

Návod na obsluhu

Parná kombinovaná mikrovlnná rúra

Model č. NN-DS59NB
NN-DS59NM

Určené len pre použitie v
domácnostiach



INVERTER NN-DS59NB



Naskenujte QR kód pre ďalšie recepty a úplnú verziu návodu na obsluhu.



**Provencalske rybne
filé na pare**



**Kuracie prsia na
pare s citrónom a
tymianom**

Slovensky

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred uvedením tejto rúry do prevádzky si pozorne prečítajte tieto pokyny a odložte si ich pre budúce použitie.

OBSAH

Ďakujeme za kúpu tohto spotrebiča značky Panasonic.

Bezpečnostné pokyny.....	4
Likvidácia starého zariadenia.....	10
Inštalácia a pripojenie	10
Umiestnenie rúry	11
Dôležité bezpečnostné pokyny	12
Starostlivosť a čistenie vašej rúry	18
Dodatočné odporúčania	19
Príslušenstvo rúry	20
Jednotlivé časti rúry.....	21
Ovládací panel	23
Spôsob používania otočného ovládača	24
Displej.....	24
Nádoby a materiály vhodné na použitie	25
Režimy pečenia.....	27
Zobrazenie pokynov.....	30
Voľba pípnutia.....	31
Nastavenie času	31
Použitie časovača.....	32
Použitie funkcie pridania času	32
Detská poistka	33
Mikrovlnné varenie a rozmrazovanie.....	33
Grilovanie.....	34

Pečenie v rúre	34
Varenie v pare	35
Parný ráz	35
Kombinované varenie: Gril a mikrovlny	36
Kombinované varenie: Varenie s parou	37
Viacstupňové varenie.....	38
Programy ohrevu snímačom	39
Automatické programy	40
Nastavenie čistenia	43
F1. Drain Water (Odčerpanie vody)	43
F2. System Cleaning (Čistenie systému)	44
F2. System Cleaning (Čistenie systému)	45
F3. Deodorization (Odstraňovanie zápachu)	45
F4. Cavity Cleaning (Čistenie vnútorného priestoru).....	46
Čistenia zásobníka vody.....	47
Tabuľky rozmrazovania.....	48
Tabuľky ohrevu.....	50
Tabuľky pečenia/varenia.....	56
Tabuľky vyprážania v rúre s nízkym obsahom tuku	64
Otázky a odpovede.....	66
Recepty.....	68
Technické údaje.....	72

Bezpečnostné pokyny

- Dôležité bezpečnostné pokyny. Pred použitím tejto rúry si pozorne prečítajte tieto pokyny a uschovajte si ich pre použitie v budúcnosti.
- Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a staršie a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými a mentálnymi schopnosťami a bez dostatočných skúseností a znalostí, ak sú pod dohľadom alebo boli poučené o bezpečnom použití spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť a porozumeli možnému nebezpečenstvu, vrátane unikajúcej pary. Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru. Držte spotrebič a jeho napájací kábel mimo dosah detí mladších ako 8 rokov.
- Pri inštalácii tejto rúry musí byť možné jednoducho odpojiť spotrebič od elektrickej siete odpojením zástrčky alebo vypnutím ističa.
- Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
- **Varovanie!** Pre kohokoľvek iného ako kompetentnú osobu je nebezpečné vykonávať akýkoľvek servis alebo opravu, ktorá zahŕňa odstránenie krytu, ktorý poskytuje ochranu pred vystavením mikrovlňnej energii. Spotrebič je potrebné skontrolovať, či nie je poškodené tesnenie dvierok a oblasti tesnenia dvierok a Ak sú dvierka alebo tesnenie dvierok poškodené, rúra sa nesmie prevádzkovať, kým ju neopraví kompetentná osoba.

Bezpečnostné pokyny

- **Varovanie!** Nemanipulujte so spotrebičom ani nevykonávajte žiadne nastavenia a opravy dvierok, krytu ovládacieho panela, bezpečnostných spínačov ani žiadnych dielov rúry. Nedemontujte vonkajší kryt rúry, ktorý zaisťuje ochranu proti pôsobeniu mikrovlnnej energie. Opravy môže vykonávať len kvalifikovaný servisný technik.
- **Varovanie!** Tekutiny a iné pokrmy nesmiete ohrievať v uzatvorených nádobách, pretože môžu explodovať.
- **Varovanie!** Neumiestňujte rúru do blízkosti elektrického alebo plynového sporáku.
- **Varovanie!** Deti môžu používať spotrebič len ak boli poučené o použití a sú schopné spotrebič používať bezpečným spôsobom a porozumeli možným rizikám pri nesprávnom použití. Zabezpečte, aby sa deti po použití rúry nedotýkali horúceho vonkajšieho krytu.
- Táto rúra je určená len pre použitie na pracovnej ploche. Nie je určená pre zabudovanie alebo v uzatvorenej skrinke. Spotrebič nesmie byť umiestnený v skrinke.

Pri použití na pracovnej ploche:

- Rúru musíte postaviť na rovný, stabilný povrch, 85 cm nad podlahou, do zadnou stranou umiestnenou proti zadnej stene. Pre správnu prevádzku rúry musíte zabezpečiť dostatočný priestor, 5 cm z jednej a druhej strany, 15 cm zhora; 10 cm zozadu.
- Pri ohreve pokrmu v plastovej alebo papierovej nádobe pokrmy často kontrolujte, pretože tieto typy obalov sa môžu pri prehriatí vznietiť.

Bezpečnostné pokyny

- Ak sa v rúre objaví dym alebo plameň, stlačte tlačidlo ... **Stop/Cancel** a nechajte dvierka zatvorené pre udusenie plameňa. Odpojte napájací kábel alebo odskrutkujte príslušnú poistku alebo vypnite istič.
- Tento spotrebič je určený len pre použitie v domácnosti.
- Pri ohrievaní tekutín, napr. polievky, omáčky a nápojov vo vašej rúre, môže dôjsť k prehriatiu tekutiny nad bod varu bez náznaku bublania. Mohlo by to viesť k náhlemu vykypeniu horúcej tekutiny.
- Mikrovlnný ohrev nápojov môže vyvolať oneskorený náhly var, preto treba byť pri manipulácii s nádobou opatrný.
- Obsah detských fliaš musíte dobre premiešať alebo pretrepať. Pred podávaním skontrolujte teplotu, aby ste zabránili popáleniu.
- Nevarte vajíčka v škrupine a celé natvrdo uvarené vajcia pomocou **mikrovln**. Môže dôjsť k zvýšeniu tlaku a následnej explózii aj po skončení ohrevu a vybratí pokrmu z rúry.
- Pravidelne čistite vnútro rúry, tesnenie dvierok a oblasť tesnenia dvierok. Pri postriekaní pokrmu a tekutín na steny rúry, dno, tesnenie alebo oblasť tesnenia utrite ihneď tieto nečistoty vlhkou utierkou. Pri odolnejšom znečistení môžete použiť jemný čistiaci prostriedok. Neodporúčame použitie drsných a agresívnych čistiacich prostriedkov.
- **Nepoužívajte komerčne dostupné čističe na rúry.**

Bezpečnostné pokyny

- Niektoré potraviny môžu pri varení nevyhnutne postriekať steny rúry masťou. Ak rúru občas nečistíte, môže počas používania začať „dymiť“.
- Ak nebudete rúru udržiavať čistú, môže to viesť k znehodnoteniu povrchu, čo môže mať negatívny vplyv na životnosť spotrebiča a môže to viesť k nebezpečným situáciám.
- **Varovanie!** Pri použití režimu **grilu, rúry, pary** alebo **kombinovaných** režimov sa môžu prístupné časti mikrovlnnej rúry veľmi zahriať. Malé deti mladšie ako 8 rokov by sa mali držať mimo dosahu rúry. Deti by mali rúru používať len pod dohľadom dospelých.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič.
- Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné, agresívne čističe ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškodiť povrch, čo môže viesť k oslabeniu skla.
- Vonkajší povrch rúry, vrátane vetracích otvorov na skrinke rúry a dvierkach sú horúce v priebehu režimu **grilu, rúry, pary** alebo **kombinovaných** režimov, zvýšte pozornosť pri otváraní alebo zatváraní dvierok a pri vkladaní a vyberaní potravín a príslušenstva.
- Tento spotrebič nie je určený pre ovládanie pomocou externého časovača alebo systému samostatného diaľkového ovládania.
- V prípade poruchy elektroniky je možné rúru vypnúť iba z elektrickej zásuvky.
- Používajte len riad vhodný pre použitie v mikrovlnnej rúre.

Bezpečnostné pokyny

- **Varovanie!** Tento spotrebič produkuje vriacu horúcu paru.
- Počas a po varení s funkciou pary neotvárajte dvierka rúry, keď je vaša tvár veľmi blízko rúry. Pri otváraní dvierok buďte opatrní, pretože para môže spôsobiť zranenie.
- **Varovanie!** Pri otvorení dvierok môže unikať para. Ak je v rúre para, nesiahajte dovnútra holými rukami! Hrozí nebezpečenstvo popálenia! Používajte kuchynské rukavice.
- Správnu inštaláciu príslušenstva poličky nájdete na stranách 19-20.
- Rúra má výhrevné telesá umiestnené v jej hornej časti a na dne rúry. Po používaní funkcie **grilu, rúry, pary** alebo **kombinovaných** režimov, sú povrchy vo vnútri rúry veľmi horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov vo vnútri rúry. **Po varení pomocou týchto funkcií bude príslušenstvo rúry veľmi horúce.**
- Kovové nádoby alebo riad s kovovým lemom by sa nemali používať počas mikrovlnného varenia. Vyskytnú sa iskrenia.
- Táto mikrovlnná rúra je určená výhradne pre ohrev potravín a nápojov. Pri ohreve potravín s nízkym obsahom vlhkosti, ako je napríklad pečivo, čokoláda, sušienky a cukrovinky, buďte opatrní. Pri veľmi dlhom ohreve sa môžu rýchlo spáliť, vyschnúť alebo vznietiť. Neodporúčame zohrievať potraviny s nízkym obsahom vlhkosti, ako je popcorn alebo krekry. Sušenie potravín, novín alebo odevov a ohrev ohrievacích vložiek, obuvi, húb, vlhkých utierok, vreciek, vriec, ohrievacích fliaš a podobných predmetov môže spôsobiť poranenie alebo vznik požiaru.

Bezpečnostné pokyny

- Osvetlenie rúry musí meniť len kvalifikovaný servisný technik školný výrobcom. **Nepokúšajte** sa demontovať vonkajší kryt rúry.
- Pred použitím rúry umiestnite odkvapkávací plech na svoje miesto. Na strane 21 nájdete informácie o správnej inštalácii.
- Účelom odkvapkávacieho plechu je zachytávať nadbytočnú tekutinu počas režimu varenia v **pare** a **kombinovaného** režimu. Musíte ho vyprázdniť po každom použití funkcie **pary** a **kombinovaného** režimu.
- Nepoužívajte zásobník vody, ak je prasknutý alebo poškodený, pretože vytečenie vody môže spôsobiť skrat a zasiahnutie elektrickým prúdom. Ak je zásobník vody poškodený, kontaktujte vášho predajcu.
- **Upozornenie!** Aby ste zabránili nebezpečenstvu z dôvodu nechceného resetovania tepelnej poistky, nesmiete tento spotrebič napájať cez externé spínacie zariadenie, ako je časovač alebo pripájať k obvodu, ktorý sa pravidelne vypína dodávateľskou službou.
- Spotrebič nesmie byť inštalovaný za ozdobnými dvierkami, aby sa predišlo prehriatiu.
- Rúru by ste mali pravidelne čistiť a odstraňovať všetky zvyšky jedla.

Likvidácia starého zariadenia



**Len pre Európsku úniu a štáty s
recyklačnými systémami**

Tento symbol na výrobku a/alebo v sprievodnej dokumentácii znamená, že použité elektrické a elektronické zariadenia sa nesmú kombinovať s bežným komunálnym odpadom.

Pre správne zaobchádzanie, obnovu a recykláciu odnesite tieto produkty na príslušné zberné miesta, v súlade s vašou národnou legislatívou.

Ich správnou likvidáciou pomôžete šetriť cenné zdroje a predchádzať možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a životné prostredie.

Podrobnejšie informácie o zbere a recyklácii odpadu získate od miestnej samosprávy.

Za nesprávnu likvidáciu tohto odpadu môžu byť v súlade s národnou legislatívou uvalené sankcie.

Inštalácia a pripojenie

Skontrolujte svoju rúru

Rozbaľte rúru, odstráňte všetok baliaci materiál a skontrolujte rúru, či nie je poškodená, ako sú priehlbiny, zlomené západky dvierok alebo praskliny na dvierkach. Ak zistíte akékoľvek poškodenie, ihneď informujte svojho predajcu. Neinštalujte poškodenú rúru.



Dôležité!

Z dôvodu osobnej bezpečnosti musí byť tento spotrebič správne uzemnený.

Pokyny k uzemneniu

Ak nie je vaša elektrická zásuvka uzemnená, je na vašej osobnej zodpovednosti nahradiť ju za správne uzemnenú elektrickú zásuvku.

Prevádzkové napätie

Napätie musí zodpovedať hodnotám uvedeným na výrobnom štítku rúry. Ak použijete vyššie ako uvedené napätie, môže to spôsobiť požiar alebo iné nebezpečenstvo.

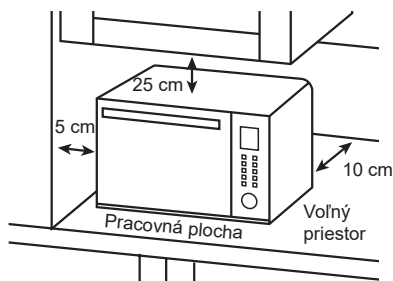
Umiestnenie rúry

Táto rúra je určená pre použitie len na pracovnej ploche. Nie je určený na vstavané použitie ani na použitie vo vnútri skrine. Spotrebič nesmie byť umiestnený v skrinke.

Použitie na pracovnej ploche

Rúra musí byť umiestnená na rovnom, stabilnom povrchu 85 cm nad podlahou, pričom zadná časť rúry musí byť umiestnená oproti zadnej stene. Pre správnu funkciu musí mať rúra dostatočný prietok vzduchu, t.j. 5 cm na jednej strane, pričom druhá musí byť otvorená; 25 cm priestoru hore; 10 cm vzadu.

1. Rúru umiestnite na rovný a stabilný povrch viac ako 85 cm nad podlahu.
2. Keď sa dverka rúry otvoria, nepreťahujte nádobu cez okno dveriek a zaťaženie dveriek by nemalo presiahnuť 3,5 kg.
3. Keď je táto rúra nainštalovaná, musí byť možné jednoducho ju odpojiť od elektrickej siete vytiahnutím zástrčky alebo vypnutím ističa.
4. Pre správnu prevádzku ponechajte dostatočný voľný priestor pre cirkuláciu vzduchu okolo rúry.



