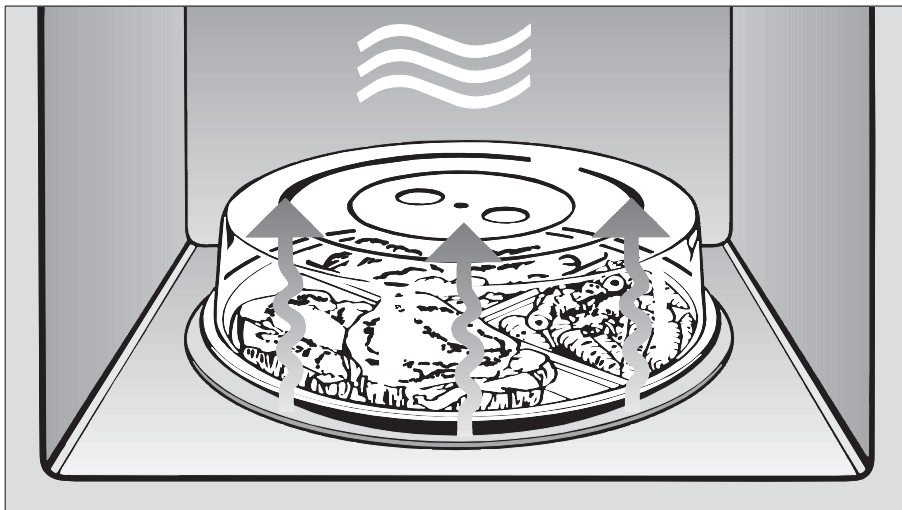


## Návod k obsluze



## Mikrovlnná trouba M 6022 SC M 6032 SC

Před umístěním, instalací a uvedením přístroje do provozu si **bezpodmínečně** přečtěte tento návod k obsluze. Ochráníte tak sebe a zabráníte možnosti vzniku škod na Vašem přístroji.

**cs - CZ**

M.Nr. 09 569 010

# Obsah

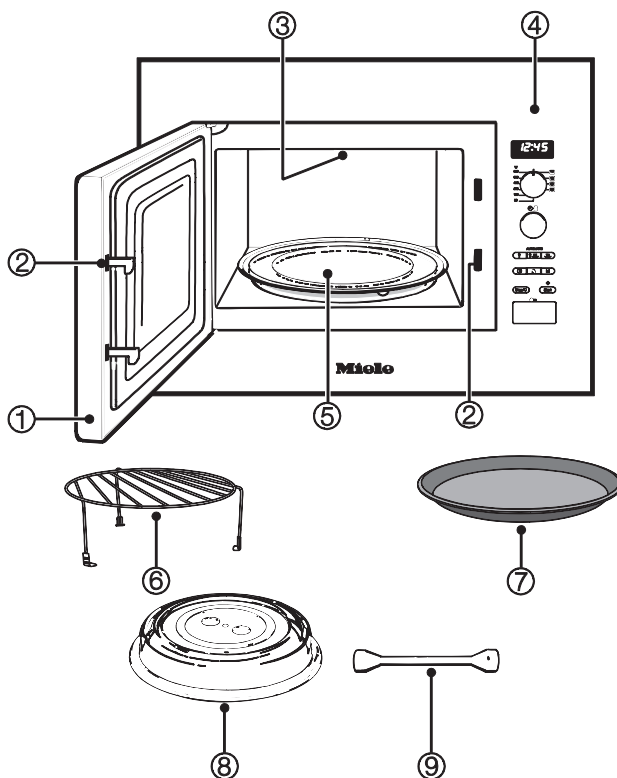
---

<b>Popis přístroje</b> .....	<b>4</b>
Vnitřní prostor, příslušenství .....	4
Ovládací panel .....	5
Dodávané příslušenství .....	6
Příslušenství k dokoupení .....	6
<b>Váš příspěvek k ochraně životního prostředí</b> .....	<b>7</b>
<b>Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění</b> .....	<b>8</b>
<b>Popis funkcí přístroje</b> .....	<b>24</b>
Jak fungují mikrovlny? .....	24
<b>Popis výkonu přístroje</b> .....	<b>25</b>
Co umí mikrovlnná trouba? .....	25
Jaké provozní způsoby má mikrovlnná trouba? .....	25
Sólo provoz mikrovlnné trouby .....	25
Gril .....	25
Kombinace mikrovlnné trouby s grilem .....	25
Automatické programy .....	25
<b>Doporučené nádobí pro mikrovlnné trouby</b> .....	<b>26</b>
Materiál a forma .....	26
Test vhodného nádobí .....	29
Kryt na pokrm .....	30
<b>Před prvním použitím</b> .....	<b>31</b>
<b>Indikace denního času</b> .....	<b>32</b>
Nastavení denního času .....	32
Oprava nastavení denního času .....	32
Vypnutí denního času .....	32
Noční vypnutí .....	33
<b>Obsluha</b> .....	<b>34</b>
Otevření dvířek .....	34
Vložení nádobí do mikrovlnné trouby .....	34
Otočný talíř .....	34
Zavření dvířek .....	34
Start programu .....	34
Upozornění "door" (dvířka) .....	35
Přerušení programu / pokračování programu .....	36
Změna zadání .....	36
Zrušení průběhu programu .....	36
Po ukončení programu .....	36

Automatika udržování teploty pokrmu.....	36
Rychlý start (programovatelný).....	37
Blokování uvedení do provozu.....	37
Kuchyňský budík.....	38
Změna času budíku .....	38
Budík plus proces přípravy .....	38
<b>Obsluha - grilování .....</b>	<b>39</b>
<b>Tác Gourmet.....</b>	<b>41</b>
Pokyny pro obsluhu .....	41
Příklady použití .....	42
Recepty.....	42
<b>Obsluha automatických programů.....</b>	<b>47</b>
Automatika rozmrazování .....	47
Automatika vaření .....	47
<b>Recepty - automatické programy .....</b>	<b>49</b>
<b>Uložení vlastního programu (Memory) .....</b>	<b>55</b>
<b>Změna nastavení přístroje .....</b>	<b>57</b>
<b>Ohřev.....</b>	<b>59</b>
<b>Vaření .....</b>	<b>60</b>
<b>Rozmrazování / rozmrazování a ohřev, vaření .....</b>	<b>61</b>
<b>Zavařování .....</b>	<b>62</b>
<b>Příklady použití .....</b>	<b>64</b>
<b>Testovací pokrmy .....</b>	<b>65</b>
<b>Čištění a ošetřování.....</b>	<b>66</b>
Ohřevný prostor, vnitřní strana dvířek.....	67
Čelní stěna přístroje, ovládací prvky.....	68
Dodávané příslušenství .....	68
<b>Co činit při poruše? .....</b>	<b>69</b>
<b>Servisní služba .....</b>	<b>71</b>
Záruční doba.....	71
<b>Elektrické připojení.....</b>	<b>72</b>
<b>Vestavba .....</b>	<b>73</b>

# Popis přístroje

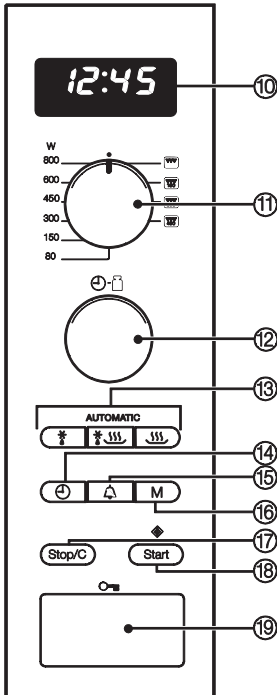
## Vnitřní prostor, příslušenství



- ① dvířka přístroje
- ② dveřová západka
- ③ grilovací topné těleso
- ④ oblast ovládání
- ⑤ otočný talíř

- ⑥ grilovací rošt
- ⑦ táč Gourmet
- ⑧ kryt na pokrm
- ⑨ varná tyčinka

## Ovládací panel



- ⑩ elektronické hodiny s indikací na displeji
- ⑪ volič pro výkon mikrovlny, gril a kombinované programy
- ⑫ otočný volič pro zadání času a hmotnosti
- ⑬ tlačítka automatických programů
- ⑭ tlačítko pro denní čas ☰
- ⑮ tlačítko kuchyňský budík ⚠
- ⑯ místo pro uložení 1- až 3-  
stupňového průběhu programu
- ⑰ tlačítko stop / vymazání
- ⑱ tlačítko start / plus jedna minuta /  
rychlý start (programovatelné) ⬠
- ⑳ otevření dvířek 🔑

# Popis přístroje

## Dodávané příslušenství

### Grilovací rošt

Grilovací rošt je vhodný pro všechny provozní způsoby s použitím i bez použití mikrovlnné trouby, ale **ne** pro sólo provoz mikrovlnné trouby.

Aby nedošlo k zapomenutí grilovacího roštu při použití sólo provozu mikrovlnné trouby, neměl by být rošt uchováván uvnitř mikrovlnné trouby.

### Tác Gourmet

Jedná se o kulatý grilovací tác, který je opatřen nepřilnavou povrchovou úpravou. Pomocí tácu Gourmet můžete připravovat sladké nebo křupavé drobné pečivo nebo malé pokrmy ve velmi krátkém čase.

### Kryt na pokrm

Kryt na pokrm se smí používat pouze při sólo provozu mikrovlnné trouby.

Zabraňuje mimo jiné vysychání pokrmu, znečištění vnitřního prostoru a urychluje proces ohřevu.

### Varná tyčinka

Při ohřívání tekutin je nutno vždy do nádoby vložit varnou tyčinku. Ovlivňuje rovnoměrný ohřev tekutiny.

## Příslušenství k dokoupení

### Skleněná miska

Skleněná miska se z důvodu jejího materiálu hodí pro všechny provozní způsoby. Je teplotně odolná a vhodná pro použití do mikrovlnné trouby.

Pokud grilujete přímo na roštu, je vhodné postavit skleněnou misku pod rošt, aby došlo k zachycení tuků nebo šťávy z grilovaného pokrmu.

Tyto produkty a další příslušenství si můžete objednat na internetu nebo také koupit u servisní služby Miele a u svého specializovaného prodejce Miele.



[www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com)

# Váš příspěvek k ochraně životního prostředí

---

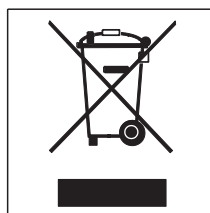
## Likvidace obalového materiálu

Obal chrání přístroj proti poškození během přepravy. Obalové materiály byly voleny s přihlédnutím k hlediskům ochrany životního prostředí a k možnostem jejich likvidace a jsou tedy recyklovatelné.

Vrácení obalového materiálu do materiálového cyklu šetří suroviny a snižuje množství odpadů.

## Likvidace starého přístroje

Staré elektrické a elektronické přístroje obsahují často ještě cenné suroviny. Obsahují ale také škodlivé látky, které byly zapotřebí pro jejich funkčnost a bezpečnost. V komunálním odpadu nebo při špatné manipulaci mohou poškozovat lidské zdraví a životní prostředí. Váš starý přístroj proto v žádném případě nedávejte do komunálního odpadu.



Pro likvidaci starých elektrických a elektronických přístrojů využijte sběrné místo zřízené k tomuto účelu Vaší obcí. Informujte se případně u vašeho obchodníka.

Postarejte se prosím o to, aby byl vyřazený přístroj až do doby odvezení uložen mimo dosah dětí.

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

Tato mikrovlnná trouba odpovídá platným bezpečnostním předpisům. Neodborné použití ovšem může vést ke zranění osob a věcným škodám.

Před uvedením přístroje do provozu si pozorně přečtěte návod k používání. Obsahuje důležité pokyny pro montáž, bezpečnost, používání a údržbu. Tím se ochráníte a zabráníte poškození přístroje.

Miele neodpovídá za škody způsobené nedbáním těchto pokynů.

Návod k používání uschovejte a předejte ho případnému dalšímu majiteli!

### Používání ke stanovenému účelu

► Tato mikrovlnná trouba je určena jen k používání v domácnosti a podobném prostředí.

Přístroj není určený pro používání venku.

► Používejte mikrovlnnou troubu výhradně v rámci běžné domácnosti k rozmrazování, ohřívání, vaření, grilování a zavařování potravin. Všechny ostatní účely použití jsou nepřípustné.



## **Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění**

---

- ▶ Když mikrovlnami sušíte vznětlivé materiály, vypařuje se vlhkost, kterou obsahují. Tím se mohou vysušit a samy vznítit. Mikrovlnnou troubu nikdy nepoužívejte k uchovávání a sušení vznětlivých materiálů.
- ▶ Osoby, které kvůli svým fyzickým, smyslovým nebo duševním schopnostem nebo kvůli své nezkušenosti nebo neznalosti nejsou schopné mikrovlnnou troubu samy bezpečně obsluhovat, musí být při obsluze pod dozorem. Tyto osoby smí přístroj používat bez dozoru jen tehdy, když jim byla jeho obsluha vysvětlena tak, že ho dokáží obsluhovat bezpečně. Musí být schopné rozpoznat a chápat možná nebezpečí chybné obsluhy.

### **Děti v domácnosti**

- ▶ Děti mladší osmi let se nesmí samy pohybovat v blízkosti mikrovlnné trouby, pokud nejsou pod stálým dozorem dospělé osoby.
- ▶ Děti starší osmi let smí mikrovlnnou troubu používat bez dozoru jen tehdy, když jim byla obsluha přístroje vysvětlena tak, že ho dokáží obsluhovat bezpečně. Děti musí být schopné rozpoznat a chápat možná nebezpečí chybné obsluhy.
- ▶ Děti nesmí mikrovlnnou troubu čistit nebo provádět její údržbu bez dozoru.

## **Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění**

---

- ▶ Dávejte pozor na děti zdržující se v blízkosti mikrovlnné trouby. Nikdy nenechte děti, aby si s přístrojem hrály.
- ▶ Nebezpečí udušení! Hrající si děti se mohou omotat obalovým materiálem (např. fóliemi) nebo si ho přetáhnout přes hlavu a udusit se. Ukládejte obalový materiál mimo dosah dětí.
- ▶ Nebezpečí popálení! Dětská pokožka reaguje citlivěji na vysoké teploty než pokožka dospělých. Při grilování s a bez mikrovlnného provozu jsou ohřevný prostor, grilovací těleso a dvířka přístroje velmi horké! Zabraňte dětem, aby se během provozu dotýkaly mikrovlnné trouby.

### **Technická bezpečnost**

- ▶ Poškozená mikrovlnná trouba může ohrozit Vaši bezpečnost. Zkontrolujte ji, zda není viditelně poškozená. Poškozený přístroj v žádném případě neuvádějte do provozu.
- ▶ Jestliže je poškozený připojovací kabel, musí ho nainstalovat kvalifikovaný pracovník pověřený firmou Miele, aby nebyl uživatel vystaven nebezpečí.
- ▶ U zapnuté poškozené mikrovlnné trouby mohou unikat mikrovlny, které představují nebezpečí pro uživatele. Přístroj nepoužívejte, když
  - jsou prohnutá dvířka.
  - jsou volné panty dvířek.
  - jsou na skříni, na dvířkách nebo na stěnách vnitřního prostoru viditelné díry nebo trhliny.

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---


- ▶ Dotyk přípojů pod napětím a změna elektrické a mechanické konstrukce Vás ohrožují a mohou vést k poruchám funkce mikrovlnné trouby. Nikdy neotvírejte plášť přístroje.
- ▶ Aby se přístroj nepoškodil, musí připojovací údaje (napětí a frekvence) na typovém štítku mikrovlnné trouby bezpodmínečně souhlasit s parametry elektrické sítě. Před připojením tato data porovnejte. V případě pochybností se zeptejte kvalifikovaného elektrikáře.
- ▶ Vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely nezajišťují potřebnou bezpečnost (nebezpečí požáru). Pomocí nich mikrovlnnou troubu k elektrické síti nepřipojujte.
- ▶ Elektrická bezpečnost mikrovlnné trouby je zaručena jen tehdy, když je připojena k systému s ochranným vodičem nainstalovanému podle předpisů. Je velmi důležité, aby byl tento základní předpoklad bezpečnosti splněný, aby se vyloučily škody způsobené chybějícím nebo přerušeným ochranným vodičem (např. úraz elektrickým proudem). V případě pochybností nechte domovní elektrickou instalaci zkontrolovat kvalifikovaným elektrikářem.



## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Mikrovlnné trouby zabudované za nábytkovými dvířky provozujte jen při otevřených dvířkách nábytku. Když je přístroj v provozu, dvířka nábytku nezavírejte. Za zavřenými dvířky nábytku se hromadí teplo a vlhkost. Přístroj a skříň pro vestavbu by se tím mohly poškodit. Dvířka nábytku zavřete až poté, co přístroj úplně vychladne.
- ▶ Mikrovlnná trouba nesmí být instalována a provozována na nestabilních místech (např. na lodi).

### Provozní zásady

 **Nebezpečí popálení!** Mikrovlnná trouba je při grilování s nebo bez mikrovlnného provozu horká. Můžete se popálit v ohřevném prostoru, o grilovací topné těleso, připravovaný pokrm, příslušenství nebo dvířka přístroje. Nasaďte si proto vždy při zasunování nebo vyjímání pokrmu a při práci v horkém ohřevném prostoru ochranné rukavice (chňapky).

- ▶ Postarejte se, aby byla jídla vždy dostatečně zahřáta. Čas, který je na to potřebný, závisí na mnoha faktorech jako např. na výchozí teplotě, množství, druhu a jakosti jídla a na změnách receptů. Choroboplodné zárodky, které mohou být v jídlech přítomné, budou usmrceny jen při dostatečně vysoké teplotě (> 70 °C) a při dostatečně dlouhém čase (> 10 minut). Pokud máte pochybnosti, zda se jídlo dostatečně prohřeje, zvolte trochu delší čas.

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

► Je důležité, aby se teplota v jídle rovnoměrně rozložila a byla dostatečně vysoká. Aby se jídlo zahřívalo rovnoměrně, obračejte je nebo míchejte a respektujte vyrovnávací doby uvedené u ohřívání, rozmrazování a vaření. Vyrovnávací doby jsou doby odstátí, během nichž se v jídle rovnoměrně rozloží teplota.

► Uvědomte si, že jsou tyto časy při vaření, ohřívání a rozmrazování v mikrovlnné troubě často mnohem kratší než na vařiči nebo v pečicí troubě.

Příliš dlouhé doby zapnutí vedou k vysoušení a případně samovznícení potravin. Hrozí nebezpečí požáru.

Nebezpečí požáru hrozí i při sušení chleba, žemlí, květin a bylin. Tyto věci v mikrovlnné troubě nesušte!

► Polštáře naplněné obilnými semínky, peckami z třešní nebo gelem apod. se mohou vznítit i poté, co je po nahřátí vyjmete z mikrovlnné trouby. V přístroji je nenahřívejte. Nebezpečí požáru!

► Mikrovlnná trouba není vhodná na čištění a dezinfikování předmětů denní potřeby. Kromě toho vznikají vysoké teploty a při vyjímání hrozí nebezpečí popálení. Nebezpečí požáru!

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

- ▶ Pokud do mikrovlnné trouby nevložíte žádný pokrm nebo jej vložíte špatně, může se přístroj poškodit. Přístroj proto nepoužívejte na přehřívání nádobí nebo na sušení bylin apod.
- ▶ Mikrovlnnou troubu zapněte až poté, co bude ve vnitřním prostoru potravina nebo nádobí na osmahnutí, a provozujte ji jen s nasazeným otočným talířem.
- ▶ V uzavřených nádobách nebo lahvích se při zahřívání vytváří tlak, který může vést k výbuchu. Jídla nebo tekutiny nikdy nezahřívejte v uzavřených nádobách nebo lahvích. Z kojeneckých lahví nejprve odstraňte uzávěr a dudlík.
- ▶ Při zahřívání jídel se teplo vytváří přímo v jídle, tím zůstane nádobí studenější. Zahřívá se jen přenosem tepla z jídla. Po vyjmutí jídla zkontrolujte, zda má požadovanou teplotu. Neříd'te se teplotou nádobí! **Zejména při ohřívání kojenecké výživy dbejte na snesitelnou teplotu!** Kojeneckou výživu po ohřátí dobře promíchejte nebo protřepejte a pak ji vyzkoušejte, aby se dítě nespálilo.

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

► Varná tyčinka přispěje k rovnoměrnému varu tekutiny a tím k včasnému vytváření bublinek páry.



Při vaření, zvláště pak při opakovaném ohřívání tekutin v mikrovlnné troubě se bez použití varné tyčinky může stát, že je sice dosaženo bodu varu, ale ještě nestoupají typické bublinky páry. Tekutina nevře rovnoměrně. Tento takzvaný zpožděný var může vést při vyjímání nádob příp. zatřesení k náhlé prudké tvorbě bublin a tím k náhlému explozivnímu překypění. Nebezpečí popálení!

Tvorba bublin páry může být tak silná, že se mohou sama otevřít dvířka přístroje. Nebezpečí poranění a poškození! Pro ohřívání tekutiny dejte do nádoby vždy přiloženou varnou tyčinku.



## **Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění**

---

▶ Když se ve vnitřním prostoru začne z potravin kouřit, nechte zavřená dvířka přístroje, aby se zadusily případné plameny.

Ukončete postup vypnutím přístroje a vytažením síťové zástrčky.

Dvířka otevřete až po odtažení kouře.

▶ Oleje a tuky se mohou při přehřátí vznítit. Při práci s oleji a tuky nenechte mikrovlnnou troubu nikdy bez dozoru! Nepoužívejte přístroj na fritování. Hořící oleje a tuky nikdy nehaste vodou. Vypněte přístroj a zaduste plameny tím, že necháte zavřená dvířka.

▶ Vznětlivé předměty v blízkosti zapnuté mikrovlnné trouby mohou začít hořet v důsledku vysokých teplot. Přístroj nikdy nepoužívejte na vytápění místností.

▶ Když k přípravě potravin používáte alkoholické nápoje, uvědomte si, že se alkohol při vysokých teplotách odpařuje a může se vznítit na horkých plochách. Nikdy nezahřívejte alkohol v neředěném stavu. Nebezpečí požáru!

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

- ▶ V uzavřených sklenicích a plechovkách vzniká při zahřívání přetlak, v jehož důsledku se mohou roztrhnout. Nepoužívejte mikrovlnnou troubu k zavařování a ohřívání sklenic a plechovek.
- ▶ Ve vnitřním prostoru na teplotě udržovaná nebo uskladněná jídla mohou vysychat a vystupující vlhkost může vést ke korozi mikrovlnné trouby. Může se poškodit také ovládací panel, pracovní deska nebo skříň pro vestavbu. Jídla proto přikryjte.
- ▶ Pro zabránění korozi vždy ihned důkladně odstraňte slaná jídla nebo tekutiny, když se dostanou na nerezové stěny vnitřního prostoru.
- ▶ Vnitřní prostor je po použití horký. Hrozí nebezpečí popálení! Vnitřní prostor a příslušenství vyčistěte, jakmile vychladnou. Kdybyste čekali příliš dlouho, zbytečně by to znesnadnilo a v extrémním případě znemožnilo čištění. Silná znečištění mohou přístroj případně poškodit a dokonce vyvolat nebezpečné situace. Nebezpečí požáru! Viz k tomu prosím upozornění v kapitole "Čištění a ošetřování".

## **Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění**

---

► **Nebezpečí požáru!** Plastové nádoby, které není vhodné pro mikrovlnné trouby, se může zničit a poškodit mikrovlnnou troubu.

Nepoužívejte kovové nádoby, hliníkové fólie, příbory, pokovené nádoby, olovnaté křišťálové sklo, misky s rýhovaným okrajem, plastové nádoby choulostivé na teplo, dřevěné nádoby, kovové svorky, plastové a papírové svorky s drátem uvnitř, plastové pohárky s neúplně odstraněným hliníkovým víčkem (viz kapitola "Doporučené nádoby pro mikrovlnné trouby").

Když použijete tyto předměty, může se poškodit nádoby nebo hrozit nebezpečí požáru.

► **Plastové nádoby na jedno použití musí mít vlastnosti uvedené v odstavci "Doporučené nádoby pro mikrovlnné trouby / Umělá hmota".**

Když ohříváte nebo vaříte potraviny v nádobách na jedno použití z umělé hmoty, papíru nebo jiných hořlavých materiálů, nenechte přístroj bez dozoru.

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

- ▶ Obaly udržující teplo jsou tvořeny mj. tenkou hliníkovou fólií. Tato fólie odráží mikrovlny. Mikrovlny mohou papírovou vrstvu zahřát tak silně, až začne hořet. Neohřívejte v mikrovlnné troubě jídla v obalech udržujících teplo, např. v sáčcích na grilovaná kuřata.
- ▶ Když mikrovlnami zahříváte vejce bez skořápky, může po vaření vysokým tlakem vystříknout žloutek. Nejprve několikrát propíchněte blánu žloutku.
- ▶ Když mikrovlnami zahříváte vejce ve skořápce, mohou se roztrhnout i poté, co je vyjmete z vnitřního prostoru. Vajíčka se skořápkou vařte jen ve speciálním nádobí. Neohřívejte v mikrovlnné troubě vejce uvařená natvrdo.

## **Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění**

---

- ▶ Když budete zahřívat potraviny s pevnou slupkou nebo skořápkou, např. rajčata, párky, brambory na loupačku, baklažány, mohou se roztrhnout. Tyto potraviny nejprve několikrát propíchněte nebo je nařízněte, aby mohla unikat vznikající pára.
- ▶ Pro úpravu pokrmů v mikrovlnné troubě není vhodné nádobí s dutými úchyty a knoflíky poklic. Do dutých prostorů se může dostat vlhkost, takže se vytvoří silný tlak, který dutá tělesa explozivně zničí (výjimka: když jsou dutiny dostatečně odvětrané). Takové nádobí na vaření nepoužívejte.
- ▶ Pro vysoké teploty jsou nevhodné rtuťové nebo kapalinové teploměry – snadno prasknou. Chcete-li zkontrolovat teplotu jídla, přerušete provoz. Na měření teploty jídel použijte vhodný speciální pokrmový teploměr.
- ▶ Pára parního čistícího zařízení se může dostat k součástem mikrovlnné trouby pod napětím a způsobit zkrat. Na čištění přístroje nikdy nepoužívejte parní čistící zařízení.

### **Pro nerezové plochy platí:**

- ▶ Povrch nerezové plochy se poškodí lepidly a ztratí svoji funkci ochrany před znečištěním. Na nerezovou plochu nelepte papírky s poznámkami, průhlednou nebo krycí lepicí pásku ani jiná lepidla.
- ▶ Plocha je náchylná na poškrábání. Dokonce i magnety mohou vyvolat škrábance.

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

### Příslušenství

► Používejte výhradně originální příslušenství Miele. Pokud namontujete jiné součásti, zanikají veškeré nároky ze záruky nebo ručení, které Miele poskytuje.

► Přiložený rošt a táč Gourmet jsou speciálně sladěny s délkou vln mikrovlnné trouby a je možné je použít při grilování s a bez mikrovlnného provozu.

Není možné je však používat společně, protože by se táč Gourmet poškodil. Táč Gourmet postavte vždy přímo na otočný talíř.

► Táč Gourmet bude velmi horký. Táču se dotýkejte pouze s nasazenými ochrannými rukavicemi. Na odložení táču použijte žáruvzdornou podložku.

Rošt je při grilování (s a bez mikrovlnného provozu) horký. Nebezpečí popálení!

► Nepoužívejte současně kryt na pokrm a táč Gourmet, protože by kryt na pokrm byl příliš horký.

## **Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění**

---

### **Příslušenství k dokoupení**

- ▶ Horká skleněná miska by mohla prasknout, pokud byste ji postavily na studené místo, jako např. mramorovou nebo obloženou pracovní desku. Používejte proto podložku.

# Popis funkcí přístroje

---

## Jak fungují mikrovlny?

V mikrovlnném přístroji se nachází magnetron. Magnetron přeměňuje elektrický proud v elektromagnetické vlnění - mikrovlny. Tyto mikrovlny se rovnoměrně rozloží v ohřevném prostoru a dodatečně se odrážejí od stěn tohoto prostoru, které jsou kovové. Tak se dostanou mikrovlny ze všech stran do pokrmu. Zapnutím otáčecího talíře je rozdělování mikrovln zcela optimální.

Aby se mikrovlny mohly dostat do pokrmu, musí se používat nádoby, které je pro mikrovlny propustné. Mikrovlny pronikají porcelánem, sklem, lepenkou, umělou hmotou, ale ne kovem. Nepoužívejte proto žádné nádoby z kovu a nádoby, které jsou kovovými materiály zdobené. Kov odráží mikrovlny, což by mohlo způsobit jiskření a mikrovlny by nemohly být absorbovány.

Vhodnou nádobou pronikají mikrovlny přímo do potraviny. Jelikož potraviny sestávají z četných malých molekul - především molekul vody, jsou tyto molekuly uváděny do silného kmitání, a sice ca 2,5 miliardykrát za jednu sekundu. Tím se vytváří teplo. Teplo vzniká nejprve v okrajové vrstvě a postupuje do prostředí pokrmu. Čím více potravina obsahuje vody, tím rychleji se ohřívá, příp. vaří nebo peče.

Protože teplo vzniká přímo v potravinách, proto

- mohou být vkládány do mikrovlnné trouby bez přidávání tekutin nebo tuku nebo jen s malým přídavkem,
- rozmrazování, ohřívání a vaření a pečení probíhá rychleji než na obvyklém sporáku,
- výživné látky, vitamíny a minerální látky, zůstávají mnohem lépe uchovány,
- přirozená barva a vlastní chuť potravin se téměř nemění.

Výroba mikrovln se zastaví, jakmile je přerušena proces, nebo se otevřou dvířka přístroje. Během procesu přípravy v mikrovlnné troubě zajišťují zavřená dvířka dostatečnou ochranu před únikem mikrovln do volného prostoru.



## Popis výkonu přístroje

### Co umí mikrovlnná trouba?

V mikrovlnném přístroji lze během krátké doby pokrmy rozmrazovat, ohřívat nebo vařit.

Následujícím způsobem můžete přístroj využít:

- Zadáním výkonu mikrovlnné trouby a doby můžete rozmrazovat, ohřívat popř. vařit pokrmy.
- Můžete rozmrazit a následně ohřát popř. uvařit hluboce zmražená hotová jídla.
- Mikrovlnná trouba může být užitečná i jako "malý pomocník", např. při nakynutí těsta, roztopení čokolády a másla, při přípravě dortové polevy, pro zavařování menšího množství ovoce, zeleniny nebo masa.

### Jaké provozní způsoby má mikrovlnná trouba?

#### Sólo provoz mikrovlnné trouby

Tento provozní způsob je vhodný pro rozmrazování, ohřev a vaření.

#### Gril

je ideální pro grilování tenkých plátků, např. steaků nebo klobásy.

#### Kombinace mikrovlnné trouby s grilem

je ideální pro zapékání a opékání pokrmů. Mikrovlnná trouba vaří, gril opéká.

#### Automatické programy

Následující automatické programy jsou k dispozici:

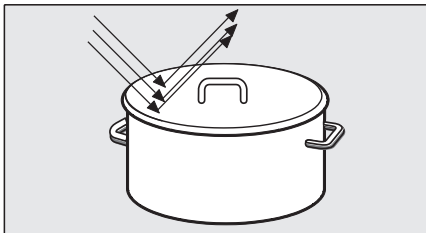
- pět automatických programů (☼: Ad 1 až Ad 5),
- čtyři programy pro zmražené potraviny (☼ ☘☘☘: AC 1 až AC 4),
- a osm programů pro čerstvé potraviny (☘☘☘: AC 1 až AC 8).

Programy jsou závislé na hmotnosti, tzn., musíte ještě vždy zadat hmotnost potravin.

