



Návod k obsluze Mikrovlnná trouba





Před umístěním, instalací a uvedením přístroje do provozu si **bezpodmínečně** přečtěte tento návod k obsluze. Ochráníte tak sebe a zabráníte škodám.

Obsah

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění	5
Před prvním použitím	16
Instalace	17
Rozměry pro vestavbu	17
Elektrické připojení	22
Váš příspěvek k ochraně životního prostředí	23
Popis přístroje	24
Dodávané příslušenství	25
Ovládací panel	26
Ovládací prvky	27
Tlačítko zap./vyp. 	27
Displej	27
Sensorová tlačítka	27
Sensorová tlačítka nad displejem	27
Sensorová tlačítka pod displejem	28
Symboly na displeji	29
Princip ovládání	30
Volba položky menu a změna hodnoty nebo nastavení	30
Volba provozního způsobu nebo funkce	30
Stornování přípravy pokrmu	30
Popis funkce	31
Popis výkonů	32
Provozní způsoby	32
Samostatný provoz mikrovlny	32
Grilování	32
Kombinace mikrovlny s grilem	32
Automatické programy	32
Informace k nádobí pro mikrovlnu	33
Materiál a tvar	33
Test nádobí	35
Poklop	36
První uvedení do provozu	37
Oprava denního času	38

Nastavení	39
Přehled nastavení.....	39
Změna nastavení.....	40
Jazyk.....	40
Denní čas.....	40
Zobrazení.....	40
Časový formát.....	40
Nastavit.....	40
Hlasitost.....	41
Signální tóny.....	41
Tón tlačítek.....	41
Jas displeje.....	41
Jednotky.....	41
Hmotnost.....	41
Udržování teploty.....	41
Quick-MV.....	41
Popcorn.....	41
Je pokrm vložený?.....	41
Bezpečnost.....	42
Zablok. zprovoznění 	42
Zablokování tlačítek.....	42
Verze softwaru.....	43
Prodejce.....	43
Výstavní režim.....	43
Nastavení z výroby.....	43
Obsluha	44
Otevření dvířek.....	44
Umístění nádobí do ohřevného prostoru.....	44
Otočný talíř.....	44
Zavření dvířek.....	44
Spuštění přípravy pokrmu.....	44
Je pokrm vložený?.....	45
Přerušování přípravy / pokračování přípravy.....	45
Změna zadání.....	45
Zrušení přípravy pokrmu.....	45
Po skončení přípravy pokrmu.....	45
Udržování teploty.....	45
Programování dob přípravy.....	46
Volba funkce Quick mikrovlna.....	46
Změna času a výkonu.....	46
Zablokování zprovoznění.....	47

Obsah

Používání kuchyňského budíku	49
Změna kuchyňského budíku	49
Zrušení kuchyňského budíku	49
Použití kuchyňského budíku a příprava pokrmu	49
Obsluha – grilování	50
Grilování bez mikrovlny	50
Změna doby grilování	50
Kombinace grilu s mikrovlnou	51
Změna času	52
Tác na grilování Gourmet	53
Pokyny k obsluze	53
Restování / opékání	53
Příklady použití	54
Recepty	54
Obsluha – automatické programy	59
Použití automatických programů	59
Příprava pokrmu 	59
Rozmrazování	60
Ohřev	60
Popcorn 	60
Recepty – automatické programy	62
Ohřev	73
Příprava pokrmu	75
Rozmrazování	76
Zavařování	77
Příklady použití	78
Informace pro zkušební ústavy	79
Čištění a ošetřování	80
Dodávané příslušenství	82
Co udělat, když	83
Servisní služba	86
Kontakt při závadách	86
Záruka	86

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Tato mikrovlnná trouba odpovídá předepsaným bezpečnostním předpisům. Neodborné používání však může vést k poranění osob a věcným škodám.

Než uvedete přístroj do provozu, pozorně si přečtete návod k obsluze. Obsahuje důležité pokyny pro montáž, bezpečnost, používání a údržbu. Tím ochráníte sebe a zabráníte poškození přístroje.

Podle normy IEC/EN 60335-1 upozorňuje Miele výslovně na to, že je bezpodmínečně nutné přečíst si a dodržovat kapitolu věnovanou instalaci přístroje a bezpečnostní pokyny a varovná upozornění.

Miele neodpovídá za škody, které vzniknou v důsledku nedbání těchto pokynů.

Návod k obsluze uschovejte a předejte ho případnému novému majiteli!

Používání ke stanovenému účelu

- ▶ Mikrovlnná trouba je určena pro použití v soukromé domácnosti.

Tento přístroj není určený k používání venku.

- ▶ Mikrovlnná trouba se smí používat jen v nadmořské výšce do 2000 m.

- ▶ Používejte mikrovlnnou troubu výhradně v rámci domácnosti k rozmrazování, ohřevu, vaření, pečení, grilování a zavařování potravin. Všechny ostatní způsoby použití jsou nepřijatelné.

- ▶ Když sušíte vznětlivé materiály v mikrovlnném provozu, vypařuje se vlhkost, kterou obsahují. Tím se mohou vysušit a samy vznítit. Mikrovlnnou troubu nikdy nepoužívejte k uchovávání a sušení vznětlivých materiálů.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Osoby, které vzhledem ke svým fyzickým, smyslovým a psychických schopnostem nebo kvůli nezkušenosti nebo neznalosti nejsou schopné mikrovlnnou troubu bezpečně obsluhovat, musí být při obsluze pod dozorem. Tyto osoby smí přístroj obsluhovat bez dozoru jen tehdy, když jim byl vysvětlen tak, že ho mohou obsluhovat bezpečně. Musí být schopné rozpoznat a chápat možná nebezpečí v případě chybné obsluhy.
- ▶ Kvůli zvláštním požadavkům (například ohledně teploty, vlhkosti, chemické odolnosti, odolnosti proti otěru a vibracím) je ohřevný prostor vybavený speciálním osvětlovacím prostředkem. Tento speciální osvětlovací prostředek se smí používat jen tak, jak je stanoveno. Není vhodný pro osvětlení místnosti. Výměnu smí provádět jen kvalifikovaný pracovník pověřený společností Miele nebo servisní služba Miele.

Děti v domácnosti

- ▶ Děti mladší osmi let k mikrovlnné troubě nepouštějte, ledaže by byly pod trvalým dozorem.
- ▶ Děti starší než osm let smí mikrovlnnou troubu obsluhovat bez dozoru jen tehdy, když jim byla vysvětlena tak, že ji mohou obsluhovat bezpečně. Děti musí být schopné rozpoznat a chápat možná nebezpečí v případě chybné obsluhy.
- ▶ Děti nesmí mikrovlnnou troubu bez dozoru čistit ani na ní provádět údržbu.
- ▶ Dohlížejte na děti, které se zdržují v blízkosti mikrovlnné trouby. Nikdy nenechte děti hrát si s přístrojem.
- ▶ Nebezpečí udušení! Děti by si mohly hrát s obalovým materiálem, např. fólií, mohly by se do ní balit nebo si ji dávat přes hlavu a udusit se. Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

▶ Nebezpečí popálení! Pokožka dětí reaguje citlivěji na vysoké teploty než pokožka dospělých. Při grilování s mikrovlnou i bez ní se silně zahřeje ohřevný prostor, topné těleso pro grilování a dvířka přístroje! Zabraňte dětem v dotyku mikrovlnné trouby za provozu.

▶ Nebezpečí úrazu! Maximální zatížitelnost dvířek je 8 kg. Děti se mohou poranit o otevřená dvířka. Zabraňte dětem, aby si stoupaly, sedaly nebo se zavěšovaly na otevřená dvířka.

Technická bezpečnost

▶ Poškozená mikrovlnná trouba může ohrozit Vaši bezpečnost. Zkontrolujte ji ohledně zjevných poškození. Nikdy neuvádějte do provozu poškozený přístroj.

▶ Když je poškozené připojovací vedení, musí je vyměnit pracovník pověřený společností Miele, aby nebyl uživatel vystaven nebezpečím.

▶ U vadné mikrovlnné trouby mohou v zapnutém stavu vystupovat mikrovlny, které představují nebezpečí pro uživatele. Přístroj nepoužívejte, když

– jsou prohnutá dvířka.

– jsou uvolněné panty dvířek.

– jsou vidět díry nebo praskliny v opláštění, dvířkách nebo stěnách ohřevného prostoru.

▶ Dotyk přípojů pod napětím a změna elektrické a mechanické konstrukce Vás ohrožují a mohou vést k poruchám funkce mikrovlnné trouby. Nikdy neotvírejte plášť přístroje.

▶ Připojovací údaje (napětí a frekvence) uvedené na typovém štítku mikrovlnné trouby musí bezpodmínečně souhlasit s odpovídajícími parametry elektrické sítě, aby se přístroj nepoškodil. Před připojením tyto údaje porovnejte. V případě pochybností se zeptejte kvalifikovaného elektrikáře.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Rozbočovací vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely neposkytují nutnou bezpečnost (nebezpečí požáru). Pomocí nich mikrovlonnou troubu k elektrické síti nepřipojujte.
- ▶ Elektrická bezpečnost této mikrovlonné trouby je zajištěna jen tehdy, když je připojena k elektrickému systému s ochranným vodičem nainstalovanému podle předpisů. Je velmi důležité, aby byl splněn tento základní požadavek bezpečnosti, aby byly vyloučeny škody (např. úraz elektrickým proudem) způsobené chybějícím nebo přerušeným ochranným vodičem. V případě pochybností nechte prověřit domovní instalaci kvalifikovaným elektrikářem.
- ▶ Používejte mikrovlonnou troubu jen vestavěnou, aby byla zajištěna její bezpečná funkce.
- ▶ Neodborně provedené opravy mohou uživatele vystavit značným nebezpečím. Opravy smí provádět jen kvalifikovaný pracovník pověřený společností Miele nebo servisní služba Miele.
- ▶ Opravy mikrovlonné trouby smí provádět pouze servisní služba Miele, jinak zaniká nárok na záruku.
- ▶ Při opravě nebo při čištění a ošetřování musí být mikrovlonná trouba odpojená od elektrické sítě. Odpojená od elektrické sítě je jen tehdy, když je splněna jedna z následujících podmínek:
 - Je vytažena síťová zástrčka přístroje.Při odpojování přístroje od sítě netahejte za připojovací kabel, nýbrž za síťovou zástrčku.
 - Je vypnutý jistič domovní elektrické instalace.
 - Je úplně vyšroubovaná šroubovací pojistka domovní elektrické instalace.
- ▶ Pouze u originálních náhradních dílů garantuje společnost Miele, že budou splňovat bezpečnostní požadavky. Vadné díly smíte nahradit jen originálními náhradními díly Miele.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Mikrovlnné trouby, které jsou vestavěné za dvířky nábytku, provozujte jen při otevřených dvířkách nábytku. Když je přístroj v provozu, dvířka nábytku neotvírejte. Za zavřenými dvířky nábytku se hromadí teplo a vlhkost. Tím se může poškodit přístroj a montážní skříň. Dvířka nábytku zavřete až po úplném vychladnutí přístroje.
- ▶ Tato mikrovlnná trouba nesmí být provozována na nestabilních místech (např. na lodi).
- ▶ Spolehlivý a bezpečný provoz mikrovlnné trouby je zaručen pouze tehdy, pokud je přístroj připojen k veřejné rozvodné síti.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Provozní zásady

 Nebezpečí popálení grilem.

Mikrovlnná trouba se zahřeje na vysokou teplotu při grilování s mikrovlnou i bez ní. Můžete se popálit o ohřevný prostor, topné těleso pro grilování, připravovaný pokrm, příslušenství a dvířka přístroje.

Při zasouvání a vyjímání horkého připraveného pokrmu a při práci v horkém ohřevném prostoru používejte chňapky na hrnce.

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

Čas, který je k tomu potřebný, závisí na mnoha faktorech jako např. výchozí teplotě, množství, druhu a vlastnostech jídla, na změnách receptu.

Zárůdky, které případně mohou být v jídlech, budou usmrceny jen při dostatečně vysoké teplotě (> 70 °C) a při dostatečně dlouhé době (> 10 min). Pokud máte pochybnosti, zda se jídlo dostatečně zahřeje, zvolte trochu delší čas.

► Je důležité, aby se teplota v jídle rovnoměrně rozdělila a byla také dostatečně vysoká.

Jídla obraťte nebo míchejte, aby se zahřívala rovnoměrně, a při ohřívání, rozmrazování, vaření dbejte uvedených vyrovnávacích dob. Vyrovnávací doby jsou klidové doby, během nichž se rovnoměrně rozdělí teplota v jídle.

► Uvědomte si, že časy při vaření, ohřívání, rozmrazování s mikrovlnou jsou často mnohem kratší než na varné desce nebo v pečicí troubě.

Příliš dlouhé doby zapnutí vedou k vysychání a případně k samovznícení potravin. Hrozí nebezpečí požáru. Nebezpečí požáru hrozí také při sušení chleba, housek, květin, bylinek. Tyto věci v mikrovlnné troubě nesušte!

► Podušky naplněné zrním, třešňovými peckami nebo gelem a podobnými věcmi se mohou vznítit, i když je po nahřátí vyjmete z mikrovlnné trouby. V přístroji je nenahřívejte. Nebezpečí požáru!

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

▶ Mikrovlnná trouba není vhodná pro čištění a dezinfekci předmětů denní potřeby. Navíc vznikají vysoké teploty a hrozí nebezpečí popálení při vyjímání. Nebezpečí požáru!

▶ Mikrovlnná trouba se může poškodit v důsledku nepřítomnosti pokrmu k přípravě nebo chybnou náplní. Přístroj proto nepoužívejte k přehřívání nádobí nebo k sušení bylinek a podobných věcí.

▶ Mikrovlnnou troubu zapněte až poté, co je v ohřevném prostoru pokrm k přípravě nebo nádobí na opékání, a provozujte ji jen s nasazeným otočným talířem.

▶ V uzavřených nádobách nebo lahvích se při zahřívání vytváří tlak, který může vést k výbuchu. Nikdy neohřívejte jídla nebo tekutiny v uzavřených nádobách nebo lahvích.

U kojeneckých lahví nejprve odejměte uzávěr a dudlík.

▶ Při ohřívání jídel se teplo vytváří přímo v jídle, tím zůstává nádobí studenější. Zahřívá se jen přenosem tepla z jídla. Po vyjmutí jídla zkontrolujte, zda má požadovanou teplotu. Neřidte se teplotou nádoby! **Zvláště při ohřívání kojenecké výživy dbejte na snesitelnou teplotu!** Kojeneckou výživu po ohřátí dobře promíchejte nebo protřepejte a potom ji zkuste, aby se dítě nespálilo.

▶ Při přípravě pokrmů, zvláště při ohřívání tekutin mikrovlnnou, se může stát, že je sice dosaženo bodu varu, ale ještě nestoupají typické bubliny páry. Tekutina nevě rovnoměrně. Tento takzvaný zpožděný var může vést při vyjímání nádoby nebo při zatřesení k náhlé prudké tvorbě bublin páry a tím k náhlému explozivnímu překypění. Nebezpečí popálení!

Tvorba bublin může být tak silná, že se mohou sama otevřít dvířka. Nebezpečí úrazu a poškození přístroje! Tekutinu před ohříváním/ vařením zamíchejte. Po ohřátí nejméně 20 sekund počkejte, než nádobu vyjmete z ohřevného prostoru. Navíc můžete do nádoby při ohřívání postavit skleněnou tyčinku nebo podobný předmět, pokud ho máte k dispozici.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Když se z potravin v ohřevném prostoru začne kouřit, nechte zavřená dvířka přístroje, abyste zadusili případné plameny. Ukončete přípravu pokrmu vypnutím mikrovlnné trouby tlačítkem zap./vyp. a vytažením síťové zástrčky. Dvířka otevřete teprve tehdy, až se vytratí kouř.
- ▶ Přehřáté oleje a tuky se mohou vznítit. Při práci s oleji a tuky nenechte mikrovlnnou troubu nikdy bez dozoru. Nepoužívejte přístroj k fritování. Hořící oleje a tuky nikdy nehaste vodou. Vypněte přístroj a zahaste plameny tím, že necháte zavřená dvířka.
- ▶ Vznětlivé předměty v blízkosti zapnuté mikrovlnné trouby mohou začít hořet v důsledku vysokých teplot. Přístroj nikdy nepoužívejte k vytápění místností.
- ▶ Pokud k přípravě pokrmů používáte alkoholické nápoje, uvědomte si, že se alkohol při vysokých teplotách odpařuje a může se vznítit na horkých plochách. Nikdy nezahřívejte alkohol v nezředěném stavu. Nebezpečí požáru!
- ▶ Jídla, která udržujete teplá nebo máte uložená v ohřevném prostoru, mohou vysychat a vystupující vlhkost může vést ke korozi v mikrovlnné troubě. Také ovládací panel, pracovní deska nebo montážní skříň se mohou poškodit. Jídla proto nepřikrývejte.
- ▶ Pro zabránění korozi ihned důkladně odstraňte jídla nebo tekutiny obsahující kuchyňskou sůl, když se dostanou na nerezové stěny ohřevného prostoru.
- ▶ Ohřevný prostor je po použití horký. Hrozí nebezpečí popálení! Vyčistěte ohřevný prostor a příslušenství, jakmile vychladnou. Příliš dlouhé čekání zbytečně ztěžuje čištění a v extrémním případě je může znemožnit. Silná znečištění mohou mikrovlnnou troubu poškodit a dokonce vyvolat nebezpečné situace. Nebezpečí požáru! V této souvislosti dbejte prosím pokynů v kapitole „Čištění a ošetrování“.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Nebezpečí požáru! Plastové nádoby nevhodné pro mikrovlnný provoz se může zničit a poškodit mikrovlnnou troubu. Nepoužívejte kovové nádoby, alobal, příbory, nádoby s kovovým povlakem, olovnaté křišťálové sklo, misky s rýhovaným okrajem, tepelně citlivé plastové nádoby, dřevěné nádoby, kovové sponky, plastové a papírové sponky s drátem uvnitř, plastové kelímky s neúplně staženým hliníkovým víčkem (viz kapitola „Informace k nádobí pro mikrovlnu“). Pokud použijete tyto předměty, může se poškodit nádobí nebo hrozit nebezpečí požáru.
- ▶ Plastové nádoby na jedno použití musí mít vlastnosti uvedené v odstavci „Informace k nádobí pro mikrovlnu – Umělá hmota“. Nenechávejte mikrovlnnou troubu bez dozoru, když ohříváte nebo vaříte potraviny v nádobách na jedno použití z plastu, papíru nebo jiných hořlavých materiálů.
- ▶ Obaly udržující teplotu jsou tvořeny mimo jiné tenkou hliníkovou fólií. Tato fólie odráží mikrovlny. Mikrovlny mohou vrstvu papíru zahřát tak silně, až se vznítí. Neohřívejte v mikrovlnné troubě jídla v obalech udržujících teplotu, jako jsou například sáčky na grilovaná kuřata.
- ▶ Když mikrovlnou zahříváte vejce bez skořápky, může žloutek po vaření vystříknout pod vysokým tlakem. Nejprve několikrát propíchněte blánu žloutku.
- ▶ Když mikrovlnou zahříváte vejce ve skořápce, mohou se roztrhnout i poté, co je vyjmete z ohřevného prostoru. Vejce ve skořápce vařte jen ve speciálním nádobí. V mikrovlnné troubě neohřívejte natvrdo uvařená vejce.
- ▶ Když budete zahřívát potraviny s pevnou slupkou nebo skořápkou, např. rajčata, párky, brambory na loupáčku, baklažány, mohou se roztrhnout. Tyto potraviny nejprve několikrát propíchněte nebo je nařízněte, aby mohla unikát vznikající pára.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Nádobí s dutými rukojeťmi a uchy a knoflíky poklic není vhodné pro mikrovlnný provoz. Do dutin se může dostat vlhkost, takže se vytvoří silný tlak, který dutá tělesa explozivně zničí (výjimka: dutiny jsou dostatečně odvdzušněné). Takové nádobí na vaření nepoužívejte.
- ▶ Rtuťové nebo kapalinové teploměry jsou nevhodné pro vysoké teploty a snadno prasknou.
Pro kontrolu teploty jídla přerušete provoz. Na měření teploty jídla použijte vhodný speciální teploměr.
- ▶ Pára z parního čisticího zařízení se může dostat k součástem mikrovlnné trouby pod napětím a vyvolat zkrat. Na čištění přístroje nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.

