

Panasonic®

Operating Instructions
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Manuale di istruzioni
Instrucciones de funcionamiento
Bruksanvisning
Betjeningsvejledning
Käyttöohje
Instrukcja obsługi
Návod k obsluze
Kezelési útmutató

Microwave/Grill Oven
Magnetron/Grill Oven
Four à Micro-ondes-Gril
Forno a Microonde e Grill
Horno Microondas/Grill
Kombinationsugn med mikrovågor/grill
Mikrobølgeovn/Grill
Mikroaalto/Grilliuuni
Kuchenka Mikrofalowa z Grillem
Mikrovlnná / trouba/ Gril
Grillezős/mikrohullámú sütő

FOR DOMESTIC USE ONLY
UITSLUITEND VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK
À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT
PER USO DOMESTICO
SOLO PARA USO DOMÉSTICO
ENDAST FÖR HUSHÅLLSBRUK
KUN TIL BRUG I HJEMMET
AINOASTAAN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN
TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO
URČENO POUZE PRO POUŽITÍ V DOMÁCNOSTECH
KIZÁRÓLAG HÁZTARTÁSI HASZNÁLATRA

Model No.
NN-GD38HS
NN-GD36HM



NN-GD38HS

INVERTER

English

Nederlands

Français

Italiano

Español

Svenska

Dansk

Suomi

Polski

Česky

Magyar

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS. Before operating this oven, please read these instructions carefully and keep for future reference.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. Alvorens u deze microgolfoven gebruikt, raden wij u ten eerste aan deze gebruiksaanwijzing door te lezen en bij te houden voor eventueel toekomstig gebruik.

INSTRUCTIONS DE SÛRETÉ IMPORTANTES. Avant d'utiliser le four à micro-ondes, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les soigneusement.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. Prima di utilizzare il forno, leggere con attenzione questo manuale e conservarlo per future consultazioni.

INSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD IMPORTANTES. Antes de comenzar a utilizar su horno microondas, lea cuidadosamente las siguientes instrucciones y guardelas para futuras cuestiones.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR. Läs dessa instruktioner noga före användande av ugnen och behåll dem för framtida bruk.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER. Læs betjeningsvejledningen omhyggeligt, før du tager ovnen i brug, og opbevar den til fremtidig brug.

TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA. Ole hyvä ja lue tämä käyttöohje huolellisesti ja talleta myöhempää tarvetta varten.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA. Przed włączeniem kuchenki prosimy o dokładne przeczytanie instrukcji obsługi i o zachowanie jej na przyszłość.

DŮLEŽITÉ POKYNY K BEZPEČNOSTI. Pečlivě si je prosím přečtěte a uložte pro pozdější použití.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE: Înainte de utilizarea a acestui cuptor, vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni și să le păstrați pentru referințe ulterioare.

Děkujeme vám, že jste zakoupili mikrovlnnou troubu Panasonic.

Obsah

Bezpečnostní pokyny	2-6	Grilování	22
Likvidace odpadů.....	7	Kombinovaný ohřev	23
Instalace a zapojení.....	8	Použití příslušenství (manuální provoz).....	24
Umístění trouby	8	Vaření se soupravou Steam Plus	25
Důležité pokyny pro uživatele.....	9-11	Použití časovače	26
Příslušenství mikrovlnné trouby.....	12	Vícefázové vaření.....	27
Součásti mikrovlnné trouby	13	Programy Steam Plus.....	28-30
Ovládací panely.....	14	Automatické programy.....	31-32
Nastavení hodin u trouby.....	15	Rychlé rozmrazování.....	33-34
Dětská pojistka	15	Tabulky pro ohřívání a vaření	35-36
Režimy vaření.....	16	Přehled dob vaření se soupravou Steam Plus.....	37
Mikrovlnný ohřev a rozmrazování.....	17	Recepty	38-40
Návod pro rozmrazování	18	Otázky a odpovědi.....	41
Rozmrazovací tabulky	19	Péče o troubu	42
Použití funkce rychlého nastavení 30 s....	20	Technická specifikace.....	43
Použití funkce prodloužení doby vaření ...	21		

Bezpečnostní pokyny

- **DŮLEŽITÉ POKYNY K BEZPEČNOSTI.** Pečlivě si je prosím přečtěte a uložte pro případné použití.
- Toto zařízení mohou používat děti od 8 let věku a osoby se sníženými duševními, sensorickými a mentálními schopnostmi či nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi, pokud jsou pod dozorem osoby zodpovědné za jejich bezpečnost nebo jí byly poučeny o bezpečném použití zařízení a uvědomují si s tím spojená rizika. Děti si se zařízením nesmějí hrát. Čištění a údržbu nesmějí děti provádět bez dozoru. Zařízení musí být umístěno mimo dosah dětí mladších osmi let.
- Trouba musí být umístěna tak, aby ji bylo možné vypnout vytažením vidlice síťové šňůry ze zásuvky nebo vypnutím jističe.
- Jestliže síťová šňůra je poškozená, výměnu musí provést výrobce, servisní středisko nebo jiný kvalifikovaný odborník, aby nedošlo k ohrožení zdraví.
- **VAROVÁNÍ** Těsnění dvířek a těsnicí plochy je třeba otřít vlhkým hadříkem. Je nutno zkontrolovat, zda těsnění dvířek a těsnicí plochy nejsou poškozeny. Pokud tomu tak je, trouba nesmí být používána, dokud závadu neodstraní servisní technik z autorizované opravy.
- **VAROVÁNÍ** Nemanipulujte s dvířky, tělesem ovládacího panelu, koncovými vypínači ani s jinými částmi trouby nedovoleným způsobem a ani tyto díly neseřizujte a neopravujte. Nedemontujte vnější kryt trouby, který zajišťuje ochranu proti působení mikrovlnné energie.
- Opravy musí provádět pouze kvalifikovaný opravář.
- **VAROVÁNÍ** Neumísťujte troubu do blízkosti elektrického nebo plynového sporáku.

Bezpečnostní pokyny

- Tekutiny a jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože by mohly explodovat.
- **VAROVÁNÍ** Děti smějí obsluhovat troubu bez dozoru pouze v případě, že byly řádně poučeny a pochopily, jaká nebezpečí hrozí v případě nesprávného používání.
- Tuto troubu je možné používat pouze na pracovní desce. Není určena k zabudování nebo postavení do kuchyňské skříňky.

Pro použití na pultu:

- Umístěte troubu na rovný a pevný podklad, který se nachází ve výšce nejméně 85 cm nad podlahou. Nad troubou musí být zajištěn volný prostor 15 cm, 10 cm za ní a 5 cm na jedné straně a více než 40 cm na druhé straně.
- Při ohřevu pokrmů v plastovém nebo papírovém obalu často kontrolujte průběh přípravy, protože tyto druhy nádob se mohou vznítit, pokud se přehřejí.
- Pokud se z trouby kouří nebo se uvnitř objeví oheň, stiskněte tlačítko pro zastavení/zrušení programu a nechte dvířka zavřená, aby se oheň uhasil. Odpojte přívodní šňůru nebo vypněte příslušný jistič (ev. vyšroubujte příslušnou pojistku).
- Tento spotřebič je určen pro použití výhradně v domácnostech.
- Mikrovlnný ohřev nápojů může vyvolat opožděný náhlý var. Při ohřevu tekutin buďte proto opatrní.
- Obsah dětských láhví a nádob s dětskou výživou je nutno promíchat nebo protřepat. Před podáváním je třeba zkontrolovat.

Bezpečnostní pokyny

- Vajíčka ve skořápce ani vajíčka natvrdo nepřipravujte v režimu MIKROVLNNÝ ohřev. Ve vajíčkách může vzniknout přetlak, který je může roztrhnout i po ukončení mikrovlnného ohřevu.
- Udržujte vnitřek trouby, těsnění dvířek a těsnící plochy čisté. Pokud se odstříknuté pokrmy nebo vylité tekutiny připečou na stěny trouby, těsnění dvířek nebo těsnící plochy, otřete je vlhkým hadříkem. Silné znečištění lze odstranit běžným mycím prostředkem. Agresivní nebo abrazivní mycí prostředky k tomuto účelu nejsou vhodné.
- **NEPOUŽÍVEJTE BĚŽNÉ PROSTŘEDKY PRO ČIŠTĚNÍ TROUBY.**
- V režimu GRILOVÁNÍ nebo KOMBINOVANÝ OHŘEV nevyhnutelně odstříkuje z některých pokrmů tuk na stěny trouby. Jestliže trouba není udržována v čistotě, může za provozu vycházet z trouby “kouř”.
- Není-li trouba udržována v čistém stavu, může dojít k narušení povrchových ploch, což může následně ovlivnit životnost spotřebiče a případně představovat bezpečnostní riziko.
- **VAROVÁNÍ** Přístupné části mikrovlnné trouby se mohou v režimu KOMBINOVÁNÍ a GRILOVÁNÍ silně zahřát. Vzhledem ke generovanému teplu by malé děti k troubě vůbec neměly mít přístup. Děti by měly troubu používat pouze pod dohledem dospělých.
- Při čištění nepoužívejte parní čistič.
- Na čištění skla dvířek trouby nepoužívejte hrubé čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky, jelikož by mohly poškrábat povrch a způsobit roztříštění skla.

Bezpečnostní pokyny

- V režimu KOMBINOVANÝ ohřev a GRILOVÁNÍ se vnější povrch trouby včetně větrací mřížky a dvířek ohřeje na vysokou teplotu. Věnujte zvýšenou pozornost otvírání a zavírání dvířek, jakož i vkládání a vyjímání pokrmů a příslušenství.
- Toto zařízení nelze ovládat externím časovačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.
- Používejte jen nádobí vhodné pro použití v mikrovlnných troubách.
- Trouba má dvě topná tělesa umístěná v její horní části. Jestliže trouba byla používána v režimu KOMBINOVANÝ ohřev nebo GRILOVÁNÍ, vnější povrch je velmi horký. Dbejte, abyste se nedotkli topného tělesa uvnitř trouby.
- Tato kombinovaná trouba je určena výhradně pro ohřev potravin a nápojů. Při ohřevu potravin s nízkým obsahem vlhkosti, jako je např. pečivo, čokoláda, sušenky a cukrovinky, buďte opatrní. Při příliš dlouhém ohřevu se mohou snadno spálit, vyschnout či vznítit. Nedoporučujeme ohřívat potraviny s nízkým obsahem vlhkosti, jako je popcorn nebo papadum. Sušení potravin, novin nebo oděvů a ohřev ohřívacích vložek, bot, hub, vlhkých utěrek, sáčků, pytlů, ohřívacích láhví a podobných předmětů může způsobit zranění či vznik požáru.
- Doporučujeme uživatelům, aby se vyhnuli jakémukoliv vislému tlaku na otevřené dveře mikrovlnné trouby. Existuje nebezpečí jejího překlopení.

Bezpečnostní pokyny

- Žárovku v troubě může vyměnit pouze servisní technik proškolený výrobcem. Nepokoušejte se odmontovat vnější plášť trouby.
- Upozornění! Aby se předešlo nebezpečí v důsledku samovolného přenastavení tepelné pojistky, nesmí být tato trouba napájena prostřednictvím externího vypínacího zařízení, jako jsou například různé časovače, a nesmí být připojena do obvodu, který distribuční společnost pravidelně vypíná a zapíná (tzv. noční proud).

Likvidace odpadů



Informace o likvidaci, které se týkají uživatelů odpadního elektrického a elektronického zařízení (domácnosti)

Tento symbol vyznačený na výrobcích a/ nebo v průvodní dokumentaci značí, že se použité elektrické a elektronické výrobky nemají míchat s běžným odpadem z domácností.

Za účelem provedení správné úpravy, obnovy a recyklace dopravte tyto výrobky do místních sběren, kde budou přijaty zdarma. Popř. v některých zemích můžete vrátit výrobky místnímu maloobchodníkovi při nákupu nového ekvivalentního výrobku.

Správná likvidace tohoto výrobku pomůže ušetřit cenné zdroje a zabrání případným negativním účinkům na lidské zdraví a prostředí, které by jinak mohly vzniknout v důsledku neodpovídajícího nakládání s odpadem. Další podrobnosti o nejbližší sběrně Vám sdělí Váš místní městský úřad.

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

Informace pro podnikatelské subjekty v Evropské unii

Jestliže chcete likvidovat elektrické nebo elektronické zařízení, obraťte se na svého prodejce nebo dodavatele, kteří Vám poskytnou další informace.

Informace týkající se likvidace v zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol platí pouze pro Evropskou unii.

Jestliže chcete provést likvidaci tohoto výrobku, obraťte se na místní úřad nebo prodejce a vyžádejte si informace týkající se správného způsobu likvidace.

Instalace a zapojení

Prohlédněte mikrovlnnou troubu
Troubu vybalte, odstraňte veškerý obalový materiál a pečlivě ji prohlédněte, zda není poškozená, zda na ní nejsou promáčknutá místa, není poškozená západka a nejsou prasklá dvířka. Pokud zjistíte jakékoli poškození, neprodleně informujte prodejce. Poškozenou mikrovlnnou troubu neinstalujte.

