

Návod k obsluze

Kombinovaná mikrovlnná trouba

Model č. NN-DF38PB
NN-DF37PW

Určeno pouze pro použití v
domácnostech



INVERTER



Naskenujte QR kód pro další recepty a úplnou verzi návodu na obsluhu.

<https://www.panasonic.com/nn-df38p-df37p/>



Jablečný koláč



**Slaný koláč
„Quiche lorraine“**



Česky

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

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

OBSAH

Děkujeme za koupi tohoto spotřebiče značky Panasonic.

Bezpečnostní pokyny.....	4
Likvidace starého zařízení.....	10
Instalace a připojení.....	10
Umístění trouby.....	11
Důležité bezpečnostní pokyny.....	12
Péče a čištění vaší trouby.....	18
Dodatečná doporučení.....	20
Příslušenství trouby.....	21
Jednotlivé části trouby.....	22
Principy mikrovlnné trouby.....	23
Ovládací panel.....	25
Volba nahoru/dolů.....	26
Displej.....	26
Obecné pokyny.....	27
Rychlá kontrola nádob na vaření.....	30
Nádoby vhodné k použití.....	31
Režimy pečení.....	33
Začněte používat svou troubu.....	35
Volba pípnutí.....	36
Dětská pojistka.....	37
Osvětlení trouby.....	37
Mikrovlnné vaření a rozmrazování.....	38
Pokyny pro rozmrazování.....	40
Tabulky rozmrazování.....	41
Grilování.....	43

Pečení v troubě.....	45
Režim „Eco Combi“.....	48
Vícestupňové vaření.....	50
Použití časovače.....	53
Použití funkce přidání času.....	57
Rozmrazování.....	58
Programy automatického snímače.....	61
Programy automatického vaření.....	66
Nastavení čištění.....	71
Pokyny pro vaření a ohřívání.....	72
Tabulky pro ohřev.....	74
Tabulky pro vaření/pečení.....	80
Tabulky programu „Eco Combi“.....	85
Otázky a odpovědi.....	89
Recepty.....	91
Technické údaje.....	101

Bezpečnostní pokyny

- Důležité bezpečnostní pokyny. Před použitím této trouby si pozorně přečtete tyto pokyny a uschovejte si je pro použití v budoucnosti.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými a mentálními schopnostmi a bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném použití spotřebiče osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost a porozuměly možnému nebezpečí, včetně unikající páry. Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem. Čištění a údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru. Držte spotřebič a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Při instalaci této trouby musí být možné jednoduše odpojit spotřebič od elektrické sítě odpojením zástrčky nebo vypnutím jističe.
- Pokud je poškozený napájecí kabel, musí jej vyměnit výrobce, servisní technik nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo nebezpečí.
- **VAROVÁNÍ!** Pro kohokoli jiného než kompetentní osobu je nebezpečné provádět jakýkoli servis nebo opravu, která zahrnuje odstranění krytu, který poskytuje ochranu před vystavením mikrovlnné energii. Spotřebič je třeba zkontrolovat, zda není poškozeno těsnění dvířek a oblasti těsnění dvířek a Jsou-li dvířka nebo těsnění dvířek poškozeno, trouba se nesmí provozovat, dokud ji neopraví kompetentní osoba.

- **VAROVÁNÍ!** Nemanipulujte se spotřebičem ani neprovádějte žádná nastavení a opravy dvířek, krytu ovládacího panelu, bezpečnostních spínačů ani žádných dílů trouby. Nedemontujte vnější kryt trouby, který zajišťuje ochranu proti působení mikrovlnné energie. Opravy může provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.
- **VAROVÁNÍ!** Tekutiny a jiné pokrmy nesmíte ohřívat v uzavřených nádobách, protože mohou explodovat.
- **VAROVÁNÍ!** Neumísťujte troubu do blízkosti elektrického nebo plynového sporáku.
- **VAROVÁNÍ!** Děti mohou používat spotřebič, jen pokud byly poučeny o použití a jsou schopny spotřebič používat bezpečným způsobem a porozuměly možným rizikům při nesprávném použití. Zajistěte, aby se děti po použití trouby nedotýkaly horkého vnějšího krytu.
- Tato trouba je určena pouze pro použití na pracovní ploše. Není určena pro zabudování nebo v uzavřené skřínce. Spotřebič nesmí být umístěn ve skřínce.

Při použití na pracovní ploše:

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

Bezpečnostní pokyny

- Pokud se v troubě objeví kouř nebo plamen, stiskněte tlačítko **Stop/Cancel** a nechte dvířka zavřená pro udušení plamene. Odpojte napájecí kabel nebo odšroubujte příslušnou pojistku nebo vypněte jistič.
- Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti.
- Při ohřívání tekutin, např. polévky, omáčky a nápojů ve vaší troubě, může dojít k přehřátí tekutiny nad bod varu bez náznaku bublání. Mohlo by dojít k náhlému vykypění horké tekutiny.
- Mikrovlnný ohřev nápojů může vyvolat zpožděný náhlý var, proto buďte opatrní při manipulaci s nádobou.
- Obsah dětských láhví musíte dobře promíchat nebo protřepat. Před podáváním zkontrolujte teplotu, abyste zabránili popálení.
- Nevařte vajíčka ve skořápce a celá natvrdo uvařená vejce pomocí mikrovln. Může dojít ke zvýšení tlaku a následné explozi i po skončení ohřevu a vyjmutí pokrmu z trouby.
- Pravidelně čistěte vnitřek trouby, těsnění dvířek a oblast těsnění dvířek. Při potřísnění pokrmu a tekutin na stěny trouby, dno, těsnění nebo oblast těsnění otřete ihned tyto nečistoty vlhkým hadříkem. Při odolnějším znečištění můžete použít jemný čisticí prostředek. Nedoporučujeme použití drsných a agresivních čisticích prostředků.

- **Nepoužívejte komerčně dostupné čističe na trouby.**
- Některé potraviny mohou při vaření postříkat stěny trouby mastnotou. Pokud troubu občas nečistíte, může z ní během používání vycházet kouř“.
- Pokud nebudete troubu udržovat čistou, může to vést ke znehodnocení povrchu, což může mít negativní vliv na životnost spotřebiče a může to vést k nebezpečným situacím.
- **VAROVÁNÍ!** Při použití režimu **grilu, trouby a kombinovaných eko** režimů se mohou přístupné části mikrovlnné trouby velmi zahřát. Malé děti mladší 8 let by se měly držet mimo dosah trouby. Děti by měly troubu používat pouze pod dohledem dospělých.
- **VAROVÁNÍ!** Když je spotřebič v provozu v kombinovaném režimu, děti by měly troubu používat pouze pod dohledem dospělé osoby z důvodu vznikajících teplot.
- K čištění spotřebiče nepoužívejte parní čistič.
- K čištění skla dvířek trouby nepoužívejte drsné, agresivní čističe ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškodit povrch, což může vést k oslabení skla.
- Vnější povrch trouby, včetně větracích otvorů na skřínce trouby a dvířkách jsou horké v průběhu režimu **grilu, trouby a kombinovaných eko** režimů, zvyšte pozornost při otevírání nebo zavírání dvířek a při vkládání a vyjímání potravin a příslušenství.

Bezpečnostní pokyny

- Tento spotřebič není určen pro ovládání pomocí externího časovače nebo systému samostatného dálkového ovládání.
- V případě poruchy elektroniky lze troubu vypnout pouze z elektrické zásuvky.
- Používejte jen nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.
- Trouba má topná tělesa umístěná v její horní části a na dně trouby. Po používání funkce **grilu, trouby a kombinovaných eko** režimů, jsou povrchy uvnitř trouby velmi horké. Dávejte pozor, abyste se nedotkli topných prvků uvnitř trouby. **Poznámka: Po vaření pomocí těchto funkcí bude příslušenství trouby velmi horké.**
- Kovové nádoby nebo nádoby s kovovým lemem by se neměly používat během mikrovlnného vaření. Vyskytně se jiskření.
- Tato mikrovlnná trouba je určena výhradně pro ohřev potravin a nápojů. Při ohřevu potravin s nízkým obsahem vlhkosti, jako je například pečivo, čokoláda, sušenky a cukroví, buďte opatrní. Při velmi dlouhém ohřevu se mohou rychle spálit, vyschnout nebo vznítit. Nedoporučujeme zahřívat potraviny s nízkým obsahem vlhkosti, jako je popcorn nebo krekry. Sušení potravin, novin nebo oděvů a ohřev ohřívacích vložek, obuvi, hub, vlhkých utěrek, sáčků, pytlů, ohřívacích láhví a podobných předmětů může způsobit poranění nebo vznik požáru.
- Osvětlení trouby musí měnit pouze kvalifikovaný servisní technik školný výrobcem. **Nepokoušejte se demontovat vnější kryt trouby.**

Bezpečnostní pokyny

- **Upozornění!** Abyste zabránili nebezpečí z důvodu nechtěného resetování tepelné pojistky, nesmíte tento spotřebič napájet přes externí spínací zařízení, jako je časovač nebo připojovat k obvodu, který se pravidelně vypíná dodavatelskou službou.
- Spotřebič nesmí být instalován za ozdobnými dvířky, aby se předešlo přehřátí.
- Troubu byste měli pravidelně čistit a odstraňovat všechny zbytky jídla.

Likvidace starého zařízení



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

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

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

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

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

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

Instalace a připojení

Zkontrolujte svou troubu

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



Důležité!

Z důvodu osobní bezpečnosti musí být tento spotřebič správně uzemněn.

Pokyny k uzemnění

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

Provozní napětí

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

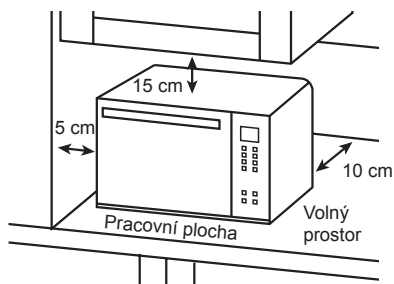
Umístění trouby

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

Použití na pracovní ploše

Trouba musí být umístěna na rovném, stabilním povrchu 85 cm nad podlahou, přičemž zadní část trouby musí být umístěna naproti zadní stěně. Pro správnou funkci musí mít trouba dostatečný průtok vzduchu, tj. 5 cm na jedné straně, přičemž druhá musí být otevřená; 15 cm prostoru nahoře; 10 cm vzadu.

1. Troubu umístíte na rovný a stabilní povrch více než 85 cm nad podlahu.
2. Když se dvířka trouby otevřou, nepřetahujte nádobu přes okno dvířek a zatížení dvířek by nemělo přesáhnout 3,5 kg.
3. Když je tato trouba nainstalována, musí být možné snadno ji odpojit od elektrické sítě vytažením zástrčky nebo vypnutím jističe.
4. Pro správný provoz ponechte dostatečný volný prostor pro cirkulaci vzduchu kolem trouby.
5. Neumísťujte tuto troubu do blízkosti elektrického nebo plynového sporáku.
6. Nepoužívejte troubu venku.
7. Neodstraňujte nožičky spotřebiče.
8. Spotřebič nepoužívejte v prostředí s vysokou vlhkostí.
9. Napájecí kabel se nesmí dotýkat vnějšího povrchu trouby. Udržujte kabel mimo horké plochy. Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj pracovní desky nebo stolu. Neponožte napájecí kabel, zástrčku ani troubu do vody.
10. Neblokujte větrací otvory na bocích a zadní straně trouby. Pokud tyto otvory zablokujete, trouba by se mohla během provozu přehřívat. V tomto případě je trouba chráněna tepelnou bezpečnostní pojistkou a provoz se obnoví až po ochlazení.
11. Tento spotřebič je určen jen na použití v domácnostech.



Důležité bezpečnostní pokyny

POZORNE SI PREČÍTAJTE A UCHOVAJTE PRE BUDÚCE POUŽITIE.



Varování!

Důležité bezpečnostní pokyny.

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

a porozuměly případným nebezpečím při nesprávném použití.

6. Tekutiny a ostatní potraviny nesmíte ohřívat v utěsněných nádobách, protože mohou explodovat.



Varování!

Tento spotřebič vytváří horkou páru.

7. Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo bez dostatečných zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dozorem nebo byly poučeny o správném a bezpečném použití spotřebiče osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost a porozuměly případnému nebezpečí, včetně unikající páry. Nedovolte dětem hrát si se spotřebičem. Čištění a údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru. Držte spotřebič a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.

Důležité bezpečnostní pokyny

Použití vaší trouby

1. Troubu nepoužívejte k jinému účelu než je příprava pokrmů. Tato trouba je speciálně navržena pro ohřev a vaření pokrmů. Nepoužívejte tuto troubu k ohřevu chemikálií nebo jiných nejedlých produktů.
2. Před používáním se ujistěte, zda jsou varné nádoby/nádoby vhodné pro použití do mikrovlnné trouby. Viz strany 31–32.
3. Zvyšte pozornost při ohřevu pokrmů s nízkým obsahem tekutin; pečiva, čokolády, sušenek a těstovin. Tyto se mohou snadno spálit, vysušit nebo způsobit požár, pokud se ohřívají velmi dlouho. Nedoporučujeme ohřívát potraviny s nízkým obsahem vlhkosti jako je popcorn nebo pečivo. Sušení potravin, novin nebo oděvů a ohřev topných podušek, bačkor, houbiček, vlhkých utěrek, sáčků na pečivo, nádob na tekutiny a podobných předmětů může vést ke zranění, vznícení nebo požáru.
4. Pokud troubu nepoužíváte, neskladujte v ní žádné předměty pro případ náhodného nechtěného zapnutí.

5. Spotřebič nesmí být používán v režimu **mikrovlnného ohřevu** ani v **kombinovaných eko režimech, pokud v něm nejsou žádné potraviny**. V opačném případě může dojít k poškození spotřebiče. Kromě případu v bodě 1 v kapitole „Použití ohřevu“.
6. Pokud se v troubě objeví kouř nebo plameny, stiskněte tlačítko **Stop/Cancel** a nechte dvířka zavřená pro udušení plamenů. Odpojte napájecí kabel nebo vypněte napájení na pojistce nebo panelu jističe.

Použití ohřevu

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



Upozornění! **Horké povrchy!**

Vnější povrchy trouby včetně větracích otvorů na skříní a dvířka trouby se během **kombinovaného eko režimu/režimu gril/trouba** zahřejí.

Po vaření v těchto režimech bude příslušenství trouby velmi horké.

Důležité bezpečnostní pokyny

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



Upozornění! Horké povrchy!

Po vaření s těmito režimy bude příslušenství trouby velmi horké.

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

Provoz ventilátoru

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

Osvětlení trouby

Pokud je nezbytné vyměnit osvětlení trouby, kontaktujte vašeho prodejce.

Časy vaření

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

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



Důležité

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

Důležité bezpečnostní pokyny

Teploměr na maso

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

Malá množství potravin

Malá množství potravin s malým obsahem tekutin mohou vyschnout, spálit se nebo způsobit požár, pokud se pečou nadměrně dlouho. Pokud se předměty v troubě vznítí, nechte dvířka zavřená, troubu vypněte a odpojte zástrčku od elektrické zásuvky.

Vajíčka

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

Potraviny se slupkou

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



Varování!

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

Tekutiny

Při ohřevu tekutin, např. polévek, omáček a nápojů v mikrovlnné troubě, může dojít k jejich přehřátí a tekutiny mohou být uvedeny k varu bez vzniku vzduchových bublin. Horké tekutiny mohou nečekaně vykypět. Abyste tomu zabránili, proveďte následující kroky:

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

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

Papír/plast

Při ohřevu pokrmů v plastové nebo papírové nádobě potraviny často kontrolujte, protože tyto typy obalů a mohou při nadměrném přehřátí vznítit. Pokud režim vaření zahrnuje mikrovlnný výkon, nepoužívejte drátěné spony se sáčky na pečení, protože by mohlo dojít k jiskření. Nepoužívejte výrobky z recyklovaného papíru, např. kuchyňské utěrky, pokud nejsou speciálně navrženy pro použití v mikrovlnné troubě. Tyto produkty obsahují nečistoty, které mohou při použití způsobit jiskření a/nebo požár.

Důležité bezpečnostní pokyny

Varné nádoby/fólie

Neohřívejte žádné zavřené plechovky ani láhve, protože mohou explodovat. Kovové nádoby nebo nádobí s kovovým okrajem nesmíte používat během mikrovlnného ohřevu. Může se vyskytnout jiskření. Pokud používáte hliníkovou fólii, jehlice na maso nebo kovové nádobí, vzdálenost mezi nimi a stěnami trouby a dvířky musí být nejméně 2 cm, abyste zabránili jiskření.

Dětské láhve a nádoby s dětským pokrmem

Před vložením do trouby je třeba sundat uzávěr a dudlík nebo víčko z dětské láhve. Tekutina v horní části láhve bude mnohem teplejší než ve spodní části a před kontrolou teploty je třeba ji důkladně protřepat. Z nádob s dětskou výživou je třeba odstranit i víčko, obsah je třeba před kontrolou teploty promíchat nebo protřepat. Toto by mělo být provedeno před konzumací, aby se předešlo popálení. Viz strany 73 - 74.

