

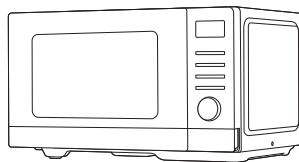
Návod k obsluze (Originální pokyny)

Mikrovlnná trouba s grilem

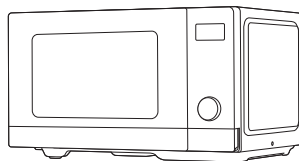
URČENO POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTECH

Model
NN-GD39QS
NN-GD38QS

INVERTER



NN-GD39QS



NN-GD38QS



NN-GD39QS



NN-GD38QS

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY: Před použitím této trouby si přečtěte pozorně tyto pokyny a uschovejte si je pro použití v budoucnosti.

Bezpečnostní pokyny	2	Kombinované vaření.....	22
Likvidace starého zařízení.....	7	Použití soupravy Steam Plus Pot (manuální provoz).....	23
Instalace a připojení	8	Použití časovače	25
Umístění trouby	8	Vícefázové vaření.....	26
Důležité bezpečnostní pokyny.....	9	Programy Steam Plus.....	27
Příslušenství mikrovlnné trouby.....	12	Programy automatického menu (Automatické rozmrazování).....	31
Části mikrovlnné trouby	13	Automatické rozmrazování	32
Ovládací panel.....	14	Programy automatického menu.....	33
Nastavení hodin.....	15	Tabulky pro ohřev a vaření	36
Dětská pojistka	15	Tabulky pro vaření se soupravou Steam Plus	39
Režimy vaření.....	16	Recepty	41
Mikrovlnné vaření a rozmrazování	17	Otázky a odpovědi.....	44
Funkce rychlého startu	18	Péče o troubu	45
Pokyny týkající se rozmrazování	18	Používání programu Aqua Clean.....	46
Tabulka rozmrazování	19	Technické údaje.....	47
Použití funkce přidání času	20		
Grilování	21		

Děkujeme za koupi tohoto spotřebiče značky Panasonic.

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

Bezpečnostní pokyny

- Důležité bezpečnostní pokyny. Před použitím této trouby si pozorně přečtěte tyto pokyny a uschovejte si je pro použití v budoucnosti.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými a mentálními schopnostmi a bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném použití spotřebiče osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost a porozuměly 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.
- Pokud je poškozen napájecí kabel, musí jej vyměnit výrobce, servisní technik nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo nebezpečí.
- VAROVÁNÍ! Spotřebič musíte kontrolovat z hlediska poškozeného těsnění a těsnění dvířek, a pokud jsou tyto oblasti poškozeny, spotřebič nesmíte používat, dokud jej neopraví servisní technik školený výrobcem.
- VAROVÁNÍ! Nemanipulujte se spotřebičem ani neprovádějte žádná nastavení a opravy dvířek, krytu ovládacího panelu, bezpečnostních spínačů ani žádných dílů trouby. Nedemontujte vnější kryt trouby, který zajišťuje ochranu proti působení mikrovlnné energie.

- Opravy může provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.
- **VAROVÁNÍ!** Neumísťujte troubu do blízkosti elektrického nebo plynového sporáku.
- **VAROVÁNÍ!** Tekutiny a jiné pokrmy nesmíte ohřívat v uzavřených nádobách, protože mohou explodovat.
- **VAROVÁNÍ!** Děti mohou používat spotřebič, jen pokud byly poučeny o použití a jsou schopny spotřebič používat bezpečným způsobem a porozuměly možným rizikům při nesprávném použití.
- Tato trouba je určena pouze pro použití na pracovní ploše. Není určena pro zabudování a nesmí být umístěna v uzavřené skříňce.
- **VAROVÁNÍ!** Spotřebič musí být během servisu a při výměně dílů odpojen od zdroje napájení. Po odpojení zástrčky ze sítě by měla zůstat zástrčka viditelná pro servisního pracovníka, aby se předešlo jejímu neúmyslnému opětovnému zapojení.

Při použití na pracovní ploše:

- Troubu musíte postavit na rovný, stabilní povrch, 85 cm nad podlahou, do zadní stranou umístěnou proti zadní stěně. Pokud je jedna strana trouby umístěna v jedné rovině se stěnou, druhá strana nebo vrch nesmí být zakryta. Ponechte 15 cm volného prostoru nad troubou.
- Při ohřevu pokrmu v plastové nebo papírové nádobě pokrmy často kontrolujte, protože tyto typy obalů se mohou při přehřátí vznítit.
- 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.

Bezpečnostní pokyny

- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti a v podobných využitích jako jsou:
 - kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
 - farmářské domy;
 - klienty v hotelech, motelech a jiných obytných prostředích;
 - prostředí typu penzion se snídaní.
- Mikrovlnný ohřev nápojů může vyvolat zpožděný náhlý var. Při ohřevu tekutin buďte proto opatrní.
- Obsah dětských láhví 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 potřísnění pokrmu a tekutin na stěny trouby, dno, těsnění nebo oblast těsnění otřete ihned tyto nečistoty vlhkým hadříkem. Při odolnějším znečištění můžete použít jemný čisticí prostředek. Nedoporučujeme použití drsných a agresivních čisticích prostředků.
- **Nepoužívejte komerčně dostupné čističe na trouby.**
- Při použití **grilu** nebo **kombinovaných** režimů může dojít k vystříknutí potravin na stěny trouby. Pokud ji nevyčistíte ihned po použití, při následném použití to může způsobit „kouř“.

- Pokud nebudete troubu udržovat čistou, může to vést ke znehodnocení povrchu, což může mít negativní vliv na životnost spotřebiče a může to vést k nebezpečným situacím.
- **VAROVÁNÍ!** Přístupné části se mohou při grilování a kombinovaném vaření zahřívat. Děti mladší 8 let držte mimo dosah. Děti by měly používat troubu pouze pod dohledem dospělé osoby.
- 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 povrchy trouby a dvířka se během **kombinovaných režimů a grilování** zahřejí, zvyšte opatrnost 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 jen nádobí vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.
- Trouba má dvě topná tělesa grilu umístěná v její horní části. Po používání funkce grilu a kombinovaných režimů, jsou povrchy uvnitř trouby velmi horké. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků uvnitř trouby. Abyste předešli popáleninám, dávejte pozor, abyste se nedotkli vnitřních povrchů trouby.

Bezpečnostní pokyny

- Tato kombinovaná 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 láhví a podobných předmětů může způsobit poranění nebo vznik požáru.
- Doporučujeme uživatelům, aby se vyhnuli jakémukoli svislému tlaku na otevřená dvířka mikrovlnné trouby. Hrozí nebezpečí jejího překlopení.
- Osvětlení trouby musí měnit pouze kvalifikovaný servisní technik školený výrobcem. Nepokoušejte se demontovat vnější kryt trouby.
- Kovové nádoby nebo nádobí s kovovým lemováním by se neměly používat během vaření v režimu mikrovln. Může dojít k jiskření.

Likvidace starého zařízení



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

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

Pro správné zpracování, zhodnocení a recyklaci předejte tyto produkty na určených sběrných místech, kde je bezplatně přijmou. Popřípadě můžete v některých zemích vrátit své produkty místnímu prodejci po zakoupení ekvivalentního nového produktu.

Správnou likvidací tohoto produktu pomáháte chránit hodnotné suroviny a bráníte před možným negativním vlivem na lidské zdraví a životní prostředí. Pro podrobnější informace kontaktujte místní správu nebo nejbližší sběrné středisko.

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

Pro firemní uživatele v Evropské unii

Chcete-li zlikvidovat elektrická a elektronická zařízení, kontaktujte prosím svého prodejce nebo dodavatele, který vám poskytne další informace.

Informace o likvidaci ve státech zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol je platný pouze v Evropské unii.

Chcete-li tento produkt zlikvidovat, kontaktujte místní úřady nebo prodejce a informujte se o správném způsobu likvidace.

Instalace a připojení

Zkontrolujte mikrovlnnou troubu

Troubu vybalte, odstraňte všechny obalové materiály a zkontrolujte ji z hlediska poškození, prasknutí dvířek. Pokud si všimnete poškození, ihned to oznamte prodejci. Neinstalujte poškozenou mikrovlnnou troubu.

Pokyny k uzemnění

Není-li vaše elektrická zásuvka uzemněna, je na vaší osobní odpovědnosti nahradit ji za správně uzemněnou elektrickou zásuvku.

■ Důležité!

Z důvodu osobní bezpečnosti musí být tento spotřebič správně uzemněn.

Provozní napětí

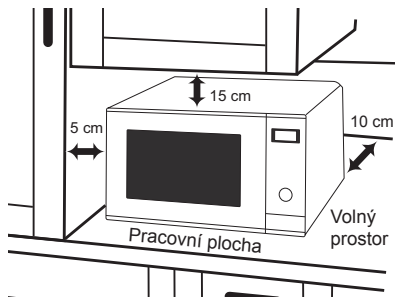
Napětí musí odpovídat hodnotám uvedeným na výrobním štítku trouby. Pokud použijete vyšší než uvedené napětí, může to způsobit požár nebo jiné nebezpečí.

Umístění trouby

Tato trouba je určena pro použití pouze na pracovní ploše. Není určena pro zabudování nebo v umístění do skříňky kuchyňské linky.

Použití na pracovní ploše:

1. Troubu umístěte na rovný a stabilní povrch více než 85 cm nad podlahu.
2. Když je tato trouba nainstalovaná, musí být možné jednoduše ji odpojit od elektrické sítě vytažením zástrčky nebo vypnutím jističe.
3. Pro správný provoz ponechte dostatečný volný prostor pro cirkulaci vzduchu kolem trouby.
4. Ponechte 15 cm volného prostoru nad troubou, 10 cm za troubou, 5 cm volného prostoru na jedné straně a druhá strana musí být otevřena více než 40 cm.



5. Neumísťujte tuto troubu do blízkosti elektrického nebo plynového sporáku.
6. Neodstraňujte nožičky spotřebiče.
7. Tato trouba je určena jen pro použití v domácnosti. Nepoužívejte ji venku.
8. Tento spotřebič je určen k použití v domácnosti a podobných místech využití, jako například:
 - kuchyně pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a jiných pracovních prostředích;
 - farmářské domy;
 - klienty v hotelích, motelech a jiných obytných prostředích;
 - prostředí typu penzion se snídaní.
9. Napájecí kabel se nesmí dotýkat vnějšího povrchu trouby. Udržujte kabel mimo horkých ploch. Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj pracovní desky nebo stolu. Neponořujte napájecí kabel, zástrčku ani troubu do vody.
10. Neblokujte větrací otvory na bocích a zadní straně trouby. Pokud tyto otvory zablokujete, trouba by se mohla během provozu přehřívat. V tomto případě je trouba chráněna tepelnou bezpečnostní pojistkou a provoz se obnoví až po ochlazení.

Důležité bezpečnostní pokyny

Použití 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 nejdých produktů.
2. Pokud troubu nepoužíváte, neskladujte v ní žádné předměty pro případ náhodného nechtěného zapnutí.
3. Spotřebič nesmí být používán v režimu **mikrovlnného ohřevu** ani v **pokud v něm nejsou žádné potraviny**. V opačném případě může dojít k poškození spotřebiče.
4. Před používáním se ujistěte, zda jsou varné nádoby/nádoby vhodné pro použití do mikrovlnné trouby.
5. Mikrovlnná trouba je určena pouze pro ohřev pokrmů a nápojů. Zvyšte pozornost při ohřevu pokrmů s nízkým obsahem tekutin, např. 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, bačkor, houbiček, vlhkých utěrek, sáčků na pečivo, nádob na tekutiny a podobných předmětů může vést ke zranění, vznícení nebo požáru.
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 jistič.

Použití ohřevu

1. Před prvním použitím funkce kombinovaného režimu nebo grilu nechte troubu v provozu bez pokrmu a bez příslušenství (včetně otočného skleněného talíře a kruhové podložky) v režimu gril 3 v trvání 5 minut. To umožní vypálení ochranné vrstvy oleje. Toto je jediný případ, kdy se používá prázdná trouba.



Upozornění! Horké povrchy

Všechny vnitřní povrchy trouby budou horké.

2. Vnější povrch trouby, včetně větracích otvorů skříňky a dvířek trouby je horký při použití funkce grilu a kombinovaných režimů, zvyšte pozornost při otevírání nebo zavírání dvířek a při vkládání a vyjímání příslušenství.
3. Trouba má dvě grilovací tělesa, která se nacházejí v horní části trouby.

■ Upozornění!

Po používání v režimu grilu a v kombinovaném režimu, budou vnitřní povrchy trouby velmi horké. Dávejte pozor na to, abyste se nedotkli topného tělesa uvnitř trouby.

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



Upozornění! Horké povrchy

Po vaření s těmito režimy bude příslušenství trouby velmi horké.

Důležité bezpečnostní pokyny

Osvětlení trouby

Pokud je nezbytné vyměnit osvětlení trouby, kontaktujte vašeho prodejce.

Časy vaření

Časy pečení uvedené v receptu jsou přibližné. Doba vaření závisí na stavu, teplotě, množství pokrmu a typu varného nádobí.

Začněte s nejkratším časem vaření, abyste zabránili připálení. Pokud pokrm ještě není dostatečně uvařený, vždy jej ještě můžete péct o něco déle.

■ Důležité!

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

Malá 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.

Propíchnutí slupky

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

Teploměr na maso

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

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.

Tekutiny

Při ohřevu tekutin, např. 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.
- e Mikrovlnný ohřev nápojů může vést ke zpožděnému eruptivnímu varu, proto je při manipulaci s nádobou nutná opatrnost.

Papír/plast

Při ohřevu pokrmů v plastové nebo papírové nádobě potraviny často kontrolujte, protože 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 ze sáčků na pečení utahovací drátky.

Varné nádoby/fólie

Neohřívejte žádné zavřené plechovky ani láhve, protože mohou explodovat.

