

Návod k použití

HF 175..

S-271-01

Vaření v této mikrovlnné troubě s grilem Vám bude potěšením. Abyste mohli využít všechny technické přednosti, přečtěte si, prosím, tento návod k použití.

Na začátku návodu k použití uvádíme některé důležité pokyny k bezpečnosti. Potom se blíže seznámíte s jednotlivými částmi Vašeho nového spotřebiče. Ukážeme Vám, co všechno umí a jak je třeba jej ovládat.

V tabulkách najdete obvyklá jídla, vhodné nádoby a optimální hodnoty nastavení, vše testováno naším studiem pro vaření.

Aby Váš spotřebič zůstal dlouho v bezvadném stavu, dáme Vám mnoho rad pro jeho údržbu a čištění.

A pokud se někdy objeví závada – najdete na posledních stránkách informace, jak můžete sami malé závady odstranit.

Máte nějaké otázky? Podívejte se nejdřív do podrobného obsahu. Rychle budete vědět, kam se v návodu podívat.

A nyní mnoho potěšení s Vaším novým mikrovlnným spotřebičem.

Obsah

Na co musíte dávat pozor	6
Pokyny k likvidaci	6
Před připojením nového spotřebiče	6
Všeobecné bezpečnostní pokyny	6
Bezpečnostní pokyny pro použití mikrovlnné trouby	7
Instalace a připojení	8
Váš nový spotřebič	9
Popis spotřebiče	9
Ovládací panel	9
Nastavení hodin	10
Druhy ohřevu	11
Příslušenství	11
Před prvním použitím	10
Ovládání	11
Mikrovlny	13
Grilování	14
Kombinovaný provoz	15
Tlačítko uložení do paměti	16
3-stupňové programování	17
Automatika rozmrazování	18
Nastavujte takto	18
Programy rozmrazování	19

Obsah

Tabulky použití	20
Co byste měli vědět o nádobí	20
Tabulka k používání nádobí	21
Praktické rady k mikrovlnné troubě	22
Rozmrazování, ohřívání a vaření mikrovlnným ohřevem	24
Zkušební jídla	27
Praktické rady pro grilování	28
Tabulka časů pro grilování	28
Praktické rady pro kombinovaný provoz	29
Tabulka časů pro různá kombinovaná jídla	29
Péče, závady, opravy	30
Takto zabráníte znečištění varného prostoru	30
Takto pečujete o svůj spotřebič	30
Údržba a opravy	31
Odstraňování drobných závad svépomocí	32
Technická data	32

Na co musíte dávat pozor

Pokyny k likvidaci

- ❑ Staré spotřebiče nejsou bezcenným odpadem. Jejich ekologickou likvidací můžete znovu získat cenné suroviny.
- ❑ Váš spotřebič byl na cestě k Vám chráněn obalem. Všechny použité obalové materiály jsou ekologické a recyklovatelné. Přispějte, prosím, aktivně k ochraně životního prostředí a dbejte na ekologickou likvidaci obalových materiálů.
- ❑ O aktuálních možnostech likvidace se informujte u specializovaného prodejce nebo na Obecním úřadě.

Před připojením nového spotřebiče

- ❑ Před použitím nového spotřebiče si důkladně přečtěte návod k použití. Najdete zde důležité informace pro použití a údržbu spotřebiče.
- ❑ Návod k použití uschovejte pro případného nového majitele.
- ❑ Poškozený spotřebič neuvádějte do provozu.

- ❑ Spotřebič odpovídá platným bezpečnostním předpisům. Opravy smějí provádět pouze technici servisní služby vyškolení výrobcem. Při neodborně provedených opravách Vám může vzniknout značné ohrožení.

Všeobecné bezpečnostní pokyny

- ❑ Spotřebič používejte pouze pro přípravu potravin.
- ❑ Povrchy topných a varných spotřebičů se při provozu zahřívají. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče. Povrch spotřebiče nepoužívejte jako odkládací plochu.
- ❑ Připojovací kabely elektrospotřebičů nesmějí být přiskřípnuty v horkých dvířkách varného prostoru. Mohla by se poškodit izolace.
- ❑ Při poškození nebo rozbití dvířek (rozbití skla) nebo jejich těsnění nesmíte spotřebič používat, dokud není opraven technikem servisní služby.
- ❑ Dvířka se musí dobře zavírat. Proto odstraňte, prosím, nečistoty případně cizí tělesa z těsnících ploch dvířek.
- ❑ Neskladujte ve varném prostoru hořlavé předměty. Mohly by se při nechtěném zapnutí vznítit.

- ❑ Mikrovlnnou troubu zapínáte pouze tehdy, je-li jídlo (nápoj) ve varném prostoru. Bez jídla může dojít k přetížení spotřebiče. Výjimkou je jen krátkodobý test nádobí (viz Upozornění k nádobí).
- ❑ Je-li spotřebič vadný, vytáhněte zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistky.
- ❑ **Pozor:** Děti smějí používat spotřebič bez dozoru jen tehdy, když jim bylo jasně vysvětleno, jak bezpečně ovládat mikrovlnnou troubu a chápou nebezpečí, které je zaviněno nesprávným ovládním.
- ❑ Potraviny ohřívání v nádobách z umělé hmoty, papíru nebo jiných hořlavých látek musíte mít pod dohledem.
- ❑ Zpozorujete-li ve varném prostoru dým, neotevírejte dvířka varného prostoru. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky a vypněte pojistky v pojistné skřínce.
- ❑ Mikrovlnný spotřebič chraňte před velkým horkem a vlhkem. Na okénku dvířek, na vnitřních stěnách a na dně se může objevit kondenzovaná voda. To je normální, funkčnost mikrovlnné trouby tím není omezena. Po vaření, prosím, kondenzovanou vodu vytřete.
- ❑ Mikrovlnnou troubu používejte pouze s nasazeným otočným talířem. Potraviny neukládejte přímo na otočný talíř, ale stavte je v určené nádobě na otočný talíř. Dbejte na to, aby přeteklé tekutiny nevnikly přes pohon otočného talíře do vnitřku spotřebiče.

- ❑ Kryt přístroje nesmíte otevírat. Spotřebič pracuje s vysokým napětím.
- ❑ Žárovku uvnitř varného prostoru smí vyměnit pouze technik servisní služby.

Bezpečnostní pokyny k použití mikrovlnné trouby

- ❑ **Nebezpečí popálení!**
Při ohřívání tekutiny vložte do nádoby vždy kávovou lžičku, abyste zabránili zpoždění varu tekutiny. Při zpoždění varu tekutiny je dosaženo teploty bodu varu, aniž by vystupovaly typické bublinky. Už při nepatrném otřesu nádoby může dojít k vyvěření nebo vystříknutí tekutiny. To může mít za následek poranění a popálení.



- ❑ Dětská strava: Dětská jídla ohříváte ve sklenicích nebo v láhvách vždy bez uzávěru nebo dudlíku. Po ohřátí je musíte dobře zamíchat nebo protřepat, aby se teplota rovnoměrně rozdělila. Dříve než dáte dítěti dětskou stravu, vždy teplotu přezkoušejte. Nebezpečí popálení!
- ❑ Neohřívajte jídla a nápoje v pevně uzavřených nádobách. Nebezpečí exploze!