Krátké časy vaření

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

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

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

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



Důležité

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

Malá množství potravin

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



Poznámka

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

Důležité bezpečnostní pokyny

Vařená vejce

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

Víčka

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

Smažení

Nepokoušejte se v troubě smažit.

Ohřev

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

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

Čas odstátí

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

Udržování trouby v čistotě

Pro bezpečný provoz trouby je nezbytné ji pravidelně utírat. Použijte teplou mýdlovou vodu, hadřík dobře vyždímejte a použijte k odstranění mastnoty nebo jídla zevnitř. Věnujte mimořádnou pozornost oblasti těsnění dveří. Trouba by měla být při čištění odpojena ze sítě.

Grilování

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

Skladování příslušenství

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

Jiskření

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

Péče a čištění vaší trouby



Důležité

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

- Před čištěním trouby vypněte** a pokud je to možné, odpojte ji z elektrické zásuvky.
 - Udržujte vnitřní prostor trouby, těsnění dvířek a oblasti těsnění dvířek čisté.**

Když se na stěnách trouby přilepí rozlité potraviny nebo tekutiny, otřete těsnění dvířek a oblasti těsnění dvířek vlhkým hadříkem. Pokud jsou velmi znečištěné, můžete použít jemný čisticí prostředek. Nedoporučuje se používat drsné čisticí prostředky nebo abrazivní prostředky.
 - Po použití režimu **gril, trouba** a **kombinované eko** vaření byste měli stěny trouby vyčistit měkkým hadříkem a mýdlovou vodou. Zvláštní pozornost by měla být věnována tomu, aby byla oblast okna čistá, zejména po vaření v režimu **gril, trouba**, a **kombinovaný eko režim**. Odolné skvrny uvnitř trouby lze odstranit použitím malého množství běžného čisticího prostředku na trouby nastříkaného na měkký vlhký hadřík. Otřete na problémová místa, nechte působit doporučený čas a poté utřete.
- Nestříkejte přímo do trouby.**
- K čištění **skla dvířek trouby** nepoužívejte drsné abrazivní čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky, protože mohou poškrábat povrch, což může miz za následek rozbití skla.
 - Vnější povrch trouby** by se měl čistit vlhkým hadříkem. Aby se předešlo poškození ovládacích částí uvnitř trouby, voda by neměla pronikat do ventilačních otvorů.
 - Pokud se znečistí **ovládací panel**, vyčistěte ho měkkým suchým hadříkem. Na ovládací panel **nepoužívejte** drsné čisticí prostředky nebo abrazivní prostředky. Při čištění ovládacího panelu nechte dvířka trouby otevřená, abyste předešli náhodnému zapnutí trouby. Po vyčištění stiskněte tlačítko **Stop/Cancel**, abyste vyčistili displej.
 - Pokud se uvnitř nebo okolo vnější strany dvířek trouby **nahromadí pára**, utřete ji měkkým hadříkem. Může k tomu dojít, když je mikrovlnná trouba provozována v podmínkách vysoké vlhkosti a v žádném případě to neznamená poruchu zařízení nebo únik mikrovlnné trouby.
 - Dno trouby** by se mělo pravidelně čistit. Jednoduše utřete spodní povrch trouby jemným čisticím prostředkem a teplou vodou a potom osušte čistým hadříkem.

Výpary z vaření se při opakovaném použití nahromadí, ale žádným způsobem neovlivňují povrch dna.

9. Při **grilování** nebo vaření v režimu **trouba** nebo **kombinovaném eko** režimu mohou některé potraviny vystříknout mastnotu na stěny trouby. Pokud troubu nevyčistíte, abyste odstranili tento tuk, může se nahromadit a způsobit, že z trouby během používání bude vycházet kouř. Tyto značky se budou později obtížněji čistit.
10. K čištění spotřebiče se nesmí používat **parní čistič**.
11. Dbejte na to, aby byl smaltovaný plech/drátěný rošt udržován v čistotě, hlavně při používání **kombinovaných eko** programů.
12. Udržujte **větrací otvory** vždy čisté. Zkontrolujte, zda žádný z větracích otvorů na troubě neblokuje prach nebo jiný materiál. Pokud se větrací otvory zablokují, může to způsobit přehřátí, které by ovlivnilo provoz trouby a mohlo by vést k nebezpečné situaci.

Dodatečná doporučení

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

4. Vždy viz pokyny pro správné příslušenství, které se má použít u všech automatických programů.

Drátěný rošt





1. Drátěný rošt se používá k usnadnění propečení malých pokrmů a napomáhá dobré cirkulaci tepla.
2. Přímo na drátěném roštu v **kombinovaném eko režimu** nepoužívejte žádnou kovovou nádobu.
3. Drátěný rošt nepoužívejte pouze v režimu **mikrovl**.

Smaltovaná polička

1. Smaltovaná polička je určená pouze na přípravu pokrmů v režime **trouba** nebo **gril**. Nepoužívejte v režimu **mikrovl** nebo **kombinovaném eko režimu**.

Příslušenství trouby

Následující tabulka zobrazuje správné používání příslušenství v troubě.

Režimy vaření	Smaltovaná polička	Drátěný rošt
 Mikrovlny	x	x
 Gril	✓	✓
 Trouba	✓	✓
 Kombinovaný eko	x	✓

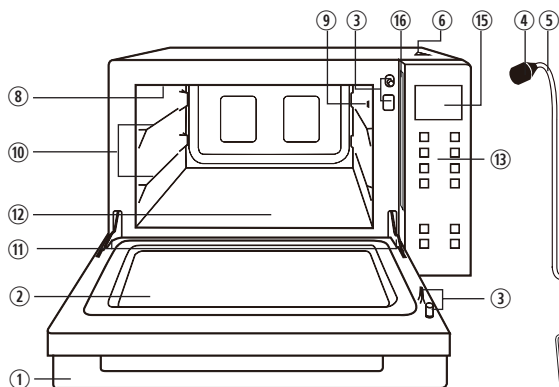
* Kovové nádoby není možné umístit přímo na drátěný rošt.

Péče příslušenství trouby

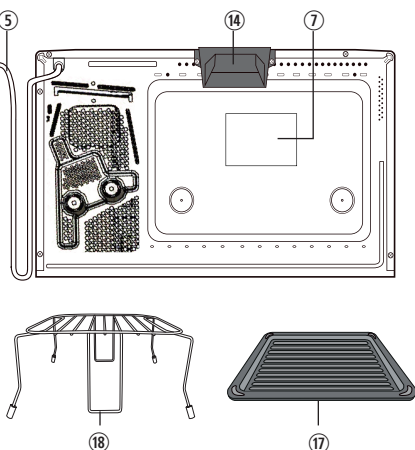
1. Nikdy nepoužívejte na příslušenství žádné ostré předměty, protože můžete poškodit nepřilnavý povrch.
2. Po použití umyjte příslušenství v horké vodě se saponátem a poté opláchněte. Nepoužívejte žádné drsné čističe ani škrabky, mohli byste poškodit povrch příslušenství.
3. Nepředehřívejte.
4. Při manipulaci s horkým příslušenstvím vždy používejte kuchyňské rukavice.
5. Před tepelnou úpravou se ujistěte, zda jsou odstraněny všechny obaly potravin.
6. Na horké příslušenství nepokládejte žádné materiály citlivé na teplo, protože to může způsobit popálení.

Jednotlivé části trouby

Pohled zepředu



Pohled zezadu



① Rukojeť dvířek

Popotážením rukojeti otevřete dvířka. Když otevřete dvířka během provozu, vaření se zastaví bez vymazání naprogramovaných nastavení. Vaření pokračuje po zavření dvířek a stisknutí tlačítka Start/Set. Po otevření dvířek se rozsvítí osvětlení trouby.

② Okno ve dvířkách

③ Bezpečnostní uzavírací systém dvířek

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

④ Zástrčka

⑤ Napájecí kabel

⑥ Výstražný symbol

⑦ Výstražný štítek

⑧ Grilovací tělesa

⑨ LED osvětlení

Osvětlení trouby se rozsvítí hned po otevření dvířek trouby.

⑩ Pozice zasunutí

⑪ Závěsy dvířek

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

⑫ Dno mikrovlnné trouby (s grilovacími prvky uvnitř)

⑬ Ovládací panel

⑭ Větrací otvor

⑮ Displej

⑯ Identifikační štítek

⑰ Smaltovaná polička

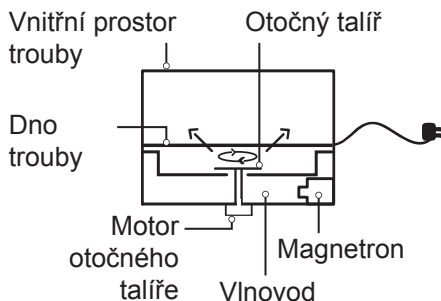
⑱ Drátěný rošt

Poznámka

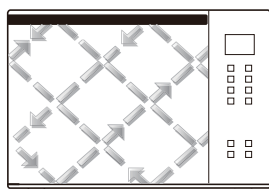
Výše uvedené obrázky jsou pouze ilustrační.

Principy mikrovlnné trouby

Mikrovlny jsou v atmosféře neustále přítomny, přirozeně i z umělých zdrojů. Mezi umělé zdroje patří radar, rádio, televize, telekomunikační linky a mobilní telefony.

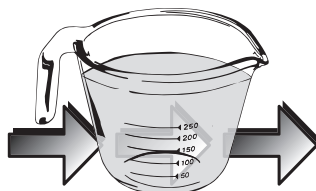


V mikrovlnné troubě se elektřina pomocí magnetronu přeměňuje na mikrovlny. Informace o spodním plnění naleznete na straně 39.



Odrazy

Mikrovlny se odrážejí od kovových stěn a kovové clony dvířek.



Přenos

Potom procházejí přes varné nádoby, aby byly absorbovány molekulami vody v potravinách, všechny potraviny obsahují vodu ve větší či menší míře.



Důležité poznámky

Nádoba použitá k vaření nebo ohřívání pokrmu se během vaření zahřeje, protože teplo vede z pokrmu. Dokonce i v mikrovlnné troubě jsou zapotřebí rukavice!

Mikrovlny nemohou přejít přes kov, a proto se kovové kuchyňské nádoby nikdy nemohou používat v mikrovlnné troubě, pouze pro vaření v mikrovlnné troubě.

Principy mikrovlnné trouby

Jak mikrovlnky vaří pokrm

Mikrovlny způsobují vibrace molekul vody, což způsobuje tření, tj. teplo. Toto teplo potom uvaří pokrm.

Mikrovlny také přitahují částice tuku a cukru a pokrmy s vysokým obsahem těchto částic se uvaří rychleji. Mikrovlny mohou proniknout jen do hloubky 4–5 cm a jak se teplo šíří přes pokrm vedením, stejně jako v tradiční troubě, pokrm se vaří zvenčí dovnitř.

Potraviny, které nejsou vhodné pouze pro vaření v mikrovlnné troubě

Suflé. Je to proto, že tyto potraviny se při správném vaření spoléhají na suché venkovní teplo, nepokoušejte se je vařit v mikrovlnné troubě.

Pokrmy, které vyžadují smažení, se také nedají připravovat v této troubě.

Čas odstátí

Když je mikrovlnná trouba vypnutá, pokrm se bude nadále vařit vedením – ne mikrovlnnou energií, proto je doba odstátí u mikrovlnné trouby velmi důležitá, zejména pro husté pokrmy, např. maso, koláče a ohřívané pokrmy (viz strana 27).

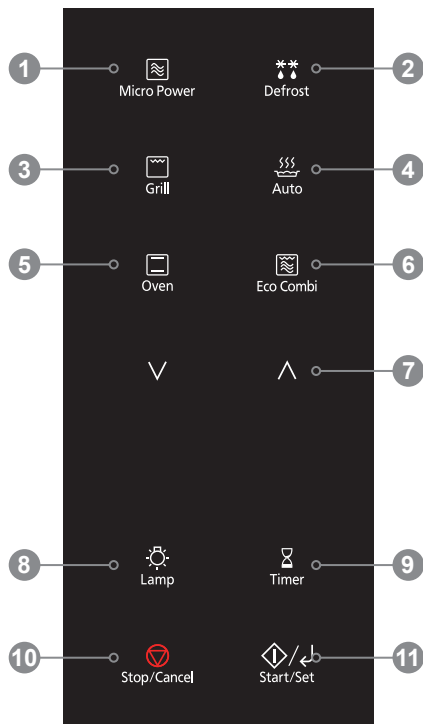


Vařená vejce

Nevařte vejce v mikrovlnné troubě. Syrová vejce uvařená ve skořápce mohou explodovat a způsobit vážné zranění.

Ovládací panel

* Design vašeho ovládacího panelu se může lišit od zobrazeného panelu (v závislosti na barvě), ale slova uvedená na panelu budou stejná.



1. **Tlačítko Micro Power** (str. 38-39)
2. **Tlačítko Defrost** (str. 58-60)
3. **Tlačítko Grill** (str. 43-44)
4. **Tlačítko Auto Program** (str. 61-71)
5. **Tlačítko Oven** (str. 45-47)
6. **Tlačítko Eco Combi** (str. 48-49)
7. **Volba nahoru/dolů** (str. 26, 57)
Zvolte výkon, teplotu, čas, hmotnost nebo automatické menu klepnutím na „∨“, „∧“.
8. **Tlačítko Lamp** (str. 37)
9. **Tlačítko Timer** (str. 53-56)
10. **Tlačítko Stop/Cancel**

Před pečením:

Jeden dotek vymaže zadání.

Během pečení:

Jeden dotek dočasně zastaví program. Další stisknutí zruší všechny pokyny nebo se na displeji zobrazí čas.

11. **Tlačítko Start/Set**



Akustická signalizace

Po klepnutí na tlačítko zazní pípnutí. Pokud toto pípnutí nezazní, možná jste vypnuli volbu akustické signalizace, můžete ji zapnout klepnutím na tlačítko **Start/Set** a potom klepnutím na „∨“, „∧“ po prvním připojení (viz strana 36). Když trouba přepne z jedné funkce na druhou nebo vám připomene, abyste pokrm během pečení promíchali, zazní dvě pípnutí. Po dokončení předehřívání v režimu grilu nebo trouby zazní tři pípnutí. Po dokončení předehřívání v některých automatických menu zazní dlouhé pípnutí. Po dokončení vaření zazní pět pípnutí.



Poznámka

Je-li nastaven provoz a stisknete tlačítko **Start/Set** do 6 minut, trouba automaticky zruší provoz. Zobrazení se vrátí zpět na „0“.

Volba nahoru/dolů

Klepnutím na „√“/„^“ zvolte výkon, teplotu, čas, hmotnost nebo automatické menu. Na displeji se zobrazí výkon, teplota, čas, hmotnost nebo číslo automatického menu. Čas/hmotnost/teplotu lze rychle nastavit podržením tlačítka.

1 Volba výkonu/teploty/času/hmotnosti/automatického menu:

Klepnutím na „√“/„^“ zvolte výkon, čas, hmotnost, teplotu nebo automatické menu.

2 Volba „Add Time (Přidat čas)“:

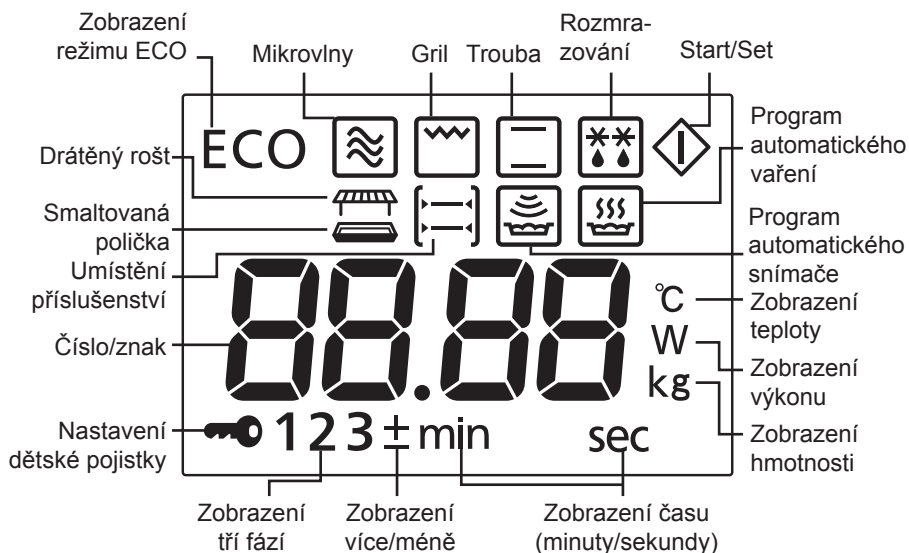
Použijte tlačítko pro funkci přidání času (viz strana 57)

3 Volba více/méně:

Chcete-li nastavit více/méně pro programy automatického snímače (viz strana 61–62).



Displej



Čas odstátí

Husté pokrmy např. maso, brambory ve slupce a koláče, vyžadují po upečení **čas odstátí** (v troubě nebo mimo ni), aby se umožnilo ukončení vedení tepla a úplné uvaření středu.

