

Návod na použitie Mikrovlnná rúra



Pred umiestnením, inštaláciou a uvedením do činnosti si **bezpodmienečne** prečítajte tento návod na použitie. Ochránite tak seba a zabránite škodám.

Obsah

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia	5
Pred prvým použitím	13
Inštalácia.....	14
Rozmery pre zabudovanie	14
Elektrické pripojenie	19
Váš príspevok k ochrane životného prostredia	20
Popis prístroja.....	21
Dodávané príslušenstvo	22
Ovládací panel	23
ovládacie prvky.....	24
Tlačidlo zap./vyp. 	24
Displej	24
Senzorové tlačidlá	24
Senzorové tlačidlá nad displejom	24
Senzorové tlačidlá pod displejom	25
Symbody na displeji	26
Princíp ovládania	27
Zvoľte bod v menu a zmeňte hodnotu alebo nastavenia.	27
Voľba prevádzkového spôsobu alebo funkcie	27
Stornovanie prípravy pokrmu.....	27
Popis funkcie.....	28
Popis výkonov	29
Prevádzkové spôsoby	29
Sólo prevádzka mikrovlnnej rúry	29
Grilovanie	29
Kombinácia mikrovln s grilom	29
automatické programy	29
Odporučený riad pre mikrovlnné rúry.....	30
Materiál a tvar	30
Test riadu	32
Poklop	33
Prvé uvedenie do prevádzky	34
Oprava denného času	34
Nastavenia.....	35
Prehľad nastavení	35
Zmena nastavení	36
Jazyk 	36
Denný čas	36
Zobrazenie	36
Časový formát	36
Nastaviť	36

Hlasitosť.....	36
Signálne tóny.....	37
Tón tlačidiel.....	37
Jas displeja.....	37
Jednotky.....	37
Hmotnosť.....	37
Udržiavanie teploty.....	37
Quick-mikrovlnka.....	37
Popcorn.....	37
Je pokrm vložený?.....	37
Bezpečnosť.....	38
Zablokovanie sprevádz. 	38
Zablokovanie tlačidiel.....	38
Verzia software.....	38
Predajca.....	38
Výstavná prevádzka.....	38
Nastavenia z výroby.....	38
Obsluha.....	39
Otvorenie dvierok.....	39
Umiestnenie riadu do ohrevného priestoru.....	39
Otočný tanier.....	39
Zatvorenie dvierok.....	39
Spustenie prípravy.....	39
Je pokrm vložený?.....	40
Prerušenie procesu / pokračovanie procesu.....	40
Zmena zadania.....	40
Zrušenie procesu.....	40
Po skončení procesu.....	40
Udržiavanie teploty.....	41
Programovanie doby prípravy.....	41
Voľba funkcie Quick mikrovlnná rúra.....	41
Zmena času a výkonu.....	41
Zablokovanie sprevádzkovania.....	42
Používanie kuchynského budíka.....	43
Zmena kuchynského budíka.....	43
Vymazanie kuchynského budíka.....	43
Použitie kuchynského budíka a príprava pokrmu.....	43
Obsluha - grilovanie.....	44
Grilovanie bez mikrovln.....	44
Zmena času grilovania.....	44
Kombinácia grilu s mikrovlnkou.....	45
Zmena času.....	45

Obsah

Tácka na grilovanie Gourmet	47
Pokyny pre obsluhu	47
Restovanie / opekanie	47
Príklady použitia.....	48
Recepty	48
Obsluha - automatické programy	51
Použitie automatických programov	51
Príprava jedla 	51
Rozmrazovanie.....	52
Ohrev.....	52
Popcorn 	52
Recepty - automatické programy	53
Ohrev	62
Príprava jedla	64
Rozmrazovanie	65
Zaváranie	66
Príklady použitia	67
Pre skúšobné ústavy	68
Čistenie a ošetrovanie	69
Dodávané príslušenstvo	71
Čo robiť, keď'	72
Servisná služba	74
Kontakt pri poruchách.....	74
Záruka.....	74

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

Táto mikrovlnná rúra zodpovedá predpísaným bezpečnostným ustanoveniam. Neodborné použitie však môže viesť k poškodeniu osôb a vecí.

Skôr ako uvediete prístroj do prevádzky, pozorne so prečítajte návod na použitie. Uvádzajú sa v ňom dôležité pokyny ohľadne montáže, bezpečnosti, použitia a údržby. Ochráňte tak seba a zabránite škodám na prístroji.

Na základe normy IEC/EN 60335-1 Miele dôrazne upozorňuje na to, aby ste si bezpodmienečne prečítali a dodržiavali kapitolu týkajúcu sa inštalácie mikrovlnky ako aj bezpečnostné upozornenia a výstrahy.

Miele nezodpovedá za škody, ktoré vzniknú v dôsledku nedodržania týchto pokynov.

Návod na použitie uschovajte a prenechajte ho prípadnému novému majiteľovi!

Používanie na stanovený účel

- ▶ Mikrovlnná rúra je určená na použitie v domácnostiach. Tento prístroj nie je určený pre používanie vo vonkajších priestoroch.
- ▶ Mikrovlnná rúra sa smie používať len v nadmorskej výške do 2000 m.
- ▶ Mikrovlnnú rúru používajte výlučne pre domáce použitie na rozmrazovanie ohrievanie, varenie, pečenie, grilovanie a zaváranie potravín. Všetky ostatné použitia sú neprípustné.
- ▶ Ak budete sušiť horľavé materiály v mikrovlnnej rúre, odparí sa z nich vlhkosť. Týmto sa môžu vysušiť a vznietiť sa. Mikrovlnnú rúru nikdy nepoužívajte na uskladňovanie a sušenie horľavých materiálov.
- ▶ Osoby, ktoré nie sú pre ich fyzické, zmyslové alebo duševné schopnosti, alebo kvôli svojej neskúsenosti alebo nevedomosti schopné mikrovlnnú rúru sami bezpečne obsluhovať, musia byť počas obsluhy pod dozorom. Tieto osoby smú prístroj používať bez dozoru len vtedy, ak im bola jeho obsluha vysvetlená tak, že ho dokážu bezpečne používať. Musia byť schopné rozoznať a chápať možné nebezpečenstvo v prípade chybné obsluhy.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

► Z dôvodu zvláštnych požiadaviek (napr. kvôli teplote, vlhkosti, chemickej odolnosti, odolnosti voči oderu a vibráciám) je výhrevný priestor vybavený špeciálnou žiarovkou. Táto špeciálna žiarovka sa smie používať len na stanovený účel. Nie je vhodná na osvetlenie miestnosti. Výmenu smie vykonať len kvalifikovaný odborník poverený firmou Miele alebo servisná služba Miele.

► V tejto mikrovlnnej rúre je 1 svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti E.

Deti v domácnosti

► Použite zablokovanie sprevádzkovania, aby mikrovlnnú rúru nemohli deti bez dozoru zapnúť.

► Deti mladšie ako 8 rokov nepúšťajte k mikrovlnke, len ak sú pod stálym dozorom.

► Deti staršie ako 8 rokov môžu mikrovlnnú rúru obsluhovať bez dozoru len vtedy, ak im bola jej obsluha vysvetlená tak, že ju dokážu bezpečne používať. Deti musia byť schopné rozoznať a chápať možné nebezpečenstvo v prípade chybnjej obsluhy.

► Deti nesmú bez dozoru mikrovlnnú rúru čistiť ani vykonávať jej údržbu.

► Dávajte pozor na deti, ktoré sa zdržujú v blízkosti mikrovlnnej rúry. Deťom nikdy nedovoľte, aby sa s prístrojom hrali.

► Nebezpečenstvo zadusením. Pri hre sa môžu deti zamotať do obalového materiálu (napr. fólií), alebo si tento navliecť na hlavu a udusiť sa. Odložte obalový materiál z dosahu detí.

► Nebezpečenstvo popálenia. Pokožka detí reaguje citlivejšie na vysoké teploty ako pokožka dospelých. Pri grilovaní s mikrovlnnou rúrou aj bez nej sa ohrevný priestor, výhrevné teleso a dvierka prístroja veľmi zahrejú. Zabráňte deťom, aby sa mikrovlnnej rúry počas prevádzky dotýkali.

► Nebezpečenstvo poranenia. Zaťažiteľnosť dvierok je maximálne 8 kg. Deti by sa mohli poraniť na otvorených dvierkach. Zabráňte deťom, aby vystupovali, sadali si a vešali sa na otvorené dvierka.

Technická bezpečnosť

► Poškodenie mikrovlnnej rúry môže ohroziť Vašu bezpečnosť. Skontrolujte ju, či nie je viditeľne poškodená. Poškodený prístroj nikdy neprevádzkujte.

► Keď je poškodené pripojovacie vedenie, musí ho pracovník poverený firmou Miele nainštalovať, aby nebol užívateľ vystavený nebezpečenstvu.

► Dočasná alebo trvalá prevádzka sebestačného alebo nie sieťovo synchronizovaného zariadenia na dodávku energie (ako napr. ostrovné siete, back-up systémy) je možná. Predpokladom pre prevádzku je, aby malo zariadenie na dodávku energie údaje v súlade s nariadením EN 50160 prípadne porovnateľné.

Ochranné opatrenia určené pre inštaláciu tohto Miele produktu v domácnosti musia byť zabezpečené aj pre ostrovnú prevádzku alebo nie sieťovú synchronizovanú prevádzku čo sa týka jej funkcie ako aj spôsobu práce, alebo musia byť nahradené rovnocennými opatreniami pri inštalácii. Tak ako je to napríklad popísané v aktuálnom zverejnení VDE-AR-E 2510-2.

► Pri pokazenom prístroji môžu pri zapnutom stave unikať mikrovlny, ktoré sú pre užívateľa nebezpečné. Prístroj nepoužívajte keď

- sú dvierka ohnuté.

- sú povolené pánty dvierok.

- sú na plášti prístroja, na dvierkach alebo na stenách ohrevného priestoru diery alebo trhliny.

► Dotyk prípojev pod napätím ako aj zmena elektrickej a mechanickej konštrukcie Vás ohrozujú a môžu spôsobiť poruchu funkcie mikrovlnnej rúry. Nikdy neotvárajte kryt prístroja.

► Pripojovacie údaje (frekvencia a napätie) uvedené na typovom štítiku mikrovlnnej rúry sa musia bezpodmienečne zhodovať so zodpovedajúcimi parametrami elektrickej siete, aby sa prístroj nepoškodil. Pred pripojením porovnajte tieto údaje. V prípade pochybností sa spýtajte kvalifikovaného elektrikára.

► Viacnásobné zásuvky alebo predlžovacie káble neposkytujú potrebnú bezpečnosť (nebezpečenstvo požiaru). Mikrovlnnú rúru pomocou nich nepripájajte na elektrickú sieť.

► Elektrická bezpečnosť tejto mikrovlnnej rúry je zabezpečená len vtedy, keď je pripojená k systému s ochranným vodičom, nainštalovaným podľa predpisov. Je veľmi dôležité, aby bola splnená táto základná požiadavka bezpečnosti, aby boli vylúčené škody (napr. úraz elektrickým prúdom) spôsobené chýbajúcim alebo prerušeným vodičom. V prípade pochybností nechajte elektrickú inštaláciu skontrolovať kvalifikovaným elektrikárom.

► Mikrovlnnú rúru používajte len vstavanú, aby bola zaistená jej bezpečná funkcia.

► Neodbornými opravami môže byť užívateľ vystavený značnému nebezpečenstvu. Opravy smie vykonať len kvalifikovaný odborník poverený firmou Miele alebo servisná služba Miele.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

- ▶ Nároky na záruku zanikajú, ak opravy mikrovlnnej rúry nevykonáva autorizovaná servisná služba Miele.
- ▶ Pri oprave alebo pri čistení a ošetrovaní musí byť mikrovlnná rúra odpojená od elektrickej siete. Odpojená od elektrickej siete je len vtedy, keď je splnená jedna z nasledujúcich podmienok:
 - Sieťová zástrčka prístroja je vytiahnutá.Pri odpájaní prístroja od siete neťahajte za pripojovací kábel, ale za sieťovú zástrčku.
- je vypnutý istič domovej elektrickej inštalácie alebo
- je úplne vyskrutkovaná skrutkovacia poistka domovej elektrickej inštalácie.
- ▶ Len pri originálnych náhradných dieloch zaručuje Miele, že spĺňajú bezpečnostné požiadavky. Pokazené časti sa smú vymeniť len za originálne náhradné diely Miele.
- ▶ Mikrovlnné rúry, ktoré sú vstavané za dvierka nábytku, prevádzkujte len pri otvorených dvierkach nábytku. Keď je prístroj v prevádzke, dvierka nábytku neotvárajte. Za zatvorenými dvierkami sa hromadí teplo a vlhkosť. Tým sa môže poškodiť prístroj a montážna skriňa. Dvierka nábytku zatvorte až po úplnom vychladnutí prístroja.
- ▶ Táto mikrovlnka sa nesmie prevádzkovať na nestabilných miestach (napr. na lodiach).

Prevádzkové zásady

 Nebezpečenstvo popálenia grilom.

Mikrovlnná rúra sa pri grilovaní s a aj bez mikrovln zohreje na vysokú teplotu. Môžete sa popáliť na ohrevnom priestore, výhrevnom telese pre grilovanie, pripravovanom pokrme, príslušenstve a dvierkach prístroja.

Pri zasúvaní alebo vyberaní horúceho pokrmu ako aj pri prácach v horúcom ohrevnom priestore používajte chňapky na riad.

- ▶ Postarajte sa o to, aby boli jedlá dostatočne zohriate. Čas, ktorý je k tomu potrebný závisí od mnohých faktorov, ako napr. výstupnej teploty, množstva, druhu a vlastností jedla, od zmien receptu. Zárodky, ktoré môžu byť prípadne v jedle budú umŕtvené len pri dostatočne vysokej teplote ($> 70^{\circ}\text{C}$) a pri dostatočne dlhej dobe ($> 10\text{ min}$). Ak máte pochybnosti, či sa jedlo dostatočne zohreje, zvolte trochu dlhší čas.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

- ▶ Je preto dôležité, aby bola teplota v jedle rovnomerne rozdelená a dostatočne vysoká.
Jedlá otáčajte alebo miešajte, aby sa rovnomerne zohriali a dbajte na uvedené vyrovnávacie doby pri ohrievaní, rozmrazovaní, varení. Vyrovnávacie doby sú pokojové doby, počas ktorých sa teplota v jedle rovnomerne rozdelí.
- ▶ Uvedomte si, že časy pri varení, ohreivaní, rozmrazovaní s mikrovlnnou rúrou sú často oveľa kratšie ako na varnej doske, alebo v rúre na pečenie.
Príliš dlhé doby zapnutia spôsobujú vysušenie a prípadne samovznietenie potraviny. Hrozí nebezpečenstvo požiaru. Nebezpečenstvo požiaru hrozí aj pri sušení chleba, žemlí, kvetov a byliniek. Tieto veci nesušte v mikrovlnnej rúre.
- ▶ Vankúšiky naplnené zrnom, čerešňovými kôstkami alebo gélom a podobným sa môžu vznietiť, aj keď ich po nahriatí vyberiete z mikrovlnnej rúry. V prístroji ich nezohrievajte. Nebezpečenstvo požiaru.
- ▶ Mikrovlnná rúra nie je vhodná na čistenie a dezinfekciu predmetov dennej potreby. Okrem toho tu vznikajú vysoké teploty a hrozí nebezpečenstvo popálenia pri vyberaní. Nebezpečenstvo požiaru.
- ▶ Mikrovlnná rúra sa môže poškodiť v dôsledku neprítomnosti pokrmu na prípravu alebo chybným naplnením. Prístroj preto nepoužívajte na predhrievanie riadu alebo na sušenie byliniek a podobných vecí.
- ▶ Mikrovlnnú rúru zapnite až potom, keď bude v ohrevnom priestore pokrm alebo riad na opekanie a prevádzkujte ju len s nasadeným otočným tanierom.
- ▶ V uzatvorených nádobách alebo fľašiach sa pri zahrievaní vytvára tlak, ktorý môže spôsobiť výbuch. Nikdy nezohrievajte jedlá alebo tekutiny v uzatvorených nádobách alebo fľašiach.
Z kojeneckých fliaš najprv odstráňte uzáver a cumel'.
- ▶ Pri zohrievaní sa teplo tvorí priamo v jedle a tým ostáva riad chladnejší. Zohrieva sa len prenosom tepla z jedla. Po vybratí jedla skontrolujte, či má požadovanú teplotu. Neriadte sa teplotou riadu. **Pri zohrievaní kojeneckej výživy dbajte obzvlášť na znesiteľnú teplotu!** Po zohriatí kojeneckú výživu dobre premiešajte alebo pretrepte a potom skúste, aby sa dieťa nepopáľilo.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

► Pri varení, hlavne pri ohrievaní tekutín v mikrovlnnej rúre sa môže stať, že bola síce dosiahnutá teplota varu, ale ešte nestúpajú typické bubliny pary. Tekutina vrie nerovnomerne. Tento takzvaný oneskorený var môže spôsobiť pri vyberaní nádoby alebo pri zatrasení náhlu, prudkú tvorbu bublín pary a tým náhle explozívne prekypenie. Nebezpečenstvo popálenia. Tvorba bublín pary môže byť taká silná, že sa môžu dvierka prístroja samostatne otvoriť. Nebezpečenstvo poranenia a poškodenia. Tekutinu pred ohrievaním/varením premiešajte. Po zohratí počkajte najmenej 20 sekúnd a až potom vyberte nádobu z ohrevného priestoru. Počas ohrievania môžete do nádoby vložiť sklenenú tyčinku alebo podobný predmet, ak ho máte k dispozícii.

► Ak sa z potravín v ohrevnom priestore začne dymiť, nechajte dvierka zatvorené, aby ste zadusili prípadné plamene. Ukončíte prípravu vypnutím mikrovlnnej rúry tlačidlom zap./vyp. a vytiahnutím sieťovej zástrčky. Dvierka otvorte až keď sa už nedymí.

► Prehriate oleje a tuky sa môžu vznietiť. Nenechajte mikrovlnnú rúru počas práce s olejmi a tukmi nikdy bez dozoru. Prístroj nepoužívajte na fritovanie. Nikdy nehaste horiace oleje a tuky vodou. Vypnite prístroj a zahaste plamene tým, že necháte zatvorené dvierka.

► Vznietiteľné predmety v blízkosti zapnutej mikrovlnnej rúry môžu začať horieť v dôsledku vysokých teplôt. Prístroj nepoužíva nikdy na ohrievanie miestnosti.

► Ak pri príprave pokrmov používate alkoholické nápoje, uveďte si, že sa alkohol pri vysokých teplotách odparuje a na horúcich plochách sa môže vznietiť. Nikdy nezohrievajte alkohol v neriedenom stave. Nebezpečenstvo požiaru.

► Jedlá, ktoré sa majú udržiavať teplé, alebo ich máte uložené v ohrevnom priestore, môžu vyschnúť a vystupujúca vlhkosť môže spôsobiť koróziu v mikrovlnnej rúre. Aj ovládací panel, pracovná doska alebo montážna skriňa sa môžu poškodiť. Jedlá preto prikryte.

