


Návod na použitie a montáž s receptami Rúra na pečenie



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	6
Váš príspevok k ochrane životného prostredia	12
Prehľad	13
Rúra na pečenie	13
Ovládacie prvky pre rúru na pečenie	14
Volič prevádzkových spôsobov	15
Displej	15
Otočný spínač < >	15
senzorové tlačidlá	15
Symbols	16
Princíp ovládania	17
Voľba spôsobu prevádzky	17
Zadávanie čísel	17
Výber menu zo zoznamu	17
Zmena nastavenia v zozname výberu	17
Zmena nastavenia pruhom tvoreným segmentami	17
Vybavenie	18
Typový štítok	18
Súčasti dodávky	18
Dodávané príslušenstvo a príslušenstvo na dokúpenie	18
Bezpečnostné zariadenie	24
Zušľachtené povrchy PerfectClean	24
Prvé uvedenie do prevádzky	25
Miele@home	25
Základné nastavenia	26
Prvé rozohriatie rúry na pečenie	27
Nastavenia	28
Prehľad nastavení	28
Vyvolanie menu „Nastavenia“	29
Jazyk 	29
Denný čas	29
Displej	29
Hlasitosť	29
Jednotky	30
Navrhované teploty	30
Dobeh ochlad. ventilátora	30
Prevádzkové hodiny	30
Miele@home	31
Vzdialené ovládanie	31
Remote Update	31
Verzia software	32
Predajca	32
Nastavenia z výroby	32

Kuch. budík	33
Prehľad prevádzkových spôsobov	34
Tipy na šetrenie energie	35
Obsluha	36
Jednoduchá obsluha.....	36
Zmena hodnôt a nastavení pre prípravu pokrmu.....	36
Zmena teploty.....	36
Nastavenie doby prípravy.....	37
Zmena nastavenej doby prípravy.....	37
Zrušenie nastavenej doby prípravy.....	37
Stornovanie prípravy pokrmu.....	38
Predohrev.....	38
Automatické programy	39
Používanie automatických programov.....	39
Upozornenia pre použitie.....	39
Pečenie	40
Tipy pre pečenie.....	40
Informácie k tabuľkám prípravy.....	40
Pokyny k prevádzkovým spôsobom.....	41
Pečenie mäsa	42
Tipy na pečenie.....	42
Informácie k tabuľkám prípravy.....	42
Pokyny k prevádzkovým spôsobom.....	43
Grilovanie	44
Tipy na grilovanie.....	44
Informácie k tabuľkám prípravy.....	44
Pokyny k prevádzkovým spôsobom.....	45
AirFry	46
Príslušenstvo.....	46
Tipy pre AirFrying.....	46
Použitie prevádzkový spôsob AirFry 	46
Ďalšie použitia	47
Rozmrazovanie.....	47
Príprava pri nízkej teplote.....	47
Príprava s „Nízkou teplotou“.....	47
Zaváranie.....	48
Sušenie.....	50
Zmrazené produkty/hotové produkty.....	51
Nahrievanie riadu.....	51
Čistenie a ošetrovanie	52
Nevhodné čistiace prostriedky.....	52
Odstránenie normálneho znečistenia.....	53
Odstránenie hrubých nečistôt (okrem FlexiClip plnovýsuvných pojazdov).....	53

Obsah

Nepoddajné nečistoty na FlexiClip plnovýsuvných pojazdoch.....	54
Čistenie katalyticky emailovanej zadnej steny	54
Odstránenie znečistenia koreninami, cukrom alebo podobným.....	54
Odstránenie oleja a mastných znečistení	54
Demontáž dvierok	55
Demontáž dvierok	56
Montáž dvierok	58
Demontáž postranných mriežok s plnovýsuvnými pojazdami FlexiClip	58
Rozobratie zadnej steny	59
Čo robiť, keď'	60
Servisná služba	63
Kontakt pri poruchách.....	63
Záruka.....	63
Inštalácia	64
Rozmery pre zabudovanie	64
Zabudovanie do hornej alebo spodnej skrine	64
Bočný pohľad H 24xx.....	65
Bočný pohľad H 27xx, H 28xx.....	66
Pripojenia a vetranie	67
Zabudovanie rúry na pečenie.....	68
Elektrické pripojenie	69
Tabuľky prípravy	70
Trené cesto	70
Miesené cesto	71
Kysnuté cesto.....	72
Tvarohovo olejové cesto	73
Piškótové cesto.....	73
Odpaľované cesto, lístkové cesto, bielkové pečivo	74
Pikantné jedlá.....	75
Hovädzina	76
Jahňa.....	77
Bravčovina	78
Jahňacina, divina	79
Hydina, ryby.....	80
Pre skúšobné ústavy	81
Skúšobné jedlá podľa EN 60350-1	81
Recepty automatické programy	83
Jemný jablkový koláč	84
Piškótový korpus.....	85
Plnky pre piškótový korpus.....	86
Mramorová bábovka	87
Koláč s posýpkou s ovocím	88
Vykrajané keksíky.....	89

Striekané pečivo	90
Muffiny s vlašskými orechmi	91
Pizza (kysnuté cesto)	92
Pizza (tvarohovo olejové cesto)	93
Kura.....	94
Hovädzie filé (pečenie)	95
Pstruh.....	96
Filé z lososa	97
Pstruh lososový	98
Zapekané zemiaky so syrom	99
Lasagne.....	100
Recepty AirFry	101
Falafel s jogurtovým dipom	102
Hranolky a hranolky zo sladkých zemiakov	103
Sezamové tofu tyčinky.....	104
Zemiaky so syrom, jarnou cibuľkou a slaninou.....	105
Zemiakový kabát s fetou, tzatziki a farmárskym šalátom.....	106
Hranolky z cukety s dipom z modrého syra a chilli omáčkou	107
Grilovaná kukurica s hoisinom a cole slaw	108
Kuracie nugetky s kokosovo-sezamovou polevou	109
Treska s kôrkou.....	110
Banány s pistáciovou medovou polevou.....	111
Pasteis de Nata.....	112
Pasteis de Nata vegan	113
Technické údaje	114
Prehlásenie o zhode	114
Autorské práva a licencie na komunikačný modul	114

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

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 používajte výlučne pre domáce použitie na pečenie cesta, mäsa, grilovanie, varenie, rozmrazovanie a sušenie potravín. Všetky ostatné spôsoby použitia sú neprípustné.
- ▶ 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.
- ▶ V tejto rúre na pečenie je 1 svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.

Deti v domácnosti

- ▶ Použite zablokovanie sprevádzkovania, aby rúru na pečenie 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.
- ▶ Nebezpečenstvo úrazu z dôvodu otvorených dvierok. Zaťažiteľnosť dvierok je maximálne 15 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.
- ▶ Poškodenie rúry na pečenie môže ohroziť Vašu bezpečnosť. Skontrolujte ju, či nie je viditeľne poškodená. Nikdy neuvádzajte poškodenú rúru na pečenie do prevádzky.
- ▶ 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 inštalačných a údržbárskych prácach rovnako ako pri opravách musí byť rúra na pečenie úplne odpojená od elektrickej siete, napr. keď je chybné osvetlenie ohrevného priestoru (viď kapitola „Čo robiť keď ...“). Zabezpečte to nasledovne:
 - Vypnite ističe elektrickej inštalácie alebo
 - vyskrutkujte úplne poistky elektrickej inštalácie alebo
 - vyťahnite elektrickú zástrčku (ak je k dispozícii) zo zásuvky. Neťahajte pritom za sieťový kábel, ale za zástrčku.
- ▶ 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).

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

▶ 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.

▶ Niektoré potraviny rýchlo vyschnú a vysokými teplotami pri grilovaní sa môžu sami vznietiť.

Nikdy nepoužívajte grilovací spôsob prevádzkovania na rozpekanie žemlí alebo chleba a na sušenie kvetov alebo bylín. Používajte namiesto toho prevádzkové spôsoby Horúci vzduch plus  alebo Horné/spodné pečenie .

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



Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

► 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.

► Dno ohrevného priestoru sa môže nahromadiť tepla roztrhnúť alebo odlúpiť.

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 .

► 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.

► Je preto dôležité, aby bola teplota v potravinách rovnomerne rozdelená a aj dostatočne vysoká. Potraviny otáčajte alebo miešajte, aby sa rovnomerne zahrievali.

► Plastový kuchynský riad nevhodný na pečenie v rúre sa pri vysokých teplotách taví a môže rúru na pečenie poškodiť alebo začať horieť.

Používajte len plastový kuchynský riad vhodný na pečenie v rúre. Dbajte na údaje výrobcov riadu.

► 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 nenechávajte zbytočne otvorené.

► Maximálne zaťaženie dvierok je 15 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.
- ▶ Postranné mriežky je možné vymontovať (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Demontáž postranných mriežok s FlexiClip - plnovysuvnými pojazdami“). Postranné mriežky opäť správne namontujte.
- ▶ Katalytickým spôsobom emailovanú zadnú stenu je možné za účelom čistenia rozobrať (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Rozobratie zadnej steny“). Zadnú stenu opäť správne založte a rúru na pečenie nikdy nepoužívajte bez zabudovanej zadnej steny.
- ▶ Škrabance môžu zničiť sklo na dvierkach. Na čistenie skiel na dvierkach nepoužívajte drhnúce prostriedky, tvrdé hubky alebo kefy a ostré kovové škrabky.
- ▶ 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.
- ▶ Miele Gourmet-pekáč HUB 5000/HUB 5001 (ak je k dispozícii) sa nesmie zasunúť do úrovne 1. Ohrevné dno sa poškodí. Malou vzdialenosťou sa nahromadí teplo a email sa môže odtrhnúť alebo prasknúť. Nikdy nezasúvajte Miele pekáč ani na horné priečky úrovne 1, pretože tu nie je chránený ochranou voči vytiahnutiu. Používajte vo všeobecnosti úroveň 2.

