

Návod k obsluze

Parní kombinovaná mikrovlnná trouba

Model č. NN-DS59NB
NN-DS59NM

Určeno pouze pro použití v
domácnostech



INVERTER NN-DS59NB



Naskenujte QR kód pro další recepty a úplnou verzi návodu k obsluze.



**Provensálské rybí
filé na páře**



**Kuřecí prsa na
páře s citrónem a
tymiánem**

Česky

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před uvedením této trouby do provozu si pozorně přečtěte tyto pokyny a uschovejte si je pro budoucí použití.

OBSAH

Děkujeme za zakoupení tohoto spotřebiče značky Panasonic.

Bezpečnostní pokyny.....	4
Likvidace starého zařízení	10
Instalace a připojení.....	10
Umístění trouby	11
Důležité bezpečnostní pokyny	12
Péče a čištění vaší trouby.....	18
Dodatečná doporučení.....	19
Příslušenství trouby.....	20
Jednotlivé části trouby	21
Ovládací panel	23
Způsob používání otočného ovladače	24
Displej.....	24
Nádoby a materiály vhodné na použití	25
Režimy pečení.....	27
Zobrazení pokynů.....	30
Volba pípnutí	31
Nastavení času	31
Použití časovače.....	32
Použití funkce přidání času	32
Dětská pojistka	33
Mikrovlnné vaření a rozmrazování.....	33
Grilování.....	34

Pečení v troubě.....	34
Vaření v páře	35
Parný ráz	35
Kombinované vaření: Gril a mikrovlny.....	36
Kombinované vaření: Vaření s párou	37
Vícestupňové vaření.....	38
Programy ohřevu snímačem	39
Automatické programy	40
Nastavení čištění	43
F1. Drain Water (Odčerpání vody)	43
F2. System Cleaning (Čištění systému)	44
F2. System Cleaning (Čištění systému)	45
F3. Deodorization (Odstraňování zápachu)	45
F4. Cavity Cleaning (Čištění vnitřního prostoru).....	46
Čištění zásobníku vody.....	47
Tabulky rozmrazování	48
Tabulky ohřevu	50
Tabulky pečení/vaření	56
Tabulky smažení v troubě s nízkým obsahem tuku	64
Otázky a odpovědi.....	66
Otázky a odpovědi.....	67
Technické údaje.....	72

Bezpečnostní pokyny

- Důležité bezpečnostní pokyny. Před použitím této trouby si pozorně přečtěte tyto pokyny a uschovejte si je pro použití v budoucnosti.
- 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 zodpovědnou 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.
- 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.
- **Varování!** Pro kohokoli jiného než kompetentní osobu je nebezpečné provádět jakýkoli servis nebo opravu, která zahrnuje odstranění krytu, který poskytuje ochranu před vystavením mikrovlonné energii. Spotřebič je třeba zkontrolovat, zda není poškozeno těsnění dvířek a oblasti těsnění dvířek a Jsou-li dvířka nebo těsnění dvířek poškozeno, trouba se nesmí provozovat, dokud ji neopraví kompetentní osoba.

Bezpečnostní pokyny

- **Varování!** Nemanipulujte se spotřebičem ani neprovádějte žádná nastavení 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.
- **Varování!** Tekutiny a jiné pokrmy nesmíte ohřívat v uzavřených nádobách, protože mohou explodovat.
- **Varování!** Neumisťujte troubu do blízkosti elektrického nebo plynového sporáku.
- **Varování!** Děti mohou používat spotřebič jen pokud byly poučeny o použití a jsou schopny spotřebič používat bezpečným způsobem a porozuměli možným rizikům při nesprávném použití. Zajistěte, aby se děti po použití trouby nedotýkaly horkého vnějšího krytu.
- Tato trouba je určena pouze pro použití na pracovní ploše. Není určena pro zabudování nebo v uzavřené skřínce. Spotřebič nesmí být umístěn ve skřínce.

Při použití na pracovní ploše:

- Troubu musíte postavit na rovný, stabilní povrch, 85 cm nad podlahou, zadní stranou umístěnou proti zadní stěně. Pro správný provoz trouby musíte zajistit dostatečný prostor, 5 cm z jedné a druhé strany, 15 cm shora; 10 cm zezadu.
- Při ohřevu pokrmu v plastové nebo papírové nádobě pokrmy často kontrolujte, neboť tyto typy obalů se mohou při přehřátí vznítit.

Bezpečnostní pokyny

- Pokud se v troubě objeví kouř nebo plamen, stiskněte tlačítko ... **Stop/Cancel** a nechte dvířka zavřená pro udušení plamene. Odpojte napájecí kabel nebo odšroubujte příslušnou pojistku nebo vypněte jistič.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.
- 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.
- Mikrovlnný ohřev nápojů může vyvolat opožděný náhlý var, proto je třeba být při manipulaci s nádobou opatrný.
- Obsah dětských lahví musíte dobře promíchat nebo protřepat. Před podáváním zkontrolujte teplotu, abyste zabránili popálení.
- Nevařte vajíčka ve skořápce a celá natvrdo uvařená vejce pomocí **mikrovl**n. 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 postřikání 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.**

Bezpečnostní pokyny

- Některé potraviny mohou při vaření nutně postříkat stěny trouby mastnotou. Pokud troubu občas nečistíte, může během používání začít „kouřit“.
- 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.
- **Varování!** Při použití režimu **grilu, trouby, páry** nebo **kombinovaných režimů** se mohou přístupné části mikrovlnné trouby velmi zahřát. Malé děti mladší 8 let by se měly držet mimo dosah trouby. Děti by měly troubu používat jen pod dohledem dospělých.
- 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 skříňce trouby a dvířkách jsou horké v průběhu režimu **grilu, trouby, páry** nebo **kombinovaných** režimů, 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.
- V případě poruchy elektroniky lze troubu vypnout pouze z elektrické zásuvky.
- Používejte pouze nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

Bezpečnostní pokyny

- **Varování!** Tento spotřebič produkuje vroucí horkou páru.
- Během a po vaření s funkcí páry neotvírejte dvířka trouby, když je váš obličej velmi blízko trouby. Při otevírání dvířek buďte opatrní, protože pára může způsobit zranění.
- **Varování!** Při otevření dvířek může unikat pára. Pokud je v troubě pára, nesahejte dovnitř holýma rukama! Hrozí nebezpečí popálení! Používejte kuchyňské rukavice.
- Správnou instalaci příslušenství poličky naleznete na stranách 19-20.
- Trouba má topná tělesa umístěná v její horní části a na dně trouby. Po používání funkce **grilu, trouby, páry** nebo **kombinovaných** režimů, jsou povrchy uvnitř trouby velmi horké. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků uvnitř trouby. **Po vaření pomocí těchto funkcí bude příslušenství trouby velmi horké.**
- Kovové nádoby nebo nádobí s kovovým lemem by se neměly používat během mikrovlnného vaření. Vyskytne se jiskření.
- 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 ohřívat 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.

Bezpečnostní pokyny

- Osvětlení trouby musí měnit pouze kvalifikovaný servisní technik vyškolený výrobcem. Nepokoušejte se demontovat vnější kryt trouby.
- Před použitím trouby umístěte odkapávací plech na své místo. Na straně 21 naleznete informace o správné instalaci.
- Účelem odkapávacího plechu je zachytávat nadbytečnou tekutinu během režimu vaření v páře a kombinovaného režimu. Musíte jej vyprázdnit po každém použití funkce páry a kombinovaného režimu.
- Nepoužívejte zásobník vody, je-li prasklý nebo poškozený, protože vytečení vody může způsobit zkrat a zasažení elektrickým proudem. Pokud je zásobník vody poškozen, kontaktujte vašeho prodejce.
- Upozornění! Abyste zabránili nebezpečí z důvodu nechtěného resetování tepelné pojistky, nesmíte tento spotřebič napájet přes externí spínací zařízení, jako je časovač nebo připojovat k obvodu, který se pravidelně vypíná dodavatelskou službou.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby se předešlo přehřátí.
- Troubu byste měli pravidelně čistit a odstraňovat všechny zbytky jídla.

Likvidace starého zařízení



**Pouze pro Evropskou unii a státy s
recyklačními systémy**

Tento symbol na výrobku a/nebo v průvodní dokumentaci znamená, že použitá elektrická a elektronická zařízení se nesmí kombinovat s běžným komunálním odpadem.

Pro správné zacházení, obnovu a recyklaci odнесите tyto produkty na příslušná sběrná místa, v souladu s vaší národní legislativou.

Jejich správnou likvidací pomůžete šetřit cenné zdroje a předcházet možným negativním vlivům na lidské zdraví a životní prostředí.

Podrobnější informace o sběru a recyklaci odpadu získáte od místní samosprávy.

Za nesprávnou likvidaci tohoto odpadu mohou být v souladu s národní legislativou uvaleny sankce.

Instalace a připojení

Zkontrolujte svou troubu

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



Důležité

Z důvodu osobní bezpečnosti musí být tento spotřebič správně uzemněn.

Pokyny k uzemnění

Pokud není vaše elektrická zásuvka uzemněna, je na vaší osobní 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.

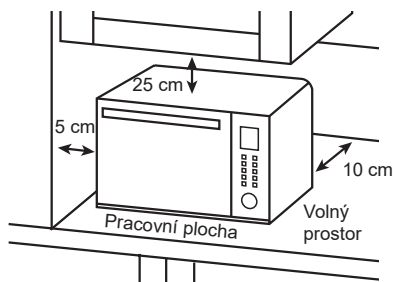
Umístění trouby

Tato trouba je určena pro použití pouze na pracovní ploše. Není určen k vestavěnému použití ani k použití uvnitř skříně. Spotřebič nesmí být umístěn ve skřínce.

Použití na pracovní ploše

Trouba musí být umístěna na rovném, stabilním povrchu 85 cm nad podlahou, přičemž zadní část trouby musí být umístěna naproti zadní stěně. Pro správnou funkci musí mít trouba dostatečný průtok vzduchu, tzn. 5 cm na jedné straně, přičemž druhá musí být otevřena; 25 cm prostoru nahoře; 10 cm vzadu.

1. Troubu umístěte na rovný a stabilní povrch více než 85 cm nad podlahu.
2. Když se dvířka trouby otevřou, nepřetahujte nádobu přes okno dvířek a zatížení dvířek by nemělo přesáhnout 3,5 kg.
3. Když je tato trouba nainstalována, musí být možné jednoduše ji odpojit od elektrické sítě vytažením zástrčky nebo vypnutím jističe.
4. Pro správný provoz ponechte dostatečný volný prostor pro cirkulaci vzduchu kolem trouby.
5. Neumísťujte tuto troubu do blízkosti elektrického nebo plynového sporáku.
6. Nepoužívejte troubu venku.
7. Neodstraňujte nožičky spotřebiče.
8. Spotřebič nepoužívejte v prostředí s vysokou vlhkostí.
9. 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.
10. 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.
11. Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnostech.



Důležité bezpečnostní pokyny

Pozorně si přečtěte a uchovejte pro budoucí použití.



Varování!

Důležité bezpečnostní pokyny.

1. Těsnění dvířek a oblast těsnění je třeba čistit vlhkou utěrkou. Spotřebič zkontrolujte z hlediska poškození těsnění dvířek a oblasti těsnění a pokud jsou poškozené, spotřebič nesmíte používat, dokud jej neopraví servisní technik vyškolený výrobcem.
2. Nepokoušejte se manipulovat ani neupravujte a neopravujte dvířka, kryt ovládacího panelu, bezpečnostní spínače ani jiné díly trouby. Nedemontujte vnější panel trouby, který poskytuje ochranu před mikrovlnným zářením. Opravy smí provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.
3. Spotřebič nepoužívejte, pokud má poškozený kabel nebo zástrčku, pokud nefunguje správně nebo je-li jinak poškozen a po pádu. Je nebezpečné provádět opravy spotřebiče pro kohokoli jiného než je kvalifikovaný servisní technik.
4. Je-li poškozen napájecí kabel, musí jej vyměnit výrobce, servisní technik nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo nebezpečí.
5. Nepoužívejte poškozený nebo prasklý zásobník vody, protože přetečení vody může způsobit

zkrat a zasažení elektrickým proudem. Pokud je poškozen zásobník vody, kontaktujte prodejce

6. Děti mohou spotřebič používat jen pokud byly poučeny o bezpečném použití spotřebiče a porozuměly případným nebezpečím při nesprávném použití.
7. Tekutiny a ostatní potraviny nesmíte ohřívat v utěsněných nádobách, protože mohou explodovat.



Varování!

Tento spotřebič vytváří horkou páru.

8. Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o správném a bezpečném použití spotřebiče osobou odpovědnou za jejich bezpečnost a porozuměli případnému 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

Použití vaší trouby

1. Troubu nepoužívejte k jinému účelu než je příprava pokrmů. Tato trouba je speciálně navržena pro ohřev a vaření pokrmů. Nepoužívejte tuto troubu k ohřevu chemikálií nebo jiných nejedlých produktů.
2. Před používáním se ujistěte, zda jsou varné nádoby/nádoby vhodné pro použití do mikrovlnné trouby. Viz strany 25-26.
3. 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 ohřívat 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.
4. Pokud troubu nepoužíváte, neskladujte v ní žádné předměty pro případ náhodného nechtěného zapnutí.
5. Spotřebič nesmí být používán v režimu **mikrovlnného ohřevu ani v kombinovaných režimech, pokud v něm nejsou žádné potraviny.** V opačném případě může dojít k poškození spotřebiče. Kromě případu v bodě 1 v kapitole „Použití ohřevu“.

