

Děkujeme za zakoupení tohoto spotřebiče značky Panasonic.

Obsah

Bezpečnostní pokyny	2	Kombinované vaření/pečení s párou	31
Likvidace starého spotřebiče	7	Kombinované vaření/pečení bez páry	33
Instalace a připojení	8	Použití časovače	35
Umístění trouby	8	Použití funkce přidání času	36
Důležité bezpečnostní pokyny	9	Vícestupňové vaření/pečení	37
Příslušenství mikrovlnné trouby	13	Programy ohřevu snímačem	38
Jednotlivé části trouby	15	Rychlé rozmrazování	40
Ovládací panel	17	Programy automatického ohřevu nápojů	42
Displej	18	Programy dopečení chleba	43
Režimy vaření/pečení	18	Programy automatického vaření/pečení	44
Kombinované režimy vaření/pečení	20	Programy Junior menu	48
Zobrazení pokynů	21	Programy automatického snímače	52
Volba nahoru/dolů	21	Čistící programy	54
Nastavení hodin	22	Čištění zásobníku vody	56
Dětská pojistka	22	Programy automatické přípravy v páře	57
Mikrovlnné vaření a rozmrazování	23	Otázky a odpovědi	61
Grilování	24	Péče o vaši troubu	63
Pečení v troubě	26	Technické specifikace	64
Vaření v páře	28		
Parní ráz	30		

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 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.
- 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 mikrovlnné energii. Spotřebič je třeba zkontrolovat, zda není poškozeno těsnění dvířek a oblasti těsnění dvířek a Pokud jsou dvířka nebo těsnění dvířek poškozené, trouba se nesmí provozovat, dokud ji neopraví kompetentní osoba.

Bezpečnostní pokyny

- **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 nebo zabudovaně. Není určena k použití v uzavřené skřínce. Tato trouba může být zabudována do nástěnné skříňky s použitím správné sady upevňovacích prvků (**NN-TK81LCSCP Stainless**), kterou lze zakoupit u místního prodejce Panasonic.
- **Při použití na pracovní ploše:**
 - Troubu musíte postavit na rovný, stabilní povrch, 85 cm nad podlahou, do 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, protože 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 to vést k náhlému vykypení 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 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.**
- Některé potraviny mohou při vaření nutně postříkat stěny trouby mastnotou. Pokud troubu občas nečistíte, může během používání začít „kouřit“.

Bezpečnostní pokyny

- 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.
- Používejte pouze nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.
- **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.

Bezpečnostní pokyny

- Správnou instalaci příslušenství poličky naleznete na stranách 13-14.
- Trouba má topná tělesa umístěná v její horní části, parní kotel umístěný v levé části trouby a konvekční ohříváč umístěný v zadní části 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.**
- 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 školený výrobcem. **Nepokoušejte se demontovat vnější kryt trouby.**
- Před použitím trouby umístěte odkapávací plech na své místo. Na straně 16 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 s párou**.

Bezpečnostní pokyny

- 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.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby se předešlo přehřátí.
- Troubu byste měli pravidelně čistit a odstraňovat všechny zbytky jídla.

Likvidace starého spotřebiče



Pouze pro Evropskou unii
a státy s recyklačními
systémy.

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 odneste 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 svoji 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. Nainstalujte poškozenou troubu.



Důležité!
Z důvodu osobní bezpečnosti musí být tento spotřebič správně uzemněn.

Umístění trouby

Tato trouba je určena pro použití pouze na pracovní ploše a na zabudování. Není určena k použití uvnitř skříně.

Zabudování

Tato trouba může být zabudována do nástěnné skřínky s použitím správné sady, nerezavějící **NN-TK81LCSCP**, kterou lze zakoupit u místního prodejce Panasonic.

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, t.j. 5 cm na jedné straně, přičemž druhá musí být otevřena; 25 cm prostoru nahoře; 10 cm vzadu.

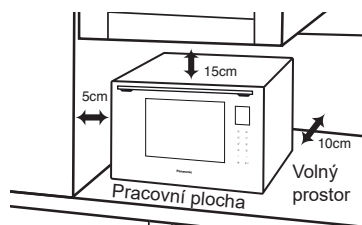
1. Troubu umístěte na rovný a stabilní povrch více než 85 cm nad podlahu.
2. Když je tato trouba nainstalována, musí být možné snadno ji odpojit od elektrické sítě vytažením zástrčky nebo vypnutím jističe.
3. Pro správný provoz ponechte dostatečný volný prostor pro cirkulaci vzduchu kolem trouby.

Pokyny k uzemnění

Není-li 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.



4. Neumisťujte tuto troubu do blízkosti elektrického nebo plynového sporáku.
5. Neodstraňujte nožičky spotřebiče.
6. Nepoužívejte troubu venku.
7. Spotřebič nepoužívejte v prostředí s vysokou vlhkostí.
8. 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.
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 je určen pouze k 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 oblastí 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.
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.



Varování!

Tento spotřebič vytváří vařící páru.

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 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.
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 **trouby, páry, grilu** nebo **kombinovaného režimu**, otřete přebytečný olej zevnitř trouby a nechte troubu v provozu bez pokrmu a bez příslušenství na programu **trouby** 230 °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.

2. Vnější povrch trouby včetně dvířek trouby je horký při použití funkce **trouby, grilování, páry** a **kombinovaného režimu**, zvyšte pozornost při otevírání nebo zavírání dvířek a při vkládání a vyjímání příslušenství.
3. Trouba má topná tělesa umístěná v horní části trouby, parní kotel umístěný na levé straně trouby a konvekční ohřivač umístěný v zadní části trouby. Po použití funkce **horkovzdušné trouby, grilu, páry** a **kombinovaného režimu**, 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.

Důležité bezpečnostní pokyny



Upozornění!
Horké povrchy!
Po vaření v těchto režimech bude příslušenství trouby velmi horké.

4. Přístupné části budou horké v **kombinovaném režimu**. 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.

Po použití režimu horkovzdušné trouby můžete otevřít dvířka trouby, abyste urychlili proces chlazení a zkrátili dobu chodu ventilátoru.

Zásobník vody

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

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

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

Propíchnutí slupky

Pokrm s neporézní slupkou, jako jsou rajčata, vaječné žloutky a klobásy, musíte před pečením mikrovlnami propíchnout, abyste zabránili prasknutí.

Důležité bezpečnostní pokyny

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. Vyhněte se použití nádob s rovnými stěnami a úzkými hrdly.
- b. Pokrmy nadměrně nepřehřívejte.
- c. Tekutiny promíchejte před vložením nádoby do trouby a v polovině času 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, neboť tyto typy obalů a mohou při nadměrném přehřátí vznítit.

Do mikrovlnné trouby nekládejte produkty z recyklovaného papíru (např. kuchyňské role), pokud není produkt označen jako vhodný pro mikrovlnnou troubu. Produkty z recyklovaného papíru mohou obsahovat nečistoty, které mohou způsobit jiskření a/ nebo vznícení.

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 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/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.

Příslušenství mikrovlnné trouby

Příslušenství

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

Smaltovaný plech

1. Smaltovaný plech je určený pouze k pečení v režimu **horkovzdušné trouby, grilu** nebo **páry**. Nepoužívejte jej v režimu **mikrovl** nebo v **kombinovaném režimu v kombinaci s mikrovlnami**.
2. Pro 2-úrovňové horkovzdušné pečení lze použít smaltovaný plech jako spodní úroveň a drátěný rošt jako horní úroveň.
3. Maximální hmotnost, kterou lze umístit na smaltovaný plech, je 4 kg (včetně celkové hmotnosti potravin a nádobí).



Smaltovaný plech

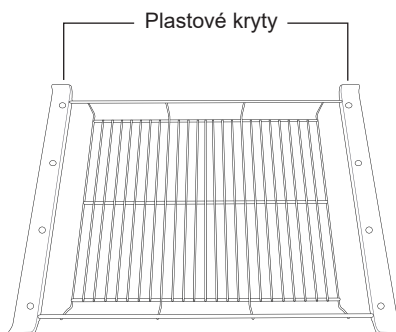
Drátěná polička

1. Drátěnou poličku lze použít v horní nebo střední poloze trouby ke **grilování** nebo **vaření potravin v páře**. Lze ji použít v horní, střední nebo spodní poloze trouby pro **horkovzdušné** nebo **kombinované** vaření/pečení.
2. Nepoužívejte žádnou kovovou nádobu přímo na drátěné poličce v **kombinovaném** režimu s **mikrovlnami**.
3. Drátěnou poličku nepoužívejte pouze v režimu **mikrovl**.
4. Maximální hmotnost, kterou lze umístit na drátěnou poličku je 4 kg (včetně celkové hmotnosti potravin a nádobí).



Důležité informace pro uživatele

Upozorňujeme, že ochranné kryty na drátěné poličce jsou navrženy tak, aby během používání zůstaly na roštu. Nejsou obalem a nesmí se zlikvidovat.

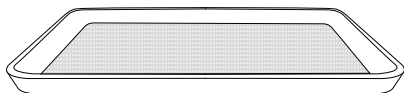


Drátěná polička

Příslušenství mikrovlnné trouby

Skleněný podnos

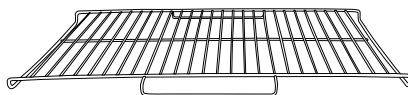
1. Skleněný podnos lze použít na dně trouby pouze pro vaření v režimu **mikrovl.**
2. Skleněný podnos se používá na vrchu drátěné police v **kombinovaném** režimu.
3. Pro **napařování** malých kousků položte skleněný podnos na drátěný rošt uvnitř smaltovaného plechu.
4. Pokud je skleněný podnos horký, před čištěním nebo vložením do studené vody jej nechte vychladnout, protože by mohlo dojít k prasknutí nebo rozbití skleněného podnosu.



Skleněný podnos

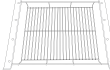



Drátěný rošt

1. Drátěný rošt je umístěn uvnitř smaltovaného plechu pro přípravu režimu **páry, grilu, horkovzdušné trouby** nebo **kombinovaného režimu bez mikrovl.** Pokrm lze umístit přímo na drátěný rošt.
2. Drátěný rošt nepoužívejte pouze v režimu **mikrovl** nebo **kombinovaném režimu s mikrovl.**



Drátěný rošt

Následující tabulka zobrazuje správné používání příslušenství v troubě.

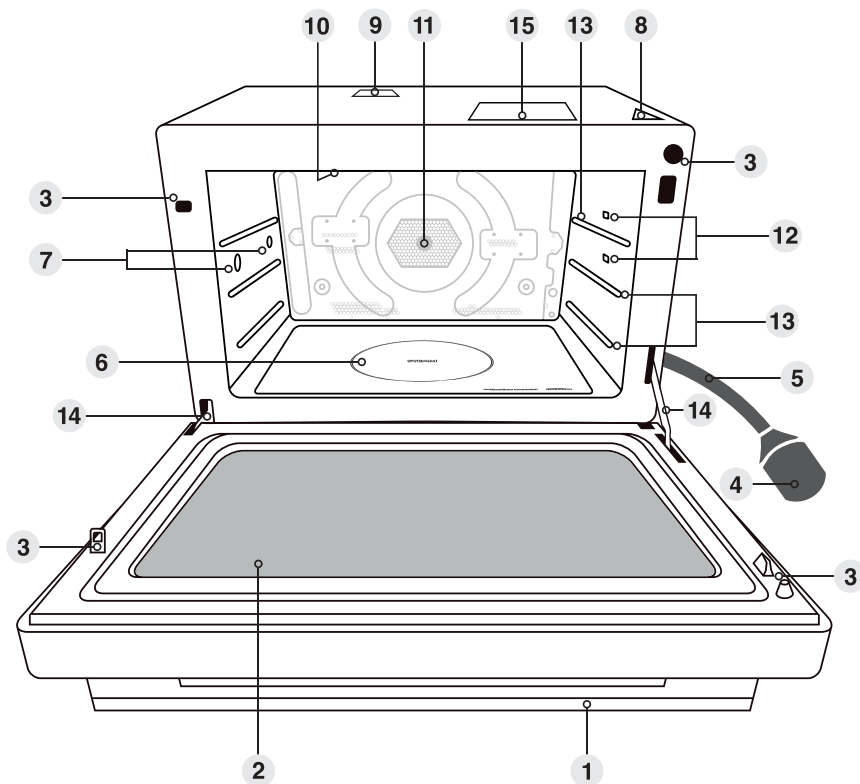
	Drátěná polička	Skleněný podnos	Smaltovaný plech	Drátěný rošt
				
Mikrovlny	x	✓	x	x
Gril	✓	✓	✓	✓
Horkovzdušná trouba	✓	✓	✓	✓
Pára	✓	✓	✓	✓
Pára + Mikrovlny (Combi 1)	✓*	✓	x	x
Pára + Gril (Combi 2)	✓	✓	✓	✓
Pára + Trouba (Combi 3)	✓	✓	✓	✓
Trouba + Mikrovlny + Gril (Combi 4, 5, 6, 7, 8)	✓*	✓	x	x
Trouba + Mikrovlny (Combi 9, 10, 11)	✓*	✓	x	x
Gril + Trouba (Combi 12)	✓	✓	✓	✓

*: Kovové nádoby nelze umístit přímo na drátěnou poličku.

Potravinu položte buď přímo na drátěnou poličku, nebo položte skleněný podnos přímo na drátěnou poličku.

Jednotlivé části trouby

- 1 Rukovět dvířek**
Tažením rukojeti otevřete dvířka. Když otevřete dvířka během provozu, vaření se zastaví bez vymazání naprogramovaných nastavení. Vaření pokračuje po zavření dvířek a stisknutí tlačítka Start/Potvrzení.
- 2 Okno ve dvířkách**
- 3 Bezpečnostní uzavírací systém dvířek**
Abyste se nezranili, do otvoru nevkládejte nože, vidličky ani jiné předměty.
- 4 Zástrčka**
- 5 Napájecí kabel**
- 6 Spodek mikrovlnné trouby**
(podívejte se na stranu 23)
- 7 Výstupy páry**
- 8 Výstražný symbol**
- 9 Výstražný štítek**
- 10 Grilovací tělesa**
- 11 Teplovzdušný ohřivač**
- 12 LED osvětlení**
Osvětlení trouby se rozsvítí hned po otevření dvířek trouby nebo během vaření.
- 13 Pozice zasunutí**
(spodní, střední nebo horní)
- 14 Závěsy dvířek**
Abyste se nezranili při otvírání a zavírání, držte prsty mimo závěsy.
- 15 Štítek menu**
Umístěte dodaný štítek.