Pro plochy z nerez oceli platí:

- ▶ Lepidla poškozují povlakování nerezového povrchu a to ztratí ochranný účinek proti znečištění. Na nerezový povrch nelepte papírky s poznámkami, lepicí pásku nebo jiná lepidla.
- ▶ Plocha je choulostivá na poškrábání. Magnety mohou způsobit škrábance.

Příslušenství

- ▶ Používejte výhradně originální příslušenství Miele. Pokud budou namontovány nebo vestavěny jiné díly, zaniká veškerá záruka a/nebo ručení poskytované společností Miele.
- ▶ Přiložený rošt a táč na grilování Gourmet jsou speciálně přizpůsobené vlnové délce mikrovln, a mohou se tak používat při grilování s mikrovlnami i bez nich.
Nesmíte je ovšem používat společně, protože táč na grilování Gourmet by se poškodil. Táč na grilování Gourmet položte vždy přímo na otočný talíř.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

► Táč na grilování Gourmet se zahřeje na vysokou teplotu. Táč proto chytejte jen s chňapkami na hrnce. Na odstavení použijte tepelně odolnou podložku.

Rošt se při grilování (s mikrovlnou i bez ní) zahřeje na vysokou teplotu.

Nebezpečí popálení!

► Táč na grilování Gourmet nepoužívejte spolu s poklopem vhodným pro mikrovlnu, který dostanete v obchodě, protože by se poklop příliš zahřál.

Před prvním použitím

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

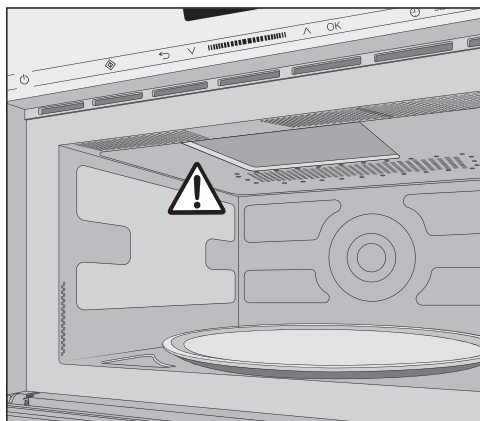
V této době dojde k vyrovnání teplot mezi přístrojem a okolím. To je důležité pro další funkci elektroniky přístroje.

! Nebezpečí udušení obalovým materiálem.

Děti by si mohly hrát s obalovým materiálem, např. fólií, mohly by se do ní balit nebo si ji dávat přes hlavu a udusit se.

Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.

- Při vybalování přístroje odstraňte všechny obalové materiály.



Neodstraňujte kryt před výstupním otvorem mikrovln v ohřevném prostoru.

- Zkontrolujte přístroj ohledně poškození.

! Ohrožení zdraví vadným přístrojem.

V zapnutém stavu by mohly unikat mikrovlny, které by představovaly nebezpečí pro uživatele.

Mikrovlnnou troubu nepoužívejte, když

- jsou prohnutá dvířka přístroje.
- jsou uvolněné panty dvířek.
- jsou vidět díry nebo praskliny v opláštění, dvířkách nebo stěnách ohřevného prostoru.

- Vyčistěte ohřevný prostor a příslušenství houbovou utěrkou a teplou vodou.

Při vestavbě mikrovlnné trouby je nutno dbát na nerušené odvádění a přívádění vzduchu na přední straně přístroje.

Proto různými předměty neblokuje větrací štěrby.

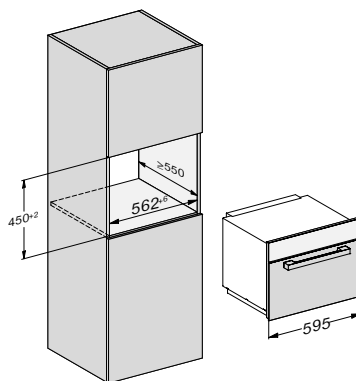
Když mikrovlnnou troubu ponese za madlo dvířek, mohou se dvířka poškodit.

Na nošení používejte úchyty na bočních pláště.

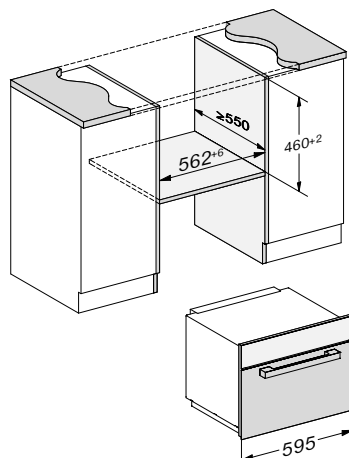
Rozměry pro vestavbu

Rozměry jsou uvedeny v mm.

Vestavba do vysoké skříně

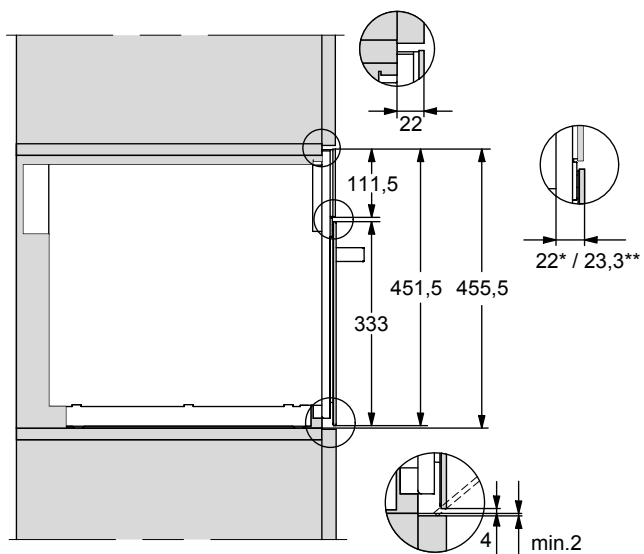


Vestavba do spodní skříně



Instalace

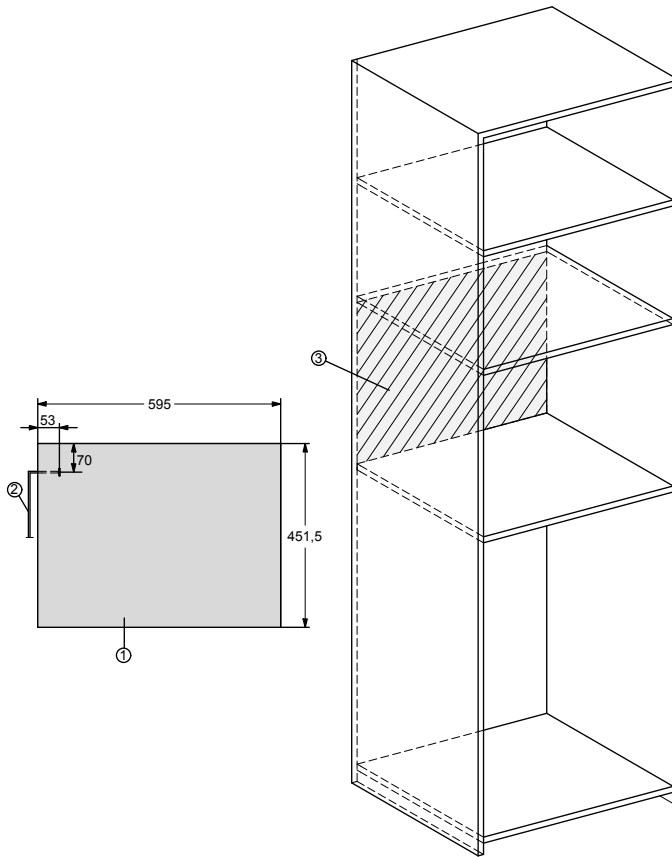
Boční pohled



* sklo

** nerez

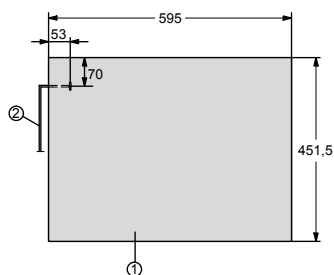
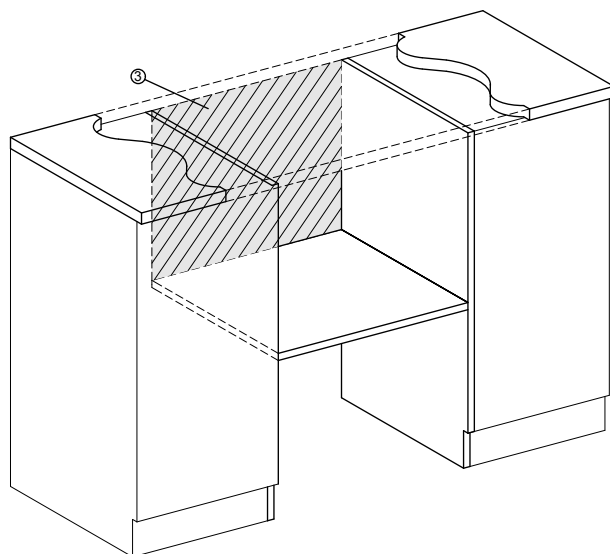
Připojení pro vysokou skříň



- ① pohled zepředu
- ② přívodní síťový kabel,
délka = 1600 mm
- ③ žádná přípojka v této oblasti

Instalace

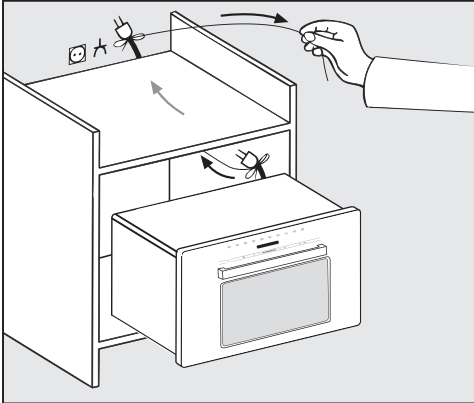
Připojení pro spodní skříň



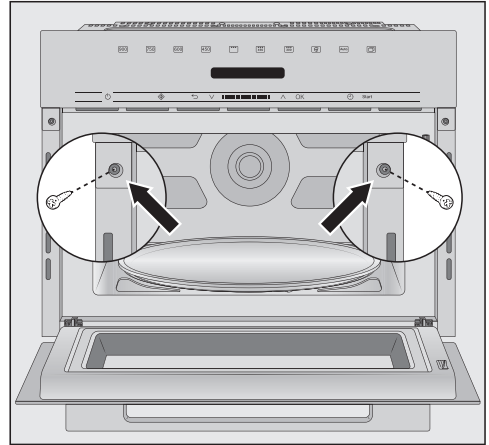
- ① pohled zepředu
- ② přívodní síťový kabel,
délka = 1600 mm
- ③ žádná přípojka v této oblasti

Provedení vestavby

Mikrovltná trouba se smí provozovat jen vestavěná.




- Zasuňte mikrovltnou troubu do výklenku. Kabel se zástrčkou přitom vedte skrz skříň pro vestavbu.



- Příklad vyrovnání.
- Otevřete dvířka přístroje a přišroubujte přístroj dodanými šrouby k bočním stěnám skříňe.

Instalace

Elektrické připojení


 Nebezpečí úrazu vadným přístrojem.

Před připojením se přesvědčte, že je přístroj nepoškozený.

Vadný přístroj nikdy neuvádějte do provozu.

Přístroj je vybavený kabelem a zástrčkou a připravený k připojení.

Zajistěte, aby zásuvka s ochranným kontaktem byla stále volně přístupná. Pokud to není možné, zajistěte, aby v místě instalace bylo k dispozici zařízení odpojovací všechny póly.

 Nebezpečí požáru v důsledku přehřátí.

Provoz přístroje na rozbočovacích vícenásobných zásuvkách a prodlužovacích kabelech může vést k přetížení kabelů.

Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte rozbočovací vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely.

Připojte přístroj originálním kabelem přímo a bez vložených prvků.

Elektrická instalace musí být provedena podle VDE 0100 a splňovat místní předpisy.

Poškozený přívodní síťový kabel smí být nahrazen pouze speciálním kabelem stejného typu (k dostání u servisní služby Miele). Z bezpečnostních důvodů smí výměnu provádět jen kvalifikovaný pracovník nebo servisní služba Miele.

Potřebné připojovací údaje najdete na typovém štítku, který je umístěn na vnitřní straně čelní stěny přístroje nebo na zadní straně přístroje.

Srovnejte údaje na typovém štítku s parametry elektrické sítě. Musí souhlasit.

V případě pochybností se zeptejte kvalifikovaného elektrikáře.

Přístroj nesmí být připojen k elektrickým střídačům, které se používají při autonomním zásobování elektrickou energií, například při napájení ze solárních systémů. Při zapnutí přístroje může jinak dojít k bezpečnostnímu vypnutí kvůli napěťovým špičkám. Může se poškodit elektronika.

Stejně tak se přístroj nesmí provozovat ve spojení s takzvanými úspornými zástrčkami, protože omezují přívod elektrické energie k přístroji a přístroj se přehřívá.

Likvidace přepravního obalu

Obal chrání přístroj před poškozením během přepravy. Obalové materiály byly zvoleny s přihlédnutím k aspektům ochrany životního prostředí a k možností jejich likvidace, a jsou tedy recyklovatelné.

Vrácení obalů do materiálového cyklu šetří suroviny a snižuje množství odpadů. Váš specializovaný prodejce odebere obal zpět.

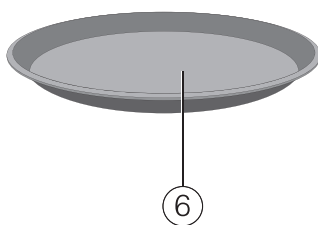
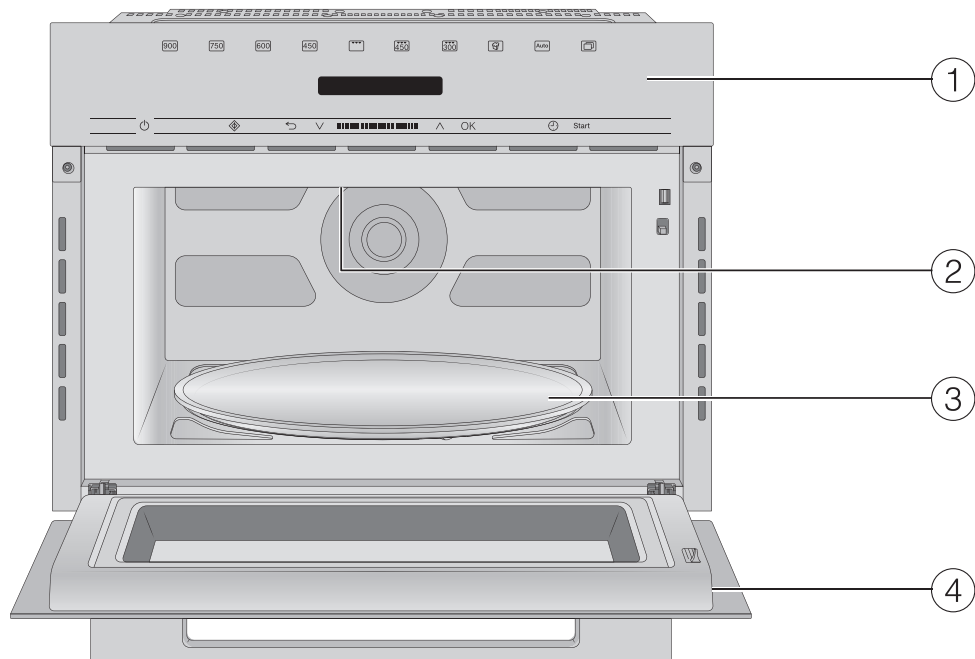
Likvidace starého přístroje

Elektrické a elektronické přístroje často obsahují hodnotné materiály. Obsahují také určité látky, směsi a konstrukční součásti, které byly nutné pro jejich funkci a bezpečnost. V domovním odpadu a při neodborném nakládání mohou škodit lidskému zdraví a životnímu prostředí. Svůj starý přístroj proto v žádném případě nedávejte do domovního odpadu.



Místo toho využijte oficiální sběrná a vratná místa pro odevzdávání a užitkování elektrických a elektronických přístrojů zřízená obcemi, prodejci nebo společnostmi Miele. Podle zákona jste sami zodpovědní za vymazání případných osobních údajů na likvidovaném starém přístroji. Postarejte se prosím o to, aby byl starý přístroj až do odvozu uložen tak, aby se k němu nedostaly děti.