6. Pokud se v troubě objeví kouř nebo plameny, stiskněte tlačítko Stop/ Cancel a nechte dvířka zavřená pro udušení plamenů. Odpojte napájecí kabel nebo vypněte napájení na pojistce nebo panelu jističe.
7. Během a po použití funkce **s párou** neotvírejte dvířka trouby s tváří v blízkosti trouby. Zvyšte pozornost při otevírání, abyste se nezranili unikající párou.



Upozornění!

Při otevření může dojít ke vzniku páry. Pokud je v troubě pára, nedávejte do trouby holé ruce! Hrozí riziko popálení! Použijte kuchyňské rukavice.

Použití ohřevu

1. Před prvním použitím funkce **grilu, trouby, páry** nebo **kombinovaného** režimu nechte troubu v provozu bez pokrmu a bez příslušenství na 220 °C na 10 minut. To umožní vypálení ochranné vrstvy oleje. Toto je jediný případ, kdy se používá prázdná trouba (s výjimkou předehřívání).



Upozornění! Horké povrchy!

Vnější povrchy trouby včetně větracích otvorů na skříni a dvířka trouby se během **kombinovaného režimu/režimu gril/trouba/pára** zahřejí. Po vaření v těchto režimech bude příslušenství trouby velmi horké.

Důležité bezpečnostní pokyny

2. Vnější povrch trouby včetně dvířek trouby je horký při použití funkce kombinovaného režimu/ režimu gril/trouba/pára, zvyšte pozornost při otevírání nebo zavírání dvířek a při vkládání a vyjímání příslušenství.
3. Trouba má topná tělesa umístěná v horní a spodní části trouby. Po použití funkce **kombinovaného režimu/režimu gril/trouba/pára** je vnitřní povrch trouby velmi horký. Je třeba dávat pozor, abyste se nedotkli žádného z vnitřních povrchů v blízkosti topného tělesa uvnitř trouby. Po vaření pomocí těchto funkcí bude příslušenství trouby velmi horké



Upozornění! Horké povrchy!

Po vaření s těmito režimy bude příslušenství trouby velmi horké.

4. Přístupné části budou horké v kombinovaném režimu/režimu gril/trouba/pára. Děti mladší 8 let držte mimo dosah a děti mohou troubu používat pouze pod dozorem dospělé osoby z důvodu vysoké teploty.

Provoz ventilátoru

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

Zásobník na vodu

Zásobník na vodu nepoužívejte, je-li prasklý nebo poškozený, protože protékající voda může způsobit zkrat a zasažení elektrickým proudem. Je-li zásobník poškozen, kontaktujte prodejce.

Osvětlení trouby

Je-li nezbytné vyměnit osvětlení trouby, kontaktujte vašeho prodejce.

Časy vaření

Časy 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 převaří a v extrémních případech může dojít ke vznícení a následnému poškození vnitřního prostoru trouby.

Důležité bezpečnostní pokyny

Teploměr na maso

Použijte teploměr na maso ke kontrole stupně upečení masa a drůbeže jen tehdy, když maso vyjmete z trouby. Pokud je maso nedopečené, vraťte ho do trouby a pečte ještě několik minut při doporučeném výkonu. Nepoužívejte běžný teploměr na maso v mikrovlnné troubě, protože může způsobit jiskření.

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.

Vajíčka

Nevaňte vajíčka ve skořápce ani celá natvrdo uvařená vejce mikrovlnným ohřevem. Může se nahromadit tlak a vajíčka mohou explodovat, i po skončení mikrovlnného ohřevu.

Potraviny se slupkou

Brambory, jablka, vaječný žloutek, celá zelenina a uzeniny jsou příklady potravin s neporézní slupkou. Před vařením je třeba propíchnout vidličkou, aby nepraskly.



Varování!

Tekutiny a jiné potraviny se nesmí ohřívat v uzavřených nádobách, protože mohou explodovat.

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:

- Vyhněte se použití nádob s rovnými stěnami a úzkými hrdly.
- Pokrmy nadměrně nepřehřívejte.
- Tekutiny promíchejte před vložením nádoby do trouby a v polovině času ohřevu.
- Po ohřevu nechte tekutinu chvíli odstát v troubě, opět zamíchejte před opatrným vyjmutím nádoby.

Mikrovlnný ohřev nápojů může vést ke zpožděnému erupčnímu varu, proto buďte opatrní při manipulaci s nádobou.

Papír/plast

Při ohřevu pokrmů v plastové nebo papírové nádobě potraviny často kontrolujte, neboť tyto typy obalů a mohou při nadměrném přehřátí vznítit. Pokud režim vaření zahrnuje mikrovlnný výkon, nepoužívejte drátěné spony s sáčky na pečení, protože by mohlo dojít k jiskření. 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.

Důležité bezpečnostní pokyny

Varné nádoby/fólie

Neohřívejte žádné zavřené plechovky ani láhve, protože mohou explodovat. Kovové nádoby nebo nádobí s kovovým okrajem nesmíte používat během mikrovlnného ohřevu. Může se vyskytnout jiskření.

Pokud používáte hliníkovou fólii, jehlice na maso nebo kovové nádobí, vzdálenost mezi nimi a stěnami trouby a dvířky musí být nejméně 2 cm, abyste zabránili jiskření.

Dětské láhve a nádoby s dětským pokrmem

Před vložením do trouby je třeba sundat uzávěr a dudlík nebo víčko z dětské láhve. Tekutina v horní části láhve bude mnohem teplejší než ve spodní části a před kontrolou teploty je třeba ji důkladně protřepat. Z nádob s dětskou výživou je třeba odstranit i víčko, obsah je třeba před kontrolou teploty promíchat nebo protřepat. Toto by mělo být provedeno před konzumací, aby se předešlo popálení.

Krátké časy vaření

Jelikož časy vaření v mikrovlnné troubě jsou mnohem kratší než jiné způsoby vaření, je důležité, aby se nepřekračovaly doporučené časy vaření bez předchozí kontroly pokrmu.

Časy vaření uvedené v tabulkách jsou přibližné. Faktory, které mohou ovlivnit čas vaření, jsou: preferovaný stupeň vaření, počáteční teplota, nadmořská výška,

objem, velikost a tvar použitých potravin a nářadí. Když se seznámíte s troubou, budete moci tyto faktory upravit.

Je lepší nejprve pokrm nedovařit než převařit. Pokud je pokrm nedostatečně uvařený, můžete jej vždy vrátit do trouby pro další vaření. Pokud je jídlo převařeno, nelze nic dělat. Vždy začněte s minimálním časem vaření.



Důležité

Překročili-li se doporučená doba vaření, pokrm se zkaží a za extrémních okolností by se mohl vznítit a případně poškodit vnitřní prostor trouby.

Malé množství potravin

Při ohřívání malého množství potravin buďte opatrní, neboť při velmi dlouhém vaření se může snadno spálit, vysušit nebo vznítit. Vždy nastavte krátké časy vaření a pokrm často kontrolujte.



Poznámka

Troubu nikdy neprovozujte bez jídla v mikrovlnném režimu nebo kombinovaném režimu s použitím mikrovln.

Důležité bezpečnostní pokyny

Vařená vejce

Nevaňte vajíčka ve skořápce ani celá natvrdo uvařená vejce mikrovlnným ohřevem. Může se nahromadit tlak a vajíčka mohou explodovat, i po skončení mikrovlnného ohřevu.

Víčka

Před vložením do mikrovlnné trouby vždy odstraňte víčky sklenic a nádob na jídlo, které si můžete vzít s sebou. Pokud tak neučiníte, může se uvnitř nahromadit pára a tlak a způsobit výbuch i po zastavení mikrovlnného vaření.

Smažení

Nepokoušejte se v troubě smažit.

Ohřev

Je nezbytné, aby se zahřátý pokrm podával „horký“. Vyjměte pokrm z trouby a zkontrolujte, zda je „horký“, tzn. ze všech částí vychází pára a bublá omáčka. (Chcete-li, můžete se rozhodnout zkontrolovat, zda pokrm dosáhl 72 °C pomocí potravinového teploměru – ale nezapomeňte, že tento teploměr nepoužívejte v mikrovlnné troubě.)

V případě pokrmů, které se nedají míchat, například lasagne, pastevecký koláč, by se měl střed nařezat nožem, aby se otestovalo, zda je dobře přehřátý. I když byly dodrženy pokyny výrobce na obalu, vždy před podáváním zkontrolujte, zda je pokrm horký a máte-li pochybnosti, vraťte pokrm do trouby pro další ohřátí.

Doba odstátí

Doba odstátí se vztahuje na období na konci vaření nebo ohřívání, kdy se pokrm nechá před konzumací, tj. je to doba odpočinku, která umožňuje, aby se teplo v pokrmu dále odvádělo do středu, čímž se eliminují studená místa.

Udržování trouby v čistotě

Pro bezpečný provoz trouby je nutné ji pravidelně otírat.

Použijte teplou mýdlovou vodu, hadřík dobře vyždímejte a použijte k odstranění mastnoty nebo jídla zevnitř. Věnujte mimořádnou pozornost oblasti těsnění dveří. Trouba by měla být při čištění odpojena ze sítě.

Grilování

Trouba bude v provozu s funkcí **Gril** pouze při zavřených dvířkách.

Skladování příslušenství

Uvnitř trouby neskladujte žádné předměty kromě příslušenství trouby pro případ náhodného zapnutí.

Jiskření

Při nesprávném použití kovové nádoby, při použití nesprávné hmotnosti potravin nebo při poškození příslušenství může dojít k jiskření. Jiskření je, když jsou v mikrovlnné troubě viditelné modré záblesky světla. Pokud k tomu dojde, okamžitě zastavte spotřebič. Pokud troubu ponecháte bez dozoru a takto to bude pokračovat, může dojít k poškození spotřebiče. Můžete pokračovat ve vaření pouze v režimu **gril, trouba** nebo **pára**.

Péče a čištění vaší trouby



Důležité

Pro bezpečný provoz trouby je nutné ji udržovat v čistotě a po každém použití ji otřít. Neudržování trouby v čistém stavu může vést k poškození povrchu, což by mohlo nepříznivě ovlivnit životnost spotřebiče a případně vést k nebezpečné situaci.

1. **Před čištěním troubu vypněte** a pokud je to možné, odpojte ji z elektrické zásuvky.
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.
3. Po použití režimu **gril, trouba, pára a kombinované vaření** byste měli stěny trouby vyčistit měkkým hadříkem a mýdlovou vodou. Zvláštní pozornost by měla být věnována tomu, aby byla oblast okna čistá, zejména po vaření v režimu gril, trouba, pára a kombinovaný režim. Odolné skvrny uvnitř trouby lze odstranit použitím malého množství běžného čisticího prostředku na trouby nastříkaného na měkký vlhký hadřík. Otřete na problémová místa, nechte působit doporučený

čas a poté setřete. **Nestříkejte přímo do trouby.**

4. Po vaření s **funkcí páry** otřete veškerou přebytečnou vodu, která mohla zkondenzovat uvnitř trouby. Vyprázdněte odkapávací misku (viz strana 21).
5. 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.
6. **Vnější povrch trouby** by se měl čistit vlhkým hadříkem. Aby se předešlo poškození ovládacích částí uvnitř trouby, voda by neměla pronikat do ventilačních otvorů.
7. Pokud se znečistí **ovládací panel**, vyčistěte jej měkkým suchým hadříkem. Na ovládací panel nepoužívejte drsné čisticí prostředky nebo abrazivní prostředky. Při čištění ovládacího panelu nechte dvířka trouby otevřená, abyste předešli náhodnému zapnutí trouby. Po vyčištění stiskněte tlačítko **Stop/Cancel**, abyste vyčistili displej.
8. Pokud se uvnitř nebo kolem vnější strany dvířek trouby **nahromadí pára**, otřete ji měkkým hadříkem. Může k tomu dojít, když je mikrovlnná trouba provozována v podmínkách vysoké vlhkosti a v žádném případě to neznamená poruchu zařízení nebo únik mikrovlnné trouby.