Váš príspevok k ochrane životného prostredia

Likvidácia obalu

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

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

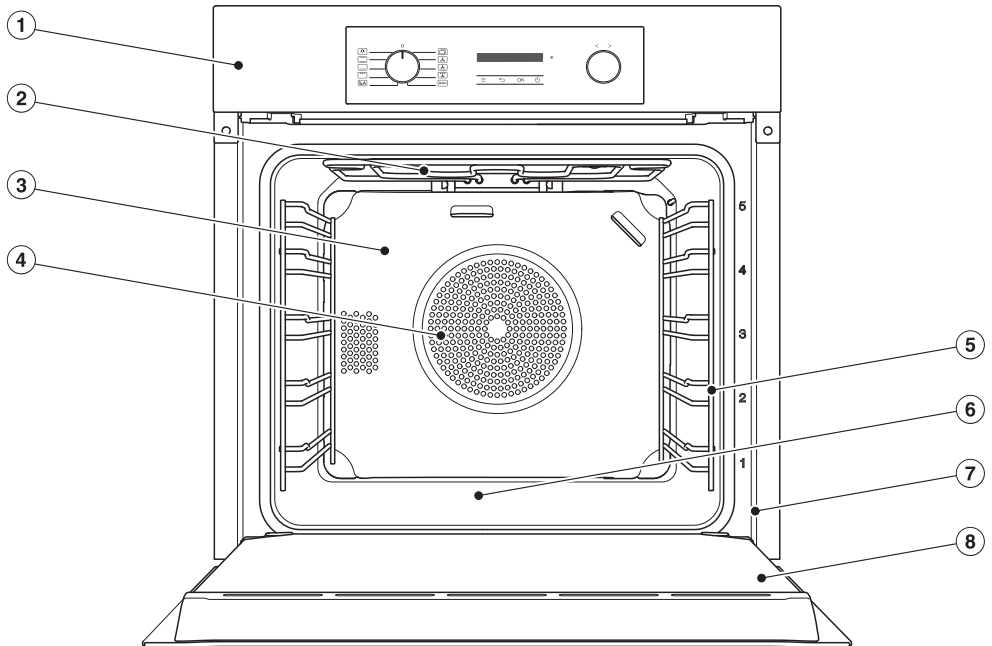
Likvidácia starého prístroja

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



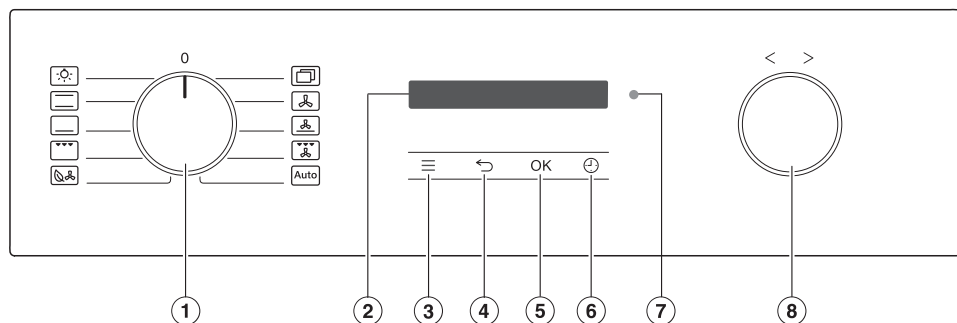
Na bezplatné odovzdanie a likvidáciu elektrických a elektronických prístrojov využite oficiálne zberné miesto vo vašom bydlisku, u predajcu alebo v Miele. Za vymazanie prípadných osobných údajov na likvidovanom prístroji ste zo zákona zodpovedný sami. Zo zákona máte povinnosť vybrať a pritom nezničiť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

Rúra na pečenie



- ① ovládacie prvky
- ② výhrevné teleso pre horné pečenie a grilovanie
- ③ katalyticky emailovaná zadná stena
- ④ nasávací otvor ventilátora a za ním kruhové výhrevné teleso
- ⑤ postranná mriežka s 5 úrovňami
- ⑥ dno ohrevného priestoru, pod ktorým je vyhrievacie teleso pre spodné pečenie
- ⑦ čelný rám s typovým štítkom
- ⑧ dvierka

Ovládacie prvky pre rúru na pečenie
















- ① volič prevádzkových spôsobov
Pre voľbu prevádzkových spôsobov
- ② displej
Na zobrazenie denného času a informácií pre obsluhu
- ③ senzorové tlačidlo ≡
vyvolanie nastavení
- ④ senzorové tlačidlo ←
pre postupný návrat
- ⑤ senzorové tlačidlo OK
Pre vyvolanie funkcií a pre uloženie nastavení
- ⑥ senzorové tlačidlo ↻
Pre nastavenie kuchynského budíka, doby ohrevu alebo času spustenia a ukončenia ohrevu
- ⑦ optické rozhranie
(len pre servisnú službu Miele)
- ⑧ Otočný spínač < >
Na nastavenie doby, teploty a pre výber bodov menu

Volič prevádzkových spôsobov

Voličom prevádzkových spôsobov volíte spôsoby a zapínate zvlášť osvetlenie ohrevného priestoru.

Môžete ním otáčať doprava aj doľava.

Prevádzkové spôsoby

-  Osvetlenie
-  Horné/spodné pečenie
-  Spodné pečenie
-  Veľký gril
-  Eco horúci vzduch
-  Ďalšie | Booster 
-  Ďalšie | AirFry 
-  Horúci vzduch plus
-  Intenzívne pečenie
-  Gril s cirkuláciou
-  Automatické programy

Displej

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

Otočný spínač < >

Môžete ním otáčať doprava aj doľava.

Hodnoty na displeji ako teploty a doby zvýšite otočením doprava > alebo znížite otočením doľava <.

Otočný spínač použite na listovanie v zozname pre nastavenia a v automatických programoch na displeji.





Otočením doprava > listujete vo výbere smerom dole, otočením doľava < smerom hore.

senzorové tlačidlá

Senzorové tlačidlá reagujú na dotyk prsta. Každý dotyk je potvrdený tónom tlačidla. Tento tón tlačidiel môžete vypnúť prostredníctvom senzového tlačidla ≡ | Hlasitosť | Tón tlačidiel.








Ovládacie prvky pre rúru na pečenie

Senzorové tlačidlá pod displejom

Senzorové tlačidlo	Funkcia
	Týmto senzorovým tlačidlom vyvoláte nastavenia, ak je volič prevádzkového spôsobu v polohe O alebo v polohe Osvetlenie  .
	Podľa toho, v ktorom menu sa nachádzate, sa s týmto senzorovým tlačidlom dostanete do nadradeného menu alebo hlavného menu.
OK	Výberom tohto senzorového tlačidla vyvoláte funkcie ako napr. kuchynský budík, uloženie zmien hodnôt alebo nastavení alebo potvrdenie upozornení.
	Ak neprebieha príprava pokrmu, môžete týmto senzorovým tlačidlom kedykoľvek nastaviť kuchynský budík (napr. pre varenie vajec). Ak zároveň prebieha príprava pokrmu, môžete nastaviť kuchynský budík, prípravu pokrmu a čas spustenia alebo ukončenia.

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 „Zablokovanie sprevádz.  “).
	Vzdialené ovládanie (zobrazuje sa len vtedy, keď máte k dispozícii systém Miele@home a zvolili ste si Vzdialené ovládanie Zap.)

Voľba spôsobu prevádzky

- Voličom prevádzkových spôsobov zvolíte požadovaný spôsob prevádzky. Na displeji sa objaví navrhovaná teplota.
- Ak je potrebné, zmeňte navrhovanú teplotu otočným voličom < >.
- Potvrďte pomocou *OK*.

Zmena prevádzkového spôsobu

Počas prípravy pokrmu môžete prejsť na iný prevádzkový spôsob.

- Volič prevádzkových spôsobov otočte na nový spôsob prevádzky.

Vymažú sa nastavené doby prípravy.

Zadávanie čísel

Čísla, ktoré je možné zmeniť sú podsvietené.

- Otočte volič < > doprava alebo doľava, aby ste zmenili číslo.
- Potvrďte pomocou *OK*.

Zmenené číslo sa uloží.

Výber menu zo zoznamu

- Pri výbere \equiv , \oplus a **Auto** sa zobrazí príslušné menu. Otočným voličom < > listujte vo zozname, pokiaľ sa nezobrazí požadovaný bod menu.
- Potvrďte pomocou *OK*.

Zmena nastavenia v zozname výberu

Aktuálne nastavenie je vyznačené zatrnutím ✓.

- Otáčajte voličom < > doprava alebo doľava, pokiaľ sa nezobrazí požadovaná hodnota alebo nastavenie.
- Potvrďte pomocou *OK*.

Nastavenie sa uloží. Dostanete sa späť do nadradeného menu.

Zmena nastavenia pruhom tvoreným segmentami

Niektoré nastavenia sa zobrazujú pruhom so segmentami ■■■■ □□□. 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).

- Otáčajte voličom < > doprava alebo doľava, pokiaľ sa nezobrazí požadované nastavenie.
- Potvrďte výber pomocou *OK*.

Nastavenie sa uloží. Dostanete sa späť do nadradeného menu.

Vybavenie

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

Typový štítok

Typový štítok je vidieť pri otvorených dverkách na čelnom ráme.

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

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

Súčasti dodávky

- Návod na použitie a montáž pre obsluhu funkcií rúry na pečenie
- skrutky na upevnenie Vašej rúry na pečenie v montážnej skrini
- rôzne príslušenstvo

Dodávané príslušenstvo a príslušenstvo na dokúpenie

Vybavenie je závislé od modelu.

Vaša rúra na pečenie má vždy postrannú mriežku, univerzálny plech a rošt na pečenie a opekánie (skrátene rošt).


V závislosti od modelu je Vaša rúra na pečenie vybavená niektorým z ďalej uvedeným príslušenstvom.

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.

Postranná mriežka

V ohrevnom priestore sa na pravej a ľavej strane nachádzajú postranné mriežky s úrovňami  na zasunutie príslušenstva.

Označenie úrovni si môžete prečítať na čelnom ráme.

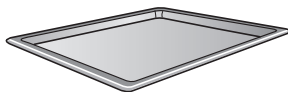
Každá úroveň je tvorená 2 nad sebou umiestnenými priečkami.

Príslušenstvo (napr. rošt) sa zasunie medzi priečky.

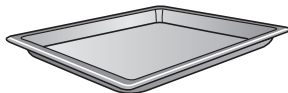
Postranné mriežky je možné vymontovať (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Demontáž postranných mriežok s FlexiClip - plnovýsuvnými pojazdami“).

Plech na pečenie, univerzálny plech a rošt s ochranou proti vytiahnutiu

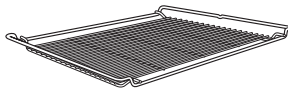
plech na pečenie HBB 71:



univerzálny plech HUBB 71:



rošt HBBR 71:



Zasuňte toto príslušenstvo vždy medzi priečky jednej úrovne do postranných mriežok.

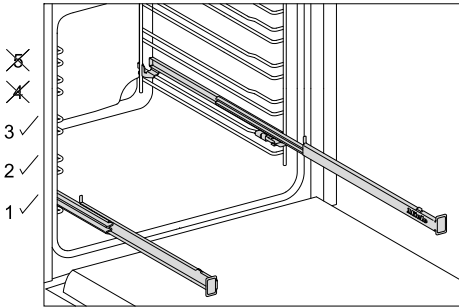
Rošt zasúvajte vždy ukladacou plochou smerom dole.

