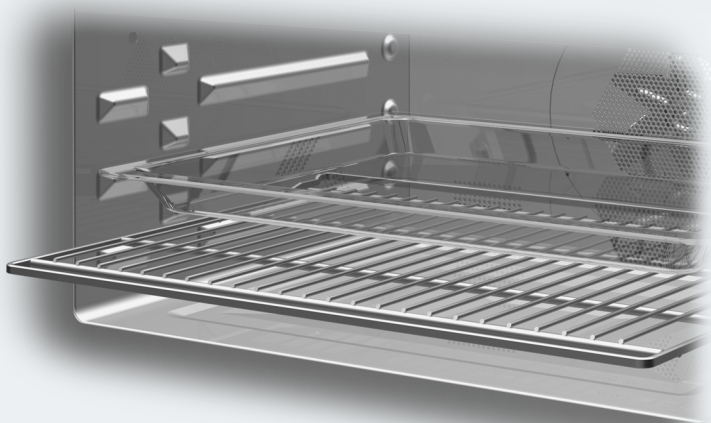


Návod na použitie a montáž Rúra na pečenie s mikrovlnkou




Pred uvedením do prevádzky si **bezpodmienečne** prečítajte návod na použitie a montáž - inštaláciu - uvedenie do prevádzky. Ochránite tak seba a zabránite škodám.

Obsah

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia	5
Váš príspevok k ochrane životného prostredia	16
Prehľad	17
Ovládacie prvky	18
Tlačidlo zap./vyp.	19
Displej	19
Senzorové tlačidlá	19
Symboly	21
Princíp ovládania	22
Výber menu	22
Zmena nastavenia v zozname výberu	22
Zmena nastavenia pruhom tvoreným segmentmi	22
Voľba prevádzkového spôsobu alebo funkcie	22
Zadávanie čísel	23
Aktivácia funkcie MobileStart	23
Vybavenie	24
Typový štítok	24
Súčasti dodávky	24
Dodávané príslušenstvo a príslušenstvo na dokúpenie	24
Bezpečnostné zariadenie	26
Zušľachtené povrchy PerfectClean	26
Prvé uvedenie do prevádzky	27
Miele@home	27
Základné nastavenia	28
Prvé rozohriatie rúry na pečenie	29
Nastavenia	30
Prehľad nastavení	30
Vyvolanie menu „Nastavenia“	32
Jazyk 	32
Denný čas	32
Osvetlenie	32
Displej	33
Hlasitosť	33
Jednotky	33
Quick-MV	34
Popcorn	34
Booster	34
Navrhované teploty	34
Navrhované výkony	34
Dobeh ochlad. ventilátora	35
Bezpečnosť	35
Miele@home	35
Remote Update	36

Vzdialené ovládanie.....	37
Aktivácia funkcie MobileStart	37
Verzia software	37
Predajca	37
Nastavenia z výroby	37
Prevádzkové hodiny.....	37
Kuch. budík.....	38
Hlavné menu a submenu.....	39
Mikrovlnná prevádzka	40
Princíp funkcie.....	40
Výber riadu	40
Vhodný riad.....	40
Nevhodný riad	42
Test riadu.....	42
Veko	43
Obsluha	44
Zmena hodnôt a nastavení pre prípravu pokrmu	44
Zmena teploty	44
Zmena mikrovlnného výkonu	45
Nastavenie doby prípravy	45
Zmena nastavenej doby prípravy.....	46
Zrušenie nastavenej doby prípravy.....	46
Prerušenie prípravy pokrmu v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka	46
Stornovanie prípravy pokrmu.....	46
Predohrev ohrevného priestoru	47
Booster.....	47
Quick-MV a Popcorn	48
Automatické programy.....	49
Kategórie.....	49
Používanie automatických programov.....	49
Upozornenia pre použitie	49
Ďalšie použitia	50
Rozmrazovanie.....	50
Sušenie	52
Ohrev.....	52
Príprava jedla.....	55
Zaváranie	57
Zmrazené produkty/hotové produkty	59
Nahrievanie riadu.....	59
Pečenie	60
Tipy pre pečenie	60
Informácie k tabuľkám prípravy	60
Pokyny k prevádzkovým spôsobom	60

Obsah

Pečenie mäsa	62
Tipy na pečenie.....	62
Informácie k tabuľkám prípravy.....	62
Pokyny k prevádzkovým spôsobom.....	63
Grilovanie	64
Tipy na grilovanie.....	64
Informácie k tabuľkám prípravy.....	64
Pokyny k prevádzkovým spôsobom.....	65
Čistenie a ošetrovanie	66
Nevhodné čistiace prostriedky.....	66
Odstránenie normálneho znečistenia.....	67
Ťažko odstrániteľné znečistenia.....	67
Sklopenie ohrevného telesa na grilovanie.....	68
Čo robiť, keď	69
Servisná služba	73
Kontakt pri poruchách.....	73
Záruka.....	73
Inštalácia	74
Rozmery pre zabudovanie.....	74
Vstavba do spodnej skrine.....	74
Bočný pohľad.....	75
Pripojenia a vetrania.....	76
Zabudovanie rúry na pečenie.....	77
Elektrické pripojenie.....	77
Tabuľky prípravy	79
Trené cesto.....	79
Miesené cesto.....	80
Kysnuté cesto.....	81
Tvarohovo olejové cesto.....	81
Piškótové cesto.....	82
Odpalované cesto, lístkové cesto, bielkové pečivo.....	82
Pikantné jedlá.....	83
Hovädzie mäso.....	84
Tefacie mäso.....	84
Bravčové mäso.....	85
Jahňacina, divina.....	86
Hydina, ryby.....	87
Pre skúšobné ústavy	88
Skúšobné jedlá podľa EN 60350-1.....	88
Skúšobné jedlá podľa EN 60705 (prevádzkový spôsob mikrovlnka ).....	89
Technické údaje	90
Prehlásenie o zhode.....	90
Autorské práva a licencie na komunikačný modul.....	90

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

► Rúru na pečenie s mikrovlnkou označujeme pre zjednodušenie ako rúra na pečenie.

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

Pred uvedením rúry na pečenie do prevádzky si pozorne prečítajte návod na použitie a montáž. Uvádzajú sa v ňom dôležité pokyny ohľadne montáže, bezpečnosti, použitia a údržby. Ochránite tak seba a zabránite škodám na rúre na pečenie.

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

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

Ponechajte si návod na použitie a montáž a odovzdajte ho prípadnému nasledujúcemu vlastníkovi.

Používanie na stanovený účel

► Táto rúra na pečenie je určená na použitie v domácnosti a v podobných priestoroch.

► Táto rúra na pečenie nie je určená pre používanie vo vonkajších priestoroch.

► Rúru na pečenie s mikrovlnnou rúrou používajte výlučne pre domáce použitie na rozmrazovanie ohrievanie, pečenie cesta, mäsa, grilovanie, zaváranie na potravín.

Všetky ostatné spôsoby použitia sú neprípustné.

► Nebezpečenstvo požiaru dôsledkom vznietiteľných materiálov.

Ak budete sušiť horľavé materiály v mikrovlnnej rúre, odparí sa z nich vlhkosť. Týmto sa môžu materiály vysušiť a vznietiť sa.

Rúru na pečenie nikdy nepoužívajte na uskladňovanie a sušenie horľavých materiálov.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

► Osoby, ktoré nie sú pre ich fyzické, zmyslové alebo duševné schopnosti, alebo kvôli svojej neskúsenosti alebo nevedomosti schopné rúru na pečenie sami bezpečne obsluhovať, musia byť počas obsluhy pod dozorom.

Tieto osoby smú rúru na pečenie používať bez dozoru len vtedy, ak im bola jej obsluha vysvetlená tak, že ju dokážu bezpečne používať. Musia byť schopné rozoznať a chápať možné nebezpečenstvo v prípade chybnjej obsluhy.

► Táto rúra je z dôvodu zvláštnych požiadaviek (napr. kvôli teplote, vlhkosti, chemickej odolnosti, odolnosti voči oderu a vibráciám) vybavená špeciálnym svietiacim prostriedkom. Tento špeciálny svietiaci prostriedok sa môže používať len na stanovený účel. Nie je vhodný na osvetlenie miestnosti. Výmenu smie vykonať len kvalifikovaný odborník poverený firmou Miele alebo servisná služba Miele.

► V tejto rúre na pečenie je 1 svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti F.

Deti v domácnosti

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

► Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú samé pohybovať v blízkosti rúry na pečenie, iba ak sú pod stálym dozorom.

► Deti staršie ako 8 rokov smú rúru na pečenie používať 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 rúru na pečenie čistiť, ani vykonávať jej údržbu.

► Dávajte pozor na deti, ktoré sa zdržujú v blízkosti rúry na pečenie. Nikdy im nedovoľte, aby sa s rúrou na pečenie hrali.

► Nebezpečenstvo udusenja obalovým materiálom. 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 poranenia horúcimi plochami. Pokožka detí reaguje citlivejšie na vysoké teploty ako pokožka dospelých. Sklo dvierok, ovládací panel a výstupné otvory ohrevného priestoru rúry na pečenie sa zohrievajú.

Zabráňte deťom, aby sa rúry na pečenie počas prevádzky dotýkali.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

► 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 alebo vešali sa na otvorené dvierka.

Technická bezpečnosť

► Užívateľ môže byť neodborne vykonanými inštaláčnymi a údržbárskymi prácami alebo opravami vystavený nebezpečenstvu. Inštalácie, údržbárske práce a opravy elektrických prístrojov smú vykonávať len autorizovaní Miele odborní pracovníci.

► 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 sieťovo 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.

► Poškodenie rúry na pečenie môže ohroziť Vašu bezpečnosť. Skontrolujte ju, či nie je viditeľne poškodená. Nikdy neuvádzajte poškodenú rúru na pečenie do prevádzky.

► Pri pokazenej rúre na pečenie môžu pri zapnutom stave unikať mikrovlny, ktoré sú pre užívateľa nebezpečné. V nasledujúcich prípadoch nepoužívajte rúru na pečenie:

- Dvierka sú ohnuté.
- Sú povolené pánty dvierok.
- Sú viditeľné diery alebo trhliny na kryte, na dvierkach alebo na stenách ohrevného priestoru,

► Elektrická bezpečnosť tejto rúry na pečenie je zabezpečená len vtedy, keď je pripojená k systému s ochranným vodičom, nainštalovaným podľa predpisov. Táto základná bezpečnostná požiadavka musí byť splnená. V prípade pochybností nechajte elektrickú inštaláciu skontrolovať kvalifikovaným elektrikárom.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

- ▶ Pripojovacie údaje (frekvencia a napätie) uvedené na typovom štítku rúry na pečenie sa musia bezpodmienečne zhodovať so zodpovedajúcimi parametrami elektrickej siete, aby sa prístroj nepoškodil. Pred pripojením porovnajte pripojovacie údaje. V prípade pochybností sa spýtajte kvalifikovaného elektrikára.
- ▶ Viacnásobné zásuvky alebo predlžovacie káble neposkytujú potrebnú bezpečnosť (nebezpečenstvo požiaru). Rúru na pečenie pomocou nich nepripájajte na elektrickú sieť.
- ▶ Rúru na pečenie používajte len vstavanú, aby bola zaistená jej bezpečná prevádzka.
- ▶ Táto rúra na pečenie sa nesmie prevádzkovať na nestabilných miestach (napr. na lodiach).
- ▶ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Dotyk prípojov pod napätím ako aj zmena elektrickej a mechanickej konštrukcie Vás ohrozujú a môžu spôsobiť poruchu funkcie rúry na pečenie. Nikdy neotvárajte kryt rúry na pečenie.
- ▶ Nárok na záruku zaniká, ak opravy rúry na pečenie nevykonáva autorizovaná servisná služba Miele.
- ▶ Len pri originálnych náhradných dieloch zaručuje Miele, že spĺňajú bezpečnostné požiadavky. Pokazené časti sa smú vymeniť len za originálne náhradné diely.
- ▶ Pri rúre na pečenie, ktorá je dodaná bez pripojovacieho vedenia, musí byť špeciálne pripojenie inštalované Miele autorizovaným odborníkom (viď kapitola „Inštalácia“, odstavec „Elektrické pripojenie“).
- ▶ Ak je pripojovacie vedenie poškodené, musí byť špeciálne pripojenie inštalované Miele autorizovaným odborníkom (viď kapitola „Inštalácia“, odstavec „Elektrické pripojenie“).
- ▶ Pri prácach spojených s inštaláciou a údržbou, ako aj pri opravách musí byť rúra na pečenie úplne odpojená od elektrickej siete. Zabezpečte to nasledovne:
 - Vypnite ističe elektrickej inštalácie alebo
 - vyskrutkujte úplne poistky elektrickej inštalácie alebo
 - vytiahnite elektrickú zástrčku (ak je k dispozícii) zo zásuvky. Neťahajte pritom za sieťový kábel, ale za zástrčku.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

▶ Rúra na pečenie si vyžaduje pre bezporuchovú prevádzku dostatočný prívod chladiaceho vzduchu. Dbajte na to, aby nebol ovplyvnený prívod chladiaceho vzduchu (napr. zabudovaním tepelných ochranných líšt v montážnej skrini). Okrem toho nesmie byť potrebný chladiaci vzduch nadmerne ohrievaný inými tepelnými zdrojmi (napr. pec na pevné palivo).

▶ Ak je rúra na pečenie vstavaná za čelom nábytku (napr. za dvierkami), čelo nábytku nikdy nezatvárajte, keď používate rúru na pečenie. Za čelom nábytku sa hromadí teplo a vlhkosť. Tým sa môže poškodiť rúra na pečenie, montážna skriňa a podlaha. Dvierka nábytku zatvorte až po úplnom vychladnutí rúry na pečenie.

Prevádzkové zásady

▶ Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami. Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore, na pripravovaných jedlách a príslušenstve.

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



▶ Ak sa z potravín v ohrevnom priestore začne dymiť, nechajte dvierka zatvorené, aby ste zadusili prípadné plamene. Ukončíte prípravu vypnutím rúry na pečenie a vytiahnutím sieťovej zástrčky. Dvierka otvorte až keď sa už nedymí.

▶ Predmety v blízkosti zapnutej rúry na pečenie môžu začať horieť v dôsledku vysokých teplôt. Rúru na pečenie nepoužívajte nikdy na vyhrievanie miestnosti.

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

▶ Pri grilovaní potravín spôsobujú príliš dlhé doby prípravy vysušenie a prípadne samovznietenie grilovaných pokrmov. Dodržujte pri prevádzkových spôsoboch s grilom odporúčané doby prípravy.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia



► Uvedomte si, že časy pri varení, ohrievaní alebo rozmrazovaní pri prevádzkovom spôsobe s mikrovlnnou rúrou sú často značne kratšie ako pri prevádzkovom spôsobe bez mikrovlnnej rúry. Príliš dlhé doby zapnutia spôsobujú vysušenie a prípadne samovznietenie potraviny. Dodržujte pri prevádzkových spôsoboch s grilom odporúčané doby prípravy. Nepoužívajte prevádzkový spôsob Mikrovlnka  na sušenie napr. kvetov, bylín, chleba a žemlí. Nikdy nepoužívajte grilovací spôsob prevádzkovania na sušenie napr. kvetov alebo bylín. Používajte prevádzkový spôsob Horúci vzduch plus  a bezpodmienečne procesy kontrolujte!

► Ak pri príprave pokrmov používate alkoholické nápoje, uvedomte si, že sa alkohol pri vysokých teplotách odparuje. Táto para sa môže na horúcich výhrevných telesách vznietiť.

► Pri využívaní zvyškového tepla na udržiavanie potravín v teplom stave môže v rúre na pečenie vznikáť korózia v dôsledku vlhkosti a kondenzačnej vody a poškodiť ovládací panel. Aj ovládací panel, pracovná doska alebo montážna skriňa sa môžu poškodiť. Rúru na pečenie nikdy nevypínajte ale nastavte na najnižšiu teplotu v zvolenom spôsobe prevádzky. Ventilátor chladenia ostáva potom automaticky zapnutý.

► Potraviny, ktoré sa majú udržiavať teplé, alebo ich máte uložené v ohrevnom priestore, môžu vyschnúť a vystupujúca vlhkosť môže spôsobiť koróziu v rúre na pečenie. Potraviny preto prikryte.

► Rúra na pečenie sa môže nahromadeným teplom poškodiť. Dno ohrevného priestoru nikdy nevykladajte napr. alobalom alebo ochrannou fóliou pre rúry na pečenie.

Ak chcete dno ohrevného priestoru využiť ako plochu na postavenie pri príprave alebo nahrievaní riadu, používajte na to výlučne typ prevádzky Horúci vzduch plus  alebo Eco horúci vzduch  bez funkcie Booster.

► Dno ohrevného priestoru sa môže poškodiť posúvaním predmetov sem a tam. Keď postavíte hrnce, panvice alebo riad a dno ohrevného priestoru, neposúvajte už v ňom tieto predmety.


► Nebezpečenstvo úrazu vodnou parou. Keď nalejete studenú kvapalinu na horúci povrch, vznikne para, ktorá môže spôsobiť ťažké obareniny. Okrem iného sa môžu horúce emailované povrchy náhlou zmenou teploty poškodiť. Nikdy nenalievajte studené tekutiny priamo na horúce emailové povrchy.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

► Rúra na pečenie nie je vhodná na čistenie a dezinfikovanie predmetov, pretože pri tom môžu vznikať vysoké teploty. Pri vyberaní predmetov sa môžete popáliť.

► Je preto dôležité, aby bola teplota v potravinách rovnomerne rozdelená a aj dostatočne vysoká.

Potraviny otáčajte alebo miešajte, aby sa rovnomerne zohriali a dbajte na uvedené vyrovnávacie doby pri ohrievaní, rozmrazovaní a varení. Vyrovnávacie doby sú pokojové doby, počas ktorých sa teplota v potravinách rovnomerne rozdelí.

► Pri varení, hlavne pri ohrievaní tekutín prevádzkovým spôsobom Mikrovlnka  sa môže stať, že bola síce dosiahnutá teplota varu, ale ešte nestúpajú typické bubliny pary. Tekutina nevie rovnomerne. Tento onersokrený var môže viesť k explóznemu prekypeniu, takže sa môžete obariť horúcou tekutinou pri vyberaní nádoby. Za nepriaznivých okolností môže byť tlak taký silný, že sa dvierka samočinne otvoria.

Tekutinu pred ohrievaním alebo varením premiešajte. Po ohriatí počkajte najmenej 20 sekúnd, skôr ako nádobu vyberiete z ohrevného priestoru. Do nádoby môžete navyše pri ohrievaní postaviť sklenenú tyčinku alebo podobný predmet, ak ho máte k dispozícii.

► Nebezpečenstvo úrazu horúcimi potravinami. Pri zohrievaní potravín sa teplo tvorí priamo v nich a tým ostáva riad chladnejší (výnimka kamenina pre prípravu v peci). Riad sa zohrieva len prenosom tepla z potraviny.

Po vybratí potravín skontrolujte, či majú 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 nepopálilo.




► Nebezpečenstvo úrazu v dôsledku pretlaku v uzatvorených nádobách alebo fľašiach. V uzatvorených nádobách alebo fľašiach sa pri zahrievaní vytvára tlak, ktorý môže spôsobiť výbuch.

Nikdy nezohrievajte potraviny alebo tekutiny v uzatvorených nádobách alebo fľašiach. Fľaše otvorte a z kojeneckých fliaš najprv odstráňte uzáver a cumel'.

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

Blanu žltka niekoľko krát poprepichujte.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

- ▶ Ak zohrievate vajcia v škrupine, táto môže prasknúť ešte pred vybratím z ohrevného priestoru. Vajcia so škrupinou varte len v špeciálnych nádobách. V prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka  nezohrievajte vajíčka uvarené na tvrdo.
- ▶ Ak zahrievate alebo varíte potraviny s pevnou šupkou ako paradajky, párky, zemiaky na olúpanie, baklažány, tieto môžu prasknúť. Tieto potraviny najskôr niekoľkokrát poprepichujte alebo narežte, aby mohla unikať vznikajúca para.
- ▶ Ortuťové alebo kvapalinové teplomery nie sú vhodné pre vysoké teploty a môžu ľahko prasknúť. Pre kontrolu teploty potravín prerušte prevádzku. Na meranie teploty potravín používajte vhodný špeciálny teplomer.
- ▶ Vankúšiky naplnené zrnom, čerešňovými kôstkami alebo gélom a podobným sa môžu vznietiť, aj keď ich po nahriatí vyberiete z rúry na pečenie. Nezohrievajte ich v rúre na pečenie.
- ▶ Pri riade s dutými rukoväťami a uškami a gombíky pokrievok sa do dutín môže dostať vlhkosť. Do dutín sa môže dostať vlhkosť, takže sa tam vytvorí silný tlak, ktorý duté telesá explozívne zničí. (Výnimka: dutiny sú dostatočne odvdzušené). V prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka  nepoužívajte riad s dutými rukoväťami a uškami a gombíkmi na pokrievkach.
- ▶ Plastový riad nevhodný pre mikrovlnku sa v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka  s mikrovlnkou môže zničiť a poškodiť rúru na pečenie. Nepoužívajte kovové nádoby, alobaly, príbory, riad s kovovým povlakom, olovnaté krištáľové sklo, misky s ryhovaným okrajom, teplotne slabo odolný plastový riad, drevený riad, kovové sponky, plastové a papierové sponky s drôtom vo vnútri, plastové nádobky s nie úplne stiahnutým hliníkovým viečkom (viď kapitola „Výber riadu pre použite v mikrovlnke“).
- ▶ Plastový kuchynský riad nevhodný na pečenie v rúre sa pri vysokých teplotách taví a môže rúru na pečenie poškodiť alebo začať horieť. V prevádzkovom spôsobe bez mikrovlnky používajte len plastový kuchynský riad vhodný na pečenie v rúre. Dbajte na údaje výrobcov riadu.


Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia


► Nebezpečenstvo požiaru v dôsledku nádob z horľavých materiálov. Jednorázové plastové nádoby musia mať vlastnosti uvedené v kapitole „Mikrovlnná prevádzka“, odstavec „Výber riadu“.

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


► Obaly udržiavajúce teplotu sú tvorené okrem iného tenkou hliníkovou fóliou, ktorá odráža mikrovlny. Papier, ktorý obklopuje hliníkovú fóliu sa tým môže zahriať tak silno, že začne horieť.

V prevádzkových spôsoboch s mikrovlnkou neohrievajte potraviny v obaloch udržiavujúcich teplotu, ako sú napr. vrecká na grilované kurčatá.