Popis přístroje



- ① Ovládací panel
- ② gril
- ③ otočný talíř
- ④ dvířka
- ⑤ Grilovací rošt
- ⑥ Táč na grilování Gourmet

Grilovací rošt

Grilovací rošt je vhodný pro všechny provozní způsoby s mikrovlnou i bez ní, ale **ne** pro čistě samostatný provoz mikrovlny.

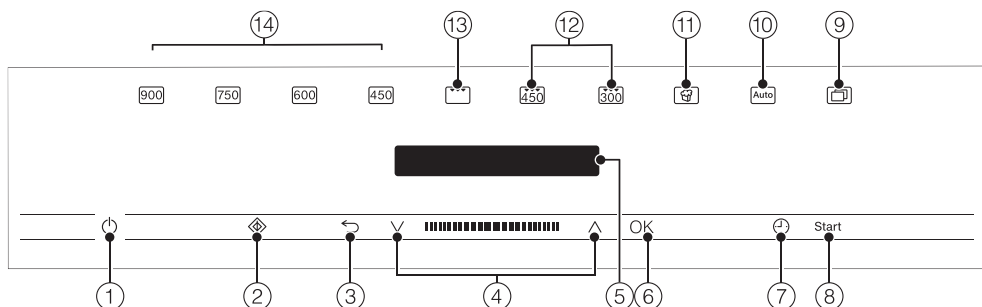
Aby grilovací rošt nezůstal nedopatřením v přístroji při čistě samostatném provozu mikrovlny, neměli byste ho uchovávat v ohřevném prostoru.

Tác na grilování Gourmet

Jedná se o kulatý grilovací tác s povrchovou vrstvou zabraňující ulpívání. S tímto tácem na grilování Gourmet můžete připravit v nejkratším čase do křupava sladká malá občerstvení a menší porce pokrmů.


Tip: Toto a další příslušenství si můžete objednat v internetové prodejně Miele. Tyto produkty obdržíte také prostřednictvím servisní služby Miele (viz konec tohoto návodu k obsluze) a u svého specializovaného prodejce Miele.

Ovládací panel



- ① tlačítko zap./vyp. ①
- ② tlačítko Quick mikrovlna ②
- ③ Tlačítko ↵ pro postupný návrat a pro stornování přípravy pokrmu
- ④ navigační oblast s tlačítky ^ a v pro listování ve výběrových seznamech a pro změnu hodnot
- ⑤ displej pro zobrazení denního času a informací pro obsluhu
- ⑥ tlačítko OK pro vyvolání funkcí a pro uložení nastavení
- ⑦ tlačítko ⌚ pro nastavení kuchyňského budíku nebo doby přípravy pokrmu
- ⑧ tlačítko start pro spuštění přípravy pokrmu
- ⑨ tlačítko 🍲 pro další programy a nastavení
- ⑩ tlačítko Auto pro různé automatické programy přípravy pokrmů
- ⑪ tlačítko 🍿 pro popcorn
- ⑫ kombinovaný provoz grilu a mikrovlny
- ⑬ provoz grilu
- ⑭ různé stupně výkonu mikrovlny


Tlačítko zap./vyp.

Tlačítko zap./vyp.  je umístěné v prohlubni a reaguje na dotyk prstu.

Pomocí něho mikrovlnnou troubu zapínáte a vypínáte.

Displej

Na displeji se zobrazuje denní čas nebo různé informace k provozním způsobům, teplotám, dobám přípravy, automatickým programům a nastavením.

Po zapnutí mikrovlnné trouby tlačítkem zap./vyp.  se objeví hlavní menu s výzvou Zvolte provozní způsob.

Senzorová tlačítka












Senzorová tlačítka reagují na dotyk prstu. Každý dotyk je potvrzen tónem tlačítka. Tento tón tlačítek můžete vypnout tak, že zvolíte nastavení Hlasitost a potom Tón tlačítek a tlačítka se šipkou nastavíte úplně nejnižší hlasitost.

Když je displej tmavý, musíte předtím, než budou reagovat senzorová tlačítka, mikrovlnnou troubu nejprve zapnout.

Senzorová tlačítka nad displejem





Zde najdete provozní způsoby a další funkce mikrovlnné trouby.

Provozní způsob/funkce

-  stupeň výkonu 900 W
-  stupeň výkonu 750 W
-  stupeň výkonu 600 W
-  stupeň výkonu 450 W
-  gril
-  kombinovaný provoz 450 W + gril
-  kombinovaný provoz 300 W + gril
-  Popcorn
-  automatické programy
-  další (programy a Nastavení )
 - 300 W
 - 150 W
 - 80 W
 - Gril + 150 W
 - Rozmrazování
 - Ohřev
 - Nastavení 

Ovládací prvky

Senzorová tlačítka pod displejem

senzorové tlačítko	funkce
	Tímto senzorovým tlačítkem spouštíte funkci Quick mikrovlna. Příprava pokrmu probíhá s maximálním mikrovlnným výkonem (900 W) a dobou přípravy 1 minuta (viz kapitola „Obsluha“, odstavec „Quick mikrovlna“). Opakovaným stisknutím tohoto senzorového tlačítka můžete dobu přípravy postupně zvyšovat.
	Podle toho, ve kterém menu se nacházíte, se tímto senzorovým tlačítkem vrátíte do nadřazeného menu nebo do hlavního menu. Když probíhá příprava pokrmu, můžete ji tímto senzorovým tlačítkem pozastavit a stornovat, když je stisknete znovu.
	V navigační oblasti listujete tlačítky se šipkou nebo pomocí oblasti mezi nimi ve výběrových seznamech nahoru nebo dolů. Položka menu, kterou chcete vybrat, se objeví na displeji. Hodnoty a nastavení můžete změnit tlačítky se šipkou nebo pomocí oblasti mezi nimi.
OK	Když se na displeji zobrazuje funkce, můžete ji vyvolat pomocí OK. Potom můžete zvolenou funkci změnit. Potvrzením pomocí OK změny uložíte. Když se na displeji objeví informační okno, potvrďte je pomocí OK.
	Tímto senzorovým tlačítkem můžete kdykoli nastavit kuchyňský budík (například pro vaření vajec), i když současně probíhá příprava pokrmu. Kromě toho tímto senzorovým tlačítkem můžete programovat doby přípravy.
Start	Tímto senzorovým tlačítkem spustíte přípravu pokrmu.

Symbole na displeji

Na displeji se mohou zobrazovat tyto symboly:

symbol	význam
i	Tento symbol označuje doplňující informace a pokyny pro obsluhu. Toto informační okno potvrdíte sensorovým tlačítkem <i>OK</i> .
...	Upozornění na nadřazené položky menu, které se již v cestě menu nezobrazují z důvodu úspory místa.
■■■■■■■■■■	Některá nastavení, např. jas displeje nebo hlasitost, se nastavují pruhem tvořeným jednotlivými segmenty.
✓	Zatržítka za nastavením znamená, že tato volba je aktuálně zvolená.
🔒	Je zapnuté zablokování zprovoznění (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Bezpečnost“). Je zablokovaná obsluha.
🔔	kuchyňský budík

Princip ovládání

Volba položky menu a změna hodnoty nebo nastavení

Tlačítka se šipkou \wedge a \vee a oblast mezi nimi **||||** mají tyto funkce:

- Volíte položku menu ve výběrovém seznamu.
- Měníte hodnotu (např. hmotnost) nebo nastavení (např. hlasitost signálního tónu).
- Tiskněte příslušné tlačítko se šipkou nebo táhněte prstem v oblasti mezi tlačítky se šipkou doprava nebo doleva, dokud se neobjeví požadovaná položka menu nebo hodnota.

Tip: Když tlačítka se šipkou podržíte stisknutá, výběrový seznam nebo hodnoty se automaticky posouvají dál, dokud tlačítko neuvolníte.

- Potvrďte výběr pomocí *OK*.

Aktuální nastavení je vyznačeno pomocí \checkmark .

Volba provozního způsobu nebo funkce

Senzorová tlačítka provozních způsobů a funkcí (např. nastavení) se nachází nad displejem. Provozní způsob nebo funkci volíte příslušným sensorovým tlačítkem na ovládacím panelu (viz kapitoly „Obsluha“ a „Nastavení“).

- Stiskněte sensorové tlačítko požadovaného provozního způsobu nebo funkce.

Senzorové tlačítko na ovládacím panelu svítí oranžově.

- Nastavte hodnoty nebo listujte ve výběrových seznamech, dokud se neobjeví požadované nastavení.

Stornování přípravy pokrmu

Přípravu pokrmu stornujete oranžově svítícím sensorovým tlačítkem provozního způsobu nebo sensorovým tlačítkem \leftarrow .

- Stiskněte příslušné sensorové tlačítko provozního způsobu nebo dvakrát sensorové tlačítko \leftarrow , abyste přípravu pokrmu stornovali.
- Když jste nastavili dobu přípravy, zvolte *Přerušit proces* a potvrďte pomocí *OK*.

Objeví se hlavní menu.

V mikrovlnné troubě je umístěný magnetron. Mění elektrický proud na elektromagnetické vlny – na mikrovlny. Tyto vlny se rovnoměrně rozdělují v ohřevném prostoru a navíc se odrážejí od jeho kovových stěn. Tak se mikrovlny dostanou k potravíně a do ní ze všech stran. Zapnutým otočným talířem se optimalizuje rozdělávání mikrovln.

Aby se mikrovlny mohly dostat k jídlu, musí nádoby mikrovlny propouštět. Mikrovlny pronikají porcelánem, sklem, lepenkou, umělými hmotami, ale nikoli kovem. Nepoužívejte proto nádoby z kovu a nádoby, které jsou tímto materiálem opatřeny, např. ozdobami obsahujícími kov. Kov mikrovlny odráží a může docházet k jiskření. Mikrovlny nemohou být pohlcovány.

Mikrovlny pronikají přímo přes vhodnou nádobu do potraviny. Protože je potravina tvořena mnoha malými molekulami, tak jsou molekuly – především molekuly vody – mikrovlnami silně rozkmitány, a sice provedou asi 2,5 miliardy kmitů za sekundu. Tím vzniká teplo. Vytváří se nejprve v okrajových vrstvách potraviny a pak postupuje do středu. Čím více vody potravina obsahuje, tím rychleji se zahřeje nebo uvaří.

Teplo tedy vzniká přímo v jídle. Z toho plynou tyto výhody:

- Jídla lze mikrovlnou obecně připravovat bez tekutiny nebo přidaného tuku nebo jen s jejich velmi malým množstvím.
- Rozmrazování, ohřívání, příprava pokrmu probíhají rychleji než pomocí běžného sporáku.
- Živiny jako vitaminy a minerální látky zůstanou ve velké míře zachovány.
- Prakticky se nemění přirozená barva a vlastní chuť potraviny.

Jakmile přerušíte proces nebo otevřete dvířka přístroje, přestanou se mikrovlny vytvářet. Během procesu poskytují zavřená, neporušená dvířka dostatečnou ochranu před mikrovlnami.

Popis výkonů

Pomocí mikrovlny se jídla rozmrazí, ohřejí nebo připraví během krátké doby.

Mikrovlnu můžete používat takto:

- Potraviny můžete rozmrazit, ohřát nebo připravit zadáním mikrovlnného výkonu a času.
- Zmrazené hotové pokrmy můžete rozmrazit a následně ohřát nebo připravit.
- Mikrovlnnou troubu lze dále využívat jako „malého kuchyňského pomocníka“ např. pro kynutí těsta, na rozpouštění čokolády a másla, na rozpouštění želatiny pro přípravu dortové polevy a na zavařování malého množství ovoce, zeleniny a masa.

Provozní způsoby

Samostatný provoz mikrovlny

Tento provozní způsob se hodí na rozmrazování, ohřívání a přípravu pokrmů.

Grilování

je ideální na grilování nízkých pokrmů, např. steaků nebo párků.



Kombinace mikrovlny s grilem

je ideální na zapékání a opékání. Mikrovlna uvaří, gril opeče.

Automatické programy

K dispozici jsou Vám následující automatické programy:

Můžete zvolit čtyři různé kategorie automatických programů.

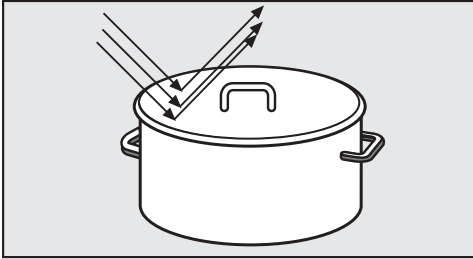
- příprava pokrmu 
- rozmrazování
- ohřev
- popcorn 

Programy závisí na hmotnosti.

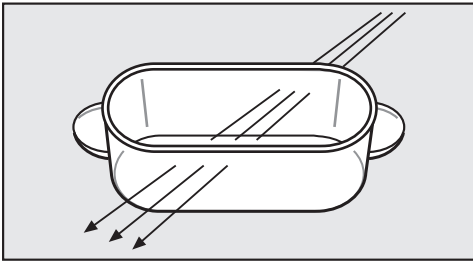
Hmotnost potravin můžete udávat v gramech (g), librách (lb) nebo librách/uncích (lb/oz) (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Změna nastavení“).

Informace k nádobí pro mikrovlnu

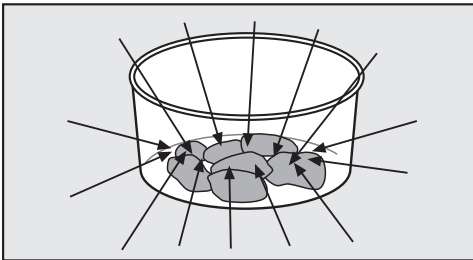
Mikrovlny



– se odrážejí od kovu.



– pronikají sklem, porcelánem, umělou hmotou, lepenkou.



– jsou pohlcovány potravinou.

⚠ Nebezpečí požáru v důsledku nevhodného nádobí.

Nádobí nevhodné pro mikrovlnný provoz se může zničit a poškodit mikrovlnnou troubu.

Respektujte informace k nádobí.

Materiál a tvar

Materiál a tvar použitého nádobí mají vliv na doby ohřívání a vaření. Dobře se osvědčily kulaté a oválné nízké nádoby. V takových tvarech se jídla zahřívají rovnoměrněji než v hranatých miskách.

⚠ Nebezpečí úrazu v důsledku dutých rukojetí nebo uch a knoflíků poklic.

Při používání nádobí s dutými tělesy, do nichž se může dostat vlhkost, hrozí nebezpečí vytvoření tlaku a zničení příslušných dutých těles výbuchem.

Nepoužívejte nádobí s dutými rukojetmi nebo uchy a knoflíky poklic, ledaže by dutiny byly dostatečně odvětrány.

Kov

Kovové nádoby, alobal, příbory nepatří do mikrovlnné trouby, nepatří tam ani nádobí s kovovým povlakem (dekorace, např. pozlacený okraj, kobaltová modř). Kov odráží mikrovlny a brání tak vaření.

Nepoužívejte plastové kelímky s neúplně staženým hliníkovým víčkem.

Výjimky:

– hotové pokrmy v hliníkových miskách můžete v přístroji rozmrazovat a ohřívát. Důležité: Odstraňte víčko misky a miska musí stát ve vzdálenosti nejméně 2 cm od stěn ohřevného prostoru. Jídlo se zahřívá jen shora. Když dáte pokrm z hliníkové misky do nádobí vhodného pro mikrovlny, obecně se rovnoměrněji rozloží teplota.

Informace k nádobí pro mikrovlnu

Při použití hliníkových misek může docházet k praskání a vytváření jisker, proto je nepokládejte na rošt.

– kousek alobalu

Při nerovnoměrných kusech masa, např. drůbeže, dosáhnete rovnoměrného rozmrazování, ohřívání příp. přípravy, když na poslední minuty přikryjete plošší kusy malými kousky alobalu.

Fólie musí být vzdálená nejméně 2 cm od stěn ohřevného prostoru. Nesmí se dotýkat stěn!

– kovové špízy, svorky

Tyto kovové díly můžete používat, pokud je kus masa mnohem větší než kov.

Glazury nádobí, barvy

Některé glazury nádobí a barvy obsahují kovové látky. Proto je toto nádobí nevhodné pro mikrovlnu.

Sklo

Žáruvzdorné sklo nebo sklokeramika jsou velmi vhodné.

Kříšťalové sklo, které většinou obsahuje olovo, může v mikrovlně prasknout. Proto je nevhodné.

Porcelán

Porcelánové nádobí je vhodné.

Ale nesmí mít kovovou dekoraci, např. pozlacený okraj, a duté rukojeti nebo ucha.

Kamenina

U malované keramiky musí být vzor pod glazurou.

Kamenina se může zahřát na vysokou teplotu.

Používejte chňapky na hrnce.

Dřevo

Voda v dřevě se během přípravy pokrmu vypařuje. Tím dřevo vysychá a vznikají praskliny.

Dřevěné nádoby jsou proto nevhodné.

Umělá hmota

⚠ Škody vinou plastu citlivého na teplo.

Plastové nádobí musí být tepelně odolné a snést teploty nejméně 110 °C. Jinak se zdeformuje a umělá hmota se může spojit s jídlem.

Plastové nádobí používejte jen pro procesy s provozním způsobem samostatný provoz mikrovlny.


Ve specializovaných obchodech dostanete také speciální plastové nádoby pro mikrovlnu.

Plastové nádobí z melaminu je nevhodné. Pohlcuje energii a tím se zahřívá. Při nákupu se proto informujte, z jakého materiálu je plastové nádobí vyrobeno.

Nádobí z pěněné umělé hmoty, např. styroporu, můžete používat ke krátkodobému ohřívání jídel.

Plastové varné sáčky můžete používat pro ohřívání a vaření jejich obsahu tehdy, když sáček napřed propíchnete. Dírami může unikat pára. Tím se zabrání nárůstu tlaku a prasknutí sáčku.

Kromě toho existují speciální sáčky pro vaření v páře, které se nemusí propíchnout. Dbejte prosím pokynů na obalu.


 **Nebezpečí požáru v důsledku nevhodného materiálu.**

Kovové ani plastové a papírové svorky s drátem uvnitř se mohou vznítit.

Těmto svorkám se vyhýbejte.

Nádoby na jedno použití

Plastové nádoby na jedno použití musí mít vlastnosti uvedené v odstavci „Umělá hmota“.