5. Neumiestňujte túto rúru do blízkosti elektrického alebo plynového sporáka.
6. Nepoužívajte rúru vonku.
7. Neodstraňujte nožičky spotrebiča.
8. Spotrebič nepoužívajte v prostredí s vysokou vlhkosťou.
9. Napájací kábel sa nesmie dotýkať vonkajšieho povrchu rúry. Udržujte kábel mimo horúce plochy. Nenechávajte napájací kábel visieť cez okraj pracovnej dosky alebo stola. Neponárajte napájací kábel, zástrčku ani rúru do vody.
10. Neblokujte vetracie otvory na bokoch a zadnej strane rúry. Ak tieto otvory zablokujete, rúra by sa mohla v priebehu prevádzky prehrievať. V tomto prípade je rúra chránená tepelnou bezpečnostnou poistkou a prevádzka sa obnoví až po ochladení.
11. Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnostiach.

Dôležité bezpečnostné pokyny

Pozorne si prečítajte a uchovajte pre budúce použitie.



Varovanie!

Dôležité bezpečnostné pokyny.

1. Tesnenie dvierok a oblasť tesnenia je potrebné čistiť vlhkou utierkou. Spotrebič skontrolujte z hľadiska poškodenia tesnenia dvierok a oblasti tesnenia a ak sú poškodené, spotrebič nesmiete používať, pokiaľ ho neopraví servisný technik vyškolený výrobcom.
2. Nepokúšajte sa manipulovať ani neupravujte a neopravujte dvierka, kryt ovládacieho panela, bezpečnostné spínače ani iné diely rúry. Nedemontujte vonkajší panel rúry, ktorý poskytuje ochranu pred mikrovlnným žiarením. **Opravy môže vykonávať len kvalifikovaný servisný technik.**
3. Spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený **kábel alebo zástrčku**, ak nefunguje správne alebo ak je inak poškodený a po páde. Je nebezpečné vykonávať opravy spotrebiča pre kohokoľvek iného ako je kvalifikovaný servisný technik.
4. Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.
5. Nepoužívajte poškodený alebo prasknutý zásobník vody, pretože pretečenie vody môže spôsobiť

skrat a zasiahnutie elektrickým prúdom. Ak je poškodený zásobník vody, kontaktujte predajcu.

6. Deti môžu spotrebič používať len ak boli poučené o bezpečnom použití spotrebiča a porozumeli prípadným nebezpečenstvám pri nesprávnom použití.
7. Tekutiny a ostatné potraviny nesmiete ohrievať v utesnených nádobách, pretože môžu explodovať.



Varovanie!

Tento spotrebič vytvára horúcu paru.

8. Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a staršie a osoby s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo bez dostatočných skúseností a znalostí, ak sú pod dozorom alebo boli poučené o správnom a bezpečnom použití spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť a porozumeli prípadnému nebezpečenstvu, vrátane unikajúcej pary. Nedovoľte deťom hrať sa so spotrebičom. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru. Držte spotrebič a jeho napájací kábel mimo dosah detí mladších ako 8 rokov.

Dôležité bezpečnostné pokyny

Použitie vašej rúry

1. Rúru nepoužívajte na iný účel ako je príprava pokrmov. Táto rúra je špeciálne navrhnutá pre ohrev a varenie pokrmov. Nepoužívajte túto rúru na ohrev chemikálií alebo iných nejedlých produktov.
2. Pred používaním sa uistite, či sú varné nádoby/nádoby vhodné pre použitie do mikrovlnnej rúry. Pozrite si strany 25-26.
3. Zvýšte pozornosť pri ohreve pokrmov s nízkym obsahom tekutín, napr. pečiva, čokolády, sušenok a cestovín. Tieto sa môžu ľahko spáliť, vysušiť alebo spôsobiť požiar, ak sa ohrievajú veľmi dlho. Neodporúčame ohrievať potraviny s nízkym obsahom vlhkosti ako je popcorn alebo pečivo. Sušenie potravín, novín alebo odevov a ohrev ohrevných podušiek, papúč, špongií, vlhkých utierok, vreciek na pečivo, nádob na tekutiny a podobných predmetov môže viesť k zraneniu, vznieteniu alebo požiaru.
4. Ak rúru nepoužívate, neskladujte v nej žiadne predmety pre prípad náhodného nechceného zapnutia.
5. Spotrebič nesmie byť používaný v režime **mikrovlnného ohrevu** ani v **kombinovaných režimoch, ak v ňom nie sú žiadne potraviny**. V opačnom prípade môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča. Okrem prípadu v bode 1 v kapitole „Použitie ohrevu“.

6. Ak sa v rúre objaví dym alebo plamene, stlačte tlačidlo **Stop/Cancel** a nechajte dvierka zatvorené pre udusenie plameňov. Odpojte napájací kábel alebo vypnite napájanie na poistke alebo paneli ističa.
7. Počas a po použití funkcie s **parou** neotvárajte dvierka rúry s tvárou v blízkosti rúry. Zvýšte pozornosť pri otváraní, aby ste sa nezranili unikajúcou parou.



Upozornenie!

Pri otvorení môže dôjsť k vzniku pary. Ak je v rúre para, nedávajte do rúry holé ruky! Hrozí riziko popálenia! Použite kuchynské rukavice.

Použitie ohrevu

1. Pred prvým použitím funkcie **grilu, rúry, pary** alebo **kombinovaného režimu** nechajte rúru v prevádzke bez pokrmu a bez príslušenstva na **220 °C** na **10 minút**. To umožní vypálenie ochrannej vrstvy oleja. Toto je jediný prípad, keď sa používa prázdna rúra (s výnimkou predhrievania).



Upozornenie! Horúce povrchy!

Vonkajšie povrchy rúry vrátane vetracích otvorov na skrini a dvierka rúry sa počas **kombinovaného režimu/ režimu gril/rúra/para** zohrejú. Po varení v týchto režimoch bude príslušenstvo rúry veľmi horúce.

Dôležité bezpečnostné pokyny

2. Vonkajší povrch rúry vrátane dvierok rúry je horúci pri použití funkcie **kombinovaného režimu/ režimu gril/rúra/para**, zvýšte pozornosť pri otváraní alebo zatváraní dvierok a pri vkladaní a vyberaní príslušenstva.
3. Rúra má výhrevné telesá umiestnené v hornej a spodnej časti rúry. Po použití funkcie **kombinovaného režimu/režimu gril/rúra/para** je vnútorný povrch rúry veľmi horúci. Je potrebné dávať pozor, aby ste sa nedotkli žiadneho z vnútorných povrchov v blízkosti výhrevného telesa vo vnútri rúry. Po varení pomocou týchto funkcií bude príslušenstvo rúry veľmi horúce.



Upozornenie! Horúce povrchy!

Po varení s týmito režimami bude príslušenstvo rúry veľmi horúce.

4. Prístupné časti budú horúce v **kombinovanom režime/režime gril/rúra/para**. Deti mladšie ako 8 rokov držte mimo dosah a deti môžu rúru používať len pod dozorom dospeléj osoby z dôvodu vysokej teploty.

Prevádzka ventilátora

Po použití rúry môže ventilátor ešte chvíľu fungovať pre chladenie elektronických komponentov. Toto je normálne a pokrm môžete vybrať, aj keď je ventilátor v prevádzke. Počas tohto intervalu môžete rúru používať.

Zásobník na vodu

Zásobník na vodu nepoužívajte, ak je prasknutý alebo poškodený, pretože pretekajúca voda môže spôsobiť skrat a zasiahnutie elektrickým prúdom. Ak je zásobník poškodený, kontaktujte predajcu.

Osvetlenie rúry

Ak je nevyhnutné vymeniť osvetlenie rúry, kontaktujte vášho predajcu.

Časy varenia

Časy pečenia uvedené v recepte sú približné. Čas varenia závisí od stavu, teploty, množstva pokrmu a typu varného riadu.

Začnite s najkratším časom varenia, aby ste zabránili pripáleniu. Ak pokrm ešte nie je dostatočne uvarený, vždy ho ešte môžete piecť o niečo dlhšie.



Dôležité

Ak prekročíte odporúčané časy varenia, pokrm sa nadmerne prevarí a v extrémnych prípadoch môže dôjsť k vznieteniu a následnému poškodeniu vnútorného priestoru rúry.

Dôležité bezpečnostné pokyny

Teplomer na mäso

Použite teplomer na mäso na kontrolu stupňa upečenia mäsa a hydiny len vtedy, keď mäso vyberiete z rúry. Ak je mäso nedopečené, vráťte ho do rúry a pečte ešte niekoľko minút pri odporúčanom výkone. Nepoužívajte bežný teplomer na mäso v mikrovlnnej rúre, pretože môže spôsobiť iskrenie.

Malé množstvá potravín

Malé množstvá potravín s malým obsahom tekutín môžu vyschnúť, spáliť sa alebo spôsobiť požiar, ak sa pečú nadmerne dlho. Ak sa predmety v rúre vznietia, nechajte dvierka zatvorené, rúru vypnite a odpojte zástrčku od elektrickej zásuvky.

Vajíčka

Nevarte vajíčka v škrupine ani celé natvrdo uvarené vajcia mikrovlnným ohrevom. Môže sa nahromadiť tlak a vajíčka môžu explodovať, aj po skončení mikrovlnného ohrevu.

Potraviny so šupkou

Zemiaky, jablká, vaječný žĺtok, celá zelenina a údeniny sú príkladmi potravín s neporéznou šupkou. Pred varením ich treba prepichnúť vidličkou, aby nepraskli.



Varovanie!

Tekutiny a iné potraviny sa nesmú ohrievať v uzavretých nádobách, pretože môžu explodovať.

Tekutiny

Pri ohreve tekutín, napr. polievok, omáčok a nápojov v mikrovlnnej rúre, môže dôjsť k ich prehriatiu a tekutiny môžu byť uvedené do varu bez vzniku vzduchových bublín. Horúce tekutiny môžu nečakane vykipieť. Aby ste tomu zabránili, vykonajte nasledujúce kroky:

- Vyhnite sa použitiu nádob s rovnými stenami a úzkymi hrdlami.
- Pokrmy nadmerne neprehrievajte.
- Tekutiny premiešajte pred vložením nádoby do rúry a v polovici času ohrevu.
- Po ohreve nechajte tekutinu chvíľu odstáť v rúre, opäť zamiešajte pred opatrným vybratím nádoby.

Mikrovlnný ohrev nápojov môže viesť k oneskorenému erupčnému varu, preto buďte opatrní pri manipulácii s nádobou.

Papier/plast

Pri ohreve pokrmov v plastovej alebo papierovej nádobe potraviny často kontrolujte, pretože tieto typy obalov a môžu pri nadmernom prehriatí vznietiť. Ak režim varenia zahŕňa mikrovlnný výkon, nepoužívajte drôtené spony s vreckami na pečenie, pretože by mohlo dôjsť k iskreniu. Nepoužívajte výrobky z recyklovaného papiera, napr. kuchynské utierky, pokiaľ nie sú špeciálne navrhnuté na použitie v mikrovlnnej rúre. Tieto produkty obsahujú nečistoty, ktoré môžu pri použití spôsobiť iskrenie a/alebo požiar.

Dôležité bezpečnostné pokyny

Varné nádoby/fólie

Neohrievajte žiadne zatvorené plechovky ani fľaše, pretože môžu explodovať. Kovové nádoby alebo riad s kovovým okrajom nesmiete používať počas mikrovlnného ohrevu. Môže sa vyskytnúť iskrenie.

Ak používate hliníkovú fóliu, ihlice na mäso alebo kovový riad, vzdialenosť medzi nimi a stenami rúry a dvierkami musí byť najmenej 2 cm, aby ste zabránili iskreniu.

Detské fľaše a nádoby s detským pokrmom

Pred vložením do rúry je potrebné zložiť uzáver a cumlík, alebo viečko z detskej fľaše. Tekutina v hornej časti fľaše bude oveľa teplejšia ako v spodnej časti a pred kontrolou teploty ju treba dôkladne pretrepať. Z nádob s detskou výživou je potrebné odstrániť aj viečko, obsah je potrebné pred kontrolou teploty premiešať alebo pretrepať. Toto by sa malo vykonať pred konzumáciou, aby sa predišlo popáleniu.

Krátke časy varenia

Keďže časy varenia v mikrovlnnej rúre sú oveľa kratšie ako iné spôsoby varenia, je dôležité, aby sa neprekračovali odporúčané časy varenia bez predchádzajúcej kontroly pokrmu.

Časy varenia uvedené v tabuľkách sú približné. Faktory, ktoré môžu ovplyvniť čas varenia, sú: preferovaný stupeň varenia, počiatočná teplota, nadmorská výška, objem, veľkosť a tvar

použitých potravín a náradia. Keď sa zoznámite s rúrou, budete môcť tieto faktory upraviť.

Je lepšie najskôr pokrm nedovariť ako prevariť. Ak je pokrm nedostatočne uvarený, môžete ho vždy vrátiť do rúry na ďalšie varenie. Ak je jedlo prevarené, nedá sa nič robiť. Vždy začnite s minimálnym časom varenia.



Dôležité

Ak sa prekročí odporúčaný čas varenia, pokrm sa pokazí a za extrémnych okolností by sa mohol vznietiť a prípadne poškodiť vnútorný priestor rúry.

Malé množstvá potravín

Pri ohrievaní malého množstva potravín buďte opatrní, pretože pri veľmi dlhom varení sa môže ľahko spáliť, vysušiť alebo vznietiť. Vždy nastavte krátke časy varenia a pokrm často kontrolujte.



Poznámka

Rúru nikdy neprevádzkujte bez jedla v **mikrovlnnom** režime alebo **kombinovanom** režime s použitím mikrovln.

Varené vajcia

Nevarte vajíčka v škrupine ani celé natvrdo uvarené vajcia mikrovlnným ohrevom. Môže sa nahromadiť tlak a vajíčka môžu explodovať, aj po skončení mikrovlnného ohrevu.

Vrchnáky

Pred vloženíím do mikrovlnnej rúry vždy odstráňte vrchnáky pohárov a nádob na jedlo, ktoré si môžete vziať so sebou. Ak tak neurobíte, môže sa vo vnútri nahromadiť para a tlak a spôsobíť výbuch aj po zastavení mikrovlnného varenia.

Vyprážanie

Nepokúšajte sa v rúre vyprážať.

Ohrev

Je nevyhnutné, aby sa zohriaty pokrm podával „horúci“. Vyberte pokrm z rúry a skontrolujte, či je „horúci“, t.j. zo všetkých častí vychádza para a buble omáčka. (Ak chcete, môžete sa rozhodnúť skontrolovať, či pokrm dosiahol 72 °C pomocou potravinového teplomera – ale nezabudnite, že tento teplomer nepoužívajte v mikrovlnnej rúre.)