- ❑ Alkoholické nápoje neohřívajte na příliš vysokou teplotu. Nebezpečí exploze!
- ❑ Neohřívajte jídla v obalech udržujících teplo. Mohly by se vznítit. Potraviny v nádobách z umělé hmoty, papíru nebo jiných hořlavých materiálů musíte ohřívát pod dohledem. U potravin zatavených do umělé hmoty mohou obaly prasknout a folie se může tavit.
- ❑ Nevařte vejce ve skořápce a neohřívajte vejce vařená natvrdo. Mohou explozivně prasknout. To platí i pro korýše nebo šneky. U volského oka nebo vajec ve skle propíchněte nejdříve žlutek.
- ❑ U potravin s pevnou slupkou nebo kůží jako jsou např. jablka, rajčata, brambory, párky, může slupka prasknout. Před ohříváním ji propíchejte.
- ❑ Sušíte-li byliny, ovoce, chléb nebo houby nebo rozmrazujete či ohříváte potraviny s malým obsahem vody, musíte průběh kontrolovat. Při přesušení vzniká nebezpečí požáru.
- ❑ V mikrovlnné troubě neohřívajte potravinářský olej. Mohl by se vznítit.
- ❑ Nádobí z porcelánu a keramiky může mít v úchytech a víkách malé dírký. Za těmito dírkami je dutý prostor. Vlhkost, která pronikla do dutiny, může způsobit praskliny.
- ❑ Vždy, prosím, nastavujte výkon mikrovlnné trouby a časy podle návodu k použití. Zvolíte-li podstatně vyšší výkon nebo čas, mohou se potraviny vznítit a spotřebič může být poškozen.

- ❑ Od jídel ohřátých mikrovlnným ohřevem se ohřívá nádobí. To může být velmi horké. Používejte proto při vyndávání nádobí ze spotřebiče ochrannou rukavici.

Instalace a připojení

- ❑ Spotřebič může být vestavěn do 50 cm nebo 60 cm široké horní skřínky (minimálně 30 cm hluboké). Dodržujte, prosím, přiložený návod k vestavbě.
- ❑ Spotřebič je opatřen zástrčkou a může být připojen pouze do předpisově instalované zásuvky s ochranným kontaktem. Pojistka musí mít 10 ampér (L – nebo B – automat). Napětí v el. síti musí odpovídat napětí uvedenému na typovém štítku.
- ❑ Přemístění zásuvky nebo výměnu připojovacího kabelu smí provádět pouze elektrotechnik. Pokud není zástrčka po vestavbě dosažitelná, musí být instalováno vícepólové odpojovací zařízení s odstupem kontaktů nejméně 3 mm.

Váš nový spotřebič

Popis spotřebiče

- a** Ovládací panel s tlačítky s krátkým zdvihem a digitálním světelným displejem.
- b** Otvírač dveří.
- c** Skleněný otočný talíř.
- d** Dveře varného prostoru s průhledovým oknem.

Nalepte, prosím, nálepku programové automatiky jen pod varný prostor (viz obrázek).

Ovládací panel

- 1** Otočný volič s digitálním ukazatelem k nastavení času a automatiky rozmrazování
- 2** Tlačítko denního času
- 3** Výkony mikrovlnného ohřevu
- 4** Programové tlačítko pro automatiku rozmrazování
- 5** Tlačítka uložení do paměti
- 6** Tlačítko pro gril
- 7** Tlačítko start
- 8** Tlačítko zrušení

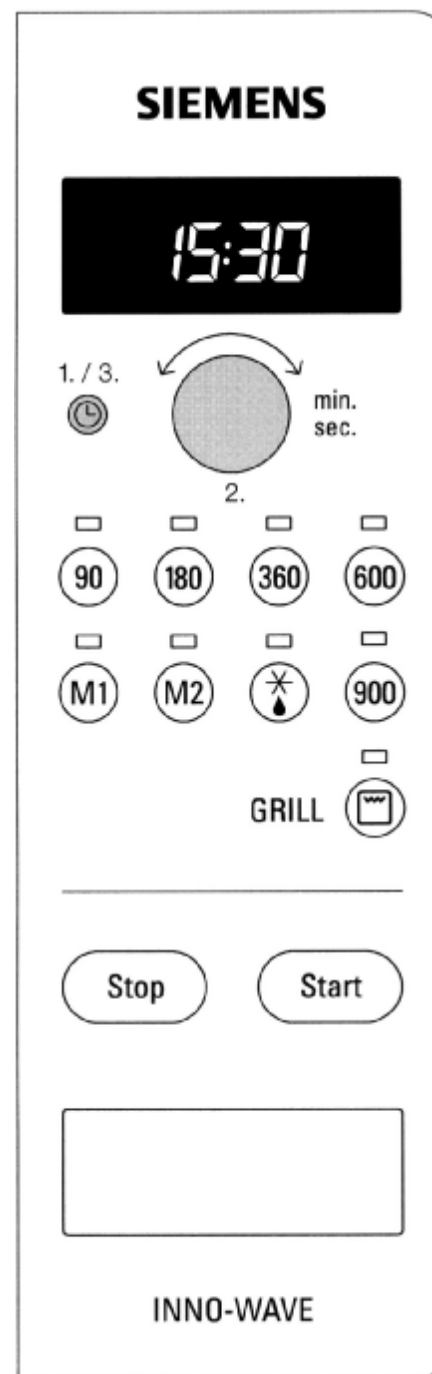
Otočný volič k nastavení doby času

Čas můžete nastavit až do 99 minut.

- do 1 minuty: v jednosekundových krocích
- do 5 minut: v desetisekundových krocích
- do 30 minut: v jednodominutových krocích
- do 99 minut: v pětiminutových krocích

Co byste měli ještě vědět:

- Nastavení času můžete měnit i během provozu (kromě 3-stupňového programování).
- Pokud během provozu stisknete tlačítko vymazání nebo otevřete dvířka varného prostoru, přeruší se provoz. Provoz může pokračovat až tehdy, když opět zavřete dvířka a znovu stisknete tlačítko start.
- Chcete-li provoz předčasně ukončit, stiskněte 2x tlačítko vymazání.
- Po uplynutí času vaření zazní akustický signál (po dobu 1 minuty) a spotřebič se automaticky vypne. Elektronický ukazatel času ukazuje „0“, pokud jsou dvířka otevřena nebo je stisknuto tlačítko zrušení.
- Můžete si nastavit i kratší dobu signálu (6 sekund = 3 zvukové signály, 1 minuta = 30 zvukových signálů):
U vypnutého spotřebiče tiskněte 6 sekund tlačítko start **7** až spotřebič změnu potvrdí zvukovým signálem (na displeji se objeví: 3). Tím je změna trvale zadána. Stejným způsobem můžete nastavit délku signálu zpět na 1 minutu.



Nastavení hodin

Když zastrčíte zástrčku, svítí na displeji tři nuly.

Můžete nastavit hodiny:

1. Stiskněte tlačítko denního času **2**. Na displeji se objeví 12.00 hodin.
2. Otočným voličem otočte dopředu resp. dozadu, až se objeví správný čas hodin.
3. Ještě jednou stiskněte tlačítko denního času. Nyní je čas hodin pevně zadán.

Změnu času hodin, např. změnu letního času na zimní provedete stejným způsobem.

Čas hodin můžete také ztmavit: Stiskněte tlačítko denního času a poté tlačítko zrušení **8**. Displej je nyní tmavý.

Druhy ohřevu

Mikrovlnný ohřev

V potravinách se mikrovlny přeměňují v teplo. Mikrovlnný ohřev je vhodný k rychlému rozmrazování, ohřívání, rozpouštění a vaření.

Výkony mikrovln

900 W: Pro rychlé ohřívání nápojů a tekutin.

600 W: Pro ohřívání a vaření potravin.

360 W: Pro vaření masa a ohřívání choulostivých potravin.

180 W: Pro rozmrazování, dovařování a nabobtnání.

90 W: Pro šetrné rozmrazování choulostivých potravin.

K výrobě mikrovln je ve Vašem novém spotřebiči použita zcela nová technologie: invertor. Při ní dochází k mnohem menším ztrátám energie než u dosavadní techniky. Vyšší stupeň účinnosti uspoří cca 10 % času a až 15 % energie.