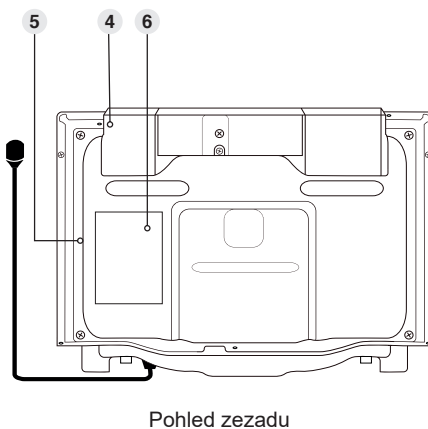
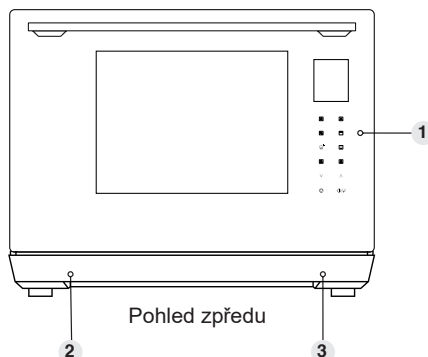


Poznámka

Výše uvedený obrázek je pouze ilustrační.

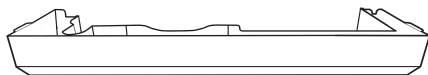
Jednotlivé části trouby

- 1 Ovládací panel
- 2 Odkapávací zásobník
- 3 Zásobník vody (za odkapávacím zásobníkem)
- 4 Výstupní větrací otvor (nedemontujte)
- 5 Identifikační štítek
- 6 Výstražný štítek

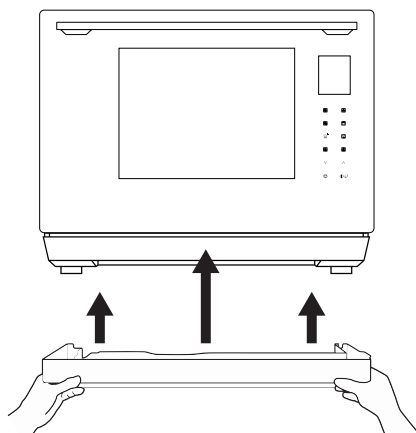


Odkapávací zásobník

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



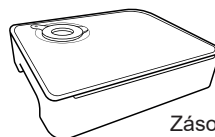
Odkapávací zásobník



Umístěte odkapávací zásobník zacvaknutím na nožičky.

Zásobník vody

Pokyny k zásobníku vody najdete na straně 29.



Zásobník vody

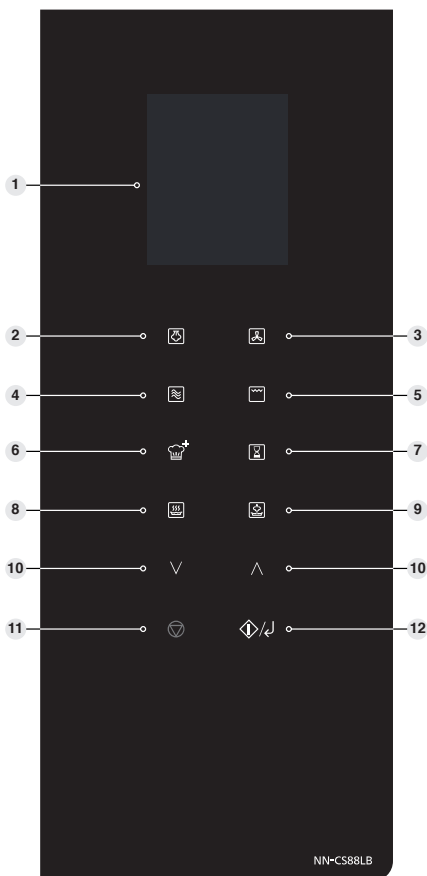


Poznámka

Výše uvedený obrázek je pouze ilustrační.

Ovládací panel

NN-CS88LB



- 1 Displej
- 2 Tlačítko režimu páry (strany 28-30)
- 3 Tlačítko režimu horkovzdušné trouby (strany 26-27)
- 4 Tlačítko režimu mikrovln (strana 23)
- 5 Tlačítko režimu grilu (strany 24-25)
- 6 Tlačítko kombinovaného režimu (strany 31-34)
- 7 Tlačítko časovač/hodiny (strana 22, 35-36)
- 8 Tlačítko automatického vaření/pečení (strany 38-55)
- 9 Tlačítko režimu automatická pára (strany 57-60)
- 10 Volba nahoře/dole (strana 21)
Stiskem tlačítka „√“/„^“ zvolíte čas, hmotnost nebo automatické menu.
- 11 Tlačítko Stop/Zrušit:
Před přípravou:
Jedním stiskem vymažete nastavení.
V průběhu přípravy:
Jedním stisknutím přerušíte program přípravy. Dalším stisknutím zrušíte všechna svá nastavení a na displeji se zobrazí čas nebo dvojtečka.
- 12 Tlačítko Start/Potvrzení
Stisknutím zapnete troubu nebo potvrdíte nastavení. Pokud během přípravy otevřete dvířka nebo stisknete jedenkrát tlačítko Stop/Zrušit, činnost trouby lze pak obnovit stisknutím tlačítka Start/Potvrzení.

Tato trouba je vybavena funkcí úspory energie.



Akustická signalizace

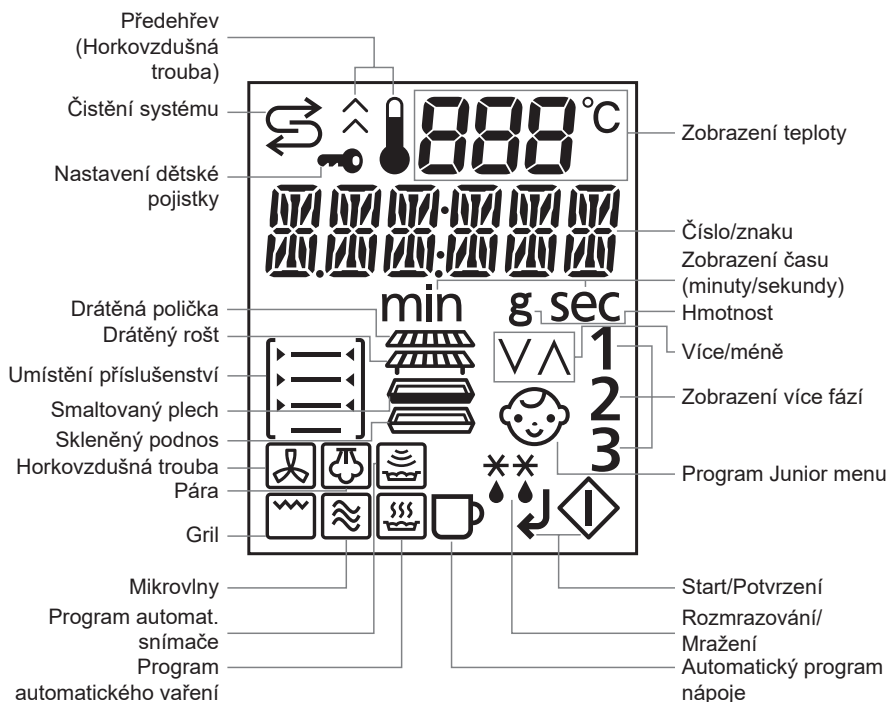
Po stisku tlačítka zazní pípnutí. Pokud toto pípnutí nezazní, nastavení je nesprávné. Když trouba přepne z jedné funkce na druhou nebo vám automatický program připomene, že máte pokrm zamíchat nebo obrátit, zazní dvě pípnutí. Po dokončení předehřívání v režimu grilu, horkovzdušné trouby nebo kombinovaném režimu zazní tři pípnutí. Po dokončení vaření trouba pípne pětkrát.



Poznámka

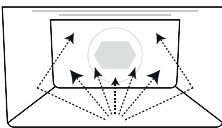
1. Trouba se přepne do pohotovostního režimu po dokončení posledního kroku. Pokud bude trouba v pohotovostním režimu, jas displeje se sníží.
2. V pohotovostním režimu je třeba před spuštěním trouby otevřít a zavřít dvířka trouby.
3. Je-li nastavena operace a nestisknete tlačítko Start/Potvrzení do 6 minut, trouba automaticky zruší operaci. Displej se vrátí zpět do režimu dvojtečky nebo hodin.

Displej

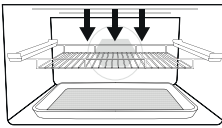
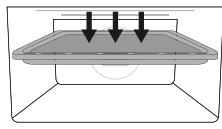
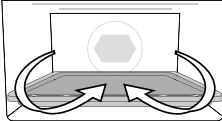
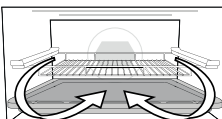
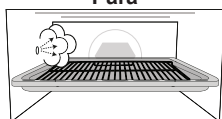
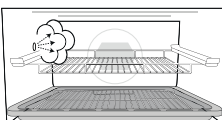


Režimy vaření/pečení

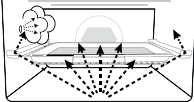
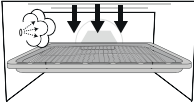
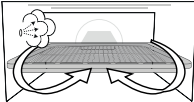
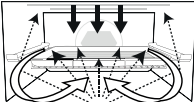
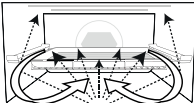
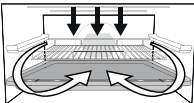
Tabulka níže zobrazuje příklady příslušenství. Může být odlišné v závislosti na použitém receptu/nádobí. Další informace naleznete v kuchařce.

Režimy vaření/pečení	Použití	Příslušenství	Nádoby
<p>Mikrovlny</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 nebo vegetariánské pokrmy. • Pečení koláčů s vejci a práškem do pečení bez barvy (Viktorie sendvič, clafoutis atd.). <p>Bez přehřevu</p>	<p>Použijte skleněný podnos nebo vlastní Pyrex® nádoby, talíře nebo misky, přímo na dně trouby.</p>	<p>Vhodné do mikrovlnné trouby, žádné kovové.</p>

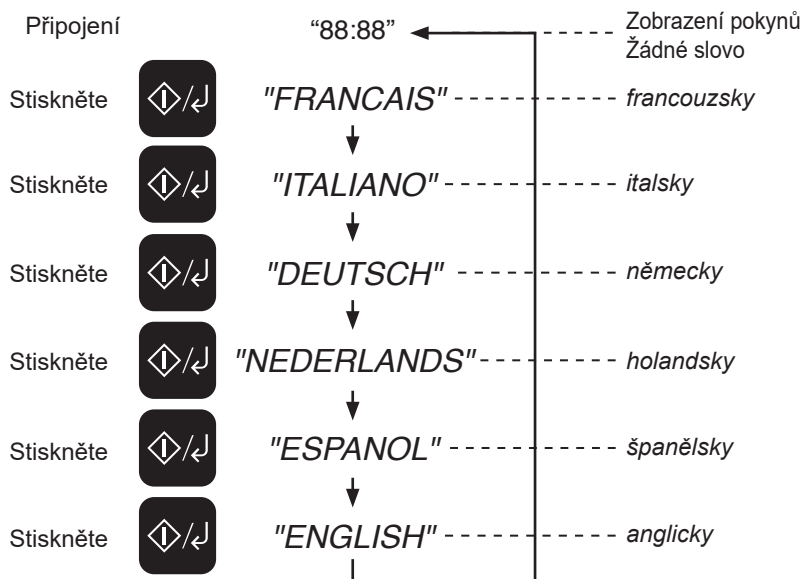
Režimy vaření/pečení

Režimy vaření/pečení	Použití	Příslušenství	Nádoby
<p>Gril</p>  	<ul style="list-style-type: none"> • Grilování masa nebo ryb. • Opékání. • Zapečení gratinovaných jídel nebo koláčů. <p>Doporučujeme předehřívání</p>	<p>Drátěná polička nebo smaltovaný plech. Pokud používáte drátěnou poličku, skleněný podnos lze položit na dno trouby k zachytávání tuku a šťáv.</p>	<p>Je možné použít teplu odolný plech.</p>
<p>Horkovzdušná trouba</p>  <p>(1 úroveň)</p>  <p>(2 úroveň)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pečení malých pokrmů s krátkým časem pečení: listové těsto, koláčky, rolády. • Speciální pečení: suflé, pusinky, vol-au-vent, malé bochníky chleba nebo briošky, piškotový koláč, masový koláč, atp. • Pečení pizzy a dortů. <p>Doporučujeme předehřívání</p>	<p>Smaltovaný plech, skleněný podnos a drátěnou poličku.</p>	<p>Je možné použít teplu odolný plech.</p>
<p>Pára</p>  <p>(1 úroveň)</p>  <p>(2 úroveň)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Příprava ryb, zeleniny, kuřat, rýže, brambor a piškotových pudinků. <p>Bez předehřívání</p>	<p>Drátěný rošť uvnitř smaltovaného plechu. Na malé potraviny skleněný podnos na drátěném roštu uvnitř smaltovaného plechu.</p>	<p>Tenké kovové, Pyrex® a plastové nádoby vhodné pro vaření v páře.</p>

Kombinované režimy vaření/pečení

Režimy vaření/pečení	Použití	Příslušenství	Nádoby
Pára + Mikrovlny (Combi 1) 	<ul style="list-style-type: none"> • Příprava ryb, zeleniny, kuřat, rýže a brambor. <p>Bez předehřevu</p>	<p>Skleněný podnos na drátěném roštu nebo skleněný podnos na dně.</p>	<p>Nádoby určené k použití v mikrovlnné troubě.</p>
Gril + Pára (Combi 2) 	<ul style="list-style-type: none"> • Gratinované pokrmy • Kebaby • Pečení koláčků • Košíčky • Suflé • Celé ryby <p>Bez předehřevu pro Combi 2 Doporučujeme předehřívání pro Combi 3</p>	<p>Drátěný rošt uvnitř smaltovaného plechu.</p>	<p>Lze použít žáruvzdorný kovový plech.</p>
Horkovzdušná trouba + Pára (Combi 3) 	<p>Bez předehřevu pro Combi 2 Doporučujeme předehřívání pro Combi 3</p>		
Gril + Horkovzdušná trouba + Mikrovlny (Combi 4,5,6,7,8) 	<ul style="list-style-type: none"> • Pečení masa a drůbeže. • Rozmrazování a ohřívání křupavých jídel (quiche, pizza, chléb, viennoiserie, lasagne, gratinované pokrmy). • Pečení lasagní, masa, brambor nebo • zeleninových zapékaných pokrmů. • Pečení koláčů a pudinků s vejci nebo přísadami do pečiva se zhnědnutím, pečení quiche, koláčů a dortů. <p>Doporučujeme předehřívání</p>	<p>Drátěná polička a skleněný podnos.</p>	<p>Nádoba vhodná do mikrovlnné trouby a tepelně odolná nádoba. Kovovou dortovou formu použít pouze na skleněném podnosu na drátěné poličce. NEPOUŽÍVEJTE pružinové formičky</p>
Horkovzdušná trouba + Mikrovlny (Combi 9,10,11) 			
Gril + Horkovzdušná trouba (Combi 12) 	<ul style="list-style-type: none"> • Pečení červeného masa, hrubého steaku (hovězí žebro, steak z T bone) • Příprava ryb. <p>Doporučujeme předehřívání</p>	<p>Drátěná polička a smaltovaný plech, skleněný podnos na dně trouby používaný jako odkapávací miska.</p>	<p>Lze použít žáruvzdorný kovový plech.</p>

Zobrazení pokynů



Tyto modely mají jedinečnou funkci „Zobrazení pokynů“, která vás provede přes obsluhu vaší mikrovlnné trouby. Po připojení trouby k elektrické síti mačkejte tlačítko Start/Potvrzení, dokud nenajdete váš požadovaný jazyk. Při stisknutí tlačítka displej roluje na následující pokyny. Chcete-li z nějakého důvodu změnit zobrazený jazyk, spotřebič odpojte od elektrické sítě a tento proces opakujte.