V prípade pokrmov, ktoré sa nedajú miešať, napr. lasagne, pastiersky koláč, by sa mal stred narezať nožom, aby sa otestovalo, či je dobre prehriaty. Aj keď boli dodržané pokyny výrobcu na obale, vždy pred podávaním skontrolujte, či je pokrm horúci a ak máte pochybnosti, vráťte pokrm do rúry na ďalšie ohriatie.

Čas odstátia

Čas odstátia sa vzťahuje na obdobie na konci varenia alebo ohrievania, keď sa pokrm nechá pred konzumáciou, t.j. je to čas odpočinku, ktorý umožňuje, aby sa teplo v pokrme ďalej odvádzalo do stredu, čím sa eliminujú studené miesta.

Udržiavanie rúry v čistote

Pre bezpečnú prevádzku rúry je nevyhnutné ju pravidelne utierať. Použite teplú mydlovú vodu, handričku dobre vyžmýkajte a použite na odstránenie mastnoty alebo jedla z vnútra. Venujte mimoriadnu pozornosť oblasti tesnenia dverí. Rúra by mala byť pri čistení odpojená zo siete.

Grilovanie

Rúra bude v prevádzke s funkciou **Gril** iba pri zatvorených dverkách.

Skladovanie príslušenstva

Vo vnútri rúry neskladujte žiadne predmety okrem príslušenstva rúry pre prípad náhodného zapnutia.

Iskrenie

Pri nesprávnom použití kovovej nádoby, pri použití nesprávnej hmotnosti potravín alebo pri poškodení príslušenstva môže dôjsť k iskreniu. Iskrenie je, keď sú v mikrovlnnej rúre viditeľné modré záblesky svetla. Ak k tomu dôjde, okamžite zastavte spotrebič. Ak rúru ponecháte bez dozoru a takto to bude pokračovať, môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča. Môžete pokračovať vo varení iba v režime **gril, rúra alebo para**.

Starostlivosť a čistenie vašej rúry



Dôležité

Pre bezpečnú prevádzku rúry je nevyhnutné ju udržiavať v čistote a po každom použití ju utrieť. Neudržiavanie rúry v čistom stave môže viesť k poškodeniu povrchu, čo by mohlo nepriaznivo ovplyvniť životnosť spotrebiča a prípadne viesť k nebezpečnej situácii.

- 1. Pred čistením rúru vypnite** a ak je to možné, odpojte ju z elektrickej zásuvky.
 - 2. Udržujte vnútorný priestor rúry, tesnenie dvierok a oblasti tesnenia dvierok čisté.**

Keď sa na stenách rúry prilepia rozliate potraviny alebo rozliate tekutiny, utrite tesnenia dvierok a oblasti tesnenia dvierok vlhkou handričkou. Ak sú veľmi znečistené, môžete použiť jemný čistiaci prostriedok. Neodporúča sa používať drsné čistiace prostriedky alebo abrazívne prostriedky.
 - 3. Po použití režimu **gril, rúra, para** a **kombinované varenie**** by ste mali steny rúry vyčistiť mäkkou handričkou a mydlovou vodou. Osobitná pozornosť by sa mala venovať tomu, aby bola oblasť okna čistá, najmä po varení v režime **gril, rúra, para** a **kombinovaný režim**. Odolné škvrny vo vnútri rúry je možné odstrániť použitím malého množstva bežného čistiaceho prostriedku na rúry nastriekaného na mäkkú vlhkú handričku. Utrite na problémové miesta, nechajte
- pôsobiť odporúčaný čas a potom zotrite. **Nestriekajte priamo do rúry.**
- 4. Po varení s funkciou **para**** utrite všetku prebytočnú vodu, ktorá mohla skondenzovať vo vnútri rúry. Vyprázdňte odkvapkávaciu misku (pozrite si stranu 21).
 - 5. Na čistenie **skla dvierok rúry**** nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškrabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.
 - 6. Vonkajší povrch rúry** by sa mal čistiť vlhkou handričkou. Aby sa predišlo poškodeniu ovládacích častí vo vnútri rúry, voda by nemala prenikať do ventilačných otvorov.
 - 7. Ak sa znečistí **ovládací panel**,** vyčistíte ho mäkkou suchou handričkou. Na ovládací panel **nepoužívajte** drsné čistiace prostriedky alebo abrazívne prostriedky. Pri čistení ovládacieho panela nechajte dvierka rúry otvorené, aby ste predišli náhodnému zapnutiu rúry. Po vyčistení stlačte tlačidlo **Stop/Cancel**, aby ste vyčistili displej.
 - 8. Ak sa vo vnútri alebo okolo vonkajšej strany dvierok rúry **nahromadí para**,** utrite ju mäkkou handričkou. Môže k tomu dôjsť, keď je mikrovlnná rúra prevádzkovaná v podmienkach vysokej vlhkosti a v žiadnom prípade to neznamená poruchu zariadenia alebo únik mikrovlnnej rúry.

Starostlivosť a čistenie vašej rúry

9. **Dno rúry** by sa malo pravidelne čistiť. Jednoducho utrite spodný povrch rúry jemným čistiacim prostriedkom a teplou vodou a potom osušte čistou handričkou. Výpary z varenia sa pri opakovanom použití nahromadia, ale žiadnym spôsobom neovplyvňujú povrch dna.
10. Pri **grilovaní** alebo varení v režime **rúra, para** alebo **kombinovanom** režime môžu niektoré potraviny vystreknúť masť na steny rúry. Ak rúru nevyčistíte, aby ste odstránili tento tuk, môže sa nahromadiť a spôsobiť, že rúra počas používania „dymí“. Tieto značky sa budú neskôr ľahšie čistiť.
11. Na čistenie spotrebiča sa nesmie používať parný čistič.
12. Dbajte na to, aby bol grilovací plech udržiavaný v čistote, najmä pri používaní **kombinovaných** programov.
13. Udržujte **vetracie otvory** vždy čisté. Skontrolujte, či žiadny z vetracích otvorov na rúre neblokuje prach alebo iný materiál. Ak sa vetracie otvory zablokujú, môže to spôsobiť prehriatie, ktoré by ovplyvnilo prevádzku rúry a mohlo by viesť k nebezpečnej situácii.
14. Keď sa na displeji zobrazí symbol, spustíte program čistenia systému. Pozrite so strany 44-45. Zásobník na vodu čistite aspoň raz týždenne, aby ste zabránili usadzovaniu vodného kameňa. Pozrite si stranu 47.

Dodatočné odporúčania

1. Pokrm nepripravujte priamo na dne rúry. Pokrm vždy vkladajte do nádoby vhodnej do mikrovlnnej rúry.
2. Dodávaný grilovací plech sa musí používať **len** podľa pokynov pre režim **gril, rúra, para** a **kombinácia**. **Pri varení iba v mikrovlnnom režime nikdy nepoužívajte kovové príslušenstvo**. Nepoužívajte, ak rúru prevádzkujete s menej ako 200 g pokrmu na manuálnom kombinovanom programe. Maximálna hmotnosť, ktorú je možné použiť na príslušenstvo rúry je 3,2 kg. Nesprávne používanie príslušenstva môže poškodiť vašu rúru.
3. Pri varení s **mikrovlnným** výkonom môže dôjsť k iskreniu, ak sa použije nesprávna hmotnosť pokrmu, nesprávne sa použije kovová nádoba alebo sa poškodí príslušenstvo rúry. Ak k tomu dôjde, okamžite zastavte spotrebič. Môžete pokračovať vo varení iba v režime **gril, para** alebo **rúra**.
4. Vždy si pozrite pokyny pre správne príslušenstvo, ktoré sa má použiť pri všetkých automatických programoch.

Príslušenstvo rúry

Rúra je vybavená príslušenstvom, grilovacím plechom. Vždy dodržiavajte pokyny týkajúce sa použitia príslušenstva.

Príslušenstvo má rôzne využitie:



Grilovací plech

- Nepredhrievajte.
- **Pri manipulácii s horúcim plechom vždy používajte rukavice.**
- Pred prípravou sa uistite, či sú odstránené všetky obaly potravín.
- Na horúci plech nekladte žiadne materiály citlivé na teplo, pretože to môže spôsobiť popálenie.
- Správne používanie grilovacieho plechu pre každý režim pečenia nájdete na stranách 27-29.

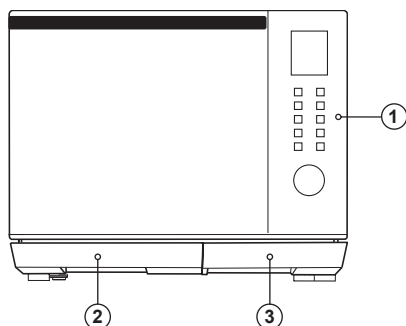
Režimy varenia	Grilovací plech	Poloha
Mikrovlny	×	-
Gril	✓	
Rúra	✓	
Para	✓	
+ Kombinovaný 1,2	✓	
+ Kombinovaný 3,4	✓	
+ Kombinovaný 5	✓	
+ Kombinovaný 6	✓	

Starostlivosť o grilovací plech

1. Nikdy nepoužívajte na plechu žiadne ostré predmety, pretože môžete poškodiť neprilnavý povrch.
2. Po použití umyte plech v horúcej vode so saponátom a potom opláchnite. Nepoužívajte žiadne drsné čističe ani škrabky, mohli by ste poškodiť povrch plechu.
3. **Grilovací plech môžete umývať v umývačke riadu.**

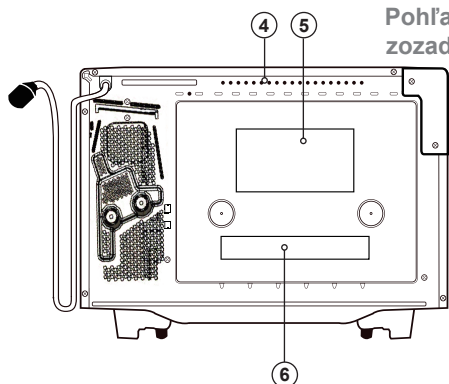
Jednotlivé časti rúry

Pohľad spredu

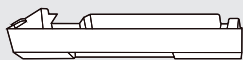


1. Ovládací panel
2. Odkvapkávací zásobník
3. Zásobník vody

Pohľad zozadu

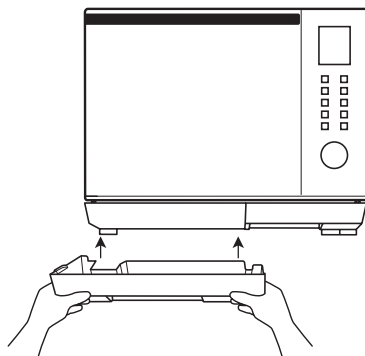


4. Výstupný vetrací otvor
5. Výstražný štítok
6. Identifikačný štítok

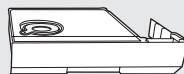


Odkvapkávací zásobník

1. Pred použitím rúry musíte inštalovať odkvapkávací zásobník pre zachytávanie nadbytočnej vody počas varenia. Odkvapkávací zásobník musíte pravidelne vyberať a čistiť.
2. Nasadzte zásobník uchopením oboma rukami a zacvaknutím na predné nožičky rúry.
3. Pre vybratie zásobníka ho uchopte oboma rukami a jemne vytiahnite vpred. Umyte v teplej vode so saponátom. Nasadzte na miesto zacvaknutím na nožičky.
4. **Zásobník neumývajte v umývačke riadu.**



Umiestnite odkvapkávací zásobník zacvaknutím na nožičky



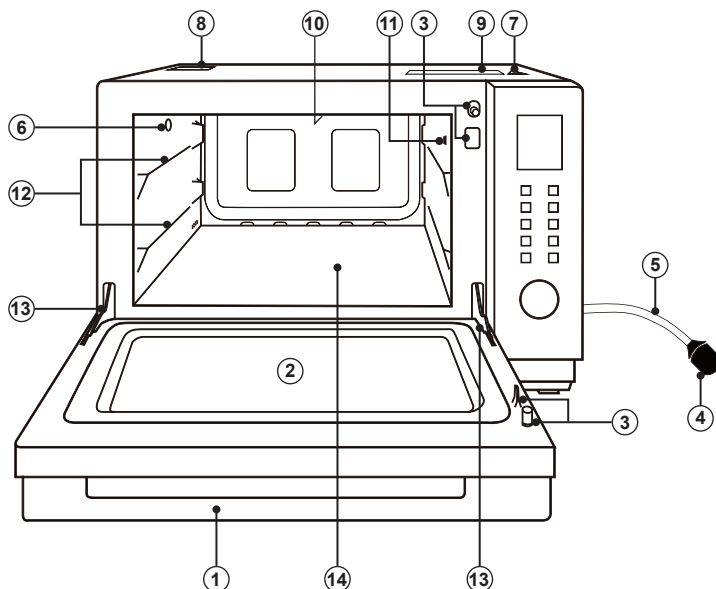
Zásobník vody

Zásobník neumývajte v umývačke riadu.

Poznámka

Vyššie uvedené obrázky sú len ilustračné.

Jednotlivé časti rúry



① Rukoväť dvierok

Potiahnutím rukoväti otvorte dvierka. Keď otvoríte dvierka počas prevádzky, varenie sa zastaví bez vymazania naprogramovaných nastavení. Varenie pokračuje po zatvorení dvierok a stlačení otočného ovládača. Po otvorení dvierok sa rozsvieti osvetlenie rúry.

② Okno v dvierkach

③ Bezpečnostný uzatvárací systém dvierok

Aby ste sa nezranili, do otvoru nekladajte nože, vidličky ani iné predmety.

④ Zástrčka

⑤ Napájací kábel

⑥ Výstup pary

⑦ Výstražný symbol

⑧ Výstražný štítok

⑨ Štítok menu

Umiestnite dodaný štítok menu.

⑩ Grilovacie telesá

⑪ LED osvetlenie

Osvetlenie rúry sa rozsvieti hneď po otvorení dvierok rúry.

⑫ Pozície zasunutia

⑬ Závesy dvierok

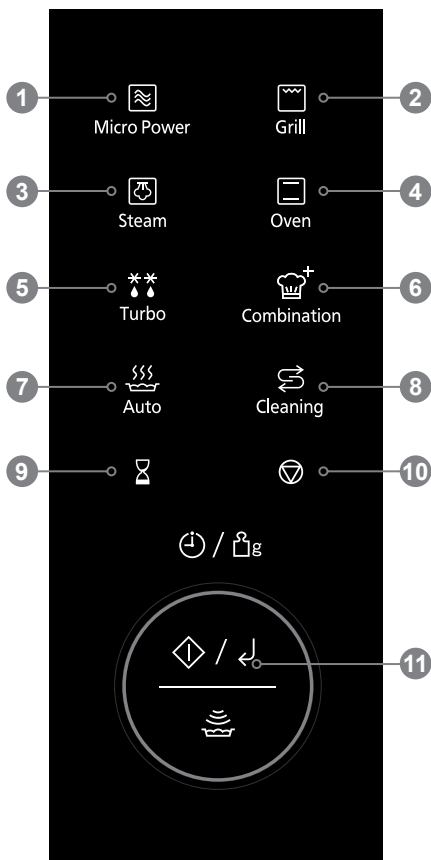
Aby ste sa nezranili pri otváraní a zatváraní, držte prsty mimo závesy.