► Keď budete rúru na pečenie používať bez pripravovaného pokrmu alebo s nevhodnou náplňou v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka  alebo v prevádzkovom spôsobe s mikrovlnkou, rúra na pečenie sa môže poškodiť.

Sklenenú misku používajte **vždy** v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka , aj ako odkladaciu plochu pre menšie formy.

Preto nepoužívajte prevádzkové spôsoby s mikrovlnkou na predhrievanie riadu alebo na sušenie bylín.

Namiesto toho používajte prevádzkový spôsob Horúci vzduch plus .

► V uzatvorených pohároch vzniká pri zaváraní a ohrievaní pretlak, dôsledkom ktorého sa môžu roztrhnúť. Nezavárajte žiadne nádoby a ani ich nezohrievajte.

► Nebezpečenstvo úrazu z dôvodu otvorených dvierok. Na otvorených dvierkach sa môžete udrieť alebo potknúť. Dvierka nenechávajú zbytočne otvorené.

► Maximálne zaťaženie dvierok je 8 kg. Nestúpajte alebo si nesadajte na otvorené dvierka a neukladajte na ne ťažké predmety. Dávajte pozor na to, aby sa nič nezaseklo medzi dvierkami a ohrevným priestorom. Rúra na pečenie sa môže poškodiť.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

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.
- ▶ Magnety môžu spôsobiť poškrabanie. Nerezové plochy nepoužívajte ako nástenku na magnety.

Čistenie a ošetrovanie

- ▶ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Para z parného čistiaceho zariadenia sa môže dostať k častiam pod napätím a spôsobiť skrat. Na čistenie varnej dosky nepoužívajte nikdy parný čistič.
- ▶ Škrabance môžu zničiť sklo na dvierkach. Na čistenie skiel na dvierkach nepoužívajte drhnuce prostriedky, tvrdé hubky alebo kefy a ostré kovové škrabky.
- ▶ Aby ste zabránili korózii, odstráňte ihneď dôkladne potraviny alebo tekutiny obsahujúce soľ, ak sa tieto dostanú na nerezové steny ohrevného priestoru.
- ▶ Vo vlhkých a teplých oblastiach hrozí zvýšená pravdepodobnosť napadnutia hmyzom (napr. šváby). Rúru na pečenie a jej okolie udržiavajte vždy čisté.
Na poškodenia hmyzom sa nevzťahuje záruka.

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 rúry na pečenie.

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.

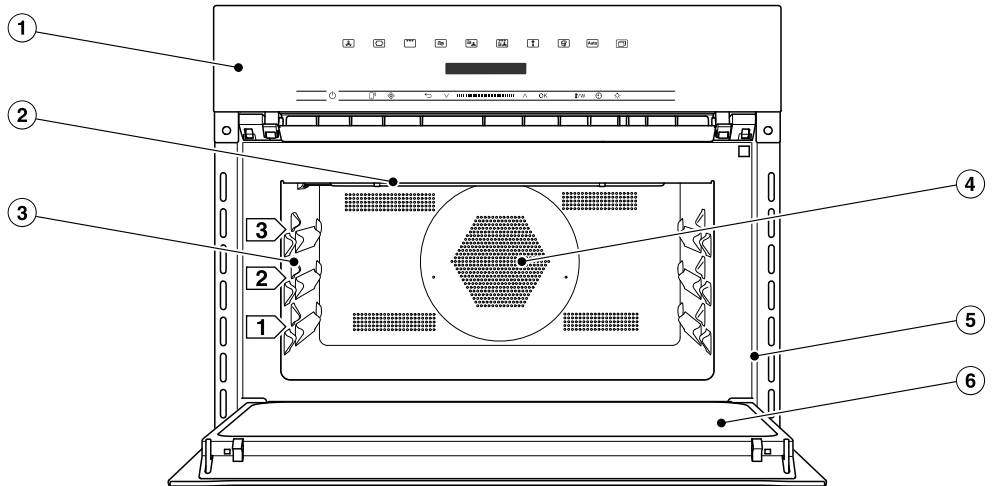
Likvidácia starého prístroja

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.



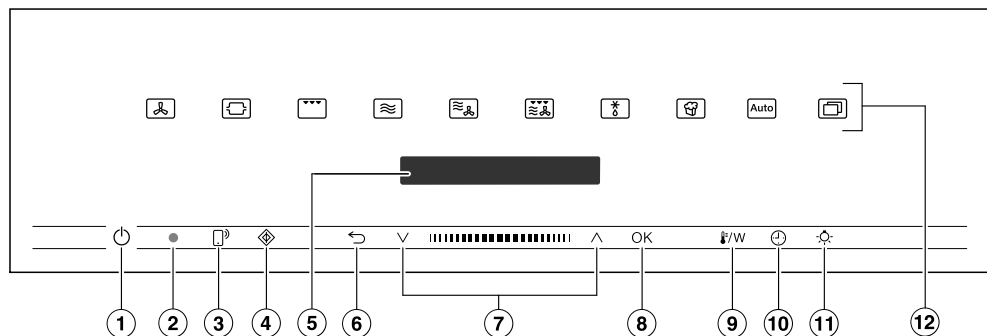
Na bezplatné odovzdanie a likvidáciu elektrických a elektronických prístrojov využite oficiálne zberné miesto vo vašom bydlisku, u predajcu alebo v Miele. Za vymazanie prípadných osobných údajov na likvidovanom prístroji ste zo zákona zodpovedný sami. Zo zákona máte povinnosť vybrať a pritom nezničiť 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.










Rúra na pečenie




- ① ovládacie prvky
- ② výhrevné teleso na grilovanie
- ③ 3 úrovne na zasunutie sklenenej misy a roštu
- ④ nasávací otvor ventilátora a za ním kruhové výhrevné teleso
- ⑤ čelný rám s typovým štítkom
- ⑥ dvierka

Ovládacie prvky



- ① tlačidlo zap./vyp.  vo vyhíbení
Pre zapnutie a vypnutie rúry na pečenie
- ② optické rozhranie
(len pre servisnú službu Miele)
- ③ senzorové tlačidlo 
Na ovládanie rúry na pečenie cez koncové mobilné zariadenie
- ④ Senzorové tlačidlo 
Pre spustenie funkcie Quick-MV
- ⑤ displej
Na zobrazenie denného času a informácií pre obsluhu
- ⑥ senzorové tlačidlo 
Pre postupný návrat a pre zmenu bodov v menu počas ohrievania
- ⑦ navigačná časť s tlačidlami so šípkami  a 
Pre listovanie v zoznamoch výberu a pre zmenu hodnôt
- ⑧ senzorové tlačidlo OK
Pre vyvolanie funkcií a pre uloženie nastavení
- ⑨ Senzorové tlačidlo /W
Na zmenu teploty alebo výkonu
- ⑩ senzorové tlačidlo 
Pre nastavenie kuchynského budíka, doby ohrevu alebo času spustenia a ukončenia ohrevu
- ⑪ senzorové tlačidlo 
Na zapnutie a vypnutie osvetlenia ohrevného priestoru
- ⑫ senzorové tlačidlá
Pre výber prevádzkových spôsobov, automatických programov a nastavení


Tlačidlo zap./vyp.

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

Týmto tlačidlom zapínate a vypínate rúru na pečenie.

Displej

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

Po zapnutí rúry na pečenie 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 prostredníctvom [Ďalšie !\[\]\(3e2231b1ad3ca8da8658228c00dd08e0_img.jpg\)](#) | [Nastavenia](#) | [Hlasitosť](#) | [Tón tlačidiel](#).





Ak chcete, aby senzorové tlačidlá reagovali aj pri vypnutej rúre na pečenie, zvoľte nastavenie [Displej](#) | [QuickTouch](#) | [Zap..](#)




Senzorové tlačidlá nad displejom

Informácie k prevádzkovým spôsobom a ďalším funkciám nájdete v kapitolách „Hlavné menu a podmenu“, „Nastavenia“, „Automatické programy“ a „Ďalšie použitia“.

Ovládacie prvky






Senzorové tlačidlá pod displejom

Senzorové tlačidlo	Funkcia
	<p>Ak chcete Vašu rúru na pečenie ovládať prostredníctvom Vášho mobilného koncového prístroja, musíte mať k dispozícii systém Miele@home, zapnite nastavenie Vzdialené ovládanie a stlačte toto senzorové tlačidlo. Potom sa rozsvieti toto senzorové tlačidlo oranžovým a funkcia MobileStart je k dispozícii.</p> <p>Rúru na pečenie môžete ovládať prostredníctvom Vášho mobilného koncového zariadenia pokým svieti toto senzorové tlačidlo (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Miele@home“).</p>
	<p>Týmto senzorovým tlačidlom spúšťate funkciu Quick-MV. Príprava pokrmu prebieha s maximálnym mikrovlnným výkonom (1000 W) a dobou prípravy 1 minúta (viď kapitola „Quick-MV“). Opakovaným stlačením tohto senzorového tlačidla môžete postupne zvyšovať dobu prípravy.</p> <p>Táto funkcia sa môže používať len vtedy, keď neprebíha žiadna iná príprava pokrmu.</p>
	<p>Podľa toho, v ktorom menu sa nachádzate, sa s týmto senzorovým tlačidlom dostanete do nadradeného menu alebo hlavného menu.</p> <p>Ak prebieha zároveň proces prípravy, môžete tento proces stopovať týmto senzorovým tlačidlom.</p>
	<p>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.</p> <p>Hodnoty a nastavenia môžete zmeniť tlačidlami so šípkou, alebo pomocou oblasti medzi nimi.</p>
OK	<p>Zvoľte požadovaný čas. Akonáhle sa zobrazí hodnota, upozornenie alebo nastavenie, ktoré môžete potvrdiť, senzorové tlačidlo OK svieti oranžovým.</p> <p>Výberom tohto senzorového tlačidla vyvoláte funkcie ako napr. kuchynský budík, uloženie zmien hodnôt alebo nastavení alebo potvrdenie upozornení.</p> <p>Prípravu s mikrovlnkou môžete spustiť, prerušiť alebo pokračovať senzorovým tlačidlom OK.</p>

Senzorové tlačidlo	Funkcia
	<p>Počas fázy rozohriatia a počas prípravy pokrmu môžete týmto senzorovým tlačidlom zmeniť teplotu alebo mikrovlnný výkon.</p> <p>V prevádzkových spôsoboch bez mikrovlnky môžete teplotu meniť.</p> <p>V prevádzkových spôsoboch s mikrovlnkou môžete zmeniť mikrovlnný výkon.</p>
	<p>Ak neprebieha príprava pokrmu, môžete týmto senzorovým tlačidlom kedykoľvek nastaviť kuchynský budík (napr. pre varenie vajec).</p> <p>Ak zároveň prebieha príprava pokrmu, môžete nastaviť kuchynský budík, prípravu pokrmu a čas spustenia alebo ukončenia.</p>
	<p>Výberom tohto senzorového tlačidla môžete zapnúť a vypnúť osvetlenie ohrevného priestoru.</p> <p>Podľa zvoleného nastavenia osvetlenia ohrevného priestoru pri príprave pokrmu zhasne po 15 sekundách, alebo zostane trvalo zapnuté alebo vypnuté.</p>

Symbols

Na displeji sa môžu zobrazovať tieto symboly:

symbol	význam
	Tento symbol znamená dodatočné informácie a pokyny pre obsluhu. Tieto informačné okná potvrdíte pomocou OK.
	Kuchynský budík
	Označenie zatrhnutím označuje aktívne nastavenie.
	Niektoré nastavenia ako napr. jas displeja alebo hlasitosť sa nastavujú pruhom tvoreným jednotlivými segmentami.
	Zablokovanie sprevádzkovania bráni neúmyselnému zapnutiu rúry na pečenie (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Bezpečnosť“).

Princíp ovládania

Rúru na pečenie obsluhujete navigačnou časťou tlačidlami so šípkami \wedge a \vee a oblasťou medzi tým **||||**.

Akonáhle sa zobrazí hodnota, upozornenie alebo nastavenie, ktoré môžete potvrdiť, senzorové tlačidlo *OK* svieti oranžovým.

Výber menu

- Stlačte príslušné tlačidlo so šípkou \wedge alebo \vee alebo potiahnite prstom v oblasti **||||** doprava alebo doľava, pokým sa neobjaví želaná položka menu.

Tip: Keď tlačidlo so šípkou podržíte stlačené, výberový zoznam sa automaticky posúva ďalej, pokým tlačidlo neuvoľníte.

- Potvrďte výber pomocou *OK*.

Zmena nastavenia v zozname výberu

Aktuálne nastavenie je vyznačené zatrnutím \checkmark .

- Stlačte príslušné tlačidlo so šípkou \wedge alebo \vee alebo potiahnite prstom v oblasti **||||** doprava alebo doľava, pokým sa neobjaví požadovaná položka menu svetlo podsvietená.
- Potvrďte pomocou *OK*.

Nastavenie sa uloží. Dostanete sa späť do nadradeného menu.

Zmena nastavenia pruhom tvoreným segmentmi


Niektoré nastavenia sa zobrazujú pruhom so segmentmi **■■■■□□□□**. Keď sú vyplnené všetky segmenty, je zvolená maximálna hodnota.

Ak nie je vyplnený žiaden pruh, alebo len jeden, je zvolená minimálna hodnota alebo je nastavenie vypnuté (napr. pri hlasitosti).

- Stlačte príslušné tlačidlo so šípkou \wedge alebo \vee alebo potiahnite prstom v oblasti **||||** doprava alebo doľava, pokým sa neobjaví želané nastavenie.
- Potvrďte výber pomocou *OK*.


Nastavenie sa uloží. Dostanete sa späť do nadradeného menu.

Voľba prevádzkového spôsobu alebo funkcie

Senzorové tlačidlá prevádzkových spôsobov a funkcií (napr. Ďalšie ) sa nachádzajú nad displejom (viď kapitola „Obsluha“ a „Nastavenia“).

- Stlačte senzorové tlačidlo želaného prevádzkového spôsobu alebo funkcie.

Senzorové tlačidlo na ovládacom paneli svieti oranžovo.

- V prevádzkových spôsoboch a funkciách: Nastavte hodnoty ako napr. teplota.
- Listujte pod Ďalšie : v zoznamoch výberu, pokým sa požadovaná položka menu nezobrazí.
- Potvrďte pomocou *OK*.

Zmena prevádzkového spôsobu


Počas prípravy pokrmu môžete prejsť na iný prevádzkový spôsob.

Senzorové tlačidlo doteraz zvoleného prevádzkového spôsobu svieti oranžovo.

- Stlačte senzorové tlačidlo nového prevádzkového spôsobu alebo funkcie.

Zobrazí sa zmenený prevádzkový spôsob a príslušné navrhované hodnoty.

Senzorové tlačidlo zmeneného prevádzkového spôsobu svieti oranžovo.

Listujte pod **Ďalšie**  v zoznamoch výberu, pokým sa požadovaná položka menu nezobrazí.

Zadávanie čísel

Čísla, ktoré je možné zmeniť sú podsvietené.


- Stlačte príslušné tlačidlo so šípkou \wedge alebo \vee alebo potiahnite prstom v oblasti **||||** doprava alebo doľava, pokým sa neobjaví podsvietené požadované číslo.


Tip: Keď tlačidlá so šípkou podržíte stlačené, hodnoty sa automaticky posúvajú ďalej, pokým tlačidlo neuvolníte.

- Potvrďte pomocou *OK*.


Zmenené číslo sa uloží. Dostanete sa späť do nadradeného menu.

Aktivácia funkcie MobileStart

- Zvoľte senzorové tlačidlo , pre aktivovanie funkcie MobileStart.

Senzorové tlačidlo  svieti. Rúru na pečenie môžete ovládať vzdialene cez aplikáciu Miele.

Priame ovládanie na rúre na pečenie má prednosť pred vzdialeným ovládaním cez aplikáciu.

MobileStart môžete používať, ak svieti senzorové tlačidlo .

Vybavenie

Modely popísané v tomto návode na použitie a montáž nájdete na zadnej strane.

Typový štítok

Typový štítok je vidieť pri otvorených dvierkach na čelnom ráme.

Nájdete tam označenie modelu Vášho modelu, výrobné číslo ako aj pripojovacie údaje (napätie siete/frekvencia/maximálny príkon).

Prípravte si tieto informácie, ak máte otázky alebo problémy, aby Vám Miele vedela cielene pomôcť.

Súčasti dodávky

- Návod na použitie a montáž pre obsluhu rúry na pečenie a funkcie mikrovlnky.
- Kuchárska kniha s receptami pre automatické programy a spôsoby prevádzky.
- skrutky na upevnenie Vašej rúry na pečenie v montážnej skrini
- rôzne príslušenstvo

Dodávané príslušenstvo a príslušenstvo na dokúpenie

Vaša rúra na pečenie je vybavená sklenenou miskou a roštom.

Všetko uvedené príslušenstvo a čistiace a ošetrovacie prostriedky sú prispôbené Miele rúram na pečenie.

Môžete ich objednať cez Miele internet, Miele servisnú službu alebo zakúpiť u Vášho špecializovaného predajcu Miele.

Pri objednávke uvádzajte označenie modelu Vašej rúry na pečenie a označenie požadovaného príslušenstva.


Sklenená miska



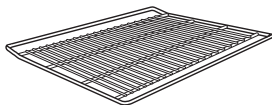
Sklenená miska je vhodná pre všetky prevádzkové spôsoby.


Sklenená miska sa môže poškodiť veľkým kolísaním teplôt.

Horúcu sklenenú misku neukladajte na studené plochy, ako napr. pracovná doska zo žuly alebo obkladačiek, ale na vhodnú podložku.


- Sklenenú misku používajte **vždy** v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka , aj ako odkladaciu plochu pre menšie formy.
- Sklenenú misku zaťažujte maximálne 8 kg.

Rošt s ochranou proti vytiahnutiu



Rošt **nie je** vhodný pre použitie v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka .


Rošt môžete používať vo všetkých ostatných prevádzkových spôsoboch s mikrovlnkou alebo bez nej.

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Rošt sa pri príprave pokrmov zahreje na vysokú teplotu.

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

Rúra na pečenie a rošt sa môžu poškodiť prípadnou tvorbou ishier.

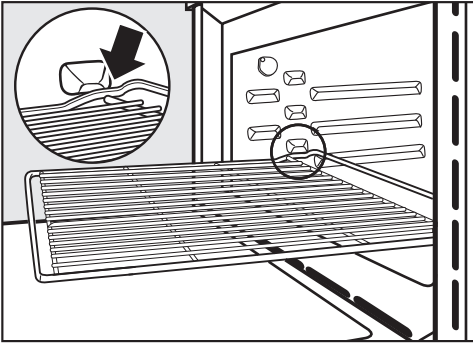
Rošt nepoužívajte na prípravu prevádzkovým spôsobom Mikrovlnka .

Rošt nepoložte na dno ohrevného priestoru, ale ho zasuňte do niektorej úrovne.

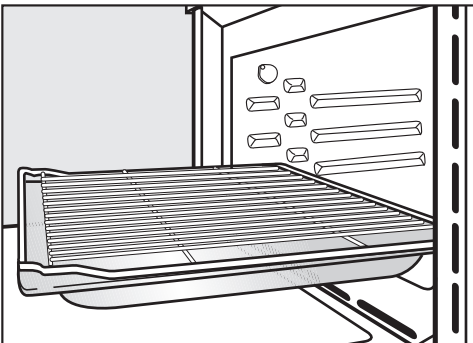
Používanie roštu

Rošt je opatrený ochranou proti vytiahnutiu. Táto ochrana proti vytiahnutiu, bráni jeho úplnému vyklznutiu, ak má byť vytiahnutý len čiastočne.

Ak rošt zasuniete opačne, ochrana proti vytiahnutiu nie je zaručená. Pri zasúvaní dbajte na to, aby bola ochrana proti vytiahnutiu **vzadu**.



- Akonáhle pri vyťahovaní rošt narazí na ochranu proti vytiahnutiu, vpredu ho mierne nadvihnite.



- Pre určité prípravy pokrmov (napr. pri pečení mäsa na rošte) nasadte rošt spolu aj so sklenenou miskou. Len v tomto prípade bude ochrana proti vytiahnutiu vpredu.
- Rošt zaťažujte maximálne 8 kg.

Okrúhle formy na pečenie

Okrúhle formy na pečenie sa môžu mikrovlnami poškodiť.

Okrúhle formy na pečenie nepoužívajte v prevádzkovom spôsobe

Mikrovlnka [Mikrovlnný symbol], MV + automatické pečenie [Automatický symbol], MV + horúci vzduch plus [Horúci vzduch symbol], MV + gril [Gril symbol] alebo MV + gril s cirkuláciou [Cirkulácia symbol].



Nedierovaná okrúhla forma na pečenie HBF 27-1 je vhodná na prípravu pizze, nízkeho múčnika z kysnutého alebo treného cesta, sladkých alebo korených krehkých koláčov, zapekaných dezertov, quiche alebo rozpekание hlbokozmrazených múčnikov alebo pizze.

Okrúhly perforovaný plech **na pečenie a AirFry HBFP 27-1** má rovnaké použitie ako plech **na pečenie Gourmet a AirFry perforovaný HBBL 71**.

Emailový povrch oboch foriem na pečenie je zušľachtený úpravou PerfectClean.

- Zasuňte rošt a vložte okrúhlu formu na pečenie na rošt.

Gourmet pekáč HUB Poklop na pekáč HBD

Gourmet pekáče a pokrievky sa môžu mikrovlnami poškodiť. Kov odráža mikrovlny, takže môžu vzniknúť iskry a mikrovlny nie sú pohlcované.

Pekáče a poklopy používajte len pre procesy prípravy v prevádzkovom spôsobe **bez** mikrovlnky.

Zasuňte rošt do úrovne 1 a postavte naň pekáč Gourmet.

Vybavenie

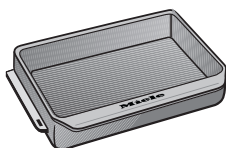
Povrch gourmet pekáča má vrstvu brániacu prilepeniu a je vhodný pre indukčné varné dosky.

Gourmet pekáče existujú s rôznymi hĺbkami. Šírka a výška sú rovnaké.

