

Panasonic®

Návod k obsluze (Původní návod)

Trouba / Gril / Mikrovlnná trouba

Určeno pouze pro použití v domácnosti



Model č. NN-C69KSM

■ **Důležité bezpečnostní pokyny.** Před použitím této trouby si pozorně přečtěte tyto pokyny a uschovejte si je pro použití v budoucnosti.

■ **Varování!** Spotřebič musíte kontrolovat z hlediska poškozeného těsnění a těsnění dvířek a jsou-li tyto oblasti poškozeny, spotřebič nesmíte používat, dokud jej neopraví servisní technik školený výrobcem.

■ **Varování!** Nemanipulujte se spotřebičem ani neprovádějte žádná nastavení a opravy dvířek, krytu ovládacího panelu, bezpečnostních spínačů ani žádných dílů trouby. Neodstraňujte horní panel trouby, který poskytuje ochranu před vystavením se mikrovlnné energii. Opravy smí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.

■ **Varování!** Tekutiny a jiné pokrmy nesmíte ohřívat v uzavřených nádobách, protože mohou explodovat.

■ **Varování!** Při ohřívání tekutin, například polévky, omáčky a nápojů ve vaší troubě, může dojít k přehřátí tekutiny nad bod varu bez náznaku bublání. Mohlo by dojít k náhlému vykypění horké tekutiny.

- **Varování!** Obsah dětských lahví musíte dobře promíchat nebo protřepat. Před podáváním zkontrolujte teplotu, abyste zabránili popálení.
- **Varování!** Spotřebič a jeho přístupné části se během používání zahřívají. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli vyhřívacích těles uvnitř trouby. Děti mladší 8 let se musí držet mimo, pokud nejsou nepřetržitě pod dozorem.
- **Varování!** Spotřebič musí být během servisu a výměny dílů odpojen od zdroje napájení. Po odpojení napájecí zástrčky by měla zástrčka zůstat viditelná pro servisního operátora, aby se předešlo neúmyslnému opětovnému připojení.
- **Varování!** Před výměnou žárovky osvětlení se ujistěte, že je spotřebič vypnutý, abyste předešli možnosti úrazu elektrickým proudem.

- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými a mentálními schopnostmi a bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném použití spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost a porozuměli možnému nebezpečí. Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem. Čištění a údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru. Držte spotřebič a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Při instalaci této trouby musí být možné jednoduše odpojit spotřebič od elektrické sítě odpojením zástrčky nebo vypnutím jističe.
- Je-li poškozen napájecí kabel, musí jej vyměnit výrobce, servisní technik nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo nebezpečí.
- Neumísťujte troubu do blízkosti elektrického nebo plynového sporáku.
- Tato trouba je určena pouze pro použití na pracovní desce. Není určena pro zabudování nebo v uzavřené skřínce.

■ Troubu musíte postavit na rovný, stabilní povrch, 85 cm nad podlahou, do zadní stranou umístěnou proti zadní stěně. Je-li jedna strana trouby umístěná v jedné rovině se stěnou, druhá strana nebo vrch nesmí být blokován. Na vrchu trouby nechte 15 cm volného místa.

■ Při ohřevu pokrmu v plastové nebo papírové nádobě pokrmu často kontrolujte, protože tyto typy obalů se mohou při přehřátí vznítit.

■ Pokud se v troubě objeví kouř nebo plamen, stiskněte tlačítko Stop/Reset a nechte dvířka zavřená pro udušení plamene. Odpojte zástrčku nebo vypněte jistič.

■ Tento spotřebič je určen pro použití v domácnosti a podobných místech, jako jsou:

- kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
- na farmách;
- klienty v hotelích, motelech a jiných rezidenčních prostředích;
- prostředí typu nocleh se snídaní.

■ Nevařte vejčka ve skořápce a celá natvrdo uvařená vejce pomocí MIKROVLN. Může dojít ke zvýšení tlaku a následné explozi i po skončení ohřevu a vyjmutí pokrmu z trouby.

■ Pravidelně čistěte vnitřek trouby, těsnění dvířek a oblast těsnění dvířek. Při postříkání pokrmu a tekutin na stěny trouby, dno, těsnění nebo oblast těsnění

otřete ihned tyto nečistoty vlhkým hadříkem. Při odolnějším znečištění můžete použít jemný čisticí prostředek. Nedoporučujeme použití drsných a agresivních čisticích prostředků.

■ NEPOUŽÍVEJTE KOMERČNĚ DOSTUPNÉ ČISTIČE NA TROUBY.

■ Při použití režimu GRIL, TROUBA nebo KOMBINOVANÉHO režimu může dojít k vystříknutí potravin na stěny trouby. Pokud ji nevyčistíte ihned po použití, při následném použití to může způsobit „kouř“.

■ Pokud nebudete troubu udržovat čistou, může to vést ke znehodnocení povrchu, což může mít negativní vliv na životnost spotřebiče a může to vést k nebezpečným situacím.

■ K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič.

■ K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte drsné, agresivní čističe ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškodit povrch, což může vést k oslabení skla.

■ Vnější povrch trouby, včetně větracích otvorů na skřínce trouby a dvířkách, jsou horké během funkce GRIL, TROUBA nebo KOMBINOVANÉHO režimu, zvyšte pozornost při otevírání nebo zavírání dvířek a při vkládání a vyjímání potravin a příslušenství.

■ Tento spotřebič není určen pro ovládání pomocí externího časovače nebo systému samostatného dálkového ovládání.

■ Používejte pouze nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

■ Tato mikrovlnná trouba je určena výhradně pro ohřev potravin a nápojů. Při ohřevu potravin s nízkým obsahem vlhkosti, jako je například pečivo, čokoláda, sušenky a cukroví, buďte opatrní. Při velmi dlouhém ohřevu se mohou rychle spálit, vyschnout nebo vznítit. Nedoporučujeme zahřívat potraviny s nízkým obsahem vlhkosti, jako je popcorn nebo krekry. Sušení potravin, novin nebo oděvů a ohřev ohřívacích vložek, obuvi, hub, vlhkých utěrek, sáčků, pytlů, ohřívacích lahví a podobných předmětů může způsobit poranění nebo vznik požáru.

■ Osvětlení trouby musí měnit pouze kvalifikovaný servisní technik školný výrobcem.

NEPOKOUŠEJTE se demontovat vnější kryt trouby.

■ Kovové nádoby nebo nádoby s kovovým lemováním by se neměly používat během mikrovlnného vaření. Mohlo by dojít k jiskření.

Obsah

Instalace a připojení	8
Umístění trouby	8
Důležité bezpečnostní pokyny	9
Důležité bezpečnostní pokyny	12
Jednotlivé části trouby	14
Ovládací panel.....	15
Displej.....	16
Příslušenství	17
Režimy vaření/pečení	18
Nastavení hodin.....	20
Dětská pojistka	20
Mikrovlnné vaření a rozmrazování	21
Grilování	23
Pečení v troubě	25
Pečení v troubě	26
Kombinované vaření/pečení.....	27
Kombinované vaření/pečení.....	28
Vícetupňové vaření/pečení	30
Funkce rychlého ohřevu	32
Funkce přidání času	32
Použití časovače	33
Použití časovače	34
Automatické programy.....	35
Otázky a odpovědi.....	48
Péče o vaši troubu.....	49
Technické údaje.....	51

Děkujeme, že jste si zakoupili spotřebič Panasonic.

Panasonic Corporation Osaka, Japonsko
 Importér: Panasonic Marketing Europe GmbH
 Panasonic Testing Centre,
 Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Německo

Instalace a připojení

Zkontrolujte mikrovlnnou troubu

Rozbalte troubu, odstraňte veškerý balicí materiál a zkontrolujte troubu, zda není poškozená, jako jsou prohlubně, zlomené západky dvířek nebo praskliny na dvířkách. Pokud zjistíte jakékoli poškození, ihned informujte svého prodejce. Neinstalujte poškozenou troubu.

Pokyny k uzemnění

■ **Důležité!**

Z DŮVODU OSOBNÍ BEZPEČNOSTI MUSÍ BÝT TENTO SPOTŘEBIČ SPRÁVNĚ UZEMNĚN.

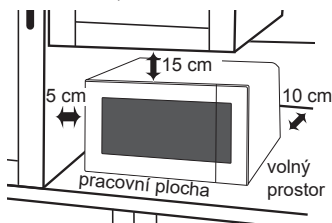
Umístění trouby

Tato trouba je určena pro použití pouze na pracovní desce. Není určena pro zabudování nebo ve skříňce kuchyňské linky.

1. Troubu umístěte na stabilní povrch více než 85 cm nad podlahu.
2. Po instalaci trouby musí být možné snadno ji odpojit od elektrické sítě odpojením zástrčky nebo vypnutím jističe.
3. Pro správný provoz ponechte dostatečný volný prostor pro cirkulaci vzduchu kolem trouby.

Použití na pracovní ploše:

Ponechte 15 cm volného prostoru nad troubou, 10 cm za troubou, 5 cm na jedné straně a druhá strana musí být otevřena více než 40 cm.



Pokud není elektrická zásuvka uzemněna, je na vaší odpovědnosti nahradit ji za správně uzemněnou elektrickou zásuvku.

Provozní napětí

Napětí musí odpovídat hodnotám uvedeným na výrobním štítku trouby. Pokud použijete vyšší než uvedené napětí, může to způsobit požár nebo jiné nebezpečí.

4. Neumísťujte tuto troubu do blízkosti elektrického nebo plynového sporáku.
5. Napájecí kabel se nesmí dotýkat vnějšího povrchu trouby. Udržujte kabel mimo horké plochy. Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj pracovní desky nebo stolu. Neponořujte napájecí kabel, zástrčku ani troubu do vody.
6. Neodstraňujte nožičky spotřebiče.
7. Tento spotřebič je určen k použití v domácnostech a podobných prostředích, jako jsou:
 - kuchyňské prostory pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
 - na farmách;
 - klienty v hotelích, motelech a jiných rezidenčních prostředích;
 - prostředí typu nocleh se snídaní.Nepoužívejte ji venku.
8. Spotřebič nepoužívejte v prostředí s vysokou vlhkostí.

9. Neblokujte větrací otvory na bocích a zadní straně trouby. Pokud tyto otvory zablokujete, trouba by se mohla během provozu přehřívat. V tomto případě je trouba chráněna tepelnou bezpečnostní pojistkou a provoz se obnoví až po ochlazení.
10. Tento spotřebič není určen k ovládání pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.

Důležité bezpečnostní pokyny

1. Těsnění dvířek a těsnící oblasti by se měly čistit vlhkým hadříkem. Spotřebič musíte kontrolovat z hlediska poškozeného těsnění a těsnění dvířek a jsou-li tyto oblasti poškozeny, spotřebič nesmíte používat, dokud jej neopraví servisní technik školený výrobcem.
2. Nemanipulujte se spotřebičem ani neprovádějte žádná seřízení a opravy dvířek, krytu ovládacího panelu, bezpečnostních spínačů ani žádných dílů trouby. Nedemontujte vnější kryt trouby, který zajišťuje ochranu proti působení mikrovlnné energie. **Opravy smí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.**
3. Neprovozujte tento spotřebič, pokud má poškozený NAPÁJECÍ KABEL NEBO ZÁSTRČKU, pokud nefunguje správně, je-li poškozen nebo spadl. Je nebezpečné pro kohokoli jiného než servisního technika vyškoleného výrobcem provádět opravy.
4. Je-li poškozen napájecí kabel, musí jej vyměnit výrobce, servisní technik nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo nebezpečí.
5. Tekutiny a jiné pokrmy nesmíte ohřívat v uzavřených nádobách, protože mohou explodovat.
6. Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými a mentálními schopnostmi a bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném použití spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost a porozuměli možnému nebezpečí, včetně unikající páry. Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem. Čištění a údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru. Držte spotřebič a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

Důležité bezpečnostní pokyny

Před použitím

- Před prvním použitím KOMBINOVANÉHO režimu, režimu GRIL nebo TROUBA, nechte troubu v provozu bez pokrmu a bez příslušenství (včetně skleněného podnosu a kruhové podložky) na G-1 v trvání 5 minut. To umožní vypálení ochranné vrstvy oleje. Toto je jediný případ, kdy se používá prázdná trouba (s výjimkou předehřívání).

Použití vaší trouby

- Troubu nepoužívejte k jinému účelu než je příprava pokrmů. Tato trouba je speciálně navržena pro ohřev a přípravu pokrmů. Nepoužívejte tuto troubu k ohřevu chemikálií nebo jiných nejedlých produktů.
- Před používáním se ujistěte, zda jsou varné nádoby/nádoby vhodné pro použití do mikrovlnné trouby.
- Pokud troubu nepoužíváte, neskladujte v ní žádné předměty pro případ náhodného nechtěného zapnutí.
- NEZAPÍNEJTE troubu, když je prázdná (s výjimkou předehřívání a vypálení ochranné vrstvy oleje, viz Před použitím výše). Spotřebič nesmí být používán v režimu MIKROVLNÝ nebo KOMBINOVANÉM režimu, pokud v něm nejsou žádné potraviny. Provoz prázdného spotřebiče jej může poškodit.
- Pokud se v troubě objeví kouř nebo plameny, stiskněte tlačítko Stop/ Reset a nechte dvířka zavřená pro udušení plamenů. Odpojte napájecí kabel nebo vypněte napájení na pojistce nebo panelu jističe.

Použití ohřevu

-  Upozornění! Horké povrchy
Vnější povrchy trouby včetně větracích otvorů na skříňce a dvířka trouby se během KOMBINOVANÉHO režimu, režimu GRIL a TROUBA zahřejí, zvyšte pozornost při otevírání nebo zavírání dvířek a při vkládání a vyjímání příslušenství.
- Trouba má dvě topná tělesa umístěná v horní části trouby. Po použití KOMBINOVANÉHO režimu, režimu GRIL nebo TROUBA, je vnitřní povrch trouby velmi horký. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli topného tělesa uvnitř trouby.
Poznámka: V průběhu a po přípravě v KOMBINOVANÉM režimu, režimu GRIL nebo TROUBA, bude příslušenství trouby velmi horké.