⑭ Dno rúry

Poznámka

Vyššie uvedené obrázky sú len ilustračné.

Ovládací panel



1. Tlačidlo Micro Power (strana 33)

2. Tlačidlo Grill (strana 34)

3. Tlačidlo Steam (strana 35)

4. Tlačidlo Oven (strana 34)

5. Tlačidlo Turbo Defrost (strana 40)

6. Tlačidlo Combination (strany 36-37)

7. Tlačidlo Auto Cook (strana 40)

8. Tlačidlo ✖ Cleaning (strany 43-46)

9. Tlačidlo Timer/Clock (strany 31-32)

10. Tlačidlo Stop/Cancel

Pred pečením:

Jeden dotyk vymaže zadania.

V priebehu pečenia:

Jeden dotyk dočasne zastaví program. Ďalšie stlačenie zruší všetky pokyny alebo sa na displeji zobrazí čas.

11. Otočný ovládač (strana 24)

Spôsob používania otočného ovládača

Otočný ovládač má nasledujúce štyri funkcie:



Otočte otočný ovládač



Stlačte otočný ovládač

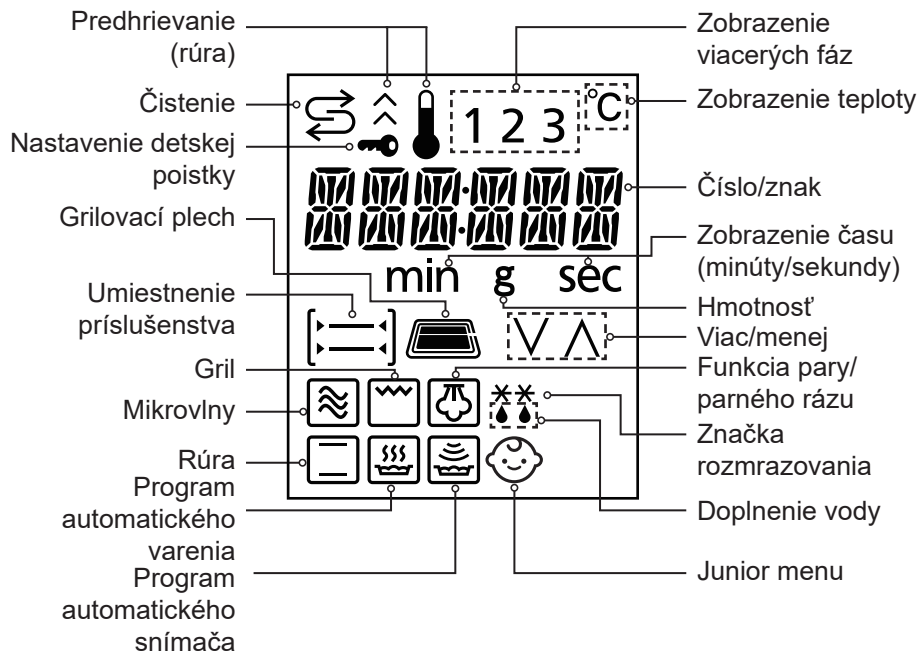
1 Voľba času/hmotnosti/teploty/menu

2 Pridanie času

3 Spustenie/Nastavenie

4 Ohrievanie jedným stlačením

Displej



Nádoby a materiály vhodné na použitie



Sklo vhodné do rúry

Sklo na každodenné použitie, ktoré je odolné voči teplu napr. Pyrex® je ideálny pre varenie v režime mikrovln, rúry alebo kombinovanom režime. Nepoužívajte jemné sklo alebo olovnatý krištál, ktoré by mohli prasknúť alebo spôsobiť iskrenie.



Porcelán a keramika

Ak sú žiaruvzdorné, môžete použiť bežný glazovaný porcelán, porcelánové alebo keramické tanieri, misky, hrnčeky a šálky. Jemný kostný porcelán by sa mal na zohrievanie používať len krátkodobo. Nepoužívajte riad s kovovým okrajom alebo vzorom. Nepoužívajte džbány alebo hrnčeky s nalepenými rúčkami, pretože lepidlo sa môže roztopiť. Ak je riad odolný voči teplu, možno ho použiť v režime rúry a kombinovanom režime, ale nie priamo pod grilom.



Hrnčiarstvo, kamenina, kamenina

Ak sú úplne glazované, tieto nádoby sú vhodné. Nepoužívajte, ak sú čiastočne glazované alebo neglazované, pretože sú schopné absorbovať vodu, ktorá zase absorbuje mikrovlnnú energiu, čím sa nádoba veľmi zahrieva a spomalí sa príprava pokrmu.



Allobalové/kovové nádoby

Nikdy sa nepokúšajte variť v alobaloch alebo kovových nádobách iba v režime mikrovln, pretože mikrovlny nemôžu prejsť a jedlo sa nezohrieva rovnomerne, môže to tiež poškodiť vašu rúru. Fóliové a kovové nádoby možno použiť v režime gril alebo rúra.



Plastové nádoby

Mnohé plastové nádoby sú určené na použitie v mikrovlnnej rúre, ale nepoužívajú sa na varenie jedál s vysokým obsahom cukru alebo tuku alebo na potraviny, ktoré si vyžadujú dlhý čas varenia, napr. hnedá ryža. Nádoby Tupperware® používajte iba vtedy, ak sú určené na použitie v mikrovlnnej rúre.



Nepoužívajte melamín. Nikdy nevarujte v kartónoch od margarínu

alebo v nádobách od jogurtu, pretože sa teplom z jedla roztopia. Ak sú tepelne odolné, možno ich použiť v režime gril, rúra alebo kombinovanom režime.

Nádoby a materiály vhodné na použitie



Papierové nádoby

Obyčajný biely savý kuchynský papier (kuchynská utierka) je možné použiť len na varenie v režime mikrovln napr. na zakrytie slaniny, aby sa zabránilo postriekaniu.

Používajte len na krátke časy varenia. Nikdy znova nepoužívajte kúsok kuchynskej utierky. Na každý pokrm použite vždy nový papier.

Vyhňte sa kuchynskej utierke obsahujúcej umelé vlákna. Ak používate značkovú recyklovanú kuchynskú utierku, najskôr skontrolujte, či je odporúčaná na použitie v mikrovlnnej rúre. Nepoužívajte voskované alebo plastom potiahnuté poháre alebo taniere, pretože povrchová úprava sa môže roztopiť. Mastný papier možno použiť na obloženie dna riadu a na prikrytie pri slepom pečení pečiva. Biele papierové taniere možno použiť na krátke doby ohrevu iba v režime mikrovln.



Prútené, drevené, slamené košíky

Nádoba praskne a môže sa vznietiť. V mikrovlnnej rúre nepoužívajte drevené nádoby. **Nepoužívajte v žiadnom režime varenia.**



Potravinová fólia

Mikrovlnná potravinová fólia sa môže použiť iba na zakrytie potravín, ktoré sa zohrievajú v mikrovlnnej rúre. Je taktiež užitočná na prikrytie jedla, ktoré sa má variť, ale dávajte pozor, aby sa fólia nedostala do priameho kontaktu s jedlom, napr. nevykladajte riad potravinovou fóliou. **Nepoužívajte v žiadnom inom režime varenia.**



Hliníková fólia

Malé množstvo hladkej hliníkovej fólie sa môže použiť na zakrytie spojov mäsa počas rozmrazovania a varenia v režime mikrovln, pretože mikrovlny nemôžu prechádzať cez fóliu, čo zabraňuje prevareniu alebo nadmernému rozmrazovaniu chránených častí. Dávajte pozor, aby sa fólia nedotýkala bočných alebo hornej časti rúry, pretože by to mohlo spôsobiť iskrenie a poškodiť vašu rúru. Na pečenie v režime rúry je možné použiť hliníkovú fóliu.



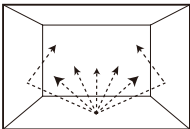
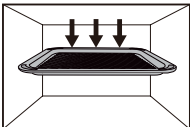

Vrecká na pečenie

Vrecúška na pečenie používajte v režime mikrovln a času, rozrežte ich na jednej strane. Pri použití v režime mikrovln alebo kombinovanom režime nepoužívajte kovové spony dodané s vreckami na pečenie.

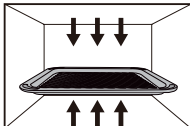

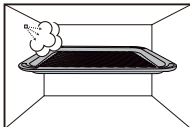

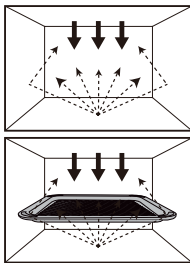

Režimy pečenia

Tabuľka nižšie zobrazuje príklady príslušenstva. Môže byť odlišné v závislosti od použitého receptu/riadu.

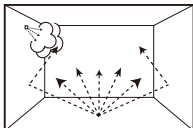
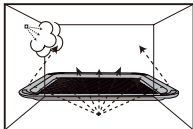

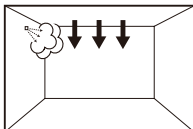
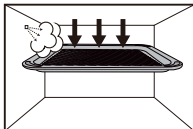

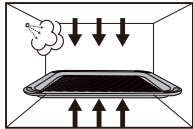

Ikona „“ v tabuľke nižšie znamená **grilovací plech**.

Režimy pečenia		
<p>MIKROVLNÝ</p>  <p>Príslušenstvo -</p>	<p>Použitie</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Rozmrazovanie ■ Ohrev ■ Topenie: maslo, čokoláda, syr. ■ Varenie rýb, zeleniny, ovocia, vajčiek. ■ Príprava: dusené ovocie, džem, omáčky, krémy, cestoviny, karamel, mäso, ryby. ■ Pečenie koláčov bez zapečenia. <p>Bez predhrievania</p>
	<p>Nádoby</p>	<p>Použite vlastné Pyrex® nádoby, taniere alebo misky, priamo na dne rúry. Vhodné do mikrovlnnej rúry, žiadne kovové.</p>
<p>GRIL</p>  <p>Príslušenstvo </p>	<p>Použitie</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Grilovanie mäsa alebo rýb. ■ Opekanie. ■ Zapečenie gratinovaných jedál alebo koláčov.
	<p>Nádoby</p>	<p>Je možné použiť teplu odolný plech na grilovacom plechu spodnej alebo vyššej pozícii rúry.</p>

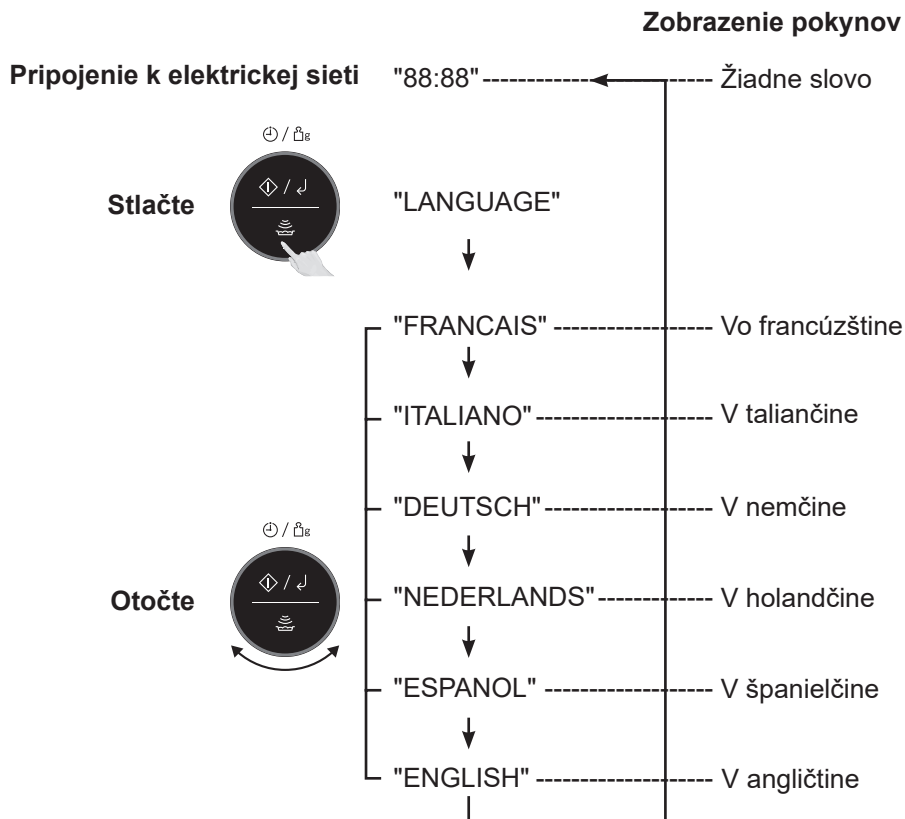
Režimy pečenia

Režimy pečenia		
<p>RÚRA</p>  <p>Príslušenstvo</p> 	<p>Použitie</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pečenie malých pokrmov s krátkym časom pečenia: lístkové cesto, koláčiky, rolky. ■ Špeciálne pečenie: chlebové rolky na briošky, piškótové koláče. ■ Pečenie pizze a tort. <p>Odporúčame predhrievanie</p>	
<p>PARA</p>  <p>Príslušenstvo</p> 	<p>Použitie</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Príprava rýb, zeleniny, kurčiat, ryže a zemiakov. <p>Bez predhrievania</p>	
<p>Kombinovaný 1, 2 (Gril + Mikrovlny)</p>  <p>Príslušenstvo</p> 	<p>Použitie</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Príprava lazání, mäsa, zemiakov alebo gratinovanej zeleniny. <p>Bez predhrievania</p>	<p>Umiestnite jedlo priamo na grilovací plech v hornej alebo spodnej pozícii rúry alebo položte jedlo do nádoby určenej na použitie v mikrovlnnej rúre na dno rúry.</p>


Režimy pečenia


Režimy pečenia		
<p>Kombinovaný 3, 4 (Para + Mikrovlny)</p>   <p>Príslušenstvo</p> 	<p>Použitie</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Príprava rýb, zeleniny, kurčiat, ryže a zemiakov. <p>Bez predhrievania</p>
	<p>Nádoby</p>	<p>Umiestnite jedlo priamo na grilovací plech v hornej alebo spodnej pozícii rúry alebo položte jedlo do nádoby určenej na použitie v mikrovlnnej rúre na dno rúry.</p>
<p>Kombinovaný 5 (Para + Gril)</p>   <p>Príslušenstvo</p> 	<p>Použitie</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Gratinovanie ■ Kebaby ■ Rybie filety ■ Celé ryby ■ Opečený chlieb <p>Bez predhrievania</p>
	<p>Nádoby</p>	<p>Je možné použiť teplu odolný plech na grilovacom plechu v spodnej alebo hornej pozícii rúry alebo priamo na dne rúry.</p>
<p>Kombinovaný 6 (Para + Rúra)</p>  <p>Príslušenstvo</p> 	<p>Použitie</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pečenie koláčov ■ Koláče z lístkového cesta <p>Bez predhrievania</p>
	<p>Nádoby</p>	<p>Je možné použiť teplu odolný plech na grilovacom plechu v spodnej alebo hornej pozícii rúry. Nekladte riad priamo na dno rúry.</p>

Zobrazenie pokynov




Voľba pípnutia

1  **Po prvom pripojení stlačte otočný ovládač.**

2  **Stlačením otočného ovládača nastavíte voľbu pípnutia.**

3  **Otočte otočný ovládač.**

4  **Po nastavení ukončíte stlačením tlačidla Stop/Cancel.**

Nastavenie času

1  **Dvakrát stlačte tlačidlo Časovač/Hodiny.**

2  **Otočením otočného ovládača zvolíte hodinu.**

3  **Stlačením otočného ovládača potvrdíte voľbu.**

4  **Otočením otočného ovládača zvolíte minútu.**

5  **Stlačením otočného ovládača potvrdíte voľbu.**

Použitie časovača

Odloženie začiatku varenia

1



Jedenkrát stlačte tlačidlo
Časovač/Hodiny.