 **Nebezpečí požáru v důsledku nevhodného nádobí.**


Nádoby na jedno použití z umělé hmoty, papíru nebo jiných hořlavých materiálů se mohou vznítit.


Nenechávejte přístroj bez dozoru, když ohříváte nebo varíte potraviny v nádobách na jedno použití z plastu, papíru nebo jiných hořlavých materiálů.

Chraňte životní prostředí a nepoužívejte nádoby na jedno použití.

Test nádobí

Pokud si nejste jistí, zda je skleněné, hliněné nebo porcelánové nádobí vhodné pro mikrovlny, můžete to vyzkoušet takto:

- Postavte prázdné nádobí do středu ohřevného prostoru.
- Zavřete dvířka.
- Stiskněte tlačítko .
- Zvolte stupeň výkonu 900 W.
- Tlačítka se šipkou \wedge a \vee zadejte 30 sekund a zadání potvrďte pomocí OK.
- Stiskněte tlačítko start pro spuštění testu.

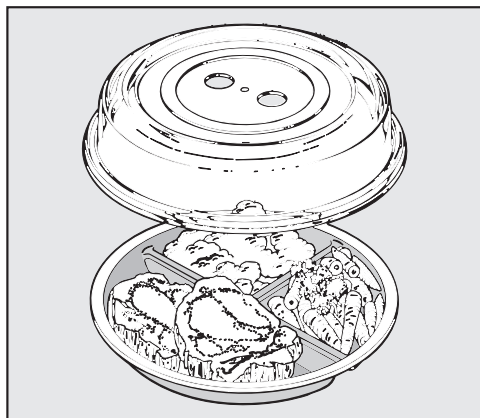
Pokud během tohoto testu uslyšíte šustění doprovázené jiskrami, přístroj okamžitě vypněte (stiskněte tlačítko  a potvrďte pomocí OK). Nádobí, které vyvolá takovou reakci, je nevhodné pro mikrovlny. V případě pochybností se zeptejte výrobce nebo dodavatele nádobí, zda je nádobí vhodné pro mikrovlny.

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

Informace k nádobí pro mikrovlnu

Poklop

- brání nadměrnému vystupování vodní páry, zvláště při delším zahřívání.
- urychluje proces ohřívání jídla.
- brání vysychání jídel.
- brání znečištění ohřevného prostoru.



- Proto jídla v samostatném provozu mikrovlny přikryjte poklopem, který je vhodný pro mikrovlny.

Příslušné poklopy jsou k dostání v obchodech.

Místo poklopu můžete použít také průhlednou fólii vhodnou pro mikrovlny. Běžná průhledná fólie pro domácnost se může zdeformovat teplem a spojit se s jídlem.

⚠ Škody vinou plastu citlivého na teplo.

Materiál poklopu zpravidla snese teploty až 110 °C (viz údaje výrobce). Při vyšších teplotách se plast může zdeformovat a spojit s jídlem.

Proto poklop používejte jen v mikrovlnných troubách a tam pouze pro čistě samostatný provoz mikrovlny bez tácu na grilování Gourmet.

⚠ Škody vinou přikrytých otvorů.

Při malém průměru nádoby může poklop utěsnit nádobu a vodní pára nemůže unikat bočními otvory poklopu. Poklop se zahřeje na vysokou teplotu a může se roztavit. Dbejte na to, aby poklop nádobu neutěsnil.

Poklop nepoužívejte, když

- ohříváte jídla obalovaná v těstíčku.
- mají pokrmy získat křupavou kůrku, např. toasty.
- používáte tácu na grilování Gourmet.

⚠ Nebezpečí výbuchu vytvořením tlaku.

V uzavřených nádobách nebo lahvích se při zahřívání vytváří tlak, který může vést k výbuchu.

Nikdy neohřívajte jídla nebo tekutiny v uzavřených nádobách, jako jsou sklenice s kojeneckou výživou. Nádoby napřed otevřete.

U kojeneckých lahví nejprve odejměte uzávěr a dudlík.

Mikrovlnnou troubu provozujte jen vestavěnou.

Po připojení k elektrické síti je mikrovlnná trouba ihned připravená k provozu.

Uvítací obrazovka

Zobrazuje se logo Miele. Potom se zkontrolují některá nastavení, která potřebujete pro první uvedení mikrovlnné trouby do provozu.

- Řiďte se pokyny na displeji.

Nastavení jazyka

- Tlačítka se šipkou zvolte požadovaný jazyk.
- Potvrďte pomocí OK.

Pokud jste se přehlédli a zvolili jazyk, kterému nerozumíte, řiďte se pokyny v kapitole „Nastavení“, odstavec „Jazyk“.

Nastavení země

- Tlačítka se šipkou zvolte požadovanou zemi.
- Potvrďte pomocí OK.

Nastavení denního času

- Tlačítka se šipkou nastavte denní čas.
- Potvrďte pomocí OK.

Hlášení na displeji Vyp. zobrazení času je označeno symbolem ✓.

- Potvrďte pomocí OK.

Na displeji se objeví informace Spotřeba energie -, protože při vypnutém zobrazování denního času se šetří elektrická energie.

- Stiskněte OK.

Na displeji se zobrazuje Zprovoznění bylo úspěšně ukončeno.

- Potvrďte pomocí OK.

Na displeji se zobrazuje Zvolte provozní způsob.

Zobrazení denního času je z výroby nastavené tak, že probíhá na pozadí. Displej je pro úsporu energie vypnutý. Pokud chcete denní čas vidět stále, můžete toto nastavení přístroje změnit (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Změna nastavení“).


Když se denní čas zobrazuje, všechna senzorová tlačítka reagují při stisknutí okamžitě.

Když se denní čas nezobrazuje, je přístroj vypnutý. Aby byl opět připravený k provozu, musíte ho zapnout tlačítkem zap./vyp. ⏻.

Tip: Denní čas můžete nechat zobrazovat také v 12hodinovém formátu (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Denní čas“).


První uvedení do provozu

Oprava denního času

- Zapněte přístroj tlačítkem zap./ vyp. .

Na displeji se zobrazuje Zvolte provozní způsob.

- Stiskněte senzorové tlačítko .


- Tlačítka se šipkou zvolte podpoložku Nastavení  a potvrďte volbu pomocí OK.

- Tlačítka se šipkou pak zvolte podpoložku Denní čas a potvrďte ji pomocí OK.

- Tlačítka se šipkou zvolte Nastavit a potvrďte pomocí OK.



Na displeji je bíle podsvícený aktuální denní čas.

- Tlačítka se šipkou denní čas změňte a potvrďte pomocí OK.

- Stiskněte několikrát senzorové tlačítko , abyste se opět dostali na první úroveň.

Na displeji se zobrazuje Zvolte provozní způsob.

Přehled nastavení

položka menu	možná nastavení
Jazyk 	...deutsch*, english... země
Denní čas	Zobrazení (Vyp. zobrazení času*, Zap. zobrazení času, Noční vypnutí) Časový formát (24 h*, 12 h) Nastavit
Hlasitost	Signální tóny ■■■■□□□ Tón tlačítek ■■■■□□□
Jas displeje	■■■■□□□
Jednotky	Hmotnost (g*, lb, lb/oz)
Udržování teploty	Zapnout*, Vypnout
Quick-MV	Výkon (...900 W*, 750 W, ...) Doba přípravy (01:00*, lze nastavit)
Popcorn	Doba přípravy 03:20*, lze nastavit mezi 2:30 a 3:50 min
Je pokrm vložený?	Zapnout*, Vypnout
Bezpečnost	Zablokování tlačítek (Vypnout*, Zapnout) Zablok. zprovoznění  (Vypnout*, Zapnout)
Verze softwaru	
Prodejce	Výstavní režim (Vypnout*, Zapnout)
Nastavení z výroby	Neresetovat, Resetovat

* nastavení z výroby





Nastavení

Změna nastavení

Pro některá nastavení svého přístroje můžete zvolit alternativu.

Jednotlivá nastavení přístroje, která můžete změnit, naleznete v tabulce. Nastavení z výroby jsou v tabulce vyznačena hvězdičkou *.

Pro změnu nastavení přístroje postupujte takto:

- Stiskněte tlačítko .
- Tlačítka se šipkou pak zvolte Nastavení .
- Potvrďte výběr pomocí OK.
- Tlačítka se šipkou nyní můžete vybírat z voleb uvedených v tabulce. Potvrďte požadovanou položku pomocí OK.
- Podle položky menu nyní můžete zadávat hodnoty nebo tlačítka se šipkou zvolit některou z podpoložek.
- Když některé nastavení nezměníte a chcete přejít k dalšímu nastavení, stiskněte tlačítko .
- Když nechcete změnit žádná další nastavení, stiskněte tlačítko .




Změněná nastavení zůstanou zachována i po výpadku proudu.

Jazyk

Můžete nastavit svůj národní jazyk a svoji zemi.

Zemi lze zvolit tehdy, když jsou ke zvolenému jazyku na výběr různé země a tím jazykové verze.

Po výběru a potvrzení se na displeji ihned objeví požadovaný jazyk.

Tip: Pokud jste se přehlédli a zvolili jazyk, kterému nerozumíte, zvolte . Orientujte se podle symbolu , abyste se opět dostali do submenu Jazyk .

Denní čas

Zobrazení

Zvolte způsob zobrazování denního času pro vypnutou mikrovlnnou troubu:

- Zapnout
Denní čas se na displeji zobrazuje stále. Všechna sensorová tlačítka reagují při stisknutí okamžitě.
- Vypnout
Displej je pro úsporu energie vypnutý. Než budete moci mikrovlnnou troubu obsluhovat, musíte ji zapnout.
- Noční vypnutí
Pro úsporu energie se denní čas na displeji zobrazuje jen od 5 hodin do 23 hodin. Ve zbývajících dobách je displej vypnutý. Než budete moci mikrovlnnou troubu obsluhovat, musíte ji zapnout.

Časový formát

Denní čas můžete nechat zobrazovat ve 24- nebo 12hodinovém formátu.

Nastavit

Nastavujete hodiny a minuty.

Po výpadku proudu se znovu zobrazuje aktuální denní čas. Denní čas zůstává uložený asi 150 hodin.

Hlasitost

Hlasitost tónů se znázorňuje pruhem segmentů.

– ■■■■■■■■
maximální hlasitost

– □□□□□□
Tón je vypnutý.

Signální tóny

Když jsou zapnuté signální tóny, ozve se signál po uplynutí nastaveného času.

Tón tlačítek

Když je zapnutý tón tlačítek, zazní signál při zvolení sensorového tlačítka.

Jas displeje

Jas displeje se znázorňuje pruhem segmentů.

– ■■■■■■■■
maximální jas

– ■□□□□□
minimální jas

Jednotky

Hmotnost

Hmotnost potravin můžete v automatických programech nastavit v gramech (g), librách (lb) nebo librách/uncích (lb/oz).

Udržování teploty

Funkce Udržování teploty se automaticky zapne, když po skončení přípravy pokrmu s nejméně 450 watty zůstanou zavřená dvířka a není stisknuto žádné


tlačítko.

Připravený pokrm je pak asi po 2 minutách udržován teplý 80 watty po dobu maximálně 15 minut.

– Zapnout
Funkce Udržování teploty je zapnutá.

– Vypnout
Funkce Udržování teploty je vypnutá.

Quick-MV

Na uvedení přístroje do provozu na 1 minutu s maximálním výkonem stačí stisknout tlačítko .

Výkon a dobu trvání lze změnit. Tak lze na tomto programovém místě uložit často používanou přípravu pokrmu.

– Výkon
Lze zvolit všechny existující stupně výkonu.

– Doba přípravy
U maximálního stupně výkonu lze na-programovat dobu přípravy maximálně 5 minut, u ostatních 10 minut.

Popcorn

Tento program se hodí pro přípravu popcornu pro mikrovlnu.

Nastavení z výroby 3:20 minuty lze změnit.

Lze je nastavit mezi 2:30 a 3:50 minutami.

Je pokrm vložený?

Dotaz na připravovaný pokrm připomíná, že přístroj nesmíte spustit bez pokrmu k přípravě.

Nepřítomností pokrmu k přípravě se přístroj může poškodit.

Nastavení

Když spustíte přípravu pokrmu, aniž předtím byla otevřena dvířka, objeví se na displeji dotaz *Je pokrm vložený?*.

V přístroji možná ještě není pokrm k přípravě, protože delší dobu (asi 20 minut) nebyla otevřena dvířka.

Příprava pokrmu se spustí až po potvrzení pomocí *OK* nebo po otevření dvířek.

Bezpečnost

Zablok. zprovoznění

Zablokování zprovoznění zabrání nežádoucí obsluze přístroje.

Při aktivovaném zablokování zprovoznění můžete nadále ihned nastavit kuchyňský budík.

Zablokování zprovoznění zůstane zachované i po výpadku proudu.

– Zapnout

Zablokování zprovoznění je aktivované. Než mikrovlnnou troubu budete moci používat, zapněte ji a nejméně 6 sekund tiskněte *OK*.

– Vypnout

Zablokování zprovoznění je deaktivované. Mikrovlnnou troubu můžete používat jako obvykle.

Zablokování tlačítek

Zablokování tlačítek brání neúmyslnému vypnutí nebo změně přípravy pokrmu. Když je aktivované zablokování tlačítek, několik sekund po spuštění přípravy pokrmu se zablokují všechna sensorová tlačítka a pole na displeji.

– Zapnout

Zablokování tlačítek je aktivované. Než budete moci používat některou funkci, nejméně 6 sekund tiskněte *OK*. Zablokování tlačítek se pak na krátkou dobu deaktivuje.

– Vypnout

Zablokování tlačítek je deaktivované. Všechna sensorová tlačítka reagují při zvolení okamžitě.

Verze softwaru

Verze software je určena pro servisní službu Miele. Pro soukromé používání tyto informace nepotřebujete.

Prodejce

Tato funkce umožňuje specializovaným obchodům prezentovat mikrovlnnou troubu bez topení. Pro soukromé používání toto nastavení nepotřebujete.

Výstavní režim

Když mikrovlnnou troubu zapnete při aktivovaném výstavním provozu, objeví se na displeji upozornění Výstavní režim. Příklad netopí.

– Zapnout

Výstavní provoz se aktivuje, když nejméně 4 sekundy tisknete *OK*.

– Vypnout

Výstavní provoz se deaktivuje, když nejméně 4 sekundy tisknete *OK*.

Mikrovlnná trouba je opět plně funkční.

Nastavení z výroby

Jedním nastavením můžete všechny provedené změny vynulovat do výchozího stavu mikrovlnné trouby.

– Neresetovat


Všechny provedené změny zůstanou zachovány.

– Resetovat

Všechna nastavení se vrátí na nastavení z výroby.

Otevření dvířek

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

 Nebezpečí úrazu v důsledku otevřených dvířek.

Maximální zatížitelnost dvířek je 8 kg. Děti se mohou poranit o otevřená dvířka.

Zabraňte dětem, aby si stoupaly, sedaly nebo se zavěšovaly na otevřená dvířka.

Umístění nádobí do ohřevného prostoru

Nejvhodnější je, když je nádobí umístěno ve středu ohřevného prostoru.

Otočný talíř

Pomocí otočného talíře se pokrm rozmrazuje, ohřívá nebo připravuje rovnoměrně.

Přístroj provozujte jen s nasazeným otočným talířem.

Funkce otočného talíře se spustí při každém procesu automaticky.

Pokrm nerozmrazujte, neohřívejte ani nepřipravujte přímo na otočném talíři. Dbejte na to, aby nádobí nebylo větší než otočný talíř.

Jídlo pokud možno občas zamíchejte příp. obraťte formu, aby se pokrm zahřival rovnoměrně.

Zavření dvířek

Pokud byla dvířka otevřena během probíhajícího procesu, pro pokračování procesu stiskněte tlačítko start.

Spuštění přípravy pokrmu

Volba mikrovlnného výkonu se provádí stisknutím příslušného sensorového tlačítka.

- Stiskněte sensorové tlačítko pro požadovaný stupeň výkonu.

Sensorové tlačítko na ovládacím panelu svítí oranžově.

- Tlačítka se šipkou nastavte požadovanou dobu přípravy a potvrďte volbu pomocí OK.

- Stiskněte tlačítko Start.

Probíhá příprava pokrmu.

Můžete volit ze 7 stupňů výkonu.

Čím vyšší je výkon, tím více mikrovln se dostane k potravíně.

Jídla, která během ohřívání nebo přípravy nelze míchat nebo obracet nebo která mají velmi různorodé složení, ohřívejte nižším mikrovlnným výkonem.

Jen tak se může všude rovnoměrně rozložit teplo. Odpovídajícím způsobem delší doba trvání pak vede k požadovanému výsledku přípravy.

Potřebný čas závisí na

- výchozí teplotě jídla. Jídla z chladničky potřebují na ohřátí, uvaření atd. delší čas než jídla s pokojovou teplotou.
- druhu a vlastnostech jídla. Čerstvá zelenina obsahuje více vody než skladovaná zelenina, a proto potřebuje kratší dobu přípravy.
- frekvenci míchání nebo obracení jídel. Častým mícháním nebo obracením se rovnoměrněji rozloží teplo, a jídlo proto potřebuje kratší dobu přípravy.

– množství jídla.

Platí: dvojnásobné množství – téměř dvojnásobná doba

Při menším množství jídla se doba odpovídajícím způsobem zkrátí.

– tvaru a materiálu nádobí.

Je pokrm vložený?

Upozornění Je pokrm vložený? připomíná, že přístroj nesmíte spustit bez pokrmu k přípravě.

Nepřítomností pokrmu k přípravě se přístroj může poškodit.

Když stisknete tlačítko start, aniž jste předtím otevřeli dvířka, v indikačním poli se zobrazí Je pokrm vložený?. V přístroji možná ještě není pokrm k přípravě, protože delší dobu nebyla otevřena dvířka. Start je zablokovaný, dokud neotevřete dvířka.

Přerušení přípravy / pokračování přípravy

Přípravu pokrmu můžete kdykoli . . .
. . . přerušit:

■ Otevřete dvířka přístroje.

Čas se pozastaví.

Na displeji se objeví hlášení Zavřete dvířka.

. . . znovu spustit:

■ Zavřete dvířka a stiskněte tlačítko Start.

Příprava pokrmu pokračuje.

Změna zadání

Když po spuštění přípravy pokrmu zjistíte, že . . .

. . . je zvolený příliš vysoký nebo příliš nízký **mikrovlnný výkon**:

■ Zvolte nový mikrovlnný výkon.

