	15	Rošt



## MASO




	HMOTNOST (KG)	ÚROVEŇ	FUNKCE	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN)	NÁDOBA
Vepřová plec	1,50	2/3		190 – 200	55 - 60	Plech
				190 – 200	40 - 50	
						
Selátko	1,40	2/3		190 – 210	60 - 70	Plech
				170 – 190	70 – 75	
						
Vepřová žebra	0,50	2/3		190 – 210	25 – 30	Plech
				190 – 210	30	
						
Vepřová kýta	1,00	2/3		190 – 210	50 – 55	Rošt
				180 – 200	45 – 50	
				170 – 190	45 – 55	
Divočák	2 ks	2/3		180	15	Rošt
				190 – 200	12 – 15	
						
Jehněčí	1,00	2/3		190 – 210	35 – 40	Plech
				180 – 200	45 – 50	
				190 – 200	45 – 50	
Vykostěná kýta	0,60	2/3		170 – 190	45 - 55	Plech
				180 – 190	35 - 40	
						
Klokaní maso	2,00	1		190 – 210	55 - 60	Rošt
				180 – 200	45 - 55	
						


## RYBY

	HMOTNOST (KG)	ÚROVEŇ	FUNKCE	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN)	NÁDOBA
Mořský okoun pečený v soli	1,00	2/3		180 – 200	20 - 25	Plech
				190 – 200	18 - 20	
Pražman	1,00	2/3		190 – 200	20 - 25	Plech
				190 – 200	10 - 15	
Medailonky z mořské štiky	1,10	2/3		190 – 210	15 - 20	Plech
				180 – 200	10 - 12	
Medailonky z lososa	1,10	2/3		190 – 200	15 - 20	Plech
				200 – 210	10 - 15	
Rybí mousse	2,00	1	 	160 150 – 160	50 60 - 65	Mělká nádoba
Rybí vol-au-vent	0,50	2/3		180 – 190*	18 - 20	Plech







\* U těchto pokrmů předehřejte troubu naprázdno a po dosažení zvolené teploty vložte pokrm do trouby.

## CHLÉB







	HMOTNOST (KG)	ÚROVEŇ	FUNKCE	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN)	NÁDOBA
Bílý chléb	0,50	2/3		200 - 220	20 – 25**	Plech
Žitný chléb	0,15	2/3		200 - 220	10 – 15**	Plech
Celozrný chléb	0,15	2/3		200 - 220	10 – 30**	Plech

\*\* Funkce předehřívání  100 °C, cca 30 min.

## PIZZA

	HMOTNOST (KG)	ÚROVEŇ	FUNKCE	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN)	NÁDOBA
Pizza se silnou kůrkou	0,60	2/3		190 - 210	30 - 35	Rošt
			 	190 – 200	20 - 25	
Pizza s tenkou kůrkou	0,60	2/3		190 – 200	15 - 20	Rošt
			 	200 – 210	10 - 15	

## PŘEDKRMY A TĚSTOVINY

	HMOTNOST (KG)	ÚROVEŇ	FUNKCE	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN)	NÁDOBA
Pečené brambory	1,00	1		180 – 190	55 – 60	Plech
			 	180 – 200	40 – 45	
Grilovaná zelenina	1,00	2/3		190 – 210	30 - 45	Rošt
Houby	0,50	2/3		200 – 210	13	Rošt
Lasagne		2/3		200 – 210	35 - 40	Plech




## MOUČNÍKY

	HMOTNOST (KG)	ÚROVEŇ	FUNKCE	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN)	NÁDOBA
Směs na piškotový dort	0,50	2/3		180-200*	25 - 30	Mělká nádoba
				190-200*	20 - 25	
				180-200*	20 - 25	
Kynuté těsto	0,50	2/3		170-190*	20 - 25	Mělká nádoba
				170-180*	25 - 30	
Křehké těsto	0,50	2/3		180-190*	15 - 20	Mělká nádoba
				170-180*	15 - 20	
Listové těsto	0,30	2/3		180-190*	20 - 22	Plech
				180-190*	18 - 20	
Kváskové listové těsto	0,50	2/3		180-190*	18 - 20	Plech
Tvarohový koláč	0,40	2/3		180*	24	Plech
				180-190*	20	
Odpalované těsto	0,50	2/3		190*	30	Mělká nádoba
Cheesecake	0,80	2/3		180	30 - 35	Plech
				180-190	25 - 30	

