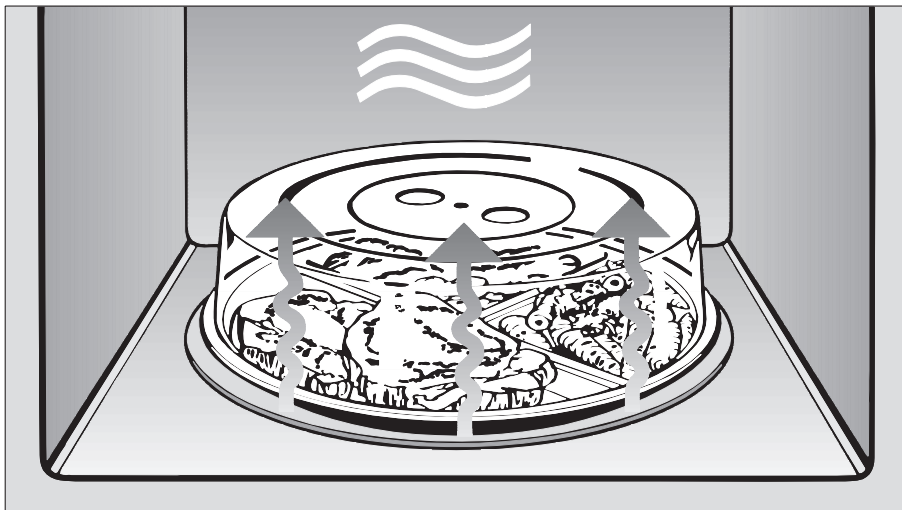


## Návod k obsluze



## Mikrovlnná trouba M 6262 TC

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. 09 569 470

# Obsah

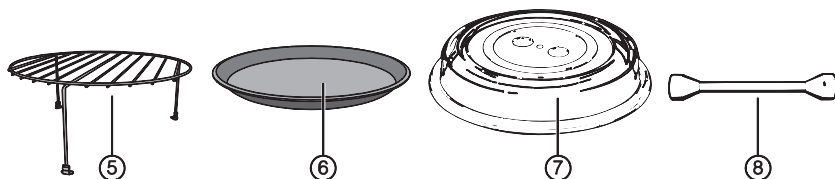
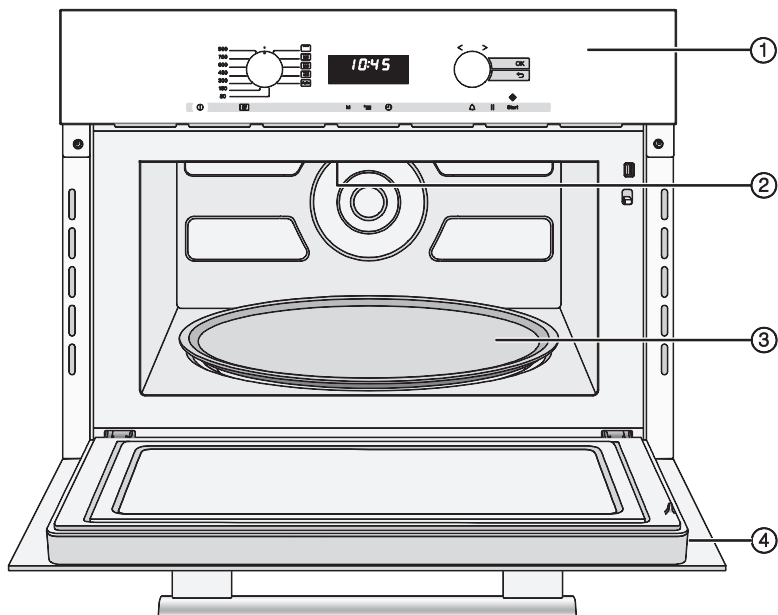
---

<b>Popis přístroje</b> .....	<b>4</b>
Ohřevný 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>25</b>
Jak fungují mikrovlny? .....	25
<b>Popis výkonu přístroje</b> .....	<b>26</b>
Co umí mikrovlnná trouba? .....	26
Jaké provozní způsoby má mikrovlnná trouba? .....	26
Sólo provoz mikrovlnné trouby .....	26
Gril .....	26
Kombinace mikrovlnné trouby s grilem .....	26
Automatické programy .....	26
<b>Doporučené nádobí pro mikrovlnné trouby</b> .....	<b>27</b>
Materiál a tvar .....	27
Test vhodnosti nádobí .....	30
Kryt na pokrm .....	31
<b>Před prvním použitím</b> .....	<b>32</b>
<b>Zobrazení denního času</b> .....	<b>33</b>
Nastavení denního času .....	33
Oprava denního času .....	33
Vypnutí zobrazení denního času .....	33
<b>Obsluha</b> .....	<b>34</b>
Otevření dvířek .....	34
Vložení nádobí do mikrovlnné trouby .....	34
Otočný talíř .....	34
Zavření dvířek .....	34
Start přípravy pokrmu .....	34
Upozornění "door" (dvířka) .....	35
Přerušování přípravy pokrmu / pokračování přípravy pokrmu .....	36
Změna zadání .....	36
Zrušení přípravy pokrmu .....	36
Po skončení přípravy pokrmu .....	36
Funkce udržování teploty pokrmu .....	37

Rychlý start (programovatelný) .....	37
Zablokování zprovoznění .....	38
Kuchyňský budík .....	39
Změna času kuchyňského budíku .....	39
Kuchyňský budík a příprava pokrmu .....	39
<b>Obsluha – grilování .....</b>	<b>40</b>
<b>Tác Gourmet .....</b>	<b>42</b>
Pokyny pro obsluhu .....	42
Příklady použití .....	43
Recepty .....	43
<b>Obsluha – automatické programy .....</b>	<b>48</b>
Automatika rozmrazování  .....	48
Automatika vaření .....	48
Popcorn  .....	50
<b>Recepty – automatické programy  .....</b>	<b>51</b>
<b>Uložení vlastního programu (Memory) .....</b>	<b>58</b>
<b>Změna nastavení přístroje .....</b>	<b>60</b>
<b>Ohřívání .....</b>	<b>63</b>
<b>Vaření .....</b>	<b>64</b>
<b>Rozmrazování / rozmrazování a ohřívání/vaření .....</b>	<b>65</b>
<b>Zavařování .....</b>	<b>66</b>
<b>Příklady použití .....</b>	<b>67</b>
<b>Údaje pro zkušební ústavy .....</b>	<b>68</b>
<b>Čištění a ošetřování .....</b>	<b>69</b>
Ohřevný prostor, vnitřní strana dvířek .....	69
Čelní stěna přístroje .....	71
Dodávané příslušenství .....	72
Příslušenství k dokoupení .....	72
<b>Co udělat, když ...? .....</b>	<b>73</b>
<b>Servisní služba .....</b>	<b>75</b>
<b>Elektrické připojení .....</b>	<b>76</b>
<b>Vestavba .....</b>	<b>77</b>

# Popis přístroje

## Ohřevný prostor, příslušenství



① ovládací panel

② gril

③ otočný talíř

④ dvířka přístroje

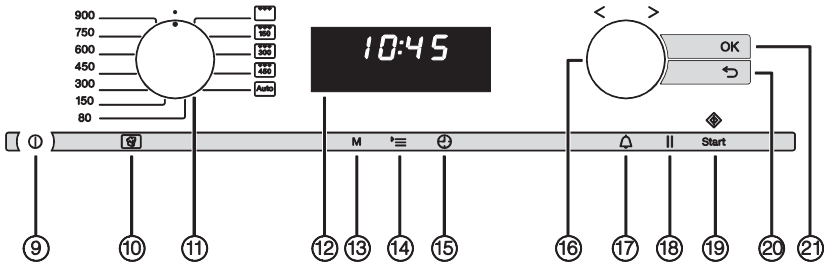
⑤ grilovací rošt







⑥ táč Gourmet

⑦ kryt na pokrmy

⑧ varná tyčinka

## Ovládací panel



- ⑨ tlačítko zap./vyp. ①
- ⑩ automatický program popcorn 
- ⑪ otočný volič pro mikrovlnný výkon, gril, kombinované programy a automatické programy (otočný vpravo a vlevo, v poloze ● ho lze zatlačením zasunout)
- ⑫ displej s digitálními hodinami
- ⑬ paměťové místo pro 1- až 3-stupňový průběh programu (Memory) **M**
- ⑭ nastavení přístroje 
- ⑮ denní čas 
- ⑯ otočný volič, např. pro zadání času a hmotnosti (otočný vpravo a vlevo a zatlačením ho lze zasunout)
- ⑰ kuchyňský budík 
- ⑱ tlačítko stop **||**
- ⑲ tlačítko start / plus jedna minuta / rychlý start (programovatelný) 
- ⑳ tlačítko zpět pro výmaz posledního zadání 
- ㉑ tlačítko OK

# 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 ohřevného prostoru a urychluje ohřívání.

### 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 svého 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

---

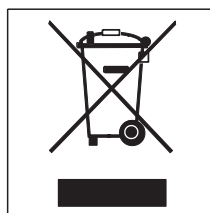
## Likvidace obalového materiálu

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 obsluze. 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 obsluze 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 dokážou 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 dokážou 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 mikrovlnami i bez nich jsou ohřevný prostor, grilovací těleso a dvířka přístroje velmi horké! Zabraňte dětem, aby se během provozu dotýkaly mikrovlnné trouby.
- ▶ Nebezpečí poranění! Maximální zatížitelnost dvířek je 8 kg. Děti se mohou poranit o otevřená dvířka. Zabraňte dětem, aby stoupaly nebo sedaly na otevřená dvířka nebo se na ně zavěšovaly.

# Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

## Technická bezpečnost

- ▶ Poškozená mikrovlnná trouba může ohrozit Vaši bezpečnost. Zkontrolujte ji, zda není viditelně poškozená. Poškozený přístroj nikdy neuvádějte do provozu.
- ▶ Jestliže je poškozený přípojovací kabel, musí nový kabel 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 ohřevného prostoru viditelné díry nebo trhliny.
- ▶ Dotyk přípojů pod napětím a změna elektrické a mechanické konstrukce Vás ohrožují a mohou vést k poruchám funkce mikrovlnné trouby. Nikdy neotvírejte plášť přístroje.

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---


- ▶ 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.
- ▶ Mikrovlnnou troubu používejte jen v zabudovaném stavu, aby byla zajištěna bezpečná funkce.
- ▶ Neodbornými opravami může být uživatel vystaven vážným nebezpečím. Opravy smí provádět pouze kvalifikovaní pracovníci pověřeni firmou Miele.



## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

### Provozní zásady

 **Nebezpečí popálení!** Mikrovlnná trouba se při grilování s mikrovlnami nebo bez nich zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit v ohřevném prostoru, o grilovací topné těleso, připravovaný pokrm, příslušenství nebo dvířka přístroje.

Při zasouvání nebo vyjímání pokrmu a při práci v horkém ohřevném prostoru si proto vždy nasadte ochranné rukavice (chňapky).

► Postarejte se o to, aby byla jídla vždy dostatečně zahřáta.

Čas, který je na to potřebný, závisí na mnoha faktorech jako např. na výchozí teplotě, množství, druhu a vlastnostech 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 časy 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, housek, květin a bylin. Tyto věci v mikrovlnné troubě nesušte!
- ▶ Polštáře naplněné obilnými semínky, peckami z třešňí 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 do ní dáte nevhodné věci, může se přístroj poškodit. Přístroj proto nepoužívejte na přehřívání nádobí nebo na sušení bylin apod.
- ▶ Mikrovlnnou troubu zapněte až poté, co bude v ohřevném 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. Nádobí se zahřívá jen přenosem tepla z jídla. Po vyjmutí jídla zkontrolujte, zda má požadovanou teplotu. Neřidíte 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 nevré 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 v ohřevném prostoru začne z potravin kouřit, nechte zavřená dvířka přístroje, aby se zadusily případné plameny.

Ukončete přípravu pokrmu vypnutím přístroje tlačítkem zap./vyp. 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.
- ▶ Jídla, která jsou v ohřevném prostoru udržována na teplotě nebo uskladněna, 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 přikryvejte.
- ▶ Pro zabránění korozi vždy ihned důkladně odstraňte slaná jídla nebo tekutiny, když se dostanou na nerezové stěny ohřevného prostoru.
- ▶ Ohřevný prostor je po použití horký. Hrozí nebezpečí popálení! Ohřevný 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 prudce a pod vysokým tlakem vystříknout žloutek. Nejprve několikrát propíchněte blánu žloutku.
- ▶ Když mikrovlnami zahříváte vejce ve skořápce, mohou se roztrhnout i poté, co je vyjmete z ohřevného prostoru. Vajíčka se skořápkou vařte jen ve speciálním nádobí. Neohřívejte v mikrovlnné troubě vejce uvařená natvrdo.
- ▶ Když budete zahřívát 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.

## **Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění**

---

- ▶ Pro přípravu 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, přerušte provoz. Na měření teploty jídel použijte vhodný speciální pokrmový teploměr.
- ▶ Pára parního čisticího zařízení se může dostat k součástem mikrovlnné trouby pod napětím a způsobit zkrat. Na čištění přístroje nikdy nepoužívejte parní čisticí 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, zaniknou veškeré nároky ze záruky nebo ručení, které Miele poskytuje.

► Přiložený rošt a tác Gourmet jsou speciálně přizpůsobeny vlnové délce mikrovln a je možné je použít při grilování s mikrovlnami i bez nich.

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

► Táč Gourmet se silně zahřeje. Tácu se proto dotýkejte pouze s nasazenými ochrannými rukavicemi. Na odložení tácu používejte žáruvzdornou podložku.

Rošt se při grilování (s mikrovlnami i bez nich) zahřeje na vysokou teplotu. Nebezpečí popálení!

► Nepoužívejte současně kryt na pokrm a táč Gourmet, protože by se kryt na pokrm zahřál na příliš vysokou teplotu.

## **Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění**

---

### **Příslušenství k dokoupení**

▶ Horká skleněná miska by mohla prasknout, pokud byste ji postavili na studené místo jako např. žulovou nebo obkládanou pracovní desku. Používejte proto podložku.



### Jak fungují mikrovlny?

V mikrovlnném přístroji se nachází magnetron. Magnetron přeměňuje elektrický proud na 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. Když se navíc zapne otočný talíř, 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, rozkmitají se tyto molekuly vysokou frekvencí asi 2,5 miliard kmitů za sekundu. Tím se vytváří teplo. Teplo vzniká nejprve v okrajové vrstvě a postupuje doprostřed pokrmu. Čím více vody potravina obsahuje, tím rychleji se ohřívá příp. vaří nebo peče.

Teplo tedy vzniká přímo v jídle.

Z toho plynou tyto výhody:

- Jídla mohou být pomocí mikrovln obecně připravována bez tekutiny nebo s malým množstvím tekutiny.
- Rozmrazování, ohřívání a vaření a pečení probíhá rychleji než na obvyklém sporáku.
- Mnohem lépe se zachovávají živné látky, vitaminy a minerální látky.
- Téměř se nemění přirozená barva a vlastní chuť potravin.

Výroba mikrovln se zastaví, jakmile je přerušena příprava pokrmu nebo se otevrou dvířka přístroje.

Během přípravy pokrmu v mikrovlnné troubě zajišťují zavřená dvířka dostatečnou ochranu před únikem mikrovln.

## Popis výkonu přístroje

---

### Co umí mikrovlnná trouba?

V mikrovlnné troubě lze během krátké doby pokrmy rozmrazit, ohřát nebo uvařit.

Přístroj můžete využívat následujícími způsoby:

- 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 kuchyňský pomocník" např. při kynutí těsta, rozpouštění čokolády, másla a želatiny, přípravě dortové polevy, zavařování menšího množství ovoce, zeleniny nebo masa.

### Jaké provozní způsoby má mikrovlnná trouba?

#### Sólo provoz mikrovlnné trouby

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

#### Gril



je ideální pro grilování tenkých plátek, např. steaků nebo klobás.

#### Kombinace mikrovln s grilem

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


#### Automatické programy

K dispozici jsou následující automatické programy:

- devět programů pro rozmrazování (☼: Ad 1 až Ad 9),
- čtyři programy pro přípravu zmražených potravin (☼ : Ac 1 až Ac 4),
- a deset programů pro přípravu čerstvých potravin (: Ac 5 až Ac 14).

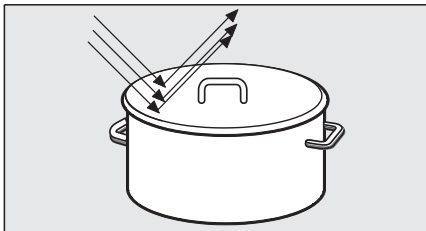
Programy jsou závislé na hmotnosti, tzn. musíte ještě vždy zadat hmotnost potravin.

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

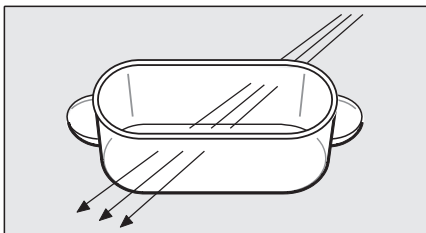
Kromě toho existuje ještě automatický program popcorn .

# Doporučené nádobí pro mikrovlnné trouby

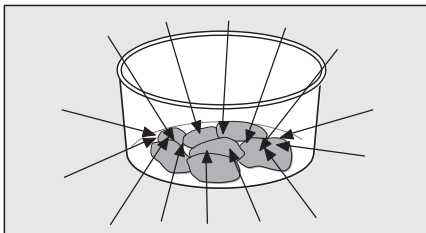
## Mikrovlny



- jsou odráženy kovem.



- pronikají sklem, porcelánem, plastem, papírem.



- a jsou absorbovány potravinami.



**Nebezpečí požáru!**  
Nádobí, které není určeno pro používání v mikrovlnné troubě, se může zničit a poškodit mikrovlnnou troubu.