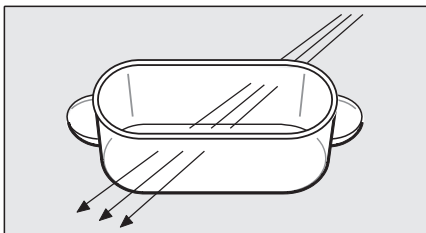
Hmotnost potravin je možné zobrazit buď v gramech (g) nebo v librách (lb) viz ("Změna nastavení přístroje").

# Doporučené nádoby pro mikrovlnné trouby

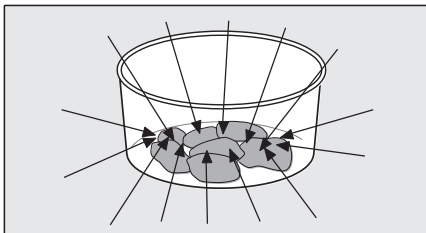
## Mikrovlny



- jsou kovem odráženy.



- pronikají sklem, porcelánem, plastem, papírem.



- a jsou potravinami absorbovány.

**⚠** Nebezpečí požáru! Nádoby, které není určeno pro používání v mikrovlnné troubě, se může zničit a přístroj poškodit.

## Materiál a forma

Materiál a forma nádobí ovlivňují dobu ohřevu, vaření/pečení. Dobře se osvědčily kulaté a oválné mělké nádoby. Rovnoměrnost při ohřevu pokrmů je v těchto formách lepší než v hranatých nádobách.

Nádoby, které má duté úchyty a knoflíky na pokličce, do kterých se může dostat vlhkost, je nevhodné.

Výjimka: Duté prostory jsou dostatečně odvětrávány. Jinak hrozí nebezpečí vzniku tlaku s možností zničení těchto dutých prostorů explozí. Nebezpečí poranění!

## Kov

Kovové nádoby, hliníkové fólie a příbory do mikrovlnného přístroje nepatří a ani nádoby s kovovou povrchovou úpravou (např. ozdobou, jako zlacené okraje, kobaltová modř).

Kov odráží mikrovlny a zabraňuje procesu ohřívání pokrmů.

Nepoužívejte žádné plastové kelímky, které nemají úplně sundačné hliníkové víčko.

# Doporučené nádobí pro mikrovlnné trouby

Výjimka:

- Hotové pokrmy, zabalené v hliníkových miskách,

můžete rozmrazovat nebo ohřívat v mikrovlnné troubě, ale pouze odkryté/bez víčka a miska musí být umístěna minimálně 2 cm od vnitřních stěn mikrovlnné trouby. Pokrm se ohřívá shora. Pokud pokrm vyjmete z hliníkové misky a dáte jej do nádobí vhodného do mikrovlnné trouby, je rozdělení tepla při ohřevu rovnoměrnější.

Při použití hliníkových misek může docházet k praskavým zvukům a k jiskření.

- Kousek hliníkové fólie
- U nestejně silných kusů masa, např. u drůbeže, docílíte stejnoměrného rozmrazování a prohřívání, když v posledních minutách přikryjete tenčí části malými kousky hliníkové fólie.

Fólie musí být vzdálena nejméně 2 cm od vnitřních stěn mikrovlnné trouby. Stěn se nesmí dotýkat!

- Kovové bodce a svorky
- Tyto kovové dílce můžete použít jen tehdy, je-li kus masa mnohem větší než tento kovový předmět.

## Sklo

Ohnivzdorné sklo nebo sklokeramika se hodí velmi dobře.

Křišťálové sklo, obsahující větší množství olova a skleněné misky se zdobenými okraji, mohou v mikrovlnné troubě prasknout. Nejsou tedy vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

## Porcelán

Porcelánové nádobí se hodí dobře.

Nesmí však mít žádné kovové zdobení, např. zlacené okraje a nesmí mít dutá držadla.

## Kamenina

U malované kameniny se musí malovaný vzor nacházet pod glazurou.

Kamenina může být velmi horká!

## Glazura na nádobí, barvy

Některé glazury a barvy na nádobí mohou také obsahovat kovové substance. Proto je takové nádobí pro použití v mikrovlnné troubě nevhodné.

## Dřevo

Dřevěné nádobí není pro použití v mikrovlnné troubě vhodné. Během ohřívání se vypařuje ze dřeva voda, dřevo vysychá a praská.

# Doporučené nádoby pro mikrovlnné trouby

## Umělá hmota

Nádoby z umělých hmot používejte pouze u sólo provozu mikrovlnné trouby.

Nádoby z umělých hmot musí být odolné proti žáru a musí snášet teplotu min. 110 °C.

Umělé hmoty podléhají jinak deformacím a mohou se s pokrmem spojovat.

V obchodech je k dostání speciální nádoby z umělé hmoty, vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

Nádoby z umělé hmoty Melamin není vhodné, protože pohlcuje energii a tím se zahřívá. Proto se při koupi nádobí informujte, z jakého materiálu je nádoby zhotoveno.

Nádoby z pěnové umělé hmoty, např. polystyren, lze používat pro krátkodobé ohřívání pokrmů.

Varné sáčky z umělé hmoty můžete používat k ohřívání a vaření jejich obsahu jen tehdy, když předem propíchnete do těchto sáčků otvory.

Těmito otvory může pak unikat pára a nedochází k nárůstu tlaku a následnému roztržení sáčku.

Nepoužívejte žádné kovové spiny a uzávěry umělohmotné nebo papírové, pokud jsou uvnitř vyztužené drátem. Nebezpečí požáru

## Nádoby na jedno použití

Umělohmotné nádoby na jedno použití musí mít vlastnosti, uvedené v odstavci "Umělá hmota".

Ohříváte-li nebo vaříte-li potraviny v umělohmotných nádobách na jedno použití, z papíru nebo jiných hořlavých materiálů, nenechávejte přístroj bez dozoru.

Z hlediska ochrany životního prostředí nelze nádoby na jedno použití doporučit.

# Doporučené nádoby pro mikrovlnné trouby

---

## Test vhodného nádobí

Pokud si nejste jisti, zda se Vaše skleněné, kameninové nebo porcelánové nádoby hodí pro použití v mikrovlnné troubě, proveďte následující test:

- Doprostřed ohřevného prostoru vložte prázdné nádoby.
- Uzavřete dvířka přístroje.
- Voličem výkonu nastavte 800 W.
- Pomocí voliče pro nastavování času nastavte 30 sekund.
- Stiskněte tlačítko start.

Uslyšíte-li během této doby praskavé zvuky, doprovázené navíc jiskřením, ihned přístroj vypněte (zmáčkněte dvakrát tlačítko Stop/C)!

Nádoby, které vyvolá takovouto reakci, není vhodné do mikrovlnné trouby.

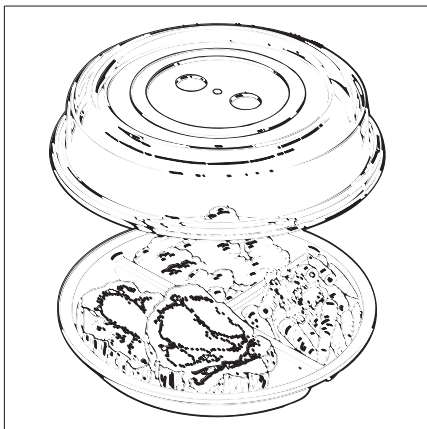
Na vhodnost nádobí z hlediska používání v mikrovlnné troubě se v případě pochybností dotazujte u výrobce nebo prodejce nádobí.

Tímto testem však nemůžete zkontrolovat, zda jsou duté prostory v úchytech dostatečně odvětrány.

## Doporučené nádoby pro mikrovlnné trouby

### Kryt na pokrm

- zabrání nadměrnému úniku vystupující páry, zvláště u delšího vaření, např. brambor,
- urychluje proces ohřívání pokrmu,
- zabraňuje vysychání jídel,
- zabraňuje úniku aromatických látek.
- zabraňuje vzniku nečistot v ohřevném prostoru.



Příkrývejte proto pokrmy vždy pokličkou, vhodnou pro použití v mikrovlnné troubě.

Můžete také použít průhlednou fólii, vhodnou pro mikrovlnné trouby. Běžné fólie, používané v domácnosti, se deformují a v důsledku působení tepla se i spojují s pokrmem.

**⚠** V uzavřených nádobách nebo lahvích se při ohřívání vytváří tlak, který může vést k explozi. Nikdy neohřívajte pokrmy nebo tekutiny v uzavřených nádobách. Uzavřené nádoby, jako např. sklenice s dětskou výživou, vždy otevřete. U kojeneckých lahví sundejte víčko a dudlík.

### Pokrmy nezakrývejte

- při ohřívání obalovaných pokrmů,
- u pokrmů, které mají mít křupavou kůrčičku, např. toasty.

**⚠** Kryt na pokrm se smí používat pouze při sólo provozu s mikrovlnami.

Materiál krytu na pokrm snáší teplotu do 110 °C. Proto je možné použít kryt pouze pro mikrovlnné trouby a to pro sólo mikrovlnný provoz. Při vyšších teplotách se může umělá hmota deformovat a spojit se s pokrmem.

Kryt na pokrm nesmí zcela zakrývat nádobu. Při menším průměru nádoby, kterou kryt zakrývá, se může stát, že pára z pokrmu by se nedostala přes postranní otvory krytu. Kryt se pak hodně zahřeje a může se začít tavit.

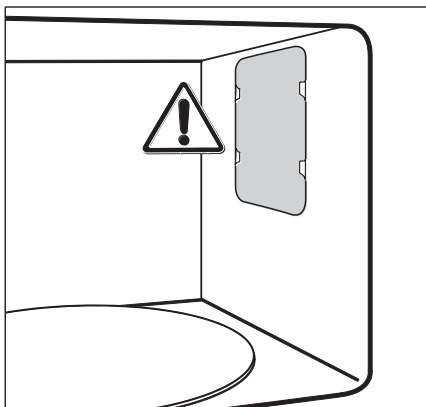
## Před prvním použitím

Předtím, než přístroj uvedete do provozu, ponechte jej po transportu vybalený ca 2 hodiny stát při pokojové teplotě.

Během této doby dojde k vyrovnání teploty mezi přístrojem a okolní teplotou. To je důležité pro pozdější funkci elektroniky přístroje.

**⚠ Nebezpečí udušení!** Hrající si děti se mohou omotat obalovým materiálem (např. fóliemi) nebo si ho přetáhnout přes hlavu a udusit se. Ukládejte obalový materiál mimo dosah dětí.

- ❑ Při vybalování přístroje odstraňte veškerý obalový materiál.



Neodstraňujte kryt na výstupním otvoru pro mikrovlny, který se nachází ve vnitřním prostoru.

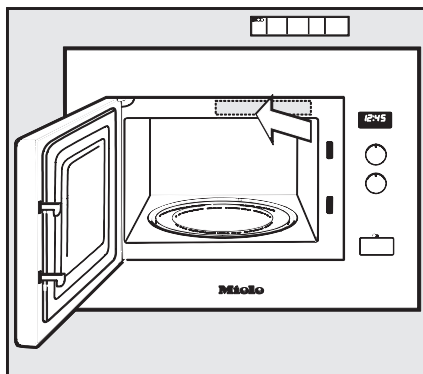
- ❑ Zkontrolujte přístroj, zda není poškozen.

Mikrovlnnou troubu nepoužívejte, pokud

- jsou pokřivená dvířka přístroje.
- jsou povoleny dveřní závěsy.
- se nachází na plášti přístroje, na dvířkách, na těsnění dvířek nebo na stěnách přístroje díry nebo trhliny.


V případě zapnutí přístroje mohou z přístroje vycházet mikrovlny, které mohou být pro uživatele nebezpečné.

- ❑ Vnitřní prostor a příslušenství umyjte houbičkou a teplou vodou.



- ❑ Nalepte přiložený zkrácený návod k použití tak, aby nezakrýval odvětrávací otvory.

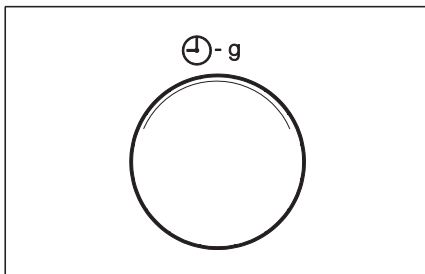
## Indikace denního času

 Mikrovlnná trouba se smí používat pouze v zabudovaném stavu.

### Nastavení denního času

- ❑ Zapojte přístroj do sítě.

Než se nastaví aktuální denní čas, na displeji bliká 12:00 a symbol ⊕. V mezičase čas ubíhá od 12:00, protože se aktivoval při připojení do sítě.



- ❑ Pomocí časového voliče nastavte hodiny.
- ❑ Stiskněte tlačítko ⊕.
- ❑ Nakonec nastavte pomocí časového voliče minuty.
- ❑ Pro potvrzení zadání stiskněte tlačítko ⊕, nebo několik sekund počkejte. Nastavený čas se převezme. Dvojtečka mezi hodinami a minutami bliká.

### Oprava nastavení denního času

- ❑ Stiskněte tlačítko ⊕. Na displeji bliká symbol ⊕ a aktuální hodina svítí na několik sekund.
- ❑ V tomto čase opravte pomocí voliče času hodiny.
- ❑ Pro potvrzení stiskněte tlačítko ⊕ nebo několik sekund počkejte. Bliká symbol ⊕ a na několik sekund svítí minuty.
- ❑ V tomto čase opravte pomocí voliče času minuty.
- ❑ Pro potvrzení stiskněte tlačítko ⊕ nebo několik minut počkejte.

### Vypnutí denního času

- ❑ Podržte stisknuté tlačítko ⊕ až displej ztmavne.

Na displeji se znovu objeví denní čas, pokud podržíte stisknuté tlačítko ⊕.



### Noční vypnutí

Váš přístroj můžete nastavit tak, že se denní čas automaticky každou noc vypne od 23:00 do 4:00 hod.

Pro **aktivaci** nočního vypnutí:

- ❑ Podržte stisknuté tlačítko Stop/C a stiskněte dodatečně tlačítko ⊖.  
Na displeji se objeví **ON**.  
Přístroj zůstává připravený k provozu.

Pro **deaktivaci** nočního vypnutí:

- ❑ Podržte stisknuté tlačítko Stop/C a stiskněte dodatečně tlačítko ⊖.  
Na displeji se objeví **OFF**.

# Obsluha

## Otevření dvířek

- ❑ Stiskněte tlačítko pro otevírání dvířek .

Je-li mikrovlnná trouba v provozu, při otevření dvířek se provoz přerušuje.

## Vložení nádobí do mikrovlnné trouby

Nejlepší je, umístit nádobí doprostřed vnitřního prostoru.

## Otočný talíř

S pomocí otočného talíře se pokrm rovnoměrněji rozmrazí, ohřeje nebo uvaří.

Přístroj provozujte pouze s nasazeným otočným talířem.

Funkce otočného talíře se zapíná při každém použití automaticky.

Potraviny nerozmrazujte, neohřívejte nebo nevařte přímo na otočném talíři. Dbejte na to, aby použité nádobí nebylo větší než otočné dno.

Občas promíchejte pokrm nebo otočte nádobu, aby se pokrm rovnoměrně ohřál.

## Zavření dvířek

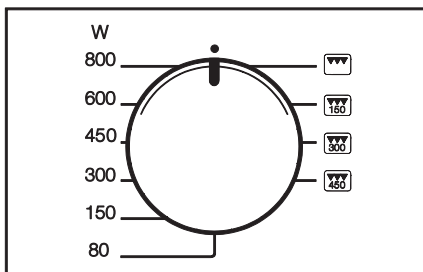
- ❑ Dvířka přístroje přitlačte.


Byla-li dvířka otevřena během provozu, pro opětné spuštění stiskněte tlačítko start.

Pokud dvířka přístroje nejsou správně zavřena, nelze přístroj uvést do provozu.

## Start programu

Volba výkonu mikrovln a času se uskuteční otočením příslušného voliče.



