Ďakujeme za kúpu tohto spotrebiča značky Panasonic.

Obsah

Bezpečnostné pokyny 2
Likvidácia starého zariadenia 7
Inštalácia a pripojenie.....8
Umiestnenie rúry 8
Dôležité bezpečnostné pokyny.....9
Príslušenstvo mikrovlnnej rúry.....13
Jednotlivé časti rúry.....15
Ovládací panel.....17
Displej.....18
Režimy varenia/pečenia 18
Kombinované režimy varenia/pečenia.....20
Zobrazenie pokynov 21
Voľba hore/dole 21
Nastavenie hodín.....22
Detská poistka.....22
Mikrovlnné varenie a rozmrazovanie.....23
Grilovanie 24
Pečenie v rúre 26
Varenie v pare 28
Parný ráz 30
Kombinované varenie/pečenie s parou 31
Kombinované varenie/pečenie bez pary 33
Použitie časovača.....35
Použitie funkcie pridania času 36
Viacstupňové varenie/pečenie.....37
Programy ohrevu snímačom 38
Rýchle rozmrazovanie 40
Programy automatického ohrevu nápojov ..42
Programy dopečenia chleba.....43
Programy automatického varenia/pečenia .44
Programy Junior menu 48
Programy automatického snímača 52
Čistiace programy.....54
Čistenia zásobníka vody.....56
Programy automatickej prípravy v pare.....57
Otázky a odpovede.....61
Starostlivosť o vašu rúru.....63
Technické údaje.....64

Bezpečnostné pokyny

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

Bezpečnostné pokyny

- Varovanie! Nemanipulujte so spotrebičom ani nevykonávajte žiadne nastavenia a opravy dvierok, krytu ovládacieho panela, bezpečnostných spínačov ani žiadnych dielov rúry. Nedemontujte vonkajší kryt rúry, ktorý zaisťuje ochranu proti pôsobeniu mikrovlnnej energie. Opravy môže vykonávať len kvalifikovaný servisný technik.
- Varovanie! Tekutiny a iné pokrmy nesmiete ohrievať v uzatvorených nádobách, pretože môžu explodovať.
- Varovanie! Neumiestňujte rúru do blízkosti elektrického alebo plynového sporáku.
- Varovanie! Deti môžu používať spotrebič len ak boli poučené o použití a sú schopné spotrebič používať bezpečným spôsobom a porozumeli možným rizikám pri nesprávnom použití. Zabezpečte, aby sa deti po použití rúry nedotýkali horúceho vonkajšieho krytu.
- Táto rúra je určená len pre použitie na pracovnej ploche alebo zabudovane. Nie je určená na použitie v uzatvorenej skrinke. Táto rúra môže byť zabudovaná do nástennej skrinky s použitím správnej súpravy upevňovacích prvkov (**NN-TK81LCSCP** Stainless), ktorú je možné zakúpiť u miestneho predajcu Panasonic.
- **Pri použití na pracovnej ploche:**
- Rúru musíte postaviť na rovný, stabilný povrch, 85 cm nad podlahou, do zadnou stranou umiestnenou proti zadnej stene. Pre správnu prevádzku rúry musíte zabezpečiť dostatočný priestor, 5 cm z jednej a druhej strany, 15 cm zhora; 10 cm zozadu.
- Pri ohreve pokrmu v plastovej alebo papierovej nádobe pokrmy často kontrolujte, pretože tieto typy obalov sa môžu pri prehriatí vznietiť.

Bezpečnostné pokyny

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

Bezpečnostné pokyny

- Ak nebudete rúru udržiavať čistú, môže to viesť k znehodnoteniu povrchu, čo môže mať negatívny vplyv na životnosť spotrebiča a môže to viesť k nebezpečným situáciám.
- Varovanie! Pri použití režimu **grilu**, **rúry**, **pary** alebo **kombinovaných** režimov sa môžu prístupné časti mikrovlnnej rúry veľmi zohriať. Malé deti mladšie ako 8 rokov by sa mali držať mimo dosahu rúry. Deti by mali rúru používať len pod dohľadom dospelých.
- Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič.
- Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné, agresívne čističe ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškodiť povrch, čo môže viesť k oslabeniu skla.
- Vonkajší povrch rúry, vrátane vetracích otvorov na skrinke rúry a dvierkach sú horúce v priebehu režimu **grilu**, **rúry**, **pary** alebo **kombinovaných** režimov, zvýšte pozornosť pri otváraní alebo zatváraní dvierok a pri vkladaní a vyberaní potravín a príslušenstva.
- Tento spotrebič nie je určený pre ovládanie pomocou externého časovača alebo systému samostatného diaľkového ovládania.
- Používajte len riad vhodný pre použitie v mikrovlnnej rúre.
- Varovanie! Tento spotrebič produkuje vriacu horúcu paru.
- Počas a po varení s funkciou pary neotvárajte dvierka rúry, keď je vaša tvár veľmi blízko rúry. Pri otváraní dvierok buďte opatrní, pretože para môže spôsobiť zranenie.
- Varovanie! Pri otvorení dvierok môže unikať para. Ak je v rúre para, nesiahajte dovnútra holými rukami! Hrozí nebezpečenstvo popálenia! Používajte kuchynské rukavice.

Bezpečnostné pokyny

- Správnu inštaláciu príslušenstva poličky nájdete na stranách 13-14.
- Rúra má výhrevné telesá umiestnené v jej hornej časti, parný kotol umiestnený v ľavej časti rúry a konvekčný ohrievač umiestnený v zadnej časti rúry. Po používaní funkcie **grilu**, **rúry**, **pary** alebo **kombinovaných** režimov, sú povrchy vo vnútri rúry veľmi horúce. Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli výhrevných prvkov vo vnútri rúry. **Po varení pomocou týchto funkcií bude príslušenstvo rúry veľmi horúce.**
- Táto mikrovlnná rúra je určená výhradne pre ohrev potravín a nápojov. Pri ohreve potravín s nízkym obsahom vlhkosti, ako je napríklad pečivo, čokoláda, sušienky a cukrovinky, buďte opatrní. Pri veľmi dlhom ohreve sa môžu rýchlo spáliť, vyschnúť alebo vznietiť. Neodporúčame zohrievať potraviny s nízkym obsahom vlhkosti, ako je popcorn alebo krekry. Sušenie potravín, novín alebo odevov a ohrev ohrievacích vložiek, obuvi, húb, vlhkých utierok, vreciek, vriec, ohrievacích fliaš a podobných predmetov môže spôsobiť poranenie alebo vznik požiaru.
- Osvetlenie rúry musí meniť len kvalifikovaný servisný technik školný výrobcom. **Nepokúšajte** sa demontovať vonkajší kryt rúry.
- Pred použitím rúry umiestnite odkvapkávací plech na svoje miesto. Na strane 16 nájdete informácie o správnej inštalácii.
- Účelom odkvapkávacieho plechu je zachytávať nadbytočnú tekutinu počas režimu varenia v **pare** a **kombinovaného** režimu. Musíte ho vyprázdniť po každom použití funkcie **pary** a **kombinovaného režimu s parou**.

Bezpečnostné pokyny

- Nepoužívajte zásobník vody, ak je prasknutý alebo poškodený, pretože vytečenie vody môže spôsobiť skrat a zasiahnutie elektrickým prúdom. Ak je zásobník vody poškodený, kontaktujte vášho predajcu.
- Spotrebič nesmie byť inštalovaný za ozdobnými dvierkami, aby sa predišlo prehriatiu.
- Rúru by ste mali pravidelne čistiť a odstraňovať všetky zvyšky jedla.

Likvidácia starého zariadenia



Len pre Európsku úniu a štáty s recyklačnými systémami

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

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

Ich správnou likvidáciou pomôžete šetriť cenné zdroje a predchádzať možným negatívnym vplyvom na ľudské zdravie a životné prostredie. Podrobnejšie informácie o zbere a recyklácii odpadu získate od miestnej samosprávy.

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

Inštalácia a pripojenie

Skontrolujte svoju rúru

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

Dôležité!
Z dôvodu osobnej bezpečnosti musí byť tento spotrebič správne uzemnený.

Pokyny k uzemneniu

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

Prevádzkové napätie

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

Umiestnenie rúry

Táto rúra je určená pre použitie len na pracovnej ploche a na zabudovanie. Nie je určená na použitie vo vnútri skrine.

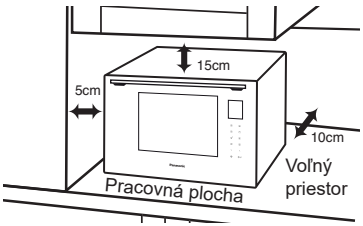
Zabudovanie

Táto rúra môže byť zabudovaná do nástennej skrinky s použitím správnej súpravy, nehrdzavejúcej **NN-TK81LCSCP**, ktorú je možné zakúpiť u miestneho predajcu Panasonic.

Použitie na pracovnej ploche

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

1. Rúru umiestnite na rovný a stabilný povrch viac ako 85 cm nad podlahu.
2. Keď je táto rúra nainštalovaná, musí byť možné jednoducho ju odpojiť od elektrickej siete vytiahnutím zástrčky alebo vypnutím ističa.
3. Pre správnu prevádzku ponechajte dostatočný voľný priestor pre cirkuláciu vzduchu okolo rúry.



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

Dôležité bezpečnostné pokyny

Pozorne si prečítajte a uchovajte pre budúce použitie



Varovanie!
Dôležité bezpečnostné pokyny.

1. Tesnenie dvierok a oblasť tesnenia je potrebné čistiť vlhkou utierkou. Spotrebič skontrolujte z hľadiska poškodenia tesnenia dvierok a oblasti tesnenia a ak sú poškodené, spotrebič nesmiete používať, pokým ho neopraví servisný technik vyškolený výrobcom.

2. Nepokúšajte sa manipulovať ani neupravujte a neopravujte dvierka, kryt ovládacieho panela, bezpečnostné spínače ani iné diely rúry. Nedemontujte vonkajší panel rúry, ktorý poskytuje ochranu pred mikrovlnným žiarením. **Opravy môže vykonávať len kvalifikovaný servisný technik.**

3. Spotrebič nepoužívajte, ak má poškodený **kábel alebo zástrčku**, ak nefunguje správne alebo ak je inak poškodený a po páde. Je nebezpečné vykonávať opravy spotrebiča pre kohokoľvek iného ako je kvalifikovaný servisný technik.

4. Ak je poškodený napájací kábel, musí ho vymeniť výrobca, servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa zabránilo nebezpečenstvu.

5. Nepoužívajte poškodený alebo prasknutý zásobník vody, pretože pretečenie vody môže spôsobiť skrat a zasiahnutie elektrickým prúdom. Ak je poškodený zásobník vody, kontaktujte predajcu.

6. Deti môžu spotrebič používať len ak boli poučené o bezpečnom použití spotrebiča a porozumeli prípadným nebezpečenstvám pri nesprávnom použití.

7. Tekutiny a ostatné potraviny nesmiete ohrievať v utesnených nádobách, pretože môžu explodovať.



Varovanie!
Tento spotrebič vytvára horúcu paru.

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

Dôležité bezpečnostné pokyny

Použitie vašej rúry

1. Rúru nepoužívajte na iný účel ako je príprava pokrmov. Táto rúra je špeciálne navrhnutá pre ohrev a varenie pokrmov. Nepoužívajte túto rúru na ohrev chemikálií alebo iných nejedlých produktov.

2. Pred používaním sa uistite, či sú varné nádoby/nádoby vhodné pre použitie do mikrovlnnej rúry.

3. Mikrovlnná rúra je určená len pre ohrev pokrmov a nápojov. Zvýšte pozornosť pri ohreve pokrmov s nízkym obsahom tekutín, napr. pečiva, čokolády, sušienok a cestovín. Tieto sa môžu ľahko spáliť, vysušiť alebo spôsobiť požiar, ak sa ohrievajú veľmi dlho. Neodporúčame ohrievať potraviny s nízkym obsahom vlhkosti ako je popcorn alebo pečivo. Sušenie potravín, novín alebo odevov a ohrev ohrevných podušiek, papúč, špongií, vlhkých utierok, vreciek na pečivo, nádob na tekutiny a podobných predmetov môže viesť k zraneniu, vznieteniu alebo požiaru.

4. Ak rúru nepoužívate, neskladujte v nej žiadne predmety pre prípad náhodného nechceného zapnutia.

5. Spotrebič nesmie byť používaný v režime **mikrovlnného ohrevu** ani v **kombinovaných režimoch**, **ak v ňom nie sú žiadne potraviny**. V opačnom prípade môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča. Okrem prípadu v bode 1 v kapitole „Použitie ohrevu“.

6. Ak sa v rúre objaví dym alebo plamene, stlačte tlačidlo Stop/Cancel a nechajte dvierka zatvorené pre udusenie plameňov. Odpojte napájací kábel alebo vypnite napájanie na poistke alebo paneli ističa.

7. Počas a po použití funkcie s parou neotvárajte dvierka rúry s tvárou v blízkosti rúry. Zvýšte pozornosť pri otváraní, aby ste sa nezranili unikajúcou parou.

Upozornenie!

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

Použitie ohrevu

1. Pred prvým použitím funkcie **rúry, pary, grilu** alebo **kombinovaného režimu**, utrite prebytočný olej z vnútra rúry a nechajte rúru v prevádzke bez pokrmu a bez príslušenstva na programe **rúry** 230 °C, v trvaní 10 minút. To umožní vypálenie ochrannej vrstvy oleja. Toto je jediný prípad, keď sa používa prázdna rúra

Upozornenie! Horúce povrchy

Vonkajšie povrchy rúry vrátane vetracích otvorov na skrini a dvierka rúry sa počas režimu pary/kombinovaného režimu/ režimu grilu/rúry zohrejú.

2. Vonkajší povrch rúry vrátane dvierok rúry je horúci pri použití funkcie **rúry, grilovania, pary** a **kombinovaného režimu**, zvýšte pozornosť pri otváraní alebo zatváraní dvierok a pri vkladaní a vyberaní príslušenstva.

3. Rúra má výhrevné telesá umiestnené v hornej časti rúry, parný kotol umiestnený na ľavej strane rúry a konvekčný ohrievač umiestnený v zadnej časti rúry. Po použití funkcie **teplovzdušnej rúry, grilu, pary** a **kombinovaného režimu**, je vnútorný povrch rúry veľmi horúci. Je potrebné dávať pozor, aby ste sa nedotkli žiadneho z vnútorných povrchov v blízkosti výhrevného telesa vo vnútri rúry. Po varení pomocou týchto funkcií bude príslušenstvo rúry veľmi horúce.

Dôležité bezpečnostné pokyny

Upozornenie! Horúce povrchy
Po varení s týmito režimami bude príslušenstvo rúry veľmi horúce.

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

Prevádzka ventilátora

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

Po použití režimu teplovzdušnej rúry môžete otvoriť dvierka rúry, aby ste urýchlili proces chladenia a skrátili čas chodu ventilátora.

Zásobník vody

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

Osvetlenie rúry

Ak je nevyhnutné vymeniť osvetlenie rúry, kontaktujte svojho predajcu.

Časy varenia/pečenia

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

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

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

Teplomer na mäso

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

Malé množstvá potravín

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

Vajíčka

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

Prepichnutie šupky

Pokrmy s neporéznou šupkou, ako sú paradajky, vaječné žĺtky a klobásy, musíte pred pečením mikrovlnami prepichnúť, aby ste zabránili prasknutiu.

Dôležité bezpečnostné pokyny

Tekutiny

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

a. Vyhnite sa použitiu nádob s rovnými stenami a úzkymi hrdlami.

b. Pokrmy nadmerne neprehrievajte.

c. Tekutiny premiešajte pred vložením nádoby do rúry a v polovici času ohrevu.

d. Po ohreve nechajte tekutinu chvíľu odstáť v rúre, opäť zamiešajte pred opatrným vybratím nádoby.

Papier/plast

Pri ohreve pokrmov v plastovej alebo papierovej nádobe potraviny často kontrolujte, pretože tieto typy obalov a môžu pri nadmernom prehriatí vznietiť.

Do mikrovlnnej rúry nevkladajte produkty z recyklovaného papiera (napr. kuchynské rolky), pokiaľ nie je produkt označený ako vhodný pre mikrovlnnú rúru. Produkty z recyklovaného papiera môžu obsahovať nečistoty, ktoré môžu spôsobiť iskrenie a/ alebo vznietenie.

Pred vložením vreciek do mikrovlnnej rúry, odstráňte z vreciek na pečenie uťahovacie drôtiky.

Varné nádoby/fólie

Neohrievajte žiadne zatvorené plechovky ani fľaše, pretože môžu explodovať.

Kovové nádoby alebo riad s kovovým okrajom nesmiete používať počas mikrovlnného ohrevu. Môže sa vyskytnúť iskrenie.

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

Detské fľaše/nádoby s detským pokrmom

Pred vložením do rúry je potrebné zložiť uzáver a cumlík, alebo viečko z detskej fľaše.

Obsah detských fliaš a nádob s detským pokrmom je potrebné premiešať alebo pretrepať.

Pred podávaním pokrmu deťom musíte skontrolovať teplotu pokrmu, aby ste zabránili popáleniu.