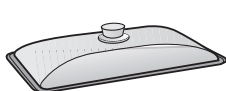
Vhodné poklopy je možné osobitne získať. Pri nákupe uvádzajte označenie modelu.

hĺbka: 22 cm

HUB 62-22

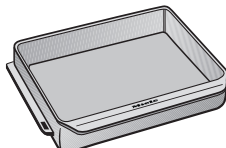


HBD 60-22

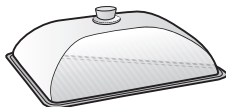


hĺbka: 35 cm*

HUB 62-35



HBD 60-35




* V ohrevných priestoroch s 3 úrovňami nie je možné použiť pekáč spolu s pokrievkou, pretože celková výška prekračuje výšku ohrevného priestoru, ktorá je k dispozícii.

Príslušenstvo na čistenie a ošetrovanie

- Univerzálna utierka z mikrovlákná Miele
- Miele čistiaci prostriedok pre rúry na pečenie

Bezpečnostné zariadenie

- **Zablokovanie sprevádzkovania**  (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Bezpečnosť“).
- **Zablokovanie tlačidiel** (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Bezpečnosť“)
- **Ventilátor chladenia** (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Dobeh ventilátora chladenia“)

- bezpečnostné vypínanie

Prevádzkový spôsob bez mikrovlnky je možné spustiť bez uvedenia doby prípravy. Aby sa zabránilo trvalej prevádzke a tým sa predišlo požiaru, rúra na pečenie sa podľa zvoleného prevádzkového spôsobu a teploty určité doby po poslednej obsluhu automaticky vypne.

Zušľachtené povrchy PerfectClean

Zušľachtené povrchy PerfectClean sa vyznačujú vynikajúcim efektom proti prilepeniu a mimoriadne jednoduchým čistením.

Pripravený pokrm sa dá ľahko oddeliť. Znečistenia po pečení sa ľahko odstraňujú.

Pripravené pokrmy môžete na ušľachtilých povrchoch PerfectClean rezať a porcovať.

Nepoužívať keramické nože, pretože by povrchovú úpravu PerfectClean poškriabali.

Zušľachtené povrchy PerfectClean sa ošetrojú podobne ako sklo.

Prečítajte si pokyny v kapitole „Čistenie a ošetrovanie“, aby ostal zachovaný účinok proti prilepeniu a mimoriadne jednoduché čistenie.

Zušľachtené povrchy PerfectClean:

- ohrevný priestor
- rošt
- Dierovaná okrúhla forma na pečenie a perforovaná forma AirFry
- okrúhla forma na pečenie

Miele@home

Vaša rúra na pečenie je vybavená integrovaným WiFi modulom.

Pre použitie potrebujete:

- WiFi sieť
- aplikáciu Miele
- užívateľský účet v Miele. Užívateľský účet môžete vytvoriť pomocou aplikácie Miele.

Aplikácia Miele Vás vedie pri nadväzovaní spojenia medzi rúrou na pečenie a domácou WiFi sieťou.

Potom čo Vašu rúru na pečenie začleníte do WiFi siete, môžete pomocou aplikácie vykonávať napr. nasledovné akcie:

- vyvolať informácie o stave prevádzky Vašej rúry na pečenie
- vyvolať upozornenia k prebiehajúcim prípravám pokrmov Vašej rúry na pečenie
- ukončiť prebiehajúce operácie

Zapojením Vašej rúry na pečenie do WiFi siete sa zvýši spotreba elektrickej energie aj keď je rúra na pečenie vypnutá.

Zaistite preto, aby bol v mieste inštalácie Vašej rúry na pečenie k dispozícii dostatočne silný signál Vašej WiFi siete.

Disponibilita WiFi spojenia

WiFi spojenie zdieľa frekvenčný rozsah s inými zariadeniami (napr. mikrovlnkami, diaľkovo ovládanými hračkami). Kvôli tomu sa môžu vyskytovať dočasné alebo úplné poruchy spojenia. Preto nie je možné zaručiť trvalú disponibilitu ponúkaných funkcií.

Disponibilita Miele@home

Použitie aplikácie Miele závisí na dostupnosti služieb Miele@home vo Vašej krajine.

Služby Miele@home nie sú k dispozícii v každej krajine.

Informácie o dostupnosti získate na internetovej stránke www.miele.com.

Aplikácie Miele


Aplikáciu Miele si môžete stiahnuť zadarmo z Apple App Store® alebo Google Play Store™.



Prvé uvedenie do prevádzky

Základné nastavenia

Po prvom uvedení do prevádzky musíte vykonať nasledovné nastavenia. Tieto nastavenia môžete kedykoľvek neskôr opäť zmeniť (viď kapitola „Nastavenia“).

 **Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.**

Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu.

Rúru na pečenie používajte len vstavanú, aby bola zaistená jej bezpečná prevádzka.

Keď rúru na pečenie pripojíte k elektrickej sieti, automaticky sa zapne.

Nastavenie jazyka

- Zvoľte požadovaný jazyk.

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

Nastavenie lokality

- Zvoľte požadovanú lokalitu.

Aktivácia funkcie Miele@home

Na displeji sa zobrazí Vytvoriť „Miele@home“.

- Ak chcete ihneď vytvoriť Miele@home, potvrdte pomocou *OK*.
- Ak chcete vytvorenie presunúť na neskoršie, zvoľte *Preskočiť* a potvrdte pomocou *OK*. Informácie o neskoršom vytvorení nájdete v kapitole „Nastavenia“, odstavce „Miele@home“.
- Ak chcete ihneď vytvoriť Miele@home, zvoľte požadovaný spôsob pripojenia.

Displej a aplikácia Miele Vás prevedie ďalšími krokmi.

Nastavenie denného času

- Nastavte denný čas v hodinách a v minútach.
- Potvrdte pomocou *OK*.

Ukončenie prvého uvádzania do prevádzky


- Riadte sa prípadnými ďalšími pokynmi na displeji.

Prvé uvádzanie do činnosti je ukončené.


Prvé rozohriatie rúry na pečenie

Pri prvom rozohriatí rúry na pečenie môže dôjsť k nepríjemnému zápachu. Zápach odstránite tak, že budete prázdnu rúru na pečenie minimálne hodinu rozohrievať.

Počas rozohrievania sa postarajte o dobré vetranie kuchyne. Zabráňte prenikaniu pachov do iných miestností.

- Odstráňte z rúry na pečenie prípadné nálepky alebo ochranné fólie.
- Vyberte príslušenstvo z ohrevného priestoru a ručne ho vyčistite (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“).
- Vyčistite ohrevný priestor pred rozohriatím vlhkou utierkou od prípadného prachu alebo zvyškov obalového materiálu.
- Zapnite rúru na pečenie pomocou tlačidla zap./vyp. 

Zobrazí sa Zvolte prevádzkový spôsob.


- Zvolte Horúci vzduch plus .

Objaví sa navrhovaná teplota (160 °C).


Zapne sa vyhrievanie a osvetlenie vyhrievacieho priestoru a ventilátor.

- Nastavte maximálnu možnú teplotu (250 °C).
- Potvrďte pomocou OK.

Rúru na pečenie vyhrievajte minimálne hodinu.

- Vypnite rúru na pečenie po minimálne jednej hodine pomocou tlačidla zap./vyp. 

Vyčistenie ohrevného priestoru po prvom vyhriatí

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore.






Skôr ako začnete s čistením, nechajte najprv vychladnúť ohrevné teleso a ohrevný priestor.

- Vyčistite ohrevný priestor teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákna.
- Povrchy nakoniec vysušte jemnou utierkou.


Dvierka zatvorte až keď bude úplne suchý ohrevný priestor.

Nastavenia

Prehľad nastavení

položka menu	možné nastavenia
Jazyk 	... deutsch english ... Lokalita
Denný čas	Zobrazenie Zap.* Vyp. Nočné vypnutie Časový formát 12 h 24 h* Nastaviť
Osvetlenie	Zap. „Zap.“ na 15 sekúnd* Vyp.
Displej	Jas  QuickTouch Zap. Vyp.*
Hlasitosť	Signálne tóny Melódie*  Sólo tón  Tón tlačidiel  Uvítacia melódia Zap.* Vyp.
Jednotky	Hmotnosť g* lb/oz lb Teplota °C* °F
Quick-MV	Výkon Doba prípravy
Popcorn	Doba prípravy
Booster	Zap.* Vyp.
Navrhované teploty	
Navrhované výkony	


* nastavenie z výroby


položka menu	možné nastavenia
Dobeh ochlad. ventilátora	Riadené teplotou* Riadené časom
Bezpečnosť	Zablokovanie tlačidiel Zap. Vyp.* Zablokovanie sprevádz.  Zap. Vyp.*
Miele@home	Aktivovať Deaktivovať Stav pripojenia Vytvoriť nanovo Resetovať Vytvoriť
Vzdialené ovládanie	Zap.* Vyp.
Remote Update	Zap.* Vyp.
Verzia software	
Predajca	Výstavná prevádzka Zap. Vyp.*
Nastavenia z výroby	Nastavenia prístroja Navrhované výkony Navrhované teploty

* nastavenie z výroby

Nastavenia

Vyvolanie menu „Nastavenia“

V menu **Ďalšie**  | Nastavenia môžete Vašu rúru na pečenie personalizovať tak, že nastavenie z výroby prispôsobíte Vaším potrebám.

- Zvoľte **Ďalšie** .
- Zvoľte **Nastavenia** .
- Zvoľte požadované nastavenie.




Nastavenia môžete kontrolovať alebo meniť.

Nastavenia sa môžu meniť len vtedy, keď neprebíha príprava pokrmu.

Jazyk

Môžete nastaviť svoj jazyk a svoju lokalitu.

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

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

Denný čas

Zobrazenie

Zvoľte spôsob zobrazenia denného času pri vypnutej rúre na pečenie:

- Zap.
Denný čas sa zobrazí vždy na displeji. Ak zvolíte naviac nastavenie **Displej** | **QuickTouch** | **Zap.**, budú všetky tlačidlá reagovať na stlačenie okamžite. Ak zvolíte naviac nastavenie **Displej** | **QuickTouch** | **Vyp.**, budete musieť rúru na pečenie zapnúť skôr, ako ju budete môcť obsluhovať.
- Vyp.
Displej je pre úsporu energie vypnutý. Skôr ako budete používať rúru na pečenie, musíte ju zapnúť.

- Nočné vypnutie
Pre úsporu energie sa denný čas na displeji zobrazuje len od 5 hodín do 23 hodín. Počas zostávajúceho času je displej tmavý.

Časový formát

Denný čas si môžete nechať zobrazovať v 24 alebo 12 hodinovom formáte (24 h alebo 12 h).



Nastaviť

Nastavte hodiny a minúty.

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

Ak je rúra na pečenie pripojená k WiFi sieti a prihlásený v aplikácii Miele, denný čas sa synchronizuje podľa nastavenia lokality v aplikácii Miele.


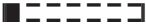
Osvetlenie

- Zap.
Osvetlenie ohrevného priestoru je počas celej prípravy pokrmu zapnuté.
- „Zap.“ na 15 sekúnd
Osvetlenie ohrevného priestoru sa počas prípravy pokrmu po 15 sekundách vypne. Voľbou senzorového tlačidla  sa osvetlenie ohrevného priestoru na 15 sekúnd zapne.
- Vyp.
Osvetlenie ohrevného priestoru je vypnuté. Voľbou senzorového tlačidla  sa osvetlenie ohrevného priestoru na 15 sekúnd zapne.

Displej

Jas

Jas displeja sa nastavuje pruhom tvoreným segmentami.

-  maximálny jas
-  minimálny jas

QuickTouch

Zvoľte, ako majú reagovať senzorové tlačidlá, keď je rúra na pečenie vypnutá:

- Zap.
Ak ste navyše zvolili nastavenie Denný čas | Zobrazenie | Zap. alebo Nočné vypnutie senzorové tlačidlá reagujú aj pri vypnutí rúry na pečenie.
- Vyp.
Nezávisle od nastavenia Denný čas | Zobrazenie reagujú senzorové tlačidlá len vtedy, keď je rúra na pečenie zapnutá ako aj určitú dobu po vypnutí rúry.

Hlasitosť



Signálne tóny

Keď sú zapnuté signálne tóny, zaznie signál po dosiahnutí nastavenej teploty a ubehnutí nastaveného času.

Melódie

Na konci postupu zaznie s časovým odstupom niekoľkokrát melódia.



Hlasitosť tejto melódie sa zobrazuje pruhom segmentov.

-  maximálna hlasitosť
-  melódia je vypnutá

Sólo tón



Na konci prípravy pokrmu zaznie na určitú dobu trvalý tón.

Výška tohto samostatného tónu sa znázorňuje pruhom segmentov.


-  maximálna výška tónu
-  minimálna výška tónu

Tón tlačidiel

Hlasitosť tónu tlačidiel, ktorý zaznie pri každom zvolení senzorového tlačidla sa znázorňuje pruhom segmentov.

-  maximálna hlasitosť
-  tón tlačidiel je vypnutý

Uvítacia melódia

Melódiu, ktorá znie pri stlačení tlačidla zap./vyp.  môžete vypnúť alebo zapnúť.

Jednotky

Hmotnosť

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

Teplota

Teplotu môžete nastavovať v stupňoch Celzia (°C), alebo v stupňoch Fahrenheita (°F).

Nastavenia

Quick-MV

Pre okamžité spustenie mikrovlnky je prednastavený výkon 1000 W a doba prípravy pokrmu 1 minúta.

- Výkon
Môžete nastaviť výkon mikrovlnky od 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W alebo 1000 W.
- Doba prípravy
Maximálne nastaviteľná doba prípravy závisí od zvoleného mikrovlnného výkonu:
80–300 W: maximálne 10 minút
450–1000 W: maximálne 5 minút

Popcorn

Pre okamžité spustenie mikrovlnky na prípravu popcornu je prednastavený mikrovlnný výkon 850 W a doba prípravy 2:50 minúty. To zodpovedá špecifikáciám väčšiny výrobcov pre prípravu v popcornu mikrovlnke.

Môžete nastaviť dobu prípravy maximálne 4 minúty.

Mikrovlnný výkon je pevne nastavený a nie je možné ho zmeniť.

Booster

Funkcia Booster slúži na rýchle zohriatie ohrevného priestoru v niektorých prevádzkových spôsoboch.

- Zap.
Funkcia Booster je počas zahrievacej fázy prípravy automaticky zapnutá. Výhrevné teleso pre grilovanie, kruhové teleso a ventilátor predhrievajú ohrevný priestor súčasne na nastavenú teplotu.
- Vyp.
Funkcia Booster je počas fázy rozohrievania pre prípravu pokrmu vypnutá. Ohrevný priestor predhrievajú len výhrevné telesá príslušné pre prevádzkový spôsob.

Navrhované teploty

Ak pracujete často s odlišnými teplotami, má význam navrhované teploty zmeniť.


Akonáhle vyvoláte túto položku menu, zobrazí sa výberový zoznam prevádzkových spôsobov s príslušnou navrhovanou teplotou.

- Zvoľte požadovaný spôsob prevádzky.
- Ak je potrebné, zmeňte navrhovanú teplotu.
- Potvrďte pomocou *OK*.






Zmena navrhovanej teploty sa súčasne prejaví na príslušnom prevádzkovom spôsobe s mikrovlnkou.

Navrhované výkony

Keď často pracujete s odlišnými mikrovlnnými výkonmi, má zmysel navrhované výkony zmeniť.

Môžete zmeniť navrhované výkony pre prevádzkový spôsob Mikrovlnka  a pre kombinované prevádzkové spôsoby s mikrovlnkou.

Akonáhle vyvoláte túto položku menu, zobrazí sa zoznam prevádzkových spôsobov s príslušným navrhovaným výkonom.

- Mikrovlnka :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W,
600 W, 850 W, 1000 W
- MV + automatické pečenie , MV + horúci vzduch plus , MV + gril 
und MV + gril s cirkuláciou :
80 W, 150 W, 300 W
- Zvoľte požadovaný spôsob prevádzky.
- Zmeňte navrhovaný výkon.
- Potvrďte pomocou *OK*.

Dobeh ochlad. ventilátora


Po príprave pokrmu dobieha ventilátor chladenia, aby sa nezrážala v ohrevnom priestore, na ovládacom paneli alebo na montážnej skrini vlhkosť.

- Riadené teplotou
Ventilátor chladenia sa vypne pri teplote ohrevného priestoru nižšej ako asi 70 °C.
- Riadené časom
Ventilátor chladenia sa vypne asi po 25 minútach.

Kondenzát môže poškodiť montážnu skriňu a pracovnú dosku a v rúre na pečenie sa môže vyskytnúť korózia. Ak v ohrevnom priestore udržiavate teplý pokrm, pri nastavení Riadené časom stúpa vlhkosť vzduchu a spôsobuje orosenie ovládacieho panela, tvorbu kvapiek pod pracovnou doskou alebo rosenie čela nábytku. Pri nastavení Riadené časom neudržiavajte v ohrevnom priestore teplotu pokrmov.

Bezpečnosť

Zablokovanie tlačidiel

Zablokovanie tlačidiel bráni neúmyselnému ukončeniu alebo zmene procesu prípravy pokrmu. Keď je aktivované zablokovanie tlačidiel, niekoľko sekúnd po spustení prípravy pokrmu sa zablokujú všetky sensorové tlačidlá a polia na displeji s výnimkou tlačidla zap./vyp. 

- Zap.
Zablokovanie tlačidiel je aktivované. Stlačte sensorové tlačidlo OK najmenej na 6 sekúnd, aby ste zablokovanie tlačidiel na krátku dobu deaktivovali.

- Vyp.
Zablokovanie tlačidiel je deaktivované. Všetky sensorové tlačidlá reagujú ihneď pri zvolení.

Zablokovanie sprevádz.

Zablokovanie sprevádzkovania bráni neúmyselnému zapnutiu rúry na pečenie. Pri aktivovanom zablokovaní sprevádzkovania môžete naďalej ihneď nastaviť kuchynský budík ako aj funkciu MobileStart.

Zablokovanie sprevádzkovania zostane zapnuté po výpadku el. prúdu.

- Zap.
Zablokovanie sprevádzkovania sa aktívuje. Skôr ako budete môcť rúru na pečenie používať, stlačte sensorové tlačidlo OK minimálne na 6 sekúnd.
- Vyp.
Zablokovanie sprevádzkovania je deaktivované. Rúru na pečenie môžete používať ako obvykle.

Miele@home

Rúra na pečenie patrí k prístrojom pre domácnosť Miele@home. Vaša rúra na pečenie je z výroby vybavená WiFi komunikačným modulom a je vhodná pre bezdrôtovú komunikáciu.

Máte niekoľko možností ako pripojiť svoju rúru na pečenie do WiFi siete. esťOdporúčame Vám Vašu rúru na pečenie pripojiť pomocou aplikácie Miele alebo WPS ku svojej WiFi sieti.

- Aktivovať
Toto nastavenie je viditeľné len keď je deaktivované Miele@home. WiFi funkcia sa opäť zapne.

Nastavenia

- Deaktivovať
Toto nastavenie je viditeľné len keď je aktivované Miele@home. Miele@home zostáva inicializované, WiFi funkcia sa vypne.
- Stav pripojenia
Toto nastavenie je viditeľné len keď je aktivované Miele@home. Na displeji sa zobrazujú informácie ako kvalita WiFi príjmu, názov siete a IP-adresa.
- Vytvoriť nanovo
Toto nastavenie sa zobrazuje len vtedy, keď je vytvorená WiFi sieť. Vynulujete sieťové nastavenia a ihneď vytvoríte nové pripojenie k sieti.
- Resetovať
Toto nastavenie sa zobrazuje len vtedy, keď je vytvorená WiFi sieť. WiFi funkcia sa vypne a pripojenie k WiFi sieti sa resetuje na nastavenie z výroby. Aby ste mohli využívať Miele@home, musíte pripojenie k WiFi sieti vytvoriť opäť. Resetujte nastavenie siete, ak rúru na pečenie likvidujete, predávate alebo uvádzate do prevádzky použitú rúru na pečenie. Je to jediný spôsob, ako zabezpečiť odstránenie všetkých osobných údajov a predchádzajúci používateľ tak už nemôže mať k rúre na pečenie prístup.
- Vytvoriť
Toto nastavenie sa zobrazuje len vtedy, keď ešte neexistuje žiadne pripojenie k WiFi sieti. Aby ste mohli využívať Miele@home, musíte pripojenie k WiFi sieti vytvoriť opäť.

Remote Update

Bod menu Remote Update sa zobrazí a je voliteľný len vtedy, keď sú splnené predpoklady pre používanie Miele@home (viď kapitola „Prvé uvedenie do prevádzky“, odstavec „Miele@home“).

Funkciou RemoteUpdate je možné aktualizovať software Vašej rúry na pečenie. Ak je pre Vašu rúru na pečenie k dispozícii aktualizácia, tak si ju rúra automaticky stiahne. Inštalácia aktualizácie neprebehne automaticky, musí byť Vami manuálne spustená.

Ak neinštalujete aktualizáciu, môžete Vašu rúru na pečenie používať tak ako obvykle. Miele však odporúča aktualizáciu inštalovať.

Zapnutie/vypnutie

Z výroby je zapnutá aktualizácia RemoteUpdate. Aktualizácia, ktorá je k dispozícii sa automaticky stiahne a Vy ju musíte potom manuálne spustiť.

Vypnite RemoteUpdate, keď nechcete, aby sa automaticky stiahla aktualizácia.

Priebeh aktualizácie RemoteUpdate

Informácie o obsahu a rozsahu aktualizácie sú k dispozícii v aplikácii Miele.

Ak je k dispozícii aktualizácia, na displeji Vašej rúry na pečenie sa objaví hlásenie. Aktualizáciu môžete okamžite inštalovať, alebo ju posunúť na neskôr. Dotaz sa zobrazí po opätovnom zapnutí rúry na pečenie.

Ak nechcete inštalovať aktualizáciu, vypnite RemoteUpdate.

Aktualizácia môže trvať niekoľko minút.

Pri RemoteUpdate je potrebné dbať na nasledovné:


- Pokiaľ nedostanete žiadne hlásenie, nie je k dispozícii aktualizácia.
- Nainštalovanú aktualizáciu nie je možné vynulovať.
- Počas aktualizácie nevypnite rúru na pečenie. V inom prípade sa aktualizácia stornuje a nenainštaluje.
- Niektoré aktualizácie softwaru môže vykonávať len servisná služba Miele.


Vzdialené ovládanie

Ak máte na svojom mobilnom koncovom zariadení nainštalovanú aplikáciu Miele a máte aktivované vzdialené ovládanie (Zap.), môžete používať funkciu MobileStart a napríklad vyvolať upozornenie k prebiehajúcim prípravám pokrmov alebo prebiehajúcu prípravu ukončiť.


V pohotovostnom režime pri pripojení na sieť vyžaduje rúra na pečenie max. 2 W.