■ **Brambory ve slupce**

Po vaření pouze v režimu mikrovln nechte odstát zabalené v hliníkové fólii 15 minut. Brambory ve slupce vařené v režimu **Eco Combi** není třeba nechat odstát.

■ **Ryby**

Nechte odstát 2–3 minuty.

■ **Pokrm z vajec**

Nechte odstát 1–2 minuty.

■ **Předvařený pokrm**

Nechte odstát 1–2 minuty.

■ **Kusy masa**

Nechte odstát 15 minut zabalené v hliníkové fólii.

■ **Hotové pokrmy**

Nechte odstát 2–3 minuty.

■ **Zelenina**

Uvařeným bramborám prospívá odstátí 1–2 minuty, většinu ostatních druhů zeleniny však můžete podávat okamžitě.

■ **Rozmrazování**

Pro dokončení procesu je nezbytné nechat čas odstátí. Může se pohybovat od 5 minut, např. maliny, až 1 hodinu u kusu masa. Prohlédněte si strany 41 - 42.

Pokud se pokrm po **odstátí** neuvaří, vraťte jej do trouby a připravujte další čas.



Obsah vlhkosti

Spousta čerstvých potravin např. zelenina a ovoce, se v průběhu sezóny liší v obsahu vlhkosti, zejména brambory ve slupce. Z tohoto důvodu může být nutné upravit časy přípravy pokrmu. Suché přísady rýže, těstoviny, mohou během skladování vyschnout, takže časy vaření se mohou lišit.



Propichování

Slupka nebo membrána některých potravin způsobí během vaření tvorbu páry. Tyto potraviny je třeba před vařením propíchnout nebo z nich stáhnout proužek slupky, aby mohla uniknout pára. Vejce, brambory, jablka, klobásy atd. budou muset být před vařením propíchnuty. **Nepokoušejte se vařit vejce ve skořápkách.**

Obecné pokyny



Potravinová fólie

Potravinová fólie pomáhá udržovat pokrm vlhký a zachycená pára pomáhá urychlit časy vaření. Před vařením ji však propíchněte, aby mohla uniknout přebytečná pára. Při odstraňování potravinové fólie z varné nádoby buďte vždy opatrní, protože nahromaděná pára bude velmi horká. Vždy si zakupte potravinovou fólii, na které je na obalu uvedeno „vhodné pro vaření v mikrovlnné troubě“ a používejte ji pouze jako příkrývku. Nevykládejte nádobí potravinovou fólií. Při vaření v režimu **gril**, **trouba** nebo v režimu **Eco Combi** nezakrývejte potraviny.



Velikost nádoby

Dodržujte velikosti nádob uvedené v receptech, protože ovlivňují časy vaření a ohřívání. Množství pokrmu rozloženého ve větším nádobí se uvaří a zahřeje rychleji.



Množství

Malá množství se vaří rychleji než velká množství a také malá jídla se zahřejí rychleji než velká porce.



Rozestup

Potraviny sa varia rýchlejšie a rovnomernejšie, ak sú od seba vzdialené. Nikdy nedávajte potraviny na seba.



Tvar

Rovnomerné tvary sa varí rovnomerné. Pokrm se lépe vaří v mikrovlnné troubě, když je v kulaté nádobě a ne ve čtvercové.



Hustota

Porézní nadýchané pokrmy se zahřejí rychleji než husté těžké pokrmy.



Zakrytí

Potraviny přikryjte potravinovou fólií pro mikrovlnnou troubu nebo poklicí. Zakryjte ryby, zeleninu, pokrmy v jedné nádobě, polévky. Nezakrývejte koláče, omáčky, brambory ve slupce, pečivo. Více informací naleznete v tabulkách vaření a receptech.

Obecné pokyny



Uspořádání

Jednotlivé potraviny např. kuřecí porce nebo kotlety, by měly být umístěny na misce tak, aby hrubší části byly směrem ven.



Ingredience

Potraviny obsahující tuk, cukr nebo sůl se velmi rychle zahřejí. Náplň může být mnohem žhavější než pečivo. Dávejte pozor při konzumaci. Nepřehřívejte, i když se pečivo nezdá být příliš horké.

5–8 °C Startovací teplota

Čím je pokrm chladnější, tím déle trvá zahřátí. Zahřívání potravin z chladničky trvá déle než u potravin pokojové teploty. Teplota pokrmu by měla být před vařením mezi 5–8 °C.



Otočení a promíchání

Některé potraviny vyžadují během vaření promíchání. Maso a drůbež by se měly otočit po polovině doby přípravy.



Tekutiny

Všechny tekutiny se musí **před, během a po zahřátí promíchat**. Před ohřevem a během něho je třeba promíchat zejména vodu, aby nedošlo k erupci. Neohřívejte tekutiny, které byly dříve převařeny. **Nepřehřívejte je.**



Kontrola pokrmu

Je důležité, aby se pokrm kontroloval během a po doporučené době vaření, i když byl použit **automatický program** (stejně jako byste zkontrolovali pokrm vařený v běžné troubě). V případě potřeby vraťte pokrm do trouby pro další tepelnou úpravu.



Čištění

Protože mikrovlny působí na částice pokrmu, udržujte troubu vždy čistou. Odolné skvrny od jídla lze odstranit pomocí značkového čističe na trouby nastříkaného na měkký hadřík. Troubu po čištění vždy otřete do sucha. Vyhněte se jakýmkoli plastovým částem a oblasti dvířek. Zákazníci by neměli stíkat přímo do vnitřního prostoru trouby.

Rychlá kontrola nádob na vaření



Volba správné nádoby je velmi důležitým faktorem při rozhodování o úspěchu nebo neúspěchu vašeho vaření.

Testování vhodnosti nádobí - Pouze pro mikrovlnné vaření.

Pokud si nejste jisti, zda je varná nádoba vhodná pro použití ve vaší mikrovlnné troubě, proveďte následující test:

1. Naplňte odměрку vhodnou do mikrovlnné trouby 300 ml studené vody.
2. Položte ji na dno trouby vedle nádobí, které chcete testovat. Pokud je nádoba, kterou testujete, velkou nádobou, postavte odměрку na vrch prázdné nádoby.
3. Zahřívejte při výkonu **1000 W** v trvání 1 minuty.



Výsledek

Pokud je nádobí vhodné do mikrovlnné trouby, zůstane studené, zatímco voda v odměrce začne být teplá. Pokud je testovací miska teplá, nepoužívejte ji, protože zjevně absorbuje mikrovlnnou energii.



Poznámka

Tento test se nevztahuje na plastové nebo kovové nádoby. Nádobí ve stylu Le Creuset®, které by se nemělo používat, protože je z litiny pokryté smaltem.

Nádoby vhodné k použití



Sklo vhodné do trouby

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



Porcelán a keramika

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



Hrnčířství, kamenina, kamenina

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



Alobalové/kovové nádoby

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



Plastové nádoby

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



Nepoužívejte melamin. Nikdy nevařte v kartonech od margarínu

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

Nádoby vhodné k použití



Papírové nádoby

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

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

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



Proutěné, dřevěné, slaměné košíky

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



Potravinová fólie

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



Hliníková fólie

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

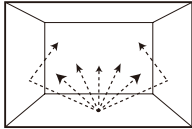
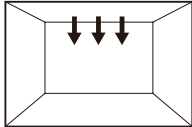



Sáčky na pečení

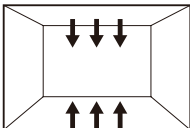

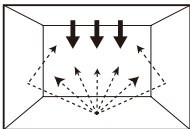
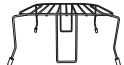
Sáčky na pečení jsou užitečné, když se jedna strana rozřeže při pečení v režimu mikrovln. Nepoužívejte kovové svorky při používání v režimu mikrovln nebo kombinovaném eko režimu.

Režimy pečení

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

Režimy pečení		
<p>MIKROVLNY</p>  <p>Příslušenství -</p>	<p>Použití</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rozmrazování ■ Ohřev ■ Rozpuštění: máslo, čokoláda, sýr. ■ Vaření ryb, zeleniny, ovoce, vajíček. ■ Příprava: dušené ovoce, džem, omáčky, krémy, těstoviny, karamel, maso, ryby. ■ Pečení koláčů bez zapečení. <p>Bez předeřívání</p>	
	<p>Nádoby</p>	<p>Použijte vlastní Pyrex® nádoby, talíře nebo misky, přímo na dně trouby. Vhodné do mikrovlnné trouby, žádné kovové.</p>
<p>GRIL</p>  <p>Příslušenství</p> 	<p>Použití</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Grilování masa nebo ryb. ■ Opékání. ■ Zapečení gratinovaných jídel nebo koláčů. 	
	<p>Nádoby</p>	<p>Je možné použít teplu odolný plech na smaltované poličce ve spodní nebo vyšší pozici trouby. Nebo umístěte potraviny přímo na smaltovanou poličku nebo drátěný rošt se žáruvzdorným nádobím pod ním.</p>

Režimy pečení

Režimy pečení	
<p>TROUBA</p>  <p>Příslušenství</p> 	<p>Použití</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pečení malých pokrmů s krátkým časem pečení: lístkové těsto, koláčky, roľky. ■ Speciální pečení: chlebové roľky na briošky, piškotové koláče. ■ Pečení pizzy a dortů. <p>Doporučujeme předehřívání</p> <hr/> <p>Nádoby</p> <p>Je možné použít teplu odolný kovový plech na smaltované polici ve spodní nebo horní pozici trouby. Nebo umístěte potraviny přímo na smaltovanou policičku nebo drátěný rošt se žáruvzdorným nádobím pod ním. Nepokládejte nádobí přímo na dno trouby.</p>
<p>Eco Combi (Kombinovaný)</p>  <p>Příslušenství</p> 	<p>Použití</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Příprava lasagní, masa, brambor nebo gratinované zeleniny. <p>Bez předehřívání</p> <hr/> <p>Nádoby</p> <p>Umístěte pokrm přímo na drátěný rošt s nádobím určeným pro mikrovlnnou troubu a teplovzdorným nádobím pod ním. Nebo nádobí vhodné do mikrovlnné trouby a žáruvzdorné nádobí umístěné přímo na dno trouby, bez kovu.</p>

Začněte používat svou troubu

1


Připojte troubu k elektrické síti.

Připojte do elektrické zásuvky s pojistkou 13 A.

2



Zvolte 200 °C režim trouby na vypálení oleje.

(na displeji se zobrazí  s teplotou trouby)

(tento postup slouží k vypálení oleje používaného k ochraně před korozí v troubě.)

Z trouby vyjměte veškeré příslušenství.

(Podrobnosti naleznete na straně 45)

3



Zadejte čas.

Stiskněte tlačítko „^“, dokud se v okně nezobrazí 10 minut.

4



Začněte stisknutím tlačítka Start/Set.

Čas na displeji se bude odpočítávat. Trouba na konci programu zapípá. Trouba je nyní připravena k použití.



Upozornění!

Grilovací prvky a trouba budou horké.



Poznámka

To vám umožní experimentovat s nastavením různých programů. (Na displeji se zobrazí „d“. Toto potvrzuje, že se nevytváří žádná mikrovlnná energie a že je bezpečné používat troubu bez pokrmu). Nastavení ukázkového režimu: Jednou stiskněte tlačítko **Micro Power** a poté čtyřikrát stiskněte tlačítko **Stop/Cancel**. Zrušení ukázkového režimu: Jednou stiskněte tlačítko **Micro Power**, čtyřikrát stiskněte tlačítko **Stop/Cancel**.

Volba pípnutí

Trouba má režim „Beep On“ i „Beep Off“. Tato jedinečná funkce vaší mikrovlnné trouby Panasonic vám umožňuje nastavit počáteční funkce vaší trouby bez pečení.

1



Po prvním připojení stiskněte tlačítko **Start/Set**.

Na displeji se zobrazí „bEEP“. Předvolený režim je „On (Zap.)“.

2



Stiskněte tlačítko **volby nahoru/dolů**.

Režim se změní na „OFF (Vyp.)“.

3



Po nastavení ukončete stisknutím tlačítka **Stop/Cancel**.



Poznámka

1. Volbu je možné zvolit jen tehdy, když troubu připojíte k elektrické síti.
2. Stiskněte **tlačítko volby nahoru/dolů** a vrátíte se do původního režimu.

Dětská pojistka


Použití tohoto systému způsobí, že ovládací prvky trouby nebudou funkční; dvířka však lze otevřít. Dětskou pojistku lze nastavit, když se na displeji zobrazuje „0“.

1



Její zapnutí:

Třikrát stiskněte tlačítko Start/Set.

Z displeje zmizí „0“. Na displeji se zobrazí .

2



Její vypnutí:

Třikrát stiskněte tlačítko Start/Set.

Z displeje zmizí „0“.



Poznámka

Chcete-li aktivovat nebo zrušit dětskou pojistku, musíte třikrát stisknout tlačítka **Start/Set** a **Stop/Cancel** během 10 sekund. Dětskou pojistku lze nastavit, když se na displeji zobrazí „0“.

Osvětlení trouby

Pro zapnutí/vypnutí osvětlení trouby.



Stisknutím tlačítka Lamp zapnete/vypnete osvětlení trouby.



Poznámka

Tato funkce není dostupná v režimu dětské pojistky.




Mikrovlnné vaření a rozmrazování


K dispozici je 7 různých úrovní mikrovlnného výkonu. Neumísťujte pokrm přímo na dno trouby. Používejte vhodné nádoby, talíře nebo misky pokryté poklicí nebo propíchnutou potravinovou fólií přímo na dně trouby.

1



Jednou stiskněte tlačítko Micro Power.


Zobrazí se symbol mikrovln „“.

Když zvolíte 270 W, zobrazí se také „“.

2



Zvolte úroveň výkonu.

Mačkejte tlačítko „“, dokud se na displeji nezobrazí požadovaný výkon.

Úroveň výkonu
1000 W
800 W
600 W
440 W
300 W
270 W
100 W

3



Stisknutím tlačítka Start/Set potvrďte volbu.

4



Zvolte čas vaření stisknutím tlačítka „“.

Maximální doba vaření při výkonu 1000 W je 30 minut a pro ostatní úrovně výkonu je to 1 hodina 30 minut.

5



Začněte stisknutím tlačítka Start/Set.

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



Poznámka

1. Čas přípravy můžete změnit v průběhu vaření, pokud je to nutné. Stisknutím tlačítka „√/„^“ zvýšíte nebo snížíte dobu vaření. Čas lze zvýšit/snížit po jedné minutě, až do 10 minut.
2. Nepokoušejte se používat pouze režim mikrovln s jakoukoli kovovou nádobou v troubě.
3. Neumisťujte pokrm přímo na dno trouby. Vložte jej do nádoby vhodné do mikrovlnné trouby nebo skleněné nádoby. Potraviny zahřívané nebo vařené pouze v režimu mikrovln by měly být přikryty poklicí nebo propíchnutou potravinovou fólií, pokud není uvedeno jinak.
4. Časy manuálního rozmrazování naleznete v tabulce rozmrazování na stranách 41–42.
5. Vícefázové vaření naleznete na stranách 50–52.
6. Čas odstátí lze naprogramovat po nastavení mikrovlnného výkonu a času. Informace o časovači naleznete na stranách 55–56.

Technologie spodního plnění

Upozorňujeme na to, že tento výrobek používá technologii spodního plnění pro distribuci mikrovln, která se liší od tradičních způsobů plnění na straně otočného talíře a vytváří více využitelného prostoru pro různé velké pokrmy.

Tento styl mikrovlnného plnění může způsobit rozdíl v dobách ohřevu (v mikrovlnném režimu) v porovnání se zařízeními s bočním plněním. Je to docela normální a nemělo by to vyvolávat žádné obavy. Prohlédněte si tabulky na stranách 74–88.



Pokyny pro rozmrazování

Volbou **270 W** a nastavením času můžete rozmrazovat pokrm v mikrovlnné troubě. Největším problémem je rozmrazit vnitřek dříve, než se začne vařit zvenčí.

Z tohoto důvodu se program rozmrazování střídá mezi 270 W a časem odstátí. Název tohoto typu odmrazování je cyklický.

Během odstátí není v troubě žádný mikrovlnný výkon, přestože světlo zůstane zapnuté.

Automatický čas odstátí zajišťuje rovnoměrnější odmrazování, ale před použitím je stále třeba počítat s časem odstátí.

Pro dosažení nejlepších výsledků

1. Vložte potraviny do vhodné nádoby. Kusy masa a kuřata by měly být umístěny na převráceném podšálku nebo na plastovém stojanu, pokud jej máte.
2. Během rozmrazování potraviny kontrolujte, protože rychlost rozmrazování se liší.
3. Pokrm není třeba přikrývat.
4. Pokrm vždy otočte nebo promíchejte v polovině vaření. V případě potřeby jej zakryjte (viz bod 6).
5. Mleté maso, kotlety a jiné drobné položky by se měly co nejdříve rozdrtit nebo oddělit a umístit do jedné vrstvy.
6. Zakrytí zabraňuje vaření pokrmu.

Je to nezbytné při rozmrazování kuřat a kusů masa. Nejdříve se rozmrazí vnější strana, proto chraňte křídla/prsa a tuk hladkými kusy hliníkové fólie zajištěnými koktejlovými tyčinkami.