Príslušenstvo mikrovlnnej rúry

Príslušenstvo

Táto rúra je dodávaná s rôznymi druhmi príslušenstva. Vždy sa riaďte pokynmi pre použitie príslušného príslušenstva.

Smaltovaný plech

1. Smaltovaný plech je určená len na pečenie v režime **teplovzdušnej rúry**, **grilu** alebo **pary**. Nepoužívajte ho v režime **mikrovĺn** alebo v **kombinovanom režime kombinácii s mikrovlnami**.

2. Pre 2-úrovňové teplovzdušné pečenie je možné použiť smaltovaný plech ako spodnú úroveň a drôtený rošt ako hornú úroveň.

3. Maximálna hmotnosť, ktorú je možné umiestniť na smaltovaný plech, je 4 kg (vrátane celkovej hmotnosti potravín a riadu).



Smaltovaný plech

Drôtená polička

1. Drôtenú poličku možno použiť v hornej alebo strednej polohe rúry na **grilovanie** alebo **varenie potravín v pare**. Je možné ju použiť v hornej, strednej alebo spodnej polohe rúry na **teplovzdušné** alebo **kombinované** varenie/pečenie.

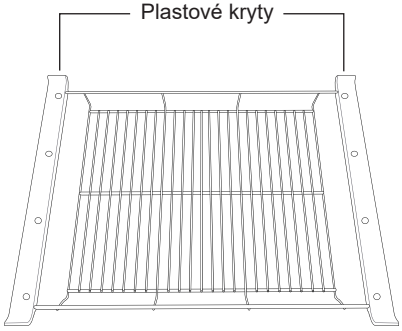
2. Nepoužívajte žiadnu kovovú nádobu priamo na drôtenej poličke v **kombinovanom** režime s **mikrovlnami**.

3. Drôtenú poličku nepoužívajte len v režime **mikrovĺn**.

4. Maximálna hmotnosť, ktorú je možné umiestniť na drôtenú poličku je 4 kg (vrátane celkovej hmotnosti potravín a riadu).

Dôležité informácie pre používateľa

Upozorňujeme, že ochranné kryty na drôtenej poličke sú navrhnuté tak, aby počas používania zostali na rošte. Nie sú obalom a nesmú sa zlikvidovať.

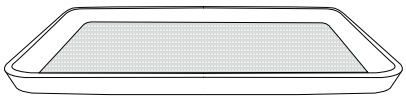


Drôtená polička

Príslušenstvo mikrovlnnej rúry

Sklenený podnos

1. Sklenený podnos možno použiť na dne rúry len na varenie v režime **mikrovĺn**.
2. Sklenený podnos sa používa na vrchu drôtenej police v **kombinovanom** režime.
3. Na **naparovanie** malých kúskov položte sklenený podnos na drôtený rošt vo vnútri smaltovaného plechu.
4. Ak je sklenený podnos horúci, pred čistením alebo vložením do studenej vody ho nechajte vychladnúť, pretože by mohlo dôjsť k prasknutiu alebo rozbitiu skleneného podnosu.



Sklenený podnos

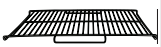
Drôtený rošt

1. Drôtený rošt je umiestnený vo vnútri smaltovaného plechu na prípravu režime **pary, grilu, teplovzdušnej rúry** alebo **kombinovaného režimu bez mikrovĺn**. Pokrm je možné umiestniť priamo na drôtený rošt.
2. Drôtený rošt nepoužívajte len v režime **mikrovĺn** alebo **kombinovanom** režime s **mikrovlnami**.



Drôtený rošt

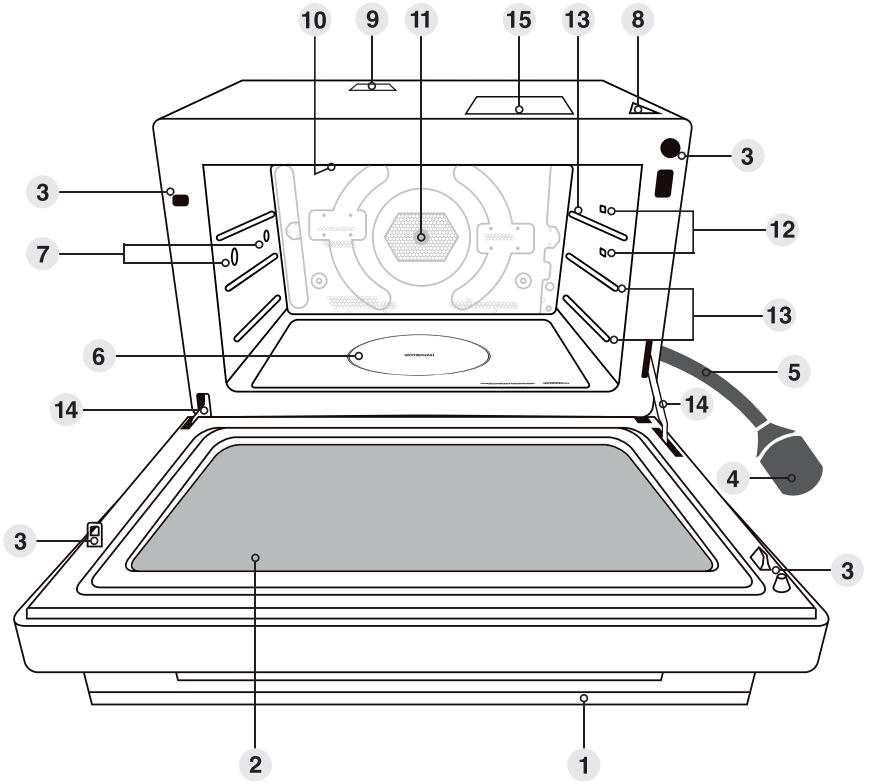
Nasledujúca tabuľka zobrazuje správne používanie príslušenstva v rúre

	Drôtená polička	**Sklenený podnos**	**Smaltovaný plech**	**Drôtený rošt**
				
Mikrovlny	×	✓	×	×
Gril	✓	✓	✓	✓
Teplovzdušná rúra	✓	✓	✓	✓
Para	✓	✓	✓	✓
Para + Mikrovlny (Combi 1)	✓*	✓	×	×
Para + Gril (Combi 2)	✓	✓	✓	✓
Para + Rúra (Combi 3)	✓	✓	✓	✓
Rúra + Mikrovlny + Gril (Combi 4, 5, 6, 7, 8)	✓*	✓	×	×
Rúra + Mikrovlny (Combi 9, 10, 11)	✓*	✓	×	×
Gril + Rúra (Combi 12)	✓	✓	✓	✓

*: Kovové nádoby nie je možné umiestniť priamo na drôtenú poličku.
Potraviny položte buď priamo na drôtenú poličku, alebo položte sklenený podnos priamo na drôtenú poličku.

Jednotlivé časti rúry

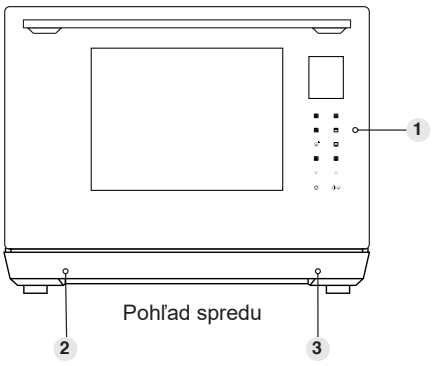
1 **Rukoväť dvierok**
Potiahnutím rukoväti otvorte dvierka. Keď otvoríte dvierka počas prevádzky, varenie sa zastaví bez vymazania naprogramovaných nastavení. Varenie pokračuje po zatvorení dvierok a stlačení tlačidla Štart/Potvrdenie.
2 **Okno v dvierkach**
3 **Bezpečnostný uzatvárací systém dvierok**
Aby ste sa nezranili, do otvoru nevkladajte nože, vidličky ani iné predmety.
4 **Zástrčka**
5 **Napájací kábel**
6 **Spodok mikrovlnnej rúry**
(pozrite si stranu 23)
7 **Výstupy pary**
8 **Výstražný symbol**
9 **Výstražný štítok**
10 **Grilovacie telesá**
11 **Teplovzdušný ohrievač**
12 **LED osvetlenie**
Osvetlenie rúry sa rozsvieti hneď po otvorení dvierok rúry alebo počas varenia.
13 **Pozície zasunutia**
(spodná, stredná alebo horná)
14 **Závesy dvierok**
Aby ste sa nezranili pri otváraní a zatváraní, držte prsty mimo závesy.
15 **Štítok menu**
Umiestnite dodaný štítok.



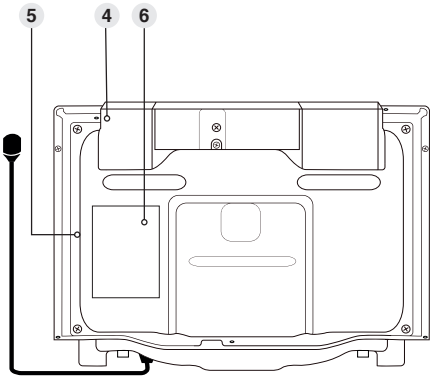
Poznámka
Vyššie uvedený obrázok je len ilustračný.

Jednotlivé časti rúry

1 **Ovládací panel**
2 **Odkvapkávací zásobník**
3 **Zásobník vody** (za odkvapkávacím zásobníkom)
4 **Výstupný vetrací otvor** (nedemontujte)
5 **Identifikačný štítok**
6 **Výstražný štítok**



Pohľad spredu



Pohľad zozadu

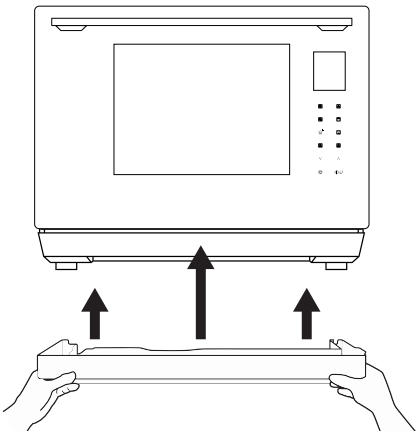
Odkvapkávací zásobník

1. Pred použitím rúry musíte inštalovať odkvapkávací zásobník pre zachytávanie nadbytočnej vody počas varenia. Odkvapkávací zásobník musíte pravidelne vyberať a čistiť.

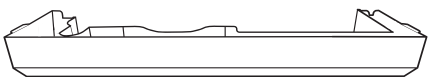
2. Nasaďte zásobník uchopením oboma rukami a zacvaknutím na predné nožičky rúry.

3. Pre vybratie zásobníka ho uchopte oboma rukami a jemne vytiahnite vpred. Umyte v teplej vode so saponátom. Nasaďte na miesto zacvaknutím na nožičky.

4. **Zásobník neumývajte v umývačke riadu.**



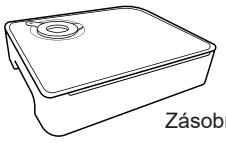
Umiestnite odkvapkávací zásobník zacvaknutím na nožičky.



Odkvapkávací zásobník

Zásobník vody

Pokyny k zásobníku vody nájdete na strane 29.



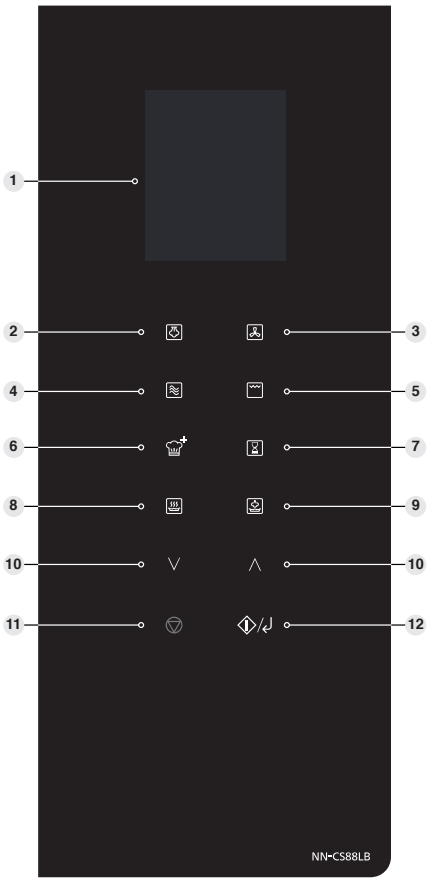
Zásobník vody

Poznámka

Vyššie uvedený obrázok je len ilustračný.

Ovládací panel

NN-CS88LB



1 **Displej**
2 **Tlačidlo režimu pary** (strany 28-30)
3 **Tlačidlo režimu teplovzdušnej rúry** (strany 26-27)
4 **Tlačidlo režimu mikrovĺn** (strana 23)
5 **Tlačidlo režimu grilu** (strany 24-25)
6 **Tlačidlo kombinovaného režimu** (strany 31-34)
7 **Tlačidlo časovač/hodiny** (strana 22, 35-36)
8 **Tlačidlo automatického varenia/ pečenia** (strany 38-55)
9 **Tlačidlo režimu automatická para** (strany 57-60)
10 **Voľba hore/dole** (strana 21)
Stlačením tlačidla „∨“/„∧“ zvolíte čas, hmotnosť alebo automatické menu.
11 **Tlačidlo Stop/Zrušiť:**
Pred prípravou:
Jedným stlačením vymažete nastavenia
V priebehu prípravy:
Jedným stlačením prerušíte program. prípravy. Ďalším stlačením zrušíte všetky svoje nastavenia a na displeji sa zobrazí čas alebo dvojbodka.
12 **Tlačidlo Štart/Potvrdenie**
Stlačením zapnete rúru alebo potvrdíte nastavenie. Ak počas prípravy otvoríte dvierka alebo stlačíte jedenkrát tlačidlo Stop/Zrušiť, činnosť rúry je možné potom obnoviť stlačením tlačidla Štart/ Potvrdenie.

Táto rúra je vybavená funkciou úspory energie.

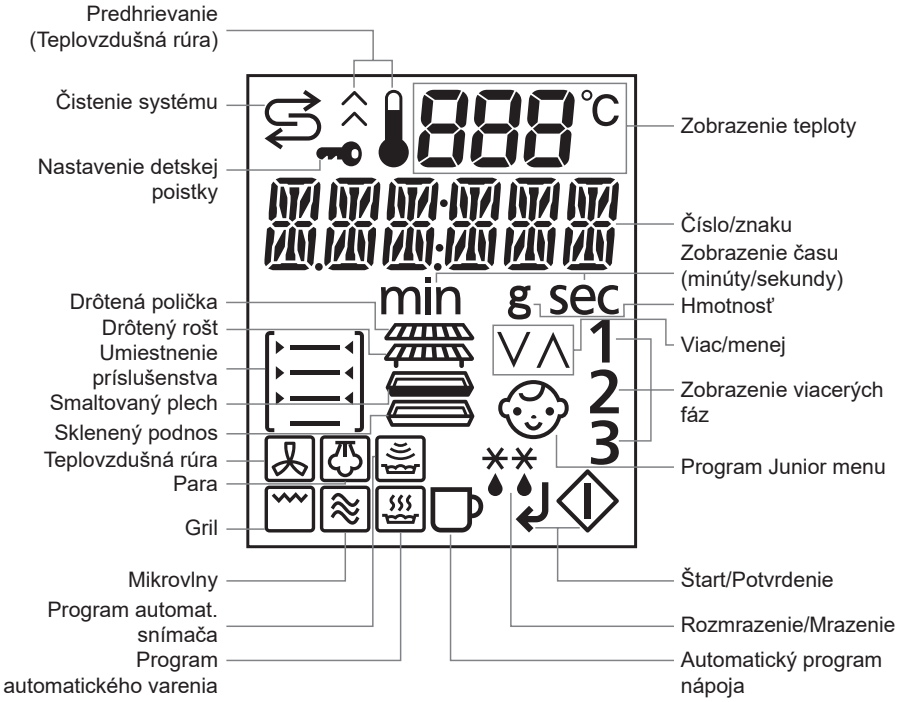
Akustická signalizácia

Po stlačení tlačidla zaznie pípnutie. Ak toto pípnutie nezaznie, nastavenie je nesprávne. Keď rúra prepne z jednej funkcie na druhú alebo vám automatický program pripomenie, že máte pokrm zamiešať alebo obrátiť, zaznejú dve pípnutia. Po dokončení predhrievania v režime grilu, teplovzdušnej rúry alebo kombinovanom režime zaznejú tri pípnutia. Po dokončení varenia rúra pípne päťkrát.

Poznámka

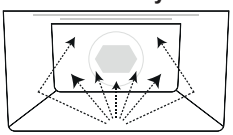
1. Rúra sa prepne do pohotovostného režimu po dokončení posledného kroku. Ak bude rúra v pohotovostnom režime, jas displeja sa zníži.
2. V pohotovostnom režime je potrebné pred spustením rúry otvoriť a zatvoriť dvierka rúry.
3. Ak je nastavená operácia a nestlačíte tlačidlo Štart/ Potvrdenie do 6 minút, rúra automaticky zruší operáciu. Displej sa vráti späť do režimu dvojbodky alebo hodín.