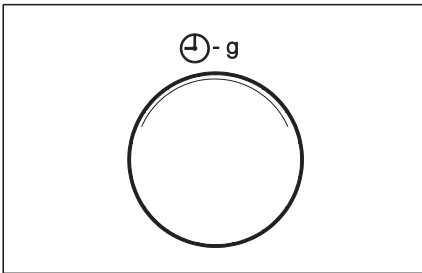
- ❑ Otočte voličem výkonu na požadovaný mikrovlnný výkon. Na displeji svítí  a výkon mikrovln. Bliká 0:00.

Výkon lze volit ze 6 výkonnostních stupňů.

Čím vyšší je výkon, tím více mikrovln proniká do potraviny.

Pokrm, které nelze během ohřevu nebo vaření míchat nebo otáčet, nebo které mají velmi rozdílné složení, ohřívejte na nižší mikrovlnný výkon.

Jen tak se může teplo všude rovnoměrně rozložit. Při poněkud delší době trvání ohřevu lze takto dosáhnout požadovaného výsledku vaření.



- ❑ Časovým voličem nastavte požadovaný čas.

Můžete volit dobu mezi 10 sekundami a 90 minutami.

Výjimka: Je-li nastaven maximální výkon mikrovlnné trouby, můžete nastavit maximální čas 15 minut. Při překročení se výkon sníží automaticky na 450 Wattů a je zobrazen na displeji (ochrana proti přehřátí).

Potřebný čas je závislý na

- výchozí teplotě pokrmu.  
Pokrm z chladničky potřebují k ohřevu nebo k vaření delší dobu, než je tomu u potravin s pokojovou teplotou.
- druhu a vlastnostech pokrmu.  
Čerstvá zelenina obsahuje více vody a potřebuje proto k tepelné úpravě kratší dobu.

- četnost míchání nebo otáčení pokrmu.  
Častějším mícháním nebo otáčením dochází k rovnoměrnějšímu rozložení tepla a pokrm proto potřebuje kratší dobu přípravy.

- množství pokrmu.

Platí:

Dvojitá porce - téměř dvojnásobný čas.

U menšího množství potravin se čas úměrně zkracuje.

- tvaru a materiálu nádobí.

- ❑ Spusťte program tlačítkem start.  
Osvětlení vnitřního prostoru se zapne.

Program můžete spustit pouze tehdy, jsou-li dvířka přístroje zavřená.

## Upozornění "door" (dvířka)

Upozornění "door" na displeji připomíná, že není možné spustit přístroj bez vloženého pokrmu.

Přístroj by se mohl bez vloženého pokrmu poškodit.

Stisknete-li tlačítko start, aniž byste předtím otevřeli dvířka, na displeji se objeví **door**. Pravděpodobně se v přístroji nenachází žádný pokrm, jelikož dvířka přístroje nebyla delší dobu otevřena (ca 20 minut). Start je blokován, dokud se neotevřou dvířka.

# Obsluha

---

## Přerušení programu / pokračování programu

Kdykoliv můžete **program ...**

... **přerušit:**

- ❑ Stiskněte tlačítko Stop/C nebo otevřete dvířka přístroje.

Čas se zastaví.

... **v programu pokračovat:**

- ❑ Zavřete dvířka a stiskněte tlačítko start.

Program pokračuje.

## Změna zadání

Pokud po spuštění programu zjistíte, že ...

... **výkon mikrovln** je nastaven na příliš vysokou nebo nízkou hodnotu:

- ❑ zvolte nový výkon mikrovln.

... **zadaný čas** je příliš krátký nebo příliš dlouhý:

- ❑ přerušete průběh programu (jedním stisknutím tlačítka Stop/C), nastavte voličem času čas nový a pokračujte v programu (stisknout tlačítko start).

nebo alternativně:

- ❑ Za provozu stiskněte tlačítko start, doba přípravy se s každým stisknutím tlačítka start prodlouží o další minuty (výjimka: při maximálním výkonu mikrovln o 30 sekund).

## Zrušení průběhu programu

- ❑ Stiskněte dvakrát tlačítko Stop/C.

## Po ukončení programu

Po ukončení programu zazní zvuková signalizace. Osvětlení vnitřního prostoru zhasne.

V prvních 20 minutách po ukončení programu zazní každých 5 minut krátký upozorňující signál.

- ❑ Chcete-li zvukový signál vypnout předčasně, stiskněte tlačítko Stop/C.

## Automatika udržování teploty pokrmu


Automatika udržování teploty pokrmu se zapne jen tehdy, když po uplynutí průběhu programu s min. 450 W zůstanou zavřena dvířka přístroje a nestisknete žádné tlačítko. Potom se zapne po ca 2 minutách automatika udržování teploty pokrmu při 80 W na max. 15 minut.




Na displeji svítí , 80 W a **H:H**.


Pokud otevřete během průběhu automatiky udržování teploty dvířka nebo stisknete tlačítko příp. budete manipulovat s voličem, program se přeruší.

Funkci automatiky udržování teploty programu nelze nastavit samostatně.

## Rychlý start (programovatelný)

Stisknutím tlačítka start / , spustíte přístroj na max. výkon. Můžete volit mezi třemi uloženými časy:




- ❑ 30 s: 1x stisknout tlačítko start / 
- ❑ 1 min.: 2x stisknout tlačítko start / 
- ❑ 2 min.: 3x stisknout tlačítko start / 

Pokud stisknete po sobě 4x tlačítko start / , ubíhá opět první uložený čas atd.

Pokud stisknete během provozu tlačítko start, doba přípravy se každým stisknutím tlačítka start prodlouží o dalších 30 sekund.

## Programování časů

Uložené časy můžete změnit.

- ❑ Tlačítkem start /  zvolte odpovídající místo uložení (stiskněte 1x, 2x nebo 3x) a držte stisknuté tlačítko start / .
- ❑ Časovým voličem změňte čas. Pokud uvolníte tlačítko start / , probíhá změněný program.

Při výpadku proudu nejsou již Vámi naprogramované časy uloženy, proto je musíte zadat znovu.

## Blokování uvedení do provozu

Blokování uvedení do provozu zabraňuje nežádoucí obsluze přístroje.

### Zapnutí blokování uvedení do provozu

- ❑ Podržte opět stisknuté tlačítko Stop/C až zazní zvukový signál a na displeji se objeví symbol klíče:



Symbol klíče po nějaké chvíli zmizí.

Pokud dojde ke stisknutí libovolného tlačítka nebo k otočení voliče, symbol klíče se znovu objeví na displeji.

Blokování uvedení do provozu je třeba po výpadku elektrického proudu opět zapnout.

### Vypnutí blokování uvedení do provozu





- ❑ Podržte opět stisknuté tlačítko Stop/C, až zazní zvukový signál, pokud chcete vypnout blokování uvedení do provozu.

# Obsluha

---

## Kuchyňský budík

Pro hlídání externích postupů, např. vaření vajíček, můžete nastavit funkci budíku. Nastavený čas ubíhá po sekundách.




- ❑ Stiskněte tlačítko .  
Na displeji bliká 0:00 a svítí symbol .
- ❑ Nastavte požadovaný čas pomocí časového voliče.
- ❑ Pro spuštění tiskněte tlačítko start.  
Nastavený čas budíku ubíhá po několika sekundách i bez startu.
- ❑ Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál, na displeji se zobrazí denní čas a symbol  bliká.
- ❑ Stiskněte jedenkrát tlačítko Stop/C, symbol  zmizí.

## Změna času budíku

- ❑ Stiskněte tlačítko Stop/C.  
Čas budíku se zastaví.
- ❑ Nastavte nový čas budíku, jak je výše popsáno.


## Budík plus proces přípravy

Budík je možné nastavit navíc k probíhajícímu procesu přípravy pokrmu a ubíhá v pozadí.

- ❑ Během procesu přípravy stiskněte tlačítko .  
Na displeji bliká 0:00 a svítí symbol .
- ❑ Časovým voličem nastavte požadovaný čas budíku.
- ❑ Několik sekund počkejte a nastavený budík ubíhá. Po několika sekundách přejde displej k probíhajícímu procesu přípravy. V pozadí ubíhající budík je znázorněn svítícím symbolem .

V tomto případě se pro aktivaci budíku nestiskne tlačítko start, protože tím by se prodloužila o minutu i délka trvání procesu přípravy.

## Vyvolání budíku

- ❑ Stiskněte tlačítko .  
Zobrazí se momentální stav budíku.

## Obsluha - grilování

Pro grilování jsou k dispozici čtyři nastavení a to provoz sólo a tři kombinace s mikrovlnou, při kterém je kombinován gril s určitými výkony mikrovlny.

Je-li celková doba grilování < 15 min., nahřejte gril 5 min. předem.

Po uplynutí poloviny doby grilování otočte plátky masa/ryb, aby obě strany byly stejnoměrně ugrilované. Ploché plátky a kusy je nutno obracet jen jednou, větší, kulaté kusy několikrát.

Doba grilování je pouze orientační, jelikož právě u grilování závisí doba na druhu a tloušťce grilovaného pokrmu a také na požadovaném stupni propečení.

Pokud položíte grilované pokrmy přímo na rošt, je dobré dát pod rošt formu vhodnou do mikrovlnné trouby, aby se mohla zachytit šťáva a tuk z grilovaného pokrmu.

**Tip:** Vhodná je skleněná miska, kterou je možné zakoupit jako příslušenství k dokoupení.

Příložený táč Gourmet není vhodný pro zachycení tuku. Prázdný táč se přehřeje. To poškodí povrchovou úpravu.

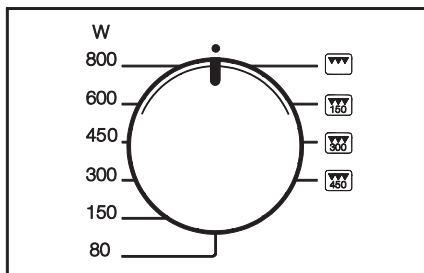
- ❑ Připravovaný pokrm vložte do vhodného nádobí.
- ❑ Postavte rošt a formu vhodnou do mikrovlnné trouby nebo nádobí s pokrmem na otočný talíř.

**⚠** Rošt a nádoby se za provozu zahřívají. Nebezpečí popálení!

Nádoby a rošt se snadněji čistí, pokud je ihned po grilování namočíte do vody s trochou mycího prostředku.

### Grilování bez mikrovln

Tento provozní způsob je ideální pro grilování plochých pečinek, např. steaků nebo malých klobás.



- ❑ Voličem výkonu otočte na symbol . Na displeji svítí symbol pro grilování a bliká 0:00.
- ❑ Voličem času nastavte čas.
- ❑ Stiskněte tlačítko start. Po ukončení průběhu zazní akustická signalizace.

# Obsluha - grilování

## Změna času

Dobu můžete během provozu změnit přerušením průběhu (stiskněte tlačítko Stop/C), změňte čas a pokračujte v programu (stisknutím tlačítka start).

S každým stisknutím tlačítka start se pak během provozu prodlouží čas o další minuty.

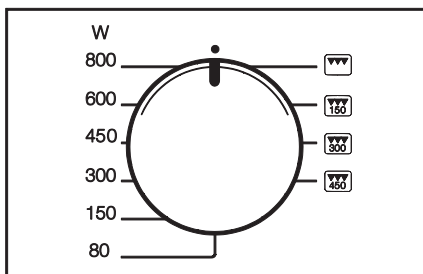
V oblasti grilu se časem zabarví strop modře. To jsou stopy používání, kterým se nedá zabránit, které však nemají žádný vliv na funkci přístroje.



## Kombinace mikrovlnné trouby s grilem

Tento provozní způsob je vhodný pro zapékání a zhnědnutí pokrmu. Mikrovlna vaří a gril způsobuje zhnědnutí (příp. zapečení).

Gril je možné kombinovat s různými výkonnostními stupni mikrovlny a to: 150, 300 a 450 W.

Během provozu je možná kdykoliv změna mezi těmito třemi stupni kombinací, aniž by se musel proces přípravy přerušit.



- Voličem výkonu otočte na požadovanou kombinaci 150, 300 nebo 450. Na displeji svítí , výkon mikrovln a symbol pro grilování . Bliká 0:00.
- Voličem času nastavte čas.
- Stiskněte tlačítko start. Po ukončení průběhu zazní akustická signalizace.

## Změna času

Čas je možné během provozu dle potřeby změnit, k tomu je potřeba přerušit proces přípravy (stisknutím tlačítka Stop/C), změnit čas a pokračovat v procesu přípravy (stisknutím tlačítka start).


Tím se prodlouží proces přípravy během provozu každým stisknutím tlačítka start o další minuty.



## Pokyny pro obsluhu

Tác Gourmet se silně zahřívá. Táciu se proto dotýkejte pouze ochrannými rukavicemi. Pro odložení použijte žáruvzdornou podložku.

## Před prvním použitím

Před prvním použitím naplňte tác 400 ml vody, přidejte 3 až 4 polévkové lžíce octa nebo citronové šťávy a nechejte 5 minut ohřát při nastavení 450 W + gril .

Povrchová úprava tácu Gourmet zajišťuje, aby se daly pokrmy lehce uvolnit a aby se tác následně dobře vyčistil. Vrstvy podobné teflonu jsou náchylné na škrábance a rýhy. Pokrmy proto nekrájejte přímo na tác.

Pro míchání a obracení pokrmů používejte obrabečky ze dřeva nebo plastu. Kovové nebo špičaté předměty poškodí povrchovou vrstvu.

## Pečení / zapékání

Pro pečení masa používejte pouze trochu tuku nebo oleje. Díky povrchové úpravě na povrchu nic neuplí a tak můžete pokrm dietně připravit.

Tác Gourmet nenechávejte při práci s tuky a oleji bez dozoru. Při přehřátí se mohou tuky a oleje vznítit. Nebezpečí požáru!

- ❑ Pokrmy si předem připravte, aby mohly být ihned po rozehrátí vloženy na horký tác.
- ❑ Tác Gourmet položte přímo na otočný talíř.

Tác nestavte na rošt a dbejte vzdálenosti 2 cm od stěny ohřevného prostoru, aby nedošlo k jiskření a poškození tácu a ohřevného prostoru.

- ❑ Tác nahřívejte při 450 W + gril  po dobu asi 5 minut.

Prázdný tác nepřehřívát. Povrch tácu by se mohl poškodit. Při grilování proto nepokládejte tác na rošt, abyste do něj zachytávali tuk.

Pokud při pečení masa používáte olej, můžete olej buď ohřívát společně s tácem, nebo po rozehrátí dát na tác.

Máslo přidávat vždy až po rozehrátí, protože máslo je citlivější na teplotu, než olej a tak může dojít jinak k jeho zhnědnutí.


Maso, drůbež, rybu a zeleninu před vložením na tác Gourmet vždy dobře osušíte.


Tác Gourmet nepoužívejte při vaření nebo ohřívání již uvařených vajec. Vejce mohou prasknout.


# Tác Gourmet


---


## Příklady použití


Tác Gourmet rozehrát na otočném talíři při 450 W + gril  po dobu 5 minut.


Rybí prsty (mražené), 150 g + 2 PL oleje,  z každé strany 3 - 4 minuty.

Hamburger, 2 kusy + 2 PL oleje,  z každé strany 3 - 4 minuty

Krokety (mražené), 10 - 12 kusů + 2 PL oleje,  6 - 8 minut, v průběhu obrátit

Steak, ca 200 g , z každé strany ca 5 minut (podle stupně propečení)

Pizza (mražená), 300 g, , 7 - 9 minut

Pizza, čerstvá, bez předehtání , ca 15 min. (podle oblohy)

## Recepty

Uvedené doby přípravy jsou celkové časy, které jsou nutné pro uvaření / upečení. Časy pro ustálení nebo marinování potravin zde nejsou zahrnuty.

## Croque Monsieur (3 porce)

Doba přípravy: 10 - 15 minut

6 plátků toastového chleba  
30 g měkkého másla  
75 g sýra Ementál, nastrouhaného  
3 plátky šunky

Toasty namazat máslem. Sýr rozdělit na tři plátky toastového chleba, na každý toast položit plátek šunky. Zbývající 3 toasty položit vždy namazanou stranou na šunku. Toasty vložit do tácu Gourmet, který jsme před tím rozehtáli při 450 W + gril a po dobu asi 5 minut. Položit na otočný talíř a při 450 W + gril z každé strany zapékat asi 3 minuty.