► Aby ste zabránili korózii, odstráňte ihneď dôkladne jedlá alebo tekutiny obsahujúce soľ, ak sa tieto dostanú na nerezové steny ohrevného priestoru.

► Ohrevný priestor je po použití horúci. Hrozí nebezpečenstvo popálenia. Vyčistite ohrevný priestor a príslušenstvo akonáhle vychladnú. Príliš dlhé čakanie zbytočne sťažuje čistenie a v extrémnom prípade ho znemožní. Silné znečistenia môžu mikrovlnnú rúru poškodiť a dokonca vyvolať nebezpečné situácie. Nebezpečenstvo požiaru. Dbajte prosím pritom na príslušné pokyny v kapitole „Čistenie a ošetrovanie“.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

► Nebezpečenstvo požiaru. Riad, ktorý nie je určený na používanie v mikrovlnnej rúre, sa môže zničiť a poškodiť mikrovlnnú rúru. Nepoužívajte kovové nádoby, alobaly, príbory, riad s kovovým povlakom, olovnaté krištáľové sklo, misy s ryhovaným okrajom, teplotne slabo odolný plastový riad, drevený riad, kovové sponky, plastové a papierové sponky s drôtom vo vnútri, plastové nádoby s nie úplne stiahnutým hliníkovým viečkom (viď kapitola „Informácie o riade pre použite v mikrovlnke“). Ak použijete tieto predmety, môže sa poškodiť riad alebo hrozí nebezpečenstvo požiaru.

► Jednorázový plastový riad musí mať vlastnosti uvedené v kapitole „Informácie o riade pre mikrovlnku“, odstavec „Umelá hmota“. Mikrovlnnú rúru nenechajte bez dozoru, ak ohrievate alebo varíte v jednorázových nádobách z plastu, papiera alebo iných horľavých materiálov.

► Obaly udržiavajúce teplo pozostávajú okrem iného aj z tenkej vrstvy hliníkovej fólie. Táto fólia odráža mikrovlny. Mikrovlny môžu vrstvu papiera tak silne zahriať až sa vznieti.

V mikrovlnnej rúre neohrievajte žiadne jedlá v obaloch udržiavajúcich teplo, ako sú napríklad vrecká na grilované kura.

► Ak zohrievate vajcia bez škrupiny mikrovlnami, môže žĺtok po varení vystreknúť pod vysokým tlakom. Blanu žĺtka niekoľko krát poprepichujte.

► Ak zohrievate vajcia v škrupine v mikrovlnke, táto môže prasknúť ešte pred vybratím z ohrevného priestoru. Vajcia so škrupinou varte len v špeciálnych nádobách.

V mikrovlnnej rúre nezohrievajte natvrdo uvarené vajcia.

► Ak zahrievate potraviny s pevnou šupkou ako paradajky párky, zemiaky na olúpanie, baklažány, tieto môžu prasknúť. Tieto potraviny najskôr niekoľkokrát poprepichujte alebo narežte, aby mohla unikáť vznikajúca para.

► Kuchynský riad s dutými rukoväťami, ušami a pokrievkami s gombíkmi nie je vhodný do mikrovlniek. Do dutín sa môže dostať vlhkosť, takže sa tam vytvorí silný tlak, ktorý duté telesá explozívne zničí. (Výnimka: dutiny sú dostatočne odvzdušnené). Na prípravu nepoužívajte takýto riad.

► Ortuťové alebo kvapalinové teplomery nie sú vhodné pre vysoké teploty a môžu ľahko prasknúť.

Za účelom kontroly teploty jedla prerušte prevádzku. Na meranie teploty pokrmov používajte vhodný špeciálny teplomer.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

► Para z parného čistiaceho zariadenia sa môže dostať k častiam mikrovlnky pod napätím a spôsobiť skrat. Na čistenie prístroja nikdy nepoužívajte parný čistič.

Pre prístroje s nerezovými plochami platí:

► Nerezová plocha s povlakom sa lepidlom poškodí a stráca tým ochranný účinok pred znečisteniami. Nelepte na nerezovú plochu žiadne samolepiace poznámky, priesvitné lepiace pásky, krycie lepiace pásky alebo iné lepiace prostriedky.

► Plocha je citlivá na poškrabanie. Samotné magnety môžu spôsobiť škrabance.

Príslušenstvo

► Používajte výlučne originálne príslušenstvo Miele. V prípade montáže a zabudovania iných častí zaniká záruka a/alebo ručenie poskytované spoločnosťou Miele.

► Miele Vám poskytuje až 15 ročnú, najmenej ale 10 ročnú záruku na dodanie náhradných dielov pre zachovanie funkčnosti po ukončení sériovej výroby Vašej mikrovlnnej rúry.

► Priložený rošt a Gourmet tácka na grilovanie sú špeciálne prispôbené dĺžke mikrovln a môžu sa teda používať pri grilovaní s mikrovlnami a bez nich.

Nesmiete ich ale používať spoločne, pretože tácka na grilovanie Gourmet sa môže poškodiť. Gourmet tácku na grilovanie položte vždy priamo na otočný tanier.

► Gourmet tácka na grilovanie sa zohreje na vysokú teplotu. Tácky sa preto chytajte len s chňapkami na ruky. Na odloženie použite tepelne odolnú podložku.

Rošt sa pri grilovaní (s a aj bez mikrovln) zohreje na vysokú teplotu. Nebezpečenstvo popálenia.

► Tácku na grilovanie Gourmet nepoužívajte spolu s poklopom vhodným pre mikrovlnnú rúru, pretože by sa poklop veľmi prehrial.

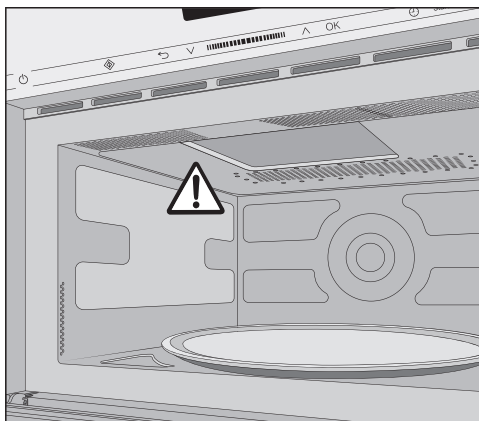
Skôr ako prístroj po doprave uvediete do činnosti, nechajte ho asi 2 hodiny stáť vybalený pri izbovej teplote.

Počas tejto doby dôjde k vyrovnaniu teploty medzi prístrojom a okolím. To je dôležité pre ďalšiu funkciu elektroniky prístroja.

Nebezpečenstvo udusení!

Pri hre sa môžu deti zamotať do obalového materiálu (napr. fólií), alebo si tento navliecť na hlavu a udusiť sa. Odložte obalový materiál z dosahu detí.

- Pri vybalovaní prístroja odstráňte všetok obalový materiál.



Neodstraňujte kryt pred výstupným otvorom mikrovlnky v ohrevnom priestore ani fóliu na vnútornej strane dvierok.

- Skontrolujte prístroj, či nie je poškodený.

 Nebezpečenstvo ohrozenia zdravia pokazeným prístrojom.

V prípade zapnutia môžu z prístroja vychádzať mikrovlny, ktoré môžu byť pre užívateľa nebezpečné.

Mikrovlnnú rúru nepoužívajte, keď

- sú pokrivené dvierka prístroja.
- sú povolené pánty dvierok.
- sú na plášti prístroja, na dvierkach alebo na stenách ohrevného priestoru diery alebo trhliny.

- Ohrevný priestor a príslušenstvo umyte hubovou utierkou a teplou vodou.

Inštalácia

Mikrovlnná rúra sa môže používať iba v zabudovanom stave.

Preto dávajte pozor, aby rôzne predmety nezablokovali vetracie otvory.

Dvierka sa môžu poškodiť, ak budete mikrovlnku pri transporte niesť za rúkoväť na dvierkach.

Na prenos používajte drážky na bokoch prístroja.

Rozmery pre zabudovanie

Rozmery sú uvedené v mm.

Zabudovanie do vysokej skrine



Zabudovanie do spodnej skrine



Inštalácia

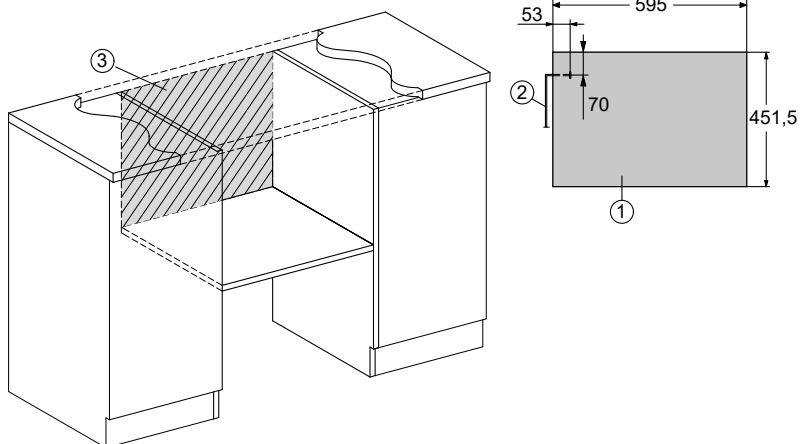
Bočný pohľad



* sklo

** nerez

Pripojenie pre spodnú skriňu

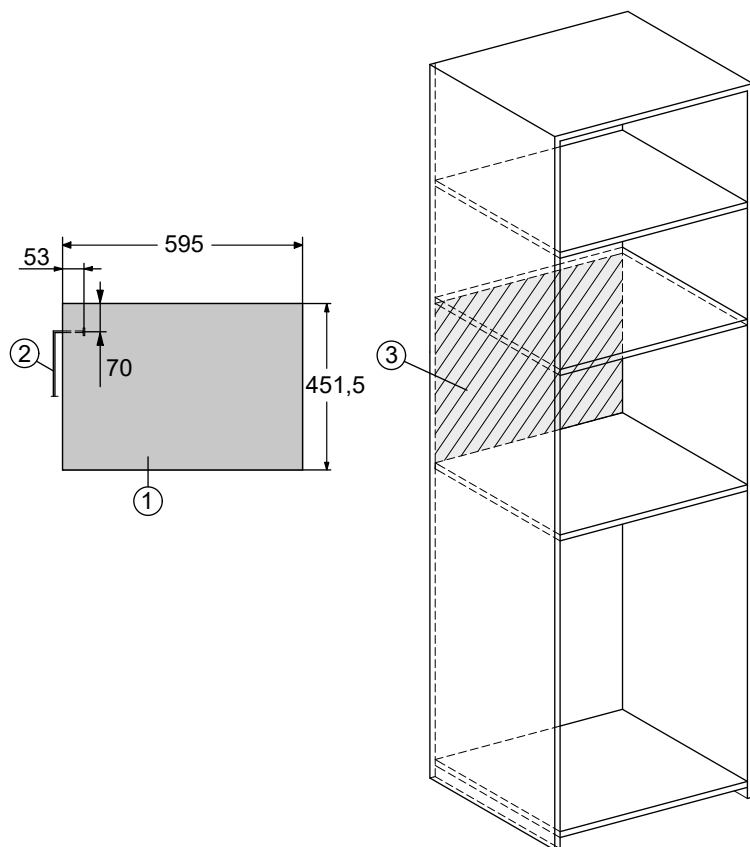


① Pohľad zhora

② Sieťový pripojovací kábel,
dĺžka = 1.600 mm

③ V tejto oblasti žiadna prípojka

Pripojenie pre vysokú skriňu



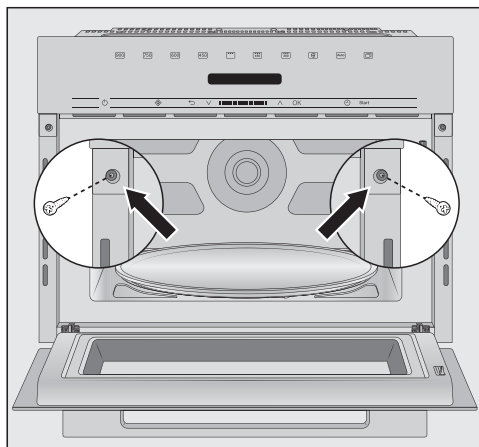
- ① Pohľad zhora
- ② Sieťový pripojovací kábel,
dĺžka = 1.600 mm
- ③ V tejto oblasti žiadna prípojka

Prevedenie zabudovania

Mikrovlnnú rúru môžete prevádzkovať len v zabudovanom stave.



- Zasuňte mikrovlnnú rúru do výklenku na zabudovanie. Pretiahnite pritom kábel so zástrčkou cez skriňu.



- Prístroj vycentrujte.
- Dvierka prístroja otvorte a priskrutkujte prístroj dodanými skrutkami k bočným stenám skrine.

Elektrické pripojenie

 **Nebezpečenstvo poranenia pokazeným prístrojom.**

Pred pripojením sa uistite, či nie je prístroj poškodený.

Nikdy neuvádzajte pokazený prístroj do prevádzky.

Prístroj je vybavený káblom a zástrčkou a pripravený na pripojenie.

Zabezpečte, aby zásuvka s ochranným kontaktom bola stále voľne prístupná.

Ak to nie je možné, zabezpečte, aby v mieste inštalácie bolo k dispozícii zariadenie odpojujúce všetky póly.

 **Nebezpečenstvo požiaru prehriatím.**

Prevádzka prístroja na viacnásobných zásuvkách a predlžovacích kábloch môže spôsobiť preťaženie káblov.

Prístroj sa tiež nemôže prevádzkovať v spojení s takzvanými úspornými zástrčkami, pretože obmedzujú prívod elektrickej energie k prístroju a prístroj sa prehrieva.

Z bezpečnostných dôvodov nepoužívajte rozbočovacie viacnásobné zásuvky a predlžovacie káble.

Prístroj pripojte originálnym káblom priamo a bez vložených medziprvkov.

Elektrická inštalácia musí byť vykonaná podľa VDE 0100 a spĺňať miestne predpisy.

Poškodený pripojovací kábel môže byť nahradený len špeciálnym káblom rovnakého typu (dostať u servisnej služby Miele). Z bezpečnostných dôvodov môže výmenu vykonať len servisná služba Miele, špecializovaný predajca alebo príslušný kvalifikovaný odborník.

Potrebné pripojovacie údaje nájdete na typovom štítku, ktorý je umiestnený na vnútornej strane čelnej steny prístroja alebo na zadnej strane prístroja.

Porovnajajte údaje na typovom štítku s parametrami elektrickej siete. Musia súhlasiť.

V prípade pochybností sa spýtajte kvalifikovaného elektrikára.

Dočasná alebo trvalá prevádzka sebestačného alebo nie sieťovo synchronizovaného zariadenia na dodávku energie (ako napr. ostrovné siete, back-up systémy) je možná. Predpokladom pre prevádzku je, aby malo zariadenie na dodávku energie údaje v súlade s nariadením EN 50160 prípadne porovnateľné.

Ochranné opatrenia určené pre inštaláciu tohto Miele produktu v domácnosti musia byť zabezpečené aj pre ostrovnú prevádzku alebo nie sieťovú synchronizovanú prevádzku čo sa týka jej funkcie ako aj spôsobu práce, alebo musia byť nahradené rovnocennými opatreniami pri inštalácii. Tak ako je to napríklad popísané v aktuálnom zverejnení VDE-AR-E 2510-2.

Váš príspevok k ochrane životného prostredia

Likvidácia obalu

Obal slúži na manipuláciu a chráni prístroj pred poškodením počas prepravy. Obalové materiály boli zvolené s prihliadnutím na aspekty ochrany životného prostredia a možnosti ich likvidácie, sú všeobecne recyklovateľné.

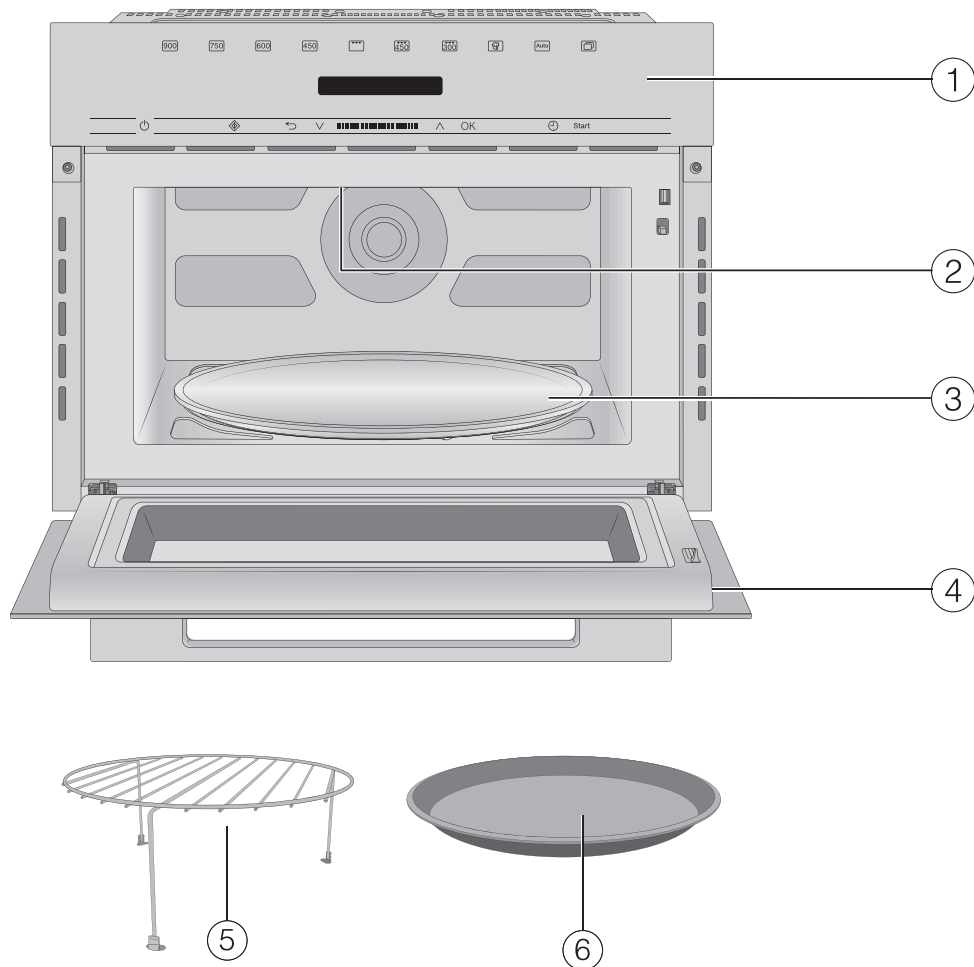
Vrátenie obalového materiálu do materiálového cyklu šetrí suroviny a znižuje množstvo odpadu. Využívajte zberné miesta cenných materiálov a možnosti vrátenia. Prepravné obaly zoberie späť Váš špecializovaný predajca Miele.

Likvidácia starého prístroja

Elektrické a elektronické prístroje obsahujú mnohonásobne hodnotné materiály. Obsahujú aj určité látky zmesi a stavebné prvky, ktoré boli potrebné pre ich funkciu a bezpečnosť. V komunálnom odpade ako aj nesprávnou manipuláciou môžu ohroziť ľudské zdravie a škodiť životnému prostrediu. Váš starý prístroj preto nedávajte v žiadnom prípade do komunálneho odpadu.