Displej

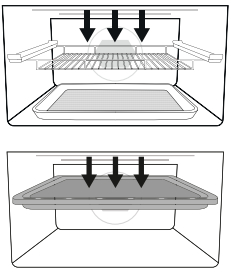
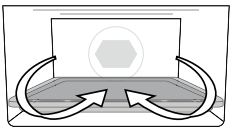
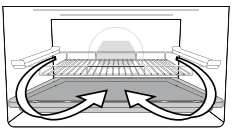
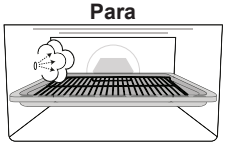
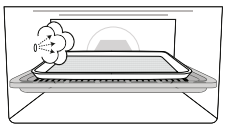
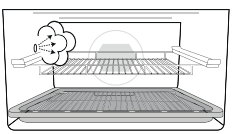


Režimy varenia/pečenia

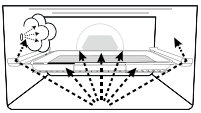
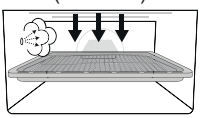
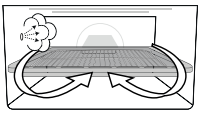
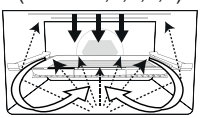
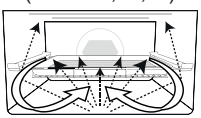
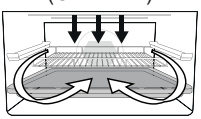
Tabuľka nižšie zobrazuje príklady príslušenstva. Môže byť odlišné v závislosti od použitého receptu/riadu. Ďalšie informácie nájdete v Kuchárskej knihe.

Režimy varenia/ pečenia	Použitie	Príslušenstvo	Nádoby
Mikrovlny 	• Rozmrazovanie • Ohrev • Topenie: maslo, čokoláda, syr. • Varenie rýb, zeleniny, ovocia, vajíčok. • Príprava: dusené ovocie, džem, omáčky, krémy, cestoviny, karamel, mäso, ryby alebo vegetariánske pokrmy. • Pečenie koláčov s vajcami a práškom do pečenia bez farby (Viktória sendvič, clafoutis atď). **Bez predhrievania**	Použite sklenený podnos alebo vlastné Pyrex® nádoby, taniere alebo misky, priamo na dne rúry.	Vhodné do mikrovlnnej rúry, žiadne kovové.

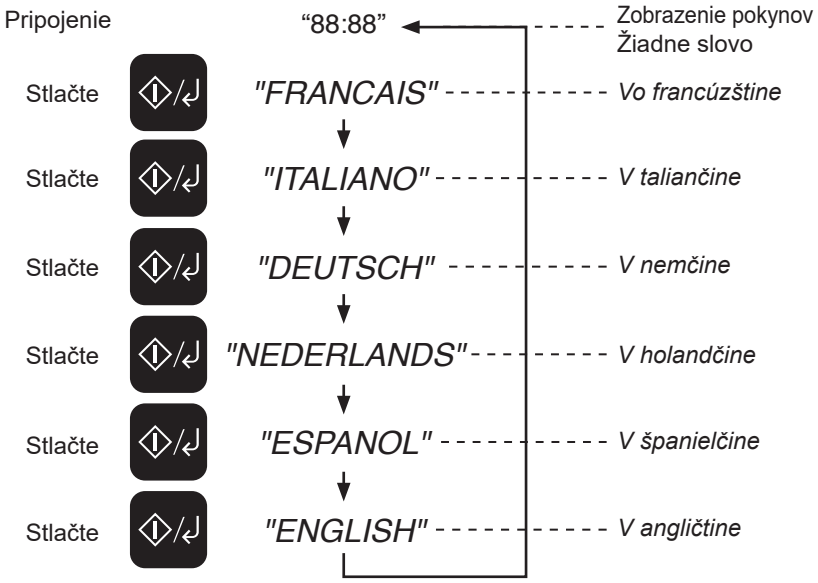
Režimy varenia/pečenia

Režimy varenia/ pečenia	Použitie	Príslušenstvo	Nádoby
Gril 	• Grilovanie mäsa alebo rýb. • Opekanie. • Zapečenie gratinovaných jedál alebo koláčov. **Odporúčame predhrievanie**	Drôtená polička alebo smaltovaný plech. Ak používate drôtenú poličku, sklenený podnos je možné položiť na dno rúry na zachytávanie tuku a štiav.	Je možné použiť teplu odolný plech.
Teplovzdušná rúra  (1 úroveň)  (2 úroveň)	• Pečenie malých pokrmov s krátkym časom pečenia: lístkové cesto, koláčiky, rolády. • Špeciálne pečenie: suflé, pusinky, vol-au-vent, malé bochníky chleba alebo briošky, piškótový koláč, mäsový koláč, atď. • Pečenie pizze a tort. **Odporúčame predhrievanie**	Smaltovaný plech, sklenený podnos a drôtenú poličku.	Je možné použiť teplu odolný plech.
Para   (1 úroveň)  (2 úroveň)	• Príprava rýb, zeleniny, kurčiat, ryže, zemiakov a piškótových pudingov. **Bez predhrievania**	Drôtený rošt vo vnútri smaltovaného plechu. Na malé potraviny sklenený podnos na drôtenom rošte vo vnútri smaltovaného plechu.	Tenké kovové, Pyrex® a plastové nádoby vhodné na varenie v pare.

Kombinované režimy varenia/pečenia

Režimy varenia/ pečenia	Použitie	Príslušenstvo	Nádoby
Para + Mikrovlny (Combi 1) 	• Príprava rýb, zeleniny, kurčiat, ryže a zemiakov. **Bez predhrievania**	Sklenený podnos na drôtenom rošte alebo sklenený podnos na dne.	Nádoby určenej na použitie v mikrovlnnej rúre.
Gril + Para (Combi 2) 	• Gratinované pokrmy • Kebaby • Pečenie koláčov • Košíčky • Suflé • Celé ryby **Bez predhrievania pre Combi 2** **Odporúčame predhrievanie pre Combi 3**	Drôtený rošt vo vnútri smaltovaného plechu.	Je možné použiť žiaruvzdorný kovový plech.
Teplovzdušná rúra + Para (Combi 3) 			
Gril + Teplovzdušná rúra + Mikrovlny (Combi 4,5,6,7,8) 	• Pečenie mäsa a hydiny. • Rozmrazovanie a ohrievanie chrumkavých jedál (quiche, pizza, chlieb, viennoiserie, lasagne, gratinované pokrmy). • Pečenie lasagní, mäsa, zemiakov alebo zeleninových zapekaných pokrmov. • Pečenie koláčov a pudingov s vajcami alebo prísadami do pečiva so zhnednutím, pečenie quiche, koláčov a tort. **Odporúčame predhrievanie**	Drôtená polička a sklenený podnos.	Nádoba vhodná do mikrovlnnej rúry a tepelne odolná nádoba. Kovovú tortovú formu použitie len na sklenenom podnose na drôtenej poličke. NEPOUŽÍVAJTE pružinové formičky
Teplovzdušná rúra + Mikrovlny (Combi 9,10,11) 			
Gril + Teplovzdušná rúra (Combi 12) 	• Pečenie červeného mäsa, hrubého steaku (hovädzie rebro, steaky z T bone) • Príprava rýb. **Odporúčame predhrievanie**	Drôtená polička a smaltovaný plech, sklenený podnos na dne rúry používaný ako odkvapkávacia miska.	Je možné použiť žiaruvzdorný kovový plech.

Zobrazenie pokynov



Tieto modely majú jedinečnú funkciu „Zobrazenie pokynov“, ktorá vás prevedie cez obsluhu vašej mikrovlnnej rúry. Po pripojení rúry k elektrickej sieti stláčajte tlačidlo Štart/Potvrdenie, pokiaľ nenájdete váš požadovaný jazyk. Pri stláčaní tlačidla displej roluje na nasledujúce pokyny. Ak chcete z nejakého dôvodu zmeniť zobrazený jazyk, spotrebič odpojte od elektrickej siete a tento proces opakujte.

Ak stlačíte tlačidlo Časovač/Hodiny štyrikrát, vypnete prevádzkovú príručku. Pre opätovné zapnutie prevádzkovej príručky stlačte štyrikrát tlačidlo Časovač/Hodiny.

Voľba hore/dole

Stlačením tlačidla „∨“/„∧“ zvoľte čas, hmotnosť alebo automatické menu. Čas, hmotnosť alebo číslo automatického menu sa zobrazí na displeji. Čas/hmotnosť je možné upraviť rýchlo podržaním tlačidla „∨“/„∧“.



- **Nastavenie času:**
  Nastavenie času prípravy alebo hodín. Použite tlačidlo pre funkciu pridania času (strana 36)
- **Nastavenie hmotnosti:**
  Nastavenie hmotnosti pokrmu pre program automatického varenia a automatickej pary (strany 40-51 a 57-60).
- **Nastavenie automatických programov:**
  Voľba automatického menu.
- **Nastavenia viac/menej:**
  Nastavenie viac/menej pre programy automatického snímača (strana 38-39 a 52-53).

Nastavenie hodín

Po pripojení rúry k elektrickej sieti sa na displeji zobrazí „88:88“.



Dvakrát stlačte tlačidlo Časovač/ Hodiny.

Stláčaním tlačidiel „∨“/ „∧“ nastavte čas. Čas sa zobrazí na displeji a dvojbodka bliká.

Stlačte tlačidlo Časovač/Hodiny. Dvojbodka prestane blikať. Na displeji je teraz zobrazený čas.

Poznámka

1. Ak chcete vynulovať denný čas, zopakujte krok 1 až krok 3, ako je uvedené vyššie.
2. Hodiny budú udržiavať denný čas, pokiaľ je rúra pripojená do elektrickej siete a je napájaná elektrickou energiou.
3. Jedným stlačením zvýšite alebo znížite čas o 1 minútu, čas môžete upraviť aj rýchlo podržaním tlačidiel „∨“/„∧“.
4. Toto je 24-hodinový čas, to znamená 2 pm = 14:00 nie 2:00.

Detská poistka

Pomocou detskej poistky deaktivujete ovládacie prvky rúry; avšak, dvierka je možné otvoriť. Detskú poistku je možné nastaviť, keď je na displeji dvojbodka alebo čas.

Jej zapnutie:



Trikrát stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie Aktuálny čas zmizne. Aktuálny čas sa nestratí. Na displeji je zobrazené „🔒“.

Jej vypnutie:



Trikrát stlačte tlačidlo Stop/Zrušiť Na displeji sa opäť zobrazí presný čas.

Poznámka

1. Pre aktiváciu detskej poistky musíte trikrát stlačiť tlačidlo Štart/Potvrdenie alebo Stop/Zrušiť v priebehu 10 sekúnd.

Mikrovlnné varenie a rozmrazovanie

K dispozícii máte 7 rôznych úrovní výkonu mikrovĺn (podľa nižšie uvedenej tabuľky).



Stlačením tlačidla mikrovĺn zvoľte požadovaný výkon.



Stláčaním „\/“/„/\“ **zvoľte čas varenia**.

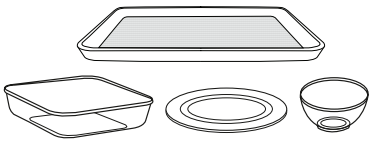


Stlačte tlačidlo Štart/ Potvrdenie. Spustí sa program varenia a odpočítava sa zobrazený čas.

Stlačenie	Výkon	Watty	Max. čas
jedno	Max.	1000 W	30 min.
dve	Stredne vysoký	800 W	1 h 30 min.
tri	Rozmrazovanie	270 W	1 h 30 min.
štyri	Stredný	600 W	1 h 30 min.
päť	Nízky	440 W	1 h 30 min.
šesť	Dusenie	300 W	1 h 30 min.
sedem	Ohrev	100 W	1 h 30 min.

Použitie riadu/príslušenstva:

Priamo na dne rúry používajte sklenený podnos alebo vlastné misky, taniere alebo misky Pyrex® zakryté pokrievkou alebo prepichnutou potravinovou fóliou. Neumiestňujte pokrm priamo na dno rúry.



Poznámka

1. Viacstupňové varenie nájdete na strane 37.
2. Čas odstátia je možné naprogramovať po nastavení výkonu mikrovĺn a času. Odložený štart varenia je možné naprogramovať pred nastavením mikrovlnného výkonu a času. Pozrite si používanie časovača na strane 35.
3. V prípade potreby môžete počas varenia zmeniť čas varenia. Stláčaním tlačidiel „\/“/„/\“ zvýšite alebo znížite čas varenia. Čas je možné zvyšovať/znižovať v krokoch po 1 minúte až do 10 minút.
4. Maximálny čas, ktorý je možné nastaviť na Maximálny výkon je 30 minút. Na všetkých ostatných úrovniach výkonu je možné nastaviť maximálny čas na 1 hodinu 30 minút.
5. Nepokúšajte sa používať mikrovlnnú rúru iba s akýmkoľvek kovovým príslušenstvom v rúre.
6. Časy manuálneho rozmrazovania nájdete v tabuľke rozmrazovania na stranách 24-25.

Technológia spodného vyžarovania

Všimnite si, že tento výrobok používa technológiu spodného vyžarovania pre distribúciu mikrovĺn, ktorý sa odlišuje od klasických bočných vyžarovaní a tým vytvára viac využiteľného priestoru pre rôzne veľké pokrmy. Tento štýl vyžarovania mikrovĺn môže poskytnúť rôzne časy ohrevu (v režime mikrovĺn) pri porovnaní so spotrebičmi s bočným vyžarovaním. Je to úplne normálne a nemusíte mať preto žiadne obavy. Prečítajte si tabuľky k ohrevu a vareniu v kuchárskej knihe.

Grilovanie

K dispozícii sú 3 rôzne nastavenia grilu.



1 stlačenie	Grill 1 (vysoký)
2 stlačenia	Grill 2 (stredný)
3 stlačenia	Grill 3 (nízky)

Jedenkrát **stlačte tlačidlo grilu** a dvomi alebo tromi stlačeniami zvoľte požadovaný výkon grilu.



Stlačením tlačidla Štart/Potvrdenie predhrejte rúru. Na displeji sa zobrazí „P“. Keď je rúra predhriata, rúra zapípa a „P“ bude blikať. Potom otvorte dvierka a vložte dovnútra pokrm.
**** Ak predhrievanie nie je potrebné, tento krok preskočte.***

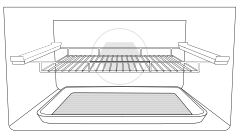


Stláčaním „∨“/„∧“ **zvoľte čas varenia**. Maximálny čas varenia je 1 hodina 30 minút.



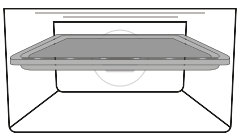
Stlačte tlačidlo Štart/ Potvrdenie.
Spustí sa program varenia a odpočítava sa zobrazený čas.

Použitie príslušenstva:



Umiestnite pokrm na drôtenú poličku v hornej alebo strednej úrovni rúry.

Sklenený podnos položte na dno rúry, aby zachytával tuk a šťavy.



Na grilovanie malých pokrmov použite smaltovaný plech v hornej alebo strednej polohe rúry.

Grilovanie

Poznámka

1. Pri grilovaní pokrmy nikdy nezakrývajte.
2. Gril bude fungovať, len ak sú dvierka zatvorené.
3. Pri programoch grilovania sa nepoužíva mikrovlnný výkon.
4. Väčšina pokrmov vyžaduje otočenie v polovici prípravy. Pri otáčaní pokrmu otvorte dvierka rúry a opatrne vyberte príslušenstvo pomocou kuchynských rukavíc.
5. Po otočení vráťte pokrm do rúry a zatvorte dvierka. Po zatvorení dvierok rúry stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie. Displej rúry zobrazí pokračovanie odpočítavania zostávajúceho času grilovania. Otvorenie dvierok rúry počas grilovania za účelom kontroly pokrmu je úplne bezpečné.
6. Rúru po použití grilu vždy vyčistite.
7. V prípade potreby môžete počas prípravy zmeniť čas varenia. Stláčaním tlačidla „∨“/„∧“ zvýšite alebo znížite čas varenia. Čas je možné zvyšovať/znižovať pomocou „∨“/„∧“ v krokoch po 1 minúte až do 10 minút.

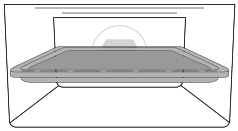
Upozornenie!

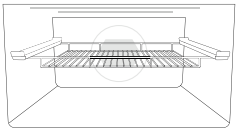
Pri vyberaní príslušenstva používajte kuchynské rukavice. Nikdy sa nedotýkajte vonkajšej strany skla alebo vnútorných kovových častí dvierok alebo rúry pri vyberaní alebo vkladaní potravín z dôvodu vysokej teploty.

Pečenie v rúre

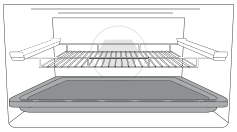
Pre rýchlu voľbu najčastejšie používaných teplôt pečenia, teploty začínajú na 150 °C a pokračujú po 230 °C a potom 30 °C. Rúra sa nedá predhriať na 30-60 °C.

Použitie príslušenstva:





*Pre 1 úrovňové pečenie **v rúre** použite smaltovaný plech alebo drôtenú poličku v strednej alebo spodnej polohe.*



*Pre 2 úrovňové pečenie **v rúre**, je možné použiť smaltovaný plech v spodnej polohe a drôtenú poličku ako hornú policu.*

Pozrite si tabuľky varenia/pečenia a recepty v kuchárskej knihe.