Péče a čištění vaší trouby

9. **Dno trouby** by se mělo pravidelně čistit. Jednoduše otřete spodní povrch trouby jemným čistícím prostředkem a teplou vodou a poté osušte čistým hadříkem. Výpary z vaření se při opakovaném použití nahromadí, ale žádným způsobem neovlivňují povrch dna.
10. Při **grilování** nebo vaření v režimu **trouba, pára** nebo **kombinovaném režimu** mohou některé potraviny vystříknout mastnotu na stěny trouby. Pokud troubu nevyčistíte, abyste odstranili tento tuk, může se nahromadit a způsobit, že trouba během používání „kouří“. Tyto značky se budou později obtížněji čistit.
11. K čištění spotřebiče se nesmí používat parní čistič.
12. Dbejte na to, aby byl grilovací plech udržován v čistotě, zejména při používání **kombinovaných** programů.
13. Udržujte **větrací otvory** vždy čisté. Zkontrolujte, zda žádný z větracích otvorů na troubě neblokuje prach nebo jiný materiál. Pokud se větrací otvory zablokují, může to způsobit přehřátí, které by ovlivnilo provoz trouby a mohlo by vést k nebezpečné situaci.
14. Jakmile se na displeji zobrazí symbol, spusťte program čištění systému. Podívejte se strany 44–45. Zásobník na vodu čistěte alespoň jednou týdně, abyste zabránili usazování vodního kamene. Viz strana 47.

Dodatečná doporučení

1. Pokrm nepřipravujte přímo na dně trouby. Pokrm vždy vkládejte do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby.
2. Dodávaný grilovací plech se musí používat jen podle pokynů pro režim gril, trouba, pára a kombinace. Při vaření pouze v mikrovlnném režimu nikdy nepoužívejte kovové příslušenství. Nepoužívejte, pokud troubu provozujete s méně než 200 g pokrmu na manuálním kombinovaném programu. Maximální hmotnost, kterou lze použít pro příslušenství trouby je 3,2 kg. Nesprávné používání příslušenství může poškodit vaši troubu.
3. Při vaření s mikrovlnným výkonem může dojít k jiskření, použije-li se nesprávná hmotnost pokrmu, nesprávně se použije kovová nádoba nebo se poškodí příslušenství trouby. Pokud k tomu dojde, okamžitě zastavte spotřebič. Můžete pokračovat ve vaření pouze v režimu **gril, pára** nebo **trouba**.
4. Vždy si prohlédněte pokyny pro správné příslušenství, které se má použít u všech automatických programů.

Příslušenství trouby

Trouba je vybavena příslušenstvím, grilovacím plechem. Vždy dodržujte pokyny týkající se použití příslušenství.

Příslušenství má různé využití:



Grilovací plech

- Nepředehřívajte.
- **Při manipulaci s horkým plechem vždy používejte rukavice.**
- Před přípravou se ujistěte, zda jsou odstraněny všechny obaly potravin.
- Na horký plech nepokládejte žádné materiály citlivé na teplo, protože to může způsobit popálení.
- Správné používání grilovacího plechu pro každý režim pečení naleznete na stranách 27-29.

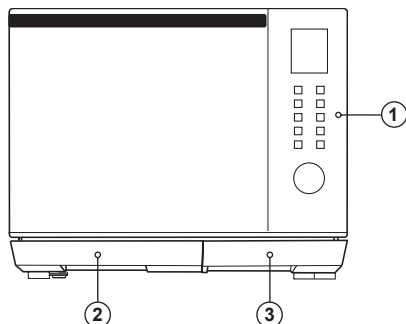
Režimy vaření	Grilovací plech	Poloha
 Mikrovlny	×	-
 Gril	✓	
 Trouba	✓	
 Pára	✓	
 +  Kombinovaný 1,2	✓	
 +  Kombinovaný 3,4	✓	
 +  Kombinovaný 5	✓	
 +  Kombinovaný 6	✓	

Péče o grilovací plech

1. Nikdy nepoužívejte na plechu žádné ostré předměty, protože můžete poškodit nepřilnavý povrch.
2. Po použití omyjte plech v horké vodě se saponátem a poté opláchněte. Nepoužívejte žádné drsné čističe ani škrabky, mohli byste poškodit povrch plechu.
3. **Grilovací plech můžete mýt v myčce nádobí.**

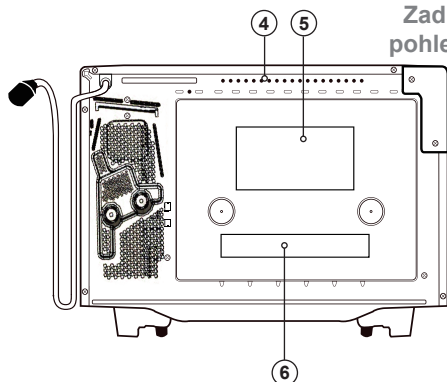
Jednotlivé části trouby

Přední pohled

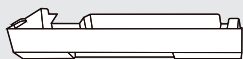


1. Ovládací panel
2. Odkapávací zásobník
3. Zásobník vody

Zadní pohled

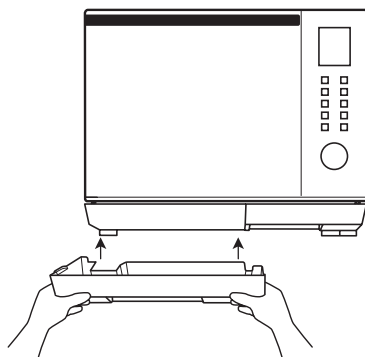


4. Výstupní větrací otvor
5. Výstražný štítek
6. Identifikační štítek

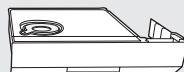


Odkapávací zásobník

1. Před použitím trouby musíte instalovat odkapávací zásobník pro zachytávání nadbytečné vody během vaření. Odkapávací zásobník musíte pravidelně vybírat a čistit.
2. Nasaďte zásobník uchopením oběma rukama a zacvaknutím na přední nožičky trouby.
3. Pro vyjmutí zásobníku jej uchopte oběma rukama a jemně vytáhněte vpřed. Umyjte v teplé vodě se saponátem. Nasaďte na místo zacvaknutím na nožičky.
4. **Zásobník nemyjte v myčce nádobí.**



Umístěte odkapávací zásobník zacvaknutím na nožičky



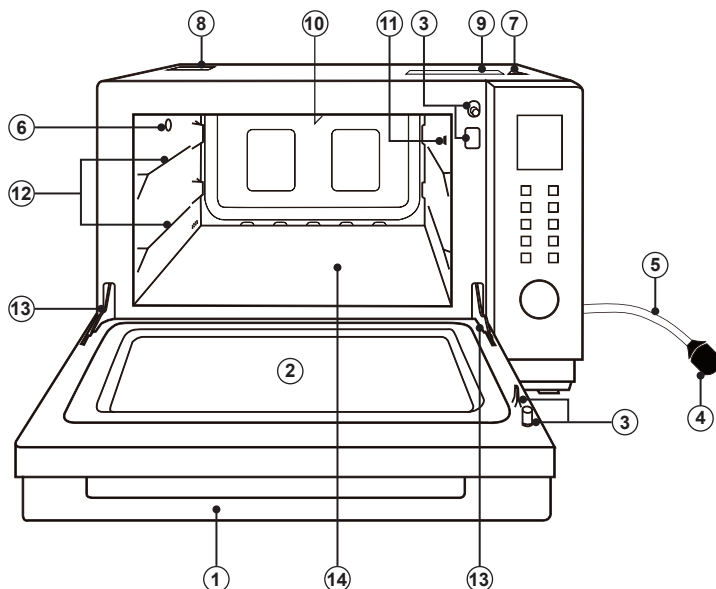
Zásobník vody

Zásobník nemyjte v myčce nádobí.

Poznámka

Výše uvedené obrázky jsou pouze ilustrační.

Jednotlivé části trouby



① Rukověť dvířek

Tažením rukojeti otevřete dvířka. Když otevřete dvířka během provozu, vaření se zastaví bez vymazání naprogramovaných nastavení. Vaření pokračuje po zavření dvířek a stisku otočného ovladače. Po otevření dvířek se rozsvítí osvětlení trouby.

② Okno v dvířkách

③ Bezpečnostní uzavírací systém dvířek

Abyste se nezranili, do otvoru nevkládejte nože, vidličky ani jiné předměty.

④ Zástrčka

⑤ Napájecí kabel

⑥ Výstup páry

⑦ Výstražný symbol

⑧ Výstražný štítek

⑨ Štítek menu

Umístěte dodaný štítek menu.

⑩ Grilovací tělesa

⑪ LED osvětlení

Osvětlení trouby se rozsvítí hned po otevření dvířek trouby.

⑫ Pozice zasunutí

⑬ Závěsy dvířek

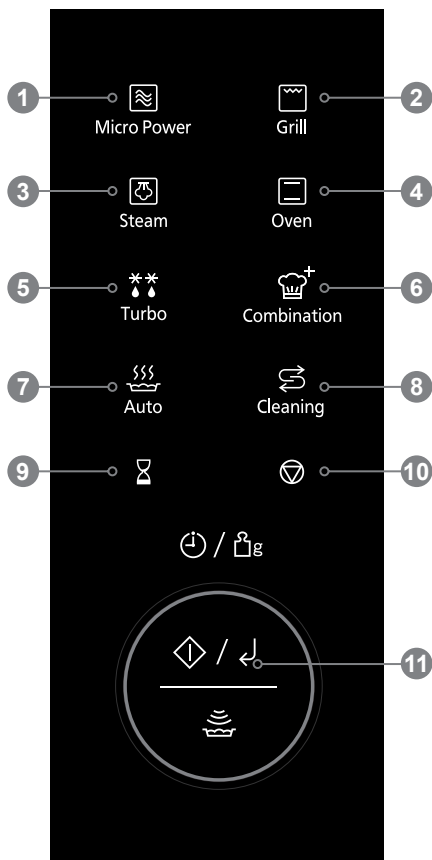
Abyste se nezranili při otvírání a zavírání, držte prsty mimo závěsy.

⑭ Dno trouby

Poznámka

Výše uvedené obrázky jsou pouze ilustrační.

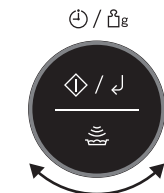
Ovládací panel



1. **Tlačítko Micro Power** (strana 33)
2. **Tlačítko Grill** (strana 34)
3. **Tlačítko Steam** (strana 35)
4. **Tlačítko Oven** (strana 34)
5. **Tlačítko Turbo Defrost** (strana 40)
6. **Tlačítko Combination** (strany 36-37)
7. **Tlačítko Auto Cook** (strana 40)
8. **Tlačítko ✖ Cleaning** (strany 43-46)
9. **Tlačítko Timer/Clock** (strany 31-32)
10. **Tlačítko Stop/Cancel Před pečením:**
Jeden dotyk vymaže zadání.
V průběhu pečení:
Jeden dotyk dočasně zastaví program. Další stisk zruší všechny pokyny nebo se na displeji zobrazí čas.
11. **Otočný ovladač** (strana 24)

Způsob používání otočného ovladače

Otočný ovladač má následující čtyři funkce:



Otočte otočný ovladač

1 Volba času/hmotnosti/teploty/menu

2 Přidání času

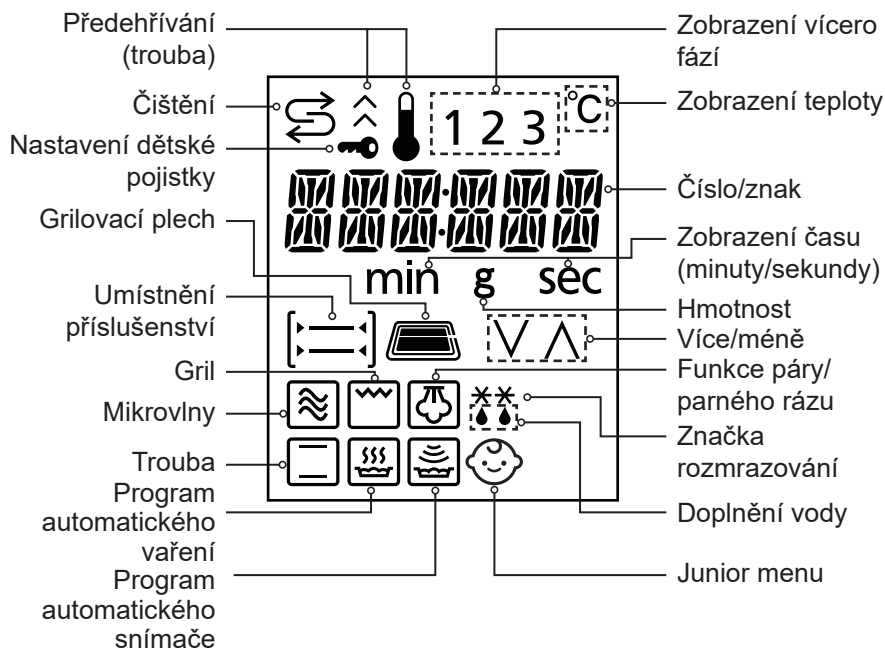


Stiskněte otočný ovladač

3 Spuštění/Nastavení

4 Ohřev jedním stiskem

Displej



Nádoby a materiály vhodné na použití



Sklo vhodné do trouby

Sklo pro každodenní použití, které je odolné vůči teplu. Pyrex® je ideální pro vaření v režimu mikrovln, trouby nebo kombinovaném režimu. Nepoužívejte jemné sklo nebo olovnatý křišťál, které by mohly prasknout nebo způsobit jiskření.