## Materiál a tvar

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

Nádobí, 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 přístroje do mikrovlnného přístroje nepatří. Platí to i pro nádobí s kovovou povrchovou úpravou (např. ozdobami, jako jsou zlaté okraje nebo kobaltová modř). Kov odráží mikrovlny a zabraňuje přípravě pokrmů. Nepoužívejte plastové kelímky, které nemají úplně sundané hliníkové víčko.

# Doporučené nádoby pro mikrovlnné trouby

---

## Výjimky:

- hotové pokrmy v hliníkových miskách

Můžete je 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 jen shora. Pokud pokrm vyjmete z hliníkové misky a dáte jej do nádoby vhodného pro mikrovlnné trouby, je rozdělení tepla při ohřevu rovnoměrnější.

Při použití hliníkových misek může docházet k praskavým zvukům a k jiskření, proto je nedávejte na rošt.

- 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, když je kus masa mnohem větší než tento kovový předmět.

## Sklo

Ohnivzdorné sklo nebo sklokeramika se hodí velmi dobře.

Křišťálové sklo, obsahující větší množství olova, může v mikrovlnné troubě prasknout.

Není tedy vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

## Porcelán

Porcelánové nádoby 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 se může zahřát na velmi vysokou teplotu!

## 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 nádobí pro mikrovlnné trouby

## Umělá hmota

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

Nádobí 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 nádobí z umělé hmoty vhodné pro použití v mikrovlnné troubě.

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

Nádobí z pěnové umělé hmoty, např. polystyrenu, lze používat pro rychlé ohřívání pokrmů.

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

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

Kromě toho existují speciální sáčky na vaření v páře, které se nemusí propichovat. Dbejte prosím předpisů k balení.

Nepoužívejte kovové spony ani plastové a papírové spony vyztužené drátem. Nebezpečí požáru.

## Nádoby na jedno použití

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

Jestliže ohříváte nebo vaříte potraviny v nádobách na jedno použití z umělé hmoty, 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 vhodnosti 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 900 W.
- Voličem času nastavte 30 sekund.
- Stiskněte tlačítko start.

Uslyšíte-li během této doby praskavé zvuky doprovázené navíc jiskřením, ihned přístroj vypněte (stiskněte tlačítko zap./vyp.)!

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

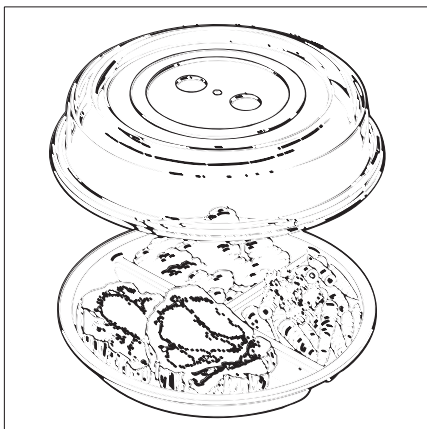
Na vhodnost nádobí z hlediska používání v mikrovlnné troubě se v případě pochybností dotazujte u výrobce nebo prodejce nádobí.

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

## Doporučené nádoby pro mikrovlnné trouby

### Kryt na pokrm

- zabrání nadměrnému vystupování páry, zvláště při delším ohřívání,
- urychluje proces ohřívání pokrmu,
- zabraňuje vysychání jídel,
- zabraňuje znečištění ohřevného prostoru.



Přikryvejte proto pokrmy vždy dodaným krytem, který je vhodný pro použití v mikrovlnné troubě.

Místo krytu na pokrm můžete použít také 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, jako jsou např. sklenice s kojeneckou výživou. Nádoby napřed otevřete. U kojeneckých lahví sundejte víčko a dudlík.

### Pokrmy nezakrývejte

- při ohřívání obalovaných pokrmů,
- u pokrmů, které mají mít křupavou kůrčičku, např. toastů,
- při použití tácu Gourmet.

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

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

Kryt na pokrm nesmí nádobu úplně utěsnit. Při malém průměru nádoby se může stát, že postranními otvory krytu nebude moci uniknout vodní pára. Kryt se pak silně zahřeje a může se začít tavit.

## Před prvním použitím

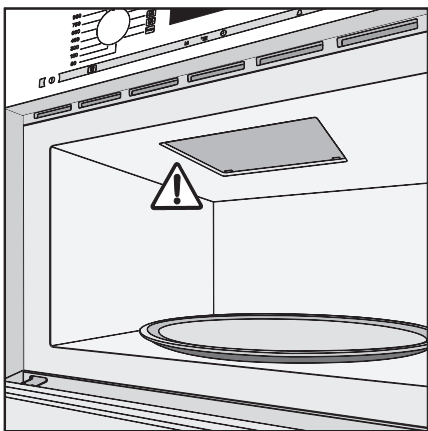
Než přístroj po dopravě uvedete do provozu, nechte ho asi 2 hodiny stát vybalený při pokojové teplotě.

Během této doby dojde k vyrovnání teploty mezi přístrojem a okolím. To je důležité pro další 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 v ohřevném prostoru.

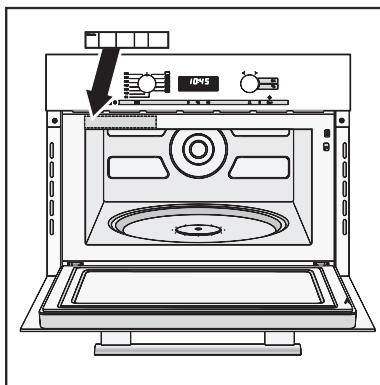
- ❑ Zkontrolujte přístroj, zda není poškozený.

Mikrovlnnou troubu nepoužívejte, když

- jsou pokřivená dvířka přístroje.
- jsou povolené panty dvířek.
- jsou na plášti přístroje, na dvířkách nebo na stěnách ohřevného prostoru díry nebo trhliny.

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


- ❑ Ohřevný prostor a příslušenství umyjte houbovou utěrkou a teplou vodou.



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



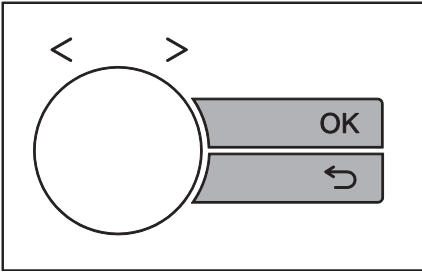
## Zobrazení denního času

 Mikrovlnná trouba se smí používat pouze v zabudovaném stavu.

- ❑ Pokud jsou zasunuté otočné voliče, vysuňte je.

### Nastavení denního času

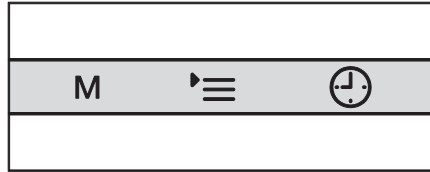
- ❑ Zapojte přístroj do sítě.  
Dokud nenastavíte aktuální čas, svítí na displeji 12:00 a bliká symbol ⊖.



- ❑ Otáčením voliče času nastavte denní čas.
- ❑ Pro potvrzení stiskněte tlačítko OK nebo ⊖.  
Nastavený čas se převezme.

Můžete také změnit 24hodinový formát zobrazování denního času na 12hodinový formát (viz "Změna nastavení přístroje").

### Oprava denního času



- ❑ Stiskněte tlačítko ⊖.  
Na displeji několik sekund bliká symbol ⊖.
- ❑ Opravte denní čas voličem času, dokud bliká symbol ⊖.
- ❑ Pro potvrzení stiskněte tlačítko OK nebo ⊖, jinak se denní čas vrátí na původní hodnotu.

### Vypnutí zobrazení denního času

Když přístroj není asi 10 minut v provozu, vypne se zobrazení denního času a čas běží na pozadí. Displej je tmavý. Přístroj je vypnutý, a než bude znovu připravený k provozu, musíte ho zapnout tlačítkem zap./vyp.

Jestliže chcete, aby se denní čas zobrazoval stále, můžete toto nastavení přístroje deaktivovat (viz "Změna nastavení přístroje").

# Obsluha

## Otevření dvířek

Když je mikrovlnná trouba v provozu, při otevření dvířek se provoz přeruší.

**⚠ Nebezpečí poranění!**  
Maximální zatížitelnost dvířek je 8 kg. Děti se mohou poranit o otevřená dvířka přístroje. Zabraňte dětem, aby stoupaly nebo sedaly na otevřená dvířka nebo se na ně zavěšovaly.

## Vložení nádobí do mikrovlnné trouby

Nejlepší je umístit nádobí doprostřed ohřevného 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 otočný talíř.


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

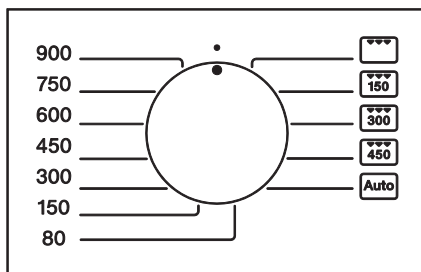
## Zavření dvířek

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

## Start přípravy pokrmu

Volba mikrovlnného výkonu a času se uskuteční otočením příslušného voliče.