7. Nechte pokrm odstát, aby st střed pokrmu rozmrazil (minimálně 1 hodina pro kusy masa a celá kuřata).



Uspořádejte pokrm v jedné vrstvě.



Otočte nebo rozdělte pokrm co nejdříve.



Zakryjte kuřata a kusy masa.



Tabulky rozmrazování

Níže uvedené časy jsou pouze orientační. Vždy zkontrolujte průběh rozmrazování pokrmu otevřením dvířek trouby a opětovným spuštěním. Při větších množstvích přiměřeně upravte časy. Potraviny by se během rozmrazování neměly zakrývat.

Pokrm	Hmotnost/ Množství	Čas a režim rozmrazování	Časy odstátí (minimální)
Bageta (3)	150 g	1000 W 30-50 sek.	-
Rohlíky (3)	1 kus (85 g)	1000 W 30-40 sek.	-
	3 x 125 g	1000 W 40-50 sek.	-
Chléb – krajíc (3)	60 g	1000 W 20-30 sek.	-
Snídaňové pečivo (3)	2 x 50 g	1000 W 30-40 sek.	-
		270 W 3-4 min.	
Brioška (1,3)	30 g	270 W 1-2 min.	5 min.
	100 g	270 W 2-3 min.	5 min.
Máslo (1)	250 g	270 W 2-3 min. 30 sek.	15 min.
Sýr - kvark (1)	250 g	270 W 12-14 min.	10 min.
Ryba celá (1)	500 g	270 W 10-12 min.	15 min.
Rybí filé, tenké (2)	260 g	270 W 8-10 min.	10 min.
Rybí filé, hrubé (2)	300 g	270 W 10-12 min.	15-20 min.
Rybí steaky bez kosti (2)	260 g	270 W 9-10 min.	15 min.
Hamburger (1)	200 g	270 W 5-6 min.	10 min.
	400 g	270 W 9-10 min.	10 min.
Bravčové párky (1)	300 g	270 W 9-10 min.	10 min.
Vepřové párky (1)	280 g (1 rolka)	270 W 3-5 min.	15 min.
	250 g (1 blok)	270 W 6-8 min.	15 min.
Pečivo - křehké (1)	250 g (1 rolka)	270 W 3-5 min.	15 min.
	500 g (1 blok)	270 W 6-8 min.	10 min.
Pečivo - těsto na pizzu (1)	400 g 1 koule	270 W 5 min.	10 min.



Tabulky rozmrazování

Pokrm	Hmotnost/ Množství	Čas a režim rozmrazování	Časy odstátí (minimální)
Červené ovoce (2)	200 g	270 W 6-8 min.	15 min.
	300 g	270 W 10-12 min.	15 min.
	500 g	270 W 10-12 min.	15 min.
Salám (tenký) (2)	250 g (12 plátků)	270 W 4-5 min.	5 min.
Krevety (2)	200 g	270 W 9-11 min.	10 min.
Dezerty			
Černý les (3)	600 g	270 W 10 min.	15 min.
Čokoládový fondant (3)	1 kus (500 g)	300 W 3 min.	10 min.
Koláč „Victoria sandwich“ (3)	400 g	270 W 6-7 min.	10 min.
Ovocný koláč (3)	1 kus	270 W 3-4 min.	10 min.
	600 g	270 W 8-10 min.	15-20 min.
Vafle (3)	1 kus	1000 W 30-40 sek.	-
	2 kusy	1000 W 50 sek.	-

(1) V polovině času otočte nebo promíchejte.

(2) Zakryjte.

(3) Odstraňte obal a položte na tepelně odolný talíř.



Grilování

Grilovací systém na troubě umožňuje rychlou a efektivní přípravu široké škály pokrmů, např. kotlety, klobásy, steaky, toasty atd. Nepřehřívajte v režimu grilování s nasazeným příslušenstvím.

1



Jednou stiskněte tlačítko Grill.

2



Zvolte úroveň výkonu.

Mačkejte tlačítko „v“/„^“, dokud se na displeji nezobrazí požadovaný výkon.

Grill 3 (Vysoký), Grill 2 (Střední), Grill 1 (Nízký).

3



Stisknutím tlačítka Start/Set potvrďte volbu.

4



Stisknutím tlačítka Start/Set přehřejte troubu.

Na displeji se zobrazí a bliká „P“. Když je trouba přehřívána, trouba zapípá a „P“ přestane blikat. Potom otevřete dvířka a vložte pokrm dovnitř.

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

5



Zvolte čas vaření stisknutím tlačítka „v“/„^“.

Maximální doba vaření při výkonu 1 hodina a 30 minut.

6



Začněte stisknutím tlačítka Start/Set.

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



Grilování

Příslušenství trouby k použití

Při grilování ryb, kotlet nebo malých potravin by měla být smaltovaná polička umístěna v horní poloze. U větších potravin by měla být smaltovaná polička ve spodní poloze. Nebo můžete potraviny umístit přímo na drátěný rošt s žáruvzdorným nádobím pod ním.

Umístěte potraviny na smaltovanou poličku

Smaltovaná polička umožní tuku a šťávě odkapávat do nádoby, aby se snížilo nadměrné prskání a kouř při grilování.

Většina potravin během vaření vyžaduje otočení v polovině přípravy. Při otáčení pokrmu otevřete dvířka trouby a opatrně vyjměte smaltovanou poličku nebo drátěný rošt tak, že jej budete pevně držet.

Po otočení vraťte pokrm do trouby, zavřete dvířka a začněte stisknutím tlačítka **Start/Set**. Trouba bude nadále odpočítávat zbývající čas vaření. Je zcela bezpečné kdykoli otevřít dvířka trouby a zkontrolovat průběh grilování.



Na grilování malých potravin používejte smaltovanou poličku v horní poloze.

Pokyny

1. V případě potřeby můžete během vaření změnit dobu vaření. Stisknutím tlačítka „√“/„^“ prodloužíte nebo zkrátíte dobu vaření. Čas lze zvyšovat/snižovat v krocích po 1 minutě až do 10 minut.
2. U programu pouze **gril** není žádný mikrovlnný výkon.
3. Použijte dodanou smaltovanou poličku a drátěný rošt, jak je vysvětleno.
4. **Gril** bude fungovat pouze se zavřenými dvířky trouby.
5. Většinu masných výrobků např. slaninu, klobásy, kotlety můžete péct na nejteplejším stupni **Grill 3**.
Toto nastavení je vhodné i pro opékání chleba, muffinů a čajového pečiva atd.
6. **Grill 2** a **Grill 1** se používají pro jemnější pokrmy nebo ty, které vyžadují delší dobu grilování, např. rybí nebo kuřecí pokrmy.
7. **Při grilování pokrm nikdy nezakrývejte.**
8. Smaltovaná polička a drátěný rošt a okolí trouby se velmi zahřejí. Používejte kuchyňské rukavice.
9. Po grilování je důležité, abyste před opětovným použitím vybrali smaltovanou poličku a drátěný rošt na čištění a abyste stěny a dno trouby otřeli hadříkem vyždímaným v horké mýdlové vodě, abyste odstranili mastnotu.
10. Při použití grilu pro vaření pokrmů budou časy vaření podobné jako při tradičním grilování.

Pečení v troubě

Troubu lze použít jako troubu v režimu trouby, který využívá horní a spodní ohřev. Pro dosažení nejlepších výsledků vždy vložte pokrm do předehřáté trouby. Při použití režimu pečicí trouby lze smaltovanou poličku umístit do horní nebo dolní polohy. Nebo můžete potraviny umístit přímo na drátěný rošt s žárovzdorným nádobím pod ním.

Doporučené použití naleznete v jednotlivých pokynech na stranách 46–47. Nepředehřívajte v režimu trouby s vloženou smaltovanou poličkou.

1



Jednou stiskněte tlačítko Oven.

2



Zvolte úroveň výkonu.

Mačknáním tlačítka „∨/∧“ zvolte teplotu trouby. Trouba se spustí na 180 °C a teplota se bude postupně zvyšovat po 10 °C až do 200 °C a pak zpět na 30 °C.

3



Stisknutím tlačítka Start/Set potvrďte volbu.

4



Stisknutím tlačítka Start/Set předehřejte troubu. (kromě 30-60 °C)

Když skutečná teplota dosáhne nastavené teploty, trouba zapípá. Potom otevřete dvířka a vložte dovnitř pokrm.

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

5





Zvolte čas pečení stisknutím tlačítka „∨/∧“.

Maximální doba pečení při 30-60 °C je 9 hodin a při 70-200 °C 1 hodina a 30 minut.

6



Začněte stisknutím tlačítka Start/Set.

Poznámka: Zkontrolujte, zda je na displeji stále jen symbol trouby „“. Pokud se zobrazí symbol mikrovln „“, je to nesprávné a program by se měl zrušit. Znovu zvolte nastavení trouby.

Pečení v troubě



Poznámka

1. Pokud byla trouba dříve používána a je velmi horká na kynutí těsta při 30/40 °C, na displeji se zobrazí „HOT“. Počkejte, dokud vnitřní prostor nevychladne. Po zmizení „HOT“ lze opět použít 30/40 °C, nebo můžete těsto nechat kynout při pokojové teplotě.
2. Otevřete dvířka pomocí stahovacích dvířek, protože pokud stisknete tlačítko Stop/Cancel, program se může zrušit.
3. Trouba se nedá předeřhřát na 30-60 °C.
4. Čas přípravy můžete změnit v průběhu pečení, pokud je to nutné. Stisknutím tlačítka „√“/„^“ 4. zvýšíte nebo snížíte dobu pečení. Čas lze zvýšit/snížit po jedné minutě, až do 10 minut.
5. Zvolenou teplotu lze v případě potřeby vyvolat a změnit během pečení a předeřhřívání. Jednou stisknete tlačítko **trouby**, abyste na displeji zobrazili teplotu. Teplotu (kromě 30-60 °C) můžete změnit stisknutím tlačítka „√“/„^“. Zatímco teplota je vyvolána na displeji.
6. Trouba bude udržovat zvolenou předeřhřátou teplotu přibližně 30 minut. Pokud do trouby nevložíte žádný pokrm nebo není nastaven čas pečení, program pečení se automaticky zruší a vrátí se na „0“.

V režimu trouby můžete péct pokrm přímo na smaltované polici v horní nebo dolní poloze. Nebo můžete umístit své standardní kovové pečící formy a nádobí na smaltovanou polici ve spodní poloze. Plechy a nádobí neumísťujte přímo na dno trouby v režimu trouby. Potraviny můžete umístit také přímo na drátěný rošt se žáruvzdorným nádobím pod ním.

Pečení masa:

Smaltovaná polička ve spodní poloze.



Pečení:

Smaltovaná polička ve spodní poloze.



Pečení v troubě

Smaltovanou policičku využijete na zapékačí mísu k opékání brambor nebo zeleniny a k pečení pohádkových koláčků a sušenek.

Je také ideální pro ohřívání předem upečeného pečiva.

Pečení zeleniny/brambor:

Smaltovaná policička ve spodní poloze.



Ohřev:

Smaltovaná policička ve spodní poloze.



Upozornění!

Smaltovaná policička, drátěný rošt a okolí trouby se velmi zahřejí.
Používejte kuchyňské rukavice.

Pokyny k teplotám trouby

Pro dosažení nejlepších výsledků vždy vložte pokrm do předeřáté trouby. Nezapomeňte, že pro usnadnění programování nejčastěji používaných teplot se vaše trouba spustí na 180 °C a po krocích po 10 °C se zvýší na 200 °C a potom zpět na 30 °C. Pokrm se zpravidla peče nezakrytý – pokud to není uvedeno v návodu nebo receptu.

Tepl. °C	Použití	Tepl. °C	Použití
30/40 °C	Kynutí těsta na chléb nebo pizzu	180 °C	Victoria sandwich, košíčky, kusy masa
50 °C	Ohřívání nádobí	190 °C	Zapečené pokrmy, lasagne, koláče, kuřecí maso, plněná paprika, švýcarská roláda, muffiny
60/70 °C	Sušené ovoce, hovězí trhané		
80/90 °C	Pomalé pečení	200 °C	Zeleninové šátečky, chléb, česnekový chléb, pizza na pečení, smažení kuřecích stehen v troubě, vepřové kotlety a sladké brambory atd.
100 °C	Čokoládové sušenky		
110 °C	Pusinky		
140 °C	Bohatý ovocný dort		
150/160 °C	Makrónky		
160/170 °C	Kastroly, malé koláčky, sušenky		



Režim „Eco Combi“

Na dně trouby ve vašem vlastním mikrovlnném a žáruvzdorném nádobí je tento režim vhodný pro přípravu lasagní, zapékaných pokrmů, masa, brambor.

Pro úspěšné vaření v tomto režimu **Eco Combi** byste měli vždy použít minimálně 200 g pokrmu. Malá množství by se měla péct v režimu **trouby nebo grilu**. Při použití tohoto kombinovaného režimu Eco nelze předeheřovat a pokrm by se měl vždy připravovat nezakrytý.

Úroveň Eco Combi	Typ Eco Combi	Použití
Eco Combi 3	Grill 3 + MW 440 W	Pečené kuře, hotový pokrm s gratinovanými povrchy, masové koláče a pečivo.
Eco Combi 2	Grill 3 + MW 300 W	
Eco Combi 1	Grill 2 + MW 300 W	

1



Jednou stiskněte tlačítko Eco Combi.

2



Zvolte úroveň výkonu.

Mačkejte tlačítko „V“/„^“, dokud se na displeji nezobrazí požadovaný výkon.
(Přeskočte tento krok pro **Eco Combi 3**)

3



Stisknutím tlačítka Start/Set potvrďte volbu.

4



Zvolte dobu pečení stisknutím tlačítka „V“/„^“. Maximální doba pečení je 1 hodina a 30 minut.

5



Začněte stisknutím tlačítka Start/Set.

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



Režim „Eco Combi“



Poznámka

1. Pro režim Eco Combi není k dispozici předehřívání.
2. Čas přípravy můžete změnit v průběhu pečení, pokud je to nutné. Stisknutím tlačítka „√/„^“ zvýšíte nebo snížíte dobu pečení. Čas lze zvýšit/snížit po jedné minutě, až do 10 minut.
3. Chcete-li pokrm otočit, otevřete pouze popotážením rukojeti dvířek směrem dolů, otočte pokrm, vraťte jej do trouby, zavřete dvířka a stisknutím tlačítka **Start/Set** spusťte. Trouba bude nadále odpočítávat zbývající čas přípravy.

Rady o časech vaření/pečení naleznete v tabulkách vaření a ohřívání v tomto návodu. Viz strany 74–88. Pokrmy by měly být vždy vařené/pečené, dokud nezhnědnou a nebudou horké.



Potravinu můžete umístit přímo na drátěný rošt s žáruvzdorným nádobím pod ním.



Upozornění!

Váš riad a okolie rúry budú veľmi horúce. Používajte kuchynské rukavice.



Rada

Pokrm se připravuje vždy nezakrytý.



Nádoby vhodné k použití

U programů Eco Combi nepoužívejte plastové nádoby do mikrovlnné trouby (pokud nejsou vhodné pro vaření v režimu Eco Combi). Nádobi musí odolat teple horních grilovacích prvků – žáruvzdorné sklo např. ideální je Pyrex® nebo keramika.

Vícestupňové vaření

2 nebo 3stupňové vaření

1 Zvolte požadovanou funkci.



2 Mačkejte tlačítko „√/∧“, dokud se na displeji nezobrazí požadovaný výkon.



3 Stisknutím tlačítka Start/Set potvrďte volbu.



4 Zvolte dobu vaření stisknutím tlačítka „√/∧“.

5 Zvolte požadovanou funkci.



6 Mačkejte tlačítko „√/∧“, dokud se na displeji nezobrazí požadovaný výkon.



7 Stisknutím tlačítka Start/Set potvrďte volbu.



8 Zvolte dobu vaření stisknutím tlačítka „√/∧“.



9 Začněte stisknutím tlačítka Start/Set. Spustí se program vaření a čas na displeji se bude odpočítávat.

Vícetupňové vaření

Příklad: Pro Grill 1 na 4 minuty a přípravu pokrmu na **440 W** v trvání 5 minut.

1



Jednou stiskněte tlačítko Grill.

2



Mačkáním tlačítka „∇“/„∧“ zvolte Grill 1 (Nizký).

3



Stisknutím tlačítka Start/Set potvrďte volbu.

4



Zvolte dobu vaření na 4 minuty stisknutím tlačítka „∇“/„∧“.

5



Jednou stiskněte tlačítko Micro Power.

6



Mačkáním tlačítka „∇“/„∧“ zvolte 440 W.

7



Stisknutím tlačítka Start/Set potvrďte volbu.

8



Zvolte dobu vaření na 5 minut stisknutím tlačítka „∇“/„∧“.

9



Začněte stisknutím tlačítka Start/Set.

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

Vícetupňové vaření

Příklad: Pro 270 W na 2 minuty a přípravu pokrmu na 1000 W v trvání 3 minut.

1



Jednou stiskněte tlačítko **Micro Power**.

2



Mačkáním tlačítka „**∇**“/„**∧**“ zvolte 270 W (rozmrazování).

3



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

4



Zvolte čas vaření na 2 minuty stisknutím tlačítka „**∇**“/„**∧**“.