Porcelán a keramika

Pokud jsou žáruvzdorné, můžete použít běžný glazovaný porcelán, porcelánové nebo keramické talíře, misky, hrníčky a šálky. Jemný kostní porcelán by se měl k zahřívání používat jen krátkodobě. Nepoužívejte nádobí s kovovým okrajem nebo vzorem. Nepoužívejte džbány nebo hrníčky s nalepenými rukojeťmi, protože lepidlo může roztát. Pokud je nádobí odolné vůči teplu, lze jej použít v režimu trouby a kombinovaném režimu, ale ne přímo pod grilem.



Hrnčičství, kamenina, kamenina

Jsou-li zcela glazované, tyto nádoby jsou vhodné. Nepoužívejte, jsou-li částečně glazovány nebo neglazovány, protože jsou schopny absorbovat vodu, která zase absorbuje mikrovlnnou energii, čímž se nádoba velmi zahřívá a zpomalí se příprava pokrmu.



Allobalové/kovové nádoby

Nikdy se nepokoušejte vařit v allobalu nebo kovových nádobách pouze v režimu mikrovln, protože mikrovlny nemohou projít a jídlo se neohřívá rovnoměrně, může to také poškodit vaši troubu. Fóliové a kovové nádoby lze použít v režimu gril nebo trouba.



Plastové nádoby

Mnohé plastové nádoby jsou určeny k použití v mikrovlnné troubě, ale nepoužívají se k vaření jídel s vysokým obsahem cukru nebo tuku nebo na potraviny, které vyžadují dlouhou dobu vaření, např. umělohmotné. hnědá rýže. Nádoby Tupperware® používejte pouze tehdy, jsou-li určeny k použití v mikrovlnné troubě.



Nepoužívejte melamin. Nikdy nevařte v kartonech od margarínu

nebo v nádobách od jogurtu, protože teplem z jídla roztaje. Pokud jsou tepelně odolné, lze je použít v režimu gril, trouba nebo kombinovaném režimu.

Nádoby a materiály vhodné na použití



Papírové nádoby

Obyčejný bílý savý kuchyňský papír (kuchyňská utěrka) lze použít pouze k vaření v režimu mikrovln. k zakrytí slaniny, aby se zabránilo postříkání.

Používejte jen na krátké časy vaření. Nikdy znovu nepoužívejte kousek kuchyňské utěrky. Na každý pokrm použijte vždy nový papír.

Vyhňte se kuchyňské utěrce obsahující umělá vlákna. Pokud používáte značkovou recyklovanou kuchyňskou utěrku, nejprve zkontrolujte, zda je doporučena pro použití v mikrovlnné troubě. Nepoužívejte voskované nebo plastem potažené sklenice nebo talíře, protože povrchová úprava může roztát. Mastný papír lze použít k obložení dna nádobí a k přikrytí při slepém pečení pečiva. Bílé papírové talíře lze použít na krátké doby ohřevu pouze v režimu mikrovln.



Proutěné, dřevěné, slaměné košíky

Nádoba praskne a může se vznítit. V mikrovlnné troubě nepoužívejte dřevěné nádoby. **Nepoužívejte v žádném režimu vaření.**



Potravinová fólie

Mikrovlnná potravinová fólie lze použít pouze k zakrytí potravin, které se zahřívají v mikrovlnné troubě. Je také užitečná pro přikrytí jídla, které se má vařit, ale dávejte pozor, aby se fólie nedostala do přímého kontaktu s jídlem. nevykládejte nádobí potravinovou fólií. **Nepoužívejte v žádném jiném režimu vaření.**



Hliníková fólie

Malé množství hladké hliníkové fólie může být použito k zakrytí spojů masa během rozmrazování a vaření v režimu mikrovln, protože mikrovlny nemohou přecházet přes fólii, což zabraňuje převaření nebo nadměrnému rozmrazování chráněných částí. Dávejte pozor, aby se fólie nedotýkala bočních nebo horní části trouby, protože by to mohlo způsobit jiskření a poškodit vaši troubu. Na pečení v režimu trouby lze použít hliníkovou fólii.



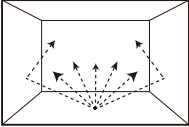
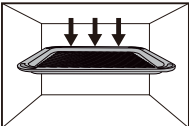

Sáčky na pečení

Sáčky na pečení používejte v režimu mikrovln a času, rozřežte je na jedné straně. Při použití v režimu mikrovln nebo kombinovaném režimu nepoužívejte kovové spony dodané se sáčky na pečení.

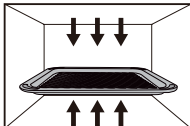

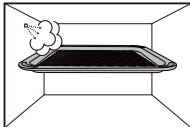

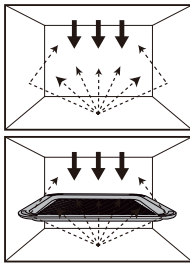

Režimy pečení

Tabulka níže zobrazuje příklady příslušenství. Může být odlišné v závislosti na použitém receptu/nádobí.

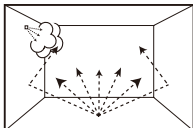
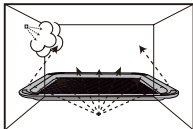

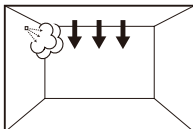
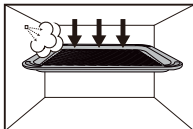

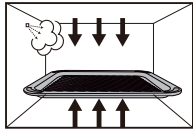

Ikona „“ v tabulce níže znamená **grilovací plech**.

Režimy pečení		
<p>MIKROVLNŮ</p>  <p>Příslušenství -</p>	<p>Použití</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rozmrazování ■ Ohřev ■ Rozehřívání: máslo, čokoláda, sýr. ■ Vaření ryb, zeleniny, ovoce, vajíček. ■ Příprava: dušené ovoce, džem, omáčky, krémy, těstoviny, karamel, maso, ryby. ■ Pečení koláčů bez zapečení. <p>Bez přehřívání</p>
	<p>Nádoby</p>	<p>Použijte vlastní Pyrex® nádoby, talíře nebo misky, přímo na dně trouby. Vhodné do mikrovlnné trouby, žádné kovové.</p>
<p>GRIL</p>  <p>Příslušenství </p>	<p>Použití</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Grilování masa nebo ryb. ■ Opékání. ■ Zapečení gratinovaných jídel nebo koláčů.
	<p>Nádoby</p>	<p>Je možné použít teplu odolný plech na grilovacím plechu spodní nebo vyšší pozici trouby.</p>

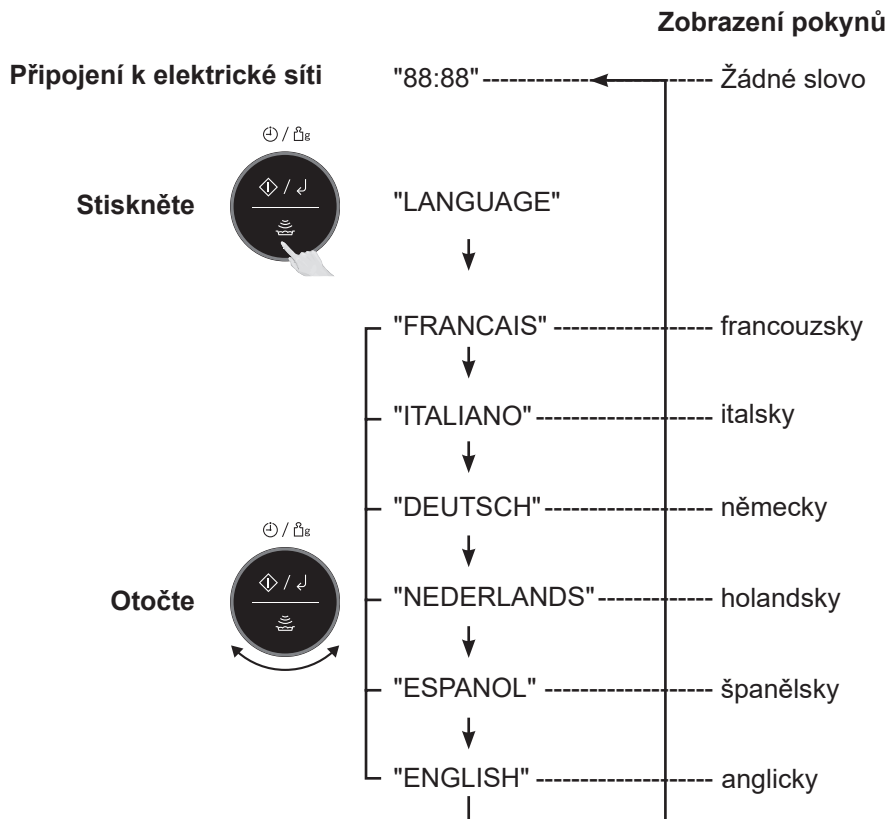
Režimy pečení

Režimy pečení		
<p>TROUBA</p>  <p>Příslušenství</p> 	<p>Použití</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pečení malých pokrmů s krátkým časem pečení: listové těsto, koláčky, roľky. ■ Speciální pečení: chlebové role na briošky, piškotové koláče. ■ Pečení pizy a dortů. <p>Doporučujeme předehřívání</p>	
<p>PÁRA</p>  <p>Příslušenství</p> 	<p>Použití</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Příprava ryb, zeleniny, kuřat, rýže a brambor. <p>Bez předehřívání</p>	
<p>Kombinovaný 1, 2 (Gril + Mikrovlny)</p>  <p>Příslušenství</p> 	<p>Použití</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Příprava lazání, masa, brambor nebo gratinované zeleniny. <p>Bez předehřívání</p>	<p>Nádoby</p> <p>Umístěte jídlo přímo na grilovací plech v horní nebo spodní pozici trouby nebo položte jídlo do nádoby určené k použití v mikrovlnné troubě na dno trouby.</p>

Režimy pečení

Režimy pečení		
<p>Kombinovaný 3, 4 (Pára + Mikrovlny)</p>   <p>Příslušenství</p> 	<p>Použití</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Příprava ryb, zeleniny, kuřat, rýže a brambor. <p>Bez předehřívání</p>	<p>Nádoby</p> <p>Umístěte jídlo přímo na grilovací plech v horní nebo spodní pozici trouby nebo položte jídlo do nádoby určené k použití v mikrovlnné troubě na dno trouby.</p>
<p>Kombinovaný 5 (Pára + Gril)</p>   <p>Příslušenství</p> 	<p>Použití</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Gratinování ■ Kebaby ■ Rybí filety ■ Celé ryby ■ Opečený chléb <p>Bez předehřívání</p>	<p>Nádoby</p> <p>Je možné použít teplu odolný plech na grilovacím plechu ve spodní nebo horní pozici trouby nebo přímo na dně trouby.</p>
<p>Kombinovaný 6 (Pára + Trouba)</p>  <p>Příslušenství</p> 	<p>Použití</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pečení koláčů ■ Koláče z lístkového těsta <p>Bez předehřívání</p>	<p>Nádoby</p> <p>Je možné použít teplu odolný plech na grilovacím plechu ve spodní nebo horní pozici trouby. Nepokládejte nádobí přímo na dno trouby.</p>

Zobrazení pokynů



Volba pípnutí

1



Po prvním připojení stiskněte otočný ovladač.

2



Stisknutím otočného ovladače nastavíte volbu pípnutí.

3



Otočte otočný ovladač.

4



Po nastavení ukončete stisknutím tlačítka Stop/Cancel.

Nastavení času

1



Dvakrát stlačte tlačítko Časovač/Hodiny.

2



Otočením otočného ovladače zvolte hodinu.

3



Stiskem otočného ovladače potvrďte volbu.

4



Otočením otočného ovladače zvolte minutu.

5



Stiskem otočného ovladače potvrďte volbu.

Použití časovače

Odložení začátku vaření

1



Jedenkrát stiskněte tlačítko Časovač/Hodiny

2



Otočením otočného ovladače nastavte čas odloženého startu. (až o 9 hodin).

3

Nastavte program vaření zadáním režimu vaření a požadovaného času.

4



Stisknutím otočného ovladače spustíte.

Nastavení času odstátí

1

Zvolte režim vaření a čas.

2



Jedenkrát stiskněte tlačítko Časovač/Hodiny.

3



Otočením otočného ovladače nastavte čas odstátí. (až o 9 hodin).

4



Stisknutím otočného ovladače spustíte funkci.

Použití funkce přidání času

Úroveň výkonu je stejná jako v poslední fázi.



Po vaření otočte otočný ovladač pro volbu funkce přidání času.



Stisknutím otočného ovladače spustíte funkci.

Dětská pojistka

Zapnutí:

1



Třikrát stiskněte tlačítko
Stop/Cancel.

Vypnutí:

2



Třikrát stiskněte tlačítko
Stop/Cancel.

Mikrovlnné vaření a rozmrazování

Česky

1



Jednou stiskněte
tlačítko Micro Power.

2



Zvolte úroveň výkonu.

1000 W (Vysoký), 800 W (středně vysoký), 600 W (střední), 440 W (nízký), 300 W (dušení), 270 W (rozmrazování), 100 W (ohřev).

3



Stisknutím otočného
ovladače potvrďte volbu.

4



Otočením otočného
Ovladače vyberte dobu

Maximální doba vaření:

1000 W: 30 minut

Jiné: 1 hodina a 30 minut.