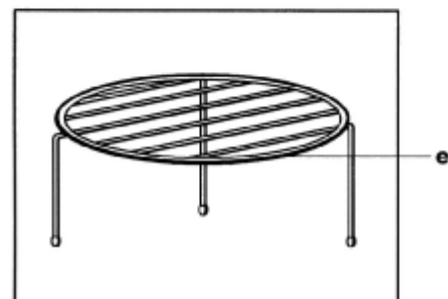
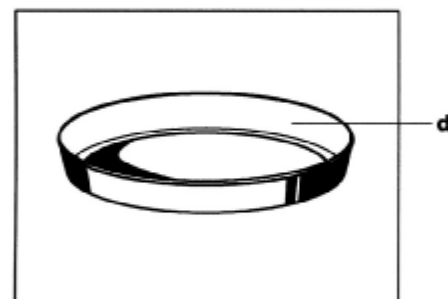
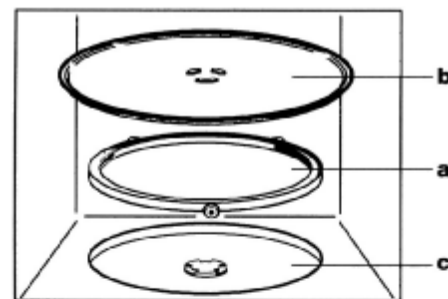
Grilování

Výkonný gril zajišťuje intenzivní povrchový žár a stejnoměrné zhnědnutí potravin. Výkon lze nastavit variabilně tak, že můžete působení grilu regulovat a optimálně přizpůsobit příslušnému jídlu: snížený výkon pro choulostivá jídla např. gratinovaná, plný výkon pro intenzivní grilování např. steaků: grilovací stupeň 3: plný výkon grilovací stupeň 2: cca 75 % výkon grilovací stupeň 1: cca 50 % výkon

Gril kombinovaný s mikrovlnným ohřevem

Jde o současný provoz grilu s mikrovlnným ohřevem. Jídla jsou křupavá a hnědá, jsou daleko rychleji hotova a ušetříte přitom el. energii.

Spotřebič je vybaven chladicím ventilátorem, který se během provozu občas zapne. Po ukončení provozu ještě ventilátor asi 1 minutu dobíhá.



Příslušenství

Nasazení otočného talíře:

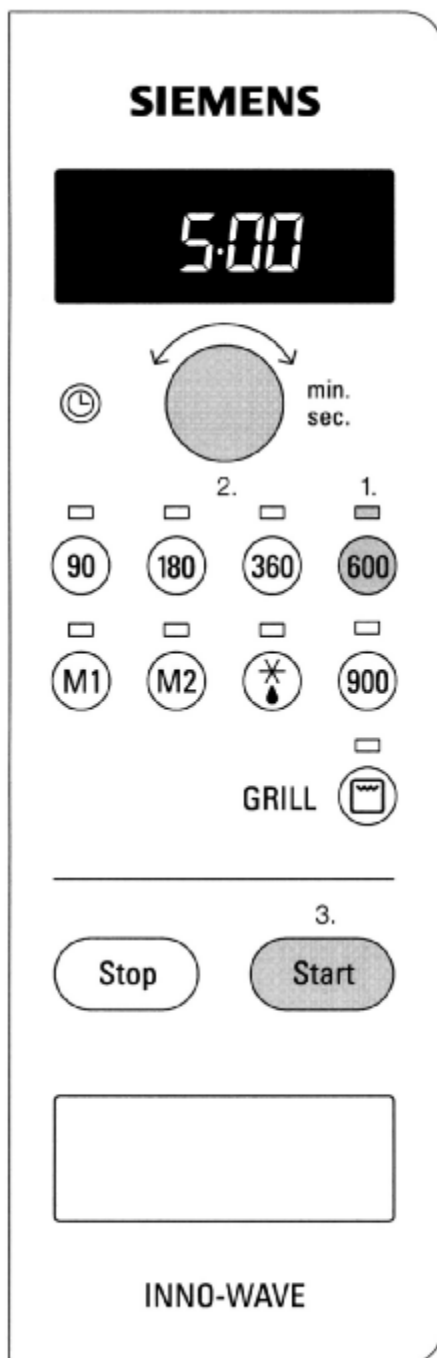
Vložte umělohmotný kroužek **a** do prohlubně ve varném prostoru. Otočný talíř **b** nechte zaklapnout do pohonu **c** ve středu dna varného prostoru. Spotřebič používejte pouze s nasazeným otočným talířem. Dbejte na to, aby talíř byl řádně zaklapnut. Otočný talíř se otáčí při všech druzích provozu. Může se otáčet vlevo nebo vpravo.

Toto je Vaše příslušenství

- d** Univerzální pánev z kovu k pečení a zachytávání odkapávající šťávy z masa při grilování.
- e** Rošt ke grilování, např. steaků, párků nebo toastů nebo jako odkládací deska např. pro nízké nákyповé formy

Před prvním použitím

Poté, když jste nasadili otočný talíř, rozeřte uzavřený prázdný varný prostor po dobu 20 minut, abyste odstranili „pach novosti“. Stiskněte za tím účelem grilovací tlačítko **6**, zadejte otočným voličem **1** čas 20 minut a stiskněte potom tlačítko start **7**. Po 20 minutách zazní signál. Předčasně se vypne, když stisknete tlačítko zrušení **8** nebo otevřete dveře varného prostoru. Kvůli vzniklému zápachu kuchyň raději vyvětrejte.



Mikrovlinný ohřev

Některé recepty nebo některá jídla lze připravit jen s mikrovlinným ohřevem. Údaje k času a výkonu najdete v kapitole „Tabulky použití“ nebo v kuchařce.

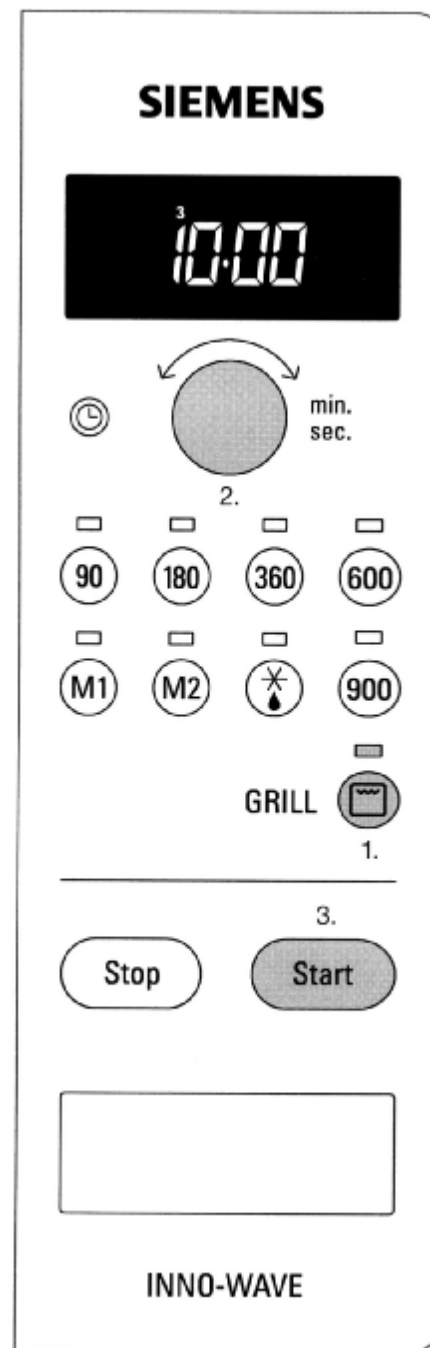
Nastavujte takto:

1. Stiskněte tlačítko pro výkony **3** např. 600 W. Kontrolka nad tlačítkem bliká.
2. Otočným voličem **1** zadejte čas.
3. Stiskněte tlačítko start **7**.

Pořadí kroků 1. a 2. je libovolné. Proces vaření začne a čas se odečítá po sekundách. Kontrolka nad tlačítkem 600 W svítí.