5



Jednou stiskněte tlačítko **Micro Power**.

6



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

7



Zvolte čas vaření na 3 minut stisknutím tlačítka „**∇**“/„**∧**“.

8



Začněte stisknutím tlačítka **Start/Set**. Spustí se program vaření a čas na displeji se bude odpočítávat.



Poznámka

1. Pro třístupňové vaření zvolte další program přípravy před stisknutím tlačítka **Start/Set**.
2. Jedním stisknutím tlačítka **Stop/Cancel** v průběhu provozu, zatavíte provoz. Stisknutím tlačítka **Start/Set** opět spustíte naprogramovanou činnost. Dvojnásobným stisknutím tlačítka **Stop/Cancel** zastavíte a vymažete naprogramovanou činnost.
3. Pokud neprobíhá žádná činnost, stisknutím tlačítka **Stop/Cancel** vymažete zvolený program.
4. **Automatické programy a režim trouby** nelze použít s vícetupňovým vařením.

Použití časovače

Vaření s odloženým startem

Pomocí časovače můžete naprogramovat odložený start vaření.

1



Jednou stiskněte tlačítko Timer.

2



Mačkáním tlačítka „v“/„^“ nastavte čas odloženého startu (až 9 hodin).

3

Nastavte program vaření zadáním režimu vaření a požadovaného času.

4



Začněte stisknutím tlačítka Start/Set.



Poznámka

1. Naprogramovat je možné třístupňovou přípravu pokrmů, včetně vaření s odloženým startem.
2. Pokud se dvířka trouby otevrou během odstátí nebo minutového časovače, čas na displeji bude pokračovat v odpočítávání.
3. Pokud naprogramovaný čas odloženého spuštění přesáhne jednu hodinu, čas se bude odpočítávat v minutách. Pokud je méně než jedna hodina, čas se bude odpočítávat v sekundách.
4. Odložený start nelze nastavit před **automatickými programy a režimem trouby**.

Použití časovače

Vaření s odloženým startem

Příklad:

Odložený start: 1 hodina, 1000 W: 10 minut, 300 W: 20 minut.

1



Jednou stiskněte tlačítko Timer.

2



Mačkáním tlačítka „ ∇ “/„ \wedge “ zvolte čas odloženého startu na 1 hodinu.

3



Jednou stiskněte tlačítko Micro Power.

4



Stisknutím tlačítka Start/Set potvrďte volbu.

5



Mačkáním tlačítka „ ∇ “/„ \wedge “ nastavte dobu vaření na 10 minut.

6



Jednou stiskněte tlačítko Timer.

7



Mačkáním tlačítka „ ∇ “/„ \wedge “ zvolte 300 W.

8



Stisknutím tlačítka Start/Set potvrďte volbu.

9



Mačkáním tlačítka „ ∇ “/„ \wedge “ nastavte dobu vaření na 20 minut.

10



Začněte stisknutím tlačítka Start/Set.

Použití časovače

Nastavení času odstátí:

Pomocí časovače můžete naprogramovat čas odstátí po dokončení vaření nebo použít naprogramování trouby jako kuchyňskou minutku.

1

Zvolte režim vaření a čas

Nastavte program vaření zadáním režimu vaření a požadovaného času.

2



Jednou stiskněte tlačítko **Timer**.

3



Mačkáním tlačítka „**∨**“/„**∧**“ nastavte čas odstátí (až 9 hodin).

4



Začněte stisknutím tlačítka **Start/Set**.



Poznámka

1. Naprogramovat je možné třístupňovou přípravu pokrmů, včetně času odstátí.
2. Pokud se dvířka trouby otevřou během času odstátí nebo minutového časovače, čas na displeji bude pokračovat v odpočítávání.
3. Pokud naprogramovaný čas odstátí přesáhne jednu hodinu, čas se bude odpočítávat v minutách. Pokud je méně než jedna hodina, čas se bude odpočítávat v sekundách.
4. Tuto funkci lze použít i jako minutový časovač. V tomto případě stiskněte tlačítko **Timer**, nastavte čas a stiskněte tlačítko **Start/Set**.
5. Odložený start nelze nastavit před **automatickými programy a režimem trouby**.

Použití časovače

Nastavení času odstátí:

Příklad:

1000 W: 4 minut, Čas odstátí: 5 minut, 1000 W: 2 minuty

1



Jednou stiskněte tlačítko Micro Power.

2



Stisknutím tlačítka Start/Set potvrďte volbu.

3



Mačkáním tlačítka „∨“/„^“ nastavte dobu vaření na 4 minuty.

4



Jedenkrát stlačte tlačidlo Timer.

5



Mačkáním tlačítka „∨“/„^“ nastavte dobu odstátí na 5 minut.

6



Jednou stiskněte tlačítko Micro Power.

7



Stisknutím tlačítka Start/Set potvrďte volbu.

8



Mačkáním tlačítka „∨“/„^“ nastavte dobu vaření na 2 minuty.

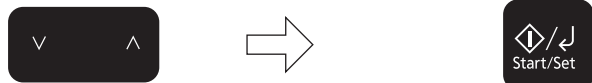
9



Začněte stisknutím tlačítka Start/Set.

Použití funkce přidání času

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



Po vaření, mačkáním tlačítka „↓/„↑“ zvolte funkci **Add Time**.

Začněte stisknutím tlačítka Start/ Set.

Čas bude přidán. Čas na displeji se bude odpočítávat.

Režimy	Maximální doba vaření
Micro Power 1000 W	30 minut
Ostatní mikrovlnné výkony, Grill	1 hodina a 30 minut
Oven (30-60 °C), Timer	9 hodin
Oven (70-200 °C)	1 hodina a 30 minut
Eco Combi	1 hodina a 30 minut



Poznámka

1. Tato funkce je dostupná pouze pro funkce **Micro Power, Grill, Rour, Eco Combi a Timer** a není dostupná pro automatické programy.
2. Funkce přidání času je dostupná jen do 1 minuty po vaření.
3. Funkci přidání času lze použít po víceúrovňovém vaření. Úroveň výkonu je stejná jako v posledním stupni.



Rozmrazování

Tato funkce se používá k rozmrazování mletého masa, masových kostek, porcovaného kuřete, kusů masa nebo pečiva. Stisknutím tlačítka Defrost zvolte správnou kategorii rozmrazování a poté zadejte hmotnost pokrmu v gramech (viz strany 59-60).

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

V používaných programech automatického rozmrazování podle hmotnosti se uplatňuje princip teorie chaosu, který zajišťuje rychlé a rovnoměrné rozmrazení. Tento systém využívá náhodnou sekvenci impulzů mikrovlnné energie, což urychluje proces rozmrazování. V průběhu programu vás trouba akustickým signálem upozorní na kontrolu pokrmu. **Při rozmrazování je nutné pokrm často obracet a promíchat a v případě potřeby zakrýt citlivá místa. Při prvním akustickém signálu byste měli pokrm otočit a zakrýt (je-li to možné). Při druhém akustickém signálu byste měli pokrm otočit nebo rozdělit.**

1. akustický signál

Otočte



1. akustický signál

Nebo zakryjte



2. akustický signál

Otočte nebo rozdělte



Poznámka

1. Během rozmrazování pokrm kontrolujte. Každá potravina se rozmrazuje jinou rychlostí.
2. Pokrm není třeba přikrývat.
3. Pokrm vždy otočte nebo zamíchejte, zejména když zazní akustický signál. Pokud je to nezbytné, některé části pokrmu zakryjte (viz bod 5)
4. Mleté maso/masové kostky/porcované kuře by mělo být rozděleno hned, jak to bude možné a rozloženo v jedné vrstvě.
5. Zakrytím citlivých částí pokrmu zamezíte jejich uvaření. Je to potřebné hlavně při rozmrazování kuřete a pečeně. Jako první se rozmrazují vnější části, takže je dobré chránit křídla/prsa/tučná místa jemnými kousky hliníkové fólie zajištěné párátky.
6. Pokrm nechte odstát, aby se rozmrazila i střední část (u celého kuřete nebo játra se to minimálně 1–2 hodiny).
7. Pokud se na displeji zobrazí „HOT“, teplota trouby je velmi vysoká z předchozího použití a nelze nastavit automatický program. Režim vaření a čas lze stále nastavit manuálně.



Rozmrazování

Pomocí této funkce můžete rozmrazovat zmrazené potraviny podle jejich hmotnosti. Vyberte kategorii a nastavte hmotnost pokrmu. Hmotnost je naprogramována v gramech. Pro rychlou volbu, hmotnost začíná od nejčastěji používané hmotnosti pro každou kategorii.

1



Jednou stiskněte tlačítko Defrost.

2



Mačkáním tlačítka „v“/„^“ zvolte kategorii pokrmu. (Č. 1-3)

3



Stisknutím tlačítka Start/Set potvrďte volbu.

4





Mačkáním tlačítka „v“/„^“ zvolte hmotnost. Tlačítka „v“/„^“ budou počítat v krocích po 10 g.

5




Začněte stisknutím tlačítka Start/Set.

Č.	Program	Hmotnost/ Umístění	Pokyny
1	Small Pieces (Malé kousky) 	200 g - 1200 g Dno trouby	Pro rozmrazování malých kousků masa, kuřecích porcí, kotletek, steaků, mletého masa. Položte na talíř nebo mělkou misku Pyrex®. Nádobu umístěte na dno trouby. Zvolte program číslo 1. Zadejte hmotnost kousků masa. Začněte rozmrazovat. Při pípnutí otočte a zakryjte.
2	Big Piece (Velký kus) 	400 g - 2500 g Dno trouby	K rozmrazování celého kuřete, kusů masa. Položte na talíř nebo mělkou misku Pyrex®. Nádobu umístěte na dno trouby. Zvolte program číslo 2. Zadejte hmotnost masa. Začněte rozmrazovat. Při pípnutí otočte a zakryjte.



Rozmrazování

Č.	Program	Hmotnost/ Umístění	Pokyny
3	Bread (Chléb) 	100 g - 900 g Dno trouby	K rozmrazování rohlíků, housek, krajíčů chleba a bochníků. Položte na talíř. Nádobu umístěte na dno trouby. Zvolte program číslo 3. Zadejte hmotnost chleba. Začněte rozmrazovat. Při pípnutí otočte a zakryjte.

1. Small pieces (1. mleté maso/kotlety/kousky kuřecího masa)

Kotlety a kousky kuřecího masa by měly být uspořádány v jedné vrstvě a často otáčeny během rozmrazování. Je třeba, aby se mleté maso rozdrtilo během rozmrazování a to se nejlépe provádí ve velké mělké misce. Čas odstátí je 20–30 minut. **Nevhodné pro klobásy, ty lze rozmrazit manuálně.** Prohlédněte si tabulku rozmrazování na stranách 41-42.

2. Big piece

Celá kuřata a kusy masa budou vyžadovat zakrytí během rozmrazování, zvláště pokud jde o velmu tlustý kus. Je to proto, aby se pokrm nezačal připékat na vnějších okrajích. Chraňte křídla, prsa a tuk hladkými kousky hliníkové fólie zajištěnými koktejlovými tyčinkami. **Nedovolte, aby se fólie dotýkala stěn trouby.** Po rozmrazení by měly kusy masa nechat odstát alespoň 1–2 hodiny.

3. Bread

Tento program je vhodný pro malé kusy, které jsou potřebné k okamžitému použití, mohou být teplé hned po rozmrazení. Na tomto programu lze rozmrazit i bochánky, ale bude to vyžadovat čas odstátí, aby se střed mohl rozmrazit. Čas odstátí lze zkrátit, pokud krajíce oddělíte a housky a bochánky překrojíte na polovinu. Položky by se měly otáčet během rozmrazování. Čas odstátí je 10–30 minut. Pro velké bochánky může být zapotřebí delší dobu. **Tento program není vhodný pro krémové dorty nebo zákusky** napr. tvarohový koláč.



Poznámka

1. Tvar a velikost pokrmu určí maximální hmotnost, kterou může trouba pojmout.
2. Nechte pokrm odstát, aby se pokrm úplně rozmrazil.
3. Pokud se na displeji zobrazí „HOT“, teplota trouby je velmi vysoká z předchozího použití a nelze nastavit automatický program. Režim vaření a čas lze stále nastavit manuálně.



Programy automatického snímače

Tato funkce vám umožňuje vařit nebo zahřívát potraviny bez zadávání hmotnosti. Zabudovaný snímač měří vlhkost pokrmu a vypočítá doporučený výkon mikrovlnné trouby spolu s navrhovaným časem vaření.

Jak to funguje

Po volbě pokrmu a stisknutím tlačítka Start/Set se pokrm zahřeje. Když se pokrm začne zahřívát, začne se uvolňovat pára. Když pokrm dosáhne určité teploty a začne se vařit, uvolní se ještě větší množství páry.

Zvýšení emisí páry je detekováno snímačem vlhkosti v troubě. Toto slouží jako signál pro troubu, aby vypočítala, jak dlouho ještě potřebuje pokrm vaření.

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

1



Jednou stiskněte tlačítko Auto Program.

2



Mačkáním tlačítka „∨“/„∧“ zvolte číslo menu. (Č. 4-9)

3



Stisknutím tlačítka Start/Set potvrďte volbu.

4



Začněte stisknutím tlačítka Start/Set.

5



Mačkáním tlačítka „∨“/„∧“ můžete provést úpravu dle vlastních potřeb během 14 sekund. (Volitelné).



Programy automatického snímače

Úprava podle vlastních potřeb

Preference pro stupeň vaření se liší pro každého jednotlivce. Po několika použitích automatických programů se můžete rozhodnout, zda upřednostňujete vaření pokrmu na jiném stupni vaření. Po stisknutí tlačítka Start/Set se na displeji zobrazí „±“, stiskněte tlačítko „√“/„^“ delší nebo kratší dobu.

Tato operace by měla být dokončena do 14 sekund. Pokud jste spokojeni s výsledkem automatických programů, nemusíte tento ovládací prvek používat.





Poznámka

1. Automatické programy se smí používat pouze pro uvedené potraviny.
2. Trouba automaticky vypočítá čas opětovného ohřevu nebo zbývající čas ohřevu.
3. Pokrmy připravujte pouze v uvedených hmotnostních rozsazích.
4. Dvířka by se neměla otevírat, dokud se na displeji nezobrazí čas.
5. Abyste předešli chybám během automatických programů, ujistěte se, zda jsou dno trouby i nádoba suché.
6. Teplota v místnosti by neměla být vyšší než 35 °C a nižší než 0 °C.
7. Pokud byla trouba dříve používána a je velmi horká na to, aby se dala použít v automatických programech, na displeji se zobrazí „HOT“. Když nápis „HOT“ zmizí, lze použít automatické programy. Spěcháte-li, uvařte pokrm manuálně volbou správného režimu vaření a času vaření sami.
8. Pokrm vždy zvažte a nespolehejte se na informace na jeho obalu.
9. Pro většinu pokrmů je výhodné použít čas ODSTÁTÍ, přičemž po vaření s automatickým programem, umožňuje pokračování v ohřívání ve středu.
10. Abyste brali v úvahu určité odchylky v jednotlivých pokrmech, před servírováním zkontrolujte, zda je pokrm dostatečně uvařený a teplý.






Programy automatického snímače

Č.	Program	Hmotnost/ Umístění	Pokyny
4	Chilled Meal (Chlazený pokrm) 	200 g - 1000 g Dno trouby	Pro zahřátí čerstvého hotového pokrmu. Všechny pokrmy musí být hotové. Potraviny by měly mít chladničkovou teplotu cca + 5 °C. Zahřívajte v nádobě jako při zakoupení. Krycí fólii propíchněte ostrým nožem jednou uprostřed a čtyřikrát kolem okraje. Přesouváte-li pokrm do nádobí, přikryjte jej propíchnutou potravinovou fólií. Zvolte program číslo 4. Začněte vařit. Míchejte při pípnutí. Na konci programu znovu promíchejte a nechte několik minut odstát. Velké kusy masa/ryby v jemné omáčce mohou vyžadovat delší vaření. Tento program není vhodný pro potraviny obsahující škrob, jako je rýže, nudle nebo brambory.
5	Frozen Meal (Mražený pokrm) 	200 g - 1000 g Dno trouby	Pro zahřátí mraženého hotového pokrmu. Všechny pokrmy musí být hotové a zmrazené (-18 °C); Zahřívajte v nádobě jako při zakoupení. Krycí fólii propíchněte ostrým nožem jednou uprostřed a čtyřikrát kolem okraje. Přesouváte-li pokrm do nádobí, přikryjte jej propíchnutou potravinovou fólií. Zvolte program číslo 5. Začněte vařit. Při pípnutí promíchejte a kostky nakrájejte na kousky. Na konci programu znovu promíchejte a nechte několik minut odstát. Před konzumací zkontrolujte teplotu a v případě potřeby vařte další minuty. Tento program není vhodný pro porcované mražené potraviny.