Pokud stisknete tlačítko Časovač/Hodiny čtyřikrát, vypnete provozní příručku. Pro opětovné zapnutí provozní příručky stiskněte čtyřikrát tlačítko Časovač/Hodiny.

Volba nahoru/dolů

Stisknutím tlačítka „∨“/„∧“ zvolte čas, hmotnost nebo automatické menu. Čas, hmotnost nebo číslo automatického menu se zobrazí na displeji. Čas/hmotnost lze upravit rychle podržením tlačítka „∨“/„∧“.



- **Nastavení času:**
Nastavení času přípravy nebo hodin. Použijte tlačítko pro funkci přidání času (strana 36)
- **Nastavení hmotnosti:**
Nastavení hmotnosti pokrmu pro program automatického vaření a automatické páry (strany 40-51 a 57-60).
- **Nastavení automatických programů:**
Volba automatického menu.
- **Nastavení více/méně:**
Nastavení více/méně pro programy automatického snímače (strana 38-39 a 52-53).

Nastavení hodin

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



Dvakrát stiskněte tlačítko **Časovač/Hodiny**.

Stiskem tlačítek „V“/„^“ nastavte čas. Čas se zobrazí na displeji a dvojtečka bliká.

Stlačte tlačítko **Časovač/Hodiny**. Dvojtečka přestane blikat. Na displeji je nyní zobrazen čas.



Poznámka


1. Chcete-li vynulovat denní čas, opakujte krok 1 až krok 3, jak je uvedeno výše.
2. Hodiny budou udržovat denní dobu, pokud je trouba připojena do elektrické sítě a je napájena elektrickou energií.
3. Jedním stisknutím zvýšíte nebo snížíte čas o 1 minutu, čas můžete upravit i rychle podržením tlačítek „V“/„^“.
4. 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 dvojtečka nebo čas.

Zapnutí:



Třikrát stiskněte tlačítko **Start/Potvrzení**. Aktuální čas zmizí. Aktuální čas se neztratí. Na displeji je zobrazeno „“.

Vypnutí:



Třikrát stiskněte tlačítko **Stop/Zrušit**. Na displeji se opět zobrazí přesný čas.



Poznámka

1. Pro aktivaci dětské pojistky musíte třikrát stisknout tlačítko Start/Potvrzení nebo Stop/Zrušit během 10 sekund.

Mikrovlnné vaření a rozmrazování

K dispozici máte 7 různých úrovní výkonu mikrovln (dle níže uvedené tabulky).



Stiskem tlačítka mikrovln zvolte požadovaný výkon.

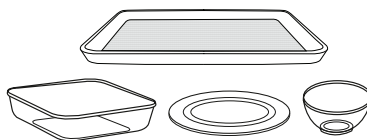
Stisknutím „V“/„^“ zvolte čas vaření.

Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení. Spustí se program vaření a odpočítává se zobrazený čas.

Stisknutí	Výkon	Watty	Max. čas
jedno	Max.	1000 W	30 min.
dvě	Středně vysoký	800 W	1 h 30 min.
tři	Rozmrazování	270 W	1 h 30 min.
čtyři	Střední	600 W	1 h 30 min.
pět	Nízký	440 W	1 h 30 min.
šest	Dušení	300 W	1 h 30 min.
sedm	Ohřev	100 W	1 h 30 min.

Použití nádob/příslušenství:

Přímo na dně trouby používejte skleněný podnos nebo vlastní misky, talíře nebo misky Pyrex® zakryté poklicí nebo propíchnutou potravinovou fólií. Neumísťujte pokrm přímo na dno trouby.



Poznámka

1. Vícestupňové vaření naleznete na straně 37.
2. Čas odstát lze naprogramovat po nastavení výkonu mikrovln a času. Odložený start vaření lze naprogramovat před nastavením mikrovlnného výkonu a času. Viz používání časovače na straně 35.
3. V případě potřeby můžete během vaření změnit dobu vaření. Mačkáním tlačítek „V“/„^“ zvýšíte nebo snížíte dobu vaření. Čas lze zvyšovat/snižovat v krocích po 1 minutě až do 10 minut.
4. Maximální čas, který lze nastavit na Maximální výkon je 30 minut. Na všech ostatních úrovních výkonu lze nastavit maximální čas na 1 hodinu 30 minut.
5. Nepokoušejte se používat mikrovlnnou troubu pouze v jakýmkoli kovovým příslušenstvím v troubě.
6. Časy manuálního rozmrazování naleznete v tabulce rozmrazování na stranách 24-25.

Technologie spodního vyzařování

Všimněte si, že tento výrobek používá technologii spodního vyzařování pro distribuci mikrovln, který se odlišuje od klasických bočních vyzařování a tím vytváří více využitelného prostoru pro různé velké pokrmy. Tento styl vyzařování mikrovln může poskytnout různé časy ohřevu (v režimu mikrovln) ve srovnání se spotřebiči s bočním vyzařováním. Je to naprosto normální a nemusíte mít proto žádné obavy. Přečtěte si tabulky k ohřevu a vaření v kuchařské knize.

Grilování

K dispozici jsou 3 různá nastavení grilu.



1 stisk Grill 1 (vysoký)

2 stisky Grill 2 (střední)

3 stisky Grill 3 (nízký)

Jednou **stiskněte tlačítko grilu** a dvěma nebo třemi stisky zvolte požadovaný výkon grilu.



Stisknutím tlačítka Start/Potvrzení předehřejte troubu. Na displeji se zobrazí „P“. Když je trouba předehřátá, trouba zapípá a „P“ bude blikat. Potom otevřete dvířka a vložte dovnitř pokrm.

*** Pokud předehřívání není nutné, tento krok přeskočte.**



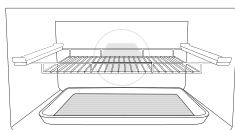
Stisknutím „V“/„^“ zvolte **čas vaření**. Maximální doba vaření je 1 hodina 30 minut.



Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení.

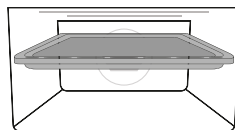
Spustí se program vaření a odpočítává se zobrazený čas.

Použití příslušenství:



Umístěte pokrm na drátěnou policičku v horní nebo střední úrovni trouby.

Skleněný podnos položte na dno trouby, aby zachytával tuk a šťávy.



Ke grilování malých pokrmů použijte smaltovaný plech v horní nebo střední poloze trouby.



Poznámka

1. Při grilování pokrmy nikdy nezakrývejte.
2. Gril bude fungovat, jen pokud jsou dvířka zavřená.
3. U programů grilování se nepoužívá mikrovlnný výkon.
4. Většina pokrmů vyžaduje otočení v polovině přípravy. Při otáčení pokrmu otevřete dvířka trouby a opatrně vyjměte příslušenství pomocí kuchyňských rukavic.
5. Po otočení vraťte pokrm do trouby a zavřete dvířka. Po zavření dvířek trouby stiskněte tlačítko Start/Potvrzení. Displej trouby zobrazí pokračování odpočítávání zbývajících času grilování. Otevření dvířek trouby během grilování za účelem kontroly pokrmu je naprosto bezpečné.
6. Troubu po použití grilu vždy vyčistěte.
7. V případě potřeby můžete během přípravy změnit dobu vaření. Mačknutím tlačítka „√/„/„^“ zvýšíte nebo snížíte dobu vaření. Čas lze zvyšovat/snižovat pomocí „√/„/„^“ v krocích po 1 minutě až do 10 minut.



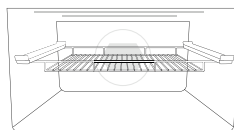
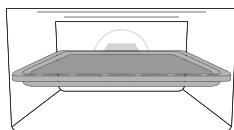
Upozornění!

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.

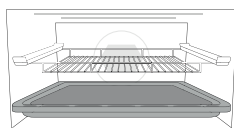
Pečení v troubě

Pro rychlou volbu nejčastěji používaných teplot pečení, teploty začínají na 150 °C a pokračují po 230 °C a poté 30 °C. Troubu nelze předehřát na 30-60 °C.

Použití příslušenství:



Pro 1 úroňové pečení v **troubě** použijte smaltovaný plech nebo drátěnou policičku ve střední nebo spodní poloze.



Pro 2 úroňové pečení v **troubě**, lze použít smaltovaný plech ve spodní poloze a drátěnou policičku jako horní polici.

Prohlédněte si tabulky vaření/pečení a recepty v kuchařské knize.



Nastavte požadovanou teplotu pečení v troubě.

Stiskněte tlačítko **Start/Potvrzení pro předehřátí**. Na displeji se zobrazí „P“. Když je trouba předehřátá, trouba zapípá a „P“ bude blikat. Potom otevřete dvířka a vložte dovnitř pokrm.

*** Pokud předehřívání není nutné, tento krok přeskočte.**

Po předehřátí vložte pokrm do trouby.



Stisknutím „∨“/„∧“ zvolte čas pečení (až do 9 hodin).



Stiskněte tlačítko **Start/Potvrzení**.



Poznámka

Troubu nelze předehřát na 30 °C - 60 °C.

Pečení v troubě



Poznámky k předehřevu

1. Během předehřívání neotvírejte dvířka. Po skončení předehřívání zazní 3 akustické signály a na displeji bude blikat „P“. Pokud dvířka trouby neotevřete po předehřívání, trouba bude udržovat nastavenou teplotu. Po 30 minutách, včetně předehřívání, se trouba automaticky vypne a zobrazí se dvojtečka nebo aktuální čas.
2. Chcete-li péct bez předehřívání, po volbě požadované teploty nastavte trvání pečení a potom stiskněte tlačítko Start/Potvrzení.



Poznámka

1. Když je zvolený čas pečení kratší než jedna hodina, čas se odpočítává sekundu po sekundě.
2. Když zvolený čas pečení přesáhne jednu hodinu, čas se odpočítává minutu po minutě, dokud nezůstane pouze „1H 00“ (1 hodina). Displej pak zobrazuje minuty a vteřiny a odpočítává vteřinu po vteřině.
3. V případě potřeby můžete během přípravy změnit dobu pečení. Mačknutím tlačítka „√/„/„^“ zvýšíte nebo snížíte dobu pečení. Čas lze zvyšovat/snižovat pomocí „√/„/„^“ v krocích po 1 minutě až do 10 minut.
4. Při předehřívání lze vyvolat a změnit zvolenou teplotu. Jednou se dotkněte tlačítka horkovzdušné trouby, aby se na displeji zobrazila teplota. Než se na displeji zobrazí teplota, můžete ji změnit stisknutím tlačítka horkovzdušné trouby.
5. V závislosti na receptu můžete provést předehřívání s nasazenými políčkami nebo bez nich. Podrobnosti naleznete v jednotlivých receptech. Políčky jsou ideální pro dávkové pečení a při vaření ve velké nádobě.
6. Při předehřívání se na displeji zobrazuje aktuální teplota vnitřního prostoru trouby. Aktuální teplota se zobrazí až po dosažení více než 70 °C. Chcete-li změnit teplotu během pečení, dotkněte se tlačítka horkovzdušné trouby.
7. Během pečení otočte příslušenství o 180°, abyste zajistili rovnoměrnější výsledek pečení.



Upozornění!

Při vyjímání pokrmů a příslušenství vždy používejte kuchyňské rukavice, protože během a po pečení je trouba a příslušenství velmi horké.

Vaření v páře

Troubu lze naprogramovat jako parní hrnec na vaření zeleniny, ryb, kuřete a ryže. K dispozici máte 2 různá nastavení páry.

Stisk	Výkon	Úroveň
	jeden	Steam 1 (Maximální)
	dva	Steam 2 (Nízká)



Mačkejte tlačítko páry, dokud se na displeji nezobrazí požadovaný výkon.

Stisknutím „√“/„^“ zvolte čas vaření. Maximální čas vaření je 30 minut.



Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení.

Spustí se program vaření a na displeji se začne odpočítávat čas.

Příslušenství trouby k použití:

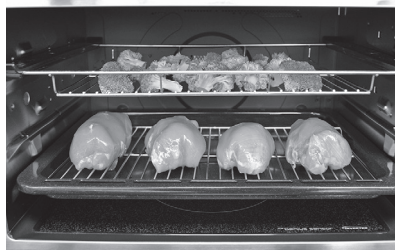
Vaření v páře na 1 úrovni

Při vaření jídla v páře je drátěný rošt umístěn uvnitř smaltovaného plechu ve střední poloze trouby. Pokrm lze umístit přímo na drátěný rošt.

Pro napařování malých pokrmů položte skleněný podnos na drátěný rošt uvnitř smaltovaného plechu.