Nastavte požadovanú teplotu pečenia v rúre.





Stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie pre predhriatie rúry. Na displeji sa zobrazí „P“. Keď je rúra predhriata, rúra zapípa a „P“ bude blikať. Potom otvorte dvierka a vložte dovnútra pokrm.
**** Ak predhrievanie nie je potrebné, tento krok preskočte.***

Po predhriatí vložte pokrm do rúry.









Stláčaním „∨“/„∧“ zvoľte čas pečenia (až do 9 hodín).

Stlačte tlačidlo Štart/ Potvrdenie.



Poznámka
Rúra sa nedá predhriať na 30 °C - 60 °C.

Pečenie v rúre

Poznámky k predhrievaniu

1. Počas predhrievania neotvárajte dvierka. Po skončení predhrievania zaznejú 3 akustické signály a na displeji bude blikať „P”. Ak dvierka rúry neotvoríte po predhrievaní, rúra bude udržiavať nastavenú teplotu. Po 30 minútach, vrátane predhrievania, sa rúra automaticky vypne a zobrazí sa dvojbodka alebo aktuálny čas.
2. Ak chcete piecť bez predhrievania, po voľbe požadovanej teploty nastavte trvanie pečenia a potom stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie.

Poznámka

1. Keď je zvolený čas pečenia kratší ako jedna hodina, čas sa odpočítava sekundu po sekunde.
2. Keď zvolený čas pečenia presiahne jednu hodinu, čas sa odpočítava minútu po minúte, pokiaľ nezostane iba „1H 00“ (1 hodina). Displej potom zobrazuje minúty a sekundy a odpočítava sekundu po sekunde.
3. V prípade potreby môžete počas prípravy zmeniť čas pečenia. Stláčaním tlačidla „\/“/„/\“ zvýšite alebo znížite čas pečenia. Čas je možné zvyšovať/znižovať pomocou „\/“/„/\“ v krokoch po 1 minúte až do 10 minút.
4. Pri predhrievaní je možné vyvolať a zmeniť zvolenú teplotu. Jedenkrát sa dotknite tlačidla teplovzdušnej rúry, aby sa na displeji zobrazila teplota. Kým sa na displeji zobrazí teplota, môžete ju zmeniť stlačením tlačidla teplovzdušnej rúry.
5. V závislosti od receptu môžete vykonať predhrievanie s nasadenými poličkami alebo bez nich. Podrobnosti nájdete v jednotlivých receptoch. Poličky sú ideálne pre dávkové pečenie a pri varení vo veľkej nádobe.
6. Pri predhrievaní sa na displeji zobrazuje aktuálna teplota vnútorného priestoru rúry. Aktuálna teplota sa zobrazí až po dosiahnutí viac ako 70 °C. Ak chcete zmeniť teplotu počas pečenia, dotknite sa tlačidla teplovzdušnej rúry.
7. Počas pečenia otočte príslušenstvo o 180°, aby ste zaistili rovnomernejší výsledok pečenia.

Upozornenie!

Pri vyberaní pokrmov a príslušenstva vždy používajte kuchynské rukavice, pretože počas a po pečení je rúra a príslušenstvo veľmi horúce.

Varenie v pare

Rúru je možné naprogramovať ako parný hrniec na varenie zeleniny, rýb, kurčaťa a ryže. K dispozícii máte 2 rôzne nastavenia pary.



Stlačenie	Výkon	Úroveň
jedno	Steam 1	(Maximálna)
dve	Steam 2	(Nízka)





Stláčajte tlačidlo pary, pokiaľ sa na displeji nezobrazí požadovaný výkon.

Stláčaním „∨"/„∧" **zvoľte čas varenia**. Maximálny čas varenia je 30 minút.





Stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie.
Spustí sa program varenia a na displeji sa začne odpočítavať čas.

Príslušenstvo rúry na použitie:

Varenie v pare na 1 úrovni
Pri varení jedla v pare je drôtený rošt umiestnený vo vnútri smaltovaného plechu v strednej polohe rúry. Pokrm je možné umiestniť priamo na drôtený rošt.
Na naparovanie malých pokrmov položte sklenený podnos na drôtený rošt vo vnútri smaltovaného plechu.

Varenie v pare na 2 úrovniach
Pre prvú úroveň umiestnite pokrm na drôtený rošt vo vnútri smaltovaného plechu do spodnej polohy rúry. Pre druhú úroveň umiestnite pokrm na drôtenú poličku do hornej polohy rúry.







Poznámka

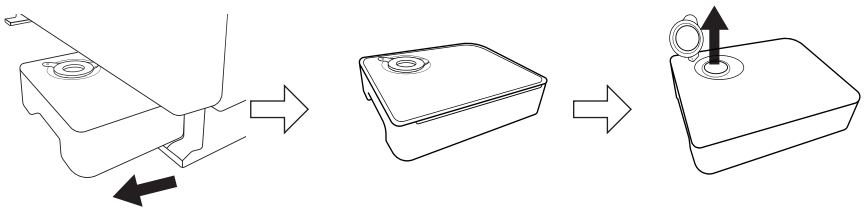
1. Pred použitím funkcie pary doplňte vodu do zásobníka.
2. Maximálny čas pre varenie v tomto režime je 30 minút. Ak potrebujete variť dlhšie ako je tento čas, doplňte vodu do zásobníka a opakujte vyššie uvedené kroky pre zostávajúci čas.
3. Ak sa počas prevádzky vyprázdni zásobník, rúra zastaví prevádzku. Hlásenie na displeji vás vyzve na doplnenie vody. Po doplnení vody do zásobníka a umiestnení zásobníka do rúry stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie. Rúra nebude pokračovať v prevádzke, pokiaľ nedoplníte vodu a nestlačíte tlačidlo Štart/Potvrdenie.
4. V prípade potreby môžete počas prípravy zmeniť čas varenia. Stláčaním tlačidla „∨"/„∧" zvýšite alebo znížite čas varenia. Čas je možné zvyšovať/znižovať pomocou „∨"/„∧" v krokoch po 1 minúte až do 10 minút.
5. Zásobník vody môžete doplniť kedykoľvek počas varenia bez stlačenia tlačidla Stop/Zrušiť.
6. Po varení v pare môže byť potrebné utrieť nadbytočnú vlhkosť z priestoru rúry.

Varenie v pare

Upozornenie!

Príslušenstvo a rúra je veľmi horúca. Používajte kuchynské rukavice.
Pri vyberaní pokrmov alebo príslušenstva z rúry môže zo stropu rúry kvapkať horúca voda.
Pri otvorení dvierok môže dôjsť k tvorbe pary. Ak je v rúre para, nedávajte holé ruky do rúry! Riziko popálenia! Použite kuchynské rukavice.
Zvýšte pozornosť pri vyberaní odkvapkávacieho zásobníka. Utrite vodu, ktorá kvapká z ľavej strany rúry. Toto je úplne normálny jav.

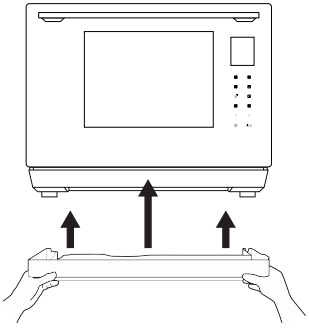
Odporúčania k zásobníku vody



Opatrne vyberte zásobník vody z rúry. Zložte veko a naplňte vodou z vodovodu (nepoužívajte minerálnu vodu). Nasaďte veko a umiestnite späť do rúry. Uistite sa, že veko dobre sedí a je bezpečne umiestnené, v opačnom prípade môže dôjsť k pretečeniu. Zásobník vody odporúčame čistiť v teplej vode raz za týždeň.

Pokyny

1. Pri režime varenia len v **pare** sa nepoužíva mikrovlnný výkon
2. Používajte dodávané príslušenstvo podľa uvedeného popisu.
3. Varenie v **pare** bude prebiehať len pri zatvorených dvierkach rúry.
4. **Počas a po varení s funkciou pary neotvárajte dvierka rúry, ak je vaša tvár blízko pri rúre. Zvýšte pozornosť pri otváraní dvierok, pretože unikajúca para môže spôsobiť zranenie.**
5. **Pri vyberaní pokrmu a príslušenstva po použití režimu varenia v pare používajte kuchynské rukavice, pretože rúra a jej príslušenstvo je veľmi horúce.**
6. Po každom použití varenia v pare opatrne vyberte odkvapkávací zásobník z prednej časti rúry. Jemne ho vytiahnite vpred, po uchopení oboma rukami. Po vyprázdnení ho umyte v teplej vode so saponátom. Pre opätovné vloženie ho zasuňte a zacvaknite na nožičky rúry.

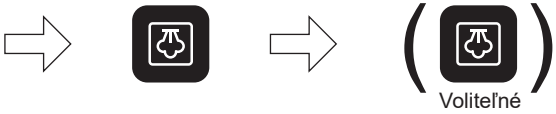


Umiestnite odkvapkávací zásobník zacvaknutím na nožičky.

Parný ráz

Táto funkcia vám umožňuje pridať paru počas varenia (až na 3 minúty). V nasledujúcich režimoch môžete použiť funkciu parného rázu - mikrovlny, gril, teplovzdušná rúra a kombinovaný režim úrovne 4-12. Pridanie pary počas varenia zlepší distribúciu tepla a pomôže procesu kysnutia chleba, koláčov a pečiva.

Nastavte a použite požadovaný program



Podľa potreby počas prevádzky stlačte a podržte tlačidlo pary na 2 sekundy a pridá sa 1 minúta.

Ak chcete pridať 2 alebo 3 minúty, stlačte tlačidlo pary jeden alebo dvakrát v priebehu 3 sekúnd po kroku 2. Zobrazený zostávajúci čas bude obsahovať taktiež čas pridania pary.

Poznámka

1. Parný ráz nie je dostupný v priebehu režimu predhrievania.
2. Pred použitím naplňte zásobník vody.
3. Originálny program sa stále odpočítava počas použitia parného rázu.
4. Čas parného rázu nemôže presiahnuť zostávajúci čas varenia.
5. Ak pridáte 2 alebo 3 minúty, musíte stlačiť tlačidlo pary jeden alebo dvakrát v priebehu 3 sekúnd.
6. Nie je možné zmeniť teplotu rúry a čas varenia počas parného rázu.

Upozornenie!

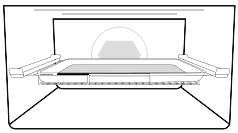
Príslušenstvo a rúra je veľmi horúca. Používajte kuchynské rukavice.
Pri vyberaní pokrmov alebo príslušenstva z rúry môže zo stropu rúry kvapkať horúca voda.
Pri otvorení dvierok môže dôjsť k tvorbe pary. Ak je v rúre para, nedávajte holé ruky do rúry! Riziko popálenia! Použite kuchynské rukavice.

Pokrm	Režim varenia	Parný ráz
Lístkové cesto	Teplovzdušná rúra	V ⅔ celkového času pridajte 3 min. parného rázu
Chlieb	Teplovzdušná rúra	V ⅔ celkového času pridajte 3 min. parného rázu
Piškót	Teplovzdušná rúra	V ½ celkového času pridajte 3 min. parného rázu
Pečené rožky	Combi 12	V ⅔ celkového času pridajte 3 min. parného rázu

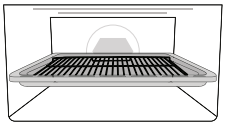
Kombinované varenie/pečenie s parou

Paru je možné použiť na súčasné varenie potravín s režimom mikrovĺn, grilu alebo teplovzdušnej rúry. Takto môžete často skrátiť čas pečenia a uchovať vlhkosť potravín.

Príslušenstvo rúry:



Kombinácia 1
Sklenený podnos na drôtenej poličke v strednej polohe rúry



Kombinácia 2 alebo kombinácia 3
Drôtený rošt vo vnútri smaltovaného plechu v spodnej alebo strednej polohe rúry



Stlačte tlačidlo kombinovaného režimu
Stláčajte tlačidlo kombinovaného režimu dovtedy, pokiaľ sa na displeji nezobrazí požadovaná úroveň (pozrite si tabuľku nižšie).

Stlačte	Úroveň výkonu	Typ kombinácie	Použitie
Raz	Combi 1	Para 1 + MW 440 W (Nízky výkon)	Čerstvá zelenina, mrazená zelenina, ovocie, kaše, konzervovaná zelenina, pudingy.
Dvakrát	Combi 2	Para 1 + Gril 1 (Vysoký výkon)	Ryby a kuracie mäso s kožou
Trikrát	Combi 3	Para 1 + Teplovzdušná rúra 190 °C	Domáci chlieb a pečivo



Stlačte tlačidlo v prípade potreby predhrievania
(len pri Combi 3)



Stláčaním „∨“/„∧“ **zvoľte čas varenia**. Maximálny čas varenia je 30 minút.



Stlačte tlačidlo Štart/ Potvrdenie.
Spustí sa program varenia a na displeji sa začne odpočítavať čas.

Kombinované varenie/pečenie s parou

Poznámka

1. Maximálny čas pre varenie v tomto režime je 30 minút. Ak potrebujete variť dlhší čas, doplňte zásobník vody a opakujte vyššie uvedený proces pre zostávajúci čas.
2. Ak sa počas prevádzky vyprázdni zásobník, rúra zastaví prevádzku. Hlásenie na displeji vás vyzve na doplnenie vody. Po doplnení vody do zásobníka a umiestnení zásobníka do rúry stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie. Rúra nebude pokračovať v prevádzke, pokiaľ nedoplníte vodu a nestlačíte tlačidlo Štart/Potvrdenie.
3. Predhrievanie nie je dostupné v režime Combi 1 alebo Combi 2.
4. V prípade potreby môžete počas prípravy zmeniť čas varenia. Stláčaním tlačidla „\/“/„/\“ zvýšite alebo znížite čas varenia. Čas je možné zvyšovať/znižovať pomocou „\/“/„/\“ v krokoch po 1 minúte až do 10 minút.
5. Zásobník vody je možné doplniť kedykoľvek počas varenia bez potreby stlačenia Stop/Zrušiť.
6. Po varení v pare môže byť potrebné utrieť nadbytočnú vlhkosť z priestoru rúry.

Pokyny

1. **Počas a po varení s funkciou pary neotvárajte dvierka rúry, ak je vaša tvár blízko pri rúre. Zvýšte pozornosť pri otváraní dvierok, pretože unikajúca para môže spôsobiť zranenie.**
2. **Pri vyberaní pokrmu a príslušenstva po použití režimu varenia v pare používajte kuchynské rukavice, pretože rúra a jej príslušenstvo je veľmi horúce.**
3. **Po každom varení v pare opatrne vyberte odkvapkávací zásobník z prednej časti rúry, uchopte oboma rukami. Po vyprázdnení ho umyte v teplej vode so saponátom. Potom ho umiestnite späť zacvaknutím na nožičky rúry. (Pozrite si stranu 16).**

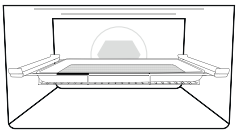
Upozornenie!

Príslušenstvo a rúra je veľmi horúca. Používajte kuchynské rukavice.
Pri vyberaní pokrmov alebo príslušenstva z rúry môže zo stropu rúry kvapkať horúca voda.
Pri otvorení dvierok môže dôjsť k tvorbe pary. Ak je v rúre para, nedávajte holé ruky do rúry! Riziko popálenia! Použite kuchynské rukavice.

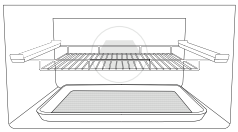
Kombinované varenie/pečenie bez pary

K dispozícii je 9 nastavení kombinácií bez pary. Kombinované varenie/pečenie je ideálne pre mnoho pokrmov. Mikrovlny ich pripravia rýchlo, zatiaľ čo teplovzdušné pečenie alebo gril poskytujú tradičné zhnednutie a chrumkavosť. To všetko sa deje súčasne, čo vedie k tomu, že väčšina pokrmov je pripravená za 1/2 – 2/3 bežného času.

Príslušenstvo rúry:



Použite drôtenú poličku v strednej alebo spodnej polohe rúry. Malé pokrmy umiestnite na sklenený podnos na drôtenú poličku. Pozrite si tabuľky varenia a recepty v kuchárskej knihe.



Umiestnite pokrm priamo na drôtenú poličku so sklenením podnosom na dne rúry.



Dotknite sa tlačidla kombinovaného režimu
Stláčajte tlačidlo kombinovaného režimu, kým sa na displeji nezobrazí požadovaná úroveň (pozrite si tabuľku nižšie)



Dotknite sa tlačidla v prípade potreby predhriatia



Stláčaním „∨“/„∧“ zvoľte čas pečenia.
Maximálny čas pečenia je 9 hodín.



Stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie.
Spustí sa program pečenia a na displeji sa začne odpočítavať čas.