Provoz ventilátoru

- Po použití trouby může ventilátor ještě chvíli fungovat pro chlazení elektronických komponent. Toto je normální a pokrm můžete vyjmout, i když je ventilátor v provozu. Během tohoto intervalu můžete troubu používat.

Osvětlení trouby

- Pokud je nezbytné vyměnit osvětlení trouby, kontaktujte svého prodejce.

Příslušenství

- Tato trouba je dodávána s různými druhy příslušenství. Vždy se řiďte pokyny pro použití příslušného příslušenství.

Skleněný talíř

- Troubu nepoužívejte, dokud není kruhová podložka a skleněný talíř na svém místě.
- Nikdy nepoužívejte jiný typ skleněného talíře, než je určen výhradně pro tuto troubu.
- Pokud je skleněný talíř horký, nemyjte jej ani na něj nenalévejte vodu, dokud nevychladne.
- Skleněný talíř se může otáčet v obou směrech.
- Pokud se pokrm nebo varná nádoba na skleněném talíři dotýká stěn trouby a talíř se zastaví, začne se automaticky otáčet v opačném směru. Je to však naprosto normální.
- Nepřipravujte pokrm přímo na skleněném talíři, pokud to není uvedeno v receptu. Pokrm vždy vkládejte do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby.

Kruhová podložka

- Kruhová podložka a dno trouby je třeba často čistit, aby se zabránilo hlučnému provozu a nahromadění zbytků jídla.
- Kruhová podložka se musí při přípravě pokrmů používat vždy společně se skleněným talířem.

Drátěný rošt

- Nepoužívejte žádnou kovovou nádobu přímo na drátěném roštu v KOMBINOVANÉM režimu.
- Drátěný rošt nepoužívejte pouze v režimu MIKROVLNÝ.

Grilovací pánev

- Pánev vždy umístěte do středu skleněného talíře a ujistěte se, zda se nedotýká stěny vnitřního prostoru trouby. Pokud tak neučiníte, může dojít k jiskření, které může poškodit dutinu.
- Grilovací pánev vždy používejte na skleněném talíři. Nepoužívejte s drátěným rostem.
- Při manipulaci s horkou páneví vždy používejte kuchyňské rukavice.
- Na horkou pánev nepokládejte žádné materiály citlivé na teplo, protože to může způsobit popálení.

Časy vaření/pečení

- Časy vaření/pečení uvedené v receptu jsou přibližné. Doba vaření závisí na stavu, teplotě, množství pokrmu a typu varného nádobí.
- Začněte s nejkratším časem vaření, abyste zabránili připálení. Pokud pokrm ještě není dostatečně uvařený, vždy jej ještě můžete péct o něco déle.

■ Důležité!

Překročíte-li doporučené časy vaření, pokrm se nadměrně převarí a v extrémních případech může dojít ke vznícení a následnému poškození interiéru trouby.

Malé množství potravin

- Malá množství potravin s malým obsahem tekutin mohou vyschnout, spálit se nebo způsobit požár, pokud se pečou nadměrně dlouho. Pokud se předměty v troubě vznítí, nechte dvířka zavřená, troubu vypněte a odpojte zástrčku od elektrické zásuvky.

Důležité bezpečnostní pokyny

Potraviny s nízkým obsahem vlhkosti

- Mikrovlnná trouba je určena pouze pro ohřev pokrmů a nápojů. Zvyšte pozornost při ohřevu pokrmů s nízkým obsahem tekutin, pečiva, čokolády, sušenek a těstovin. Tyto se mohou snadno spálit, vysušit nebo způsobit požár, pokud se ohřívají velmi dlouho. Nedoporučujeme ohřívát potraviny s nízkým obsahem vlhkosti jako je popcorn nebo pečivo. Sušení potravin, novin nebo oděvů a ohřev topných podušek, pantoflí, houbiček, vlhkých utěrek, sáčků na pečivo, nádob na tekutiny a podobných předmětů může vést ke zranění, vznícení nebo požáru.

Vajíčka

- Nevařte vajíčka ve skořápce ani celá natvrdo uvařená vejce režimem MIKROVLNY. Může se nahromadit tlak a vajíčka mohou explodovat, i po skončení mikrovlnného ohřevu.

Propíchnutí slupky

- Pokrmy s neporézní slupkou, jako jsou rajčata, vaječné žloutky a klobásy, musíte před pečením v režimu MIKROVLNY propíchnout, abyste zabránili prasknutí.

Teploměr na maso

- Použijte teploměr na maso ke kontrole stupně upečení masa a drůbeže jen tehdy, když maso vyjmete z trouby. Nepoužívejte běžný teploměr na maso v mikrovlnné troubě, protože může způsobit jiskření.

Tekutiny

- Při ohřevu tekutin, například polévek, omáček a nápojů v mikrovlnné troubě, může dojít k jejich přehřátí a tekutiny mohou být uvedeny k varu bez vzniku vzduchových bublin. Horké tekutiny mohou nečekaně vykypět. Abyste tomu zabránili, proveďte následující kroky:
 - a Vyhňte se použití nádob s rovnými stěnami a úzkými hrdly.
 - b Pokrmy nadměrně nepřehřívejte.
 - c Tekutiny promíchejte před vložením nádoby do trouby a v polovině doby ohřevu.
 - d Po ohřevu nechte tekutinu chvíli odstát v troubě, opět zamíchejte před opatrným vyjmutím nádoby.

Papír/plast

- Při ohřevu pokrmů v plastové nebo papírové nádobě potraviny často kontrolujte, protože tyto typy obalů a mohou při nadměrném přehřátí vznítit.
- Nepoužívejte výrobky z recyklovaného papíru (např. kuchyňské utěrky), pokud nejsou speciálně navrženy pro použití v mikrovlnné troubě. Tyto produkty obsahují nečistoty, které mohou při použití způsobit jiskření a/nebo požár.
- Před vložením sáčků do mikrovlnné trouby, odstraňte z sáčků na pečení utahovací drátky.

Varné nádoby/fólie

- Neohřívejte žádné zavřené plechovky ani láhve, protože mohou explodovat.
- Kovové nádoby nebo nádoby s kovovým okrajem nesmíte používat během mikrovlnného ohřevu. Může se vyskytnout jiskření.
- Pokud používáte hliníkovou fólii, jehlice na maso nebo kovové nádoby, vzdálenost mezi nimi a stěnami trouby a dvířky musí být nejméně 2 cm, abyste zabránili jiskření.

Dětské láhve/nádoby s dětským pokrmem

- Před vložením do trouby je třeba sundat uzávěr a dudlík, nebo víčko z dětské láhve.
- Obsah dětských lahví a nádob s dětským pokrmem je třeba promíchat nebo protřepat.
- Před podáváním pokrmu dětem musíte zkontrolovat teplotu pokrmu, abyste zabránili popálení.

Jednotlivé části trouby

1. Rukojeť dvířek

Tažením otevřete dvířka. Když otevřete dvířka během provozu, vaření se zastaví bez vymazání naprogramovaných nastavení. Vaření pokračuje po zavření dvířek a stisknutí tlačítka Start. Je zcela bezpečné otevřít dvířka kdykoli během programu vaření a nehrozí riziko vystavení se mikrovlnám.

2. Okno ve dvířkách

3. Větrací otvory

4. Kryt vlnovodu (nedemontujte)

5. Vnější větrací otvory trouby

6. Ovládací panel

7. Napájecí kabel

8. Zástrčka

9. Skleněný talíř

10. Kruhová podložka

11. Grilovací prvky

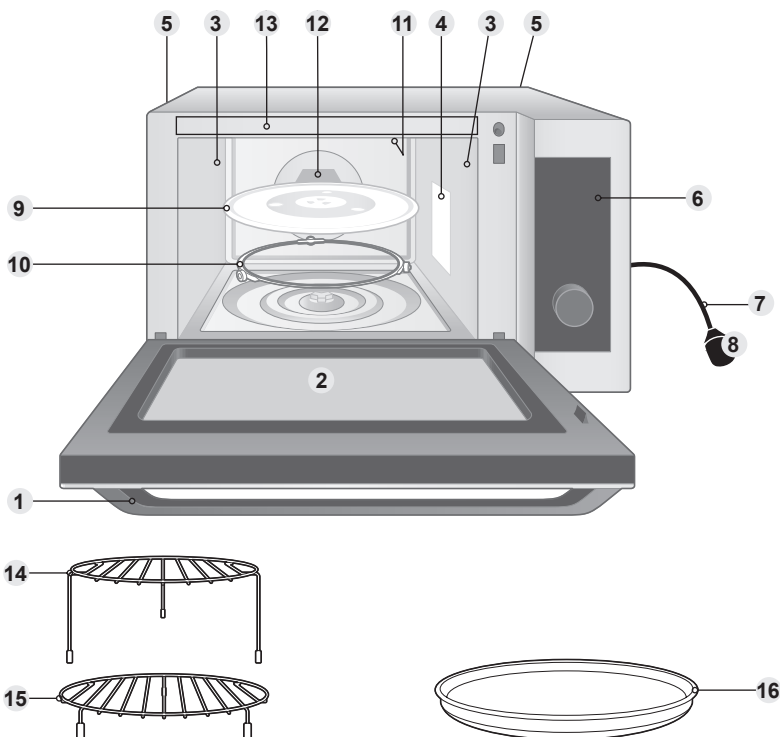
12. Teplovzdušný ohřivač

13. Pozice dodaného štítku s menu automatických programů

14. Vysoký drátěný rošt

15. Nízký drátěný rošt

16. Grilovací pánev

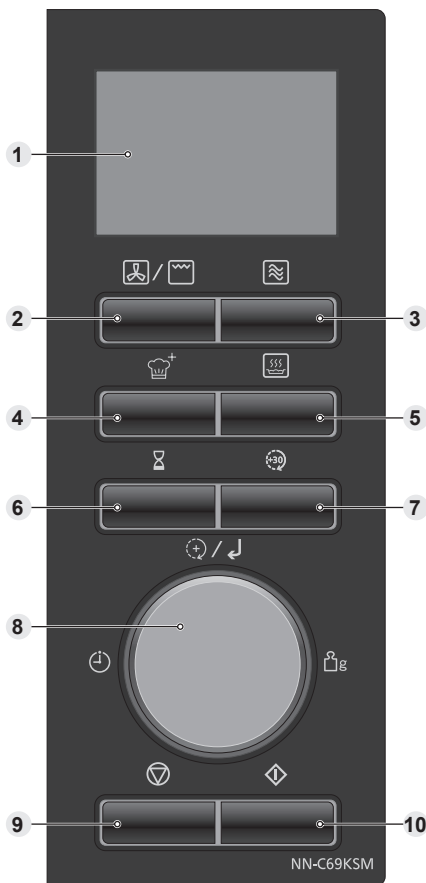


Na troubě jsou připevněny identifikační a výstražné štítky.

■ POZNÁMKA

Výše uvedené obrázky jsou pouze ilustrační.

Ovládací panel



- Váš ovládací panel se může lišit ve vzhledu, ale slova a funkce budou stejné.

1 Displej (strana 16)

Po prvním zapojení trouby do sítě se na displeji zobrazí „88.88“.

2 Tlačítko režimu trouby/grilu

3 Tlačítko režimu mikrovln

4 Tlačítko kombinovaného režimu

5 Tlačítko automatického programu

6 Tlačítko časovač/hodiny

7 Tlačítko rychlého ohřevu

8 Otočný ovladač

Otočný ovladač má následující funkce:

Volba hodnot

Zvolte hodnotu nastavení každého režimu manuálního vaření a každého AUTOMAT. PROGRAMU.

Čas vaření/pečení

Po volbě režimu manuálního vaření zadejte čas otáčením voliče. Použijte otočný ovladač pro funkci PŘIDÁNÍ ČASU (str. 32).

Automatické programy

Po stisku tlačítka automatického programu, otočte ovladač pro volbu AUTOMATICKÝCH PROGRAMŮ.

Potvrzení

Stisknutím ovladače potvrdíte nastavení. Indikátor ↓ bude blikat v případě potřeby potvrzení.

9 Tlačítko Stop/Reset Před přípravou:

Jedním stisknutím vymažete nastavení.

V průběhu přípravy:

Jedním stisknutím přerušíte program. přípravy. Dalším stisknutím zrušíte všechna svá nastavení a na displeji se zobrazí aktuální čas.

10 Tlačítko Start

Stisknutím zapnete troubu. Pokud během přípravy otevřete dvířka nebo stisknete jednu tlačítko Stop/ Reset, činnost trouby lze pak obnovit stisknutím tlačítka Start.