Programy automatického snímače

Č.	Program	Hmotnost/ Umístění	Pokyny
6	Fresh Vegetables (Čerstvá zelenina) 	200 g - 1000 g Dno trouby	K vaření čerstvé zeleniny. Připravenou zeleninu vložte do nádoby vhodné velikosti. Podlijte 1 PL studené vody na 100 g zeleniny. Zakryjte potravinovou fólií. Fólii propíchněte ostrým nožem jednou uprostřed a čtyřikrát kolem okraje. Zvolte program číslo 6. Začněte vařit. Zamíchejte při pípnutí. Po uvaření scedte a dochuťte.
7	Frozen Vegetables (Mražená zelenina) 	200 g - 1000 g Dno trouby	K vaření mražené zeleniny. Vložte zeleninu do nádoby vhodné velikosti. Zalijte 1–3 PL studené vody. Pokud vaříte zeleninu s vysokým obsahem vody, jako je špenát nebo rajčata, nepřidávejte vodu. Zakryjte potravinovou fólií. Fólii propíchněte ostrým nožem jednou uprostřed a čtyřikrát kolem okraje. Zvolte program číslo 7. Začněte vařit. Na konci programu promíchejte a nechte několik minut odstát. Scedte a opepřete podle chuti.
8	Pasta (Těstoviny) 	100 g - 450 g Dno trouby	K vaření sušených těstovin. Použijte velkou misku. Přidejte 1 lžičku soli, 1 lžičku oleje a vařící vodu. Na 100 g – 290 g těstovin přidejte 1 litr vroucí vody. Na 300–450 g těstovin přidejte 1½ litru vroucí vody. Nechte alespoň ½ hloubky objemu k odpaření, abyste zabránili vykypění. Zakryjte potravinovou fólií. Fólii propíchněte ostrým nožem jednou uprostřed a čtyřikrát kolem okraje. Zvolte program číslo 8. Začněte vařit. Zamíchejte při pípnutí. Po uvaření scedte.



Programy automatického snímače

Č.	Program	Hmotnost/ Umístění	Pokyny
9	Rice (Rýže) 	100 g - 300 g Dno trouby	K vaření rýže na slané pokrmy, ne na rýžové nákypy. (Thajská, Basmati, Jasmínová, Surinamská, Arborio nebo středomořská rýže). Před vařením rýži důkladně propláchněte. Použijte velkou misku. Do rýže přidejte dvojnásobné množství vařící vody. Nechte alespoň ½ hloubky objemu k odpaření, abyste zabránili vykypění. Zakryjte potravinovou fólií. Fólii propíchněte ostrým nožem jednou uprostřed a čtyřikrát kolem okraje. Zvolte program číslo 9. Začněte vařit. Zamíchejte při pípnutí. Po uvaření nechte 5 minut odstát.



Programy automatického vaření

Tato funkce vám umožňuje vařit některé z vašich oblíbených pokrmů pouhým nastavením hmotnosti. Zvolte kategorii a nastavte hmotnost pokrmu. Hmotnost je naprogramována v gramech. Pro rychlou volbu, začíná hmotnost od nejčastěji používané hmotnosti pro každou kategorii.

1



Jednou stiskněte tlačítko Auto Program.

2



Mačkáním tlačítka „∨“/„∧“ zvolte číslo menu. (Č. 10-16)

3



Stisknutím tlačítka Start/Set potvrďte volbu.

4



Stisknutím tlačítka Start/Set spustíte předehřívání. (pouze č. 11).

Na displeji se objeví a bliká „P“. Když je trouba předehřívána, zazní akustický signál a „P“ přestane blikat. Potom otevřete dvířka a vložte pokrm dovnitř.

* Pokud předehřívání není nutné, tento krok přeskočte.

5



Mačkáním tlačítka „∨“/„∧“ zvolte hmotnost. Přeskočte tento krok pro menu 15-16.

6



Začněte stisknutím tlačítka Start/Set.

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



Smaltovaná polička



Drátěný rošt



Mikrovlny



Gril



Trouba



Značka zmrazení/
rozmrazení





Programy automatického vaření










Pokyny

1. Tyto programy se smí používat jen pro popsané potraviny.
2. Vařte pouze potraviny v rámci uvedených hmotnostních rozsahů.
3. Potraviny vždy zvažte a nespolehejte se na informace o hmotnosti na obalech.
4. Předpokládá se, že teplota mrazených potravin je -18 °C až -20 °C. Předpokládá se, že teplota chlazených potravin je +5 °C až +8 °C (teplota v chladničce).
5. Vždy používejte příslušenství tak, jak je uvedeno.
6. Většinou potravin prospívá doba odstátí po uvaření v automatickém programu, aby se teplo mohlo dále vést do středu.
7. Abyste umožnili určité odchylky, které se vyskytují u pokrmu, před podáváním zkontrolujte, zda je pokrm důkladně uvařený a horký.
8. Pokud se na displeji zobrazí „HOT“, teplota trouby je velmi vysoká z předchozího použití a není možné nastavit automatický program. Režim vaření a čas lze stále nastavit manuálně.

Č.	Program	Hmotnost/ Umístění	Pokyny
10	Chilled Quiche (Chladný slaný koláč) 	150 g - 500 g  Dno trouby	K zahřívání čerstvého hotového slaného koláče. Odstraňte všechny obaly a položte slaný koláč na drátěný rošt na dno trouby. Zvolte program číslo 10. Zadejte hmotnost vychlazeného slaného koláče. Začněte vařit. Na konci vaření přeložte slaný koláč na chladicí rošt a nechte několik minut odstát. Slaný koláč (Quiche) s vysokým obsahem sýra může být žhavější než slaný koláč se zeleninou. Tento program není vhodný pro hluboce plněné slané koláče.








Programy automatického vaření

Č.	Program	Hmotnost/ Umístění	Pokyny
11	Frozen Potato Products (Mražené bramborové výrobky) 	200 g - 500 g  	<p>Pro přípravu mražených bramborových výrobků, např. jako jsou bramborové placky, pečené brambory, hranolky atd. Zvolte program číslo 11, klepněte na tlačítko Start/Set k předehřátí trouby. Bramborové výrobky rozložte na smaltovanou policičku. Po předehřátí umístěte smaltovanou policičku do horní polohy trouby. Zadejte hmotnost mražených bramborových výrobků. Začněte péct. Nejlepších výsledků dosáhnete, pokud pečete v jedné vrstvě a po pípnutí otočíte nebo promícháte.</p> <p>Poznámka: Bramborové výrobky se značně liší. Doporučujeme zkontrolovat několik minut před koncem pečení, abyste zjistili úroveň zhnědnutí. Tento program není vhodný pro galettes, Pom' Dauphine a Pom' Noisette.</p>
12	Pastry Items (Pečivo) 	100 g - 600 g  Dno trouby	<p>K zahřívání, zapékání a zhnědnutí čerstvého pečiva, jako jsou košíčky, záviny atd. Odstraňte všechny obaly a položte na drátěný rošt na spodní části trouby. Zvolte program číslo 12. Zadejte hmotnost pečiva. Začněte péct. Otočte při pípnutí. Přesuňte pečivo na chladicí stojan a nechte několik minut odstát.</p>
13	Chilled Pizza (Chlazená pizza) 	100 g - 450 g  Dno trouby	<p>K zahřívání a pečení chlazené pizzy (zakoupené). Odstraňte všechny obaly a vychlazenou pizzu položte na rošt na spodní části trouby. Zvolte program číslo 13. Zadejte hmotnost vychlazené pizzy. Začněte péct. Tento program není vhodný pro pizzu s vysokými okraji nebo velmi tenké pizzy, jako je Flammekueche.</p>



Programy automatického vaření

Č.	Program	Hmotnost/ Umístění	Pokyny
14	Frozen Pizza (Mrazená pizza) 	100 g - 450 g  Dno trouby	K zahřívání a pečení mrazené pizzy (zakoupené). Odstraňte všechny obaly a položte mrazenou pizzu na drátěný rošt na spodní část trouby. Zvolte program číslo 14. Zadejte hmotnost mrazené pizzy. Začněte péct. Na konci pečení přendejte pizzu na chladicí stojan. Tento program není vhodný pro pizzu s vysokými okraji nebo velmi tenké pizzy, jako je Flammekueche.
15	Gratin Potato (Gratinované brambory) 	4 porcie Dno trouby	Viz recept na následující straně. Položte na dno trouby. Zvolte program číslo 15. Začněte péct. Po upečení nechte 5 minut odstát.
16	Gratin Pasta (Zapékané těstoviny) 	4 porcie  Dno trouby	Viz recept na následující straně. Umístěte na drátěný rošt na dno trouby. Zvolte program číslo 16. Začněte péct. Po upečení nechte 2 minuty odstát.



Programy automatického vaření

Gratinované brambory

ingredience

4 porce

700 g oloupaných brambor,
1 stroužek česneku,
100 g ementálu (strouhaný),
sůl a pepř,
100 ml smetany,
100 ml mléka
50 g rozšlehaných vajec

Nádoba:

1 x 25 cm mělká miska Pyrex®

Příslušenství:

žádné

1. Brambory nakrájejte na tenké plátky. Česnek oloupejte a nasekejte.
2. Plátky brambor pokládejte do mělké misky Pyrex®. Dejte na ně česnek, polovinu sýra, sůl a pepř.
3. Vajíčko, mléko, smetanu umíchejte a směsí zalijte brambory. Přikryjte zbytkem strouhaného sýra. Položte na dno trouby.
4. Zvolte program číslo 15. Začněte péct. Po upečení nechte 5 minut odstát.

Zapékané těstoviny

ingredience

4 porce

550 g čerstvé omáčky
na těstoviny, např.
rajčatové
400 g čerstvých těstovin, např.
tortellini/ravioli
50 g strouhaného tvrdého
sýra např. čedar,
mozzarella, parmezán

Nádoba:

1 x 22 cm mělká miska Pyrex®

Příslušenství:

drátěný rošt

1. Smíchejte omáčku na těstoviny a těstoviny ve velké míse, dokud se těstoviny zcela neobalí omáčkou. Na vrch posypte strouhaným sýrem.
2. Umístěte nádobu na drátěný rošt na dně trouby. Zvolte program číslo 16. Začněte péct. Po upečení nechte 2 minuty odstát.

Nastavení čištění

F1. Deodorizace

Tato funkce se doporučuje k odstranění jakýchkoli zápachů z trouby.

1



Jednou stiskněte tlačítko Auto Program.

2



Mačkáním tlačítka „v“/„^“ zvolte „F1“.

3



Stisknutím tlačítka Start/Set potvrďte volbu.

4



Začněte stisknutím tlačítka Start/Set.

Pokyny pro vaření a ohřívání

Většina potravin se v troubě zahřívá velmi rychle díky vysokému výkonu (1000 W). Pokrmy mohou být přivedeny zpět na teplotu servírování během několika minut a budou chutnat čerstvě uvařené. Vždy zkontrolujte, zda je pokrm horký a v případě potřeby jej vraťte do trouby.

Obecně platí, že mokré potraviny, např. polévky, zapékané pokrmy a hotové pokrmy vždy zakryjte. Nezakrývejte suché potraviny, např. rohlíky, koláče, klobásy atd. Tabulky na stranách 74–88 vám ukazují nejlepší způsob vaření nebo zahřívání vašich oblíbených pokrmů. Nejlepší způsob závisí na typu pokrmu, který vaříte nebo zahříváte.

Během vaření nebo zahřívání nezapomeňte pokrm vždy, když je to možné, promíchat nebo obrátit. To zajišťuje rovnoměrné vaření nebo zahřívání na vnější straně a ve středu.

Kdy je pokrm zahřátý?

Pokrm, který byl zahřátý nebo uvařený, by měl být podáván „horký“, tj. ze všech částí by měla viditelně vycházet pára. Pokud se při přípravě a skladování potravin dodržují správné hygienické postupy, vaření nebo zahřívání nepředstavuje žádné bezpečnostní riziko. Pokrmy, které nelze míchat, byste měli nakrájet nožem, abyste otestovali, zda jsou dostatečně zahřáté. I když byly dodrženy pokyny výrobce nebo časy v tabulce, stále je důležité

zkontrolovat, zda je pokrm důkladně zahřátý. Máte-li pochybnosti, vždy jej vraťte do trouby pro další ohřev. Pokud nemůžete najít ekvivalentní pokrm v tabulce, zvolte podobný typ a velikost v seznamu a v případě potřeby upravte čas vaření.

Hotové pokrmy

Chuť k jídlu se u každého liší a doba ohřevu závisí na obsahu pokrmu. Husté pokrmy, např. bramborová kaše, je třeba dobře rozložit. Přidáte-li hodně omáčky, může být zapotřebí více času. Umístěte hustší pokrmy na vnější stranu talíře. Při 1000 W se průměrný pokrm na talíři zahřeje za 4–7 minut. Neukládejte pokrmy na sebe.

Konzervované pokrmy

Před ohříváním vyjměte pokrm z plechovky a vložte jej do vhodné nádoby. Pokrm promíchejte v polovině vaření a znovu na konci zahřívání.

Polévky

Použijte mísu a promíchejte před zahříváním a alespoň jednou během zahřívání a znovu na konci.

Zapékané pokrmy

V polovině a na konci zahřívání znovu promíchejte.

Pokyny pro vaření a ohřívání



Upozornění – Plněné koláče

Pamatujte, že i když je pečivo na dotek studené, nádivka bude horká a prohřeje pečivo. Dávejte pozor, abyste je nepřehřáli, jinak může dojít k připálení v důsledku vysokého obsahu tuku a cukru v náplni. Před konzumací zkontrolujte teplotu náplně, abyste si nepopálili ústa.



Upozornění – Dětské láhve

Mléko nebo směs se musí před zahřátím a na závěr ještě jednou důkladně protřepat a před krmením dítěte důkladně otestovat. Tekutina v horní části láhve bude mnohem teplejší než na dně. Láhev se musí před použitím důkladně protřepat a otestovat.



Poznámka

Nedoporučujeme používat mikrovlnnou troubu pro sterilizaci dětských láhví. Máte-li speciální sterilizátor do mikrovlnné trouby, doporučujeme mimořádnou opatrnost z důvodu nízkého množství použité vody. Je důležité bezpodmínečně dodržovat pokyny výrobce.

Tabulky pro ohřev

Časy uvedené v tabulkách níže jsou pouze orientační a budou se lišit v závislosti na POČÁTEČNÍ teplotě, velikosti nádobí a množství. Pečivo nebo chléb zahřátý v mikrovlnné troubě budou měkké, ne křupavé.

Kontrolní body

Po zahřátí v mikrovlnné troubě vždy zkontrolujte, zda je pokrm horký. Pokud si nejste jisti, vraťte jej do trouby. Pokrmy budou stále vyžadovat čas odstátí, zejména pokud je nelze míchat. Čím je pokrm hustší, tím delší dobu odstátí bude zapotřebí.

Pokrm	Hmotnost/ množství	Úroveň výkonu	Čas (přibližný)	Pokyny
Dětské láhve – UPOZORNĚNÍ				
Po zahřátí mikrovlnami, tekutina v horní části láhve bude mnohem teplejší než na dně láhve a musí se před kontrolou teploty důkladně protřepat. Při zkoušení teploty mléka si trochu nastříkejte na vnitřní zápěstí. Kapky mléka na pokožce by měly být teplé, ne horké. Při 250 ml mléka z teploty chladničky, odstraňte víčko a dudlík. Zahřívejte při 1000 W po dobu 40 sekund. PEČLIVĚ ZKONTROLUJTE. Při 100 ml mléka z teploty chladničky, odstraňte víčko a dudlík. Zahřívejte při 1000 W po dobu 20 sekund. PEČLIVĚ ZKONTROLUJTE.				
Chléb – Předpečené pečivo – Čerstvé pečivo – Pozn. Pečivo zahříváné v mikrovlnné troubě bude mít měkký spodek.				
Croissanty/ Briošky	4	1000 W	30 sek.	Položte na talíř vhodný do mikrovlnné trouby a na dno trouby.
Konzervované těstoviny				
Ravioli/syrové makarony/ špagety	400 g	1000 W	2 min. 30 sek.	Vložte do žáruvzdorné mísy a přikryjte. Položte na dno a v polovině promíchejte.

Tabulky pro ohřev

Pokrm	Hmotnost/ množství	Úroveň výkonu	Čas (přibližný)	Pokyny
Konzervované polévky				
Kondenzované	295 g	1000 W	3-4 min.	Vložte do žáruvzdorné misky a zamíchejte jednu plechovku vody. Zakryjte a položte na dno, v polovině promíchejte.
Zeleninová/ vývar/ smetanová	400 g/ 415 g	1000 W	3 min.	Vložte do žáruvzdorné mísy a přikryjte. Položte na dno a v polovině promíchejte.
Chlazené polévky				
2 porce	500 ml	1000 W	4 min.- 4 min. 30 sek.	Vložte do žáruvzdorné mísy a přikryjte. Položte na dno a v polovině promíchejte.
Konzervovaná zelenina				
Pečené fazole/ Máslové fazole	200 g	1000 W	1 min. 30 sek.	Vložte do žáruvzdorné mísy a přikryjte. Položte na dno a v polovině promíchejte.
	415 g		2 min.-2 min. 30 sek.	
Mrkev	300 g		4 min.	
Houby/hrášek/ rajčata/ sladká kukuřice	300 g		2 min.-2 min. 30 sek.	
Lehké pokrmy a snacky - chlazené				
Palačinky/ francouzská bageta s náplní	120 g 1 kus	Eco Combi 3	1 min. 40 sek.	Položte na talíř vhodný do mikrovlnné trouby a na dno trouby.
	240 g 2 kusy	Eco Combi 3	2 min. 40 sek.	