Co byste měli ještě vědět:

- Po stisknutí tlačítka výkonu se objeví návrh času (1 minuta), pokud již předtím nebyl čas zadán.
- Dobu přípravy můžete nastavit až do 99 minut (kromě „900 W“: zde můžete nastavit nejvíce 30 minut).



Grilování

Nastavujte takto

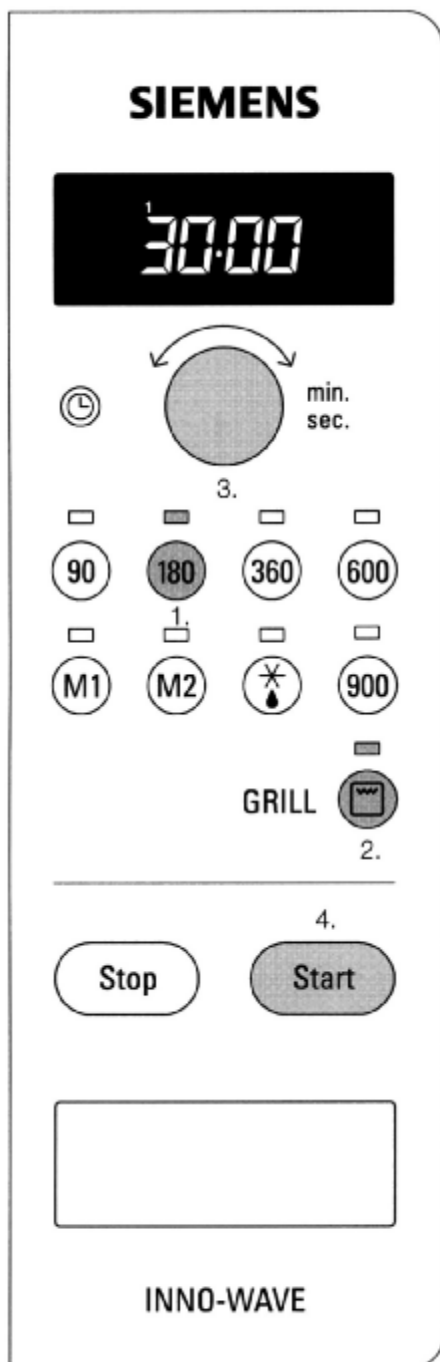
1. Stiskněte tlačítko pro gril **6**. Kontrolka nad tlačítkem bliká. Ukáže se grilovací stupeň 3. Pokud chcete pracovat na nižším grilovacím stupni, stiskněte tlačítko pro grilování.
2. Otočným voličem **1** zadejte čas.
3. Stiskněte tlačítko start **7**.

Pořadí kroků 1. a 2. je libovolné.

Grilování začne a čas se odečítá po vteřinách. Kontrolka nad tlačítkem pro gril svítí.

Co byste ještě měli vědět

- Po stisknutí tlačítka pro gril se objeví návrh času (1 minuta), pokud již předtím nebyl čas zadán.
- Grilujte se vždy se zavřenými dveřmi a bez předehřívání. Používejte příslušenství, tedy univerzální pánev (k zachytávání odkapávající šťávy z masa) s roštem.
- Grilovací stupeň můžete také při provozu kdykoliv změnit.



Kombinovaný provoz

Můžete provozovat gril a výkonové stupně mikrovlnného ohřevu 90 W 180 W a 360 W současně. Jídla se Vám zdaří tak, jak jste zvyklí: kuřátko bude mít hnědou kůrčičku, uvnitř bude šťavnaté a propečené. Současně ušetříte čas a el. energii.

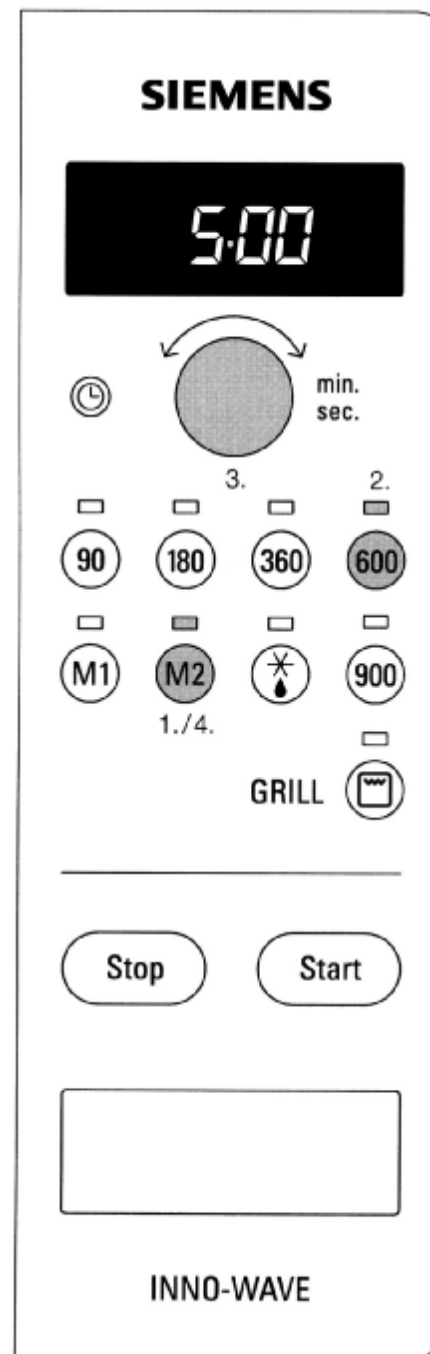
V příkladu se k mikrovlnnému ohřevu 180 W připojí „grilovací stupeň 1“ na 30 minut.

Nastavujte takto

1. Stiskněte výkonný stupeň **3** na výkon 180 W.
 2. Stiskněte třikrát tlačítko pro gril **6**.
 3. Zadejte otočným voličem **1** čas.
- Pořadí kroků 1. a 3. je libovolné.
4. Stiskněte tlačítko start **7**.

Co byste ještě měli vědět

- Kombinovaný provoz s 900 W resp. 600 W mikrovlnného ohřevu není možný. Při tomto nastavení pracuje spotřebič automaticky s 380 W stupněm.



Tlačítko uložení do paměti

Používáte-li častěji určité nastavení, můžete si je na Vaší mikrovlnné troubě uložit do paměti a v případě potřeby pohodlně vyvolat. Do paměti můžete uložit dvě taková nastavení (pod paměti č. **M1** resp. **M2**).

V příkladu je uloženo do paměti ohřívání hotového jídla na 600 W po dobu 5 minut na **M2**.

Nastavujte takto:

1. Stiskněte tlačítko uložení do paměti **M2**.
2. Stiskněte výkonové tlačítko **3** pro 600 W.
3. Otočným voličem **1** zadejte čas.
4. Stiskněte tlačítko uložení do paměti **M2**. Nastavení je nyní uloženo do paměti.

Pokud chcete použít nastavení uložené do paměti, stiskněte znovu tlačítko uložení do paměti **M2** a poté tlačítko start. Proces začíná a čas se odečítá po vteřinách.