Pokyny pro uzemnění

Pokud zásuvka není uzemněna, musí zákazník zajistit montáž řádně uzemněné zásuvky.



DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ!
TOTO ZAŘÍZENÍ MUSÍ BÝT ŘÁDNĚ
UZEMNĚNO, ABY NEDOŠLO K
OHROŽENÍ ZDRAVÍ.

Provozní napětí

Síťové napětí musí odpovídat hodnotě napětí, které je uvedené na štítku trouby. Vyšší provozní napětí může způsobit požár nebo jiné poškození trouby.

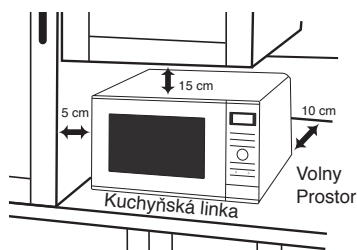
Umístění trouby

Tuto troubu je možné používat pouze na pracovní desce. Není určena k zabudování nebo postavení do kuchyňské skříňky.

Instalace na kuchyňské lince:

1. Umístěte troubu na rovný a pevný podklad, který se nachází ve výšce nejméně 85 cm nad podlahou.
2. Trouba musí být umístěna tak, aby ji bylo možné vypnout vytažením vidlice síťové šňůry ze zásuvky nebo vypnutím jističe.
3. Trouba může správně fungovat pouze v případě, že je zajištěn dostatečný oběh vzduchu.
4. Nad troubou musí být zajištěn volný prostor 15 cm, 10 cm za ní a 5 cm na jedné straně a více než 40 cm na druhé straně.

5. Neumisťujte troubu do blízkosti elektrického nebo plynového sporáku.
6. Nohy trouby by neměly být demontovány.
7. Tato trouba je určena pouze pro použití v domácnosti. Nepoužívejte ji venku.
8. Mikrovlnná trouba nesmí být umístěna v prostředí s vysokou vlhkostí.
9. Síťová šňůra by se neměla dotýkat vnějšího povrchu trouby. Zajistěte, aby se šňůra nedotýkala horkých dílů trouby. Síťová šňůra by neměla viset přes hranu stolu nebo kuchyňské linky. Síťová šňůra, vidlice ani trouba nesmějí být ponořeny do vody.
10. Dbejte, aby větrací otvory na bocích a na zadní straně trouby zůstaly volné. Pokud by tyto otvory byly blokovány během provozu, mohlo by dojít k přehřátí. V takových případech je trouba chráněna tepelným bezpečnostním zařízením, pomocí něhož začne opět fungovat teprve po vychladnutí.



Důležité pokyny pro uživatele

Používání trouby

1. Troubu používejte výhradně k přípravě pokrmů. Tato trouba je určena pouze k ohřevu nebo přípravě pokrmů. V troubě neohřívejte chemikálie ani jiné výrobky, které nejsou určeny k požívání.
2. Pokud troubu nepoužíváte, neskladujte v ní žádné předměty kvůli možnosti náhodného zapnutí.
3. Trouba nesmí být používána v režimu MIKROVLNNÝ OHŘEV ani v režimu KOMBINOVANÝ OHŘEV, pokud v ní NEJSOU OHŘÍVÁNY POKRMY.
4. Před použitím nádobí na vaření/nádob se přesvědčte, zda jsou vhodné do mikrovlnné trouby.
5. Tato kombinovaná trouba je určena výhradně pro ohřev potravin a nápojů. Při ohřevu potravin s nízkým obsahem vlhkosti, jako je např. pečivo, čokoláda, sušenky a cukrovinky, buďte opatrní. Při příliš dlouhém ohřevu se mohou snadno spálit, vyschnout či vznítit. Nedoporučujeme ohřívat potraviny s nízkým obsahem vlhkosti, jak je popcorn nebo papadum. Sušení potravin, novin nebo oděvů a ohřev ohřívacích vložek, bot, hub, vlhkých utěrek, sáčků, pytlů, ohřívacích láhví a podobných předmětů může způsobit zranění či vznik požáru.
6. Pokud se z trouby kouří nebo se uvnitř objeví oheň, stiskněte tlačítko pro zastavení/zrušení programu a nechte dvířka zavřená, aby se oheň uhasil. Odpojte přívodní šňůru nebo vypněte příslušný jistič (ev. vyšroubujte příslušnou pojistku).

Vypálení topného tělesa

1. Než budete poprvé používat kombinované funkce nebo samotný gril, nechte troubu bez pokrmu a bez příslušenství (včetně otočného skleněného talíře a unašeče) tzv. vypálit v režimu gril 1 po dobu 5 minut. Topné těleso je kvůli ochraně proti korozi ošetřeno olejem, který se tímto vypálí. Toto je jediná situace, kdy lze troubu uvést do provozu prázdnou.



Pozor! Horké povrchy
Všechny vnitřní povrchy trouby budou horké.

2. V režimu KOMBINOVANÝ ohřev a GRILOVÁNÍ se vnější povrch trouby včetně větrací mřížky a dvířek ohřeje na vysokou teplotu. Věnujte zvýšenou pozornost otvírání a zavírání dvířek, jakož i vkládání a vyjímání pokrmů a příslušenství.
3. Trouba má dvě topná tělesa umístěná v její horní části.



Pozor!
Jestliže trouba byla používána v režimu KOMBINOVANÝ ohřev nebo GRILOVÁNÍ, vnější povrch je velmi horký. Dbejte, abyste se nedotkli topného tělesa uvnitř trouby.

4. Přístupné části mikrovlnné trouby se mohou v režimu KOMBINOVANÝ a GRILOVÁNÍ silně zahřát. Vzhledem ke generovanému teplu by malé děti k troubě vůbec neměly mít přístup. Děti by měly troubu používat pouze pod dohledem dospělých.



Pozor! Horké povrchy
Po přípravě pokrmů v těchto režimech má i příslušenství velmi vysokou teplotu.

Důležité pokyny pro uživatele

Osvětlení trouby

Jestliže je nutné vyměnit žárovku osvětlení trouby, laskavě se obraťte na prodejce.

Doby přípravy pokrmů

Doba přípravy závisí na stavu, teplotě, množství a typu pokrmu.

Nastavte minimální dobu přípravy, při níž nedojde k rozvaření pokrmu. Pokud není pokrm dostatečně prohřátý, můžete ho ohřívat poněkud déle.



Poznámka

Jestliže překročíte dobu přípravy, dojde ke spálení pokrmu, který se může dokonce vznítit a poškodit vnitřek trouby.

Malé porce

Malé porce potravin s nízkým obsahem vody se mohou spálit, vyschnout nebo vznítit, pokud jsou ohřívány příliš dlouhou dobu. Jestliže se materiály v troubě vznítí, ponechejte dvířka zavřená, vypněte troubu a vytáhněte vidlici síťové šňůry ze zásuvky.

Propíchnutí slupky

Potraviny s neporézní slupkou, jako např. brambory, vaječné žloutky a párky je třeba před ohřevem v režimu MIKROVLNNÝ ohřev propíchnout.

Teploměr na měření teploty masa

Pokud chcete při přípravě masa kontrolovat teploměrem, zda je pečeně nebo drůbež dostatečně propečená, musíte ji vyjmout z trouby. V mikrovlnné troubě nepoužívejte běžný teploměr, protože může vyvolat jiskření.

Vajíčka

Vajíčka ve skořápce ani vajíčka natvrdo nepřipravujte v režimu MIKROVLNNÝ ohřev. Ve vajíčkách může vzniknout přetlak, který je může roztrhnout i po ukončení mikrovlnného ohřevu.

Důležité pokyny pro uživatele

Tekutiny

Při ohřevu tekutin, např. polévky, omáček a nápojů v mikrovlnné troubě, může dojít k jejich přehřátí a tekutiny mohou být uvedeny do varu bez vzniku vzduchových bublin. Horké tekutiny mohou neočekávaně vykypět.

Je třeba provést následující opatření, které tomu zabrání:

- a Nepoužívejte nádoby s rovnými stěnami a úzkým hrdlem.
- b Tekutiny nesmějí být přehřívány.
- c Kapalinu promíchejte, než nádobu vložíte do trouby, a znovu jí promíchejte v polovině doby ohřevu.
- d Po ohřátí nechejte tekutinu krátce odstát v troubě a znovu ji zamíchejte, než ji opatrně vyjmete z trouby.

Papír/plastické hmoty

Při ohřevu pokrmů v plastovém nebo papírovém obalu často kontrolujte průběh přípravy, protože tyto druhy nádob se mohou vznítit, pokud se přehřejí.

Nepoužívejte výrobky z recyklovaného papíru (např. papírové utěrky), pokud nejsou označeny jako vhodné pro použití v mikrovlnné troubě. Nečistoty obsažené v recyklovaném papíru mohou vyvolat jiskření a/nebo vznícení nádob v průběhu ohřevu.

Odstraňte uzávěry ze sáčků na pečení, než je vložíte do trouby.

Nádoby na vaření/folie

Neohřívejte zavřené konzervy ani láhve, protože mohou explodovat.

Při mikrovlnném ohřevu by se neměly používat kovové nádoby ani nádobí s kovovými ozdobami. Takové nádoby mohou vyvolat jiskření.

Jestliže při přípravě pokrmů používáte hliníkovou fólii, špízy nebo kovové nádoby, musí být uloženy ve vzdálenosti min. 2 cm od stěn a dvířek, aby nedošlo k přeskoku jisker.

Dětské láhve/nádoby s kojeneckou výživou

Před vložením do trouby je třeba sejmut uzávěr a savičku nebo víčko z dětské láhve.

Obsah dětských láhví a nádob s dětskou výživou je nutno promíchat nebo protřepat.

Před podáváním je třeba zkontrolovat teplotu obsahu nádoby, aby nedošlo ke zranění dítěte.

Běžící ventilátor

Po použití trouby může ještě několik minut běžet ventilátor, jenž ochlazuje elektrické součásti. To je normální a pokrm můžete vyjmout, i když ventilátor stále běží. Troubu můžete v této době normálně dále používat.

Příslušenství mikrovlnné trouby

Příslušenství

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

Skleněný talíř

1. Troubu neprovazujte, pokud není kruhová podložka a skleněný talíř na svém místě
2. V žádném případě nepoužívejte jiný skleněný talíř, pokud není určen přímo pro tuto troubu.
3. Je-li skleněný talíř horký, nemyjte ho ani do něj nenalévejte vodu, dokud nevychladne.
4. Skleněný talíř se může otáčet v obou směrech.
5. Pokud se varná nádoba na skleněném talíři dotýká stěn trouby a talíř se zastaví, začne se automaticky otáčet v opačném směru. To je však zcela normální.
6. Nepřipravujte pokrm přímo na skleněném talíři.

Kruhová podložka

1. Kruhová podložka a dno trouby se mají často čistit, aby se zabránilo hlučnému provozu a hromadění zbytků jídla.
2. Kruhová podložka se musí při přípravě pokrmů používat vždy společně se skleněným podnosem.

Drátěný rošt

1. Drátěný rošt, který je určen pro opékání malých porcí, přispívá k nerušenému proudění horkého vzduchu.
2. V režimu KOMBINOVANÝ ohřev s MIKROVLNNÝM ohřevem nepokládejte kovovou nádobu přímo na drátěný rošt.
3. Drátěný rošt nepoužívejte v režimu MIKROVLNNÝ ohřev.

Souprava Steam Plus

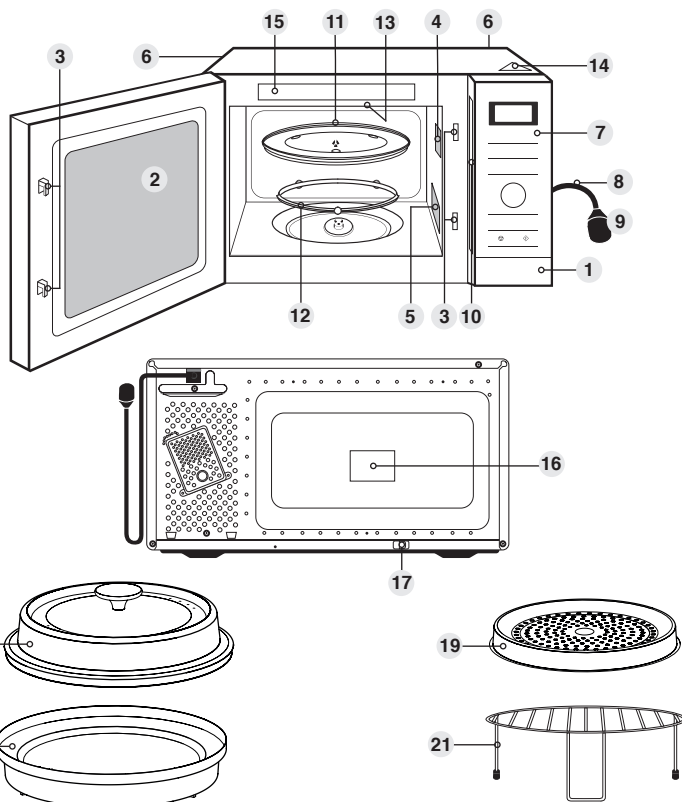
1. Souprava Steam Plus je určena speciálně pro tuto troubu. Poklička je vyrobená z nerezové oceli a zapékač mísa z hliníku. Ačkoli jsou poklička i zapékač mísa z kovu, pokud se umístí doprostřed

skleněného talíře, lze je bezpečně používat. Soupravu Steam Plus nepoužívejte v jiných mikrovlnných troubách ani v běžných troubách.