Aktivácia funkcie MobileStart

- Zvoľte senzorové tlačidlo , pre aktivovanie funkcie MobileStart.

Senzorové tlačidlo  svieti. Rúru na pečenie môžete ovládať vzdialene cez aplikáciu Miele.

Priame ovládanie na rúre na pečenie má prednosť pred vzdialeným ovládaním cez aplikáciu.

MobileStart môžete používať, ak svieti senzorové tlačidlo .

Verzia software

Verzia softwaru je určená pre servisnú službu Miele. Pre súkromné používanie toto nastavenie nepotrebuje.

Predajca

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

Výstavná prevádzka


Ak zapnete rúru na pečenie pri aktivovanom režime výstavnej prevádzky, objaví sa upozornenie Výstavná prevádzka bola aktivovaná. Prístroj neheje.

- Zap.
Výstavná prevádzka sa aktivuje ak tlačíte senzorové tlačidlo OK najmenej 4 sekundy,
- Vyp.
Výstavná prevádzka sa deaktivuje ak tlačíte senzorové tlačidlo OK najmenej 4 sekundy. Rúru na pečenie môžete používať ako obvykle.

Nastavenia z výroby


- Nastavenia prístroja
Všetky nastavenia sa vrátia do nastavenia z výroby.
- Navrhované výkony
Zmenené mikrovlnné výkony sa vrátia do nastavenia z výroby.
- Navrhované teploty
Zmenené navrhované teploty sa vrátia do nastavení z výroby.

Prevádzkové hodiny

Výberom Ďalšie  | Prevádzkové hodiny si môžete nechať vyvolať celkový počet prevádzkových hodín Vašej rúry na pečenie.

Kuch. budík

Používanie funkcie Kuch. budík

Kuchynský budík  môžete využiť na kontrolu osobitných procesov, napr. na varenie vajec.


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).

- Kuchynský budík môžete nastaviť maximálne na 59 minút a 59 sekúnd.

Nastavenie kuchynského budíka

Ak ste zvolili nastavenie Displej | QuickTouch | Vyp. zapnite rúru na pečenie pre nastavenie kuchynského budíka. Odpočítavanie času kuchynského budíka sa potom zobrazuje pri vypnutej rúre na pečenie.


Príklad: Chcete variť vajce a nastavíte kuchynský budík na 6 minút a 20 sekúnd.


- Zvoľte senzorové tlačidlo .
- Ak prebieha súčasne príprava pokrmu, zvoľte Kuch. budík.

Zobrazí sa výzva Nastaviť 00:00 min.

- Navigačnou časťou nastavte 06:20.
- Potvrďte pomocou OK.


Čas kuchynského budíka sa uloží.


Ak je rúra na pečenie vypnutá, zobrazuje sa  miesto aktuálneho denného času odpočítavanie času na kuchynskom budíku.

Ak prebieha zároveň proces prípravy **bez** nastaveného času prípravy, zobrazia sa  a ubehnutý čas na kuchynskom budíku, akonáhle je dosiahnutá nastavená teplota.

Ak zároveň prebieha proces prípravy **s** nastavenou dobou prípravy, kuchynský budík odpočítava v pozadí, pretože doba prípravy sa na displeji zobrazuje prednostne.


Ak sa nachádzate v jednom z menu, kuchynský budík je na pozadí.

Po ubehnutí času bliká , pripočítava sa čas a zaznie signál.

- Zvoľte senzorové tlačidlo .
- Ak je potrebné, potvrdte pomocou OK.


Vypnú sa akustické a optické signály.

Zmena kuchynského budíka

- Zvoľte senzorové tlačidlo .
 - Ak prebieha súčasne príprava pokrmu, zvoľte Kuch. budík.
 - Zvoľte Zmeniť.
 - Potvrďte pomocou OK.
- Objaví sa kuchynský budík.
- Zmeňte kuchynský budík
 - Potvrďte pomocou OK.












Zmenený čas kuchynského budíka sa uloží.

Vymazanie kuchynského budíka

- Zvoľte senzorové tlačidlo .
- Ak prebieha súčasne príprava pokrmu, zvoľte Kuch. budík.
- Zvoľte Vymazať.
- Potvrďte pomocou OK.

Kuchynský budík sa vymaže.

Hlavné menu a submenu

menu	navrhovaná hodnota	rozsah
Prevádzkové spôsoby		
Horúci vzduch plus 	160 °C	30–250 °C
Automatické pečenie 	160 °C	100–230 °C
Gril 	3	1–3
Mikrovlnka 	1000 W	80–1000 W
MV + horúci vzduch plus 	300 W 160 °C	80–300 W 30–220 °C
MV + gril s cirkuláciou 	300 W 200 °C	80–300 W 100–200 °C
Rozmrazovanie 	25 °C	25–50 °C
Popcorn 	850 W	–
Automatické programy 		
Ďalšie 		
Eco horúci vzduch	190 °C	100–230 °C
Gril s cirkuláciou	200 °C	100–220 °C
MV + gril	300 W 3	80–300 W 1–3
MV + automatické pečenie	300 W 160 °C	80–300 W 100–200 °C
Nastavenia 		
Prevádzkové hodiny		

Mikrovlnná prevádzka

Princíp funkcie


V rúre na pečenie je umiestnený magnetron, ktorý mení elektrický prúd na elektromagnetické vlny (mikrovlny).


Tieto vlny sa rovnomerne rozdeľujú v ohrevnom priestore a navyše sa odrážajú od jeho kovových stien.

Mikrovlny prenikajú zo všetkých strán do potraviny. Potraviny sú tvorené veľkým množstvom molekúl. Tieto molekuly (predovšetkým vodné molekuly) sú mikrovlnami silne rozkmitávané. Tým sa potravina zahrieva zvon dovnútra. Čím viac vody potravina obsahuje, o to rýchlejšie sa zohreje a uvarí.

Výhody mikrovlnky

- Potraviny je možné v mikrovlnke pripravovať bez tekutiny alebo pridaného tuku alebo len s malým množstvom.
- Časy rozmrazovania, ohrievania alebo prípravy pokrmu sú kratšie ako na varnej doske alebo v rúre na pečenie.
- Vo veľkej miere zostanú zachované vitamíny, minerálne látky, prirodzená farba a vlastná chuť potravín.


Keď budete rúru na pečenie používať bez pripravovaného pokrmu alebo s nevhodnou náplňou v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka  alebo v prevádzkovom spôsobe s mikrovlnkou, rúra na pečenie sa môže poškodiť.

Sklenenú misku používajte **vždy** v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka , aj ako odkladaciu plochu pre menšie formy.

Výber riadu

Aby sa mikrovlny mohli dostať k potravine, musí byť riad priepustný pre mikrovlny. Mikrovlny preniknú cez porcelán, sklo, lepenku, umelú hmotu, ale


nie cez kov. Nepoužívajte preto kovový riad, alebo riad obsahujúci kov. Kov odráža mikrovlny, takže môžu vzniknúť iskry a mikrovlny nie sú pohlcované.

 Nebezpečenstvo úrazu v dôsledku pretlaku v uzatvorených nádobách alebo fľašiach.

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

Nikdy neohrievajte pevné alebo tekuté potraviny v uzatvorených nádobách alebo fľašiach.

Nádoby najprv otvorte a odstráňte z kojeneckých fliaš uzáver a cumel.

 Nebezpečenstvo požiaru z dôvodu nevhodného riadu v prevádzkovom spôsobe mikrovlnka.


Riad nevhodný do mikrovlnky sa môže zničiť a poškodiť rúru na pečenie.

V prevádzkovom spôsobe s mikrovlnkou používajte len riad, ktorý je vhodný pre prevádzku mikrovlnky.

Materiál a forma použitého riadu ovplyvňujú časy zohrievania a varenia.

Dobre sa osvedčili okrúhle a oválne ploché nádoby. Rovnomernosť pri ohrievaní potravín je v týchto tvaroch lepšia než v hranatých nádobách.

Vhodný riad


 Nebezpečenstvo požiaru v dôsledku horľavých materiálov.

Jednorazové nádoby z plastu, papiera alebo iných horľavých materiálov sa môžu vznietiť a poškodiť rúru na pečenie.


Rúru na pečenie nenechajte bez dozoru, ak ohrievate alebo varíte v jednorazových nádobách z plastu, papiera alebo iných horľavých materiálov.

Môžete používať tento riad a materiál:

- Žiaruvzdorné sklo a sklokeramika
Výnimka: krištáľové sklo, pretože obsahuje olovo a môže prasknúť.
- Porcelán
 - bez kovových dekorácií
Kovové dekorácie (napr. zlatý okraj alebo kobaltová modrá) môžu iskríť.
 - bez dutých rúkoviť
Do dutých rúkoviť a úch sa môže dostať vlhkosť, vyparovaním sa vytvára silný tlak, ktorý môže duté telesá explozívne zničiť.
- nepomalovaná kamenina a kamenina s farbami pod glazúrou


 Nebezpečenstvo úrazu horúcim riadom.





Kamenina sa môže veľmi rozohriať. Keď používate kameninový riad, nosťe chňapky na hrnce.

- Plastový riad a jednorazový riad v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka 

Tip: V záujme o životné prostredie sa zrieknite riadu na jedno použitie.


Riad z umelých hmôt musí byť žiaruvzdorný a musí znášať teplotu min. 110°C. Plastový riad sa môže zdeformovať a spojiť s potravinou.

Plastový riad používajte len v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka .

Plastový riad nepoužívajte v prevádzkových spôsoboch MV + automatické pečenie , MV + horúci vzduch plus , MV + gril  alebo MV + gril s cirkuláciou .

- V obchodoch s mikrovlnkami možno dostať špeciálny riad z umelej hmoty vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.





- Plastový riad zo styroporu
Pre krátkodobé ohrievanie potravín
- Plastové varné vrecká
Používajte na ohrievanie a varenie ich obsahu vtedy, keď vrecko vopred poprepichujete. Otvormi môže unikať para. Tým sa zabráni nárastu tlaku a prasknutiu vrecka.
Okrem toho existujú špeciálne vrecká na varenie v pare, ktoré sa nemusia prepichovať. Dodržiťe prosím pokyny na obale.
- Vrecká a hadice na pečenie
Rešpektujte pokyny výrobcu pre použitie.

 Nebezpečenstvo požiaru kovovými časticami.





Kovové súčasti ako kovové svorky alebo plastové a papierové svorky s drôtom vo vnútri môžu tak silne zo-
hriať horľavé materiály, že tieto zho-
ria.

Nepoužívajte kovové alebo plastové a papierové svorky s drôtom vo vnútri.

Tip: Kovové formy sú menej vhodné pre prevádzkové spôsoby s mikrovlnkou, pretože kov odráža mikrovlny. Mikrovlny sa k múčniku dostanú len zhora, takže sa predlžuje doba pečenia. Ak používate kovové formy, formu postavte do sklenenej misky tak, aby sa nedotýkala stien rúry na pečenie. Ak dochádza k iskreniu, nepoužívajte už túto formu v prevádzkových spôsoboch s mikrovlnkou.

- **Dodaný rošt** je v zásade vhodný pre prípravu pokrmov v prevádzkových spôsoboch MV + automatické pečenie , MV + horúci vzduch plus , MV + gril  a MV + gril s cirkuláciou  ako aj v prevádzkových spôsoboch bez mikrovlnky (zasunutý v niektorej úrovni).

Mikrovlnná prevádzka

- Kovové formy na pečenie v prevádzkových spôsoboch MV + automatické pečenie , MV + horúci vzduch plus  a MV + gril  a MV + gril s cirkuláciou  ako aj v prevádzkových spôsoboch bez mikrovlnky
- Hliníkové vaničky bez veka pre rozmrazovanie a ohrievanie hotových pokrmov
Potraviny sa zahrievajú len zhora. Ak vložíte hotové jedlo z hliníkovej vaničky do riadu vhodného pre mikrovlnky, je rozdelenie tepla všeobecne rovnomernejšie.

Pri používaní hliníkových vaničiek a fólií môže dochádzať k praskaniu a iskreniu.

Preto hliníkové vaničky nepoložte na rošt, ale na sklenenú misku.

Hliníkové vaničky a fólie sa nesmú dotýkať stien ohrevného priestoru a musia byť od nich vzdialené najmenej 2 cm.


- Kovové špízy, kovové svorky
Kus mäsa musí byť oveľa väčší ako kovové špízy.

Nevhodný riad

Pri riade s dutými rukoväťami a uškami a gombíky pokrievok sa do dutín môže dostať vlhkosť. Do dutín sa môže dostať vlhkosť, takže sa tam vytvorí silný tlak, ktorý duté telesá explozívne zničí. (Výnimka: dutiny sú dostatočne odvdzdušené).

Na prípravu pokrmu nepoužívajte riad s dutými rukoväťami a uškami a gombíkmi na pokrievkach.

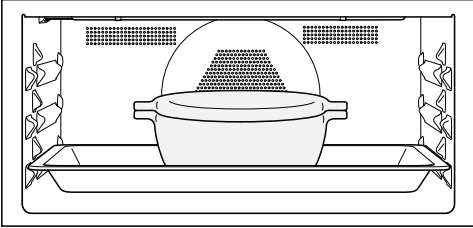
Nasledujúci riad a materiál **nesmiete** používať:

- Kovové rošty (vrátane dodaného roštu) sú zásadne **nevhodné** pre použitie v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka .
- Kovové nádoby
- Alobal
Výnimka: Pri nerovnomerných kusoch mäsa, napr. hydiny dosiahnete rovnomerné rozmrazovanie, ohrievanie alebo prípravu ak počas posledných minút prikryjete plochejší kus malými kúskami alobalu.
- Kovové, plastové alebo papierové svorky s drôtom vo vnútri
- Plastové poháre s neúplne stiahnutým hliníkovým viečkom
- Krištáľové sklo
- Príbor a riad s kovovými dekoráciami (napr. zlatým okrajom, kobaltovou modrou)
- Riad s dutými rukoväťami alebo ušami
- Plastový riad z melaminu
Melamin pohlcuje energiu a tým sa zahrieva na vysokú teplotu. Pri nákupe sa informujte, z akého materiálu je riad vyrobený.
- Drevené nádoby
Voda sa v dreve počas prípravy pokrmu odparuje. Tým drevo vyschýna a tvoria sa praskliny.

Test riadu

Nevhodný riad môže v prevádzke s mikrovlnami produkovať iskry alebo šušťavé zvuky. Ak ste si nie istý, či je sklenný riad, porcelánový alebo kameninový riad vhodný, otestujte riad.

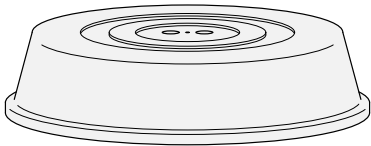
Dutiny v úchytoch testom riadu nemôžete rozpoznať.



- Vložte sklenenú misku na úroveň 1 odspodu a doprostred nej postavte prázdny riad.
- Zatvorte dvierka.
- Zvoľte požadovaný spôsob prevádzky Mikrovlnka.
- Nastavte najvyšší mikrovlnný výkon (1000 W) a dobu prípravy 30 sekúnd.
- Spustíte prípravu.
- Test riadu pozorujte počas celej doby.
- Keď sa objaví iskrenie alebo šušťavé zvuky, dvierka ihneď otvorte.


Ak vznikajú iskry alebo počujete šušťavý zvuk, testovaný riad nie je vhodný na použitie v prevádzke s mikrovlnkou.

Veko





Tip: Poklop obdržite v obchode.

- Zabraňuje nadmernému vystupovaniu vodnej pary, hlavne pri dlhšom ohrievaní.
- Urýchľuje zahrievanie potravín.
- Zabraňuje vyschnutiu potravín.
- Zabraňuje znečisteniu ohrevného priestoru.

- Pri príprave pokrmu prevádzkovým spôsobom Mikrovlnka  používajte sklenený alebo plastový poklop vhodný pre mikrovlnku.





Alternatívne môžete použiť priehľadnú fóliu vhodnú pre mikrovlnky (bežná fólia sa môže zdeformovať a veľkým teplotom prepojiť s potravinou).

Materiál veka musí zniesť teplotu maximálne 110 °C. Pri vyšších teplotách (napr. pri prevádzkovom spôsobe Gril  alebo Horúci vzduch plus vzduch plus) sa môže plast zdeformovať a prepojiť s jedlom.


Veko na prikrytie používajte len pri prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka  mikrovlnka .


Veko nesmie nádobu utesniť. Pri malom priemere nádoby sa môže stať, že nebude môcť unikať vodná para. Veko sa veľmi zohreje a môže sa roztaviť.

Používajte nádoby s dostatočne veľkým priemerom.

- **Nepoužívajte** poklop na ohrievanie týchto potravín:
 - Potraviny v cestíčku
 - Potraviny, ktoré majú získať chrumkavú kôrku (napr. toast)
 - Potraviny v prevádzkových spôsoboch MV + automatické pečenie , MV + horúci vzduch plus , MV + gril  alebo MV + gril s cirkuláciou  sa majú zohriať

Obsluha

Ak pripravovaný pokrm v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka  položíte priamo na ohrevné dno, rúra na pečenie sa môže poškodiť.

V prevádzkovom režime Mikrovlnka  posuňte sklenenú misku do úrovne 1 napařovacie nádoby **vždy** na sklenenú misku.

- Zapnite rúru na pečenie.



Zobrazí sa hlavné menu.

- Vložte pokrm na prípravu do ohrevného priestoru.

- Zvoľte požadovaný spôsob prevádzky.

Zobrazí sa spôsob prevádzky. Podľa zvoleného prevádzkového spôsobu sa postupne zobrazí navrhovaná teplota, navrhovaný výkon a doba prípravy.

- Zmeňte navrhované hodnoty prípravy a nastavte dobu prípravy, ak je to potrebné.

Teplotu môžete dodatočne meniť cez navigačnú časť, mikrovlnný výkon sensorovým tlačidlom  /W a dobu prípravy sensorovým tlačidlom .

- Každé zadanie potvrdíte pomocou **OK**. Potvrdením teploty spustíte prípravu pokrmu v prevádzkových spôsoboch **bez** mikrovlnky.

V prevádzkových spôsoboch **s** mikrovlnou sa zobrazí nastavený mikrovlnný výkon a nastavená doba prípravy.

- V prevádzkových spôsoboch **s** mikrovlnkou spustíte prípravu pomocou sensorového tlačidla **OK**.

Prebieha príprava jedla.

Ak máte nastavenú teplotu, môžete sledovať je nárast. Pri prvom dosiahnutí zvolenej teploty zaznie signál.

Akonáhle prerušíte prípravu pokrmu alebo otvoríte dvierka, zastaví sa generovanie mikrovln. V príprave pokrmu môžete pokračovať sensorovým tlačidlom **OK**.

- Po príprave pokrmu zvoľte sensorové tlačidlo zvoleného prevádzkového spôsobu pre ukončenie prípravy.
- Vyberte pokrm z ohrevného priestoru.
- Vypnite rúru na pečenie.



Zmena hodnôt a nastavení pre prípravu pokrmu

Akonáhle prebieha príprava pokrmu, môžete podľa prevádzkového spôsobu zmeniť hodnoty alebo nastavenia pre túto prípravu.

Podľa prevádzkového spôsobu môžete meniť nasledovné nastavenia:

- Teplota
- Výkon
- Doba prípravy
- Hotové o
- Štart o

Zmena teploty

Navrhovanú teplotu môžete nastaviť pomocou **Ďalšie**  | **Nastavenia**  | Navrhované teploty natrvalo podľa svojho osobného zvyku.

- Zvoľte tlačidlo so šípkou \wedge alebo \vee alebo potiahnite prstom cez oblasť **|||||** doprava alebo doľava.

Požadovaná teplota sa zobrazí na displeji.


- Cez navigačnú oblasť zmeňte požadovanú teplotu.



Teplota sa mení v krokoch po 5-°C.

- Potvrdíte pomocou **OK**.

Príprava pokrmu pokračuje so zmenenou požadovanou teplotou.

Zmena mikrovlnného výkonu

V prevádzkových spôsoboch Mikrovlnka  a prevádzkových spôsoboch s mikrovlnkou môžete zmeniť mikrovlnný výkon.

Navrhovaný výkon môžete nastaviť trvalo podľa svojho osobného zvyku
 Ďalšie  | Nastavenia  | Navrhované výkony.

- Zvoľte senzorové tlačidlo /W.

Nastavený mikrovlnný výkon sa zobrazí na displeji.

- Cez navigačnú oblasť zmeňte mikrovlnný výkon.

Môžete nastaviť tieto mikrovlnné výkony: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.

- Potvrďte pomocou OK.

Príprava pokrmu pokračuje so zmeneným mikrovlnným výkonom.


Nastavenie 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.



Pri pečení sa môže cesto vysušiť a účinok kypriaceho prostriedku sa zníži.

Zvoľte čo najkratšiu dobu do spustenia prípravy pokrmu.

Dali ste pokrm na prípravu do ohrevného priestoru a zvolili prevádzkový spôsob a potrebné nastavenia ako napr. teplotu.


Zadaním Doba prípravy, Hotové o alebo Štart o môžete senzorovým tlačidlom  automaticky zapínať alebo vypínať prípravu pokrmu.

- Doba prípravy
Nastavujete dobu, ktorú potrebuje pokrm na prípravu. Po uplynutí tejto doby sa automaticky vypne vyhrievanie ohrevného priestoru. Maximálna doba prípravy pokrmu, akú je možné nastaviť, závisí od zvoleného prevádzkového spôsobu.
- Hotové o
Určíte si moment, kedy má skončiť príprava pokrmu. V tomto momente sa automaticky vypne vyhrievanie ohrevného priestoru.
- Štart o
Táto funkcia sa zobrazí v menu až potom, čo nastavíte Doba prípravy, alebo Hotové o. Pomocou Štart o určíte moment, kedy má začať príprava pokrmu. V tomto momente sa automaticky zapne vyhrievanie ohrevného priestoru.

- Zvoľte senzorové tlačidlo .
- Nastavte požadované časy.
- Potvrďte pomocou OK.
- Zvoľte senzorové tlačidlo , pre návrat k menu zvoleného prevádzkového spôsobu.


Obsluha

Zmena nastavenej doby prípravy


- Zvoľte senzorové tlačidlo .
- Zvoľte požadovaný čas.
- Potvrďte pomocou *OK*.
- Zvoľte Zmeniť.

Táto položka menu sa nezobrazuje, keď chcete zmeniť dobu prípravy v prevádzkových spôsoboch s mikrovlnkou, pretože musí byť vždy nastavená nejaká doba prípravy.