Stlačte	Úroveň Combi	Typ kombinácie	Použitie
štyrikrát	Combi 4	Rúra 230 °C + Gril 1 (Vysoký) + 300 W (Dusenie)	Lasagne, zapečené pokrmy, pizza
päťkrát	Combi 5	Rúra 230 °C + Gril 2 (Stredný) + 300 W (Dusenie)	Mäsové koláče a pečivo
šesťkrát	Combi 6	Rúra 230 °C + Gril 2 (Stredný) + 100 W (Ohrev)	Klobásové rolky, jarné rolky, obaľované ryby
sedem-krát	Combi 7	Rúra 220 °C + Gril 1 (Vysoký) + 300 W (Dusenie)	Hotové pokrmy so zapečeným povrchom
osemkrát	Combi 8	Rúra 200 °C + Gril 1 (Vysoký) + 100 W (Ohrev)	Ovocné crumble
deväťkrát	Combi 9	Rúra 220 °C + 300 W (Dusenie)	Quiche, koláče
desaťkrát	Combi 10	Rúra 190 °C + 300 W (Dusenie)	Celé kurča, rybie steaky, celá ryba, celá morka
jedenásť-krát	Combi 11	Rúra 160 °C + 100 W (Ohrev)	Dusený pokrm z jedného hrnca
dvanásť-krát	Combi 12	Rúra 230 °C + Gril 1 (Vysoký)	Čiastočne zapečený chlieb, zemiakové produkty, kúsky kurčaťa, steaky, kotlety

Kombinované varenie/pečenie bez pary

Poznámky k predhrievaniu

Rúru je možné predhriať v kombinovanom režime s režimom rúry alebo grilu/rúry. Pred nastavením času pečenia stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie a postupujte podľa pokynov v časti **poznámky k predhrievaniu** na strane 27.

Počas kombinovaného predhrievania sa nevyžarujú žiadne mikrovlny.

Poznámka

1. Keď je zvolený čas pečenia kratší ako jedna hodina, čas sa odpočítava sekundu po sekunde.
2. Keď zvolený čas pečenia presiahne jednu hodinu, čas sa odpočítava minútu po minúte, pokiaľ nezostane iba „1H 00“ (1 hodina). Displej potom zobrazuje minúty a sekundy a odpočítava sekundu po sekunde.
3. V prípade potreby môžete počas prípravy zmeniť čas pečenia. Stláčaním tlačidla „\/“/„/\“ zvýšite alebo znížite čas pečenia. Čas je možné zvyšovať/znižovať pomocou „\/“/„/\“ v krokoch po 1 minúte až do 10 minút.

Upozornenie!

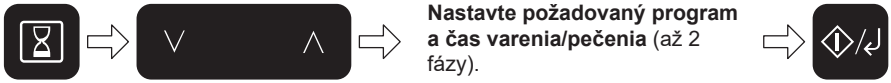
Pri vyberaní príslušenstva používajte kuchynské rukavice. Nikdy sa nedotýkajte vonkajšieho okna alebo vnútorných kovových častí dvierok alebo rúry, keď vkladáte alebo vyťahujete pokrm z dôvodu vysokých teplôt.

Použitie časovača

Táto funkcia vám umožňuje naprogramovať rúru ako minútku. Môže sa použiť aj na naprogramovanie času odstátia po dokončení varenia alebo na naprogramovanie odloženého štartu.

1. Varenie/pečenie s odloženým štartom

Použitím časovača môžete naprogramovať varenie/pečenie s odloženým štartom.



Jedenkrát stlačte tlačidlo Časovač/ Hodiny.

Stláčaním „∨“/„∧“ zvoľte čas odloženého štartu. (až 9 hodín).

Nastavte požadovaný program a čas varenia/pečenia (až 2 fázy).

Stlačte tlačidlo Štart/ Potvrdenie.

Poznámka

1. Je možné naprogramovať taktiež trojstupňové varenie vrátane odloženého štartu.
2. Ak presahuje čas odloženého štartu jednu hodinu, začne odpočítavanie času po minútach. Ak je kratší ako jedna hodina, čas sa bude odpočítavať v sekundách.
3. Odložený štart nie je možné použiť pred automatickým programom.

Príklad:

Odložený štart: 1 hodina → **Max. výkon (1000 W):** 10 minút → **Výkon dusenia (300 W):** 20 minút

2. Čas odstátia

Použitím časovača môžete naprogramovať čas odstátia po varení/pečení alebo naprogramovať rúru ako minútku.

Nastavte požadovaný program a čas varenia/pečenia (až 2 fázy).



Jedenkrát stlačte tlačidlo Časovač/ Hodiny.

Stláčaním „∨“/„∧“ zvoľte čas odstátia (až 9 hodín).

Stlačte tlačidlo Štart/ Potvrdenie.

Poznámka

1. Je možné naprogramovať taktiež trojstupňové varenie vrátane času odstátia.
2. Ak otvoríte dvierka počas času odstátia alebo minútky, na displeji sa začne odpočítavať čas.
3. Čas odstátia nie je možné použiť po automatickom programe.

Príklad:

Max. výkon (1000 W): 4 minúty → **Max. výkon (1000 W):** 2 minúty → **Čas odstátia:** 10 minút

Použitie časovača

3. Kuchynská minútka



Jedenkrát stlačte tlačidlo Časovač/ Hodiny.





Stláčaním „∨“/„∧“ zvoľte čas (až 9 hodín).





Stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie. Čas sa začne odpočítavať.

Použitie funkcie pridania času

Táto funkcia vám umožňuje pridať čas varenia/pečenia na konci predchádzajúceho varenia/pečenia.



Po dokončení varenia/pečenia, stlačte tlačidlo „∧“ na voľbu funkcie pridania času. Maximálny čas varenia/pečenia:





Stlačte tlačidlo Štart/ Potvrdenie.
Čas bude pridaný. Čas na displeji sa bude odpočítavať.

Mikrovlnný výkon 1000 W	30 minút
Para	30 minút
Combi 1-3	30 minút
Gril	1 hodina a 30 minút
Ostatné mikrovlnné výkony	1 hodina a 30 minút
Teplovzdušná rúra	9 hodín
Combi 4-12	9 hodín
Časovač	9 hodín



Poznámka

1. Táto funkcia je dostupná len pre funkcie mikrovlnný výkon, gril, teplovzdušná rúra, para, kombinovaný režim a časovač a nie je dostupná pre automatické programy.
2. Funkcia pridania času nebude fungovať po 2 minútach varenia/pečenia.
3. Funkciu pridania času je možné použiť po viacstupňovom varení/pečení. Úroveň výkonu je rovnaká ako v poslednom stupni.

Viacstupňové varenie/pečenie

2 alebo 3 stupňové varenie/pečenie



Zvoľte požadovaný výkon.

Stláčaním „∨“/„∧“ zvoľte čas varenia/ pečenia.

Zvoľte požadovaný výkon.

Stláčaním „∨“/„∧“ zvoľte čas varenia/ pečenia.

Stlačte tlačidlo Štart/ Potvrdenie. Spustí sa program varenia/ pečenia a čas na displeji sa bude odpočítavať.

Príklad

Na rozmrazovanie (270 W) v trvaní 2 minút a prípravu pokrmu pri maximálnom výkone (1000 W) v trvaní 3 minút.



Trojnásobným stlačením tlačidla mikrovlnného výkonu zvoľte výkon rozmrazovania (270 W).

Stláčaním „∨ “/„∧“ zvoľte čas varenia/ pečenia na 2 minúty.

Jedným stlačením tlačidla mikrovlnného výkonu zvoľte max. výkon (1000 W).

Stláčaním „∨“/ „∧“ zvoľte čas varenia/pečenia na 3 minúty.

Stlačte tlačidlo Štart/ Potvrdenie.

Príklad

Na grilovanie pri nízkom výkone v trvaní 4 minút a prípravu pokrmu pri nízkom výkone (440 W) v trvaní 5 minút.



Trojnásobným stlačením tlačidla výkonu grilu zvoľte úroveň grilu 3 (nízka).

Stláčaním „∨ “/„∧“ zvoľte čas varenia/ pečenia na 4 minúty.

Päťnásobným stlačením tlačidla mikrovlnného výkonu zvoľte nízky výkon (440 W).

Stláčaním „∨“/ „∧“ zvoľte čas varenia/pečenia na 5 minút.

Stlačte tlačidlo Štart/ Potvrdenie.

Poznámka

1. V prípade trojstupňového varenia zadajte iný program varenia/pečenia predtým, ako sa dotknete tlačidla Štart/Potvrdenie.
2. Počas prevádzky jedno stlačenie tlačidla Stop/Zrušenie zastaví činnosť. Stlačením Štart/Potvrdenie spustíte naprogramovaný proces. Stlačením tlačidla Stop/Zrušiť zastavíte a vymažete naprogramovanú činnosť.
3. Keď nie je v prevádzke, stlačenie tlačidla Stop/Zrušiť vymaže zvolený program.
4. Automatické programy nie je možné použiť s viacstupňovým varením/pečením.

Programy ohrevu snímačom the Genius sensor

Táto jedinečná funkcia „The Genius“ vstavaný snímač vám umožňuje jednoducho zohriať chladený alebo mrazený pokrm. Nie je potrebné voliť stupeň výkonu, hmotnosť ani čas prípravy. Zabudovaný snímač meria vlhkosť pokrmu a vypočítava úroveň mikrovlnného výkonu spolu s časom prípravy.



Jedenkrát stlačte tlačidlo automatického varenia/pečenia

Stláčaním „∨“/„∧“ zvoľte požadované menu (preskočte tento krok pri programe č. 1: Chladený pokrm).

Stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie.

Program	Hmotnosť*	Príslušenstvo	Pokyny
1. Chladený pokrm	200 g - 1000 g		Na zohriatie čerstvého vopred pripraveného pokrmu. Všetky potraviny musia byť predvarené. Potraviny by mali mať v chladničke teplotu cca. + 5 °C. Ohrievajte v nádobe ako pri zakúpení. Kryciu fóliu prepichnite ostrým nožom raz v strede a štyrikrát okolo okraja. Ak presúvate pokrm do nádoby, prikryte ho prepichnutou potravinovou fóliou. Nádobu umiestnite na dno rúry. Zvoľte program číslo 1: Chladený pokrm. Stlačte tlačidlo Štart/ Potvrdenie. Zamiešajte pri pípnutí. Na konci programu znova zamiešajte a nechajte niekoľko minút odstáť. Veľké kusy mäsa/ryby v jemnej omáčke môžu vyžadovať dlhšiu prípravu. Tento program nie je vhodný pre potraviny obsahujúce škrob, ako je ryža, rezance alebo zemiaky. Pokrmy v nádobách nepravidelného tvaru môžu vyžadovať dlhšiu prípravu.
2. Mrazený pokrm	320 g - 800 g		Na zohriatie mrazeného vopred pripraveného pokrmu. Všetky potraviny musia byť predvarené a zmrazené (-18 °C). Ohrievajte v nádobe ako pri zakúpení. Kryciu fóliu prepichnite ostrým nožom raz v strede a štyrikrát okolo okraja. Ak presúvate pokrm do nádoby, prikryte ho prepichnutou potravinovou fóliou. Nádobu umiestnite na dno rúry. Zvoľte program číslo 2: Mrazený pokrm. Stlačte tlačidlo Štart/ Potvrdenie. Zamiešajte pri pípnutí. Na konci programu znova zamiešajte a nechajte niekoľko minút odstáť. Veľké kusy mäsa/ryby v jemnej omáčke môžu vyžadovať dlhšiu prípravu. Tento program nie je vhodný pre potraviny obsahujúce škrob, ako je ryža, rezance alebo zemiaky. Pokrmy v nádobách nepravidelného tvaru môžu vyžadovať dlhšiu prípravu.

Mikrovlny Mrazený pokrm Umiestnenie príslušenstva

* Odporúčaný rozsah hmotnosti

Programy ohrevu snímačom the Genius sensor

Ako to funguje

Po voľbe programov ohrevu snímačom a po stlačení tlačidla Štart/Potvrdenie sa pokrm ohrieva. Keď sa pokrm začne zohrievať, začne sa uvoľňovať para. Keď pokrm dosiahne určitú teplotu a začne sa variť, uvoľní sa ešte väčšie množstvo pary. Zvýšenie emisií pary je detekované snímačom vlhkosti v rúre. To funguje ako signál pre rúru, aby vypočítala, koľko času pokrm potrebuje na zohrievanie. Zostávajúci čas varenia/pečenia sa zobrazí na displeji po dvoch pípnutiach. Kým je program snímača stále na displeji, dvierka rúry by sa nemali otvárať. Počkajte, kým sa na displeji nezobrazí čas varenia/pečenia a potom v prípade potreby otvorte dvierka, aby ste mohli pokrm premiešať alebo obrátiť.

Ovládač viac/menej

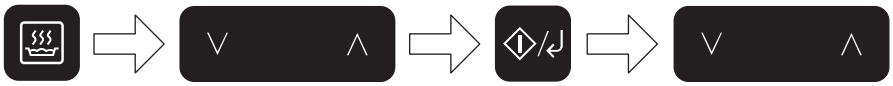
Programy ohrevu snímačom ohrievajú chladené alebo mrazené pokrmy pre priemernú chuť. Programy ohrevu snímačom si môžete prispôsobiť podľa vlastného vkusu. Po stlačení tlačidla Štart/Potvrdenie sa na displeji zobrazí symbol „\/“/„/\“, stlačte tlačidlo „/\“ pre dlhší čas alebo tlačidlo „\/“ pre menej času. Táto operácia by mala byť dokončená do 14 sekúnd. Predvolený režim je normálny.

Poznámka

1. Táto funkcia nie je vhodná pre pokrmy, ktoré sa nedajú miešať, napr. lasagne/syrové makaróny.
2. Rúra automaticky vypočíta čas opätovného ohrevu alebo zostávajúci čas ohrevu.
3. Dvierka by sa nemali otvárať, pokiaľ sa na displeji nezobrazí čas.
4. Aby ste predišli akýmkoľvek chybám počas programov ohrevu snímačom, uistite sa, či je dno rúry a nádoba suchá.
5. Teplota v miestnosti by nemala byť vyššia ako 35 °C a nižšia ako 0 °C.
6. Ak bola rúra predtým používaná a je veľmi horúca na to, aby sa dala použiť v programoch ohrevu snímačom, na displeji sa zobrazí „HOT“. Po zmiznutí nápisu „HOT“ možno použiť programy ohrevu snímačom. Ak sa ponáhľate, pripravte pokrm manuálne voľbou správneho režimu varenia/pečenia a času varenia/pečenia sami.

Rýchle rozmrazovanie

Pomocou tejto funkcie môžete rozmrazovať mrazené potraviny podľa hmotnosti. Hmotnosť je naprogramovaná v gramoch. Hmotnosť začína od minimálnej hmotnosti pre každú kategóriu.



Jedenkrát stlačte tlačidlo automatického varenia/pečenia.

Stlačením „∨“/„∧“ **zvoľte požadované menu**.

Stlačte na potvrdenie programu.

Stlačením „∨“/„∧“ **zvoľte hmotnosť pokrmu**. Hmotnosť sa bude počítať v krokoch po 10 g.



Stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie. Displej vám pripomenie, ktoré režimy varenia/pečenia sa používajú. Počas rozmrazovania nezabudnite pokrm otočiť alebo zakryť.

Program	Hmotnosť*	Príslušenstvo	Pokyny
3. Chlieb	100 g - 900 g		Malé alebo veľké bochníky chleba, biele alebo celozrnné. Položte bochník na kúsok kuchynskej utierky. Zvoľte program číslo 3: Chlieb. Stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie. Položte na tanier alebo plytkú misku na dno rúry. Zvoľte hmotnosť a dotknite stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie. Po pípnutí ho otočte a zakryte. Chlieb nechajte odstáť 10 minút (biely svetlý chlieb) až 30 minút (hustý ražný chlieb). Veľké bochníky počas odstátia prekrojte na polovicu.
4. Malé kúsky	100 g - 1200 g		Malé kúsky mäsa, lastúr, klobás, mletého mäsa, steaku, kotliet, rybieho filé (každý 100 g až 400 g). Položte na tanier alebo plytkú misku na dno rúry. Zvoľte program číslo 4: Malé kúsky. Stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie. Zvoľte hmotnosť a stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie. Pri pípnutí ho otočte a zakryte. Nechajte odstáť 10 minút až 30 minút.
5. Veľký kus	400 g - 2500 g		Veľké kusy mäsa, celé kurčatá. Položte na prevrátený tanierik na tanier alebo plytkú misku na dno rúry. Zvoľte program číslo 5: Veľký kus. Stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie. Zvoľte hmotnosť a stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie. Celé kurčatá a stehná si počas rozmrazovania vyžadujú zakrytie. Zakryte krídla, prsia a tuk hladkými kúskami hliníkovej fólie zaistenými kokteilovými tyčinkami. Nedovoľte, aby sa fólia dotýkala stien rúry. Po pípnutí pokrm otočte a zakryte. Pred varením/pečením je potrebné nechať odstáť 1 až 2 hodiny.