2. K vaření v programech Steam Plus se používá souprava Steam Plus, která se skládá ze zapékač mísy, pařáku a pokličky. (strana 24)
3. Pařák se vloží do zapékač mísy a mísa se uzavře pokličkou. Potraviny se pokládají na pařák. Se zapékač mísou a pokličkou musí být vždy používán také pařák.
4. Před použitím soupravy Steam Plus nalijte do zapékač mísy 150 ml kohoutkové vody.
5. Soupravu Steam Plus lze používat výhradně v režimu mikrovlnného ohřevu. Pokud budete používat místu samostatně ke grilování do křupava, lze ji používat v režimu gril nebo v kombinovaných režimech.
6. Zapékač mísu a pokličku (bez pařáku) lze společně používat při pečení a dušení.
7. Zapékač mísu vždy pokládejte na skleněný talíř. Zapékač mísu nepoužívejte společně s roštěm.
8. Při manipulaci s příslušenstvím vždy používejte chňapky. Poklička může být po použití horká. Dávejte pozor při jejím zvedání.
9. Než pokrm začnete vařit, vždy odstraňte veškeré obaly.
10. Při odklápění pokličky nemějte obličej příliš blízko u soupravy Steam Plus. Buďte opatrní, protože horká pára může způsobit poranění. Se zapékač mísou a pařákem musí být vždy používána také poklička.
11. Červený silikonový uzávěr byste měli odstranit. Vždy ho před použitím přesuňte.
12. Vždy dodržujte pokyny pro používání soupravy Steam Plus. Nedodržování pokynů může způsobit vznik rizika poranění nebo poškození trouby.

Součásti mikrovlnné trouby

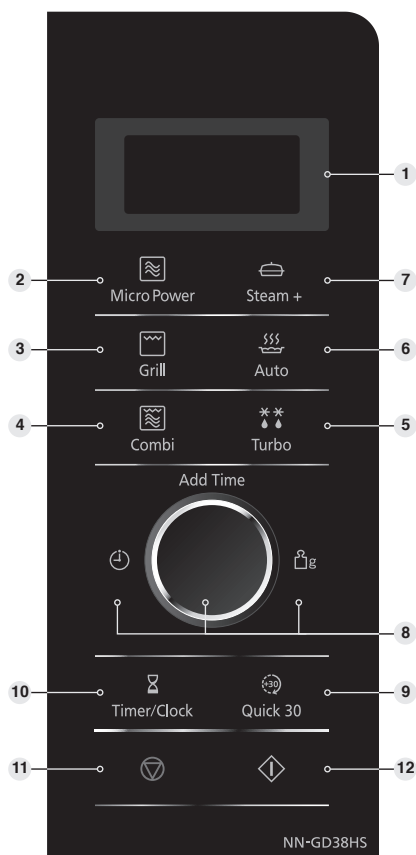
1. **Tlačítko pro uvolnění dvířek**
Stisknutím otevřete dvířka. Pokud otevřete dvířka v průběhu přípravy pokrmu, ohřev se dočasně přeruší, až dojde k vymazání zvoleného nastavení. Spustí znovu ohřev, jakmile zavřete dvířka a stisknete tlačítko Start.
2. **Okno ve dvířkách**
3. **Bezpečnostní uzavírací systém dvířek**
4. **Větrací mřížka trouby**
5. **Kryt vlnovodu (nedemontujte)**
6. **Větrací mřížka trouby**
7. **Ovládací panel**
8. **Síťový kabel**
9. **Zapojení**
10. **Identifikační štítek**
11. **Skleněný talíř**
12. **Kruhová podložka**
13. **Grilovací prvky**
14. **Výstražný štítek (Horké povrchy)**
15. **Sem umístěte dodaný štítek s nabídkou automatických programů**
16. **Výstražný štítek**
17. **Doraz (nedemontovatelný)**
Doraz zajišťuje dostatečný prostor za troubou kvůli řádnému větrání.
18. **Poklička**
19. **Pařák**
20. **Zapékací mísa**
21. **Drátěný rošt**



Poznámka

1. Tato ilustrace je pouze orientační.
2. S touto troubou se jako příslušenství dodává pouze skleněný talíř, rošt, poklička, pařák a zapékací mísa. Ostatní nádobí a kuchyňské potřeby zmiňované v tomto návodu je třeba zakoupit samostatně.

Ovládací panely



1. Displej
2. Výkonové stupně mikrovlnného ohřevu (strana 17)
3. Tlačítko pro ovládání grilu (strana 22)
4. Tlačítko pro ovládání kombinovaného ohřevu (strana 23)
5. Tlačítko rychlého rozmrazení (strana 33-34)
6. Tlačítko automatických programů (strana 31-32)
7. Tlačítko programů Steam Plus (page 28-30)
8. Otočný ovladač
9. Tlačítko rychlého nastavení 30 s (strana 20)
10. Tlačítko minutka/hodiny (strana 15, 26)
11. Tlačítko Stop/Zrušit:

Před ohřevem:

Jedním stisknutím vymažete nastavení.

V průběhu přípravy:

Jedním stisknutím přerušíte program.

Dalším stisknutím zrušíte všechna nastavení a na displeji se objeví aktuální čas.

12. Tlačítko Start

Stisknutím zapnete troubu. Pokud během vaření otevřete dvířka nebo stisknete jednou tlačítko stop/zrušit, činnost trouby lze poté obnovit stisknutím tlačítka startu.

Tato trouba je vybavená funkcí úspory energie.

Vzhled panelu se může měnit (v závislosti na barevném provedení trouby), ale funkce ovládacích prvků je stejná.



Pípnutí

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



Poznámka

Pokud bude trouba v pohotovostním režimu, jas obrazovky bude snížen. Při prvním zapojení a okamžitě po dokončení poslední operace se trouba přepne do pohotovostního režimu.

Jestliže je některá činnost nastavena a nestiskne se příslušný knoflík pro spuštění, trouba automaticky po šesti minutách tuto činnost zruší. Displej se vrátí zpět na režim hodin.

Nastavení hodin u trouby

Jakmile zapojíte troubu poprvé do zásuvky, na displeji se objeví "88:88".



Poznámka

1. Chcete-li vynulovat den, opakujte kroky 1 až 3.
2. Hodiny ukazují přesný čas, dokud je trouba připojena k síti.
3. Hodiny zobrazují čas ve 24-hodinovém formátu, tzn. 2 pm = 14.00 a nikoli 2.00.

Dětská pojistka

Tato funkce umožňuje zablokovat všechny ovládací prvky trouby, avšak dvířka lze otevřít. Funkci je možné aktivovat, pokud displej zobrazuje dvojtečku nebo čas.

Nastavení:



Stiskněte třikrát tlačítko Start.
Čas zobrazený na displeji zmizí, avšak není vymazán. Aktuální čas se nevymaže.
Na displeji se zobrazí ikona klíče.

Zrušení:



Stiskněte třikrát tlačítko Stop/ Zrušit. Na displeji se znovu objeví čas.

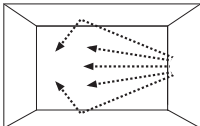
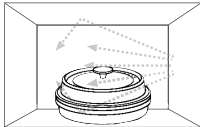
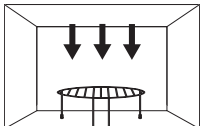
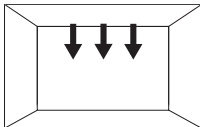
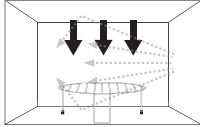
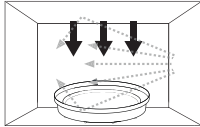
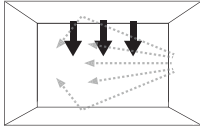


Poznámka

Dětskou pojistku aktivujete trojím stisknutím tlačítka Start během 10 sekund.

Režimy vaření

Níže uvedené nákresy představují příklady použitého příslušenství. Podle použitého receptu nebo nádobí se mohou lišit.

Režimy vaření	K čemu se používá	Použité příslušenství	Nádobí
<p>Mikrovlinný</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Rozmrazování • Ohřívání uvařeného jídla • Rozpuštění (máslo, čokoláda, sýr) • Vaření ryb, ovoce, zeleniny, vajec • Příprava: dušené ovoce, džemy, omáčky, krémy, moučnický, karamel, maso. • Ryby Pečení koláčů (bez barvy). 	-	Vhodné do mikrovlnné trouby (např. talíře misky nebo mísy) Pyrex®, přímo na skleněný talíř. Nekovové nádoby.
<p>nebo</p> <p>Steam Plus</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Vaření ryb, zeleniny, brambor a kuřecího masa v páře 	Souprava Steam Plus (zapékací mísa, paňák a poklička)	-
	<ul style="list-style-type: none"> • Smažení rybích filetů, kuřecích kousků a hamburgerů. • Mírné vaření rizoto, mísa s mořskými plody a plátky masa nebo zeleniny. 	Zapékací mísa a poklička.	-
<p>Grilování</p>  <p>nebo</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Grilování tenkých kousků masa nebo ryb. • Grilování toustů. 	Rošt	-
	<ul style="list-style-type: none"> • Zapékání gratinovaných pokrmů nebo pěnových moučnicků 	-	Kovové nebo žáruvzdorné, přímo na skleněný talíř
<p>Combination</p>  <p>nebo</p>  <p>nebo</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Pečení steaků a kousků kuřecího masa 	Rošt	Nekovové nádoby.
	<ul style="list-style-type: none"> • Zapékání pizzy, quichů nebo bramborových pokrmů do křúpava. 	Zapékací mísa	Nekovové nádoby.
	<ul style="list-style-type: none"> • Vaření lasagní, masa, brambor nebo zeleninových zapečených pokrmů. • Pečení koláčů, dortů a pudinků, které mají zhnědnout 	-	Vhodné do mikrovlnné trouby a žáruvzdorné, přímo na skleněný talíř. Nekovové nádoby.

Mikrovlnný ohřev a rozmrazování

Při zapnutí se musí v troubě vždy nacházet skleněný talíř.

Počet stisknutí	Stupeň výkonu	Výkon ve wattch
1 stisknutí	Vysoký výkon	1000 W
2 stisknutí	Rozmrazování	270 W
3 stisknutí	Střední výkon	600 W
4 stisknutí	Nízký výkon	440 W
5 stisknutí	Mírný var	300 W
6 stisknutí	Teplý	100 W



Stiskněte tlačítko pro nastavení výkonu při mikrovlnném ohřevu.

Zvolte požadovaný výkonový stupeň - světelná kontrolka mikrovlnného ohřevu se rozsvítí a na displeji se objeví výkon.

Otočným ovladačem nastavte dobu vaření.

(1000 W výkon: do 30 minut, ostatní výkony: do 90 minut).

Stiskněte tlačítko Start.

Tím je spuštěn program přípravy a na displeji se začne odpočítávat čas.



POZOR

Trouba bude automaticky pracovat na 1000 W výkon, pokud je doba přípravy zadána bez nastavení výkonu.



Poznámka

1. Vícefázové vaření viz strana 27.
2. Doba odstavení lze naprogramovat po nastavení výkonu a času mikrovlnné trouby. Informace k časovači najdete na straně 26.
3. Nastavenou délku můžete během vaření prodloužit, pokud to bude potřeba. Chcete-li zkrátit nebo prodloužit délku vaření, otočte voličem času/hmotnosti. Čas lze zvyšovat/snižovat po jedné minutě, až do deseti minut. Otočením voliče na nulu ukončíte vaření.
4. V režimu mikrovlnného ohřevu nepoužívejte kovové nádoby.

Návod pro rozmrazování

Tipy pro rozmrazování

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

Doba odstavení

Jednotlivé porce mohou být ohřívány téměř okamžitě po rozmrazení. Velké porce jsou uprostřed zmrzlé. Před tepelnou úpravou nechte pokrm odstát alespoň jednu hodinu. V průběhu této doby dochází k vyrovnání teploty a pokrm je rozmrazován vedením tepla. Poznámka: Pokud pokrm nemá být ihned tepelně upraven, uložte ho do chladničky. Rozmražený pokrm nezmrazujte, pokud ho nejdříve tepelně neupravíte.