Toasty je možné plnit rovněž odkapaným tuňákem a najemno nakrájenými kolečky cibule nebo kolečky ananasu, sýrem a šunkou.

### Zeleninová pánev (3 porce)

Doba přípravy: 25 - 35 minut

2 cibule  
2 PL oleje  
100 g žampionů, očištěných  
150 g malých mrkviček (mražené)  
nebo kolečka mrkve  
100 g růžiček brokolice  
1 červená paprika nebo 100 g paprikových proužků (mražené)  
1 rajče  
sůl, pepř  
30 g strouhaného parmezánu

Cibuli nakrájet na tenká kolečka, papriku rozpůlit, rozčtvrtit, zbavit jádřince a nakrájet na proužky. Rajče nakrájet na kostičky. Tác Gourmet položit na otočný talíř a rozehrát při 450 W + gril po dobu asi 5 minut. Poté přidat olej a kolečka cibule. Tác postavit opět na otočný talíř a zapékat při 450 W + gril po dobu asi 2 minut. Přidat houby, mrkev, brokolici, proužky papriky, kostičky rajčete a koření a promíchat. Dále vařit při 450 W + gril asi 6 minut. Otočit a servírovat posypané parmezánem.

### Bramborové placičky na domácí způsob (2 porce)

Doba přípravy: 25 - 30 minut

400 g oloupaných brambor  
2 malé cibule  
50 g sýra Ementál, nastrouhaného  
sůl, pepř  
20 g másla

Brambory a cibuli nastrouhat nahrubo a smíchat se sýrem, solí a pepřem. Tác Gourmet položit na otočný talíř a rozehrát při 450 W + gril po dobu asi 5 minut. Přidat máslo a nechat rozpustit. Vložit bramborovou směs a přitlačit. Tác Gourmet položit na otočný talíř a vařit při 450 W + gril po dobu asi 8 minut. Otočit a další asi 4 minuty zapékat dozlatova.

Možno dozdobit plátky uzeného lososa se zakysanou smetanou.

## Tác Gourmet

---

### Vepřové filé "Lukullus" (2 porce)

Doba přípravy: 15 - 20 minut

1 vepřové filé (asi 400 g)  
4 proužky prorostlé slaniny  
sůl, pepř  
10 g másla  
200 g žampionů nakrájených na plátky  
200 ml smetany  
2 PL koňaku

Vepřové filé rozkrájet na 4 plátky. Každý plátek osolit a opepřit, pevně zamotat do plátku slaniny, dle potřeby přišpendlit párátkem. Tác Gourmet položit na otočný talíř a rozehrát při 450 W + gril po dobu 5 minut. Přidat máslo a vložit plátky filé. Položit na otočný talíř a vařit při 450 W + gril po dobu asi 3 minut. Maso vyjmout ven, přikrýt a uchovat na teplém místě. Do vývaru přidat houby, smetanu a koňak a dusit při maximálním výkonu asi 4 minuty. Servírovat k připravenému masu.

### Vepřové filé "pikantní"

Doba přípravy: 10 - 12 minut

1 vepřové filé rozkrájet na 4 plátky. Do rozehrátého tácu Gourmet z každé strany péct při 600 W a na stupni grilu 3, 2 – 3 minuty. Poté přidat 50 ml bílého vína, 125 ml smetany, 2 PL klasické moučné jíšky a 150 g sýra Roquefort, zamíchat a péct ještě další 3 minuty.

### Pikantní kuřecí kostičky (3 porce)

Doba přípravy: 25 - 35 minut

600 g kuřecích nebo krůtích prs  
2 PL oleje  
2 PL bílého vína  
2 PL jablečné šťávy  
1 PL citrónové šťávy  
sůl, černý pepř  
1 ČL kari  
1 špetka rozmarýnu, mletého  
1 špetka zázvoru, mletého  
1 špetka cayenského pepře  
1/2 ČL tabasca  
20 g másla

Prsa nakrájet na kostičky o velikosti asi 2 x 2 cm. Ostatní přísady, kromě másla, smíchat a vše nalít přes masové kostičky. Zamíchat a nechat 30 minut odležet. Tác Gourmet položit na otočný talíř a rozehrát při 450 W + gril po dobu asi 5 minut. Přidat máslo, poté okapané masové kostičky. Tác postavit na otočný talíř a péct při 450 W + gril asi 4 minuty, otočit a při nezměněném nastavení grilovat další 4 minuty. Pokud se bude tvořit tolik šťávy, že maso zhnědne jen velmi slabě, pak trochu šťávy odeberte.

### **Filety z lososa "přírodní" (2 porce)**

Doba přípravy: 5 - 10 minut

2 ks lososa (filety á 150 g)

1 PL citrónové šťávy

sůl, bílý pepř

Plátky lososa pokapat citrónovou šťávou a nechat asi 10 minut uležet. Tác Gourmet položit na otočný talíř a rozežhát při 450 W + gril po dobu asi 5 minut. Lososa osušit kuchyňskou papírovou utěrkou, okořenit a vložit do tácu Gourmet a slabě přitlačit. Položit na otočný talíř a péct při 450 W + gril asi 1 1/2 - 2 minuty z každé strany.

Lososa servírovat s rýží, holandskou omáčkou nebo vypečeným máslem a s čerstvým listem hlávkového salátu.

## Tác Gourmet

---

### Ananasový koláč

Doba přípravy: 20 - 25 minut

Těsto:

2 vejce

80 g cukru

1 1/2 zralé banány

30 g nastrouhané čokolády

100 g mouky

3/4 ČL prášku do pečiva

Obloha:

1 konzerva ananasových kousků

(čistá hmotnost ovoce 240 g)

1 1/2 PL hnědého cukru

1 1/2 PL nastrouhaného kokosu

Vejce a cukr promíchat. Banány rozmačkat pomocí vidličky a přidat k vaječné hmotě. Vmíchat mouku smíchanou s namletou čokoládou a práškem do pečiva. Těsto vetřít do tácu Gourmet. Okapané kousky ananasu rozdělit na těsto a posypat cukrem a nastrouhaným kokosem. Tác položit na otočný talíř. Ananasový koláč se peče při 450 W + gril asi 10 minut dozlatova. Nakrájet na 8 kousků.

### Rychlý mandlový dort

Doba přípravy: 20 - 25 minut

Těsto:

100 g mouky

1/2 zarovnané ČL prášku do pečiva

75 g másla nebo margarínu

30 g cukru

Obloha:

750 g másla

100 g nasekaných mandlí

1/3 lahvičky hořkého mandlového

aroma

30 g cukru

1/2 bal. vanilkového cukru

75 ml smetany

Na pomazání:

50 g meruňkové marmelády

Mouku, prášek do pečiva, tuk a cukr uhníst do hladkého těsta. Těsto vložit do tácu Gourmet a přitom vytvořit asi 1 cm vysoký okraj. Tác Gourmet položit na otočný talíř a nechat těsto rozpéci při 450 W + gril po dobu asi 4 minut.

Na oblohu rozpustit máslo, přidat zbývající přísady a nechat asi 5 minut zvolna povařit. Tuto mandlovou hmotu ještě teplou nalít na těsto. Tác Gourmet položit na otočné dno a mandlový koláč péct při 450 W + gril asi 5 minut dozlatova. Poté nechat vychladnout a následně pomazat meruňkovou marmeládou. Nakrájet na 8 kusů.

# Obsluha automatických programů


Všechny automatické programy jsou závislé na hmotnosti pokrmu.

Hmotnost potravin je možné zobrazit buď v gramech (g) nebo v librách (lb) viz ("Změna nastavení přístroje").

Poté, co zvolíte libovolný program, zadejte hmotnost potravin. Mikrovlnná trouba automaticky nastaví čas, který je přiřazen dané hmotnosti.

Dbejte udaných minut při pokojové teplotě (doba ustálení), aby se teplota mohla rovnoměrně rozdělit v pokrmu.

## Automatika rozmrazování

Pro rozmrazování máte k dispozici 5 programů pro různé skupiny potravin (tlačítko ). Doba ustálení je u Ad 3 dle hmotnosti až 30 minut, u ostatních programů asi 10 minut.

Ad 1  steak, kotleta (0,2-0,8 kg)

Ad 2  sekaná (0,2-0,8 kg)

Ad 3  kuře (0,9-1,5 kg)

Ad 4  moučník (0,1-1,4 kg)

Ad 5  chléb (0,1-1,0 kg)

Tento program je obzvlášť vhodný pro rozmrazování nakrájeného chleba. Pokud je to možné, vložte krajíce po jednom do přístroje nebo je v polovině doby při signálu pro otočení od sebe oddělte.

## Automatika vaření

Existují čtyři programy pro zmražené potraviny a osm programů pro čerstvé potraviny. Doba ustálení je vždy přibližně 2 minuty.

Kryt na pokrm použijte pouze čistě u sólo mikrovlnného provozu.


V žádném případě nepoužívejte kryt, když máte zapnutý gril., tzn. u programů AC 4 až AC 8.

Plastový kryt se může zdeformovat a spojit s pokrmem.

## Příprava zmražených potravin




AC 1  zelenina (0,1-0,6 kg)


AC 2  hotová jídla, na míchání (0,3-1,0 kg)

AC 3  nákyp (0,2-0,6 kg)

AC 4  hranolky (0,1-0,3 kg)


## Příprava čerstvých potravin

AC 1  zelenina (0,1-0,6 kg)

AC 2  brambory (0,1-0,8 kg)


AC 3  ryba (0,4-1,2 kg)

AC 4  gril. špíz (0,2-0,8, kg)

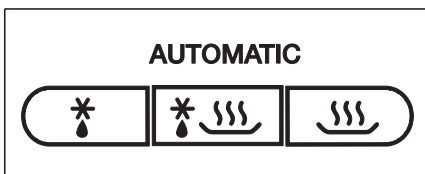
AC 5  gril. kuře (0,9-1,4 kg)

AC 6  kuřecí stehno (0,25-0,75 kg)



AC 7  rybí nákyp (0,6-1,2 kg)



AC 8  nákypy/zapékání, např.: zapékané brambory (0,5-1,5 kg)

## Obsluha automatických programů





Po ukončení programu zazní akustický signál. Osvětlení vnitřního prostoru zhasne.

- ❑ Stiskněte odpovídající tlačítko tak dlouho, až se na displeji objeví požadovaný automatický program: např. pro program AC 5  (rozmražení kuřete) stisknout pětkrát tlačítko .

Na displeji bliká g nebo lb jako výzva pro zadání hmotnosti a svítí program (např. (AC 5) a symboly provozního způsobu ( pro mikrovlnu a  pro gril).

- ❑ Otočným voličem zadejte hmotnost.
- ❑ Stiskněte tlačítko start.


Začne ubíhat odpovídající čas pro danou hmotnost a svítí symboly pro aktuální probíhající provozní způsob ( a/nebo .

Po uplynutí doby přípravy zazní akustický signál.

- ❑ Přerušete program, abyste mohli pokrm promíchat nebo otočit a potom pokračujte v programu.

Dle potřeby můžete naprogramované časy během programu změnit (přerušit program, změnit čas, pokračovat v programu). U všech programů je možné prodloužení pouze o několik málo minut.



Zde jsou uvedeny některé návrhy receptů pro automatické programy „příprava čerstvého pokrmu “, které můžete rozšířit nebo změnit.

Důležité je, že se budete držet daných hmotností pro příslušný program. Pokud hmotnosti překročíte, nebude potravina dostatečně uvařená.

### AC 1 Zelenina

Očištěnou, připravenou zeleninu vložte do mísy. Podle čerstvosti a obsahu vlhkosti přidejte 3-4 polévkové lžíce (PL) vody a trochu soli nebo jiného koření. Zadejte hmotnost včetně vody a vařte v zakryté nádobě. Asi v polovině doby vaření zazní signál pro otočení případně k zamíchání pokrmu.

Při přípravě zeleniny v omáčce zadejte hmotnost včetně přísad na omáčku. Prosím, dbejte maximálních údajů k hmotnosti.

### Mrkev s kerblíkovou smetanou (2 porce)

Doba přípravy: 25 - 35 minut

350 g očištěné mrkve  
5 g másla  
50 ml zeleninového vývaru (instantní)  
75 g crème fraiche  
1 PL bílého vína  
sůl, pepř  
špetka cukru  
1/2 ČL hořčice  
1-2 PL kerblíku, čerstvě nasekaného nebo 1 PL sušeného kerblíku  
ca 1 PL světlé jíšky

Mrkev nakrájíme na pásky (3-4 mm silné) nebo na plátky (3-4 mm). Smícháme máslo, vývar, crème fraiche a všechny zbývající přísady a dáme spolu s mrkví do mísy. Vaříme zakryté, jakmile zazní signální tón přístroje, zamícháme.

Nastavení: čerstvé potraviny

AC 1 

Hmotnost: 525 g

Úroveň: otočný talíř

## Recepty - automatické programy

### AC 2 Brambory

S tímto programem můžete připravit různé druhy brambor – brambory vařené ve slané vodě, brambory ve slupce atd. Prosím, zadejte hmotnost brambor a přidejte tekutinu.

Oloupané brambory dejte do mísy bez vody, trochu posolte a vařte zakryté.

U brambor na loupačku přidejte 1 PL vody. Slupku brambor propíchnout vidličkou a zakryté vařit.

### Zlatožluté brambory (3 porce)


Doba přípravy: 25 - 35 minut

500 g oloupaných brambor  
1 cibule, najemno nakrájená  
10 g másla  
1-2 PL kari koření  
250 ml zeleninového vývaru (instantní)  
50 ml smetany  
125 g hrášku (mraženého)  
sůl, pepř

Brambory nakrájíme na kostičky (ca 3 x 3 cm) nebo použijeme malé brambory. Všechny přísady smícháme ve velké míse.

Vaříme zakryté, jakmile zazní signální tón přístroje vše dobře promícháme a dále dovaříme.

Nastavení: čerstvé potraviny

AC 2 

Hmotnost: 1000 g

Úroveň: otočný talíř

### AC 3 Ryba

#### Rybí kari (4 porce)


Doba přípravy: 35 - 45 minut

300 g ananasu (kostky)  
1 červená paprika  
1 malý banán  
500 g filé z parmice karmínové  
3 PL citrínové šťávy  
30 g másla  
100 ml bílého vína  
100 ml ananasové šťávy  
sůl, cukr, chilli koření  
2 PL světlé jíšky

Rybí filé nakrájíme na kostky, dáme do mísy a pokapeme citrónovou šťávou.

Červenou papriku rozčtvrtíme, odjádříme a nakrájíme na tenké plátky. Oloupeme banán a nakrájíme na plátky. Banán spolu s paprikou a ananasem přidáme k rybě a promícháme. Přidáme máslo. Dále smícháme víno, šťávu, koření a jíšku a taktéž přidáme k rybě do mísy. Vše důkladně promícháme a vaříme zakryté.

Nastavení: čerstvé potraviny

AC 3 

Hmotnost: 1200 g

Úroveň: otočný talíř

### AC 4 Grilovací špíz

#### Vepřové špízy (8 špízů)

Doba přípravy: 25 - 35 minut + 1  
hodina ustálení

1 vepřové filé, ca 300 g  
1 červená paprika  
2 cibule

Na marinádu:  
8 PL stolního oleje  
pepř, sůl, sladká paprika, chilli koře-  
ní

8 dřevěných špejlí

Vepřové filé nakrájejte na 16 malých  
kousků. Odjádřete papriku a nakrá-  
jejte na větší kostky. Cibuli nakrájej-  
te na osminky.

Na špíz napichujte střídavě maso,  
papriku a cibuli.

Na marinádu smíchejte a dobře  
promíchejte přísady a potřete jí špi-  
zy. Nechejte asi hodinu uležet.

Špízy položte na grilovací rošt a za-  
suňte spolu s formou vhodnou do  
mikrovlnné trouby. Asi v polovině  
doby grilování zazní signální tón a  
špízy otočte.