Na kratších stranách tohto príslušenstva sa nachádza v strede ochrana voči vysunutiu. Zabraňuje vysunutiu príslušenstva z postranných mriežok, keď chcete príslušenstvo vytiahnuť len čiastočne.



Ak používajte univerzálny plech s položeným roštom, tak sa univerzálny plech zasúva medzi priečky jednej úrovne a rošt automaticky nad.

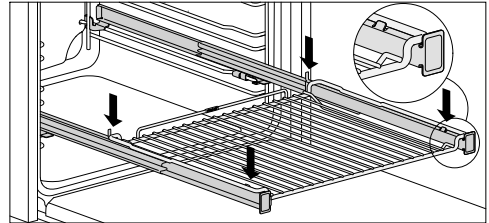
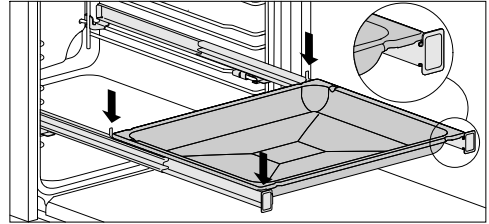
Plnovýsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C



FlexiClip plnovýsuvné pojazdy sa môžu zabudovať len do úrovni 1, 2 a 3.

FlexiClip plnovýsuvné pojazdy je možné úplne vytiahnuť z ohrevného priestoru a umožňujú dobrý prehľad o pripravovanej pokrme.

Zasuňte FlexiClip-plnovýsuvné pojazdy najprv úplne, skôr ako na ne nasuniete príslušenstvo.



Aby sa príslušenstvo nechtiac nezosmyklo:

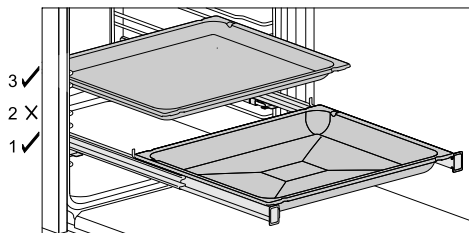
- Dbajte na to, aby príslušenstvo bolo uložené medzi prednými a zadnými zádržkami pojazdov.
- Rošt zasúvajte vždy ukladacou plochou smerom dole na FlexiClip pojazd.

Zaťažiteľnosť FlexiClip-plnovýsuvných pojazdov je maximálne 15 kg.

Keďže sa FlexiClip plnovýsuvné pojazdy zabudujú na hornej priečke jednej úrovne, zmenší sa vzdialenosť k vyššej úrovni nad ňou. Pri primalej vzdialenosti sa zhorší výsledok prípravy.

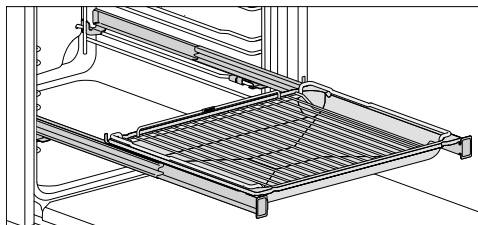
Vybavenie

Pokrm môžete pripravovať s viacerými plechmi na pečenie, s univerzálnymi plechmi alebo roštom.



- Zasuňte plech na pečenie, univerzálny plech alebo rošt na plnovýsuvné pojazdy FlexiClip.
- Pri zasúvaní ďalšieho príslušenstva dodržte minimálne jednu úroveň smerom hore k plnovýsuvným pojazdom FlexiClip.

Univerzálny plech s položeným roštom môžete použiť na FlexiClip plnovýsuvné pojazdy.



- Zasuňte univerzálny plech s položeným roštom na FlexiClip plnovýsuvné pojazdy. Rošt sa kľíže pri zasúvaní automaticky medzi priečky úrovne nad FlexiClip pojazdy.
- Pri zasúvaní ďalšieho príslušenstva dodržte minimálne jednu úroveň smerom hore k FlexiClip plnovýsuvným pojazdom.

Zabudovanie plnovýsuvných pojazdov FlexiClip

⚠ Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

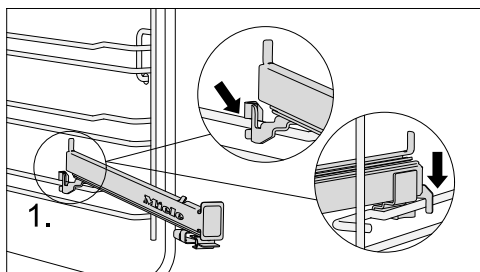
Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve. Skôr ako zabuduje alebo vyberiete FlexiClip pojazdy, nechajte najprv vychladnúť ohrevné telesá, výhrevný priestor, mriežky a príslušenstvo.

Zabudujte FlexiClip plnovýsuvné pojazdy najlepšie do úrovne 1. Tak ich môžete použiť pre všetky pokrmy, ktoré sa majú pripravovať v úrovni 2.

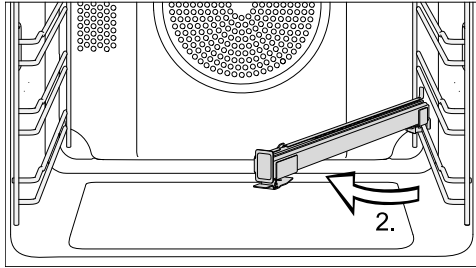
Jedna úroveň postranných mriežok zostáva z dvoch priečok. FlexiClip plnovýsuvné pojazdy sa montujú na horné priečky jednej úrovne.

Namontujte plnovýsuvné pojazdy FlexiClip tak, aby bol nápis vpravo.

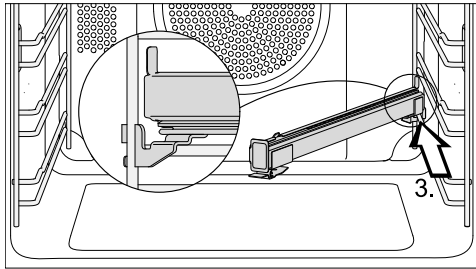
Plnovýsuvné pojazdy FlexiClip počas montáže alebo demontáže **nerozťahujte**.



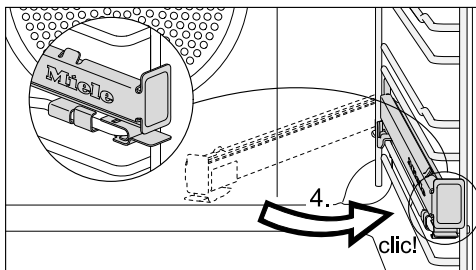
- FlexiClip plnovýsuvný pojazd zaveste vpredu na hornú priečku jednej úrovne (1.).



- Odklopte FlexiClip pojazd do stredy ohrevného priestoru (2.).



- FlexiClip pojazd posuňte popri hornej priečky šikmo dozadu až na doraz (3.).



- Zaklopte FlexiClip pojazd späť a počuteľne ho zaklapnite na hornej priečky (4.).

Ak by boli plnovýsuvné pojazdy hhärtClip po montáži zablokováné, musíte ich raz silne vytiahnuť.

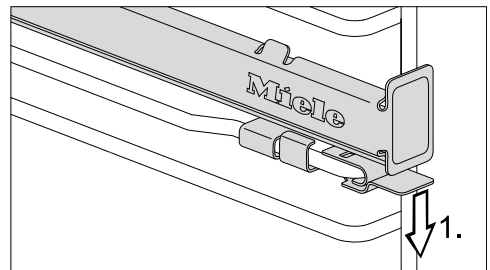
Demontáž plnovýsuvných pojazdov FlexiClip

⚠ Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

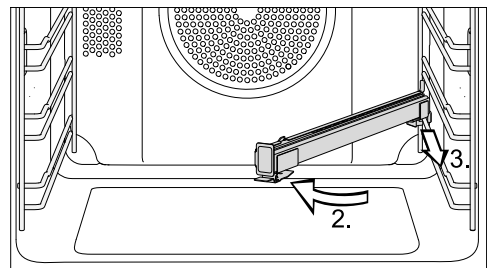
Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve.

Skôr ako zabuduje alebo vyberiete FlexiClip pojazdy, nechajte najprv vychladnúť ohrevné telesá, výhrevný priestor, mriežky a príslušenstvo.

- Plnovýsuvný pojazd FlexiClip úplne zasunúť.



- Zatlačte sponu FlexiClip pojazdu smerom dole (1.).



- Zaklopte FlexiClip plnovýsuvný pojazd do stredy ohrevného priestoru (2.) a vytiahnite ho popri hornej priečky dopredu (3.).

- Nadvihnite FlexiClip plnovýsuvný pojazd z priečky a vyberte ho.

Vybavenie

Plech na pečenie a AirFry Gourmet perforovaný HBBL 71



Jemná perforácia plechu na pečenie a AirFry Gourmet zdokonaľuje procesy pečenia:

- Pri príprave pečiva z čerstvého kysnutého a tvarohovo-olejového cesta, chleba a rožkov sa zlepší zhnednutie spodnej strany.
Najprv cesto rozvalkajte na rovnej pracovnej ploche a potom ho položte na plech na pečenie a AirFry Gourmet.
- Hranolky, krokety a podobné výrobky možno fritovať bez tuku v prúde horúceho vzduchu (AirFrying).
- Počas sušenia sa optimalizuje cirkulácia vzduchu okolo výrobku.

Emailový povrch je zušľachtený úpravou PerfectClean.

Rovnaké možnosti využitia vám ponúka aj **okružla forma na pečenie a AirFry forma perforovaná HBFP 27-1**.

Okrúhle formy na pečenie



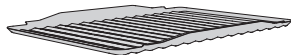
Nedierovaná okružla forma na pečenie HBF 27-1 je vhodná na prípravu pizze, nízkeho múčnika z kysnutého alebo treného cesta, sladkých alebo korených krehkých koláčov, zapekaných dezertov, quiche alebo rozpekánie hlbokozmrazených múčnikov alebo pizze.

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.

Plech na grilovanie a pečenie HGBB 71



Plech na grilovanie a pečenie sa ukladá do univerzálneho plechu.

Pri grilovaní, pečení mäsa alebo AirFrying chráni odkvapkávajúcu šťavu z mäsa pred spálením, aby ju bolo možné použiť ďalej.

Emailový povrch je zušľachtený úpravou PerfectClean.

Pizza kameň HBS 70



S pizza kameňom Gourmet dosiahnete optimálne výsledky pečenia pokrmov, ktoré majú byť na spodnej strane upečené do chrumkava ako napr. pizza, quiche, chlieb, žemle, pikantné pečivo a pod.

Pizza kameň je zo žiaruvzdornej keramiky a je glazovaný. Na položenie a zloženie pripravovaného pokrmu z pizza kameňa je priložená sádzacia lopatka z neošetreného dreva.