Vaření v páře na 2 úrovních

Pro první úroveň umístěte pokrm na drátěný rošt uvnitř smaltovaného plechu do spodní polohy trouby. Pro druhou úroveň umístěte pokrm na drátěnou policičku do horní polohy trouby.



Poznámka

1. Před použitím funkce páry doplňte vodu do zásobníku.
2. Maximální čas pro vaření v tomto režimu je 30 minut. Pokud potřebujete vařit déle než je tento čas, doplňte vodu do zásobníku a opakujte výše uvedené kroky pro zbyvajcí čas.
3. Pokud se během provozu vyprázdní zásobník, trouba zastaví provoz. Hlášení na displeji vás vyzve k doplnění vody. Po doplnění vody do zásobníku a umístění zásobníku do trouby stiskněte tlačítko Start/Potvrzení. Trouba nebude pokračovat v provozu, dokud nedoplníte vodu a nestisknete tlačítko Start/Potvrzení.
4. V případě potřeby můžete během přípravy změnit dobu vaření. Mačkáním tlačítka „√“/„^“ zvýšíte nebo snížíte dobu vaření. Čas lze zvyšovat/snížovat pomocí „√“/„^“ v krocích po 1 minutě až do 10 minut.
5. Zásobník vody můžete doplnit kdykoli během vaření bez stisknutí tlačítka Stop/Zrušit.
6. Po vaření v páře může být nutné otřít nadbytečnou vlhkost z prostoru trouby.

Vaření v páře



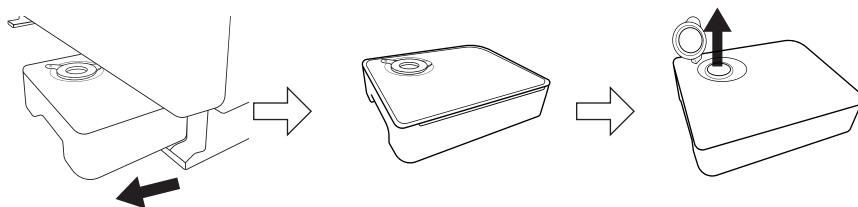
Upozornění!

Příslušenství a trouba je velmi horká. Používejte kuchyňské rukavice. Při vyjímání pokrmů nebo příslušenství z trouby může ze stropu trouby kapat horká voda.

Při otevření dvířek může dojít k tvorbě páry. Pokud je v troubě pára, nedávejte holé ruce do trouby! Riziko popálení! Použijte kuchyňské rukavice.

Zvyšte pozornost při vyjímání odkapávacího zásobníku. Otřete vodu, která kape z levé strany trouby. Toto je zcela normální jev.

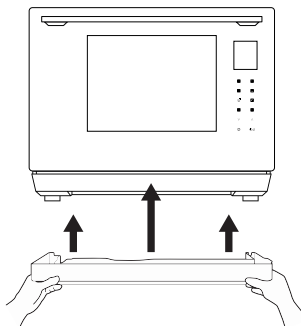
Doporučení k zásobníku vody



Opatrně vyjměte zásobník vody z trouby. Sejměte víko a naplňte vodou z vodovodu (nepoužívejte minerální vodu). Nasadte víko a umístěte zpět do trouby. Ujistěte se, že víko dobře sedí a je bezpečně umístěno, v opačném případě může dojít k přetečení. Zásobník vody doporučujeme čistit v teplé vodě jednou za týden.

Pokyny

1. Při režimu vaření jen v **páře** se nepoužívá mikrovlnný výkon
2. Používejte dodávané příslušenství podle uvedeného popisu.
3. Vaření v **páře** bude probíhat jen při zavřených dvířkách trouby.
4. **Během a po vaření s funkcí páry neotevírejte dvířka trouby, pokud je váš obličej blízko u trouby. Zvyšte pozornost při otevírání dvířek, protože unikající pára může způsobit zranění.**
5. **Při vyjímání pokrmu a příslušenství po použití režimu vaření v páře používejte kuchyňské rukavice, protože trouba a její příslušenství je velmi horké.**
6. Po každém použití vaření v páře opatrně vyjměte odkapávací zásobník z přední části trouby. Jemně jej vytáhněte vpřed, po uchopení oběma rukama. Po vyprázdnění jej omyjte v teplé vodě se saponátem. Pro opětovné vložení jej zasuňte a zacvakněte na nožičky trouby.



Umístěte odkapávací zásobník zacvaknutím na nožičky.

Parní ráz

Tato funkce vám umožňuje přidat páru během vaření (až na 3 minuty). V následujících režimech můžete použít funkci parního rázu – mikrovlny, gril, horkovzdušná trouba a kombinovaný režim úrovně 4-12. Přidání páry během vaření zlepší distribuci tepla a pomůže procesu kynutí chleba, koláčů a pečiva.

Nastavte a použijte požadovaný program



Podle potřeby během provozu stiskněte a podržte tlačítko páry na 2 sekundy a přidá se 1 minuta.

Chcete-li přidat 2 nebo 3 minuty, stiskněte tlačítko páry jeden nebo dvakrát během 3 sekund po kroku 2. Zobrazený zbývající čas bude obsahovat také čas přidání páry.



Poznámka

1. Parní ráz není dostupný v průběhu režimu předehřívání.
2. Před použitím naplňte zásobník vody.
3. Originální program se stále odpočítává během použití parního rázu.
4. Čas parního rázu nemůže přesáhnout zbývající dobu vaření.
5. Přidáte-li 2 nebo 3 minuty, musíte stisknout tlačítko páry jeden nebo dvakrát během 3 sekund.
6. Není možné změnit teplotu trouby a dobu vaření během parního rázu.



Upozornění!

Příslušenství a trouba je velmi horká. Používejte kuchyňské rukavice.

Při vyjímání pokrmů nebo příslušenství z trouby může ze stropu trouby kapat horká voda.

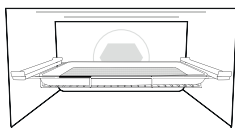
Při otevření dvířek může dojít k tvorbě páry. Pokud je v troubě pára, nedávejte holé ruce do trouby! Riziko popálení! Použijte kuchyňské rukavice.

Pokrm	Režim vaření	Parní ráz
Listové těsto	Horkovzdušná trouba	V $\frac{2}{3}$ celkového času přidejte 3 min. parního rázu
Chléb	Horkovzdušná trouba	V $\frac{2}{3}$ celkového času přidejte 3 min. parního rázu
Piškot	Horkovzdušná trouba	V $\frac{1}{2}$ celkového času přidejte 3 min. parního rázu
Pečené rohlíky	Combi 12	V $\frac{2}{3}$ celkového času přidejte 3 min. parního rázu

Kombinované vaření/pečení s párou

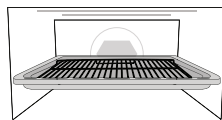
Páru lze použít pro současnou vaření potravin s režimem mikrovln, grilu nebo horkovzdušné trouby. Takto můžete často zkrátit dobu pečení a uchovat vlhkost potravin.

Příslušenství trouby:



Kombinace 1

Skleněný podnos na drátěné polici ve střední poloze trouby.



Kombinace 2 nebo kombinace 3

Drátěný rošt uvnitř smaltovaného plechu ve spodní nebo střední poloze trouby



Stiskněte tlačítko kombinovaného režimu

Mačkejte tlačítko kombinovaného režimu, dokud se na displeji nezobrazí požadovaná úroveň (viz tabulka níže).

Stiskněte	Úroveň výkonu	Typ kombinace	Použití
Jednou	Combi 1	Pára 1 + MW 440 W (Nízký výkon)	Čerstvá zelenina, mražená zelenina, ovoce, kaše, konzervovaná zelenina, pudinky.
Dvakrát	Combi 2	Para 1 + Gril 1 (Vysoký výkon)	Ryby a kuřecí maso s kůží
Třikrát	Combi 3	Pára 1 + Horkovzdušná trouba 190 °C	Domácí chléb a pečivo



Stiskněte tlačítko v případě potřeby předehřívání (pouze při Combi 3)

Stisknutím „V“/„^“ zvolte čas vaření. Maximální doba vaření je 30 minut.

Stiskněte tlačítko Start/ Potvrzení. Spustí se program vaření a na displeji se začne odpočítávat čas.

Kombinované vaření/pečení s párou



Poznámka

1. Maximální čas pro vaření v tomto režimu je 30 minut. Pokud potřebujete vařit delší dobu, doplňte zásobník vody a opakujte výše uvedený proces pro zbývající čas.
2. Pokud se během provozu vyprázdní zásobník, trouba zastaví provoz. Hlášení na displeji vás vyzve k doplnění vody. Po doplnění vody do zásobníku a umístění zásobníku do trouby stiskněte tlačítko Start/Potvrzení. Trouba nebude pokračovat v provozu, dokud nedoplníte vodu a nestisknete tlačítko Start/Potvrzení.
3. Předehřívání není dostupné v režimu Combi 1 nebo Combi 2.
V případě potřeby můžete během přípravy změnit dobu vaření. Mačkáním tlačítka „√“/„^“ zvýšíte nebo snížíte dobu vaření. Čas lze zvyšovat/snižovat pomocí „√“/„^“ v krocích po 1 minutě až do 10 minut..
4. Zásobník vody je možné doplnit kdykoli během vaření bez potřeby stlačení Stop/Zrušit.
5. Po vaření v páře může být nutné otřít nadbytečnou vlhkost z prostoru trouby.

Pokyny

1. Během a po vaření s funkcí páry neotevírejte dvířka trouby, pokud je váš obličej blízko u trouby. Zvyšte pozornost při otevírání dvířek, protože unikající pára může způsobit zranění.
2. Při vyjímání pokrmu a příslušenství po použití režimu vaření v páře použijte kuchyňské rukavice, protože trouba a její příslušenství je velmi horké.
3. Po každém vaření v páře opatrně vyjměte odkapávací zásobník z přední části trouby, uchopte oběma rukama. Po vyprázdnění jej omyjte v teplé vodě se saponátem. Potom jej umístěte zpět zacvaknutím na nožičky trouby. (Viz strana 16).



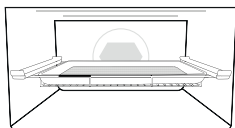
Upozornění!

Příslušenství a trouba je velmi horká. Používejte kuchyňské rukavice. Při vyjímání pokrmů nebo příslušenství z trouby může ze stropu trouby kapat horká voda. Při otevření dvířek může dojít k tvorbě páry. Pokud je v troubě pára, nedávejte holé ruce do trouby! Riziko popálení! Použijte kuchyňské rukavice.

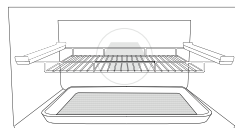
Kombinované vaření/pečení bez páry

K dispozici je 9 nastavení kombinací bez páry. Kombinované vaření/pečení je ideální pro mnoho pokrmů. Mikrovlny je připraví rychle, zatímco horkovzdušné pečení nebo gril poskytují tradiční zhnědnutí a křupavost. To vše se děje současně, což vede k tomu, že většina pokrmů je připravena za 1/2 – 2/3 běžného času.

Příslušenství trouby:



Použijte drátěnou policičku ve střední nebo spodní poloze trouby. Malé pokrmy umístěte na skleněný podnos na drátěnou policičku. Podívejte se na tabulky vaření a recepty v kuchařské knize.



Umístěte pokrm přímo na drátěnou policičku se skleněným podnosem na dně trouby.



Dotkněte se tlačítka kombinovaného režimu

Mačkejte tlačítko kombinovaného režimu, dokud se na displeji nezobrazí požadovaná úroveň (viz tabulka níže)

Dotkněte se tlačítka v případě potřeby předehřátí



Stisknutím „∨“, „∧“ zvolte čas pečení.
Maximální doba pečení je 9 hodin.

Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení.
Spustí se program pečení a na displeji se začne odpočítávat čas.

Stiskněte	Úroveň Combi	Typ kombinace	Použití
čtyřikrát	Combi 4	Trouba 230 °C + Gril 1 (Vysoký) + 300 W (Dušení)	Lasagne, zapečené pokrmy, pizza
pětkrát	Combi 5	Trouba 230 °C + Gril 2 (Střední) + 300 W (Dušení)	Masové koláče a pečivo
šestkrát	Combi 6	Trouba 230 °C + Gril 2 (Střední) + 100 W (Ohřev)	Klobásové role, jarní rolky, obalované ryby
sedmkrát	Combi 7	Trouba 220 °C + Gril 1 (Vysoký) + 300 W (Dušení)	Hotové pokrmy se zapečeným povrchem
osmkrát	Combi 8	Trouba 200 °C + Gril 1 (Vysoký) + 100 W (Ohřev)	Ovocné crumble
devětkrát	Combi 9	Trouba 220 °C + 300 W (Dušení)	Quiche, koláče
desetkrát	Combi 10	Trouba 190 °C + 300 W (Dušení)	Celé kuře, rybí steaky, celá ryba, celá krůta
jedenáctkrát	Combi 11	Trouba 160 °C + 100 W (Ohřev)	Dušený pokrm z jednoho hrnce
dvanáctkrát	Combi 12	Trouba 230 °C + Gril 1 (Vysoký)	Částečně zapečený chléb, bramborové výrobky, kousky kuřete, steaky, kotlety

Kombinované vaření/pečení bez páry



Poznámky k přehřívání

Troubu lze přehřát v kombinovaném režimu s režimem trouby nebo grilu/trouby. Před nastavením doby pečení stiskněte tlačítko Start/Potvrzení a postupujte podle pokynů v části **poznámky k přehřívání** na straně 27.

Během kombinovaného přehřívání se nevyzažují žádné mikrovlny.



Poznámka

1. Když je zvolený čas pečení kratší než jedna hodina, čas se odpočítává sekundu po sekundě.
2. Když zvolený čas pečení přesáhne jednu hodinu, čas se odpočítává minutu po minutě, dokud nezůstane pouze „1H 00“ (1 hodina). Displej pak zobrazuje minuty a vteřiny a odpočítává vteřinu po vteřině.
3. V případě potřeby můžete během přípravy změnit dobu pečení. Mačknutím tlačítka „√“/„^“ zvýšíte nebo snížíte dobu pečení. Čas lze zvyšovat/snižovat pomocí „√“/„^“ v krocích po 1 minutě až do 10 minut.



Upozornění!