5



Stisknutím otočného
ovladače spustíte funkci

Grilování

1



Jednou stiskněte tlačítko Grill.



2



Zvolte úroveň výkonu.
Grill 1 (Vysoký), Grill 2 (Středný), Grill 3 (Nízký).



3



Stisknutím otočného ovladače potvrďte volbu.



4



Stiskněte otočný ovladač na předehřívání.
** Přeskočte tento krok, pokud nepotřebujete předehřívání.*



5



Otočením otočného ovladače zvolte čas.
Maximální čas je 1 hodina a 30 minut.



6



Stiskněte ovladač ke spuštění.

Pečení v troubě

1



Jednou stiskněte tlačítko Oven.



2



Zvolte teplotu trouby.



3



Stisknutím otočného ovladače potvrďte volbu.



4



Stiskněte otočný ovladač na předehřívání.

** Přeskočte tento krok, pokud nepotřebujete předehřívání.*



5



Otočením otočného ovladače zvolte čas pečení.
Maximální čas: 30-90 °C: 9 hodin
100-220 °C: 1 hodina a 30 minut.



6



Stiskněte ovladač ke spuštění.

Vaření v páře

1



Jedenkrát stiskněte tlačítko Steam.

2



Zvolte úroveň výkonu. Steam1 (max.), Steam 2 (min).

3



Stlačením otočného ovládače potvrďte volbu.

4



Otočením otočného ovládače zvolte čas vaření. Maximální čas vaření je 30 minut.

5



Stlačením otočného ovládače spustíte funkci.

Parný ráz

1

Nastavte a spustě požadovaný program.



2

Je-li to nutné v průběhu provozu, podržte tlačítko Steam na 2 sekundy a přidá se 1 minuta.



3

Volitelné
Chcete-li přidat 2 nebo 3 minuty, do 3 sekund po kroku 2 jeden nebo dvakrát stiskněte tlačítko Steam. Zbývající zobrazený čas zahrnuje čas parního rázu.

Kombinované vaření: Gril a mikrovlny

Kombinace 1 : Gril 1 + MW 300 W

Kombinace 2 : Gril 2 + MW 300 W

1



Jednou stiskněte tlačítko
Combination.

2



Otáčejte otočným ovladačem do té
doby, dokud se na displeji nezobrazí
požadovaný výkon.

(V případě Kombinace 1 přeskočte
tento krok)

3



Stisknutím otočného ovladače
potvrďte volbu.

4



Otočením otočného ovladače zvolte
čas vaření.

Maximální doba vaření je 1 hodina a
30 minut.

5



Stlačením otočného ovladače spustíte
funkci.

Kombinované vaření: Vaření s párou

Kombinace 3 : Pára 1 + MW 300 W
Kombinace 4 : Pára 1 + MW 440 W

Kombinace 5 : Pára 1 + Gril 1
Kombinace 6 : Pára 1 + Trouba

1



Jednou stiskněte tlačítko Combination.

2



Otáčejte otočným ovladačem do té doby, dokud se na displeji nezobrazí požadovaný výkon.

3



Stisknutím otočného ovladače potvrďte volbu.

4



Otočením otočného ovladače zvolte teplotu trouby (Pouze při Kombinaci 6). Rozsah teploty od 150-220 °C

5



Stisknutím otočného ovladače potvrďte volbu (Pouze při Kombinaci 6)..

6



Stiskněte pro předehřívání (Pouze při Kombinaci 6).

**Přeskočte tento krok, pokud nepotřebujete předehřívání).*

7



Otočením otočného ovladače zvolte čas vaření.

Maximální doba vaření:
Kombinace 3, 4: 30 minut
Kombinace 5, 6: 1 hodina

8



Stisknutím otočného ovladače spusťte funkci.

Vícetupňové vaření

2 nebo 3 stupňové vaření

1 Zvolte požadovanou funkci.



2 Otáčejte otočným ovladačem do té doby, dokud se na displeji nezobrazí požadovaný výkon.



3 Stisknutím otočného ovladače potvrďte volbu.



4 Stisknutím otočného ovladače potvrďte volbu.

5 Zvolte požadovanou funkci.



6 Otáčejte otočným ovladačem do té doby, dokud se na displeji nezobrazí požadovaný výkon.



7 Stisknutím otočného ovladače potvrďte volbu.



8 Otočením otočného ovladače zvolte čas vaření.



9 Stisknutím otočného ovladače spusťte funkci.

Ohřívání jedním stlačením



Když se zobrazí hodiny nebo dvojtečka, začněte stisknutím otočného ovladače.

Chcete-li resetovat troubu a vrátit se k zobrazení hodin nebo dvojtečky, stiskněte tlačítko **Stop/Cancel**.



Poznámka

Stiskněte **otočný ovladač** do dvou minut hned po zavření dvířek, v opačném případě bude funkce ohřevu jedním stisknutím odmítnuta a zazní zvukový signál. Otevřením dvířek a jejich opětovným zavřením se uvolní funkce ohřevu jedním stisknutím

Mražený pokrm (č.1)

1



Jednou stiskněte tlačítko.

2



Potvrďte volbu.

3



Jednou stiskněte.

Automatické programy

1



nebo



Jednou stiskněte.

2



Zvolte menu.

3



Potvrďte volbu.

4



Stiskněte v případě potřeby
předehřívání.
(Pouze u č. 12)

5



Zvolte hmotnost.

6














Jednou stiskněte.







Poznámka

1. V případě menu č.. 1 přeskočte krok 2, 4, 5.
2. V případě menu č.. 17 přeskočte krok 5.
3. V případě menu č.. 26 přeskočte krok 2, 4.
4. Krok 4 je k dispozici pouze u menu č.12.
5. Pokud se na displeji zobrazí „HOT“, teplota trouby je velmi vysoká z předchozího použití a není možné nastavit automatický program.
6. „ “: Doplňte zásobník na vodu.

Automatické programy

Č.	Program	Hmotnost	Poloha
 Ohřev prostřednictvím snímače			
1	FROZEN MEAL (Mražený pokrm)	200 - 1000 g	Dno rúry
 Automatická příprava v pare			
2	FRESH VEGETABLES (Čerstvá zelenina)	200 - 500 g	
3	FROZEN VEGETABLES (Mražená zelenina)	200 - 400 g	
4	STEAMED POTATOES (Brambory v páře)	200 - 500 g	
5	CHICKEN BREASTS (Kuřecí prsa)	200 - 650 g	
6	FRESH FISH FILLETS (Čerstvé rybí filety)	200 - 500 g	
7	FROZEN FISH FILLETS (Mražené rybí filety)	200 - 500 g	
8	RICE (Rýže)	100 - 200 g	
 Zdravý gril a hranolky			
9	FRESH FISH FILLETS (Čerstvé rybí filety)	200 - 800 g	
10	FRESH WHOLE FISH (Čerstvá celá ryba)	200 - 650 g	
11	VEGETABLE FRIES (Zeleninové hranolky)	100 - 350 g	
12	FROZEN POTATO FRIES (Mražené bramborové hranolky)	200 - 500 g	
13	CHICKEN WINGS AND DRUMSTICKS (Kuřecí křídélka a stehna)	200 - 600 g	
 Automatické vaření			
14	BAKED POTATOES (Pečené brambory)	250 - 1000 g	
15	CHILLED PIZZA (Chlazená pizza)	100 - 400 g	
16	FROZEN PIZZA (Mražená pizza)	300 - 500 g	
17	POTATO GRATIN (Gratinované brambory)	-	Dno trouby
 Dopečení chleba			
18	BAGUETTE/CRUSTY ROLLS (Bageta/houska)	100 - 400 g	
19	FROZEN BAGUETTE/FROZEN CRUSTY ROLLS (Mražená bageta/houska)	100 - 400 g	
20	CROISSANTS (Croissanty)	50 - 350 g	

Automatické programy

Č.	Program	Hmotnost	Poloha
 Junior menu			
21	MUG CAKE (Hrnkový koláč)	1-2	Dno trouby
22	JUNIOR PASTA BAKE (Zapékané těstoviny Junior)	250/500/800 g	
23	FRUIT PURÉE (Ovocné pyré)	100 - 400 g	Dno trouby
24	VEGETABLE PURÉE (Zeleninové pyré)	100 - 400 g	Dno trouby
25	FROZEN BREADED PRODUCTS (Mražené obalované produkty)	100 - 500 g	
 Turbo rozmrazování			
26	SMALL PIECES (Malé kousky)	100 - 1200 g	Dno trouby
27	BIG PIECE (Velký kus)	400 - 2000 g	Dno trouby
28	BREAD (Chléb)	100 - 900 g	Dno trouby

Když zvolíte automatický program, na displeji se zobrazí symboly, které znázorní režim pečení, který se použije a zda je potřebný grilovací plech. Pro identifikaci symbolů se podívejte níže:



Grilovací plech



Mikrovlny



Pára



Gril



Trouba



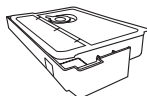
Junior menu

Nastavení čištění

F1. Drain Water (Odčerpání vody)

Voda se odčerpá přes systém pro vyčištění potrubí. Voda je vypuštěna do odkapávacího zásobníku.

1



Přidejte 100 g vody do zásobníku na vodu. Ujistěte se, zda je odkapávací zásobník prázdný

2



Jednou stiskněte tlačítko Cleaning.

3



Otočením otočného ovladače zvolte F1. Drain Water (Odčerpání vody).

4



Stisknutím otočného ovladače potvrďte volbu.

5



Stisknutím otočného ovladače spustíte program.



Poznámka

1. Tento program spouštějte pouze se 100 g vody v zásobníku.
2. Během vypouštění nevyjímejte odkapávací zásobník.
3. Po skončení programu odkapávací zásobník vyprázdněte a vypláchněte pod tekoucí vodou.



Upozornění!

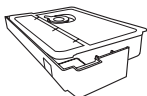
Použijete-li program odčerpání vody ihned po programu vaření v páře, do odkapávacího zásobníku se může vypustit horká voda.

Nastavení čištění

F2. System Cleaning (Čištění systému)

První fáze tohoto programu vyčistí systém roztokem kyseliny citrónové. Druhá fáze protlačí vodu přes systém pro propláchnutí trubek.

1



Připravte roztok 16 g kyseliny citrónové a 200 g vody a nalijte do zásobníku. Ujistěte se, zda je odkapávací zásobník prázdný.

2



Jednou stiskněte tlačítko Cleaning.

3



Otočením otočného ovladače zvolte F2. System Cleaning (Čištění systému).

4



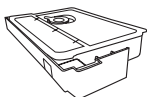
Stisknutím otočného ovladače potvrďte volbu.

5



Stisknutím otočného ovladače spustíte program. Program bude probíhat přibližně 29 minut.

6



Po přerušení programu vyprázdněte odkapávací zásobník a do zásobníku nalijte vodu (po úroveň max).

7




Stisknutím otočného ovladače spustíte program. Program bude probíhat přibližně 1 minutu. Po skončení programu vyprázdněte odkapávací zásobník.

Nastavení čištění

F2. System Cleaning (Čištění systému)



Poznámka

1. Když se zobrazí ikona „“, probíhá program „system cleaning (čištění systému)“.
2. Pokud nepoužíváte program čištění systému pravidelně, trubky se zablokují a produkce páry bude méně účinná.
3. Během programu čištění systému nevyjímejte odkapávací zásobník.
4. Po skončení programu vyprázdněte odkapávací zásobník a opláchněte čistou vodou.

F3. Deodorization (Odstraňování zápachu)

Voda se odčerpá přes systém pro vyčištění potrubí. Voda je vypuštěna do odkapávacího zásobníku.

1



Jednou stiskněte tlačítko **Cleaning**.

2



Otočením otočného ovladače zvolte **F3. Deodorization (Odstraňování zápachu)**.

3



Stisknutím otočného ovladače potvrďte volbu.

4



Stisknutím otočného ovladače spustíte **program**.

Čas programu se zobrazí na displeji a začne se odpočítávat. Program bude probíhat 20 minut.

Nastavení čištění

F4. Cavity Cleaning (Čištění vnitřního prostoru)

Tato funkce je vhodná k odstranění nahromaděného tuku nebo mastnoty ve vnitřním prostoru trouby.

1



Jednou stiskněte tlačítko Cleaning

2



Otočením otočného ovladače zvolte F4. Cavity Cleaning (Čištění vnitřního prostoru).

3



Stisknutím otočného ovladače potvrďte volbu.

4



Stisknutím otočného ovladače spustíte program.

Čas programu se zobrazí na displeji a začne se odpočítávat. Program bude probíhat 20 minut.

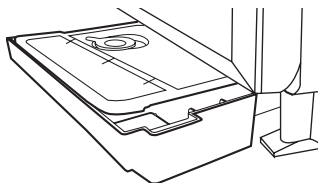


Poznámka

1. Před použitím naplňte zásobník na vodu.
2. Po skončení čištění otevřete dvířka trouby a otřete prostor vlhkou utěrkou a vyprázdněte odkapávací zásobník.

Čistění zásobníku vody

Vyčistěte měkkou houbou a vodou.