Čas je podsvietený.


- Zmeňte nastavený čas.
- Potvrďte pomocou *OK*.
- Zvoľte senzorové tlačidlo , pre návrat k menu zvoleného prevádzkového spôsobu.
- V prevádzkových spôsoboch s mikrovlnkou pokračujte s prípravou pokrmu so senzorovým tlačidlom *OK*.


Pri výpadku prúdu sa nastavenia vymažú.

Tip: V prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka  môžete zmeniť dobu prípravy aj pomocou navigačnej oblasti.

Zrušenie nastavenej doby prípravy

V prevádzkovom spôsobe s mikrovlnkou môžete nastaviť len časy nastavené pre *Hotové o* a *Štart o*. Doba prípravy musí byť vždy nastavená.


- Zvoľte senzorové tlačidlo .
- Zvoľte požadovaný čas.
- Potvrďte pomocou *OK*.
- Zvoľte Vymazať.
- Potvrďte pomocou *OK*.

- Zvoľte senzorové tlačidlo , pre návrat k menu zvoleného prevádzkového spôsobu.

Ak v prevádzkovom spôsobe **bez** mikrovlnky zrušíte Doba prípravy zrušia sa aj nastavené časy pre *Hotové o* a *Štart o*.

Ak zrušíte *Hotové o* alebo *Štart o*, spustí sa príprava pokrmu s nastavenou dobou prípravy.

Prerušenie prípravy pokrmu v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka

V prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka  môžete prerušiť prípravu pokrmu a dobu prípravy pozastaviť.

Počas priebehu prípravy pokrmu svieti senzorové tlačidlo *OK*.

- Zvoľte senzorové tlačidlo *OK*.


Príprava pokrmu sa preruší a doba prípravy sa pozastaví.

Senzorové tlačidlo *OK* svieti.

- Zvoľte senzorové tlačidlo *OK*.

Príprava pokrmu pokračuje a doba prípravy prebieha ďalej.

Stornovanie prípravy pokrmu

- Zvoľte senzorové tlačidlo zvoleného prevádzkového spôsobu, alebo senzorové tlačidlo .
- Ak sa zobrazí Prerušit proces, potvrďte pomocou *OK*.


Potom sa vypne vyhrievanie a osvetlenie vyhrievacieho priestoru. Vymažú sa nastavené doby prípravy.

Zobrazí sa hlavné menu.

Predohrev ohrevného priestoru



Funkcia **Booster** slúži na rýchle zohriatie ohrevného priestoru v niektorých prevádzkových spôsoboch.



Predohrev ohrevného priestoru je potrebný len pri niekoľko málo prípravách.

- Väčšinu pripravovaných pokrmov môžete dávať do studeného ohrevného priestoru, aby ste využili teplo už počas fázy rozohrievania.
- Ohrevný priestor predhrejte pri tmavých chlebových cestách ako aj pri rozbife a filé prevádzkovým spôsobom **Horúci vzduch plus** .

Booster

Funkcia **Booster** slúži na rýchle zohriatie ohrevného priestoru v niektorých prevádzkových spôsoboch.

Z výroby je táto funkcia zapnutá pre nasledovné spôsoby prípravy (Ďalšie  | Nastavenia  | **Booster** | Zap.):

- Horúci vzduch plus 
- Automatické pečenie 

Keď nastavíte teplotu vyššiu ako 100 °C a je zapnutá funkcia **Booster**, ohrevný priestor sa rozohreje rýchlou fázou rozohriatia na nastavenú teplotu. Pritom sa výhrevné teleso pre grilovanie, kruhové výhrevné teleso a ventilátor zapnú súčasne.

Citlivé cestá (napr. piškótové, drobné pečivo) funkciou **Booster** zhora príliš rýchlo zhnednú.

Pri týchto prípravách vypnite funkciu **Booster**.

Booster na vypnutie jednej príprav pokrmu

- Skôr ako zvolíte požadovaný prevádzkový spôsob, zvolte nastavenie **Booster** | Vyp..

Funkcia **Booster** je počas fázy rozohrievania vypnutá. Ohrevný priestor predhrievajú len výhrevné telesá príslušné pre prevádzkový spôsob.


Keď potom chcete opäť spustiť prípravu pokrmu s funkciou **Booster**, zvolte nastavenie **Booster** | Zap., aby ste funkciu opäť zapli.

Quick-MV a Popcorn

Tieto funkcie sa môžu používať len vtedy, keď neprebíha žiadna iná príprava pokrmu.

Používajte vždy sklenenú misku.

Quick-MV

Ak zvolíte senzorové tlačidlo , spúšťa sa mikrovlnka s určitým mikrovlnným výkonom a dobou prípravy, napr. pre ohrievanie tekutín.


Prednastavený je maximálny mikrovlnný výkon 1000 W a doba prípravy 1 minúta.

Môžete zmeniť dobu prípravy, a mikrovlnný výkon. Maximálna nastavitelná doba prípravy závisí pritom od zvoleného mikrovlnného výkonu (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec – „Quick-MV“).

■ Zvolte senzorové tlačidlo .

Opakovanou voľbou môžete postupne zvyšovať dobu prípravy.

Zobrazuje odpočítavanie zvyšného času.


Prípravu pokrmu môžete kedykoľvek prerušiť a pokračovať senzorovým tlačidlom *OK* alebo stornovať senzorovým tlačidlom .

Po prebehnutí prípravy pokrmu sa zobrazí *Hotovo* a zaznie signál.

■ Zvolte senzorové tlačidlo .

Zobrazí sa hlavné menu.

Popcorn


Ak zvolíte senzorové tlačidlo , spúšťa sa mikrovlnka s určitým mikrovlnným výkonom a dobou prípravy.

Prednastavený je maximálny mikrovlnný výkon 850 W a doba prípravy od 2:50 minút. To zodpovedá špecifikáciám väčšiny výrobcov pre prípravu v popcornu mikrovlnke.

Môžete nastaviť dobu prípravy maximálne 4 minúty. Mikrovlnný výkon je pevne nastavený a nie je možné ho zmeniť (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Popcorn“).

■ Zvolte senzorové tlačidlo .

Zobrazuje odpočítavanie zvyšného času.

Prípravu pokrmu môžete kedykoľvek prerušiť a pokračovať senzorovým tlačidlom *OK* alebo prerušiť a pokračovať alebo senzorovým tlačidlom  stornovať.

Jednorazové nádoby z papiera alebo iných horľavých materiálov sa môžu vznietiť a poškodiť rúru na pečenie. Rúru na pečenie nenechajte počas prípravy pokrmu bez dozoru a dodržujte pokyny na obale.


Po prebehnutí prípravy pokrmu sa zobrazí *Hotovo* a zaznie signál.

■ Zvolte senzorové tlačidlo .

Zobrazí sa hlavné menu.

Mnohé automatické programy Vás vedú komfortne a bezpečne k optimálnemu výsledku prípravy.

Kategórie

Automatické programy  sú pre lepšiu prehľadnosť roztriedené do kategórií. Jednoducho zvolíte automatický program, ktorý je vhodný pre pripravovaný pokrm a budete sa riadiť pokynmi na displeji.

Používanie automatických programov

- Zvoľte Automatické programy .

Zobrazí sa zoznam výberu.

- Zvoľte požadovanú kategóriu.

Objavia sa automatické programy, ktoré sú k dispozícii vo zvolenej kategórii.

- Zvoľte požadovaný automatický program.
- Riadte sa pokynmi na displeji.

Upozornenia pre použitie

- Pri používaní automatických programov majú dodané recepty poskytnúť orientačnú pomoc. Príslušným automatickým programom je možné pripravovať aj podobné recepty s odlišnými množstvami.
- Skôr ako spustíte automatický program, nechajte ohrevný priestor po príprave pokrmu najskôr vychladnúť na izbovú teplotu.
- Pri niektorých automatických programoch sa musí predtým, ako je možné dať pokrm na prípravu do ohrevného priestoru počkať na jeho predhriatie. Na displeji sa zobrazí príslušné upozornenie s časovým údajom.
- Pri niektorých automatických programoch sa musí po časti doby prípravy pridať tekutina. Na displeji sa zobrazí príslušné upozornenie s časovým údajom (napr. pre pridanie tekutiny).
- Časový údaj doby trvania automatického programu je približný. Podľa priebehu prípravy sa čas môže skrátiť alebo predĺžiť. Zmeny doby prípravy môžu vzniknúť hlavne v závislosti od počiatočnej teploty pripravovaného mäsa.

Ďalšie použitia



V tejto kapitole nájdete informácie k nasledujúcim použitiam:


- Rozmrazovanie
- Sušenie
- Ohrev
- Príprava jedla
- Zaváranie
- Zmrazené produkty/hotové produkty

Rozmrazovanie

Keď sa zmrazená potravina rozmrazuje šetrne, zostane v nej zachované množstvo vitamínov a živín.

■ Používajte jeden z nasledovných prevádzkových spôsobov:

- Prevádzkový spôsob Rozmrazovanie  Nastavíte teplotu rozmrazenia.
- Prevádzkový spôsob Mikrovlnka  Nastavíte mikrovlnný výkon a čas rozmrazovania.

 **Nebezpečenstvo infekcie množným choroboplodných zárodkov.**

Choroboplodné zárodky, napr. salmonela môžu vyvolať ťažké otravy jedla. Pri rozmrazovaní ryby a mäsa (hlavne hydiny) dbajte obzvlášť na čistotu. Tekutinu z rozmrazovania nikdy nepoužívajte.

Potraviny po vyrovnávacej dobe ihneď po rozmrazení ďalej spracujte.


Tipy

- Zmrazené potraviny nechajte bez obalu rozmraziť na sklenenej miske.
- Použite sklenenú misku na rozmrazovanie hydiny a na nej položený rošt. Rozmrazovaný pokrm tak neleží v tekutine z rozmrazovania.

- Mäso, hydina alebo ryby nemusia byť pred prípravou úplne rozmrazené. Stačí, keď sú tieto potraviny čiastočne rozmrazené. Povrch je tak dostatočne mäkký, aby prijal koreniny.


Použit' prevádzkový spôsob Rozmrazovanie.

Tento spôsob prevádzky bol vyvinutý pre šetrné rozmrazovanie zmrazených potravín.

- Zvoľte Rozmrazovanie .
- Prípadne zmeňte navrhovanú teplotu.


Vzduch v ohrevnom priestore začne cirkulovať a šetrne rozmrazí potraviny.

Použit' prevádzkový spôsob Mikrovlnka

Alternatívne môžete použiť na rozmrazovanie prevádzkový spôsob Mikrovlnka . Nastavíte mikrovlnný výkon a čas rozmrazovania.




Potrebná doba závisí od vlastností, množstva a počiatočnej teploty potravín. Dbajte aj na vyrovnávacie doby.

Použite len riad vhodný do mikrovlnky.

- Zvoľte Mikrovlnka .
- Podľa potravín nastavte mikrovlnný výkon a čas rozmrazovania, ktoré sú uvedené v tabuľke.
- Všeobecne zvoľte strednú dobu.
- Zasuňte potraviny na sklenenú misku na úroveň 1 do výhrevného priesoru.

Rozmrazovanie v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka

zmrazená potravina	Množstvo	 [W]	 [min]	 ¹⁾ [min]
maslo	250 g	80	8–10	5–10
mlieko	1000 ml	450	12–16	10–15
linecké pečivo (3 kus)	asi 300 g	150	4–6	5–10
ovocný koláč (3 kusy)	asi 300 g	150	6–8	10–15
maslový koláč (3 kusy)	asi 300 g	150	6–8	5–10
smotanová, krémová torta (3 kusy)	asi 300 g	80	4–4:30	5–10
pečivo z kysnutého, lístkového cesta (3 kusy)	asi 300 g	150	6–8	5–10

 mikrovlnný výkon,  doba rozmrazovania  vyrovnávací doba


¹ Potraviny nechajte odstáť pri izbovej teplote. Počas tejto vyrovnávacej doby sa teplota rozdelí v potravine rovnomerne.

Ďalšie použitia





Sušenie



Sušenie a vysušanie je tradičný spôsob konzervovania pre ovocie, niektoré druhy zeleniny a bylín.

Predpokladom je čerstvé a dobre zrelé ovocie a zelenina bez dotlačenia.

- Potraviny na sušenie v prípade potreby ošúpte, odstráňte jadro a pokrájajte na menšie.
- Potraviny na sušenie rovnomerne rozložte podľa veľkosti na rošte alebo na sklenenej miske v jednej vrstve.
- Sušte maximálne na 2 úrovniach naraz. Zasuňte pokrm na sušenie do úrovni 1+2.
Ak používate rošt a sklenenú misku, zasuňte sklenenú misku pod rošt.
- Zvoľte Horúci vzduch plus .
- Zmeňte navrhovanú teplotu a nastavte čas sušenia.
- V pravidelných odstupoch otáčajte potraviny na sušenie na sklenenej miske.


Pri pokrme na sušenie v celku alebo krájanom sa časy sušenia predlžia.

sušený pokrm		🌡️ [°C]	🕒 [h]
ovocie		60–70	2–8
zelenina		55–65	4–12
huby		45–50	5–10

 prevádzkový spôsob, 🌡️ teplota, 🕒 čas sušenia,  Horúci vzduch plus

- Ak sa v ohrevnom priestore začnú tvoriť kvapky vody, znížte teplotu.

Vybratie sušených potravín

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve. Pri vyberaní sušených potravín používajte chňapky na hrnce.


- Usušené ovocie alebo zeleninu nechajte vychladnúť.

Sušené ovocie musí byť úplne suché, ale mäkké a pružné. Keď ho rozlomíte alebo prekrájate, nesmie vytekať z neho šťava.

- Sušené potraviny skladujte v uzatvorených pohároch alebo dózach.


Ohrev

Dodržiňte bezpodmienečne kapitolu „Bezpečnostné podmienky a varovné upozornenia“, odstavec „Prevádzkové zásady“.

 Nebezpečenstvo úrazu horúcimi potravinami.

Ak príliš silno ohrejete kojeneckú a detskú výživu, deti sa môžu popáliť. Kojeneckú a detskú výživu ohrievajte len na 30–60 sekúnd pri 450 wattoch.


Jedlo a obzvlášť kojeneckú a detskú výživu po ohiatí bezpodmienečne premiešajte alebo pretrepte a potom skúste, aby sa dieťa nepopáľilo.

 **Nebezpečenstvo úrazu v dôsledku pretlaku v uzatvorených nádobách alebo fľašiach.**

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

Nikdy nezohrievajte potraviny alebo tekutiny v uzatvorených nádobách alebo fľašiach. Fľaše otvorte a z kojeneckých fliaš najprv odstráňte uzáver a cumel.

Nebezpečenstvo úrazu horúcimi tekutinami.

Pri varení, hlavne pri ohrievaní tekutín prevádzkovým spôsobom Mikrovlnka  sa môže stať, že bola síce dosiahnutá teplota varu, ale ešte nestúpajú typické bubliny pary. Tekutina nevie rovnomerne.


Tento onersokrený var môže viseť k explóznemu prekypeniu, takže sa môžete obariť horúcou tekutinou pri vyberaní nádoby. Za nepriaznivých okolností môže byť tlak taký silný, že sa dvierka samočinne otvoria.

Tekutinu pred ohrievaním alebo varením premiešajte.

Po ohriatí počkajte najmenej 20 sekúnd, skôr ako nádobu vyberiete z ohrevného priestoru.

Do nádoby môžete navyše pri ohrievaní postaviť sklenenú tyčinku alebo podobný predmet, ak ho máte k dispozícii.


Použití prevádzkový spôsob Mikrovlnka


Prevádzkový spôsob Mikrovlnka  je vhodný na rozohriatie.

Potrebná doba závisí od vlastností, množstva a počiatočnej teploty potravín. Potraviny z chladničky potrebujú naprí-

klad dlhšiu dobu na ohriatie ako potraviny s izbovou teplotou. Dbajte aj na vyrovnávacie doby.

Použite len riad vhodný do mikrovlnky. Jedlo vždy prikryte okrem zohrievania obalovaných vyprášaných jedál.

- Postavte potraviny na ohrievanie na sklenenú misku a prikryte ich.
- Zasuňte sklenenú misku na úroveň 1.
- Zvoľte Mikrovlnka .
- Podľa druhu potravín nastavte mikrovlnný výkon a dobu ohrievania. Hodnoty pre niektoré potraviny nájdete v tabuľke.
- Potraviny niekoľkokrát otočte, oddel'te alebo zamiešajte. Miešajte od vonkajších vrstiev smerom do stredu, pretože sa kraje rýchlejšie zohrejú.

 **Nebezpečenstvo popálenia horúcimi povrchmi.**

Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve. Na spodnej strane riadu sa môžu jednotlivito vytvoriť kvapky vody.




Pri práci v priestore na prípravu a pri vyberaní riadu používajte chňapky na hrnce.




Vyrovnávacie doby sú pokojové doby, počas ktorých sa teplota v potravinách rovnomerne rozdelí.

- Potraviny nechajte po zohriatí odstáť niekoľko minút pri izbovej teplote, aby sa teplota rovnomerne v nich rozdelila.

Ďalšie použitia

Zohrievanie v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka

Nápoj/ pokrm	Množstvo	 [W]	 [min]	 ¹⁾ [min]
Nápoje (teplota vhodná pre požitie 60–65 °C)	1 šálka/1 pohár (200 ml)	1000	0:50–1:10	–
kojenecká fľaša (mlieko) ²	asi 200 ml	450	0:50–1:00 ³	1
kojenecká, detská výživa ³	1 pohár (200 g)	450	0:30–1:00	1
plátky pečeného mäsa s omáčkou ³	200 g	600	3:00–5:00	1
prílohy ³	250 g	600	3:00–5:00	1

 mikrovlnný výkon  doba prípravy,  vyrovnávací čas

- ¹ Potraviny nechajte odstáť pri izbovej teplote. Počas tejto vyrovnávacej doby sa teplota rozdelí v potravine rovnomerne.
- ² Oneskorenému varu môžete zabrániť tak, že tekutinu pred ohrievaním premiešate. Po zohratí počkajte najmenej 20 sekúnd a až potom vyberte nádobu z ohrevného priestoru. Odstupný návrattzostane môžete do nádoby vložiť sklenenú tyčinku alebo podobný predmet, ak ho máte k dispozícii.
- ³ Časy platia pre počiatočnú počiatočnú teplotu potravín od asi 5 °C. Pri potravinách, ktoré sa bežne neskladujú v chladničke, sa vychádza z izbovej teploty asi 20 °C. Ohrievajte potraviny (s výnimkou kojeneckej výživy a šľahaných omáčok) na teplotu 70–75 °C.


Príprava jedla

Dodržiujte bezpodmienečne kapitolu „Bezpečnostné podmienky a varovné upozornenia“, odstavec „Prevádzkové zásady“.




Ak zahrievate alebo varíte 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.

Ak zohrievate vajcia v škrupine, táto môže prasknúť ešte pred vybratím z ohrevného priestoru.





Vajcia so škrupinou varte len v špeciálnych nádobách. V prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka  nezohrievajte vajíčka uvarené na tvrdo.

Tipy

- Potraviny niekoľkokrát otočte, oddel'te alebo zamiešajte. Miešajte od vonkajších vrstiev smerom do stredu, pretože sa kraje rýchlejšie zohrejú.
- V prevádzkových spôsoboch s mikrovlnkou používajte len riad vhodný pre mikrovlnku a rúru na pečenie.
- Na prípravu pokrmu používajte pokiaľ je to možné automatické programy.
- V prevádzkových spôsoboch MV + gril s cirkuláciou  a MV + gril  pripravujte potraviny vždy neprikryté, pretože inak nezhnednú.
- V prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka  zvol'te mikrovlnný výkon 850 W k uvedeniu do varu a pokračujte vo varení s 450 W. Dbajte na údaje v tabuľkách prípravy na konci tohto dokumentu.

Ďalšie použitia


Príprava pokrmov prevádzkovým spôsobom Mikrovlnka

polievky/husté polievky zelenina	 [g]	 850 W [min]	+	 450 W [min]	 ¹⁾ [min]
hustá polievka	1500	10	+	20	1
polievka	1500	11	+	24	1
hrach	500	5	+	10	2
hrach (mrazený)	450	5	+	12	2
mrkva	500	5	+	10	2
ružičky brokolice	500	6	+	8	2
brokolica (mrazená)	450	5	+	11	2
ružičky karfiolu	500	6	+	10	2
karelábové hranolky	500	3	+	8	2
špargľa	500	5	+	8	2
pór	500	5	+	8	2
pór (mrazený)	450	5	+	8	2
prúžky papriky	500	5	+	10	2
fazuľa, zelená	500	4	+	12	2
ružičkový kel	500	5	+	12	2
ružičkový kel (mrazený)	450	5	+	10	2
miešaná zelenina (mrazená)	450	5	+	12	2

 homotnosť,  doba prípravy,  vyrovnávací čas


¹ Potraviny nechajte odstáť pri izbovej teplote. Počas tejto vyrovnávacej doby sa teplota rozdelí v potravine rovnomerne.

Zaváranie

 **Nebezpečenstvo infekcie množným choroboplodných zárodkov.**

Pri jednom zaváraní strukovín a mäsa sa dostatočne neusmrúta baktérie clostridium-botulinum. Tým sa môžu vytvárať toxíny, ktoré spôsobujú ťažkú otravu. Tiety spóry sa usmrúta až ďalším zavarením.

Strukoviny a mäso po ochladení zavarte v priebehu 2 dní **vždy** druhý krát.

 **Nebezpečenstvo poranenia pretlakom v uzatvorených nádobách.**



V uzatvorených pohároch vzniká pri zaváraní a ohrievaní pretlak, dôsledkom ktorého sa môžu roztrhnúť.

Nezavárajte žiadne nádoby a ani ich nezohrievajte.


Príprava ovocia a zeleniny

Údaje platia pre maximálne 5 pohárov s obsahom 0,5 l.


Používajte len špeciálne poháre, ktoré dostanete v špecializovaných obchodoch:

- Horúci vzduch plus : zaváracie poháre a poháre so skrutkovacím uzáverom
- Mikrovlnka : zavarovacie poháre so skleneným uzáverom vhodné pre mikrovlnku, ktoré sa uzatvárajú priehľadnou lepiacou páskou.

- Používajte len nepoškodené poháre a gumené tesnenia.
- Poháre pred zaváraním vypláchnite horúcou vodou a naplňte ich maximálne 2 cm pod okraj.