- Zasuňte rošt a vložte pizza kameň na rošt.

Gourmet pekáč HUB Poklop na pekáč HBD

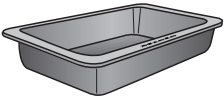
Miele Gourmet pekáče sa na rozdiel od iných pekáčov môžu zasunúť priamo do postranných mriežok. Sú tak ako rošt opatrené ochranou proti vytiahnutiu. Na povrchu pekáčov je vrstva brániaca prilepeniu.

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

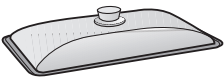
Vhodné poklopy je možné osobitne získať. Pri nákupe uvádzajte označenie modelu.

hĺbka: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

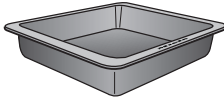


HBD 60-22

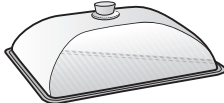


hĺbka: 35 cm

HUB 5001-XL*

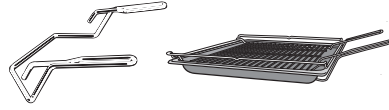


HBD 60-35



*vhodné pre indukčné varné dosky

Vyberacia rukoväť HEG



Vyberacia rukoväť Vám uľahčí vybratie univerzálneho plechu, plechu na pečenie a roštu.

Katalyticky emailované príslušenstvo

Katalyticky emailované povrchy sa pri vysokých teplotách sami čistia od znečistení olejom a mazivom. Prečítajte si informácie v kapitole „Čistenie a ošetrovanie“.

- Bočné steny

Bočné steny sa nasadzujú za postranné mriežky a chránia steny ohrevného priestoru pred znečistením.

- Zadná stena

Objednajte náhraný diel, ak je katalytický email nevhodnou manipuláciou alebo silným znečistením neúčinný.



Pri objednávke zadajte označenie modelu Vašej rúry na pečenie.

Príslušenstvo na čistenie a ošetrovanie

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

Vybavenie

Bezpečnostné zariadenie

- **Zablokovanie sprevádz.** 
(vid' kapitola „Nastavenia“, odstavec „Zablokovanie sprevádz. )
- **chladiaci ventilátor**
(vid' kapitola „Nastavenia“, odstavec „Dobeh ochlad. ventilátora“)
- **Bezpečnostné vypnutie**
Bezpečnostné vypnutie sa aktivuje automaticky, keď je rúra na pečenie prevádzkovaná nezvyčajne dlhú dobu. Dĺžka doby závisí od zvoleného spôsobu prevádzky.
- **Vetrané dvierka**
Dvierka sú skonštruované zo sklenených tabulí s povrchovou úpravou čiastočne odrážajúcou teplo. Počas prevádzky sa vháňa dodatočne vzduch do dvierok, takže vonkajšie sklo dvierok ostane chladné.
Za účelom čistenia môžete dvierka vymontovať a rozobrať (vid' kapitola „Čistenie a starostlivosť“).

Zušľachtené povrchy Perfect-Clean

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

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

Prípravené pokrmy môžete na ušľachtilých povrchoch PerfectClean rezať a porcovať.

Nepoužívať keramické nože, pretože by povrchovú úpravu PerfectClean poškriabali.

Zušľachtené povrchy PerfectClean sa ošetrujú 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
- univerzálny plech
- plech na pečenie
- Plech na pečenie a AirFry Gourmet perforovaný
- plech na grilovanie a pečenie
- okrúhla forma na pečenie
- Dierovaná okrúhla forma na pečenie a perforovaná forma AirFry

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 zabudovanú, aby bola zaistená jej bezpečná prevádzka.

Keď rúru na pečenie pripojíte k elektrickej sieti, automaticky sa zapne. Na displeji sa zobrazí nápis "Miele" a po niekoľkých sekundách vás vyzve na nastavenie jazyka.

Nastavenie jazyka

- Zvoľte otočným voličom < > požadovaný jazyk.
- Potvrďte pomocou *OK*.

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

Nastavenie lokality

- Pomocou otočného voliča < > vyberte požadované umiestnenie.
- Potvrďte pomocou *OK*.

Vytvorenie Miele@home

Na displeji sa zobrazí Vytvoriť „Miele@home“.

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

Displej a aplikácia Miele Vás prevedú ďalšími krokmi.

Nastavenie denného času

- Pomocou otočného voliča < > nastavte denný čas v hodinách a minútach.
- Potvrďte pomocou *OK*.

Ukončenie prvého uvedenia do prevádzky

Zobrazí sa *Sprevádzkovanie bolo úspešne ukončené*.

- Potvrďte pomocou *OK*.

Zobrazí sa *Jazyk *.

- Zvoľte senzorové tlačidlo .


Zobrazí sa *denný čas*.

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.
 - Vyčistíte ohrevný priestor pred rozohriatím vlhkou utierkou od prípadného prachu alebo zvyškov obalového materiálu.
 - Namontujte plnovýsuvné pojazdy FlexiClip (ak sú k dispozícii) do postranných mriežok a zasuňte všetky plechy a rošt.
 - Pomocou voliča režimov vyberte  Ďalšie.
- Zobrazí sa **Booster** ✓.
- Potvrďte pomocou **OK**.
- Objaví sa navrhovaná teplota (160 °C). Zapne sa vyhrievanie a osvetlenie vyhrievacieho priestoru a ventilátor.
- Zvoľte maximálnu možnú teplotu (250 °C).
 - Rúru na pečenie vyhrievajte minimálne hodinu.
 - Po vyhriatí otočte volič prevádzkových spôsobov do polohy **O**.

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 a príslušenstve. Skôr ako začnete s čistením, nechajte najprv vychladnúť ohrevné teleso, postrannú mriežku a príslušenstvo.

- Vyberte všetko príslušenstvo z ohrevného priestoru a ručne ho vyčistite (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“).
- Vyčistíte ohrevný priestor teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovláčna.
- 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
Displej	Jas 
Hlasitosť	Signálne tóny Melódie*  Sólo tón  Tón tlačidiel 
Jednotky	Teplota °C* °F
Navrhované teploty	
Dobeh ochlad. ventilátora	Riadené teplotou* Riadené časom
Prevádzkové hodiny	
Zablokovanie prevádz. 	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 teploty

* nastavenie z výroby

Vyvolanie menu „Nastavenia“

Senzorovým tlačidlom ≡ môžete menu „Nastavenia“ vyvolať a Vašu rúru na pečenie personalizovať tak, že nastavenie z výroby prispôsobíte Vaším potrebám.

- Volič prevádzkových spôsobov otočte do polohy **O** alebo do polohy Osvetlenie .
- Zvoľte senzorové tlačidlo ≡.

Zobrazí sa zoznam výberu nastavení.

- Zvoľte otočným voličom < > požadované nastavenie.



Nastavenia môžete kontrolovať alebo meniť.

- Na opustenie menu zvoľte opäť senzorové tlačidlo ≡

Jazyk

Môžete nastaviť svoj jazyk a svoju lokalitu.

Po výbere a potvrdení sa na displeji ihneď zobrazí 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.
- Vyp.
Displej je pre úsporu energie vypnutý.
- Nočné vypnutie
Pre úsporu energie sa denný čas na displeji zobrazuje len od 5 hodín do 23 hodín. Zvyšný čas 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 5 hodín.

Displej

Jas

Jas displeja sa nastavuje pruhom tvoreným segmentami.

- 
maximálny jas
- 
minimálny jas



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

Nastavenia

Tón tlačidiel

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

- ■■■■■■■■
maximálna hlasitosť
- □■■■■■■□
tón tlačidiel je vypnutý

Jednotky

Teplota

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

Navrhované teploty

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

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*.

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.

Prevádzkové hodiny

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

Zablokovanie sprevádz.

Zablokovanie sprevádzkovania bráni neúmyselnému zapnutiu rúry na pečenie.

Pri aktivovanom zablokovaní sprevádzkovania môžete naďalej ihneď nastaviť kuchynský budík.

Zablokovanie sprevádzkovania zostane zachované aj 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. es-ťOdporúčame 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.
- Deaktivovať
Toto nastavenie je viditeľné len keď je aktívované Miele@home. Miele@home zostáva inicializované, WiFi funkcia sa vypne.
- Stav pripojenia
Toto nastavenie je viditeľné len keď je aktívované 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.

Vzdialené ovládanie

Ak máte na svojom mobilnom koncovom zariadení nainštalovanú aplikáciu Miele@home a máte aktívované vzdialené ovládanie (Zap.), môžete nastaviť podľa výberu prevádzkového spôsobu teplotu a dobu prípravy, upozornenie k prebiehajúcim prípravám pokrmov Vášho konvektomatu alebo prebiehajúcu prípravu ukončiť.

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

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“).

Funkciu 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.

Nastavenia

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.

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 sensorové tlačidlo OK najmenej 4 sekundy,
- Vyp.
Výstavná prevádzka sa deaktivuje ak tlačíte sensorové 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 teploty
Zmenené navrhované teploty sa vrátia do nastavení z výroby.

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).

Maximálna nastavitelnosť na budíku je 59:59 min

Nastavenie kuchynského budíka


Príklad: Chcete variť vajcia 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.

- Otočný volič < > nastavte na 6:20.
- 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 budíka bliká , zaznie signálny tón pripočítava sa čas do max.59:59 min..

- Zvoľte senzorové tlačidlo .

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.

Prehľad prevádzkových spôsobov

prevádzkové spôsoby	navrhovaná hodnota	rozsah
 Horúci vzduch plus	160 °C	30–250 °C
 Intenzívne pečenie	170 °C	50–250 °C
 Eco horúci vzduch	190 °C	100–250 °C
 Ďalšie Booster 	160 °C	100–250 °C
 Ďalšie AirFry 	190 °C	30–250 °C
 Horné/spodné pečenie	180 °C	30–280 °C
 Spodné pečenie	190 °C	100–280 °C
 Veľký gril	240 °C	200–300 °C
 Gril s cirkuláciou	200 °C	100–260 °C
 Auto Automatické programy		

Prípravy pokrmov

- Vyberte z rúry všetko príslušenstvo, ktoré nebudete potrebovať pri príprave pokrmov.
- Vo všeobecnosti zvolte nižšiu teplotu od uvedenej na receptoch alebo v tabuľke a skontrolujte pokrm po kratšom čase ako je uvedené.
- Ohrevný priestor predhrievajte len vtedy, keď je to uvedené ako potrebné na recepte alebo v tabuľke prípravy.
- Počas prípravy pokrmov podľa možnosti neotvárajte dvierka.
- Používajte najlepšie matné, tmavé formy na pečenie a napařovacie misky z nereflektujúcich materiálov (emailová oceľ, tepelne odolné sklo, hliníková liatina s povrchovou úpravou). Lesklé materiály ako nerez alebo hliník odrážajú teplo, ktoré sa tak horšie dostáva k pripravovanému pokrmu. Ani dno ohrevného priestoru alebo rošt neprikrývajte hliníkovou fóliou odrážajúcou teplo.
- Skontrolujte čas prípravy pokrmu, aby ste neplytvali energiou. Ak je to možné, nastavte dobu prípravy, alebo použite pokrmový teplomer, ak je k dispozícii.
- Pre mnoho pokrmov môžete použiť spôsob prevádzky Horúci vzduch plus . Pomocou neho môžete pripravovať pokrmy pri nižších teplotách ako pri Horné/spodné pečenie , pretože sa teplo okamžite rozdelí v ohrevnom priestore. Okrem toho môžete prípravu vykonávať na viacerých úrovniach naraz.
- Eco horúci vzduch  je inovatívny prevádzkový spôsob vhodný pre malé množstvo ako napr. mrazená pizza, mrazené žemle alebo vykrajované kek-síky ale aj mäsové pokrmy a pokrmy na pečenie. Pripravujete šetriac energiu s optimálnym využitím tepla. Pri príprave na jednej úrovni šetríte do 30 % energie pri porovnateľne dobrých výsledkoch prípravy. Počas prípravy pokrmov neotvárajte dvierka.