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

■ Tlačítka se šipkou změňte čas a pokračujte v přípravě pokrmu (stiskněte tlačítko start).

Zrušení přípravy pokrmu

■ Stiskněte dvakrát tlačítko ↵ nebo alternativně zvolený stupeň výkonu.

Na displeji se objeví Přerušit proces.

■ Potvrďte pomocí OK.

Po skončení přípravy pokrmu

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

Signál se několikrát opakuje. Na displeji se zobrazuje Hotovo.

■ Pro potvrzení stiskněte tlačítko zvoleného stupně výkonu.

Udržování teploty

Funkce Udržování teploty se automaticky zapne, když po skončení přípravy pokrmu s nejméně 450 watty zůstanou zavřená dvířka a není stisknuto žádné tlačítko.

Připravený pokrm je pak asi po 2 minutách udržován teplý 80 watty po dobu maximálně 15 minut.

Obsluha

V indikačním poli se zobrazuje Udržování teploty.

Když otevřete dvířka nebo stisknete některé tlačítko, příprava pokrmu se stornuje.

Funkci Udržování teploty nelze zvolit zvlášť.

Zvolení této funkce můžete zrušit (viz kapitola „Nastavení“).

Programování dob přípravy

Jestliže je mezi vložením připravovaného pokrmu a okamžikem spuštění delší časový úsek, může to záporně ovlivnit výsledek přípravy. Čerstvé potraviny mohou změnit barvu a dokonce se zkazit.

Volte co nejkratší dobu do spuštění přípravy pokrmu.

Zadáním **Hotové v** nebo **Start v** můžete přípravu pokrmu zapnout nebo vypnout automaticky.

– **Hotové v**

Určujete okamžik, kdy má skončit příprava pokrmu. Mikrovlnná trouba se pak v tomto okamžiku automaticky vypne.

– **Start v**

Určujete okamžik, kdy má začít příprava pokrmu. Mikrovlnná trouba se pak v tomto okamžiku automaticky zapne.

- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.
- Zvolte požadovaný provozní způsob.

■ Nastavte dobu přípravy pokrmu a potvrďte ji pomocí **OK**.


■ Stiskněte tlačítko .

■ Tlačítka se šipkou zvolte **Hotové v** nebo **Start v** a potvrďte pomocí **OK**.

■ Tlačítka se šipkou určete okamžik, kdy má příprava pokrmu skončit nebo začít, a potvrďte ho pomocí **OK**.

Na displeji se zobrazuje **Start v** a čas spuštění.

Volba funkce Quick mikrovlna

Na uvedení přístroje do provozu na 1 minutu s maximálním výkonem stačí stisknout tlačítko .


■ Stiskněte tlačítko .

Bez dalšího stisknutí tlačítka uběhne doba přípravy 1 minuta při maximálním výkonu.

Změna času a výkonu

Můžete změnit uložený čas a výkon a uložit tak hlavní použití.

■ Zvolte .


■ Zvolte položku **Nastavení**  a potvrďte ji pomocí **OK**.

■ Zvolte položku **Quick-MV** a potvrďte ji pomocí **OK**.

■ Zvolte **Výkon**.


Na displeji se zobrazuje **Výkon** a za tím uložený výkon.


■ Pokud chcete výkon změnit, potvrďte pomocí **OK**.

Uložený výkon je označený symbolem .

- Tlačítka se šipkou změňte výkon a volbu potvrďte pomocí **OK**.
- Tlačítka se šipkou pak zvolte **Doba přípravy** a potom **OK**.
- Tlačítka se šipkou nastavte požadovanou dobu přípravy a potvrďte ji pomocí **OK**.

Na displeji se zobrazuje **Doba přípravy** a za tím zvolený čas.

- Stiskněte několikrát , abyste se opět dostali na hlavní úroveň.




Změněný stupeň výkonu a změněný čas jsou nyní uloženy a vyvolají se, když stisknete tlačítko .

Při výpadku proudu zůstanou Vámi naprogramované časy uloženy a nemusí se zadávat znovu.

Zablokování zprovoznění

Zablokování zprovoznění zabrání nežádoucí obsluze přístroje.

Zapnutí zablokování zprovoznění

- Zvolte .
- Zvolte položku **Nastavení**  a potvrďte ji pomocí **OK**.
- Zvolte položku **Bezpečnost** a potvrďte ji pomocí **OK**.
- Zvolte **Zablok. zprovoznění**  a potom **OK**.
- Zvolte **Zapnout** a potom **OK**.
- Pro aktivaci zablokování zprovoznění vypněte přístroj.


Funkce přístroje jsou nyní zablokovány a lze je používat jen tehdy, když se zablokování zprovoznění zruší.


Jen kuchyňský budík lze používat i při aktivovaném zablokování zprovoznění (viz kapitola „Kuchyňský budík“).

Zablokování zprovoznění zůstane zachované i po výpadku proudu.

Přerušování zablokování zprovoznění

Zablokování zprovoznění můžete dočasně zrušit.

- Zapněte přístroj tlačítkem **zap./vyp.** .

Na displeji se zobrazuje **Zablok. zprovoznění** .

- Potvrďte pomocí **OK**.

Na displeji se zobrazuje **Stiskněte OK** na 6 s.

- Řiďte se výzvou na displeji.


Čas se na displeji odpočítává.


Pak je zablokování zprovoznění přerušeno.

- Zadejte požadovanou přípravu pokrmu.

Všechna tlačítka a postupy lze zvolit, dokud přístroj není vypnut. Zablokování zprovoznění bude opět aktivní až po vypnutí přístroje.

Zrušení zablokování zprovoznění

- Zapněte přístroj tlačítkem **zap./vyp.** .

Na displeji se zobrazuje **Zablok. zprovoznění** .




- Potvrďte pomocí **OK**.

Na displeji se zobrazuje **Stiskněte OK** na 6 s.

- Řiďte se výzvou na displeji.

Obsluha

Čas se na displeji odpočítává.
Pak je zablokování zprovoznění přerušeno.

- Zvolte .
- Zvolte položku **Nastavení**  a potvrďte ji pomocí **OK**.
- Zvolte položku **Bezpečnost** a potvrďte ji pomocí **OK**.
- Zvolte **Zablok. zprovoznění**  a potom **OK**.
- Zvolte **Vypnout** a potom **OK**.
- Vypněte přístroj.

Zablokování zprovoznění je nyní neaktivované. Funkce přístroje jsou opět k dispozici.

Používání kuchyňského budíku



Pro kontrolu externích procesů, jako je například vaření vajec, můžete nastavit kuchyňský budík. Nastavený čas se po sekundách odpočítává.


Kuchyňský budík můžete použít také tehdy, když jste současně nastavili čas pro automatické zapnutí nebo vypnutí přípravy pokrmu (např. jako připomenutí, že máte připravovaný pokrm po části doby přípravy okořenit).

- Stiskněte tlačítko .

Na displeji se objeví Kuch. budík.

- Tlačítky se šipkou zadejte požadovaný čas kuchyňského budíku a potvrďte ho pomocí *OK*.

Na displeji svítí  a odpočítává se čas. Po uplynutí doby zazní signální tón. Bliká  a čas běží vpřed. Tak lze poznat, jak je to již dlouho, co uplynul čas kuchyňského budíku.

- Stiskněte tlačítko  pro zastavení přípravy pokrmu.

Změna kuchyňského budíku

- Stiskněte tlačítko .

Na displeji se zobrazuje Změnit. Odpočítávání času kuchyňského budíku je zastaveno.

- Potvrďte pomocí *OK*.
- Tlačítky se šipkou opravte čas a potvrďte ho pomocí *OK*.

Čas kuchyňského budíku pokračuje.

Zrušení kuchyňského budíku

- Stiskněte tlačítko .



Na displeji se zobrazuje Změnit. Odpočítávání času kuchyňského budíku je zastaveno.

- Tlačítky se šipkou zvolte *Vymazat* a potvrďte pomocí *OK*.

Kuchyňský budík je vymazaný.

Použití kuchyňského budíku a příprava pokrmu

Kuchyňský budík lze nastavit také navíc k probíhající přípravě pokrmu a běží pak na pozadí.

- Během přípravy pokrmu stiskněte tlačítko .
- Tlačítky se šipkou zvolte *Kuch. budík* a potvrďte pomocí *OK*.
- Tlačítky se šipkou zadejte požadovaný čas kuchyňského budíku a potvrďte ho pomocí *OK*.
- Stiskněte tlačítko .

Na displeji se vedle sebe zobrazuje plynoucí doba přípravy pokrmu a plynoucí čas kuchyňského budíku.

Obsluha – grilování

Gril lze používat ve 4 nastaveních, a si-
ce samostatně a ve 3 kombinacích
s mikrovlnou, při nichž se gril kombinuje
s určitým mikrovlnným výkonem.

Pokud je celková doba grilování
< 15 minut, gril asi 5 minut přehřejte.

Aby byly plátky masa nebo ryby
rovnoměrně ogrilované po obou
stranách, po polovině doby grilování je
obratte. Tenké plátky a kusy se musí
obrátit jen jednou, větší, kulaté kusy
vícekrát.

Doby grilování mohou být jen orientační
hodnoty, protože právě při grilování ča-
sy závisí na druhu a tloušťce grilované-
ho pokrmu a požadovaném stavu.

Pokud grilujete přímo na roštu, je
účelné postavit pod rošt tepelně
odolnou, pro mikrovlny vhodnou formu
na zachycování tuku.


Škody přehřátím.

Přiložený tác na grilování Gourmet
není vhodný na zachycování tuku.

Prázdný tác by se tím přehřál. To by
poškodilo povrchovou vrstvu.

Místo toho použijte tepelně odolnou
formu vhodnou pro mikrovlnu.

- Položte pokrm k přípravě do vhodné-
ho nádobí.
- Postavte na otočný talíř rošt a tepelně
odolnou, pro mikrovlny vhodnou for-
mu nebo nádobí s pokrmem k pří-
pravě.

 Nebezpečí popálení horkým ná-
dobím.

Rošt a nádobí se během provozu za-
hřejí na vysokou teplotu.


Používejte chňapky na hrnce.


Nádobí a rošt se dají snadněji vyčistit,
když je ihned po grilování namočíte
v mycím roztoku.

V oblasti grilu se strop ohřevného
prostoru časem zbarví do modra. Tyto
nevyhnutelné stopy používání však ne-
zhoršují funkci přístroje.

Grilování bez mikrovlny

Tento provozní způsob je ideální na gri-
lování nízkých pokrmů, např. steaků ne-
bo párků.

- Stiskněte tlačítko .

Tlačítko  na ovládacím panelu svítí
oranžově.

Na displeji se zobrazuje Doba přípravy a
00:00 min.

- Tlačítka se šipkou nastavte poža-
dovanou dobu přípravy a potvrďte
volbu pomocí OK.

- Stiskněte tlačítko Start.

Probíhá příprava pokrmu.

Po skončení přípravy pokrmu zazní
akustický signál.

Změna doby grilování

Dobu grilování je možno změnit během
provozu.

- Stiskněte některé tlačítko se šipkou.


Příprava pokrmu se přeruší.


- Změňte čas tlačítky se šipkou.

- Pokračujte v přípravě pokrmu stisknutím tlačítka **Start**.

Volba času spuštění nebo času skončení

Doba grilování může začít probíhat v předvoleném okamžiku a skončit po stanovené době.

- Stiskněte tlačítko .

Tlačítko  na ovládacím panelu svítí oranžově.

Na displeji se zobrazuje **Doba přípravy** a 00:00 min.

- Tlačítka se šipkou nastavte požadovanou dobu přípravy a potvrďte volbu pomocí **OK**.

- Stiskněte pak tlačítko .

Na displeji se zobrazuje **Doba přípravy** a nastavená doba trvání pro grilování.

- Tlačítka se šipkou volte z možností **Start v** a **Hotové v**.

Pomocí **Start v** určujete okamžik, kdy má začít grilování.
Pomocí **Hotové v** určujete okamžik, kdy má skončit grilování.


Alternativně však na tomto místě můžete také zvolit **Kuch. budík**, když navíc ke grilování chcete spustit kuchyňský budík pro zvláštní přípravu pokrmu.

- Potvrďte výběr pomocí **OK**.

Na displeji se zobrazuje **Start v** nebo **Hotové v** podle toho, co jste zvolili.

Kromě toho je denní čas světle podsvícený.

- Tlačítka se šipkou zvolte požadovaný čas spuštění nebo čas skončení a po potvrzení pak stiskněte **OK**.

Na displeji se zobrazuje **Start v** a tlačítko  svítí.

V předvoleném okamžiku se spustí grilování.





Po skončení přípravy pokrmu zazní akustický signál.





Kombinace grilu s mikrovlnou

Tento provozní způsob se dobře hodí k zapékání a opékání. Mikrovlna uvaří, gril opeče.

Gril lze kombinovat se 3 stupni mikrovlnného výkonu, a sice 150, 300 a 450 wattů.

Za provozu není možná změna mezi těmito třemi stupni kombinace bez přerušení přípravy pokrmu.

Kombinace  a  se nachází přímo na ovládacím panelu, kombinace  se nachází pod .

- Požadovanou kombinaci zvolte stisknutím tlačítka ,  nebo , kdybyste chtěli zvolit .

Příslušné tlačítko na ovládacím panelu svítí oranžově.

Na displeji se zobrazuje **Doba přípravy** a 00:00 min.

- Tlačítka se šipkou nastavte požadovanou dobu přípravy a potvrďte volbu pomocí **OK**.

- Stiskněte tlačítko **Start**.

Probíhá příprava pokrmu.

Po skončení přípravy pokrmu zazní akustický signál.

Obsluha – grilování

Změna času

Čas je možno změnit během provozu.

- Stiskněte některé tlačítko se šipkou.

Příprava pokrmu se přeruší.

- Změňte čas tlačítky se šipkou.
- Pokračujte v přípravě pokrmu stisknutím tlačítka *Start*.

Volba času spuštění nebo času skončení

Doba přípravy může začít probíhat v předvoleném okamžiku a skončit po stanovené době.

- Zvolte požadovaný kombinovaný provozní způsob.

Příslušné tlačítko na ovládacím panelu svítí oranžově.

Na displeji se zobrazuje *Doba přípravy a 00:00 min.*

- Tlačítky se šipkou nastavte požadovanou dobu přípravy a potvrďte volbu pomocí *OK*.

- Stiskněte pak tlačítko .

Na displeji se zobrazuje *Doba přípravy a nastavená doba trvání pro grilování.*

- Tlačítky se šipkou volte z možností *Start v* a *Hotové v*.

Pomocí *Start v* určujete okamžik, kdy má začít příprava pokrmu.
Pomocí *Hotové v* určujete okamžik, kdy má skončit příprava pokrmu.

Alternativně však na tomto místě můžete také zvolit *Kuch. budík*, když navíc k přípravě pokrmu chcete spustit kuchyňský budík pro zvláštní přípravu pokrmu.

- Potvrďte výběr pomocí *OK*.

Na displeji se zobrazuje *Start v* nebo *Hotové v* podle toho, co jste zvolili. Kromě toho je denní čas světle podsvícený.

- Tlačítky se šipkou zvolte požadovaný čas spuštění nebo čas skončení a pro potvrzení pak stiskněte *OK*.

Na displeji se zobrazuje *Start v* a tlačítko zvoleného provozního způsobu svítí.

V předvoleném okamžiku se spustí příprava pokrmu.

Po skončení přípravy pokrmu zazní akustický signál.


Pokyny k obsluze

 Nebezpečí popálení horkým nádobím.

Tác na grilování Gourmet se zahřeje na vysokou teplotu.

Horký tác proto chyťte jen s chňapkami na hrnce. Na odstavení použijte tepelně odolnou podložku.

Před prvním použitím

Před prvním použitím naplňte tác 400 ml vody a 3 až 4 polévkovými lžicemi octa nebo citronové šťávy a zahřívejte 5 minut při 450 wattech + grilu .


Povlakování tácu na grilování Gourmet zajistí, že se jídla dobře uvolňují a že se tác dá snadno vyčistit.

Teflonu podobné povlakování je choulostivé na pořezání a poškrábání.

Kovové nebo špičaté předměty poškodí povlakování.

Jídla proto nekrájejte přímo na tác. Na míchání a obracení jídel používejte dřevěné nebo plastové náčiní.

Restování / opékání

 Nebezpečí požáru v důsledku přehřátí.

Přehřáté oleje a tuky se mohou vznítit.

Tác na grilování Gourmet nenechte při práci s tuky a oleji bez dozoru.


- Na smažení používejte jen málo tuku nebo oleje. Díky povlakování nic neulpí a jídla můžete připravovat nízkokaloricky.

- Jídla připravte, abyste je bezprostředně po zahřátí mohli dát do horkého tácu.

- Tác na grilování Gourmet položte přímo na otočný talíř.

Jiskry mohou poškodit tác a ohřevný prostor.

Tác nastavte na rošt a dbejte na vzdálenost asi 2 cm od stěny ohřevného prostoru, aby se nevytvářely jiskry.

- Rozehřívejte tác max. 5 minut při 450 wattech + grilu .

 Škody přehřátím.

Prázdny tác nepřehřejte. Jinak se poškodí povlakování.

Proto tác při grilování nedávejte pod rošt, abyste zachycovali tuk.

Jestliže na smažení použijete olej, můžete olej zahřívat buď společně s tácem, nebo ho po zahřátí dát na tác. Máslo přidávejte až po zahřátí, protože je tepelně choulostivější než olej a ztmavlo by.


Maso, drůbež, ryby a zeleninu před položením do tácu na grilování Gourmet vždy dobře osušte.







Vejce mohou prasknout.

Nepoužívejte tác na grilování Gourmet na vaření nebo na ohřívání již uvařených vajec.

Tác na grilování Gourmet

Příklady použití

Tác na grilování Gourmet předehejte max. 5 minut na otočném talíři při 450 wattch + grilu .

- rybí prsty (HZ), 150 g + 2 PL oleje , každá strana 3–4 min.
- hamburgery, 2 kusy + 2 PL oleje , každá strana 3–4 min.
- krokety (HZ), 10–12 kusů + 2 PL oleje , 6–8 min., obrátit
- rybí steak, asi 200 g , každá strana asi 5 min. (dle stupně propečení)
- pizza (HZ), 300 g, , 7–9 min.
- pizza, čerstvá, bez předežřevu , asi 15 min. (dle oblohy)

Recepty

Uvedené časové náročnosti jsou celkové časy, které jsou potřebné pro přípravu a uvaření jídla. Klidové doby nebo časy pro marinování potravin jsou uvedeny zvlášť.