Pokračování na další straně

Ovládací panel

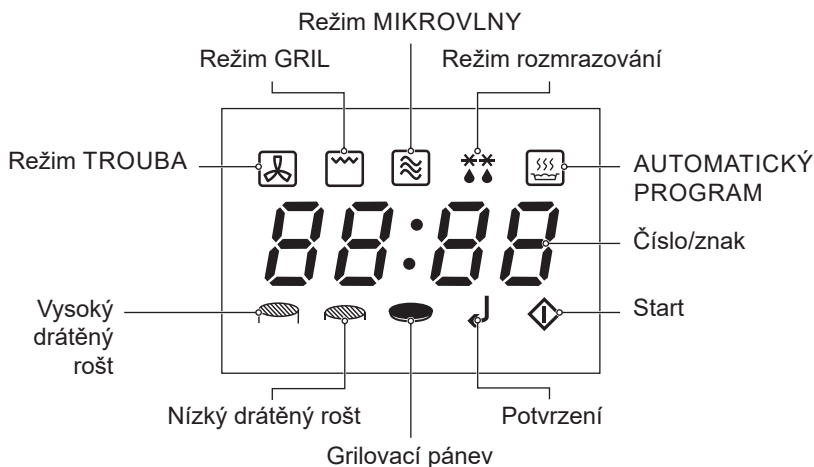
■ Akustická signalizace

Pokud stisknete tlačítko správně, ozve se pípnutí. Pokud stisknete tlačítko a neozve se pípnutí, trouba nepřijala nebo nemůže přijmout pokyn. Trouba zapípá dvakrát mezi naprogramovanými fázemi a v bodě zamíchání nebo otočení pokrmu v AUTOMATICKÉM PROGRAMU. Po dokončení předehřívání v režimu TROUBY nebo KOMBINOVANÉM režimu zazní tři pípnutí. Na konci provedeného programu trouba zapípá pětkrát a zobrazí se „End“.

Poznámka

Pokud není tlačítko Start stisknuto do 6 minut po nastavení programu vaření/pečení, trouba automaticky zruší program vaření/pečení. Displej se vrátí zpět do režimu hodin nebo dvojtečky.

Displej



- Indikátor startu bliká, když je nastavení dokončeno a předehřívání nebo vaření/pečení je připraveno ke spuštění. Stisknutím tlačítka Start spustíte předehřívání nebo vaření/pečení.
- Indikátor potvrzení bliká, když je třeba potvrdit nastavení. Stiskněte otočný ovladač pro potvrzení nastavení a přejděte na další nastavení.
- Indikátor vysokého drátěného roštu, nízkého drátěného roštu a indikátor grilovací pánve indikují, které příslušenství se má použít pro každý AUTOMATICKÝ PROGRAM.

Příslušenství

Grilovací pánev



Grilovací pánev funguje třemi způsoby: ohřev pánve absorbováním mikrovln, ohřev jídla přímo mikrovlnami a ohřev jídla grilem. Dno pánve absorbuje mikrovlny a přeměňuje je na teplo.

Pro nejlepší výsledky:

- Použijte pánev v KOMBINOVANÉM režimu. Viz strana 27.
- Je důležité, abyste pokrm položili na pánev ihned po předehřátí. Výkon nelze zaručit s časovým zpožděním.

Vysoký drátěný rošt



Vysoký drátěný rošt, který je určen k opékání malých porcí, přispívá k nerušenému proudění horkého vzduchu.

Např. gratinované pokrmy, toastový chléb Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud použijete režim GRIL nebo KOMBINACE 2 (C-2). Viz strana 27.

Nízký drátěný rošt

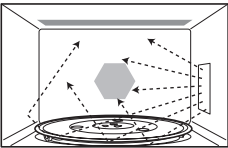
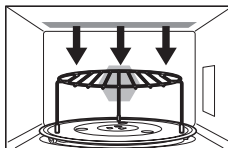
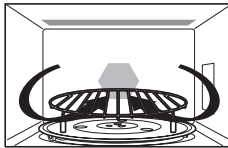
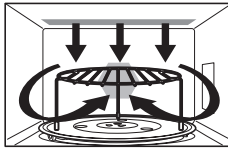


Nízký drátěný rošt se používá k usnadnění opékání hrubých pokrmů a napomáhá dobré cirkulaci tepla.

Např. pečené kuře, koláč

Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud použijete režim TROUBA.

Režimy vaření/pečení

Režimy vaření/pečení	Příslušenství	Použití	Nádoby
<p>MIKROVLNŮ</p> 	<p>Žádné (Pouze skleněný talíř)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rozmrazování • Ohřev • Tání: máslo, čokoláda, sýr • Vaření ryb, zeleniny, ovoce, vajíček • Příprava: dušené ovoce, džem, omáčky, krémy, těstoviny, karamel, maso, ryby. • Pečení koláčů bez zapečení. <p>Bez předehřívání</p>	<p>Použijte talíře nebo misky vhodné do mikrovlnné trouby. Pyrex®, přímo na skleněném talíři. Žádné kovové.</p>
<p>GRIL</p> 	<p>Vysoký drátěný rošt nebo nízký drátěný rošt nebo grilovací pánev</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Grilování tenkého masa nebo rybiho filé. • Grilování toastů. • Zapékání gratinovaných jídel nebo koláčů s bílkovým sněhem. <p>Bez předehřívání</p>	<p>Používejte žáruvzdorné nádoby, talíře nebo misky. Pyrex® přímo na roštu nebo na skleněném talíři.</p>
<p>TROUBA</p> 	<p>Nízký drátěný rošt nebo Grilovací pánev</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pečení malých pokrmů s krátkým časem pečení: listové těsto, koláčky, rolády. • Speciální pečení: chlebové role na briošky, piškotové koláče. • Pečení pizzy a dortů. <p>Doporučujeme předehřívání</p>	<p>Je možné použít teplu odolný plech na drátěném roštu. Nepokládejte nádobí přímo na skleněný talíř.</p>
<p>GRIL + TROUBA</p> 	<p>Vysoký drátěný rošt nebo nízký drátěný rošt nebo grilovací pánev</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pečení červeného masa, hrubého steaku (hovězí žebro, steaky z T bone) • Příprava ryb. <p>Doporučujeme předehřívání</p>	<p>Je možné použít teplu odolný plech na drátěném roštu. Nepokládejte nádobí přímo na skleněný talíř.</p>

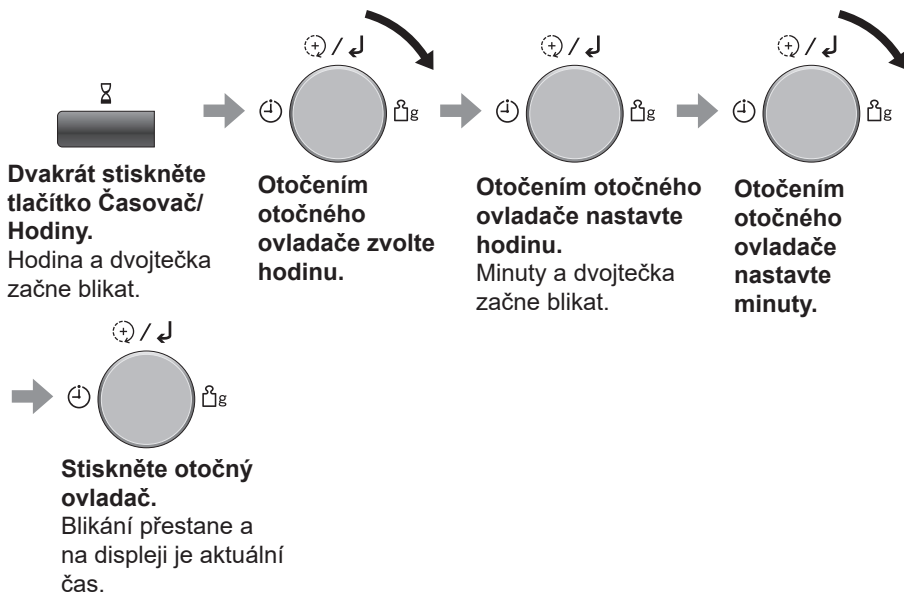
Režimy vaření/ pečení	Příslušenství	Použití	Nádoby
GRIL + MIKROVLNY	Vysoký drátěný rošt nebo Nízký drátěný rošt nebo Grilovací pánev	<ul style="list-style-type: none"> • Příprava lazání, masa, brambor nebo gratinované zeleniny. Bez předehřívání	Mikrovlnné a žáruvzdorné nádoby umístěné přímo na drátěném roštu nebo grilovací pánvi na skleněném talíři. Žádné kovové.
TROUBA + MIKROVLNY	Vysoký drátěný rošt nebo Nízký drátěný rošt nebo Grilovací pánev	<ul style="list-style-type: none"> • Pečení koláčů a pudinků s přísadami do pečiva se zhnědnutím, pečení quiche, koláčů a dortů. (Nepoužívejte kovový plech/plech s drátěným roštem) V případě potřeby předehřívání 	Mikrovlnné a žáruvzdorné nádoby umístěné přímo na drátěném roštu nebo grilovací pánvi na skleněném talíři. Žádné kovové.
GRIL + TROUBA + MIKROVLNY	Vysoký drátěný rošt nebo Nízký drátěný rošt nebo Grilovací pánev	<ul style="list-style-type: none"> • Pečení masa a drůbeže. • Ohřívání a zapékání (quiche, pizza, chléb, lasagne, gratinované pokrmy). V případě potřeby předehřívání	Mikrovlnné a žáruvzdorné nádoby umístěné přímo na drátěném roštu nebo grilovací pánvi na skleněném talíři. Žádné kovové.

■ Poznámka

Nepoužívejte grilovací pánev s drátěným roštem.

Nastavení hodin

Po připojení trouby k elektrické síti se na displeji zobrazí „88:88“.



■ Poznámky

1. Chcete-li vynulovat denní čas, zopakujte celý postup uvedený výše.
2. Hodiny budou udržovat denní dobu, pokud je trouba připojena do elektrické sítě a je napájena elektrickou energií.
3. Toto je 24-hodinový čas, to znamená 2 pm = 14:00 ne 2:00.

Dětská pojistka

Pomocí dětské pojistky deaktivujete ovládací prvky trouby; nicméně, dvířka lze otevřít. Dětskou pojistku lze nastavit, když je na displeji tečka nebo čas.

Zapnutí:



Třikrát v průběhu 10 sekund stiskněte tlačítko Start.

Aktuální čas zmizí. Aktuální čas se neztratí. Na displeji se zobrazí „L- --“.

Vypnutí:

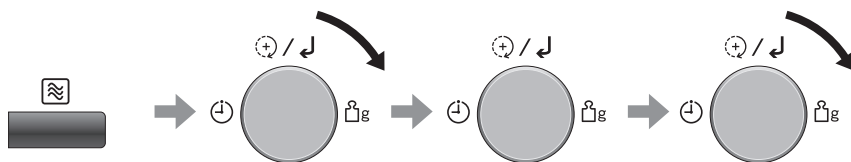


Třikrát v průběhu 10 sekund stiskněte tlačítko Stop/Reset.



Na displeji se opět zobrazí přesný čas.

Mikrovlnné vaření a rozmrazování

Při používání trouby musí být skleněný talíř vždy na svém místě. K dispozici máte 5 různých úrovní výkonu mikrovln (dle níže uvedené tabulky).



Stiskněte tlačítko mikrovln.

Na displeji se rozsvítí  a začne blikat .

Otočením otočného ovladače nastavte úroveň výkonu.

Stisknutím otočného ovladače potvrďte nastavení.

Otočením otočného ovladače nastavte čas vaření.



Stiskněte tlačítko Start.

Na displeji se odpočítává čas.

Úroveň výkonu		Dostupný max. čas
1000 W	Vysoký výkon	30 minut
270 W	Rozmrazování	90 minut
750 W	Střední výkon	90 minut
470 W	Nízký výkon	90 minut
100 W	Ohřev	90 minut

■ Poznámky

- Po skončení se na displeji na přibližně 1 minutu zobrazí „Add“. Během zobrazování můžete použít funkci PŘIDAT ČAS, viz strana 32.
- Pokud otočíte voličem před stisknutím tlačítka mikrovln, můžete nastavit čas vaření a trouba bude automaticky pracovat s mikrovlnným výkonem 1 000 W (vysoký), pokud potom stisknete tlačítko Start.
- Během vaření může skleněný talíř vibrovat. Toto neovlivní výkon vaření.
- VÍCESTUPŇOVÉ VAŘENÍ naleznete na straně 30.
- ČAS ODSTÁTÍ lze naprogramovat po nastavení výkonu mikrovln a času. Viz strana 33.
- NEPOUŽÍVEJTE režim MIKROVLNY s jakýmkoli kovovým příslušenstvím v troubě.
- Během rozmrazování vždy zkontrolujte jídlo otevřením dvířek a opětovným spuštěním. Během rozmrazování není třeba přikrývat potraviny. Abyste zajistili rovnoměrný výsledek, během rozmrazování několikrát promíchejte, otočte nebo oddělte. U velkých kusů masa a drůbeže otočte v polovině rozmrazování a konce a špičky chraňte fólií.

Mikrovlnné vaření a rozmrazování

Rozmrazování

Tipy pro rozmrazování

Průběh rozmrazování několikrát zkontrolujte a to i v případě, že jste zvolili automatické programy. Dodržujte časy odstátí.

Časy odstátí

Jednotlivé porce pokrmu mohou být připravovány téměř ihned po rozmrazení. Je naprosto normální, že velké porce pokrmu jsou uprostřed zmrzlé. Před tepelnou úpravou, ponechte pokrm odstát **nejméně jednu hodinu**. Během této doby dochází k vyrovnání teploty a pokrm je rozmrazován vedením tepla.

Poznámka: Nemá-li být pokrm ihned tepelně upraven, uložte jej do chladničky. Rozmražený pokrm nezmrazujte, pokud jej předtím tepelně neupravíte.

Pečeně a drůbež



Velké kusy masa je vhodné umístit na otočený talíř nebo plastový rošt, aby maso neleželo ve vlastní šťávě. Je nezbytné chránit jemné nebo vyčnívající části tohoto pokrmu malými kousky fólie. **Není nebezpečné použít malé kousky fólie ve vaší troubě, dokud se nebudou dotýkat stěn trouby.**

Mleté maso nebo kostky masa a mořské plody



Vzhledem k tomu, že vnější povrch těchto potravin rychle rozmrzá, je nezbytné je oddělit, během rozmrazování pravidelně rozlamovat velké kusy na malé kousky a vyjmout je hned jak rozmrznou.