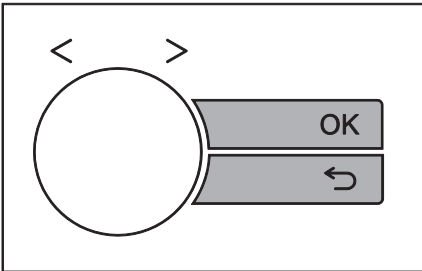
- ❑ Otočte volič výkonu na požadovaný mikrovlnný výkon. Na displeji svítí  a mikrovlnný výkon. Bliká 00:00 pro zadání minut.



Výkon lze volit ze 7 stupňů výkonu. Čím vyšší je výkon, tím více mikrovln proniká do potravin.

Pokrm, které nelze během ohřívání 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 ohřevu lze takto dosáhnout požadovaného výsledku vaření.



- Voličem času nastavte požadovaný čas.

Můžete volit dobu mezi 10 sekundami a 90 minutami.

Výjimka: Když nastavíte maximální výkon mikrovlnné trouby, můžete čas nastavit maximálně na 15 minut. Při překročení času se výkon sníží automaticky na 600 W a je zobrazen na displeji (ochrana proti přehřátí).

Potřebný čas je závislý na

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

- četnosti 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 přípravu pokrmu tlačítkem start.  
Zapne se osvětlení ohřevného prostoru.

Program můžete spustit jen tehdy, když jsou zavřená dvířka přístroje.

## 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 (asi 20 minut). Start je zablokován, dokud se neotevrou dvířka.

# Obsluha

## Přerušení přípravy pokrmu / pokračování přípravy pokrmu

Přípravu pokrmu můžete kdykoli...

... přerušit:



- ❑ Stiskněte tlačítko **II** nebo otevřete dvířka přístroje.

Čas se zastaví.

... **nechat pokračovat:**

- ❑ Zavřete dvířka a stiskněte tlačítko **start**.

Příprava pokrmu pokračuje.

## Změna zadání

Pokud po spuštění přípravy pokrmu zjistíte, že ...

... je **mikrovlnný výkon** nastavený na příliš vysokou nebo nízkou hodnotu:

- ❑ zvolte nový mikrovlnný výkon.

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

- ❑ přerušte přípravu pokrmu (stisknutím tlačítka **II**), nastavte voličem času nový čas a pokračujte v přípravě (stisknout tlačítko **start**).

nebo alternativně:

- ❑ Za provozu stiskněte tlačítko **start**; doba přípravy se s každým stisknutím tlačítka **start** prodlouží o další minutu (výjimka: při maximálním mikrovlnném výkonu o 30 sekund).

## Zrušení přípravy pokrmu

- ❑ Stiskněte tlačítko **II** nebo otevřete dvířka přístroje. Čas se zastaví.
- ❑ Stiskněte tlačítko ↶.

## Po skončení přípravy pokrmu

Po skončení přípravy pokrmu zazní akustický signál. Zhasne osvětlení ohřevného prostoru.

Signál se několikrát opakuje. Pak zní v prvních minutách po skončení programu v pravidelných intervalech krátký upozorňující signál. Volbu této funkce můžete zrušit (viz "Změna nastavení přístroje").

- ❑ Chcete-li zvukový signál vypnout předčasně, stiskněte tlačítko ↶.

## Funkce udržování teploty pokrmu

Funkce udržování teploty pokrmu se automaticky zapne, když po přípravě pokrmu s výkonem nejméně 450 W zůstanou zavřená dvířka a nestisknete žádné tlačítko.

Potom se asi po 2 minutách zapne funkce udržování teploty pokrmu při 80 W na max. 15 minut.


Na displeji svítí , 80 W a H:H.




Pokud otevřete v průběhu funkce udržování teploty dvířka nebo stisknete tlačítko příp. budete manipulovat s některým voličem, příprava pokrmu se přeruší.


Funkci udržování teploty nelze nastavit samostatně.

Volbu této funkce můžete zrušit (viz "Změna nastavení přístroje").

## Rychlý start (programovatelný)

Pouhým stisknutím tlačítka start /  spustíte přístroj na max. výkon. Můžete volit ze tří uložených časů:



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

Pokud tlačítko start /  stisknete 4x po sobě, nastavíte 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 příslušné paměťové místo (stiskněte 1x, 2x nebo 3x) a podržte tlačítko start /  stisknuté.

Současně voličem času změňte čas (max. 15 minut).

Když uvolníte tlačítko start / , bude probíhat změněný program.

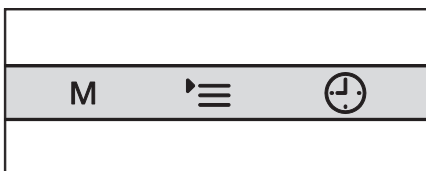
Při výpadku proudu nejsou již Vámi naprogramované časy uloženy, proto je musíte zadat znovu.




# Obsluha

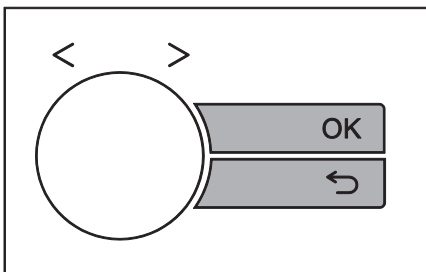
## Zablokování zprovoznění







Zablokování zprovoznění zabraňuje nežádoucí obsluze přístroje.


### Zapnutí zablokování zprovoznění



- ❑ Stiskněte tlačítko . Na displeji svítí  a *P*, symbol  bliká.




- ❑ Otáčejte otočným voličem, dokud se na displeji neobjeví *5 0*. Na displeji svítí *5 0* a , bliká .
- ❑ Potvrďte tlačítkem OK. Na displeji svítí *5 0*, bliká .
- ❑ Otáčejte otočným voličem, dokud se na displeji neobjeví *5 1*. Na displeji svítí *5 1*, bliká .
- ❑ Potvrďte tlačítkem OK. Na displeji svítí  a *5 1*, bliká .

Po několika sekundách přejde displej na zobrazení denního času a svítí symbol .

Nyní jsou zablokovány skoro všechny funkce přístroje. Při zablokovaném zprovoznění lze používat jen kuchyňský budík (viz "Kuchyňský budík").

Po výpadku proudu musí být zablokování zprovoznění znovu zapnuto.

### Zrušení zablokování zprovoznění

- ❑ Když chcete zrušit zablokování zprovoznění, podržte několik sekund stisknuté tlačítko OK, dokud nezazní zvukový signál. Zmizí symbol .

## Kuchyňský budík

Pro hlídání externích postupů, např. vaření vajíček, můžete nastavit kuchyňský budík. Nastavený čas se odpočítává po sekundách.



- ❑ Stiskněte tlačítko . Na displeji bliká 00:00 a svítí symbol .
- ❑ Voličem času nastavte požadovaný čas.
- ❑ Pro spuštění stiskněte tlačítko start. Nastavený čas se ale začne po několika sekundách odpočítávat, i když nestisknete tlačítko start.
- ❑ Po uplynutí nastaveného času zazní zvukový signál, na displeji se zobrazí 0:00 a bliká symbol .
- ❑ Stiskněte jedenkrát tlačítko , symbol zmizí a objeví se denní čas.

Jinak se zvukový signál ještě několikrát opakuje, než se čas rozběhne po sekundách vpřed. Tak se pozná, jak je to již dlouho, co uplynul nastavený čas kuchyňského budíku.

## Změna času kuchyňského budíku

- ❑ Stiskněte tlačítko **II**. Běžící čas budíku se zastaví.
- ❑ Voličem času opravte čas kuchyňského budíku.
- ❑ Pro pokračování odpočítávání času stiskněte tlačítko start/.

## Kuchyňský budík a příprava pokrmu

Kuchyňský budík je možné nastavit navíc k probíhající přípravě pokrmu a jeho čas pak plyne na pozadí.

- ❑ Během přípravy pokrmu stiskněte tlačítko . Na displeji bliká 00:00 a svítí symbol .
- ❑ Voličem času nastavte požadovaný čas kuchyňského budíku.
- ❑ Několik sekund počkejte a začne se odpočítávat nastavený čas kuchyňského budíku. Po několika sekundách se displej vrátí k probíhající přípravě pokrmu. Na pozadí plynoucí čas kuchyňského budíku je znázorněn svítícím symbolem .

V tomto případě se pro spuštění času budíku netiskne tlačítko start, protože by se tím o minutu prodloužila i doba trvání přípravy pokrmu.

## Kontrola času kuchyňského budíku

- ❑ Stiskněte tlačítko . Zobrazí se okamžitý stav kuchyňského budíku.

## Obsluha – grilování

Pro grilování jsou k dispozici čtyři nastavení a to provoz sólo a tři kombinace s mikrovlnami, při kterých je kombinován gril s určitými mikrovlnnými výkony.

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

Po uplynutí poloviny doby grilování otočte plátky masa/ryb, aby byly obě strany 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 u Miele jako příslušenství k dokoupení.