Kovové nádoby nebo nádoby s kovovým okrajem nesmíte používat během mikrovlnného ohřevu. Může se vyskytnout jiskření.

Dětské láhve/nádoby s dětským pokrmem

Před vložením do trouby je třeba sundat uzávěr a dudlík nebo víčko z dětské láhve.

Obsah dětských láhví a nádob s dětským pokrmem je třeba promíchat nebo protřepat.

Před podáváním pokrmu dětem musíte zkontrolovat teplotu pokrmu, abyste zabránili popálení.

Provoz motoru ventilátoru

Po použití trouby se může ještě několik minut otáčet ventilátor, který ochlazuje elektrické komponenty. Je to normální a pokrm můžete vybrat také tehdy, pokud ventilátor stále funguje. Troubu můžete v této době normálně dále používat.

Příslušenství mikrovlnné trouby

Příslušenství

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

Skleněný otočný talíř

1. Troubu nepoužívejte, dokud není kruhová podložka a skleněný otočný talíř na svém místě.
2. Nikdy nepoužívejte jiný typ skleněného otočného talíře, než je určen výhradně pro tuto troubu.
3. Pokud je skleněný otočný talíř horký, nemýjte jej ani na něj nenalévejte vodu, dokud nevychladne.
4. Skleněný otočný talíř se může otáčet v obou směrech.
5. Pokud se pokrm nebo varná nádoba na skleněném talíři dotýká stěn trouby a talíř se zastaví, začne se automaticky otáčet v opačném směru. Je to však naprosto normální.
6. Nepřipravujte pokrm přímo na skleněném otočném talíři.
7. Během vaření v režimu mikrovln nebo v režimu kombinovaného ohřevu může skleněný otočný talíř vibrovat. To neovlivní výkon vaření.

Kruhová podložka

1. Nevytahujte kruhovou podložku z trouby.
2. Kruhová podložka a dno trouby je třeba často čistit, aby se zabránilo hlučnému provozu a nahromadění zbytků jídla.
3. Kruhová podložka se musí při přípravě pokrmů používat vždy společně se skleněným otočným talířem.
4. Pokud omylem demontujete kruhovou podložku, opatrně ji vložte do otvoru ve středu trouby a umístěte ji na vřeteně pod ní. Na vřeteně se aplikuje ploché opracování, aby kruhová podložka během provozu pevně držela na svém místě.

Drátěný rošt

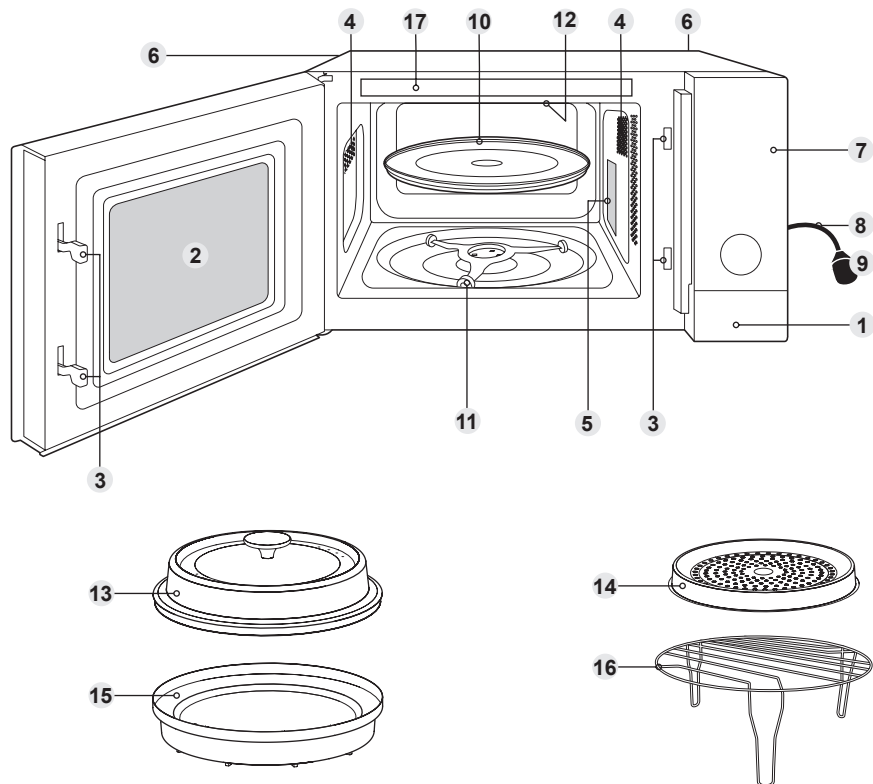
1. Drátěný rošt, který je určen k opékání malých porcí, přispívá k nerušenému proudění horkého vzduchu.
2. Nepoužívejte žádnou kovovou nádobu přímo na drátěném roštu v **kombinovaném ohřevu s mikrovlnným ohřevem**.
3. Drátěný rošt nepoužívejte pouze v režimu **mikrovlnného ohřevu**.

Souprava Steam Plus Pot (Víko, Parní podnos, Zapékací mísa)

1. Souprava Steam Plus Pot je speciálně navržena pro tuto troubu. Přestože víko a zapékací mísa jsou kovové, pokud je umístíte do středu skleněného otočného talíře, můžete je bezpečně používat. Nepoužívejte sadu Steam Plus Pot v jiných mikrovlnných troubách ani v běžných troubách.
2. Souprava Steam Plus, sestává z mísy na zapékání, parního podnosu a víka (strana 23).
3. Parní podnos se vloží do mísy na zapékání a mísa se zavře víkem. Potraviny se položí na parní podnos. Parní podnos musí být vždy používán se zapékací mísou a víkem.
4. Před použitím soupravy Steam Plus nalijte do mísy na zapékání 150 ml vody z vodovodu.
5. Souprava Steam Plus Pot musí být používána pouze v režimu mikrovlnného ohřevu. Pokud budete používat mísu samostatně ke grilování dokřupava, je možné ji používat v režimu gril nebo v kombinovaných režimech.
6. Zapékací mísa a víko mohou být použity současně (bez parního podnosu) při pečení nebo dušení.
7. Zapékací mísu vždy položte na skleněný talíř. Nepoužívejte ji s drátěným rostem.
8. Při manipulaci s příslušenstvím vždy používejte kuchyňské rukavice. Víko může být po použití horké. Dávejte pozor při jeho zvedání.
9. Než začnete pokrm vařit, vždy odstraňte všechny jeho obaly.
10. Při odklápění víka nemějte obličej příliš blízko u soupravy Steam Plus Pot. Buďte opatrní, protože horká pára může způsobit zranění. S mísou na zapékání a parním podnosem musí být vždy používáno také víko.
11. Měli byste odstranit červený silikonový uzávěr. Vždy jej před použitím přesuňte.
12. Vždy dodržujte pokyny pro používání soupravy Steam Plus Pot. Nedodržení pokynů může způsobit riziko poranění nebo poškození trouby.
 - Více informací o používání soupravy naleznete na stranách 23–24.

Části mikrovlnné trouby

1. **Tlačítko na uvolnění dvířek**
Stisknutím otevřete dvířka trouby. Pokud otevřete dvířka v průběhu přípravy pokrmu, ohřev se dočasně přeruší, aniž by došlo k vymazání zvoleného nastavení. Ohřev se spustí znovu tehdy, když zavřete dvířka a stisknete tlačítko Start/Set.
2. **Okno ve dvířkách**
3. **Bezpečnostní uzavírací systém dvířek**
4. **Větrací otvor**
5. **Kryt vlnovodu (nedemontujte)**
6. **Vnější větrací otvory trouby**
7. **Ovládací panel**
8. **Napájecí kabel**
9. **Zástrčka**
10. **Skleněný otočný talíř**
11. **Kruhová podložka**
12. **Topné prvky grilu**
13. **Víko**
14. **Parní podnos**
15. **Zapékací miska**
16. **Drátěný rošt**
17. **Štítek s menu**

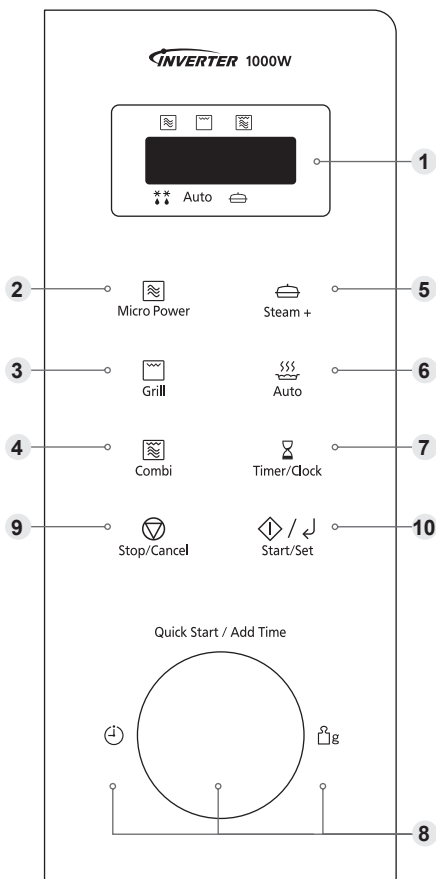


Na troubě je připevněn identifikační a výstražný štítek.

■ Poznámky

1. Výše uvedené obrázky jsou pouze ilustrační.
2. S troubou je jako příslušenství dodáván jen skleněný talíř a rošt. Všechny ostatní nádoby a kuchyňské potřeby zmiňované v tomto návodu je třeba zakoupit samostatně.

Ovládací panel



- Vzhled vašeho ovládacího panelu se může lišit, ale slova na tlačítkách a jejich funkčnost budou stejná.

■ Akustická signalizace

Pokud stisknete tlačítko správně, ozve se pípnutí. Pokud stisknete tlačítko a neozve se pípnutí, trouba nepřijala nebo nemůže přijmout pokyn. Na konci provedeného programu trouba zapípá pětkrát.

1. Displej
2. Tlačítko úrovně výkonu mikrovlnné energie (strana 17)
3. Tlačítko režimu grilu Grill (strana 21)
4. Tlačítko kombinovaného režimu Combi (strana 22)
5. Tlačítko Steam Plus (strany 27-30)
6. Tlačítko automatického menu Auto (strany 31-35)
7. Tlačítko časovače/hodin Timer/Clock (strana 15, 25)
8. Otočný ovladač
Otáčením ovladače zadejte čas nebo hmotnost pokrmu. Otočný ovladač použijte pro funkci Rychlý start a Přidat čas. (Strana 18, 20)
9. Tlačítko zastavit/zrušit Stop/Cancel:
Před přípravou:
Jedním stisknutím vymažete nastavení
V průběhu přípravy:
Jedním stisknutím dočasně zastavíte program přípravy. Dalším stisknutím zrušíte všechna svá nastavení a na displeji se zobrazí „0“ nebo aktuální čas.
10. Tlačítko start/nastavit Start/Set
Stisknutím spustíte provoz trouby. Pokud během přípravy otevřete dvířka nebo stisknete jednou tlačítko **Stop/Cancel**, činnost trouby můžete obnovit stisknutím Start/Set.
Stisknutím potvrďte nastavení po volbě úrovně mikrovlnného ohřevu, úrovně grilu, kombinované úrovně nebo čísla automatického programu.

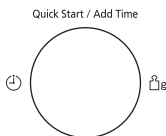
Tato trouba je vybavena funkcí úspory energie.

■ Poznámky

1. Pokud je nastaven provoz a nestisknete tlačítko Start/Set, po 6 minutách trouba automaticky zruší provoz. Zobrazení se vrátí zpět do režimu hodin nebo „0“.
2. Pro optimální zážitek z prohlížení umístěte troubu tak, aby nebylo okénko dvířek trouby vyšší než úroveň očí.

Nastavení hodin

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



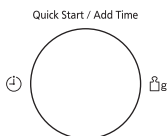
Dvakrát stiskněte tlačítko Timer/Clock.

Na displeji začnou blikat hodiny.

Otočením otočného ovladače nastavte hodiny.

Stiskněte tlačítko Start/Set.

Na displeji začnou blikat minuty.



Otočením otočného ovladače nastavte minuty.

Stiskněte tlačítko Start/Set.

Na displeji bude zobrazen aktuální čas.

■ Poznámky

1. Chcete-li vynulovat čas, opakujte výše uvedený krok 1 až 3.
2. Hodiny budou zobrazovat čas do té doby, dokud je trouba připojena k elektrické síti a je dodávána elektrická energie.
3. Hodiny zobrazují čas ve 24 hodinovém formátu, tedy 2pm = 14:00 ne 2:0

Dětská pojistka

Tato funkce umožňuje zablokovat všechny ovládací prvky trouby; avšak dvířka lze otevřít. Dětskou pojistku lze nastavit tehdy, je-li na displeji zobrazeno „0“ nebo čas.

Nastavení:



Třikrát stiskněte tlačítko Start/Set.

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

Zrušení:



Třikrát stiskněte tlačítko Stop/Cancel.

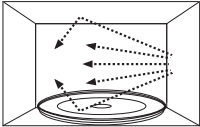
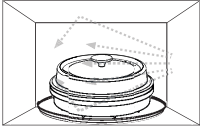
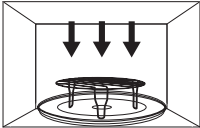
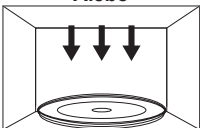
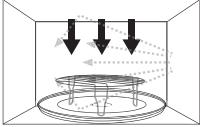
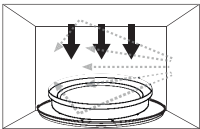
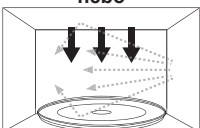
Na displeji se opět zobrazí aktuální čas.

■ Poznámka

Chcete-li aktivovat dětskou pojistku, musíte třikrát stisknout tlačítko Start/Set během 10 sekund.