- Na pokrmy na grilovanie využívajte podľa možnosti prevádzkový spôsob Gril s cirkuláciou . Grilujete pritom pri nižších teplotách ako pri iných grilovaniach pri maximálne nastavenej teplote.
- Ak je to možné, pripravujte viacej pokrmov súčasne. Uložte ich vedľa seba alebo na rôzne úrovne.
- Pokrmy, ktoré nemôžete pripravovať súčasne, pripravujte podľa možnosti hneď po sebe, aby ste využili už existujúce teplo.

Využitie zostatkového tepla

- Pri pripravách pokrmov s teplotami nad 140 °C a dobou prípravy viac ako 30 minút môžete teplotu asi 5 minút pred koncom prípravy znížiť na najnižšiu nastavitelnú teplotu. Existujúce zostatkové teplo stačí na dokončenie pokrmu. Rúru na pečenie ale v žiadnom prípade nevypínajte (viď kapitola „Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia“).
- Ak chcete očistiť katalyticky emailované časti od oleja a masťô, spustíte čistiaci proces najlepšie priamo po procese prípravy pokrmu. Existujúce zostatkové teplo zníži spotrebu energie.

Režim úspory energie

Rúra na pečenie sa z dôvodu úspory energie automaticky vypne keď neprebíha príprava pokrmu a nenasleduje žiadna ďalšia obsluha. Zobrazí sa denný čas alebo zhasne displej (viď kapitola „Nastavenia“).

Obsluha

Jednoduchá obsluha

- Vložte pokrm na prípravu do ohrevného priestoru.
- Voličom prevádzkových spôsobov zvolte požadovaný spôsob prevádzky.

Po krátkom zobrazení prevádzkového spôsobu sa zobrazí navrhovaná teplota.

- Ak je potrebné, zmeňte navrhovanú teplotu otočným voličom < >.

Navrhovaná teplota sa v priebehu niekoľkých sekúnd prevezme. Teplotu môžete dodatočne zmeniť otočným voličom < >.

- Potvrďte pomocou *OK*.

Zobrazí sa aktuálna teplota a začne sa fáza zohrievania.

Môžete sledovať nárast teploty. Pri prvom dosiahnutí zvolenej teploty zaznie signál.

- Po príprave pokrmu otočte volič prevádzkových spôsobov do polohy **O**.
- Vyberte pripravený pokrm z ohrevného priestoru.

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
- Doba prípravy
- Hotové o
- Štart o

Zmena teploty

Navrhovanú teplotu môžete nastaviť trvalo senzorovým tlačidlom \equiv | podľa svojho osobného zvyku.

- Teplotu zmeňte otočným voličom < >.

Teplota sa mení v krokoch po 5-°C.

- Potvrďte pomocou *OK*.

Tip: Ak sta naprogramovali **jednu** dobu prípravy, musíte najskôr pomocou senzorového tlačidla \leftarrow opustiť menu „doba prípravy“. Potom môžete teplotu meniť < > otočným voličom. Nakoniec stlačte senzorové tlačidlo \oplus , aby ste si nechali opäť zobraziť dobu prípravy.


Nastavenie doby prípravy

Ak je medzi vložení 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.

Zmena nastavenej doby prípravy

- Zvoľte senzorové tlačidlo .
- Zvoľte požadovaný čas.
- Potvrďte pomocou OK.
- Zvoľte Zmeniť.
- Zmeňte nastavený čas.
- Potvrďte pomocou OK.
- Zvoľte senzorové tlačidlo , pre návrat k menu zvoleného prevádzkového spôsobu.

Pri výpadku prúdu sa nastavenia vymažú.

Zrušenie nastavenej doby prípravy

- 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 Doba prípravy zrušíte 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.

Obsluha

Stornovanie prípravy pokrmu

- Volič prevádzkových spôsobov otočte do inej prevádzkovej polohy, alebo do polohy **O**.




Vymažú sa nastavené doby prípravy. Ak ste volič prevádzkových spôsobov otočili do polohy **O**, vypne sa zároveň aj ohrev ohrevného priestoru a osvetlenie.

Predohrev


Prevádzkový spôsob Booster slúži na rýchle zohriatie ohrevného priestoru.


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 predhrievajte pri týchto prípravách a prevádzkových spôsoboch:


- tmavé chlebové cestá a rozbif a filé v prevádzkovom spôsobe Horúci vzduch plus  a Horné/spodné pečenie 
- múčnik a pečivo s krátkou dobou prípravy (do asi 30 minút) ako aj citlivé cestá (napr. piškóta) v prevádzkovom spôsobe Horné/spodné pečenie 


Rýchloohrev

Prevádzkovým spôsobom Booster  môžete skrátiť fázu rozhorievania.

Pri pizze a citlivých cestách (napr. keks a drobné pečivo) nepoužívajte počas fázy predohrevu prevádzkový spôsob Booster .

Tento pripravovaný pokrm inak zhora rýchlo zhnedne.

- Pomocou voliča režimov vyberte  Ďalšie.

- Potvrďte Booster  pomocou OK.
- Zvoľte teplotu.
- Po dosiahnutí zvolenej teploty prejdite na požadovaný prevádzkový spôsob.
- Vložte pokrm na prípravu do ohrevného priestoru.

Používanie automatických programov

Automatické programy Vás vedú komfortne a bezpečne k optimálnemu výsledku prípravy.
Recepty nájdete na konci návodu na použitie a montáž v kapitole "Recepty Automatické programy".

- Zvoľte Automatické programy .

Zobrazí sa zoznam výberu.

- Zvoľte požadovaný automatický program.
- Potvrďte pomocou *OK*.
- Riadťe sa pokynmi na displeji.

Upozornenia pre použitie

- Pri používaní automatických programov majú dodané recepty poskytnúť orientačnú pomoc. Pre optimálny výsledok varenia odporúčame použiť množstvá a príslušenstvo uvedené v receptoch.
- Aby ste našli správnu úroveň zasunutia, vymontujte prosím FlexiClip výsuvy HFC 70-C skôr, ako spustíte automatický program.
- 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.

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 by nemalo byť predvolené príliš dlho. Cesto by sa vysušilo a znížil by sa účinok kypriaceho prostriedku.
- Môžete používať rošt, plech na pečenie, univerzálny plech a každú formu na pečenie z tepelne odolného materiálu.
- Nepoužívajte svetlé, tenkostenné formy z lesklého materiálu, pretože vo svetlých formách pokrm nerovnomerne alebo slabo zhnedne. Za nevhodných podmienok sa pokrm neprepečie.
- Múčniky v hranatej alebo podlhovastej forme postavte na rošt najlepšie naprieč, aby ste dosiahli rovnomerné rozdelenie tepla vo forme a rovnomerný výsledok pečenia.
- Formy na pečenie postavte vždy na rošt.
- Ovocné koláče a vysoké múčniky pečte na univerzálnom plechu.

Použitie papiera na pečenie

Príslušenstvo Miele ako napr. univerzálny plech sú zušľachtené povrchovou úpravou PerfectClean (viď kapitola „Vybavenie“). Vo všeobecnosti nemusíte zušľachtené povrchy PerfectClean vymastiť alebo vyložiť papierom na pečenie.

- Používajte papier na pečenie pri pečení lúhovaného pečiva, pretože použitý lúh sodný by mohol poškodiť povrchovú úpravu PerfectClean.
- Papier na pečenie používajte pri pečení keksov, cukroviniek, makróniek a podobného. Tieto cestá sa kvôli svojmu vysokému podielu bielkovín ľahko prilepia.
- Používajte papier na pečenie pri príprave mrazených pokrmov na rošte.

Informácie k tabuľkám prípravy

Tabuľky prípravy nájdete na konci tohto dokumentu.

Vol'ba teploty

- Všeobecne zvol'te nižšiu teplotu. Pri vyšších teplotách ako sú uvedené sa síce skracaie čas prípravy pokrmu, ale zhnednutie môže byť veľmi nerovnomerné a pokrm sa za určitých okolností neprepečie.

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 prevádzkových spôsobov s príslušnými navrhovanými hodnotami nájdete v kapitole s rovnakým názvom.

Používajte Automatické programy

- Riadte sa pokynmi na displeji.

Používajte Horúci vzduch plus

Môžete pripravovať pokrmy pri nižších teplotách ako pri prevádzkovom spôsobe Horné/spodné pečenie , pretože sa teplo okamžite rozdelí v ohrevnom priestore.

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

- 1 úroveň: Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 2.
- 2 úrovne: Pokrm na prípravu zasúvajte do úrovni 1+3 alebo 2+4.
- 3 úrovne: Pokrm na prípravu zasúvajte do úrovni 1+3+5.

Tipy

- Ak pripravujete zároveň vo viacerých úrovniach, univerzálny plech zasuňte najnižšie.
- Vlhké pečivo alebo múčniky pečte naraz maximálne na 2 úrovniach.

Používajte Intenzívne pečenie

Tento spôsob prípravy používajte na pečenie múčnika s vlhkou oblohou.

Tento spôsob prípravy **nepoužívajte** na pečenie nízkeho pečiva.

- Múčnik zasúvajte do úrovne 1 alebo 2.

Používajte Horné/spodné pečenie

Vhodné sú matné a tmavé formy na pečenie z čierneho plechu, tmavého emailu, stmaveného bieleho plechu alebo matného hliníka; tepelne odolné sklenené formy; formy s povrchovou úpravou.