Vyměňte zásobník vody a vyčistěte prostor, kde je zásobník umístěn.

Otevřete ventil plnění vody, sundejte víko a zátku potrubí a vyčistěte



Zátka potrubí

Ujistěte se, že směřuje dolů

Pokud se zátka trubky těžce demontuje, kývejte s ní ze strany na stranu. Při nasazení se ujistěte, že trubka směřuje dolů (viz obrázek).



Poznámka

1. Na vstupním otvoru potrubí se nachází pružina, při čištění ji řádně uschovejte a neztraťte.
2. Zásobník vody vyčistěte nejméně jednou týdně, abyste zabránili tvorbě vodního kamene.
3. Zásobník vody nebo části zásobníku vody nemyjte v myčce nádobí.

Tabulky rozmrazování

Pokrm	Hmotnost	Čas rozmrazování	Způsob	Čas odstátí
Maso				
Hovězí/ jehněčí/ vepřové maso	700 g	19-20 min.	Vložte do vhodné nádoby nebo na obrácený talířek nebo použijte stojan. Otočte 3-4 krát.	60 min.
	1,0 kg	30 min.	Vložte do vhodné nádoby nebo na obrácený talířek nebo použijte stojan. Otočte 4 krát	60 min.
Svíčková/ Stehno	500 g	14 min.	Vložte do vhodné nádoby. Oddělte a dvakrát otočte.	15 min.
Mleté hovězí maso	500 g	14 min.	Vložte do vhodné nádoby. Oddělte a otočte 3-4 krát.	15 min.
Steak na dušení	400 g	13 min.	Vložte do vhodné nádoby v jedné vrstvě. Oddělte a dvakrát otočte.	30 min.
Jehněčí kotletky	300 g	8 min.	Vložte do vhodné nádoby v jedné vrstvě. Dvakrát otočte.	15 min.
Jehněčí stehna x 2	900 g	19 min.	Vložte do vhodné nádoby v jedné vrstvě. Rozdělte a dvakrát otočte. V případě potřeby zakryjte.	60 min.
Vepřová žebírka	700 g	16 min.	Vložte do vhodné nádoby. Oddělte a dvakrát otočte.	30 min.
Vepřové kotlety	500 g	11 min.	Vložte do vhodné nádoby. Oddělte a dvakrát otočte.	20 min.
Klobásy	130 g (2)	4 min.	Vložte do vhodné nádoby. Otočte.	15 min.
	540 g (8)	10-11 min.	Vložte do vhodné nádoby. Dvakrát otočte.	20 min.
Celé kuře	1,5 kg	35 min.	Umístěte do vhodné nádoby nebo na obrácený talířek nebo použijte stojan. Otočte 3-4 krát. V případě potřeby zakryjte.	60 min.
Filety z kachních prsou	400 g	12 min.	Vložte do vhodné nádoby. Dvakrát otočte.	30 min.

Tabulky rozmrazování

Pokrm	Hmotnost	Čas rozmrazování	Způsob	Čas odstátí
Ryby				
Celá ryba x 2	500 g	15 min.	Vložte do vhodné nádoby. Oddělte a v případě potřeby dvakrát otočte.	20 min.
Rybí filety	100-150 g	4-5 min.	Vložte do vhodné nádoby. Oddělte a v případě potřeby dvakrát otočte.	10 min.
	600 g	10 min.		30 min.
Rybí steaky	100 g	4 min.	Vložte do vhodné nádoby. Otočte.	10 min.
	270 g	8 min.	Vložte do vhodné nádoby. Oddělte a v případě potřeby dvakrát otočte.	15 min.
	500 g	12-14 min.		20 min.
Krevety	200 g	7 min.	Vložte do vhodné nádoby. Během rozmrazování dvakrát promíchejte.	15 min.
Všeobecné pokrmy				
Nakrájený chléb	400 g	6 min.	Položte na talíř. Během rozmrazování oddělte a uspořádejte.	10 min.
	40 g	1 min. 30 sek.	Položte na talíř.	5 min.
Měkké ovoce	500 g	13 min.	Vložte do vhodné nádoby. Během rozmrazování dvakrát promíchejte.	30 min.
Dort	515 g	4 min.	Položte na talíř.	20 min.
Cheesecake	500 g	7 min.	Položte na talíř.	20 min.
Meringue dezert	450 g	4 min.	Položte na talíř.	20 min.
Máslo	250 g	4 min.	Položte na talíř.	20 min.
Křehké/ listové těsto	500 g	4 min.	Položte na talíř. V polovině času otočte.	30 min.
Čokoládový koláč	450 g	4-6 min	Položte na talíř.	15 min.

Tabulky ohřevu

Pokrm	Hmotnost/ množství	Úroveň výkonu	Čas (přibližný)	Pokyny
Chléb - Předpečené pečivo - Čerstvé pečivo - Pozn. Pečivo ohřívané v mikrovlnné troubě bude mít měkký spodek.				
Croissanty/ Briošky	1	1000 W	10 sek.	Vložte do misky Pyrex® na dno. Nezakrývejte.
	4	1000 W	30 sek.	
	jakékoli množství	Combi 1	2 min. 30 sek. - 3 min. 30 sek.	Položte na grilovací plech do spodní polohy trouby.
Konzervované těstoviny				
Ravioli/sýrové makarony/ špagety	400 g	1000 W	2 min. 30 sek.	Vložte do žáruvzdorné misky a přikryjte. Položte na dno a v polovině promíchejte.
Konzervované polévky				
Kondenzované	295 g	1000 W	3-4 min.	Vložte do žáruvzdorné misky a zamíchejte jednu plechovku vody. Zakryjte a položte na dno, v polovině promíchejte.
Zeleninová/ vývar/ smetanová	400/415 g	1000 W	3 min.	Vložte do žáruvzdorné misky a přikryjte. Položte na dno a v polovině promíchejte.
Chlazené polévky				
1 porce	250 ml	1000 W	2 min.- 2 min. 30 sek.	Vložte do žáruvzdorné misky a přikryjte. Položte na dno a v polovině promíchejte.
2 porce	500 ml		4 min.- 4 min. 30 sek.	

Tabulky ohřevu

Pokrm	Hmotnost/ množství	Úroveň výkonu	Čas (přibližný)	Pokyny
Konzervovaná zelenina				
Pečené fazole/ Máslové fazole	200 g	1000 W	1 min. 30 sek.	Vložte do žárovzdorné mísy a přikryjte. Položte na dno a v polovině promíchejte.
	415 g		2 min.-2 min. 30 sek.	
Mrkva	300 g		4 min.	
Houby/hrášek/ rajčata/ sladká kukuřice	300 g		2 min.-2 min. 30 sek.	
Hotový pokrm - chlazený				
Malý - dětská porce	1	1000 W	4-5 min.	Zakryjte a položte na dno.
Velký - porce pro dospělé			7 min.	
Nápoje				
1 hrnek studeného mléka	235 ml	1000 W	1 min. 30 sek.	Umístěte do žárovzdorné nádoby na dno. Zamíchejte v polovině a po zahřátí.
1 džbán studeného mléka	568 ml (1 pinta)		4 min.	
1 hrnek studené kávy/ čaje	235 ml		1 min. 20 sek.	
1 hrnek studené bílé kávy			1 min. 20 sek.	
Jídlo pro děti	70 g	600 W	10-20 sek.	
	125 g		20-30 sek.	
	190 g		30-40 sek.	

Tabulky ohřevu

Pokrm	Hmotnost/ množství	Úroveň výkonu	Čas (přibližný)	Pokyny
Slané pečivo - předpečené.				
Pečivo zahřáté v mikrovlnné troubě bude mít měkký spodek				
Pečivo/Tyčinky	150 g	1000 W	1 min. 30 sek.	Položte na talíř na dno.
	150 g	Combi 1	7-9 min.	Položte na grilovací plech do spodní polohy trouby.
	300 g (2)		10-11 min.	
Masové koláče	150 g	1000 W	1 min. 30 sek.- 2 min.	Položte na talíř na dno.
	150 g	Combi 2	6-7 min.	Vyjměte produkt z fóliové nádoby a položte jej na grilovací plech do spodní polohy.
	300 g (2)		7-8 min.	
	250 g	Combi 2	7-8 min.	
550 g	15 min.			
Slaný koláč	150 g	Combi 2	7-8 min.	Vyjměte produkt z fóliové nádoby a položte jej na grilovací plech do spodní polohy trouby.
	400 g		10-11 min.	
Klobásová rolka x 1	150 g	1000 W	1 min. 10 sek.	Vložte do misky Pyrex® na dno trouby.
		Combi 1	6-8 min.	
Klobásová rolka svačिनová velikost x 5	300 g	Combi 1	5-7 min.	Položte na grilovací plech do spodní polohy trouby.
Preclíky	300 g	180 °C	13-15 min.	
Preclíky (mražené)	300 g	160 °C	15-17 min.	
Čokoládová taštička (Předpečená)	360 g	180 °C	12-14 min.	Položte na grilovací plech do spodní polohy trouby.
Mini croissanty (mražené)	200-300 g	150 °C	16-17 min.	

Tabulky ohřevu

Pokrm	Hmotnost/ množství	Úroveň výkonu	Čas (přibližný)	Pokyny
Pudingy a dezerty – používá-li se pouze mikrovlnná trouba, přeneste jídlo z fóliové nádoby do žáruvzdorné nádoby podobné velikosti.				
Chlazený pudink	500 g	1000 W	3 min.	Vložte do velké nádoby. Přikryjte a položte na dno a v polovině promíchejte.
Vychlazený rýžový nákyp	180 g	1000 W	1 min.	Položte na dno
	500 g		2 min.	Vložte do žáruvzdorné mísy. Přikryjte a položte na dno. V polovině promíchejte.
Chlazený ovocný crumble	550 g	Combi 1	12 min.	Vložte do žáruvzdorné mísy na dno.
Piškotový pudink	110 g x 1	Combi 3	2 min.	Propíchněte fólii a položte na dno.
	220 g x 2		3 min. 30 sek.	
Hotové pokrmy - chlazené. Přeneste pokrm z fóliové nádoby do žáruvzdorné nádoby podobné velikosti. Možnosti zdravého stravování při kombinaci jen mírně zhnědnou z důvodu nižšího obsahu tuku.				
Květák se sýrem	400 g	Combi 1	7 min.	Vložte do žáruvzdorné mísy na dno.
Chalupářský/ pástevecký koláč	450 g	1000 W	4 min.	Položte na dno.
	800 g	Combi 1	10 min.	
		Combi 1	15 min.	
Rybí/ zeleninový koláč	450 g	1000 W	5 min.	Položte na dno.
		Combi 1	12 min.	
	900 g	Combi 1	17 min.	
Cibulové bhajjs/samosy	200 g	Combi 1	5 min.	Položte na grilovací plech v horní části trouby. V polovině otočte.
Lasagne	450 g	1000 W	6 min.	Položte na dno.
		Combi 1	8 min.	
	800 g	Combi 1	16 min.	

Tabulky ohřevu

Pokrm	Hmotnost/ množství	Úroveň výkonu	Čas (přibližný)	Pokyny
Sýrové makarony	450 g	Combi 1	10 min.	Položte na dno.
Chlazená bramborová kaše	500 g	1000 W	4-5 min.	Propíchněte fólii a položte na dno. V polovině zamíchejte.
Rýže (s 30 ml studené vody)	200 g	1000 W	1 min. 30 sek. - 2 min.	Vložte do žárovzdorné nádoby. Zakryjte a položte na dno. V polovině promíchejte.
	500 g		3 min. 30 sek. - 4 min.	
Hotové pokrmy - zmrazené. Přeneste pokrm z fóliové nádoby do žárovzdorné nádoby podobné velikosti.				
Květák se sýrem	400 g	Combi 2	25 min.	Položte na dno.
Chalupářský/ rybí/ pastevecký koláč	450 g	1000 W	12 min.	
		Combi 2	25 min.	
Lasagne/ cannelloni	400 g	1000 W	10 min.	
		Combi 2	20 min.	
Sýrové makarony	400 g	1000 W	10-12 min.	
		Combi 2	18 min.	
Klobásová rolka	160 g (1)	Combi 1	8-9 min.	Položte na grilovací plech do spodní polohy trouby.
	260 g (6)		11-13 min.	
Slaný koláč	400 g (1)	Combi 2	14-16 min.	Položte na grilovací plech do spodní polohy trouby. Nechte 5 minut odstát.
Omáčka				
Omáčky	250 g	1000 W	2 min.-2 min. 30 sek.	Vložte do žárovzdorné nádoby. Zakryjte a položte na dno. V polovině promíchejte.
	500 g		4-5 min.	