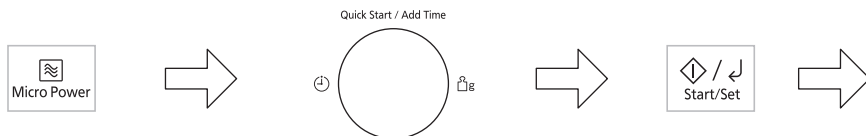
Režimy vaření

Níže uvedené obrázky představují příklady použitého příslušenství. Podle použitého receptu/nádoby se mohou lišit.

Režimy vaření	Použití	Použitě příslušenství	Nádoby
Mikrovlnný  nebo Steam Plus 	• Rozmrazování • Ohřev • Rozpouštění: máslo, čokoláda, sýr. • Vaření ryb, zeleniny, ovoce, vajec. • Příprava: dušené ovoce, džemy, omáčky, krémy, pečivo, karamel, maso, ryby. • Pečení koláčů bez barvy.	-	Vhodné do mikrovlnné trouby (např. talíře, misky nebo mýsy Pyrex®) přímo na skleněný talíř. Nekovové nádoby.
	• Příprava ryb, zeleniny, brambor a kuřat v páře.	Souprava Steam Plus, (zapékačí mýsa, parní podnos a víko).	-
	• Smažení rybích filetů, kousků kuřete a karbanátků. • Mírné vaření rizota, mýsa s mořskými plody a plátky masa nebo zeleniny.	Zapékačí mýsa a víko.	-
Grilovanie  Alebo 	• Grilování tenkých kousků masa nebo ryb. • Grilování topinek.	Drátěný rošt	-
	• Zapékání gratinovaných pokrmů nebo sněhových pusinek.	-	Kovové nebo žáruvzdorné, přímo na skleněný talíř.
Kombinovaný  nebo  nebo 	• Pečení steaků a kousků kuřecího masa.	Drátěný rošt	Nekovové nádoby.
	• Zapékání pizzy, slaných koláčů nebo bramborových pokrmů.	Zapékačí mýsa	Nekovové nádoby.
	• Příprava lasagní, masa, brambor nebo zapékané zeleniny. • Pečení koláčů a pudinků.	-	Vhodné do mikrovlnné trouby a žáruvzdorné, přímo na skleněný talíř. Nekovové

Mikrovlnné vaření a rozmrazování

Při zapnutí se musí v troubě vždy nacházet skleněný otočný talíř.



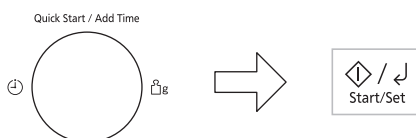
Stiskněte tlačítko Micro Power.

Na displeji se zobrazí výkon.

Otočením otočného ovladače zvolte požadovanou úroveň výkonu.

(Úroveň výkonu můžete zvolit také opakovaným mačkáním tlačítka Micro Power.)

Stisknutím tlačítka Start/Set potvrdíte nastavení.



Otočením otočného ovladače nastavte čas vaření.

Stiskněte tlačítko Start/Set.

Na displeji se začne odpočítávat čas.

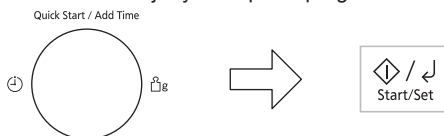
Úroveň výkonu		Maximální dostupný čas
1000 W	Vysoký výkon	30 minut
800 W	Středně vysoký výkon	95 minut
600 W	Střední výkon	
440 W	Nízký výkon	
300 W	Dušení	
160 W	Rozmrazování	
100 W	Ohřev	

■ Poznámky

- Po dokončení operace se na displeji přibližně na 1 minutu zobrazí „Add (Přidat)“. Během zobrazení můžete použít funkci přidání času, viz strana 19. Chcete-li funkci Přidat čas zrušit, stiskněte libovolné tlačítko, když se zobrazí „Add (Přidat)“.
- Vícefázové vaření naleznete na straně 26.
- Čas odstavení lze naprogramovat po nastavení mikrovlnného výkonu a času. Informace o časovači naleznete na straně 22.
- Čas vaření můžete v případě potřeby změnit i během vaření. Otočením otočného ovladače čas vaření zvýšíte nebo snížíte. Čas lze zvyšovat/snižovat v 10sekundových intervalech, až do 10 minut.
- Nepoužívejte** kovové nádoby v režimu mikrovlnného režimu.
- Když je mikrovlnná trouba dlouhodobě používána s výkonem 1000 W (vysoký výkon), mikrovlnná trouba automaticky upraví výkon, aby chránila své komponenty.

Funkce rychlého startu

Tato funkce vám umožňuje rychle spustit program mikrovlnného ohřevu s výkonem 1000 W.



Otočením otočného ovladače nastavte čas vaření.

Úroveň mikrovlnného výkonu je automaticky nastavena na 1000 W.

Stiskněte tlačítko Start/Set.

Spustí se program mikrovlnného ohřevu o výkonu 1000 W výkonu a na displeji se začne odpočítávat čas.

■ Poznámky

1. Maximální doba vaření pro funkci rychlého startu je 30 minut.
2. Funkci rychlého startu můžete použít k nastavení první fáze vícefázového vaření. Druhou nebo třetí fázi nastavte po otočení otočného ovladače. Vícefázové vaření naleznete na straně 26.

Pokyny týkající se rozmrazování

Tipy pro rozmrazování

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

Časy odstavení

Jednotlivé porce pokrmu mohou být připravovány téměř ihned po rozmrazení. Je naprosto normální, že velké porce pokrmu jsou uprostřed zmrzlé. Před tepelnou úpravou, ponechte pokrm odstát **nejméně jednu hodinu**. Během této doby dochází k vyrovnání teploty a pokrm je rozmrazován vedením tepla. Poznámka: Pokud nemá být pokrm ihned tepelně upraven, uložte jej do chladničky. Rozmrazený pokrm nezmrazujte, pokud jej předtím tepelně neupravíte.

Pečeně a drůbež

Je lepší umístit maso na obrácený talíř nebo plastový rošt, aby neleželo ve šťávě.

Mleté maso nebo kostky masa a mořské plody

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

Malé porce pokrmu



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

Chléb

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

Akustické signály

V programech automatického rozmrazování se ozývají akustické signály. Akustické signály vás upozorní na to, že máte pokrm zkontrolovat, zamíchat nebo rozdělit jednotlivé kusy. V případě nedodržení těchto pokynů nemusí proběhnout rozmrazování rovnoměrně.

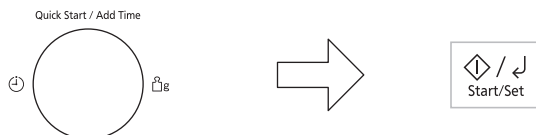
Tabulka rozmrazování

Pokrm	Hmotnost/ množství	Čas a režim	Postup
Rohlíky (3)	1 kus 85 g	1000 W 20-30 sek.	Odstát 5 min.
Sýr (Camembert) (3)	1 kus 250 g	160 W 6 min. 20 sek.	Odstát minimálně 1 hodinu
Sýr (Feta) (3)	1 řez 200 g	160 W 6-7 min.	Odstát minimálně 20 min.
Sýr cottage (tvoroh) (3)	1 sklenice 250 g	160 W 7-8 min. 30 sek.	Odstát 10 min.
Rybí filety tenké (2, 3)	4 kusy 500 g	160 W 8 min. 30 sek. - 12 min. 30 sek.	Odstát 15 min.
Rybí filety hrubé (2, 3)	1 kus 380 g	160 W 10-12 min.	
Rybí steak bez kostí (2, 3)	1 kus 450 g	160 W 8 min. 30 sek. - 10 min.	
Ovoce – maliny (1)	200 g	160 W 5-7 min.	Odstát 15 min.
Ovoce – švestky/ meruňky (1)	300 g	160 W 9-11 min.	Odstát 15 min.
	700 g	160 W 17-19 min.	
Křehké pečivo (1,3)	1 rolka 500 g	160 W 3-4 min.	Čas odstátí 20 minut v chladničce
Těsto na pizzu (1,3)	1 balení 240 g	160 W 4 min.	Odstát 10 min.
Malé krevety (2)	200 g	160 W 6-7 min. 30 sek.	Rozlámejte led a několikrát vylijte vodu. Odstát 10 min.
	450 g	160 W 8 min. 30 sek. - 10 min.	
Velké krevety (2)	300 g	160 W 12 min. 30 sek.	Odstát 5 min.
Vařená šunka (2)	4 plátky 200 g	160 W 4-5 min.	
Salám (2)	12 plátků 250 g	160 W 6 min. 30 sek. - 7 min. 30 sek.	
Dezerty			
Černý les (1)	1 kus 600 g	160 W 8 min. 30 sek. - 12 min. 30 sek.	Odstát 15 min.
Čokoládový fondant (1)	1 kus 450 g	440 W 3 min.	Odstát 10 min.
Ovocný koláč (3)	470 g	160 W 7-8 min. 30 sek.	Odstát 10 min.

(1) V polovině času otočte nebo zamíchejte. (2) Rozdělte a několikrát otočte. (3) Vyjměte z obalu a položte na žáruvzdorný talíř. (4) Položte na grilovací mřížku, v případě potřeby do žáruvzdorného talíře.

Použití funkce přidání času

Tato funkce vám umožňuje přidat čas vaření na konec předchozího vaření.



Otočením otočného ovladače nastavte dodatečný čas vaření.

Maximální doba vaření:

1000 W mikrovlnný výkon: 30 minut

Ostatní mikrovlnné výkony: 95 minut

Gril, kombinovaný režim: 95 minut

Stiskněte tlačítko Start/Set.

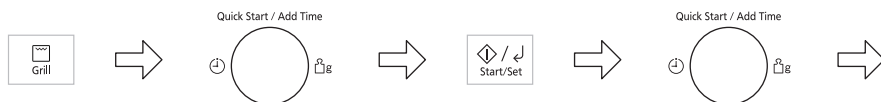
Čas bude přidán. Na displeji se začne odpočítávat čas.

■ Poznámky

1. Po dokončení operace se na displeji přibližně na 1 minutu zobrazí „Add (Přidat)“. Během zobrazení můžete použít funkci přidání času znovu.
2. Funkce přidání času se zruší tehdy, pokud po dokončení vaření neprovedete žádnou operaci během 1 minuty, nebo stisknete-li libovolné tlačítko, když se zobrazí „Add (Přidat)“.
3. Tato funkce je dostupná pouze pro režim mikrovln, režim grilu a funkci kombinovaného vaření a není dostupná pro automatické programy.
4. Funkci přidání času lze použít po vícefázovém vaření. Úroveň výkonu je stejná jako při poslední fázi. Tato funkce nebude fungovat tehdy, byl-li poslední fázi čas odstatí.

Grilování

Grilovací systém trouby poskytuje rychlé efektivní pečení široké škály pokrmů, např. klobásy, steaky, topinky atd. K dispozici jsou 3 různá nastavení grilu. Skleněný talíř musí být vždy na svém místě, pokud používáte troubu.



Stiskněte tlačítko Grill.

Na displeji se zobrazí úroveň grilování (3, 2 nebo 1).

Otočením otočného ovladače zvolte požadovanou úroveň výkonu.

(Úroveň výkonu můžete zvolit také opakovaným mačkáním tlačítka Grill.)

Stisknutím tlačítka Start/Set potvrďte nastavení.

Otočením otočného ovladače nastavte čas vaření.



Stiskněte tlačítko Start/Set.

Na displeji se začne odpočítávat čas.

Úroveň výkonu		Maximální dostupný čas
1000 W	Grill 3 (Vysoký)	95 minut
850 W	Grill 2 (Střední)	
700 W	Grill 1 (Nízký)	

Úprava času v průběhu vaření

Čas vaření můžete v případě potřeby změnit i během vaření. Otočením otočného ovladače čas vaření zvýšíte nebo snížíte. Čas lze zvyšovat/snížit v 10sekundových intervalech, až do 10 minut.

■ Poznámky

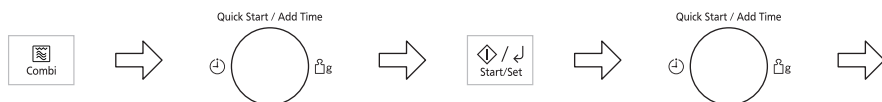
- Po dokončení operace se na displeji přibližně na 1 minutu zobrazí „Add (Přidat)“. Během zobrazení můžete použít funkci přidání času, viz strana 20. Chcete-li funkci Přidat čas zrušit, stiskněte libovolné tlačítko, když se zobrazí „Add (Přidat)“.
- Položte pokrm na drátěném roštu na skleněný talíř. Pod rošt položte talíř z varného skla (Pyrex®), pro zachytávání kapajícího tuku.
- Při grilování pokrm nikdy nezakrývejte.
- Nepokoušejte se předeheřvat gril.**
- Gril bude fungovat jen při zavřených dvířkách. Funkci grilu nelze používat s otevřenými dvířky trouby.
- Během **grilování** není používán žádný mikrovlnný ohřev.
- Většina pokrmů musí být otočena v polovině doby přípravy. Při otáčení pokrmu, otevřete dvířka trouby a pomocí kuchyňských rukavic **opatrně** vytáhněte drátěný rošt.
- Po otočení pokrmu jej vraťte do trouby a zavřete dvířka. Po zavření dvířek trouby, stiskněte tlačítko **Start/Set**. Na displeji trouby bude odpočítávána doba zbývajících do konce grilování. Kdykoli během přípravy pokrmu můžete dvířka otevřít a zkontrolovat průběh grilování.
- Gril se v průběhu přípravy rozzáří a zhasne – je to normální.
- Nedotýkejte se topného tělesa na vrchu vnitřního prostoru trouby, dokud je vnitřní prostor horký. Topné těleso může být stále horké.
- Po použití grilu nemusí být produkt jistou dobu v provozu, aby se předešlo přehřátí.

■ UPOZORNĚNÍ!