Používajte tento spôsob prevádzky na prípravu tradičných receptov. Pri receptoch podľa starých kuchárskych kníh nastavte o 10 °C nižšiu teplotu ako je uvedená. Doba prípravy sa nemení.

- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 1 alebo 2.

Používajte Eco horúci vzduch

Tento prevádzkový spôsob používajte na energeticky šetrné pečenie malých množstiev ako napr. mrazená pizza, rozpekacie žemličky alebo vykrajované koláčiky.

- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 2.

Pečenie mäsa

Tipy na pečenie

- Môžete používať všetok riad z tepelne odolného materiálu ako napr. pekáče, hrniec na vyprážanie, sklenená forma, hadica na pečenie alebo vrečko na pečenie, rímsky hrniec, univerzálny plech, rošt a/alebo gril plech na pečenie mäsa (ak je k dispozícii) na univerzálnom plechu.
- **Predohrev** ohrevného priestoru je nutný len pri príprave 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/vrečko na pečenie** dbajte na 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 vločkami 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 prípravný 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, úrovne a doby. Pritom sú zohľadnené rôzne nádoby na prípravu, kusy mäsa a zvyky pri príprave.

Voľba teploty °F

- Všeobecne zvolte nižšiu teplotu. Pri vyšších teplotách ako je to uvedené mäso síce zhnedne, ale sa neprepečie.
- Pri Horúci vzduch plus  zvolte o asi 20 °C nižšiu teplotu ako pri Horné/spodné pečenie .
- Pri kusoch mäsa ťažších ako 3 kg zvolte 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 zvolte teplotu asi o 10 °C nižšiu ako pri pečení v uzatvorenej nádobe.

Voľba doby prípravy ☺

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

- Doby 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/telacina/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 prevádzkových spôsobov s príslušnými navrhovanými hodnotami nájdete v kapitole s rovnakým názvom.

Používajte Automatické programy .

- Riadte sa pokynmi na displeji.

Zvoľte tento prevádzkový spôsob Spodné pečenie  na konci doby prípravy, keď má pripravovaný pokrm na spodnej strane viac zhnednúť.

Tento prevádzkový spôsob Intenzívne pečenie  nepoužívajte na pečenie nízkeho pečiva a mäsa, pretože by základ stmavol.

Používajte Horúci vzduch plus .

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

Môžete pripravovať pokrmy pri nižších teplotách ako pri prevádzkovom spôsobe, pretože sa teplo okamžite rozdelí v ohrevnom priestore.

- Zasuňte pokrm na prípravu do úroveň 2.

Používajte Horné/spodné pečenie .

Používajte tento spôsob prevádzky na prípravu tradičných receptov. Pri receptoch podľa starých kuchárskych kníh nastavte o 10 °C nižšiu teplotu ako je uvedená. Doba prípravy sa nemení.


- Zasuňte pokrm na prípravu do úroveň 2.

Používajte Eco horúci vzduch .

Tento prevádzkový spôsob používajte na úsporné pečenie malých kusov mäsa alebo mäsových pokrmov.

- Zasuňte pokrm na prípravu do úroveň 2.

Grilovanie

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

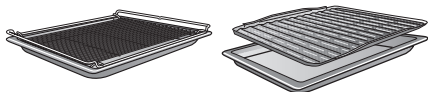
Ak grilujete pri otvorených dverkách, nie je už horúci vzduch automaticky vedený cez ventilátor chladenia a ochladzovaný. Ovládacie prvky sa zahrievajú.

Pri grilovaní zatvorte dvierka.

Tipy na grilovanie

- Pri grilovaní je nutné predhriať. Predhrievajte výhrevné teleso pre horné pečenie a grilovanie asi 5 minút pri zatvorených dverkách.
- 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.
- Použite univerzálny plech a na ňom položený rošt alebo plech na grilovanie a pečenie (ak je k dispozícii). Plech na grilovanie a pečenie mäsa chráni odkvapkávajúcu šťavu z mäsa pred spálením, aby ju bolo možné použiť ďalej. Na grilovanie potrite rošt alebo gril olejom a položte naň pokrm na grilovanie.

Nepoužívajte plech na pečenie koláčov.



Informácie k tabuľkám prípravy

Tabuľky prípravy nájdete na konci tohto dokumentu.

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

Voľba teploty^o

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

Zvolenie úrovne

- Zvolte úroveň podľa hrúbky pripravovaného pokrmu.
- Zasuňte nízky pokrm na prípravu do úrovne 3 alebo 4.
- Zasuňte pokrm na prípravu s väčším priemerom do úrovne 1 alebo 2.

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.
 - Po kratšej dobe pečenia skontrolujte, či je pokrm prepečený.
 - Pri mäse ako **skúšku pečenia** zatlačte naň lyžicou. 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, zasunúť grilovaný pokrm na nižšiu úroveň alebo znížte teplotu grilovania. Tak povrch príliš nezchadne.

Pokyny k prevádzkovým spôsobom

Prehľad prevádzkových spôsobov s príslušnými navrhovanými hodnotami nájdete v kapitole s rovnakým názvom.

Používajte Veľký gril .

Na grilovanie plochých pokrmov vo väčších množstvách a na zapekanie vo veľkých formách.

Celé výhrevné teleso pre horné pečenie/grilovanie sa rozohreje do červena, aby vytvorilo potrebné tepelné žiarenie.


Používajte Gril s cirkuláciou .

Tento prevádzkový spôsob je vhodný na grilovanie pokrmu s väčším priemerom, napr. kurča.

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

Šetrné spracovanie potravín slúži
Vášmu zdraviu.

Hranolky a pod. upečte len do zlata a
nie na tmavo hnedo.

V prevádzkovom režime AirFry  sa
jedlo frituje horúcim vzduchom.

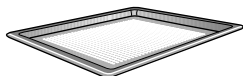
AirFrying je šetrná metóda varenia, pri
ktorej sa dosiahne rovnomerná chrum-
kavosť.

Zariadenie AirFrying je preto obzvlášť
vhodné na prípravu mrazených výrobkov,
ako sú hranolky, krokety a podobne.

Okrem toho nájdete rôzne spôsoby po-
užitia v kapitole "Recepty AirFry", ako aj
v kuchárskych tabuľkách "Slané" a
"Hydina/ryby".

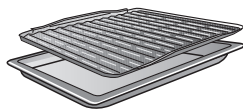
Príslušenstvo

- **Na nekvapkajúce potraviny**, napríklad hranolky, použijete perforovaný plech na pečenie a AirFry Gourmet. Jemná perforácia plechu na pečenie a AirFry Gourmet zaručuje, že jedlo je opečené a chrumkavé zo všetkých strán.



- **Na odkvapkávajúce potraviny**, napríklad kuracích stehien, použijete univerzálny plech s nasadeným plechom na grilovanie a plech na pečenie (ak je k dispozícii).

Plech na grilovanie a pečenie mäsa chráni odkvapkávajúcu šťavu z mäsa pred spálením, aby ju bolo možné použiť ďalej. Potrite gril a plech na pečenie olejom a položte naň jedlo.




- Umiestnite potraviny do foriem na pečenie do stredu stojana.

Tipy pre AirFrying

- Zmrazené potraviny nerozmrazujte.
- Potraviny rovnomerne a podľa možnosti v jednej vrstve rozložte na perforovaný plech na pečenie AirFry Gourmet alebo na plech na grilovanie a pečenie.
- Vložte jedlo do ohrevného priestoru, ktorá nebola predhriata.
Ak výsledok pečenia nie je dostatočne chrumkavý, môžete nabudúce ohrevný priestor predhriať.
- Varte len na jednej úrovni.
Varením na viacerých úrovniach sa vlhkosť v ohrevnom priestore príliš zvýši a jedlo nebude chrumkavé.
- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 2.
Ak chcete viac opálenia zhora, môžete nabudúce použiť aj vyššiu úroveň.
- Ak je to možné, v polovici varenia potraviny, ako sú hranolky, otočte.
Na pripomenutie si nastavte kuchynský budík.

Použiť prevádzkový spôsob AirFry .

- Potraviny rovnomerne a podľa možnosti v jednej vrstve rozložte na perforovaný plech na pečenie a AirFry Gourmet alebo na plech na grilovanie a pečenie.
- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 2.
- Pomocou voliča režimov vyberte  Ďalšie.
- Otočením otočného voliča vyberte AirFry.
- Potvrďte pomocou OK.

Objaví sa navrhovaná teplota.


- Zmeňte navrhovanú teplotu podľa údajov v recepte alebo v tabuľke varenia.
- Na konci varenia skontrolujte, či je jedlo už dostatočne chrumkavé a prepečené.

V tejto kapitole nájdete informácie k nasledujúcim použitiám:

- Rozmrazovanie
- Príprava pri nízkej teplote
- Zaváranie
- Sušenie
- Zmrazené produkty/hotové produkty
- Nahrievanie riadu

Rozmrazovanie

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

- Zvoľte prevádzkový spôsob Horúci vzduch plus  a teplotu od 30–50 °C.

Vzduch v ohrevnom priestore začne cirkulovať a šetrne rozmrazí potraviny.



Nebezpečenstvo infekcie množením 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

- Zmrazený pokrm nechajte rozmrazovať bez obalu na univerzálnom plechu alebo v mise.
- Na rozmrazovanie hydiny používajte univerzálny plech s položeným roštom. 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.

Príprava pri nízkej teplote

Príprava pri nízkej teplote je ideálna pre citlivé hovädzie, bravčové, teľacie ale aj jahňacie mäso, ktoré má byť stredne prepečené.

Príprava s „Nízkou teplotou“

Mäso najprv dookola rýchlo pri vysokej teplote rovnomerne orestujte.

Potom vložte mäso do predhriatej rúry, kde sa pri nízkej teplote a dlhej dobe prípravy šetrne šťavnato dopečie.

Mäso sa pritom uvoľní. Šťava vo vnútri začne cirkulovať a rozloží sa rovnomerne do vonkajších vrstiev.

Výsledkom pečenia je veľmi jemné a šťavnaté mäso.

- Používajte len mäso zbavené tuku bez šliach a mastných okrajov. Musí byť vopred vykostené.
- Na restovanie použite tuk, ktorý sa môže zahriať na veľmi vysokú teplotu (napr. rozpustené maslo, stolový olej).
- Mäso počas pečenia neprikrývajte.

Doba prípravy je asi 2–4 hodiny a závisí od hmotnosti, veľkosti a stupňa prepečenia mäsa.


- Akonáhle je príprava pokrmu ukončená, môžete mäso ihneď rozkrájať. Nie je potrebná doba odstátia.
- Mäso udržiavajte teplé v ohrevnom priestore, pokiaľ ho nebudete podávať na stôl. Výsledok prípravy nie je ovplyvnený.
- Mäso servírujte na predhriatych tanieroch s veľmi teplou šťavou, aby príliš rýchlo nevychladlo. Mäso má optimálnu teplotu na konzumáciu.