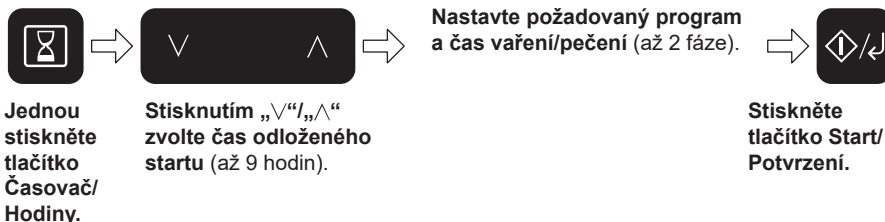
Při vyjímání příslušenství používejte kuchyňské rukavice. Nikdy se nedotýkejte vnějšího okna nebo vnitřních kovových částí dvířek nebo trouby, když vkládáte nebo vytahujete pokrm z důvodu vysokých teplot.

Použití časovače

Tato funkce vám umožňuje naprogramovat troubu jako minutku. Může se použít i k naprogramování času odstátí po dokončení vaření nebo k naprogramování odloženého startu.

1. Vaření/pečení s odloženým startem

Použitím časovače můžete naprogramovat vaření/pečení s odloženým startem.



Poznámka

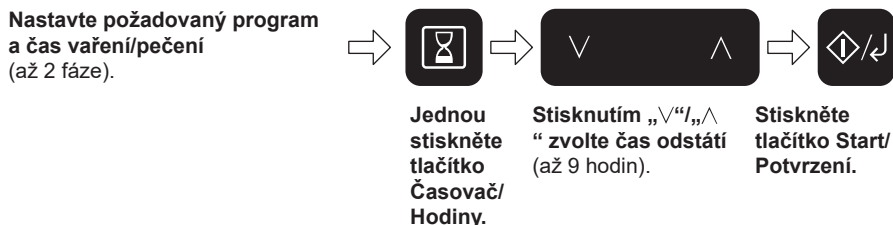
1. Lze naprogramovat také třístupňové vaření včetně odloženého startu.
2. Přesahuje-li čas odloženého startu jednu hodinu, začne odpočítávání času po minutách. Pokud je kratší než jedna hodina, čas se bude odpočítávat v sekundách.
3. Odložený start nelze použít před automatickým programem.

Příklad:

Odložený start: 1 hodina → **Max. výkon (1000 W):** 10 minut → **Výkon dušení (300 W):** 20 minut

2. Čas odstátí

Použitím časovače můžete naprogramovat čas odstátí po vaření/pečení nebo naprogramovat troubu jako minutku.



Poznámka

1. Je možné naprogramovat také třístupňové vaření včetně času odstátí.
2. Pokud otevřete dvířka během času odstátí nebo minutky, na displeji se začne odpočítávat čas.
3. Čas odstátí nelze použít po automatickém programu.

Příklad:

Max. výkon (1000 W): 4 minuty → **Max. výkon (1000 W):** 2 minuty → **Čas odstátí:** 10 minut

Použití časovače

3. Kuchyňská minutka



Jednou stiskněte tlačítko Časovač/Hodiny.



Stisknutím „∨“/„∧“ zvolte čas (až 9 hodin).



Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení. Čas se začne odpočítávat.

Použití funkce přidání času

Tato funkce vám umožňuje přidat čas vaření/pečení na konci předchozího vaření/pečení.



Po dokončení vaření/pečení, stiskněte tlačítko „∧“ pro volbu funkce přidání času. Maximální doba vaření/pečení:

Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení. Čas bude přidán. Čas na displeji se bude odpočítávat.

Mikrovlnný výkon 1000 W	30 minut
Pára	30 minut
Combi 1-3	30 minut
Gril	1 hodina a 30 minut
Ostatní mikrovlnné výkony	1 hodina a 30 minut
Horkovzdušná trouba	9 hodin
Combi 4-12	9 hodin
Časovač	9 hodin

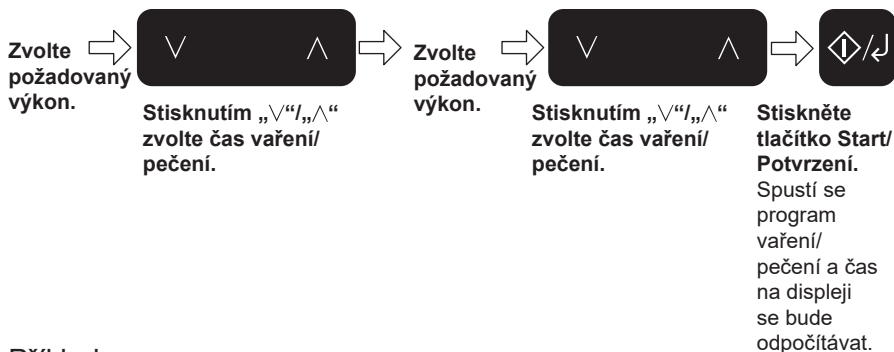


Poznámka

1. Tato funkce je dostupná pouze pro funkce mikrovlnný výkon, gril, horkovzdušná trouba, pára, kombinovaný režim a časovač a není dostupná pro automatické programy.
2. Funkce přidání času nebude fungovat po 2 minutách vaření/pečení.
3. Funkci přidání času lze použít po vícestupňovém vaření/pečení. Úroveň výkonu je stejná jako v posledním stupni.

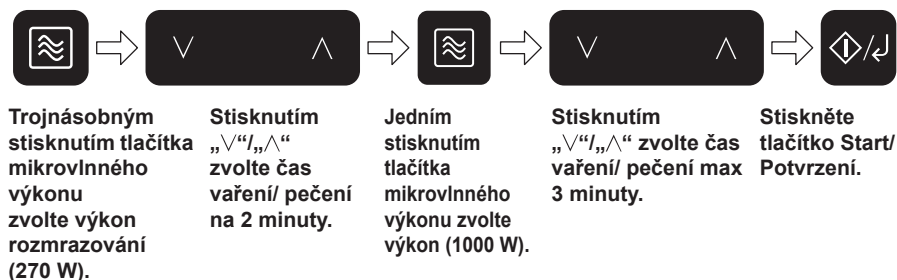
Vícestuňňové vaření/pečení

2 nebo 3 stuňňové vaření/pečení



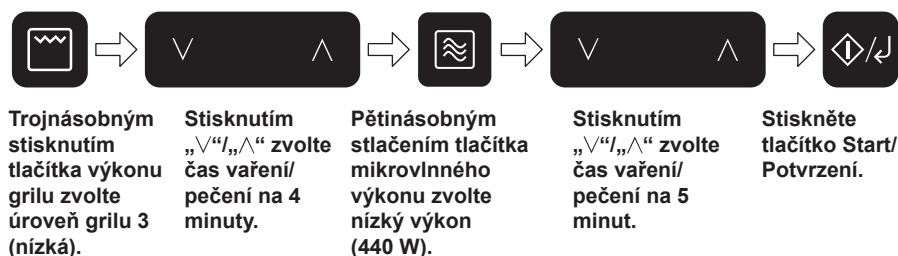
Příklad

Pro rozmrazování (270 W) v trvání 2 minut a přípravu pokrmu při maximálním výkonu (1000 W) v trvání 3 minut.



Příklad

Ke grilování při nízkém výkonu v trvání 4 minut a přípravu pokrmu při nízkém výkonu (440 W) v trvání 5 minut.



Poznámka

1. V případě třístuňňového vaření zadejte jiný program vaření/pečení předtím, než se dotknete tlačítka Start/Potvrzení.
2. Během provozu jeden stisk tlačítka Stop/Zrušení zastaví činnost. Stisknutím Start/Potvrzení spustíte naprogramovaný proces. Stisknutím tlačítka Stop/Zrušit zastavíte a vymažete naprogramovanou činnost.
3. Když není v provozu, stisknutí tlačítka Stop/Zrušit vymaže zvolený program.
4. Automatické programy nelze použít s vícestuňňovým vařením/pečením.

Programy ohřevu snímačem the Genius sensor





Tato jedinečná funkce „The Genius“ vestavěný snímač vám umožňuje snadno zahřát chlazený nebo mražený pokrm. Není třeba volit stupeň výkonu, hmotnost ani čas přípravy. Zabudovaný snímač měří vlhkost pokrmu a vypočítává úroveň mikrovlnného výkonu spolu s časem přípravy.




Jednou stiskněte tlačítko automatického vaření/pečení.

Stisknutím „V“/„^“ zvolte požadované menu (přeskočte tento krok u programu č. 1: Chlazený pokrm).

Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení.

Program	Hmotnost*	Příslušenství	Pokyny
1. Chlazený pokrm 	200 g - 1000 g		<p>K zahřátí čerstvého předem připraveného pokrmu. Všechny potraviny musí být předvařené. Potraviny 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 nádoby, přikryjte jej propíchnutou potravinovou fólií. Nádobu umístěte na dno trouby. Zvolte program číslo 1: Chlazený pokrm. Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení. Zamíchejte při pípnutí. Na konci programu znovu zamíchejte a nechte několik minut odstát. Velké kusy masa/ryby v jemné 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.</p>
2. Mražený pokrm 	320 g - 800 g		<p>K zahřátí mraženého předem připraveného pokrmu. Všechny potraviny musí být předvařené a zmražené (-18 °C). Ohřívejte v nádobě jako při zakoupení. Krycí fólii propíchněte ostrým nožem jednou uprostřed a čtyřikrát kolem okraje. Přesouváte-li pokrm do nádoby, přikryjte jej propíchnutou potravinovou fólií. Nádobu umístěte na dno trouby. Zvolte program číslo 2: Mražený pokrm. Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení. Zamíchejte při pípnutí. Na konci programu znovu zamíchejte a nechte několik minut odstát. Velké kusy masa/ryby v jemné 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.</p>

 Mikrovlny  Mražený pokrm  Umístění příslušenství

Programy ohřevu snímačem the Genius sensor

Jak to funguje

Po volbě programů ohřevu snímačem a po stisku tlačítka Start/Potvrzení se pokrm ohřívá. Když se pokrm začne zahřívat, začne se uvolňovat pára. Když pokrm dosáhne určité teploty a začne se vařit, uvolní se ještě větší množství páry. Zvýšení emisí páry je detekováno čidlem vlhkosti v troubě. To funguje jako signál pro troubu, aby vypočítala, kolik času pokrm potřebuje k zahřívání.

Zbývajícím čas vaření/pečení se zobrazí na displeji po dvou pípnutích. Dokud je program snímače stále na displeji, dvířka trouby by se neměla otevírat. Počkejte, dokud se na displeji nezobrazí doba vaření/pečení a potom v případě potřeby otevřete dvířka, abyste mohli pokrm promíchat nebo obrátit.

Ovladač více/méně

Programy ohřevu snímačem ohřívají chlazené nebo mražené pokrmy pro průměrnou chuť. Programy ohřevu snímačem si můžete přizpůsobit dle vlastního vkusu. Po stisknutí tlačítka Start/Potvrzení se na displeji zobrazí symbol „√/„/„^“, stiskněte tlačítko „^“ pro delší dobu nebo tlačítko „√“ pro méně času. Tato operace by měla být dokončena do 14 sekund. Výchozí režim je normální.

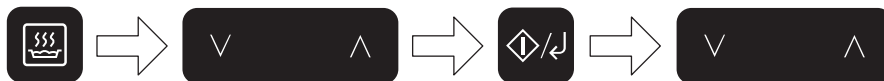


Poznámka

1. Tato funkce není vhodná pro pokrmy, které nelze míchat. lasagne/ sýrové makarony.
2. Trouba automaticky vypočítá čas opětovného ohřevu nebo zbývajícím čas ohřevu.
3. Dvířka by se neměla otevírat, dokud se na displeji nezobrazí čas.
4. Abyste předešli jakýmkoli chybám během programů ohřevu snímačem, ujistěte se, zda je dno trouby a nádoba suchá.
5. Teplota v místnosti by neměla být vyšší než 35 °C a nižší než 0 °C.
6. Pokud byla trouba dříve používána a je velmi horká k tomu, aby se dala použít v programech ohřevu snímačem, na displeji se zobrazí „HOT“. Po zmizení nápisu „HOT“ lze použít programy ohřevu snímačem. Pokud spěcháte, připravte pokrm manuálně volbou správného režimu vaření/pečení a času vaření/pečení sami.

Rychlé rozmrazování

Pomocí této funkce můžete rozmrazovat mražené potraviny podle hmotnosti. Hmotnost je naprogramována v gramech. Hmotnost začíná od minimální hmotnosti pro každou kategorii.



Jednou stiskněte tlačítko automatického vaření/pečení.










Stisknutím „V“/„^“ zvolte požadované menu.

Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení programu.

Stisknutím „V“/„^“ zvolte hmotnost pokrmu. Hmotnost se bude počítat v krocích po 10g.



Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení. Displej vám připomene, které režimy vaření/pečení se používají. Během rozmrazování nezapomeňte pokrm otočit nebo zakryt.

Program	Hmotnost*	Příslušenství	Pokyny
3. Chléb  	100 g - 900 g		Malé nebo velké bochánky chleba, bílé nebo celozrnné. Položte bochník na kousek kuchyňské utěrky. Zvolte program číslo 3: Chléb. Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení. Položte na talíř nebo mělkou misku na dno trouby. Zvolte hmotnost a dotkněte stiskněte tlačítko Start/Potvrzení. Po pípnutí jej otočte a zakryjte. Nechte chléb odstát 10 minut (bílý světlý chléb) až 30 minut (hustý žitný chléb). Velké bochánky během odstátí překrojte na polovinu.
4. Malé kousky  	100 g - 1200 g		Malé kousky masa, lastur, klobás, mletého masa, steaku, kotlet, rybiho filé (každý 100 g až 400 g). Položte na talíř nebo mělkou misku na dno trouby. Zvolte program číslo 4: Malé kousky. Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení. Zvolte hmotnost a stiskněte tlačítko Start/Potvrzení. Při pípnutí jej otočte a zakryjte. Nechte odstát 10 minut až 30 minut.
5. Velký kus  	400 g - 2500 g		Velké kusy masa, celá kuřata. Položte na převrácený talířek na talíř nebo mělkou misku na dno trouby. Zvolte program číslo 5: Velký kus. Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení. Zvolte hmotnost a stiskněte tlačítko Start/Potvrzení. 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. Před vařením/pečením je třeba nechat odstát 1 až 2 hodiny.