Na bezplatné odovzdanie a likvidáciu elektrických a elektronických prístrojov využite oficiálne zberné miesto vo vašom bydlisku, u predajcu alebo v Miele. Za vymazanie prípadných osobných údajov na likvidovanom prístroji ste zo zákona zodpovedný sami. Zo zákona máte povinnosť vybrať a pritom nezničiť staré batérie a staré akumulátory, ktoré nie sú pevne uzatvorené v prístroji ako aj lampy, ktoré je možné vybrať bez zničenia. Zaneste ich do vhodnej zberne, kde ich môžete bezplatne odovzdať. Postarajte sa prosím o to, aby bol Váš starý prístroj uložený mimo dosah detí až do doby odvezenia.



- ① ovládací panel
- ② gril
- ③ otočný tanier
- ④ dvierka
- ⑤ grilovací rošt
- ⑥ tácka na grilovanie Gourmet

Grilovací rošt

Grilovací rošt je vhodný pre všetky prevádzkové spôsoby s mikrovlnnou rúrou alebo bez nej, ale **nie** pre čisto samostatnú prevádzku mikrovlnky.

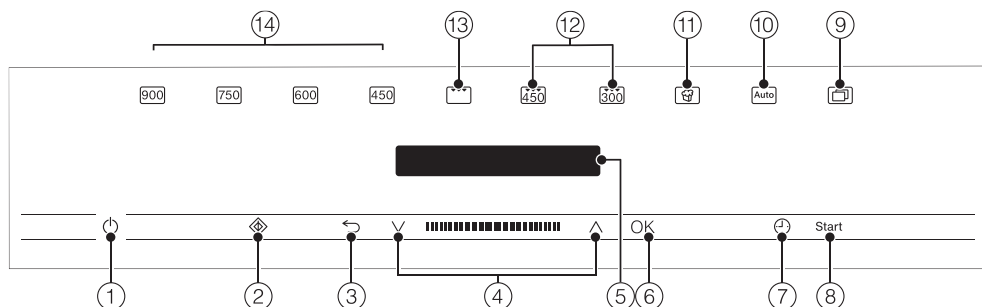
Aby grilovací rošt nezostal nedopatením v prístroji pri čisto samostatnej prevádzke mikrovlnky, nemali by ste ho skladovať v ohrevnom priestore.

Tácka na grilovanie Gourmet

Jedná sa o okrúhlu grilovaciu tácku s vrstvou zabraňujúcou prilepeniu. Pomocou tejto tácky na grilovanie Gourmet môžete pripraviť v najkratšom čase sladké, alebo chrumkavé malé občerstvenia ako aj menšie porcie pokrmu.

Tip: Toto a ďalšie príslušenstvo si môžete objednať v internetovej predajni Miele.

Tieto výrobky obdržíte aj prostredníctvom servisnej služby Miele (viď koniec tohto návodu na obsluhu) a u Vášho špecializovaného predajcu Miele.



- ① tlačidlo zap./vyp. ①
- ② tlačidlo Quick mikrovlnka
- ③ tlačidlo pre postupný návrat a pre stornovanie prípravy pokrmu
- ④ navigačná časť s tlačidlami a pre listovanie vo výberových zoznamoch a pre zmenu hodnôt
- ⑤ displej pre zobrazenie denného času a informácií pre obsluhu
- ⑥ tlačidlo OK pre vyvolanie funkcií a pre uloženie nastavení
- ⑦ tlačidlo pre nastavenie kuchynského budíka alebo doby prípravy pokrmu
- ⑧ tlačidlo start pre spustenie prípravy pokrmu
- ⑨ tlačidlo pre ďalšie programy a nastavenia
- ⑩ tlačidlo pre rôzne automatické programy prípravy pokrmov
- ⑪ tlačidlo pre popcorn
- ⑫ kombinovaná prevádzka grilu a mikrovlnnej rúry
- ⑬ prevádzka grilu
- ⑭ rozličné stupne výkonu mikrovlnky

ovládacie prvky

Tlačidlo zap./vyp.

Tlačidlo zap/vyp.  je umiestnené vo vyhlásení a reaguje na dotyk prsta.

Pomocou neho mikrovlnnú rúru zapínate a vypínate.

Displej

Na displeji sa zobrazuje denný čas alebo rôzne informácie k prevádzkovým spôsobom, teplotám, dobám prípravy, automatickým programom a nastaveniam.

Po zapnutí mikrovlnnej rúry tlačidlom zap./vyp.  sa objaví hlavné menu s výzvou Zvoľte prevádzkový spôsob.

Senzorové tlačidlá

Senzorové tlačidlá reagujú na dotyk prsta. Každý dotyk je potvrdený tónom tlačidla. Tento tón tlačidiel môžete vypnúť tak, že zvolíte nastavenia Hlasitosť a potom Tón tlačidiel a tlačidlami so šípkou nastavíte úplne najnižšiu hlasitosť.

Keď je displej tmavý, musíte predtým ako začnú reagovať senzorové tlačidlá mikrovlnnú rúru najprv zapnúť.

Senzorové tlačidlá nad displejom

Tu nájdete prevádzkové spôsoby a ďalšie funkcie mikrovlnnej rúry.

Prevádzkový spôsob/funkcie

 stupeň výkonu 900 W

 stupeň výkonu 750 W

 stupeň výkonu 600 W

 stupeň výkonu 450 W

 gril

 kombinovaná prevádzka
450 W + Gril

 kombinovaná prevádzka
300 W + Gril

 Popcorn

 automatické programy

 ďalšie
(programy a Nastavenia. )

300 W

150 W

80 W

Gril + 150 W

Rozmrazovanie

Ohrev

Nastavenia. 

Senzorové tlačidlá pod displejom

senzorové tlačidlo	funkcia
	Týmto senzorovými tlačidlami spúšťate funkciu Quick-mikrovlnka. Príprava pokrmu prebieha s maximálnym mikrovlnným výkonom (900 W) a dobou prípravy 1 minúta (viď kapitola „Obsluha“, odstavec „Quick-mikrovlnka“). Opakovaným stlačením tohto senzorového tlačidla môžete postupne zvýšiť dobu prípravy.
	Podľa toho, v ktorom menu sa nachádzate, sa s týmto senzorovým tlačidlom dostanete do nadradeného menu alebo hlavného menu. Keď prebieha príprava pokrmu, môžete ju týmto senzorovým tlačidlom pozastaviť a stornovať, keď ju stlačíte znovu.
	V navigačnej oblasti listujete tlačidlami so šípku alebo pomocou oblasti medzi nimi vo výberových zoznamoch dohora alebo dole. Položka menu, ktorú chcete vybrať sa objaví na displeji. Hodnoty a nastavenia môžete zmeniť tlačidlami so šípkou, alebo pomocou oblasti medzi nimi.
OK	Keď sa na displeji zobrazuje funkcia, môžete ju vyvolať pomocou OK. Potom môžete zvolenú funkciu zmeniť. Potvrdením pomocou OK zmeny uložíte. Ak sa na displeji zobrazí informačné okno, potvrdíte ho pomocou OK.
	Týmto senzorovým tlačidlom môžete kedykoľvek nastaviť kuchynský budík (napr. pre varenie vaje), aj keď súčasne prebieha príprava pokrmu. Okrem toho môžete týmto senzorovým tlačidlom programovať doby prípravy.
Start	Týmto senzorovým tlačidlom spustíte prípravu pokrmu.

ovládacie prvky

Symbody na displeji

Na displeji sa môžu zobrazovať tieto symboly:

symbol	význam
	Tento symbol znamená dodatočné informácie a pokyny pre obsluhu. Tieto informačné okná potvrdíte pomocou senzorového tlačidla OK.
	Upozornenie na nadradené položky menu, ktoré sa už v menu riadku z dôvodu šetrenia miesta nezobrazujú.
	Niektoré nastavenia ako jas displeja alebo hlasitosť sa nastavujú pruhom tvoreným jednotlivými segmentami.
	Háčik za nastavením znamená, že táto voľba je aktuálne zemená.
	Je zapnuté zablokovanie sprevádzkovania alebo zablokovania tlačidiel (viď kapitola „Nastavenia – Bezpečnosť“). Obsluha je zablokovaná.
	Kuchynský budík

Zvoľte bod v menu a zmeňte hodnotu alebo nastavenia.

Tlačidlá so šípkami $\wedge$ a $\vee$ a oblasť medzitým **||||** majú nasledovné funkcie:

- Zvoľíte bod menu vo jednom z výberových zoznamov.
- Zmeníte hodnotu (napr. hmotnosť) alebo nastavenie (napr. hlasitosť signálnych tónov).
- Stlačte príslušné tlačidlo so šípkou alebo potiahnite prstom v oblasti medzi tlačidlami so šípkou doprava alebo doľava, pokým sa neobjaví požadovaná položka menu alebo hodnota.

Tip: Keď tlačidlá so šípkou podržíte stlačené, výberový zoznam alebo hodnoty sa automaticky posúvajú ďalej, pokým tlačidlo neuvoľníte.

- Potvrdíte výber pomocou *OK*.

Aktuálne nastavenie je vyznačené pomocou $\checkmark$.

Voľba prevádzkového spôsobu alebo funkcie

Senzorové tlačidlá prevádzkových spôsobov a funkcií (napr. nastavení) sa nachádzajú nad displejom. Prevádzkový spôsob alebo funkciu volíte príslušným senzorovým tlačidlom na ovládacom paneli (viď kapitola „Obsluha“ a „Nastavenia“).

- Stlačte senzorové tlačidlo pre požadovaný prevádzkový spôsob alebo funkciu.

Senzorové tlačidlo na ovládacom paneli svieti oranžovo.

- Nastavte hodnotu, alebo listujte vo výberových zoznamoch pokým sa neobjaví požadované nastavenie.

Stornovanie prípravy pokrmu

Prípravu pokrmu stornujete oranžovo svietiacim senzorovým tlačidlom prevádzkového spôsobu alebo senzorovým tlačidlom $\hookleftarrow$.

- Stlačte príslušné senzorové tlačidlo prevádzkového spôsobu alebo dvakrát tlačidlo $\hookleftarrow$, aby ste prípravu pokrmu stornovali.
- Ak ste nastavili dobu prípravy, zvoľte *Prerušit proces* a potvrdte pomocou *OK*.

Zobrazí sa hlavné menu.

Popis funkcie

V mikrovlnnej rúre je umiestnený magnetron. Mení elektrický prúd na elektromagnetické vlny - na mikrovlny. Tieto vlny sa rovnomerne rozdeľujú v ohrevnom priestore a navyše sa odrážajú od jeho kovových stien. Tak sa dostanú mikrovlny zo všetkých strán na a do potraviny. Zapnutým otočným tanierom sa optimalizuje rozdeľovanie mikrovln.

Aby sa mikrovlny mohli dostať k jedlu, musí byť riad priepustný pre mikrovlny. Mikrovlny preniknú cez porcelán, sklo, lepenku, umelú hmotu ale nie cez kov. Nepoužívajte preto riad z kovu a nádoby, ktoré obsahujú kov, napr. ozdoby s obsahom kovu. Kov odráža mikrovlny a môže dôjsť k tvorbe iskier. Mikrovlny nebudú absorbované.

Mikrovlny prenikajú priamo cez vhodnú nádobu do potraviny. Keďže sú potraviny tvorené z mnohých malých molekúl, tak sa molekuly - predovšetkým vodné molekuly - mikrovlnami silne rozkmitajú a to asi 2,5 miliárd kmitov za sekundu. Tým vzniká teplo. Vyvíja sa najprv v okrajových vrstvách potraviny a potom prestupuje do stredu. Čím viac vody potravina obsahuje, o to rýchlejšie sa zohreje a uvarí.

Teplo vzniká teda priamo v jedle. Z toho plynú tieto výhody:

- Jedlá je možné v mikrovlnke pripravovať bez tekutiny alebo pridaného tuku alebo len s malým množstvom.
- Rozmrazovanie, ohrievanie, príprava jedla prebiehajú rýchlejšie ako pomocou bežného sporáka.
- Výživné látky ako vitamíny a minerály ostávajú vo veľkej miere zachované.
- Prírodná farba a chuť potraviny sa takmer nemení.

Akonáhle prerušíte proces, alebo otvoríte dvierka prístroja, prestanú sa mikrovlny vytvárať. Počas procesu poskytujú zatvorené, intaktné dvierka dostatočnú ochranu pred mikrovlnami.

Pomocou mikrovlnnej rúry sa jedlá rozmrazujú, ohrievajú alebo pripravujú počas krátkej doby.

Mikrovlnnú rúru môžete používať nasledovne:

- Potraviny môžete rozmraziť, ohriať alebo pripraviť zadáním mikrovlnného výkonu a času
- Hlbokozmrazené hotové jedlá môžete rozmrazovať a potom ohrievať alebo variť.
- Mikrovlnnú rúru je možné využívať ako „malého pomocníka“ napr. na kysnutie cesta, na rozpúšťanie čokolády a masla, na rozpúšťanie želatíny pre prípravu tortovej polevy a na zaváranie malého množstva ovocia, zeleniny a mäsa.

Prevádzkové spôsoby

Sólo prevádzka mikrovlnnej rúry

Tento prevádzkový spôsob je vhodný na rozmrazovanie, ohrev a varenie.

Grilovanie

je ideálne na grilovanie tenkých plátkov, napr. steakov alebo klobások.

Kombinácia mikrovln s grilom

je ideálna na zapekanie a opekanie pokrmov. Mikrovlnná rúra varí, gril opeká.

automatické programy

K dispozícii sú nasledujúce automatické programy:

Môžete zvoliť štyri rôzne kategórie automatických programov.

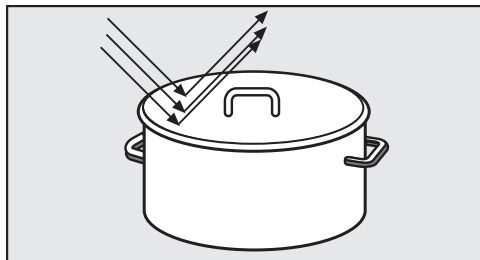
- Príprava jedla 
- Rozmrazovanie
- Ohrev
- Popcorn 

Programy závisia od hmotnosti.

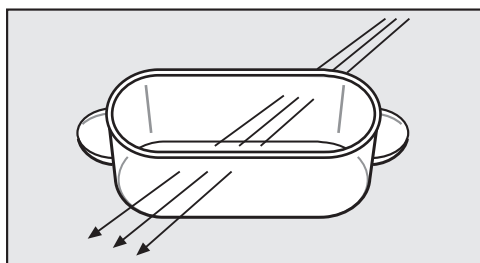
Hmotnosť potravín môžete udávať v gramoch (g), librách (lb) alebo librách/unciach (lb/oz) (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Zmena nastavení“).

Odporučený riad pre mikrovlnné rúry

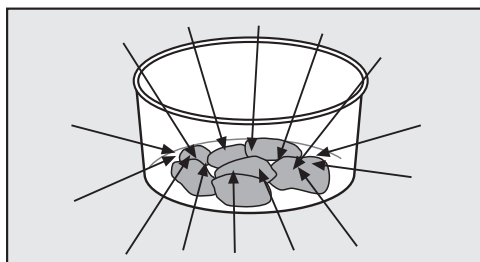
Mikrovlny



- sú odrážané kovom.



- prenikajú sklom, porcelánom, plastom a papierom.



- a sú absorbované potravinami.

! Nebezpečenstvo požiaru z dôvodu nevhodného riadu.

Riad, ktorý nie je určený na používanie v mikrovlnnej rúre, sa môže zničiť a poškodiť mikrovlnnú rúru.

Rešpektujte pokyny na riade.

Materiál a tvar

Materiál a tvar použitého riadu ovplyvňujú časy zohrievania a varenia. Dobré sa osvedčili okrúhle a oválne plytké nádoby. Rovnomernosť pri ohrievaní pokrmov je v týchto tvaroch lepšia než v hranatých nádobách.

! Nebezpečenstvo úrazu z dôvodu dutých rukovätí alebo úchytov na pokrievkach.

Pri používaní nádob s dutými telesami, do ktorých sa môže dostať vlhkosť, hrozí nebezpečenstvo vytvorenia tlaku a zničenie príslušných dutých telies výbuchom.

Nepoužívajte riad s dutými rukoväťami alebo úchytmi na pokrievkach, s výnimkou ak sú dostatočne odvetšňované.

Kov

Kovové nádoby, hliníkové fólie a príbory nepatria do mikrovlnného prístroja. Platí to i pre riad s kovovou povrchovou úpravou (napr. ozdobami, ako sú pozlátené okraje alebo kobaltová modrá). Kov odráža mikrovlny a bráni tak vareniu.

Nepoužívajte plastové kelímky s neúplne stiahnutým hliníkovým viečkom.

Výnimky:

- hotové pokrmy v hliníkových miskách
Môžete ich rozmrazovať alebo ohrievať v mikrovlnnej rúre. Dôležité: Odstráňte veľa misky a miska musí stáť vo vzdialenosti najmenej 2 cm od stien ohrevného priestoru. Jedlo sa zohrieva len zhora. Ak vložíte pokrm z hliníkovej misky do riadu vhodného pre mikrovlnky, teplota sa vo všeobecnosti rozloží rovnomerne.

Odporučený riad pre mikrovlnné rúry

Pri použití hliníkových misiek môže dochádzať k praskavým zvukom a k iskreniu, preto ich nedávajte na rošt.

- kúsok hliníkovej fólie
Pri nerovnomerných kusoch mäsa, napr. hydiny dosiahnete rovnomerné rozmrazovanie, ohrievanie alebo prípravu ak počas posledných minút prirkyjete plochejší kus malými kúskami alobalu.

Fólia musí byť vzdialená najmenej 2 cm od vnútorných stien mikrovlnnej rúry. Stien sa nesmie dotýkať.

- kovové bodce a svorky
Tieto kovové časti môžete používať ak je kus mäsa oveľa väčší ako kov.

Glazúry riadu, farby

Niektoré glazúry riadu a farby obsahujú kovové prvky. Preto je taký riad nevhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.

Sklo

Žiaruvzdorné sklo alebo sklokeramika sú veľmi vhodné.

Krištáľové sklo obsahujúce väčšinou olovo môže v mikrovlnnej rúre prasknúť.

Nie je teda vhodné na použitie v mikrovlnnej rúre.

Porcelán

Porcelánový riad je vhodný.

Nesmie však mať žiadne kovové zdobenie, napr. pozlátené okraje a nesmie mať duté drždáľá.

Kamenina

Pri maľovanej keramike musí byť vzor pod glazúrou.

Kamenina sa môže veľmi rozohriať. Používajte chňapky na hrnce.

Drevo

Počas ohrievania sa vyparuje z dreva voda. Tým drevo vyschýna a tvoria sa praskliny.

Drevené nádoby sú preto nevhodné.

Umelá hmota

⚠ Škody z dôvodu plastu citlivého na teplo.

Riad z umelých hmôt musí byť žiaruvzdorný a musí znášať teplotu min. 110°C. Umelé hmoty podliehajú inak deformáciám a môžu sa spájať s pokrmom.