Tabulky ohřevu

Pokrm	Hmotnost/ množství	Úroveň výkonu	Čas (přibližný)	Pokyny
Quorn® (Náhrada masa)				
Burgery	180 g (2)	Combi 5	10 min.	Položte na grilovací plech do horní polohy trouby. V polovině otočte.
Řízky	240 g (2)	Combi 1	4-6 min.	Položte na grilovací plech do horní polohy trouby.
Dezerty				
Brownies (mražené)	120 g (2)	Combi 1	3-4 min.	Položte na grilovací plech do horní polohy trouby.
Sladké palačinky	70 g (1)	1000 W	20-30 sek.	Vložte do žáruvzdorné nádoby na dno trouby.
	140 g (2)		40-50 sek.	
Sladké palačinky (mražené)	70 g (1)		40-50 sek.	
	140 g (2)		1 min.-1 min. 20 sek.	
Šišky obyčejné (mražené)	50 g (1)	Combi 1	2-3 min.	Položte na grilovací plech do spodní polohy trouby. Otočte v polovině. Nechte 2 minuty odstát.
	100 g (2)		3-4 min.	
Jablečný crumble (mražený)	600 g	Combi 1	12-13 min.	Vložte do žáruvzdorné nádoby na dno trouby.
Čokoládový koláč s tekutým středem	130 g (1)	Combi 4	1 min. 30 sek. - 2 min.	Položte na dno trouby. Propíchněte fóliové víko.
Čokoládový koláč s tekutým středem (mražený)	130 g (1)		3 min.-3 min. 30 sek.	
	220 g (1)		3-4 min.	
Jablkový závin (předpečený)	460 g (1)	200 °C	18-20 min.	Předehřejte troubu. Položte na grilovací plech do spodní polohy trouby.

Tabulky pečení/vaření

Kontrolní body

Pokrm	Hmotnost/ množství	Úroveň výkonu	Čas (přibližný)	Pokyny
Chléb				
Částečně pečené pečivo	300 g (6)	Combi 2	8-10 min.	Položte na grilovací plech do spodní polohy trouby.
Slanina a vepřové maso - syrové - Pozor: Horký tuk! Příslušenství vybírejte opatrně.				
Plátky slaniny	300 g (8)	Grill 1	8 min.	Položte na grilovací plech do horní polohy trouby.
Vepřové koleno	-	220 °C a následně 190 °C	30 minut, potom 60 minut na 500 g Max. hmotnost 1,5 kg	Předehejte troubu. Umístěte koleno na grilovací plech do spodní polohy trouby. Nechte 10 minut po pečení a před vyřezáváním.
Steaky z vepřového karé	500 g (5)	Grill 1	18-20 min.	Položte na grilovací plech do horní polohy trouby. V polovině otočte.
Fazole a luštěniny - je třeba přes noc předem namočit do studené vody (vroucí vodou rozpůlit žlutý hrášek) kromě čočky, kterou není třeba předem namáčet				
Hrách (vigna čínská, cizrna, loupaný žlutý hrášek)	250 g	1000 W potom 300 W	10 min. potom 40 min.	Do velké mísy nalijte 600 ml vroucí vody. Zakryjte. Umístěte na dno.
Čočka	250 g			Do velké mísy nalejte 600 ml vroucí vody. Zakryjte. Umístěte na dno.
Hovězí maso - Pozor: Horký tuk! Opatrně vyjměte misku. Doporučené teploty pro hovězí maso jsou: Rare 60 °C; medium 70 °C; well done 80.				
Hovězí hamburgery (čerstvé)	227 g (2)	Grill 1	12-14 min.	Položte na grilovací plech do horní polohy trouby. V polovině otočte.

Tabulky pečení/vaření

Pokrm	Hmotnost/ množství	Úroveň výkonu	Čas (přibližný)	Pokyny
Pečeně	-	220 °C	20 min. na 450 g Rare: 20 min. Medium: 30 min. Well done: 40- 50 min.	Předehejte troubu. Položte na grilovací plech do spodní polohy trouby. V polovině otočte.
Stehno/ svíčková	250 g	Grill 1	Medium: 14 min. Well done: 18 min.	Položte na grilovací plech do horní polohy trouby. V polovině otočte.
Dušené maso	450-675 g	160 °C	1 hod.-1 hod. 30 min.	Vložte do zapékací mísy s poklicí. Přidejte vývar a zeleninu. Zakryjte, umístěte grilovací plech do spodní polohy trouby. V polovině promíchejte.
Syrové kuře - Pozor: Horký tuk! Příslušenství vyběrejte opatrně.				
Celé	-	190 °C	30 min. na 450 g	Předehejte troubu. Položte kuře na grilovací plech do spodní polohy trouby.
Vejce – míchaná.				
1 vejce	45 ml vody	1000 W a potom 600 W	1 min. 10 sek. a potom 1 min.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vložte vodu do mělké misky a zahřejte ji během prvního vaření na dně trouby. 2. Přidejte vejce (velikost 3). 3. Propíchněte žloutek a bílek. 4. Zakryjte propíchnutou potravinovou fólií. 5. Vařte podruhé. 6. Potom nechte 1 min. odstát.

Tabulky pečení/vaření

Pokrm	Hmotnost/ množství	Úroveň výkonu	Čas (přibližný)	Pokyny
Vejsce - míchaná. Použijte misku vhodnou do mikrovlnné trouby.				
1 vejce	-	1000 W	30 sek. a potom 30 sek.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Na každé použité vejce přidejte 1 polévkovou lžící mléka. 2. Vejce, mléko a kousek másla spolu vyšehejte. 3. Položte misku na dno. 4. Vařte 1. dobu vaření a poté promíchejte. 5. Vařte 2. dobu vaření, v polovině promíchejte a nechte 1 minutu odstát
Ryby – čerstvé, syrové.				
Pečené filety	350 g (2)	Combi 2	12-14 min.	Položte na grilovací plech do spodní polohy trouby.
Filety	300 g	600 W	7 min.	Vložte do misky Pyrex®. Přidejte 1 polévkovou lžící (15 ml) vody. Přikryjte a položte na dno trouby.
	700 g		9 min.	
Steaky	300 g (2)	Combi 5	13-15 min.	Vložte do misky Pyrex®. Přidejte 1 polévkovou lžící (15 ml) vody. Přikryjte a položte na dno trouby.
Celá ryba x 1	225 g/ 300 g	1000 W	4 min.	Vložte do misky Pyrex® a propíchněte kůži. Přidejte 30 ml tekutiny. Přikryjte a položte na dno trouby.
Ryby - zmrazené ze syrových.				
Pečené filety	200 g (2)	Combi 2	10-12 min.	Položte na grilovací plech do spodní polohy trouby. V polovině otočte.
Filety	300 g	Steam 1		

Tabulky pečení/vaření

Pokrm	Hmotnost/ množství	Úroveň výkonu	Čas (přibližný)	Pokyny
Ovoce – oloupejte, nařežte, nakrájejte na stejně velké kousky. Vložte do mělké žáruvzdorné nádoby na dno trouby.				
Ovoce - dušené	500 g	Combi 4	10 min.	Položte na dno trouby.
Ovoce - míchané	400 g	1000 W	6-8 min.	Přidejte 300 ml vody. Nádobu naplňte jen do poloviny. Zakryjte.
Zvěřina - Pozor: Horký tuk! Příslušenství vybírejte opatrně.				
Filety z kachních prsou	400 g	200 °C	40 min.	Předehřejte troubu. Napíchněte kůži a položte ji na grilovací plech do spodní polohy trouby.
Kachna, celá	-	190 °C	25-27 min. na 450 g	
Bažant, celý	-	180 °C	20-25 min. na 450 g plus 20 min.	Předehřejte troubu. Položte na grilovací plech do spodní polohy trouby.
Jehněčí - ze syrového - Pozor: Horký tuk! Příslušenství vybírejte opatrně.				
Pečeně	Pečeně Maximální hmotnost 1,5 kg	180 °C	Medium: 20 min. na 450 g plus 20 minut nebo Well done: 30 min. na 450 g plus 25 minut.	Předehřejte troubu. Umístěte pečínku na grilovací plech do spodní polohy trouby. Po upečení nechte pečení 10 minut odstát – pečeně se tak bude snáze krájet.
Steaky ze svíčkové/ stehna	600 g (4)	Grill 1	Medium: 18-19 min. Well done: 21-24 min.	Položte na grilovací plech do horní polohy trouby. V polovině otočte.
Kotlety/ žebírka	400 g (4)	Grill 1	Medium: 13-14 min. Well done: 15-17 min.	

Tabulky pečení/vaření

Pokrm	Hmotnost/ množství	Úroveň výkonu	Čas (přibližný)	Pokyny
Dušené jehněčí maso.	Maximální hmotnost 1,5 kg	160 °C	1 hod. 20 min. - 1 hod. 30 min.	Předeďte troubu. Vložte do kastrolu, přidejte vývar a zeleninu, přikryjte a položte na grilovací plech do spodní polohy. V polovině promíchejte.
Těstoviny. Použijte velkou misku o objemu 3 litry				
Fusilli/ makarony/ penne	200 g	1000 W	10 min.	Použijte 550 ml vroucí vody. Přidejte 15 ml oleje. Zakryjte. V polovině promíchejte.
Linguine/ tagliatelle	250 g		12 min.	Použijte 700 ml vroucí vody. Přidejte 15 ml oleje. Zakryjte. V polovině promíchejte.
Špagety	250 g		8-10 min.	
Ovesná kaše - Použijte velkou misku.				
1 porce	30 g ovesných vloček 150 ml mléka	1000 W	2 min.	Položte na dno a v polovině promíchejte.
2 porce	50 g ovesných vloček 275 ml mléka		3 min. 30 sek.	
4 porce	100 g ovesných vloček 550 ml mléka		5 min.	
Krůta				
Prsa bez kostí a kůže	350 g	Steam 1	30 min.	Položte na grilovací plech do horní polohy trouby.
Trup, bez kostí	Maximální hmotnost 1,5 kg	190 °C	30-35 min. na 450 g	Předeďte troubu. Položte na grilovací plech do spodní polohy trouby.

Tabulky pečení/vaření

Pokrm	Hmotnost/ množství	Úroveň výkonu	Čas (přibližný)	Pokyny
Vaření v páře s čerstvou zeleninou				
Chřest/ růžičková kapusta	200 g	Steam 1	10-11 min.	Jen u programu Steam (Pára): Položte na grilovací plech do horní polohy trouby. Combi 4: Vložte do mělké Pyrexové misky na dno trouby.
		Combi 4	6 min.	
Baby kukuřice / hrášek, špenát	200 g	Steam 1	10 min.	
		Combi 4	5 min.	
Fazolka	200 g	Steam 1	12 min.	
		Combi 4	8 min.	
Červená řepa	450 g	Steam 1	28 min.	
		Combi 4	15 min.	
Brokolice	250 g	Steam 1	12 min.	
		Combi 4	8 min.	
Máslová dýně/ zelí krájená, řepa	300 g	Steam 1	22 min.	
		Combi 4	12 min.	
Pastinák	300 g	Steam 1	12 min.	
		Combi 4	7 min.	
Brambory - vařené	500 g	Steam 1	28 min.	
		Combi 4	15 min.	
Brambory - předvařené	500 g	Steam 1	20 min.	
		Combi 4	12 min.	
Tuřín - kostky, sladké brambory	400 g	Steam 1	21-22 min.	
		Combi 4	12 min.	
Brambory ve slupce	x 1	Combi 4	14 min.	
	x 2		17 min.	

Tabulky pečení/vaření

Pokrm	Hmotnost/ množství	Úroveň výkonu	Čas (přibližný)	Pokyny
Mražená zelenina				
Fazolka, kukuřice, míchaná zelenina	200 g	Combi 4	8 min.	Vložte do Pyrex® nádoby na dno trouby.
Brokolice - růžičky	250 g		8 min.	
Mrkev - nakrájená na plátky	200 g		7 min.	
Květák	250 g		10 min.	
Hrášek	200 g		7 min.	
Pouze v páře				
Čerstvá ryba	200 g	Steam 1	9-11 min.	Položte na grilovací plech do horní polohy trouby. Umístěte ryby do jedné vrstvy. Nesmí se překrývat.
	500 g		14-16 min.	
Mražená ryba	200 g		14-16 min.	
	500 g		19-21 min.	
Kuřecí prsa	200 g		27-30 min.	
Lehká jídla a občerstvení				
Francouzský sendvič	150 g (1)	Combi 1	5-6 min.	Položte na grilovací plech do spodní polohy trouby. Otočte, když mají zlatavou barvu.
	300 g (2)		6-8 min.	
Francouzský sendvič (mražený)	150 g (1)		8-10 min.	
Hot dog	140 g (1)		6-7 min.	
Hot Pocket (mražené)	115 g (2)		6-8 min.	