Drátěný rošt musí být vždy používán spolu se skleněným talířem. Chcete-li rošt vyjmout z trouby, uchopte jej pevně spolu s nádobou z varného skla. Při manipulaci s příslušenstvím používejte ochranné rukavice. Při vyjímání nebo vkládání pokrmů se v žádném případě nedotýkejte vnějšího povrchu okénka ani vnitřních kovových částí dvířek a trouby, protože mají vysokou teplotu.

Kombinované vaření

Tento kombinovaný režim je vhodný pro pokrmy, které se obvykle grilují a pro ohřev malých chutůvek. Při vaření se bude zapínat gril – to je normální.



Stiskněte tlačítko Combi.

Na displeji se zobrazí úroveň grilování (3, 2 nebo 1).

Otočením otočného ovladače zvolte požadovanou úroveň výkonu.

(Úroveň výkonu můžete zvolit také opakovaným mačkáním tlačítka Combi.)

Stisknutím tlačítka Start/Set potvrďte nastavení.

Otočením otočného ovladače nastavte čas vaření.



Stlačte tlačítko Start/Set.

Na displeji sa začne odpočítavat čas.

Úroveň	Mikrovlny	Gril	Maximální dostupný čas
Kombinace 1	440 W (Nízký)	1000 W (Vysoký)	95 minut
Kombinace 2	300 W (Dušení)	1000 W (Vysoký)	
Kombinace 3	300 W (Dušení)	850 W (Střední)	

Úprava času v průběhu vaření

Čas vaření můžete v případě potřeby změnit i během vaření. Otočením otočného ovladače čas vaření zvýšíte nebo snížíte. Čas lze zvyšovat/snížit v 10sekundových intervalech, až do 10 minut.

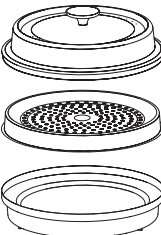
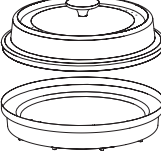
■ Poznámky

- Po dokončení operace se na displeji přibližně na 1 minutu zobrazí „Add (Přidat)“. Během zobrazení můžete použít funkci přidání času, viz strana 20. Chcete-li funkci Přidat čas zrušit, stiskněte libovolné tlačítko, když se zobrazí „Add (Přidat)“.
- Drátěný rošt je určen pro použití při kombinovaném vaření a grilování. Nikdy se nepokoušejte používat žádné jiné kovové příslušenství, které není dodáváno s troubou. Pod rošt umístěte talíř z varného skla, který bude zachytávat kapající tuk.
- Drátěný rošt používejte výhradně určeným způsobem. **Nepoužívejte** ho, pokud používáte troubu s méně než 200 g pokrmu v manuálním režimu. Malé porce nepřipravujte kombinovaným vařením, ale **jen grilováním** nebo **mikrovlnným ohřevem**.
- Při kombinovaném vaření nikdy nezakrývejte připravovaný pokrm.
- Nepřehřívejte** gril při kombinovaném vaření.
- Vložte-li do trouby velmi velkou porci, poškozený drátěný rošt nebo kovovou nádobu, může dojít ke vzniku elektrického oblouku. Oblouk se projeví jako modrý záblesk v mikrovlnné troubě. Při vzniku oblouku ihned troubu vypněte.
- Některé pokrmy by měly být připravovány kombinovaným vařením bez použití drátěného roštu, jako např. pečeně, pokrmy s kůrkou, hrách a pudink. Pokrmy by měly být připravovány na nekovovém talíři postaveném přímo na otočném talíři.
- Nepoužívejte** plastové nádoby určené pro **mikrovlnný ohřev** při kombinovaném vaření (pokud nejsou určeny přímo k tomuto účelu). Nádoby musí být odolné proti teplotě z grilu – pro tento účel je ideální varné sklo, např. Pyrex® nebo keramika.
- Nepoužívejte** vlastní kovové nádoby ani cínové nádoby, protože v takovém případě mikrovlnné záření neprochází přes pokrmy rovnoměrně.

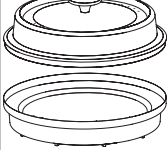
■ UPOZORNĚNÍ!

Drátěný rošt musí být vždy používán spolu se skleněným talířem. Chcete-li rošt vyjmout z trouby, uchopte jej pevně spolu s nádobou z varného skla. Při manipulaci s příslušenstvím používejte ochranné rukavice. Při vyjímání nebo vkládání pokrmů se v žádném případě nedotýkejte vnějšího povrchu okénka ani vnitřních kovových částí dvířek a trouby, protože mají vysokou teplotu.

Použití soupravy Steam Plus Pot (manuální provoz)

Funkce	Použitě příslušenství	Koncepte	Pokyny
Grilování do křupava	Zapékací mísa 	Některé pokrmy připravené mikrovlnným ohřevem mohou mít měkkou a nepropečenou kůrku. S použitím mísy na zapékání upečete pizzu, quiche, koláče a další pokrmy dohněda a křupava přesně jako v běžné troubě. Zapékací mísa funguje třemi způsoby: mísa se ohřívá pomocí mikrovln, pokrm se zahřívá přímo mikrovlnami a pokrm se zahřívá grilem. Dno mísy na zapékání pohlcuje mikrovlny a přeměňuje je na teplo. Toto teplo je následně vedeno přes mísu do pokrmu. Účinek ohřevu je znásoben nepřilnavým povrchem.	Abyste dosáhli nejlepších výsledků, před použitím mísu na zapékání předehřejte. Položte ji přímo na skleněný talíř a předehřívejte 5 minut při kombinovaném režimu. Zhnědnutí pokrmu (například klobás nebo řízků) můžete ještě vylepšit tak, že mísu na zapékání před předehřátím potřete olejem. Vyjměte mísu na zapékání z trouby a vložte do ní pokrm. Používejte kuchyňské rukavice, protože mísa může být velmi horká. Abyste dosáhli nejlepších výsledků, je dobré vložit pokrm do mísy hned po předehřátí. Při časovém posunu nelze zaručit požadovaný účinek. Prohlédněte si tabulku přípravy pokrmů na straně 39.
Vaření v páře	Souprava Steam plus (zapékací mísa, parní podnos a víko) 	Souprava Steam Plus je vhodná pro vaření zeleniny, brambor, rybích filetů, celých ryb nebo kuřecích filetů v páře. Mikrovlny jsou pohlcovány dnem zapékací mísy, které zahřívají vodu uvnitř mísy. Takto vzniká pára, která vaří pokrm.	Do mísy na zapékání nalijte 150 ml vody z vodovodu a dovnitř vložte parní podnos. Pokrm položte přímo na parní podnos. Zakryjte mísu poklicí a položte ji přímo na skleněný talíř. Prohlédněte si tabulku přípravy pokrmů na straně 40.
Smažení	Zapékací mísa a víko 	Zapékací mísa se používá spolu s poklicí. Vhodné potraviny, jako jsou rybí filety, kuřecí kousky nebo karbanátky, se umístí přímo do zapékací mísy. Pokrm se pak připravuje díky teplu přenášenému ze dna zapékací mísy. Pokrm bude odspodu opečený dohněda a dokřupava.	Pokrm vložte přímo do mísy na zapékání, zakryjte poklicí a položte na skleněný talíř. Zapékací mísu není třeba předehřívát. Pokud je to nutné, během přípravy pokrm otočte nebo přeskupte. Prohlédněte si tabulku přípravy pokrmů na straně 40.

Použití soupravy Steam Plus Pot (manuální provoz)

Funkce	Použité příslušenství	Koncepce	Pokyny
Dušení	Zapékací mísa a víko 	Zapékací mísa se používá spolu s poklicí. Je vhodná k dušení rýže, mořských plodů, masa nebo zeleniny a vaření polévek. Pokrm se pak připravuje díky teplu přenášenému ze dna zapékací mísy.	Pokrm vložte přímo do mísy na zapékání, zakryjte víkem a položte na skleněný talíř. Zapékací mísa není třeba předehřívat. Pokud je to nutné, během přípravy pokrm promíchejte. Prohlédněte si recepty na straně 41.

Péče o soupravu Steam Plus

1. Nikdy nekrájejte pizzu, quiche nebo žádné jiné pokrmy přímo na zapékací míse, protože by mohlo dojít k poškození jejího nepřilnavého povrchu.
2. Po použití umyjte soupravu Steam Plus horkou vodou s mycím prostředkem a opláchněte horkou vodou. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky ani drátěnky, aby nedošlo k poškození povrchu mísy na zapékání.
3. Soupravu Steam Plus lze mýt v myčce nádobí.

■ Poznámky

1. V režimu grilování dokřupava, nepředehřívejte mísu na zapékání v režimu mikrovln.
2. Zapékací mísu vždy umístěte do středu skleněného talíře a zajistěte, aby se nedotýkala vnitřních stěn trouby. V opačném případě by mohlo dojít k jiskření a následnému poškození vnitřního prostoru trouby.
3. Zapékací mísu vždy umístěte na skleněný talíř. Zapékací mísu nepoužívejte společně s drátěným roštem.
4. Při manipulaci s příslušenstvím vždy používejte kuchyňské rukavice.
5. Než začnete připravovat pokrm, vždy odstraňte všechny obaly.
6. Na horkou mísu na zapékání neumísťujte materiály citlivé na teplo, aby nedošlo k jejich vznícení.
7. Soupravu Steam Plus nepoužívejte v jiných mikrovlnných troubách ani v běžných troubách.
8. Parní podnos ani víko nepoužívejte samostatně.
9. Pro dosažení nejlepších výsledků v režimu grilování dokřupava, používejte zapékací mísu v kombinaci s grilem a mikrovlnným ohřevem. Zapékací mísu lze předehřívat pouze v kombinovaném režimu 3.

■ Upozornění!

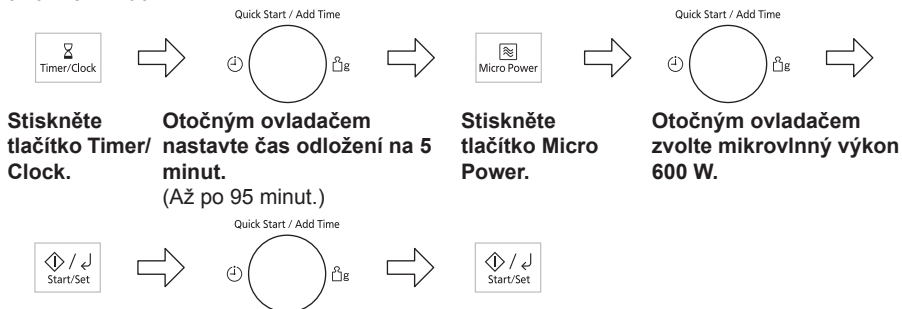
Při manipulaci s příslušenstvím vždy používejte kuchyňské rukavice. Při vaření v páře, pečení a dušení vždy používejte poklici. Při odklápění poklice po uvaření pokrmu, nemějte obličej příliš blízko u sady, protože pára může způsobit poranění.

Použití časovače

Odložení začátku vaření:

Pomocí časovače můžete naprogramovat přípravu pokrmu s odloženým začátkem.

Příklad: Po 5 minutách odstátí spustíte vaření při mikrovlnném výkonu 600 W (střední) v trvání 3 minut.



Stiskněte tlačítko Timer/Clock.

Otočným ovladačem nastavte čas odložení na 5 minut.
(Až po 95 minut.)

Stiskněte tlačítko Micro Power.

Otočným ovladačem zvolte mikrovlnný výkon 600 W.

Stisknutím tlačítka Start/Set potvrďte nastavení.

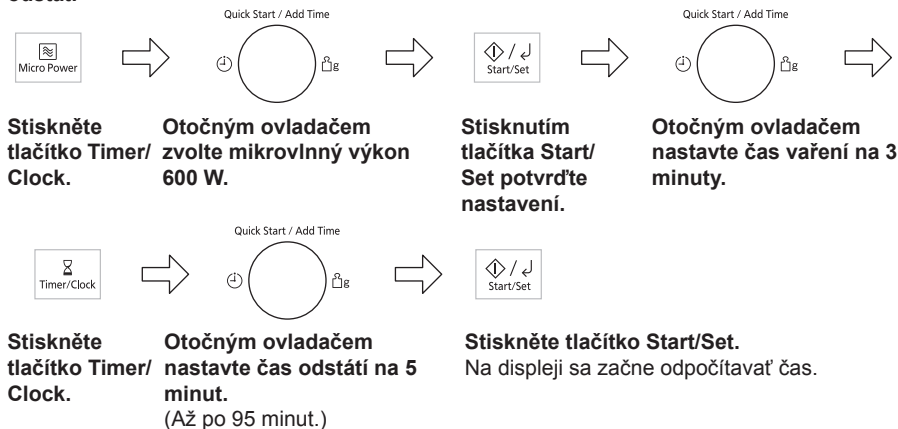
Otočným ovladačem nastavte čas vaření na 3 minuty.

Stiskněte tlačítko Start/Set.
Na displeji se začne odpočítávat čas.

Čas odstátí:

Pomocí časovače můžete naprogramovat čas odstátí po dokončení vaření nebo použití k naprogramování trouby jako kuchyňské minutky.

Příklad: Po 3 minutách vaření při mikrovlnném výkonu 600 W (střední) nechte 5 minut odstát.



Stiskněte tlačítko Timer/Clock.

Otočným ovladačem zvolte mikrovlnný výkon 600 W.

Stisknutím tlačítka Start/Set potvrďte nastavení.

Otočným ovladačem nastavte čas vaření na 3 minuty.

Stiskněte tlačítko Timer/Clock.

Otočným ovladačem nastavte čas odstátí na 5 minut.
(Až po 95 minut.)

Stiskněte tlačítko Start/Set.
Na displeji se začne odpočítávat čas.