Plastový riad používajte len na prípravu s prevádzkovým spôsobom sólo mikrovlnka.

V obchodoch možno dostať špeciálny riad z umelej hmoty vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre. Plastový riad z melamínu nie je vhodný. Pohlcuje energiu a tým sa veľmi zahrieva. Pri nákupe sa informujte, z akého materiálu je riad vyrobený.

Plastový riad z penovej umelej hmoty, napr. polystyrénu môžete používať na krátkodobé zahrievanie jedla.

Plastové varné vrečky môžete používať na ohrievanie a varenie ich obsahu vtedy, keď vrečko vopred poprepichujete. Otvormi môže unikať para. Tým sa zabráni nárastu tlaku a prasknutiu vrečka.

Odporučený riad pre mikrovlnné rúry

Okrem toho existujú špeciálne vrecká na varenie v pare, ktoré sa nemusia prepichovať. Dodržte prosím pokyny na obale.

 Nebezpečenstvo požiaru z dôvodu nevhodného materiálu.

Kovové ako aj plastové a papierové svorky s drôtom vo vnútri sa môžu vznietiť.

Nepoužívajte takéto svorky.

Nádoby na jedno použitie

Jednorázový plastový riad musí mať vlastnosti uvedené v kapitole „Umelá hmota“.

 Nebezpečenstvo požiaru z dôvodu nevhodného riadu.

Jednorázové nádoby z plastu, papiera alebo iných horľavých materiálov sa môžu vznietiť.

Prístroj nenechajte bez dozoru, ak ohrievate alebo varíte v jednorázových nádobách z plastu, papiera alebo iných horľavých materiálov.

Z hľadiska ochrany životného prostredia nemožno odporúčať nádoby na jedno použitie.

Test riadu

Ak ste si nie istí, či je sklenený, hlinený alebo porcelánový riad vhodný do mikrovlnky, môžete ho vyskúšať takto:

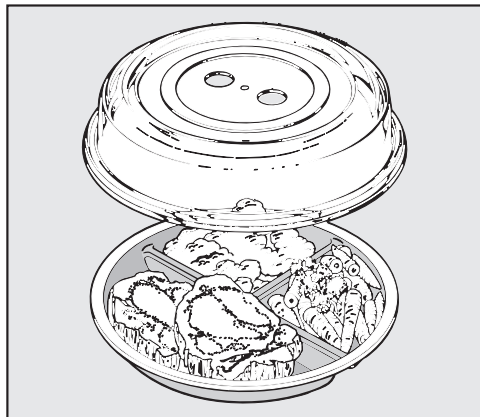
- Postavte do stredu ohrevného priestoru prázdny riad.
- Zatvorte dvierka.
- Stlačte tlačidlo .
- Zvoľte stupeň výkonu 900 W.
- Tlačidlami so šípkou $\wedge$ a $\vee$ zadajte 30 sekúnd a zadanie potvrdte pomocou OK.
- Stlačte tlačidlo start, pre spustenie testu.

Ak počas tohto testu budete počuť praskanie sprevádzané iskrením, prístroj okamžite vypnite (stlačte tlačidlo  a potvrdte s OK). Riad, ktorý vyvolá takúto reakciu nie je vhodný na prevádzku v mikrovlnke. Na vhodnosť použitia riadu v mikrovlnke sa v prípade pochybností opýtajte výrobcu alebo predajcu riadu.

Týmto testom nemôžete odskúšať, či sú duté priestory v rukovätiach dostatočne odvetrané.

Poklop

- zabráňuje nadmernému vystupovaniu vodnej pary, hlavne pri dlhšom ohrievaní.
- urýchľuje zahrievanie jedál.
- zabráňuje vysychaniu jedál.
- zabráňuje znečisteniu ohrevného priestoru.



- Preto prikrývajte jedlá v samostatnej prevádzke mikrovlnnej rúry poklopom, ktorý je vhodný pre mikrovlnné rúry.

Príslušné poklopy je možné zakúpiť v predajniach.

Miesto poklopu môžete použiť aj priehľadnú fóliu vhodnú pre mikrovlnné rúry. Bežná priehľadná fólia pre domácnosť sa môže teplom deformovať a prepojiť s jedlom.

⚠ Škody z dôvodu plastu citlivého na teplo.

Materiál poklopu znesie spravidla teploty až do 110 °C (viď údaje výrobcu). Pri vyšších teplotách sa môže plast deformovať a prepojiť s jedlom. Poklop preto používajte len v mikrovlnných rúrach a to len pre samostatnú prevádzku mikrovlnky bez tácky Gourmet.

⚠ Škody z dôvodu prikrytých otvorov.

Pri malom priemere nádoby môže poklop utesniť nádobu a vodná para nebude môcť unikať bočnými otvormi poklopu. Poklop sa veľmi zohreje a môže sa roztaviť.

Dbajte na to, aby poklop nádobu neutesnil.

Poklop nepoužívajte, ak

- ohrievate jedlá obalované v cestíčku.
- jedlách, ktoré majú získať chrumkavú kôrku, napr. toasty.
- pri použití tácky Gourmet.

⚠ Nebezpečenstvo výbuchu vytvorením tlaku.

V uzatvorených nádobách alebo fľašiach sa pri zahrievaní vytvára tlak, ktorý môže spôsobiť výbuch.

Nikdy nezohrievajte jedlá alebo tekutiny v uzatvorených nádobách, ako sú poháre na kojeneckú výživu. Nádoby predtým otvorte. Z kojeneckých fliaš najprv odstráňte uzáver a cumel'.

Prvé uvedenie do prevádzky

Mikrovlnnú rúru môžete prevádzkovať len v zabudovanom stave.

Mikrovlnná rúra je ihneď pripravená na pripojenie elektrickej siete.

Uvitacia obrazovka

Zobrazuje sa logo Miele. Potom sa skontrolujú niektoré nastavenia, ktoré potrebujete pre prvé uvedenie mikrovlnnej rúry do prevádzky.

- Riadťe sa pokynmi na displeji.

Nastavenie jazyka

- Zvoľte tlačidlami so šípkami požadovaný jazyk.
- Potvrďte pomocou **OK**.

Ak ste omylom zvolili jazyk ktorému nerozumiete, nasledujte pokyny v kapitole „Nastavenia“, odstavec „Jazyk“.

Nastavenie krajiny

- Zvoľte tlačidlami so šípkami požadovanú krajinu.
- Potvrďte pomocou **OK**.

Nastavenie denného času

- Tlačidlami so šípkami nastavte denný čas.
- Potvrďte pomocou **OK**.

Hlásenie na displeji Vyp. zobrazenia času je označené s ✓.

- Potvrďte pomocou **OK**.

Na displeji sa zobrazí informácia Spotreba energie -, pretože pri vypnutí zobrazovaní denného času sa šetrí elektrická energia.

- Stlačte **OK**.

Na displeji sa zobrazuje Spreádzkovanie bolo úspešne ukončené.

- Potvrďte pomocou **OK**.

Na displeji sa zobrazuje Zvoľte prevádzkový spôsob.

Zobrazenie denného času je z výroby nastavené tak, že prebieha na pozadí. Displej je pre úsporu energie vypnutý. Ak chcete stále vidieť denný čas, môžete toto nastavenie zmeniť (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Zmena nastavení“).

Ak sa denný čas zobrazuje, všetky senzorové tlačidlá reagujú pri dotyku okamžite.

Ak sa denný čas nezobrazuje, je prístroj vypnutý. Skôr ako bude pripravený na prevádzku, musíte ho zapnúť tlačidlom zap./vyp. .

Tip: Denný čas môžete zobrazovať v 12 hodinovom formáte (viď kapitola „Nastavenie“, odstavec „Denný čas“).

Oprava denného času

- Prístroj vypnite tlačidlom zap./vyp. .

Na displeji sa zobrazuje Zvoľte prevádzkový spôsob.

- Stlačte senzorové tlačidlo .

- Tlačidlami so šípkou zvoľte podpoložku Nastavenia  a výber potvrďte s **OK**.

- Tlačidlami so šípkou zvoľte potom podpoložku Denný čas a výber potvrďte s **OK**.

- Tlačidlami so šípkou zvoľte Nastaviť a potvrďte s **OK**.

Na displeji je bielym podsvietený aktuálny denný čas.

- Tlačidlami so šípkami zmeňte denný čas a potvrďte **OK**.

- Stlačte niekoľkokrát senzorové tlačidlo , aby ste sa dostali do prvej úrovne.

Na displeji sa zobrazuje Zvoľte prevádzkový spôsob.

Prehľad nastavení

položka menu	možné nastavenia
Jazyk 	...deutsch*, english... krajina
Denný čas	Zobrazenie (Vyp. zobrazenia času*, Zap. zobrazenie času, Nočné vypínanie) Časový formát (24 hod.*, 12 hod.) Nastaviť
Hlasitosť	Signálne tóny      Tón tlačidiel     
Jas displeja	    
Jednotky	Hmotnosť (g*, lb, lb/oz)
Udržiavanie teploty	Zapnúť*, Vypnúť
Quick-mikrovlnka	Výkon (...900 W*, 750 W, ...) Doba prípravy (01:00*, nastaviteľná)
Popcorn	Doba prípravy 03:20*, nastaviteľné medzi 2:30 a 3:50 min
Je pokrm vložený?	Zapnúť*, Vypnúť
Bezpečnosť	Zablokovanie tlačidiel (Vypnúť*, Zapnúť) Zablokovanie sprevádz.  (Vypnúť*, Zapnúť)
Verzia software	
Predajca	Výstavná prevádzka (Vypnúť*, Zapnúť)
Nastavenia z výroby	Neresetovať, Resetovať

* Nastavenie z výroby

Nastavenia

Zmena nastavení

Pre niektoré nastavenia Vášho prístroja môžete voliť alternatívu.

Jednotlivé nastavenia Vášho prístroja, ktoré môžete meniť, nájdete v tabuľke. Nastavenia z výroby sú označené v tabuľke hviezdičkou*.

Pre zmenu nastavení prístroja postupujte takto:

- Stlačte tlačidlo .
- Potom zvolte tlačidlami so šípkou Nastavenia .
- Potvrďte výber pomocou OK.
- Teraz si môžete tlačidlami so šípkou vybrať z možností uvedených v tabuľke. Požadovaný bod potvrďte pomocou OK.
- Podľa položky v menu môžete teraz zadávať hodnoty, alebo tlačidlami so šípkou zvoliť niektorú z podpoložiek.
- Ak niektoré nastavenie nezmeníte a chcete prejsť k ďalšiemu nastaveniu, stlačte tlačidlo .
- Ak nechcete meniť žiadne ďalšie nastavenia, stlačte tlačidlo .

Zmenené nastavenia prístroja zostanú zachované aj po výpadku prúdu.

Jazyk

Môžete nastaviť svoj jazyk a svoju krajinu.

Krajinu je možné zvoliť vtedy, keď sú k zvolenému jazyku na výber rôzne krajiny a tým jazykové varianty.

Po výbere a potvrdení sa na displeji ihneď zobrazí požadovaný jazyk.

Tip: Ak ste omylom zvolili jazyk, ktorému nerozumiete, zvolte . Orientujte sa podľa symbolu , aby ste sa opäť dostali do submenu Jazyk .

Denný čas

Zobrazenie

Zvolte spôsob zobrazovania denného času pre vypnutú mikrovlnnú rúru:

- Zapnúť
Denný čas sa zobrazí vždy na displeji. Všetky senzorové tlačidlá reagujú ihneď pri dotyku.
- Vypnúť
Displej je pre úsporu energie vypnutý. Skôr ako budete môcť obsluhovať mikrovlnnú rúru, musíte ju zapnúť.
- Nočné vypínanie
Pre úsporu energie sa denný čas na displeji zobrazuje len od 5 hodín do 23 hodín. Počas zostávajúceho času je displej tmavý. Skôr ako budete môcť obsluhovať mikrovlnnú rúru, musíte ju zapnúť.

Časový formát

Denný čas si môžete nechať zobrazovať v 24- alebo 12 hodinovom formáte.

Nastaviť

Nastavujete hodiny a minúty.

Po výpadku prúdu sa opäť zobrazuje aktuálny denný čas. Denný čas zostáva uložený asi 150 hodín.

Hlasitosť

Hlasitosť tónov sa zobrazuje pruhom segmentov.

- 
maximálna hlasitosť
- 
Tón je vypnutý.

Signálne tóny

Keď je zapnutý tón tlačidiel, zaznie signál po ubehnutí nastaveného času.

Tón tlačidiel

Keď je zapnutý tón tlačidiel, zaznie signál pri zvolení senzorového tlačidla.

Jas displeja

Jas displeja sa nastavuje pruhom tvoreným segmentami.

- ■■■■■■
maximálny jas
- ■■■■■■
minimálny jas

Jednotky

Hmotnosť

Hmotnosť potravín môžete v automatických programoch nastaviť v gramoch (g), v librách (lb) alebo librách/unciach (lb/oz).

Udržiavanie teploty

Funkcia Udržiavanie teploty sa automaticky zapne, keď po skončení prípravy pokrmu s najmenej 450 wattmi zostanú dvierka zatvorené a nie je stlačené žiadne tlačidlo.

Prípravený pokrm je potom asi po 2 minútach udržiavaný teplý s 80 wattmi po dobu maximálne 15 minút.

- Zapnúť
Funkcia Udržiavanie teploty je zapnutá.
- Vypnúť
Funkcia Udržiavanie teploty je vypnutá.

Quick-mikrovlnka

Stačí stlačenie tlačidla , aby sa uviedol prístroj do prevádzky na 1 minútu s maximálnym výkonom.

Výkon a dobu trvania je možné zmeniť. Tak je na tomto programovom mieste možné uložiť často používanú prípravu pokrmu.

- Výkon
Je možné zvoliť všetky existujúce stupne výkonu.
- Doba prípravy
Pri maximálnom stupni výkonu je možné naprogramovať dobu prípravy maximálne 5 minút, u ostatných 10 minút.

Popcorn

Tento program je vhodný na prípravu popcornu v mikrovlnke.

Nastavenie z výroby 3:20 minút je možné zmeniť.

Je možné nastaviť medzi 2:30 a 3:50 .

Je pokrm vložený?

Opýtanie sa na pripravovaný pokrm pripomína, že prístroj nemôžete spustiť bez pokrmu na prípravu.

Prístroj sa môže chýbajúcim jedlom poškodiť.

Ak spustíte prípravu bez toho, aby boli predtým otvorené dvierka, objaví sa na displeji otázka Je pokrm vložený?.

Pravdepodobne sa nenachádza v prístroji ešte žiadne jedlo na prípravu, pretože dvierka neboli dlhšiu dobu (asi 20 minút) otvorené.

Až po potvrdení pomocou OK, alebo po otvorení dvierok, sa príprava spustí.

Nastavenia

Bezpečnosť

Zablokovanie sprevádzk.

Zablokovanie sprevádzkovania zabráni neželanej obsluhu.

Pri aktivovanom zablokovaní sprevádzkovania môžete naďalej ihneď nastaviť kuchynský budík.

Zablokovanie sprevádzkovania zostane zachované aj po výpadku el. prúdu.

- Zapnúť
Zablokovanie sprevádzkovania je aktivované. Skôr ako budete môcť mikrovlnnú rúru používať, zapnite ju a najmenej 6 sekúnd držte symbol *OK*.
- Vypnúť
Zablokovanie sprevádzkovania je deaktivované. Mikrovlnnú rúru môžete používať ako obvykle.

Zablokovanie tlačidiel

Zablokovanie tlačidiel bráni neúmyselnému vypnutiu alebo zmene procesu prípravy pokrmu. Ak je aktivované zablokovanie tlačidiel, zablokujú sa niekoľko sekúnd po spustení prípravy pokrmu všetky senzorové tlačidlá a pole na displeji.

- Zapnúť
Zablokovanie tlačidiel je aktivované. Skôr ako budete môcť použiť niektorú funkciu, musíte na najmenej 6 sekúnd stlačiť symbol *OK*. Zablokovanie tlačidiel sa tak na krátky čas deaktivuje.
- Vypnúť
Zablokovanie tlačidiel je deaktivované. Všetky senzorové tlačidlá reagujú pri výbere ihneď.

Verzia software

Verzia softwaru je určená pre servisnú službu Miele. Pre súkromné používanie túto informáciu nepotrebuje.

Predajca

Táto funkcia umožňuje špecializovaným obchodom prezentovať mikrovlnnú rúru bez vyhrievania. Pre súkromné používanie toto nastavenie nepotrebuje.

Výstavná prevádzka

Ak mikrovlnnú rúru zapnete pri aktivovanej výstavnej prevádzke, objaví sa na displeji upozornenie Výstavná prevádzka. Prístroj nezohrieva.

- Zapnúť
Výstavná prevádzka sa aktivuje ak tlačíte najmenej 4 sekundy *OK*.
- Vypnúť
Výstavná prevádzka sa deaktivuje ak tlačíte najmenej 4 sekundy *OK*.
Mikrovlnná rúra je opäť plne funkčná.

Nastavenia z výroby

Jedným nastavením môžete všetky vykonané zmeny vynulovať do východiskového stavu mikrovlnnej rúry.

- Neresetovať
Všetky vykonané zmeny zostanú zachované.
- Resetovať
Všetky nastavenia sa vrátia na nastavenia z výroby.

Otvorenie dvierok

Ak je mikrovlnná rúra v prevádzke, pri otvorení dvierok sa prevádzka preruší.

 **Nebezpečenstvo úrazu z dôvodu otvorených dvierok.**

Zaťažiteľnosť dvierok je maximálne 8 kg. Deti by sa mohli poraniť na otvorených dvierkach.

Zabráňte deťom, aby vystupovali, sadali si a vešali sa na otvorené dvierka.

Umiestnenie riadu do ohrevného priestoru

Najvhodnejšie je, keď je riad umiestnený v strede ohrevného priestoru.

Otočný tanier

Pomocou otočného taniera sa pokrm rozmrazuje, ohrieva alebo rovnomerne pripravuje.

Prístroj prevádzkujte len s nasadeným otočným tanierom.

Funkcia otočného taniera sa pri každej príprave pokrmu spúšťa automaticky.

Pokrm nerozmrazujte, neohrievajte ani nepripravujte priamo na otočnom tanieri. Dbajte na to, aby nebol riad väčší ako otočný tanier.

Jedlo podľa možnosti občas premiešajte alebo obráťte formu, aby sa rovnomerne zahrievalo.

Zatvorenie dvierok

Ak boli dvierka otvorené počas prebiehajúceho procesu, stlačte pre pokračovanie tlačidlo štart.

Spustenie prípravy

Voľba mikrovlnného výkonu sa vykonáva stlačením príslušného senzorového tlačidla.

■ Stlačte senzorové tlačidlo požadovaného stupňa výkonu.

Senzorové tlačidlo na ovládacom paneli svieti oranžovo.

■ Tlačidlami so šípkou nastavte požadovanú dobu prípravy a to najskôr minúty a potvrdte výber pomocou OK.

■ Stlačte tlačidlo Start.

Prebieha príprava jedla.

Môžete voliť zo 7 stupňov výkonu.

Čím vyšší je výkon, tým viac mikrovln sa dostane k potravine.