Malé porce pokrmu



Kotlety a kousky kuřete musí být pokud možno co nejdříve rozděleny, aby rozmrzaly co nejrychleji. Tučné části a konce rozmrazají mnohem rychleji. Rozložte je v blízkosti středu skleněného talíře nebo je zakryjte malými kousky fólie.

Chléb

Bochníky vyžadují čas odstátí 5 - 30 minut, aby se rozmrazil vnitřek. Čas odstátí lze zkrátit oddělením krajců a překrojením bochníků nebo jiného pečiva na polovinu.

Grilování

Režim GRIL je obzvláště užitečný pro tenké plátky masa, steaky, kebaby, klobásy nebo kousky kuřat. Je vhodný i na horké sendviče a všechny gratinované pokrmy.

Použití příslušenství



Vysoký drátěný rošt





Nízký drátěný rošt

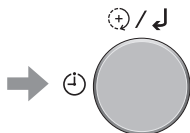


Grilovací pánev

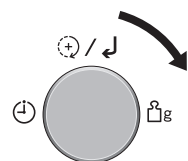
• Nepoužívejte grilovací pánev s drátěným roštem.



Dvakrát stiskněte tlačítko trouby/grilu pro volbu režimu GRIL. Na displeji bliká  a .

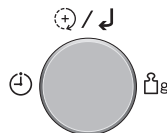


Stisknutím otočného ovladače potvrďte nastavení.

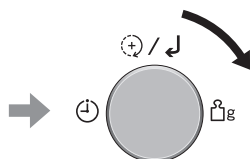


Otočením otočného ovladače nastavte úroveň výkonu.

Úroveň	
G-1	1000 W
G-2	700 W



Stisknutím otočného ovladače potvrďte nastavení.



Otočením otočného ovladače nastavte čas pečení. (až 9 hodin)



Stiskněte tlačítko Start. Na displeji se odpočítává čas.

Pokračování na další straně

Grilování

■ Poznámky

1. Po skončení se na displeji na přibližně 1 minutu zobrazí „Add“. Během zobrazení můžete použít funkci PŘIDÁNÍ ČASU, viz strana 32.
2. Umístěte pokrm na drátěný rošt a ten na skleněný talíř. Dole položte žáruvzdornou misku na zachytávání tuku a šťáv.
3. Při grilování pokrmy nikdy nezakrývejte.
4. Troubu **NEPŘEDHŘÍVEJTE**.
5. U programů grilování se nepoužívá mikrovlnný výkon.
6. Většina pokrmů vyžaduje otočení v polovině přípravy. Při otáčení pokrmu otevřete dvířka trouby a **OPATRNĚ** vyjměte drátěný rošt pomocí kuchyňských rukavic.
7. Po otočení vraťte pokrm do trouby a zavřete dvířka a poté stiskněte tlačítko Start. Displej trouby bude pokračovat v odpočítávání zbývajících času grilování.
8. Grilovací tělesa se v průběhu přípravy rozzáří a zhasnou - je to normální.
9. **NEDOTÝKEJTE** se vyhřívací jednotky na vrchu vnitřního prostoru trouby, dokud je tento prostor horký. Vyhřívací jednotka může být ještě horká.
10. Po použití funkce GRIL nemusí výrobek nějakou dobu fungovat, aby se předešlo přehřátí.

■ UPOZORNĚNÍ!

Drátěný rošt musí být vždy používán spolu se skleněným talířem. Chcete-li rošt vyjmout z trouby, uchopte jej pevně spolu s nádobou z varného skla. Při vyjímání příslušenství používejte kuchyňské rukavice. Nikdy se nedotýkejte vnější strany skla nebo vnitřních kovových částí dvířek nebo trouby při vyjímání nebo vkládání potravin z důvodu vysoké teploty.

Pečení v troubě

Horkovzdušná trouba má topidlo s ventilátorem, které poskytuje suchý ohřev potřebný k vytvoření křupavého, zapečeného povrchu. Většina těchto receptů bude vhodná k použití. (např. sušenky, koláče, masová a pečená jídla). Většina pečených pokrmů vyžaduje předehřátí trouby.

Použití příslušenstva



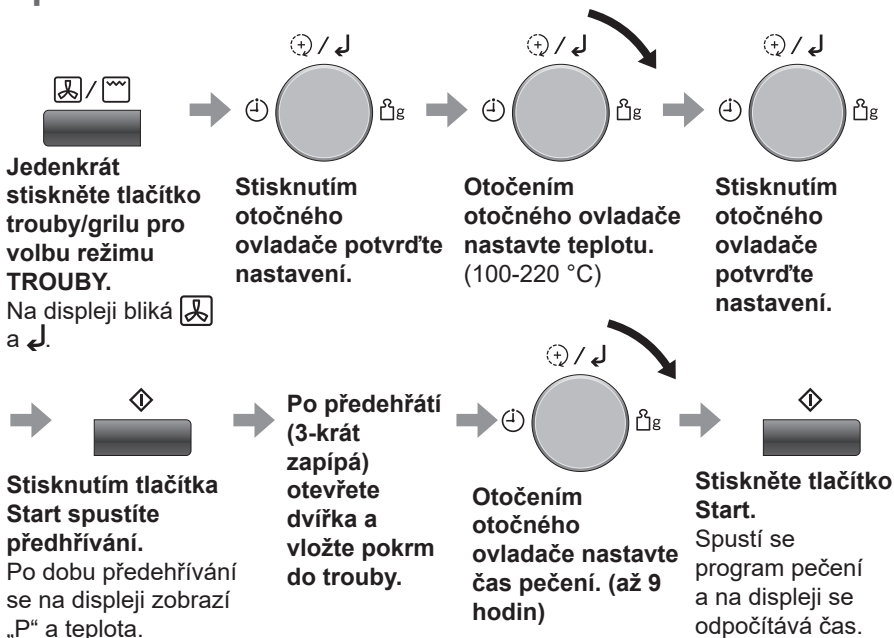
Nízký drátěný rošt



Grilovací pánev

• Nepoužívejte grilovací pánev s drátěným roštem.

S předehříváním

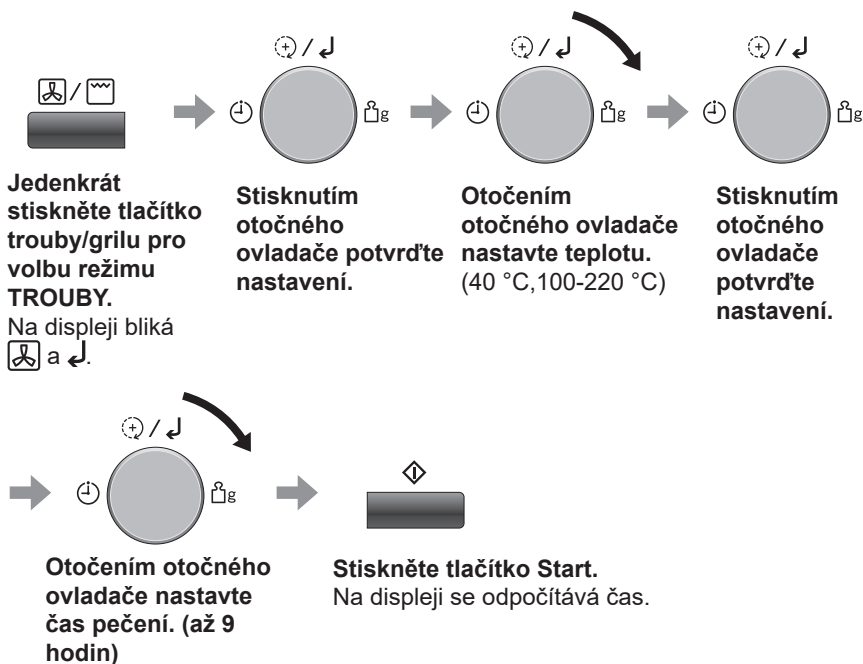


Teplota	Předem připravené pokrmy
40 °C	Kynutí těsta na chléb a na pizzu
100-110 °C	Pusinky
120-140 °C	Paštika z masa a ryb, maso v hrnci
150-160 °C	Pečená vejíčka, ovocný koláč, makronky
170-180 °C	Quiche, koláče, štrúdl, piškoty, sušenky, pomalu vařené nebo dušené maso
190-210 °C	Bábovka, zapékané pečivo, choux pečivo, suflé
220 °C	Chléb, pizza, dorty

Pokračování na další straně

Pečení v troubě

Bez předehřívání



■ Poznámky

1. Po skončení se na displeji na přibližně 1 minutu zobrazí „Add“. Během zobrazování můžete použít funkci PŘIDÁNÍ ČASU, viz strana 32.
2. Když trouba dosáhne teploty předehřívání, teplota se zobrazí a zabliká a třikrát zazní pípnutí, které vám připomene, že máte vložit pokrm do trouby. Otevřete dvířka trouby, vložte pokrm do trouby a zavřete dvířka.
3. Dobu pečení lze zadat, když trouba dosáhne teploty předehřívání. Chcete-li zadat dobu pečení, musíte otevřít dvířka. Pokud čas nezadáte do 30 minut, trouba se přestane předehřívát, pětkrát zapípá a vrátí se do pohotovostního režimu.
4. Troubu nelze předehřát na 40 °C.

■ UPOZORNĚNÍ

Drátěný rošt musí být vždy používán spolu se skleněným talířem. Chcete-li rošt vyjmout z trouby, uchopte jej pevně spolu s nádobou z varného skla. Při vyjímání příslušenství používejte kuchyňské rukavice. Nikdy se nedotýkejte vnější strany skla nebo vnitřních kovových částí dvířek nebo trouby při vyjímání nebo vkládání potravin z důvodu vysoké teploty.

Kombinované vaření/pečení

KOMBINACE znamená, že lze kombinovat funkce **MIKROVLNY**, **GRIL** a **TROUBA** pro rozmrazování, pečení a ohřívání potravin. **MIKROVLNNÝ** výkon připravuje pokrm rychle, zatímco režim **GRIL** a **TROUBA** poskytují tradiční zhnědnutí a křupavost.

Použití příslušenství		
		
Vysoký drátěný rošt	Nízký drátěný rošt	Grilovací pánev

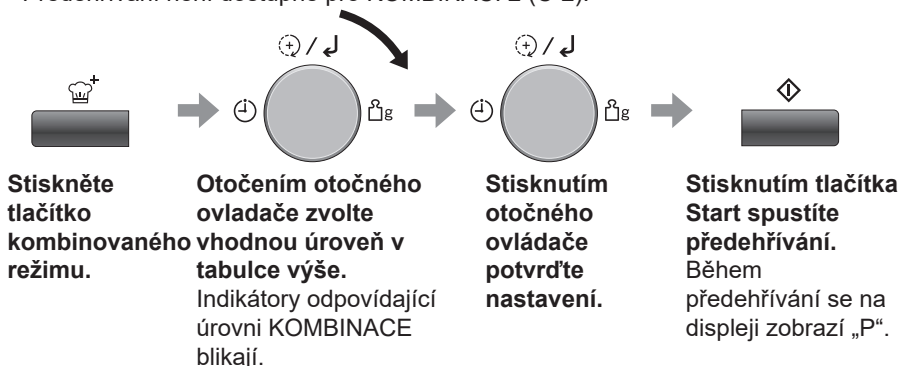
• Nepoužívejte grilovací pánev s drátěným roštem.

Zobrazení (Úroveň)	Kombinace	Použití
C-1 (KOMBINACE 1)	MIKROVLNY: 470 W	Celé kuře, quiche
	GRIL: —	
	TROUBA: 200 °C*	
C-2 (KOMBINACE 2)	MIKROVLNY: 470 W	Gratinované pokrmy, zapékané těstoviny, kuřecí kousky, sendviče
	GRIL: 500 W	
	TROUBA: —	
C-3 (KOMBINACE 3)	MIKROVLNY: —	Pečení masa, chlazená pizza, celá ryba, klobása
	GRIL: 1000 W	
	TROUBA: 200 °C*	
C-4 (KOMBINACE 4)	MIKROVLNY: 270 W	Zmrazené bramborové výrobky, mražená pizza, drobné pečivo
	GRIL: 700 W	
	TROUBA: 200 °C*	

* Teplota nemusí dosáhnout 200 °C v závislosti na pokrmu a době pečení.

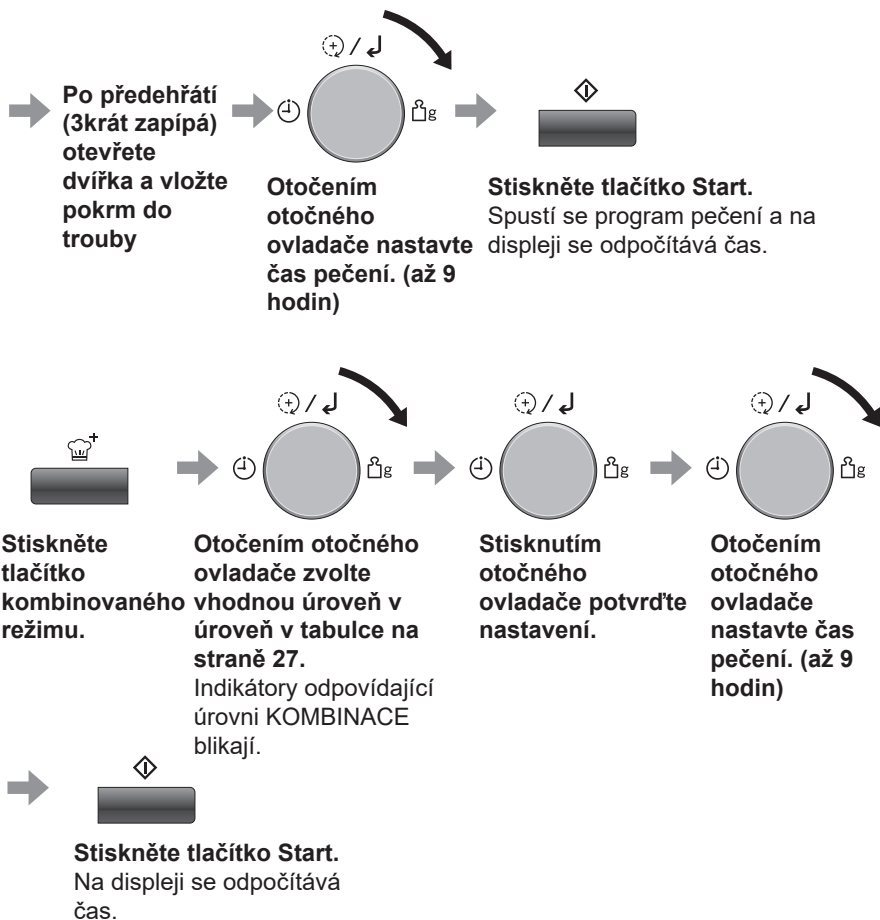
S předehříváním

• Předehřívání není dostupné pro KOMBINACI 2 (C-2).