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

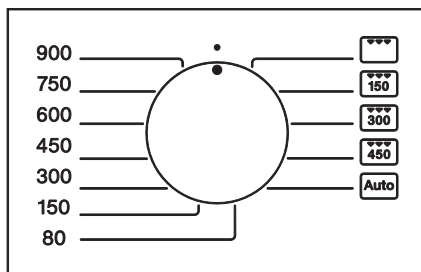
- ❑ Připravovaný pokrm vložte do vhodného nádobí.
- ❑ Postavte rošt a tepelně odolnou formu vhodnou do mikrovlnné trouby nebo nádobí s pokrmem na otočný talíř.



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

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

### Grilování bez mikroln

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



- ❑ Otočte volič výkonu na symbol .  
Na displeji svítí symbol pro grilování  a bliká 00:00.
- ❑ Voličem času nastavte čas.
- ❑ Stiskněte tlačítko start.  
Po skončení přípravy pokrmu zazní akustický signál.



### Změna času

Dobu můžete během provozu změnit přerušením přípravy pokrmu (stiskněte tlačítko **II**); změňte čas a pokračujte v přípravě (stisknutím tlačítka start).

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

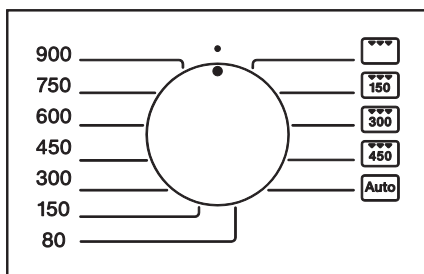
V oblasti grilu se časem zabarví strop ohřevného prostoru do modra. To jsou stopy používání, kterým se nedá zabránit, které však nemají žádný vliv na funkci přístroje.

### Kombinace mikrovln s grilem

Tento provozní způsob je vhodný pro zapékání a zhnědnutí pokrmu. Mikrovlny vaří a gril zapéká.

Gril je možné kombinovat se třemi stupni mikrovlnného výkonu: 150, 300 a 450 W.

Během provozu je kdykoliv možná změna mezi těmito třemi stupni výkonu, aniž by se musela přerušit příprava pokrmu.



- Otočte volič výkonu na požadovanou kombinaci nebo . Na displeji svítí , mikrovlnný výkon a symbol pro grilování . Bliká 00:00.
- Voličem času nastavte čas.
- Stiskněte tlačítko start. Po skončení přípravy pokrmu zazní akustický signál.

### Změna času

Čas je možné během provozu dle potřeby změnit; k tomu je potřeba přerušit přípravu pokrmu (stisknutím tlačítka **II**), změnit čas a pokračovat v přípravě (stisknutím tlačítka start).


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

# Tác Gourmet

## Pokyny pro obsluhu

Tác Gourmet se silně zahřívá. Táciu se proto dotýkejte pouze s 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 neulpí, a tak můžete pokrm připravit dietně.

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 rozehřátí vloženy na horký tác.
- ❑ Tác Gourmet položte přímo na otočný talíř.

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

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

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


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


Máslo přidávejte vždy až po rozehřátí, protože je citlivější na teplotu než olej, a tak by mohlo dojít k jeho zhnědnutí.


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


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


### 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, cca 200 g  
, z každé strany cca 5 minut (podle stupně propečení)

Pizza (mražená), 300 g,  
, 7 - 9 minut

Pizza, čerstvá, bez předehřátí  
, cca 15 min. (podle oblohy)

### Recepty

Uvedené doby přípravy jsou celkové časy, které jsou nutné pro uvaření / upečení. Časy pro ustálení nebo marinování potravin jsou uvedeny zvlášť.

Vysvětlivky: PL = polévková lžice, ČL = čajová lžička, bal. = balíček

### 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 rozehráli 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.

## Tác Gourmet

---

### 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.

### 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 900 W 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 450 W + gril asi 4 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 citronové 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.

## Tác Gourmet

---

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

Doba přípravy: 5 - 10 minut

2 ks lososa (filety á 150 g)

1 PL citronové šťávy

sůl, bílý pepř

Plátky lososa pokapat citronovou 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.

### 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 uhnít 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 – automatické programy

Všechny automatické programy jsou závislé na hmotnosti pokrmu.

Hmotnost potravin je možné zobrazit 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 přiřazený 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 9 programů pro různé skupiny potravin. Doba ustálení je u Ad 5 dle hmotnosti až 30 minut, u ostatních programů asi 10 minut.

Ad 1  steak, kotleta (0,2-1,5 kg)

Ad 2  pečeně (0,2-2,0 kg)

Ad 3  sekaná (0,2-1,5 kg)

Ad 4  kuřecí stehna (0,2-1,5 kg)

Ad 5  kuře (0,8-4,0 kg)

Ad 6  rybí filé (0,15-1,5 kg)

Ad 7  ryba, vcelku (0,15-1,5 kg)


Ad 8  moučník (0,1-1,4 kg)


Ad 9  chléb (0,1-1,5 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 deset programů pro čerstvé potraviny. Doba ustálení je vždy přibližně 2 minuty.


 Kryt na pokrm používejte pouze u čistě mikrovlnného sólo provozu.

V žádném případě nepoužívejte kryt, když se zapíná gril, což poznáte podle symbolu grilu  na displeji při výběru programu (u Ac 3, 4, 8, 9, 10, 11, 13 a 14). Plastový kryt se jinak může deformovat a spojit s pokrmem.

### Příprava zmražených potravin

\* 

Ac 1  zelenina (0,05-2,0 kg)

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


Ac 3  nákyp (0,2-1,2 kg)

Ac 4  hranolky (0,2-0,75 kg)

### Příprava čerstvých potravin

Ac 5  zelenina (0,05-2,0 kg)

Ac 6  brambory (0,1-1,5 kg)






Ac 7  rýže (0,05-0,5 kg)

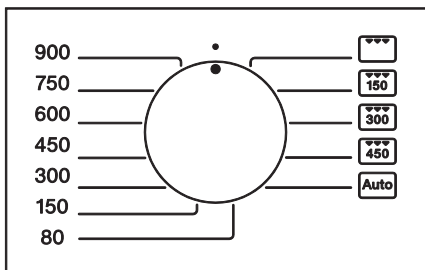
Ac 8  nákyp (0,25-2,0 kg)



Ac 9  gril. špíz (0,2-1,6 kg)

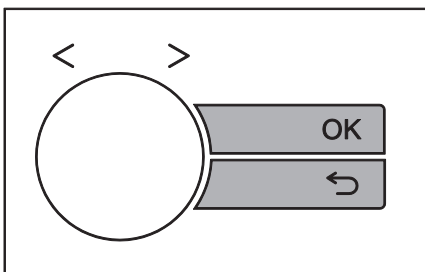



## Obsluha – automatické programy

- Ac 10  kuřecí stehna (0,2-1,5 kg)
- Ac 11  gril. kuře (0,8-1,8 kg)
- Ac 12  rybí filé v omáčce (0,4-2,0 kg)
- Ac 13  rybí nákyp (0,25-1,5 kg)
- Ac 14  ryba vcelku (0,15-1,5 kg)







- ❑ Otočte volič výkonu do polohy **Auto**.  
Na displeji se zobrazí symboly pro první volitelný automatický program: svítí symbol pro mikrovlnný výkon  a **Ad: I**, bliká symbol rozmrazování .



- ❑ Otáčejte voličem, dokud se na displeji neobjeví požadovaný automatický program: např. program **Ac II** pro grilované kuře .

- ❑ Stiskněte tlačítko OK.





Na displeji bliká g nebo lb jako výzva pro zadání hmotnosti a svítí symboly provozních způsobů ( pro mikrovlny a  pro gril) a  a/nebo  podle toho, do které skupiny patří požadovaný automatický program.

Kromě toho ještě svítí minimální hmotnost jídla pro požadovaný automatický program.

- ❑ Změňte otočným voličem hmotnost.
- ❑ Stiskněte tlačítko OK.

Na displeji se objeví čas odpovídající hmotnosti, bliká symbol start.

- ❑ Stiskněte tlačítko start.

Odpočítává se čas a svítí symboly aktuálních provozních způsobů ( a/nebo ) a  a/nebo .

Po uplynutí poloviny doby přípravy zazní akustický signál.

- ❑ Přerušte program, abyste jídlo mohli pokud možno obrátit nebo zamíchat, a pak v programu pokračujte.

V případě potřeby je během provozu možné o několik minut prodloužit naprogramované časy (stisknout tlačítko start tolikrát, až se na displeji objeví požadovaný čas).

U všech programů je možné zvýšení jen o několik málo minut.

Po skončení přípravy pokrmu zazní akustický signál.

Zhasne osvětlení ohřevného prostoru.

## Obsluha – automatické programy

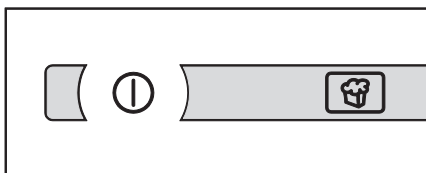
---


### Popcorn

Tento automatický program je vhodný k přípravě popcornu pro mikrovlnné trouby.

Program není vhodný pro přípravu kukuřice na popcorn nebo kukuřičných zrn.

Tímto automatickým programem připravujte jen popcorn výslovně vyznačený pro přípravu v mikrovlnné troubě.



- ❑ Podle pokynů na obalu položte sáček na otočný talíř a stiskněte .