2



Otočením otočného
ovládača nastavte čas
odloženého štartu.
(až do 9 hodín).

3

Nastavte program
varenia zadaním režimu
varenia a požadovaného
času.

4



Stlačením otočného
ovládača spustíte.

Nastavenie času odstátia

1

Zvoľte režim varenia a
čas.

2



Jedenkrát stlačte tlačidlo
Časovač/Hodiny.

3



Otočením otočného
ovládača nastavte čas
odstátia.
(až do 9 hodín).

4



Stlačením otočného
ovládača spustíte
funkciu.

Použitie funkcie pridania času

Úroveň výkonu je rovnaká ako v poslednej fáze.



Po varení otočte otočný
ovládač na voľbu funkcie
pridania času.



Stlačením otočného
ovládača spustíte
funkciu.

Detská poistka

Jej zapnutie:

1



Trikrát stlačte tlačidlo
Stop/Cancel.

Jej vypnutie:

2



Trikrát stlačte tlačidlo
Stop/Cancel.

Mikrovlnné varenie a rozmrazovanie

Slovensky

1



Jedenkrát stlačte tlačidlo
Micro Power.

2



Zvoľte úroveň výkonu.

1000 W (Vysoký), 800 W (Stredne vysoký), 600 W (Stredný), 440 W (Nízky), 300 W (Dusenie), 270 W (Rozmrazovanie), 100 W (Ohrev).

3



Stlačením otočného
ovládača potvrdíte voľbu.

4



Otočením otočného
ovládača zvolíte čas.

Maximálny čas varenia:
1000 W: 30 minút
Iné: 1 hodina 30 minút.

5



Stlačením otočného
ovládača spustíte funkciu.

Grilovanie

1



Jedenkrát stlačte tlačidlo
Grill.



2



Zvoľte úroveň výkonu.
Grill 1 (Vysoký), Grill 2
(Stredný), Grill 3 (Nízky).



3



Stlačením otočného
ovládača potvrdíte voľbu.



4



Stlačte otočný ovládač na
predhrievanie.

**Preskočte tento krok, ak
nepotrebuje predhrievanie.*



5



Otočením otočného
ovládača zvolíte čas.

Maximálny čas je 1 hodina a
30 minút.



6



Stlačte ovládač na spustenie.

Pečenie v rúre

1



Jedenkrát stlačte tlačidlo
Oven.



2



Zvoľte teplotu rúry.



3



Stlačením otočného
ovládača potvrdíte voľbu.



4



Stlačte otočný ovládač na
predhrievanie.

**Preskočte tento krok, ak
nepotrebuje predhrievanie.*



5



Otočením otočného
ovládača zvolíte čas pečenia.

Maximálny čas:

30-90 °C: 9 hodín

100-220 °C: 1 hodina a 30

minút.



6



Stlačte ovládač na spustenie.

Varenie v pare

1



Jedenkrát stlačte tlačidlo Steam.

2



Zvoľte úroveň výkonu.
Steam1 (max.), Steam 2 (nizky).

3



Stlačením otočného ovládača potvrdíte voľbu.

4



Otočením otočného ovládača zvolíte čas varenia.
Maximálny čas varenia je 30 minút.

5



Stlačením otočného ovládača spustíte funkciu.

Parný ráz

1

Nastavte a spustíte požadovaný program.



2

Ak je to potrebné v priebehu prevádzky, podržte tlačidlo Steam na 2 sekundy a pridá sa 1 minúta.



3

Voliteľné
Ak chcete pridať 2 alebo 3 minúty, do 3 sekúnd po kroku 2 jeden alebo dvakrát stlačte tlačidlo Steam. Zostávajúci zobrazený čas zahŕňa čas parného rázu.

Kombinované varenie: Gril a mikrovlny

Kombinácia 1 : Gril 1 + MW 300 W

Kombinácia 2 : Gril 2 + MW 300 W

1



Jedenkrát stlačte tlačidlo
Combination.

2



Otáčajte otočným ovládačom
dovtedy, pokiaľ sa na displeji
nezobrazí požadovaný výkon.
(V prípade **Kombinácie 1** preskočte
tento krok)

3



Stlačením otočného ovládača
potvrďte voľbu.

4



Otočením otočného ovládača zvolte
čas varenia.
Maximálny čas varenia je 1 hodina a
30 minút.

5



Stlačením otočného ovládača
spustíte funkciu.

Kombinované varenie: Varenie s parou

Kombinácia 3 : Para 1 + MW 300 W

Kombinácia 5 : Para 1 + Gril 1

Kombinácia 4 : Para 1 + MW 440 W

Kombinácia 6 : Para 1 + Rúra

1



Jedenkrát stlačte tlačidlo
Combination.

2



Otáčajte otočným ovládačom
dovtedy, pokiaľ sa na displeji
nezobrazí požadovaný výkon.

3



Stlačením otočného ovládača
potvrďte voľbu.

4



Otočením otočného ovládača zvolíte
teplotu rúry (Len pri Kombinácii 6).
Rozsah teploty od 150-220 °C

5



Stlačením otočného ovládača
potvrďte voľbu (Len pri Kombinácii
6).

6



Stlačte na predhrievanie (Len pri
Kombinácii 6).

**Preskočte tento krok, ak nepotrebuje
predhrievanie.*

7



Otočením otočného ovládača zvolíte
čas varenia.

Maximálny čas varenia:
Kombinácia 3, 4: 30 minút
Kombinácia 5, 6: 1 hodina

8



Stlačením otočného ovládača
spustíte funkciu.

Viacstupňové varenie

2 alebo 3 stupňové varenie

1 Zvoľte požadovanú funkciu.



2 Otáčajte otočným ovládačom dovtedy, pokiaľ sa na displeji nezobrazí požadovaný výkon.



3 Stlačením otočného ovládača potvrdíte voľbu.



4 Otočením otočného ovládača zvolíte čas varenia.



5 Zvoľte požadovanú funkciu.

6 Otáčajte otočným ovládačom dovtedy, pokiaľ sa na displeji nezobrazí požadovaný výkon.



7 Stlačením otočného ovládača potvrdíte voľbu.



8 Otočením otočného ovládača zvolíte čas varenia.



9 Stlačením otočného ovládača spustíte funkciu.

Ohrievanie jedným stlačením



Keď sa zobrazia hodiny alebo dvojbodka, začnite stlačením otočného ovládača.

Ak chcete resetovať rúru a vrátiť sa k zobrazeniu hodín alebo dvojbodky, stlačte tlačidlo **Stop/Cancel**.



Poznámka

Stlačte **otočný ovládač** do dvoch minút hneď po zatvorení dvierok, v opačnom prípade bude funkcia ohrevu jedným stlačením odmietnutá a zaznie zvukový signál. Otvorením dvierok a ich opätovným zatvorením sa uvoľní funkcia ohrevu jedným stlačením.

Mrazený pokrm (č.1)

1



Jedenkrát stlačte tlačidlo.

2



Potvrďte voľbu.

3



Jedenkrát stlačte.

Automatické programy

1



alebo



Jedenkrát stlačte.

2



Zvoľte menu.

3



Potvrďte voľbu.

4



Stlačte v prípade potreby predhrievania.
(Len pri č. 12)

5



Zvoľte hmotnosť.


6














Jedenkrát stlačte.







Poznámka

1. V prípade menu č. 1 preskočte krok 2, 4, 5.
2. V prípade menu č. 17 preskočte krok 5.
3. V prípade menu č. 26 preskočte krok 2, 4.
4. Krok 4 je k dispozícii len pri menu č.12.
5. Ak sa na displeji zobrazí „HOT“, teplota rúry je veľmi vysoká z predchádzajúceho použitia a nie je možné nastaviť automatický program.
6. „“: Doplňte zásobník na vodu.

Automatické programy

Č.	Program	Hmotnosť	Poloha
 Ohrev prostredníctvom snímača			
1	FROZEN MEAL (Mrazený pokrm)	200 - 1000 g	Dno rúry
 Automatická príprava v pare			
2	FRESH VEGETABLES (Čerstvá zelenina)	200 - 500 g	
3	FROZEN VEGETABLES (Mrazená zelenina)	200 - 400 g	
4	STEAMED POTATOES (Zemiaky v pare)	200 - 500 g	
5	CHICKEN BREASTS (Kuracie prsia)	200 - 650 g	
6	FRESH FISH FILLETS (Čerstvé rybie filety)	200 - 500 g	
7	FROZEN FISH FILLETS (Mrazené rybie filety)	200 - 500 g	
8	RICE (Ryža)	100 - 200 g	
 Zdravý gril a hranolčeky			
9	FRESH FISH FILLETS (Čerstvé rybie filety)	200 - 800 g	
10	FRESH WHOLE FISH (Čerstvá celá ryba)	200 - 650 g	
11	VEGETABLE FRIES (Zeleninové hranolčeky)	100 - 350 g	
12	FROZEN POTATO FRIES (Mrazené zemiakové hranolčeky)	200 - 500 g	
13	CHICKEN WINGS AND DRUMSTICKS (Kuracie krídelká a stehná)	200 - 600 g	
 Automatické varenie			
14	BAKED POTATOES (Pečené zemiaky)	250 - 1000 g	
15	CHILLED PIZZA (Chladená pizza)	100 - 400 g	
16	FROZEN PIZZA (Mrazená pizza)	300 - 500 g	
17	POTATO GRATIN (Gratinované zemiaky)	-	Dno rúry
 Opätovné dopečenie chleba			
18	BAGUETTE/CRUSTY ROLLS (Bageta/žemle)	100 - 400 g	
19	FROZEN BAGUETTE/FROZEN CRUSTY ROLLS (Mrazená bageta/žemle)	100 - 400 g	
20	CROISSANTS (Croissanty)	50 - 350 g	

Automatické programy

Č.	Program	Hmotnosť	Poloha
 Junior menu			
21	MUG CAKE (Hrnčekový koláč)	1-2	Dno rúry
22	JUNIOR PASTA BAKE (Zapekané cestoviny Junior)	250/500/800 g	
23	FRUIT PURÉE (Ovocné pyré)	100 - 400 g	Dno rúry
24	VEGETABLE PURÉE (Zeleninové pyré)	100 - 400 g	Dno rúry
25	FROZEN BREADED PRODUCTS (Mrazené obalované produkty)	100 - 500 g	
 Turbo rozmrazovanie			
26	SMALL PIECES (Malé kúsky)	100 - 1200 g	Dno rúry
27	BIG PIECE (Veľký kus)	400 - 2000 g	Dno rúry
28	BREAD (Chlieb)	100 - 900 g	Dno rúry

Keď zvolíte automatický program, na displeji sa zobrazia symboly, ktoré znázornia režim pečenia, ktorý sa použije a či je potrebný grilovací plech. Na identifikáciu symbolov sa pozrite nižšie:



Grilovací plech



Mikrovlny



Para



Gril



Rúra



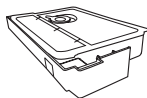
Junior menu

Nastavenie čistenia

F1. Drain Water (Odčerpávanie vody)

Voda sa odčerpá cez systém pre vyčistenie potrubia. Voda je vypustená do odkvapkávacieho zásobníka.

1



Pridajte 100 g vody do zásobníka na vodu. Uistite sa, či je odkvapkávací zásobník prázdny.

2



Jedenkrát stlačte tlačidlo Cleaning.

3



Otočením otočného ovládača zvolte F1. Drain Water (Odčerpávanie vody).

4



Stlačením otočného ovládača potvrdíte voľbu.

5



Stlačením otočného ovládača spustíte program.



Poznámka

1. Tento program spúšťajte len so 100 g vody v zásobníku.
2. Počas vypúšťania nevyberajte odkvapkávací zásobník.
3. Po skončení programu odkvapkávací zásobník vyprázdnite a vypláchnite pod tečúcou vodou.



Upozornenie!

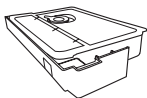
Ak použijete program odčerpávanie vody ihneď po programe varenia v pare, do odkvapkávacieho zásobníka sa môže vypustiť horúca voda.

Nastavenie čistenia

F2. System Cleaning (Čistenie systému)

Prvá fáza tohto programu vyčistí systém roztokom kyseliny citrónovej. Druhá fáza pretlačí vodu cez systém pre prepláchnutie rúrok.

1



Pripravte roztok 16 g kyseliny citrónovej a 200 g vody a nalejte do zásobníka. Uistite sa, či je odkvapkávací zásobník prázdny.

2



Jedenkrát stlačte tlačidlo Cleaning.

3



Otočením otočného ovládača zvolíte F2. System Cleaning (Čistenie systému).

4



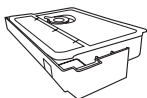
Stlačením otočného ovládača potvrdíte voľbu.

5



Stlačením otočného ovládača spustíte program.
Program bude prebiehať približne 29 minút.

6



Po prerušení programu vyprázdňte odkvapkávací zásobník a do zásobníka nalejte vodu (po úroveň max).

7




Stlačením otočného ovládača spustíte program.
Program bude prebiehať približne 1 minútu.
Po skončení programu vyprázdňte odkvapkávací zásobník.

Nastavenie čistenia

F2. System Cleaning (Čistenie systému)



Poznámka

1. Keď sa zobrazí ikona „“, prebieha program „system cleaning (čistenie systému)“.
2. Ak nepoužívate program čistenia systému pravidelne, rúrky sa zablokujú a produkcia pary bude menej účinná.
3. Počas programu čistenia systému nevyberajte odkvapkávaci zásobník.
4. Po skončení programu vyprázdnite odkvapkávaci zásobník a opláchnite čistou vodou.