Mikrovlny Rozmrazovanie Umiestnenie príslušenstva

* Odporúčaný rozsah hmotnosti

Rýchle rozmrazovanie



Poznámka

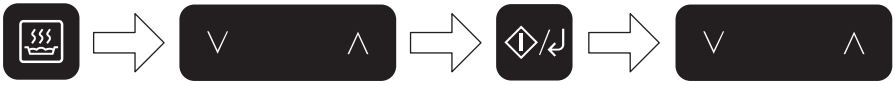
1. Ak je čas rozmrazovania dlhší ako 60 minút, čas sa zobrazí v hodinách a minútach.
2. Tvar a veľkosť pokrmu určuje maximálnu hmotnosť, ktorú povoľuje rúra.
3. Umožnite čas odstátia, aby sa pokrm kompletne rozmrazil.
4. Ak sa na displeji zobrazí nápis „HOT“, teplota v rúre je veľmi vysoká z predchádzajúceho použitia a nie je možné nastaviť automatický program. Režim varenia/pečenia a čas je možné stále nastaviť manuálne.



Dôležité!

Pokyny na rozmrazovanie nájdete na strane 23-24 v kuchárskej knihe.

Programy automatického ohrevu nápojov



Jedenkrát stlačte tlačidlo automatického varenia/pečenia.

Stlačením „\/“/„/\“ **zvoľte požadované menu**.

Stlačením tlačidla potvrďte program.

Stlačením „\/“/„/\“ **zvoľte hmotnosť**.



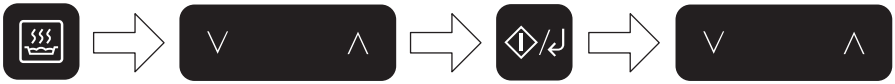
Stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie. Displej vám pripomenie, ktoré režimy varenia/pečenia sa používajú. Nezabudnite nápoj pred a po zohriatí premiešať.

Program	Hmotnosť*	Príslušenstvo	Pokyny
6. Čaj/Káva	200 g alebo 400 g		Na zohriatie jedného nápoja s pevnou hmotnosťou 200 g alebo dvoch nápojov po 200 g (spolu 400 g) z izbovej teploty napr. čaj, káva alebo horúca čokoláda. Zvoľte program číslo 6: Čaj/Káva. Položte hrnček/hrnčeky na dno rúry. Stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie na potvrdenie programu. Zvoľte 200 g pre 1 nápoj alebo 400 g pre dva nápoje a stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie. Pred a po zahriatí nápoj premiešajte.
7. Mlieko/ Horúca čokoláda/ Bela káva	200 g alebo 600 g		Na zohriatie jedného hrnčeka mlieka s pevnou hmotnosťou 200 g alebo jednej kanvice mlieka s pevnou hmotnosťou 600 g z teploty chladničky. Tento program je vhodný pre plnotučné, polotučné a odstredené mlieko. Horúce mlieko je možné použiť na prípravu bielej kávy alebo horúcej čokolády. Položte hrnček alebo džbán na dno rúry. Zvoľte program číslo 7: Mlieko/Horúca čokoláda/Biela káva. Stlačte tlačidlo Štart/ Potvrdenie na potvrdenie programu. Zvoľte 200 g pre 1 hrnček alebo 600 g pre 1 džbán a stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie. Premiešajte pred a po zahriatí jedného hrnčeka mlieka. Premiešajte pri pípnutí počas ohrevu jednej kanvice mlieka.

Mikrovlny Nápoj Umiestnenie príslušenstva

* Odporúčaný rozsah hmotnosti

Programy dopečenia chleba



Jedenkrát stlačte tlačidlo automatického varenia/pečenia.

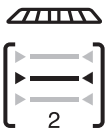
Stlačením „\/“/„/\“ **zvoľte požadované menu**.

Stlačením tlačidla potvrďte program.

Stlačením „\/“/„/\“ **zvoľte hmotnosť pokrmu**. Hmotnosť sa bude počítať v krokoch po 10 g.



Stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie. Displej vám pripomenie, ktoré príslušenstvo je potrebné použiť a ktoré režimy pečenia sa používajú.

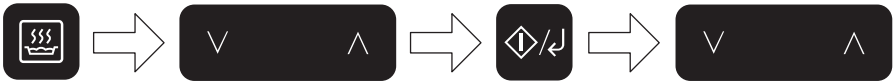
Program	Hmotnosť*	Príslušenstvo	Pokyny
8. Bagety/ Rožky  	100 g - 500 g		Na dopečenie bagiet a chrumkavých rožkov. Tento program je vhodný na ohrievanie, pečenie a dopečenie vopred zakúpených bagiet a rožkov pri izbovej teplote. Zabezpečte, aby výška bagety/rožkov nebola väčšia ako 5 cm. Položte bagety/rožky na drôtenú poličku do strednej polohy rúry. Zvoľte program číslo 8: Bageta/Rožky. Stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie na potvrdenie programu. Zvoľte hmotnosť a stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie. Po dopečení položte na niekoľko minút na rošt.
9. Croissanty  	50 g - 350 g		Na dopečenie croissantov. Tento program je vhodný na ohrievanie, pečenie a dopečenie vopred zakúpených croissantov pri izbovej teplote. Položte croissanty na drôtenú poličku do strednej polohy rúry. Zvoľte program číslo 9: Croissanty. Stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie na potvrdenie programu. Zvoľte hmotnosť a stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie. Po dopečení položte na niekoľko minút na rošt.

Mikrovlny Gril

Drôtená polička Umiestnenie príslušenstva

* Odporúčaný rozsah hmotnosti

Programy automatického varenia/pečenia



Jedenkrát stlačte tlačidlo automatického pečenia (pozrite si strany 44-51)

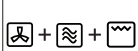
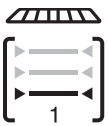
Stlačením „∨“/„∧“ **zvoľte požadované menu**.

Stlačením tlačidla potvrďte program. (Tento krok preskočte pri programoch č.14-č.17)

Stlačením „∨“/„∧“ **zvoľte hmotnosť**. Hmotnosť sa bude počítať v krokoch po 10 g okrem č.22 a č.23. (Tento krok preskočte pri programoch č. 14 – č. 17).



Stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie. Displej vám pripomenie, ktoré príslušenstvo je potrebné použiť a ktoré režimy pečenia sa používajú.

Program	Hmotnosť*	Príslušenstvo	Pokyny
10. Celé kurča  	1000 g - 1900 g	 	Na pečenie celého čerstvého plneného kurčaťa. Plnku pripravujte oddelene. Drôtenú poličku potrite olejom, aby ste zabránili prilepeniu. Umiestnite kurča na drôtenú poličku v spodnej polohe a položte sklenený podnos na dno rúry, aby sa zachytila šťava a tuk. Zvoľte program číslo 10: Celé kurča. Stlačte tlačidlo Štart/ Potvrdenie na potvrdenie programu. Zvoľte hmotnosť kurčaťa a potom stlačte tlačidlo Štart/ Potvrdenie. Začnite piecť prsiami nadol a po pípnutí otočte, pričom dávajte pozor na horúce šťavy. Po upečení nechajte 5 minút odstáť.
11. Hovädzie krvavé  	500 g - 2000 g		Na pečenie čerstvého pečeného hovädzieho mäsa, krvavého (vrchná alebo zadná časť). Položte na smaltovaný plech do spodnej polohy rúry. Zvoľte program číslo 11: Hovädzie krvavé. Stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie na potvrdenie programu. Zvoľte hmotnosť pokrmu a stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie. Nechajte 10-15 minút odstáť.
12. Hovädzie stredne prep.  	500 g - 2000 g		Na pečenie čerstvého pečeného hovädzieho mäsa, strednej prepečeného (vrchná alebo zadná časť). Položte na smaltovaný plech do spodnej polohy rúry. Zvoľte program číslo 12: Hovädzie stredne prepečené. Stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie na potvrdenie programu. Zvoľte hmotnosť pokrmu a stlačte tlačidlo Štart/ Potvrdenie. Nechajte 10-15 minút odstáť.

Mikrovlny Teplovzdušná rúra Gril

Drôtená polička Sklenený podnos Smaltovaný plech
Umiestnenie príslušenstva

* Odporúčaný rozsah hmotnosti

Programy automatického varenia/pečenia

Program	Hmotnosť*	Príslušenstvo	Pokyny
13. Hovädzie prepečené	500 g - 2000 g		Na pečenie čerstvého pečeného hovädzieho mäsa, dobre prepečené (vrchná a zadná strana). Umiestnite na smaltovaný plech do spodnej polohy rúry. Zvoľte program číslo 13: Hovädzie prepečené. Stlačte tlačidlo Štart/ Potvrdenie na potvrdenie programu. Zvoľte hmotnosť pokrmu a stlačte tlačidlo Štart/ Potvrdenie. Nechajte 10-15 minút odstáť.
14. Koláč z kysnutého cesta	-		Na pečenie koláča z kysnutého cesta pripravte ako v nasledujúcom recepte. Zvoľte program číslo 14: Koláč z kysnutého cesta. Stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie na potvrdenie programu. Po dopečení nechajte pár minút odstáť.

Ingrediencie

500 g múky typu 405
2 x 7 g vrecúšok sušeného droždia
25 ml vlažného mlieka
200 g masla, roztopeného
štipka soli
75 g cukru
1 x 8 g balenie vanilkového cukru
4 vajcia,
100 g hrozienok
Práškový cukor na posypanie
Nádoba:
1 x veľká misa
1 x plech na pečenie

Koláč z kysnutého cesta

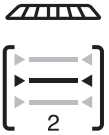
1. Vo veľkej mise zmiešajte múku a sušené droždie. Pridajte mlieko, maslo, soľ, cukor, vanilkový cukor, vajce a hrozienka. Všetky suroviny vymiešajte na hladké kysnuté cesto.
2. Plech na pečenie vymastite maslom a vysypte múkou. Pridajte cesto.
3. Položte plech na smaltovaný plech do spodnej polohy rúry. Zvoľte program 14: Koláč z kysnutého cesta. Stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie pre spustenie programu.
4. Nechajte chladnúť približne 30 minút. Koláč vyberte z formy, nechajte mierne vychladnúť a posypte práškovým cukrom.

Teplovzdušná rúra

Smaltovaný plech Umiestnenie príslušenstva

* Odporúčaný rozsah hmotnosti

Programy automatického varenia/pečenia

Program	Hmotnosť*	Príslušenstvo	Pokyny
15. Domáci koláč Quiche  	-		Na prípravu domáceho koláča quiche pripravte ako v nasledujúcom recepte. Zvoľte program číslo 15: Domáci koláč Quiche. Stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie.

Ingrediencie	Domáci koláč Quiche
100 g údenej slaniny 1 rolka cesta (cca 300 g) 100 g syra gruyere, strúhaného 150 ml mlieka 3 vajcia 150 ml smotany Soľ a korenie Strúhaný muškátový oriešok **Nádoba:** 1 x malá nádoba 1 x 25 cm Pyrex® nádoba	1. Slaninu nakrájajte na malé kúsky. Zahrievajte v prikrytej nádobe na **1000 W** počas 1 minúty. Vylejte tuk. 2. Nádobu vysteľte cestom. Pridajte papier na pečenie a naplňte pečenou fazuľou. Rúru predhrejte s drôteným roštom v spodnej polohe rúry v režime teplovzdušnej rúry na 210 °C. Cesto pečte pri v režime teplovzdušnej rúry na 210 °C 15 minút. Odstráňte papier na pečenie a fazuľu. 3. Na cesto poukladajte slaninu a strúhaný syr gruyere. Mlieko ochutené soľou a korením, vajcia, smotanu a nastrúhaný muškátový oriešok vymiešajte elektrickým šľahačom. Zmes nalejte na slaninu a syr. 4. Umiestnite nádobu na drôtenú poličku do strednej polohy rúry. Zvoľte program číslo 15: Domáci koláč Quiche. Stlačením tlačidla Štart/Potvrdenie spustite program. Po upečení preložte na drôtený rošt, aby mierne vychladol.

16. Jogurt  	-		Na prípravu jogurtu postupujte ako v nasledujúcom recepte. Zvoľte program číslo 16: Jogurt. Stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie.

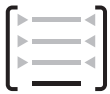
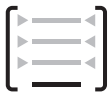
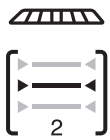
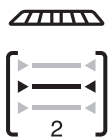
Ingrediencie	Jogurt
1 l mlieka 150 g bieleho jogurtu (3,5 % tuku) **Nádoba:** 1 x veľká misa 6 x malé misky	1. Mlieko vložte do veľkej misy a zohrievajte na **1000 W** počas 9 minút. Počas zahrievania 2-3 krát premiešajte. Nechajte mlieko odstáť v rúre bez napájania 50 minút. Počas tohto času by malo mlieko vychladnúť približne na 50 °C. 2. Vyberte misu z rúry a vmiešajte jogurt. 3. Nalejte zmes do 6 malých misiek. 4. Umiestnite 6 misiek na smaltovaný plech do spodnej polohy rúry. Zvoľte automatický program 16! Jogurt. Stlačením tlačidla Štart/Potvrdenie spustite program 5. Na konci programu nechajte 6 misiek v rúre cez noc, aby jogurt dozrel. 6. Na druhý deň misky prikryte a uložte do chladničky.

 Mikrovlny  Teplovzdušná rúra

 Drôtená polička  Smaltovaný plech  Umiestnenie príslušenstva

* Odporúčaný rozsah hmotnosti

Programy automatického varenia/pečenia

Program	Hmotnosť*	Príslušenstvo	Pokyny
17. Chlieb – kysnutie cesta	-		Na kysnutie chlebového cesta. Cesto na chlieb pripravte podľa receptov na stranách 63, 73-74 v kuchárskej knihe. Umiestnite na smaltovaný plech do spodnej polohy rúry. Zvoľte program číslo 17: Kysnutie chlebového cesta. Stlačením tlačidla Štart/Potvrdenie spustite program.
18. Roztopenie masla	50 g - 300 g		Na rozpustenie masla. Maslo nakrájajte na kocky a vložte do misky Pyrex®. Zakryte potravinovou fóliou. Prepichnite fóliu ostrým nožom raz v strede a štyrikrát okolo okraja. Položte misku na dno rúry. Zvoľte program číslo 18: Roztopenie masla. Stlačením tlačidla Štart/Potvrdenie spustite program. Zvoľte hmotnosť a tlačte Štart/Potvrdenie. Zamiešajte pri pípnutí dve tretiny počas roztopenia a znova na konci roztopenia.
19. Roztopenie čokolády	50 g - 300 g		Na rozpúšťanie mliečnej alebo tmavej čokolády s obsahom kakaovej sušiny do 50%. Tento program nie je vhodný pre bielu čokoládu alebo čokoládu s obsahom kakaa nad 50 %. Vložte do misky Pyrex® na dno rúry. Zvoľte program číslo 19: Roztopenie čokoláda. Stlačením tlačidla Štart/Potvrdenie potvrďte program. Zvoľte hmotnosť a stlačte tlačidlo Štart/ Potvrdenie. Zamiešajte pri pípnutí v polovici roztopenia a znova na konci roztopenia.
20. Chladená pizza	250 g - 500 g		Na ohrievanie a zapečenie vopred kúpenej chladenej pizze. Odstráňte všetky obaly a umiestnite pizzu priamo na rošt do strednej polohy rúry. Zvoľte program číslo 20: Chladená pizza. Stlačením tlačidla Štart/Potvrdenie potvrďte program. Zvoľte hmotnosť pokrmu a stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie. Tento program nie je vhodný pre pizzu s hlbokými panvicami.
21. Mrazená pizza	200 g - 430 g		Na ohrievanie a zapečenie vopred zakúpenej mrazenej pizze. Odstráňte všetky obaly a umiestnite pizzu priamo na rošt do strednej polohy rúry. Zvoľte program číslo 21: Mrazená pizza. Stlačením tlačidla Štart/Potvrdenie potvrďte program. Zvoľte hmotnosť pokrmu a stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie. Tento program nie je vhodný pre pizzu s hlbokými panvicami.

Mikrovlny Teplovzdušná rúra Gril Mrazené

Drôtená polička Smaltovaný plech Umiestnenie príslušenstva

* Odporúčaný rozsah hmotnosti

Programy Junior menu

Junior Menu ponúka celý rad programov pre dojčatá, batoľatá a staršie deti – skvelé pre úsporu času a pohodlie. Ovocné a zeleninové pyré sú ideálnou prvou príkrmov pre deti odstavené od dojčenia. Domáce pyré chutia ako skutočné jedlo a stoja menej ako poháre alebo balíčky. Extra porcie je možné zmraziť vo formách na ľad, potom rozmraziť a zohriať. Zdravé zeleninové hranolčeky a cestoviny sú ako stvorené pre menšie bruška. Hrnčekové koláče ponúkajú rýchly a jednoduchý dezert. Jednoduché odmerky polievkovej lyžice, ktoré možno pre ľahkú prípravu zmiešať v hrnčeku. Pri použití programu hrnčekového koláča ho môžete okamžite skonzumovať. Informácie o ovládaní nájdete v hornej časti strany 44.

Program	Hmotnosť*	Príslušenstvo	Pokyny
22. Hrnčekový koláč	1 (200 g) alebo 2 (400 g)		Na prípravu jedného alebo dvoch hrnčekových koláčov, buď čokoládového koláča alebo citrónového koláča. Hrnčekový koláč pripravte podľa nasledujúcich receptov. Veľkosť hrnčeka by nemala byť menšia ako 300 ml. Zvoľte program číslo 22: Hrnčekový koláč. Položte hrnček/hrnčeky na dno rúry. Stlačením tlačidla Štart/Potvrdenie potvrďte program. Zvoľte 1 (200 g) alebo 2 (400 g) hrnčeky. Stlačením tlačidla Štart/Potvrdenie spustite program. Po upečení nechajte koláč pár minút odstáť a podávajte teplý v hrnčeku so zmrzlinou, pudingom alebo smotanou.