Pokračování na další straně

Kombinované vaření/pečení



■ Poznámky

1. Po skončení se na displeji na přibližně 1 minutu zobrazí „Add“. Během zobrazení můžete použít funkci PŘIDÁNÍ ČASU, viz strana 32.
2. Drátěný rošt je určen pro použití při KOMBINOVANÉM režimu, režimu GRIL a TROUBA. Nikdy se nepokoušejte používat žádné jiné kovové příslušenství, které není dodáváno s troubou. Pod rošt umístěte talíř z varného skla, který bude zachytávat kapající tuk.
3. Drátěný rošt používejte výhradně určeným způsobem. Nepoužívejte jej, pokud používáte troubu s méně než 200 g pokrmu v manuálním režimu. Malé porce nepřipravujte KOMBINOVANÝM režimem, ale pouze s režimem GRIL, TROUBA nebo MIKROVLNY abyste dosáhli dobrých výsledků.
4. Při KOMBINOVANÉM režimu nikdy nezakrývejte připravovaný pokrm.
5. Vložíte-li do trouby velmi velkou porci, poškozený drátěný rošt nebo kovovou nádobu, může dojít ke vzniku elektrického oblouku. Oblouk se projeví jako modrý záblesk v mikrovlnné troubě. Při vzniku oblouku ihned troubu vypněte.
6. Nepoužívejte plastové nádoby určené pro mikrovlnný ohřev při programech KOMBINOVANÉHO režimu (pokud nejsou určeny přímo k tomuto účelu.) Nádoby musí být odolné proti teplu z grilu - pro tento účel je ideální varné sklo nebo keramika.
7. NEPOUŽÍVEJTE vlastní kovové nádoby ani cínové nádoby při KOMBINACI 1, 2 a 4 (C-1, C-2, C-4), protože v takovém případě mikrovlnné záření neprochází přes pokrmy rovnoměrně.
8. Dobu pečení lze zadat, když trouba dosáhne teploty předehřívání. Chcete-li zadat dobu pečení, musíte otevřít dvířka. Pokud čas nezadáte do 30 minut, trouba se přestane předehřívát, pětkrát zapípá a vrátí se do pohotovostního režimu.

■ UPOZORNĚNÍ!

Drátěný rošt musí být vždy používán spolu se skleněným talířem. Chcete-li rošt vyjmout z trouby, uchopte jej pevně spolu s nádobou z varného skla. Při vyjímání příslušenství používejte kuchyňské rukavice. Nikdy se nedotýkejte vnější strany skla nebo vnitřních kovových částí dvířek nebo trouby při vyjímání nebo vkládání potravin z důvodu vysoké teploty.

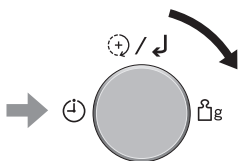
Vícetupňové vaření/pečení

Tato funkce umožňuje nepřetržitě naprogramovat až 3 fáze vaření/pečení.

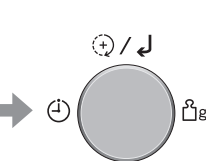
Příklad: Chcete-li nepřetržitě nastavit 750 W (střední) výkon MIKROVLNY na 2 minuty, výkon KOMBINACE 2 na 3 minuty a výkon GRIL 1 na 2 minuty.



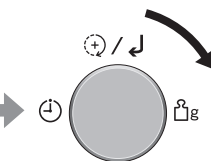
Stiskněte tlačítko režimu mikrovln.



Otáčejte otočným ovladačem, dokud se na displeji nezobrazí 750.



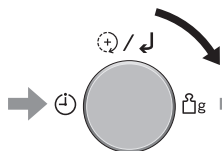
Stisknutím otočného ovladače potvrďte nastavení.



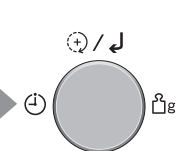
Otáčejte otočným ovladačem, dokud se na displeji nezobrazí 2.00.



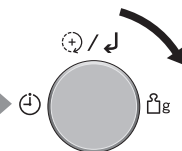
Stiskněte tlačítko kombinovaného režimu.



Otáčejte otočným ovladačem, dokud se na displeji nezobrazí C-2.



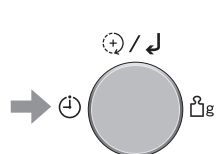
Stisknutím otočného ovladače potvrďte nastavení.



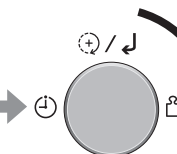
Otáčejte otočným ovladačem, dokud se na displeji nezobrazí 3.00.



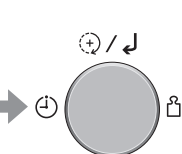
Dvakrát stiskněte tlačítko režimu trouby/grilu na volbu GRIL.



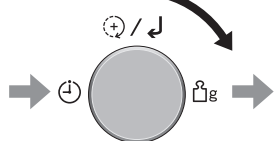
Stisknutím otočného ovladače potvrďte nastavení.



Otáčejte otočným ovladačem, dokud se na displeji nezobrazí G-1.



Stisknutím otočného ovladače potvrďte nastavení.



Otáčejte otočným ovladačem, dokud se na displeji nezobrazí 2.00.



Stiskněte tlačítko Start. Na displeji se odpočítává čas pro první fázi.

■ Poznámky

1. Po skončení se na displeji na přibližně 1 minutu zobrazí „Add“. Během zobrazování můžete použít funkci PŘIDÁNÍ ČASU, viz strana 32.
2. PŘEDEHŘÍVÁNÍ, AUTOMATICKÝ PROGRAM nelze použít při VÍCESTUPŇOVÉM VAŘENÍ/PEČENÍ.
3. Při provozu zazní 2 pípnutí mezi každou fází a 5 pípnutí zazní po dokončení všech fází.
4. 1000 W (Vysoký) MIKROVLNNÝ výkon lze nastavit pouze v VÍCESTUPŇOVÉM VAŘENÍ/PEČENÍ.

Funkce rychlého ohřevu

Tato funkce vám umožňuje nastavit dobu přípravy ve 30-sekundových přírůstcích až po 5 minut při 1000 W (Vysokým) výkonu MIKROVLN. Je k dispozici pouze pro režim MIKROVLN.



Stisknutím tlačítka rychlého ohřevu nastavte požadovaný čas. Čas se zobrazí na displeji.

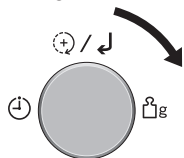
Stiskněte tlačítko Start.
Na displeji se odpočítává čas.

■ Poznámky

1. Po skončení se na displeji na přibližně 1 minutu zobrazí „Add“. Během zobrazování můžete použít funkci PŘIDÁNÍ ČASU, viz níže.
2. Je-li to nutné, můžete použít jiné úrovně výkonu. Požadovanou úroveň výkonu zvolte před stisknutím tlačítka rychlého ohřevu.
3. Po nastavení času přípravy pomocí tohoto tlačítka, nelze používat otočný ovladač.

Funkce přidání času

Tato funkce vám umožňuje přidat dobu přípravy na konci předchozího cyklu přípravy pokrmu. Je k dispozici pro režim MIKROVLNÝ, GRIL, TROUBA a KOMBINOVANÝ režim.



Otočením otočného ovladače nastavte dodatečný čas.

Až 30 minut při 1 000 W (Vysoký) výkonu MIKROVLON, 90 minut při jiných výkonech MIKROVOL a 9 hodin při režimu GRIL, TROUBA a KOMBINOVANÉM režimu.

Stiskněte tlačítko Start.
Na displeji se odpočítává čas.

■ Poznámky

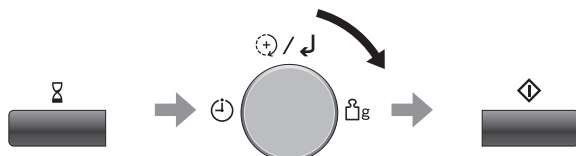
1. Po skončení se na displeji na přibližně 1 minutu zobrazí „Add“. Během zobrazování můžete znovu použít funkci PŘIDÁNÍ ČASU.
2. Během vaření/pečení nastavte otáčením otočného ovladače dodatečnou dobu vaření/pečení (10 sekund až 10 minut).
3. Funkce PŘIDÁNÍ ČASU bude zrušena, pokud 1 minutu po vaření/pečení neprovedete žádnou operaci, nebo otevřete dvířka nebo stisknete jakékoli tlačítko, když se zobrazí „Add“.
4. Funkci PŘIDÁNÍ ČASU lze použít po VÍCESTUPŇOVÉM VAŘENÍ/PEČENÍ. Úroveň výkonu je stejná jako v poslední fázi. Tato funkce nebude fungovat tehdy, je-li poslední fází čas odstátí.
5. Funkce PŘIDÁNÍ ČASU není k dispozici pro AUTOMATICKÉ PROGRAMY.

Použití časovače

Tato funkce funguje jako **KUCHYŇSKÁ MINUTKA** nebo vám umožňuje naprogramovat **ČAS ODSTAVENÍ/ODLOŽENÝ START**.

Kuchyňská minutka

Příklad: Pro odpočítání 5 minut.



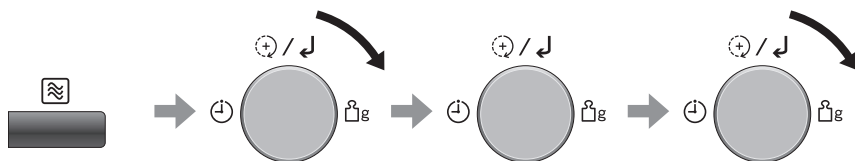
Stiskněte tlačítko Časovač/ Hodiny.

Otáčejte otočným ovladačem, dokud se na displeji nezobrazí 5.00. (až do 90 minut)

Stiskněte tlačítko Start.
Čas se odpočítává bez provozu trouby.

Čas odstátí

Příklad: Nechte odstát 5 minut po přípravě při 750 W (Střední) výkon MIKROVLN po dobu 3 minut.

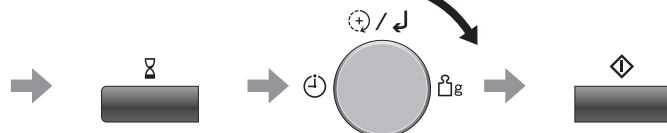


Stiskněte tlačítko režimu mikrovln.

Otáčejte otočným ovladačem, dokud se na displeji nezobrazí 750.

Stisknutím otočného ovladače potvrďte nastavení.

Otáčejte otočným ovladačem, dokud se na displeji nezobrazí 3.00.



Stiskněte tlačítko Časovač/ Hodiny.

Otáčejte otočným ovladačem, dokud se na displeji nezobrazí 5.00. (až do 90 minut)

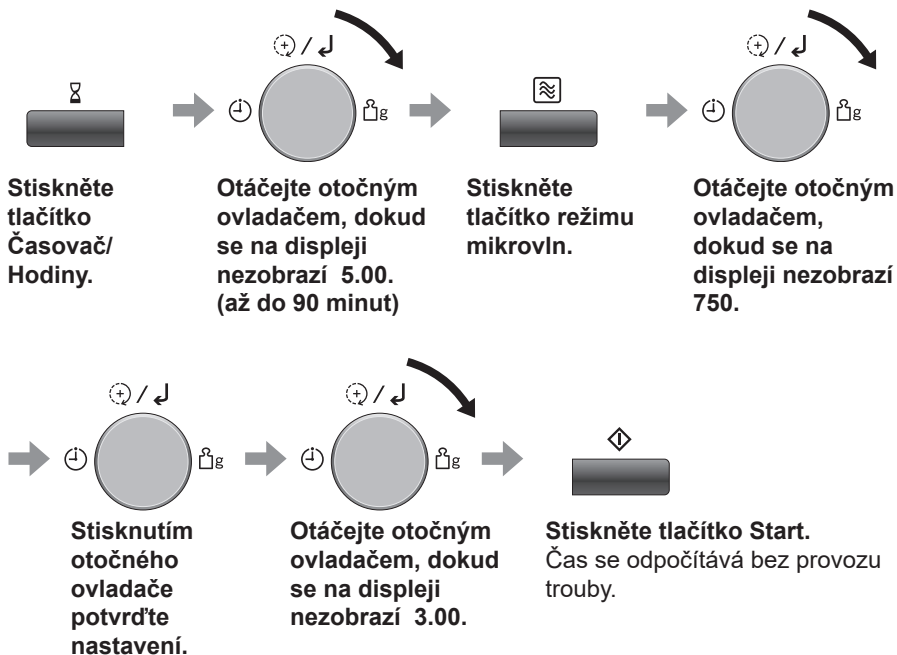
Stiskněte tlačítko Start.
Spustí se vaření/pečení.
Po vaření/pečení se odpočítává čas odstátí bez provozu trouby.