 Mikrovlny  Rozmrazování  Umístění příslušenství

* Doporučený rozsah hmotnosti

Rychlé rozmrazování



Poznámka

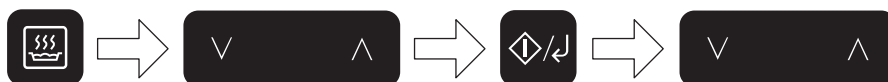
1. Je-li doba rozmrazování delší než 60 minut, čas se zobrazí v hodinách a minutách.
2. Tvar a velikost pokrmu určuje maximální hmotnost, kterou povoluje trouba.
3. Umožněte čas odstát, aby se pokrm kompletně rozmrazil.
4. Pokud se na displeji zobrazí nápis „HOT“, teplota v troubě je velmi vysoká z předchozího použití a není možné nastavit automatický program. Režim vaření/pečení a čas lze stále nastavit manuálně.



Důležité!

Pokyny pro rozmrazování naleznete na straně 23-24 v kuchařské knize.

Programy automatického ohřevu nápojů



Jednou stiskněte tlačítko automatického vaření/pečení.







Stisknutím „V“/„^“ zvolte požadované menu.




Stisknutím tlačítka potvrďte program.

Stisknutím „V“/„^“ zvolte hmotnost.



Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení. Displej vám připomene, které režimy vaření/pečení se používají. Nezapomeňte nápoj před a po zahřátí promíchat.

Program	Hmotnost*	Příslušenství	Pokyny
6. Čaj/Káva  	200 g nebo 400 g		K zahřátí jednoho nápoje s pevnou hmotností 200 g nebo dvou nápojů po 200 g (celkem 400 g) z pokojové teploty např. čaj, káva nebo horká čokoláda. Zvolte program číslo 6: Čaj/Káva. Položte hrníček/hrníčky na dno trouby. Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení pro potvrzení programu. Zvolte 200 g pro 1 nápoj nebo 400 g pro dva nápoje a stiskněte tlačítko Start/Potvrzení. Před a po zahřátí nápoj promíchejte.
7. Mléko/ Horká čokoláda/ Bílá káva  	200 g nebo 600 g		Pro zahřátí jednoho hrnku mléka o pevné hmotnosti 200 g nebo jedné konvice mléka o pevné hmotnosti 600 g z teploty chladničky. Tento program je vhodný pro plnotučné, polotučné a odstředěné mléko. Horké mléko lze použít k přípravě bílé kávy nebo horké čokolády. Položte hrnek nebo džbán na dno trouby. Zvolte program číslo 7: Mléko/Horká čokoláda/Bílá káva. Stiskněte tlačítko Start/ Potvrzení pro potvrzení programu. Zvolte 200 g pro 1 hrnek nebo 600 g pro 1 džbán a stiskněte tlačítko Start/Potvrzení. Promíchejte před a po zahřátí jednoho hrníčku mléka. Promíchejte při plnění během ohřevu jedné konvice mléka.

 Mikrowlny  Nápoj  Umístění příslušenství

* Doporučený rozsah hmotnosti

Programy dopečení chleba



Jednou stiskněte tlačítko automatického vaření/pečení.



Stisknutím „▼“/„▲“ zvolte požadované menu.













Stisknutím tlačítka potvrďte program.





Stisknutím „▼“/„▲“ zvolte hmotnost pokrmu. Hmotnost se bude počítat v krocích po 10 g.



Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení. Displej vám připomene, které příslušenství je třeba použít a které režimy pečení se používají.

Program	Hmotnost*	Příslušenství	Pokyny
8. Bagety/ Rohlíky   + 	100 g - 500 g	 	K dopečení baget a křupavých rohlíků. Tento program je vhodný k ohřívání, pečení a dopečení předem zakoupených baget a rohlíků při pokojové teplotě. Zajistěte, aby výška bagety/rohlíků nebyla větší než 5 cm. Položte bagety/rohlíky na drátěnou policičku do střední polohy trouby. Zvolte program číslo 8: Bageta/ Rohlíky. Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení pro potvrzení programu. Zvolte hmotnost a stiskněte tlačítko Start/Potvrzení. Po dopečení položte na několik minut na rošt.
9. Croissanty   + 	50 g - 350 g	 	K dopečení croissantů. Tento program je vhodný k ohřívání, pečení a dopečení předem zakoupených croissantů při pokojové teplotě. Položte croissanty na drátěnou policičku do střední polohy trouby. Zvolte program číslo 9: Croissanty. Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení pro potvrzení programu. Zvolte hmotnost a stiskněte tlačítko Start/Potvrzení. Po dopečení položte na několik minut na rošt.

 Mikrovlny  Gril

 Drátěná policička  Umístění příslušenství

* Doporučený rozsah hmotnosti

Programy automatického vaření/pečení



Jednou stiskněte tlačítko automatického pečení (viz strany 44-51).



Stisknutím „V“/„^“ zvolte požadované menu.
















Stisknutím tlačítka potvrďte program. (Tento krok přeskočte u programů č.14-č.17)






Stisknutím „V“/„^“ zvolte hmotnost. Hmotnost se bude počítat v krocích po 10 g kromě č.22 a č.23. (Tento krok přeskočte u programů č. 14 – č. 17).



Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení. Displej vám připomene, které Příslušenství je třeba použít a které režimy pečení se používají.









Program	Hmotnost*	Příslušenství	Pokyny
10. Celé kuře  	1000 g - 1900 g	  	K pečení celého čerstvého plněného kuřete. Nádivku připravujte odděleně. Drátěnou policičku potřete olejem, abyste zabránili přilepení. Umístěte kuře na drátěnou policičku ve spodní poloze a položte skleněný podnos na dno trouby, aby se zachytila šťáva a tuk. Zvolte program číslo 10: Celé kuře. Stiskněte tlačítko Start/ Potvrzení pro potvrzení programu. Zvolte hmotnost kuřete a poté stiskněte tlačítko Start/ Potvrzení. Začněte péct prsy dolů a po pípnutí otočte, přičemž dávejte pozor na horké šťávy. Po upečení nechte 5 minut odstát.
11. Hovězí krvavé  	500 g - 2000 g	 	K pečení čerstvého pečeného hovězího masa, krvavého (vrchní nebo zadní část). Položte na smaltovaný plech do spodní polohy trouby. Zvolte program číslo 11: Hovězí krvavé. Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení pro potvrzení programu. Zvolte hmotnost pokrmu a stiskněte tlačítko Start/Potvrzení. Nechte 10-15 minut odstát.
12. Hovězí středně prop.  	500 g - 2000 g	 	K pečení čerstvého pečeného hovězího masa, střední propečeného (vrchní nebo zadní část). Položte na smaltovaný plech do spodní polohy trouby. Zvolte program číslo 12: Hovězí středně propečené. Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení pro potvrzení programu. Zvolte hmotnost pokrmu a stiskněte tlačítko Start/ Potvrzení. Nechte 10-15 minut odstát.


 Mikrovlny  Horkovzdušná trouba  Gril

 Drátěná policička  Skleněný podnos  Smaltovaný plech 

Umístění příslušenství

Programy automatického vaření/pečení










Program	Hmotnost*	Příslušenství	Pokyny
13. Hovězí propečené  	500 g - 2000 g	 	<p>K pečení čerstvého pečeného hovězího masa, dobře propečené (vrchní a zadní strana). Umístěte na smaltovaný plech do spodní polohy trouby. Zvolte program číslo 13: Hovězí propečené. Stiskněte tlačítko Start/ Potvrzení pro potvrzení programu. Zvolte hmotnost pokrmu a stiskněte tlačítko Start/ Potvrzení. Nechte 10-15 minut odstat.</p>
14. Koláč z kynutého těsta  	-	 	<p>Na pečení koláče z kynutého těsta připravte jako v následujícím receptu. Zvolte program číslo 14: Koláč z kynutého těsta. Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení pro potvrzení programu. Po dopečení nechte pár minut odstat.</p>
Ingredience 500 g mouky typu 405 2 x 7 g sáčků sušeného droždí 25 ml vlažného mléka 200 g másla, roztátého špetka soli 75 g cukru 1 x 8 g balení vanilkového cukru 4 vejce, 100 g rozinek Práškový cukr k posypání Nádoba: 1 x velká mísa 1 x plech na pečení		Koláč z kynutého těsta 1. Ve velké míse smíchejte mouku a sušené droždí. Přidejte mléko, máslo, sůl, cukr, vanilkový cukr, vejce a rozinky. Všechny suroviny vymíchejte na hladké kynuté těsto. 2. Plech na pečení vymažte máslem a vysypte moukou. Přidejte těsto. 3. Položte plech na smaltovaný plech do spodní polohy trouby. Zvolte program 14: Koláč z kynutého těsta. Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení pro spuštění programu. 4. Nechte chladnout přibližně 30 minut. Koláč vyjměte z formy, nechte mírně vychladnout a posypte moučkovým cukrem.	

 Horkovzdušná trouba

 Smaltovaný plech  Umístění příslušenství

* Doporučený rozsah hmotnosti























Programy automatického vaření/pečení

Program	Hmotnost*	Příslušenství	Pokyny
15. Domácí koláč Quiche   + 	-	 	<p>Na přípravu domácího koláče quiche připravte jako v následujícím receptu. Zvolte program číslo 15: Domácí koláč Quiche. Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení.</p>
Ingredience 100 g uzené slaniny 1 role těsta (cca 300 g) 100 g sýra gruyere, strouhaného 150 ml mléka 3 vejce 150 ml smetany Sůl a pepř Strouhaný muškátový oříšek Nádoba: 1 x malá nádoba 1 x 25 cm Pyrex® nádoba		Domácí koláč Quiche <ol style="list-style-type: none"> Slaninu nakrájejte na malé kousky. Zahřívte v přikryté nádobě na 1000 W po dobu 1 minuty. Vylijte tuk. Nádobu vystelte těstem. Přidejte pečicí papír a naplňte pečenými fazolemi. Troubu předehřejte s drátěným roštem ve spodní poloze trouby v režimu horkovzdušné trouby na 210 °C. Těsto pečte při v režimu horkovzdušné trouby na 210 °C 15 minut. Odstraňte pečicí papír a fazole. Na těsto pokládejte slaninu a strouhaný sýr gruyere. Mléko ochucené solí a pepřem, vejce, smetanu a nastrouhaný muškátový oříšek vymíchejte elektrickým šlehačem. Směs nalijte na slaninu a sýr. Umístěte nádobu na drátěnou policičku do střední polohy trouby. Zvolte program číslo 15: Domácí koláč Quiche. Stisknutím tlačítka Start/Potvrzení spusťte program. Po upečení přeložte na drátěný rošt, aby mírně vychladl. 	
16. Jogurt  	-	 	<p>Pro přípravu jogurtu postupujte jako v následujícím receptu. Zvolte program číslo 16: Jogurt. Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení.</p>
Ingredience 1 l mléka 150 g bílého jogurtu (3,5 % tuku) Nádoba: 1 x velká mísa 6 x malé misky		Jogurt <ol style="list-style-type: none"> Mléko vložte do velké mísy a zahřívte na 1000 W po dobu 9 minut. Během zahřívání 2-3 krát promíchejte. Nechte mléko odstát v troubě bez napájení 50 minut. Během této doby by mělo mléko vychladnout přibližně na 50 °C. Vyjměte mísu z trouby a vmíchejte jogurt. Nalijte směs do 6 malých misek. Umístěte 6 misek na smaltovaný plech do spodní polohy trouby. Zvolte automatický program 16! Jogurt. Stisknutím tlačítka Start/Potvrzení spusťte program Na konci programu nechte 6 misek v troubě přes noc, aby jogurt dozrál. Druhý den misky přikryjte a uložte do chladničky. 	

 Mikrovlny  Horkovzdušná trouba

 Drátěná policička  Smaltovaný plech  Umístění příslušenství

Programy automatického vaření/pečení

Program	Hmotnost*	Příslušenství	Pokyny
17. Chléb – kynutí těsta  	-	 	Ke kynutí chlebového těsta. Těsto na chléb připravte podle receptů na stranách 63, 73-74 v kuchařské knize. Umístěte na smaltovaný plech do spodní polohy trouby. Zvolte program číslo 17: Kynutí chlebového těsta. Stisknutím tlačítka Start/Potvrzení spusťte program.
18. Rozpuštění másla  	50 g - 300 g		K rozpuštění másla. Máslo nakrájejte na kostičky a vložte do misky Pyrex®. Zakryjte potravinovou fólií. Propíchněte fólii ostrým nožem jednou uprostřed a čtyřikrát kolem okraje. Položte misku na dno trouby. Zvolte program číslo 18: Rozpuštění másla. Stisknutím tlačítka Start/Potvrzení spusťte program. Zvolte hmotnost a stiskněte Start/Potvrzení. Zamíchejte při pípnutí dvě třetiny během rozpouštění a znovu na konci.
19. Rozpuštění čokolády  	50 g - 300 g		Pro rozpouštění mléčné nebo tmavé čokolády s obsahem kakaové sušiny do 50%. Tento program není vhodný pro bílou čokoládu nebo čokoládu s obsahem kakaá nad 50%. Vložte do misky Pyrex® na dno trouby. Zvolte program číslo 19: Rozpuštění čokolády. Stisknutím tlačítka Start/Potvrzení potvrďte program. Zvolte hmotnost a stiskněte tlačítko Start/Potvrzení. Zamíchejte při pípnutí v polovině rozpouštění a znovu na konci.
20. Chlazená pizza   +  + 	250 g - 500 g	 	K ohřívání a zapečení předem koupené chlazené pizzy. Odstraňte všechny obaly a umístěte pizzu přímo na rošt do střední polohy trouby. Zvolte program číslo 20: Chlazená pizza. Stisknutím tlačítka Start/Potvrzení potvrďte program. Zvolte hmotnost pokrmu a stiskněte tlačítko Start/Potvrzení. Tento program není vhodný pro pizzu s hlubokými pánvemi.
21. Mražená pizza   +  + 	200 g - 430 g	 	Na ohřívání a zapečení předem zakoupené mražené pizzy. Odstraňte všechny obaly a umístěte pizzu přímo na rošt do střední polohy trouby. Zvolte program číslo 21: Mražená pizza. Stisknutím tlačítka Start/Potvrzení potvrďte program. Zvolte hmotnost pokrmu a stiskněte tlačítko Start/Potvrzení. Tento program není vhodný pro pizzu s hlubokými pánvemi.