Ingrediencie	Čokoládový hrnčekový koláč
Pre 1 porciu 4 ½ PL múky 3 PL cukru 2 ½ PL kakaového prášku 2 PL rozpusteného masla 2 PL mlieka 4 štvorčeky tmavej alebo mliečnej čokolády, nasekané *Dekorácia: posýpky alebo mini marshmallows*	1. V hrnčeku zmiešame múku, cukor a kakaový prášok. 2. Pridajte rozpustené maslo a mlieko a premiešajte. 3. Pridajte nasekanú čokoládu. Dôkladne premiešajte. 4. Po upečení ozdobte posýpkou alebo mini marshmallow.

Ingrediencie	Citrónový hrnčekový koláč
Pre 1 porciu 3 PL múky 3 PL cukru ¼ ČL prášku do pečiva 1/8 soli 2 PL rastlinného oleja 2 PL citrónovej šťavy plus kôra z ½ citróna 1 vajce, rozšľahané *Dekorácia: jahody, čučoriedky, posýpka*	1. V hrnčeku zmiešajte múku, cukor, prášok do pečiva a soľ. 2. Pridajte rastlinný olej, citrónovú šťavu, citrónovú kôru a rozšľahané vajíčko. Dôkladne premiešajte. 3. Po upečení ozdobte jahodami, čučoriedkami alebo posýpkou.

Mikrovlny Program Junior menu Umiestnenie príslušenstva

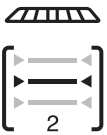
* Odporúčaný rozsah hmotnosti

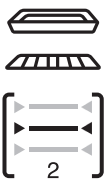
Programy Junior menu

<table>
<tr><th>Program</th><th>Hmotnosť*</th><th>Príslušenstvo</th><th>Pokyny</th></tr>
<tr>
<td>23. Zapekané cestoviny Junior



</td>
<td>250 g
500 g

800 g</td>
<td>
2</td>
<td>Na prípravu zapekaných čerstvých cestovín s použitím čerstvých cestovín (penne, špagety, fusilli), syrovej alebo paradajkovej omáčky a strúhaného jemného syra čedar. Použite vhodnú štvorcovú plytkú nádobu Pyrex®. Použite nasledujúce množstvá:
<table><tr><th></th><th>250 g</th><th>500 g</th><th>800 g</th></tr><tr><td>Cestoviny</td><td>70 g</td><td>150 g</td><td>250 g</td></tr><tr><td>Omáčka</td><td>140 g</td><td>300 g</td><td>500 g</td></tr><tr><td>Syr</td><td>40 g</td><td>50 g</td><td>50 g</td></tr></table>Môžu sa pridať ďalšie prísady, ako je šunka, tuniak a cukrová kukurica. V tomto prípade nahraďte vybrané pridané ingrediencie trochou omáčky. Umiestnite drôtenú poličku do strednej polohy rúry. Zvoľte program číslo 23: Zapekané cestoviny Junior. Stlačením tlačidla Štart/Potvrdenie potvrďte program. Zvoľte gramáž - 250 g, 500 g alebo 800 g. Stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie.</td>
</tr>
<tr>
<td>24. Mrazené zemiakové hranolčeky


</td>
<td>200 g - 500 g</td>
<td>
2</td>
<td>Na prípravu mrazených vopred zakúpených zemiakových výrobkov, ktoré sú vhodné na grilovanie napr. hranolčeky, domáce hranolčeky, krokety, placky, zemiakové vafle. Odstráňte všetky obaly a rozložte zemiakové výrobky na sklenený podnos a položte na drôtenú poličku do strednej polohy. Zvoľte program číslo 24: Mrazené zemiakové hranolčeky. Stlačením tlačidla Štart/Potvrdenie potvrďte program. Zvoľte hmotnosť pokrmu a stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie. Tretinu a dve tretiny počas prípravy otočte a premiešajte. Pre najlepšie výsledky pečte v jednej vrstve. Poznámka: Výrobky zo zemiakov sa značne líšia. Odporúčame skontrolovať niekoľko minút pred koncom prípravy, aby ste zistili úroveň opečenia.</td>
</tr>
</table>

 Mikrovlny  Gril  Teplovzdušná rúra  Program Junior menu  Mrazené

 Drôtená polička  Sklenený podnos  Umiestnenie príslušenstva

* Odporúčaný rozsah hmotnosti

Programy Junior menu

Program	Hmotnosť*	Príslušenstvo	Pokyny
25. Čerstvé zeleninové hranolčeky	100 g - 500 g		Na prípravu hranolčekov z čerstvej zeleniny, ako sú sladké zemiaky, biele zemiaky, mrkva, paštrnák a cuketa. Zeleninu ošúpeme a nakrájame na kocky. Nalejte lyžicu rastlinného oleja. Zeleninu položte na sklenený podnos a položte na drôtenú poličku do strednej polohy rúry. Zvoľte program číslo 25: Čerstvé zeleninové hranolčeky. Stlačením tlačidla Štart/Potvrdenie potvrďte program. Zvoľte hmotnosť pokrmu a stlačte tlačidlo Štart/ Potvrdenie. Počas pečenia po pípnutí pokrm otočte a premiešajte.
26. Zeleninové pyré	100 g - 400 g		Tento program je vhodný na varenie paštrnáka, zemiakov, maslovej tekvice, mrkvy, sladkých zemiakov a šunky. Uvarená zelenina sa potom rozmixuje na kašu a je vhodná ako pokrm pre malé deti. Zeleninu ošúpte a nakrájajte na rovnako veľké kúsky. Vložte do misky Pyrex®. Pridajte nasledujúce množstvá vody: 100 g - 150 g zeleniny = 75 ml vody. 160 g - 300 g zeleniny = 100 ml vody. 310 g - 400 g zeleniny = 150 ml vody. Prikryte pokrievkou a nádobu položte na dno rúry. Zvoľte program číslo 26: Zeleninové pyré. Stlačením tlačidla Štart/Potvrdenie potvrďte program. Zvoľte hmotnosť zeleniny. Stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie. V priebehu polovice prípravy počas akustického signálu premiešajte. Po uvarení nechajte 10 minút odstáť. Zeleninu rozmixujte s tekutinou na pomocou mixéra. V prípade potreby upravte konzistenciu trochou vody na riedku alebo detskou krupicou na hustejšiu. Pred podávaním skontrolujte teplotu.

Mikrovlny Gril Teplovzdušná rúra Program Junior menu

Drôtená polička Sklenený podnos Umiestnenie príslušenstva

* Odporúčaný rozsah hmotnosti

Programy Junior menu

Program	Hmotnosť*	Príslušenstvo	Pokyny
27. Fruit Purée 	100 g - 400 g		Tento program je vhodný na varenie jabĺk, hrušiek, broskýň, papáje a manga. Uvarené ovocie sa potom rozmixuje na kašu a je vhodné ako pokrm pre malé deti. Ovocie ošúpte a nakrájajte na rovnako veľké kúsky. Vložte do misky Pyrex® na dno rúry. Pridajte nasledujúce množstvá vody: 100 g -150 g ovocia = 50 ml vody. 160 g - 300 g ovocia = 75 ml vody. 310 g - 400 g ovocia = 125 ml vody. Zakryte vekom. Zvoľte program číslo 27: Ovocné pyré. Stlačením tlačidla Štart/ Potvrdenie potvrďte program. Zvoľte hmotnosť ovocia. Stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie. V priebehu polovice prípravy počas akustického signálu premiešajte. Po uvarení nechajte 10 minút odstáť. Ovocie rozmixujte na pyré s tekutinou na varenie pomocou mixéra. V prípade potreby upravte konzistenciu trochou vody na riedku alebo detskou krupicou na hustejšiu. Pred podávaním skontrolujte teplotu.

Mikrovlny Program Junior menu Umiestnenie príslušenstva

* Odporúčaný rozsah hmotnosti

Poznámka

Programy automatického odvážania hmotnosti sú navrhnuté tak, aby sa pri varení/ pečení alebo ohrievaní pokrmu eliminovali dohady. Smú sa používať len pre opísané potraviny.

1. Pripravujte iba pokrmy v rámci popísaných hmotnostných rozsahov (strany 42-51).
2. Používajte iba príslušenstvo uvedené na stranách 42-51.
3. Informácie o režimoch varenia/pečenia nájdete v informáciách o programe.
4. Potraviny nezakrývajte, pokiaľ nie je uvedené inak, pri použití programu kombinovaného režimu alebo režimu teplovzdušnej rúry to zabráni zhnednutiu pokrmu. Teplo taktiež roztaví akýkoľvek plastový kryt.
5. Väčšine pokrmov prospieva čas odstátia po príprave v automatickom programe, aby sa teplo mohlo ďalej viesť do stredu pokrmu.
6. Aby ste umožnili určité odchýlky, ktoré sa v pokrme vyskytujú, pred podávaním skontrolujte, či je pokrm dôkladne uvarený/upečený a horúci.
7. Vždy si pokrm odvážte a nespoliehajte sa na informácie o hmotnosti balenia.
8. Ak sa na displeji zobrazí „HOT“, teplota rúry je veľmi vysoká z predchádzajúceho použitia a nie je možné nastaviť automatický program. Režim varenia/pečenia a čas je možné stále nastaviť manuálne.

Programy automatického snímača the Genius sensor

Je možné pripravovať rôzne pokrmy bez toho, aby ste museli zadávať čas varenia/ pečenia, hmotnosť alebo úroveň výkonu.



Jedenkrát stlačte tlačidlo automatického varenia/pečenia

Stlačením tlačidla „∨“/„∧“ **zvoľte požadované menu**.

Stlačením tlačidla Štart/ Potvrdenie spustite program.



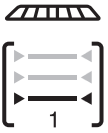
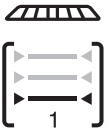
Ovládač viac/menej

Predvoľby pre stupeň varenia/pečenia sa líšia pre každého jednotlivca. Po niekoľkých použitiach programov automatického snímača sa môžete rozhodnúť, či uprednostňujete prípravu pokrmu na iný stupeň varenia/pečenia. Pomocou ovládača viac/menej je možné programy upraviť tak, aby sa pokrm pripravoval dlhší alebo kratší čas. Stlačte tlačidlo „∨“/„∧“ po stlačení tlačidla Štart/Potvrdenie v priebehu 14 sekúnd. Ak ste spokojní s výsledkom programov automatického snímača, nemusíte tento ovládací prvok používať.

Poznámka

1. Rúra automaticky vypočíta čas opätovného ohrevu alebo zostávajúci čas ohrevu.
2. Dvierka by sa nemali otvárať, pokiaľ sa na displeji nezobrazí čas.
3. Aby ste predišli akýmkoľvek chybám počas programov ohrevu snímačom, uistite sa, či je dno rúry a nádoba suchá.
4. Teplota v miestnosti by nemala byť vyššia ako 35 °C a nižšia ako 0 °C.
5. Pripravujte iba pokrmy v odporúčanom hmotnostnom rozsahu uvedenom na strane 53.
6. Ak bola rúra predtým používaná a je veľmi horúca na to, aby sa dala použiť v programoch ohrevu snímačom, na displeji sa zobrazí „HOT“. Po zmiznutí nápisu „HOT“ možno použiť programy ohrevu snímačom. Ak sa ponáhľate, pripravte pokrm manuálne voľbou správneho režimu varenia/pečenia a času varenia/ pečenia sami.

Programy automatického snímača the Genius sensor

Program	Hmotnosť*	Príslušenstvo	Pokyny
28. Chladený koláč Quiche  	350 g - 450 g		Na opätovné ohriatie a zapečenie vopred pripraveného čerstvého koláča quiche. Odstráňte všetky obaly a položte quiche na drôtenú poličku do spodnej polohy rúry. Zvoľte program číslo 28: Chladený koláč Quiche. Stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie. Na konci pečenia preložte quiche na chladiaci rošt a nechajte niekoľko minút odstáť. Quiche s vysokým obsahom syra môže byť horúcejší ako quiche so zeleninou. Tento program nie je vhodný pre koláč quiche bez kôrky alebo koláče hlbokou plnkou.
29. Pečené zemiaky  	400 g - 1500 g		Na prípravu pečených zemiakov s chrumkavejšou suchšou šupkou. Na dosiahnutie najlepších výsledkov zvoľte stredne veľké zemiaky: 200 g – 250 g na zemiak. Zemiaky umyte, osušte a niekoľkokrát prepichnite vidličkou. Položte na drôtenú poličku do spodnej polohy rúry. Zvoľte program číslo 29: Pečené zemiaky. Stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie.

Mikrovlny Gril Teplovzdušná rúra

Drôtená polička Umiestnenie príslušenstva

* Odporúčaný rozsah hmotnosti

Čistiace programy

F1. Drain Water (Odčerpanie vody)

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



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



Jedenkrát stlačte tlačidlo automatického varenia/pečenia.



Stlačením tlačidiel „∨“/„∧“ zvoľte F1 (Odčerpanie vody) .



Stlačte tlačidlo Štart/ Potvrdenie. Vyprázdnite odkvapkávací zásobník po dokončení programu.

Poznámka

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

Upozornenie

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

F2. System Cleaning (Čistenie systému)

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



Pripravte roztok 16 g kyseliny citrónovej a 200 g vody a nalejte do zásobníka. Uistite sa, či bol predtým prázdny.



Jedenkrát stlačte tlačidlo automatického varenia/pečenia.



Stlačením tlačidiel „∨“/„∧“ zvoľte F2 (Čistenie systému).



Stlačte tlačidlo Štart/ Potvrdenie. Program bude prebiehať približne 29 minút.



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



Stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie. Program bude prebiehať približne 1 minútu. Po skončení programu vyprázdnite odkvapkávací zásobník.

Čistiace programy

Poznámka

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

F3. Deodorization (Odstraňovanie zápachu)

Táto funkcia sa odporúča na odstránenie akýchkoľvek zápachov z rúry.



Jedenkrát stlačte tlačidlo automatického varenia/pečenia.

Stlačením tlačidiel „∨“/„∧“ zvoľte F3 (Odstraňovanie zápachu).

Stlačte tlačidlo Štart/ Potvrdenie
Čas programu sa zobrazí na displeji a začne sa odpočítavať. Program bude prebiehať 30 minút.

F4. Cavity Cleaning (Čistenie vnútorného priestoru)

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



Jedenkrát stlačte tlačidlo automatického varenia/pečenia.

Stlačením tlačidiel „∨“/„∧“ zvoľte F4 (Čistenie vnútorného priestoru).

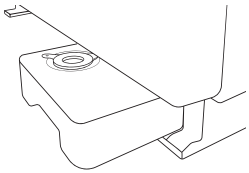
Stlačte tlačidlo Štart/ Potvrdenie
Čas programu sa zobrazí na displeji a začne sa odpočítavať. Program bude prebiehať 20 minút.

Poznámka

1. Pred použitím naplňte zásobník vody.
2. Po skončení čistenia otvorte dvierka rúry a utrite priestor vlhkou utierkou a vyprázdnite odkvapkávací zásobník.

Čistenia zásobníka vody

Vyčistite mäkkou špongiou a vodou.

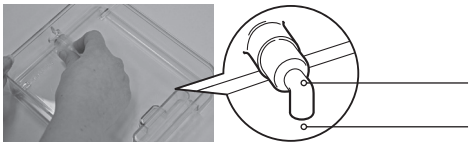


Vyberte zásobník vody a vyčistite priestor, kde je zásobník umiestnený.



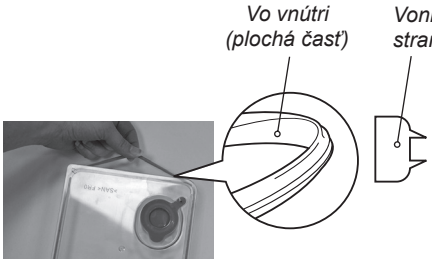


Otvorte ventil plnenia vody, zložte veko a zátku potrubia a vyčistite.



Ak sa zátka rúrky ťažko demontuje, kývajte s ňou zo strany na stranu.
Pri nasadení sa uistite, že rúrka smeruje dolu (pozrite si obrázok).
Gumové tesnenie je možné taktiež zložiť a vyčistiť.

Demontáž gumového tesnenia



Pri opätovnej montáži sa uistite, či gumové tesnenie nie je naruby. Ak tesnenie nie je správne nasadené, veko sa nezatvorí bezpečne a bude pretekať.

Poznámka

1. Zásobník vody vyčistite najmenej raz týždenne, aby ste zabránili tvorbe vodného kameňa.
2. Zásobník vody alebo časti zásobníka vody neumývajte v umývačke riadu.

Programy automatickej prípravy v pare

Táto funkcia vám umožňuje pripraviť v pare niektoré z vašich obľúbených jedál iba nastavením hmotnosti. Rúra automaticky určí úroveň pary a čas prípravy. Zvoľte kategóriu a nastavte hmotnosť pokrmu. Hmotnosť je naprogramovaná v gramoch. Pre rýchlu voľbu, hmotnosť začína od minimálnej hmotnosti pre každú kategóriu.