Co byste měli ještě vědět:

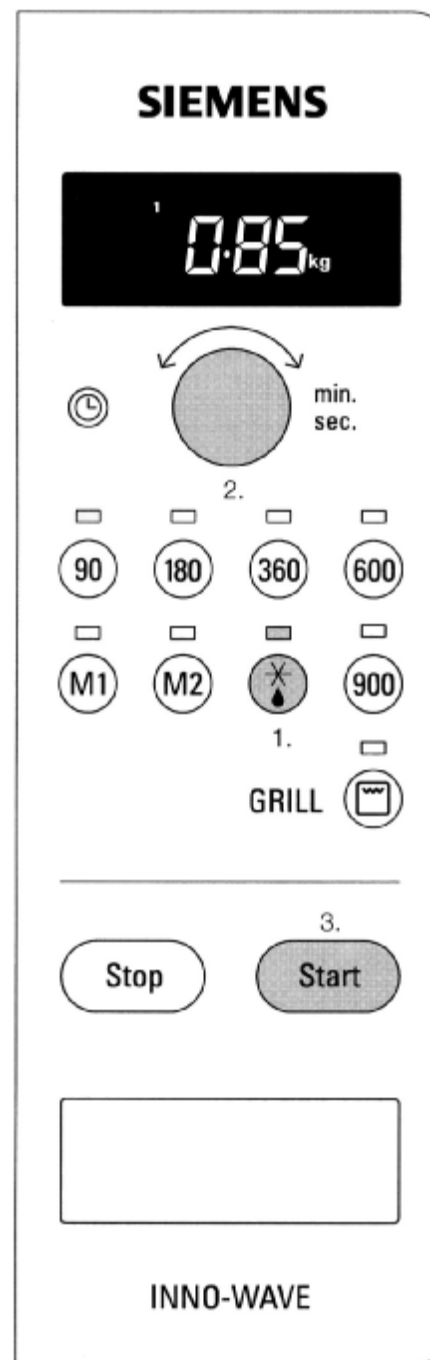
- V každém čísle paměti může být uložen jeden výkonový stupeň mikrovlnného ohřevu (ne několik výkonů po sobě).
- Uložen do paměti může být i grilovací nebo kombinovaný provoz.
- Programy váhové automatiky nemohou být do paměti uloženy.
- Nastavení uložené jednou do paměti může být kdykoliv nahrazeno jiným nastavením. Pak proveďte nové uložení do paměti tak, jak je popsáno výše.

3-stupňové programování

Pro dovařování nebo rozmrazování s využitím mikrovlnného ohřevu je často třeba dvou nebo tří výkonových stupňů bezprostředně po sobě. S Vaší mikrovlnnou troubou můžete toto nechat proběhnout automaticky.

Co byste měli ještě vědět:

- ❑ Můžete nastavit až 3 výkonové stupně mikrovlnného ohřevu a nechat je proběhnout automaticky jeden po druhém.
- ❑ Stupeň výkonu 900 W může být zvolen jen pro jeden ze tří stupňů. Ostatní výkonové stupně se případně mohou opakovat.
- ❑ Celková doba všech programovaných stupňů je uvedena na displeji a odečítá se po sekundách resp. minutách.
- ❑ Nastavení času nelze během provozu měnit.



Automatika rozmrazování

Vaše mikrovlnná trouba má k dispozici 2 automatické programy pro rozmrazování mikrovlnným ohřevem, které činí zjišťování výkonu a času nadbytečným a tím podstatně zjednodušují obsluhu.

Jednoduše zadáte program 1 nebo 2 a hmotnost potraviny (bez hmotnosti nádoby). Vše ostatní vykoná elektronika.

Na základě takzvané „teorie chaosu“ se různé výkony a časy mikrovlnného ohřevu uspořádají tak promyšleně, že se potraviny rozmrazí až o 30 % rychleji – s tomu odpovídající sníženou spotřebou energie.

V příkladu jsou automaticky rozmrazovány rybí filety o váze 850 g programem č.1.

Nastavujte takto:

1. Stiskněte programové tlačítko automatiky rozmrazování **4**. Nad tlačítkem bliká kontrolka. Objeví se program č. „1“ a návrh hmotnosti.
2. Otočným voličem **1** nastavte hmotnost 0,85 kg.
3. Stiskněte tlačítko start **7**. Začne automatický provoz, kontrolka nad programovým tlačítkem svítí. Čas se odečítá po sekundách.
4. Po uplynutí času zazní akustický signál a spotřebič se vypne.

Co byste měli ještě vědět:

- ❑ Jednorázovým stisknutím programového tlačítka zvolíte program č. 1. Pro program č. 2 stiskněte programové tlačítko ještě jedenkrát.
- ❑ Po stisknutí programového tlačítka se objeví navrhovaná hmotnost, která udává množství obvykle používané v domácnosti.

- ❑ Když během automatického programu stisknete programové tlačítko, objeví se na 3 sekundy zadaná hmotnost.

Programy rozmrazování

Program	Potraviny	Váha od ...do	Upozornění, rady
Číslo 1 maso, drůbež, ryby	maso		Kusy masa vcelku vždy po polovině času obraťte. U velkého množství sekané (nad 700 g) odebírejte rozmrazené části.
	– nízké kusy masa např. vepřový hřbet, žebírko	od 0,2 do 1,5 kg	
	– sekaná	od 0,2 do 1,0 kg	
	drůbež		
	– kuřata, kachna	od 0,2 do 2,0 kg	
	– ryby		
	– ryby vcelku, filety	od 0,2 do 0,8 kg	
Číslo 2 chléb koláče	chléb		Nevhodné jsou šlehačkové dorty, krémové koláče a koláče s čokoládovou polevou.
	– housky, toastový chléb	od 0,2 do 0,5 kg	
	– chléb, kulatý nebo podlouhlý	od 0,2 do 1,5 kg	
	koláče		
	– třené koláče, kynuté koláče, ovocné koláče	od 0,2 do 1,5 kg	

Co byste měli ještě vědět:

- ❑ Při rozmrazování masa zazní při udané hmotnosti od 510 g po uplynutí poloviny času akustický signál – pak, prosím, obraťte.
- ❑ Všechny rozmrazované potraviny nechte po rozmrazování v mikrovlnné troubě ještě 10 až 15 minut dojít.

Tabulky použití

Dříve než použijete mikrovlnný ohřev, přečtěte si, prosím, znovu bezpečnostní pokyny k jeho použití.

Pokud si nejste jisti, zda máte používat určité nádoby, udělejte test nádoby: Postavte do spotřebiče prázdné nádoby po dobu 20 sekund při maximálním výkonu. Pokud je pak nádoby horké nebo dokonce jiskří, není vhodné pro mikrovlny.

Co byste měli vědět o nádobí

Používejte nádoby z tepelně odolného skla, porcelánu, keramiky nebo kameniny nebo z tepelně odolné umělé hmoty. Tyto materiály dobře propouštějí mikrovlny.

Pozor!
Mikrovlnná trouba nesmí být zapnuta bez jídla. Jedinou výjimkou je tento test nádobí.

Vhodné:

Sklo, porcelán, keramika a kamenina nebo tepelně odolná umělá hmota.

Ohřátá jídla vydávají teplo. Nádoby proto může být horké. Při vyndávání vždy používejte rukavici.

Kov nepropouští mikrovlny. Jídla se proto v uzavřených kovových nádobách neohřejí. Můžete však používat otevřené, nízké kovové nádoby, např. hliníkové misky, pokud nejsou vyšší než 2 – 3 cm. Dbejte na to, aby kovové předměty byly vzdáleny od stěn varného prostoru a od vnitřní strany dveří nejméně 2 cm, neboť případně vzniklé jiskry by mohly poškodit sklo na vnitřní straně dveří. Často můžete použít servírovací nádoby. Ušetříte si mytí nádobí. Nádoby se zlatým a stříbrným dekorem používejte jen tehdy, pokud jeho výrobce zaručuje vhodnost pro mikrovlnný ohřev.

Tabulka k používání nádobí

Druh nádobí	Mikrovlnný ohřev	Gril	Kombinovaný provoz
Tepelně odolné sklo a porcelán (bez podílu kovu, např. Pyrex, jenské sklo)	ano	ano	ano
Tepelně choulostivé sklo a porcelán (např. jídelní nádobí)	ano	ne	ne
Sklo a sklokeramika z materiálu žáru/mrazuvzdorného (např. arcoflam)	ano	ano	ano
Keramika, kamenina ¹	ano	ne	ano
Umělá hmota ² žáruvzdorná do 200 °C	ano	ne	ano
Karton, papír	podmíněně	ne	ne
Nádobí na pečení z kovu (např. smaltované nebo litinové)	jen pro zvláštní použití	ano	jen pro zvláštní použití
Pečící formy, černě lakované nebo se silikonovým povrchem	ne	ne	ano

¹ Bez glazury obsahující kov.