Nastavení: čerstvé potraviny

AC 4 

Hmotnost: každý špíz ca 100 g  
Úroveň: rošt a forma na otočném  
talíři

### Kuřecí špíz na grilu (8 špízů)

Doba přípravy: 25 - 35 minut + 1  
hodina ustálení

4 ks kuřecích prs á ca 120 g  
4 plátky ananasu (kompotovaný)  
16 půlek broskví (kompotovaný)

Na marinádu:

4 PL stolního oleje  
4 PL sezamového oleje  
pepř, sůl,  
½ ČL červené pálivé papriky  
½ ČL kari koření

trochu chilli koření

Podle libosti mletý zázvor nebo ko-  
riandr

8 dřevěných špejlí


Každé kuřecí prso nakrájejte na 8  
kousků. Plátky ananasu taktéž na-  
krájejte na čtvrtky. Půlky broskví  
nechejte dobře okapat.

Na marinádu smíchejte a dobře  
promíchejte přísady.

Střídavě napichujte kousky masa,  
ananas a broskve, špízy potřete  
marinádou a nechejte asi hodinu  
uležet.

Špízy položte na grilovací rošt a za-  
suňte spolu s formou vhodnou do  
mikrovlnné trouby. Asi v polovině  
doby grilování zazní signální tón a  
špízy otočte.

Nastavení: čerstvé potraviny

AC 4 

Hmotnost: každý špíz ca 100 g  
Úroveň: rošt a forma na otočném  
talíři

## Recepty - automatické programy

---

### AC 5 Gilované kuře

Kuře rozpujte. Jako obvykle potřete máslem nebo olejem a okořeňte. Polovičky nejprve položit rozříznutou stranou nahoru na grilovací rošt a zasuňte spolu s formou vhodnou do mikrovlnné trouby. Asi v polovině doby grilování zazní signální tón a půlky otočte a dogrilujte.

### AC 6 Kuřecí stehno

Jako obvykle potřete kuřecí stehna máslem nebo olejem a okořeňte. Položte na grilovací rošt a zasuňte spolu s formou vhodnou do mikrovlnné trouby. Asi v polovině doby grilování zazní signální tón a stehna otočte a dogrilujte.

### AC 5 a AC 6

Aby bylo při grilování dosaženo pěkné barvy, doporučujeme přidat směs koření papriky s kari. Vedle chuti dostane díky této kořenící směsi kůže obzvlášť pěknou zlatohnědou barvu.

### AC 7 Rybí nákyp

#### Rybí nákyp (2 porce)

Doba přípravy: 25 - 35 minut

400 g filé z parmice karmínové  
3 PL citrónové šťávy  
sůl, bílý pepř  
50 g másla  
2 ČL hořčice  
1 cibule, nakrájená najemno  
40 g nastrohané goudy  
20 g strouhanky  
2 PL nasekaného kopru

Rybí filé pokapeme citrónovou šťávou a necháme 10 uležet. Nízkou nákyповou formu vymažeme trochou másla.

Rybu okořeníme solí a pepřem. Rozpustíme máslo (450 W, 40-50 s), smícháme s hořčicí, cibulí, goudou, strouhankou a koprem, vše dobře promícháme a touto směsí potřeme rybu. Pečeme dozlatova.

Nastavení: čerstvé potraviny

#### AC 7

Hmotnost: ca 600 g  
Úroveň: otočný talíř

### Gratin z parmice a rajčat (4 porce)

Doba přípravy: 35 - 45 minut

500 g filé z parmice karmínové  
2 PL citrónové šťávy  
500 g rajčat  
bylinková sůl  
2 ČL drceného organa  
150 g nastrouhané goudy

Rybí filé nakrájíme na kousky, pokapeme citrónovou šťávou a necháme 10 uležet.

Rajčata nakrájíme na čtvrtky a dáme spolu s rybou a polovinou sýra do nákypové formy.

Okořeníme bylinkovou solí a oreganem a smícháme.

Posypeme zbytkem sýra a pečeme nezakryté.

Nastavení: čerstvé potraviny

AC 7 

Hmotnost: ca 1150 g

Úroveň: otočný talíř

### AC 8 Nákypy/zapékání

#### Zeleninový nákyp (4 porce)

Doba přípravy: ca 40 minut

400 g květáku nebo brokolice  
400 g mrkve

Na sýrovou omáčku:

20 g margarínu  
20 g mouky  
300 ml zeleninového vývaru (instantní)  
200 ml mléka  
100 g ementálu (na kostky)  
50 g nastrouhané goudy  
pepř, sůl, muškátový oříšek  
1 PL nasekané petrželky

Květák nebo brokolice nakrájíme na růžičky a mrkev na tenké plátky (3 mm). Zeleninu dáme do nákypové formy (průměr ca 24 cm) a smícháme.

Rozehřejeme margarín, přidáme mouku, za stálého míchání přidáme vývar a mléko. Přidáme kostičky ementálu a necháme lehce povařit tak, až se rozpustí sýr. Okořeníme solí, pepřem a muškátovým oříškem, přidáme petrželku.

Omáčkou polijeme zeleninu, posypeme goudou a pečeme nezakryté.

Nastavení: čerstvé potraviny

AC 8 

Hmotnost: 1500 g

Úroveň: otočný talíř

## Recepty - automatické programy

---

### Zapékané brambory se sýrem (4 porce)

Doba přípravy: 25 - 30 minut

500 g oloupaných brambor

250 ml smetany

125 g crème fraiche

150 g nastrouhané goudy

1 stroužek česneku

sůl, černý pepř, muškát

máslo

Brambory nakrájíme na tenké plátky, smícháme se 2/3 sýra a dáme do máslem a česnekem vymazané nákypové formy (průměr ca 24 cm). Smícháme smetanu s crème fraiche, okořeníme solí, pepřem a muškátem a touto směsí polijeme brambory se sýrem. Posypeme zbytkem sýra a pečeme nezakryté.

Nastavení: čerstvé potraviny

AC 8 

Hmotnost: 1050 g

Úroveň: otočný talíř

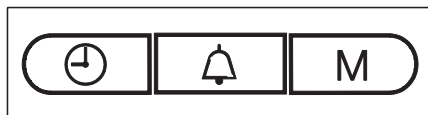
## Uložení vlastního programu (Memory)

Máte možnost, uložit si vlastní program. Toto místo pro uložení můžete využít pro nejčastěji připravovaný pokrm. Program může mít 1 až 3 stupňový průběh (např.: jedna minuta 600 W, potom 2 minuty gril a nakonec 3 minuty 150 W s grilem).

### Programování

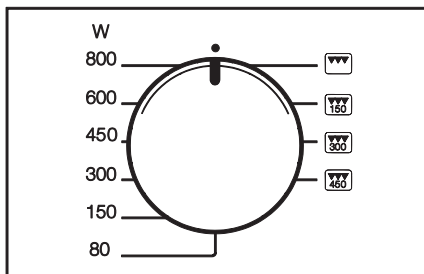
(např.: třístupňový průběh programu)

- ❑ Zvolte nejprve provozní způsob prvního kroku.
- ❑ Poté zvolte dobu trvání.



- ❑ Stiskněte tlačítko M. Na displeji svítí 1 a 2 bliká.
- ❑ Zvolte potom druhý provozní způsob a dobu trvání.
- ❑ Stiskněte opět tlačítko M. Nyní svítí 2 a 3 bliká.
- ❑ Nyní zvolte třetí provozní způsob a dobu trvání. Stiskněte tlačítko M.

Po tomto třetím kroku můžete tlačítkem M listovat Vaším zadáním a kontrolovat.



- ❑ Pro ukončení programování otočte voličem výkonu do pozice 12-hodin.
- ❑ Potom spusťte program, abyste uložili zadání, ale pouze s pokrmem v přístroji nechat program kompletně proběhnout.

Bez pokrmu v přístroji program ihned po startu ukončit (dvakrát stisknout tlačítko Stop/C), aby se nepoškodil přístroj v důsledku chybějícího pokrmu.

Jednostupňový až dvoustupňový program uložíte tak, jak je výše uvedeno: volič výkonu otočit do pozice 12-hodin a následujícím spuštěním programu ukončit programování, přičemž stisknutí tlačítka M ukazuje další krok.

### Oprava zadání

- ❑ Přepište uložený program novým programováním.

## **Uložení vlastního programu (Memory)**

---

### **Vyvolání vlastního programu**

- Voličem výkonu otočte do pozice 12-hodin.
- Stiskněte tlačítko M.
- Stiskněte tlačítko start.

Při výpadku el. proudu již není program uložen a musí se znovu zadat.



## Změna nastavení přístroje

Pro některá nastavení Vašeho přístroje můžete zvolit alternativu.

Jednotlivé nastavení přístroje, které můžete změnit, naleznete v tabulce. Výrobní nastavení je označeno hvězdičkou\*.

Abyste mohly změnit nastavení přístroje, postupujte následovně:



- ❑ Stiskněte tlačítko  $\oplus$  a současně M a podržte je stisknuté, až se na displeji objeví **P 1** a  $\text{v} \equiv$ . Tlačítka uvolněte, neboť pokud budete dlouho čekat, na displeji se opět objeví denní čas.
- ❑ Časovým voličem zvolte nastavení přístroje, které chcete změnit (**P 1** až **P 5** a **P 0**). Voličem otáčejte tak dlouho, až se na displeji objeví požadované nastavení.
- ❑ Stiskněte tlačítko M, abyste povolali nastavení. Na displeji se objeví **5** jako upozornění, že je možné změnit nastavení.
- ❑ Otáčejte časovým voličem, pokud chcete změnit nastavení (viz tabulka) a zadání potvrďte stisknutím tlačítka M (u **P 5** a **P 0** podržet tlačítko M stisknuté asi 4 sekundy).

Změna nastavení přístroje se uloží. Na displeji se opět objeví **P** a číslo nastavení přístroje.

Nyní můžete změnit stejným způsobem další nastavení přístroje.

- ❑ Vaše změny ukončete stisknutím tlačítka Stop/C.


Při výpadku proudu zůstanou změny nastavení přístroje uloženy.

## Změna nastavení přístroje

Nastavení přístroje		Možnosti nastavení (* nastavení z výroby)	
<b>P 1</b>	noční vypnutí	<b>S 0 *</b> <b>S 1</b>	Noční vypnutí je vypnuto. Noční vypnutí je zapnuto. V čase od 23 do 4 hodin je denní čas vypnutý.
<b>P 2</b>	automatické udržování teploty pokrmu	<b>S 1 *</b> <b>S 0</b>	Automatické udržování teploty pokrmu je zapnuto. Automatické udržování teploty pokrmu je vypnuto.
<b>P 3</b>	upozornění "door" (dvířka)	<b>S 1 *</b> <b>S 0</b>	Upozornění "door" (dvířka) se objeví, pokud nebyla dvířka otevřena asi 20 minut. Start je blokován. Upozornění "door" (dvířka) se neobjeví.
<b>P 4</b>	upozorňující signál	<b>S 1 *</b> <b>S 0</b>	V prvních 20 minutách po ukončení programu zazní každých 5 minut upozorňující signál. Upozorňující signál je vypnutý.
<b>P 5</b>	výstavní provoz (pro prezentaci přístrojů v prodejnách nebo na výstavách)	<b>S 0 *</b> <b>S 1</b>	Výstavní provoz není aktivní. Pokud je aktivovaný výstavní provoz deaktivován, na displeji se objeví krátce __ __ . Výstavní provoz je aktivní. Při dotyku jednoho tlačítka nebo voliče se na displeji krátce objeví <b>MES_</b> . Přístroj je možné obsluhovat, avšak mikrovlna a gril jsou neaktivní.
<b>P 6</b>	jednotka hmotnosti	<b>S 0 *</b> <b>S 1</b>	Hmotnost potravin bude zobrazena v gramech (g). Hmotnost potravin bude zobrazena v librách (lb).
<b>P 0</b>	nastavení z výroby	<b>S 1 *</b> <b>S 0</b>	Nastavení z výroby se opět obnovilo nebo nebylo změněno. Nastavení z výroby bylo změněno.


Pro ohřev potravin zvolte prosím následující výkon mikrovlnné trouby:

Nápoje..... 800 W  
Pokrmy..... 600 W  
Kojenecká a dětská výživa..... 450 W

 Dětská a kojenecká výživa nesmí být horká, ohřívajte ji proto na 450 W po dobu 1/2 až 1 min.

### Rady pro ohřívání

Pokrmy ohřívajte zakryté, pouze smažené ohřívajte odkryté.

 Uzavřené sklenice vždy otevřete. U lahvíček s dětskou výživou vždy sundajte víčko.

Kojenecké láhve ohřívajte jen po sundání víčka a dudlíku.

Při ohřívání tekutin vložte do nádoby přiloženou varnou tyčinku!

Neohřívajte v mikrovlnné troubě natvrdo uvařená vejce, ani oloupaná. Mohou prasknout.

Pokrmy z chladničky potřebují k ohřevu delší čas, než pokrmy s teplotou místnosti. Potřebný čas pro ohřívání závisí na vlastnostech, množství a výchozí teplotě pokrmu.

Dbejte na to, aby pokrmy byly vždy dostatečně ohřáté.

Pokud máte pochybnosti o tom, zda budou pokrmy dostatečně ohřáté, zvolte raději o něco delší čas.


Větší množství pokrmů během ohřívání několikrát zamíchejte, příp. obraťte. Vnější vrstvy pokrmu promíchejte doprostřed, protože vrstvy na okrajích se ohřívají rychleji.

### Po ohřátí

Pozor při vyjímání nádobí! Může být horké.

Nádobí není ohříváno mikrovlnami (s výjimkou žáruvzdorných kameninových nádob), nýbrž přenosem tepla z pokrmu.

Po ohřátí je nutno pokrmy nechat několik minut stát při pokojové teplotě, aby se teplo v pokrmu stejnoměrně rozdělilo. Teploty se vyrovnají.

 Po ohřátí pokrmů, zvláště kojenecké nebo dětské výživy, je nutno pokrm bezpodmínečně zamíchat nebo protřepat a zkontrolovat teplotu pokrmu nebo nápoje, zda se již dá jíst nebo pít!

## Vaření

Pokrm vložte do mísy, vhodné pro použití v mikrovlnné troubě a vařte přikryté.

Pro vaření je dobré zvolit nejprve výkon 800 W a k dalšímu šetrnému tepelnému zpracování 450 W.

Pro uvedení do varu takových potravin, jako je **mléčná rýže** nebo **krupice**, nejprve nastavte 800 W a poté 150 W.

### Tipy při přípravě

Doba úpravy zeleniny závisí na jejích vlastnostech. Čerstvá zelenina obsahuje více vody a proto je její zpracování rychlejší.

K zelenině, která byla uskladněná, přidejte trochu vody.

Potraviny z chladničky potřebují delší dobu přípravy, než potraviny s pokojovou teplotou.

Během vaření pokrm promíchejte nebo obraťte. Tím dojde k rovnoměrnějšímu rozložení teploty.

Potraviny, které se snadno kazí, jako např. ryby, je třeba vařit dostatečně dlouho.

Při přípravě těchto potravin dodržujte uvedené doby tepelné úpravy.

**Potraviny s pevnou slupkou** nebo **kůží**, jako např. rajčata, párky, brambory ve slupkách, je nutno několikrát propíchnout nebo naříznout, aby mohla volně unikat vznikající pára a potraviny nepraskly.

Vaření vajec je možné pouze se speciálním nádobím do mikrovlnné trouby. Vejce jinak prasknou, třeba ještě i po vyjmutí z přístroje.

Vejce bez skořápky lze připravovat, avšak žloutek je nutno předem několikrát propíchnout jehlou. Žloutek může jinak po uvaření v důsledku vysokého tlaku vystříknout.

### Po přípravě

Pozor při vyjímání nádobí! Může být horké.

Nádobí není ohříváno mikrovlnami (s výjimkou žáruvzdorných kameninových nádob), nýbrž přenosem tepla z pokrmu.

Ponechte pokrm po vaření několik minut odstát při pokojové teplotě, aby se mohlo teplo uvnitř pokrmu rovnoměrně rozdělit. Dojde k vyrovnání teplot.