Kýty a drůbež

Kýty je vhodné umístit na obrácený talíř nebo plastový rošt, aby maso neleželo ve vlastní šťávě. Jemné nebo vyčnívající části pokrmu je nutno chránit malými kousky fólie.

Kousky fólie lze používat v troubě, pokud se nebudou dotýkat stěn trouby.

Mleté maso nebo kostky a mořské potraviny

Vzhledem k tomu, že tyto potraviny rychle rozmrazí, je nutné je oddělit, při rozmrazování lámat velké kusy na menší a oddělit je, jakmile rozmrznou.

Malé porce

Řízky a porce kuřete musí být odděleny co možná nejdříve, aby rovnoměrně rozmrzaly. Tučné části a konce rozmrazí rychleji. Rozložte je ke středu otočného talíře nebo je zakryjte kousky fólie.

Chléb

Bochníky vyžadují odstavnou dobu 5 až 30 minut, aby se rozmrazil vnitřek. Odstavnou dobu lze zkrátit oddělením krajiců a překrojením bochníků či jiného pečiva na polovinu.

Zvukové signály

V programech automatického rozmrazování se ozývají zvukové signály. Zvukové signály vás upozorní, že máte pokrm zkontrolovat, zamíchat, oddělit jednotlivé kusy nebo zakrýt malé části. V případě nedodržení těchto pokynů nemusí rozmrazování proběhnout rovnoměrně.



Rozmrazovací tabulky

Jídlo	Hmotnost/ množství	Čas a režim	Postup
Chlebové bulky (3)	1 kus 85 g	1000 W 20-30 sek	Odstát 5 min
Velká brioška (3)	1 kus 400 g	Combi 2; 3 min 30 sek	Odstát 5 min
Sýr (camembert) (3)	1 kus 250 g	270 W 7 min 30 sek	Odstát 1 hodina minimum
Sýr (feta) (3)	1 kousek 200 g	270 W 7-8 min	Odstát 20 min minimum
Sýr cottage (tvaroh) (3)	1 kus 250 g	270 W 8-10 min	Odstát 10 min
Croissanty – malá brioška (1, 4)	2 kusy 100 g	Combi 2; 1 min & 2 min Grill 1	Odstát 1 min
Rozinkové pečivo (1, 4)	1 kus 120 g	Combi 2; 1 min 30 sek & 3 min Grill 1	Odstát 1 min
Rybí filety slabé (2, 3)	4 kusy 500 g	270 W 10-15 min	Odstát 15 min
Rybí filety silné (2, 3)	1 kus 380 g	270 W 12-14 min	
Rybí steaky bez kostí (2, 3)	1 kus 450 g	270 W 10-12 min	
Ovoce – maliny (1)	200 g	270 W 6-8 min	Odstát 15 min
Ovoce – švestky/meruňky (1)	300 g	270 W 11-13 min	Odstát 15 min
	700 g	270 W 20-22 min	
Hamburger (2,3)	1 kus 100 g	270 W 6-7 min	Odstát 10 min
	2 kusy 200 g	270 W 10-12 min	
Pečivo z listového těsta (1, 3)	1 kousek 375 g	270 W 4-5 min	Odstát 20 min v lednici
Křehké pečivo (1, 3)	1 kousek 500 g	270 W 4-5 min	
Těsto na pizzu (1, 3)	1 kus 240 g	270 W 4 min 30 sek	Odstát 10 min
Krevety a garnáti malé velikosti (2)	200 g	270 W 7-9 min	Rozbijte led a několikrát odvodněte. Odstát 10 min
	450 g	270 W 10-12 min	
Krevety velké (2)	300 g	270 W 15 min	
Vařená šunka, libová (2)	4 plátky 200 g	270 W 5-6 min	Odstát 5 min
Lahůdkový tučný salám (2)	12 plátků 250 g	270 W 8-9 min	
Dezerty			
Černý les (1)	1 kus 600 g	270 W 10-15 min	Odstát 15 min
Čokoládový fondant (1)	1 kus 450 g	440 W 3 min	Odstát 10 min
Koblihy (1, 4)	1 kus 50 g	Combi 2; 1 min 20 sek	Odstát 3 min v troubě
	2 kusy 100 g	Combi 2; 1 min 30 sek	
Oplatky (1, 4)	1 kus 20 g	Combi 2; 50-60 sek	Přidejte 1 min gril pro větší křehkost
	2 kusy 40 g	Combi 2; 1 min 30 sek	
Ovocný koláč (maliny) (3)	470 g	270 W 8-10 min	Odstát 10 min

(1) Uprostřed otočte nebo zamíchejte. (2) Během rozmrazování několikrát, obracet nebo oddělovat. (3) Odstraňte obal a umístěte do žáruvzdorné misky. (4) V případě potřeby umístěte na grilovací mřížku, do žáruvzdorného talíře.

Použití funkce rychlého nastavení 30 s

Pomocí této funkce lze rychle nastavit dobu vaření v třicetisekundových přírůstcích.



Opakovaným tisknutím tlačítka **Quick 30** nastavte požadovanou dobu (až 5 minut). Každým stisknutím se doba prodlouží o 30 sekund. Doba vaření se zobrazuje na displeji. Výkon je předem nastaven na 1000 W.

Stiskněte tlačítko startu

Trouba se spustí a na displeji se začne odpočítávat doba vaření. Po dokončení zazní pět zvukových signálů.

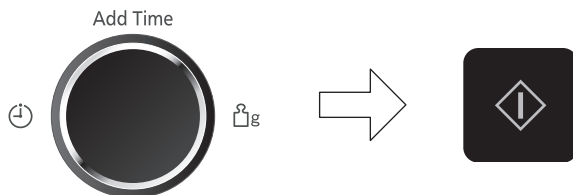


Poznámka

1. Je-li to třeba, můžete použít jiný stupeň výkonu. Požadovaný stupeň výkonu vyberte před stisknutím tlačítka **Quick 30**.
2. Po nastavení doby vaření tlačítkem **Quick 30** nelze používat otočný ovladač.
3. Tato funkce nebude fungovat 1 minutu po manuálním vaření.

Použití funkce prodloužení doby vaření

Pomocí této funkce lze po skončení předchozího cyklu prodloužit dobu vaření.



Po skončení vaření otočte otočný ovladač na funkci prodloužení doby vaření (Add Time). Maximální doba vaření: mikrovlnný ohřev – 1000 W max. 30 minut, ostatní stupně výkonu max. 90 minut; grilování a kombinované – 90 minut.

Stiskněte tlačítko startu
Trouba se spustí a na displeji se začne odpočítávat doba vaření.



Poznámka

1. Tuto funkci lze použít pouze při mikrovlnném ohřevu, grilování a kombinovaném vaření; nelze ji použít s automatickými programy.
2. Funkce prodloužení doby vaření nebude fungovat po 1 minutě vaření.
3. Funkci prodloužení doby vaření lze použít po vícefázovém vaření.
4. Stupeň výkonu zůstane stejný jako v poslední fázi. Tato funkce nebude fungovat, je-li poslední fázi odstátí.

Grilování

Grilovací systém trouby vám poskytne vysoce efektivní vaření široké škály pokrmů, např. masové kostky, klobásy, steaky, toasty atd. Jsou dostupná 3 rozdílná nastavení grilu. Skleněný talíř musí být vždy na svém místě, pokud troubu používáte.



Stisknutím tlačítka Grilování zvolte výkonový stupeň.
Světelná kontrolka se rozsvítí a na displeji se objeví výkonový stupeň grilování (1, 2 nebo 3).

Nastavte čas
Otáčením ovladače zvolte dobu vaření do 90 minut.

Stiskněte tlačítko startu
- na displeji je odpočítáván čas.

Počet stisknutí	Stupeň výkonu	Výkon ve watttech
1 stisknutí	Grilování 1 (vysoký výkon)	1000 W
2 stisknutí	Grilování 2 (střední výkon)	850 W
3 stisknutí	Grilování 3 (nízký výkon)	700 W

Úprava doby během vaření

Je-li to nutné, dobu vaření lze během vaření zkrátit nebo prodloužit otáčením otočného ovladače. Doba se zkracuje nebo prodlužuje po minutách, maximálně však o 10 minut. Otočením otočného ovladače na nulu troubu vypnete.



Poznámka

1. Položte pokrm na drátěném roštu na otočný talíř. Pod rošt umístěte talíř z varného skla (Pyrex®), aby zachytil kapající tuk.
2. Při grilování pokrm nezakrývejte.
3. Gril **NEPŘEDEHŘÍVEJTE**.
4. Grilování je možné zapnout pouze v případě, že jsou dvířka zavřená. Pokud jsou dvířka otevřená, nelze zvolit tuto funkci.
5. Při provádění programu GRILOVÁNÍ není používán mikrovlnný ohřev.
6. Většina pokrmů musí být obrácena v polovině doby ohřevu. Přitom otevřete dvířka a **OPATRNĚ** vytáhněte drátěný rošt. Používejte ochranné rukavice.
7. Jakmile obrátíte pokrm, vraťte ho do trouby a zavřete dvířka. Je nutno zavřít dvířka a stisknout tlačítko START. Na displeji trouby bude odpočítáván čas zbývající do konce grilování. Kdykoli v průběhu přípravy pokrmu můžete dvířka otevřít a zkontrolovat průběh grilování.
8. V průběhu přípravy může gril střídavě žhnout a pohasínat, avšak to je zcela normální. Po grilování je vždy nutno troubu vyčistit, než ji opět použijete v režimu Mikrovlnný nebo Kombinovaný ohřev.



POZOR

Drátěný rošt musí být vždy používán spolu se skleněným talířem. Jestliže chcete rošt vyjmout z trouby, uchopte ho 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.

Kombinovaný ohřev

Kombinované vaření je vhodné pro pokrmy, které se obvykle grilují, a k ohřívání malých zákusků. Při vaření se bude spínat a vypínat gril – to je normální.



Vyberte stupeň.

Světelná kontrolka Kombinovaného ohřevu se rozsvítí a na displeji se objeví výkonový stupeň (1, 2 nebo 3).

Nastavte čas

Otáčením ovladače zvolte dobu vaření do 90 minut.

Stiskněte tlačítko startu

Na displeji je odpočítáván čas

Stiskněte	Stupeň	MW	Gril
1 stisknutí	Kombinovaný 1	440 W	vysoký výkon
2 stisknutí	Kombinovaný 2	300 W	vysoký výkon
3 stisknutí	Kombinovaný 2	300 W	střední výkon

Při přípravě pokrmů kombinovaným ohřevem mikrovlnné záření ohřeje rychle pokrm, zatímco gril ho propeče a vytvoří křupavou kůrku.

Úprava doby během vaření

Je-li to nutné, dobu vaření lze během vaření zkrátit nebo prodloužit otáčením otočného ovladače. Doba se zkracuje nebo prodlužuje po minutách, maximálně však o 10 minut. Otočením otočného ovladače na nulu troubu vypnete.



Poznámka


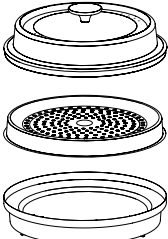
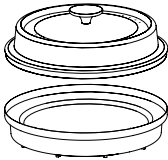
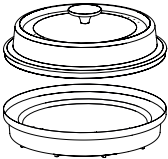
- Drátěný rošt je třeba používat při Kombinovaném ohřevu a Grilování. Nepoužívejte kovové příslušenství, které nebylo dodáno spolu s troubou. Pod rošt umístěte talíř z varného skla, který bude zachytávat kapající tuk.
- Drátěný rošt použijte výhradně určeným způsobem. **NEPOUŽÍVEJTE** ho, pokud připravujete v troubě pokrm o hmotnosti nižší než 200 g v ručním režimu. Malé porce nepřipravujte Kombinovaným ohřevem, nýbrž **GRILOVÁNÍM** nebo **MIKROVLNNÝM** ohřevem.
- Při kombinovaném ohřevu nezakrývejte připravovaný pokrm.
- NEPŘEDEHŘÍVEJTE** gril při kombinovaném ohřevu.
- Pokud vložíte do trouby příliš 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 okamžitě troubu vypněte.
- Některé pokrmy by měly být připravovány Kombinovaným ohřevem bez použití drátěného roštu, jako např. roštěnce, pokrmy s kůrkou, hrách a puding. Pokrmy by měly být připravovány na nekovovém talíři postaveném přímo na otočném talíři.
- NEPOUŽÍVEJTE** nádoby určené pro **MIKROVLNNÝ** ohřev při kombinovaném ohřevu (nejsou-li určeny přímo k tomuto účelu). Nádoby musí být odolné proti teplotě, které vydává gril - k tomuto účelu je ideální varné sklo, např. Pyrex® nebo keramika.
- NEPOUŽÍVEJTE** vlastní kovové nádoby ani cínové nádoby, protože v takovém případě mikrovlnné záření neprostupuje pokrmy rovnoměrně.