Croque Monsieur (3 porce)

Časová náročnost: 10–15 minut

Přísady

6 krajíčků toastovacího chleba
30 g měkkého másla
75 g nastrouhaného ementálu
3 plátky vařené šunky

Příprava

Krajíčky toastovacího chleba namažeme máslem. Sýr rozložíme na tři krajíčky, na každý položíme plátek šunky. Zbývající tři krajíčky toastovacího chleba položíme na šunku máslem namazanou stranou. Krajíčky toastovacího chleba dáme do tácu na grilování Gourmet, který jsme asi 5 minut zahřívali při výkonu 450 wattů + grilu. Postavíme na otočný talíř, na každé straně opékáme asi 3 minuty výkonem 450 wattů + grilem.

Jiné náplně by mohly být tvořeny okapaným tuňákem a na tenko nakrájenými kroužky cibule nebo kolečky ananasu, sýrem a vařenou šunkou.

Zeleninová pánev (3 porce)

Časová náročnost: 25–35 minut

Přísady

2 cibule
2 PL oleje
100 g očištěné hlívy nebo žampionů
150 g malých mrkví (HZ) nebo koleček mrkve
100 g růžiček brokolice
1 červená paprika nebo 100 g proužků papriky (HZ)
1 rajče
sůl, pepř
30 g nastrohaného parmazánu

Příprava

Cibuli nakrájíme na tenká kolečka, papriku rozpůlíme, rozčtvrtíme, zbavíme žeber a jader a nakrájíme na proužky. Rajčata nakrájíme na kostky. Tác na grilování Gourmet postavíme na otočný talíř a asi 5 minut zahříváme výkonem 450 wattů + grilem. Přidáme olej a kolečka cibule. Tác opět postavíme na otočný talíř, opékáme asi 2 minuty výkonem 450 wattů + grilem. Přidáme houby, mrkev, brokolici, proužky papriky, kostky rajčete a smícháme. Připravujeme asi 6 minut výkonem 450 wattů + grilem. Obrátíme a podáváme posypané parmazánem.

„Domácí“ opékané brambory (2 porce)

Časová náročnost: 25–30 minut

Přísady

400 g oloupaných brambor
2 malé cibule
50 g nastrohaného ementálu
sůl, pepř
20 g másla

Příprava

Brambory a cibuli nastroháme na hrubo, smícháme se sýrem, solí a pepřem. Tác na grilování Gourmet postavíme na otočný talíř a asi 5 minut zahříváme výkonem 450 wattů + grilem. Přidáme máslo, rozpustíme. Přidáme bramborovou hmotu, zatlačíme. Tác na grilování Gourmet postavíme na otočný talíř, připravujeme asi 8 minut výkonem 450 wattů + grilem. Obrátíme a pečeme do zlatožluta další asi 4 minuty. S uzeným lososem nebo nařezanou šunkou a zakysanou smetanou je to znamenité malé posilnění.

Tác na grilování Gourmet

Vepřové filé „Lukullus“ (2 porce)

Časová náročnost: 15–20 minut

Přísady

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

Příprava

Vepřové filé rozkrájíme na čtyři plátky. Každý plátek okořeníme solí a pepřem, pevně ovineme proužkem slaniny, příp. zpevníme špejlemi. Tác na grilování Gourmet postavíme na otočný talíř a asi 5 minut zahříváme výkonem 450 wattů + grilem. Přidáme máslo, přidáme plátky filé. Postavíme na otočný talíř, na každé straně připravujeme asi 3 minuty výkonem 450 wattů + grilem. Maso vyjmeme, teplé odstavíme s poklicí. Houby, smetanu a koňak dáme do základu z pečeně, asi 4 minuty dusíme maximálním výkonem. Podáváme k masu.

Pikantní vepřové filé

Časová náročnost: 10–12 minut

Příprava

1 vepřové filé rozkrájíme na 4 plátky. V zahřátém tácu na grilování Gourmet připravujeme na každé straně asi 4 minuty výkonem 450 W + grilem. Pak přidáme 50 ml bílého vína, 125 ml smetany, 2 polévkové lžičky klasické jíšky a 150 g rokfóru, zamícháme a připravujeme další 3 minuty.

Pikantní kuřecí kostky (3 porce)

Časová náročnost: 25–35 minut

Přísady

600 g kuřecího nebo krůtího prsního filé
2 PL oleje
2 PL bílého vína
2 PL jablečné šťávy
1 PL citronové šťávy
sůl, černý pepř
1 ČL kari v prášku
1 špička nože mletého rozmarýnu
1 špička nože mletého zázvoru
1 špička nože cayenského pepře
 $\frac{1}{2}$ ČL tabaska
20 g másla

Příprava

Filé nakrájíme na kostky velikosti asi 2 x 2 cm. Navzájem smícháme ostatní přísady kromě másla a nalijeme na kostky. Smícháme a necháme asi 30 minut odstát. Tác na grilování Gourmet postavíme na otočný talíř. Zahříváme asi 5 minut výkonem 450 wattů + grilem. Přidáme máslo, potom trochu okapané masové kostky. Tác postavíme na otočný talíř a připravujeme asi 4 minuty výkonem 450 wattů + grilem, obrátíme a s nezměněným nastavením připravujeme další asi 4 minuty. Pokud by se z masa vytvořilo tolik šťávy, že maso jen slabě zhnědne, tak případně trochu šťávy odebereme.

Přírodní filé z lososa (2 porce)

Časová náročnost: 5–10 minut

Přísady

2 ks filé z lososa (à 150 g)
1 PL citronové šťávy
sůl, bílý pepř

Příprava

Plátky filé z lososa pokapeme citronovou šťávou, necháme asi 10 minut odpočívat. Tác na grilování Gourmet postavíme na otočný talíř, asi 5 minut zahříváme výkonem 450 wattů + grilem. V kuchyňském papíru osušené, okořeněné filé z lososa položíme na tác na grilování Gourmet, trochu přitlačíme. Postavíme na otočný talíř, na každé straně připravujeme asi $1\frac{1}{2}$ –3 minuty výkonem 450 wattů + grilem. Lososa podáváme s rýží, omáčkou hollandaise nebo karamelizovaným máslem a čerstvým listovým salátem.

Tác na grilování Gourmet

Ananasový moučník

Časová náročnost: 20–25 minut

Těsto

2 vejce
80 g cukru
1,5 zralého banánu
30 g nastrouhané čokolády
100 g mouky
 $\frac{3}{4}$ ČL prášku do pečiva

Obloha

1 plechovka nakrájeného ananasu (okapaná hmotnost 240 g)
1,5 PL hnědého cukru
1,5 PL nastrouhaného kokosu

Příprava

Z vajec a cukru vymícháme pěnu. Banány rozdrtíme vidličkou a přidáme k vaječné hmotě. Vmícháme mouku smíchanou s práškem do pečiva a nastrouhanou čokoládou. Těsto dáme do tácu na grilování Gourmet. Na těstu rozložíme okapané kousky ananasu, posypeme cukrem a nastrouhaným kokosem. Tác postavíme na otočný talíř. Ananasový moučník připravujeme asi 10 minut do zlatohněda výkonem 450 wattů + grilem. Rozkrájíme na 8 kusů.

Rychlý mandlový dort

Časová náročnost: 20–25 minut

Těsto

100 g mouky
 $\frac{1}{2}$ zarovnané ČL prášku do pečiva
75 g másla nebo margarínu
30 g cukru

Obloha

75 g másla
100 g nasekaných mandlových jader
 $\frac{1}{3}$ lahvičky aromatu hořkých mandlí
30 g cukru
 $\frac{1}{2}$ sáčku vanilkového cukru
75 ml smetany

Na potření

50 g meruňkové marmelády



Příprava



Z mouky, prášku do pečiva, tuku a cukru vymícháme hladké těsto. Těsto dáme na tác na grilování Gourmet, při tom vytvoříme asi 1 cm vysoký okraj. Tác na grilování Gourmet postavíme na otočný talíř a těsto asi 4 minuty předpékáme výkonem 450 wattů + grilem. Na oblohu rozpustíme máslo, přidáme ostatní přísady, smícháme a asi 5 minut necháme slabě vařit. Tuto mandlovou hmotu rozložíme za horka na těstu. Tác na grilování Gourmet postavíme na otočný talíř a mandlový dort pečeme asi 5 minut do zlatožluta výkonem 450 wattů + grilem. Necháme trochu vychladnout, potom potřeme rozmíchanou meruňkovou marmeládou. Rozkrájíme na 8 kusů.


Všechny automatické programy závisí na hmotnosti.

Hmotnost potravin můžete udávat v gramech (g), librách (lb) nebo librách/uncích (lb/oz) (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Změna nastavení“).

Existují čtyři různé kategorie automatických programů:

- příprava pokrmu 
- rozmrazování
- ohřev
- popcorn 

Programy přípravy pokrmů a program popcorn se vyvolávají senzorovými tlačítky  nebo .


Automatické programy kategorií rozmrazování a ohřev se vyvolávají senzorovým tlačítkem  a lze je pak volit tlačítky se šipkou.

Použití automatických programů

- Zvolte požadovaný automatický program a potvrďte ho pomocí **OK**.
- Zadejte hmotnost potravin a potvrďte ji pomocí **OK**.
- Tlačítky se šipkou volte z možností **Okamžitě spustit start**, **Start v a** **Hotové v**.
- Řiďte se pokyny na displeji jako například **Obratťte pokrm** nebo **Zamíchejte pokrm**.
- Dbejte uvedeného času při pokojové teplotě (vyrovnávací doba), aby se teplo rovnoměrně rozdělilo v jídle.

Příprava pokrmu

U některých z následujících programů přípravy pokrmů se občas připíná gril.

 Škody vinou plastu citlivého na teplo.

Materiál poklopu zpravidla snese teploty až 110 °C (viz údaje výrobce). Při vyšších teplotách se plast může zdeformovat a spojit s jídlem.

Používejte poklop jen pro čistě samostatný provoz mikrovlny.

V žádném případě nepoužívejte poklop, když je připnutý gril, tedy u programů označených symbolem *.

Můžete volit z 23 automatických programů. Vyrovnávací doba je asi 2 minuty.

- Anglická slanina
- Brambory
- Kuřecí kousky *
- Kuře v omáčce
- Rybí filé
- Rybí filé v omáčce
- Mražené hranolky *
- Polévka
- Zelenina
- Mražený nákyp *
- Pizza tenká *
- Pizza silná *
- Hotový mražený pokrm
- Mražená zelenina
- Ovocný kompot
- Nákyp *

Obsluha – automatické programy

- Grilované kuře *
- Rybí nákyp *
- Grilovaná ryba *
- Grilovaný špíz *
- Maso v omáčce
- Rýže
- Eintopf

* občas s připnutím grilu

Rozmrazování

Pro rozmrazování různých skupin potravin je k dispozici 13 programů. Vyrovnávací doba je vždy asi 10 minut.

- Chléb
- Koláč
- Kuřecí stehna
- Hotové pokrmy
- Rybí filé
- Ovoce
- Maso na kostky
- Sekaná
- Drůbež
- Polévka
- Maso na plátky
- Zelenina
- Ryba

Ohřev

Pro ohřev různých skupin potravin je k dispozici 8 automatických programů. Vyrovnávací doba je pro tyto programy vždy asi 2 minuty.

- Nákyp

- Kuře v omáčce
- Hotové pokrmy
- Rybí filé v omáčce
- Polévka
- Maso v omáčce
- Eintopf
- Zelenina

Popcorn

Tento automatický program se hodí pro přípravu popcornu pro mikrovlnu.

Popcorn pro mikrovlnu se v obchodě nabízí v různých jednotkách balení. Tento program je přizpůsobený jednotce balení asi 100 g. Při odlišných jednotkách balení lze zadání času změnit v určitém intervalu (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Změna nastavení“). Zadání času probíhajícího programu ovšem změnit nelze.

Program se nehodí pro přípravu kukuřice na popcorn nebo kukuřičných zrn.

Tímto automatickým programem připravujte jen popcorn výslovně označený jako popcorn pro mikrovlnu.


- Položte sáček na otočný talíř podle pokynů na obalu.

Pokud se sáček dotkne vnitřní stěny a uváže, může se nahromadit teplo. Postarejte se o to, aby se sáček mohl nerušeně nafouknout.

- Stiskněte .

Po krátké chvíli se spustí program.
Spustí se okamžitě, když stisknete tlačítko Start.
Již brzy uslyšíte, jak pukají první kuřičná zrna.

- Program zastavte před uplynutím, když zvuky pukání začnou být méně početné. Dbejte přitom na údaje na obalu.

 Nebezpečí popálení horkým sáčkem.

Sáček je velmi horký.

Proto ho vyjímejte opatrně.

Recepty – automatické programy

Zde je přiloženo několik návrhů receptů pro automatické programy kategorie „příprava pokrmů Auto“, které můžete doplnit nebo pozměnit.

Jsou-li pro příslušné programy překročeny zadané hmotnosti, nemůže se jídlo dostatečně připravit. Dodržujte zadané hmotnosti.

Zelenina

Postup

Očištěnou, připravenou zeleninu dáme do mísy. Podle stupně čerstvosti a obsahu vlhkosti přidáme 3–4 polévkové lžíce vody a trochu soli nebo jiného koření. Zadáme hmotnost včetně vody a připravujeme v míse s poklicí. Asi po polovině doby přípravy zazní signál pro obrácení nebo zamíchání připravovaného pokrmu.

Při přípravě zeleniny v omáčce zadáváme hmotnost včetně přísad na omáčku. Respektujte prosím maximálně možné hmotnosti k zadání.

Mrkev v kerblíkové smetaně (2 porce)

Časová náročnost: 25–35 minut

Přísady

350 g očištěné mrkve
5 g másla
50 ml zeleninového vývaru (instantní)
75 g crème fraiche
1 PL bílého vína
sůl, pepř
1 špetka cukru
 $\frac{1}{2}$ ČL hořčice
1–2 PL nasekaného čerstvého kerblíku nebo
1 PL nadroleného sušeného kerblíku
asi 1 PL světlého zahušťovače omáček

Postup

Mrkev nakrájíme na třísky (tloušťka asi 3–4 mm) nebo na kolečka (3–4 mm). Máslo, vývar, crème fraiche a všechny ostatní přísady smícháme a s mrkví dáme do mísy. Připravujeme s poklicí, při signálním tónu přístroje zamícháme.

Nastavení: Auto Zelenina

Hmotnost: 525 g

Úroveň: otočný talíř

Brambory

Tímto programem můžete připravovat slané brambory, brambory na loupačku a brambory v masovém vývaru.

Postup

Zadejte hmotnost brambor a tekutiny.

Silně mokré brambory dáme do mísy, trochu osolíme a připravujeme s poklicí.

U brambor na loupačku přidáme na jeden brambor asi 1 polévkovou lžičku vody. Slupku brambor propíchneme vidličkou nebo dřevěným špízem a připravujeme s poklicí.

Zlatožluté brambory (3 porce)

Časová náročnost: 25–35 minut

Přísady

500 g oloupaných brambor
1 cibule nakrájená na jemné kostky
10 g másla
1–2 PL kari v prášku
250 ml zeleninového vývaru (instantní)
50 ml smetany
125 g hrachu (HZ)
sůl, pepř

Postup

Brambory nakrájíme na velké kostky (asi 3 x 3 cm) nebo použijeme malé brambory. Všechny přísady dáme do dostatečně velké mísy a smícháme. Připravujeme s poklicí, při signálním tónu přístroje všechno dobře zamícháme a připravujeme dále.

Nastavení: Brambory

Hmotnost: 800 g

Úroveň: otočný talíř

Recepty – automatické programy

Rýže

Tímto programem můžete připravovat rýži v mikrovlně.

Postup

Zadejte hmotnost suché rýže.

Suchou rýži přelijte vařící vodou, a sice v poměru 1 díl rýže na 2 díly vody.

Rýži vařte s poklicí.

Zapékaná zelenina (4 porce)

Časová náročnost: asi 40 minut

Přísady

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 na kostky nakrájeného taveného ementálu

50 g nastrouhané goudy

pepř, sůl, muškát

1 PL nasekané petrželky

Postup

Květák nebo brokolici rozdělíme na malé růžičky, mrkev nakrájíme na tenká kolečka (3 mm). Obojí dáme do zapékačkové formy (průměr asi 24 cm) a smícháme. Margarín zahřejeme, přidáme mouku, za dalšího míchání přidáme vývar a mléko. Přidáme ementál a necháme slabě povařit, dokud se sýr nerozpustí. Silně okořeníme solí, pepřem a muškátovým oříškem a přidáme petrželku. Omáčku nalijeme na zeleninu, posypeme goudou a připravujeme bez poklice.

Nastavení: Nákyp

Hmotnost: 1 500 g

Úroveň: otočný talíř

Zapečené brambory se sýrem (4 porce)

Časová náročnost: 45 minut

Přísady

Na nákyp

600 g brambor typu C

75 g nastrouhané goudy

Na polevu

250 g smetany

sůl, černý pepř, muškát

máslo

Na dozdobení

75 g nastrouhané goudy

Do formy

1 stroužek česneku

Příslušenství

zapékací forma, vhodná pro mikrovlnu,

Ø 26 cm

Postup

Zapékací formu vytřeme česnekem.

Na polevu smícháme smetanu, sůl, pepř a muškátový oříšek.

Brambory oloupeme a nakrájíme na tenké plátky tloušťky 3–4 mm. Brambory smícháme s goudou a polevou a dáme do zapékací formy.

Posypeme goudou a připravujeme bez poklice.

Nastavení: Auto Nákyp

Hmotnost: 1000 g

Úroveň: otočný talíř

Filety na špízu (8 špízů)

Časová náročnost: 25–35 minut +
1 hodina odpočinku

Přísady

1 vepřového filé, asi 300 g

1 červený paprikový lusk

2 cibule

Na marinování

8 PL stolního oleje

pepř, sůl, sladká paprika, mleté chilli

8 dřevěných špízů

Postup

Vepřové filé rozkrájíme na 16 kousků. Papriku očistíme a nakrájíme na kousky velikosti sousta. Cibule nakrájíme na osminy. Maso, papriku a cibuli střídavě napichujeme na špízy. Na marinádu dobře smícháme přísady a potřeme tím špízy. Necháme asi hodinu odstát. Špízy položíme na grilovací rošt a zasuneme spolu s tepelně odolnou formou vhodnou pro mikrovlny. Asi po polovině doby grilování (signál) obrátíme.