Jedenkrát stlačte tlačidlo automatickej prípravy v pare.



Stlačením tlačidiel „∨“/„∧“ zvoľte požadované menu.



Stlačením tlačidla Štart/ Potvrdenie potvrďte program.
(pri programoch č. 33, 34, 36 tento krok preskočte)



Stlačením tlačidiel „∨“/„∧ “ **zvoľte hmotnosť pokrmu**. Hmotnosť sa počíta v 10 g krokoch. (pri programoch č. 33, 34, 36 tento krok preskočte)



Stlačením tlačidla Štart/Potvrdenie spustite program.

Poznámka

1. Programy automatickej prípravy v pare sa smú používať iba pre popísané pokrmy.
2. Pripravujte len pokrmy v popísanom rozsahu hmotnosti.
3. Pokrm vždy odvážte a nespoliehajte sa na hodnotu na obale.
4. Používajte iba príslušenstvo uvedené na stranách 58-60.
5. Potraviny v programoch automatickej prípravy v pare nezakrývajte.
6. Väčšine potravín prospieva čas odstátia po príprave v automatickom programe, aby sa teplo mohlo ďalej viesť do stredu.
7. Aby ste umožnili určité odchýlky, ktoré sa v pokrme vyskytujú, pred podávaním skontrolujte, či je pokrm dôkladne pripravený a horúci.
8. Ak sa na displeji zobrazí „HOT“, teplota rúry je príliš vysoká z predchádzajúceho použitia a nie je možné nastaviť automatický program. Režim varenia/pečenia a čas je možné stále nastaviť manuálne.

Programy automatickej prípravy v pare

Program	Hmotnosť*	Príslušenstvo	Pokyny
30. Čerstvá zelenina	**1 úroveň** 200 g - 500 g		**Príprava čerstvej zeleniny v pare do 500 g.** Naplňte zásobník vody. Pripravenú zeleninu položte na drôtený rošt. Umiestnite drôtený rošt do smaltovaného plechu do strednej polohy rúry. Pre drobnú zeleninu položte na sklenený podnos na drôtený rošt vo vnútri smaltovaného plechu. Zvoľte program číslo 30: Čerstvá zelenina. Stlačením tlačidla Štart/Potvrdenie potvrďte program. Zvoľte hmotnosť čerstvej zeleniny. Stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie.
	2 úroveň 510 g - 1000 g		**Príprava čerstvej zeleniny v pare od 510 - 1000 g.** Naplňte zásobník vody. Polovicu pripravenej zeleniny položte na drôtenú poličku v hornej polohe rúry. Zvyšnú polovicu pripravenej zeleniny umiestnite na drôtený rošt vo vnútri smaltovaného plechu do spodnej polohy rúry. Malá zelenina nie je vhodná na prípravu v 2 úrovniach. Zvoľte program číslo 30: Čerstvá zelenina. Stlačením tlačidla Štart/ Potvrdenie potvrďte program. Zvoľte hmotnosť čerstvej zeleniny. Stlačte tlačidlo Štart/ Potvrdenie.
31. Mrazená zelenina	**1 úroveň** 200 g - 500 g		**Príprava mrazenej zeleniny v pare do 500 g napr. mrkva, brokolica, karfiol, zelené fazuľky.** Naplňte zásobník vody. Umiestnite zeleninu na drôtený rošt. Umiestnite drôtený rošt do smaltovaného plechu do strednej polohy rúry. Pre drobnú zeleninu položte sklenený podnos na drôtený rošt vo vnútri smaltovaného plechu. Zvoľte program číslo 31: Mrazená zelenina. Stlačením tlačidla Štart/ Potvrdenie potvrďte program. Zvoľte hmotnosť mrazenej zeleniny. Stlačte tlačidlo Štart/ Potvrdenie.
	2 úroveň 510 g - 1000 g		**Príprava mrazenej zeleniny v pare od 510 - 1000 g. napr. mrkva, brokolica, karfiol, zelené fazuľky.** Naplňte zásobník vody. Polovicu pripravenej zeleniny položte na drôtenú policu v hornej polohe. Umiestnite zvyšnú polovicu pripravenej zeleniny na drôtený rošt vo vnútri smaltovaného plechu do spodnej polohy rúry. Malá zelenina nie je vhodná na prípravu na 2 úrovniach. Zvoľte program číslo 31: Mrazená zelenina. Stlačením tlačidla Štart/Potvrdenie potvrďte program. Zvoľte hmotnosť mrazenej zeleniny. Stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie.

Para Mrazené

Drôtený rošt Smaltovaný plech Drôtená polička Umiestnenie príslušenstva

* Odporúčaný rozsah hmotnosti

Programy automatickej prípravy v pare

Program	Hmotnosť*	Príslušenstvo	Pokyny
32. Zemiaky v pare	**1 úroveň** 200 g - 650 g		**Príprava zemiakov v pare do 650 g.** Naplňte zásobník vody. Zemiaky ošúpte a nakrájajte na rovnako veľké kúsky. Umiestnite pripravené zemiaky na drôtený rošt. Umiestnite drôtený rošt do smaltovaného plechu do strednej polohy rúry. Zvoľte program číslo 32: Zemiaky v pare. Stlačením tlačidla Štart/Potvrdenie potvrďte program. Zvoľte hmotnosť zemiakov. Stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie.
	2 úroveň 660 g - 1000 g		**Príprava zemiakov v pare od 660 - 1000 g.** Naplňte zásobník vody. Zemiaky ošúpte a nakrájajte na rovnako veľké kúsky. Polovicu pripravených zemiakov položte na drôtenú poličku v hornej polohe rúry. Zvyšnú polovicu pripravených zemiakov položte na drôtený rošt vo vnútri smaltovaného plechu v spodnej polohe rúry. Zvoľte program číslo 32: Zemiaky v pare. Stlačením tlačidla Štart/Potvrdenie potvrďte program. Zvoľte hmotnosť zemiakov. Stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie.
33. Rybie filé a zelená zelenina	približne 210 g - 250 g rybieho filé a 200 g zelenej zeleniny		**Súčasná príprava čerstvého rybieho filé (losos, treska, platesa) a zelenej zeleniny (brokolica, zelené fazuľky alebo špargľa) v pare.** Naplňte zásobník vody. Približne 2 rybie filé (210 g - 250 g (na 2 filé) položte na drôtený rošt vo vnútri smaltovaného plechu v spodnej polohe rúry. Pripravte si zelenú zeleninu a vložte približne 200 g na drôtenú poličku v hornej polohe rúry. Zvoľte program číslo 33: Rybie filé a zelená zelenina. Stlačením tlačidla Štart/Potvrdenie spustite program.

Para

Drôtený rošt Smaltovaný plech Drôtená polička Umiestnenie príslušenstva

* Odporúčaný rozsah hmotnosti

Programy automatickej prípravy v pare

Program	Hmotnosť*	Príslušenstvo	Pokyny
34. Celá ryba a zelená zelenina	približne 200-300 g celej ryby a 200 g zelenej zeleniny		**Príprava čerstvej celej ryby (morský vlk alebo makrela) a zelenej zeleniny (brokolica, fazuľky alebo špargľa) v pare súčasne.** Naplňte zásobník vody. Naolejujte drôtený rošt, aby sa ryby neprilepili. Celú rybu s hmotnosťou približne 200 – 300 g položte na rošt vo vnútri smaltovaného plechu v spodnej polohe rúry. Pripravte zelenú zeleninu a rozložte približne 200 g na drôtenú poličku v hornej polohe rúry. Zvoľte program číslo 34: Celá ryba a zelená zelenina. Stlačením tlačidla Štart/Potvrdenie spustite program.
35. Kuracie prsia	140 g - 800 g		**Príprava čerstvých kuracích pŕs bez kože,** aby ste tak získali šťavnaté mäso. Každé kuracie prsia by mali vážiť 140 g – 200 g. Naplňte zásobník vody. Kuracie prsia položte na drôtený rošt vo vnútri smaltovaného plechu. Umiestnite do strednej polohy rúry. Zvoľte program číslo 35: Kuracie prsia. Stlačením tlačidla Štart/Potvrdenie potvrďte program. Zvoľte hmotnosť kuracích pŕs. Stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie.
36. Mrazený losos a mrazená brokolica	približne 240 g mrazeného lososa a 200 g mrazenej brokolice		**Príprava mrazených filetov lososa a mrazenej brokolice súčasne v pare.** Naplňte zásobník vody. Položte 2 filety lososa s hmotnosťou približne 240 g (120 g na filet lososa) na drôtený rošt vo vnútri smaltovaného plechu v spodnej polohe rúry. Mrazenú brokolicu, približne 200 g, rozložte na drôtenú poličku do hornej polohy rúry. Zvoľte program číslo 36: Mrazený losos a mrazená brokolica. Stlačením tlačidla Štart/ Potvrdenie spustite program.

Para Mrazené

Drôtený rošt Smaltovaný plech Drôtená polička Umiestnenie príslušenstva

* Odporúčaný rozsah hmotnosti

Otázky a odpovede

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

Ot: Moja rúra spôsobuje rušenie televízora. Je to normálne?
Od: Pri varení/pečení v rúre sa môže vyskytnúť určité rušenie rádia a televízora. Toto rušenie je podobné rušeniu spôsobenému malými spotrebičmi, ako sú mixéry, vysávače, fény atď. Neznamená to problém s vašou rúrou.

Ot: Rúra nechce akceptovať môj program. Prečo?
Od: Rúra je navrhnutá tak, aby neakceptovala nesprávny program. Napríklad, rúra nebude akceptovať štvrtú fázu.

Ot: Niekedy z vetracích otvorov rúry vychádza horúci vzduch. Prečo?
Od: Teplo vydávané pripravovaným pokrmom ohrieva vzduch vo vnútri rúry. Tento ohriaty vzduch sa odvádza z rúry vzorom prúdenia vzduchu v rúre. Vo vzduchu nie sú žiadne mikrovlny. Vetracie otvory rúry by nikdy nemali byť počas pečenia blokované.

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

Ot: Môžem použiť teplomer z klasickej rúry v tejto rúre?
Od: Len vtedy, ak používate režim pečenia **teplovzdušnej rúry/grilu**. Kov v niektorých teplomeroch môže spôsobiť iskrenie vo vašej rúre a preto sa nesmú používať v režimoch s **mikrovlnami** alebo **kombinovanom** režime s **mikrovlnami**.

Ot: Pri použití kombinovaného režimu počujem hučanie a cvakanie v rúre. Čo spôsobuje tento jav?
Od: Tieto zvuky sa vyskytnú vtedy, keď automaticky prepína z jedného výkonu na druhý pre vytvorenie kombinovaného nastavenia. Je to normálne.

Ot: Z rúry ide zápach a dym pri použití funkcie **kombinovaného** režimu a **grilu**. Prečo?
Od: Po opakovanom použití odporúčame rúru vyčistiť a potom spustiť rúru bez pokrmu. Toto vypáli zvyšky jedla alebo oleja, ktoré môžu spôsobovať zápach a/alebo dym.

Ot: Rúra zastaví ohrev mikrovlnami a na displeji sa zobrazí „H97“ alebo „H98“. Prečo?
Od: Toto zobrazenie znamená problém so systémom tvorby mikrovĺn. Kontaktujte autorizované servisné stredisko.

Otázky a odpovede

Ot: Ventilátor je v prevádzke aj po dovarení. Prečo?
Od: Po použití rúry môže byť ventilátor v prevádzke pre ochladenie elektronických komponentov. Je to normálne a rúru môžete ďalej používať.

Ot: Môžem skontrolovať predvolenú teplotu rúry počas varenia alebo predhrievania by teplovzdušným ohrevom?
Od: Áno. Stlačte tlačidlo teplovzdušnej rúry a teplota rúry sa na 2 sekundy zobrazí na displeji.

Ot: Na displeji sa zobrazí „D" a rúra nefunguje. Prečo?
Od: Rúra je naprogramovaná na **režim ukážky**. Tento režim je určený pre predvádzanie v predajniach. Deaktivujte tento režim jedným stlačením tlačidla mikrovĺn a štvornásobným stlačením tlačidla Stop/Zrušiť.

Ot: Z displeja sa stratil slovný príkaz a môžem vidieť len čísla. Prečo?
Od: Nastal výpadok elektrickej energie a deaktivovali sa slovné príkazy. Rúru odpojte na niekoľko sekúnd, potom ju opäť pripojte. Keď sa zobrazí „88:88", stlačte tlačidlo Štart/Potvrdenie, dovtedy, pokiaľ sa nezobrazí váš jazyk. Potom nastavte čas. Pozrite si stranu 21-22.

Ot: Tlačidlá ovládacieho panela nereagujú a stlačenie. Prečo?
Od: Uistite sa, že rúra je pripojená k elektrickej sieti. Rúra môže byť v pohotovostnom režime. Otvorte a zatvorte dvierka pre aktiváciu rúry.

Ot: Rúra zastaví varenie v režime pary alebo kombinovanom režime a na displeji sa zobrazí U14.
Od: Je prázdny zásobník vody a bola vypnutá prevádzková príručka. Doplňte vodu do zásobníka, umiestnite ho späť do rúry a stlačením tlačidla Štart/Potvrdenie pokračujte vo varení/pečení.

Starostlivosť o vašu rúru

1. Pred čistením rúru vypnite.

2. Udržujte vnútorný priestor rúry, tesnenie dvierok a oblasti tesnenia dvierok čisté. Keď sa na stenách rúry prilepia rozliate potraviny alebo rozliate tekutiny, utrite tesnenia dvierok a oblasti tesnenia dvierok vlhkou handričkou. Ak sú veľmi znečistené, môžete použiť jemný čistiaci prostriedok. Neodporúča sa používať drsné čistiace prostriedky alebo abrazívne prostriedky.
Nepoužívajte komerčné čistiace prostriedky na rúry.

3. Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné, abrazívne čistiace prostriedky ani ostré kovové škrabky, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.

4. Vonkajší povrch rúry by sa mal čistiť vlhkou handričkou. Aby sa predišlo poškodeniu ovládacích častí vo vnútri rúry, voda by nemala prenikať do ventilačných otvorov.

5. Ak sa znečistí ovládací panel, vyčistite ho mäkkou suchou handričkou. Na ovládací panel nepoužívajte drsné čistiace prostriedky alebo abrazívne prostriedky. Pri čistení ovládacieho panela odpojte napájací kábel. Nechajte dvierka rúry zatvorené.

6. Ak sa vo vnútri alebo okolo vonkajšej strany dvierok rúry nahromadí para, utrite ju mäkkou handričkou. Môže sa to stať, keď je rúra prevádzkovaná v podmienkach vysokej vlhkosti a v žiadnom prípade to neznamená poruchu spotrebiča.

8. Dno rúry by sa malo pravidelne čistiť. Jednoducho utrite spodný povrch rúry jemným čistiacim prostriedkom a teplou vodou a potom osušte čistou handričkou.

8. Niektoré potraviny môžu pri varení/pečení nevyhnutne postriekať steny rúry mastnotou. Ak rúru občas nečistíte, môže počas používania začať „dymiť".

9. Na čistenie sa nesmie používať parný čistič.

10. Servis tejto rúry by mal vykonávať iba kvalifikovaný personál. Pre údržbu a opravu rúry kontaktujte najbližšieho autorizovaného predajcu.

11. Neudržiavanie rúry v čistom stave môže viesť k poškodeniu povrchov, čo môže ovplyvniť životnosť spotrebiča a prípadne viesť k nebezpečnej situácii.

12. Udržujte vetracie otvory vždy čisté. Skontrolujte, či žiadny z vetracích otvorov na rúre neblokuje prach alebo iný materiál. Ak sa vetracie otvory zablokujú, môže to spôsobiť prehriatie, ktoré by ovplyvnilo prevádzku rúry a mohlo by viesť k nebezpečnej situácii.

Technické údaje

Výrobca		**Panasonic**
Model		**NN-CS88LB**
Napájanie elektrickou energiou		**230 V ~ 50 Hz**
Prevádzková frekvencia:		**2450 MHz**
Príkon:	**Maximum**	**2030 W**
	Mikrovlny	**960 W**
	Gril	**1350 W**
	Rúra	**1330 W**
	Para	**1000 W**
Výstupný výkon:	**Mikrovlny**	**1000 W**
	Gril	**1300 W**
	Rúra	**1300 W**
	Para	**1300 W**
Vonkajšie rozmery Š x H x V (mm)		**500 mm (Š) x 437 mm (H) x 391 mm (V)**
Vnútorné rozmery Š x H x V (mm)		**410 mm (Š) x 320 mm (H) x 240 mm (V)**
Hmotnosť (približná)		**21,5 kg**
Hlučnosť		**60 dB**

* 437 mm je rozmer bez rukoväti
480 mm je rozmer s rukoväťou

Uvedená hmotnosť a rozmery sú približné.

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

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

Distributér: Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. EU: Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Nemecko

Výrobok Panasonic

Na tento výrobok sa vzťahuje záruka E-Guarantee Panasonic.
Odložte si doklad o kúpe.
Záručné podmienky a informácie o tomto výrobku sú dostupné na www.panasonic.com/sk alebo na nasledujúcich telefónnych číslach: 220622911 – číslo pre volania z pevnej siete