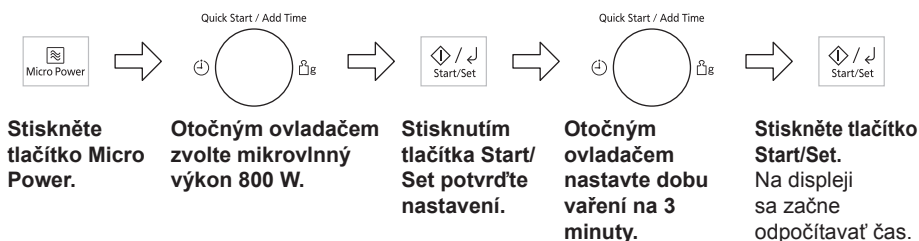
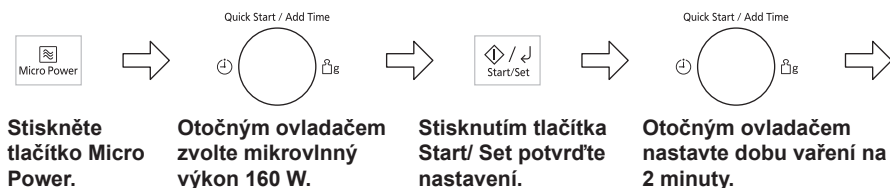
■ Poznámky

1. Lze naprogramovat třífázové vaření včetně odloženého startu nebo času odstátí.
2. Pokud se dvířka trouby otevrou v průběhu času odstátí nebo minutového časovače, čas na displeji se bude nadále odpočítávat.
3. Tuto funkci lze použít i jako minutový časovač. V takovém případě stiskněte tlačítko Timer/Clock, nastavte čas a stiskněte tlačítko Start/Set.
4. Po automatickém programu nelze naprogramovat odložený start vaření a čas odstátí.

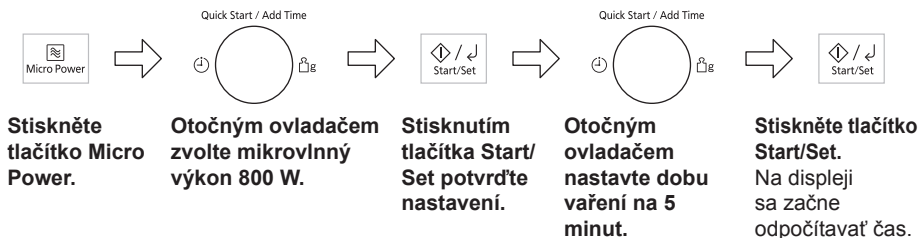
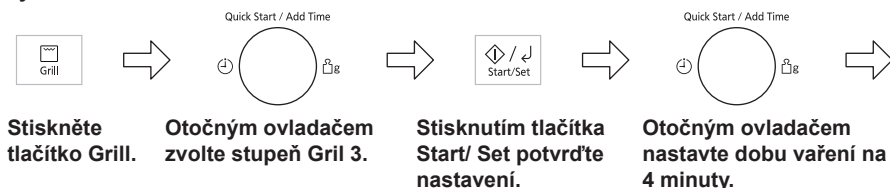
Vícefázové vaření

Vaření ve dvou nebo třech fázích

Příklad: Rozmrazování v trvání 2 minut a vaření pokrmu při mikrovlnném výkonu 800 W v trvání 3 minut.



Příklad: Grilování na stupni Gril 3 v trvání 4 minut a vaření pokrmu při mikrovlnném výkonu 800 W v trvání 5 minut.



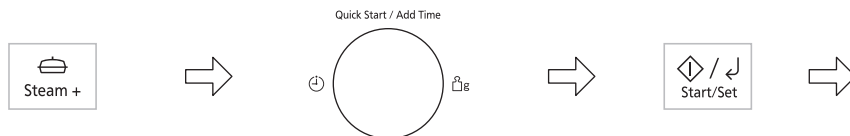
■ Poznámky

1. Pro třífázové vaření zvolte další program přípravy před stisknutím tlačítka Start/Set.
2. Jedním stisknutím tlačítka Stop/Cancel v průběhu provozu, zatavíte provoz. Stisknutím tlačítka Start opět spustíte naprogramovanou činnost. Dvojitým stisknutím tlačítka Stop/Cancel zastavíte a vymažete naprogramovanou činnost.
3. Automatické programy nelze použít s vícefázovým va.
4. Během provozu se mezi jednotlivými fázemi ozvou 2 pípnutí a po ukončení všech fází se ozve 5 pípnutí.
5. Mikrovlnný výkon 1000 W (vysoký) lze nastavit pouze jednou při vícefázovém vaření

Programy Steam Plus

Program 1 - 2

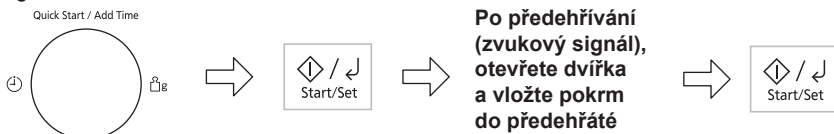
Pomocí této funkce můžete připravovat nebo zahřívat pokrmy podle jejich hmotnosti. Hmotnost musí být zadávána v gramech.



Vložte zapékací mísu na skleněný talíř a stiskněte tlačítko **Steam Plus**. Na displeji se zobrazí číslo programu.

Otočným ovladačem zvolte požadovaný program. (Program můžete zvolit i opakovaným mačkáním tlačítka **Steam Plus**.)

Stisknutím tlačítka **Start/Set** potvrďte nastavení.



Otočným ovladačem nastavte hmotnost. Hmotnost se zvyšuje/snižuje v krocích po 10 g.

Stisknutím tlačítka **Start/Set** spustíte přehřívání. Během přehřívání se na displeji zobrazí „P“.

Po přehřívání (zvukový signál), otevřete dvířka a vložte pokrm do předehřáté mísy na zapékání. Zavřete dvířka.

Stiskněte tlačítko **Start/Set**. Na displeji se začne odpočítávat čas.

■ Poznámky

1. Programy Steam Plus lze použít **pouze** pro uvedené pokrmy.
2. Pokrm připravujte pouze v uvedených hmotnostních rozsazích.
3. Pokrm vždy zvažte a nespolehejte se na informace na jeho obalu.
4. Používejte jen níže uvedené příslušenství soupravy Steam Plus.
5. Informace o používání tohoto příslušenství naleznete na stránce 23-24.
6. **Nezakrývejte** pokrm při používání programů Steam Plus, při přípravě pokrmů jako je zmrazená pizza, zmrazené bramborové pokrmy nebo chlazený quiche, protože by nezhnědly.
7. Pro většinu pokrmů je výhodné použít **čas odstátí**, přičemž po vaření s automatickým programem umožňuje pokračování v ohřívání uprostřed.
8. Abyste brali v úvahu určité odchylky v jednotlivých pokrmech, před servírováním zkontrolujte, zda je pokrm dostatečně uvařený a teplý.

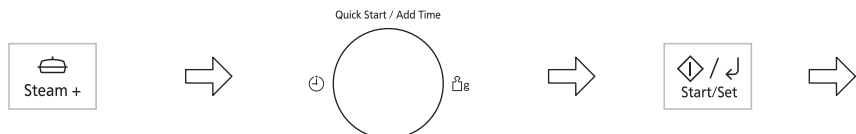
Program	Hmotnost	Příslušenství	Pokyny
1. Mrazená pizza  	120 g - 440 g		K ohřevu a zapékání mrazeného polotovarů pizzy, bruschetty nebo sýrové bagety. Umístěte mísu na zapékání na skleněný talíř. Stiskněte tlačítko Steam Plus a otočením otočného ovladače zvolte program č. 1. Stiskněte tlačítko Start/Set a otočením otočného ovladače nastavte hmotnost. Stisknutím tlačítka Start/Set spustíte přehřívání. Po zaznění akustického signálu přehřátí, odstraňte všechny obaly a položte pizzu do předehřáté mísy na zapékání. Stiskněte Start/Set pro zahájení vaření. Po skončení pečení přendejte pizzu na táč, kde vychladne. Tento program není vhodný pro vysoké pizzy, plněné pizzy nebo velmi tenké pizzy, jako je Flammekueche.

Programy Steam Plus

Program	Hmotnost	Příslušenství	Pokyny
2. Chlazený slaný koláč (Quiche)  	150 g - 400 g		K ohřevu čerstvého polotovaru quiche. Umístěte mísu na zapékání na skleněný talíř. Stiskněte tlačítko Steam Plus a otočením otočného ovladače zvolte program č. 2. Stiskněte tlačítko Start/Set a otočením otočného ovladače nastavte hmotnost. Stisknutím tlačítka Start/Set spusťte předehřívání. Po zaznění akustického signálu předehřátí, odstraňte všechny obaly a položte quiche do předehřáté mísy na zapékání. Stisknutím tlačítka Start/Set spusťte zapékání. Po skončení pečení přendejte quiche na táč, kde vychladne. Quiche obsahující větší množství sýra mohou být více horké než zeleninové quiche. Tento program není vhodný pro koláče s dvojitou kůrkou, vysoké quiche nebo quiche bez kůrky.

Program 3 - 8

Pomocí této funkce můžete připravovat pokrmy v páře podle jejich hmotnosti. Hmotnost musí být zadávána v gramech.



Stiskněte tlačítko Steam Plus.

Na displeji se zobrazí číslo programu.

Otočným ovladačem zvolte požadovaný program.

(Program můžete zvolit i opakovaným mačkáním tlačítka Steam Plus.)

Stisknutím tlačítka Start/Set potvrďte nastavení.



Otočným ovladačem nastavte hmotnost.

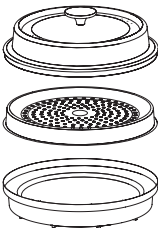
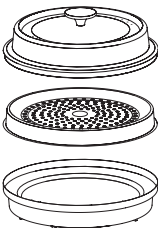
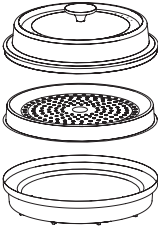
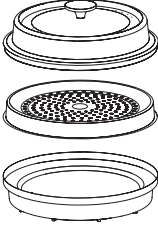
Hmotnost se zvyšuje/snižuje v krocích po 10 g.

Stiskněte tlačítko Start/Set.

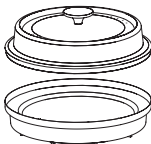
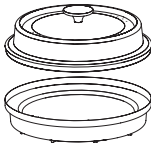
■ Poznámky

1. Programy Steam Plus lze použít **pouze** pro uvedené pokrmy.
2. Pokrmy připravujte pouze v uvedených hmotnostních rozsazích.
3. Pokrm vždy zvažte a nespolehejte se na informace na jeho obalu.
4. Používejte pouze příslušenství soupravy, jak je uvedeno na stranách 29-30.
5. Informace o používání tohoto příslušenství naleznete na stránce 23-24.
6. Pro většinu pokrmů je výhodné použít **čas odstátí**, přičemž po vaření s automatickým programem umožňuje pokračování v ohřívání uprostřed.
7. Abyste brali v úvahu určité odchylky v jednotlivých pokmech, před servírováním zkontrolujte, zda je pokrm dostatečně uvařený a teplý.

Programy Steam Plus

Program	Hmotnost	Příslušenství	Pokyny
3. Vařená vejce  	1-8 kusů		K vaření vajíčka. Nalijte 150 ml vody z vodovodu do zapékačské mísy. Vložte čerstvá vejce na parní podnos, který je vložen v zapékačské míse. Přikryjte víkem a položte na skleněný talíř. Stiskněte tlačítko Steam Plus a otočením otočného ovladače zvolte program 3 a stiskněte tlačítko Start/Set. Otočením otočného ovladače zadejte počet vajec. Stiskněte tlačítko Start/Set. • Při vkládání příslušenství Steam Plus Pot do trouby jej nenakládejte, aby se vajíčka nepohybovala. • Stupeň uvaření můžete upravit nastavením počtu kusů, které budou větší nebo menší než skutečný počet kusů, které se mají uvařit. Například pokud chcete, aby byla 2 uvařená vejce tvrdší, nastavte počet na 3, pokud chcete, aby byla měkčí, nastavte počet na 1 atd.
4. Rybí filety vařené v páře  	200 - 500 g		K vaření čerstvých rybích filetů tresky, lososa nebo tresky skvrnitě. Nalijte 150 ml vody z vodovodu do zapékačské mísy. Čerstvé rybí filety položte na parní podnos, který je vložen v míse na zapékání. Přikryjte víkem a položte na skleněný talíř. Stiskněte tlačítko Steam Plus, otočením otočného ovladače zvolte program 4 a stiskněte tlačítko Start/Set. Otočením otočného ovladače nastavte hmotnost čerstvých rybích filetů. Stiskněte tlačítko Start/Set.
5. Kuřecí prsa vařená v páře  	200 - 800 g		Pro přípravu čerstvých kuřecích prsou. Každá porce kuřecích prsou by měla mít hmotnost 100 – 250 g. Nalijte 150 ml vody z vodovodu do zapékačské mísy. Čerstvá kuřecí prsa vložte na parní podnos vložený v míse na zapékání. Přikryjte víkem a položte na skleněný talíř. Stiskněte tlačítko Steam Plus a otočením otočného ovladače zvolte program 5 a stiskněte tlačítko Start/Set. Otočením otočného ovladače nastavte hmotnost čerstvých kuřecích prsou. Stiskněte tlačítko Start/Set.
6. Brambory vařené v páře  	150 - 200 g		K vaření brambor v páře bez slupky. Brambory oloupejte a nakrájejte na stejné velké kousky. Nalijte 150 ml vody z vodovodu do zapékačské mísy. Připravené brambory vložte na parní podnos, který je vložen v zapékačské míse. Přikryjte víkem a položte na skleněný talíř. Stiskněte tlačítko Steam Plus a otočením otočného ovladače zvolte program 6 a stiskněte tlačítko Start/Set. Otočením otočného ovladače nastavte hmotnost brambor. Stiskněte tlačítko Start/Set.