POZOR

Drátěný rošt musí být vždy používán spolu se skleněným talířem. Jestliže chcete rošt vyjmout z trouby, uchopte ho 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 příslušenství (manuální provoz)

Funkce	Použitá příslušenství	Pokyny	Zapékací mísa
Grilování do křupava	Zapékací mísa 	Některé pokrmy uvařené mikrovlnným ohřevem mohou mít rozměklou kůrku. S použitím zapékací mísy upečete pizzy, quiche, koláče a další pokrmy dohněda a křupava jako v běžné troubě. Zapékací mísa funguje trojím způsobem: mísa se sama ohřívá mikrovlnami, pokrm se ohřívá grilem. Dno zapékací mísy absorbuje mikrovlny a přeměňuje je v teplo, které ohřívá pokrm. Nepřílnavý povrch zapékací mísy zvyšuje přenos tepla.	Abyste dosáhli nejlepších výsledků, před použitím zapékací mísu předehřejte. Položte ji přímo na skleněný talíř a předehřívajte mikrovlnným ohřevem 1000 W po dobu 3 minut. Zhnědnutí pokrmu (například klobás či řízků) můžete ještě vylepšit tím, že zapékací mísu před předehřevem potřete olejem. Vyjměte zapékací mísu z trouby a vložte do ní pokrm. Používejte chňapky, protože mísa může být velmi horká. Abyste dosáhli nejlepších výsledků, je dobré vložit pokrm do zapékací mísy bezprostředně po předehřátí. Při časově prodlevě nelze zaručit, že mísa bude mít požadovaný účinek. Viz přehled dob vaření na straně 37.
Vaření v páře	Souprava Steam Plus (zapékací mísa, paňák a poklička) 	Souprava Steam Plus je vhodná pro vaření zeleniny, brambor, rybích filetů, celých ryb či kuřecích filetů v páře. Dno zapékací mísy absorbuje mikrovlny a ohřívá vodu, která v ní je. Tím vzniká pára, která vaří pokrm.	Nalijte do zapékací mísy 150 ml kohoutkové vody a vložte paňák. Pokrm položte přímo na paňák. Zakryjte zapékací mísu pokličkou a položte přímo na skleněný talíř. Viz přehled dob vaření na straně 37.
Pečení	Zapékací mísa a poklička 	Používá se zapékací mísa s pokličkou. Vhodné potraviny, jako jsou rybi filety, kuřecí kousky či hamburgry, se pokládají přímo do zapékací mísy. Pokrm se pak vaří díky teplu přenášenému ze dna zapékací mísy. Pokrm bude zespodu do hněda a křupava opečený.	Pokrm vložte přímo do zapékací mísy, zakryjte pokličkou a položte na skleněný talíř. Zapékací mísu není třeba předehřívát. Je-li to nutné, během vaření pokrm promíchejte. Viz přehled dob vaření na straně 37.
Dušení	Zapékací mísa a poklička 	Používá se zapékací mísa s pokličkou. Je vhodné pro dušení rýže, mořských potravin, masa nebo zeleniny a vaření polévek. Pokrm se pak vaří díky teplu přenášenému ze dna zapékací mísy.	Pokrm vložte přímo do zapékací mísy, zakryjte pokličkou a položte na skleněný talíř. Zapékací mísu není třeba předehřívát. Během vaření míchejte, je-li třeba. Viz recepty na straně 38.

Vaření se soupravou Steam Plus

Péče o soupravu Steam Plus

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



Poznámka

1. Při grilování do křupava nepředehřívajte zapékací mísu déle než 5 minut.
2. Zapékací mísu vždy pokládejte do středu skleněného talíře a zajistěte, aby se nedotýkala vnitřních stěn trouby, protože by mohlo dojít k jiskření a následnému poškození vnitřku trouby.
3. Zapékací mísu vždy pokládejte na skleněný talíř. Zapékací mísu nepoužívejte společně s roštem.
4. Při manipulaci s příslušenstvím vždy používejte chňapky.
5. Než pokrm začnete vařit, vždy odstraňte veškeré obaly.
6. Na horkou zapékací mísu nepokládejte materiály citlivé na teplo, aby nedošlo ke vznícení.
7. Soupravu Steam Plus nepoužívejte v jiných mikrovlnných troubách ani v běžných troubách.
8. Pařák ani pokličku nepoužívejte samostatně.
9. Zapékací mísu lze používat v konvenční troubě. Nejlepších výsledků při grilování do křupava dosáhnete, když použijete zapékací mísu a kombinaci grilování a mikrovlnného ohřevu. Zapékací mísu lze předehřívát pouze mikrovlnným ohřevem (výkon 1000 W).



Upozornění!

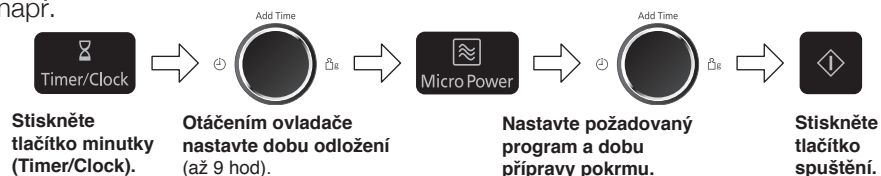
Při manipulaci s příslušenstvím vždy používejte chňapky. Při vaření v páře, pečení a dušení vždy používejte pokličku. Při odklápění pokličky po uvaření pokrmu nemějte obličej příliš blízko soupravy – pára vás může opařit.

Použití časovače

Oddálení spuštění přípravy pokrmu

Časovačem můžete naprogramovat vaření s odloženým začátkem.

např.



Poznámka

1. Lze naprogramovat třífázovou přípravu pokrmů, včetně oddálení spuštění přípravy.

např.

Doba oddálení spuštění: 1 hod

1000 W: 10 min

300 W: 20 min



2. Je-li naprogramována doba oddálení delší než 1 hodina, čas se bude odpočítávat v minutách. Je-li kratší než jedna hodina, bude se čas odpočítávat v sekundách.
3. Oddálení spuštění přípravy pokrmu nelze naprogramovat před automatickými programy.
4. Pokud během doby odložení spuštění otevřete dvířka, čas na displeji se bude dále odpočítávat.

Prodleva

Časovačem můžete naprogramovat odstavnou dobu po konci vaření nebo jí můžete troubou naprogramovat jako minutku.

např.



Poznámka

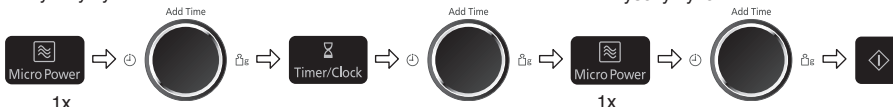
1. Lze naprogramovat fázovou přípravu pokrmu včetně doby prodlevy.

např.

Vysoký výkon: 4 min

Prodleva: 5 min

Vysoký výkon: 2 min



2. Dojde-li během doby prodlevy nebo při naprogramování trouby jako minutového časovače k otevření dvířek trouby, bude se čas na displeji i nadále odpočítávat.
3. Tuto funkci můžete také využít jako minutku. V takovém případě stiskněte časovač, nastavte čas a stiskněte Start.
4. Odstavnou dobu nelze naprogramovat po automatickém programu.
5. Pokud je naprogramovaná doba odstátí delší než jedna hodina, čas se bude odpočítávat po minutách. Je-li kratší než jedna hodina, čas se bude odpočítávat po sekundách.

Vícefázové vaření

Vaření o dvou nebo třech fázích

Příklad:



Stiskněte tlačítko pro nastavení výkonu při mikrovlnném ohřevu.

Otočným ovladačem nastavte dobu vaření.

Stiskněte tlačítko pro nastavení výkonu při mikrovlnném ohřevu.

Otočným ovladačem nastavte dobu vaření.

Stiskněte tlačítko Start. Tím je spuštěn program přípravy a na displeji se začne odpočítávat čas.

Příklad: ROZMRAZOVÁNÍ dvě minuty a vaření jídla na 1000 W výkon tři minuty.



Stiskněte dvakrát tlačítko pro mikrovlnný výkon a zvolte tak výkon pro 270 W.

Otočným ovladačem nastavte dobu vaření na 2 minuty.

Stiskněte jednou tlačítko pro mikrovlnný výkon a zvolte tak 1000 W výkon.

Otočným ovladačem nastavte dobu vaření na 3 minuty.

Stiskněte tlačítko Start.

Příklad: GRIL 3 výkon 4 minuty a vaření jídla na 440 w výkon 5 minut.



Stiskněte třikrát tlačítko pro grilovací výkon a zvolte tak úroveň grilování 3.

Otočným ovladačem nastavte dobu vaření na 4 minuty.

Stiskněte čtyřikrát tlačítko pro mikrovlnný výkon a zvolte tak 440 W výkon.

Otočným ovladačem nastavte dobu vaření na 5 minut.

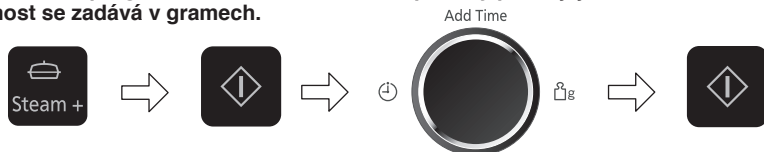
Stiskněte tlačítko Start.

Poznámka

1. Pro trojfázové vaření zvolte další program před stisknutím tlačítka Start.
2. Stisknutím tlačítka Stop/zrušit za provozu zastavíte činnost. Stisknutím Start znovu spustíte naprogramovanou činnost. Po dvojnásobném stisknutí Stop/zrušit se naprogramovaná činnost zastaví a vymaže.
3. Pokud neprobíhá žádná činnost, stisknutím Stop/zrušit vymažete zvolený program.
4. Automatické programy nelze použít s vícefázovým vařením.

Programy Steam Plus

Pomocí těchto programů lze vařit nebo ohřívat pokrmy podle jejich hmotnosti. Hmotnost se zadává v gramech.



Vyberte požadovanou kategorii a vložte zapékač mísu do trouby přímo na skleněný talíř.

Tlačítkem startu zapněte troubu a nechte předehřát zapékač mísu.







Po skončení předehřátí zazní zvukový signál. Do zapékač mísy vložte pokrm a nastavte jeho hmotnost. Pomalým otáčením se hmotnost zvyšuje po 10 gramech. Při rychlém otáčení se hmotnost zvyšuje po 100 gramech.

Stiskněte tlačítko startu



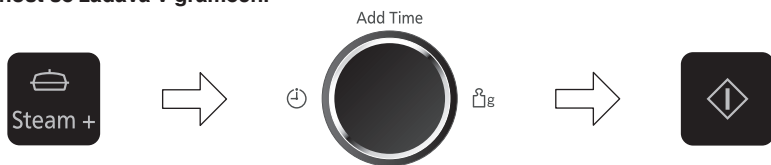
Poznámka

1. Programy Steam Plus lze používat **výhradně** pro uvedené pokrmy.
2. Vařte pouze pokrmy, které nepřekračují uvedený rozsah hmotnosti.
3. Pokrm vždy zvažte a nespolehejte na informace z obalu.
4. Používejte pouze níže uvedené příslušenství soupravy Steam Plus.
5. Při vaření pokrmů, jako je zmrazená pizza, zmrazené bramborové pokrmy nebo chlazený quiche, v programech Steam Plus **nezakrývejte** pokrm, protože tím zabráníte zhnědnutí.
6. U většiny pokrmů uvařených automatickým programem je dobré nechat jídlo po uvaření tzv. **odstát**, aby se teplo rovnoměrně rozptýlilo do středu pokrmu.
7. Vzhledem k odlišným vlastnostem různých potravin před podáváním zkontrolujte, zda se pokrm vaří a zda je dovařený.

Program	Hmotnost	Příslušenství	Pokyny
1. Zmrazená pizza  1 stisknutí	120 g - 440 g		K ohřevu a rozpečení zmrazeného polotovaru pizzy, bruschetty nebo sýrové bagety. Stiskněte jednou tlačítko Steam Plus. Odstraňte obal a položte pizzu do předehřáté zapékač mísy. Po skončení programu přendejte pizzu na táč, kde vychladne. Tento program není vhodný pro vysoké pizzy, plněné pizzy nebo velmi tenké pizzy, jako je flammekueche.
2. Zmrazené bramborové pokrmy  2 stisknutí	200 g - 500 g		K ohřívání a zapékání zmrazených bramborových pokrmů. Stiskněte dvakrát tlačítko Steam Plus. Po předehřátí zapékač mísy do ní vložte bramborový pokrm. Doporučujeme vařit v jedné vrstvě a při zvukovém znamení promíchat. Tento program není vhodný pro galetky, krokety a bramborové kuličky.
3. Chlazený quiche  3 stisknutí	150 g - 400 g		K ohřívání čerstvého polotovaru quiche. Stiskněte třikrát tlačítko Steam Plus. Odstraňte obal a položte quiche do předehřáté zapékač mísy. Po skončení programu 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.

Programy Steam Plus

Pomocí těchto programů lze vařit v páře či dusit pokrmy podle jejich hmotnosti. Hmotnost se zadává v gramech.