Pokračování na další straně

Použití časovače

Odložený start

Příklad: Zahájení vaření/pečení při 750 W (Střední) výkon MIKROVLN po dobu 3 minut po 5 minutách odstátí.



■ Poznámky

1. Po skončení se na displeji na přibližně 1 minutu zobrazí „Add“. Během zobrazování můžete použít funkci PŘIDÁNÍ ČASU, viz strana 32.
2. VÍCESTUPŇOVÉ VAŘENÍ/PEČENÍ lze naprogramovat včetně ČASU ODSTÁTÍ nebo ODLOŽENÉHO STARTU.
3. Pokud i dojde k otevření dvířek trouby v průběhu funkce KUCHYŇSKÉ MINUTKY, ČASU ODSTÁTÍ nebo ODLOŽENÉHO STARTU, čas na displeji bude pokračovat v odpočítávání.
4. Funkci ČASU ODSTÁTÍ/ODLOŽENÉHO STARTU nelze naprogramovat před/ po jakémkoli AUTOMATICKÉM PROGRAMU.

Automatické programy

Pomocí této funkce můžete rozmrazovat/vařit/péct pokrm podle hmotnosti. Zvolte kategorii a nastavte hmotnost pokrmu. Hmotnost je naprogramována v gramech. Trouba automaticky určí úroveň výkonu režimu MIKROVLN a/nebo GRIL, TROUBA a/nebo KOMBINOVANÉHO režimu a dobu vaření.

Pro rychlou volbu, začíná hmotnost od nejčastěji používané hmotnosti pro každou kategorii. Nezahrnuje hmotnost přidané vody ani hmotnost nádoby.

SEZNAM AUTOMATICKÝCH PROGRAMŮ

Automatický ohřev

Displej	Menu	Str.
1	Automatický ohřev	38
2	Polévka	38

Automatické rozmrazování

Displej	Menu	Str.
3	Malé kousky	38
4	Velký kus	38
5	Chléb/koláč	39

Dopékání pečiva

Displej	Menu	Str.
6	Bageta/houska	39
7	Croissanty	39

Automatické vaření

Displej	Menu	Str.
8	Čerstvá zelenina	40
9	Brambory	40
10	Čerstvá ryba	40
11	Těstoviny	40

Junior menu

Displej	Menu	Str.
12	Zeleninové pyré	41
13	Ovocné pyré	41
14	Hrničkový koláč	42
15	Zapékané těstoviny Junior	43
16	Mražené obalované pokrmy	43
17	Čerstvé zeleninové hranolky	43

Automatické kombinované pečení

Displej	Menu	Str.
18	Chlazená pizza	44
19	Mražená pizza	44
20	Mražené bramborové výrobky	44
21	Jarní závitky	44
22	Řízek	44
23	Kuře	45

Automatické pečení/zapékání

Displej	Menu	Str.
24	Hovězí/jehněčí maso	45
25	Koláč	45

Ostatní

Displej	Menu	Str.
26	Jogurt	46
27	Sušené potraviny	46
28	Pomalé vaření	47
29	Udržování teploty	47

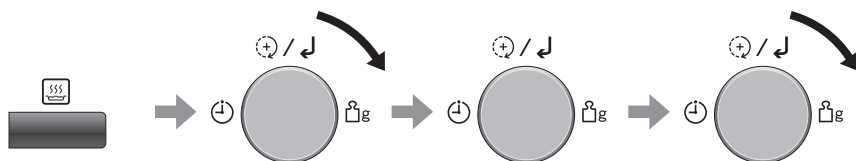
Čistění

Displej	Menu	Str.
30	Aqua Clean	47



Pokračování na další straně

Automatické programy

Pro AUTOMATICKÝ PROGRAM 1-5, 8-15, 23, 24



Stisknete tlačítko automatického programu.

Na displeji se zobrazí se číslo AUTOMATICKÉHO PROGRAMU,  a příslušný režim vaření/pečení a  bude blikat.

Otočením ovladače zvolte požadovaný AUTOMATICKÝ PROGRAM.

Při změně čísla AUTOMATICKÉHO PROGRAMU se rozsvítí příslušný režim vaření/pečení a příslušenství.

Stiskem otočného ovladače potvrďte nastavení.

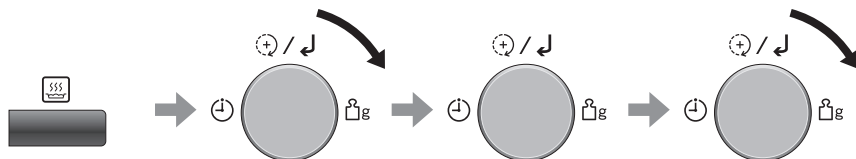
Otočením otočného ovladače nastavte hmotnost nebo množství pokrmu.





Stiskněte tlačítko Start.

Na displeji se odpočítává čas.

Pro AUTOMATICKÝ PROGRAM 6, 7, 16-22



Stiskněte tlačítko automatického programu.

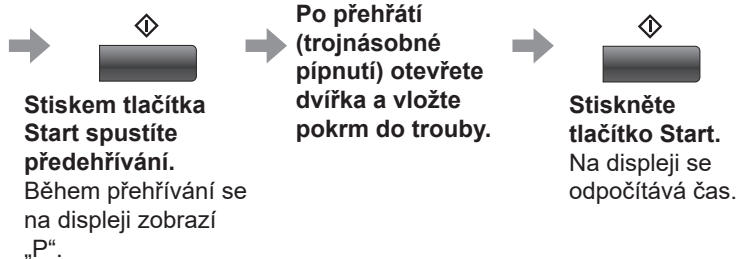
Na displeji se zobrazí číslo AUTOMATICKÉHO PROGRAMU,  a příslušný režim vaření/pečení a  bude blikat.

Otočením ovladače zvolte požadovaný AUTOMATICKÝ PROGRAM.

Při změně čísla AUTOMATICKÉHO PROGRAMU se rozsvítí příslušný režim vaření/pečení a příslušenstvo.

Stisknutím otočného ovladače potvrďte nastavení.

Otočením otočného ovladače nastavte hmotnost nebo množství pokrmu.



Pro AUTOMATICKÝ PROGRAM 25-30

Prohlédněte si strany 45-47.

■ Poznámky

1. AUTOMATICKÉ PROGRAMY MUSÍ BÝT POUŽÍVÁNY POUZE PRO UVEDENÉ POKRMY.
2. ROZMRAZUJTE/PŘIPRAVUJTE POUZE POKRMY V RÁMCI UVEDENÝCH HMOTNOSTNÍCH ROZSAHŮ.
3. VŽDY SI POKRM ODVAŽTE A NESPOLÉHEJTE SE NA INFORMACE NA OBALU.
4. VĚTŠINĚ POTRAVIN PROSPÍVÁ DOBA Odstátí. PO VAŘENÍ/PEČENÍ S AUTOMATICKÝM PROGRAMEM NECHTE TEPLU DÁLE VĚST DO STŘEDU.
5. PŘÍSLUŠENSTVÍ POUŽÍVEJTE POUZE TAK, JAK JE UVEDENO V POKYNECH NA STRANÁCH 39-46 NEBO NA DISPLEJI.

Pokračování na další straně

Automatické programy

Automatický ohřev

Tato funkce umožňuje ohřívat potraviny nastavením hmotnosti. Trouba automaticky určí úroveň výkonu MIKROVL a potom čas vaření/pečení. Zvolte kategorii pokrmu a pak už jen nastavte hmotnost.

Program	Pokyny
1. Automatický ohřev	<p>Hmotnost: 150 g/250 g/350 g/450 g/600 g</p> <p>K ohřevu čerstvého předvařeného pokrmu. Všechny pokrmy musí být předvařené. Pokrmy by měly mít v chladničce teplotu cca. +5 °C. Ohřívejte v nádobě jako při zakoupení. Krycí fólii propíchněte ostrým nožem jednou uprostřed a čtyřikrát kolem okraje. Přesouváte-li pokrm do nádobí, přikryjte jej propíchnutou potravinovou fólií. Nádobu položte na skleněný talíř. Na konci programu promíchejte a nechte několik minut odstát. Velké kusy masa/ryby v omáčce mohou vyžadovat delší přípravu. Tento program není vhodný pro potraviny obsahující škrob, jako je rýže, nudle nebo brambory. Pokrmy v nádobách nepravidelného tvaru mohou vyžadovat delší přípravu. Neohřívejte chléb nebo pečivo, syrové ani tepelně neupravené potraviny, nápoje a mražené potraviny.</p>
2. Polévka	<p>Hmotnost: 200 g/400 g/600 g</p> <p>K ohřevu polévky. Polévka by měla mít v chladničce teplotu cca. +5 °C. Nalijte polévku do misky vhodné do mikrovlnné trouby. Zakryjte víkem nebo potravinovou fólií. Před podáváním promíchejte.</p>



Automatické rozmrazování

Pomocí této funkce můžete rozmrazovat mražené potraviny podle hmotnosti.

Program	Pokyny
3. Malé kousky	<p>Hmotnost: 200 g - 1000 g</p> <p>Pro rozmrazování malých kousků masa, lastur, klobás, mletého masa, steaku, kotlet, rybiho filé (každý 100 g až 400 g). Při pípnutí otočte a zakryjte. Nechte odstát 15 minut až 30 minut.</p>
4. Velký kus	<p>Hmotnost: 600 g - 1600 g</p> <p>Pro rozmrazování velkých kusů masa, celého kuřete, játra. Celá kuřata a stehna vyžadují během rozmrazování zakrytí. Zakryjte křídla, prsa a tuk hladkými kousky hliníkové fólie zajištěnými koktejlovými tyčinkami. Nedovolte, aby se fólie dotýkala stěn trouby. Po pípnutí pokrm otočte a zakryjte.</p>

Program	Pokyny
5. Chléb/koláč	Hmotnost: 100 g - 600 g K rozmrazování chleba (bochníku, krajíců, rohlíků) a koláčů. Krémové dorty, zákusky a ledové dorty jsou pro tento program nevhodné. Otočte po pípnutí. Nechte chléb odstát 10 (bílý světlý chléb) až 30 minut (hustý žitný chléb). Velké bochánky během odstátí překrojte na polovinu.

Dopékání pečiva

Program	Pokyny
6. Bageta/houska	Hmotnost: 100 g/150 g/200 g/250 g Příslušenství:  K dopečení baget a housek. Tento program je vhodný k ohřívání, pečení a dopečení předem zakoupených baget a housek při pokojové teplotě. Zajistěte, aby výška bagety/housky nebyla větší než 5 cm. Před stisknutím tlačítka Start vložte grilovací pánev do trouby. Po stisku tlačítka Start se spustí předehřívání. Po předehřátí položte bagety/housky na grilovací pánev. Po dopečení položte bagetu/housky na několik minut na drátěný rošt.
7. Croissanty	Množstvo: 1-2 kusy/3 kusy/4 kusy/5 kusů Příslušenství:  K dopečení croissantů. Tento program je vhodný k ohřívání, pečení a dopečení předem zakoupených croissantů při pokojové teplotě. Před stisknutím tlačítka Start vložte grilovací pánev do trouby. Otáčením otočného ovladače zvolte počet croissantů. Po stisku tlačítka Start se spustí předehřívání. Po předehřátí položte croissanty na grilovací pánev. Po dopečení je položte na několik minut na drátěný rošt.

Pokračování na další straně

Automatické programy

Automatické vaření

Pomocí této funkce můžete vařit pokrm dle hmotnosti. Zvolte kategorii a nastavte hmotnost nebo množství pokrmu. Hmotnost je naprogramována v gramech. Trouba automaticky určí úroveň výkonu MIKROVL a čas vaření. Pro rychlý volbu, začíná hmotnost od nejčastěji používané hmotnosti pro každou kategorii. Nezapomínejte na hmotnost přidané vody ani hmotnost nádoby.

Program	Pokyny												
8. Čerstvá zelenina	<p>Hmotnost: 150 g/350 g/500 g K vaření čerstvé zeleniny, jako je mrkev, brokolice, květák a zelené fazolky. Důkladně omyjte zeleninu. Připravenou zeleninu vložte do nádoby vhodné velikosti. Pokapejte 1 PL vody na 100 g zeleniny. Zakryjte potravinovou fólií. Propíchněte fólii nožem jednou uprostřed a čtyřikrát kolem okraje. Poznámka: Všechny kusy by měly mít přibližně stejnou velikost. Dokud vaření neskončíte, nesoďte ani nepoužívejte máslo.</p>												
9. Brambory	<p>Množství: 1 kus/2 kusy/3 kusy K vaření brambor. Brambory omyjte, osušte a několikrát propíchejte vidličkou. Umístěte blízko okraje skleněného talíře. Otáčením otočného ovladače nastavte počet brambor. (1 ks představuje 200 g - 250 g brambor) Po uvaření nechte 5 minut odstát.</p>												
10. Čerstvá ryba	<p>Hmotnost: 150 g/250 g/350 g/450 g/650 g K vaření čerstvých filé nebo steaků z ryb. Rybu položte na nádobu vhodné velikosti do mikrovlnné trouby. Zakryjte potravinovou fólií. Po uvaření nechte několik minut odstát.</p>												
11. Těstoviny	<p>Hmotnost: 50 g/100 g/150 g K vaření sušených těstovin. Vložte těstoviny, vodu a olej do hluboké zapékací misky vhodné do mikrovlnné trouby podle tabulky níže.</p> <table border="1"><thead><tr><th>Těstoviny</th><th>Voda</th><th>Olej</th></tr></thead><tbody><tr><td>50 g</td><td>450 g</td><td>1 PL</td></tr><tr><td>100 g</td><td>800 g</td><td>2 PL</td></tr><tr><td>150 g</td><td>1200 g</td><td>1 PL</td></tr></tbody></table> <p>Po uvaření scedte. Poznámka: Nádobu nezakrývejte.</p>	Těstoviny	Voda	Olej	50 g	450 g	1 PL	100 g	800 g	2 PL	150 g	1200 g	1 PL
Těstoviny	Voda	Olej											
50 g	450 g	1 PL											
100 g	800 g	2 PL											
150 g	1200 g	1 PL											

Junior menu




Junior menu nabízí celou řadu programů pro miminka, batolata a starší děti. Ovocné a zeleninové pyré jsou ideálním prvním příkrmem pro děti odstavené od kojení. Zdravé zeleninové hranolky a těstoviny jsou jako stvořené pro menší břicha. Hrnkové koláče nabízí rychlý a snadný dezert. Jednoduché měření polévkovou lžící, které lze pro snadnou přípravu smíchat v hrníčku. Při použití programu hrníčkového koláče jej můžete okamžitě sníst.