Programy Steam Plus

Program	Hmotnost	Příslušenství	Pokyny		
7. Mušle   Steam +	250 g (1 porce) 500 g (2 porce)		K vaření 250 g nebo 500 g čerstvých muší v omáčce z bílého vína. Připravte si ingredience podle níže uvedeného návodu. Umyjte, vydrhněte a odstraňte z muší všechny nečistoty. Otevřené mušle vyhoďte. Do zapékačí misky vložte máslo a šalotku. Položte na skleněný talíř bez víka. Stiskněte tlačítko Steam Plus a otočením otočného ovladače zvolte program 7 a stiskněte tlačítko Start/Set. Otočením otočného ovladače zvolte 250 g nebo 500 g. Stiskněte tlačítko Start/Set. Po zaznění akustického signálu přidejte mušle a víno a promíchejte. Přikryjte víkem, položte na skleněný talíř a stiskněte tlačítko Start/Set.		
Přísady <table><tr><td>Na 500 g 60 g jemně nakrájené šalotky 1 polévková lžíce másla 150 ml bílého vína 500 g muší</td><td>Na 250 g 40 g jemně nakrájené šalotky 1/2 polévková lžíce másla 100 ml bílého vína 250 g muší</td></tr></table>				Na 500 g 60 g jemně nakrájené šalotky 1 polévková lžíce másla 150 ml bílého vína 500 g muší	Na 250 g 40 g jemně nakrájené šalotky 1/2 polévková lžíce másla 100 ml bílého vína 250 g muší
Na 500 g 60 g jemně nakrájené šalotky 1 polévková lžíce másla 150 ml bílého vína 500 g muší	Na 250 g 40 g jemně nakrájené šalotky 1/2 polévková lžíce másla 100 ml bílého vína 250 g muší				
8. Rizoto   Steam +	500 g (2 porce) 1000 g (4 porce)		Pro přípravu 500 g nebo 1000 g rizota. Připravte podle níže uvedeného receptu. Stiskněte tlačítko Steam Plus a otočením otočného ovladače zvolte program 8 a stiskněte tlačítko Start/Set. Otočením otočného ovladače zvolte 500 g nebo 1000 g. Stiskněte tlačítko Start/Set. Po zaznění akustického signálu promíchejte.		
Přísady Na 1000 g (4 porce) 40 g sušených hub 1 cibule 50 g másla 250 g rýže Arborio 1 stroužek česneku 400 ml horké vody s 1 kostkou zeleninového bujónu 30 g parmezánu Na 500 g (2 porce) použijte poloviční množství jednotlivých přísad					
Nádoba: žádná Příslušenství: Souprava Steam Plus Pot					
- Namočte houby podle pokynů dodavatele s použitím 400 ml vody na 40 g, 200 ml na 20 g. - Do zapékačí misky dejte rýži, nakrájenou cibuli, máslo, prolisovaný česnek a nakrájené namočené houby. - Přidejte zeleninový bujón a vodu (150 ml na čtyři porce, 75 ml na dvě porce). Zakryjte poklicí. - Zapékačí misku položte na skleněný talíř. - Do uvařeného pokrmu zamíchejte parmezán.					

Programy automatického menu (Automatické rozmrazování)

Automatické rozmrazování

Tato funkce se používá k rozmrazování mletého masa, masových kostek, porcovaného kuřete, játra nebo pečiva. Stisknutím tlačítka Auto Defrost zvolte správnou kategorii rozmrazování a poté zadejte hmotnost pokrmu v gramech (strana 32).

Pokrm položte na vhodný talíř, pokud rozmrazujete celé kuře a játra, položte je na otočený talíř nebo na táč vhodný do mikrovlnné trouby. Masové kostky, porcované kuře nebo krajíce chleba by měly být rozmrazovány v jedné vrstvě. Pokrm není třeba přikrývat.

Během programu trouba zapípá, aby vám připomněla, že máte zkontrolovat pokrm. **Je nezbytné, abyste pokrm často otáčeli a míchali. Po prvním pípnutí byste měli pokrm otočit.** Po druhém pípnutí byste měli pokrm otočit nebo jej rozdělit

1. akustický signál

Otočte



2. akustický signál

Otočte nebo rozdělte

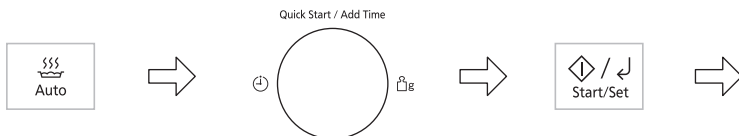


■ Poznámky

1. Během rozmrazování pokrm kontrolujte. Každá potravina se rozmrazuje jinou rychlostí.
2. Pokrm není třeba přikrývat.
3. Pokrm vždy otočte nebo zamíchejte, zejména když zazní akustický signál.
4. Mleté maso/masové kostky/porcované kuře by mělo být rozděleno hned, jak to bude možné a rozloženo v jedné vrstvě.
5. Pokrm nechte odstát, aby se rozmrazila i střední část (u celého kuřete nebo pečeně je to minimálně 1–2 hodiny).

Automatické rozmrazování

Pomocí této funkce můžete rozmrazovat zmrazené potraviny podle jejich hmotnosti.



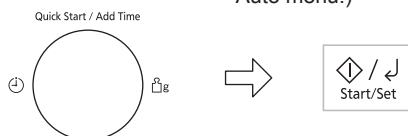
Stiskněte tlačítko Auto menu.

Na displeji se zobrazí číslo automatického programu.

Otočným ovladačem zvolte požadovaný program automatického rozmrazování.

(Program automatického rozmrazování můžete také zvolit opakovaným mačkáním tlačítka Auto menu.)

Stisknutím tlačítka Start/ Set potvrďte nastavení.



Otočným ovladačem nastavte hmotnost mrazeného pokrmu.

Hmotnost se zvyšuje/snižuje v krocích po 10 g.

Stiskněte tlačítko Start/Set.

Nezapomeňte promíchat nebo otočit jídlo během rozmrazování.

Program	Hmotnost/ Příslušenství	Pokyny
9. Malé kousky  	150 g - 1000 g 	Malé kousky masa, mušle, klobásy, mleté maso, steak, kotlety, rybí filé (každé 100 g až 400 g). Stiskněte tlačítko Auto menu, pomocí otočného ovladače zvolte program 9 a poté stiskněte tlačítko Start/Set. Pomocí otočného ovladače zadejte hmotnost a poté stiskněte tlačítko Start/Set. Po akustickém signálu otočte/ zamíchejte.
10. Velký kus  	400 g - 2000 g 	Velké kusy masa, celá kuřata, játra. Stiskněte tlačítko Auto menu, pomocí otočného ovladače zvolte program 10 a poté stiskněte tlačítko Start/Set. Pomocí otočného ovladače zadejte hmotnost a poté stiskněte tlačítko Start/Set. Před vařením nechte pokrm 1-2 hodiny odstát, aby se střed pokrmu rozmrazil. Po akustickém signálu otočte.
11. Chléb  	100 g - 800 g 	Malé nebo velké bochánky chleba, bílého nebo celozrnného. Stiskněte tlačítko Auto menu, pomocí otočného ovladače zvolte program 11 a poté stiskněte tlačítko Start/Set. Pomocí otočného ovladače zadejte hmotnost a poté stiskněte tlačítko Start/Set. Po akustickém signálu otočte. Nechte chléb odstát 5 minut (bílý světlý chléb) až 30 minut (hustý žitný chléb). Velké bochánky během odstátí překrojte na polovinu. Tento program není vhodný pro krájený chléb ani sladký chléb a housky.

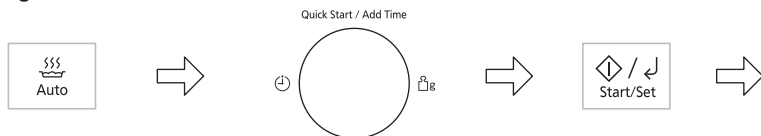
■ Poznámka

Na straně 18 najdete pokyny pro rozmrazování.

Programy automatického menu

Automatický ohřev/Automatické vaření

Pomocí této funkce lze pokrm vařit nebo zahřívát podle hmotnosti. Hmotnost je třeba zadat v gramech.



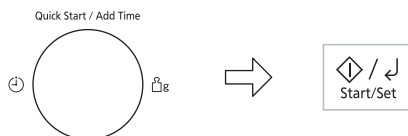
Stiskněte tlačítko Auto menu.

Na displeji se zobrazí číslo automatického programu.

Otočným ovladačem zvolte požadovaný program automatického menu.

(Program automatického menu můžete také zvolit opakovaným mačkáním tlačítka Auto menu.)

Stisknutím tlačítka Start/Set potvrďte nastavení.



Otočným ovladačem nastavte hmotnost mraženého pokrmu.

Hmotnost se zvyšuje/snižuje v krocích po 10 g.

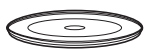
Stiskněte tlačítko Start/Set.

■ Poznámky

1. Programy s automatickým vážením se smí používat pouze pro potraviny, které jsou zde popsány.
2. Vařte pouze potraviny v rámci uvedených hmotnostních rozsahů.
3. Potraviny vždy zvažte a nespolehejte se na informace na obalu.
4. Používejte pouze příslušenství uvedené na stranách 33 – 35.
5. Při použití programu 17 **nezakrývejte** pokrm, protože by to zabránilo jeho zhnědnutí a teplo grilu by roztálo jakýkoli plastový kryt.
6. Většinu pokrmů prospívá čas **odstátí** po uvaření v automatickém programu, aby se teplo mohlo dále šířit do středu.
7. Abyste zohlednili některé odchylky, které se v pokrmu vyskytují, před podáváním zkontrolujte, zda je pokrm důkladně uvařený a horký.

Program	Hmotnost/ Příslušenství	Pokyny
12. Chlazený uvařený pokrm  	200 g - 800 g 	Pro opětovné zahřátí čerstvě připraveného pokrmu nebo zapékaného pokrmu. Všechny pokrmy musí být uvařené. Potraviny by měly mít teplotu z chladničky přibližně +5 °C. Přikryjte perforovanou potravinovou fólií nebo poklicí. Stiskněte tlačítko Auto menu, pomocí otočného ovladače zvolte program 12 a poté stiskněte tlačítko Start/Set. Pomocí otočného ovladače zadejte hmotnost a poté stiskněte tlačítko Start/Set. Po akustickém signálu promíchejte. Na konci programu znovu promíchejte a nechte několik minut odstát. Velké kusy masa/ryb v řídké omáčce mohou vyžadovat delší vaření. Tento program není vhodný pro škrobové potraviny, jako je rýže, nudle nebo brambory.

Programy automatického menu

Program	Hmotnost/ Příslušenství	Pokyny
13. Mražený uvařený pokrm  	200 g - 500 g 	Pro opětovné zahřátí čerstvě připraveného pokrmu nebo zapékaného pokrmu. Všechny pokrmy musí být uvařené a zmrazené (-18 °C); Zakryjte perforovanou potravinovou fólií nebo poklicí. Stiskněte tlačítko Auto menu, pomocí otočného ovladače zvolte program 13 a poté stiskněte tlačítko Start/Set. Pomocí otočného ovladače zadejte hmotnost a poté stiskněte tlačítko Start/Set. Po akustickém signálu promíchejte a nakrájejte kostičky na kousky. Na konci programu znovu promíchejte a nechte několik minut odstát. Před konzumací zkontrolujte teplotu a v případě potřeby vařte další minuty. Tento program není vhodný pro porcované mražené potraviny.
14. Čerstvá zelenina  	200 g - 800 g 	Na vaření čerstvé zeleniny. Připravenou zeleninu vložte do nádoby vhodné velikosti. Pokapejte 1 polévkovou lžící vody na 100 g zeleniny. Přikryjte perforovanou potravinovou fólií nebo poklicí. Stiskněte tlačítko Auto menu, pomocí otočného ovladače zvolte program 14 a poté stiskněte tlačítko Start/Set. Pomocí otočného ovladače zadejte hmotnost a poté stiskněte tlačítko Start/Set. Po akustickém signálu promíchejte. Po uvaření sceďte a dochuťte podle chuti.
15. Čerstvé ryby  	200 g - 800 g 	Pro přípravu rybích filé nebo steaků. Vložte do nádoby vhodné velikosti, přidejte 1-3 polévkové lžíce (15-45 ml) vody nebo vývaru. Přikryjte perforovanou potravinovou fólií nebo víčkem. Stiskněte tlačítko Auto menu, pomocí otočného ovladače zvolte program 15 a poté stiskněte tlačítko Start/Set. Pomocí otočného ovladače zadejte hmotnost a poté stiskněte tlačítko Start/Set.
16. Vaření rýže  	100 g - 300 g 	Na vaření rýže na slané pokrmy, ne na rýžové nákypy (thajská, Basmati, jasmínová, surinamská, Arborio nebo středomořská rýže). Před vařením rýži důkladně opláchněte. Použijte mísu na zapékání vhodné velikosti a vhodnou do mikrovlnné trouby. Nechte alespoň polovinu objemu na odpařování, aby se zabránilo vykypění. K rýži přidejte dvojnásobek vroucí vody. V případě potřeby osolte. Přikryjte poklicí nebo propíchnutou potravinovou fólií. Stiskněte tlačítko Auto menu, pomocí otočného ovladače zvolte program 16 a poté stiskněte tlačítko Start/Set. Pomocí otočného ovladače zadejte hmotnost a poté stiskněte tlačítko Start/Set. Po akustickém signálu promíchejte. Po uvaření nechte 5 minut odstát.

Programy automatického menu

Program	Hmotnost/ Příslušenství	Pokyny
17. Čerstvé kuřecí kousky  	200 g - 700 g 	Pro přípravu čerstvých kuřecích kousků s kostí, např. horních stehen, spodních stehen, čtvrtek. Kuřecí kousky položte kůží dolů přímo na rošt na skleněný otočný talíř. Pod ně umístěte žáruvzdornou misku pro zachytávání kapající tekutiny. Stiskněte tlačítko Auto menu, pomocí otočného ovladače zvolte program 17 a poté stiskněte tlačítko Start/Set. Pomocí otočného ovladače zadejte hmotnost a poté stiskněte tlačítko Start/Set. Nezakrývejte. Po akustickém signálu otočte. Na konci programu nechte několik minut odstát.
14. Funkce Aqua Clean  	–	Čistící program. Viz strana 46.