² Dbejte, prosím, na maximální teploty uvedené výrobcem.

Praktické rady k mikrovlnné troubě

- ❑ Rozmrazované potraviny položte v otevřené nádobě (bez pokličky) na otočný talíř.
- ❑ Při rozmrazování masa dosáhnete nejlepšího výsledku, když kousky masa, např. sekaná jsou zmrazeny v co nejnižší vrstvě.
- ❑ Dbejte na to, aby se jídlo příliš dlouho nevařilo! V mikrovlnné troubě jsou časy vaření a ohřívání krátké, proto se může snadno přehlédnout moment, kdy jídlo je již hotové. Raději nastavte kratší čas a pak dle potřeby dovařte.
- ❑ Nízká jídla se vaří rychleji než vysoká, proto pokládejte jídla do nádoby v co nejnižší vrstvě. Vyvarujte se také ukládání různých jídel do vrstev nad sebou.
- ❑ Jídlo zásadně vařte v době uzavřené nádoby. Pokud nemáte pro nádobu vhodnou pokličku, přikryjte ji talířem nebo tepelně odolnou umělohmotnou fólií nebo speciální fólií pro mikrovlnné trouby.
- ❑ Čím je větší množství, tím delší je čas vaření a ohřívání. Pravidlo: Dvojnásobné množství = dvojnásobný čas, poloviční množství = poloviční čas. Použijete-li jiné množství než je uvedeno v kuchařce nebo v časových tabulkách, prodlužte nebo zkráťte odpovídajícím způsobem časy podle tohoto pravidla.
- ❑ Nevkládejte do mikrovlnné trouby najednou příliš velké množství. Malé množství se vaří lépe než velké. Může být výhodnější ohřívát nebo vařit dvě porce za sebou než současně.
- ❑ U některých potravin je nutné jídlo zamíchat (např. jídla z jednoho hrnce) „Eintopf“ nebo obrátit (např. velké pečeně).
- ❑ Nemusíte již přidávat tuk a vodu v původním množství. Postačuje, když jídlo trochu navlhčíte vodou a pečeně potřete trochu tuku.
- ❑ Při mikrovlnném ohřevu buďte při použití koření a soli úsporní, neboť jídla si uchovávají ze značné části vlastní chuť.
- ❑ Po vyjmutí jídla z mikrovlnné trouby nechte jídlo chvíli odstát. Teplo se v jídle rovnoměrně rozloží a působí efekt dovaření.

Tabulky času pro rozmrazování jídel

Druh jídla	Množství	Stupeň výkonu	Čas	Čas dokončení rozmrazování při pokojivé teplotě	Poznámky
Maso vcelku hovězí, telecí nebo vepřové	200 g 500 g	180 wattů 180 wattů +90 wattů	9 – 12 min. 9 – 12 min. +15 – 20 min.	cca 10 min. cca 10 min.	V průběhu 1 – 2 krát obraťte. V průběhu 1 – 2 krát obraťte.
Sekaná	200 g 500 g	180 wattů 180 wattů +90 wattů	6 – 9 min. 9 – 11 min. +10 – 12 min.	5 – 10 min. cca 10 min.	Ve 2 až 3 minutových intervalech odebírejte již rozmrazené části. Mezitím 1 – 2 krát obraťte.
Drůbež resp. kusy drůbeže	500 g 1000 g	180 wattů +90 wattů 180 wattů +90 wattů	5 – 7 min. +14 – 17 min. 12 min. +18 – 22 min.	10–15 min. 15 – 20 min.	1 – 2 krát obraťte, rozmrazené části od sebe oddělte. Odstraňte obal, drůbež vložte do misky. Stehna a křídla obalte fólií, 2 – 3 krát obraťte. V polovině času fólii odstraňte.
Ryba	400 g	90 wattů	18 – 20 min.	5 min.	1 – 2 krát obraťte.
Máslo	125 g 250 g	90 wattů 180 wattů +90 wattů	6 – 8 min. 1 – 2 min. +6 – 8 min.	cca 5 min. cca 5 min.	Fólii úplně odstraňte resp. sundejte víko, 1 krát obraťte.
Chléb	500 g 750 g	180 wattů 180 wattů	5 – 7 min. 8 – 10 min.	cca 5 min 5 – 10 min	1 – 2 krát obraťte, plátky chleba asi v polovině času oddělte.
Koláče, např. z třeného těsta	500 g 750 g	90 wattů 180 wattů +90 wattů	12 – 15 min 5 min. +9–11 min.	cca 5 min. 5–10 min.	Položte na kuchyňský papír. 1 – 2 krát obraťte. Kousky od sebe oddělte.
Zelenina, např. hrášek	300 g	180 wattů	8 – 10 min.	5 min.	Rozmrazujte přikryté, 1 – 2 krát obraťte. Kousky od sebe oddělujte.
Ovoce, např. maliny	250 g 500 g	180 wattů +90 wattů 180 wattů +90 wattů	5 – 6 min. +2 – 4 min. 3 – 5 min. +7 – 9 min.	5 min. cca 10 min.	Rozložte na talíři nebo v misce v co nejnižší vrstvě, 1 – 2 krát opatrně zamíchejte, přitom již rozmrazené části od sebe oddělte.

Upozornění: Uvedené hodnoty jsou pouze orientační hodnoty, které se mohou lišit podle vlastností potravin (teploty zmrazení, obalu atd.).

Rozmrazování a ohřívání nebo vaření zmrazených jídel

Druh jídla	Množství	Stupeň výkonu	Čas	Poznámky
Menu, jídlo na talíři	300 g - 400 g	600 wattů	8 – 13 min.	Odstraňte obal, položte na talíř, ohřívajte zakryté. Příp. zamíchejte.
Polévka	400 g	900 wattů	8 – 10 min.	Dejte do nádoby, zakryjte, 2 krát zamíchejte.
Maso ve vlastní šťávě, např. guláš	500 g	600 wattů	10 – 14 min.	Mírně navlhčete, ohřívajte zakryté, 1 krát obraťte, současně oddělujte plátky masa od sebe.
Jídlo z jednoho hrnce „Eintopf“	1/2 litru	900 wattů	11 – 13 min.	Ohřívajte zakryté, 2 – 3 krát zamíchejte.
Přílohy, např. nudle, rýže	250 g 500 g	600 wattů 600 wattů	5 – 7 min. 10 – 12 min.	Přidejte 2 – 3 polévkové lžičky vody, 1 krát zamíchejte.
Nákypy, např. nudlový	250 g 500 g	600 wattů 600 wattů	10 – 15 min.	Mírně navlhčete, ohřívajte zakryté, event. dogrilujte v troubě.
Ryba	400 g	600 wattů	10 – 12 min.	Vařte zakryté, 1 krát obraťte, event. přidejte vodu, citrónovou šťávu nebo víno.
Syrová zelenina, např. – listový špenát	300 g	600 wattů	10 – 12 min.	Vařte zakryté s 1 – 2 polévkovými lžicemi vody, 1 – 2 krát zamíchejte.
– brokolice	300 g	600 wattů	9 – 11 min.	Vařte zakryté s 6 – 8 polévkovými lžicemi vody, 1 krát zamíchejte.
– hrášek	300 g	600 wattů	8 – 10 min.	Vařte zakryté s 3 – 4 polévkovými lžicemi vody, 2 – 3 krát zamíchejte.
– růžičková kapusta	300 g	600 wattů	8 – 10 min.	Vařte zakryté s 6 – 8 polévkovými lžicemi vody, 1 krát zamíchejte.
– smetanový špenát	450 g	600 wattů	15 – 17 min.	Vařte zakryté, 1 – 2 krát zamíchejte.

Upozornění: Uvedené hodnoty jsou pouze orientační hodnoty, které se mohou lišit podle vlastností potravin.