 Mikrovlny
  Horkovzdušná trouba
  Gril
  Mražené




 Drátěná polička
  Smaltovaný plech
  Umístění příslušenství

* Doporučený rozsah hmotnosti

Programy Junior menu




















Junior Menu nabízí celou řadu programů pro kojence, batolata a starší děti – skvělé pro úsporu času a pohodlí. Ovočné a zeleninové pyré jsou ideální první příkrmy pro děti odstavené od kojení. Domácí pyré chutnají jako skutečné jídlo a stojí méně než sklenice nebo balíčky. Extra porce lze zmrazit ve formách na led, poté rozmrazit a zahřát. Zdravé zeleninové hranolky a těstoviny jsou jako stvořené pro menší bříška. Hrnkové koláče nabízí rychlý a snadný dezert. Jednoduché odměrky polévkové lžice, které lze pro snadnou přípravu smíchat v hrníčku. Při použití programu hrníčkového koláče jej můžete okamžitě zkonsumovat. Informace o ovládání naleznete v horní části strany 44.

Program	Hmotnost*	Příslušenství	Pokyny
22. Hrníkový koláč  	1 (200 g) nebo 2 (400 g)		Pro přípravu jednoho nebo dvou hrníčkových koláčů, buď čokoládového koláče nebo citrónového koláče. Hrnkový koláč připravte podle následujících receptů. Velikost hrníčku by neměla být menší než 300 ml. Zvolte program číslo 22: Hrnkový koláč. Položte hrníček/hrníčky na dno trouby. Stisknutím tlačítka Start/Potvrzení potvrďte program. Vyberte 1 (200 g) nebo 2 (400 g) hrníčky. Stisknutím tlačítka Start/Potvrzení spusťte program. Po upečení nechte koláč pár minut odstát a podávejte teplý v hrníčku se zmrzlinou, pudinkem nebo smetanou.
Ingredience Pro 1 porci 4 ½ PL mouky 3 PL cukru 2 ½ PL kakaového prášku 2 PL rozpuštěného másla 2 PL mléka 4 čtverečky tmavé nebo mléčné čokolády, nasekané <i>Dekorace: drobenka nebo mini marshmallows</i>		Čokoládový hrníčkový koláč 1. V hrníčku smícháme 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.	
Ingredience Pro 1 porci 3 PL mouky 3 PL cukru ¼ ČL prášku do pečiva 1/8 soli 2 PL rostlinného oleje 2 PL citrónové šťávy plus kůra z ½ citrónu 1 vejce, rozšlehané <i>Dekorace: jahody, borůvky, drobenka</i>		Citrónový hrníčkový koláč 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.	

 Mikrovlny
  Program Junior menu
  Umístění příslušenství

* Doporučený rozsah hmotnosti

Programy Junior menu








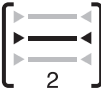




Program	Hmotnost*	Příslušenství	Pokyny																
23. Zapékané těstoviny Junior   +  +   +  	 250 g 500 g 800 g	 	<p>Pro přípravu zapékaných čerstvých těstovin s použitím čerstvých těstovin (penne, špagety, fusilli), sýrové nebo rajčatové omáčky a strouhaného jemného syra čedar. Použijte vhodnou čtvercovou mělkou nádobu Pyrex®. Použijte následující množství:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>250 g</th> <th>500 g</th> <th>800 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Těstoviny</td> <td>70 g</td> <td>150 g</td> <td>250 g</td> </tr> <tr> <td>Omáčka</td> <td>140 g</td> <td>300 g</td> <td>500 g</td> </tr> <tr> <td>Sýr</td> <td>40 g</td> <td>50 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 nahradte vybrané přidání ingredience trochou omáčky. Umístěte drátěnou policičku do střední polohy trouby. Zvolte program číslo 23: Zapékané těstoviny Junior. Stisknutím tlačítka Start/Potvrzení potvrďte program. Zvolte gramáž - 250 g, 500 g nebo 800 g. Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení.</p>		250 g	500 g	800 g	Těstoviny	70 g	150 g	250 g	Omáčka	140 g	300 g	500 g	Sýr	40 g	50 g	50 g
	250 g	500 g	800 g																
Těstoviny	70 g	150 g	250 g																
Omáčka	140 g	300 g	500 g																
Sýr	40 g	50 g	50 g																
24. Mražené bramborové hranolky      +  + 	200 g - 500 g	  	<p>Pro přípravu mražených předem zakoupených bramborových výrobků, které jsou vhodné pro grilování např. hranolky, domácí hranolky, krokety, placky, bramborové vafle. Odstraňte všechny obaly a rozložte bramborové výrobky na skleněný podnos a položte na drátěnou policičku do střední polohy. Zvolte program číslo 24: Mražené bramborové hranolky. Stisknutím tlačítka Start/Potvrzení potvrďte program. Zvolte hmotnost pokrmu a stiskněte tlačítko Start/Potvrzení. Třetinu a dvě třetiny během přípravy otočte a promíchejte.</p> <p>Pro nejlepší výsledky pečte v jedné vrstvě.</p> <p>Poznámka: Výrobky z brambor se značně liší. Doporučujeme zkontrolovat několik minut před koncem přípravy, abyste zjistili úroveň opečení</p>																





 Mikrovlny  Gril  Horkovzdušná trouba  Program Junior menu  Mražené

 Drátěná policička  Skleněný podnos  Umístění příslušenství

* Doporučený rozsah hmotnosti

Programy Junior menu




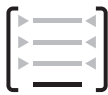
Program	Hmotnost*	Příslušenství	Pokyny
25. Čerstvé bramborové hranolky    +  + 	100 g - 500 g	  	<p>Pro přípravu hranolků z čerstvé zeleniny, jako jsou sladké brambory, bílé brambory, mrkev, pastinák a cuketa. Zeleninu oloupeme a nakrájíme na kostičky. Nalijte lžici rostlinného oleje. Zeleninu položte na skleněný podnos a položte na drátěnou policičku do střední polohy trouby. Zvolte program číslo 25: Čerstvé zeleninové hranolky. Stisknutím tlačítka Start/Potvrzení potvrďte program. Zvolte hmotnost pokrmu a stiskněte tlačítko Start/ Potvrzení. Během pečení po pípnutí pokrm otočte a promíchejte.</p>
26. Zeleninové pyré   	100 g - 400 g		<p>Tento program je vhodný k vaření pastináku, brambor, máslové dýně, mrkve, sladkých brambor a šunky. Uvařená zelenina se poté rozmixuje na kaši a je vhodná jako pokrm pro malé děti. Zeleninu oloupejte a nakrájejte na stejně velké kousky. Vložte do misky Pyrex®. Přidejte následující množství vody: 100 g - 150 g zeleniny = 75 ml vody. 160 g - 300 g zeleniny = 100 ml vody. 310 g - 400 g zeleniny = 150 ml vody. Přikryjte poklicí a nádobu položte na dno trouby. Zvolte program číslo 26: Zeleninové pyré. Stisknutím tlačítka Start/Potvrzení potvrďte program. Zvolte hmotnost zeleniny. Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení. Během poloviny přípravy během akustického signálu promíchejte. Po uvaření nechte 10 minut odstát. Zeleninu rozmixujte s tekutinou pomocí mixéru. V případě potřeby upravte konzistenci trochou vody na řídskou nebo dětskou krupicí na hustší. Před podáváním zkontrolujte teplotu.</p>




 Mikrovlny
  Gril
  Horkovzdušná trouba
  Program Junior menu

 Drátěná policička
  Skleněný podnos
  Umístění příslušenství

* Doporučený rozsah hmotnosti

Programy Junior menu

Program	Hmotnost*	Příslušenství	Pokyny
27. Fruit Purée   	100 g - 400 g		<p>Tento program je vhodný pro vaření jablek, hrušek, broskví, papáje a manga. Uvařené ovoce se poté rozmixuje na kaši a je vhodné jako pokrm pro malé děti. Ovoce oloupejte a nakrájejte na stejně velké kousky. Vložte do misky Pyrex® na dno trouby. Přidejte následující množství vody:</p> <p>100 g - 150 g ovocia = 50 ml vody. 160 g - 300 g ovocia = 75 ml vody. 310 g - 400 g ovocia = 125 ml vody.</p> <p>Zakryjte víkem. Zvolte program číslo 27: Ovocné pyré. Stisknutím tlačítka Start/Potvrzení potvrďte program. Zvolte hmotnost ovoce. Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení. Během poloviny přípravy během akustického signálu 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 řádkou nebo dětskou krupicí na hustší. Před podáváním zkontrolujte teplotu.</p>

 Mikrovlny  Program Junior menu  Umístění příslušenství

* Doporučený rozsah hmotnosti



Poznámka

Programy automatického odvážení hmotnosti jsou navrženy tak, aby se při vaření/pečení nebo ohřívání pokrmu eliminovaly dohady. Smějí se používat pouze pro popsané potraviny.

1. Přípravujte pouze pokrmy v rámci popsaných hmotnostních rozsahů (strany 42-51).
2. Používejte pouze příslušenství uvedené na stranách 42-51.
3. Informace o režimech vaření/pečení naleznete v informacích o programu.
4. Potraviny nezakrývejte, pokud není uvedeno jinak, při použití programu kombinovaného režimu nebo režimu horkovzdušné trouby to zabrání zhnědnutí pokrmu. Teplu také roztaví jakýkoli plastový kryt.
5. Většinou pokrmů prospívá doba odstátí po přípravě v automatickém programu, aby se teplo mohlo dále vést do středu pokrmu.
6. Abyste umožnili určité odchylky, které se v pokrmu vyskytují, před podáváním zkontrolujte, zda je pokrm důkladně uvařený/upečený a horký.
7. Vždy si pokrm odvažte a nespolehejte se na informace o hmotnosti balení.
8. Pokud se na displeji zobrazí „HOT“, teplota trouby je velmi vysoká z předchozího použití a není možné nastavit automatický program. Režim vaření/pečení a čas lze stále nastavit manuálně.

Programy automatického snímače ^{the} Genius sensor

Je možné připravovat různé pokrmy, aniž byste museli zadávat čas vaření/pečení, Hmotnost nebo úroveň výkonu.



Jednou stiskněte tlačítko automatického vaření/pečení



Stisknutím tlačítka „V“/„^“ zvolte požadované menu.



Stisknutím tlačítka Start/ Potvrzení spusťte program.



Ovladač více/méně


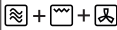






Předvolby pro stupeň vaření/pečení se liší pro každého jednotlivce. Po několika použitích programů automatického snímače se můžete rozhodnout, zda upřednostňujete přípravu pokrmu na jiný stupeň vaření/pečení. Pomocí ovladače více/méně lze programy upravit tak, aby se pokrm připravoval delší nebo kratší dobu. Stiskněte tlačítko „V“/„^“ po stisku tlačítka Start/Potvrzení během 14 sekund. Pokud jste spokojeni s výsledkem programů automatického snímače, nemusíte tento ovládací prvek používat.



Poznámka

1. Trouba automaticky vypočítá čas opětovného ohřevu nebo zbývající čas ohřevu.
2. Dvířka by se neměla otevírat, dokud se na displeji nezobrazí čas.
3. Abyste předešli jakýmkoli chybám během programů ohřevu snímačem, ujistěte se, zda je dno trouby a nádoba suchá.
4. Teplota v místnosti by neměla být vyšší než 35 °C a nižší než 0 °C.
5. Připravujte pouze pokrmy v doporučeném hmotnostním rozsahu uvedeném na straně 53.
6. Pokud byla trouba dříve používána a je velmi horká k tomu, aby se dala použít v programech ohřevu snímačem, na displeji se zobrazí „HOT“. Po zmizení nápisu „HOT“ lze použít programy ohřevu snímačem. Pokud spěcháte, připravte pokrm manuálně volbou správného režimu vaření/pečení a času vaření/pečení sami.

Programy automatického snímače the Genius sensor

Program	Hmotnost*	Příslušenství	Pokyny
28. Chlazený koláč Quiche  	350 g - 450 g	 	<p>Pro opětovné ohřátí a zapečení předem připraveného čerstvého koláče quiche. Odstraňte všechny obaly a položte quiche na drátěnou policičku do spodní polohy trouby. Zvolte program číslo 28: Chlazený koláč Quiche. Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení. Na konci pečení přeložte quiche na chladicí rošt a nechte několik minut odstát. Quiche s vysokým obsahem sýra může být žhavější než quiche se zeleninou. Tento program není vhodný pro koláč quiche bez kůrky nebo koláče hlubokou nádivkou.</p>
29. Pečené brambory  	400 g - 1500 g	 	<p>Pro přípravu pečených brambor s křupavější sušší slupkou. Pro dosažení nejlepších výsledků zvolte středně velké brambory: 200 g – 250 g na brambor. Brambory omyjte, osušte a několikrát propíchněte vidličkou. Položte na drátěnou policičku do spodní polohy trouby. Zvolte program číslo 29: Pečené brambory. Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení.</p>

 Mikrovlny  Gril  Horkovzdušná trouba

 Drátěná policička  Umístění příslušenství

* Doporučený rozsah hmotnosti

Čistící programy

F1. Drain Water (Odčerpání vody)

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



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



Jednou stiskněte tlačítko automatického vaření/pečení.



Stisknutím tlačítek „V“/„^“ zvolte F1 (Odčerpání vody).



Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení. Vyprázdněte odkapávací zásobník po dokončení programu.



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.

F2. System Cleaning (Čištění systému)

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



Připravte roztok 16 g kyseliny citrónové a 200 g vody a nalijte do zásobníku. Ujistěte se, zda byl dříve prázdný.



Jednou stiskněte tlačítko automatického vaření/pečení.



Stisknutím tlačítek „V“/„^“ zvolte F2 (Čištění systému).



Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení. Program bude probíhat přibližně 29 minut.



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




Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení. Program bude probíhat přibližně 1 minutu. Po skončení programu vyprázdněte odkapávací zásobník.

Čistící programy



Poznámka

1. Když se zobrazí symbol , 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)

Tato funkce se doporučuje k odstranění jakýchkoli zápachů z trouby.



Jednou stiskněte tlačítko automatického vaření/pečení.

Stisknutím tlačítek „V“/„^“ zvolte F3 (Odstraňování zápachu).

Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení
Čas programu se zobrazí na displeji a začne se odpočítávat. Program bude probíhat 30 minut.

F4. Cavity Cleaning (Čištění vnitřního prostoru)

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



Jednou stiskněte tlačítko automatického vaření/pečení.

Stisknutím tlačítek „V“/„^“ zvolte F4 (Čištění vnitřního prostoru).

Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení
Čas programu se zobrazí na displeji a začne se odpočítávat. Program bude probíhat 20 minut.