Vyberte požadovanou kategorii
Rozsvítí se kontrolky Steam Plus a funkce vaření a na displeji se zobrazí číslo programu.

Nastavte hmotnost


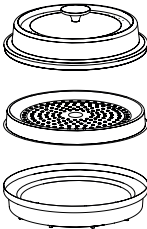

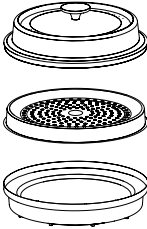
Hmotnost pokrmu nastavte pomocí otočného ovladače. Pomalým otáčením se hmotnost zvyšuje po 10 gramech. Při rychlém otáčení se hmotnost zvyšuje po 100 gramech.

Stiskněte tlačítko startu


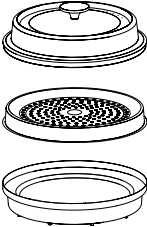

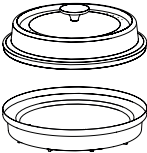

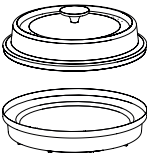


Poznámka

1. Programy Steam Plus lze používat **výhradně** pro uvedené pokrmy.
2. Vařte pouze pokrmy, které nepřekračují uvedený rozsah hmotnosti.
3. Pokrm vždy zvažte a nespolehejte na informace z obalu.
4. Používejte pouze příslušenství uvedené na stranách 29-30.
5. U většiny pokrmů uvařených automatickým programem je dobré nechat jídlo po uvaření tzv. **odstát**, aby se teplo rovnoměrně rozptýlilo do středu pokrmu.
6. Vzhledem k odlišným vlastnostem různých potravin před podáváním zkontrolujte, zda se pokrm vaří a zda je dovařený.

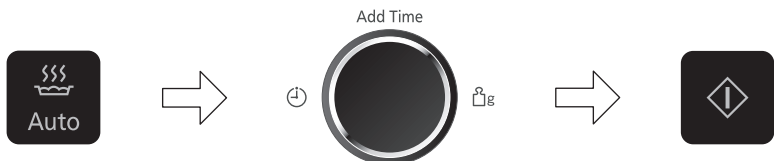
Program	Hmotnost	Příslušenství	Pokyny
4. Rybí filety v páře  4 stisknutí	200 g - 500 g		TK vaření čerstvých rybích filetů v páře (treska, losos). Nalijte 150 ml kohoutkové vody do zapékačké mísy. Čerstvé rybí filety položte na pařák vložený do zapékačké mísy. Zakryjte pokličkou a položte na skleněný talíř. Stiskněte čtyřikrát tlačítko Steam Plus. Zadejte hmotnost čerstvých rybích filetů. Stiskněte tlačítko startu.
5. Kuřecí prsa v páře  5 stisknutí	200 g - 800 g		K vaření čerstvých kuřecích prsou v páře. Hmotnost jednotlivých porcí by měla být mezi 100 až 250 gramy. Nalijte 150 ml kohoutkové vody do zapékačké mísy. Čerstvá kuřecí prsa položte na pařák vložený do zapékačké mísy. Zakryjte pokličkou a položte na skleněný talíř. Stiskněte pětikrát tlačítko Steam Plus. Zadejte hmotnost čerstvých kuřecích prsou. Stiskněte tlačítko startu.

Programy Steam Plus

Program	Hmotnost	Příslušenství	Pokyny
6. Brambory v páře  6 stisknutí	150 g - 500 g		<p>K vaření oloupaných brambor v páře. Oloupejte brambory a nakrájejte je na stejné velké kousky. Nalijte 150 ml kohoutkové vody do zapékačské mísy. Připravené brambory položte na paňák vložený do zapékačské mísy. Zakryjte pokličkou a položte na skleněný talíř. Stiskněte šestkrát tlačítko Steam Plus. Pomocí otočného ovladače zadejte hmotnost a poté stiskněte tlačítko startu.</p>
7. Mušle  7 stisknutí	250 g (1 Porce) 500 g (2 Porce)	 Přísady Porce 500 g 60 g jemně nakrájené šalotky 1 polévková lžice másla 150 ml bílého vína 500 g mušlí Porce 250 g 40 g jemně nakrájené šalotky 1/2 polévková lžice másla 100 ml bílého vína 250 g mušlí	<p>K vaření čerstvých mušlí v bílé vinné omáčce (250 g, nebo 500 g). Připravte přísady podle receptu níže. Omyjte a oškrábejte mušle a odstraňte uzdičky. Otevřené mušle vyhoďte. Do zapékačské mísy dejte máslo a šalotku. Položte na skleněný talíř bez pokličky. Stiskněte sedmkrát tlačítko Steam Plus. Vyberte 250 g, nebo 500 g a stiskněte tlačítko startu. Při zvukovém znamení přidejte mušle a víno a promíchejte. Zakryjte pokličkou, položte na skleněný talíř a stiskněte tlačítko startu.</p>
8. Rizoto  8 stisknutí	500 g (2 Porce) 1000 g (4 Porce)		<p>K vaření rizota (500 g, nebo 1000 g). Připravte podle níže uvedeného receptu. Stiskněte osmkrát tlačítko Steam Plus. Vyberte 500 g, nebo 1000 g a stiskněte tlačítko startu. Při zvukovém znamení promíchejte.</p>
Přísady Na 1000 g (4 porce) 40 g sušených hřibků 1 cibule 50 g másla 250 g rýže arborio 1 stroužek česneku 400 ml horké vody s 1 kostkou zeleninového bujónu v kostce 30 g parmazánu Na 500 g (2 porce) použijte poloviční množství jednotlivých přísad. Nádobí: žádné Příslušenství: Zapékačská mísa a poklička Steam Plus			<ol style="list-style-type: none"> 1. Namočte houby podle pokynů dodavatele – 40 g hub ve 400 ml vody nebo 20 g ve 200 ml vody. 2. Do zapékačské mísy dejte rýži, nakrájenou cibuli, máslo, rozetřený česnek a nakrájené namočené houby. 3. Přidejte zeleninový bujón a vodu (150 ml na čtyři porce, 75 ml na dvě porce). Zakryjte pokličkou. 4. Zapékačskou mísu položte na skleněný talíř. 5. Do uvařeného pokrmu vmíchejte parmazán.

Automatické programy

Tato funkce umožňuje upravovat pokrmy v závislosti na hmotnosti. Hmotnost musí být zadávána v gramech.







Nastavte požadovanou kategorii. Světelná kontrolka automatického režimu se rozsvítí a na displeji se objeví číslo automatického programu.

Nastavte hmotnost
Hmotnost pokrmu nastavte pomocí otočného ovladače. Pomalým otáčením se hmotnost zvyšuje po 10 g. Při rychlém otáčení se hmotnost zvyšuje po 100 g.









Stiskněte tlačítko Start.

Poznámka

1. Programy s automatickým vážením lze použít POUZE pro uvedené pokrmy.
2. Pokrmy vařte pouze v uvedených hmotnostních rozsazích.
3. Jídlo vždy zvažte, nespolehejte se na informace z obalu.
4. Použijte pouze příslušenství uvedené na stranách 31-32.
5. Pokud použijete automatický kombinovaný program, nepřikrývejte jídlo, protože by pak nezhnědlo a žár grilu by roztavil plastový obal.
6. Pro většinu jídla je vhodná ODSTAVNÁ doba. Po vaření v automatickém programu umožňuje ohřát vnitřek jídla.
7. Musíte počítat s odchylkami v jídle. Před servírováním zkontrolujte, zda je jídlo dostatečně uvařené a teplé.

Program	Hmotnost	Příslušenství	Pokyny
9. Čerstvé maso  1 stisknutí	200 g - 800 g		Ohřev hotového jídla na talíři nebo v kastrolu. Všechna jídla musejí být předem uvařené. Jídla by měla mít teplotu chladničky, přibližně +5 °C. Přikryjte, jednou stiskněte automatický ohřev a po zvukovém signálu zamíchejte. Na konci programu znovu zamíchejte a nechte několik minut odstát. Velké kusy masa/ryb v řídké omáčce mohou vyžadovat delší přípravu. Tento program není vhodný pro škrobnatá jídla, jako je rýže, nudle nebo brambory.
10. Mražená jídla  2 stisknutí	200 g - 500 g		Ohřev zmrazeného hotového jídla nebo kastrolu; Všechna jídla musejí být předvařené a zmrazená (-18 °C). Přikryjte. Stiskněte dvakrát automatické vaření. Po zvukovém signálu zamíchejte a nakrájejte větší kusy na kousky. Na konci programu znovu zamíchejte a nechte několik minut odstát. Před konzumací zkontrolujte teplotu a vařte delší dobu. Tento program není vhodný pro porcovatelná mražená jídla.

Automatické programy

Program	Hmotnost	Příslušenství	Pokyny
11. Čerstvá Zelenina  3 stisknutí	200 g - 800 g		Vaření čerstvé zeleniny. Umístěte připravenou zeleninu do nádoby vhodné velikosti. Pokropte jednou polévkovou lžící vody na 100 g zeleniny. Přikryjte děrovanou přilnavou fólií nebo pokličkou. Stiskněte třikrát automatické vaření. Po zvukovém signálu zamíchejte. Po vaření odvodněte a okořeňte podle chuti.
12. Čerstvé ryby  4 stisknutí	200 g - 800 g		Vaření rybích filetů nebo steaků. Umístěte do vhodné nádoby, přidejte 1-3 polévkové lžíce (15-45 ml) vody. Přikryjte děrovanou přilnavou fólií nebo pokličkou. Stiskněte čtyřikrát automatické vaření.
13. Rýže  5 stisknutí	100 g - 300 g		Vaření rýže pro kořeněná jídla, ne rýžové nákypy (thajská rýže, Basmati, jasmínová rýže, Surinam, Arborio nebo středomořská rýže). Před vařením rýži pečlivě propláchněte. Použijte velkou nádobu. Přidejte k rýži • čajovou lžičku soli a dvojnásobek vařící vody. Přikryjte pokličkou nebo děrovanou přilnavou fólií. Stiskněte pětikrát automatické vaření. Po zvukovém signálu zamíchejte. Po vaření nechte 5 minut odstát.
14. Kuřecí kousky  6 stisknutí	200 g - 700 g		K vaření čerstvých kuřecích kousků s kostí, např. stehen, paliček, čtvrtek. Položte kuřecí kousky kůží směrem dolů, přímo na rošt položený na skleněném talíři. Pod rošt položte žáruvzdorný talíř k zachycení odkapávající šťávy. Stiskněte šestkrát tlačítko Auto. Pokrm nezakrývejte. Při zvukovém signálu pokrm otočte. Na konci programu nechte několik minut odstát.

Rychlé rozmrazování

Tato funkce se používá k rozmrazování mletých mas, masových kostek, porcovaného kuřete, kýt nebo pečiva. Stiskněte tlačítko rychlého rozmrazování (Turbo), vyberte správnou kategorii rozmrazování a poté zadejte hmotnost pokrmu v gramech (strana 34).

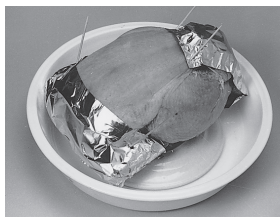
Pokrm položte na vhodný talíř. Pokud rozmrazujete celé kuře nebo kýtu, položte je na obrácený talíř nebo na táč vhodný do mikrovlnné trouby. Masové kostky, porcované kuře nebo krajíce chleba rozmrazuje v jedné vrstvě. Pokrm není nutné přikrývat.

V rozmrazovacích programech se uplatňuje princip **teorie chaosu**, který zajišťuje rychlé a rovnoměrné rozmrazení. Trouba vydává nahodilé pulzy mikrovlnné energie, což zrychluje rozmrazování. V průběhu programu vás zvuková znamení upozorní, že je třeba pokrm zkontrolovat. **Při rozmrazování je třeba pokrm často obracet či jím míchat a v případě nutnosti zakrýt citlivá místa. Při prvním zvukovém znamení pokrm obraťte a je-li to možné, zakryjte citlivá místa. Při druhém zvukovém znamení pokrm obraťte, rozdělte (kotlety) nebo rozrušte (mleté maso).**

1. zvukové znamení
Obráťte nebo zakryjte



1. zvukové znamení
Obráťte nebo zakryjte



2. zvukové znamení
Obráťte nebo rozrušte

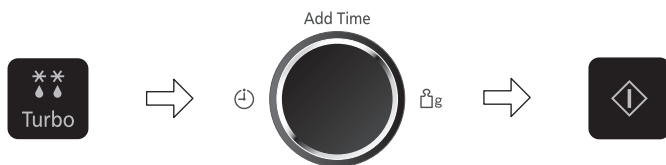


Poznámka

1. Během rozmrazování pokrm kontrolujte. Každá potravina se rozmrazuje jinou rychlostí.
2. Pokrm není nutné přikrývat.
3. Pokrm často obračejte nebo míchejte, především když zazní zvukové znamení. Je-li to nutné, některé části pokrmu zakryjte (viz bod 5).
4. Mleté maso, masové kostky či porcované kuře rozrušte či oddělte, co nejdříve to je možné, a rozmrazujte je v jedné vrstvě.
5. Zakrytím citlivé části pokrmu zamezíte jejímu uvažení. To je nutné především při rozmrazování kuřete nebo kýty. Jako první se rozmrazují vnější části, takže je dobré chránit křídla, prsa apod. nebo tučná místa alobalem zajištěným párátky.
6. Pokrm nechte odstát, aby se rozmrazila i střední část (u celého kuřete nebo kýty minimálně jednu až dvě hodiny).