Po krátké chvíli se spustí program. Když stisknete tlačítko start, spustí se program ihned.

Za chvíli uslyšíte, jak praskají první zrna kukuřice.

- ❑ Když se intenzita praskání sníží, vypněte program před uplynutím. Dbejte přitom na údaje na obalu.

Čas zadaný pro tento program lze měnit v určitém intervalu (viz "Změna nastavení přístroje").

Zadaný čas probíhajícího programu ovšem změnit nelze.

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

Důležité je, abyste se přidrželi daných hmotností pro příslušný program. Pokud hmotnosti překročíte, nebude potravina dostatečně uvařená.

### Ac 5 Zelenina

Očištěnou, připravenou zeleninu vložte do mísy. Podle čerstvosti a obsahu vlhkosti přidejte 3-4 polévkové lžičce (PL) vody a trochu soli nebo jiného koření. Zadejte hmotnost včetně vody a vařte v zakryté míse. Asi v polovině doby vaření zazní signál pro otočení případně 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  
cca 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 5 

Hmotnost: 525 g

Úroveň: otočný talíř

## Recepty – automatické programy

---

### Ac 6 Brambory

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

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

U brambor na loupačku přidejte 1 PL vody na každý brambor. Slupku brambor propíchněte vidličkou nebo špejlí a zakryté vařte.

### 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 (cca 3 x 3 cm) nebo použijeme malé brambory.

Všechny přísady dáme do dostatečně velké mísy a smícháme.

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

Nastavení: čerstvé potraviny

Ac 6 

Hmotnost: 1000 g

Úroveň: otočný talíř

### Ac 7 Rýže

Tímto programem můžete v mikrovlnné troubě připravovat rýži. Zadejte hmotnost suché rýže.

Přelijte suchou rýži vařící vodou v poměru 1 díl rýže ku 2 dílům vody.

Vařte rýži nepříkrytou.

### Ac 8 Nákypy/zapékání

#### Zeleninový nákyp (4 porce)

Doba přípravy: cca 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 nákykové formy (průměr cca 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

#### 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 mäslem a česnekem vymazané nákykové formy (průměr cca 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

## Recepty – automatické programy

### Ac 9 Grilovací špíz

#### Vepřové špízy (8 špízů)

Doba přípravy: 25 - 35 minut  
+ 1 hodina ustálení

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

Na marinádu:  
8 PL stolního oleje  
pepř, sůl, sladká paprika, chilli koření

8 dřevěných špejlí

Vepřové filé nakrájejte na 16 malých kousků. Odjádřete papriku a nakrájejte na větší kostky. Cibuli nakrájejte na osminky.

Na špíz napichujte střídavě maso, papriku a cibuli.

Na marinádu smíchejte a dobře promíchejte přísady a potřete jí špízy. Nechejte asi hodinu uležet.

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

Nastavení: čerstvé potraviny

Ac 9 

Hmotnost: každý špíz cca 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 cca 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 koriandr

8 dřevěných špejlí

Každé kuřecí prso nakrájejte na 4 kousky. Plátky ananasu taktéž nakrájejte 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 zasuňte spolu s formou vhodnou do mikrovlnné trouby. Asi v polovině doby grilování zazní signální tón a špízy otočte.

Nastavení: čerstvé potraviny

Ac 9 

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

### Ac 10 Kuřecí stehna

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 11 Grilované kuře

Kuře rozpulte. Jako obvykle potřete máslem nebo olejem a okořeňte. Polovičky nejprve položte 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 9 a Ac 10

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 12 Rybí filé v omáčce

#### 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 citronové 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 misky a pokapeme citronovou 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 misky. Vše důkladně promícháme a vaříme zakryté.

Nastavení: čerstvé potraviny

Ac 12 

Hmotnost: 1200 g

Úroveň: otočný talíř

## Recepty – automatické programy

---

### Ac 13 Rybí nákyp

#### Rybí nákyp (2 porce)

Doba přípravy: 25 - 35 minut

400 g filé z parmice karmínové

3 PL citronové šťávy

sůl, bílý pepř

50 g másla

2 ČL hořčice

1 cibule, nakrájená najemno

40 g nastrouhané goudy

20 g strouhanky

2 PL nasekaného kopru

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

Rybu lehce osušíme, okořeníme solí a pepřem a vložíme do formy.

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

Nastavení: čerstvé potraviny

Ac 13 

Hmotnost: cca 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 citronové šťávy

500 g rajčat

bylinková sůl

2 ČL drceného organa

150 g nastrouhané goudy

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

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

Okořeníme bylinkovou solí a oreganem a smícháme.

Posypeme zbytkem sýra a pečeme nezakryté.

Nastavení: čerstvé potraviny

Ac 13 

Hmotnost: cca 1150 g

Úroveň: otočný talíř



### Ac 14 Ryba

#### Grilování pstruzi (4 porce)

Doba přípravy: 25 - 30 minut

4 pstruzi po 250 g  
4-8 PL nasekané petrželky  
sůl, pepř, citronová šťáva  
vločky másla

Pstruhy očistíme, zevnitř i zvenku  
okořeníme a naplníme bylinkami.

Pstruhy položíme na olejem mírně  
potřený rošt, potřeme měkkým más-  
lem a spolu s tepelně odolnou for-  
mou vhodnou pro mikrovlnné trouby  
postavíme do ohřevného prostoru.

Nastavení: čerstvé potraviny

Ac 14 

Hmotnost: cca 1000 g

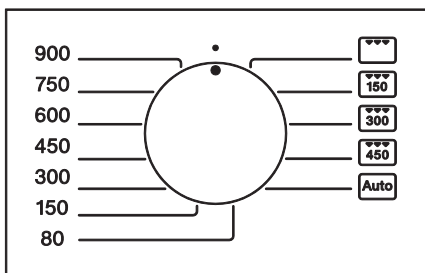
Úroveň: rošt a forma na otočném  
talíři

## Uložení vlastního programu (Memory)

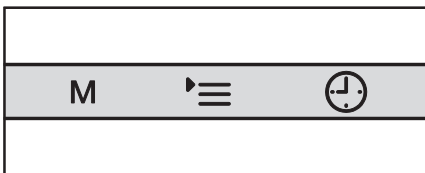
Máte možnost, uložit si vlastní program. Toto paměťové místo můžete využít pro často připravovaný pokrm. Program může mít 1- až 3stupňový průběh (např.: jedna minuta 600 W, potom 2 minuty gril a nakonec 3 minuty 150 W s grilem).

### Programování

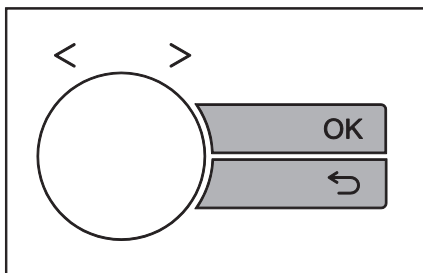
(např.: třístupňový průběh programu)



- ❑ Nejprve otočte volič výkonu do polohy 12 hodin.



- ❑ Stiskněte **M**.  
Na displeji bliká 1.
- ❑ Zvolte provozní způsob a dobu trvání prvního kroku.



- ❑ Stiskněte tlačítko OK.
- ❑ Potom zvolte druhý provozní způsob a dobu trvání.
- ❑ Potvrďte tlačítkem OK.
- ❑ Nyní zvolte třetí provozní způsob a dobu trvání. Stiskněte tlačítko OK.
- ❑ Pro ukončení programování otočte volič výkonu do polohy 12 hodin.

Nakonec můžete otočným voličem listovat svými zadáními a zkontrolovat je.

- ❑ Potom spusťte program, abyste uložili zadání, ale program nechte kompletně proběhnout pouze s pokrmem v přístroji.

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

Jednostupňový a dvoustupňový program uložíte podle výše uvedeného popisu: volič výkonu otočit do polohy 12 hodin a následujícím spuštěním programu ukončit programování.

## Uložení vlastního programu (Memory)

---

### Vyvolání vlastního programu

- ❑ Otočte volič výkonu do polohy 12 hodin.
- ❑ Stiskněte **M**.
- ❑ Otáčejte otočným voličem, abyste si prohlédli jednotlivé kroky programu.
- ❑ Stiskněte tlačítko start.

Po výpadku elektrického proudu program již nebude uložený v paměti a musí se zadat znovu.

### Oprava zadání

Přepište uložený program novým naprogramováním.

- ❑ Otočte volič výkonu do polohy 12 hodin.
- ❑ Stiskněte **M**.  
Na displeji uvidíte první krok programu.
- ❑ Stiskněte tlačítko OK pro změnu prvního kroku.  
Na displeji bliká 1.
- ❑ Podle výše uvedeného popisu nyní zadejte nový průběh programu.

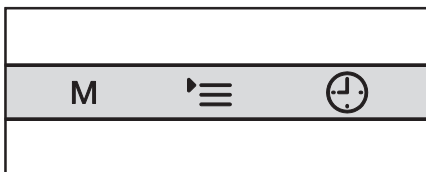
## Změna nastavení přístroje

Pro některá nastavení svého přístroje můžete zvolit alternativu.