Vaření různých jídel

Druh jídla	Množství	Stupeň výkonu	Čas	Poznámky
Sekaná, např. se sýrem	750 g	600 wattů	23-28 min.	Před vařením event. potřete vaječným bílkem a na povrchu dobře okořeňte, nechte 5 minut dojít.
Rybí filety čerstvé	400 g	60 wattů	10-12 min.	Vařte vždy podle přílohových přísad, 1 krát obraťte, event. předtím nechte 4-5 minut v balení rozmrazovat.
Zelenina, např. špenát, cuketa, žampiony	250 g 500 g	600 wattů 660 wattů	8-10 min. 10-14 min.	Zeleninu vždy vařte s vodou. Dobře zakryjte, nejméně 1 krát zamíchejte nebo obraťte.
Přílohy, např. brambory	250 g 500 g 750 g	600 wattů 600 wattů 600 wattů	8-10 min. 12-15 min. 15-22 min.	Rozkrájejte na stejně velké kousky, tzn. rozpujte nebo rozčtvřte, v nádobě smíchejte 1/2 cm vody se solí, přidejte brambory, 1 krát zamíchejte.
Rýže				
- 1 porce	125 g	600 wattů +180 wattů	4-6 min. +15-18 min.	K dávce rýže přidejte 1,5 násobek vody.
- 2 porce	250 g	600 wattů +180 wattů	6-8 min. +15-18 min.	Přidejte trochu soli. Nemíchejte.
Sladká jídla, např. pudink	1/2 litru	600 wattů	6-8 min.	Přidejte přísady, zamíchejte, pak vařte, 2-3 krát šlehačím metlou dobře zamíchejte.
- ovoce, kompot	500 g	600 wattů	9-12 min.	Vždy vařte dobře uzavřené.

Upozornění: Uvedené hodnoty jsou pouze orientační hodnoty, které se mohou lišit podle vlastností potravin. Vždy platí: Dvojnásobné množství = dvojnásobný čas.

Ohřívání hotových jídel

Druh jídla	Množství	Stupeň výkonu	Čas	Poznámky
Menu, jídlo na talíři	500 g	600 wattů	4-6 min.	Mírně navlhčete, ohřívajte přikryté.
Polévka				
- 1 šálek	1/4 litru	600 wattů	1 1/2 - 2 1/2 min.	V polovině času 1 krát řádně zamíchejte.
- 2 šálky	1/2 litru	600 wattů	4-5 min.	V polovině času 1 krát řádně zamíchejte.
Maso ve vlastní šťávě	500 g	600 wattů	9-11 min.	Navlhčete, ohřívajte přikryté.
Sekaná	750 g	600 wattů	9-11 min.	Ohřívajte nezakryté, 1 krát obraťte.
Jídlo z jednoho hrnce „Eintopf“				
- 1 porce	1/2 litru	600 wattů	7-9 min.	Ohřívajte zakryté, klobásu příp. rozkrájejte na kousky, průběžně míchejte.
- 2 porce	1 litr	600 wattů	10-14 min.	
Zelenina				
- 1 porce	150 g	600 wattů	2-3 min.	Navlhčete, ohřívajte zakryté, 1 krát zamíchejte.
- 2 porce	300 g	600 wattů	3-5 min.	
Přílohy, např. rýže nebo nudle				
	250 g	900 wattů	2 1/2 - 4 min.	Navlhčete, ohřívajte zakryté, event. přidejte trochu másla.
	500 g	900 wattů	4-6 min.	
Tekutiny, např. káva, čaj nebo mléko				
	150 g	900 wattů	cca 1 - 1 1/2 min.	Nápoje vždy ohřívajte s kávovou lžičkou v nádobě! Alkoholické nápoje nadměrně nezahřívajte! V průběhu 1 krát zkontrolujte.
	300 ml	900 wattů	cca 2 min.	
	1/2 litru	900 wattů	cca 3 1/2 - 4 min.	
	1 litr	900 wattů	cca 6 - 7 1/2 min.	
Dětská výživa				
	50 ml	360 wattů	cca 3/4 min.	Po ohřátí láhev vždy řádně protřepejte.
	100 ml	360 wattů	cca 1 1/4 min.	Bezpodmínečně zkontrolujte teplotu.
	200 ml	360 wattů	cca 2 1/4 min.	

Upozornění: U jídel z chladničky prodlužte čas. Uvedené hodnoty jsou pouze orientační hodnoty, které se mohou lišit podle vlastností potravin. Při ohřívání tekutin vždy vložte do nádoby kávovou lžičku, abyste zabránili zpoždění bodu varu. Při zpoždění bodu varu je dosaženo teploty varu, aniž vystupují typické bublinky. Již při nepatrném ořesu nádoby může tekutina prudce vyřít nebo vystříknout. To může způsobit zranění a popálení.

Zkušební jídla

Podle EN 60705. Kvalita a funkce mikrovlnných spotřebičů byla ověřena zkušebními instituty na těchto jídlech.

Vaření s mikrovlnným ohřevem

Jídlo	Nastavení Výkon mikrovln / doba	Nádobí
Vaječné mléko	600 W / 6 min. + 90 W / 25 – 30 min. 565 g	Pyrex forma 22x17 cm
Piškot	600 W / 8 – 10 min.	Pyrex – kulatá forma ø 22 cm
Sekaná	900 W / 10 min. +360 W / 15 – 20 min.	Pyrex – hranatá forma, 28 cm

Rozmrazování v mikrovlnné troubě

Jídlo	Nastavení Výkon mikrovln / doba	Nádobí
Maso	Program 1, 500 g / 16 min. Nebo: 180 W / 6 min. +90 W / 12 – 15 min.	–

Vaření současně s mikrovlnným ohřevem a grilem

Jídlo	Nastavení Výkon mikrovln / doba	Nádobí
Gratinované brambory	300 W + grilovací stupeň 3/25 – 35 min.	Pyrex forma kulatá ø 22 cm.
Koláče		Nedoporučuje se.
Kuřata	1. strana: 360 W + grilovací stupeň 3/25 min. +2. strana: 360 W + grilovací stupeň 3/8–12 min.	Vložte do vhodného nádobí, po 25 min. obraťte.

Praktické tipy ke grilování

- Požívejte jen dobře naporcované maso zbavené tuku a šlach. Maso se krátce omyje, osuší kuchyňským papírem a okoření. Osolte je teprve po ugrilování.
- Steaky hovězí nebo vepřové by měly být 2 – 3 cm silné. Nižší kousky spojíte, zformujete do kulatého plátku, svažte zvenčí nití.
- Ke grilování použijte nejlépe vysoký rošt s univerzální pánví.
- Pokud chcete grilovat ryby, nejdříve nalijte na rošt trochu oleje.
- Grilujte vždy se zavřenými dvířky a bez předehtání.
- Grilované jídlo obraťte jedenkrát asi po 2/3 délky. Nejlépe je použít k tomu grilovací kleště. Nenapichujte maso vidličkou, neboť pak dojde ke ztrátě šťávy a maso bude suché. Tmavé maso např. hovězí se rychleji griluje než světlé telecí nebo vepřové. Nenechte se proto zmýlit! Grilované světlé maso nebo rybí filety jsou často na povrchu jen světle hnědé, uvnitř však jsou propečené a šťavnaté!

Tabulka času pro grilování

Druh jídla	Hmotnost, množství	Grilovací stupeň	Grilovací časy
2 steaky	à 180 – 200 g	3	1. strana: cca 13 min. 2. strana: cca 9 min.
2 šašliky	à 250 g	3	každá strana: cca 11 min.
1 plátek sekané	200 g	3	1. strana: cca 6 min. 2. strana: cca 4 min.
2 vepřové steaky (hřbet)	à 250 g	3	1. strana: cca 17 min. 2. strana: cca 17 min.
Grilovací párky 4– 6 kusů	à 150 – 180 g	3	1. strana: cca 7 min. 2. strana: cca 5 min.
Toast, předpéci	2 – 3 plátky	3	1. strana: cca 3 min. 2. strana: cca 2 min.
Toast, zapéci	2 – 3 plátky	3	podle obložení: 4 – 5 min.