Rychlé rozmrazování

Tato funkce umožňuje rozmrazovat zmrazené potraviny v závislosti na hmotnosti.



zvolte požadovaný program rychlého rozmrazování




Na displeji se zobrazí číslo automatického programu. Indikátor mikrovlnné trouby, automatického vaření a rychlého rozmrazování se rozsvítí.

Hmotnost zmrazeného pokrmu nastavte pomocí otočného ovladače.

Pomalým otáčením voliče nastavíte hmotnost s přesností 10 g. **Rychlým otáčením voliče** nastavíte hmotnost s přesností 100 g.

Stiskněte tlačítko Start.

Upozorníme, že v průběhu rozmrazování je třeba pokrmy zamíchat nebo obrátit.

Program	Min./Max. hmotnost	Tipy
15. Malé kousky  1 stisknutí	150 g - 1000 g	Malé kousky masa, škeble, párky, mleté maso, rybí filé, steaky, řízky (100 g až 400 g). Stiskněte jednou rychlé rozmrazování. Po zvukovém signálu otočte/zamíchejte.
16. Velký kus  2 stisknutí	400 g - 2000 g	Velké kusy masa, celé kuře, kýta. Stiskněte dvakrát rychlé rozmrazování. Celá kuřata a kýty musíte při rozmrazování přikrýt. Chraňte křídla, prsa a tučné části alobalem upevněným párátky. Alobal se nesmí dotknout stěn trouby. Před vařením byste měli ponechat jednu až dvě hodiny odstát. Po zvukovém signálu otočte/přikryjte.
17. Chléb  3 stisknutí	100 g - 800 g	Malé nebo velké bochníky chleba, bílého nebo celozrnného. Umístěte bochník na kuchyňský ubrousek. Stiskněte třikrát rychlé rozmrazování a po zvukovém signálu otočte. Nechte chléb odstát 5 minut (bílý světlý chléb) až 30 minut (hutný žitný chléb). Velké bochníky při odstavné době překrojte napůl. Tento program není vhodný pro chléb krájený na krajíce ani sladké pečivo.



Poznámka

Viz str. 18 s pokyny pro rozmrazování.

Tabulky pro ohřívání a vaření



Poznámka

Vždy zkontrolujte, zda je jídlo po ohřátí v mikrovlnné troubě teplé. Pokud si nebudete jistí, vraťte je do trouby. Jídlo vyžaduje **ODSTAVNOU DOBU**, a to zejména v případě, že je nelze zamíchat. Čím hustší jídlo, tím delší odstavtná doba.

Jídlo	Hmotnost/ množství	Čerstvé	Mražené
Nápoje – káva – mléko			
1 hrnek (1)	240 ml	1000 W 1 min 30 sek	–
2 hrnky (1)	470 ml	1000 W 2 min 30 sek	–
1 jug (1)	600 ml	1000 W 4 min 30 sek až 5 min	–
Polévka (chlazená) (1, 2)	300 ml	1000 W 1 min 40 sek	–
	1000 ml	1000 W 8 - 9 min	–
Polévka (pokojevá teplota) (1, 2)	300 ml	1000 W 2 min	1000 W 5 - 6 min
	1000 ml	1000 W 7 - 8 min	1000 W 15 -16 min
Hotová 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, merlík, 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 (silné) (1, 2)	1 kus	1000 W 40-50 sek	1000 W 1 min 20 - 30 sek
	2 kusy	1000 W 50-60 sek	–
Paupiette s omáčkou (1, 2) (Rinderroulade)	1 kus	1000 W 4 min 30 sek a nechat dojít	–
	2 kusy	1000 W 7 min a nechat dojít	–
Plněné zelné listy (1, 2)	2 kusy 310 g	–	1000 W 10 min
	4 kusy 710 g	–	1000 W 16 - 17 min
1 čtvrtina pečeného kuřete	1 kus 300 g	1000 W 3-4 min	–
Pečené maso – Hackbraten (1, 2)	2 plátky 250 g	600 W 3 min	–
Boloňská omáčka (1, 2)	210 g	600 W 3 min (pokojevá teplota)	–
Holandská omáčka (1, 2)	100 g 2 kostky	–	1000 W 1 min 40 sek
	300 g 6 kostky	–	1000 W 4 min 10 sek
Dětské jídlo (1, 2) (malý hrnek, pokojevá teplota)	120 g	600 W 40 sek	–
	200 g	600 W 1 min	–
	250 g	600 W 1 min - 1 min 30 sek	–
Dětské jídlo (zeleninová kaše) (1, 2)	100 g	–	1000 W 1 min 40 sek

(1) uprostřed otočte nebo zamíchejte. (2) zakryjte (3) v případě potřeby umístěte na grilovací mřížku, do žáruvzdorného talíře. (P) položte do předehřáté zapékačské misky (3 min 1000 W), v případě potřeby namaštěnou.

Tabulky pro ohřívání a vaření

Jídlo	Hmotnost/ množství	Čerstvé	Mražené
Gratinované			
Rybí bordelaise	400 g	-	Combi 1; 16-18 min
Lasagne	400 g	Combi 1; 8 min (3)	Combi 1; 13-14 min
	600 g	Combi 1; 9-10 min 3 min nechat dojít (3)	1000 W 13 min & 4 min Grill 1 na mřížce
Moussaka	350 g	Combi 1; 7-8 min (3)	Combi 1; 10-11 min
	450 g - 500 g	Combi 1; 8-9 min (3)	1000 W 11 min & 3 min Grill 1 na mřížce
Gratinované těstoviny se šunkou/tuňákem	300 g - 350 g	Combi 1; 8 min (3)	Combi 1; 10-11 min
Pastýřský koláč	400 g	Combi 1; 6-7 min	Combi 1; 14 min
	600 g	Combi 1; 11 min & 4 min Grill 1 na mřížce	1000 W 13 min & 5 min Grill 1 na mřížce
Předvařená jídla			
Kantonská rýže (1, 2)	500 g	-	1000 W 5 min
Kuřecí křídla/kousky	6 kusy 250 g	1000 W 1 min 40 sek	1000 W 2 min 30 sek
	8 kusy 400 g	1000 W 3 min	1000 W 5-6 min
Uzeniny Knacki (1, 2)	3 kusy 100 g	1000 W 30-40 sek	600 W 2 min 30 sek
	6 kusy 200 g	1000 W 1 min	600 W 3 min 30 sek
Croque monsieur (1, 3)	1 kus 150 g	Combi 2; 4 min 30 sek	Combi 1; 4 min 30 sek
Masové paštiky (1, 2)	1 kus 100 g	600 W 1 min & 2 min nechat dojít	600 W 1 min 30 sek - 2 min
	2 kusy 200 g	600 W 2 min	600 W 5 min
Brambory plněné sýrem (3)	1 kus 140 g	-	Combi 1; 7 min
	2 kusy 240 g	-	Combi 1; 9-10 min
Rizoto s houbami (1, 2)	600 g	-	1000 W 7-8 min
Krájená uzenina s omáčkou (2)	2 kusy 220 g	1000 W 1 min 30 sek-2 min	-
Boloňské tagliatelle (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 20 sek	1000 W 5 min
Opékané brambory ze syrových (1, 3)	2 kusy 350 g	Combi 1; 13 min	-

(1) uprostřed otočte nebo zamíchejte. (2) zakryjte (3) v případě potřeby umístěte na grilovací mřížku, do žáruvzdorného talíře. (P) položte do předehřáté zapékačské misky (3 min 1000 W), v případě potřeby namaštěnou.

Přehled dob vaření se soupravou Steam Plus

Jídlo	Hmotnost/ množství	Čerstvé	Mražené
Grilování do křupava (zapékací mísa)			
Preclík se sýrem/slaninou (P)	1 kus 130 g	Combi 2; 1 min 30 sek	Combi 1; 3 min
	2 kusy 250 g	-	Combi 1; 3 min 30 sek
Kuřecí nugety (P, 1)	8 kusy 100 g	-	Combi 1; 3 min
Sýrový croissant (P)	1 kus 70 g	Combi 2; 1 min	Combi 2; 2 min 30 sek
	2 kusy 140 g	Combi 2; 2 min	Combi 2; 3 min
Cordon bleu (P, 1)	1 kus 100 g	Combi 2; 5 min	Combi 1; 4 min 30 sek
	2 kusy 300 g	Combi 2; 6 min	Combi 1; 8 min
Obalované ryby (P, 1)	1 kus 140 g	Combi 2; 4 min 30 sek	Combi 1; 5 min 30 sek
	2 kusy 280 g	Combi 2; 5-6 min	Combi 1; 8 min
Galette, zelenina (P, 1)	4 kusy 150 g	-	Combi 1; 4 min
Masová/uzeninová rolka (P)	2 kusy 160 g	Combi 2; 5-6 min	Combi 1; 4 min
Cibulový koláč (P)	1 kus 160 g	Combi 1; 2 min 2 min nechat dojít	Combi 1; 7 min 2 min nechat dojít
Špenátový koláč (P)	1 kus 400 g		Combi 1; 8 min 3 min nechat dojít
Palačinky plněné, svinuté (P, 1)	2 kusy 240 g	Combi 1; 3 min	Combi 1; 5 min 3 min nechat dojít
Pizza freshup (P)	1 kus 300 g	Combi 2; 3-5 min	Combi 2; 8-10 min
Pizza piccolinis (P)	9 kusy 270 g	-	Combi 1; 6 min & 5 min grill 1
Vepřový koláč (P)	1 kus 75 g	Combi 1; 2 min	Combi 1; 3 min 30 sek
	2 kusy 150 g	Combi 1; 2 min	Combi 1; 5 min
Samosy (P, 1)	4 kusy 240 g	Combi 2; 5 min	Combi 1; 8 min 30 sek
Cibulová tortilla (P, 1)	1 kus 250 g	Combi 1; 5 min	Combi 1; 7 min
	1 kus 500 g	Combi 1; 6 min 30 sek	Combi 1; 10 min
Uzenina ze syrového (P,1) silná tenká	4 x 240 g	Combi 2; 8 min	-
	4 x 140 g	Combi 2; 7 min	-
Vaření v páře (zapékací mísa, parák a poklička) Nalijte 150 ml kohoutkové vody do zapékací mísy.			
Brokolice	300 g	1000 W 10-12 min	-
Mrkev	250 g	1000 W 12-14 min	-
Cuketa	250 g	1000 W 8-10 min	-
Hrášek, kukuřice	300 g	-	1000 W 13-15 min
Krevety	350 g	1000 W 13-15 min	-
Celá makrela	2 x 200 g	1000 W 14-16 min	-
Celý cejn	2 x 300 g	1000 W 18-20 min	-
Pečení (zapékací mísa a poklička)			
Losos (4)	2 kusy 280 g	1000 W 10-15 min	-
Okoun (4)	2 kusy 180 g	1000 W 6-8 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 kusy 220 g	-	1000 W 10 min

(1) uprostřed otočte nebo zamíchejte. (2) zakryjte (3) v případě potřeby umístěte na grilovací mřížku, do žáruvzdorného talíře. (4) Kůží směrem dolů. (P) položte do předehřáté zapékací mísy (3 min 1000 W), v případě potřeby namaštěnou.

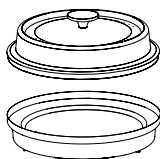
Minestrone

přísady

4-6 porcí

2 stroužky nakrájeného česneku
 15 ml olivového oleje
 1 cuketa, rozříznutá podélně na 4 díly a nakrájená na tenké plátky
 na kostičky nakrájená mrkev
 stvoly na plátky nakrájeného řapíkatého celeru
 600 ml zeleninového bujónu v kostce
 15 ml cukru
 15 ml rajčatového pyré
 400 g nakrájených konzervovaných rajčat
 1 bobkový list
 1 snítky tymiánu
 150 g konzervované cizrny (bez nálevu)

Přislusňství: zapékací mísa a poklička



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

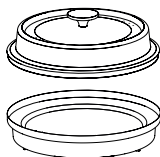
Bouillabaisse

přísady

4-6 porcí

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

Přislusňství: zapékací mísa a poklička



1. Smíchejte všechny přísady v zapékací míse. Zakryjte pokličkou, přísady položte na skleněný talíř a vařte na 1000 W 20 minut, nebo dokud není ryba uvařená.
2. Před podáváním vyndejte tymián. Dochuťte dle potřeby.