Program	Pokyny
<p>12. Zeleninové pyré</p>	<p>Hmotnost: 100 g/200 g/300 g/400 g</p> <p>Tento program je vhodný pro vaření pastinák, brambor, máslové dýně, mrkve, sladkých brambor a tuřínu. Uvařená zelenina se poté rozmixuje na kaši a je vhodná při odstavování miminek. Zeleninu oloupejte a nakrájejte na stejně velké kousky. Vložte do misky Pyrex®.</p> <p>Přidejte následující množství vody:</p> <p>100 g – 150 g zeleniny = 75 ml vody. 155 g – 300 g zeleniny = 100 ml vody. 305 g – 400 g zeleniny = 150 ml vody.</p> <p>Zakryjte víkem nebo potravinovou fólií. Při zapípání v polovině vaření promíchejte. Po uvaření nechte 10 minut odstát. Zeleninu rozmixujte s tekutinou na vaření pomocí mixéru. V případě potřeby upravte konzistenci trochou vody na řídkou nebo trochou dětské rýže na hustší. Před krmením zkontrolujte teplotu.</p>
<p>13. Ovocné pyré</p>	<p>Hmotnost: 100 g/200 g/300 g/400 g</p> <p>Tento program je vhodný pro vaření jablek, hrušek, broskví, papáje a manga. Uvařené ovoce se poté rozmixuje na kaši a je vhodné při odstavování miminek. Ovoce oloupejte a nakrájejte na stejně velké kousky. Vložte do misky Pyrex®.</p> <p>Přidejte následující množství vody:</p> <p>100 g – 150 g ovoce = 75 ml vody. 155 g – 300 g ovoce = 100 ml vody. 305 g - 400 g ovoce = 150 ml vody.</p> <p>Zakryjte víkem nebo potravinovou fólií. Při zapípání v polovině vaření promíchejte. Po uvaření nechte 10 minut odstát. Ovoce rozmixujte na pyré s tekutinou na vaření pomocí mixéru. V případě potřeby upravte konzistenci trochou vody na řídkou nebo trochou dětské rýže na hustší. Před krmením zkontrolujte teplotu.</p>

Pokračování na další straně

Automatické programy

Program	Pokyny
14. Hrníčkový koláč	<p>Množství: 1 hrnek, 2 hrnky</p> <p>Pro přípravu jednoho nebo dvou hrníčkových koláčů, buď čokoládového koláče nebo citrónového koláče.</p> <p>Hrnkový koláč připravte podle následujících receptů.</p> <p>Velikost hrníčku by neměla být menší než 300 ml.</p> <p>Položte hrnek do středu skleněného talíře. Otáčením otočného ovladače zvolte množství – 1 šálek nebo 2 šálky.</p> <p>Po upečení nechte koláč pár minut odstát a podávejte teplý v hrníčku se zmrzlinou, pudinkem nebo smetanou.</p>
	<p>Čokoládový hrníčkový koláč</p> <p>Ingredience</p> <p>Na 1 porci</p> <p>4½ PL mouky 2 PL rozpuštěného másla</p> <p>3 PL cukru 2 PL mléka 2½ PL kakaového prášku</p> <p>4 4 čtverečky tmavé nebo mléčné čokolády, nasekané</p> <p>Dekorace: drobenky nebo mini marshmallows</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. V hrníčku smíchejte mouku, cukr a kakaový prášek. 2. Přidejte rozpuštěné máslo a mléko a promíchejte. 3. Přidejte nasekanou čokoládu. Důkladně promíchejte. 4. Po upečení ozdobte drobenkou nebo mini marshmallow.
	<p>Citrónový hrníčkový koláč</p> <p>Ingredience</p> <p>Na 1 porci</p> <p>3 PL mouky 2 PL rostlinného oleje 3 PL cukru</p> <p>2 PL citrónové šťávy plus kůra z ½ citronu</p> <p>¼ ČL prášku do pečiva 1 vejce, rozšlehané, špetka soli</p> <p>Dekorace: jahody, borůvky, drobenka</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. V hrníčku smíchejte mouku, cukr, prášek do pečiva a sůl. 2. Přidejte rostlinný olej, citrónovou šťávu, citrónovou kůru a rozšlehané vajíčko. Důkladně promíchejte. 3. Po upečení ozdobte jahodami, borůvkami nebo drobenkou.






Program	Pokyny																
15. Zapékané těstoviny Junior	<p>Hmotnost: 250 g/500 g/800 g Příslušenství: </p> <p>Pro přípravu zapékaných čerstvých těstovin s použitím čerstvých těstovin (penne, špagety, fusilli), sýrové nebo rajčatové omáčky a strouhaného jemného sýra čedar. Použijte vhodnou čtvercovou mřížkou nádobu Pyrex®. Použijte následující množství:</p> <table border="1" data-bbox="367 328 932 485"> <thead> <tr> <th>Hmotnost</th> <th>Těstoviny</th> <th>Omáčka</th> <th>Sýr</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>250 g</td> <td>70 g</td> <td>140 g</td> <td>40 g</td> </tr> <tr> <td>500 g</td> <td>150 g</td> <td>300 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>800 g</td> <td>250 g</td> <td>500 g</td> <td>50 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>Mohou se přidat další přísady, jako je šunka, tuňák a cukrová kukuřice. V tomto případě nahraďte vybrané přidané ingredience trochou omáčky. Těstoviny položte na vysoký drátěný rošt.</p>	Hmotnost	Těstoviny	Omáčka	Sýr	250 g	70 g	140 g	40 g	500 g	150 g	300 g	50 g	800 g	250 g	500 g	50 g
Hmotnost	Těstoviny	Omáčka	Sýr														
250 g	70 g	140 g	40 g														
500 g	150 g	300 g	50 g														
800 g	250 g	500 g	50 g														
16. Mražené obalované pokrmy	<p>Hmotnost: 100 g/200 g/300 g/400 g Příslušenství: </p> <p>Pro přípravu mražených obalovaných produktů, jako jsou mražené popcornové kuře, mražené kuřecí nugety, mražená krutí stehna, mražené rybí prsty, mražené krevety.</p> <p>Před stisknutím tlačítka Start vložte grilovací pánev do trouby. Po stisknutí tlačítka Start se spustí předehřívání. Odstraňte všechny obaly a položte mražené obalované výrobky na grilovací pánev.</p> <p>Během přípravy pokrm po pípnutí otočte.</p>																
17. Čerstvé zeleninové hranolky	<p>Hmotnost: 100 g/200 g/300 g/400 g Příslušenství: </p> <p>Pro přípravu hranolků z čerstvé zeleniny, jako jsou sladké brambory, bílé brambory, mrkev, pastinák a cuketa.</p> <p>Zeleninu oloupejte a nakrájejte na kostičky (tloušťka 1 cm). Nalijte lžici rostlinného oleje. Před stisknutím tlačítka Start vložte grilovací pánev do trouby. Po stisknutí tlačítka Start se spustí předehřívání. Po předehřátí položte zeleninu na grilovací pánev. Pro nejlepší výsledky připravujte pokrm v jedné vrstvě.</p>																


Pokračování na další straně

Automatické programy

Automatické kombinované pečení



Tato funkce umožňuje pečení nebo ohřívání pokrmu nastavením hmotnosti. Trouba automaticky určí nastavení KOMBINACE a poté dobu pečení. Zvolte kategorii pokrmu a pak už jen nastavte hmotnost.

Program	Pokyny
18. Chlazená pizza	Hmotnost: 200 g/300 g/400 g Příslušenství:  K ohřívání předem koupené chlazené pizzy. Před stisknutím tlačítka Start vložte grilovací pánev do trouby. Po stisknutí tlačítka Start se spustí předehřívání. Po předehřátí odstraňte všechny obaly a vložte pizzu na grilovací pánev.
19. Zmražená pizza	Hmotnost: 200 g/300 g/400 g Příslušenství:  Na ohřívání a zapečení předem zakoupené mražené pizzy. Před stisknutím tlačítka Start vložte grilovací pánev do trouby. Po stisknutí tlačítka Start se spustí předehřívání. Po předehřátí odstraňte všechny obaly a vložte pizzu na grilovací pánev. Tento program není vhodný pro hrubé pizzy.
20. Zmražené bramborové výrobky	Hmotnost: 200 g/300 g/400 g Příslušenství:  Pro přípravu mražených předem zakoupených bramborových výrobků, které jsou vhodné ke grilování. hranolky, domácí hranolky, krokety, placky, bramborové vafle. Před stisknutím tlačítka Start vložte grilovací pánev do trouby. Po stisknutí tlačítka Start se spustí předehřívání. Po předehřátí rozložte bramborové výrobky na grilovací pánev. Otáčejte/zamíchejte během pečení po pípnutí. Pro nejlepší výsledky pečte v jedné vrstvě. Poznámka: Výrobky z brambor se značně liší. Doporučujeme zkontrolovat několik minut před koncem přípravy, abyste zjistili úroveň opečení.
21. Jarní závitky	Hmotnost: 200 g/300 g/400 g Příslušenství:  K pečení předem zakoupených chlazených jarních závitků. Jarní závitky lehce potřete olejem. Před stisknutím tlačítka Start vložte grilovací pánev do trouby. Po stisknutí tlačítka Start se spustí předehřívání. Po předehřátí položte jarní závitky na grilovací pánev.
22. Řízek	Hmotnost: 200 g/300 g/400 g Příslušenství:  K pečení předem zakoupeného nebo domácího chlazeného řízku. Řízky lehce potřete olejem. Před stisknutím tlačítka Start vložte grilovací pánev do trouby. Po stisknutí tlačítka Start se spustí předehřívání. Po předehřátí položte řízek na grilovací pánev. Během přípravy řízek po pípnutí otočte.

Program	Pokyny
23. Kuře	<p>Hmotnost: 500 g/750 g/1000 g/1200 g</p> <p>Příslušenství: </p> <p>K pečení celého čerstvého neplněného kuřete. Nádivku vařte odděleně. Umístěte kuře na nízký drátěný rošt s mělkou nádobou pod ním, abyste zachytili tuk. Začněte vařit prsy dolů a po pípnutí otočte, přičemž dávejte pozor na horké šťávy. Nechte 5 minut odstát.</p>

Automatické pečení/zapékání


Tato funkce nabízí tradiční způsoby horkovzdušného pečení v troubě. Trouba automaticky určí nastavení teploty a poté dobu pečení.

Program	Pokyny
24. Hovězí/ jehněčí maso	<p>Hmotnost: 500 g/1000 g/1500 g</p> <p>Příslušenství: </p> <p>K pečení čerstvého pečeného hovězího nebo jehněčího masa. Umístěte kusy masa na grilovací pánev. Po upečení nechte 10 až 20 minut odstát.</p>
25. Koláč	<p>Tato funkce slouží k pečení koláče.</p> <p>Příslušenství: </p> <p>Ingredience</p> <p>Máslový koláč</p> <p>75 g hladké mouky 2 vejce 75 g samokypřící mouky 2 PL mléka 100 g másla 2,5 ml (½ ČL) vanilkové esence 100 g cukru</p> <ol style="list-style-type: none"> Mouky prosejte. Máslo, cukr a esenci vyšlehejte do bledé a nadýchané hmoty. Po troškách zašlehejte vajíčka. Přimícháme mouku, v případě potřeby přidejte trochu mléka, abyste získali tekutou konzistenci. Vylijte do vymazané dortové formy (18 cm). Jednou stiskněte tlačítko automatického programu. Otočením otočného ovladače zvolte program 25. Stisknutím Start předehejte troubu. Po předehnutí zazní pípnutí a na displeji bude blikat „P“. Umístěte formu na nízký drátěný rošt a stiskněte tlačítko Start.

Pokračování na další straně

Automatické programy

Ostatní

Program	Pokyny
26. Jogurt	<p>Hodnoty nastavení: 10 minut - 12 hodin Tato funkce slouží k přípravě domácího jogurtu.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Nalijte 1 l (3,5 % tuku) mléka do 3 l nádoby.2. Přidejte 150 g bílého jogurtu a dobře promíchejte.3. Zakryjte potravinovou fólií a položte na skleněný talíř.4. Jednou stiskněte tlačítko automatického programu.5. Otočením otočného ovladače zvolte program 26 a stiskněte otočný ovladač.6. Otočením otočného ovladače zvolte dobu přípravy v trvání 4-6 hodin.7. Stiskněte tlačítko Start. <p>Po uvaření nechte jogurt v chladničce více než 6 hodin. Poznámka: Před vařením dezinfikujte nádobu a nářadí ve vroucí vodě.</p>
27. Sušené potraviny	<p>Hodnoty nastavenia: 40 °C - 90 °C, 10 minut - 12 hodin Tato funkce slouží k výrobě ze sušeného ovoce a zeleniny na zdravé a výživné pamlsky bez chemikálií a konzervačních látek.</p> <p style="text-align: right;">Příslušenství: </p> <ol style="list-style-type: none">1. Na plech položte pečicí papír a rozložte pokrm do jedné vrstvy.2. Jednou stiskněte tlačítko automatického programu.3. Otočením otočného ovladače zvolte program 27 a stiskněte otočný ovladač.4. Otočením otočného ovladače nastavte teplotu přípravy pro ovoce a stiskněte otočný ovladač.5. Otočením otočného ovladače nastavte dobu přípravy pro ovoce.6. Stiskněte tlačítko Start. Banán/fíky/kiwi/mango/ananas: nakrájejte na 5-8 mm silné kousky, nastavte 80 °C na 3-5 hodin. Rajčata: nakrájejte na 5 mm silné kousky, nastavte 80°C na 5-7 hodin.