Tabulky pečení/vaření

Pokrm	Hmotnost/ množství	Úroveň výkonu	Čas (přibližný)	Pokyny
Lehká jídla a občerstvení				
Šunkovo sýrové taštičky	150 g (1)	Combi 1	5-7 min.	Položte na grilovací plech do spodní polohy trouby.
Šunkovo sýrové taštičky (mražené)	150 g (1)	Combi 2	10-12 min.	Položte na grilovací plech do spodní polohy trouby. Nechte 2 minuty odstát.
Mini taštičky z listového těsta (na pečení) (mražené)	325 g (20)	190 °C	25-27 min.	Položte na grilovací plech do spodní polohy trouby.
Tartaletky (mražené)	290 g (20)	Combi	6-8 min.	Položte na grilovací plech do spodní polohy trouby.
Mini pečivové jednohubky (mražené)	180 g (12)	190 °C	16-17 min.	Položte na grilovací plech do spodní polohy trouby.
Quiche (slaninovo, smetanovo cibulový koláč)	170 g (1)	Combi 2	8-9 min.	Položte na grilovací plech do spodní polohy trouby. Nechte 2 minuty odstát.
	330 g (1)		12-13 min.	
Quiche (slaninovo, smetanovo cibulový koláč) (mražený)	170 g (1)		14-15 min.	
	330 g (1)		15-18 min.	
Focaccia	300 g (1)	Combi 5	7-8 min.	Položte na grilovací plech do spodní polohy trouby.
Focaccia (mražená)	300 g (1)	Combi 2 a potom Combi 5	5-7 min. a potom 8-9 min.	
Gratinované (brambory, musaka, lasagne, tartiflette, pastevecký koláč, makarony)	350 g	Combi 1	9-10 min.	Vložte do žáruvzdorné nádoby na dno trouby.
	800 g		12-13 min.	
	1000 g		14-15 min. a potom 5 min.	
	1300 g		16-17 min. a potom 5 min.	

Tabulky pečení/vaření

Pokrm	Hmotnost/ množství	Úroveň výkonu	Čas (přibližný)	Pokyny
Plněné houby	400 g (4)	Combi 2	13-15 min.	Položte na grilovací plech do spodní polohy trouby.
Čipsy do trouby, bramborové lokše, bramborové rohlíky, pečené brambory a jiná jídla z brambor	300 g	220 °C	13-15 min.	Předehejte troubu. Položte na grilovací plech do horní polohy trouby. V polovině otočte.

Tabulky smažení v troubě s nízkým obsahem tuku

Pokrm	Hmotnost/ množství	Úroveň výkonu	Čas (přibližný)	Pokyny
Mražené				
Tenké mražené hranolky	300 g	Oven (Předehejte na 220 °C)	23-25 min.	Položte na grilovací plech do horní polohy trouby, zamíchejte v $\frac{2}{3}$ celkového času.
Tenké mražené hranolky/ mražené bramborové placky	300 g		40-45 min.	
Mražené sýrové tyčinky	400 g		16-18 min.	Položte na grilovací plech do horní polohy trouby, zamíchejte v $\frac{2}{3}$ celkového času.
Mražené kuřecí nugety	400 g		25-30 min.	
Mražené rybí prsty	350 g		20-23 min.	
Čerstvé				
Domácí hranolky	500 g	Oven (Předehejte na 220 °C)	30-35 min.	Položte na grilovací plech do horní polohy trouby, namočte do studené vody na 1-3 hodiny dejte do chladničky, osušte a smíchejte s olejem, zamíchejte v $\frac{2}{3}$ celkového času.

Tabulky smažení v troubě s nízkým obsahem tuku

Pokrm	Hmotnost/ množství	Úroveň výkonu	Čas (přibližný)	Pokyny
Mražené				
Steak (½ palce tlustý)	4 ks. (670 g)	Oven (Přehřejte na 220 °C)	12-14 min.	Ochuťte. Položte na grilovací plech do horní polohy trouby, otočte v ⅔ celkové doby.
Vepřové kotlety	4 ks. (450 g)		20-24 min.	
Hamburger	4 ks. (560 g)		16-20 min.	
Kuřecí křídélka	1000 g		25-30 min.	
Kuřecí stehna	6 ks. (800 g)		35-40 min.	
Kuřecí prsa	4 ks. (800 g)		30-35 min.	
Rybí filé	4 ks. (450 g)		20-25 min.	Ochuťte. Položte na grilovací plech do horní polohy trouby o tloušťce menší než 1½ palce.
Sladké brambory	350 g	21-24 min.	Ochuťte. Položte na grilovací plech do horní polohy trouby o tloušťce menší než 1½ palce.	
Tofu	800 g	18-22 min.	Nakrájejte na větší kousky, ochuťte. Položte na grilovací plech do horní polohy trouby.	

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. Je-li 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. Vypadá-li, že problém je v troubě, kontaktujte autorizované servisní středisko.

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

Od: Některá rádia, televizory, Wi-Fi, bezdrátové telefony, dětské chůvičky, bluetooth nebo jiná bezdrátová zařízení mohou být rušena při používání mikrovlnné trouby. 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: Teplo z vařeného pokrmu ohřívá vzduch v troubě. Tento ohřátý vzduch je vyfukován troubou přes větrací otvory v troubě. Ve vzduchu nejsou mikrovlny. Větrací otvory trouby nesmíte během tepelné přípravy nikdy blokovat.

Ot: Nemohu nastavit program automatického vaření a na displeji je nápis „HOT“. Proč?

Od: Pokud se na displeji zobrazí „HOT“, teplota v troubě je velmi vysoká z předchozího použití a není možné nastavit automatický program. Režim vaření a čas můžete nastavit manuálně.

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

Od: Pouze tehdy, pokud používáte režim gril/trouba. Kov v některých teploměrech může způsobit jiskření ve vaší troubě a proto se nesmí používat v režimech s mikrovlnami nebo kombinovaném režimu s mikrovlnami.

Otázky a odpovědi

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 režimu mikrovln na režim gril/troubu pro vytvoření kombinovaného nastavení. Je to normální.

Ot: Z trouby jde zápach a kouř při použití funkce kombinovaného režimu, režimu trouby a grilu. Proč?

Od: Po opakovaném použití doporučujeme troubu vyčistit a poté spustit program F3 Deodorization.

Ot: Trouba zastaví ohřev mikrovlnami a na displeji se zobrazí „H97“, „H98“ nebo „H00“. Proč?

Od: Toto zobrazení znamená problém se systémem tvorby mikrovln. Kontaktujte autorizované servisní středisko.

Ot: Ventilátor je v provozu i po dovaření. Proč?

Od: Po použití trouby může být ventilátor v provozu pro ochlazení elektronických komponent. Je to normální a troubu můžete dále používat.

Ot: Mohu během vaření zkontrolovat výchozí teplotu trouby?

Od: Ano. Stiskněte tlačítko Oven a teplota trouby se na 2 sekundy zobrazí na displeji.

Ot: Na displeji se zobrazí „D“ a trouba nefunguje. Proč?

Od: Trouba je naprogramována na režim ukázky. Tento režim je určen pro předvádění v prodejnách. Deaktivujte tento režim jedním stisknutím tlačítka **Micro Power** a čtyřnásobným stisknutím tlačítka **Stop/Cancel**.

Ot: Z displeje se ztratil slovní příkaz a můžu vidět jen čísla. Proč?

Od: Troubu odpojte na několik sekund, poté ji opět připojte. Když se zobrazí „88:88“, stiskněte, otočný ovladač a otáčejte otočný ovladač do té doby, dokud se nezobrazí váš jazyk. Potom nastavte čas. Viz strana 30.

Ot: Trouba zastaví vaření v režimu páry nebo kombinovaném režimu a na displeji se zobrazí U14.

Od: Je prázdný zásobník vody a byla vypnuta provozní příručka. Doplňte vodu do zásobníku, umístěte zpět do trouby a stisknutím otočného ovladače to pokračujte ve vaření. Pokud se to stane třikrát během provozu, vaření se zastaví. Stisknutím tlačítka **Stop/Cancel** proveďte resetování.

Ot: Tlačítka ovládacího panelu nereagují na stisknutí. Proč?

Od: Ujistěte se, že trouba je připojena k elektrické síti.





Provensálské rybí filé na páře

Ingredience

- 4 porce
- 1 cuketa, nakrájená na plátky
- 4 rajčata, nakrájená na plátky
- 10 ml smíšených bylin
- 4 filety z lososa
- 30 ml olivového oleje
- 12 černých oliv, vypeckovaných
- sůl a pepř

Příslušenství

-  Grilovací plech
-  Naplněný zásobník vody

Čas a nastavení

- přibližně 20-23 minut
- Combi 3** (Pára + Mikrovlny)

Způsob přípravy

- Položte cuketu v jedné vrstvě na grilovací plech, navrch pokladte rajčata. Posypte několika smíšenými bylinkami. Na zeleninu položte filety lososa a posypte je ještě bylinkami. Pokapejte olivovým olejem.
- Umístěte grilovací plech do spodní polohy trouby a pečte na programu **Combi 3** po dobu 18-20 minut. Přidejte olivy a pokračujte v přípravě 2-3 minuty.

Kořeněné hranolky ze sladkých brambor

Ingredience

2 velké sladké brambory
2 lžíce olivového oleje
1 ČL skořice
1 ČL uzené papriky
½ lžičky kmínu
½ ČL mletého koriandru růžová
himalájská sůl

Příslušenství

 Grilovací plech

Čas a nastavení

přibližně 17-20 minut
Combi 2 (Gril + Mikrovlny)

Způsob přípravy

1. Sladké brambory rozřízněte podélně na polovinu a poté nakrájejte na měsíčky.
2. Sladké brambory ochuťte olivovým olejem, pepřem a solí a poté je pokladte na grilovací plech.
3. Pečte je na programu **Combi 2** v horní poloze trouby po dobu 17-20 minut.
4. Vyjměte je a podávejte. Za účelem uskladnění je vychladte ve skleněné nádobě.







Kuřecí prsa na páře s citrónem a tymiánem

Ingredience

- 4 porce
- 2 citróny, nakrájené na tenké plátky
- 1 svazek tymiánu
- 4 kuřecí prsa
- 2 stroužky česneku nakrájené nadrobno
- 200 ml bílého jogurtu
- 15 ml medu
- 5 ml dijonské hořčice

Příslušenství

-  Grilovací plech
-  Naplněný zásobník vody

Čas a nastavení

- přibližně 19-22 minut
- Combi 3** (Para + Mikrovlny)

Způsob přípravy

- Nakrájené citróny položte na grilovací plech a posypte je polovinou tymiánu.
- Kuřecí prsa vložte mezi dva pláty potravinové fólie a vyklepejte paličkou na maso nebo válečkem, dokud nebudou tenké. Odstraňte potravinovou fólii a položte porce na citron se zbylým jemně nasekaným tymiánem. Přidejte česnek, pepř a sůl.
- Připravujte na grilovacím plechu ve spodní poloze trouby na program **Combi 3** dobu 19-22 minut.
- Pro přípravu jogurtového dresinku smíchejte v malé misce jogurt, med, hořčici a 2-3 rozdrcené stroužky česneku (podle přípravy výše) a dobře promíchejte. Dresink podávejte s kuřecím masem a zeleninou, kterou upřednostňujete, jako je například dušená brokolice nebo cuketa (viz tabulky času vaření na stranách 61-62).

Pizza

Ingredience

2 porce
2 cibule, nakrájené najemno
3 stroužky česneku, rozdrčené
1 PL (15 ml) olivového oleje
1 role těsta na pizzu
100 ml passata (rajčatová omáčka)
100 g mozzarely, strouhané
Volitelné: jiné polevy na pizzu,
rajčata, paprika, šunka atd..

Příslušenství

 Grilovací plech

Čas a nastavení

přibližně 35-40 minut
Over (trouba) 220 °C

Způsob přípravy

1. Vložte jemně nakrájenou cibuli a česnek do velké misky Pyrex® s olivovým olejem. Vařte na dně trouby 5 minut na programu mikrovln s vysokým výkonem. Nechte vychladnout.
2. Troubu předehřejte na program Trouba 220 °C. Grilovací plech vysteleme pečícím papírem. Rukama rozválejte těsto na grilovacím plechu, aniž byste vytvořili zvýšený okraj.
3. Potom přidejte passatu a ostatní ingredience podle chuti, olivy, rajčata, papriku, šunku atp.
4. Pečte na programu Trouba 220 °C ve spodní poloze 11-13 minut.
5. Přidejte sýr a pokračujte v pečení na programu Trouba 220 °C 8-10 minut.



Technické údaje

Výrobce	Panasonic	
Model	NN-DS59NM	NN-DS59NB
Napájení elektrickou energií	230 V / 50 Hz	
Provozní frekvence	2450 MHz	
Vstupní výkon:	Maximum	1960 W
	Mikrovlny	1010 W
	Gril	1400 W
	Trouba	1500 W
	Pára	1180 W
Výstupní výkon:	Mikrovlny	1000 W (IEC-60705)
	Gril	1350 W
	Trouba	1450 W
	Pára	1100 W
Vnější rozměry Š x H x V	514 mm x 410 (456*) mm x 347 mm	
Vnitřní rozměry Š x H x V	336 mm x 357 mm x 226 mm	
Hmotnost (přibližná)	16 kg	
Hlučnost	59 dB	

Uvedená hmotnost a rozměry jsou přibližné.

* 456 mm je rozměr s rukojetí.

* 410 mm je rozměr bez rukojeti.

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.

Výrobce:

Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd. 888, 898 Longdong Road. Pudong, Shanghai, 201203, Čína.

Distributor:

Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. EU:

Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Německo



**Kořeněné hranolky ze
sladkých brambor**



Pizza

Naskenujte QR kód pro další recepty a úplnou verzi návodu k obsluze.



experience-fresh.panasonic.eu/NN-DS59

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