F3. Deodorization (Odstraňovanie zápachu)

Voda sa odčerpá cez systém pre vyčistenie potrubia. Voda je vypustená do odkvapkávacieho zásobníka.

1



Jedenkrát stlačte tlačidlo Cleaning.

2



Otočením otočného ovládača zvolte F3. Deodorization (Odstraňovanie zápachu).

3



Stlačením otočného ovládača potvrdte voľbu.

4



Stlačením otočného ovládača spustite program.
Čas programu sa zobrazí na displeji a začne sa odpočítavať. Program bude prebiehať 20 minút.

Nastavenie čistenia

F4. Cavity Cleaning (Čistenie vnútorného priestoru)

Táto funkcia je vhodná na odstránenie nahromadeného tuku alebo mastnoty vo vnútornom priestore rúry.

1



Jedenkrát stlačte tlačidlo Cleaning.

2



Otočením otočného ovládača zvolíte F4. Cavity Cleaning (Čistenie vnútorného priestoru).

3



Stlačením otočného ovládača potvrdíte voľbu.

4



Stlačením otočného ovládača spustíte program.

Čas programu sa zobrazí na displeji a začne sa odpočítavať. Program bude prebiehať 20 minút.

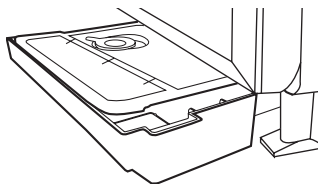


Poznámka

1. Pred použitím naplňte zásobník na vodu.
2. Po skončení čistenia otvorte dvierka rúry a utrite priestor vlhkou utierkou a vyprázdňte odkvapkávací zásobník.

Čistenia zásobníka vody

Vyčistite mäkkou špongiou a vodou.



Vyberte zásobník vody a vyčistite priestor, kde je zásobník umiestnený.

Otvorte ventil plnenia vody, zložte veko a zátku potrubia a vyčistite.



Zátka potrubia

Uistite sa, že smeruje dolu

Ak sa zátku rúrky ťažko demontuje, kývajte s ňou zo strany na stranu. Pri nasadení sa uistite, že rúrka smeruje dolu (pozrite si obrázok).



Poznámka

1. Na vstupnom otvore potrubia sa nachádza pružina, pri čistení ju riadne uschovajte a nestráťte.
2. Zásobník vody vyčistite najmenej raz týždenne, aby ste zabránili tvorbe vodného kameňa.
3. Zásobník vody alebo časti zásobníka vody neumývajte v umývačke riadu.

Tabuľky rozmrazovania

Pokrm	Hmotnosť	Čas rozmrazovania	Spôsob	Čas odstátia
Mäso				
Hovädzie/ jahňacie/ bravčové mäso	700 g	19-20 min.	Vložte do vhodnej nádoby alebo na obrátený tanierik alebo použite stojan. Otočte 3-4 krát.	60 min.
	1,0 kg	30 min.	Vložte do vhodnej nádoby alebo na obrátený tanierik alebo použite stojan. Otočte 4 krát.	60 min.
Sviečková/ Stehno	500 g	14 min.	Vložte do vhodnej nádoby. Oddel'te a dvakrát otočte.	15 min.
Mleté hovädzie mäso	500 g	14 min.	Vložte do vhodnej nádoby. Oddel'te a otočte 3-4 krát.	15 min.
Steak na dusenie	400 g	13 min.	Vložte do vhodnej nádoby v jednej vrstve. Oddel'te a dvakrát otočte.	30 min.
Jahňacie kotletky	300 g	8 min.	Vložte do vhodnej nádoby v jednej vrstve. Dvakrát otočte.	15 min.
Jahňacie stehná x 2	900 g	19 min.	Vložte do vhodnej nádoby v jednej vrstve. Rozdel'te a dvakrát otočte. V prípade potreby zakryte.	60 min.
Bravčové rebierka	700 g	16 min.	Vložte do vhodnej nádoby. Oddel'te a dvakrát otočte.	30 min.
Bravčové kotlety	500 g	11 min.	Vložte do vhodnej nádoby. Oddel'te a dvakrát otočte.	20 min.
Klobásy	130 g (2)	4 min.	Vložte do vhodnej nádoby. Otočte.	15 min.
	540 g (8)	10-11 min.	Vložte do vhodnej nádoby. Dvakrát otočte.	20 min.
Celé kurča	1,5 kg	35 min.	Umiestnite do vhodnej nádoby alebo na obrátený tanierik alebo použite stojan. Otočte 3-4 krát. V prípade potreby zakryte.	60 min.
Filety z kačacích prs	400 g	12 min.	Vložte do vhodnej nádoby. Dvakrát otočte.	30 min.

Tabuľky rozmrazovania

Pokrm	Hmotnosť	Čas rozmrazovania	Spôsob	Čas odstátia
Ryby				
Celá ryba x 2	500 g	15 min.	Vložte do vhodnej nádoby. Oddel'te a v prípade potreby dvakrát otočte.	20 min.
Rybie filety	100-150 g	4-5 min.	Vložte do vhodnej nádoby. Oddel'te a v prípade potreby dvakrát otočte.	10 min.
	600 g	10 min.		30 min.
Rybie steaky	100 g	4 min.	Vložte do vhodnej nádoby. Otočte.	10 min.
	270 g	8 min.	Vložte do vhodnej nádoby. Oddel'te a v prípade potreby dvakrát otočte.	15 min.
	500 g	12-14 min.		20 min.
Krevety	200 g	7 min.	Vložte do vhodnej nádoby. Počas rozmrazovania dvakrát premiešajte.	15 min.
Všeobecné pokrmy				
Nakrájaný chlieb	400 g	6 min.	Položte na tanier. Počas rozmrazovania oddel'te a usporiadajte.	10 min.
	40 g	1 min. 30 sek.	Položte na tanier.	5 min.
Mäkké ovocie	500 g	13 min.	Vložte do vhodnej nádoby. Počas rozmrazovania dvakrát premiešajte.	30 min.
Torta	515 g	4 min.	Položte na tanier.	20 min.
Cheesecake	500 g	7 min.	Položte na tanier.	20 min.
Meringue dezert	450 g	4 min.	Položte na tanier.	20 min.
Maslo	250 g	4 min.	Položte na tanier.	20 min.
Krehké/ lístkové cesto	500 g	4 min.	Položte na tanier. V polovici času otočte.	30 min.
Čokoládový koláč	450 g	4-6 mins	Položte na tanier.	15 min.

Tabuľky ohrevu

Pokrm	Hmotnosť/ množstvo	Úroveň výkonu	Čas (približný)	Pokyny
Chlieb – Predpečené pečivo – Čerstvé pečivo – Pozn. Pečivo ohrievané v mikrovlnnej rúre bude mať mäkký spodok.				
Croissanty/ Briošky	1	1000 W	10 sek.	Vložte do misky Pyrex® na dno. Nezakrývajte.
	4	1000 W	30 sek.	
	akékoľvek množstvo	Combi 1	2 min. 30 sek. - 3 min. 30 sek.	Položte na grilovací plech do spodnej polohy rúry.
Konzervované cestoviny				
Ravioli/syrové makaróny/ špagety	400 g	1000 W	2 min. 30 sek.	Vložte do žiaruvzdornej misky a prikryte. Položte na dno a v polovici premiešajte.
Konzervované polievky				
Kondenzované	295 g	1000 W	3-4 min.	Vložte do žiaruvzdornej misky a zamiešajte jednu plechovku vody. Zakryte a položte na dno, v polovici premiešajte.
Zeleninová/ vývar/ smotanová	400/415 g	1000 W	3 min.	Vložte do žiaruvzdornej misky a prikryte. Položte na dno a v polovici premiešajte.
Chladené polievky				
1 porcia	250 ml	1000 W	2 min.- 2 min. 30 sek.	Vložte do žiaruvzdornej misky a prikryte. Položte na dno a v polovici premiešajte.
2 porcie	500 ml		4 min.- 4 min. 30 sek.	

Tabuľky ohrevu

Pokrm	Hmotnosť/ množstvo	Úroveň výkonu	Čas (približný)	Pokyny
Konzervovaná zelenina				
Pečené fazule/ Maslové fazule	200 g	1000 W	1 min. 30 sek.	Vložte do žiaruvzdornej misy a prikryte. Položte na dno a v polovici premiešajte.
	415 g		2 min.-2 min. 30 sek.	
Mrkva	300 g		4 min.	
Huby/hrášok/ paradajky/ sladká kukurica	300 g		2 min.-2 min. 30 sek.	
Hotový pokrm - chladený				
Malý - detská porcia	1	1000 W	4-5 min.	Zakryte a položte na dno.
Veľmi - porcia pre dospelých			7 min.	
Nápoje				
1 hrnček studeného mlieka	235 ml	1000 W	1 min. 30 sek.	Umiestnite do žiaruvzdornej nádoby na dno. Zamiešajte v polovici a po zohriatí.
1 džbán studeného mlieka	568 ml (1 pinta)		4 min.	
1 hrnček studenej kávy/čaju	235 ml		1 min. 20 sek.	
1 hrnček studenej bielej kávy			1 min. 20 sek.	
Jedlo pre deti	70 g	600 W	10-20 sek.	
	125 g		20-30 sek.	
	190 g		30-40 sek.	

Tabuľky ohrevu

Pokrm	Hmotnosť/ množstvo	Úroveň výkonu	Čas (približný)	Pokyny
Slané pečivo - predpečené.				
Pečivo zohriate v mikrovlnnej rúre bude mať mäkký spodok				
Pečivo/Tyčinky	150 g	1000 W	1 min. 30 sek.	Položte na tanier na dno.
	150 g	Combi 1	7-9 min.	Položte na grilovací plech do spodnej polohy rúry.
	300 g (2)		10-11 min.	
Mäsové koláče	150 g	1000 W	1 min. 30 sek.- 2 min.	Položte na tanier na dno.
	150 g	Combi 2	6-7 min.	Vyberte produkt z fóiovej nádoby a položte ho na grilovací plech do spodnej polohy.
	300 g (2)		7-8 min.	
	250 g	Combi 2	7-8 min.	
550 g	15 min.			
Slaný koláč	150 g	Combi 2	7-8 min.	Vyberte produkt z fóiovej nádoby a položte ho na grilovací plech do spodnej polohy rúry.
	400 g		10-11 min.	
Klobásová rolka x 1	150 g	1000 W	1 min. 10 sek.	Vložte do misky Pyrex® na dno rúry.
		Combi 1	6-8 min.	
Klobásová rolka desiatová veľkosť x 5	300 g	Combi 1	5-7 min.	Položte na grilovací plech do spodnej polohy rúry.
Praclíky	300 g	180 °C	13-15 min.	
Praclíky (mrazené)	300 g	160 °C	15-17 min.	
Čokoládová taštička (Predpečená)	360 g	180 °C	12-14 min.	Položte na grilovací plech do spodnej polohy rúry.
Mini croissanty (mrazené)	200-300 g	150 °C	16-17 min.	

Tabuľky ohrevu

Pokrm	Hmotnosť/ množstvo	Úroveň výkonu	Čas (približný)	Pokyny
Pudingy a dezerty – ak sa používa iba mikrovlnná rúra, preneste jedlo z fóliovej nádoby do žiaruvzdornej nádoby podobnej veľkosti.				
Chladený puding	500 g	1000 W	3 min.	Vložte do veľkého nádoby. Prikryte a položte na dno a v polovici premiešajte.
Vychladený ryžový nákyp	180 g	1000 W	1 min.	Položte na dno
	500 g		2 min.	Vložte do žiaruvzdornej misy. Prikryte a položte na dno. V polovici premiešajte.
Chladený ovocný crumble	550 g	Combi 1	12 min.	Vložte do žiaruvzdornej misy na dno.
Piškótový puding	110 g x 1	Combi 3	2 min.	Prepichnete fóliu a položte na dno.
	220 g x 2		3 min. 30 sek.	
Hotové pokrmy - chladené. Preneste pokrm z fóliovej nádoby do žiaruvzdornej nádoby podobnej veľkosti. Možnosti zdravého stravovania pri kombinácii len mierne zhnednú z dôvodu nižšieho obsahu tuku.				
Karfiol so syrom	400 g	Combi 1	7 min.	Vložte do žiaruvzdornej nádoby na dno.
Chalupársky/ pastiersky koláč	450 g	1000 W	4 min.	Položte na dno.
	800 g	Combi 1	10 min.	
		Combi 1	15 min.	
Rybací/ zeleninový koláč	450 g	1000 W	5 min.	Položte na dno.
		Combi 1	12 min.	
	900 g	Combi 1	17 min.	
Cibuľové bhajis/samosy	200 g	Combi 1	5 min.	Položte na grilovací plech v hornej časti rúry. V polovici otočte.
Lasagne	450 g	1000 W	6 min.	Položte na dno.
		Combi 1	8 min.	
	800 g	Combi 1	16 min.	

Tabuľky ohrevu

Pokrm	Hmotnosť/ množstvo	Úroveň výkonu	Čas (približný)	Pokyny
Syrové makaróny	450 g	Combi 1	10 min.	Položte na dno.
Chladená zemiaková kaša	500 g	1000 W	4-5 min.	Prepichnete fóliu a položte na dno. V polovici zamiešajte.
Ryža (s 30 ml studenej vody)	200 g	1000 W	1 min. 30 sek. - 2 min.	Vložte do žiaruvzdornej nádoby. Zakryte a položte na dno. V polovici premiešajte.
	500 g		3 min. 30 sek. - 4 min.	
Hotové pokrmy - mrazené. Preneste pokrm z fóliovej nádoby do žiaruvzdornej nádoby podobnej veľkosti.				
Karfiol so syrom	400 g	Combi 2	25 min.	Položte na dno.
Chalupársky/ rybaci/ pastiersky koláč	450 g	1000 W	12 min.	
		Combi 2	25 min.	
Lasagne/ cannelloni	400 g	1000 W	10 min.	
		Combi 2	20 min.	
Syrové makaróny	400 g	1000 W	10-12 min.	
		Combi 2	18 min.	
Klobásová rolka	160 g (1)	Combi 1	8-9 min.	Položte na grilovací plech do spodnej polohy rúry.
	260 g (6)		11-13 min.	
Slaný koláč	400 g (1)	Combi 2	14-16 min.	Položte na grilovací plech do spodnej polohy rúry. Nechajte 5 minút odstáť.
Omáčka				
Omáčky	250 g	1000 W	2 min.-2 min. 30 sek.	Vložte do žiaruvzdornej nádoby. Zakryte a položte na dno. V polovici premiešajte.
	500 g		4-5 min.	