Nastavení: Auto Grilovaný špíz

Hmotnost: každý špíz asi 100 g

Úroveň: rošt a forma na otočném talíři

Recepty – automatické programy

Grilované kuřecí špízy (8 špízů)

Časová náročnost: 25–35 minut +
1 hodina odpočinku

Příspědy

4 ks kuřecích prsíček à asi 120 g
4 kolečka ananasu (plechovka)
16 polovin meruněk (plechovka)

Na marinování

4 PL stolního oleje
4 PL sezamového oleje
pepř, sůl,
 $\frac{1}{2}$ PL sladké papriky
 $\frac{1}{2}$ ČL kari v prášku
trochu mletého chilli
podle chuti mletý zázvor nebo mletý ko-
riandr

8 dřevěných špízů

Postup

Každé kuřecí prsíčí filé nakrájíme na 4 kusy. Kolečka ananasu rovněž rozčtvrtíme. Poloviny meruněk necháme dobře okapat. Na marinádu navzájem dobře smícháme všechny přísady.

Kusy kuřete, ananas a meruňky střídavě napichujeme na dřevěné špízy, potřeme marinádou a necháme asi 1 hodinu odstát. Špízy položíme na grilovací rošt a zasuneme spolu s tepelně odolnou formou vhodnou pro mikrovlny. Asi po polovině doby přípravy (signál) obrátíme.

Nastavení: Grilovaný špíz

Hmotnost: každý špíz asi 100 g

Úroveň: rošt a forma na otočném talíři

Kuřecí stehna

Postup

Kuřecí stehna jako obvykle potřeme máslem nebo olejem a okořeníme. Položíme na grilovací rošt a vložíme spolu s tepelně odolnou formou vhodnou pro mikrovlny. Kuřecí stehna asi po polovině doby přípravy (signál) obrátíme a dokončíme přípravu.

Nastavení: Kuřecí kousky

Grilované kuře

Postup

Kuře rozpůlíme. Jako obvykle potřeme máslem nebo olejem a okořeníme. Půlky položíme nejprve stranou řezu nahoru na grilovací rošt a vložíme spolu s tepelně odolnou formou vhodnou pro mikrovlny. Kuřecí půlky asi po polovině doby přípravy (signál) obrátíme a dokončíme přípravu.

Nastavení: Grilované kuře

Na grilování drůbeže

Postup

Pro pěknou barvu při grilování drůbeže se doporučuje přidat směs papriky a kari. Vedle chuti získá kůže tímto kořením zvláště vábné, zlatohnědé zbarvení.

Rybí kari (4 porce)

Časová náročnost: 35–45 minut

Přísady

300 g kousků ananasu
1 červený paprikový lusk
1 malý banán
500 g filé z mořského okouna
3 PL citronové šťávy
30 g másla
100 ml bílého vína
100 ml ananasové šťávy
sůl, cukr, mleté chilli
2 PL světlého zahušťovače omáček

Postup

Rybí filé nakrájíme na kostky, dáme do mísy a pokapeme citronovou šťávou. Paprikový lusk rozčtvrtíme, zbavíme žebíček a jader a nakrájíme na úzké proužky. Banán oloupeme a nakrájíme na kolečka. S paprikou a kousky ananasu dáme k rybě a smícháme. Přidáme máslo. Víno, šťávu, koření a zahušťovač omáček smícháme a dáme k rybě do mísy. Všechno navzájem dobře promícháme a připravujeme s poklicí.

Nastavení: Rybí filé v omáčce
Hmotnost: asi 1 200 g
Úroveň: otočný talíř

Ryba v kůrce (2 porce)

Časová náročnost: 25–35 minut

Přísady

400 g filé z okouna mořského
3 PL citronové šťávy
sůl, bílý pepř
50 g másla
2 ČL hořčice
1 cibule nakrájená na jemné kostky
40 g nastrouhané goudy
20 g strouhanky
2 PL nasekaného kopru

Postup

Rybí filé pokapeme citronovou šťávou a necháme asi 10 minut odpočinout. Nízkou zapékací formu vytřeme trochou másla. Rybu trochu osušíme, okořeníme solí a pepřem a položíme do formy. Rozpuštěné máslo (450 W, 40–50 sekund) smícháme s hořčicí, cibulí, goudou, strouhankou a koprem a potřeme tím rybu. Připravujeme do zlatohněda.

Nastavení: Rybí nákyp
Hmotnost: asi 600 g
Úroveň: otočný talíř

Recepty – automatické programy

Okoun mořský zapékaný s rajčaty (4 porce)

Časová náročnost: 35–45 minut

Přísady

500 g filé z okouna mořského
2 PL citronové šťávy
500 g rajčat
sůl kořeněná bylinkami
2 ČL nadroleného oregana
150 g nastrouhané goudy

Postup

Filety z okouna nakrájíme na kousky, pokapeme citronovou šťávou a necháme asi 10 minut odpočinout. Rajčata nakrájíme na kostky a s rybou a polovinou sýra dáme do zapékačské formy. Silně okořeníme solí s kořením a oreganem a smícháme. Posypeme zbytkem sýru a připravujeme bez poklice.

Nastavení: Rybí nákyp
Hmotnost: asi 1 150 g
Úroveň: otočný talíř

Grilování pstruzi (4 porce)

Časová náročnost: 25–30 minut

Přísady

4 pstruzi à 250 g
4–8 PL nasekané petrželky
sůl, pepř, citronová šťáva
vločky másla

Postup

Pstruhy očistíme, zvenku i zevnitř okořeníme a naplníme bylinkami. Pstruhy položíme na olej lehce potřený grilovací rošt, potřeme měkkým máslem a postavíme do ohřevného prostoru spolu s tepelně odolnou formou vhodnou pro mikrovlny.

Nastavení: Grilovaná ryba
Hmotnost: asi 1 000 g
Úroveň: rošt a forma na otočném talíři

Anglická slanina

Tímto programem můžete v mikrovlnné troubě připravit křupavou slaninu.

Postup

Položíme list kuchyňského papíru na talíř vhodný pro mikrovlnu.

Slaninu položíme na papír a přikryjeme dalším listem kuchyňského papíru.

Vyvoláme program *Anglická slanina*, uvedeme počet plátků a program spustíme.

Kuřecí prsa v hořčici (4 porce)

Časová náročnost: 30 minut

Přísady

250 g crème fraîche

1 stroužek česneku, rozdrčený

4 PL hořčice, sladké

1¹/₂ ČL soli

1¹/₂ PL šalvěje

4 kuřecí prsní filety (à 200 g), zpracované

Příslušenství

zapékací forma, vhodná pro mikrovlnu

Postup

Na omáčku smícháme crème fraîche, česnek, hořčici, sůl a šalvěj.

Kuřecí prsní filety dáme do zapékací formy a rozložíme na nich omáčku. Přikryjeme a spustíme program.

Podle pokynu na displeji obrátit připravovaný pokrm obrátíme kuřecí prsní filety a polijeme omáčkou. Pokračujeme v přípravě s poklicí.

Nastavení:  Kuře v omáčce

Hmotnost: 1100 g

Úroveň: otočný talíř

Tip

Alternativně se dá použít zrnitá hořčice.

Recepty – automatické programy

Minestrone (4 porce)

Časová náročnost: 40 minut

Příspědy

50 g anglické slaniny
1 cibule
150 g celeru
2 rajčata
150 g mrkve
100 g fazolek, zelených, mražených
100 g hrachu, mraženého
50 g těstovin (mušličky)
1 PL italské bylinkové směsi, chlazené
100 ml zeleninového vývaru
100 g tvrdého sýru (parmazán), vcelku

Příslušenství

skleněné nádobí s poklicí, vhodné pro mikrovlnu

Postup

Anglickou slaninu a cibuli nakrájíme na kostky. Celer a rajčata nakrájíme na kostky. Mrkev nakrájíme na kolečka. Všechno dáme do skleněného nádobí.

Přidáme fazolky, hrách, těstoviny a bylinky s vývarem a zamícháme. Přikryjeme a spustíme program.

Polévku občas zamícháme a pokračujeme v přípravě s poklicí.

Nastrouháme parmazán a nasypeme na polévku.

Nastavení: Auto Polévka

Hmotnost: 1000 g

Úroveň: otočný talíř

Tip

Místo těstovin se dá použít také 150 g na kostky nakrájených brambor.

Eintopf z bílého zelí (4 porce)

Časová náročnost: 45 minut

Příspědy

200 g mletého masa, hovězího
 $\frac{1}{2}$ PL soli
 $\frac{1}{2}$ ČL sladké mleté papriky
pepř
1 cibule
250 g brambor
100 g póruku
250 g bílého zelí
250 g červené řepy
250 ml hovězího vývaru
 $1\frac{1}{2}$ ČL soli
2 PL octa z červeného vína
150 g crème fraîche
1 PL nasekané petrželky

Příslušenství

mísa, vhodná pro mikrovlnu

Postup

Prohřeteme mleté maso se solí, paprikou a pepřem. Z mletého masa vytvoříme kuličky a dáme do mísy.

Cibuli a brambory nakrájíme na kostky. Pórek nakrájíme na kroužky. Bílé zelí nastrouháme. Červenou řepu nastrouháme najemno.

Zeleninu navrstvíme na masové kuličky. Přidáme hovězí vývar a sůl. S poklicí připravujeme podle programu.

Vmícháme crème fraîche a petrželku. Ochutíme octem z červeného vína.

Nastavení: Auto Eintopf

Hmotnost: 1600 g

Úroveň: otočný talíř

Hovězí karbanátky (4 porce)

Časová náročnost: 30 minut

Na karbanátky

40 g strouhanky
110 ml vody
1 cibule nakrájená na jemné kostky
250 g mletého masa, vepřového
250 g mletého masa, hovězího
1 vejce, velikost M
1 ČL soli
1 pepř

Na omáčku

40 g másla, měkkého
40 g pšeničné mouky, typ 405
500 ml masového vývaru, studeného
2 PL smetany
1 PL kaparů
1 ČL citronu

Příslušenství

zapékačí forma, vhodná pro mikrovlnu

Postup

Strouhanku smícháme s vodou a necháme máčet.

Cibuli a mleté maso dáme ke strouhance. S vejcem, solí a pepřem vytvoříme hnětením masové těsto. Vytvoříme 8 masových kuliček a dáme do zapékačí formy.

Smícháme máslo a mouku a v malých porcích dáme vedle masových kuliček. Přidáme masový vývar. S poklicí připravujeme podle programu.

Při signálním tónu opatrně vymícháme hladkou omáčku. Ochutíme smetanou, kapary a citronem a pokračujeme v přípravě.

Nastavení:  Maso v omáčce

Hmotnost: 1400 g

Úroveň: otočný talíř

Chlazená pizza

Pomocí programů Pizza tenká a Pizza silná můžete upécti hotovou mrazenou pizzu.

Program Pizza tenká se hodí pro tenké, předpečené pizzy, program Pizza silná pro tlustší pizzy, jejichž těsto má v ohřevném prostoru ještě dále kynout.

Podle pizzy zvolte vhodný program.

Rybí filé

Zpracované rybí filé okořeníme podle chuti, dáme do zapékačí formy vhodné pro mikrovlnu, přikryjeme fólií pro mikrovlnu nebo poklopem vhodným pro mikrovlnu, zadáme hmotnost a připravujeme s poklicí.

Recepty – automatické programy

Ovocný aspik (4 porce)

Časová náročnost: 15–20 minut

Přísady

400 g směsi ovoce
(např. jahody, maliny), čerstvé nebo HZ
50 ml jahodového sirupu
1–2 PL potravinářského škrobu
20 ml rybízového likéru

Postup

Ovoce se 100 ml vody a jahodovým sirupem dáme do mísy.

Potravinářský škrob se 2 PL vody a likérem smícháme, dáme k ovoci a připravujeme podle programu.

Nastavení: Ovocný kompot

Hmotnost: 500 g


Úroveň: otočný talíř

Tip

Hodí se k tomu vanilkový krém nebo vanilková zmrzlina.

Pro ohřívání potravin zvolte následující mikrovlnný výkon:

nápoje	900 watt
jídla	600 watt
kojenecká, dětská výživa	450 watt


 Nebezpečí popálení příliš horkou výživou.

Kojenecká a dětská výživa nesmí být příliš horká.

Proto ji ohřívajte jen po dobu 1/2 až 1 minuty výkonem 450 wattů.

Tipy pro ohřívání

Jídla ohřívajte s poklicí, pouze jídla usmažená v těstíčku ohřívajte bez poklice.

 Nebezpečí výbuchu vytvořením tlaku.

V uzavřených nádobách nebo lahvích se při zahřívání vytváří tlak, který může vést k výbuchu.

Nikdy neohřívajte jídla nebo tekutiny v uzavřených nádobách, jako jsou sklenice s kojeneckou výživou. Nádoby napřed otevřete.

U kojeneckých lahví nejprve odejměte uzávěr a dudlík.

 Nebezpečí úrazu překypěním.

Při přípravě pokrmů, zvláště při ohřívání tekutin mikrovlnou, se může stát, že je sice dosaženo bodu varu, ale ještě nestoupají typické bubliny páry. Tekutina nevrve rovnoměrně. Tento takzvaný zpožděný var může vést při vyjímání nádoby nebo při zatřesení k náhlé prudké tvorbě bublin páry a tím k náhlému explozivnímu překypění. Tvorba bublin může být tak silná, že se mohou sama otevřít dvířka.

Zabraňte zpožděnému varu zamícháním tekutiny před ohříváním. Po ohřátí nejméně 20 sekund počkejte, než nádobu vyjmete z ohřevného prostoru. Navíc můžete do nádoby při ohřívání postavit skleněnou tyčinku nebo podobný předmět, pokud ho máte k dispozici.

Vejce mohou prasknout.

Neohřívajte vejce natvrdo mikrovlnou, a to ani bez skořápky.

Jídla z chladničky potřebují na ohřátí delší čas než jídla s pokojovou teplotou. Čas potřebný na ohřátí závisí na vlastnostech, množství a výchozí teplotě jídla.

Postarejte se o to, aby byla jídla vždy dostatečně ohřátá.

Pokud máte pochybnosti, zda je jídlo dostatečně ohřáté, ještě trochu prodlužte čas.

Větší množství jídla během ohřívání občas zamíchejte nebo obraťte. Vnější vrstvy míchejte ke středu, protože okraje se zahřívají rychleji.


Ohřev

Po ohřívání

Pozor při vyjímání nádobí. Může být horké.

Nádobí se nezahřívá mikrovlnami (výjimka: kamenina pro přípravu v peci), nýbrž přenosem tepla z jídla.

Po ohřátí nechte jídlo odstát několik minut při pokojové teplotě, aby se v jídle rovnoměrněji rozdělila teplota. Teploty se vyrovnají.

 Nebezpečí popálení příliš horkými jídly.

Jídla mohou být po ohřátí velmi horká.

Po ohřátí jídlo, zvláště kojeneckou a dětskou výživu, bezpodmínečně zamíchejte nebo protřepejte a zkontrolujte jeho teplotu, zda je vhodná k jídlu nebo pití.

Dejte pokrm k přípravě do mísy vhodné pro mikrovlny a připravujte ho s poklicí.

Pro přípravu pokrmů je účelné nejprve zvolit výkon 900 wattů pro předvaření a pro další šetrné vaření zvolit 450 wattů.


Pro namáčení jídel, jako je například **mléčná rýže a krupice**, nastavte nejprve 900 wattů a potom 150 wattů.

Tipy k přípravě pokrmů

Doby přípravy zeleniny závisí na jejích vlastnostech. Čerstvá zelenina obsahuje více vody, a proto je rychleji hotová. Ke skladované zelenině přidejte trochu vody.

Jídla z chladničky potřebují na přípravu delší čas než jídla s pokojovou teplotou.


Jídla během přípravy míchejte nebo obraťte. Tím se rovnoměrněji rozloží teplota.

 Ohrožení zdraví příliš krátkou dobou přípravy.


Zvláště potraviny, které se snadno kazí, jako jsou např. ryby, se musí připravovat dostatečně dlouho.

Při přípravě takových jídel bezpodmínečně dbejte uvedených dob přípravy.

U **potravin s pevnou slupkou**, jako jsou rajčata, párky, brambory na loupáčku a baklažány, slupku několikrát propíchněte nebo nařízněte, aby mohla unikat vznikající pára a potraviny nepraskly.

 Nebezpečí úrazu vejci se skořápkou.

Když zahříváte vejce se skořápkou, mohou při přípravě prasknout i poté, co je vyjmete z ohřevného prostoru. Vajíčka se skořápkou vařte v mikrovlně jen ve speciálním nádobí.

 Nebezpečí popálení vejci bez skořápkou.

U vajíček bez skořápkou může žloutek po vaření vystříknout pod vysokým tlakem.

Vejce bez skořápkou můžete připravovat, když nejprve několikrát propíchnete blánu žloutku.


Po přípravě

Pozor při vyjímání pokrmu! Může být horký.

Nádobí se nezahřívá mikrovlnami (výjimka: kamenina pro přípravu v peci), nýbrž přenosem tepla z jídla.

Po přípravě nechte jídlo odstát několik minut při pokojové teplotě (vyrovnávací doba), aby se v jídle rovnoměrněji rozdělila teplota. Teploty se vyrovnají.

Rozmrazování

 Ohrožení zdraví opakovaným zmrazením.

Částečně nebo úplně rozmrazené potraviny ztrácejí opakovaným zmrazením výživovou hodnotu a kazí se.

Nezmrazujte znovu částečně nebo úplně rozmrazené potraviny. Spotřebujte je co nejrychleji. Rozmrazené potraviny můžete po uvaření nebo upečení opět zmrazit.

Pro rozmrazování potravin zvolte prosím následující mikrovlnný výkon:

- 80 wattů
na rozmrazování velmi choulostivých potravin jako smetany, másla, krémových dortů ze šlehačky a másla, sýru.
- 150 wattů
na rozmrazování ostatních potravin.

Zmrazenou potravinu vyjměte z obalu, dejte do nádoby vhodného pro mikrovlny a rozmrazujte bez poklice. Po polovině doby rozmrazování potravinu obraťte, rozdělte nebo zamíchejte.

Pro rozmrazování masa položte zmrazené, vybalené maso na obrácený talíř do skleněné nebo porcelánové nádoby, aby mohla odkapávat šťáva. Během doby rozmrazování obraťte.

 Ohrožení zdraví salmonelou.