# Rozmrazování / rozmrazování a ohřev, vaření

Rozmražené potraviny znovu nezmrázujte. Ihned je spotřebujte, protože potraviny ztrácí na kvalitě a začnou se kazit. Jakmile potraviny tepelně upravíte - uvaříte nebo upečete, můžete je opět zmrazit.

## Rozmrazování

Pro rozmrazení potravin zvolte prosím následující výkon mikrovlnné trouby:

- 80 W  
pro rozmrazování velmi citlivých potravin, jako je smetana, máslo, šlehačkové nebo krémové dorty, sýr.
- 150 W  
pro rozmrazování ostatních potravin.

Zmražené potraviny vyndejte z obalu ven a vložte je do nádoby vhodné pro použití v mikrovlnné troubě a rozmrazujte je odkryté. Po uplynutí poloviny doby potřebné pro rozmrazování potraviny obraťte, oddělte od sebe nebo zamíchejte.

Pro rozmrazování masa je nutno zmražené, vybalené maso položit na obrácený talíř do skleněné nebo porcelánové nádoby tak, aby mohla z masa odtékat šťáva. Během rozmrazování otočit.

Při rozmrazování dbejte obzvláště na čistotu. Nepoužívejte rozmraženou tekutinu. Nebezpečí salmonelózy!

Maso, drůbež a ryba nemusí být pro následnou přípravu zcela rozmrazeny. Stačí, když jsou potraviny lehce rozmražené. Povrch je pak dostatečně měkký, aby přijal koření.

## Rozmrazování a ohřívání příp. vaření

Hluboko zmražené potraviny lze rozmrazovat a následně ohřívát příp. vařit.

Zvolte nejprve výkon 800 W a následně 450 W.

Potraviny vyjmout z obalu ven a vložit do nádobí, vhodného pro mikrovlnnou troubu a rozmrazovat přikryté a přikryté také ohřívát příp. vařit. Výjimka: steaky ze sekané vařit v odkryté nádobě.

Pokrmu obsahující hodně vody, jako např. polévky nebo zeleninu, několikrát promíchat. Plátky masa po uplynutí poloviny doby opatrně oddělit od sebe a obrátit. Ryby je rovněž třeba po uplynutí poloviny doby obracet.

## Po rozmrazení a ohřátí příp. vaření

Ponechte potraviny stát po dobu několika minut při pokojové teplotě, aby se teplota mohla v pokrmu rovnoměrně rozdělit.

# Zavařování

V mikrovlnné troubě můžete zavařovat do sklenic menší množství ovoce, zeleniny a masa. Přípravu proveďte obvyklým způsobem. Sklenice nesmí být naplněny více než 2 cm pod okraj.

Sklenice uzavírejte jen takovými sponami, které jsou vhodné do mikrovlnné trouby nebo průhlednou lepicí páskou.

Nikdy nepoužívejte kovové spony nebo sklenice se šroubovacími uzávěry!

Konzervy nejsou pro zavařování vhodné. Vzniká přetlak. Konzervy mohou prasknout. Nebezpečí poranění a nebezpečí poškození!

Nejvhodnější je, zavařovat maximálně tři půllitrové sklenice. Postavte je na otočné dno, které zapněte, aby obsah sklenic začal stejnoměrně perlit.



Při výkonu 800 W zahřívejte obsah sklenic tak, až se začnou stoupat vzhůru bublinky. K tomu potřebný čas závisí na

- výchozí teplotě obsahu sklenic.
- počtu sklenic.

Doba potřebná k tomu, aby se plynule tvořily bublinky ve všech sklenicích při malé vzdálenosti sklenic od sebe, činí u

- 1 sklenice..... ca 3 min.
- 2 sklenic..... ca 6 min.
- 3 sklenic..... ca 9 min.

U ovoce a okurek tato doba k zavaření postačí.

U zeleniny po začátku tvorby bublinek výkon mikrovlnné trouby snižte na 450 W a

- mrkev nechat ještě dojít po dobu ca 15 minut a
- hrášek ještě po dobu ca 25 minut.

## Po zavaření

sklenice vyjměte z ohřevného prostoru ven a přikryté utěrkou je nechejte stát po dobu 24 hodin v místě, kde není průvan.

Spony příp. lepicí pásku sejměte a zkontrolujte, zda jsou všechny sklenice řádně uzavřeny.

---

## Příklady použití

Potravina	Množství	Výkon MV (watt)	Čas (min)	Poznámka
rozpuštění másla/margarínu	100 g	450	1:00 -1:15	roztopit nezakryté
rozpuštění čokolády	100 g	450	3:00 - 3:30	roztopit nezakryté, občas zamíchat
rozpuštění želatiny	1 bal. + 5 PL vody	450	0:15 - 0:30	rozpouštět nezakryté, občas zamíchat
příprava dortové polevy	1 bal. + 250 ml tekutiny	450	4-5	nezakryté ohřát, občas zamíchat
kvasnicové těsto	těsto ze 100 g mouky	80	3-5	nechat zakryté nakynout
příprava popcornu	1 PL (20 g) kukuřice na popcorn	800	3-4	kukuřici dát do 1-l sklenice, připravovat zakryté, potom posypat práškovým cukrem
čokoládová pusinka	20 g	600	0:10-0:20	nezakryté na talíři
aromatizace salátových omáček	125 ml	150	1-2	nezakryté nechat jemně nahřát
temperování citrusových plodů	150 g	150	1-2	nezakryté položit na talíř
pečení špeku (ke snídani)	100 g	800	2-3	nezakryté položit na papír na pečení
částečné rozmrazení zmrzliny, pro lepší porcování	500 g	150	2	nezakryté vložit do přístroje
odstranění slupky z rajčat	3 kusy	450	6-7	Rajčata v horní části nakrojit do kříže, ohřát zakryté v troše vody, stáhnout slupku. Rajčata mohou být velmi horká!
příprava jahodové marmelády	300 g jahod 300 g želatinného cukru	800	7-9	smíchat ovoce a cukr, vařit ve vysoké nádobě
rozmražení pečiva, potom rozpečení	2 kusy	150+gril gril	1-2 4-6	nezakryté rozmrazit na roštu, v polovině doby otočit

MV = mikrovlna

**U všech údajů se jedná o orientační hodnoty.**



## Testovací pokrmy

testovací pokrmy podle EN 60705	Výkon MV (W) + gril / aut. program	doba (min.) / hmotnost	doba klidu* (min.)	Poznámka
rozmrazení malin 250 g	150	7	3	rozmrazovat nezakryté
rozmrazení hovězí sekané 500 g	150	12	5 - 10	rozmrazovat nezakryté, v polovině doby otočit
příprava sekané pečeně 900 g	600 450	6 11	5	nádoba: Pyrex 03.838.80, délka 28 cm, připravovat nezakryté
zapékané brambory, 1105 g	AC 8	1100 g	5	Nádoba: Pyrex 03.827.80
příprava piškotu 475 g	600	8	5	nádoba: Pyrex 03.827.80, připravovat nezakryté
grilované kuře, 1200 g, mražené	AC 5	1200 g	2	grilovací rošt a pod něj zasunout formu vhodnou do mikrovlnné trouby, prsní stranou nejprve dolů, v půlce doby přípravy otočit
příprava vaječného krému, 1000 g	300	28	120	nádoba: Pyrex 07.227.85 (21 x 21 cm)

MV = mikrovlna

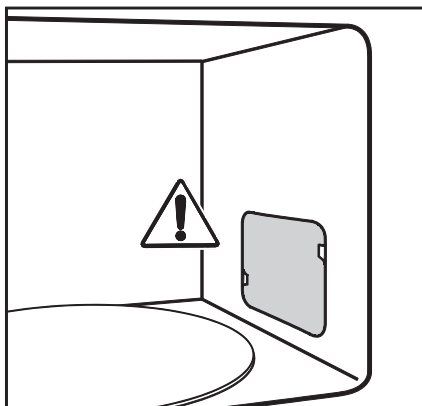
\* Doba ustálení, kdy se teplota v pokrmu rovnoměrně rozprostře.

## Čištění a ošetřování

Před čištěním mikrovlnnou troubu nejprve odpojte od elektrické sítě (např. vytažením síťové zástrčky ze zásuvky).

K čištění mikrovlnné trouby nepoužívejte v žádném případě napařovací čisticí stroje.

Pára se může dostat k elektricky vodivým součástem mikrovlnné trouby a způsobit zkrat.



### Ohřevný prostor, vnitřní strana dvířek

Ohřevný prostor je po použití přístroje horký. Nebezpečí popálení!

Čistíte ohřevný prostor, jakmile vychladne. Příliš dlouhé čekání zbytečně znesnadňuje čištění a v extrémních případech je vyčištění takřka nemožné.

Silné znečištění může způsobit poškození přístroje a dokonce vyvolat nebezpečné situace. Nebezpečí požáru!

Ohřevný prostor a vnitřní stranu dvířek můžete otírat a vytírat jemným čisticím prostředkem nebo vodou s přidáním čisticího prostředku na ruční mytí nádobí. Poté vysušit jemnou utěrkou.

Při silnějším znečištění v přístroji ohřívejte 2 nebo 3 minuty sklenici vody, až začne vřít. Pára se v ohřevném prostoru srazí, čímž změkčí nečistoty.

Nyní můžete s trochou mycího prostředku nečistoty snadněji setřít.

Neodstraňujte kryt před výstupem mikrovln uvnitř přístroje a stejně tak fólii na vnitřní straně dvířek.

Do větracích štěrbin přístroje se nesmí dostat ani voda ani žádné předměty.

Ohřevný prostor nevytírejte příliš namokro, protože by voda mohla proniknout do otvorů uvnitř přístroje.

Nepoužívejte žádné prášky na drhnutí, protože by se materiál poškrábal.

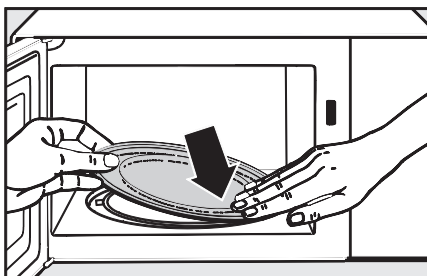
Zápach v ohřevném prostoru lze neutralizovat, nechá-li se uvnitř po dobu několika minut vařit šálek vody s trochou citrónové šťávy.

## Čištění a ošetřování

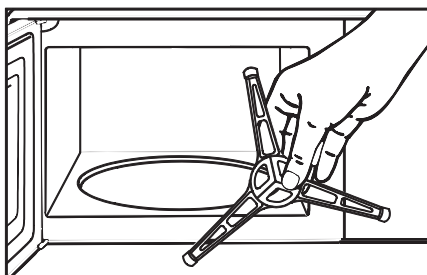
Dvířka a těsnění dvířek udržujte v čistotě a neustále je kontrolujte, zda nedošlo k jejich poškození.

Přístroj s poškozenými dvířky není možné do doby odstranění závady vyškoleným servisním technikem používat.

Pro vyčištění ohřevného prostoru můžete:



- ❑ Otočný talíř před čištěním vyjmout ven a umýt v myčce na nádobí nebo vyčistit vodou s přidáním trochy prostředku na ruční mytí nádobí.



- ❑ Vyčistíte otočný kruh pod otočným talířem a pod ním se nacházející dno ohřevného prostoru. Jinak by se otočný talíř otáčel trhavými pohyby.

- ❑ Čistěte pravidelně kontaktní plochy mezi otočným talířem a otočným kruhem.

Neotáčejte rukou otočným křížem, protože tím můžete poškodit pohonný motor.

### Čelní stěna přístroje, ovládací prvky

Do větrací spáry rámu se nesmí dostat žádná voda ani jakékoliv předměty.

Odstraňujte nečistoty na čelní stěně přístroje nejlépe ihned. Pokud zůstávají nečistoty na povrchu déle, za jistých okolností se pak nedají odstranit a povrch se tak může zbarvit nebo změnit.

Čelní stěnu přístroje čistěte čistou houbovou utěrkou, prostředkem na ruční mytí nádobí a teplou vodou. Nakonec ji vysušte jemnou utěrkou. Pro čištění můžete použít také čistou, vlhkou utěrku z mikrovlákna bez použití čisticího prostředku.

Všechny povrchy jsou náchylné na poškrábání. Všechny povrchy se mohou zbarvit nebo změnit, pokud přijdou do kontaktu s nevhodným čisticím prostředkem.

# Čištění a ošetřování

---

## Aby se zabránilo poškození povrchu, nepoužívejte žádné:

- čisticí prostředky obsahující sodu, čpavek, kyseliny a chlór,
- čisticí prostředky na odstranění vodního kamene,
- prostředky na drhnutí (prášek na drhnutí, tekutý písek),
- čisticí prostředky obsahující rozpouštědla,
- čisticí prostředky na nerez,
- čisticí prostředky do myček na nádobí,
- sprejů na čištění pečicích trub,
- čisticí prostředky na sklo,
- drsné houbičky a kartáče, např. houbičky na hrnce nebo již používané houbičky, které mohou obsahovat zbytky prostředky na drhnutí,
- ostré žiletkové škrabky!

## Dodávané příslušenství

### Varná tyčinka

Varnou tyčinku můžete umývat i v myčce na nádobí.

### Kryt na pokrm

Kryt umyjte po každém použití. Kryt je možné umývat v myčce nádobí. Při kontaktu s určitými přírodními barvivy, např. z mrkve, rajčat a kečupu, se však může zbarvit. Zabarvení nemá žádný vliv na funkci krytu.

## Rošt

Rošt je vhodný pro mytí v myčce nádobí.

Nečistoty, které nelze umýt, odstraňte pomocí prostředku na čištění nerez.

## Tác Gorem

Tác Gourmet čistěte horkou vodou, hadříkem a přípravkem na mytí nádobí rozpouštějící tuk.

V žádném případě nepoužívejte kovové houbičky, drátěnky, prostředky na drhnutí nebo agresivní čističe.

Tác neumývejte v myčce na nádobí.


Po přípravě pokrmů s intenzivní vůní můžete tác Gourmet naplnit vodou a citrónovou šťávou a zahřívat v mikrovlnné troubě na maximální výkon po dobu 2 - 3 minut a následně jej vypláchnout čistou vodou.

## Příslušenství k dokoupení

### Skleněná miska

Skleněná miska je vhodná pro mytí v myčce nádobí.

Nepoužívejte žádné drhnuocí prostředky.

 Opravy elektrických přístrojů mohou provádět jen odborníci školení výrobcem. Neodborně provedené opravy mohou uživatele vystavit značnému nebezpečí.

Následující závady však můžete odstranit sami:

### Co udělat, když...

#### ... nelze spustit program?

Zkontrolujte,

- zda jsou dvířka přístroje řádně uzavřena.
- zda není aktivováno zablokování zprovozní (viz "Zablokování zprovoznění").
- zda není na displeji zobrazeno "door". Dvířka nebyla delší dobu otevřena (ca 20 minut) viz "upozornění door" (dvířka).
- zda byla řádně zastrčena síťová zástrčka přístroje do zásuvky.
- zda jsou zapnuty pojistky domovní instalace (příp. zavolejte elektrikáře nebo servisní službu, viz kapitola "Servisní služba").

#### ... po ukončení programu jsou slyšet zvláštní zvuky?

Nejedná se o závadu!

Po ukončení programu ještě nějakou dobu běží ventilátor, aby se nestrážela vlhkost v ohřevném prostoru nebo na ovládacím panelu.

Ventilátor se automaticky vypne.

#### ... je tmavý displej?

Zkontrolujte,

- zda není vypnut denní čas (podržte několik sekund stisknuté tlačítko ⊕).
- zda není zapnuto noční vypínání.

#### ... se otočný talíř otáčí trhavými pohyby?

- Zkontrolujte, zda se mezi kolečky otočného kruhu a dnem ohřevného prostoru nenachází nečistoty.
- Zkontrolujte, zda nejsou zaneseny kontaktní plochy mezi otočným dnem a unášěče.  
Nečistoty odstraňte.