Tabulky pro ohřev

Pokrm	Hmotnost/ množství	Úroveň výkonu	Čas (přibližný)	Pokyny
Hot Dog	110 g 1 kus	Eco Combi 2	3 min.	Položte na talíř vhodný do mikrovlnné trouby a na dno trouby.
Klobásová rolka	100 g - 130 g 1 kus	Automatické menu č. 12		Odstraňte obal, položte přímo na drátěný rošt, pro menší kusy vložte na rošt pečicí papír.
	200 g - 260 g 2 kusy			
Opečený sendvič se šunkou a sýrem	100 g 1 kus	Eco Combi 2 a pak Grill 3	2 min. a pak 3 min.	Odstraňte obal, položte přímo na drátěný rošt, pro menší kusy vložte na rošt pečicí papír. V polovině času ohřevu otočte nebo promíchejte.
	200 g 2 kusy	Eco Combi 2 a pak Grill 3	2 min. a pak 4 min.	
Lehké pokrmy a snacky - mrazené				
Palačinky/ francouzská bageta s náplní	120 g 1 kus	Eco Combi 3	1 min. 40 sek.	Položte na talíř vhodný do mikrovlnné trouby a na dno trouby.
	240 g 2 kusy	Eco Combi 3	2 min. 40 sek.	
Hot Dog	110 g 1 kus	Eco Combi 3	2 min. 30 sek. a pak 2 min. odpočítat	Položte na talíř vhodný do mikrovlnné trouby a na dno trouby.
Klobásová rolka	100 g - 130 g 1 kus	Eco Combi 3	2 min. 40 sek. a 2 min. odpočítat	Odstraňte obal, položte přímo na drátěný rošt, pro menší kusy vložte na rošt pečicí papír.
	200 g - 260 g 2 kusy	Eco Combi 2 a pak Grill 3	4 min. a pak 2 min.	

Tabulky pro ohřev

Pokrm	Hmotnost/ množství	Úroveň výkonu	Čas (přibližný)	Pokyny
Opečený sendvič so šunkou a sýrem	100 g 1 kus	Eco Combi 3 a pak Grill 3	2 min. a pak 2 min.	Odstraňte obal, položte přímo na drátěný rošt, pro menší kusy vložte na rošt pečicí papír. V polovině času ohřevu otočte nebo promíchejte.
	200 g 2 kusy	Eco Combi 3 a pak Grill 3	3 min. a pak 1 min. 30 sek.	
Nápoje				
1 hrneček studeného mléka	235 ml	1000 W	1 min. 30 sek.	Umístěte do žárovzdorné nádoby na dno. Zamíchejte v polovině a po zahřátí.
1 džbán studeného mléka	568 ml (1 pinta)		4 min.	
1 hrneček studené kávy/ čaje	235 ml		1 min. 20 sek.	
1 hrneček studené bílé kávy			1 min. 20 sek.	
Hotové pokrmy - chlazené. Přeneste pokrm z hliníkové nádoby do žárovzdorné nádoby podobné velikosti. Možnosti zdravého stravování při kombinaci jen mírně zhnědnou z důvodu nižšího obsahu tuku.				
Lasagne	450 g	1000 W	6 min.	Položte na dno trouby.
		Eco Combi 3	8 min.	
800 g	Eco Combi 3	16 min.		
Sýrové makaróny	450 g	Eco Combi 3	10 min.	Položte na dno trouby.

Tabulky pro ohřev

Pokrm	Hmotnost/ množství	Úroveň výkonu	Čas (přibližný)	Pokyny
Hotové pokrmy - mrazené. Přeneste pokrm z hliníkové nádoby do žáruvzdorné nádoby podobné velikosti.				
Lasagne/ cannelloni	400 g	1000 W	10 min.	Položte na dno trouby.
		Eco Combi 2	20 min.	
Syrové makaróny	400 g	1000 W	10-12 min.	
		Eco Combi 2	18 min.	
Přílohy				
Vychlazená bramborová kaše	500 g	1000 W	4-5 min.	Propíchněte víko a položte na dno trouby. V polovině promíchejte.
Maso a ryby – chlazené				
Plátky vařeného bílého masa	100 g 4 plátky	600 W	50-60 sek.	Položte na talíř vhodný do mikrovlnné trouby a na dno trouby. Talíř zakryjte.
Plátky vařeného červeného masa	100 g 4 plátky	440 W	50-60 sek.	
Plátky vařených kuřecích stehen	200 g 1 kus	1000 W	2-2 min. 30 sek.	
Kuřecí nugetky	100 g 5 kusů	Eco Combi 2	3-5 min.	Odstraňte obal, položte přímo na drátěný rošt, pro menší kusy vložte na rošt pečicí papír.

Tabulky pro ohřev

Pokrm	Hmotnost/ množství	Úroveň výkonu	Čas (přibližný)	Pokyny
Dezerty – chlazené				
Sladké palačinky	50 g 1 kus	1000 W	20-30 sek.	Položte na talíř vhodný do mikrovlnné trouby a na dno trouby. Talíř zakryjte.
	100 g 2 kusy	1000 W	40-50 sek.	
Dezerty – mrazené				
Koblihy obyčejné	50 g 1 kus	Eco Combi 2	2 min. a 2 min. odpočívát	Položte na talíř vhodný do mikrovlnné trouby a na dno trouby.
	100 g 2 kusy	Eco Combi 2	3 min. a 2 min. odpočívát	
Sladké palačinky	50 g 1 kus	1000 W	40 sek.	Položte na talíř vhodný do mikrovlnné trouby a na dno trouby. Talíř zakryjte. V polovině zahřívání otočte nebo promíchejte.
	100 g 2 kusy	1000 W	1 min. 20 sek.	
Mini croissanty a čokoládová roláda	200 g 6 kusů	1000 W a pak Grill 3	20 sek. a pak 4 min.	Odstraňte obal, položte přímo na drátěný rošt, pro menší kusy vložte na rošt pečicí papír.
	300 g 10 kusů	1000 W a pak Grill 3	40 sek. a pak 4 min.	

Tabulky pro vaření/pečení

Kontrolní body

Po vaření v mikrovlnné troubě vždy zkontrolujte, zda je pokrm horký. Pokud si nejste jisti, vraťte jej do trouby. Pokrmy budou stále vyžadovat čas odstátí, zejména pokud nelze míchat. Čím je pokrm hustší, tím delší dobu odstátí bude zapotřebí.

Pokrm	Hmotnost/ množství	Úroveň výkonu	Čas (přibližný)
Ryby – čerstvé			
Ryby v tenkých filetech	500 g	600 W	5-7 min.
Ryby v hrubých filetech	500 g	600 W	6-7 min.
Rybí steaky	500 g	600 W	6-8 min.
Celá ryba	500 g	600 W	6 min.
Krevety	500 g	600 W	5-6 min.
Mušle	500 g	600 W	4-6 min.
Hřebenatky	500 g	600 W	5-6 min.
Chobotnice	500 g	600 W	6-7 min.
Krab	500 g	600 W	8-9 min.
Ryby – mrazené			
Ryby v tenkých filetech	500 g	1000 W	8-9 min.
Ryby v hrubých filetech	500 g	1000 W	9-10 min.
Rybí steaky	500 g	1000 W	8-9 min.
Celá ryba	500 g	1000 W	12 min.
Chobotnice	500 g	1000 W	9-10 min.
Rybí krokety	100 g 2 kusy	1000 W	1 min. 30 sek.
	200 g 4 kusy	1000 W	3 min.

Tabulky pro vaření/pečení

Pokrm	Hmotnost/ množství	Úroveň výkonu	Čas (přibližný)
Zelenina – čerstvá			
Artyčoky (celé)	500 g	1000 W	9-11 min.
Artyčoky (srdíčka)	500 g	1000 W	8-10 min.
Chřest (1)	500 g	1000 W	5-6 min.
Lilky	500 g	1000 W	7-8 min.
Červená řepa (1)	500 g	1000 W	18-20 min.
Čínské zelí	500 g	1000 W	4-6 min.
Brokolice	500 g	1000 W	7-8 min.
Houby	500 g	1000 W	7-8 min.
Mrkev (kulaté plátky)	500 g	1000 W	7-8 min.
Mrkev (proužky)	500 g	1000 W	7-9 min.
Fenykl (celý překrojený na polovinu)	500 g	1000 W	8-10 min.
Fenykl (tenké řezy)	500 g	1000 W	12-15 min.
Zelí (1)	500 g	1000 W	9-10 min.
Růžičková kapusta	500 g	1000 W	8-10 min.
Květák	500 g	1000 W	8-10 min.
Stonkový celer	500 g	1000 W	7-9 min.
Celer (1)	500 g	1000 W	12-14 min.
Cukety	500 g	1000 W	5-7 min.
Čekanka	500 g	1000 W	10-12 min.
Špenát (listy)	500 g	1000 W	6-7 min.
Hrášek (1)	500 g	1000 W	14-16 min.
Cukrový hrášek	500 g	1000 W	7-9 min.

(1) U této zeleniny nedoporučujeme vaření s automatickým menu.

Tabulky pro vaření/pečení

Pokrm	Hmotnost/ množství	Úroveň výkonu	Čas (přibližný)
Fazole (1)	500 g	1000 W	13-16 min.
Na tenké plátky nakrájený pór	500 g	1000 W	10-12 min.
Zelené fazolky (1)	500 g	1000 W	8-10 min.
Trpasličí fazole	500 g	1000 W	9-12 min.
Kukuřičný klas (1)	500 g 2 klasy	1000 W	8-10 min.
Kvaka	500 g	1000 W	8-10 min.
Cibule	500 g	1000 W	8-11 min.
Pastinák	500 g	1000 W	8-9 min.
Sladká brambora	500 g	1000 W	10 min.
Stonky póru	500 g	1000 W	7-8 min.
Dýně	500 g	1000 W	8-10 min.
Papriky	500 g	1000 W	10-12 min.
Celé brambory	500 g každá <220 g	1000 W	10-12 min.
Nakrájené brambory	500 g	1000 W	8-12 min.
Ratatouille	500 g	1000 W	14-18 min.
Kozí brada	500 g	1000 W	10-14 min.
Rajčata (1)	500 g	1000 W	4-5 min.
Jeruzalémské artyčoky (1)	500 g	1000 W	7-9 min.

(1) U této zeleniny nedoporučujeme vaření s automatickým menu.

Tabulky pro vaření/pečení

Pokrm	Hmotnost/ množství	Úroveň výkonu	Čas (přibližný)
Zelenina – mrazená			
Artyčoky (srdíčka)	500 g	1000 W	11-12 min.
Chřest (1)	500 g	1000 W	10-11 min.
Čínské zelí	500 g	1000 W	12-13 min.
Brokolice	500 g	1000 W	9-10 min.
Houby	500 g	1000 W	11-12 min.
Mrkev (kulaté plátky)	500 g	1000 W	9-10 min.
Růžičková kapusta	500 g	1000 W	10 min.
Květák	500 g	1000 W	9-10 min.
Cukety	500 g	1000 W	10-12 min.
Čekanka	500 g	1000 W	16-17 min.
Špenát (nasekaný)	500 g	1000 W	8-10 min.
Špenát (listy)	500 g	1000 W	8-10 min.
Hrášek (1)	500 g	1000 W	10 min.
Cukrový hrášek	500 g	1000 W	14-16 min.
Na tenké plátky nakrájený pórek	500 g	1000 W	13-14 min.
Zelené fazolky (1)	500 g	1000 W	9-10 min.
Míchaná jarní zelenina (1)	500 g	1000 W	10 min.
Kukuřičný klas (1)	500 g 2 klasy	1000 W	12 min.
Kvaka	500 g	1000 W	16-17 min.
Cibule	500 g	1000 W	10-12 min.

(1) U této zeleniny nedoporučujeme vaření s automatickým menu.

Tabulky pro vaření/pečení













Pokrm	Hmotnost/ množství	Úroveň výkonu	Čas (přibližný)
Stonky pórku	500 g	1000 W	12-13 min.
Papriky	500 g	1000 W	10 min.
Ratatouille	500 g	1000 W	12-15 min.
Kozí brada	500 g	1000 W	12-15 min.
Maso a drůbež			
Dušené hovězí maso	Maximální hmotnost 1,5 kg	1000 W a pak 300 W	10- 12 min. pak 1 h 10 min. - 1 h 20 min.
Dušené jehněčí maso	Maximální hmotnost 1,5 kg	1000 W a pak 300 W	10-12 min. pak 40-50 min.
Dušené telecí maso	Maximální hmotnost 1,5 kg	1000 W a pak 300 W	10-12 min. pak 40-50 min.
Kuřecí kousky, vykostěné	500 g	1000 W	7-9 min.

Tabulky programu „Eco Combi“

Tato tabulka poskytuje 2 druhy způsobů vaření, můžete si vybrat režim Eco Combi nebo režim trouby podle svých potřeb.
















Kontrolní body

Po zahřátí v mikrovlnné troubě vždy zkontrolujte, zda je pokrm horký. Pokud si nejste jisti, vraťte jej do trouby. Pokrmy budou stále vyžadovat dobu odstátí, zejména pokud se nedají míchat. Čím je pokrm hustší, tím delší doba odstátí bude zapotřebí.

Pokrm	Hmotnost/ množství	Časová a energetická efektivnost vs. vaření v troubě	Režim Eco Combi a čas	Režim trouby a čas
Maso				
 <p>Pečené hovězí</p>	1 kg	 : 48-58%  : 32-43%	Eco Combi 3 30-35 min. (1) (5)	180 °C (s předehřevem) 1 h 5 min. - 1 h 10 min. (2) (5)
 <p>Jehněčí steak</p>	6 ks	 : 57-64%  : 41-50%	Eco Combi 3 13-15 min. (4)	200 °C (s předehřevem) 28-30 min. (3)
 <p>Vepřová panenka</p>	1 kg	 : 54-63%  : 39-50%	Eco Combi 3 30-35 min. (1)	180 °C (s předehřevem) 1 h 15 min. - 1 h 20 min. (2) (5)
Drůbež				
 <p>Pečené celé kuře</p>	1 kg	 : 36-46%  : 18-29%	Eco Combi 3 45-50 min. (1) (5)	190 °C (s předehřevem) 1 h 15 min. - 1 h 20 min. (2) (5)













(1) Položte na misku na dno trouby. (2) Umístěte na smaltovanou policičku do spodní polohy. (3) Umístěte na smaltovanou policičku do horní polohy. (4) Umístěte na drátěný rošt s miskou pod ním. (5) V polovině přípravy otočte nebo promíchejte.

Tabulky programu „Eco Combi“

Pokrm	Hmotnost/ množství	Časová a energetická efektivnost vs. vaření v troubě	Režim Eco Combi a čas	Režim trouby a čas
Kuřecí křídélka 	4 kusy	 : 61-70%  : 50-59%	Eco Combi 3 12-14 min. (3)	200 °C (s předehřevem) 30-35 min. (1)
Kuřecí stehna 	4 kusy	 : 52-60%  : 41-50%	Eco Combi 3 18-20 min. (3)	200 °C (s předehřevem) 35-40 min. (1) (4)
Filety z kachních prsou 	2 kusy	 : 61-70%  : 51-60%	Eco Combi 3 12-14 min. (3)	200 °C (s předehřevem) 30-35 min. (1) (4)
Mražené obalované výrobky				
Kuřecí křídélka 	400 g	 : 61-70%  : 51-60%	Eco Combi 3 12-14 min. (3)	200 °C (s předehřevem) 35-40 min. (2) (4)
Rybí filé 	400 g	 : 45-54%  : 31-46%	Eco Combi 3 21-23 min. (3)	200 °C (s předehřevem) 35-40 min. (2) (4)













(1) Položte na misku na dno trouby. (2) Umístěte na smaltovanou policičku do spodní polohy. (3) Umístěte na smaltovanou policičku do horní polohy. (4) Umístěte na drátěný rošt s miskou pod ním. (5) V polovině přípravy otočte nebo promíchejte.

Tabulky programu „Eco Combi“

Pokrm	Hmotnost/ množství	Časová a energetická efektivnost vs. vaření v troubě	Režim Eco Combi a čas	Režim trouby a čas
Brambory				
Pečené brambory 	500 g	 : 38-48%  : 26-37%	Eco Combi 3 24-26 min. (4) (5)	200 °C (s předehřevem) 35-40 min. (2) (5)
Brambory ve slupce 	4 kusy	 : 62-67%  : 52-58%	Eco Combi 3 24-26 min. (3)	200 °C (s předehřevem) 1 h 5 min. - 1 h 10 min. (1)
Obalované brambory 	4 kusy	 : 40-50%  : 32-41%	Eco Combi 2 16-18 min. (3)	200 °C (s předehřevem) 23-25 min. (2)
Jiné				
Snídaňové párky 	4 kusy	 : 60-72%  : 47-61%	Eco Combi 3 6-8 min. (3)	200 °C (s předehřevem) 13-15 min. (2)

(1) Položte na misku na dno trouby. (2) Umístěte na smaltovanou policičku do spodní polohy. (3) Umístěte na smaltovanou policičku do horní polohy. (4) Umístěte na drátěný rošt s miskou pod ním. (5) V polovině přípravy otočte nebo promíchejte.