Program	Pokyny
28. Pomalé vaření	<p>Hodnoty nastavení: 90 °C - 110 °C, 10 minut - 12 hodin</p> <p>Tato funkce vaří při relativně nízké teplotě mnoho hodin v porovnání s jinými způsoby vaření (jako je pečení, vaření a smažení), což umožňuje přípravu dušeného masa a jiných vhodných jídel bez dozoru. Toto nastavení jemně dusí pokrm delší dobu, aniž by se převařil nebo připálil. Při použití tohoto nastavení není zapotřebí žádné míchání.</p>
	<p>Maďarský guláš - 4 porce.</p> <p>Ingredience 700 g dušeného stehna, nakrájeného na kostičky 600 ml horkého hovězího vývaru 50 g ochucené mouky 3 PL (45 ml) rajčatového pyré 1 velká cibule 2 PL (30 ml) mleté papriky 1 červená paprika zbavená semínek a nakrájená 5 ml (1 ČL) cukru 400 g krájených konzervovaných rajčat 4 PL (60 ml) (60 ml) zakysané smetany 175 g hub</p> <p>Nádoba: velký kastrol Pyrex® s poklicí</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Obalte maso v mouce. 2. Smíchejte všechny ingredience kromě zakysané smetany v hrnci. 3. Přikryjte, položte na skleněný talíř. 4. Jednou stiskněte tlačítko automatického programu. 5. Otočením otočného ovladače zvolte program 28 a stiskněte otočný ovladač. 6. Otočením otočného ovladače nastavte teplotu vaření na 110 °C a stiskněte otočný ovladač. 7. Otočením otočného ovladače nastavte na 3-4 hodiny. 8. Stiskněte tlačítko Start. <p>Po uvaření ihned vmícháme zakysanou smetanu.</p>
29. Udržování teploty	<p>Hodnoty nastavení: 60 °C - 80 °C, 5 minut - 90 minut Tato funkce slouží k udržení pokrmu teplého, dokud není připraven k servírování.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Jednou stiskněte tlačítko automatického programu. 2. Otočením otočného ovladače zvolte program 29 a stiskněte otočný ovladač. 3. Otočením ovladače nastavte teplotu a stiskněte ovladač. 4. Otočením otočného ovladače nastavte čas. 5. Stiskněte tlačítko Start. <p>Poznámka: Použijte žáruvzdornou nádobu a přikryjte ji poklicí nebo pečícím papírem.</p>

Čištění

Program	Pokyny
30. Aqua Clean	Čistící program. Podívejte se na stranu 50.

Otázky a odpovědi

Ot: Proč se trouba nezapne?

Od: Když se trouba nezapne, zkontrolujte následující:

1. Je trouba správně připojena? Odpojte zástrčku od zásuvky, počkejte 10 sekund a opět připojte.
2. Zkontrolujte jistič a pojistku. Resetujte jistič nebo pojistku vyměňte, pokud je vypálená.
3. Pokud je jistič nebo pojistka v pořádku, připojte k zásuvce jiný spotřebič. Pokud jiný spotřebič funguje, pravděpodobně bude problém v troubě. Pokud jiný spotřebič nefunguje, pravděpodobně je problém v elektrické zásuvce. Pokud vypadá, že problém je v troubě, kontaktujte autorizované servisní středisko.

Ot: Moje trouba způsobuje rušení televizoru. Je to normální?

Od: Při vaření/pečení v troubě se může vyskytnout určité rušení rádia a televizoru. Toto rušení je podobné rušení způsobenému malými spotřebiči, jako jsou mixéry, vysavače, fény atp. Neznamená to problém s vaší troubou.

Ot: Trouba nechce akceptovat můj program. Proč?

Od: Trouba je navržena tak, aby neakceptovala nesprávný program. Například trouba nebude akceptovat čtvrtou fázi.

Ot: Někdy z větracích otvorů trouby vychází horký vzduch. Proč?

Od: Teplu vydávané připravovaným pokrmem ohřívá vzduch uvnitř trouby. Tento ohřátý vzduch se odvádí z trouby vzorem proudění vzduchu v troubě. Ve vzduchu nejsou žádné mikrovlny. Větrací otvory trouby by nikdy neměly být během pečení blokovány.

Ot: Mohu použít teploměr z klasické trouby v této troubě?

Od: Jen tehdy, používáte-li režim pečení GRIL a TROUBA. Kov v některých teploměrech může způsobit jiskření ve vaší troubě a proto se nesmí používat v režimech MIKROVLN a KOMBINOVANÉM režimu.

Ot: Při použití KOMBINOVANÉHO režimu slyším hučení a cvakání v troubě. Co způsobuje tento jev?

Od: Tyto zvuky se vyskytnou tehdy, když automaticky přepíná z výkonu MIKROVLN na GRIL/TROUBA pro vytvoření KOMBINOVANÉHO nastavení. Je to normální.

Ot: Z trouby jde zápach a kouř při použití funkce KOMBINOVANÉHO režimu, režimu GRIL a TROUBA. Proč?

Od: Po opakovaném použití doporučujeme troubu vyčistit a poté spustit troubu bez pokrmu, skleněného talíře a kruhové podložky v režimu GRIL po dobu 5 minut. Toto vypálí zbytky jídla nebo oleje, které mohou způsobovat zápach a/nebo kouř.

Péče o vaši troubu

1. Před čištěním troubu odpojte od elektrické sítě.
2. Udržujte vnitřní prostor trouby, těsnění dvířek a oblasti těsnění dvířek čisté. Když se na stěnách trouby přilepí rozlité potraviny nebo rozlité tekutiny, otřete těsnění dvířek a oblasti těsnění dvířek vlhkým hadříkem. Pokud jsou velmi znečištěné, můžete použít jemný čisticí prostředek. Nedoporučuje se používat drsné čisticí prostředky nebo abrazivní prostředky. Nečistěte oblast krytu vlnovodu mikrovlnné trouby, který se nachází na pravé straně vnitřního prostoru. **NEPOUŽÍVEJTE KOMERČNÍ ČISTICÍ PROSTŘEDKY NA TROUBY.**
3. K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte drsné, abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch, což může mít za následek rozbití skla.
4. Vnější povrch trouby by se měl čistit vlhkým hadříkem. Aby se předešlo poškození ovládacích částí uvnitř trouby, voda by neměla pronikat do větracích otvorů.
5. Pokud se ovládací panel znečistí, vyčistěte jej měkkým hadříkem. Na ovládací panel nepoužívejte drsné čisticí prostředky ani abrazivní prostředky. Při čištění ovládacího panelu nechte dvířka trouby otevřená, abyste předešli náhodnému zapnutí trouby. Po vyčištění stiskněte tlačítko Stop/Reset, abyste vyčistili displej.
6. Pokud se uvnitř nebo kolem vnější strany dvířek trouby nahromadí pára, otřete ji měkkým hadříkem. Může se to stát, když je trouba provozována v podmínkách vysoké vlhkosti a v žádném případě to neznamená závadu spotřebiče.
7. Čas od času je třeba vyjmout skleněný talíř na čištění. Talíř omyjte v teplé mýdlové vodě nebo v myčce nádobí.
8. Kruhová podložka a dno vnitřního prostoru trouby se mají pravidelně čistit, aby se zabránilo nadměrné hlučnosti. Jednoduše vyčistěte povrch dna trouby jemným saponátem a horkou vodou, poté jej vysušte čistou utěrkou. Kruhovou podložku lze opláchnout jemnou mýdlovou vodou. Během opakovaného používání trouby dochází k nahromadění výparů v důsledku přípravy pokrmů, avšak tyto výpary v žádném případě neovlivňují povrch dna nebo části kruhové podložky. Po vyjmutí kruhové podložky z vnitřního prostoru trouby za účelem čištění, musí být tato podložka opět umístěna do správné polohy v troubě.
9. Při používání režimu GRIL, TROUBA nebo KOMBINOVANÉHO režimu, mohou některé potraviny postříkat stěny trouby mastnotou. Pokud troubu občas nečistíte, může během používání začít „kouřit“.
10. K čištění se nesmí používat parní čistěč.
11. Servis této trouby by měl provádět pouze kvalifikovaný personál. Pro údržbu a opravu trouby kontaktujte nejbližšího autorizovaného prodejce.
12. Neudržování trouby v čistém stavu může vést k poškození povrchů, což může ovlivnit životnost spotřebiče a případně vést k nebezpečné situaci.

Pokračování na další straně

Péče o vaši troubu

13. Neustále udržujte větrací otvory čisté. Zkontrolujte, zda neblokuje prach nebo jiný materiál tyto otvory v horní, spodní nebo na pravé straně trouby. Jsou-li tyto otvory zablokovány, může to způsobit přehřívání, které může negativně ovlivnit provoz trouby a představovat bezpečnostní riziko.
14. Na pánev nikdy nepoužívejte ostré předměty, protože by se poškodil nepřilnavý povrch.
15. Po použití pánve omyjte v horké mýdlové vodě a opláchněte v horké vodě. Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky ani drátěnky, protože by to poškodilo povrch pánve.

Aqua Clean (Automatický program č. 30)

Program Aqua Clean usnadňuje čištění dutiny. Program Aqua Clean vytváří páru ve vnitřním prostoru trouby, aby se nečistoty snadno odstranily.

1. Dejte 300 ml (1½ šálku) vody, plátek citronu a trochu limetkové šťávy (přibližně 1 lžičku) do skleněné misky vhodné do mikrovlnné trouby. Výška hladiny vody by neměla být vyšší než polovina misky.
2. Stiskněte tlačítko automatického programu a otáčením otočného ovladače zvolte program 30, poté stiskněte tlačítko Start.
3. Trouba zahřeje vodu a vytvoří páru ve vnitřním prostoru trouby. Nechte nádobu odstát.
4. Neotvírejte dvířka trouby, dokud neuslyšíte pípnutí.
5. Po pípnutí odpojte napájecí kabel a vyjměte misku. Nyní otřete veškerou páru z dutiny měkkým hadříkem.

- V případě potřeby celý postup zopakujte.

Technické údaje


Napájení:	230 V, 50 Hz
Spotřeba elektrické energie:	Maximální; 2400 W
	Mikrovlny; 1500 W
	Gril; 2400 W
	Trouba; 2400 W
Výkon:	Mikrovlny; 1000 W (IEC-60705)
	Výhřevné těleso grilu; 2400 W
	Výhřevné těleso trouby; 2400 W
Vnější rozměry:	327 mm (Š) x 520 mm (H) x 520 mm (V)
Rozměry vnitřního prostoru trouby:	240,5 mm (Š) x 351 mm (H) x 351 mm (V)
Celkový objem trouby:	30 l
Průměr skleněného talíře:	315 mm
Provozní frekvence:	2450 MHz
Čistá hmotnost:	19,5 kg
Hlučnost:	L_{WA} 60 dB
Uvedená hmotnost a rozměry sou přibližné.	

Technické údaje se mohou změnit bez předchozího upozornění.

Toto zařízení vyhovuje Evropským standardům pro EMC rušení (EMC = Electromagnetic Compatibility) EN 55011. Podle tohoto standardu je toto zařízení skupina 2, třída B a je v rámci stanovených limitů. Skupina 2 znamená, že radiofrekvenční energie je generována ve formě elektromagnetického záření pro účel ohřevu a vaření pokrmů. Třída B znamená, že tento výrobek může být používán v běžném domácím prostředí.



Informace o likvidaci starých elektrických a elektronických zařízení (soukromé domácnosti).

 Tento symbol na výrobku a/nebo v průvodní dokumentaci znamená, že použité elektrické a elektronické zařízení se nesmí kombinovat s běžným komunálním odpadem.

Pro správné zacházení, obnovu a recyklaci odnesete tyto produkty na příslušná sběrná místa, kde je převezmou bezplatně.

V některých zemích je možné produkty předat místnímu prodejci při koupi nového ekvivalentního spotřebiče.

Správnou likvidací tohoto produktu pomáháte chránit hodnotné suroviny a bráníte před možným negativním vlivem na lidské zdraví a životní prostředí, ke kterému může dojít při nesprávné likvidaci zařízení. Pro podrobnější informace kontaktujte místní správu nebo nejbližší sběrné středisko.

V souladu s národní legislativou se mohou v souvislosti s nesprávnou likvidací tohoto odpadu vymáhat pokuty.

Pro podnikové uživatele v rámci Evropské unie

Chcete-li likvidovat elektrické a elektronické zařízení, pro podrobnější informace kontaktujte prodejce nebo dodavatele.

Informace o likvidaci v ostatních zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný pouze v Evropské unii.

Chcete-li zlikvidovat toto zařízení, kontaktujte místní správu nebo prodejce a požádejte o informace o správné likvidaci.

Produkt Panasonic

Na tento výrobek se vztahuje e-Záruka Panasonic.
Nákupní doklad si prosím uschovejte.
Informace a podmínky záruky pro tento produkt jsou k dispozici na
www.panasonic.com/cz
nebo na následujících telefonních číslech: 236032911 – číslo pro
volání z pevné linky