## MOUČNÍKY

	HMOTNOST (KG)	ÚROVEŇ	FUNKCE	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN)	NÁDOBA
Medové pečivo	0,60	2/3		170-190*	40 - 45	Mělká nádobá
				180-190*	35 - 40	
Sněhové pusinky		2/3		100-110	190	Plech
				100-110	170-180	
Mandlové sušenky	0,50	4		110-120*	15-20	Plech
Jogurt	1 litr	***		45-50	8 hodin	Kelímky na jogurt
Džem	1,00	2/3		100-110	18-20	Vhodná nádobá
Piškotový muffin	0,40	2/3	 	200-210* 200*	30	Forma na muffiny
Těsto	0,40	1	 	200-220* 200*	25 – 30 25	Plech
Bábovka	0,60	2/3	 	170-180* 165-170*	50 – 55 45	Mělká nádobá
Jablečný kompot	0,50	1		160-170	35	Plech















## MOUČNÍKY

	HMOTNOST (KG)	ÚROVEŇ	FUNKCE	TEPLOTA (°C)	ČAS (MIN)	NÁDOBA
Pudink	1 litr	2/3		100	60 – 70	Forma na puding
Odpalované těsto	0,20	2/3		200*	10 – 12	Plech
				190-200*	8 – 10	

\* U těchto pokrmů předehřejte troubu naprázdno a po dosažení zvolené teploty vložte pokrm do trouby.

\*\*\* Nádobu na jogurt umístěte přímo na dno trouby.

## ROZMRAZOVÁNÍ PODLE ČASU

POTRAVINA	HMOTNOST (KG)	FUNKCE	ČAS (MIN)	DOBA STÁNÍ (MIN)
Maso (telecí, hovězí, vepřové)	100		2-3	5-10
	200		4-5	5-10
	500		10-12	10-15
	1000		21-23	20-30
	1500		32-34	20-30
	2000		43-45	25-35
Dušené maso	500		8-10	10-15
	1000		17-19	20-30
Mleté maso	100		2-4	10-15
	500		10-14	20-30
Klobásy	200		4-6	10-15
	500		9-12	15-20
Kuře (porcované)	250		5-6	5-10
Kuře	1000		20-24	20-30
Rybí filé	200		4-5	5-10
Pstruh	250		5-6	5-10
Krevety	100		2-3	5-10
	500		8-11	10-20
Ovoce	200		4-5	5-10
	300		8-9	5-10
	500		11-14	10-20
Chléb	200		4-5	5-10
	500		10-12	10-15
	800		15-17	10-20
Máslo	250		8-10	10-15
Tvaroh	250		6-8	10-15
Smetana	250		7-8	10-15



## NÁDOBÍ DO TROUBY

OPERAČNÍ PROGRAM TYP NÁDOBÍ	Mikrovlnné funkce		Konvenční funkce	Kombinované funkce
	Rozmrazování / ohřev	Vaření		
<b>Sklo a porcelán 1)</b> Domácí, nehořlavé, lze mýt v myčce nádobí	ano	ano	ne	ne
<b>Glazovaná keramika</b> Ohnivzdorné sklo a porcelán	ano	ano	ano	ano
<b>Keramické, hliněné nádobí</b> neglazované glazované bez kovových dekorů	ano	ano	ne	ne
<b>Hliněné nádobí</b> glazované neglazované	ano ne	ano ne	ne ne	ne ne
<b>Plastové nádobí 2)</b> žárovzdorné do 100 °C žárovzdorné do 250 °C	ano ano	ne ano	ne ne	ne ne
<b>Plastové fólie 3)</b> přilnavé fólie celofán	ne ano	ne ano	ne ne	ne ne
<b>Papír, karton, pergamen 4)</b>	ano	ne	ne	ne
<b>Kov</b> Hliníková fólie Hliníkové nádoby 5) Příslušenství (stojan)	ano ne ano	ne ano ano	ano ano ano	ne ano ne

1. Žádné zlaté nebo stříbrné okraje a žádné olovnaté sklo.
2. Pamatujte na rady výrobce
3. Nepoužívejte kovové spony k uzavírání sáčků. Sáčky perforujte. Fólie používejte pouze k zakrytí potravin.
4. Nepoužívejte papírové talíře.
5. Používejte pouze mělké hliníkové nádoby bez víka. Hliník nesmí přijít do styku se stěnami dutiny.