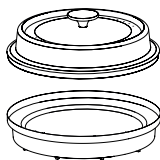
Ratatouille

přísady

4 porcí

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 rozetřený stroužek česneku
 400 g nakrájených konzervovaných rajčat
 sůl a pepř

Příslušenství: zapékačí mísa a poklička



1. Smíchejte všechny přísady v zapékačí míse. Zakryjte pokličkou, položte na skleněný talíř a vařte na 1000 W 20–25 minut, nebo dokud zelenina nezměkne. V polovině doby vaření promíchejte. Dochutěte dle potřeby.

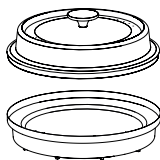
Klobáska s dušenou cizrnou a bramborami

přísady

4 porcí

1 polévková lžice olivového oleje
 100 g na kostičky nakrájené pikantní klobásky
 1 rozetřený stroužek česneku
 400 g konzervované cizrny (bez nálevu)
 500 g na kostičky nakrájených brambor
 500 ml zeleninového bujónu
 petrželová nať na ozdobení

Příslušenství: zapékačí mísa a poklička



1. Smíchejte všechny přísady v zapékačí míse. Zakryjte pokličkou, položte na skleněný talíř a vařte na 1000 W 40 minut, nebo dokud zelenina nezměkne. V polovině doby vaření promíchejte.
2. Před podáváním nechte 5 minut odstát. Ozdobte petrželovou natí. Dochutěte dle potřeby.

Croque Monsieur

Přísady

1 porce

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

Nádobí: žádné

Příslušenství: rošt

1. Položte toastový chléb namazanou stranou nahoru na rošt a grilujte na stupěň 1 po dobu 4 minut, nebo dokud chléb nezžhnedne.
2. Neopečenou stranu jednoho krajíce chleba namažte hořčicí a obložte šunkou a sýrem. Zakryjte druhým krajícem tak, aby opečená strana směřovala nahoru. Vložte zpátky na rošt a vařte programem Combi 2 po dobu 1,5 - 2 minut nebo dokud sýr nezměkne.

Lasagne

Přísady

4 porce

Masová omáčka:
1 nakrájená cibule
1 rozetřený stroužek česneku
5 ml oleje
400 g nakrájených konzervovaných rajčat
150 ml červeného vína
30 ml rajčatového pyré
5 ml směsi koření
500 g mletého hovězího masa sůl a pepř

Lasagne:

500 ml bešamelové omáčky
100 g nastrouhaného tvrdého sýra, např. čedaru
5 ml hořčice
sůl a pepř
50 g nastrouhaného parmazánu
250 g čerstvých lasagni

Nádobí: 1 hrnec Pyrex® 1,5 l s pokličkou, 1 větší čtyřhranná mísa

1. Dejte do hrnce cibuli, česnek a olej. Zakryjte pokličkou a položte na skleněný talíř. Vařte na 600 W 3 minuty. Přidejte do hrnce ostatní přísady masové omáčky. Dobře promíchejte. Zakryjte pokličkou a vařte na 1000 W 10 minut. Promíchejte. Poté vařte na 600 W 15–20 minut, nebo dokud se maso neuvaří.
2. Přidejte do bešamelu hořčici, koření a strouhaný sýr. Na dno mísy dejte vrstvu masové omáčky, poté vrstvu lasagni (dbejte na to, aby se jednotlivé lasagné nepřekrývaly) a nakonec vrstvu bešamelu. Opakujte postup dvakrát tak, aby jako poslední byla vrstva bešamelu. Posypte parmazánem. Vložte na skleněný talíř a vařte programem Combi 1 po dobu 10–15 minut, nebo dokud vrchní vrstva nezezlátne.

Bostonské brownies

Přísady

4 porce

100 g čokolády pro vaření
100 g másla
100 g hnědého cukru
100 g mouky
50 g nastrouhaných ořechů
2 polévkové lžice kakaového prášku
1 čajová lžička prášku do pečiva
1 pytlíček vanilkového cukru
2 ušlehaná vejce

Nádoba: Nádoba o rozměrech

16 x 20 cm z varného skla vyložená nepromastitelným papírem

1. Vložte čokoládu a máslo do misky a vařte dvě minuty při 600 W, dokud se čokoláda nerozpustí.
2. Přimíchejte ostatní složky a dobře ušlehejte.
3. Nalijte na talíř a vařte přibližně 6 minut v programu Combi 1 nebo do zatumnutí.
4. Před nakrájením na kostky nechte vychladnout.

Otázky a odpovědi

Otázka: Proč není možné zapnout troubu?

Odpověď: Není-li možné troubu zapnout, postupujte následující m způsobem:

1. Je trouba správně zapojena do síťové zásuvky? Vytáhněte vidlici síťové šňůry ze zásuvky, vyčkejte 10 sekund a znovu vidlici zasuňte do zásuvky.
2. Zkontrolujte jistič nebo pojistku. Nastavte jistič do provozní polohy nebo vyměňte pojistku, pokud došlo k aktivování jističe či ke spálení pojistky.
3. Jestliže jistič nebo pojistka jsou v pořádku, zapojte do zásuvky jiný spotřebič. V případě, že spotřebič funguje, mohlo dojít k závadě na troubě. V případě, že spotřebič nefunguje, mohlo dojít k závadě v zásuvce. Je-li pravděpodobné, že je vadná trouba, obraťte se na autorizované servisní středisko.

Otázka: Mikrovlnná trouba ruší můj televizní přijímač. Je to normální?

Odpověď: Při vaření v mikrovlnné troubě může docházet k rušení televizních nebo rozhlasových přijímačů, wi-fi, chůviček, zařízení s bluetooth a dalších bezdrátových zařízení. Toto rušení je podobné rušení, které způsobují jiné malé domácí spotřebiče, jako jsou mixéry, vysavače, fény apod., a neznamená, že by trouba byla vadná.

Otázka: Na troubě nelze nastavit program. Proč?

Odpověď: Trouba je navržena tak, že nepřijímá nesprávný program. Trouba například neakceptuje čtvrtý stupeň.

Otázka: Z větracích mřížek někdy uniká teplý vzduch. Proč?

Odpověď: Teplo, které se uvolňuje z pokrmu, ohřívá vzduch uvnitř trouby. Ohřátý vzduch je vytlačován prouděním vzduchu uvnitř trouby. Ve vzduchu není přítomno mikrovlnné záření. Za provozu nesmějí být větrací mřížky trouby zakryty.

Otázka: Mohu v troubě použít běžný teploměr?

Odpověď: Pouze v případě, že jste zvolili režim GRILOVÁNÍ. Kovové části některých teploměrů mohou způsobit vznik elektrického oblouku v troubě, a proto by neměly být používány v režimech MIKROVLNNÝ OHŘEV a KOMBINOVANÝ OHŘEV.

Otázka: Z trouby se ozývá bzucení a klepání, jakmile nastavím KOMBINOVANÝ OHŘEV. Co způsobuje tyto zvuky?

Odpověď: Přechod z MIKROVLNNÉHO OHŘEVU na GRILOVÁNÍ a souvisí s nastavením. To je však zcela normální.

Otázka: V KOMBINOVANÉM REŽIMU a při GRILOVÁNÍ moje trouba zapáchá a vychází z ní kouř? Proč?

Odpověď: Po opakovaném používání doporučujeme troubu vyčistit a poté ji po dobu 5 minut nechat v provozu bez jídla, skleněného talíře a kruhové podložky v režimu grilování. Tím dojde k vypálení veškerého jídla, zbytků nebo oleje, které mohly způsobit zápach a/ nebo kouř.

Otázka: Trouba přestane mikrovlnně vařit a na displeji se objeví „H97“ a „H98“.

Odpověď: Displej upozorňuje na problém vytváření mikrovln. obraťte se na autorizované servisní centrum.

Otázka: Ventilátor se stále točí i po skončení vaření. Proč?

Odpověď: Po použití trouby může stále běžet ventilátor, jenž ochlazuje elektrické součásti. To je normální a nijak to nebrání v používání trouby.

Péče o troubu

1. Před čištěním vypněte troubu.
2. Udržujte v čistotě vnitřek trouby, těsnění dvířek a těsnící plochy. Pokud se odstříknuté pokrmy nebo vylité tekutiny připečou na stěny trouby, těsnění dvířek nebo těsnící plochy, otřete je vlhkým hadříkem. Silné znečištění lze odstranit běžným mycím prostředkem. Agresivní nebo abrazivní mycí prostředky nejsou vhodné k tomuto účelu. **NEPOUŽÍVEJTE BĚŽNÉ PROSTŘEDKY PRO ČIŠTĚNÍ TROUBY.**
3. Na čištění skla dvířek trouby nepoužívejte hrubé čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky, jelikož by mohly poškrábat povrch a způsobit roztržení skla.
4. Vnější povrch trouby otřete vlhkým hadříkem. Dbejte, aby do větrací mřížky nenatekla voda, protože by mohlo dojít k poškození vnitřních dílů trouby.
5. Znečištěný ovládací panel otřete měkkým suchým hadříkem. Při čištění ovládacího panelu nepoužívejte agresivní ani abrazivní mycí prostředky. Při čištění ovládacího panelu ponechejte dvířka otevřená, aby nedošlo k náhodnému zapnutí trouby. Po očištění trouby stisknutím tlačítka STOP/ZRUŠIT vymažete displej nebo nastavte otočný ČASOVÝ SPÍNAČ do polohy NULA.
6. Jestliže se vysráží pára na vnitřní straně dvířek nebo na vnějším povrchu kolem dvířek, setřete ji měkkým hadříkem. Může k tomu dojít v případě, že mikrovlnná trouba pracuje v prostředí s vysokou vlhkostí, avšak v žádném případě se nejedná o projev závady.
7. Čas od času je nutno vyjmout a očistit skleněný talíř. Talíř opláchněte v teplé mýdlové vodě nebo v myčce.
8. Kruhová podložka a dno vnitřního prostoru trouby se mají pravidelně čistit, aby se zabránilo nadměrné hlučnosti. Jednoduše vyčistíte povrch dna trouby jemným saponátem a horkou vodou, poté jej vysušte čistým hadříkem. Kruhovou podložku lze opláchnout jemnou mýdlovou vodou. Během opakovaného používání trouby dochází k hromadění výparů v důsledku přípravy pokrmů, avšak tyto výpary v žádném případě neovlivňují povrch dna nebo součásti kruhové podložky. Po vyjmutí kruhové podložky z vnitřního prostoru trouby za účelem čištění musí být tato podložka opět umístěna do správné polohy v troubě.
9. V režimu GRILOVÁNÍ nebo KOMBINOVANÝ OHŘEV nevyhnutelně odstříkují z některých pokrmů tuk na stěny trouby. Jestliže trouba není udržována v čistotě, může za provozu vycházet z trouby "kouř".
10. Při čištění 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. Není-li trouba udržována v čistém stavu, může dojít k narušení povrchových ploch, což může následně ovlivnit životnost spotřebiče a případně představovat bezpečnostní riziko.
13. Větrací otvory udržujte stále čisté. Kontrolujte, zda nejsou vzduchové otvory na horní, spodní nebo zadní straně trouby zablokovány prachem nebo jiným materiálem. Při zablokování větracích otvorů se trouba může přehřát, což ovlivní její provoz a případně to může představovat bezpečnostní riziko.
14. Veškeré příslušenství trouby lze mýt v myčce nádobí.

Technická specifikace

Výrobce	Panasonic	
Model	NN-GD38HS / NN-GD36HM	
Napájení	230 V 50 Hz	
Provozní kmitočet:	2450 MHz	
Příkon:	Maximální	2000 W
	Mikrovlnný ohřev	1050 W
	Grilování	1050 W
Výkon:	Mikrovlnný ohřev	1000 W (IEC-60705)
	Grilování	1000 W
Vnější rozměry (š x h x v) (mm)	488 mm (š) x 395 mm (h) x 279 mm (v)	
Vnitřní rozměry (š x h x v) (mm)	315 mm (š) x 353 mm (h) x 178 mm (v)	
Hmotnost bez obalu (přibl.)	10 kg	
Hlučnost	57 dB	

Technická specifikace může být změněna bez předchozího upozornění.

Tento výrobek splňuje evropskou normu pro poruchy elektromagnetické kompatibility (EMC = elektromagnetická kompatibilita) EN 55011. Podle uvedené normy je toto zařízení zařazeno do skupiny 2, třídy B a splňuje předepsané limity. Zařazení do skupiny 2 znamená, že vysokofrekvenční energie je generována záměrně ve formě elektromagnetického záření, které je určeno pro ohřev pokrmů. Třída B znamená, že tento výrobek může být používán v domácnosti.

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

Dovozce: Panasonic Marketing Europe GmbH

Kontakt: Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Německo





Panasonic Corporation
<http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2017

F0003BW61SU
PA0317-10417
Printed in P.R.C.