Tabuľky ohrevu

Pokrm	Hmotnosť/ množstvo	Úroveň výkonu	Čas (približný)	Pokyny
Quorn® (Náhrada mäsa)				
Burgery	180 g (2)	Combi 5	10 min.	Položte na grilovací plech do hornej polohy rúry. V polovici otočte.
Rezne	240 g (2)	Combi 1	4-6 min.	Položte na grilovací plech do hornej polohy rúry.
Dezerty				
Brownies (mrazené)	120 g (2)	Combi 1	3-4 min.	Položte na grilovací plech do hornej polohy rúry.
Sladké palacinky	70 g (1)	1000 W	20-30 sek.	Vložte do žiaruvzdornej nádoby na dno rúry.
	140 g (2)		40-50 sek.	
Sladké palacinky (mrazené)	70 g (1)		40-50 sek.	
	140 g (2)		1 min.-1 min. 20 sek.	
Šišky obyčajné (mrazené)	50 g (1)	Combi 1	2-3 min.	Položte na grilovací plech do spodnej polohy rúry. Otočte v polovici. Nechajte 2 minúty odstáť.
	100 g (2)		3-4 min.	
Jablkový crumble (mrazený)	600 g	Combi 1	12-13 min.	Vložte do žiaruvzdornej nádoby na dno rúry.
Čokoládový koláč s tekutým stredom	130 g (1)	Combi 4	1 min. 30 sek. - 2 min.	Položte na dno rúry. Prepichnete fóliové večo.
Čokoládový koláč s tekutým stredom (mrazený)	130 g (1)		3 min.-3 min. 30 sek.	
	220 g (1)		3-4 min.	
Jablkový závin (predpečený)	460 g (1)	200 °C	18-20 min.	Predhrejte rúru. Položte na grilovací plech do spodnej polohy rúry.

Tabuľky pečenia/varenia

Kontrolné body

Pokrm	Hmotnosť/ množstvo	Úroveň výkonu	Čas (približný)	Pokyny
Chlieb				
Čiastočne pečené pečivo	300 g (6)	Combi 2	8-10 min.	Položte na grilovací plech do spodnej polohy rúry.
Slanina a bravčové mäso - surové - Pozor: Horúci tuk! Príslušenstvo vyberajte opatrne.				
Plátky slaniny	300 g (8)	Grill 1	8 min.	Položte na grilovací plech do hornej polohy rúry.
Bravčový kĺb	-	220 °C a následne 190 °C	30 minút, potom 60 minút na 500 g Max. hmotnosť 1,5 kg	Predhrejte rúru. Umiestnite kĺb na grilovací plech do spodnej polohy rúry. Nechajte 10 minút po pečení a pred vyrezávaním.
Steaky z bravčového karé	500 g (5)	Grill 1	18-20 min.	Položte na grilovací plech do hornej polohy rúry. V polovici otočte.
Fazuľa a strukoviny - treba cez noc vopred namočiť do studenej vody (vriacou vodou rozpoliť žltý hrášok) okrem šošovice, ktorú netreba vopred namáčať				
Hrach (vigna čínska, cícer, lúpaný žltý hrach	250 g	1000 W potom 300 W	10 min. potom 40 min.	Do veľkej misy nalejte 600 ml vriacej vody. Zakryte. Umiestnite na dno.
Šošovica	250 g			Do veľkej misy nalejte 600 ml vriacej vody. Zakryte. Umiestnite na dno.
Hovädzie mäso - Pozor: Horúci tuk! Opatrne vyberte misku. Odporúčané teploty pre hovädzie mäso sú: Rare 60 °C; medium 70 °C; well done 80 °C.				
Hovädzie hamburgery (čerstvé)	227 g (2)	Grill 1	12-14 min.	Položte na grilovací plech do hornej polohy rúry. V polovici otočte.

Tabuľky pečenia/varenia

Pokrm	Hmotnosť/ množstvo	Úroveň výkonu	Čas (približný)	Pokyny
Pečienka	-	220 °C	20 min. na 450 g Rare: 20 min. Medium: 30 min. Well done: 40- 50 min.	Predhrejte rúru. Položte na grilovací plech do spodnej polohy rúry. V polovici otočte.
Stehno/ sviečková	250 g	Grill 1	Medium: 14 min. Well done: 18 min.	Položte na grilovací plech do hornej polohy rúry. V polovici otočte.
Dusené mäso	450-675 g	160 °C	1 hod.-1 hod. 30 min.	Vložte do zapekacej misy s pokrievkou. Pridajte vývar a zeleninu. Zakryte, umiestnite grilovací plech do spodnej polohy rúry. V polovici premiešajte.
Surové kurča - Pozor: Horúci tuk! Príslušenstvo vyberajte opatrne.				
Celé	-	190 °C	30 min. na 450 g	Predhrejte rúru. Položte kurča na grilovací plech do spodnej polohy rúry.
Vajcia - miešané.				
1 vajce	45 ml vody	1000 W a potom 600 W	1 min. 10 sek. a potom 1 min.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vložte vodu do plytkej misky a zohrejte ju počas prvého varenia na dne rúry. 2. Pridajte vajce (veľkosť 3). 3. Prepichnete žltok a bielok. 4. Zakryte prepichnetou potravinovou fóliou. 5. Varte druhýkrát. 6. Potom nechajte 1 min. odstáť.

Tabuľky pečenia/varenia

Pokrm	Hmotnosť/ množstvo	Úroveň výkonu	Čas (približný)	Pokyny
Vajcia - miešané. Použite misku vhodnú do mikrovlnnej rúry.				
1 vajce	-	1000 W	30 sek. a potom 30 sek.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Na každé použité vajce pridajte 1 polievkovú lyžicu mlieka. 2. Vajcia, mlieko a kúsok masla spolu vyšľahajte. 3. Položte misku na dno. 4. Varte 1. čas varenia a potom premiešajte. 5. Varte 2. čas varenia, v polovici premiešajte a nechajte 1 minútu odstáť
Ryby - čerstvé zo surových.				
Pečené filety	350 g (2)	Combi 2	12-14 min.	Položte na grilovací plech do spodnej polohy rúry.
Filety	300 g	600 W	7 min.	Vložte do misky Pyrex®. Pridajte 1 polievkovú lyžicu (15 ml) vody. Prikryte a položte na dno rúry.
	700 g		9 min.	
Steaky	300 g (2)	Combi 5	13-15 min.	Položte na grilovací plech do spodnej polohy rúry.
Celá ryba x 1	225 g/ 300 g	1000 W	4 min.	Vložte do misky Pyrex® a prepichnete kožu. Pridajte 30 ml tekutiny. Prikryte a položte na dno rúry.
Ryby - mrazené zo surových.				
Pečené filety	200 g (2)	Combi 2	10-12 min.	Položte na grilovací plech do spodnej polohy rúry. V polovici otočte
Filety	300 g	Steam 1		

Tabuľky pečenia/varenia

Pokrm	Hmotnosť/ množstvo	Úroveň výkonu	Čas (približný)	Pokyny
Ovocie – ošúpte, narežte, nakrájajte na rovnako veľké kúsky. Vložte do plynkej žiaruvzdornej nádoby na dno rúry.				
Ovocie - dusené	500 g	Combi 4	10 min.	Položte na dno rúry.
Ovocie - miešané	400 g	1000 W	6-8 min.	Pridajte 300 ml vody. Nádobu naplňte len do polovice. Zakryte.
Divina - Pozor: Horúci tuk! Príslušenstvo vyberajte opatrne.				
Filety z kačacích pŕs	400 g	200 °C	40 min.	Predhrejte rúru. Napichnete kožu a položte ju na grilovací plech do spodnej polohy rúry.
Kačica, celá	-	190 °C	25-27 min. na 450 g	
Bažant, celý	-	180 °C	20-25 min. na 450 g plus 20 min.	Predhrejte rúru. Položte na grilovací plech do spodnej polohy rúry.
Jahňacie - zo surového - Pozor: Horúci tuk! Príslušenstvo vyberajte opatrne.				
Pečienka	Pečienka Maximálna hmotnosť 1,5 kg	180 °C	Medium: 20 min. na 450 g plus 20 minút alebo Well done: 30 min. na 450 g plus 25 minút.	Predhrejte rúru. Umiestnite pečienku na grilovací plech do spodnej polohy rúry. Po upečení nechajte pečienku 10 minút odstáť – pečienka sa tak bude ľahšie krájať.
Steaky zo sviečkovice/ stehna	600 g (4)	Grill 1	Medium: 18-19 min. Well done: 21-24 min.	Položte na grilovací plech do hornej polohy rúry. V polovici otočte.
Kotlety/ rebiečka	400 g (4)	Grill 1	Medium: 13-14 min. Well done: 15-17 min.	

Tabuľky pečenia/varenia

Pokrm	Hmotnosť/ množstvo	Úroveň výkonu	Čas (približný)	Pokyny
Dusené jahňacie mäso	Maximálna hmotnosť 1,5 kg	160 °C	1 hod. 20 min. - 1 hod. 30 min.	Predhrejte rúru. Vložte do kastróla, pridajte vývar a zeleninu, prikryte a položte na grilovací plech do spodnej polohy. V polovici premiešajte.
Cestoviny. Použite veľkú misku s objemom 3 litre				
Fusilli/ makaróny/ penne	200 g	1000 W	10 min.	Použite 550 ml vriacej vody. Pridajte 15 ml oleja. Zakryte. V polovici premiešajte.
Linguine/ tagliatelle	250 g		12 min.	Použite 700 ml vriacej vody. Pridajte 15 ml oleja. Zakryte. V polovici premiešajte.
Špagety	250 g		8-10 min.	
Ovsená kaša - Použite veľkú misku.				
1 porcia	30 g ovsených vločiek 150 ml mlieka	1000 W	2 min.	Položte na dno a v polovici premiešajte.
2 porcie	50 g ovsených vločiek 275 ml mlieka		3 min. 30 sek.	
4 porcie	100 g ovsených vločiek 550 ml mlieka		5 min.	
Morka				
Prsia bez kostí a kože	350 g	Steam 1	30 min.	Položte na grilovací plech do hornej polohy rúry.
Trup, bez kostí	Maximálna hmotnosť 1,5 kg	190 °C	30-35 min. na 450 g	Predhrejte rúru. Položte na grilovací plech do spodnej polohy rúry.

Tabuľky pečenia/varenia

Pokrm	Hmotnosť/ množstvo	Úroveň výkonu	Čas (približný)	Pokyny
Varenie v pare s čerstvou zeleninou				
Špargľa/ ružičkový kel	200 g	Steam 1	10-11 min.	<p>Len pri programe Steam (Para): Položte na grilovací plech do hornej polohy rúry.</p> <p>Combi 4: Vložte do plytkej Pyrexovej misky na dno rúry.</p>
		Combi 4	6 min.	
Baby kukurica/ hrášok, špenát	200 g	Steam 1	10 min.	
		Combi 4	5 min.	
Fazuľka	200 g	Steam 1	12 min.	
		Combi 4	8 min.	
Cvikla	450 g	Steam 1	28 min.	
		Combi 4	15 min.	
Brokolica	250 g	Steam 1	12 min.	
		Combi 4	8 min.	
Maslová tekvica/ kapusta krájaná, repa	300 g	Steam 1	22 min.	
		Combi 4	12 min.	
Paštrnák	300 g	Steam 1	12 min.	
		Combi 4	7 min.	
Zemiaky - varené	500 g	Steam 1	28 min.	
		Combi 4	15 min.	
Zemiaky - predvarené	500 g	Steam 1	20 min.	
		Combi 4	12 min.	
Kvaka - kocky, sladké zemiaky	400 g	Steam 1	21-22 min.	
		Combi 4	12 min.	
Zemiaky v šupke	x 1	Combi 4	14 min.	
	x 2		17 min.	

Tabuľky pečenia/varenia

Pokrm	Hmotnosť/ množstvo	Úroveň výkonu	Čas (približný)	Pokyny
Mrazená zelenina				
Fazuľka, kukurica, miešaná zelenina	200 g	Combi 4	8 min.	Vložte do Pyrex® nádoby na dno rúry.
Brokolica - ružičky	250 g		8 min.	
Mrkva - nakrájaná na plátky	200 g		7 min.	
Karfiol	250 g		10 min.	
Hrášok	200 g		7 min.	
Iba na pare				
Čerstvá ryba	200 g	Steam 1	9-11 min.	Položte na grilovací plech do hornej polohy rúry. Umiestnite ryby do jednej vrstvy. Nesmú sa prekryvať.
	500 g		14-16 min.	
Mrazená ryba	200 g		14-16 min.	
	500 g		19-21 min.	
Kuracie prsia	200 g		27-30 min.	
Ľahké jedlá a občerstvenie				
Francúzsky sendvič	150 g (1)	Combi 1	5-6 min.	Položte na grilovací plech do spodnej polohy rúry. Otočte, keď majú zlatistú farbu.
	300 g (2)		6-8 min.	
Francúzsky sendvič (mrazený)	150 g (1)		8-10 min.	
Hot dog	140 g (1)		6-7 min.	
Hot Pocket (mrazené)	115 g (2)		6-8 min.	

Tabuľky pečenia/varenia

Pokrm	Hmotnosť/ množstvo	Úroveň výkonu	Čas (približný)	Pokyny
Ľahké jedlá a občerstvenie				
Šunkovo syrové taštičky	150 g (1)	Combi 1	5-7 min.	Položte na grilovací plech do spodnej polohy rúry.
Šunkovo syrové taštičky (mrazené)	150 g (1)	Combi 2	10-12 min.	Položte na grilovací plech do spodnej polohy rúry. Nechajte 2 minúty odstáť.
Mini taštičky z lístkového cesta (na pečenie) (mrazené)	325 g (20)	190 °C	25-27 min.	Rozložte na grilovací plech v spodnej polohe rúry.
Tartaletky (mrazené)	290 g (20)	Combi	6-8 min.	Položte na grilovací plech do spodnej polohy rúry.
Mini pečivové jednohubky (mrazené)	180 g (12)	190 °C	16-17 min.	Položte na grilovací plech do spodnej polohy rúry.
Quiche (slaninovo, smotanovo a cibulový koláč)	170 g (1)	Combi 2	8-9 min.	Položte na grilovací plech do spodnej polohy rúry. Nechajte 2 minúty odstáť.
	330 g (1)		12-13 min.	
Quiche (slaninovo, smotanovo a cibulový koláč) (mrazený)	170 g (1)		14-15 min.	
	330 g (1)		15-18 min.	
Focaccia	300 g (1)	Combi 5	7-8 min.	Položte na grilovací plech do spodnej polohy rúry.
Focaccia (mrazená)	300 g (1)	Combi 2 a potom Combi 5	5-7 min. a potom 8-9 min.	
Gratinované (zemiaky, musaka, lasagne, tartiflette, pastiersky koláč, makaróny)	350 g	Combi 2	9-10 min.	Vložte do žiaruvzdornej nádoby na dno rúry.
	800 g		12-13 min.	
	1000 g	Combi 1	14-15 min. a potom 5 min.	
	1300 g		16-17 min. a potom 5 min.	