Jedlá, ktoré nie je možné počas ohrievania alebo prípravy miešať alebo obracať, a ktoré majú veľmi rôznorodé zloženie, ohrievajte nižším mikrovlnným výkonom.

Len tak sa môže teplo rozložiť všade rovnomerne. Zodpovedajúcim spôsobom dlhšia doba trvania potom prispieje k požadovanému výsledku prípravy.

Potrebný čas závisí od

- východiskovej teploty jedla. Jedlá z chladničky potrebujú dlhšiu dobu na ohriatie, uvarenie atď, ako jedlá s izbovou teplotou.
- Druh a zloženie jedla. Čerstvá zelenina obsahuje viac vody ako skladovaná zelenina a preto potrebuje kratší čas prípravy.
- Frekvencia miešania alebo obracania jedla.
Častým miešaním alebo obracaním jedla sa teplo rovnomernejšie rozloží a jedlo potrebuje kratší čas prípravy.
- Množstvo jedla.
Platí dvojnásobné množstvo .- takmer dvojnásobný čas.
Pri menšom množstve jedla sa zodpovedajúcim spôsobom skracaje doba prípravy,
- Forma a materiál riadu.

Je pokrm vložený?

Upozornenie Je pokrm vložený? pripomína, že sa prístroj nesmie spúšťať bez jedla.

Prístroj sa môže chýbajúcim jedlom poškodiť.

Ak sa tlačidlo štart stlačí bez toho, aby boli predtým otvorené dvierka, zobrazí sa na displeji Je pokrm vložený?. Pravdepodobne sa nenachádza v prístroji ešte žiadne jedlo na prípravu, pretože dvierka neboli dlhšiu dobu otvorené. Štart je blokovaný, pokiaľ sa neotvorí dvierka.

Prerušenie procesu / pokračovanie procesu

Proces môžete kedykoľvek. . .
... prerušiť:

- Otvorte dvierka prístroja.

Čas sa zastaví.

Na displeji sa zobrazí hlásenie Zatvorte dvierka.

... pokračovať:

- Zatvorte dvierka a stlačte tlačidlo start.

Proces pokračuje.

Zmena zadania

Ak po spustení prípravy pokrmu zistíte že, :

.. je zvolený príliš vysoký alebo príliš nízky **mikrovlnný výkon** :

- Zvoľte nový mikrovlnný výkon.

... zadaný **čas** je príliš krátky alebo príliš dlhý.

- Zmeňte dobu tlačidlami so šípkami a pokračujte v príprave (stlačte tlačidlo Start).

Zrušenie procesu

- Stlačte dvakrát tlačidlo ↶ alebo alternatívne zvolený stupeň výkonu.

Na displeji sa zobrazí Prerušit proces.

- Potvrďte pomocou OK.

Po skončení procesu

Po skončení procesu zaznie akustický signál. Osvetlenie ohrevného priestoru zhasne.

Signál sa niekoľkokrát opakuje. Na displeji sa zobrazuje Hotovo.

- Pre potvrdenie stlačte tlačidlo zvoleného stupňa výkonu.

Udržiavanie teploty

Funkcia Udržiavanie teploty sa automaticky zapne, keď po skončení prípravy pokrmu s najmenej 450 wattmi zostanú dvierka zatvorené a nie je stlačené žiadne tlačidlo.

Prípravený pokrm je potom asi po 2 minútach udržiavaný teplý s 80 wattmi po dobu maximálne 15 minút.

V indikačnom poli sa zobrazuje Udržiavanie teploty.

Keď otvoríte dvierka, alebo stlačíte niektoré tlačidlo, príprava pokrmu sa stornuje.

Funkciu Udržiavanie teploty nie je možné zvoliť zvlášť.

Zvolenie tejto funkcie môžete zrušiť (viď kapitola „Nastavenia“).

Programovanie doby prípravy

Ak je medzi vložením pripravovaného pokrmu a okamžikom spustenia dlhší časový úsek, môže to záporne ovplyvniť výsledok prípravy. Čerstvé potraviny môžu zmeniť farbu a dokonca sa aj pokaziť.

Zvoľte či najkratšiu dobu do spustenia prípravy pokrmu.

Zadaním Hotové o alebo Štart o môžete prípravu pokrmu automaticky zapnúť alebo vypnúť.

- Hotové o
Určite si moment, kedy má skončiť príprava pokrmu. Mikrovlnná rúra sa v tomto okamihu automaticky vypne.
- Štart o
Určite si moment, kedy má začať príprava pokrmu. Mikrovlnná rúra sa v tomto okamihu automaticky zapne.
- Vložte pokrm na prípravu do ohrevného priestoru.
- Zvoľte požadovaný spôsob prevádzky.

■ Nastavte čas prípravy pokrmu a potvrdte s OK.

■ Stlačte tlačidlo ☺.

■ Zvoľte tlačidlami so šípkou Štart o alebo Hotové o a potvrdte s OK.

■ Tlačidlami so šípkami určite okamih kedy má príprava pokrmu skončiť alebo začať a potvrdte pomocou OK.

Na displeji sa zobrazuje Štart o a čas spustenia.

Voľba funkcie Quick mikrovlnná rúra.

Stačí stlačenie tlačidla ⬠, aby sa uviedol prístroj do prevádzky na 1 minútu s maximálnym výkonom.

■ Stlačte tlačidlo ⬠.

Bez ďalšieho stlačenia tlačidla ubehne doba prípravy v trvaní 1 minúty pri maximálnom výkone.

Zmena času a výkonu

Uložený čas a výkon môžete zmeniť a uložiť tak hlavné používanie.

■ Zvoľte ☐.

■ Zvoľte v menu položku Nastavenia ▸ a potvrdte pomocou OK.

■ Zvoľte v menu položku Quick-mikrovlnka a potvrdte pomocou OK.

■ Zvoľte Výkon.

Na displeji sa zobrazuje Výkon a za tým uložený výkon.

■ Ak chcete meniť výkon, potvrdte pomocou OK.

Uložený výkon je označený s ✓.

■ Tlačidlami so šípkami zmeňte výkon a voľbu potvrdte s OK.

■ Potom zvoľte tlačidlami so šípkou Doba prípravy a nakoniec OK.

Obsluha

- Tlačidlami so šípkou nastavte požadovanú dobu prípravy a potvrdte pomocou **OK**.

Na displeji sa zobrazuje Doba prípravy a za tým zvolený čas.

- Stlačte niekoľkokrát , aby ste sa dostali opäť na hlavnú úroveň.

Zmenený stupeň výkonu sa zmenený čas sú teraz uložené a vyvolajú sa keď stlačíte tlačidlo .

Vami naprogramované časy sú pri výpadku prúdu uložené a nemusia sa opäť zadávať.

Zablokovanie sprevádzkovania

Zablokovanie sprevádzkovania zabráni neželanej obsluhy.

Zablokovanie sprevádzkovania

- Zvoľte .
- Zvoľte v menu položku Nastavenia  a potvrdte pomocou **OK**.
- Zvoľte v menu položku Bezpečnosť a potvrdte pomocou **OK**.
- Zvoľte Zablokovanie sprevádz.  a potom **OK**.
- Zvoľte Zapnúť a potom **OK**.
- Vypnite prístroj, aby sa aktivovalo zablokovanie sprevádzkovania.

Funkcie prístroja sú teraz zablockované a môžu využívať len keď sa odstráni zablokovanie sprevádzkovania. Len kuchynský budík je možné používať aj pri aktivovanom zablockovaní sprevádzkovania (viď kapitola „Kuchynský budík“).

Zablokovanie sprevádzkovania zostane zachované aj po výpadku el. prúdu.

Zrušenie zablokovania sprevádzkovania

Zablokovanie prístroja môžete dočasne zrušiť.

- Prístroj vypnite tlačidlom zap./vyp. .

Na displeji sa zobrazuje Zablokovanie sprevádz. .

- Potvrdte pomocou **OK**.

Na displeji sa zobrazuje Stlačte na 6 sek. **OK**.

- Dbajte na výzvu na displeji.

Čas sa na displeji odpočítava. Potom je zablokovanie sprevádzkovania prerušené.

- Zadajte požadovanú prípravu pokrmu.

Všetky tlačidlá a postupy je možné zvoliť, pokiaľ je prístroj vypnutý. Až po vypnutí prístroja bude opäť zablokovanie sprevádzkovania aktívne.

Zrušenie zablokovania sprevádzkovania

- Prístroj vypnite tlačidlom zap./vyp. .

Na displeji sa zobrazuje Zablokovanie sprevádz. .

- Potvrdte pomocou **OK**.

Na displeji sa zobrazuje Stlačte na 6 sek. **OK**.

- Dbajte na výzvu na displeji.

Čas sa na displeji odpočítava. Potom je zablokovanie sprevádzkovania prerušené.

- Zvoľte .

- Zvoľte v menu položku Nastavenia  a potvrdte pomocou **OK**.

- Zvoľte v menu položku Bezpečnosť a potvrdte pomocou **OK**.

- Zvoľte Zablokovanie sprevádz.  a potom **OK**.

- Zvoľte Vypnúť a potom **OK**.

- Prístroj vypnite.

Zablokovanie sprevádzkovania je teraz deaktivované. Funkcie prístroja sú opäť k dispozícii.

Používanie kuchynského budíka

Pre kontrolu externých procesov, ako napr. varenie vajíec, môžete nastaviť kuchynský budík. Nastavený čas sa odpočítava po sekundách.

Kuchynský budík môžete použiť aj vtedy, keď ste súčasne nastavili čas pre automatické zapnutie alebo vypnutie prípravy pokrmu (napr. ako pripomenutie, že máte pripravovaný pokrm počas prípravy okoreniť alebo poliať).

- Stlačte tlačidlo .

Na displeji sa zobrazí Kuch. budík.

- Tlačidlami so šípkami nastavte požadovaný čas kuchynského budíka a potvrdte pomocou OK.

Na displeji svieti  a odpočítava sa čas. Po ubehnutí doby zaznie signálny tón. Bliká  a čas beží vpred. Tak je možné rozpoznať, kedy nastavený čas na budíku uplynul.

- Stlačte tlačidlo , aby ste zastavili prípravu.

Zmena kuchynského budíka

- Stlačte tlačidlo .

Na displeji sa zobrazuje Zmeniť. Odpočítavanie času kuchynského budíka je zastavené.

- Potvrdte pomocou OK.
- Tlačidlami so šípkami nastavte čas a potvrdte pomocou OK.

Čas kuchynského budíka pokračuje.

Vymazanie kuchynského budíka

- Stlačte tlačidlo .

Na displeji sa zobrazuje Zmeniť. Odpočítavanie času kuchynského budíka je zastavené.

- Tlačidlami so šípkou zvolte Vymazať a potvrdte s OK.

Kuchynský budík sa vymaže.

Použitie kuchynského budíka a príprava pokrmu

Kuchynský budík je možné nastaviť aj k prebiehajúcej príprave pokrmu a tento beží potom na pozadí.

- Počas prípravy pokrmu stlačte tlačidlo .

- Tlačidlami so šípkou zvolte Kuch. budík a potvrdte s OK.

- Tlačidlami so šípkami nastavte požadovaný čas kuchynského budíka a potvrdte pomocou OK.

- Stlačte tlačidlo .

Na displeji sú vedľa seba ubehnutý čas prípravy a ubehnutý čas na budíku.

Obsluha - grilovanie

Gril je možné používať v 4 nastaveniach, a síce samostatne a v 3 kombináciách s mikrovlnkou, pri ktorých sa gril kombinuje s určitým mikrovlnným výkonom.

Ak je celková doba grilovania < 15 min gril asi 5 minút predhrejte.

Aby sa plátky mäsa alebo ryby rovnomerne ugrilovali na oboch stranách, obráťte ich po polovici doby grilovania. Tenké plátky a kusy sa musia obrátiť len raz, väčšie okrúhle kusy viac krát.

Doby grilovania môžu byť len orientačnými hodnotami, pretože práve pri grilovaní závisia časy od druhu a hrúbky grilovaného pokrmu a požadovaného stavu.

Ak grilujete priamo na rošte, je vhodné postaviť pod rošt tepelne odolnú, pre mikrovlnné rúry vhodnú formu na zachytávanie tuku.

Škody prehriatím.

Priložená tácka na grilovanie Gourmet nie je vhodná na zachytávanie tuku. Prázdna tácka by sa tým prehriala. Povrchová úprava sa poškodí. Miesto toho použite tepelne odolnú formu vhodnú pre mikrovlnnú rúru.

- Položte pokrm na prípravu do vhodného riadu.
- Postavte na otočný tanier rošt a tepelne odolnú, pre mikrovlnné rúry vhodnú formu alebo riad s pokrmom na prípravu.

Nebezpečenstvo popálenia horúcim riadom.

Rošt a riad sa počas prevádzky rozohrejú na vysokú teplotu. Používajte chňapky na hrnce.

Riad a rošt sa dajú ľahšie vyčistiť, keď ich hneď po grilovaní namočíte do umývacieho roztoku.

V oblasti grilu sa strop ohrevného priestoru časom zafarbí do modra. Tieto stopy po používaní, ktorým sa nedá zabrániť ale neovplyvňujú funkciu prístroja.

Grilovanie bez mikrovln

Tento druh prevádzky je ideálny na grilovanie tenkých plátkov, napr. steakov alebo klobások.

- Stlačte tlačidlo .

Tlačidlo  na ovládacom paneli svieti oranžovo.

Na displeji sa zobrazuje Doba prípravy a 00:00 min..

- Tlačidlami so šípkou nastavte požadovanú dobu prípravy a to najskôr minúty a potvrdte výber pomocou OK.

- Stlačte tlačidlo Start.

Prebieha príprava jedla.

Po skončení procesu zaznie akustický signál.

Zmena času grilovania

Čas grilovania môžete počas prevádzky zmeniť.

- Stlačte tlačidlo so šípkou.

Proces bude prerušený.

- Tlačidlami so šípkou zmeňte čas.

- Pokračujte v príprave tak, že stlačíte tlačidlo Start.

Vol'ba času spustenia alebo času ukončenia

Doba grilovania môže začať prebiehať v predvolenom okamihu a skončiť po stanovenej dobe.

- Stlačte tlačidlo .

Tlačidlo  na ovládacom paneli svieti oranžovo.

Na displeji sa zobrazuje Doba prípravy a 00:00 min..

- Tlačidlami so šípkou nastavte požadovanú dobu prípravy a to najskôr minúty a potvrdte výber pomocou OK.

- Stlačte potom tlačidlo .

Na displeji sa zobrazuje Doba prípravy a nastavená doba trvania pre grilovanie.

- Tlačidlami so šípkou vybere z možností Štart o a Hotové o.

Pomocou Štart o určíte moment, kedy má začať grilovanie pokrmu.
Pomocou Hotové o určíte moment, kedy má skončiť grilovanie pokrmu.

Alternatívne môžete na tomto mieste zvoliť ale aj Kuch. budík ak chcete dodatočne ku procesu grilovania spustiť ešte kuchynský budík pre zvláštnu prípravu.

- Potvrdte výber pomocou OK.

Na displeji sa zobrazuje Štart o alebo Hotové o, podľa toho, čo ste zvolili. Okrem toho je denný čas svetlo podsvietený.

- Tlačidlami so šípkou zvolte požadovaný čas spustenia alebo čas ukončenia a pre potvrdenie stlačte potom OK.

Na displeji sa zobrazuje Štart o a svieti tlačidlo .

V predvolenom okamihu sa spustí grilovanie.

Po skončení procesu zaznie akustický signál.

Kombinácia grilu s mikrovlnkou

Tento spôsob prevádzky sa dobre hodí na zapekanie a opekánie. Mikrovlnná rúra varí, gril opeká.

Gril je možné kombinovať s 3 stupňami mikrovlnného výkonu, a to: 150, 300 a 450 wattov.

Počas prevádzky nie je možná zmena medzi týmito 3 stupňami kombinácie bez prerušenia prípravy.

Kombinácie  a  sa nachádzajú priamo na ovládacom paneli, kombinácia  sa nachádza pod .

- Zvoľte požadovanú kombináciu stlačením tlačidla ,  alebo , ak by ste chceli zvoliť .

Príslušné tlačidlo na ovládacom paneli svieti oranžovo.

Na displeji sa zobrazuje Doba prípravy a 00:00 min..

- Tlačidlami so šípkou nastavte požadovanú dobu prípravy a to najskôr minúty a potvrdte výber pomocou OK.

- Stlačte tlačidlo start.

Prebieha príprava jedla.

Po skončení procesu zaznie akustický signál.

Zmena času

Čas môžete počas prevádzky zmeniť.

- Stlačte tlačidlo so šípkou.

Proces bude prerušený.

- Tlačidlami so šípkou zmeňte čas.

- Pokračujte v príprave tak, že stlačíte tlačidlo start.

Obsluha - grilovanie

Vol'ba času spustenia alebo času ukončenia

Doba prípravy môže začať prebiehať v predvolenom okamihu a skončiť po stanovenej dobe.

- Zvoľte požadovaný druh kombinácie.

Príslušné tlačidlo na ovládacom paneli svieti oranžovo.

Na displeji sa zobrazuje Doba prípravy a 00:00 min..

- Tlačidlami so šípkou nastavte požadovanú dobu prípravy a to najskôr minúty a potvrďte výber pomocou **OK**.

- Stlačte potom tlačidlo .

Na displeji sa zobrazuje Doba prípravy a nastavená doba trvania pre grilovanie.

- Tlačidlami so šípkou vybere z možností **Štart o** a **Hotové o**.

Pomocou **Štart o** určíte moment, kedy má príprava pokrmu začať.

Pomocou **Hotové o** určíte moment, kedy má príprava pokrmu skončiť.

Alternatívne môžete na tomto mieste zvoliť ale aj **Kuch. budík**, ak chcete dodať točne ku procesu prípravy pokrmu spustiť ešte kuchynský budík pre zvláštnu prípravu.

- Potvrďte výber pomocou **OK**.

Na displeji sa zobrazuje **Štart o** alebo **Hotové o**, podľa toho, čo ste zvolili.

Okrem toho je denný čas svetlo podsvietený.

- Tlačidlami so šípkou zvoľte požadovaný čas spustenia alebo čas ukončenia a pre potvrdenie stlačte potom **OK**.

Na displeji je zobrazené **Štart o** a tlačidlo pre zvolený druh prevádzky svieti.

Proces prípravy sa spustí v predvolenom čase.

Po skončení procesu zaznie akustický signál.

Pokyny pre obsluhu

 Nebezpečenstvo popálenia horúcim riadom.

Gourmet tácka na grilovanie sa zo-
hreje na vysokú teplotu.

Horúcej tácky sa preto chytajte len s
chňapkami na ruky. Na odstavenie
používajte tepelne odolnú podložku.

Pred prvým použitím

Pred prvým použitím naplňte tácku
400 ml vody a 3 až 4 polievkovými lyži-
cami octu alebo citrónovej šťavy a pri
450 watt + grill  zohrievajte po dobu
5 minút.

Povrchová úprava tácky Gourmet zabez-
pečí, že sa jedlo dobre uvoľňuje a že je
možné tácku ľahko očistiť.

Povrchová úprava podobná teflónu je
citlivá na porezanie poškrabanie.
Kovové alebo ostré predmety po-
škodia povrchovú úpravu.