Upozornění: Uvedené hodnoty jsou orientační a řídí se podle složení potravin.

Praktické rady pro kombinovaný provoz

- ❑ Nechte větší kusy masa před nařiznutím vždy 5 – 10 minut „uležet“, pak se šťáva rozdělí rovnoměrně a při nařiznutí nevyteče.
- ❑ Používejte k pečení polovysoké. resp. vysoké nádobí nebo univerzální pánev.

- ❑ Žárovzdorné a pro mikrovlnný ohřev vhodné nádobí jako např. arcoflam nebo pyroflam je rovněž velmi vhodné,
- ❑ Před vařením si nádobí vždy vyzkoušejte, zda stojí rovně.
- ❑ Pro nákypy a gratinovaná jídla je důležité:
Široká a plochá nádoba je vhodná pro působení mikrovln. V úzkých a vysokých nádobách si příprava jídel vyžaduje více času a jídla někdy na povrchu ztmavnou.

Tabulka časů pro různá kombinovaná jídla

Druh jídla	Hmotnost množství	Nádobí	Výkon mikrovln doba	Grilovací stupeň	Poznámky
Vepřová pečeně	cca 750 g	vysoká, nezakrytá nádoba	180 W/35 min. + 90 w/25 min.	1	2 – 3 krát obrátit
Sekaná	cca 750 g	nezakrytá nádoba	360 W/25 min.	3	Pořít předem bílkem.
Krůtí stehna	cca 600 g	nezakrytá nádoba	180 w/ 35 min.	3	2 – 3 krát obrátit
Kuřecí čtvrtky	cca 400 g	nízká nádoba	360 W/25 min.	2	Péci kůži nahoru, neobracet.
Nudlový nákyp	cca 500 g – 600 g	polovysoká, kulatá nákypová forma	360 W/22 min.	3	Posypat sýrem, s vločkami másla navrch.
Gratinované brambory	cca 500 g – 600 g	polovysoká, kulatá nákypová forma	360 W/25 min.	2	Rovnoměrně posypat sýrem.
Ryba zapečená	cca 500 g	polovysoká, kulatá nákypová forma	360 W/25 min.	2	Zmrazené ryby nejdříve rozmrazit

Upozornění: Uvedené hodnoty jsou orientační a řídí se podle složení potravin.

Péče, závady, opravy

Takto zabráníte znečištění varného prostoru

- ❑ Při ohřívání jídel, obzvláště menu na talíři, vždy jídlo zakryjte. K tomu je vhodný otočený talíř, speciální folie pro mikrovlnné trouby nebo poklop na talíře z umělé hmoty vhodný pro mikrovlnné trouby.
- ❑ Pro přípravu masa s omáčkou ale i zeleniny nebo příloh používejte uzavřené nádobí vhodné pro mikrovlnné trouby.
- ❑ Při grilování tučných jídel, např. žebírek, nalijte vždy půl šálku vody do univerzální pánve.
- ❑ Před grilováním propíchněte drůbeží kůži několikrát vidličkou (nebo párátkem). Pak se netvoří „bublíny“, tuk se může lépe vypéci a kůže je křupavější.
- ❑ Nenechte jídlo v kombinovaném provozu dlouho připravovat. Přehřátí zapříčiňuje rychle zbytečné nečistoty.
- ❑ Jídla z masa a drůbež jakož i další jídla obsahující tuk připravujte v kombinovaném provozu nejlépe ve vysoké, otevřené nádobě (např. z pyrexu, arcoflamu).

Takto pečujte o svůj spotřebič

Spotřebič zvnějšku:

Postačí, když spotřebič pouze otřete mokrou utěrkou a poté osušíte měkkou utěrkou. Nikdy nepoužívejte ostré a drsné čisticí prostředky, jinak vzniknou matná místa. Pokud se tyto prostředky dostaly nedopatřením na plášť spotřebiče, ihned je otřete mokrou utěrkou.

Varný prostor:

Většinou dostačuje, když varný prostor vytřete vlhkou utěrkou. Při větším znečištění použijte mírný čisticí prostředek. Před čišťením nechte spotřebič vychladnout. Nepoužívejte spreje na pečící trouby. Přípravky na nerezovou ocel (Stahlfix, Sidol, Stahlglanz) pomáhají odstraňovat nečistoty. Pokud jste připravovali silně aromatická jídla, tak ohřejte 1 – 2 minuty při stupni výkonu 900 W šálek vody s několika kapkami citrónové šťávy. Tak odstraníte nepříjemný zápach. Nakonec spotřebič rychle vytřete.

Otočný talíř:

Otočný talíř a kroužek myjte mycím prostředkem nebo v myčce na nádobí. Prohlubeň ve varném prostoru vytřete vlhkou utěrkou. Dbejte na to, aby se nedostala voda pohonem otočného talíře do vnitřku spotřebiče.

Příslušenství

Omyjte příslušenství ihned po použití běžnými mycími prostředky. Pak lze zbytky nečistoty snadno vyčistit kartáčem nebo mycí houbou. Rošt můžete čistit i čistícími prostředky na nerezovou ocel.

Údržba a opravy

Spotřebič odpovídá platným bezpečnostním ustanovením. Opravy smějí provádět výlučně servisní technici, kteří byli vyškoleni výrobcem. Neodbornými opravami mohou vzniknout uživatelům značná nebezpečí a závažné škody.

Objeví-li se závada, volejte naši servisní službu.

Vaši nejbližší servisní službu najdete v seznamu na obálce návodu k použití.

Servisní službě vždy uveďte referenční číslo (E – Nr.) a číslo výrobku (FD) Vašeho spotřebiče.

Abyste v případě závady nemuseli dlouho hledat, запиšte si raději ihned data Vašeho spotřebiče.

E – Nr.

FD

Oznámením těchto čísel (číslo výrobku a datum zhotovení), se můžete vyhnout zbytečným příjezdům technika. Tak si uspoříte si tím spojené vícenásklady.

Odstraňování drobných závad svépomocí

Objeví-li se závada, jde často jen o maličkost. V tabulce najdete některé rady.

Závada	Možné příčiny	Upozornění/odstranění
Spotřebič nefunguje.	Vadné pojistky. Není zasunutá zástrčka.	Zkontrolujte, zda je v pořádku pojistka sporáku. Zasuňte ji.
Mikrovlnná trouba se nezapíná.	Nejsou řádně zavřená dvířka. Není stisknuto tlačítko start.	Zkontrolujte, zda se ve dvířkách nevzpříčily zbytky jídla nebo cizí předmět. Zkontrolujte, zda jsou čisté těsnící plochy. Stiskněte tlačítko start.
Jídla se ohřívají pomaleji než dosud.	Nastaven příliš nízký výkon mikrovlnného ohřevu. Do spotřebiče bylo vloženo větší množství potravin než obvykle. Jídla jsou studenější než jindy.	Zvolte vyšší výkon. Dvojnásobné množství – téměř dvojnásobný čas. Jídla v průběhu zamíchejte nebo obraťte.
Otočný talíř vydává škrábavý nebo pískavý zvuk	Nečistota nebo cizí těleso se dostaly do oblasti pohonu otočného talíře.	Vyčistěte kroužek a prohlubeň ve varném prostoru.

Technická data

El. energie: 230 V, 50 Hz
Celkový příkon: 1670 W
Výkon mikrovln: 900 W
(podle IEC 705)
Gril: 1100 W
Frekvence: 2450 Hz

Rozměry (V x Š x Hl):

– Spotřebič: 30 x 46 x 32 cm
– Varný prostor: 22 x 30 x 30 cm

Hmotnost: 10,0 kg
Atest VDE: ano
CE – označení: ano