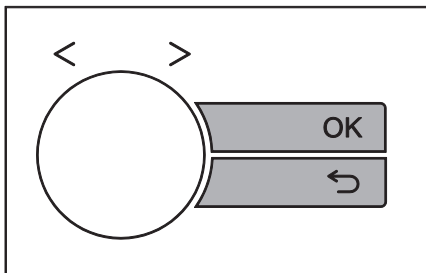
Jednotlivá nastavení přístroje, která můžete změnit, naleznete v tabulce.

Tovární nastavení jsou v tabulce označena hvězdičkou\*.

Když chcete změnit nastavení přístroje, postupujte následovně:



- ❑ Stiskněte . Na displeji bliká , svítí **P** a .




- ❑ Stiskněte tlačítko OK. Na displeji se objeví **P 1**.
- ❑ Voličem času zvolte nastavení přístroje, které chcete změnit (**P 1** až **P 11** a **P 0**). Otáčejte voličem tak dlouho, dokud se na displeji neobjeví požadované nastavení přístroje.

- ❑ Potom stiskněte tlačítko OK, abyste vyvolali nastavení. Na displeji se objeví aktuální status, např. **5 l**.
- ❑ Když chcete změnit status (viz tabulka), otáčejte voličem času a potvrďte zadání tlačítkem OK (u **P 8** a **P 0** podržet tlačítko OK 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.

Když některé nastavení nechcete změnit a chcete přejít k jinému nastavení, stiskněte .

- ❑ Když nechcete změnit žádná další nastavení, stiskněte .

Při výpadku proudu zůstanou změny nastavení přístroje uloženy.

Pokud budete před dalším nastavením příliš dlouho čekat, objeví se na displeji znovu denní čas. V tomto případě svoje zadání prosím zopakujte.

## Změna nastavení přístroje


Nastavení přístroje		Možnosti nastavení (* tovární nastavení)	
<b>P 1</b>	zobrazení denního času	<b>S 0 *</b>  <b>S 1</b>	Když přístroj nebudete nějakou dobu používat, zobrazení denního času zmizí a poběží na pozadí. Přístroj je vypnutý a před provozem musí být zapnut. Zobrazení denního času je zapnuté a denní čas se zobrazuje. Přístroj je připravený k provozu.
<b>P 2</b>	hlasitost signalizačních tónů	<b>S 0</b> <b>S 1</b> <b>S 7</b> <b>S 4 *</b>	Signalizační tóny jsou vypnuté. Signalizační tóny jsou zapnuté. Můžete změnit hlasitost. Když vyberete některý status, současně zazní jemu přiřazený signalizační tón.
<b>P 3</b>	tón tlačítek	<b>S 0</b> <b>S 1 *</b>	Tóny tlačítek jsou vypnuté. Tóny tlačítek jsou zapnuté.
<b>P 4</b>	denní čas	24 h* 12 h	Je zapnuté 24hodinové zobrazování. Je zapnuté 12hodinové zobrazování.
<b>P 5</b>	signál upozornění	<b>S 0</b> <b>S 1 *</b>	Signál upozornění je vypnutý. Signál upozornění zazní každých 5 minut v prvních minutách po skončení programu.
<b>P 6</b>	jednotka hmotnosti	<b>S 1 *</b>  <b>S 2</b>	Hmotnost potravin se zobrazuje v gramech (g). Hmotnost potravin se zobrazuje v librách (lb).
<b>P 7</b>	jas displeje	<b>S 1</b> <b>až</b> <b>S 7</b> <b>S 4 *</b>	Lze nastavit různé stupně jasu. Když zvolíte některý status, současně se objeví jemu přiřazený jas.
<b>P 8</b>	výstavní provoz (pro prezentaci přístrojů ve specializovaných obchodech nebo ve výstavních prostorách)	<b>S 0 *</b> <b>S 1</b>	Výstavní provoz není aktivní. Výstavní provoz je aktivní. Při stisknutí některého tlačítka nebo manipulaci s voličem se na displeji krátce objeví <b>MES_</b> . Přístroj je možné obsluhovat, avšak mikrovlny a gril jsou neaktivní.
<b>P 9</b>	funkce udržování teploty	<b>S 0</b> <b>S 1 *</b>	Funkce udržování teploty je vypnutá. Funkce udržování teploty je zapnutá.

## Změna nastavení přístroje

<b>P 10</b>	upozornění "door" (dvířka)	<b>S 0</b> <b>S 1 *</b>	Upozornění "door" se nezobrazuje. Když nebyla asi 20 minut otevřena dvířka, objeví se upozornění "door". Je zablokovaný start.
<b>P 11</b>	popcorn	03:10 03:20 03:30 03:40*  04:20	Maximální zadaný čas pro tento program lze měnit v těchto mezích.
<b>P 0</b>	tovární nastavení	<b>S 0</b> <b>S 1 *</b>	Tovární nastavení byla změněna. Jsou opět obnovena tovární nastavení nebo nebyla změněna.


Pro ohřev potravin zvolte prosím následující výkon mikrovlnné trouby:

Nápoje.....900 W  
Pokrmy.....600 W  
Kojenecká a dětská výživa.....450 W

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

### Tipy k ohřívání

Pokrmy ohřívajte zakryté, pouze jídla smažená v těstíčku ohřívajte odkrytá.

 Uzavřené sklenice vždy otevřete.


U sklenic s dětskou výživou 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 je pokrm dostatečně ohřátý, přidejte ještě trochu času.


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 900 W a k dalšímu šetrnému tepelnému zpracování 450 W.

Pro uvedení do varu takových potravin, jako je **mléčná rýže** nebo **krupice**, nejprve nastavte 900 W a poté 150 W.

### Tipy k 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 jsou např. rajčata, párky, brambory ve slupce a baklažány, 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 ohřívání/vaření

Částečně nebo úplně rozmražené potraviny znovu nezmrazujte. Co nejdříve je spotřebujte, protože potraviny ztrácí výživnou hodnotu a kazí se. Když tyto potraviny uvaříte nebo upečete, můžete je znovu 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.

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

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

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

Maso, drůbež a ryba nemusí být pro následnou přípravu zcela rozmražené.

Stačí, když jsou potraviny rozmražené částečně. Povrch je pak dostatečně měkký, aby přijal koření.

## Rozmrazování a ohřívání příp. vaření

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

Zvolte nejprve výkon 900 W a následně 450 W.

Potraviny vyjměte z obalu a vložte do nádoby vhodného pro mikrovlnnou troubu. Rozmrazujte je přikryté a přikryté je také ohřívajte příp. vařte. Výjimka: steaky ze sekané připravovat v odkryté nádobě.

Pokrmu obsahující hodně vody, jako např. polévky nebo zeleninu, několikrát promíchejte. Plátky masa po uplynutí poloviny doby opatrně oddělte od sebe a obraťte. 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 rovnoměrněji 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 poškození!

Nejvhodnější je zavařovat maximálně čtyři půllitrové sklenice. Postavte sklenice na otočný talíř.



Při výkonu 900 W zahřívejte obsah sklenic tak, až začnou stoupat vzhůru bublinky. K tomu potřebný čas závisí na

- výchozí teplotě obsahu sklenic.
- počtu sklenic.

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

- 1 sklenice..... cca 3 min.
- 2 sklenic..... cca 6 min.
- 3 sklenic..... cca 9 min.
- 4 sklenic..... cca 12 min.

U ovoce a okurek tato doba k zavaření postačí.

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

- mrkev nechte ještě dojít po dobu cca 15 minut a
- hrášek ještě po dobu cca 25 minut.

### Po zavaření

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

Spony příp. lepicí pásku sejměte a zkuste, zda jsou všechny sklenice řádně uzavřené.

## Příklady použití

Potravina	Množství	Výkon MV (watt)	Čas (min)	Poznámka
rozpuštění másla/margarínu	100 g	450	1:00 -1:10	rozpouštět nezakryté
rozpuštění čokolády	100 g	450	3:00 - 3:30	rozpouštět nezakryté, občas zamíchat
rozpuštění želatiny	1 bal. + 5 PL vody	450	0:10 - 0:30	rozpouštět nezakryté, občas zamíchat
příprava dortové polevy	1 bal. + 250 ml tekutiny	450	4-5	ohřívat nezakryté, občas zamíchat
kynuté těsto	těsto ze 100 g mouky	80	3-5	zakryté nechat nakynout
čokoládová pusinka	20 g	600	0:10-0:20	nezakryté na talíři
aromatizace salátových omáček	125 ml	150	1-2	nezakryté jen mírně zahřát
temperování citrusových plodů	150 g	150	1-2	nezakryté položit na talíř
pečení špeku (ke snídani)	100 g	900	2-2:30	nezakryté položit na papír na pečení
částečné rozmražení zmrzliny, pro lepší porcování	500 g	150	1-3	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 želatinového cukru	900	7-9	smíchat ovoce a cukr, vařit ve vysoké míse
rozmražení pečiva, potom rozpečení	2 kusy	150+gril gril	1-2 4-6	nezakryté rozmrazit na roštu, v polovině doby otočit

MV = mikrovlny

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

## Údaje pro zkušební ústavy

Zkušební 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	300 150	6 6:30	10	rozmrazovat nezakryté, v polovině doby otočit
příprava sekané pečeně 900 g	600 450	4 17	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	7 – 7:30	5	nádoba: Pyrex 03.827.80, připravovat nezakryté
grilované kuře, 1200 g, mražené	Ac 11	1200 g	2	grilovací rošt a pod něj zasunout tepelně odolnou formu vhodnou do mikrovlnné trouby, prsní stranou nejprve dolů, v půlce doby přípravy otočit
příprava vaječného krému, 1000 g	300	39	120	nádoba: Pyrex 07.227.85 (21 x 21 cm)

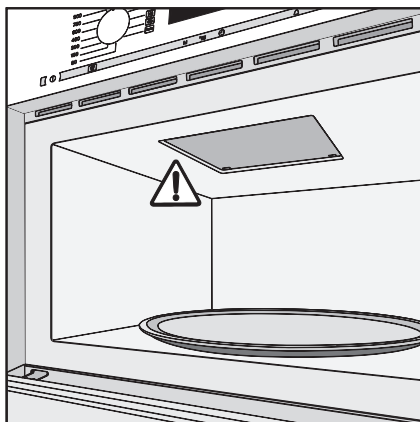
MV = mikrovlny

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

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

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

Pára se může dostat k současně mikrovlnné trouby pod napětím a způsobit zkrat.