Tabulky pro ohřev a vaření

Pokrm	Hmotnost/ množství	Čerstvý	Mražený
Nápoje – káva – mléko			
1 šálek	240 ml	1000 W 1 min 30 sek.	–
2 šálky	470 ml	1000 W 2 min. 30 sek.	–
1 džbán	600 ml	1000 W 4 min 30 sek. až 5 min.	–
Polévka (chlazená) (1, 2)	300 ml	1000 W 2-3 min.	–
	1000 ml	1000 W 8-9 min.	–
Polévka (pokojová teplota) (1, 2)	300 ml	1000 W 1 min. 40 sek. - 3 min.	1000 W 5 - 6 min.
	1000 ml	1000 W 7-8 min.	1000 W 15-16 min.
Hotové pokrmy - domácí jídla			
Zelenina (vařená) (1, 2)	300 g	1000 W 2 min.	–
	700 g	1000 W 5-6 min.	–
Bramborová kaše (1, 2)	250 g	1000 W 2 min.	1000 W 3 min. 30 sek.
	500 g	1000 W 3 min. 30 sek.	1000 W 7-8 min.
Zeleninová kaše (1, 2)	300 g	1000 W 2 min. 10 sek.	1000 W 5-6 min.
	600 g	1000 W 5 min. 30 sek.	1000 W 8-9 min.
Rýže, quinoa, kuskus (chlazený) (1, 2)	200 g	1000 W 1 min 50 sek.	1000 W 4 min.
	300 g	1000 W 2 min. 20 sek.	1000 W 5 min.
Palačinky (hrubé) (1, 2)	1 kus	1000 W 45-55 sek.	1000 W 1 min. 30-40 sek.
	2 kusy	1000 W 55 sek. - 1 min. 5 sek.	–
Paupiette s omáčkou (1, 2)	1 kus	1000 W 4 min. 30 min. a nechat odstát	–
	2 kusy	1000 W 7 min. a nechat odstát	–
Plněné zelné listy (1, 2)	2 kusy 310 g	–	1000 W 10 min.
	4 kusy 710 g	–	1000 W 16 - 17 min.
1 čtvrtka pečeného kuřete	1 kus 300 g	1000 W 3-4 min.	–
Pečené maso (1, 2)	2 kusy 250 g	600 W 3 min.	–
Boloňská omáčka (1, 2)	210 g	600 W 3 min. 20 sek. (pokojová teplota)	–
Holandská omáčka (1, 2)	100 g 2 kostky	–	1000 W 1 min. 50 sek.
	300 g 6 kostek	–	1000 W 4 min. 10 sek.
Dětský pokrm (1, 2) (malá nádoba při pokojové teplotě)	120 g	600 W 40 sek.	–
	200 g	600 W 1 min.	–
	250 g	600 W 1 min. -1 min. 30 sek.	–
Dětské pokrmy (zeleninová kaše) (1, 2)	100 g	–	1000 W 1 min. 40 sek.

(1) V polovině otočte nebo promíchejte. (2) Zakryjte (3) V případě potřeby položte na drátěný rošt, do žáruvzdorného talíře. (4) Vložte pokrm do žáruvzdorné nádoby nebo na talíř.

■ Poznámka

Vždy zkontrolujte, zda je pokrm po zahřátí v mikrovlnné troubě teplý. Pokud si nebudete jisti, vraťte jej do trouby. Pokrm vyžaduje **dobu odstátí**, zejména tehdy, pokud jej nelze zamíchat. Čím hustší je pokrm, tím delší je doba odstavení.

Tabulky pro ohřev a vaření

Pokrm	Hmotnost/ množství	Čerstvý	Mražený
Chléb			
Velká brioška (4)	1 kus 400 g	–	Kombi. 2; 3 min. 30 sek., Odstát 5 min.
Croissanty - malá brioška (1, 3)	2 kusy 100 g	–	Kombi. 2; 1 min. a 2 min. Gril 3, Odstát 1 min.
Rozinková rolka (1, 3)	1 kus 120 g	–	Kombi. 2; 1 min. 30 sek. a 3 min. Gril 3, Odstát 1 min.
Gratinované jídla			
Rybí bordelaise	400 g	–	Kombi. 3; 16-18 min.
Lasagne	400 g	Kombi. 3; 8 min. (3)	Kombi. 3; 13-14 min.
	600 g	Kombi. 3; 9-10 min. a nechat odstát 3 min.	1000 W 13 min. a 4 min. Gril 3 na roštu
Moussaka	350 g	Kombi. 3; 7-8 min. (3)	Kombi. 3; 10-11 min.
	450 g - 500 g	Kombi. 3; 8-9 min. (3)	1000 W 11 min. a 3 min. Gril 3 na roštu
Gratinované těstoviny se šunkou/tuňákem	300 g - 350 g	Kombi. 1; 8 min. (3)	Kombi. 1; 10-11 min.
Pastýřský koláč	400 g	Kombi. 3; 6-7 min.	Kombi. 3; 14 min.
	600 g	Kombi. 3; 11 min. a 4 min. Gril 3 na roštu	1000 W 13 min. a 5 min. Gril 3 na roštu
Předpřipravená jídla			
Pečené brambory ze syrového stavu (1, 3)	2 kusy 350 g	Kombi. 3; 13 min.	–
Kantonská rýže (1, 2)	500 g	–	1000 W 5 min.
Kuřecí křídélka/kousky	6 kusů 250 g	1000 W 1 min. 40 sek.	1000 W 2 min. 30 sek.
	8 kusů 400 g	1000 W 3 min.	1000 W 5-6 min.
Croque monsieur (1, 3)	1 kus 150 g	Kombi. 2; 4 min. 30 sek.	Kombi. 3; 4 min. 30 sek.
Hamburger (4)	1 kus 200 g	–	160 W 5-6 min., Odstát 10 min.
	2 kusy 400 g	–	160 W 8 min. 30 sek. - 10 min., Odstát 10 min.
Masové paštiky (1, 2)	1 kus 100 g	600 W 1 min. a nechat odstát 2 min.	600 W 1 min. 40 sek.- 2 min.
	2 kusy 200 g	600 W 2 min.	600 W 5 min.
Listové těsto (1,4)	1 rolka 375 g	160 W 3-4 min.	Nechat odstát 20 min. v chladničce
Brambory plněné sýrem (3)	1 kus 140 g	–	Kombi. 3; 7 min.
	2 kusy 240 g	–	Kombi. 3; 9-10 min.

(1) V polovině otočte nebo promíchejte. (2) Zakryjte (3) V případě potřeby položte na drátěný rošt, do žáruvzdorného talíře. (4) Vložte pokrm do žáruvzdorné nádoby nebo na talíř.

■ Poznámka

Vždy zkontrolujte, zda je pokrm po zahřátí v mikrovlnné troubě teplý. Pokud si nebudete jisti, vraťte jej do trouby. Pokrm vyžaduje **dobu odstátí**, zejména tehdy, pokud jej nelze zamíchat. Čím hustší je pokrm, tím delší je doba odstavení.

Tabulky pro ohřev a vaření

Pokrm	Hmotnost/ množství	Čerstvý	Mražený
Předpřipravená jídla			
Rizoto s houbami (1, 2)	600 g	–	1000 W 7-8 min.
Krájaná klobáska s omáčkou (2)	2 kusy 220 g	1000 W 1 min. 30 sek. až 2 min.	–
Boloňské tagliatelle (1, 2)	300 g	1000 W 2 min. 20 sek.	1000 W 5 min.
Dezerty			
Donuty (1, 3)	1 kus 50 g	–	Kombi. 2; 1 min. 20 sek., nechat odstát 3 min. v troubě
	2 kusy 100 g	–	Kombi. 2; 1 min. 30 sek., nechat odstát 3 min. v troubě
Waffle (1, 3)	1 kus 20 g	–	Kombi. 2; 50-60 sek., pro křupavější chuť přidejte 1 minutu grilování
	2 kusy 40 g	–	Kombi. 2; 1 min. 30 sek., pro křupavější chuť přidejte 1 minutu grilování

(1) V polovině otočte nebo promíchejte. (2) Zakryjte (3) V případě potřeby položte na drátěný rošt, do žáruvzdorného talíře. (4) Vložte pokrm do žáruvzdorné nádoby nebo na talíř.

■ Poznámka

Vždy zkontrolujte, zda je pokrm po zahřátí v mikrovlnné troubě teplý. Pokud si nebudete jisti, vraťte jej do trouby. Pokrm vyžaduje **dobu odstátí**, zejména tehdy, pokud jej nelze zamíchat. Čím hustší je pokrm, tím delší je doba odstavení.

Tabulky pro vaření se soupravou Steam Plus

Pokrm	Hmotnost/ množství	Čerstvý	Mražený
Grilování dokřupava; použijte zapékačí mísu			
Preclík se sýrem/slaninou (P)	1 kus 130 g	Kombi. 2; 1 min. 30 sek.	Kombi. 3; 3 min.
	2 kusy 250 g	–	Kombi. 3; 3 min. 30 sek.
Kuřecí nugetky (P, 1)	8 kusov 100 g	–	Kombi. 3; 3 min.
Sýrový croissant (P)	1 kus 70 g	Kombi. 2; 1 min.	Kombi. 2; 2 min. 30 sek.
	2 kusy 140 g	Kombi. 2; 2 min.	Kombi. 2; 3 min.
Cordon bleu (P, 1)	1 kus 100 g	Kombi. 2; 5 min.	Kombi. 3; 4 min. 30 sek.
	2 kusy 300 g	Kombi. 2; 6 min.	Kombi. 3; 8 min.
Obalované ryby (P, 1)	1 kus 140 g	Kombi. 2; 4 min. 30 sek.	Kombi. 3; 5 min. 30 sek.
	2 kusy 280 g	Kombi. 2; 5-6 min.	Kombi. 3; 8 min.
Slané palačinky, zelenina (P, 1)	4 kusy 150 g	–	Kombi. 3; 4 min.
Masová/klobásová rolka (P)	2 kusy 160 g	Kombi. 2; 5-6 min.	Kombi. 3; 4 min.
Cibulový koláč (P)	1 kus 160 g	Kombi. 1; 2 min čas odstátí 2 min	Kombi. 3; 7 min. a čas odstátí 2 min.
Špenátový koláč (P)	1 kus 400 g		Kombi. 3; 8 min. a čas odstátí 3 min.
Palačinky plněné, srolované (P, 1)	2 kusy 240 g	Kombi. 3; 3 min.	Kombi. 3; 5 min. a čas odstátí 3 min.
Pizza mrazená (P)	1 kus 300 g	Kombi. 3; 2 min. 30 sek. - 4 min. 30 sek.	Kombi. 3; 7-9 min.
Mini pizze (P)	9 kusov 270 g	–	Kombi. 3; 6 min. a 5 min. gril 3
Vepřový koláč (P)	1 kus 75 g	Kombi. 3; 2 min.	Kombi. 3; 3 min. 30 sek.
	2 kusy 150 g	Kombi. 3; 2 min.	Kombi. 3; 5 min.
Samosy (P, 1)	4 kusy 240 g	Kombi. 2; 5 min.	Kombi. 3; 8 min. 30 sek.
Tortilla (P, 1)	1 kus 250 g	Kombi. 3; 5 min.	Kombi. 3; 7 min.
	1 kus 500 g	Kombi. 3; 6 min. 30 sek.	Kombi. 3; 10 min.
Klobáska ze syrového masa (P, 1) hrubá tenká	4 x 240 g	Kombi. 2; 8 min.	–
	4 x 140 g	Kombi. 2; 7 min.	–

(1) V polovině otočte nebo promíchejte. (2) Zakryjte (3) V případě potřeby položte na drátěný rošt, do žáruvzdorného talíře. (4) Kůží směrem dolů. (P) Položte do předehřáté zapékačí mísy (5 min při kombinovaném režimu), v případě potřeby ji vymažte.

Tabulky pro vaření se soupravou Steam Plus

Pokrm	Hmotnost/ množství	Čerstvý	Mražený
Vaření v páře; použijte zapékač mísu, parní podnos a víko. Do mísy nalijte 150 ml vody.			
Brokolice	300 g	1000 W 10-12 min.	–
Mrkev	250 g	1000 W 12-14 min.	–
Cukety	250 g	1000 W 8-10 min.	–
Hrášek a kukuřice	300 g	–	1000 W 13-15 min.
Krevety	350 g	1000 W 13-15 min.	–
Celá makrela	2 x 200 g	1000 W 16-18 min.	–
Celá treska	2 x 300 g	1000 W 20-22 min.	–
Pečení; použijte zapékač mísu a víko.			
Losos (4)	2 kusy 280 g	1000 W 12-17 min.	–
Treska (4)	2 kusy 180 g	1000 W 8-10 min.	–
Hamburgery (1)	2 kusy 220 g	1000 W 10 min.	–
Kuřecí stehna s kůží (4)	4 kusy 500 g	1000 W 20 min.	–
Řízek (1)	2 kusy 250 g	1000 W 10 min.	–
Kuřecí prsa s kůží (4)	2 kusy 320 g	1000 W 25 min.	–
Kachní prsa s kůží (4)	2 kusy 320 g	1000 W 20 min.	–
Obalovaná ryba (1)	2 kusy 300 g	1000 W 10 min.	–
Rybí prsty (1)	8 kusov 220 g	–	1000 W 10 min.

(1) V polovině otočte nebo promíchejte. (2) Zakryjte (3) V případě potřeby položte na drátěný rošt, do žáruvzdorného talíře. (4) Kůží směrem dolů. (P) Položte do předehřáté zapékač mísy (5 min při kombinovaném režimu), v případě potřeby ji vymažte.