Jedlá preto nekrájajte priamo na tác-
ke.

Na miešanie a obracanie používajte
drevené alebo plastové obracačky.

Restovanie / opekánie

 Nebezpečenstvo požiaru pre-
hriatím.

Prehriate oleje a tuky sa môžu
vznietiť.

Nenechajte tácku na grilovanie Gour-
met počas práce s olejmi a tukmi ni-
kdy bez dozoru.

- Na vyprážanie používajte len málo tu-
ku alebo oleja. Vďaka povrchovej úp-
rave sa nič neprilepí a jedlá môžete
pripravovať nízko kaloricky.

- Jedlá pripravte, aby ste ich bezpro-
stredne po zahriatí mohli dať do horú-
cej tácky.

- Gourmet tácku na grilovanie položte
vždy priamo na otočný tanier.

Iskry môžu poškodiť tácku a ohrevný
priestor.

Tácku neukladajte na rošt a dbajte na
asi 2 cm vzdialenosť od steny ohrev-
ného priestoru, aby sa netvorili iskry.

- Tácku rozohrievajte pri max. 450 wat-
toch + grill  max. 5 minút.

 Škody prehriatím.

Prázdnu tácku neprehrievajte. Povr-
chová úprava sa ináč poškodí.

Preto tácku pri grilovaní nedávajte
pod rošt, aby ste zachytávali tuk.

Ak na vyprážanie použijete olej, olej mô-
žete zahrievať buď spoločne s táckou,
alebo po zahriatí pridať na tácku.

Maslo pridávajte vždy až po rozohriatí,
pretože je maslo citlivejšie na teploty
ako olej a mohlo by v inom prípade
zhnednúť.

Mäso, hydinu, rybu a zeleninu pred ulo-
žením na grilovaciu tácku Gourmet vždy
dobré osušte.

Vajcia môžu prasknúť.

Grilovaciu tácku Gourmet nepouží-
vajte na varenie alebo zohrievanie už
uvarených vajec.

Tácka na grilovanie Gourmet

Príklady použitia

Grilovaciu tácku Gourmet-predhrejte na 450 wattov + gril  na max. 5 minút.

- rybie prsty (HZ), 150 g + 2 PL oleja , každú stranu 3-4 minúty.
- hamburger, 2 kusy + 2 PL oleja , každú stranu 3–4 Min.
- krokety (HZ), 10–12 ks + 2 PL oleja , 6–8 Min., občas obráťte.
- rybí steak asi. 200 g , každú stranu asi 5 Min. (podľa stupňa prípravy)
- pizza (HZ), 300 g , 7–9 Min.
- čerstvá pizza bez predhriatia , asi 15 min. (podľa oblohy)

Recepty

Pri uvedených časoch prípravy sa jedná o celkový čas, ktorý je potrebný na takúto prípravu. Doby odpočinku alebo časy na marinovanie potravín sú uvedené osobitne.

Croque Monsieur (3 porcie)

Doba prípravy: 10–15 minút

Suroviny

6 plátkov toastového chleba
30 g mäkkého masla
75 g nastúhaný syr emmental
3 plátky varenej šunky

Príprava

Plátky toastového chleba potrite maslom. Syr rozložíme na 3 toastové chleby a na to položíme vždy jeden plátok šunky. Zvyšné 3 toastové chleby položíme na šunku, maslom natretou stranou. Toastové chleby dáme na tácku na grilovanie Gourmet, ktorá sa zahrieva asi 5 min na 450 wattov + Grill. Postavte ju na otočný tanier, na každej strane opekáme asi 3 minúty s výkonom 450 wattov.

Iné náplne by mohli byť tvorené odkvapkaným tuniakom a tenko nakrájanými cibuľkami na kolieska alebo plátkami syra, ananásu a varenou šunkou.

Zeleninová panvica (3 porcie)

Doba prípravy: 25–35 minút

Suroviny

2 cibule
2 PL oleja
100 g očistenej hlivy alebo šampinónov
150 g malej mrkvy (TK) alebo plátkov mrkvy
100 g ružičiek brokolice
1 červená paprika alebo 100 g prúžkov papriky (HZ)
1 paradajka
soľ, korenie
30 g nastúhaného parmezánu

Príprava

Cibuľu nakrájame na tenké kolieska, papriku rozpolíme, rozštvrtíme, zbavíme jadierok a žiliiek a nakrájame na pásiky. Paradajky nakrájame na kocky. Tácku na grilovanie Gourmet postavíme na otočný tanier a s výkonom 450 wattov + gril zohrievame asi 5 minút. Pridáme olej a krúžky cibule. Tácku postavíme opäť na otočný tanier a opekáme s výkonom 450 wattov + gril asi 2 minúty. Pridáme huby, mrkvu, brokolicu, pásiky papriky, kocky paradajok a pomiešame. Pripravujeme asi 6 minút s výkonom 450 wattov + gril. Obrátime a podávame posypané parmezánom.

Bravčové filé „Lukullus“ (2 porcie)

Doba prípravy: 15–20 minút

Suroviny

1 bravčové filé (asi 400 g)
4 pásiky prerastanej slaniny
soľ, korenie
10 g masla
200 g plátkov šampiiónov
200 ml smotany
2 PL koňaku

Príprava

Bravčové filé pokrájame na 4 plátky. Každý plátok posolíme a okoreníme, pevne ovinieme pásikom slaniny, príp. spevníme špajdlou. Tácku na grilovanie Gourmet postavíme na otočný tanier a s výkonom 450 wattov + gril zohrievame asi 5 minút. Pridáme maslo a plátky filé. Postavte na otočný tanier, na každej strane opekáme asi 3 minúty s výkonom 450 wattov + gril. Vyberieme mäso a udržujeme teple prikryté. Do výpeku dáme huby, smotanu a koňak a dusíme asi 4 minúty maximálnym výkonom. Podávame k mäsu.

„Pikantné“ bravčové filé

Doba prípravy: 10–12 minút

Príprava

1 bravčové filé pokrájame na 4 plátky. V zohriatej tácke na grilovanie Gourmet opekáme pri výkone 450 wattov + gril každú stranu asi 4 minúty. Potom pridáme 50 ml bieleho vína, 125 ml smotany, 2 PL klasickej zápražky 150 g Roquefortu, zamiešame a pripravujeme ďalšie 3 minúty.

Tácka na grilovanie Gourmet

Pikantné kurcie kocky (3 porcie)

Doba prípravy: 25–35 minút

Suroviny

600 g kuraťa alebo morčacieho prsného filé

2 PL oleja

2 PL bieleho vína

2 PL jablkovej šťavy

1 PL citrónovej šťavy

soľ, čierne korenie

1 ČL mletého kari

1 na špičku noža mletý rozmarín

1 na špičku noža mletý zázvor

1 na špičku noža kajanké korenie

$\frac{1}{2}$ ČL Tabasco

20 g masla

Príprava

Filé pokrájame asi na 2 x 2 cm veľké kocky. Ostatné prísady navzájom zmiešame a nalejeme na kocky. Pomiešame a asi 30 minút necháme postáť. Gourmet tácku na grilovanie položíte na otočný tanier. Pripravujeme asi 5 minút s výkonom 450 wattov + gril. Prídáme maslo a potom odkvapkané kocky mäsa. Grilovaciu tácku Gourmet postavíme na otočný tanier a pripravujeme asi pri 450 watoch + gril asi 4 minúty, obrátime Ak by z mäsa vytekalo veľa šťavy, že mäso bude len jemne hnednúť, tak eventuálne odoberiem trochu šťavy.

Filé z lososa „natur“ (2 porcie)

Doba prípravy: 5–10 minút

Suroviny

2 kusy filé z lososa (à 150 g)

1 PL citrónovej šťavy

soľ, biele korenie

Príprava

Filé z lososa pokvapkáme citrónovou šťavou, necháme asi 10 minút postáť. Tácku na grilovanie Gourmet postavíme na otočný tanier a s výkonom 450 wattov + gril zohrievame asi 5 minút. V kuchynskom papieri osušené, okorenené filé z lososa položíme na grilovaciu tácku Gourmet, mierne pritlačíme. Postavte na otočný tanier, na každej strane pripravujeme asi $1\frac{1}{2}$ - 2 minúty s výkonom 450 wattov + gril.

Lososa podávame s ryžou, omáčkou hollandaise alebo karamelizovaným maslom a čerstvým listovým šalátom.

Všetky automatické programy sú závislé od hmotnosti.

Hmotnosť potravín môžete udávať v gramoch (g), librách (lb) alebo librách/unciach (lb/oz) (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Zmena nastavení“).

Existujú štyri rôzne kategórie automatických programov:

- Príprava jedla 
- Rozmrazovanie
- Ohrev
- Popcorn 

Programy prípravy pokrmov a program popcorn sa vyvolajú senzorovými tlačidlami  alebo .

Automatické programy kategórie rozmrazovania a ohrev sa vyzvolajú senzorovými tlačidlami  a potom je ich možné voliť tlačidlami so šípkou.

Použitie automatických programov

- Zvoľte požadovaný automatický program a potvrdte pomocou **OK**.
- Zadajte hmotnosť potravín a potvrdte ju pomocou **OK**.
- Tlačidlami so šípkou vyberte z možností Ihneď spustiť štart, Štart o a Hotové o.
- Nasledujte pokyny na displeji ako napríklad Pokrm otočte alebo Zamiešajte pokrm.
- Dbajte na uvedený čas pri izbovej teplote (vyrovnávací čas), aby sa teplo rovnomerne rozdelilo v jedle.

Príprava jedla

Pri niektorých z nasledujúcich programov prípravy pokrmov sa občas pripína gril.

 Škody z dôvodu plastu citlivého na teplo.

Materiál poklopu znesie spravidla teploty až do 110 °C (viď údaje výrobcu). Pri vyšších teplotách sa môže plast zdeformovať a prepojiť s jedlom. Poklop používajte len pre sólo prevádzku mikrovlnky.

V žiadnom prípade nepoužívajte poklop, ak je pripnutý gril, teda pri programoch označených hviezdíčkou *.

Môžete si zvoliť z 23 automatických programov. Vyrovnávací čas trvá asi 2 minúty.

- Anglická slanina
 - Zemiaky
 - Kuracie kúsky *
 - Kura v omáčke
 - Rybie filé
 - Rybie filé v omáčke
 - Mrazené hranolky *
 - Polievka
 - Zelenina
 - Mrazený nákyk *
 - Pizza tenká *
 - Pizza hrubá *
 - Hotový mrazený pokrm
 - Mrazená zelenina
 - Ovocný kompót
 - Nákyk *
 - Grilované kura *
 - Zapekaná ryba *
 - Grilovaná ryba *
 - Grilovaný špíz *
 - Mäso v omáčke
 - Ryža
 - Eintopf
- * občas s pripnutím grilu.

Obsluha - automatické programy

Rozmrazovanie

Na rozmrazovanie máte k dispozícii 13 programov pre rôzne skupiny potravín. Vyrovnávacia doba trvá asi 10 minút.

- Chlieb
- Koláč
- Kuracie stehno
- Hotové pokrmy
- Rybie filé
- Ovocie
- Mäso na kocky
- Sekaná
- Hydina
- Polievka
- Mäso na plátky
- Zelenina
- Ryba

Ohrev

Na zohrievanie rozličných skupín potravín máte k dispozícii 8 automatických programov. Doba ustálenia pre tieto programy je vždy približne 2 minúty.

- Nákyp
- Kura v omáčke
- Hotové pokrmy
- Rybie filé v omáčke
- Polievka
- Mäso v omáčke
- Eintopf
- Zelenina

Popcorn

Tento automatický program je vhodný na prípravu popcornu v mikrovlnke.

Popcorn pre mikrovlnku sa v obchodoch nachádza v rôznych baleniach. Tento program je prispôbený jednotke balenia asi 100 g. Pri rozličných jednotkách balenie je možné zadanie času zmeniť v určitom intervale (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Zmena nastavení“).

Zadanie času prebiehajúceho programu sa ale už nedá zmeniť.

Program sa nehodí na prípravu kukurice na popcorn alebo kukuričných zŕn. Týmto automatickým programom pripravujete len popcorn výlučne označený ako popcorn pre mikrovlnku.

- Položte vrečko podľa pokynov na obale na otočný tanier.

Ak sa vrečko dotkne vnútornej steny a uviazne, môže sa nahromadiť teplo. Postarajte sa o tom aby sa vrečko mohlo voľne nafúknuť.

- Stlačte .

Po krátkej chvíli sa spustí program. Spustí sa okamžite, keď stlačíte tlačidlo Start.

Čoskoro budete počuť ako pukajú prvé kukuričné zrná.

- Program zastavte pred jeho ukončením, ak začne byť pukanie len veľmi občasné. Dodržte pritom údaje na obale.

 Nebezpečenstvo popálenia horúcim vrečkom.

Vrečko je veľmi horúce.

Preto ho opatrne vyberte.

Tu je priložených niekoľko návrhov receptov pre automatické programy kategórie „Príprava pokrmov **Auto**“, ktoré môžete doplniť alebo pozmeniť.

Ak sú pre príslušné programy prekročené zadané hmotnosti, jedlo sa nemôže dostatočne pripraviť.
Dodržujte zadané hmotnosti.

Zelenina

Príprava

Očistenú, pripravenú zeleninu vložíme do misy. Podľa stupňa čerstvosti a obsahu vlhkosti pridáme 3–4 polievkové lyžice vody a trochu soli alebo iného korenia. Zadáme hmotnosť vrátane vody a pripravujeme v mise pod pokrievkou. Asi po polovici doby prípravy zaznie signál na obrátenie alebo zamiešanie pripravovaného pokrmu.

Pri príprave zeleniny v omáčke zadávame hmotnosť vrátane prísad na omáčku. Rešpektujte prosím maximálne možnosti zadania.

Mrkva s trebul'kovou smotanou (2 porcie)

Doba prípravy: 25–35 minút

Suroviny

350 g očistenej mrkvy
5 g masla
50 ml zeleninového vývaru (instantný)
75 g crème fraîche
1 PL bieleho vína
sol', korenie
štipka cukru
1/2 ČL horčice
1-2 PL trebul'ky, čerstvo nasekanej
1 PL sušenej trebul'ky
cca 1 PL svetlej zápražky

Príprava

Mrkvu nakrájame na pásiky (3-4 mm hrubé) alebo na plátky (3-4 mm). Zmiešame maslo, vývar, crème fraîche a všetky zostávajúce prísady a dáme spolu s mrkvou do misy. Varíme zakryté, hneď ako zaznie signálny tón prístroja zamiešame.

Nastavenie: **Auto** Zelenina

Hmotnosť: 525 g

Úroveň: otočný tanier

Recepty - automatické programy

Zemiaky

S týmto programom môžete pripravovať slané zemiaky, zemiaky v šupke a zemiaky k mäsovému vývaru.

Príprava

Zadajte hmotnosť zemiakov a tekutiny. Mokrú zemiaky vložíme do misy, trochu osolíme a pripravujeme pod pokrievkou. Pri zemiakoch v šupke pridáme na jeden zemiak asi 1 polievkovú lyžicu vody. Zemiakovú šupku poprepichujeme vidličkou alebo drevenou špajdlou a pripravujeme prikryté.

Zlatožlté zemiaky (3 porcie)

Doba prípravy: 25–35 minút

Suroviny

500 g ošúpaných zemiakov
1 cibuľa, najemno nakrájaná
10 g masla
1-2 PL karí korenia
250 ml zeleninového vývaru (instantný)
50 ml smotany
125 g hrášku (mrazeného)
soľ, korenie

Príprava

Zemiaky nakrájame na kocky (cca 3 x 3 cm) alebo použijeme malé zemiaky. Všetky prísady dáme do dostatočne veľkej misy a zmiešame. Varíme zakryté, hneď ako zaznie signálny tón prístroja všetko dobre premiešame a ďalej dovárime.

Nastavenie: Zemiaky

Hmotnosť: 800 g

Úroveň: otočný tanier

Ryža

Týmto programom môžete pripravovať v mikrovlnke ryžu.

Príprava

Zadajte hmotnosť suchej ryže. Suchú ryžu prelejte vriacou vodou a to v pomere 1 diel ryže na 2 diely vody. Ryžu varte prikrytú.

Zapekaná zelenina (4 porcie)

Doba prípravy: asi 40 minút

Suroviny

400 g karfiol alebo brokolica

400 g mrkva

Na syrovú omáčku

20 g margarínu

20 g múky

300 ml zeleninového vývaru (instantný)

200 ml mlieka

100 g tavený syr ementál v kockách

50 g postrúhaný syr gouda,

korenie, soľ, muškátový oriešok

1 PL posekanej petržlenovej vňate

Príprava

Karfiol alebo brokolicu pokrájať na malé kúsky, mrkvu na tenké plátky (3 mm).

Oboje vložiť do zapekacej formy (pre-imer asi 24 cm) a pomiešať. Zohriať margarín, pridať múku a za miešania pridať vývar a mlieko. Pridať syr ementál a nechať mierne zovrieť, až kým sa syr neroztopí. Dobre ochutiť soľou a muškátovým orieškom a pridať petržlenovú vňať. Omáčku naliať na zeleninu a posypať syrom gouda, zapekať neprikryté.

Nastavenie:  Nákyp

Hmotnosť: 1.500 g

Úroveň: otočný tanier

Zapekané zemiaky so syrom (4 porcie)

Doba prípravy: 45 minút

Suroviny

Pre zapekanie

600 g zemiaky uvariť namäkkó

75 g postrúhaný syr gouda

Pre zálievku

250 g smotany

korenie, soľ, muškátový oriešok

maslo

Na posypanie

75 g postrúhaný syr gouda

Pre formu

1 cesnakový strúčik

Príslušenstvo

zapekacia forma, vhodná pre mikrovlnnú rúru, tepelne odolná Ø 26 cm

Príprava

Nákypovú formu potrieť cesnakom.

Pre zálievku zmiešať smotanu, soľ, korenie a muškátový oriešok.

Očistiť zemiaky a nakrájať na 3-4 mm plátky. Zemiaky zmiešať so syrom gouda a zálievkou a vložiť do nákypovej formy.

Posypať syrom gouda a nezakryté zapekať.

Nastavenie:  Nákyp

Hmotnosť: 1000 g

Úroveň: otočný tanier

Recepty - automatické programy

Filety na ražníkoch (8 ražňov)

Doba prípravy: 25-35 minút +1 hodina odstátie

Suroviny

1 bravčové filé, asi. 300 g
1 červená paprika
2 cibule

Na marionovanie

8 PL oleja
korenie, soľ, sladká paprika, mleté čili
8 drevených ražňov

Príprava

Bravčové filé pokrájajte na 16 malých kúskov. Očistite papriku a pokrájajte na malé kúsky. Cibule pokrájajte na osmin-ky. Napichujte na ražne striedavo mäso, papriku a cibuľu. Prísady na marinádu dobre premiešajte a potrite ňou ražníky. Nechajte postáť asi hodinu. Ražne položte na grilovací rošt a zasuňte spolu s teplovzdornou formou vhodnou pre mikrovlnné rúry. Asi v polovici grilovania (signál) obráťte.