### Ohřevný prostor, vnitřní strana dvířek

**!** Ohřevný prostor je po použití 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 čistícím prostředkem nebo vodou s přidáním čistícího prostředku na ruční mytí nádobí. Poté vysušte měkkou 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 na výstupním otvoru pro mikrovlny, který se nachází v ohřevném prostoru.

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

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

Nepoužívejte žádné prostředky 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 citronové šťávy.



### Čelní stěna přístroje

Do větracích otvorů rámu se nesmí dostat 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 zabarvit nebo změnit.

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

Všechny povrchy jsou náchylné na poškrábání. U skleněných ploch mohou vést škrábance k prasknutí.

Všechny povrchy se mohou zabarvit nebo změnit, pokud přijdou do kontaktu s nevhodným čisticím prostředkem.

**Aby se zabránilo poškození povrchů, nepoužívejte při čištění:**

- 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,
- spreje na čištění pečicích trub,
- čisticí prostředky na sklo,
- drsné, tvrdé houbičky a kartáče, např. houbičky na hrnce,
- odstraňovače nečistot,
- ostré kovové škrabky!

# Čištění a ošetřování

---

## Dodávané příslušenství

### Varná tyčinka

Varnou tyčinku můžete umývat i v myčce 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 zabarvit. Zabarvení nemá vliv na funkci krytu.

### Tác Gourmet

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

V žádném případě nepoužívejte kovové houbičky, prostředky na drhnutí nebo agresivní čističe. Táč neumývejte v myčce nádobí.

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

## Rošt


Rošt po každém použití umyjte; je vhodný pro mytí v myčce nádobí. Nečistoty, které nelze umýt, odstraňte pomocí prostředku na čištění nerezů.

## Příslušenství k dokoupení

### Skleněná miska

Skleněná miska je vhodná pro mytí v myčce nádobí. Nepoužívejte drhnoucí prostředky.



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

Následující závady však můžete odstranit sami:

### Co udělat, když...

#### ... nelze spustit přípravu pokrmu?

Zkontrolujte,

- zda jsou zavřená dvířka přístroje.
- zda není zablokované zprovoznění (viz "Zablokování zprovoznění").
- zda není na displeji zobrazeno "door". Dvířka nebyla delší dobu otevřena (cca 20 minut) viz upozornění "door" (dvířka).
- zda byla řádně zastrčena síťová zástrčka přístroje do zásuvky.
- zda nedošlo k vybavení jističe domovní elektrické instalace, protože může být vadný tento přístroj, domovní napětí nebo jiný přístroj (vytáhněte zástrčku ze zásuvky, vyžádejte si kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu Miele, viz "Servisní služba").

#### ... je po skončení přípravy pokrmu slyšet provozní zvuk?

Nejedná se o závadu!

Po skončení přípravy ještě nějakou dobu běží ventilátor, aby se nesrážela vlhkost v ohřevném prostoru, na ovládacím panelu nebo ve skříni pro vestavbu.

Ventilátor se automaticky vypne.

#### ... je tmavý displej?

Zkontrolujte,

- zda není vypnuté zobrazení denního času.

#### ... se otočný talíř otáčí zvláště trhavě?

- Zkontrolujte, zda nejsou nečistoty mezi otočným talířem a dnem ohřevného prostoru.
- Zkontrolujte, zda nejsou zanesené kontaktní plochy mezi otočným dnem a unášěčem.  
Nečistoty odstraňte.

#### ... po uplynutí nastaveného času není pokrm dostatečně rozmražený, ohřátý příp. uvařený?

- Zkontrolujte, zda byl pro zvolený čas zvolen také odpovídající stupeň výkonu.  
Čím nižší stupeň výkonu, tím delší je potřebný čas.
- Zkontrolujte, zda nebyla příprava pokrmu jen přerušena a nebylo zapomenuto ji znovu spustit.

## Co udělat, když ... ?

---

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

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

### ... je během mikrovlnného provozu slyšet nenormální 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".

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

Po výpadku proudu musí být denní čas nastaven znovu

- ❑ 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 přípravy pokrmu, ohřívání nebo rozmrazování vypne?


Příčinou může být nedostatečná cirkulace vzduchu.

Zkontrolujte,

- ❑ zda není uzavřený 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 firmou Miele.

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!

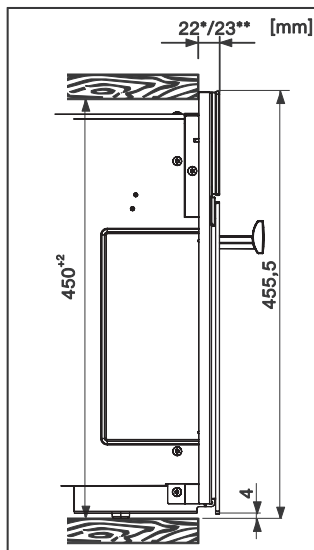
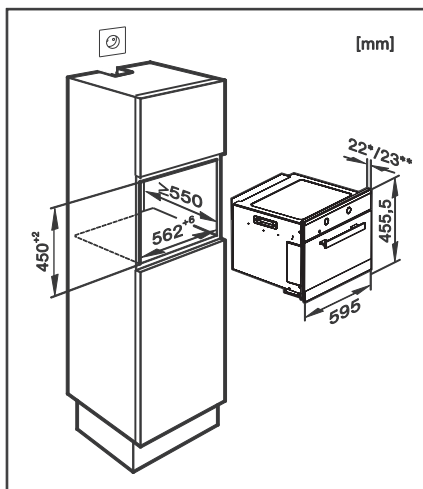
Stejně tak nesmí být přístroj provozován ve spojení s tzv. **úspornými zástrčkami**, protože přitom dochází ke sníženému přivádění energie k přístroji a přístroj se přehřívá.

Připojení, instalace a bezpečnostní opatření musí být v souladu s příslušnými normami: ČSN EN 60335.

Při vestavbě mikrovlnné trouby je nutno dbát na nerušené odvádění a přívádění vzduchu. Proto nezablkujte ventilační otvory cizími předměty!

Když při přemísťování mikrovlnné trouby uchopíte přístroj za madlo dvířek, mohou se dvířka poškodit. Na přenášení používejte prohlubně pro uchopení na bocích skříně.

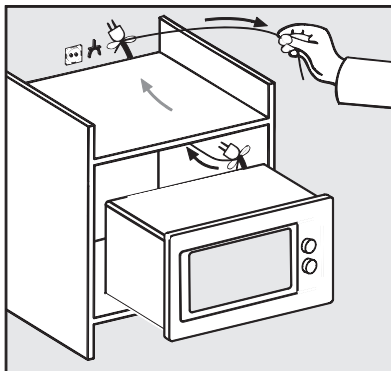
## Rozměry pro vestavbu



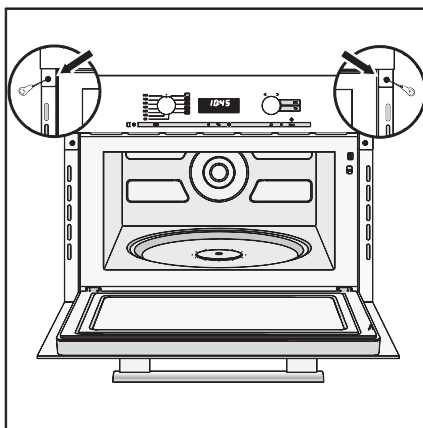
# Vestavba

## Montážní návod

Mikrovlnnou troubu smíte provozovat jen ve vestavěném stavu.



- ❑ Zasuňte mikrovlnnou troubu do výklenku. Přitom protáhněte kabel se zástrčkou skříně pro vestavbu.



- ❑ Vyrovnajte přístroj.
- ❑ Otevřete dvířka přístroje a přišroubujte přístroj dodanými šrouby k bočním stěnám skříně.



# 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 6262 TC)

M.-Nr. 09 569 470 / 00

CE