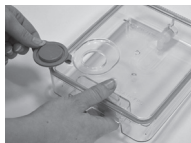
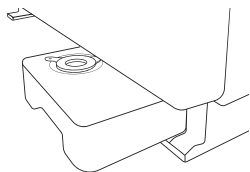


Poznámka

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

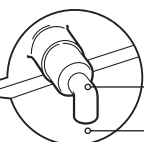
Čištění zásobníku vody

Vyčistěte měkkou houbou a vodou.



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

Otevřete ventil plnění vody, sundejte víko a zátka potrubí a vyčistěte.



Zátka potrubí

Ujistěte se, zda směřuje dolů

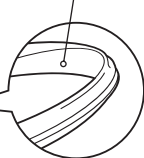
Pokud se zátka trubky těžce demontuje, kývejte s ní ze strany na stranu. Při nasazení se ujistěte, že trubka směřuje dolů (viz obrázek).

Gumové těsnění lze také sundat a vyčistit.

Demontáž gumového těsnění

Uvnitř
(plochá část)

Venku
(vyčnívající strana)



Při opětovné montáži se ujistěte, zda gumové těsnění není naruby. Pokud těsnění není správně nasazeno, víko se nezavře bezpečně a bude protékat.



Poznámka

1. Zásobník vody vyčistěte nejméně jednou týdně, abyste zabránili tvorbě vodního kamene.
2. Zásobník vody nebo části zásobníku vody nemyjte v myčce nádobí.

Programy automatické přípravy v páře

Tato funkce vám umožňuje připravit v páře některé z vašich oblíbených jídel pouhým nastavením hmotnosti. Trouba automaticky určí úroveň páry a dobu přípravy. Zvolte kategorii a nastavte Hmotnost pokrmu. Hmotnost je naprogramována v gramech. Pro rychlou volbu, Hmotnost začíná od minimální hmotnosti pro každou kategorii.



Jednou stiskněte tlačítko automatické přípravy v páře.



Stisknutím tlačítek „V“/„^“ zvolte požadované menu.



Stisknutím tlačítka Start/Potvrzení potvrďte program.
(u programů č. 33, 34, 36 tento krok přeskočte)



Stisknutím tlačítek „V“/„^“ zvolte hmotnost pokrmu. Hmotnost se počítá v 10 g krocích. (u programů č. 33, 34, 36 tento krok přeskočte)















Stisknutím tlačítka Start/Potvrzení spustíte program.



Poznámka

1. Programy automatické přípravy v páře se smí používat pouze pro popsané pokrmy.
2. Připravujte pouze pokrmy v popsaném rozsahu hmotnosti.
3. Pokrm vždy zvažte a nespolehejte se na hodnotu na obalu.
4. Používejte pouze příslušenství uvedené na stranách 58-60.
5. Potraviny v programech automatické přípravy v páře nezakrývejte.
6. Většinu potravin prospívá doba odstátí po přípravě v automatickém programu, aby se teplo mohlo dále vést do středu.
7. Abyste umožnili určité odchylky, které se v pokrmu vyskytují, před podáváním zkontrolujte, zda je pokrm důkladně připravený a horký.
8. Pokud se na displeji zobrazí „HOT“, teplota trouby je příliš vysoká z předchozího použití a není možné nastavit automatický program. Režim vaření/pečení a čas lze stále nastavit manuálně.






Programy automatické přípravy v páře

Program	Hmotnost*	Příslušenství	Pokyny
30. Čerstvá zelenina 	1 úroveň 200 g - 500 g	  2	Příprava čerstvé zeleniny v páře do 500g. Naplňte zásobník vody. Připravenou zeleninu položte na drátěný rošt. Umístěte drátěný rošt do smaltovaného plechu do střední polohy trouby. Pro drobnou zeleninu položte na skleněný podnos na drátěný rošt uvnitř smaltovaného plechu. Zvolte program číslo 30: Čerstvá zelenina. Stisknutím tlačítka Start/Potvrzení potvrďte program. Zvolte hmotnost čerstvé zeleniny. Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení.
	2 úroveň 510 g - 1000 g	    1	Příprava čerstvé zeleniny v páře od 510 - 1000g. Naplňte zásobník vody. Polovinu připravené zeleniny položte na drátěnou policičku v horní poloze trouby. Zbylou polovinu připravené zeleniny umístěte na drátěný rošt uvnitř smaltovaného plechu do spodní polohy trouby. Malá zelenina není vhodná pro přípravu ve 2 úrovních. Zvolte program číslo 30: Čerstvá zelenina. Stisknutím tlačítka Start/Potvrzení potvrďte program. Zvolte hmotnost čerstvé zeleniny. Stiskněte tlačítko Start/ Potvrzení.
31. Mražená zelenina 	1 úroveň 200 g - 500 g	  2	Příprava mražené zeleniny v páře do 500 g např. mrkev, brokolice, květák, zelené fazolky. Naplňte zásobník vody. Umístěte zeleninu na drátěný rošt. Umístěte drátěný rošt do smaltovaného plechu do střední polohy trouby. Pro drobnou zeleninu položte skleněný podnos na drátěný rošt uvnitř smaltovaného plechu. Zvolte program číslo 31: Mražená zelenina. Stisknutím tlačítka Start/Potvrzení potvrďte program. Zvolte hmotnost mražené zeleniny. Stiskněte tlačítko Start/ Potvrzení.
	2 úroveň 510 g - 1000 g	    1	Příprava mražené zeleniny v páře od 510 - 1000g. např. mrkev, brokolice, květák, zelené fazolky. Naplňte zásobník vody. Polovinu připravené zeleniny položte na drátěnou polici v horní poloze. Umístěte zbylou polovinu připravené zeleniny na drátěný rošt uvnitř smaltovaného plechu do spodní polohy trouby. Malá zelenina není vhodná pro přípravu na 2 úrovních. Zvolte program číslo 31: Mražená zelenina. Stisknutím tlačítka Start/ Potvrzení potvrďte program. Zvolte hmotnost mražené zeleniny. Stiskněte tlačítko Start/ Potvrzení.





 Pára  Mražené

 Drátěný rošt
  Smaltovaný plech
  Drátěná policička
  Umístění příslušenství

Programy automatické přípravy v páře



















Program	Hmotnost*	Příslušenství	Pokyny
32. Brambory v páře 	1 úroveň 200 g - 650 g		Příprava brambor v páře do 650g. Naplňte zásobník vody. Brambory oloupejte a nakrájejte na stejně velké kousky. Umístěte připravené brambory na drátěný rošt. Umístěte drátěný rošt do smaltovaného plechu do střední polohy trouby. Zvolte program číslo 32: Brambory v páře. Stisknutím tlačítka Start/Potvrzení potvrďte program. Zvolte hmotnost brambor. Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení.
	2 úroveň 660 g - 1000 g		Příprava brambor v páře od 660 - 1000g. Naplňte zásobník vody. Brambory oloupejte a nakrájejte na stejně velké kousky. Polovinu připravených brambor položte na drátěnou policičku v horní poloze trouby. Zbylou polovinu připravených brambor položte na drátěný rošt uvnitř smaltovaného plechu ve spodní poloze trouby. Zvolte program číslo 32: Brambory v páře. Stisknutím tlačítka Start/Potvrzení potvrďte program. Zvolte hmotnost brambor. Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení.
33. Rybí filé a zelená zelenina 	přibližně 210 g - 250 g rybího filé a 200 g zelené zeleniny		Současná příprava čerstvého rybiho filé (losos, treska, platýse) a zelené zeleniny (brokolice, zelené fazolky nebo chřest) v páře. Naplňte zásobník vody. Přibližně 2 rybí filé (210 g - 250 g (na 2 filé) položte na drátěný rošt uvnitř smaltovaného plechu ve spodní poloze trouby. Připravte si zelenou zeleninu a vložte přibližně 200 g na drátěnou policičku v horní poloze trouby. Zvolte program číslo 33: Rybí filé a zelená zelenina. Stisknutím tlačítka Start/Potvrzení spusťte program.

 Pára





 Drátěný rošt
  Smaltovaný plech
  Drátěná policička
  Umístění příslušenství

* Doporučený rozsah hmotnosti

Programy automatické přípravy v páře

Program	Hmotnost*	Příslušenství	Pokyny
34. Celá ryba a zelená zelenina  	přibližně 200-300 g celé ryby a 200 g zelené zeleniny	  3   1	Příprava čerstvé celé ryby (mořský vlk nebo makrela) a zelené zeleniny (brokolice, fazolky nebo chřest) v páře současně. Naplňte zásobník vody. Naolejujte drátěný rošt, aby se ryby nepřilepily. Celou rybu s hmotností přibližně 200 – 300 g položte na rošt uvnitř smaltovaného plechu ve spodní poloze trouby. Připravte zelenou zeleninu a rozložte přibližně 200 g na drátěnou policičku v horní poloze trouby. Zvolte program číslo 34: Celá ryba a zelená zelenina. Stisknutím tlačítka Start/Potvrzení spustíte program.
35. Kuřecí prsa  	140 g - 800 g	   2	Příprava čerstvých kuřecích prsou bez kůže, abyste tak získali šťavnaté maso. Každá kuřecí prsa by měla vážit 140 g – 200 g. Naplňte zásobník vody. Kuřecí prsa položte na drátěný rošt uvnitř smaltovaného plechu. Umístěte do střední polohy trouby. Zvolte program číslo 35: Kuřecí prsa. Stisknutím tlačítka Start/Potvrzení potvrďte program. Zvolte hmotnost kuřecích prsou. Stiskněte tlačítko Start/Potvrzení.
36. Mražený losos a mražená brokolice   	přibližně 240 g mraženého lososa a 200 g mražené brokolice	  3   1	Příprava mražených filetů lososa a mražené brokolice současně v páře. Naplňte zásobník vody. Položte 2 filety lososa s hmotností přibližně 240 g (120 g na filet lososa) na drátěný rošt uvnitř smaltovaného plechu ve spodní poloze trouby. Mraženou brokolici, přibližně 200 g, rozložte na drátěnou policičku do horní polohy trouby. Zvolte program číslo 36: Mražený losos a mražená brokolice. Stisknutím tlačítka Start/ Potvrzení spustíte program.

 Pára  Mražené

 Drátěný rošt
  Smaltovaný plech
  Drátěná policička
  Umístění příslušenství

* Doporučený rozsah hmotnosti

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. 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: Teplota vydávaná 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: 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, používáte-li režim pečení **horkovzdušné trouby/grilu**. Kov v některých teploměrech může způsobit jiskření ve vaší troubě a proto se nesmí používat v režimech s **mikrovlnami** nebo **kombinovaném** režimu s **mikrovlnami**.

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 jednoho výkonu na druhý pro vytvoření kombinovaného nastavení. Je to normální.

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

Od: Po opakovaném použití doporučujeme troubu vyčistit a poté spustit troubu bez pokrmu. Toto vypálí zbytky jídla nebo oleje, které mohou způsobovat zápach a/ nebo kouř.

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

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

Otázky a odpovědi

- 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 zkontrolovat výchozí teplotu trouby během vaření nebo předehřívání by horkovzdušným ohřevem?
Od: Ano. Stiskněte tlačítko horkovzdušné trouby 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 mikrovln a čtyřnásobným stisknutím tlačítka Stop/Zrušit.
- Ot: Z displeje se ztratil slovní příkaz a můžu vidět jen čísla. Proč?
Od: Nastal výpadek elektrické energie a deaktivovaly se slovní příkazy. Troubu odpojte na několik sekund, poté ji opět připojte. Když se zobrazí „88:88”, stiskněte tlačítko Start/Potvrzení, dokud se nezobrazí váš jazyk. Potom nastavte čas. Viz strana 21-22.
- Ot: Tlačítka ovládacího panelu nereagují a stisknutí. Proč?
Od: Ujistěte se, že trouba je připojena k elektrické síti. Trouba může být v pohotovostním režimu. Otevřete a zavřete dvířka pro aktivaci trouby.
- 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 jej zpět do trouby a stisknutím tlačítka Start/ Potvrzení pokračujte ve vaření/pečení.

Péče o vaši troubu

1. Před čištěním trouby vypněte.
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 čistící prostředek. Nedoporučuje se používat drsné čistící prostředky nebo abrazivní prostředky.
Nepoužívejte komerční čistící prostředky na trouby.
3. K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte drsné, abrazivní čistící 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 ventilačních otvorů.
5. Pokud se znečistí ovládací panel, vyčistěte jej měkkým suchým hadříkem. Na ovládací panel nepoužívejte drsné čistící prostředky nebo abrazivní prostředky. Při čištění ovládacího panelu odpojte napájecí kabel. Nechte dvířka trouby zavřená.
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. Dno trouby by se mělo pravidelně čistit. Jednoduše otřete spodní povrch trouby jemným čistícím prostředkem a teplou vodou a poté osušte čistým hadříkem.
8. Některé potraviny mohou při vaření/pečení nutně postříkat stěny trouby mastnotou. Pokud troubu občas nečistíte, může během používání začít „kouřit“.
9. K čištění se nesmí používat parní čistič.
10. Servis této trouby by měl provádět pouze kvalifikovaný personál. Pro údržbu a opravu trouby kontaktujte nejbližšího autorizovaného prodejce.
11. Neudržování trouby v čistém stavu může vést k poškození povrchů, což může ovlivnit životnost spotřebiče a případně vést k nebezpečné situaci.
12. 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.

Technické specifikace

Výrobce	Panasonic	
Model	NN-CS88LB	
Napájení elektrickou energií	230 V ~ 50 Hz	
Provozní frekvence:	2450 MHz	
Příkon:	Maximum	2030 W
	Mikrovlny	960 W
	Gril	1350 W
	Trouba	1330 W
	Pára	1000 W
Výstupný výkon:	Mikrovlny	1000 W
	Gril	1300 W
	Trouba	1300 W
	Pára	1300 W
Vnější rozměry Š x H x V (mm)	500 mm (Š) x 437 mm (H) x 391 mm (V)	
Vnitřní rozměry Š x H x V (mm)	410 mm (Š) x 320 mm (H) x 240 mm (V)	
Hmotnost (přibližná)	21,5 kg	
Hlučnost	60 dB	

* 437 mm je rozměr bez rukovětí
480 mm je rozměr s rukovětí

Uvedená hmotnost a rozměry jsou přibližné.

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

Produkt Panasonic

Na tento výrobek se vztahuje záruka E-Guarantee Panasonic.

Uschovejte si doklad o koupi.

Záruční podmínky a informace o tomto výrobku jsou dostupné na www.panasonic.com/cz nebo na následujících telefonních číslech: 236032911 – číslo pro volání z pevné linky