Nastavenie:  Grilovaný špíz

Hmotnosť: každý ražeň asi 100 g

Úroveň: Rošt a forma na otáčacom ta-
nieri

Grilované kuracie ražne (8 ražňov)

Doba prípravy: 25-35 minút +1 hodina odstátie

Suroviny

4 kusy kuracích prs po asi 120 g
4 plátky ananásu (konzerva)
16 polovic marhúľ (konzerva)

Na marionovanie

4 PL jedlého oleja
4 PL sésamového oleja
korenie, soľ,
 $\frac{1}{2}$ ČL ostrej papriky
 $\frac{1}{2}$ ČL kari korenia
štipka mletého čili
podľa chuti mletý zázvor alebo koriander
8 drevených ražňov

Príprava

Kuracie prsia pokrájajte na 4 kusy. Plátky ananásu pokrájajte na štvrtiny. Polovice marhúľ nechajte dobre odkvapkať. Prísady na marinádu dobre premiešajte.

Striedavo napichujte na ražeň kuracie kúsky, ananás a marhule, potrite mari-nádou a nechajte asi 1 hodinu odstáť. Ražne položte na grilovací rošt a zasuňte spolu s teplovzdornou formou vhodnou pre mikrovlnné rúry. Asi v polovici grilo-vania (signál) obráťte.

Nastavenie:  Grilovaný špíz

Hmotnosť: každý ražeň asi 100 g

Úroveň: Rošt a forma na otáčacom ta-
nieri

Kuracie stehná

Príprava

Potrite kuracie stehná tak ako ste zvyknutí maslom alebo olejom a ochuťte korením. Položte na grilovací rošt a zasunúťte spolu s teplovzdornou formou vhodnou pre mikrovlnné rúry. Asi v polovici doby (signál) kuracie stehná obráťte a dokončite prípravu.

Nastavenie:  Kuracie kúsky

Grilované kurča

Príprava

Kurča rozdeľte na polovice. Potrite tak ako ste zvyknutí, maslom alebo olejom a ochuťte korením. Polovice potom položte rozrezanou stranou smerom nahor na grilovací rošt a zasunúťte spolu s teplovzdornou formou vhodnou pre mikrovlnné rúry. Asi v polovici doby (signál) kuracie polovice obráťte a dokončite prípravu.

Nastavenie:  Grilované kura

Na grilovanie hydiny

Príprava

Pre peknú farbu pri grilovaní hydiny sa odporúča pridať zmes korenia papriky a kari. Okrem chuti získa koža koreninami obzvlášť chutnú, zlatohnedú farbu.

Ryba na kari (4 procie)

Doba prípravy: 35–45 minút

Suroviny

300 g ananásu (kocky)
1 červená paprika
1 malý banán
500 g filé z parmice karmínovej
3 PL citrónovej šťavy
30 g masla
100 ml bieleho vína
100 ml ananásovej šťavy
soľ, cukor, čili korenie
2 PL svetlej zápražky

Príprava

Rybie filé nakrájame na kocky, dáme do misy a pokvapkáme citrónovou šťavou. Červenú papriku rozštvrtíme, zbavíme jadra a nakrájame na tenké plátky. Ošúpeme banán a nakrájame na plátky. Spolu s paprikou a ananásom pridáme k rybe a premiešame. Pridáme maslo. Ďalej zmiešame víno, šťavu, korenie a zápražku a taktiež pridáme k rybe do misy. Všetko dôkladne premiešame a varíme zakryté.

Nastavenie:  Rybie filé v omáčke

Hmotnosť: cca 1.200 g

Úroveň: otočný tanier

Recepty - automatické programy

Ryba v kôrke (2 porcie)

Doba prípravy: 25–35 minút

Suroviny

400 g filé z ostrieža morského
3 PL citrónovej šťavy
soľ, biele korenie
50 g masla
2 ČL horčice
1 cibuľa, najemno nakrájaná
40 g postrúhaný syr gouda
20 g strúhanky
2 PL nasekaného kôpru

Príprava

Rybie filé pokvapkáme citrónovou šťavou a necháme asi 10 minút postáť. Nízku zapekacíu formu potrieme malým množstvom masla. Rybu mierne osušíme, okoreníme soľou a korením a vložíme do formy. Rozpustené maslo (450 W, 40–50 sekúnd) dobre zmiešame s horčicou, cibuľou, goudou, strúhankou a kôprom a potrieme ním rybu. Pripravujeme do zlatohneda.

Nastavenie:  Zapekaná ryba
Hmotnosť asi 600 g
Úroveň: otočný tanier

Ostriež morský zapekaný (4 porcie)

Doba prípravy: 35–45 minút

Suroviny

500 g filé z ostrieža morského
2 PL citrónovej šťavy
500 g paradajok
bylinková soľ
2 ČL drveného oregana
150 g postrúhaný syr gouda

Príprava

Filety z ostrieža nakrájame na kúsky, pokvapkáme citrónovou šťavou a necháme asi 10 minút postáť. Paradajky nakrájame na kocky a s rybou a polovicou syra vložíme do zapekacej formy. Dobré okoreníme soľou s korením a oreganom a pomiešame. Posypeme zvyškom syra a pripravujeme nezakryté.

Nastavenie:  Zapekaná ryba
Hmotnosť: asi 1.150 g
Úroveň: otočný tanier

Grilované pstruhy (4 porcie)

Doba prípravy: 25–30 minút

Suroviny

4 pstruhy à 250 g
4–8 PL nasekaného petržlenu
sol', korenie, citrónová šťava
vločky masla

Príprava

Pstruhy očistíme zvonka a zvnútra, okoreníme a naplníme bylinkami. Pstruhy položíme na olejom miene potretý grilovací rošt, potrieme mäkkým maslom a postavíme do ohrevného priestoru spolu s teplene odolnou formou vhodnou pre mikrovlnky.

Nastavenie:  Grilovaná ryba

Hmotnosť: asi 1.000 g

Úroveň: Rošt a forma na otáčacom tanieri

Anglická slanina

Týmto programom môžete v mikrovlnnej rúre pripraviť chrumkavú slaninu.

Príprava

Položíme list kuchynského papiera na tanier vhodný do mikrovlnky. Slaninu položíme na papier a prikryjeme ďalším listom kuchynského papiera. Vyvoláme program Anglická slanina, zadáme počet plátkov a program spustíme.

Kuracie prsia v horčici (4 porcie)

Doba prípravy: 30 minút

Suroviny

250 g crème fraîche
1 cesnakový strúčik, roztláčený
4 PL sladkej horčice
1½ ČL soli
½ ČL šalvie
4 kuracie prsia (à 200 g), spracované

Prísľušenstvo

zapekacia forma vhodná do mikrovlnky

Príprava

Na omáčku zmiešame crème fraîche, cesnak, horčicu, sol' a šalviu.

Kuracie prsné filety vložíme do zapekacej formy rozložíme na ne omáčku. Prikryjeme a spustíme program.

Podľa pokynov na displeji obrátiť pripravovaný pokrm obrátime kuracie prsné filety a polejeme omáčkou. Prikryjeme a ďalej pripravujeme.

Nastavenie:  Kura v omáčke

Hmotnosť: 1100 g

Úroveň: otočný tanier

Tip

Alternatívne sa dá použiť zrnitá horčica.

Recepty - automatické programy

Minestrone (4 porcie)

Doba prípravy: 40 minút

Suroviny

50 g anglickej slaniny
1 cibuľa
150 g zeleru
2 paradajky
150 g mrkvy
100 g zelenej fazule, mrazenej
100 g mrazeného hrachu
50 g cestovín (malé mušličky)
1 PL talianskej bylinkovej zmesi, zmrazenej
100 ml zeleninového vývaru
100 g tvrdého syra (parmezán) v celku

Príslušenstvo

sklenený riad v pokrievkou, vhodný pre mikrovlnku

Príprava

Anglickú slaninu a cibuľu nakrájame na kocky. Zeler a paradajky nakrájame na kocky. Mrkvu nakrájame na kolieska. Všetko vložíme do sklenenej nádoby.

Pridáme fazuľu, hrach, cestoviny a bylinky s vývarom a zamiešame. Prikryjeme a spustíme program.

Polievku občas premiešame a pokračujeme v príprave pod pokrievkou.

Nastrúhame parmezán a nasypeme na polievku.

Nastavenie:  Polievka

Hmotnosť: 1000 g

Úroveň: otočný tanier

Tip

Miesto cestovín sa dá použiť aj 150 g na kocky nakrájaných zemiakov.

Hustá polievka z bielej kapusty (4 porcie)

Doba prípravy: 45 minút

Suroviny

200 g mletého hovädzieho mäsa
 $\frac{1}{2}$ ČL soli
 $\frac{1}{2}$ PL mletej papriky, sladkej
čierne korenie
1 cibuľa
250 g zemiakov
100 g póru
250 g bielej kapusty
250 g červenej cvikle
250 ml hovädzieho vývaru
 $1\frac{1}{2}$ ČL soli
2 EL octu z červeného vína
150 g Crème fraîche
1 PL posekanej petržlenovej vňate

Príslušenstvo

misa vhodná do mikrovlnnej rúry

Príprava

Mleté mäso premiesime so soľou, paprikou a korením. Z mletého mäsa vyformujeme guľky a vložíme do misy.

Cibuľu a zemiaky nakrájame na kocky. Pór nakrájame na koliesky. Nastrúhame bielu kapustu. Postrúhame červenú cvikľu.

Zeleninu navrstvíme na mäsové guľky. Pridáme hovädzí vývar a soľ. Prikryté varíme podľa programu.

Vmiešame Crème fraîche a petržlen. Dochutíme octom z červeného vína.

Nastavenie:  Eintopf

Hmotnosť: 1600 g

Úroveň: otočný tanier

Hovädzie karbonátky (4 porcie)

Doba prípravy: 30 minút

Na karbonátky

40 g strúhanky

110 ml vody

1 cibuľa, najemno nakrájaná

250 g mletého bravčového mäsa

250 g mletého hovädzieho mäsa

1 vajce veľkosť M

1 ČL soli

čierne korenie

Na omáčku

40 g mäkkého masla

40 g pšeničnej múky typu 405

500 ml mäsového vývaru, studeného

2 PL smotany

1 PL kapary

1 PL citrónu

Prísľušenstvo

zapekacia forma vhodná do mikrovlnky

Príprava

Strúhanku zmiešame s vodou a necháme namočenú.

Cibuľu a mleté mäso pridáme k strúhanke. Vajce, soľ a korenie primiesime k mäsovému cestu. Vyformujeme 8 mäsových guľčiek a vložíme do zapekacej formy.

Zmiešame maslo, múku a v malých porciách vložíme vedľa mäsových guľčiek. Pridáme mäsový vývar. Prikryté varíme podľa programu.

Pri signálnom tóne opatrne vmiešame hladkú omáčku. Ochutíme smotanou, kaparami a citrónom a pokračujeme v príprave.

Nastavenie:  Mäso v omáčke

Hmotnosť: 1400 g

Úroveň: otočný tanier

Mrazená pizza

Pomocou programov Pizza tenká a Pizza hrubá môžete upiecť hotovú mrazenú pizzu.

Program Pizza tenká je vhodný pre tenké predpečené pizze, program Pizza hrubá pre hrubšie pizze, ich cesto má v ohrevnom priestore ešte kysnúť.

Podľa pizzy zvolte vhodný program.

Rybie filé

Spracované rybie filé okoreníme podľa chuti, dáme do zapekacej formy vhodnej pre mikrovlnku, prikryjeme fóliou pre mikrovlnky alebo poklopom pre ne vhodným, zadáme hmotnosť a pripravujeme prikryté.

Ovocný aspik (4 porcie)

Doba prípravy: 15-20 minút

Suroviny

400 g zmesi ovocia (napr. jahôd, malín),
čerstvé alebo mrazené

50 ml jahodového sirupu

1-2 PL škrobu

20 ml ríbezľového sirupu

Príprava

Ovocie vložte so 100 ml vody a jahodovým sirupom do misy.

Zmiešajte potravinársky škrob s 2 PL vody a likérom, pridáme k ovociu a pripravujeme podľa programu.

Nastavenie:  Ovocný kompót

Hmotnosť: 500 g

Úroveň: otočný tanier

Tip

Hodí sa k tomu vanilkový krém alebo vanilková zmrzlina.

Ohrev

Pre ohrievanie potravín zvol'te nasledujúci mikrovlnný výkon:

nápoje	900 watt
jedlá	600 Watt
kojenecká, detská výživa	450 Watt

 **Nebezpečenstvo popálenia horúcou výživou.**

Kojenecká a detská výživa nesmie byť príliš horúca.

Zohrievajte preto len po dobu 1/2 až 1 minúty s výkonom 450 wattov.

Tipy pre ohrievanie

Jedlá ohrievajte prikryté, len jedlá vyprážané v cestíčku ohrievajte bez poklopu.

 **Nebezpečenstvo výbuchu vytvorením tlaku.**

V uzatvorených nádobách alebo fľašiach sa pri zahrievaní vytvára tlak, ktorý môže spôsobiť výbuch.

Nikdy nezohrievajte jedlá alebo tekutiny v uzatvorených nádobách, ako sú poháre na kojeneckú výživu. Nádoby predtým otvorte. Z kojeneckých fliaš najprv odstráňte uzáver a cumel'.

 **Nebezpečenstvo úrazu prekypením.**

Pri varení, hlavne pri ohrievaní tekutín v mikrovlnnej rúre sa môže stať, že bola síce dosiahnutá teplota varu, ale ešte nestúpajú typické bubliny pary. Tekutina vrie nerovnomerne. Tento takzvaný oneskorený var môže spôsobiť pri vyberaní nádoby alebo pri zatrasení náhlu, prudkú tvorbu bublín pary a tým náhle explozívne prekypenie. Tvorba bublín pary môže byť taká silná, že sa môžu dvierka prístroja samostatne otvoriť.

Oneskorenému varu môžete zabrániť tak, že tekutinu pred ohrievaním premiešate. Po zohriatí počkajte najmenej 20 sekúnd a až potom vyberte nádobu z ohrevného priestoru. Počas ohrievania môžete do nádoby vložiť sklenenú tyčinku alebo podobný predmet, ak ho máte k dispozícii.

Vajcia môžu prasknúť.

Nezohrievajte vajcia uvarené natvrdo a ani bez škrupiny prevádzkovým spôsobom mikrovlnka.

Jedlá z chladničky potrebujú napríklad dlhšiu dobu na ohriatie ako jedlá s izbovou teplotou. Potrebná doba závisí od vlastností, množstva a počiatočnej teploty jedla.

Postarajte sa o to, aby boli jedlá dostatočne zohriate.

Ak máte pochybnosti, či je jedlo dostatočne zohriate, predĺžte ešte čas.

Väčšie množstvá jedla počas zohrievania miešajte alebo obracajte. Miešajte od vonkajších vrstiev do stredu, pretože sa okraje tak rýchlejšie zahrievajú.

Po ohrievaní

Pozor pri vyberaní nádob. Môžu byť horúce.

Riad sa nezahrieva mikrovlnami (výnimka: kamenina pre prípravu v peci), ale prenosom tepla z jedla.

Jedlo nechajte odstáť niekoľko minút pri izbovej teplote, aby sa teplota rovnomerne v ňom rozdelila. Teploty sa vyrovnávajú.

 Nebezpečenstvo popálenia horúcim jedlom.

Tieto jedlá môžu byť po ohriatí veľmi horúce.

Po ohriatí jedlo, obzvlášť kojeneckú a detskú výživu bezpodmienečne premiešajte alebo pretrepte a skontrolujte jeho teplotu, či je vhodná na pitie.

Príprava jedla

Jedlo na prípravu vložte do misky vhodnej do mikrovlnky a pripravujte prikryté.

Pre prípravu jedál je vhodné pre predvarenie zvoliť najprv výkon 900 wattov a pre ďalšie šetrné varenie zvoliť 450 wattov.

Pre namáčanie jedál ako **mliečna ryža** a **krupica** nastavte najprv 900 watt a potom 150 watt.

Tipy na prípravu jedál

Doby prípravy zeleniny sú závislé od jej zloženia. Čerstvá zelenina obsahuje viacej vody a preto je skôr hotová. Ku skladovanej zelenine pridajte trochu vody.

Jedlá z chladničky potrebujú napríklad dlhšiu dobu na prípravu ako jedlá s izbovou teplotou.

Jedlá počas prípravy miešajte alebo obracajte. Tým dôjde k rovnomernému rozdeleniu tepla.

 Ohrozenie zdravia príliš krátkou dobou prípravy.

Obzvlášť potraviny, ktoré sa ľahko kazia, ako napr. ryby sa musia pripravovať dostatočne dlho.

Pri príprave takýchto jedál dbajte bezpodmienečne na uvedené doby prípravy.

Pri **potravinách s pevnou kožou alebo šupkou**, ako sú paradajky, párky, zemiaky v šupke a baklažány šupku niekoľko krát prepichnete alebo narežte, aby mohla unikať vznikajúca para a potraviny nepraskli.

 Nebezpečenstvo úrazu vajcom so škrupinou.

Vajcia v škrupine môžu pri príprave prasknúť ešte pred vybratím z ohrevného priestoru.

Vajcia so škrupinou varte v prevádzkovom spôsobe mikrovlnka len v špeciálnych nádobách.

 Nebezpečenstvo popálenia vajcami bez škrupiny.

Ak zohrievate vajcia bez škrupiny, môže žltok po varení vystreknúť pod vysokým tlakom.

Vajcia bez škrupiny môžete pripravovať keď niekoľkokrát prepichnete blanu žltka.

Po príprave

Pozor pri vyberaní nádob. Môžu byť horúce.

Riad sa nezahrieva mikrovlnami (výnimka: kamenina pre prípravu v peci), ale prenosom tepla z jedla.

Jedlo po príprave nechajte odstáť niekoľko minút pri izbovej teplote (vyrovnávacia doba), aby sa teplota rovnomerne v ňom rozdelila. Teploty sa vyrovnávajú.

 Ohrozenie zdravia opakovaným zmrazením.

Čiastočne alebo úplne rozmrazené potraviny strácajú opakovaným zmrazením výživovú hodnotu a kazia sa.

Nezamrazujte opäť rozmrazené potraviny. Čo najrýchlejšie ich spotrebujte. Uvarené alebo opečené rozmrazené potraviny môžete opäť zamraziť.

Pre ohrievanie potravín zvol'te nasledujúci mikrovlnný výkon:

- 80 watt
na rozmrazovanie veľmi citlivých potravín ako smotana, maslo, krémové torty zo šľahačky a masla, syry.
- 150 watt
na rozmrazovanie ostatných potravín.

Zmrazenú potravinu vyberte z obalu, vložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnky a rozmrazujte bez prikrytia. V polovici doby rozmrazovania potravinu premiešajte, rozdeľte alebo obráťte.

Pri rozmrazovaní mäsa položte zmrazené, vybalené mäso na obrátený tanier do sklenenej alebo porcelánovej nádoby, aby mohla odkvapkávať šťava. Počas rozmrazovania obracajte.

 Ohrozenie zdravia salmonelou.

Pri rozmrazovaní hydiny dbajte obzvlášť na čistotu.

Tekutinu z rozmrazovania nikdy nepoužívajte.

Mäso, hydina a ryby nemusia byť pre prípravu úplne rozmrazené. Stačí, keď sú tieto potraviny čiastočne rozmrazené. Povrch je tak dostatočne mäkký, aby prijal koreniny.