Při rozmrazování drůbeže dbejte na zvláštní čistotu.

Tekutinu z rozmrazování nepoužívejte.

Maso, drůbež a ryby nemusí být pro následnou přípravu úplně rozmrazené. Stačí, když jsou potraviny rozmrazené částečně. Povrch je pak dostatečně měkký a přijme koření.

Rozmrazování a následná příprava

Hluboce zmrazené potraviny můžete rozmrazit a následně ohřát příp. připravit.

Nejprve zvolte 900 wattů a potom 450 wattů.

Vyjměte potravinu z obalu, dejte ji do nádoby vhodného pro mikrovlny a rozmrazujte, ohřívajte příp. vařte s poklicí. Výjimka: steak ze sekané připravujte bez poklice.

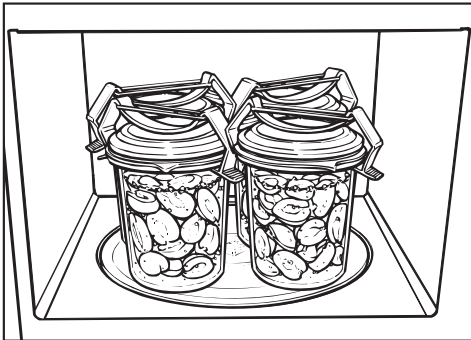
Jídla s velkým množstvím tekutiny, jako jsou polévky a zelenina, v průběhu několikrát zamíchejte. Plátky masa po polovině doby opatrně oddělte a obraťte. Také rybu po polovině doby obraťte.

Pokrm po rozmrazení a ohřátí příp. přípravě nechte několik minut odstát při pokojové teplotě, aby se v jídle rovnoměrněji rozdělila teplota.

Mikrovlnou můžete ve sklenicích vhodných pro mikrovlnu, které dostanete ve specializovaných obchodech, zavařovat menší množství ovoce, zeleniny a masa. Sklenice připravte jako obvykle. Sklenice nesmí být naplněné více než 2 cm pod okraj.

Zavařovací sklenice vhodné pro mikrovlnu uzavírejte jen svorkami vhodnými pro mikrovlnu nebo průhlednou lepicí páskou. Nepoužívejte kovové svorky nebo sklenice se šroubovacími uzávěry ani plechovky, abyste zabránili jiskření.

Nejvhodnější je zavařovat maximálně čtyři $\frac{1}{2}$ litrové sklenice.



- Sklenice postavte na otočný talíř.
- Uvedte obsah sklenic výkonem 900 wattů so stavu, kdy vznikají bublinky.

Čas pro to potřebný závisí na

- výchozí teplotě obsahu sklenic.
- počtu sklenic.

Doba, než ve všech sklenicích rovnoměrně stoupají v malých odstupech bublinky páry, je u

1 sklenice	asi 3 minuty
2 sklenic	asi 6 minut
3 sklenic	asi 9 minut
4 sklenic	asi 12 minut

U ovoce a okurek tato doba stačí na zavaření.

U zeleniny po začátku stoupání bublinek snižte mikrovlnný výkon na 450 wattů a připravujte

- mrkev asi 15 minut,
- hrách asi 25 minut

apod.

Po zavařování

sklenice vyjměte z ohřevného prostoru a nechte je stát asi 24 hodin přikryté utěrkou na místě bez průvanu.

Odstraňte svorky příp. lepicí pásku a zkontrolujte, zda jsou všechny sklenice uzavřené.

Příklady použití

potravina	množství	MV výkon (watt)	čas (min)	upozornění
rozpuštění másla/ margarinu	100 g	450	1:00–1:10	rozpuštět nezakryté
rozpuštění čokolády	100 g	450	3:00–3:30	rozpuštět nezakryté, občas zamíchat
rozpuštění želatiny	1 sáček + 5 PL vody	450	0:10–0:30	rozpuštět nezakryté, občas zamíchat
příprava polevy na dort	1 sáček + 250 ml tekutiny	450	4–5	zahřívat nezakryté, občas zamíchat
kynuté těsto	omládek ze 100 g mouky	80	3–5	nechat nakynout zakryté
zvětšení „Schokokus-su“	20 g	600	0:10–0:20	nezakryté na talíři
aromatizování salátových zálivek	125 ml	150	1–2	nezakryté velmi slabě zahřát
temperování citrusů	150 g	150	1–2	položit na talíř a nepříkrývat
příprava ledu na porcování	500 g	150	1–3	dát do přístroje a nepříkrývat
sloupání rajčat	3 kusy	450	6–7	Rajčata u stopky naříznout do kříže, zahřívat zakrytá v troše vody, stáhnout slupku. Rajčata se mohou zahřát na velmi vysokou teplotu.
příprava jahodové marmelády	300 g jahod, 300 g želírovacího cukru	900	7–9	smíchat ovoce a cukr, připravovat zakryté ve vysoké míse
rozmrazení a rozpečení housek	2 kusy	150+gril gril	1–2 4–6	rozmrazovat nezakryté na roštu, po polovině doby obrátit

Všechny údaje jsou orientační.

Informace pro zkušební ústavy

zkušební jídla dle EN 60705	MV výkon (watt)+gril/ automat. program	doba (min)/ hmotnost	vyrovňovací doba* (min)	poznámka
vaječný krém, 1000 g	300	38–40	120	nádobí viz norma, rozměry u horního okraje (25 x 25 cm)
linecké pečivo, 475 g	600	7–7:30	5	nádobí viz norma, vnější průměr u horního okraje 220 mm, připravovat nezakryté
sekaná, 900 g	600 450	4 17	5	nádobí viz norma, rozměry u horního okraje 250 mm x 124 mm, připravovat nezakryté
zapékané brambory, 1 100 g	Nákyp	1 100 g	5	nádobí viz norma, vnější průměr u horního okraje 220 mm, připravovat nezakryté
kuře, 1 200 g HZ hmotnost, rozmrazené a půlené	Grilované kuře	1 200 g	2	grilovací rošt, pod ním tepelně odolná, pro mikrovlny vhodná forma, nejprve položit řezanými stranami nahoru, po polovině doby přípravy obrátit
rozmrazování masa (sekaná), 500 g	300 150	3 6:30	10	nádobí viz norma, připravovat nezakryté, po polovině doby obrátit
maliny, 250 g	150	7	3	nádobí viz norma, připravovat nezakryté

* Během této vyrovnávací doby nechte jídlo odstát při pokojové teplotě, aby se v potravíně rovnoměrně rozdělila teplota.

Čištění a ošetřování

Před čištěním zajistit, aby mikrovlnná trouba nebyla pod napětím (např. vytáhnout síťovou zástrčku).

Na čištění mikrovlnné trouby v žádném případě nepoužívejte parní čisticí zařízení.

Pára se může dostat k součástem mikrovlnné trouby pod napětím a vyvolat zkrat.

Ohřevný prostor, vnitřní strana dvířek

⚠ Nebezpečí popálení horkým ohřevným prostorem.

Bezprostředně po použití může být ohřevný prostor ještě příliš horký na čištění.

Ohřevný prostor vyčistěte, jakmile vychladne.

⚠ Nebezpečí požáru v důsledku příliš silného znečištění.

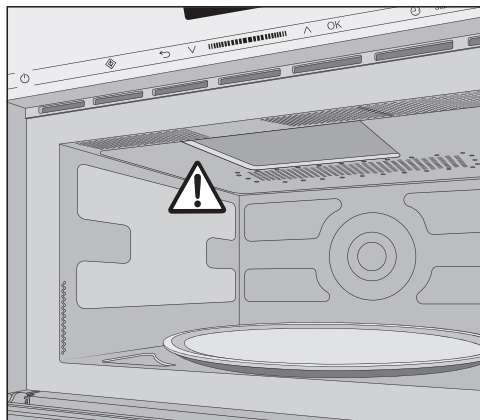
Silná znečištění mohou přístroj za určitých okolností poškodit a v důsledku nebezpečí požáru vyvolat nebezpečné situace.

S čištěním příliš dlouho neotálejte, aby čištění nebylo zbytečně ztížené a v extrémním případě nemožné.

Ohřevný prostor a vnitřní stranu dvířek můžete vyčistit slabým čisticím prostředkem nebo otřít nebo vytřít vodou s trochou mycího prostředku. Potom osušte měkkou utěrkou.

Při znečištění zahřívajte v ohřevném prostoru 2 nebo 3 minuty sklenici vody, dokud voda nezačne vřít. V ohřevném

prostoru se vysráží pára a rozmočí nečistoty. Nyní znečištění můžete vytřít, případně s trochou mycího prostředku.



Neodstraňujte kryt před výstupním otvorem mikrovln v ohřevném prostoru.

Voda ani žádné předměty se nesmí dostat do větracích štěrbin přístroje. Nevytírejte ohřevný prostor příliš vlhkou utěrkou, jinak pronikne kapalina existujícími otvory.

Nepoužívejte drhací prostředky, protože by se tím poškrábal materiál.

Zápachy v ohřevném prostoru se zneutralizují, když v pečicí troubě několik minut povaříte vodu v šálku s trochou šťávy z citronu.

! Ohrožení zdraví vadným přístrojem.

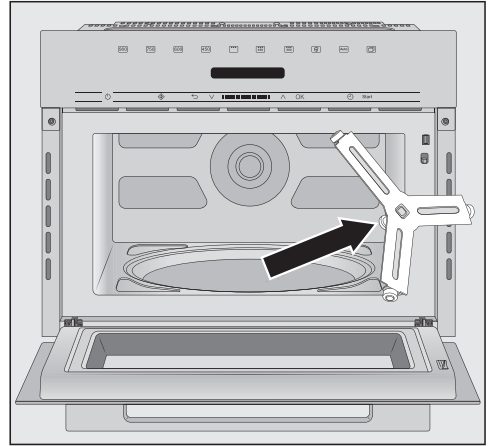
Přístroj s poškozenými dvířky se nesmí používat až do opravy servisním technikem pověřeným společností Miele. V zapnutém stavu by mohly unikat mikrovlny, které by představovaly nebezpečí pro uživatele. Dvířka udržujte trvale v čistotě a stále je kontrolujte ohledně poškození. Mikrovlnnou troubu nepoužívejte, když

- jsou prohnutá dvířka přístroje.
- jsou uvolněné panty dvířek.
- jsou vidět díry nebo praskliny v opláštění, dvířkách nebo stěnách ohřevného prostoru.

Pro čištění ohřevného prostoru můžete:



- Vyjmout otočný talíř a vyčistit ho v myčce nádobí nebo vodou s trochou mycího prostředku.



- Vyčistěte kluzný kroužek umístěný pod otočným talířem a dno ohřevného prostoru pod ním. Jinak se otočný talíř bude otáčet trhavými pohyby.
- Očistěte styčné plochy mezi otočným talířem a kluzným kroužkem.

Otočným křížem neotáčejte rukou, mohli byste tím poškodit pohonný motor.

Čelní stěna přístroje

Voda ani žádné předměty se nesmí dostat do větracích štěrbin rámu.

Pokud nečistoty působí delší dobu, nedají se pak již případně odstranit a povrchy se mohou zabarvit nebo změnit.

Odstraňujte nečistoty na čelní stěně přístroje nejlépe ihned.

Vyčistěte čelní stěnu přístroje čistou houbovou utěrkou, mycím prostředkem na ruční mytí a teplou vodou. Potom ji osušte měkkou utěrkou.

Čištění a ošetřování

Na čištění můžete použít také čistou, vlhkou utěrku z mikrovlákna bez čisticího prostředku.

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

Všechny povrchy se mohou zabarvit nebo změnit, pokud přijdou do styku s nevhodnými čisticími prostředky. Respektujte pokyny pro čištění.

Aby se zabránilo poškození povrchů, nepoužívejte při čištění

- čisticí prostředky obsahující sodu, čpavek, kyseliny a chlor,
- čisticí prostředky na odstranění vodního kamene,
- prostředky na drhnutí (např. prášek na drhnutí, tekutý písek, drsné houbičky),
- čisticí prostředky obsahující rozpuštědla,
- čisticí prostředky na nerez,
- čisticí prostředky na myčky nádobí,
- spreje na pečicí trouby,
- čisticí prostředky na sklo,
- tvrdé houbičky a kartáče na drhnutí, např. houbičky na hrnce,
- odstraňovače nečistot,
- ostrou kovovou škrabku!

Dodávané příslušenství

Rošt

Rošt po každém použití umyjte, je vhodný pro mytí v myčce nádobí. Znečištění, která lze omýt, neodstraňujte čisticím prostředkem na nerez.

Tác na grilování Gourmet

Tác na grilování Gourmet čistíte horkou vodou, měkkou utěrkou a mycím prostředkem rozpouštějícím tuky.

V žádném případě nepoužívejte kovové houby, drhnoucí prostředky nebo agresivní čisticí prostředky. Táč nečistěte v myčce nádobí.

Po přípravě silně aromatických jídel můžete tác na grilování Gourmet s vodou a citronovou šťávou zahřívat 2–3 minuty maximálním mikrovlnným výkonem v mikrovlnné troubě a potom opláchnout čerstvou vodou.

Většinu poruch a chyb, k nimž může dojít při běžném provozu, můžete odstranit sami. V mnoha případech můžete ušetřit čas a peníze, protože nemusíte volat servisní službu.

Následující tabulky Vám mají pomoci při nalezení a odstranění příčin poruchy nebo chyby.

Problém	Příčina a odstranění
Nelze spustit přípravu pokrmu.	<p>Zkontrolujte,</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ zda jsou zavřená dvířka přístroje. ■ zda je zapnuté zablokování zprovoznění (viz kapitola „Obsluha“, odstavec „Zablokování zprovoznění“). ■ zda se v indikačním poli zobrazuje Je pokrm vložený?. Dvířka nebyla delší dobu (asi 20 minut) otevřena (viz kapitola „Obsluha“, odstavec „Je pokrm vložený?“). ■ zda je správně zasunutá síťová zástrčka přístroje. ■ zda se vypnul jistič domovní instalace, protože je vadný přístroj, domovní napětí nebo jiný přístroj (vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky, vyžádejte si kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu, viz kapitola „Servisní služba“).
Po přípravě pokrmu je slyšet provozní hluk.	<p>Není to porucha. Po přípravě pokrmu zůstane ještě chvíli zapnutý ventilátor chlazení, aby se v ohřevném prostoru, na ovládacím panelu nebo na montážní skříni nemohla srážet vzdušná vlhkost. Automaticky se vypne.</p>
... je tmavé indikační pole?	<p>Je vypnutý denní čas.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zapněte přístroj tlačítkem zap./vyp. ①.
... se otočný talíř otáčí zvláště trhavými pohyby?	<p>Otočný talíř může být znečištěný.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zkontrolujte, zda jsou nečistoty mezi otočným talířem a dnem ohřevného prostoru. ■ Zkontrolujte, zda jsou čisté styčné plochy mezi otočným talířem a kluzným kroužkem. ■ Vyčistěte oblast otočného talíře.

Co udělat, když ...

Problém	Příčina a odstranění
... po uplynutí nastaveného času není jídlo dostatečně rozmražené, ohřáté nebo uvařené?	Nebyla vhodně zvolena doba a stupeň výkonu. <ul style="list-style-type: none">■ Zkontrolujte, zda byl pro zadaný čas zvolen také odpovídající stupeň výkonu. Čím nižší je stupeň výkonu, tím delší je čas.■ Zkontrolujte, zda byl proces přerušen a nebyl znovu spuštěn.
... funguje mikrovlnný provozní způsob, ale osvětlení ohřevného prostoru nikoli.	Je vadná žárovka. Přístroj můžete obsluhovat jako obvykle, ale je vadná žárovka. <ul style="list-style-type: none">■ Chcete-li osvětlení vyměnit, informujte servisní službu.
... je slyšet nenormální zvuky během provozu mikrovlny?	Jídlo je přikryto alobalem. <ul style="list-style-type: none">■ Odstraňte alobal.
	Vytvářejí se jiskry vinou použití kovového nádobí. <ul style="list-style-type: none">■ Respektujte informace k nádobí ve stejnojmenné kapitole.
... nesouhlasí denní čas v indikačním poli?	Po výpadku proudu musíte denní čas nastavit znovu. <ul style="list-style-type: none">■ Opravte denní čas.
... jídlo příliš rychle vychladne?	Na základě vlastností mikrovln vzniká teplo nejprve v okrajových vrstvách potraviny a potom postupuje do středu. Pokud tedy jídlo zahříváte vysokým mikrovlnným výkonem, může být vně již horké, ale uvnitř ještě ne. Při následném vyrovnávání teplot je pak jídlo uvnitř teplejší a vně chladnější. <ul style="list-style-type: none">■ Proto zvláště jídla rozdílného složení, jako je tomu například u menu, zahřívajte nižším výkonem a odpovídajícím způsobem delší dobu.

Problém	Příčina a odstranění
. . . se mikrovlnná trouba vypne během procesu přípravy, ohřívání nebo rozmrazování?	Může být nedostatečná cirkulace vzduchu. ■ Zkontrolujte, zda je uzavřený vstup nebo výstup vzduchu. Odstraňte předměty.
	Při přehřátí přístroje může z bezpečnostních důvodů dojít k jeho vypnutí. ■ Po fázi ochlazování můžete v přípravě pokrmu pokračovat.
	Přístroj se opakovaně vypne. ■ Informujte servisní službu.

Servisní služba

Kontakt při závadách

Při závadách, které nedokážete odstranit sami, podejte zprávu Vašemu specializovanému prodejci Miele nebo servisní službě Miele.

Telefonní číslo servisní služby Miele najdete na konci tohoto návodu k obsluze.

Servisní služba bude potřebovat modelové označení a výrobní číslo Vašeho přístroje.

Oba údaje najdete na typovém štítku, který je umístěný na vnitřní straně čelní stěny přístroje.

Záruka

Záruční doba činí 2 roky.

Záruční podmínky se řídí platnými právními předpisy. Informace k záručním podmínkám naleznete na www.miele.cz.

The Miele logo consists of the word "Miele" in a bold, white, sans-serif font, set against a solid black rectangular background.

Miele spol. s r.o.
Holandská 4, 639 00 Brno
Tel.: 543 553 111-3
Fax: 543 553 119
Servis-tel.: 543 553 741-5
E-mail: info@miele.cz
Internet: www.miele.cz

**Servisní služba Miele
příjem servisních zakázek
800 MIELE1
(800 643531)**

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

M 7244 TC

cs-CZ

M.-Nr. 11 195 180 / 02