Tabulky programu „Eco Combi“

Pokrm	Hmotnost/ množství	Časová a energetická efektivnost vs. vaření v troubě	Režim Eco Combi a čas	Režim trouby a čas
<p>Chlazená pizza</p> 	300 g	 : 55-69%  : 42-57%	Eco Combi 3 6-8 min. (3)	200 °C (s předehřevem) 10-12 min. (2)
<p>Mražená pizza</p> 	300 g	 : 53-65%  : 42-53%	Eco Combi 3 8-10 min. (3)	200 °C (s předehřevem) 14-16 min. (2)
<p>Zapékané pokrmy (francouzské brambory, lasagne, pastevecký koláč, musaka) chlazené</p> 	500 g	 : 55-64%  : 36-46%	Eco Combi 3 11-13 min. (4)	180 °C (s předehřevem) 25-27 min. (2)
<p>Zapékané pokrmý (květák, francouzské brambory, sýr a brambory) mražené</p> 	700 g	 : 47-57%  : 16-31%	Eco Combi 3 30-35 min. (1)	160 °C (s předehřevem) 1 h 5 min. - 1 h 10 min. (2)

Testováno interní laboratoří Panasonic

(1) Položte na misku na dno trouby. (2) Umístěte na smaltovanou poličku do spodní polohy. (3) Umístěte na smaltovanou poličku do horní polohy. (4) Umístěte na drátěný rošt s miskou pod ním. (5) V polovině přípravy otočte nebo promíchejte.

Ot: Proč se trouba nezapne?

Od: Když se trouba nezapne, zkontrolujte následující:

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

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

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

Ot: Trouba nechce akceptovat můj program. Proč?

Od: Trouba je navržena tak, aby neakceptovala nesprávný program. Například trouba nebude akceptovat čtvrtou fázi.

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

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

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

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

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

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

Otázky a odpovědi

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

Od: Tyto zvuky se vyskytnou tehdy, když automaticky přepíná z režimu mikrovln na režim gril pro vytvoření kombinovaného eko nastavení. Je to normální.

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

Od: Po opakovaném použití doporučujeme troubu vyčistit a poté spustit program F1 Deodorization.

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

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

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

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

Ot: Mohu zkontrolovat výchozí teplotu trouby během vaření?

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

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

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




Slaný koláč „Quiche Lorraine“

Ingredience

6 porcí
100 g zadní, uzená slanina
1 rolka těsta (přibližně 300 g)
100 g sýra gruyère, strouhaného
130 ml mléka
sůl a pepř
3 vejce
150 ml smetany
strouhaný muškátový oříšek

Příslušenství

 Smaltovaná polička
Nádoba: 25 cm plochá mísa

Čas a nastavení

přibližně 41-46 minut
Režim trouba 180-200 °C
Režim mikrovlny 1000 W

Způsob přípravy

1. Slaninu nakrájejte na malé kousky. Zahřívějte v zakryté nádobě při **1000 W** během 1 minuty. Vylijte tuk.
2. Zapékací mísu vystelte těstem. Troubu předehřejte se smaltovanou poličkou ve spodní poloze v režimu **trouba 200 °C**. Pečte 15-20 minut v režimu **trouby** při 200 °C.
3. Na vyválené těsto pokládejte slaninu a nastrouhaný sýr gruyère. Mléko ochucené solí a pepřem, vejce, smetanu a nastrouhaný muškátový oříšek vymíchejte elektrickým šlehačem. Nalijte do misky s pečivem. Pečte 25 minut v režimu **trouby** při 180 °C.

Rajčatová polévka s červenou paprikou

Ingredience

4 porce
5 velkých rajčat
30 ml olivového oleje 1 cibule,
nakrájená
450 g červeney nebo oranžové
papriky, nakrájené na tenké plátky
30 ml rajčatového protlaku
Špetka cukru
475 ml zeleninového vývaru
60 ml zakysané smetany (volitelné)
Sůl a mletý pepř
Nasekaný čerstvý kopr na ozdobu

Příslušenství

–

Nádoba: velká mísa Pyrex®

Čas a nastavení

přibližně 11 minut

Režim mikrovlny 1000 W

Způsob přípravy

1. Rajčata zbavte slupky tak, že je na 30 sekund ponoříte do vroucí vody. Nakrájejte dužinu a nechte si šťávu.
2. Polovinu oleje dejte do mísy s cibulí a přikryjte propíchnutou potravinovou fólií. Vařte na **1000 W** 2 minuty, jednou promíchejte.
3. Přidejte papriku a zbylý olej, dobře promíchejte. Přikryjte a vařte při **1000 W** 5 minut, přičemž v polovině vaření zamíchejte.
4. Vmíchejte nakrájená rajčata, rajčatový protlak, pepř, cukr a několik lžic vývaru. Přikryjte a vařte při **1000 W** 4 minuty, přičemž v polovině vaření zamíchejte, dokud zelenina nezměkne.
5. Přimíchejte zbytek vývaru a rozmixujte v mixéru nebo kuchyňském robotu dohladka. Polévku přecedte, abyste ji zbavili slupek a dochutěte. Nalijte do misek, podle potřeby zamíchejte zakysanou smetanu a ozdobte koprem.





Řecké dušené jehněčí

Ingredience

4 porce
700 g jehněčího filetu, nakrájeného na kousky
2 cibule, nakrájené
1 červená chilli paprička
2 stroužky česneku, rozdrčené
1 větvička rozmarýnu
275 ml bílého vína
400 g krájených rajčat v konzervě
45 ml nakrájených černých oliv
100 g těstovin linguine, nalámaných na malé kousky
150 g sýra feta na kostky
15 g nasekané čerstvé máty

Příslušenství

–
Nádoba: 3litrový kastrol s poklicí

Čas a nastavení

přibližně 60 minut
Režim mikrovlny 600 W/440 W

Způsob přípravy

1. Jehněčí maso s cibulí vložte do nádoby a přikryjte. Položte na dno trouby a pečte při **600 W** 10 minut.
2. Rozdělte chilli po celé délce a nechte horní část nedotčenou (odstraňte semínka) – to dodá pokrmu chuť bez přílišné pálivosti. Do jehněčího masa vmíchejte chilli, česnek, rozmarýn, víno a rajčata. Vařte na **440 W** 40 minut za stálého míchání.
3. Vmíchejte černé olivy a těstoviny linguine a pokračujte ve vaření při výkonu **440 W** dalších 10 minut, nebo dokud se těstoviny neuvaří.
4. Vyjměte chilli a rozmarýn a vyhoďte je. Před podáváním vmíchejte sýr feta a mátu.



Kuřecí kousky v Normandském stylu

Ingredience

4-5 porcí
800 g kuřecích filetů
2 šalotky
40 g másla
1 sklenice bílého vína
nebo jablečného moštu
sůl a pepř
4 velká jablka
4 PL dvojitě smetany
zahušťovadlo
2 PL Calvadosu

Příslušenství

–

Nádoba: 1 mísa Pyrex® (průměr 25 cm)

Čas a nastavení

přibližně 21–24 minut

Režim mikrovlny 1000 W

Způsob přípravy

1. Kuřecí filety nakrájejte na kousky. Nakrájenou šalotku poduste na másle 2 minuty při **1000 W**.
2. Přidejte kuřecí kousky, bílé víno nebo jablečný mošt, sůl, pepř a jablka, oloupaná, zbavená semínek a nakrájené na kostičky. Přikryjte a vařte při **1000 W** 16–18 minut, přičemž v polovině vaření zamíchejte. Kuřecí kousky sceďte a držte je na jedné straně zakryté hliníkovou fólií.
3. Do mísy přidejte smetanu a zahušťovadlo omáčky s Calvadosem a odkryté vařte další 3–4 minuty při **1000 W**. Okořeňte podle chuti a kuřecí kousky vložte zpět do omáčky.

Lasagne se špenátem a ricottou

Ingredience

4-6 porcí
2 cibule, nakrájené
3 stroužky česneku, rozdrcené
30 ml oleje
2 červené papriky zbavené semínek, nakrájené
400 g konzervovaných rajčat
15 ml rajčatového protlaku
sůl a pepř
450 g špenátu
450 g čerstvého sýru ricotta
6 plátků lasagni
300 ml přírodního jogurtu
parmezán

Príslušenství

–

Nádoba: 2 velké mísy, velká
mělká zapékačí mísa.

Čas a nastavení

přibližně 24–35 minut

Režim Eco Combi 3

Režim mikrovlny 1000 W

Režim Grill 3

Způsob přípravy

1. Jednu cibuli a jeden stroužek česneku vložte do mísy s 1 lžičkou oleje, přikryjte a vařte 2–3 minuty při **1000 W** nebo do změknutí.
2. Přidejte červenou papriku, rajčata a rajčatový protlak, opepřete a vařte na **1000 W** 5–6 minut.
3. Do jiné mísy dejte druhou cibuli a stroužek česneku s 1 ČL oleje. Vařte při **1000 W** 2–3 minuty nebo do změknutí.
4. Přidejte špenát a dobře promíchejte. Vařte na **1000 W** 2–3 minuty nebo dokud nebude uvařený. Vylijte zbylé tekutiny.
5. Do mělké zapékačí mísy položte vrstvu špenátu. Navrch dejte sýr ricotta, poté lasagne, po nich přijde rajčatová omáčka a další vrstva těstovin. Na vrch naneste lžící jogurtu a posypte parmezánem. Položte mísu na dno trouby a pečte na **Eco Combi 3** 10–15 minut, potom na **Grill 3** 3–5 minut, nebo dokud nebude pokrm zlatavý a horký.




Plněné cukety

Ingredience

4 porce
2 cukety, podélně rozpůlené
2 ČL extra panenského olivového oleje
Na náplň:
30 g sušené bílé strouhanky
20 g piniových oříšků
3 jarní cibulky, očištěné a nakrájené nadrobno
1 stroužek česneku, rozdrcený
1 ČL sušených lístků tymiánu
20 g najemno nastrouhaného parmezánu

Príslušenství

 Smaltovaná polička

Čas a nastavení

přibližně 25–32 minut
Režim trouba 200 °C

Způsob přípravy

1. Předehřejte spotřebič v režimu **trouby** na 200 °C. Umístěte cukety v jedné vrstvě na smaltovanou poličku, těsně vedle sebe, řeznou stranou nahoru. Lehce potřete olivovým olejem. Položte do spodní polohy a pečte 15–17 minut.
2. Na náplň smíchejte v misce všechny ingredience. Směsí posypte vršek cukety a pokapejte zbylým olivovým olejem. Vraťte do trouby a pečte 10–15 minut v režimu **trouby** při 200 °C.





Kokosové rybí kari

Ingredience

4-5 porcí
1 cibule
1 červená paprika
200 ml kokosového mléka
1 rajče
1 PL kari pasty
šťáva z ½ citronu
600 g tresky
sůl a pepř.

Příslušenství

–

Nádoba: 1 mísa Pyrex® (průměr 22 cm)

Čas a nastavení

přibližně 26–28 minut

Režim mikrovlny 1000 W

Způsob přípravy

1. Nakrájenou cibuli s nasekanou paprikou poduste v přikryté nádobě 4–5 minut při **1000 W**.
2. Přidejte kokosové mléko, oloupaná a nakrájená rajčata, kari pastu a citronovou šťávu; Vařte na **1000 W** 3 minuty.
3. Před přidáním ryby ji nakrájejte na kostičky. Přikryjte a vařte při **1000 W** 6–7 minut, přičemž v polovině vaření zamíchejte.
4. Před podáváním opeřete podle chuti.
5. Pokud použijete 4 mražené rybí filé, vařte cca 13 minut na **1000 W**, v polovině času vaření otočte.



Zapékané mořské plody

Ingredience

500 g mrazených smíšených mořských plodů
3 šalotky
1 mrkev
150 g hub
30 g másla
3 PL mouky
250 ml mléka
1 PL ovocného bílého vína
1 PL nasekaného kopru
sůl a pepř
30 g strouhaného ementálu

Příslušenství

 Drátěný rošt

Nádoba: 1 mísa + 1 malá mělká zapékač mísa (průměr 22 cm)

Čas a nastavení

přibližně 30–33 minut

Režim mikrovlny 600W/1000W

Režim Eco Combi 3

Režim Eco Combi 3

Grill 3

Způsob přípravy


1. Mořské plody vařte cca 10 minut při **600 W**, několikrát promíchejte. Scedte a uchovejte tekutinu, přidejte do ní 250 ml mléka.
2. Nakrájejte šalotku, mrkev a žampiony a tuto směs vařte v misce přikrytou s 30 g másla 4-5 minut při **1000 W**.
3. Přidejte 3 PL mouky, promíchejte a znovu povařte 1 minutu při **1000 W**, pak přidejte mléko a šťávu z mořských plodů. Tuto omáčku vařte 5–6 minut při **1000 W**, přičemž v polovině zamíchejte (pokud omáčka není dostatečně hustá, můžete přidat zahušťovadlo omáčky smíchané s bílým vínem).
4. Přidejte 1 PL vína a kopr, po přidání mořských plodů zkontrolujte koření. Vylijte do mísy. Posypte strouhaným sýrem, položte na mřížku a pečte 6 minut na **Eco Combi 3** a poté 4–5 minut na **Grill 3**.

Jablečný koláč

Ingredience

8-10 porcí
1 x rolka sladkého křehkého těsta
250 g jablečného kompotu
2 až 3 jablka
Meruňkový džem

Příslušenství

 Smaltovaná polička
Nádoba: forma (Ø 28 cm)

Čas a nastavení

přibližně 31 minut
Režim trouba 200 °C
Režim mikrovlny 1000 °C

Způsob přípravy

1. Koláčovou formu vystelte těstem. Předehřejte v režimu **trouby** na 200 °C se smaltovanou poličkou ve spodní poloze. Nalijte jablečný kompot a poté pokladte oloupané jablko zbavené jadérek a nakrájené na tenké plátky do tvaru rozety.
2. Položte na smaltovaný plech do spodní polohy a pečte přibližně 30 minut v režimu **trouby** vyhřáté na 200 °C. Vyjměte z formy a nechte vychladnout na drátěném roštu.
3. V misce smíchejte 3 lžičce meruňkového džemu a lžičci vody a povařte na **1000 W** 1 minutu a potřete tím jablka.





Malé koláčky

Ingredience

Příprava 9 malých koláčků


100 g másla

100 g cukru

2 vejce, rozšlehaná

100 g samokypřící mouky

Příslušenství

 Smaltovaná polička

Nádoba: 1 plech na pečení, s

9 otvory (24 cm x 24 cm) + 9

samostatných papírových košíčků

Čas a nastavení

přibližně 30-40 minut

Režim trouba 170 °C

Způsob přípravy

1. Předehřejte v režimu **trouby na 170 °C** se smaltovanou poličkou ve spodní poloze.
2. Máslo, které má pokojovou teplotu, a cukr míchejte, dokud nedosáhnete konzistence podobné pění. Přidávejte vejce jedno po druhém, přičemž každé vejce dobře prošlehejte. Vmíchejte mouku. Jednotlivé papírové košíčky naplňte směsí do dvou třetin. Pečte v režimu **trouby** vyhřáté na **170 °C** 30–40 minut.

Technické údaje

Výrobce	Panasonic	
Model	NN-DF38PB/NN-DF37PW	
Napájení elektrickou energií	230 V ~ / 50 Hz	
Provozní frekvence	2450 MHz	
Vstupní výkon:	Maximum	1680 W
	Mikrovlny	920 W
	Gril	930 W
	Trouba	1380 W
Výstupní výkon:	Mikrovlny	1000 W (IEC-60705)
	Gril	900 W
	Trouba	1350 W
Vnější rozměry Š x H x V	483 mm x 412 (456*) mm x 313 mm	
Vnitřní rozměry Š x H x V	315 mm x 350 mm x 220 mm	
Hmotnost (přibližná)	12,2 kg	
Hlučnost	60 dB	

Uvedená hmotnost a rozměry jsou přibližné.

* 456 mm je rozměr s rukojetí.

412 mm je rozměr bez rukojetí.

Toto zařízení vyhovuje Evropským standardům pro EMC rušení (EMC = Electromagnetic Compatibility) EN 55011. Podle tohoto standardu je toto zařízení skupina 2, třída B a je v rámci stanovených limitů.

Skupina 2 znamená, že radiofrekvenční energie je generována ve formě elektromagnetického záření pro účel ohřevu a vaření pokrmů. Třída B znamená, že tento výrobek lze používat v běžném domácím prostředí.

Výrobce:

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

Distribuce:

Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. EU:

Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Německo



Kokosové rybí kari



Plněné cukety

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



<https://www.panasonic.com/nn-df38p-df37p/>

Výrobek Panasonic

Na tento výrobek se vztahuje záruka E-Guarantee Panasonic.
Uschovejte si doklad o koupi.
Záruční podmínky a informace o tomto výrobku jsou dostupné na
www.panasonic.com/cz
nebo na následujících telefonních číslech: 220622911 – číslo pro volání z pevné sítě