Rozmrazenie a následná príprava

— Hlbokozmrazené potraviny môžete rozmrazovať a potom ohrievať alebo variť.

Najprv zvol'te 900 wattov a potom 450 wattov.

Potraviny vyberte z obalu a uložte do nádoby vhodnej pre mikrovlnné rúry a rozmrazujte, ohrievajte prípadne varte prikryté. Výnimka: steak zo sekanej pripravujte neprikrytý.

Jedlá s veľkým množstvom tekutiny, ako sú polievky a zelenina niekoľkokrát miešajte. Plátky mäsa po polovici doby opatrne oddel'te a obráťte. Rybu tiež po polovici doby obráťte.

Jedlo nechajte po rozmrazení a zohriatí alebo príprave odstáť niekoľko minút pri izbovej teplote, aby sa teplota rovnomerne v ňom rozdelila.

Zaváranie

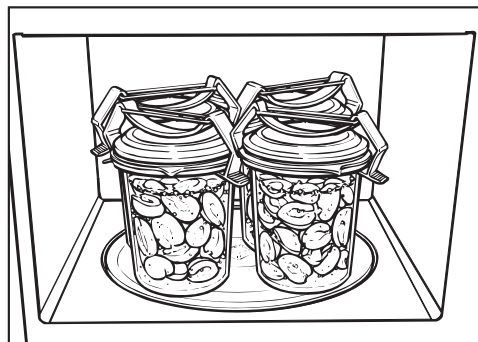
V mikrovlnnej rúre môžete v pohároch vhodných pre mikrovlnku, ktoré dostanete v špecializovaných predajniach zavárať menšie množstvo ovocia, zeleniny a mäsa. Pripravte poháre ako obvykle.

Poháre nesmú byť naplnené viac ako 2 cm pod okraj.

Poháre vhodné na zaváranie v mikrovlnke uzatvárajte len svorkami vhodnými pre mikrovlnku alebo priehľadnou lepiacou páskou.

Nepoužívajte kovové svorky alebo poháre so závitovými uzávermi ani plechovky, aby nedošlo k iskreniu.

Najvhodnejšie je zavárať maximálne 4 $\frac{1}{2}$ litrové poháre.



- Poháre postavte na otočný tanier.
- Výkonom 900 wattov privedte obsah pohárov do stavu, kedy vznikajú bublinky.

Potrebný čas závisí od

- východiskovej teploty obsahu pohárov.
- počtu pohárov.

Doba potrebná na to, aby sa vo všetkých pohároch rovnomerne tvorili bublinky s malými odstupmi je pri

1 pohári	cca 3 min.
2 pohároch	asi 6 minút
3 pohároch	asi 9 minút
4 pohároch	asi 12 minút

Pri ovocí a uhorkách táto doba stačí na zavarenie.

Pri zelenine na začiatku tvorby bubliniek znížte výkon mikrovlnky na 450 wattov a pripravujte

- mrkvu asi 15 minút,
- hrach asi 25 minút

a pod.

Po zavaraní

Poháre nechajte potom prikryté utierkou stáť asi 24 hodín na mieste bez prievahu.

Odstráňte svorky prípadne lepiacu pásku a skontrolujte, či sú všetky poháre uzatvorené.

Príklady použitia

Potraviny	Množstvo	Výkon MV (watt)	Čas (min)	Upozornenia
rozpustenie masla / marga- rínu	100 g	450	1:00–1:10	rozpúšťať nezakryté
rozpustenie čokolády	100 g	450	3:00–3:30	rozpúšťať nezakryté, občas za- miešať
rozpúšťanie že- latíny	1 bal. + 5 PL vody	450	0:10–0:30	rozpúšťať nezakryté, občas za- miešať
príprava torto- vej polevy	1 bal. + 250 ml tekú- tiny	450	4–5	ohrievať nezakryté, občas za- miešať
kysnuté cesto	cesto zo 100 g múky	80	3–5	zakryté nechať nakysnúť
čokoládová pu- sinka	20 g	600	0:10–0:20	nezakryté na tanieri
aromatizácia šalátových omáčok	125 ml	150	1–2	nezakryté len mierne zahriať
temperovanie citrusových plodov	150 g	150	1–2	nezakryté položiť na tanier
čiastočné rozmrazenie zmrzliny pre lepšie porciova- nie	500 g	150	1–3	nezakryté vložiť do prístroja
odstránenie šupky z para- dok	3 kusy	450	6–7	Paradajky v hornej časti nakro- jiť do križa, ohriať zakryté v troške vody, stiahnuť šupku. Môžu byť veľmi horúce.
príprava jaho- dovej marmelá- dy	300 g jahôd, 300 g želatínového cukru	900	7–9	zmiešať ovocie a cukor, variť vo vysokej mise
rozmrazenie a zapečenie žemlí	2 kusy	150+Gril Gril	1–2 4–6	neprikryté rozmraziť na rošte, v polovici doby otočiť

V prípade všetkých údajov ide o orientačné hodnoty.

Pre skúšobné ústavy

Skúšobné jedlá podľa EN 60705	Výkon MV (watt) + gril/ automat. program	doba (min)/ hmotnosť	vyrov-návacia doba* (min)	Poznámka
vaječný krém, 1000 g	300	38–40	120	riad vid' norma, rozmer na hornom okraji (25 x 25 cm)
linecké pečivo, 475 g	600	7–7:30	5	riad vid' norma, vonkaj-ší rozmer na hornom okraji 220 mm, pripravovať nezakryté
mleté mäso, 900 g	600 450	4 17	5	riad vid' norma, rozmer na hornom okraji 250 mm x 124 mm, pripravovať nezakryté
Zapekané zemiaky, 1.100 g	Nákyp	1.100 g	5	riad vid' norma, vonkaj-ší rozmer na hornom okraji 220 mm, pripravovať nezakryté
kura, 1.200 g HZ hmotnosť, rozmrazené a polené	Grilované kura	1.200 g	2	grilovací rošt, pod ním tepelne odolná, pre mikrovlnky vhodná forma, najprv položiť rozrezanými stranami nahor, v polovici doby prípravy obrátiť
rozmrazenie mäsa, (mleté mäso), 500 g	300 150	3 6:30	10	riad vid' norma, pripravovať nezakryté, v polovici doby prípravy otočiť
maliny, 250 g	150	7	3	riad vid' norma, pripravovať nezakryté

* Počas tejto vyrovnávacej doby nechajte jedlo odstáť pri izbovej teplote, aby sa v potravine rovnomerne rozdelila teplota.

Pred čistením zabezpečte aby mikrovlnná rúra nebola pod napätím (napr. vytiahnutím sieťovej zástrčky)

Na čistenie mikrovlnnej rúry nepoužívajte v žiadnom prípade parný čistiaci stroj.

Para z parného čistiaceho zariadenia sa môže dostať k častiam mikrovlnky pod napätím a spôsobiť skrat.

Ohrevný priestor, vnútorná strana dvierok

⚠ Nebezpečenstvo popálenia horúcim ohrevným priestorom.

Bezprostredne po použití môže byť ohrevný priestor ešte príliš horúci na čistenie.

Ohrevný priestor vyčistíte akonáhle vychladne.

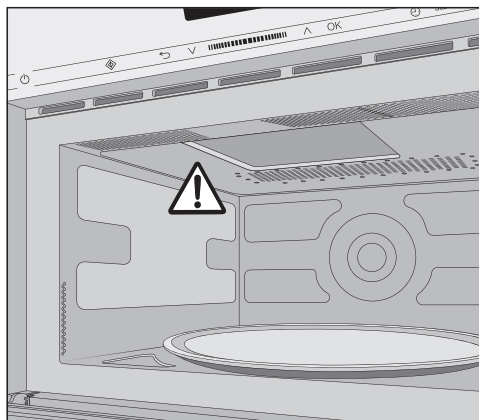
⚠ Nebezpečenstvo požiaru dôsledkom príliš silného znečistenia.

Silné znečistenia môžu mikrovlnnú rúru poškodiť a dokonca vyvolať požiarom nebezpečné situácie.

S čistením nečakajte príliš dlho, aby nebolo zbytočne sťažené a v extrémnom prípade nemožné.

Ohrevný priestor a vnútornú stranu dvierok môžete vyčistiť slabým čistiacim prostriedkom alebo utrieť alebo vytrieť vodou s malým množstvom umývacieho prostriedku. Potom vysušte mäkkou utierkou.

Pri znečistení ohrievajte v ohrevnom priestore 2 alebo 3 minúty pohár s vodou pokým voda nezačne vriť. Para sa v ohrevnom priestore vyzráža a rozmočí nečistoty. Teraz môžete nečistoty vytrieť prípadne trochu umývacieho prostriedku.



Neodstraňujte kryt pred výstupným otvorom mikrovlnky v ohrevnom priestore ani fóliu na vnútornej strane dvierok.

Ani voda ani žiadne predmety sa nesmú dostať do vetracích škár prístroja.

Ohrevný priestor nevytierajte príliš namokro, aby sa cez jestvujúce otvory nedostala tekutina do vnútra prístroja.

Nepoužívajte drhnúce prostriedky, pretože by poškriabali materiál.

Pachy v ohrevnom priestore sa neutralizujú, ak necháte v prístroji niekoľko minút vriť vodu s citrónovou šťavou.

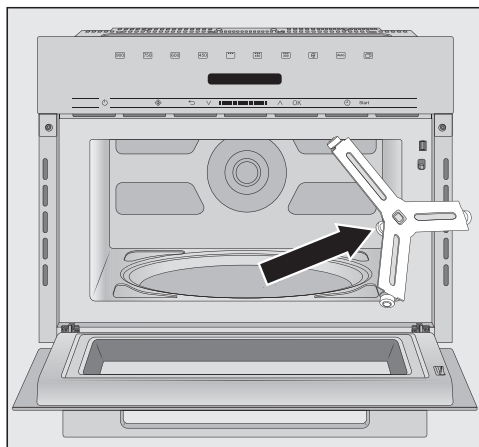
Čistenie a ošetrovanie

⚠ Nebezpečenstvo ohrozenia zdravia pokazeným prístrojom.
Prístroj s poškodenými dvierkami sa nesmie používať až do opravy autorizovaným Miele servisným technikom. V prípade zapnutia môžu z prístroja vychádzať mikrovlny, ktoré môžu byť pre užívateľa nebezpečné.
Dvierka udržiajte vždy čisté a stále kontrolujte, či nie sú poškodené. Mikrovlnnú rúru nepoužívajte, keď
– sú pokrivené dvierka prístroja.
– sú povolené pánty dvierok.
– sú na plášti prístroja, na dvierkach alebo na stenách ohrevného priestoru diery alebo trhliny.

Pre čistenie ohrevného priestoru môžete:



- Vybrať otočný tanier a vyčistiť ho v umývačke riadu alebo vodou s trochou umývacieho prostriedku.



- Vyčistite klzný krúžok umiestnený pod otočným tanierom a dno ohrevného priestoru pod ním. Ináč sa bude otočný tanier otáčať trhavo.
- Očistite kontaktné plochy medzi otočným tanierom a klzným krúžkom.

Otočný križ neotáčajte rukou, mohli by ste poškodiť pohonný motor.

Čelná strana prístroja

Ani voda ani žiadne predmety sa nesmú dostať do rámu prístroja.

Ak nečistoty dlhšiu dobu pôsobia, nedajú sa už odstrániť a povrchy sa môžu zafarbiť alebo zmeniť.

Odstráňte najlepšie ihneď nečistoty z prednej časti prístroja.

Čelnú stenu prístroja čistite čistou pevnou utierkou, prostriedkom na umývanie riadu a teplou vodou. Nakoniec ju vysušte jemnou utierkou.

Na čistenie môžete použiť aj čistú, vlhkú utierku z mikrovlákna bez použitia čistiaceho prostriedku.

Všetky povrchy sú citlivé na poškrabanie. Pri sklenených plochách môžu škrabance za istých okolností spôsobiť ich rozbitie.

Všetky povrchy sa môžu zafarbiť alebo zmeniť, ak príjdu do styku s nevhodnými čistiacimi prostriedkami.

Dodržiňte preto nasledujúce pokyny pre čistenie.

Aby sa zabránilo poškodeniu povrchov, nepoužívajte pri čistení

- čistiace prostriedky obsahujúce sódu, čpavok, kyseliny a chlór,
- čistiace prostriedky na rozpúšťanie vodného kameňa,
- čistiace prostriedky na drhnutie napr. drhnúci prášok, tekuté mlieko, drsné hubky,
- čistiace prostriedky obsahujúce rozpúšťadlá,
- čistiace prostriedky na nerez,
- čistiace prostriedky na umývačku riadu,
- spreje na rúry na pečenie,

- čistiaci prostriedok na sklo,
- tvrdé hubky a kefy na drhnutie, napr. hubky na hrnce,
- odstraňovač nečistôt,
- ostré kovové škrabky.

Dodávané príslušenstvo

Rošt

Rošt po každom použití umyte, je vhodný pre umývanie v umývačke riadu. Znečistenia, ktoré nie je možné umyť odstráňte čistiacim prostriedkom na nerez.

Tácka na grilovanie Gourmet

Tácku na grilovanie Gourmet čistite horúcou vodou, mäkkou utierkou a umývacím roztokom rozpúšťajúcim tuky.

V žiadnom prípade nepoužívajte kovové hubky, drhnúce prostriedky alebo agresívne čistiace prostriedky. Tácku nečistite v umývačke riadu.

Po príprave silne aromatických jedál môžete tácku na grilovanie Gourmet zahrievať s vodou a citrónovou šťavou 2-3 minúty maximálnym výkonom v mikrovlnnej rúre a potom opláchnuť čistou vodou.

Čo robiť, keď ...

Väčšinu porúch a chýb, ku ktorým dochádza pri dennej prevádzke môžete sami odstrániť. V mnohých prípadoch môžete ušetriť čas a peniaze, pretože nemusíte volať servisnú službu.

Pod www.miele.com/service získate informácie ako môžete sami odstrániť poruchy. Nasledujúce tabuľky vám majú pomôcť nájsť príčinu poruchy alebo chyby a odstrániť ich.

Problém	Príčina a odstránenie
Nie je možné spustiť prípravu.	Skontrolujte, či ■ či sú dvierka prístroja zatvorené. ■ či je zapnuté zablokovanie sprevádzkovania (viď kapitola „Obsluha“, odstavec „Zablokovanie sprevádzkovania“). ■ či sa indikačnom poli zobrazuje Je pokrm vložený?. Dvierka neboli dlhšiu dobu (asi 20 minút) otvorené (viď kapitola „Obsluha“, odstavec „Je pokrm vložený?“). ■ či je správne zasunutá sieťová zástrčka prístroja. ■ či sa vypol istič domovej inštalácie, pretože je prístroj, domové napätie alebo iný prístroj pokazený (vytiahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky, vyžiadajte si kvalifikovaného elektrikára alebo servisnú službu, viď kapitola „Servisná služba“).
Po príprave pokrmu je počuť prevádzkový hluk.	Nie je to žiadna porucha. Po príprave pokrmu dobieha ventilátor chladenia, aby sa nezrážala v ohrevnom priestore, na ovládacom paneli alebo na montážnej skrini vlhkosť. Potom sa automaticky vypne.
Indikačné pole je tmavé.	Je vypnutý denný čas. ■ Prístroj zapnite tlačidlom zap./vyp. .
Otočný tanier sa obzvlášť trhavé.	Priestor otočného taniera môže byť znečistený. ■ Skontrolujte, či nie sú nečistoty medzi otočným tanierom a dnom ohrevného priestoru. ■ Skontrolujte či sú kontaktné plochy medzi otočným tanierom a klzným krúžkom čisté. ■ Vyčistite oblasť otočného taniera.
Po uplynutí nastaveného času nie je jedlo dostatočne rozmrazené, ohriate alebo uvarené.	Nebola vhodne zvolená doba a stupeň výkonu. ■ Skontrolujte, či bol pre zadaný čas zvolený zodpovedajúci stupeň výkonu. O čo nižší je stupeň výkonu, o to dlhší je čas. ■ Skontrolujte, či bol proces prerušený a nebol opäť spustený.

Problém	Príčina a odstránenie
Mikrovlnná prevádzka funguje, ale nejde osvetlenie ohrevného priestoru.	Žiarovka je pokazená. Prístroj môžete ako zvyčajne obsluhovať, ale žiarovka je pokazená. ■ Ak chcete osvetlenie vymeniť, informujte servisnú službu.
Počas prevádzky mikrovlnky je počuť nezvyčajné zvuky.	Jedlo je prikryté hliníkovou fóliou. ■ Odstráňte hliníkovú fóliu. Vinou kovového riadu sa tvoria iskry. ■ Vid' kapitola „Odporučený riad pre mikrovlnné rúry“.
Denný čas v indikačnom poli nesúhlasí.	Po výpadku el. prúdu musíte denný čas znovu nastaviť. ■ Opravte denný čas.
Jedlo príliš rýchlo chladne.	V dôsledku vlastností mikrovln vzniká teplo najprv v okrajových vrstvách potraviny a potom sa prenáša do ich stredu. Keď sa jedlo ohrieva vysokým mikrovlnným výkonom, môže byť z vonkajšej strany horúce, ale jadro nemusí byť ešte zohriate. Pri následnom vyrovnávaní teplôt sa jadro jedla zohreje a okraj sa ochladí. ■ Preto jedlá s obzvlášť rozdielnym zložením, ako je to pri menu, zohrievajte nižším výkonom a príslušne dlhšiu dobu.
Mikrovlnka sa počas procesu prípravy, ohrievania alebo rozmrazovania vypne.	Nemôže byť dostatočná cirkulácia vzduchu. ■ Skontrolujte, či je uzatvorený vstup alebo výstup vzduchu. Odstráňte predmety. Pri prehriatí prístroja môže dôjsť z bezpečnostných dôvodov k jeho vypnutiu. ■ Po fáze ochladzovania môžete v príprave pokrmu pokračovať. Prístroj sa opakovane vypne. ■ Zavolajte servisnú službu Miele.

Servisná služba

Pod www.miele.com/service získate informácie ako môžete sami odstrániť poruchy a o Miele náhradných dieloch.

Kontakt pri poruchách

Pri poruchách, ktoré neviete sami odstrániť, informujte napr. Vášho Miele odborného predajcu alebo Miele servisnú službu.

Servisnú službu Miele môžete vyžiadať online na www.miele.com/service. Kontaktné údaje Miele zákaznickej služby nájdete na konci tohto dokumentu.

Zákaznícka služba potrebuje označenie modelu a výrobné číslo (Fabr./SN/Nr.). Obidva údaje nájdete na typovom štítku.

Záruka

Záručná doba predstavuje 2 roky.

Ďalšie informácie nájdete na dodaných záručných podmienkach.

Miele s.r.o.
Mlynské nivy 16
821 09 Bratislava
Tel.: +421 2 58 103 111
Servis-tel.: +421 2 58 103 131
E-mail: info@miele.sk
Internet: www.miele.sk

Servisná služba Miele
príjem servisných zákaziek
0800 MIELE1
(0800 643 531)

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

M 7244 TC

sk-SK

M.-Nr. 11 195 190 / 09