Ďalšie použitia

Používajte Horné/spodné pečenie .

Orientujte sa podľa údajov v tabuľkách pre prípravu pokrmu na konci tohto dokumentu.

Použite univerzálny plech a na ňom položený plech na grilovanie a pečenie na rošte.


- Zasuňte univerzálny plech s roštom do úrovne 2.
- Zvoľte prevádzkový spôsob Horné/spodné pečenie  a teplotu od 120 °C.
- Ohrevný priestor spolu s univerzálnym plechom a roštom predhrievajte asi 15 minút.
- Počas rozohrievania rúry riadne orestujte zo všetkých strán kusy mäsa na varnej doske.

 Nebezpečenstvo popálenia horúcimi povrchmi.

Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve. Pri zasúvaní alebo vyberaní horúceho pokrmu ako aj pri prácach v horúcom ohrevnom priestore používajte chňapky na riad.


- Položte opečené mäso na rošt.
- Znížte teplotu na 100 °C (viď kapitola „Tabuľky prípravy pokrmu“).
- Dokončite prípravu mäsa.

Zaváranie

 Nebezpečenstvo infekcie množným choroboplodných zárodkov.

Pri jednom zaváraní strukovín a mäsa sa dostatočne neusmrčia baktérie *Clostridium botulinum*. Tým sa môžu vytvárať toxíny, ktoré spôsobujú ťažkú otravu. Tieto spóry sa usmrčia 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 6 pohárov s obsahom 1 l.

Používajte len špeciálne poháre, ktoré dostanete v špecializovaných obchodoch (zaváracie poháre alebo poháre so závitovým uzáverom). Používajte len nepoškodené poháre a gumené tesnenia.

- Poháre pred zaváraním vypláchnite horúcou vodou a naplňte ich maximálne 2 cm pod okraj.
- Po naplnení potravinami na zaváranie očistite okraje pohárov čistou utierkou a horúcou vodou a poháre uzatvorte.
- Zasuňte univerzálny plech do úrovne 2 a postavte naň poháre.
- 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 uvedenú dobu nechajte poháre dohrievať v ohrevnom priestore.

Zaváranie zeleniny


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

		
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

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.

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 univerzálnom plechu v jednej vrstve.


Tip: Môžete použiť aj perforovaný plech na pečenie a AirFry Gourmet, ak je k dispozícii.

- Sušte maximálne na 2 úrovniach naraz. Zasuňte pokrm na sušenie do úrovni 1+3. Ak používate rošt a univerzálny plech, zasuňte univerzálny plech pod rošt.
- Zvoľte Horúci vzduch plus .
- Zmeňte navrhovanú teplotu a nastavte čas sušenia.
- Na univerzálnom plechu otáčajte v pravidelných odstupoch potraviny na sušenie.

Čas sušenia je dlhší pre celé a polovičné suché výrobky.


sušený pokrm		🌡️ [°C]	🕒 [h]
ovocie		60–70	2–8
zelenina		55–65	4–12
huby		45–50	5–10
bylinky*		30–35	4–8

 Prevádzkový režim, 🌡️ Teplota, 🕒 Čas sušenia,  Horúci vzduch plus,  Horné/spodné pečenie

* Bylinky sušte len na univerzálnom plechu v úrovni 2 a používajte prevádzkový spôsob Horné/spodné pečenie , pretože pri použití Horúci vzduch plus je zapnutý ventilátor.

- 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.

Zmrazené produkty/ hotové produkty

Tipy pre hranolky, krokety a podobné

Tieto mrazené výrobky pripravujte v prevádzkovom režime AirFry  (pozri kapitolu "AirFry").

Tipy pre múčniky, pizzu a bagety

- Múčnik, pizzu a bagety pečte na rošte s položeným papierom. Plech na pečenie alebo univerzálny plech sa pri príprave týchto hlbokozmrazených potravín môžu zdeformovať tak, že ich nebudete môcť v horúcom stave vybrať z ohrevného priestoru. Každé ďalšie použitie prináša so sebou ďalšiu deformáciu.
- Zvoľte nižšiu teplotu z odporučených teplôt na obale.


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.

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 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 a odvápňovacím prostriedkom.

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

Odstráňte ihneď zvyšky čistiacich prostriedkov.

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 drhnuce kefy a hubky (napr. hubky na hrnce, alebo použité hubky obsahujúce ešte zvyšky drhúcich prostriedkov)
- odstraňovač nečistôt
- ostré kovové škrabky
- oceleovej vlne
- bodovému čisteniu mechanickými čistiacimi prostriedkami
- čistič rúr na pečenie
- nerezové špirály

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.

Príslušenstvo nie je vhodné 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:

- Rozoberte dverka.
- Vymontujte postranné mriežky s výsuvnými pojazdami FlexiClip (ak sú k dispozícii).
- Rozoberte katalyticky emailovanú zadnú stenu.

Odstránenie normálneho znečistenia

Odstránenie normálneho znečistenia

- Odstráňte bežné znečistenia najlepšie ihneď teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákná.
- Dôkladne odstráňte zvyšky čistiacich prostriedkov čistou vodou. Toto čistenie je obzvlášť dôležité pri dieloch zušľachtených úpravou PerfectClean, pretože zvyšky čistiacich prostriedkov obmedzujú efekt brániaci priľnavosti.
- Povrch nakoniec vysušte jemnou utierkou.

Čistenie tesnenia

Dookola okolo ohrevného priestoru sa ako utesnenie vnútornej steny dverí nachádza tesnenie.

Tesnenie sa môže pri zvyškoch maziva stať krehké a zlomiť sa.

- Najlepšie čistíte tesnenie po každom procese prípravy.

Odstránenie hrubých nečistôt (okrem FlexiClip plnovýsuvných pojazdov)

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.

- Odstráňte pripečené zvyšky škrabkou na sklo alebo nerezovou špirálou - drôtenkou (napr. Spontex, Spirinett), teplou vodou a prostriedkom na ručné umývanie.

Katalytický email stráca samoúčinné čistiace vlastnosti vplyvom drhnutí prostriedkov, kefami a špongiami ako aj čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie.

Skôr ako použijete čistiaci prostriedok na rúry na pečenie, rozoberte emailované časti.

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.

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

Čistenie a ošetrovanie

Nepoddajné nečistoty na FlexiClip plnovýsuvných pojazdoch

Špeciálne mazivo FlexiClip plnovýsuvných pojazdov sa pri čistení v umývačke riadu vymyje, čím sa zhoršia vlastnosti výsuvu.

FlexiClip pojazdy nikdy nečistíte v umývačke riadu.

Pri silných znečisteniach povrchov alebo zlepení ložísk vytečenou ovocnou šťavou postupujte nasledovne:

- FlexiClip-pojazdy namočte krátko (asi na 10 minút) do horúceho oplachovacieho roztoku.
V prípade potreby môžete navyše použiť tvrdú stranu hubky na umývanie riadu. Ložisko môžete vyčistiť mäkkou kefkou.

Po čistení môžu zostať sfarbenia alebo zosvetlené časti, ktoré ale neovplyvnia vlastnosti použitia.

Čistenie katalyticky emailovanej zadnej steny

Katalytický email sa pri vysokých teplotách čistí od oleja a masnôt sám. Nepotrebuje žiadne dodatočné čistiace prostriedky. O čo vyššia je teplota, o to účinnejší je proces.

Katalytický email stráca samoúčinné čistiace vlastnosti vplyvom drhnutí prostriedkov, kefami a špongiami ako aj čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie.

Vymontujte katalyticky emailované časti skôr ako použijete čistiaci prostriedok na rúry na pečenie v ohrevnom priestore.

Odstránenie znečistenia koreninami, cukrom alebo podobným


- Rozoberte zadnú stenu (viď kapitola „Čistenie a starostlivosť“, odstavce „Rozobratie zadnej steny“).
- Zadnú stenu vyčistíte ručne, teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a mäkkou kefkou.
- Zadnú stenu dôkladne opláchnite.
- Skôr ako zadnú stenu opäť založíte, nechajte ju vysušiť.

Odstránenie oleja a mastných znečistení

- Vyberte príslušenstvo z ohrevného priestoru (vrátane postrannej mriežky).
- Skôr ako spustíte katalytické čistenie, odstráňte hrubé nečistoty z vnútornej strany dvierok a z PerfectClean povrchu, aby neprihoreli.
- Zvoľte požadovaný spôsob prevádzky Horúci vzduch plus a 250 °C
- Prázdny ohrevný priestor vyhrievajte minimálne 1 hodinu.

Dĺžka je závislá od znečistenia.

Keď je katalytický email silno znečistený olejom alebo masnotou, môže sa počas procesu čistenia v ohrevnom priestore vyzrážať film.

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

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

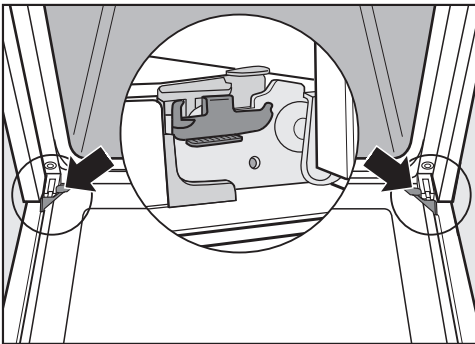
Skôr ako začnete s čistením, nechajte najprv vychladnúť ohrevné teleso a ohrevný priestor.

- Vyčistite vnútornú stranu dvierok teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákna.

Každé ďalšie zohriatie na vysokú teplotu postupne odstraňuje ešte jestvujúce znečistenia.

Demontáž dvierok

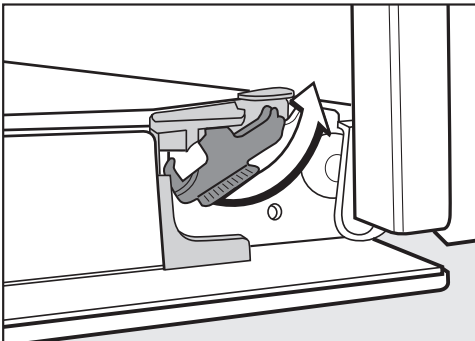
Dvierka vážia cca 9 kg.



Dvierka sú spojené držiakmi s pántami dvierok.

Skôr ako budete môcť dvierka z týchto držiakov stiahnuť, musíte najprv odistiť záverné uholníky na oboch pántoch dvierok

- Úplne otvorte dvierka.