Tabuľky pečenia/varenia

Pokrm	Hmotnosť/ množstvo	Úroveň výkonu	Čas (približný)	Pokyny
Plnené huby	400 g (4)	Combi 2	13-15 min.	Položte na grilovací plech do spodnej polohy rúry.
Čipsy do rúry, zemiakové lokše, zemiakové rožky, pečené zemiaky a iné jedlá zo zemiakov	300 g	220 °C	13-15 min.	Predhrejte rúru. Položte na grilovací plech do hornej polohy rúry. V polovici otočte.

Tabuľky vyprážania v rúre s nízkym obsahom tuku

Pokrm	Hmotnosť/ množstvo	Úroveň výkonu	Čas (približný)	Pokyny
Mrazené				
Tenké mrazené hranolčeky	300 g	Oven (Predhrejte na 220 °C)	23-25 min.	Položte na grilovací plech do hornej polohy rúry, zamiešajte v $\frac{2}{3}$ celkového času.
Tenké mrazené hranolčeky/ mrazené zemiakové placky	300 g		40-45 min.	
Mrazené syrové tyčinky	400 g		16-18 min.	Položte na grilovací plech do hornej polohy rúry, zamiešajte v $\frac{2}{3}$ celkového času.
Mrazené kuracie nugetky	400 g		25-30 min.	
Mrazené rybie prsty	350 g		20-23 min.	
Čerstvé				
Domáce hranolčeky	500 g	Oven (Predhrejte na 220 °C)	30-35 min.	Položte na grilovací plech do hornej polohy rúry, namočte do studenej vody na 1-3 hodiny dajte do chladničky, osušte a zmiešajte s olejom, zamiešajte v $\frac{2}{3}$ celkového času.

Tabuľky vyprážania v rúre s nízkym obsahom tuku

Pokrm	Hmotnosť/ množstvo	Úroveň výkonu	Čas (približný)	Pokyny
Mrazené				
Steak (½ palca hrubý)	4 ks. (670 g)	Oven (Predhrejte na 220 °C)	12-14 min.	Ochuťte. Položte na grilovací plech do hornej polohy rúry, otočte v ⅔ celkového času.
Bravčové kotlety	4 ks. (450 g)		20-24 min.	
Hamburger	4 ks. (560 g)		16-20 min.	
Kuracie krídelká	1000 g		25-30 min.	
Kuracie stehná	6 ks. (800 g)		35-40 min.	
Kuracie prsia	4 ks. (800 g)		30-35 min.	
Rybie filé	4 ks. (450 g)		20-25 min.	Ochuťte. Položte na grilovací plech do hornej polohy rúry, s hrúbkou menšou ako 1½ palca.
Sladké zemiaky	350 g	21-24 min.	Ochuťte. Položte na grilovací plech do hornej polohy rúry, zamiešajte v ⅔ celkového času.	
Tofu	800 g	18-22 min.	Nakrájajte na väčšie kúsky, ochuťte. Položte na grilovací plech do hornej polohy rúry.	

Otázky a odpovede

Ot: Prečo sa rúra nezapne?

Od: Keď sa rúra nezapne, skontrolujte nasledujúce:

1. Je rúra správne pripojená? Odpojte zástrčku od zásuvky, počkajte 10 sekúnd a opäť pripojte.
2. Skontrolujte istič a poistku. Resetujte istič alebo poistku vymeňte, ak je vypálená.
3. Ak je istič alebo poistka v poriadku, pripojte k zásuvke iný spotrebič. Ak iný spotrebič funguje, pravdepodobne bude problém v rúre. Ak iný spotrebič nefunguje, pravdepodobne je problém v elektrickej zásuvke. Ak vypadá, že problém je v rúre, kontaktujte autorizované servisné stredisko.

Ot: Moja rúra spôsobuje rušenie televízora. Je to normálne?

Od: Niektoré rádiá, televízory, Wi-Fi, bezdrôtové telefóny, detské pestúňky, bluetooth alebo iné bezdrôtové zariadenia môžu byť rušené pri používaní mikrovlnnej rúry. Toto rušenie je podobné rušeniu spôsobenému malými spotrebičmi ako sú mixéry, vysávače, fény atď. Neznamená to problém s vašou rúrou.

Ot: Rúra nechce akceptovať môj program. Prečo?

Od: Rúra je navrhnutá tak, aby neakceptovala nesprávny program. Napríklad, rúra nebude akceptovať štvrtú fázu.

Ot: Niekedy z vetracích otvorov rúry vychádza horúci vzduch. Prečo?

Od: Teplo z vareného pokrmu ohrieva vzduch v rúre. Tento ohriaty vzduch je vyfukovaný rúrou cez vetracie otvory v rúre. Vo vzduchu nie sú mikrovlny. Vetracie otvory rúry nesmiete v priebehu tepelnej prípravy nikdy blokovať.

Ot: Nemôžem nastaviť program automatického varenia a na displeji je nápis „HOT“. Prečo?

Od: Ak sa na displeji zobrazí „HOT“, teplota v rúre je veľmi vysoká z predchádzajúceho použitia a nie je možné nastaviť automatický program. Režim varenia a čas môžete nastaviť manuálne.

Ot: Môžem použiť teplomer z klasickej rúry v tejto rúre?

Od: Len vtedy, ak používate režim gril/rúra. Kov v niektorých teplomeroch môže spôsobiť iskrenie vo vašej rúre a preto sa nesmú používať v režimoch s mikrovlnami alebo kombinovanom režime s mikrovlnami.

Ot: Pri použití kombinovaného režimu počujem hučanie a cvakanie v rúre. Čo spôsobuje tento jav?

Od: Tieto zvuky sa vyskytnú vtedy, keď automaticky prepína z režimu mikrovln na režim gril/rúry pre vytvorenie kombinovaného nastavenia. Je to normálne.

Ot: Z rúry ide zápach a dym pri použití funkcie kombinovaného režimu, režimu rúry a grilu. Prečo?

Od: Po opakovanom použití odporúčame rúru vyčistiť a potom spustiť program F3 Deodorization.

Ot: Rúra zastaví ohrev mikrovlnami a na displeji sa zobrazí „H97“, „H98“ alebo „H00“. Prečo?

Od: Toto zobrazenie znamená problém so systémom tvorby mikrovln. Kontaktujte autorizované servisné stredisko.

Ot: Ventilátor je v prevádzke aj po dovarení. Prečo?

Od: Po použití rúry môže byť ventilátor v prevádzke pre ochladenie elektronických komponentov. Je to normálne a rúru môžete ďalej používať.

Ot: Môžem skontrolovať predvolenú teplotu rúry počas varenia?

Od: Áno. Stlačte tlačidlo Oven a teplota rúry sa na 2 sekundy zobrazí na displeji.

Ot: Na displeji sa zobrazí „D“ a rúra nefunguje. Prečo?

Od: Rúra je naprogramovaná na režim ukážky. Tento režim je určený pre predvádzanie v predajniach. Deaktivujte tento režim jedným stlačením tlačidla **Micro Power** a štvornásobným stlačením tlačidla **Stop/Cancel**.

Ot: Z displeja sa stratil slovný príkaz a môžem vidieť len čísla. Prečo?

Od: Rúru odpojte na niekoľko sekúnd, potom ju opäť pripojte. Keď sa zobrazí „88:88“, stlačte, **otočný ovládač** a otáčajte **otočný ovládač** dovtedy, pokiaľ sa nezobrazí váš jazyk. Potom nastavte čas. Pozrite si stranu 30.

Ot: Rúra zastaví varenie v režime pary alebo kombinovanom režime a na displeji sa zobrazí U14.

Od: Je prázdny zásobník vody a bola vypnutá prevádzková príručka. Doplňte vodu do zásobníka, umiestnite späť do rúry a stlačením **otočného ovládača** to pokračujte vo varení. Ak sa to stane trikrát počas prevádzky, varenie sa zastaví. Stlačením tlačidla **Stop/Cancel** vykonajte resetovanie.

Ot: Tlačidlá ovládacieho panela nereagujú a stlačenie. Prečo?

Od: Uistite sa, že rúra je pripojená k elektrickej sieti.





Provensálske rybie filé na pare

Ingrediencie

- 4 porcie
- 1 cuketa, nakrájaná na plátky
- 4 paradajky, nakrájané na plátky
- 10 ml zmiešaných bylín
- 4 filety z lososa
- 30 ml olivového oleja
- 12 čiernych olív, vykôstkovaných
- soľ a korenie

Príslušenstvo

-  Grilovací plech
-  Naplnený zásobník vody

Čas a nastavenie

- približne 20-23 minút
- Combi 3** (Para + Mikrovlny)

Spôsob prípravy

1. Položte cuketu v jednej vrstve na grilovací plech, navrch poukladajte paradajky. Posypte niekoľkými zmiešanými bylinkami. Na zeleninu položte filety lososa a posypte ich ešte bylinkami. Pokvapkajte olivovým olejom.
2. Umiestnite grilovací plech do spodnej polohy rúry a pečte na programe **Combi 3** v trvaní 18-20 minút. Pridajte olivy a pokračujte v príprave 2-3 minúty.

Korenené hranolčky zo sladkých zemiakov

Ingrediencie

2 veľké sladké zemiaky
2 lyžice olivového oleja
1 ČL škorice
1 ČL údenej papriky
½ lyžičky rasce
½ ČL mletého koriandra
ružová himalájska soľ

Príslušenstvo

 Grilovací plech

Čas a nastavenie

približne 17-20 minút
Combi 2 (Gril + Mikrovlny)

Spôsob prípravy

1. Sladké zemiaky rozrežte pozdĺžne na polovicu a potom nakrájajte na mesiačky.
2. Sladké zemiaky ochuťte olivovým olejom, korením a soľou a potom ich poukladajte na grilovací plech.
3. Pečte ich na programe **Combi 2** v hornej polohe rúry v trvaní 17-20 minút.
4. Vyberte ich a podávajte. Za účelom uskladnenia ich vychladte v sklenenej nádobe.







Kuracie prsia na pare s citrónom a tymianom

Ingrediencie

- 4 porcie
- 2 citróny, nakrájané na tenké plátky
- 1 zväzok tymianu
- 4 kuracie prsia
- 2 strúčiky cesnaku nakrájané nadrobno
- 200 ml bieleho jogurtu
- 15 ml medu
- 5 ml dijonskej horčice

Príslušenstvo

-  Grilovací plech
-  Naplnený zásobník vody

Čas a nastavenie

- približne 19-22 minút
- Combi 3** (Para + Mikrovlny)

Spôsob prípravy


- Nakrájané citróny položte na grilovací plech a posypte ich polovicou tymianu.
- Kuracie prsia vložte medzi dva pláty potravinovej fólie a vyklete paličkou na mäso alebo valčekom, kým nebudú tenké. Odstráňte potravinovú fóliu a položte prsia na citrón so zvýšeným jemne nasekaným tymianom. Pridajte cesnak, korenie a soľ.
- Prípravujte na grilovacom plechu v spodnej polohe rúry na programe **Combi 3** v trvaní 19-22 minút.
- Na prípravu jogurtového dresingu zmiešajte v malej miske jogurt, med, horčicu a 2-3 rozdrvené strúčiky cesnaku (podľa prípravy vyššie) a dobre premiešajte. Dressing podávajte s kuracím mäsom a zeleninou, ktorú uprednostňujete, ako je napríklad dusená brokolica alebo cuketa (pozrite si tabuľky času varenia na stranách 61-62).

Pizza

Ingrediencie

2 porcie
2 cibule, nakrájané najemno
3 strúčiky cesnaku, rozdrvené
1 PL (15 ml) olivového oleja
1 rolka cesta na pizzu
100 ml passata (paradajková omáčka)
100 g mozzarely, strúhanej
Voliteľné: iné polevy na pizzu, paradajky, paprika, šunka atď.

Príslušenstvo

 Grilovací plech

Čas a nastavenie

približne 35-40 minút
Over (rúra) 220 °C

Spôsob prípravy

1. Vložte jemne nakrájanú cibuľu a cesnak do veľkej misky Pyrex® s olivovým olejom. Varte na dne rúry 5 minút na programe mikrovln s vysokým výkonom. Nechajte vychladnúť.
2. Rúru predhrejte na program **Rúra 220 °C**. Grilovací plech vystelieme papierom na pečenie. Rukami rozvaľkajte cesto na grilovacom plechu bez toho, aby ste vytvorili vyvýšený okraj.
3. Potom pridajte passatu a ostatné ingrediencie podľa chuti, olivy, paradajky, papriku, šunku atď.
4. Pečte na programe **Rúra 220 °C** v spodnej polohe 11-13 minút.
5. Pridajte syr a pokračujte v pečení na programe **Rúra 220 °C** 8-10 minút.



Technické údaje

Výrobca	Panasonic	
Model	NN-DS59NM	NN-DS59NB
Napájanie elektrickou energiou	230 V / 50 Hz	
Prevádzková frekvencia	2450 MHz	
Vstupný výkon:	Maximum	1960 W
	Mikrovlny	1010 W
	Gril	1400 W
	Rúra	1500 W
	Para	1180 W
Výstupný výkon:	Mikrovlny	1000 W (IEC-60705)
	Gril	1350 W
	Rúra	1450 W
	Para	1100 W
Vonkajšie rozmery Š x H x V	514 mm x 410 (456*) mm x 347 mm	
Vnútorne rozmery Š x H x V	336 mm x 357 mm x 226 mm	
Hmotnosť (približná)	16 kg	
Hlučnosť	59 dB	

Uvedená hmotnosť a rozmery sú približné.

* 456 mm je rozmer s rukoväťou.

410 mm je rozmer bez rukoväti.

Toto zariadenie vyhovuje Európskym štandardom pre EMC rušenie (EMC = Electromagnetic Compatibility) EN 55011. Podľa tohto štandardu je toto zariadenie skupina 2, trieda B a je v rámci stanovených limitov. Skupina 2 znamená, že rádiový frekvenčná energia je generovaná vo forme elektromagnetického žiarenia pre účel ohrevu a varenia pokrmov. Trieda B znamená, že tento výrobok sa môže používať v bežnom domácom prostredí.

Výrobca:

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

Distributér:

Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. EU:

Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Nemecko



**Korenené hranolčky zo
sladkých zemiakov**



Pizza

Naskenujte QR kód pre ďalšie recepty a úplnú verziu návodu na obsluhu.



experience-fresh.panasonic.eu/NN-DS59

Výrobok Panasonic

Na tento výrobok sa vzťahuje záruka E-Guarantee Panasonic.

Odložte si doklad o kúpe.

Záručné podmienky a informácie o tomto výrobku sú dostupné na www.panasonic.com/sk

alebo na nasledujúcich telefónnych číslach: 220622911 – číslo pre volania z pevnej siete