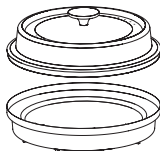
Polévka Minestrone

Přísady

4-6 porcí

1 nakrájená cibule
2 stroužky nakrájeného česneku
15 ml olivového oleje
1 cuketa, rozříznutá podélně na 4 části
a nakrájená na tenké plátky
1 na kostky nakrájená mrkev
2 stopky na plátky nakrájeného celeru
600 ml zeleninového bujónu
15 ml cukru
15 ml rajčatového pyré
400 g nakrájených konzervovaných
rajčat
1 bobkový list
1 větvička tymiánu
150 g konzervované cizrny, bez nálevu

Příslušenství: zapékací mísa a víko



1. Smíchejte všechny přísady v míse na zapékání. Zakryjte víkem, položte na skleněný talíř a vařte 30 minut na 1000 W, nebo dokud zelenina nezměkne. V polovině času vaření promíchejte.
2. Před podáváním nechte 5 minut odstát. Vyměte z polévky bobkový list a tymián. Dochutěte dle potřeby.

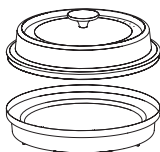
Bouillabaisse

Přísady

4-6 porcí

45 ml olivového oleje
15 ml rajčatového pyré
1 nakrájená cibule
1 malý pórek, nakrájený na plátky
2 stroužky nakrájeného česneku
200 g nakrájených konzervovaných
rajčat
400 ml rybího bujónu
75 ml suchého bílého vína
2 větvičky tymiánu
sůl a pepř
Nastrouhaná kůra ze čtvrtky
pomeranče
2 špetky šafránu
5 ml chilli omáčky
250 g na kousky nakrájené tresky bez
kůže
250 g směsi mořských plodů
4 velké čerstvé krevety

Příslušenství: zapékací mísa a víko



1. Smíchejte všechny přísady v příslušenství Steam Plus. Zakryjte víkem, položte na skleněný talíř a vařte 20 minut na 1000 W, nebo dokud nebude ryba uvařená.
2. Před podáváním vyjměte tymián. Dochutěte dle potřeby.

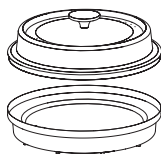
Ratatouille

Přísady

4 porce

1 lilek, nakrájený na malé kousky
1 cuketa, nakrájená na malé kousky
1 nakrájená cibule
1 zelená paprika nakrájená na plátky
1 červená paprika nakrájená na plátky
1 prolisovaný stroužek česneku
400 g nakrájených konzervovaných rajčat
sůl a pepř

Příslušenství: zapékací mísa a víko



1. Smíchejte všechny přísady v příslušenství Steam Plus. Zakryjte víkem, položte na skleněný talíř a vařte 20-25 minut na 1000 W nebo do té doby, dokud zelenina nezměkne. V polovině doby vaření promíchejte. Dochutěte dle potřeby.

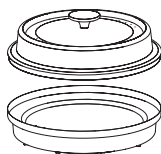
Klobáska s dušenou cizrnou a bramborami

Přísady

4 porce

1 polévková lžíce olivového oleje
100 g na kostičky nakrájené pikantní klobásky (chorizo)
1 jemně nakrájená cibule
1 prolisovaný stroužek česneku
400 g konzervované cizrny, bez nálevu
500 g na kostičky nakrájených brambor
500 ml zeleninového bujónu
1 petrželová nať na ozdobení

Příslušenství: zapékací mísa a víko



1. Smíchejte všechny přísady v příslušenství Steam Plus. Zakryjte víkem, položte na skleněný talíř a vařte 40 minut na 1000 W nebo do té doby, dokud zelenina nezměkne. V polovině doby vaření promíchejte.
2. Před podáváním nechte 5 minut odstát. Ozdobte petrželkou. Dochutěte dle potřeby.

Sendvič Croque Monsieur

Přísady

1 porce

4 krajíce chleba, natřené máslem
5 ml dijonské hořčice
2 plátky uzené šunky
100 g plátkového sýra

Nádoba: žádná

Příslušenství: drátěný rošt

1. Položte toastový chléb natřenou stranou směrem nahoru na rošt a grilujte na stupni 3 během 4 minut, nebo dokud chléb nezhnědne.
2. Neopečenou stranu jednoho krajíce chleba natřete hořčicí a obložte šunkou a sýrem. Zakryjte druhým krajícem tak, aby opečená strana směřovala nahoru. Vložte zpět na drátěný rošt, připravujte s kombinovaným režimem 2 během 1 minuty a 30 sekund až 2 minuty, nebo dokud sýr neroztaje.

Lasagne

Přísady

4 porce

Masová omáčka:
1 nakrájená cibule
1 nastrohaný stroužek česneku
5 ml oleje
400 g nakrájených
konzervovaných rajčat
150 ml červeného vína
30 ml rajčatového protlaku
5 ml směsi koření
500 g mletého hovězího masa
sůl a pepř
Lasagne:
500 ml bešamelové omáčky
100 g nastrohaného tvrdého
sýra, např. Čedar
5 ml hořčice sůl a pepř
50 g nastrohaného parmezánu
250 g čerstvých lasagní

Nádoba: 1 x 1,5litrový hrnec s
poklicí + 1 x větší čtyřhranná
mísa

1. Dejte do hrnce cibuli, česnek a olej. Zakryjte poklicí a položte na skleněný talíř. Vařte 3 minuty na 600 W. Přidejte do hrnce všechny ostatní přísady masové omáčky. Dobře promíchejte. Zakryjte poklicí, vařte 10 minut na 1000 W. Promíchejte. Potom vařte 15 - 20 minut na 600 W, nebo dokud se maso neuvaří.
2. Do bešamelové omáčky přidejte hořčici, pepř a strouhaný sýr. Na dno mísy dejte vrstvu masové omáčky, poté vrstvu lasagní, (dbejte na to, aby se jednotlivé vrstvy nepřekrývaly) a poté vrstvu bešamelové omáčky. Opakujte toto vrstvení dvakrát tak, aby poslední vrstva byla bešamelová omáčka. Vrch posypte parmezánem. Mísu položte na skleněný talíř a připravujte 10 - 15 minut s kombinovaným režimem 3, nebo dokud vrchní vrstva nezhnědne.

Bostonské brownies

Přísady

6 porci

100 g čokolády na pečení
100 g másla
100 g hnědého cukru
100 g mouky
50 g nastrohaných ořechů
2 polévkové lžíce kakaa
1 čajová lžička prášku do pečiva
1 sáček vanilkového cukru
2 vyšlehaná vejce

Nádoba: Nádoba o rozměrech
16 X 20 cm Pyrex® z varného
skla vyložená pečicím papírem

1. Vložte čokoládu a máslo do misky a vařte 2 minuty při 600 W, nebo dokud se čokoláda nerozehřeje.
2. Přimíchejte všechny ostatní přísady a dobře vyšlehejte.
3. Nalijte do nádoby a pečte přibližně 6 minut s kombinovaným režimem 3, nebo dokud koláč neztuhne.
4. Před nakrájením na kostičky nechte vychladnout.

Otázky a odpovědi

Ot: Proč se trouba nezapne?

Od: Když se trouba nezapne, zkontrolujte následující:

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

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

Od: Některá rádia, televizory, Wi-Fi, bezdrátové telefony, dětské chůvičky, bluetooth nebo jiná bezdrátová zařízení mohou být rušena při používání mikrovlnné trouby. Toto rušení je podobné rušení způsobenému malými spotřebiči, jako jsou mixéry, vysavače, fény atd. 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 vaření.

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

Od: Teplo z vařeného pokrmu ohřívá vzduch v troubě. Tento ohřátý vzduch je vyfukován troubou přes větrací otvory v troubě. Ve vzduchu nejsou mikrovlny. Větrací otvory trouby nesmíte během vaření nikdy blokovat.

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

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

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

Od: Šum se vyskytne, když trouba automaticky přepíná z mikrovlnného ohřevu na gril pro vytvoření kombinovaného nastavení. Je to normální.

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

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

Ot: Ventilátor je v provozu i po skončení přípravy pokrmu. Proč?

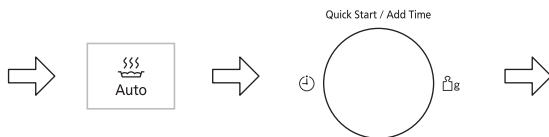
Od: Po použití trouby může být ventilátor v provozu pro ochlazení elektronických komponentů. Je to normální a troubu můžete dále používat.

1. Vypněte troubu před čištěním.
2. Pravidelně čistěte vnitřek trouby, těsnění dvířek a oblast těsnění dvířek čisté. Když jídlo vystříkne na stěny trouby, těsnění dvířek a oblast těsnění dvířek, otřete to vlhkou utěrkou. Při odolnějším znečištění můžete při silnějším znečištění použít trochu čisticího prostředku. Nedoporučujeme použití drsných agresivních prostředků.
3. K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte drsné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch, což by mohlo způsobit roztržení skla.
4. Vnější povrch trouby otřete vlhkou tkaninou. Dbejte na to, aby do větracích otvorů nevnikla voda, protože by mohlo dojít k poškození vnitřních dílů trouby.
5. Pokud je znečištěn ovládací panel, vyčistěte jej měkkou suchou utěrkou. Na ovládacím panelu nepoužívejte drsné ani agresivní čisticí prostředky. Při čištění ovládacího panelu nechte otevřená dvířka, abyste zabránili nežádoucímu zapnutí. Po čištění stiskněte tlačítko Stop/Cancel pro vymazání zobrazení na displeji.
6. Pokud se akumuluje pára uvnitř nebo kolem vnějšího povrchu dvířek trouby, otřete ji měkkou utěrkou. Toto může nastat tehdy, používáte-li mikrovlnnou troubu při vysoké vlhkosti a v žádném případě to nepředstavuje poruchu spotřebiče.
7. Občas je třeba vyjmout a vyčistit skleněný talíř. Talíř omyjte v teplé mydlové vodě nebo v myčce nádobí.
8. Kruhovátá podložka a dno vnitřního prostoru trouby se mají pravidelně čistit, aby se zabránilo nadměrné hlučnosti. Jednoduše vyčistěte povrch dna trouby jemným saponátem a horkou vodou, potom ho vysušte čistou utěrkou. Během opakovaného používání trouby dochází k nahromadění výparů v důsledku přípravy pokrmů, avšak tyto výpary v žádném případě neovlivňují povrch dna nebo části kruhováté podložky. Nevymějte kruhovátou podložku ze dna trouby z důvodu čištění.
9. Při používání režimu grilu nebo vaření v kombinovaném režimu, může stříkat z některých pokrmů tuk na stěny trouby. Pokud není trouba udržována v čistotě, může během provozu vycházet z trouby „kouř“.
10. K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič.
11. Údržbu této trouby musí zajišťovat pouze kvalifikovaní pracovníci. V případě, že trouba vyžaduje údržbu nebo opravu, obraťte se na autorizovaného prodejce.
12. Pokud není trouba udržována v čistém stavu, může dojít k narušení povrchových ploch, což může následně ovlivnit životnost spotřebiče a popřípadě představovat bezpečnostní riziko.
13. Neustále udržujte větrací otvory čisté. Zkontrolujte, zda neblokuje prach nebo jiný materiál tyto otvory v horní, spodní nebo na pravé straně trouby. Pokud jsou tyto otvory zablokovány, může to způsobit přehřívání, které může negativně ovlivnit provoz trouby a představovat bezpečnostní riziko.

Používání programu Aqua Clean

Tento program slouží k vyčištění vnitřního prostoru mikrovlnné trouby a odstranění jakýchkoli zápachů z pokrmu z trouby.

Do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby (např. džbán nebo miska Pyrex®) nalijte 200 ml vody z vodovodu s 1 polévkovou lžící citronové šťávy. Použijte džbán nebo misku o objemu nejméně 500 ml.



Stiskněte tlačítko Auto menu.

Otočným ovladačem zvolte program automatického menu č. 18.

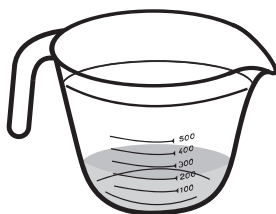
(Program č. 18 můžete také zvolit opakovaným mačkáním tlačítka Auto menu.)



Po dokončení programu zazní pět akustických signálů. Otevřete dvířka trouby a otřete vnitřní prostor trouby a oblast dvířek měkkým hadříkem.

Stiskněte tlačítko Start/Set.

Program bude trvat 20 minut.



nebo



■ Poznámky

1. V průběhu tohoto programu neodstraňujte skleněný otočný talíř a kruhovou podložku.
2. Postup čištění skleněného otočného talíře a kruhové podložky naleznete na straně 45.
3. Výše uvedený postup opakujte podle potřeby.

Technické údaje

Napájení elektrickou energií		230 V / 50 Hz
Provozní frekvence:		2450 MHz
Příkon:	Maximum	1550 W
	Mikrovlny	1550 W
	Gril	1000 W
Výstupní výkon:	Mikrovlny	1000 W (IEC-60705)
	Gril	1000 W
Vnější rozměry Š x H x V (mm)		495 mm (Š) x 378 mm (H) x 292 mm (V)
Vnitřní rozměry Š x H x V (mm)		330 mm (Š) x 347 mm (H) x 251 mm (V)
Celkový objem vnitřního prostoru trouby		29 l
Průměr otočného skleněného talíře		288 mm
Hmotnost (přibližná)		12 kg
Hlučnost		L_{WA} 63 dB

Informace o spotřebě energie v režimu nízké spotřeby energie a maximální čas potřebný k dosažení režimu nízké spotřeby energie.

Pohotovostní režim	0,8 W
Maximální doba dosažení pohotovostního režimu	20 minut

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 lze používat v běžném domácím prostředí.

Výrobek Panasonic

Na tento výrobek se vztahuje záruka E-Guarantee Panasonic.

Nákupní doklad si prosím uschovejte.

Informace a podmínky záruky pro tento produkt jsou k dispozici na
www.panasonic.com/cz

nebo na následujících telefonních číslech:

236032911 – číslo pro volání z pevné linky