- Po naplnení masou očistite okraje pohárov čistou utierkou a horúcou vodou.
- Poháre uzatvorte len priehľadnou lepiacou páskou. Nepoužívajte kovové svorky, pretože tieto v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka  vytvárajú iskry.
- Zasúvajte sklenenú misku do úrovne 1 odspodu a postavte na ňu poháre.

Použití prevádzkový spôsob Horúci vzduch plus .

- Zvoľte prevádzkový spôsob Horúci vzduch plus  a teplotu od 160-170 °C.
- Počkajte pokým nezačnú „bublínkovať“ (pokým začnú v pohároch rovnomerne stúpať bublinky).

Znížte včas teplotu, aby ste zabránili prevareniu.



Zaváranie ovocia a uhoriek

- Akonáhle uvidíte v pohároch bublinky, nastavte uvedenú teplotu dohrievania a po uvedení dobu nechajte poháre dohrievať v ohrevnom priestore.


Zaváranie zeleniny

- Akonáhle uvidíte v pohároch bublinky, nastavte uvedenú teplotu zavárania a po uvedení dobu zavárajte zeleninu.
- Nastavte po zaváraní uvedenú teplotu dohrievania a po uvedení dobu nechajte poháre dohrievať v ohrevnom priestore.


Ďalšie použitia

	 /⌚	 /⌚
ovocie	-/-	30 °C 25-35 min
uhorky	-/-	30 °C 25-30 min
červená cvikla	120 °C 30-40 min	30 °C 25-30 min
fazuľa (zelená alebo žltá)	120 °C 90-120 min	30 °C 25-30 min

/⌚ Teplota zavárania a čas pokým nie sú vidieť bublinky

/⌚ Teplota a čas dohrievania

Použiť prevádzkový spôsob Mikrovlnka .

- Zvoľte prevádzkový spôsob Mikrovlnka  a mikrovlnný výkon od 850 W.
- Počkajte pokým nezačnú „bublinkovať“ (pokým začnú v pohároch rovnomerne stúpať bublinky). Proces na jeden pohár trvá asi 3 minúty. Pri 5 pohároch sa čas predĺži na 15 minút.


Znížte včas mikrovlnný výkon, aby ste zabránili prevareniu.


Zaváranie ovocia a uhoriek

- Akonáhle uvidíte v pohároch bublinky, vypnite rúru na pečenie a po uvedení doby nechajte poháre dohrievať v ohrevnom priestore.

Zaváranie zeleniny


- Akonáhle uvidíte v pohároch bublinky, nastavte uvedený mikrovlnný výkon a po uvedení doby zavárajte zeleninu.
- Akonáhle uvidíte v pohároch bublinky, vypnite rúru na pečenie a po uvedení doby nechajte poháre dohrievať v ohrevnom priestore.

	 /⌚	⌚
ovocie	-/-	25-35 min
uhorky	-/-	25-30 min
červená cvikla	450 W 20-30 min	25-30 min
fazuľa (zelená alebo žltá)	450 W 20-30 min	25-30 min

/⌚ mikrovlnný výkon a doba zavárania, pokým nie sú vidieť bublinky

⌚ Dohrievacia doba

Po zaváraní vyberte poháre.

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Poháre sú po zaváraní veľmi horúce. Pri vyberaní pohárov používajte chňapky na hrnce.

- Vyberte poháre z ohrevného priestoru.
- Nechajte ich potom prikryté utierkou stáť asi 24 hodín na mieste bez prievanu.
- Strukoviny a mäso po ochladení zavarte v priebehu 2 dní **vždy** druhý krát.
- Odstráňte poháre na zaváranie a uzávery a nakoniec skontrolujte, či sú uzatvorené všetky poháre.

Otvorené poháre buď opäť zavárajte alebo ich skladujte v chlade a zavarenú zeleninu a ovocie ihneď spotrebujte.

- Pred uskladnením poháre skontrolujte. Ak sa poháre po dlhšej dobe otvorili alebo sa vydul vrchnák a pri otvorení pohár neklikne), zlikvidujte jeho obsah.

Zmrazené produkty/ hotové produkty

Tipy pre múčniky, pizzu a bagety

- Múčnik, pizzu a bagety pečte na rošte s položeným papierom.
- Zvoľte nižšiu teplotu z doporučených teplôt na obale.

Tipy pre hranolky, krokety a podobné

- Tieto mrazené produkty pečte na rošte s podloženým papierom na pečenie.
- Zvoľte nižšiu teplotu z doporučených teplôt na obale.
- Pripravované potraviny niekoľkokrát obráťte.


Príprava zmrazených produktov/hotových produktov

Šetrné spracovanie potravín slúži
Vášmu zdraviu.


Múčnik, pizzu, hranolky a pod. upečte
len do zlata a nie na tmavo hnedo.


- Zvoľte prevádzkový spôsob a teplotu odporúčenú na obale.
- Predhrejte ohrevný priestor.
- Zasuňte pokrm do predhriateho ohrevného priestoru na úroveň odporúčenú na obale.
- Po kratšej dobe prípravy ako je uvedené na obale skontrolujte pokrm.

Nahrievanie riadu

Na zohriatie riadu použite prevádzkový spôsob Horúci vzduch plus .

Zohrievajte len tepelne odolný riad.

- Zasuňte rošt do úrovne 1 a postavte naň riad na nahriatie. Podľa veľkosti riadu môžete postaviť riad aj na dno ohrevného priestoru a aj vymontovať postranné mriežky.
- Zvoľte Horúci vzduch plus .
- Nastavte teplotu od 50-80 °C.

 **Nebezpečenstvo popálenia!**
Pri vyberaní riadu používajte chňapky na hrnce. Na spodnej strane riadu sa môžu ojedinele vytvárať kvapky vody.

- Ohriaty riad vyberte z ohrevného priestoru.

Pečenie

Šetrné spracovanie potravín slúži
Vášmu zdraviu.

Múčnik, pizzu, hranolky a pod. upečte
len do zlatista a nie na tmavo hnedo.

Tipy pre pečenie

- Nastavte dobu prípravy. Pečenie cesta by nemalo byť predvolené príliš dlho. Cesto by sa vysušilo a znížil by sa účinok kypriaceho prostriedku.
- Nepoužívajte svetlé, tenkostenné formy z lesklého materiálu, pretože vo svetlých formách pokrm nerovnomerne alebo slabo zhnedne. Za nevhodných podmienok sa pokrm neprepeče.
- Múčniky v hranatej alebo podlhovastej formy postavte na rošt najlepšie naprieč, aby ste dosiahli rovnomerné rozdelenie tepla vo forme a rovnomerný výsledok pečenia.
- Sklenenú misku pri príprave hranoliek, krokiet alebo podobného vyložte papierom na pečenie.

Informácie k tabuľkám prípravy

Tabuľky prípravy nájdete na konci tohto dokumentu.

Voľba teploty

- Všeobecne zvolte nižšiu teplotu. Pri vyšších teplotách ako sú uvedené sa síce skracuje čas prípravy pokrmu, ale zhnednutie môže byť veľmi nerovnomerné a pokrm sa za určitých okolností neprepeče.

Voľba doby prípravy

Časy v tabuľkách prípravy platia, ak to nie je inak uvedené, pre nepredhriaty ohrevný priestor. Pri predhriatej rúre sa časy skracujú o asi 10 minút.

- Po kratšej dobe pečenia skontrolujte, či je pokrm prepečený. Špajdlou pichnete do cesta.

Ak sa na špajdli neprilepí vlhké cesto, jedlo je hotové.

Pokyny k prevádzkovým spôsobom

Prehľad všetkých prevádzkových spôsobov s príslušnými navrhovanými teplotami nájdete v kapitole „Hlavné menu a submenu“.

Používajte Automatické programy .

- Riadte sa pokynmi na displeji.

Používajte Horúci vzduch .

Môžete používať každú formu na pečenie z tepelne odolného materiálu.

Tento druh prevádzky používajte, ak pečiete naraz na viacerých úrovniach.

- 1 úroveň: múčniky vo formách zasúvajte do úrovne 1.
- 1 úroveň: nízke pečivo (napr. placky, koláč na plechu) zasúvajte do úrovne 2.
- 2 úrovne: Pokrmý na prípravu zasúvajte podľa výšky do úrovni 1+3 alebo 2+3.

Používajte Eco horúci vzduch .


Môžete používať každú formu na pečenie z tepelne odolného materiálu.

Tento spôsob prevádzky používajte na prípravu nákypov a gratinovaných pokrmov, ktoré majú získať chrumkavý povrch.

- Múčniky alebo nákypy vo formách zasúvajte do úrovne 1.
- Nízke pečivo (napr. placky, koláč na plechu) zasúvajte do úrovne 2.

Používajte MV + horúci vzduch plus .

Vhodné sú žiaruvzdorné formy na pečenie vhodné do mikrovlnky (viď kapitola „Prevádzka v mikrovlnke“, odstavec „Výber riadu“), ako napr. formy na pečenie z tepelne odolného skla alebo keramiky, pretože cez tieto materiály prejdú mikrovlny.

Prevádzkový spôsob MV + horúci vzduch plus  je obzvlášť vhodný na pečenie cesta s dlhšou dobou pečenia, ako je kysnuté, tvarohovoolejové, miesené alebo trené cesto, pretože sa skráti doba pečenia.

Keď budete používať tento spôsob prevádzky, skráti sa doba prípravy.

Dbajte na údaje v tabuľkách prípravy a v receptoch, ak budete voliť mikrovlnný výkon.

- Zasuňte sklenenú misku na úroveň 1.
- Postavte formu na pečenie na sklenenú misku.

Tip: Kovové formy sú menej vhodné pre prevádzkové spôsoby s mikrovlnkou, pretože kov odráža mikrovlny. Mikrovlny sa k múčniku dostanú len zhora, takže sa predlžuje doba prípravy. Ak používate kovové formy, formu postavte do sklenenej misky tak, aby sa nedotýkala stien rúry na pečenie. Ak dochádza k iskreniu, nepoužívajte už túto formu v prevádzkových spôsoboch s mikrovlnkou.

Pečenie mäsa

Tipy na pečenie

- **Predohrev** nie je vo všeobecnosti nutný, okrem prípravy rozbifu a filé. Vo všeobecnosti nie je predohrev potrebný.
- Na pečenie mäsa používajte **uzatvorenú nádobu**, napr. pekáč. Mäso zostane vo vnútri šťavnaté. Okrem toho zostane ohrevný priestor čistejší ako pri pečení na rošte. Zostane dostatok základu na prípravu omáčky.
- Ak použijete fóliu na pečenie, zohľadnite údaje na obale.
- Ak použijete na pečenie **rošt** alebo **otvorenú nádobu** môžete chudú mäso potrieť tukom, obložiť plátkami slaniny alebo prešpikovať.
- Mäso **okoreňte** a položte do nádoby na prípravu. Obložte ju vložkami masla alebo margarínu, alebo ho polejte olejom alebo pokrmovým tukom. Pri veľkom chudom mäse (2–3 kg) a tučnej hydine pridajte cca 1/8 l vody.
- Počas pečenia neprilievajte príliš veľa tekutiny. Ovplyvnilo by to **zhnednutie** mäsa. Zhnednutie vzniká na konci doby prípravy. Mäso získa intenzívne hnedé zafarbenie keď asi po polovici doby pečenia zložíte z nádoby pokrievku.
- Po skončení pečenia vyberte pripravený pokrm z ohrevného priestoru, prikryte ho a nechajte asi 10 minút **odležať**. Potom pri narezávaní vytečie menej šťavy.
- Koža **hydiny** bude chrumkavá, keď ju 10 minút pred koncom doby pečenia potriete mierne osolenou vodou.

Informácie k tabuľkám prípravy.

Tabuľky prípravy nájdete na konci tohto dokumentu.

- Rešpektujte uvedené rozsahy teplôt, mikrovlnné výkony, úrovne a doby. Pri tom sú zohľadnené rôzne nádoby na prípravu, kusy mäsa a zvyky pri príprave.

Vol'ba teploty 🌡️

- Všeobecne zvol'te nižšiu teplotu. Pri vyšších teplotách ako je to uvedené mäso síce zhnedne, ale sa neprepečie.
- Pri kusoch mäsa ťažších ako 3 kg zvol'te asi o 10 °C nižšiu teplotu ako je to uvedené v tabuľke pre pečenie mäsa. Pečenie trvá o niečo dlhšie, ale mäso sa pečie rovnomerne a kôrka nebude príliš hrubá.
- Pri pečení na rošte zvol'te teplotu asi o 20 °C nižšiu ako pri pečení v uzatvorenej nádobe.

Vol'ba doby prípravy ⌚

Časy platia, ak to nie je inak uvedené, pre nepredhriaty ohrevný priestor.

- Dobu pečenia môžete určiť tak, že podľa druhu mäsa vynásobíte výšku pečeného [cm] časom na cm výšky [min/cm]:
 - hovädzina/divina: 15–18 min/cm
 - bravčovina/teľacina/jahňacina: 12–15 min/cm
 - rozbif/filé: 8–10 min/cm
- Po kratšej dobe pečenia skontrolujte, či je pokrm prepečený.

Tipy

- Doba prípravy sa pri zmrazenom mäse predlžuje asi o 20 minút na kg.
- Hlbokozmrazené mäso môžete do hmotnosti 1,5 kg piecť bez predošlého rozmrazenia.

Pokyny k prevádzkovým spôsobom


Prehľad všetkých prevádzkových spôsobov s príslušnými navrhovanými teplotami nájdete v kapitole „Hlavné menu a submenu“.

Používajte Automatické programy .

- Riad'te sa pokynmi na displeji.

Používajte Horúci vzduch plus alebo Automatické pečenie .


Tieto spôsoby prevádzky sú vhodné na pečenie pokrmov z mäsa, rýb a hydiny s hnedou kôrkou a na pečenie rozbifu a filé.


V prevádzkovom spôsobe Automatické pečenie  sa priestor na prípravu počas fázy rozpekania najskôr nahreje na vysokú teplotu (cca 230 °C). Akonáhle sa dosiahne táto teplota, rúra na pečenie sa sama reguluje na nastavenú teplotu prípravy (teplota pre pokračovanie v pečení).

- Na pečenie používajte riad s tepelne odolnými rúčkami ako napr. pekáč, hrniec na pečenie, rímsky hrniec, alebo forma z tepelne odolného skla.
- Zasuňte rošt s pokrmom na prípravu do úrovne 1.

Používajte MV + horúci vzduch plus alebo MV + automatické pečenie .

Tieto prevádzkové spôsoby **nie sú** vhodné na pečenie citlivých kusov mäsa ako rozbifu a filé. Mäso by bolo vo vnútri hotové, skôr ako by sa vytvorila chrumkavá kôrka.


Prevádzkový spôsob MV + horúci vzduch plus  používajte na rýchle zohriatie a prípravu potravín s rovnakým zhnedením. Pri tomto prevádzkovom spôsobe je najväčšia úspora času a energie.

Prevádzkový spôsob MV + automatické pečenie  používajte na rozpekávanie mäsa pri vysokých teplotách a následné pečenie s nízkymi teplotami.

Ak používate prevádzkový spôsob s mikrovlnkou, skraca sa doba prípravy. Dbajte na údaje v tabuľkách prípravy a v receptoch, ak budete voliť mikrovlnný výkon.

- Používajte len riad vhodný pre mikrovlnné rúry, tepelne odolný riad bez kovových pokrievok (viď kapitola „Výber riadu pre prevádzku v mikrovlnke“).
- Zasuňte rošt spolu so sklenenou miskou do úrovne 1.

Grilovanie

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Ak grilujete pri otvorených dvierkach, nie je už horúci vzduch automaticky vedený cez ventilátor chladenia a ochladzovaný. Ovládacie prvky sa zahrievajú.

Pri grilovaní zatvorte dvierka.

Tipy na grilovanie

- Pri grilovaní je nutné predhriatie. Na predhriatie zvolte prevádzkový spôsob **bez** mikrovlnky.

Predhrievajte výhrevné teleso pre horné pečenie a grilovanie asi 5 minút pri zatvorených dvierkach.

- Mäso rýchlo opláchnite pod studenou tečúcou vodou a vysušte ho. Pred grilovaním plátky mäsa nesolte, pretože by z neho vytekala šťava.
- Chudšie mäso môžete potrieť olejom. Nepoužívajte žiadne iné tuky, pretože tieto rýchlo zhnednú alebo vytvárajú dym.
- Ploché ryby a plátky rýb očistite a osolte ich. Rybu môžete aj pokvapkať šťavou z citróna.
- Vo všeobecnosti grilujte na rošte.
- Na grilovanie potrite rošt olejom a položte naň pokrm na grilovanie.

Informácie k tabuľkám prípravy

Tabuľky prípravy nájdete na konci tohto dokumentu.



- Rešpektujte uvedené rozsahy teplôt, úrovně a doby. Pritom sú zohľadnené rôzne kusy mäsa a zvyky pri príprave.
- Po kratšej dobe grilovaný pokrm skontrolujte.

Voľba teploty

V prevádzkových spôsoboch Gril s cirkuláciou  a MV + gril s cirkuláciou  zvolte teplotu.

- Všeobecne zvolte nižšiu teplotu. Pri vyšších teplotách ako je to uvedené mäso síce zhnedne, ale sa neprepечie.

Voľba stupňa grilu

V prevádzkových spôsoboch Gril  a MV + gril  voľte medzi stupňami 1-3.

- Ak pripravujete grilovaný pokrm s väčším priemerom s väčšou vzdialenosťou ku grilovaciemu telesu, zvolte **stupeň 1**.
- Ak si pri gratinovaní želáte sľebšie zhnednutie, zvolte **stupeň 2**.
- AK pripravujete nízky grilovaný pokrm s malou vzdialenosťou od grilovacieho telesa počas krátkej doby, zvolte **stupeň 3**.

Voľba doby prípravy ☺

- Nízke plátky mäsa/rýb potrebujú asi 6–8 minút na každú stranu. Dbajte na približne rovnakú hrúbku plátkov, aby sa príliš nelíšili doby grilovania.
 - Vyššie kusy grilujte asi: 7–9 minút na stranu.
 - pečené rolády: na cm priemeru asi 10 minút
 - Po kratšej dobe pečenia skontrolujte, či je pokrm prepečený.
 - Ako **skúšku pečenia** zatlačte lyžicou na mäso. Takto môžete zistiť, do akej hĺbky je mäso prepečené.
- **anglicky/ružové**
Ak je mäso ešte veľmi pružné, vo vnútri je ešte červené.
- **medium**
Ak sa mäso mierne poddá, vo vnútri je ružové.
- **prepečené**
Ak sa mäso takmer vôbec nepoddá, je prepečené.

Tip: Ak je povrch väčších kusov mäsa už veľmi tmavý, ale vo vnútri nie je mäso ešte hotové, zasuňte grilovaný pokrm na nižšiu úroveň alebo znížte teplotu grilovania. Tak povrch príliš nezchodne.

Pokyny k prevádzkovým spôsobom

Prehľad všetkých prevádzkových spôsobov s príslušnými navrhovanými teplotami nájdete v kapitole „Hlavné menu a submenu“.

Ak používate prevádzkový spôsob s mikrovlnkou, skraca sa doba prípravy. Dbajte na údaje v tabuľkách na grilovanie a v receptoch, ak budete voliť mikrovlnný výkon.

Používajte Gril s cirkuláciou alebo MV + gril s cirkuláciou .

Tieto prevádzkové spôsoby sa hodia na grilovanie pokrmov s väčším priemerom, ako napr. kura.

Pre nízke pokrmy na prípravu sa všeobecne odporúča nastaviť teplotu na 220 °C, pre pokrmy s väčším priemerom na 180–200 °C.


- Zasuňte rošt podľa výšky pokrmu do úrovne 1 alebo 2.

Používajte Gril alebo MV + gril .


Tieto prevádzkové spôsoby sa hodia na grilovanie nízkeho pokrmu a na zapekanie.

- Zasuňte rošt podľa výšky pokrmu do úrovne 2 alebo 3.

Čistenie a ošetrovanie

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve. Skôr ako začnete s čistením, nechajte najprv vychladnúť ohrevné teleso, postrannú mriežku a príslušenstvo.

 Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

Para z parného čistiaceho zariadenia sa môže dostať k častiam pod napätím a spôsobiť skrat. Na čistenie rúry na pečenie nepoužívajte nikdy parný čistič.

Ak použijete nevhodné čistiace prostriedky, môžu sa všetky povrchy zafarbiť alebo zmeniť. Čelná stena rúry na pečenie sa poškodí čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie. Všetky povrchy sú citlivé na poškrabanie. Pri sklenených plochách môžu škrabance za istých okolností spôsobiť ich rozbitie. Odstráňte ihneď zvyšky čistiacich prostriedkov.

Silné znečistenia môžu za určitých okolností rúru na pečenie poškodiť. Vyčistíte ohrevný priestor, vnútornú stranu dvierok a tesnenie dvierok, akonáhle vychladnú. Príliš dlhé čakanie zbytočne sťažuje čistenie a v extrémnom prípade ho znemožní.

Pri pokazenej rúre na pečenie môžu pri zapnutom stave uniknúť mikrovlny, ktoré sú pre užívateľa nebezpečné.

Skontrolujte dvierka a tesnenie dvierok, či nie sú poškodené. Až do opravy technikom servisnej služby nepoužívajte prevádzkové spôsoby s mikrovlnkou.

Nevhodné čistiace prostriedky

Aby ste nepoškodili povrchové plochy, vyhýbajte sa pri čistení:

- čistiacim prostriedkom obsahujúcim sódu, čpavok, kyseliny alebo chloridy
 - čistiace prostriedky rozpúšťajúce vodný kameň
 - čistiacim prostriedkom na drhnutie (napr. drhnúci prášok, tekuté mlieko, drsné hubky)
 - čistiacim prostriedkom obsahujúcimi rozpúšťadlá
 - čistiace prostriedky na nerez
 - čistiace prostriedky na umývačku riadu
 - čistiaci prostriedok na sklo
 - čistiaci prostriedok pre sklokeramické varné dosky
 - tvrdé drhnúce kefy a hubky (napr. hubky na hrnce, alebo použité hubky obsahujúce ešte zvyšky drhnutí prostriedkov)
 - odstraňovač nečistôt
 - ostré kovové škrabky
 - ocelevej vlne
 - bodovému čisteniu mechanickými čistiacimi prostriedkami
 - čistič rúr na pečenie*
 - nerezové špirály
- * pri ťažko odstrániteľných znečisteniach na zušľachtených plochách PerfectClean povolené

Ak nečistoty dlhšiu dobu pôsobia, môžu prihorieť a za určitých okolností sa už nedajú odstrániť. Niekoľkonásobné použitie bez vyčistenia medzi tým môže mať za následok náročnejšie čistenie. Odstraňujte nečistoty najlepšie ihneď.