#### ... po uplynutí nastaveného času není pokrm dostatečně rozmražen, ohřát příp. uvařen?

- Zkontrolujte, zda byl pro zvolený čas zvolen také odpovídající výkonnostní stupeň.  
Čím nižší výkonnostní stupeň, tím delší je potřebný čas.
- Zkontrolujte, zda nebyl program jen přerušen a nebylo zapomenuto jej znovu spustit.

## Co činit při poruše?

### ... funguje provoz mikrovlny, ale osvětlení vnitřního prostoru ne?

- ❑ Přístroj můžete obsluhovat jako obvykle, ale je vadná žárovka. Pokud budete chtít žárovku vyměnit, informujte servisní službu.

### ... za provozu mikrovlnné trouby je slyšet zvláštní zvuky?

Zkontrolujte,

- ❑ zda nebyl pokrm přikryt hliníkovou fólií.  
Tuto fólii odstraňte.
- ❑ zda případné jiskření není vyvoláno použitím kovového nádobí, viz "Doporučené nádobí pro mikrovlnné trouby".

### ... pokud nesouhlasí na displeji denní čas?

Pokud trval výpadek proudu déle než několik sekund, nastaví se čas na 12:00.

Denní čas se musí znovu nastavit.

- ❑ Opravte denní čas.

### ... pokrm příliš rychle vychladne?

V mikrovlnné troubě vzniká teplo nejprve v okrajových vrstvách pokrmu a pak se šíří doprostřed.

Byl-li pokrm ohříván zapnutím vysokého výkonu, může být již na povrchu horký, ale ne uvnitř. Po dobu vyrovnávání teplot, přechází teplo postupně dovnitř pokrmu a na povrchu se ochlazuje. Proto se doporučuje, a to zvláště u pokrmů různého složení, např. menu, zapnout

nižší mikrovlnný výkon a o to delší čas ohřevu.

### ... se mikrovlnná trouba během procesu vaření, ohřívání nebo rozmrazování vypne?


Příčinou může být nedostatečná cirkulace vzduchu.

Zkontrolujte,

- ❑ zda není uzavřen přívod a odvod vzduchu.

Případné předměty je nutno odstranit. Při přehřívání přístroje může dojít z bezpečnostních důvodů k jeho vypnutí. Po určité fázi ochlazení, lze v procesu tepelného zpracování pokračovat.

Pokud by se přístroj opakovaně vypínal, je nutno o tom uvědomit servisní službu.

 Pokud nebylo možno ani po předcházejícím vysvětlení poruchu odstranit, je nutno přivolat servisní službu. V žádném případě neotvírejte plášť přístroje!

Mikrovlnnou troubu smí opravovat jen kvalifikovaní odborníci, vyškolení u výrobce.

Vyskytne-li se závada, kterou nemůžete sami odstranit, informujte

- **svého prodejce Miele**

nebo


- **servisní službu Miele**  
na telefonu: 543 553 134-5 nebo  
zelená linka 800 169 431.

Servisní služba potřebuje znát typ a výrobní číslo Vašeho přístroje. Oba údaje naleznete na typovém štítku, který se nachází na vnitřní straně čelní stěny.

### **Záruční doba**

Záruční doba na mikrovlnnou troubu činí 2 roky.

## Elektrické připojení

 Před připojením zkontrolujte, zda není přístroj poškozen. Poškozený přístroj neuvádějte do provozu!

Tento přístroj je připraven pro připojení na střídavý proud 220 - 240 V, 50 Hz.

Jištění je třeba provést následovně: připojení na zásuvku s ochranným kontaktem, jištěnou min. 10 A pomocí jističe nebo pojistky.

Přístroj smí být připojen pouze na řádně provedenou zásuvku s ochranným kontaktem odpovídající platným normám.

Přístroj by měl být umístěn tak, aby byla zásuvka vždy přístupná.

Pokud není zásuvka přístupná nebo je-li plánováno pevné připojení, musí být na straně elektrické instalace k dispozici rozpojovací zařízení.

Jako rozpojovací zařízení platí přístupné vypínače s odstupem kontaktů min. 3 mm. Patří sem jističe, pojistky a ochrany (EN 60335).

Odpovídající **přípojné hodnoty** naleznete na typovém štítku, který se nachází na zadní straně přístroje. Údaje musí odpovídat parametrům elektrické sítě.

Je-li nutné provést výměnu přívodního síťového kabelu, je třeba použít speciální přívodní kabel a výměnu smí provést pouze kvalifikovaný odborník vyškolený výrobcem.

Tento produkt splňuje požadavky evropského standardu EN 55011. Produkt je zařazen jako přístroj skupiny 2, třídy B. Skupina 2 znamená, že přístroj produkuje vysokofrekvenční energii ve formě elektromagnetického záření za účelem tepelného zpracování potravin. Přístroj třídy B znamená, že přístroj je vhodný pro používání v domácnosti.

Přístroj nesmí být připojován k ostrůvkovým střídačům, které se používají při autonomním zásobování elektrickou energií, např. **solárnímu systému**. Při zapnutí přístroje může jinak dojít kvůli napětovým špičkám k bezpečnostnímu vypnutí. Může se poškodit elektronika!

Stejně tak nesmí být přístroj provozován ve spojení s tzv. **úspornými zástrčkami**, protože přitom dochází ke sníženému přivádění energie k přístroji a přístroj se přehřívá.

Připojení, instalace a bezpečnostní opatření musí být v souladu s příslušnými normami: ČSN 33 2000-3, ČSN 33 2180 a ČSN 061008-1997.



Při vestavbě mikrovlnné trouby je nutno dbát na nerušené odvádění a přívádění vzduchu u čela přístroje.

Proto dávejte pozor, aby různé předměty nezablokovaly větrací otvory! Zajistěte, aby byla na boku vzdálenost nejméně 2,5 mm a nahoře nejméně 4 mm od okolních nábytkových čel.

Při výšce výklenku 350 mm je přístroj vhodný pro vestavbu do horní skříňe a při výšce výklenku 360 mm pro vestavbu do vysoké skříňe.

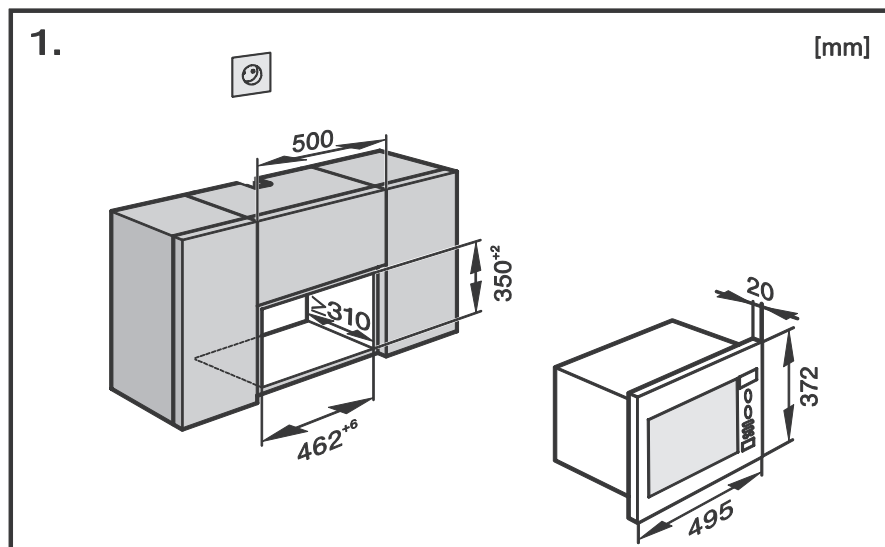
Vestavba do horní skříňe zavěšené přímo nad varnou deskou je z bezpečnostních důvodů nepřijatelná.

Je nutno dodržet vestavnou výšku nejméně 85 cm.

Při přepravě přístroj uchopte za skříň, nikoli za rám. Rám není dostatečně pevný, aby unesl hmotnost přístroje.

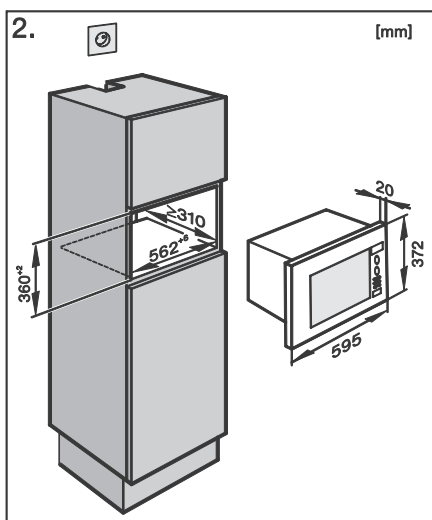
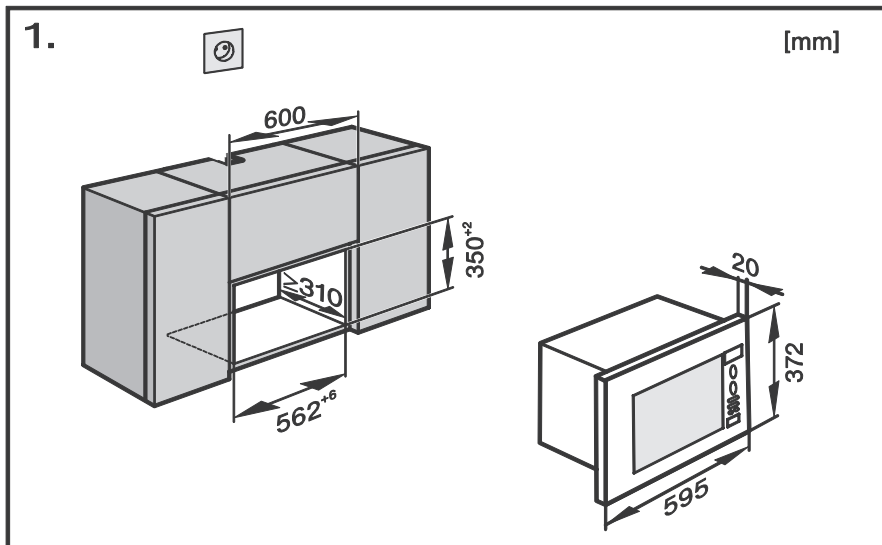
## Montážní rozměry

### M 6022 SC



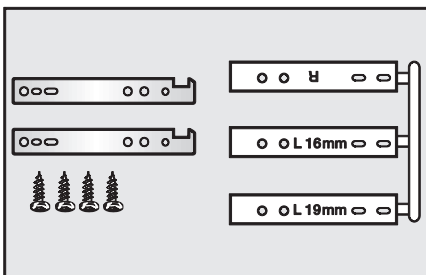
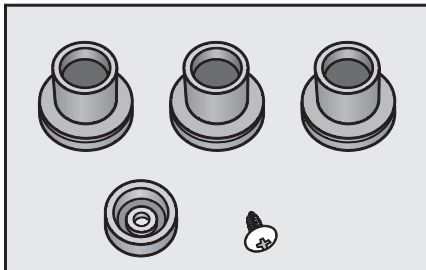
# Vestavba

## M 6032 SC



## Materiál pro vestavbu

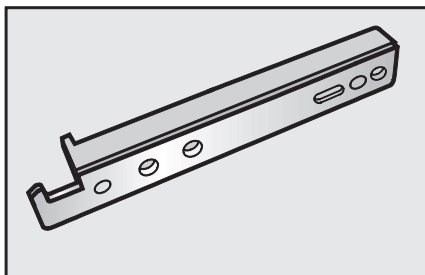
Součástí příslušenství je tento materiál:



## Montážní návod

Mikrovlnnou troubu smíte provozovat jen ve vestavěném stavu.

V příslušenství jsou tři distanční součásti, a sice jedna pro pravou stěnu skříňě (R) a dvě různé pro levou stěnu skříňě (L), podle toho, zda je tloušťka stěny 16 nebo 19 mm.

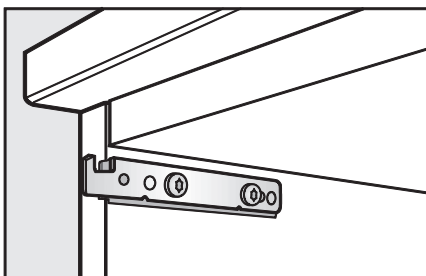


- Spojte levou distanční součást, která se hodí k tloušťce Vaší stěny, s hákem.
- Druhý hák spojte s pravou distanční součástí.
- Před připevněním háku se přesvědčte, že se šrouby zašroubují tam, kde má stěna tloušťku nejmeně 16 mm.

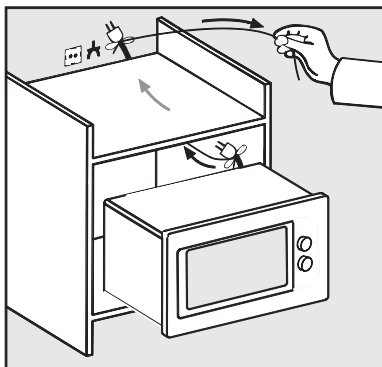
# Vestavba

## 1. Výška výklenku 350 mm

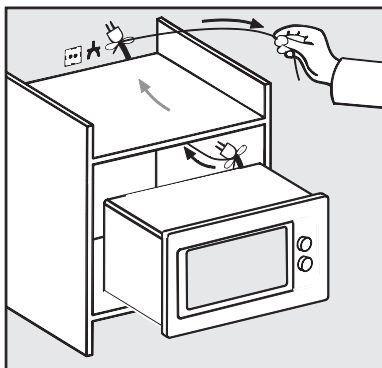
- ❑ Na obou stranách skříně udělejte značku ve výšce 337 mm pro označení vzdálenosti spodního okraje distančních součástí nad dnem výklenku.
- ❑ Držte spodní okraj distanční součásti u vyznačené čáry a zatlačte doraz distanční součásti na přední část boční stěny.



- ❑ Pro připevnění obou distančních součástí k hákům nasadte vždy jeden šroub do jedné z předních děr a další šroub do středu zadní podélné díry. Podélná díra umožňuje korekci polohy, obě další díry představují rezervu pro případ, že by bylo nutné opakované šroubování.



- ❑ Zasuňte mikrovlnnou troubu do skříně pro vestavbu. Protáhněte přitom kabel se zástrčkou skrz skříně.



- ❑ Připevněte přístroj pevně k čelnímu rámu tak, že ho zvednete nad háky a zaklapnete.
- ❑ Připevnění zkontrolujte tak, že lehce zatlačíte na horní okraj čelního rámu.
- ❑ Zkontrolujte vyrovnaní.
- ❑ Mikrovlnnou troubu elektricky připojte.

## 2. Výška výklenku 360 mm

- ❑ Z vnitřního prostoru mikrovlnné trouby vyjměte všechno příslušenství, jakož i otočný talíř a kluzný kroužek.
- ❑ Položte mikrovlnnou troubu na pravou boční stěnu tak, aby čelní rám přečnival okraj stolu a nedosedal.
- ❑ Odšroubujte tři nožky přístroje a místo nich připevněte stejnými šrouby tři vysoké nožky.
- ❑ Našroubujte krátkou distanční podložku z příslušenství přiloženým krátkým šroubem do otvoru na spodní straně přístroje u síťového vstupu.
- ❑ Na obou stranách skříně udělejte značku ve výšce 347 mm pro označení vzdálenosti spodního okraje distančních součástí nad dnem výklenku.
- ❑ Ve vestavbě pokračujte podle popisu v "1. Výška výklenku 350 mm".





# Miele

Miele spol. s r.o.  
Holandská 4, 639 00 Brno  
Tel.: 543 553 111  
Fax: 543 553 119  
Servis-tel.: 543 553 134-5  
Servis-fax: 543 553 139  
E-mail: [info@miele.cz](mailto:info@miele.cz)  
Internet: [www.miele.cz](http://www.miele.cz)

**Servisní služba Miele  
příjem servisních zakázek**

**zelená linka**

**800 169 431**

Miele & Cie. KG  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh  
Německo



[www.miele-shop.com](http://www.miele-shop.com)

Změny vyhrazeny / 1913.  
(M 6022 SC, M 6032 SC)

M.-Nr. 09 569 010 / 00

CE