Len sklenená misa je vhodná na čistenie v umývačke riadu.

Tip: Znečistenia ovocnou šťavou alebo cestom z nedostatočne uzatvorených foriem na pečenie sa dajú ľahšie odstrániť ak je rúra na pečenie ešte trochu teplá.

Pre pohodlnejšie čistenie odporúčame:

- Sklopte výhrevné teleso pre horné pečenie a grilovanie opatrne dole.
- Pachy v ohrevnom priestore sa neutralizujú, ak necháte niekoľko minút vrieť vodu s citrónovou šťavou.

Odstránenie normálneho znečistenia

Rúra na pečenie sa tekutinou vo vnútri prístroja poškodí.

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

Odstránenie normálneho znečistenia

- Odstráňte bežné znečistenia najlepšie ihneď teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákna.
- Dôkladne odstraňte zvyšky čistiacich prostriedkov čistou vodou. Toto čistenie je obzvlášť dôležité pri dieloch zušľachtených úpravou PerfectClean, pretože zvyšky čistiacich prostriedkov obmedzujú efekt brániaci príľnavosti.

- Povrch nakoniec vysušte jemnou utierkou.

Ťažko odstrániteľné znečistenia

Pretečené ovocné šťavy alebo zvyšky z pečenia môžu spôsobiť neodstrániteľné farebné zmeny alebo matné miesta na emailových povrchoch. Tieto škvrny neovplyvňujú vlastnosti použitia.

Nepokúšajte sa za každú cenu tieto škvrny odstrániť. Používajte len tu popísané pomocné prostriedky.

- Zapečené zvyšky navlhčíte roztokom umývacieho prostriedku a nechajte roztok niekoľko minút pôsobiť.
- Po určitej dobe pôsobenia môžete navyiac použiť tvrdú stranu hubky na umývanie riadu.

Použitie čistiaceho prostriedku pre rúry na pečenie

- Pri veľmi ťažko dostrániteľnom znečistení naneste na studený zušľachtený povrch čistiaci prostriedok Miele na rúry na pečenie.

Ak sa sprej na čistenie rúr dostane do medzipriestorov a otvorov, dôjde počas ďalšej prípravy k silnému zápachu.

Sprej na čistenie rúr nestriekajte na strop priestoru na prípravu.

Sprej na čistenie rúr nestriekajte do medzipriestorov a otvorov stien a na zadnú stenu.

- Nechajte ho pôsobiť podľa údajov na obale.

Čistiace prostriedky iných výrobcov sa smú nanášať len na studené povrchy a pôsobiť maximálne 10 minút.

Čistenie a ošetrovanie

- Po určitej dobe pôsobenia môžete navyiac použiť tvrdú stranu hubky na umývanie riadu.
- Dôkladne odstráňte zvyšky čistiacich prostriedkov čistou vodou.
- Povrchy nakoniec vysušte jemnou utierkou.

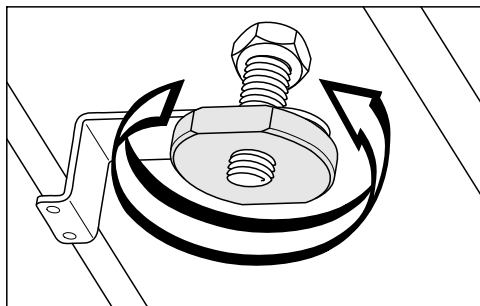
Sklopenie ohrevného telesa na grilovanie

Ak je veľmi znečistený strop ohrevného priestoru, môžete kvôli čisteniu sklopiť ohrevné teleso na grilovanie. Strop ohrevného priestoru je vhodné pravidelne čistiť vlhkou utierkou alebo hubkou na umývanie riadu.

⚠ Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve. Skôr ako začnete s čistením, nechajte najprv vychladnúť ohrevné teleso, postrannú mriežku a príslušenstvo.

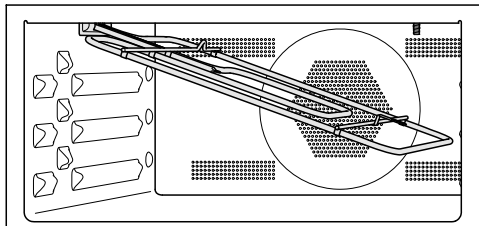
Dno ohrevného priestoru sa môže poškrabať spadnutou maticou. Pre ochranu položte na dno ohrevného priestoru a otvorené dverka kuchynskú utierku.



- Uvoľnite maticu.

Výhrevné teleso na grilovanie sa môže poškodiť.

Výhrevné teleso na grilovanie nikdy nesklápace násilím.



- Sklopte výhrevné teleso pre horné pečenie a grilovanie opatrne dole.

Môže sa poškodiť doska na ohrevnom strope.

Na čistenie stropu ohrevného priestoru nepoužívajte tvrdú stranu hubky na umývanie riadu.

Môže sa poškodiť LED dióda na ohrevnom strope.

Ak je to možné, nečistite LED diódu.





- Strop ohrevného priestoru čistite vlhkou utierkou alebo hubkou na umývanie riadu.
- Po vyčistení vyklopte výhrevné teleso na grilovanie opäť dohora.
- Opäť nasadte maticu a pevne ju zatočte.


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
Displej je tmavý.	Zvolili ste nastavenie Denný čas Zobrazenie Vyp.. Tým je displej pri vypnutej rúre na pečenie tmavý. <ul style="list-style-type: none"> ■ Akonáhle zapnete rúru na pečenie, zobrazí sa hlavné menu. Ak sa má trvalo zobrazovať denný čas, zvolte nastavenie Denný čas Zobrazenie Zap..
	Rúra na pečenie je bez prúdu. <ul style="list-style-type: none"> ■ Skontrolujte, či je zástrčka rúry na pečenie zasunutá v zásuvke. ■ Skontrolujte, či sa nespustil istič elektrickej inštalácie. Zavolajte kvalifikovaného elektrikára alebo Miele servisnú službu.
Nepočujete signálny tón.	Tóny signálu sú vypnuté alebo nastavené na príliš nízku hlasitosť. <ul style="list-style-type: none"> ■ Signálne tóny zapnite alebo zvýšte hlasitosť pomocou Hlasitosť Signálne tóny.
Nezahrieva sa ohrevný priestor.	Je aktivovaná výstavná prevádzka. Môžete zmeniť položky menu na displeji a vybrať senzorové tlačidlá, ale vyhrievanie ohrevného priestoru nefunguje. <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktivujte výstavný režim pomocou nastavenia Predajca Výstavná prevádzka Vyp..
Nemôžete spustiť žiaden proces prípravy.	Pre prípravu s mikrovlnkou sú ešte otvorené dverka. <ul style="list-style-type: none"> ■ Preverte, či sú dverka správne zatvorené.
	Pre prípravu s mikrovlnkou ešte nie je nastavený mikrovlnný výkon alebo doba prípravy. <ul style="list-style-type: none"> ■ Skontrolujte, či je nastavený mikrovlnný výkon a doba prípravy.
	Pre prevádzkový spôsob kombinovaný s mikrovlnkou nie sú zadané všetky potrebné nastavenia. <ul style="list-style-type: none"> ■ Skontrolujte, či je nastavený mikrovlnný výkon, doba prípravy a teplota.

Čo robiť, keď ...

Problém	Príčina a odstránenie
Senzorové tlačidlá nereagujú.	Zvolili ste nastavenie Displej QuickTouch Vyp.. Tým nereagujú senzorové tlačidlá pri vypnutej rúre na pečenie. <ul style="list-style-type: none"> ■ Akonáhle zapnete rúru na pečenie, budú senzorové tlačidlá reagovať. Ak chcete, aby senzorové tlačidlá vždy reagovali aj pri vypnutej rúre na pečenie, zvolte nastavenie Displej QuickTouch Zap..
	Rúra na pečenie nie je pripojená k elektrickej sieti. <ul style="list-style-type: none"> ■ Skontrolujte, či je zástrčka rúry na pečenie zasunutá v zásuvke. ■ Skontrolujte, či sa nevybil istič elektrickej inštalácie. Zavolajte kvalifikovaného elektrikára alebo servisnú službu Miele.
	Problém je v riadiacej jednotke. <ul style="list-style-type: none"> ■ Tlačte tlačidlo zap./vyp. , pokým sa nevypne displej a rúra na pečenie sa nanovo nespustí.
Pri zapnutí rúry na pečenie sa na displeji zobrazí  Zablokovanie sprevádz.	Je zablokované sprevádzkovanie  . <ul style="list-style-type: none"> ■ Potvrďte pomocou OK. <p>Zobrazí sa Stlačte na 6 s „OK“.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pre jednu prípravu pokrmu môžete zablokovanie sprevádzkovania vypnúť tak, že stlačíte senzorové tlačidlo OK minimálne na 6 sekúnd. ■ Ak chcete zablokovanie sprevádzkovania vypnúť trvalo, zvolte nastavenie Bezpečnosť Zablokovanie sprevádz.  Vyp..
Na displeji sa zobrazí Výpadok elektr. prúdu.	Elektrická sieť nakrátko vypadla. Prebiehajúca príprava bola tým ukončená. <ul style="list-style-type: none"> ■ Zapnite a vypnite rúru na pečenie. ■ Spustite prípravu pokrmu opäť.
Na displeji sa zobrazí 12:00	Výpadok elektrickej siete trval dlhšie ako 150 hodín. <ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavte znovu denný čas a dátum.
Na displeji sa zobrazí Max. doba prevádzky.	Rúra na pečenie bola prevádzkovaná nezvyčajne dlhú dobu. Bezpečnostné vypínanie bolo aktivované. <ul style="list-style-type: none"> ■ Potvrďte pomocou OK. <p>Potom je rúra na pečenie opäť pripravená na prevádzkovanie.</p>
Na displeji sa objaví Chyba a tu jeden nevedený chybný kód.	Problém, ktorý nemôžete odstrániť sami. <ul style="list-style-type: none"> ■ Zavolajte servisnú službu Miele.

Problém	Príčina a odstránenie
<p>Ak dvierka počas prípravy v prevádzkovom spôsobe mikrovlnka otvoríte, nie je počuť žiaden prevádzkový hluk.</p>	<p>Nie je to žiadna porucha! Ak počas prípravy v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka  otvoríte dvierka, spínač dvierok vypne mikrovlnku a prepne ventilátor na nižšie otáčky.</p>
<p>Po príprave pokrmu je počuť prevádzkový hluk.</p>	<p>Po príprave pokrmu zostáva zapnutý ventilátor chladenia (viď kapitola „Nastavenia – Dobeh ventilátora chladenia“).</p>
<p>Počas prípravy s mikrovlnkou je počuť nie normálny hluk.</p>	<p>Počas prípravy s mikrovlnkou ste použili kovový riad.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Skontrolujte, či nedochádza použitím kovového riadu k tvorbe iskier (viď kapitola „Prevádzka s mikrovlnkou“, odstavec „Výber riadu pre prevádzku v mikrovlnke“).
	<p>Počas prípravy s mikrovlnkou ste potraviny prikryli hliníkovou fóliou.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Prípadné prikrytie odstráňte.
	<p>Počas prípravy s mikrovlnkou ste použili rošt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pre postupy s prevádzkovým spôsobom mikrovlnka používajte vždy sklenenú misku.
<p>Rúra na pečenie sa samočinne vypne.</p>	<p>Rúra na pečenie sa z dôvodu úspory energie automaticky vypne, ak po jej zapnutí alebo skončení prípravy pokrmu do určitej doby nenasleduje žiadna ďalšia obsluha.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rúru na pečenie opäť zapnite.
<p>Múčnik/ pečivo nie sú podľa doby uvedenej v tabuľke pečenia ešte dopečené.</p>	<p>Zvolená teplota sa líši od receptu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zvoľte teplotu zodpovedajúcu receptu.
	<p>Množstvá prísad sa líšia od receptu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Skontrolujte, či ste nezmenili recept. Pridaním väčšieho množstva tekutiny alebo vajec je cesto vlhkejšie a vyžaduje dlhšiu dobu pečenia.

Čo robiť, keď ...

Problém	Príčina a odstránenie
Múčnik/pečivo má rozdielne zhnednutie.	Zvolili ste nevhodnú teplotu alebo úroveň. <ul style="list-style-type: none"> ■ Určitý rozdiel v zhnednutí existuje vždy. Pri príliš veľkom rozdielne zhnednutia skontrolujte, či ste zvolili správnu teplotu alebo úroveň.
	Materiál alebo farba formy na pečenie nie sú vhodné pre prevádzkový spôsob. Svetlé, zrkadlovo lesklé tenkostenné formy nie sú príliš vhodné. Odrážajú tepelné žiarenia rúry na pečenie. Teplo sa tak dostáva horšie k pečenému pokrmu a forma poskytuje nerovnomerné alebo slabé zhnednutie. <ul style="list-style-type: none"> ■ Používajte matné, tmavé formy na pečenie.
Po uplynutí nastavenej doby nie sú potraviny v prevádzkovom spôsobe <small>Mikrovlnka</small>  dostatočne ohriate alebo uvarené.	Prerušili ste proces prípravy s mikrovlnkou, ale ste ju opäť nenaštartovali. <ul style="list-style-type: none"> ■ Proces naštartujte znovu, aby boli potraviny dostatočne ohriate alebo uvarené.
	Pri varení alebo ohrievaní s mikrovlnkou ste nastavili príliš krátku dobu. <ul style="list-style-type: none"> ■ Skontrolujte, či bola pre nastavený mikrovlnný výkon zvolená správna doba. O čo menší je mikrovlnný výkon, o to dlhší je čas.
Po ohrievaní alebo varení prevádzkovým spôsobom mikrovlnka potraviny príliš rýchlo vychladnú.	V dôsledku vlastností mikrovln vzniká teplo najprv v okrajových vrstvách potraviny a potom sa prenáša do ich stredu. Keď sa potraviny ohrievajú 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. <ul style="list-style-type: none"> ■ Pri zohrievaní potravín rôzneho zloženia ako napríklad menu, zvolte nižší mikrovlnný výkon a jemu odpovedajúci dlhší čas.
Osvetlenie ohrevného priestoru po krátkej chvíli zhasne.	Zvolili ste nastavenie Osvetlenie „Zap.“ na 15 sekúnd. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ak chcete zapnúť osvetlenie výhrevného priestoru počas celého procesu prípravy, zvolte nastavenie Osvetlenie Zap..
Osvetlenie ohrevného priestoru je vypnuté alebo sa nezapína.	Zvolili ste nastavenie Osvetlenie Vyp.. <ul style="list-style-type: none"> ■ Zapnite osvetlenie ohrevného priestoru na 15 sekúnd voľbou senzorového tlačidla . ■ Ak si želáte, zvolte nastavenie Osvetlenie Zap. alebo „Zap.“ na 15 sekúnd.
	Osvetlenie ohrevného priestoru je pokazené. <ul style="list-style-type: none"> ■ Zavolajte servisnú službu Miele.

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.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku, je ho vidieť pri otvorených dverkách na čelnom ráme.

Záruka

Záručná doba predstavuje 2 roky.

Ďalšie informácie nájdete na dodaných záručných podmienkach.

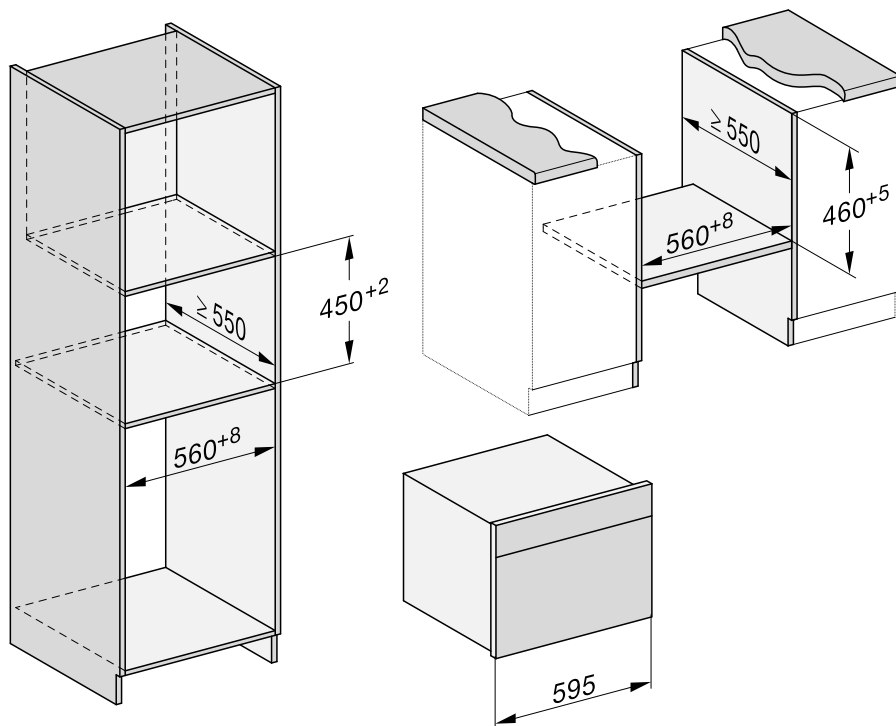
Inštalácia

Rozmery pre zabudovanie

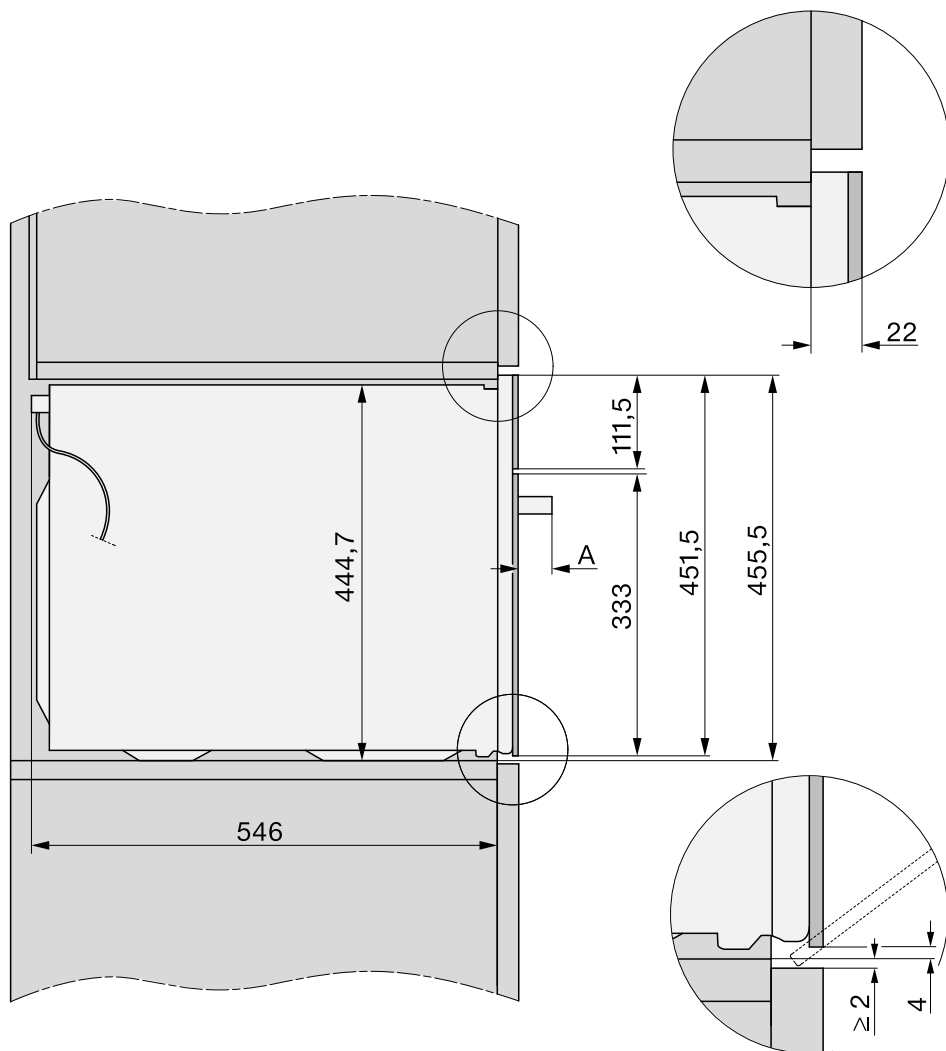
Rozmery sú uvedené v mm.

Vstavba do spodnej skrine

Ak sa má rúra na pečenie vstavať pod elektrickú alebo indukčnú varnú dosku, dbajte na pokyny pre vstavbu varnej dosky a rešpektujte vstavbovú výšku varnej dosky.



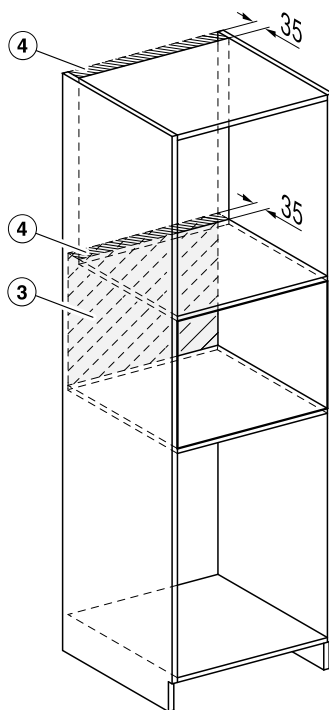
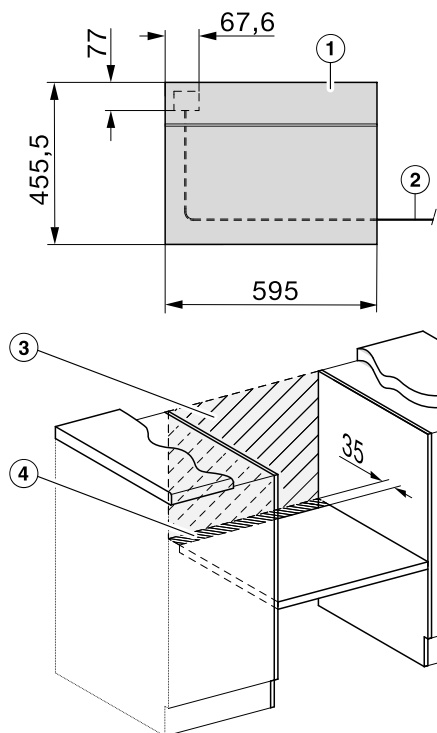
Bočný pohľad



- A** H 71xx: 43 mm
H 72xx: 47 mm

Inštalácia

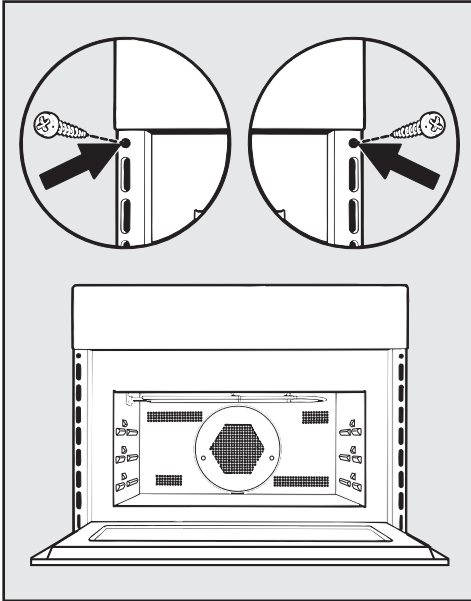
Pripojenia a vetrania



- ① Pohľad zhora
- ② Sieťový pripojovací kábel, dĺžka = 2.000 mm
- ③ V tejto oblasti žiadna prípojka
- ④ vetrací výrez min. 150 cm²

Zabudovanie rúry na pečenie

- Rúru elektricky pripojte.
- Zasuňte parnú rúru do výklenku pre zabudovanie a vyrovnajte ju.



- Otvorte dverka a upevnite rúru na pečenie dodanými skrutkami na bočné steny.

Elektrické pripojenie

Rúra na pečenie je vybavená káblom a zástrčkou pre striedavý prúd 50 Hz, 230 V.

Istenie musí byť najmenej 16 A.

Pripojenie sa smie realizovať len na vhodne nainštalovanú zásuvku s ochranným kontaktom. Elektrická inštalácia musí byť v súlade s VDE 0100.

Rúra na pečenie by mala byť umiestnená tak, aby sa dočiahlo na zásuvku.

Ak by po zabudovaní zásuvka už nebola užívateľovi prístupná, musí byť v mieste inštalácie dispozícií odpojovacie zariadenie pre každý pól.

Za odpojovacie zariadenia sa považujú dostupné vypínače so vzdialenosťou kontaktov najmenej 3 mm. Patria k nim napríklad LS spínač, poistky a stykače (EN 60335).

Potrebné **pripojovacie údaje** sa nachádzajú na typovom štítku, ktorý je na čelnej strane ohrevného priestoru. Tieto údaje musia byť v súlade s parametrami elektrickej siete.

V prípade otázok na Miele uvádzajte vždy nasledovné:

- Označenie modelu
- výrobné číslo
- pripojovacie údaje (sieťové napätie/frekvencia/maximálny príkon)

Pri poškodení prívodného kábla musí servisná služba Miele nahradiť tento špeciálnym prívodným káblom.

Táto rúra na pečenie s mikrovlnkou spĺňa požiadavky európskych štandardov EN 55011. Produkt je zaradený ako prístroj skupiny 2, triedy B.

Inštalácia

Skupina 2 znamená, že prístroj cielene generuje vysokofrekvenčnú energiu v podobe elektromagnetického žiarenia pre tepelné spracovanie potravín.

Prístroj triedy B znamená, že je vhodný pre použitie v domácnosti.

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.

Trené cesto

múčnik/pečivo (príslušenstvo)		+ [°C] + [W]		³ ₁	[min]
muffiny		150–160	✓	2	35–45
drobné pečivo (1 sklenená miska)*		150	–	2	25–35
drobné pečivo (2 sklenené misky)*		140	–	2+3	35–45
linecké pečivo (hranatá forma na pečenie, 30 cm)	¹	160–170 + 80	✓	1	35–45
bábovka (forma na bábovky, Ø 26 cm)	¹	160–170 + 150	✓	1	40–50
mramorový, orechový koláč (hranatá forma, 30 cm)		150–160	✓	1	65–75
mramorový, orechový koláč (hranatá forma, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
ovocný koláč (1 sklenená miska)		150–160	✓	2	50–60
ovocný koláč (delená forma, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
tortový korpus (tortová forma, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35

prevádzkový spôsob, teplota, mikrovlnný výkon, Booster, ³₁ úroveň, doba prípravy, Horúci vzduch plus, MV + horúci vzduch plus, ✓ zap., – vyp.

* Nastavenia platia aj pre špecifikácie podľa EN 60350-1.

¹ Postavte formu na pečenie do stredu na sklenenú misku.

² Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor.

Tabuľky prípravy

Miesené cesto

múčnik/pečivo (príslušenstvo)		 [°C]		³	 [min]
placky (1 sklenená miska)		140–150	✓	2	20–30
striekané pečivo (1 sklenená miska)*		140	–	2	40–50
striekané pečivo (2 sklenené misky)*		140	–	2+3	45–55 ²
tortový korpus (tortová forma, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40
cheesecake (delená forma, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	75–85
jablkový koláč (delená forma, Ø 20 cm)*		160	–	1	110–120
obložený jablkový koláč (delená forma, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	65–75
ovocný koláč s polevou (delená forma, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	60–70
ovocný koláč s polevou (1 sklenená miska)		150–160	✓	2	55–65
sladký nízky koláč (1 sklenená miska)		190–200 ¹	✓	2	30–40














prevádzkový spôsob, teplota, Booster, ³ úroveň, doba prípravy, Horúci vzduch plus, ✓ zap., – vyp.




* Nastavenia platia aj pre špecifikácie podľa EN 60350-1.

¹ Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor.






² Plechy vyberajte v rozličných časových okamihoch, ak pripravovaný pokrm zhnedol už pred uplynutím uvedenej doby pečenia.




Kysnuté cesto

múčnik/pečivo (príslušenstvo)	<input type="checkbox"/>	🌡️ +  [°C] + [W]	🌡️ ↑	 ³ ₁	🕒 [min]
bábovka (forma na bábovku, Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65
vianočná štola (1 sklenená miska)		150–160	✓	1	60–70
koláč s mrveničkou s/bez ovocia (1 sklenená miska)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	30–40
ovocný koláč (1 sklenená miska)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
jablčné taštičky/hrozienkové slimáky (1 sklenená miska)		150–160	✓	2	25–35
biely chlieb (voľne sádzaný) (1 sklenená miska)		180–190	–	2	35–45
biely chlieb (hranatá forma, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60
celozrnný chlieb (hranatá forma, 30 cm)		180–190	✓	1	55–65
kysnutie cesta (misa)		35	–	1	30

prevádzkový spôsob, 🌡️ teplota, 🌡️ ↑ Booster, ³₁ úroveň, 🕒 doba prípravy,  Horúci vzduch plus,  MV + horúci vzduch plus ✓ zap., – vyp.










Tvarohovo olejové cesto







múčnik/pečivo (príslušenstvo)	<input type="checkbox"/>	🌡️ +  [°C] + [W]	🌡️ ↑	 ³ ₁	🕒 [min]
ovocný koláč (1 sklenená miska)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
jablčné taštičky/hrozienkové slimáky (1 sklenená miska)		150–160	✓	2	25–35

prevádzkový spôsob, 🌡️ teplota, 🌡️ ↑ Booster, ³₁ úroveň, 🕒 doba prípravy,  Horúci vzduch plus,  MV + horúci vzduch plus ✓ zap., – vyp.

Tabuľky prípravy

Piškótové cesto

múčnik/pečivo (príslušenstvo)		 [°C]			 [min]
piškótový korpus (2 vajcia, delená forma, Ø 26 cm)		170–180 ¹	–	1	15–25
piškótový korpus (4 vajcia, delená forma, Ø 26 cm)		170–180 ¹	–	1	30–40
piškóta z vody (delená forma, Ø 26 cm)*		190	–	2	20–30
piškótový plát (1 sklenená miska)		170–180 ¹	–	2	12–22





 prevádzkový spôsob,  teplota,  Booster,  úroveň,  doba prípravy,  Horúci vzduch plus, ✓ zap., – vyp.

* Nastavenia platia aj pre špecifikácie podľa EN 60350-1.

¹ Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor.

Odpalované cesto, lístkové cesto, bielkové pečivo

múčnik/pečivo (príslušenstvo)		 [°C]			 [min]
veterníky (1 sklenená miska)		160–170	✓	2	30–40
taštičky z lístkového cesta (1 sklenená miska)		170–180	✓	2	25–35
makrónky (1 sklenená miska)		120–130	✓	2	35–45
meringen/bezé (1 sklenená miska, 6 kusov á Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150

 prevádzkový spôsob,  teplota,  Booster,  úroveň,  doba prípravy,  Horúci vzduch plus, ✓ zap., – vyp.

Pikantné jedlá

prípravovaný pokrm (príslušenstvo)		+ [°C] + [W]		³ ₁	 [min]
tenký pikantný koláč (1 sklenená miska)		190–200 ²	✓	2	30–40
cibuľový koláč (1 sklenená miska)		180–190 + 150	–	2	30–40
pizza, kysnuté cesto (1 sklenená miska)		160–170 + 80	–	2	25–35
pizza, tvarohovo olejové cesto (1 sklenená miska)		150–160	–	2	25–35
toast* (rošt)		3 ³	–	2	2–4
zapekané pokrmy/gratinované, napr. toast (rošt na sklenenej miske)		3	–	2	5–9
grilovaná zelenina (rošt na sklenenej miske)		3 ³	–	2	10–12 ⁴
		210–220 ³	–	2	8–10 ⁴

prevádzkový spôsob, teplota, Booster, ³₁ úroveň, doba prípravy, Horúci vzduch plus, MV + horúci vzduch plus, Veľký gril, Gril s cirkuláciou, ✓ zap., – vyp.

* Nastavenia platia aj pre špecifikácie podľa EN 60350-1.

¹ Zvoľte uvedený stupeň grilu.












² Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor.









³ Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, ohrevný priestor 5 minút predhrievajte.

⁴ Pripravovaný pokrm v polovici doby prípravy podľa možnosti obráťte.

Tabuľky prípravy

Hovädzie mäso

pripravovaný pokrm (príslušenstvo)		 [°C]		 ³ ₁	 [min]	 ⁸ [°C]
hovädzie pečené, asi 1 kg (pekáč s poklopom)	 ²	150–160	✓	1	120–130 ⁶	–
hovädzie filé, asi 1 kg ¹⁾	 ²	150–160 ⁴	–	1	30–70	45–75
rozbiť, asi 1 kg ¹⁾	 ²	150–160 ⁴	✓	1	25–70	45–75
burger ^{*1)}	 ³	3 ⁵	–	2	1: 17–22 2: 5–10 ⁷	–
fašírky ¹⁾	 ³	3 ⁵	–	2	1: 10–15 2: 5–10 ⁷	–

 prevádzkový spôsob,  teplota,  Booster, ³₁ úroveň,  doba prípravy, ⁸ teplota jadra,  Veľký gril,  Horúci vzduch plus, ✓ zap., – vyp.

* Nastavenia platia aj pre špecifikácie podľa EN 60350-1.

¹⁾ Používajte rošt a sklenenú misku.

²⁾ Mäso najskôr opečte na varnej doske.

³⁾ Zvoľte uvedený stupeň grilu.

⁴⁾ Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor.











⁵⁾ Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, ohrevný priestor 5 minút predhrievajte.









⁶⁾ Pokrm pripravujte najprv s pokrievkou. Po asi 60 minútach prípravy zložte pokrievku a podlejte asi 0,5 l tekutiny.

⁷⁾ Keď pripravovaný pokrm dostatočne zhnedne, obráťte ho (1: doba grilovania strany 1, 2: doba grilovania strany 2).

⁸⁾ Ak máte osobitný teplomer na pokrmy, môžete sa tiež orientovať podľa udanej teploty jadra.

Teľacie mäso

pripravovaný pokrm (príslušenstvo)		 [°C] +  [W]		 ³ ₁	 [min]	 ³ [°C]
pečená teľacia, asi 1,5 kg (pekáč s poklopom)	 ¹⁾	160–170	✓	1	120–130 ²⁾	–
	 ¹⁾	160–170 + 150	✓	1	80–90 ²⁾	–
teľacie filé, asi 1 kg (sklenená miska)	 ¹⁾	150–160	✓	1	20–50	45–75














 prevádzkový spôsob,  teplota,  Booster, ³₁ úroveň,  doba prípravy, ³ teplota jadra,  MV + horúci vzduch plus,  Horúci vzduch plus, ✓ zap., – vyp.










¹⁾ Mäso najskôr opečte na varnej doske.

²⁾ Pokrm pripravujte najprv s pokrievkou. Po asi 60 minútach prípravy zložte pokrievku a podlejte asi 0,5 l tekutiny.

³⁾ Ak máte osobitný teplomer na pokrmy, môžete sa tiež orientovať podľa udanej teploty jadra.

Bravčové mäso













prípravovaný pokrm (príslušenstvo)		 +  [°C] + [W]			 [min]	 ⁷ [°C]
bravčové pečené/karé, asi. 1 kg (pekáč s poklopom)	 ¹	160–170 + 150	✓	1	80–90 ⁴	80–90
bravčové pečené s hrubou kožou, asi 2 kg (pekáč)	 ¹	170–180 + 150	✓	1	70–80 ⁵	80–90
kotleta, asi 1 kg (sklenená miska)		170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
sekaná, asi 1 kg (sklenená miska)		170–180 + 150	–	1	35–45 ⁵	80–85
slanina (rošt na sklenenej miske)	 ²	3 ³	–	2	5–10	–
klobása (rošt na sklenenej miske)	 ²	3 ³	–	2	15–20 ⁶	–










 prevádzkový spôsob,  teplota,  Booster, ³ úroveň,  doba prípravy,  teplota jadra,  MV + horúci vzduch plus,  MV + automatické pečenie,  Veľký gril, ✓ zap., – vyp.

- ¹ Použite len riad vhodný do mikrovlnky.
- ² Zvoľte uvedený stupeň grilu.
- ³ Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, ohrevný priestor 5 minút predhrievajte.
- ⁴ Pokrm pripravujte najprv s pokrievkou. Po asi 60 minútach prípravy zložte pokrievku a podlejte asi 0,5 l tekutiny.
- ⁵ V polovici doby prípravy podlejte asi 0,5 l tekutiny.
- ⁶ Prípravovaný pokrm v polovici doby prípravy podľa možnosti obráťte.
- ⁷ Ak máte osobitný teplomer na pokrmy, môžete sa tiež orientovať podľa udanej teploty jadra.

Tabuľky prípravy

Jahňacina, divina

prípravovaný pokrm (príslušenstvo)		 +  [°C] + [W]		 ³	 [min]	 ⁴ [°C]
jahňacie stehno s kosťou, ca. 1,5 kg (pekáč s poklopom)		170–180 + 80	✓	1	100–120 ³	64–82
jahňací chrbát bez kosti (rošt na sklenenej miske)	 ¹	170–180 ²	✓	1	15–40	53–80
jelení chrbát bez kosti (pekáč)	 ¹	170–180 ²	✓	1	45–75	60–81
srnčí chrbát bez kosti (sklenená miska)	 ¹	140–150 ²	–	1	20–40	60–81
stehno z diviaka bez kosti, asi 1 kg (pekáč s poklopom)		180–190	✓	1	90–120 ³	80–90

 prevádzkový spôsob,  teplota,  Booster, ³ úroveň,  doba prípravy, ⁴ teplota jadra,  Horúci vzduch plus,  MV + automatické pečenie,  Automatické pečenie, ✓ zap., – vyp.

















¹ Mäso najskôr opečte na varnej doske.












² Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor.

³ Pokrm pripravujte najprv s pokrievkou. Po asi 60 minútach prípravy zložte pokrievku a podlejte asi 0,5 l tekutiny.

⁴ Ak máte osobitný teplomer na pokrmy, môžete sa tiež orientovať podľa udanej teploty jadra.

Hydina, ryby

pripravovaný pokrm (príslušenstvo)		 +  [°C] + [W]		 ³	 [min]	 ⁴ [°C]
hydina, 0,8-1,5 (rošt na sklenenej miske)		160–170	✓	1	55–65	85–90
		170–180 + 150	–	1	40–50	85–90
kura, asi 1,2 kg (rošt na sklenenej miske)		180–190 ¹	–	1	60–70 ²	85–90
	 [*]	200 + 150	–	1	45–55 ²	85–90
hydina, asi 2 kg (nízka zapekacia forma na sklenenej miske)		160–170	✓	1	110–140	85–90
		170–180 + 80	–	1	100–120	85–90
hydina, asi 4 kg (pekáč na sklenenej miske)		160–170 + 80	–	1	150–160 ³	90–95
ryba, 200–300 g (napr. pstruhy) (sklenená miska)		160–170 + 150	–	1	15–25	75–80
ryba, 1–1,5 kg (napr. pstruh lososový) (sklenená miska)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80

 prevádzkový spôsob,  teplota,  Booster, ³ úroveň,  doba prípravy, ⁴ teplota jadra,  MV + automatické pečenie,  Automatické pečenie,  Gril s cirkuláciou,  MV + gril s cirkuláciou,  MV + horúci vzduch plus, ✓ zap., – vyp.

* Nastavenia platia aj pre špecifikácie podľa EN 60705.

¹ Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, ohrevný priestor 5 minút predhrievajte.














² V polovici doby grilovania otočte grilovaný pokrm.








³ Prilejte po 30 minútach asi 0,5 l tekutiny.

⁴ Ak máte osobitný teplomer na pokrmy, môžete sa tiež orientovať podľa udanej teploty jadra.

Pre skúšobné ústavy












Skúšobné jedlá podľa EN 60350-1








skúšobné jedlá (príslušenstvo)		 [°C]		 ³	 [min]
drobné pečivo (1 sklenená miska ¹)		150	–	2	25–35
drobné pečivo (2 sklenené misky ¹)		140	–	2+3	35–45
striekané pečivo (1 sklenená miska ¹)		140	–	2	40–50
striekané pečivo (2 sklenené misky ¹)		140	–	2+3	45–55 ⁵
jablkový koláč (rošt ¹ , delená forma ² , Ø 20 cm)		160	–	1	110–120
piškóta z vody (rošt ¹ , delená forma ² , Ø 26 cm)		190	–	2	20–30
toast (rošt ¹)	 ³	3 ⁴	–	2	2–4
burger (rošt ¹ na sklenenej miske ¹)	 ³	3 ⁴	–	2	1: 17–22 2: 5–10 ⁶

 prevádzkový spôsob,  teplota,  Booster, ³ úroveň,  doba prípravy,  Horúci vzduch plus,  Veľký gril ✓ zap., – vyp.

- ¹ Používajte výlučne originálne príslušenstvo Miele.
- ² Používajte matnú, tmavú delenú formu.
Postavte delenú formu do stredu roštu.
- ³ Zvoľte uvedený stupeň grilu.
- ⁴ Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, ohrevný priestor 5 minút predhrievajte.
- ⁵ Plechy vyberajte v rozličných časových okamihoch, ak pripravovaný pokrm zhnedol už pred uplynutím uvedenej doby pečenia.
- ⁶ Keď pripravovaný pokrm dostatočne zhnedne, obráťte ho (1: doba grilovania strany 1, 2: doba grilovania strany 2).

Skúšobné jedlá podľa EN 60705 (prevádzkový spôsob mikrovlnka)

skúšobné jedlá		 [W]	 [min]	 ² [min]	poznámky ³⁾
vaječný krém, 1000 g		600 + 450	6 + 15–18	120	riad vid' norma, rozmer na hornom okraji 250 mm x 250 mm, pripravovať nezakryté
linecké pečivo, 475 g		450	8–11	5	riad vid' norma, vonkajší rozmer na hornom okraji 220 mm, pripravovať nezakryté
mleté mäso, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	riad vid' norma, rozmer na hornom okraji 250 mm x 124 mm, pripravovať nezakryté
zapekané zemiaky, 1100 g		300 + 170 °C	25–35	5	riad vid' norma, vonkajší rozmer na hornom okraji 220 mm, pripravovať nezakryté
kura, 1200 g		150 + 200 °C	45–55 ¹	2	rošt a sklenenú misu zasunúť spolu, kura položiť na rošt najskôr stranou s prsiami dole
rozmrazenie mäsa, (mleté mäso), 500 g		150	16–19 ¹	10	riad vid' norma, rozmrazovať nezakryté
maliny, 250 g		150	6–8	3	riad vid' norma, rozmrazovať nezakryté

 prevádzkový spôsob,  mikrovlnný výkon,  doba rozmrazovania alebo prípravy,  vyrovnávací čas,  MV + gril s cirkuláciou,  MV + horúci vzduch plus,  Mikrovlnka

- ¹ Pripravovaný alebo rozmrazovaný pokrm v polovici doby prípravy podľa možnosti obráťte.
- ² Počas tejto vyrovnávacej doby nechajte jedlo odstáť pri izbovej teplote, aby sa v potravine rovnomerne rozdelila teplota.
- ³ Zasúvajte sklenenú misku do úrovne 1 odspodu a do stredu postavte na ňu riad.

Technické údaje

Prehlásenie o zhode

Miele týmto prehlasuje, že táto rúra na pečenie zodpovedá smernici 2014/53/EU. Úplný text prehlásenia o zhode EÚ je k dispozícii na jednej z nasledujúcich internetových adries:

- Produkty, na stiahnutie www.miele.sk

frekvenčné pásmo WiFi modulu	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
maximálny vysielač výkon WiFi modulu	< 100 mW

Autorské práva a licencie na komunikačný modul

Na obsluhu a riadenie komunikačného modulu používa Miele vlastný software alebo iný software, na ktorý sa nevzťahujú licenčné podmienky platné pre tzv. Open Source licencie. Tento software/komponenty softwaru sú chránené autorským právom. Je nutné rešpektovať autorské oprávnenia spoločnosti Miele a tretích strán. Okrem toho obsahuje tento komunikačný modul softvérové komponenty, ktoré sú v rámci licenčných podmienok upravujúcich otvorený software predávané ďalej. Príslušné komponenty s otvoreným zdrojovým kódom spolu s príslušnými údajmi o autorských právach, kópiami aktuálne platných licenčných podmienok a prípadne ďalšie informácie sú dostupné lokálne prostredníctvom IP adresy a internetového prehliadača (<https://<ip adresa>/Licenses>). Úpravy záruk predaja a licenčných podmienok pre komponenty s otvoreným zdrojovým kódom vymedzené na tomto mieste platia len vo vzťahu k príslušným držiteľom práv.

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

H 7140 BM, H 7145 BM, H 7240 BM

sk-SK

M.-Nr. 11 195 620 / 16