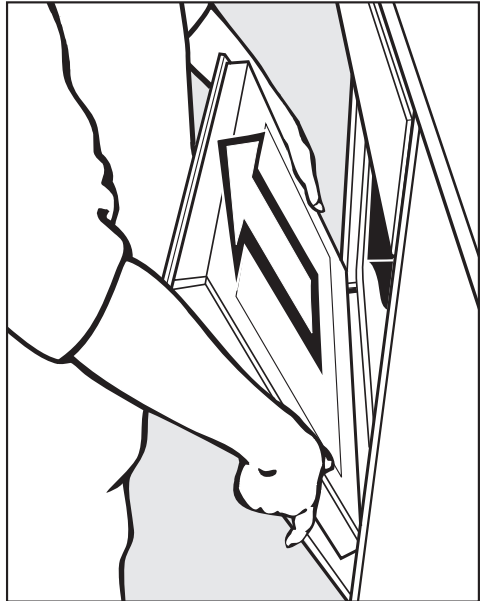
- Odblokujte záverné uholníky otčením až na doraz.

Rúra na pečenie sa poškodí, ak dvierka zle zabudujete.

Dvierka z držiakov nikdy nesťahujte vodorovne, pretože by sa držiaky vrátili k rúre na pečenie.

Dvierka z držiakov nikdy nesťahujte za rukoväť, pretože by sa mohla odlomiť.

- Dvierka zavrite až na doraz.



- Uchopte dvierka na bokoch a vytiahnite ich smerom nahor z držiakov. Dávajte pozor, aby sa pritom dvierka nevzpriečili.

Čistenie a ošetrovanie

Demontáž dvierok

Dvierka pozostávajú z otvoreného systému 3 z časti zo sklenených platní s úpravou odrážania tepla.

Počas prevádzky sa vháňa dodatočne vzduch do dvierok, takže vonkajšie sklo dvierok ostane chladné.

Ak sa v priestore medzi platňami dvierok usadia nečistoty, dvierka môžete rozobrať a vyčistiť vnútorné strany.

Škrabance môžu zničiť sklo na dvierkach.

Na čistenie skiel na dvierkach nepoužívajte drhnuce prostriedky, tvrdé hubky alebo kefy a ostré kovové škrabky.

Pri čistení skla dvierok dbajte aj na pokyny, ktoré platia pre čelo rúry na pečenie.

Povrch hliníkovej fólie sa čistiacim prostriedkom na rúry poškodí.

Vyčistite diely teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovláčna.

Platne dvierok sa môžu rozbiť, ak spadnú.

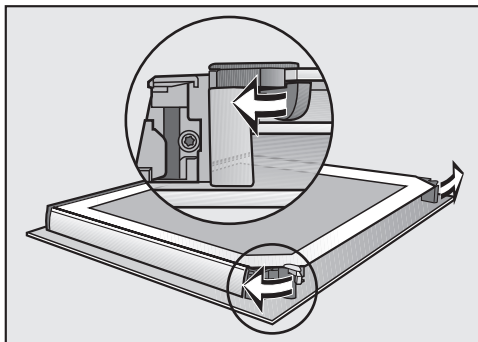
Demontované platne dvierok bezpečne uložte.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu zaklapnutými dvierkami.

Dvierka sa môžu zaklapnúť, ak ich rozoberáte v zabudovanom stave.

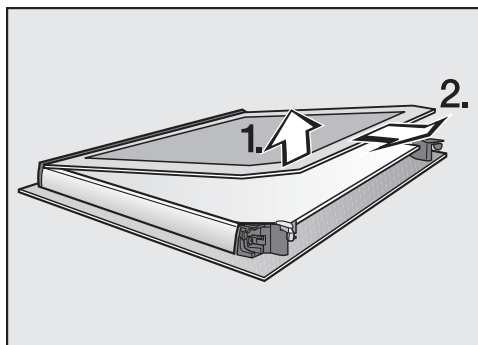
Dvierka vždy pred rozobratím zdemontujte.

- Vonkajšiu časť dvierok položte na mäkkú podložku (napr. utierku na riad), aby ste zabránili poškrabaniu. Je vhodné položiť rukoväť vedľa hrany stola, aby dvierka ležali rovno a nemohli sa pri čistení rozbiť.



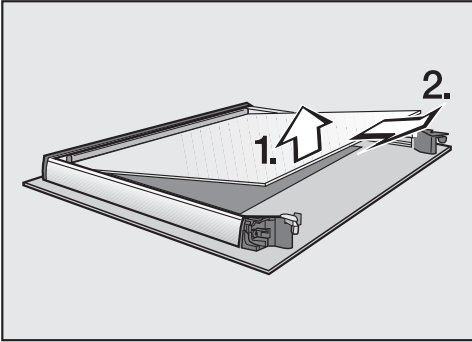
- Otvorte obidve aretácie platní dvierok pootočením smerom von.

Rozoberte vnútornú stranu dvierok:



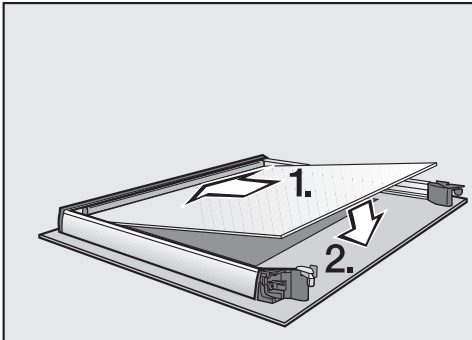
- **Zľahka** nadvihnite vnútornú platňu dvierok a vytiahnite ju z plastovej lišty.

Čistenie a ošetrovanie

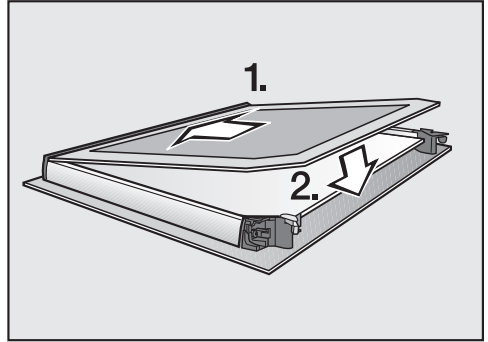


- **Zľahka** nadvihnite strednú platňu dvierok a vytiahnite ju.
- Vyčistite platne dvierok a ostaté časti, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákná.
- Časti vysušte mäkkou utierkou.

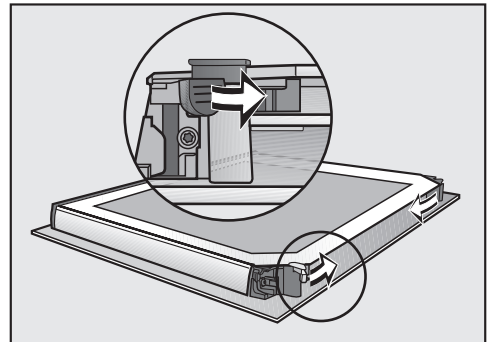
Nakoniec starostlivo postavajte dvierka:



- Zložte strednú platňu dvierok tak, aby bolo čitateľné číslo materiálu (nie zrkadlovo).



- Zasuňte vnútornú platňu dvierok matne potlačenu stranou smerom dole do plastovej lišty a vnútornú platňu dvierok položte medzi aretovanie.

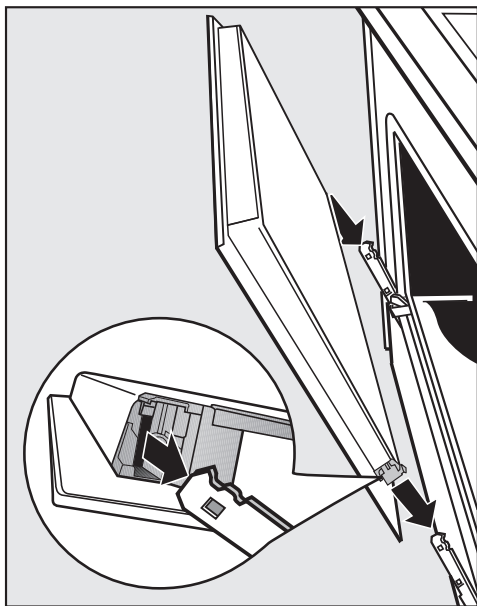


- Zatvorte obidve aretácie platní dvierok pootočením smerom dnu.

Dvierka sú opäť zmontované.

Čistenie a ošetrovanie

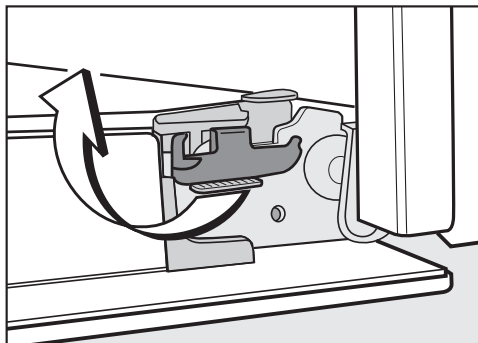
Montáž dvierok



- Uchopte dvierka na boku a nasuňte ich na držiaky pántov. Dávajte pozor, aby sa pritom nevzpriečili.
- Úplne otvorte dvierka.

Ak nie sú záverné uholníky blokované, dvierka sa môžu z držiakov uvoľniť a poškodiť.

Záverné uholníky opäť bezpodmienečne zablokujte.



- Záverné uholníky opäť zablokujte otáčaním až na doraz.

Demontáž postranných mriežok s plnovýsuvnými pojazdami FlexiClip

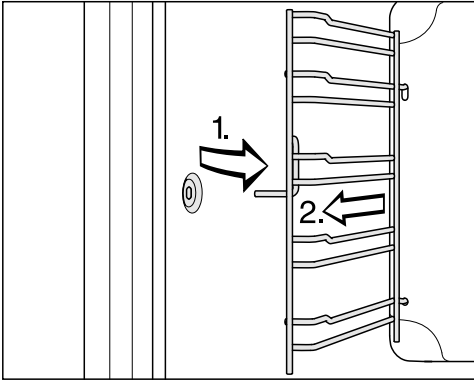
Postranné mriežky môžete vymontovať spoločne s výsuvnými pojazdami FlexiClip (ak sú k dispozícii).

Ak chcete plnovýsuvné pojazdy FlexiClip vymontovať vopred osobitne, riadte sa pokynmi v kapitole „Vybavenie“, odstavec „Montáž a demontáž výsuvných pojazdov FlexiClip“.

⚠ 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 demontážou, nechajte najprv vychladnúť ohrevné teleso, postrannú mriežku a príslušenstvo.



- Vytiahnite postranné mriežky dopredu z upevnenia (1.) a vyberte ich (2.).

Montáž sa vykonáva v opačnom poradí.

- Diely opatrne namontujte.

Rozobratie zadnej steny

Za účelom čistenia môžete zadnú stenu rozobrať.

! 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 rozoberaním zadnej steny, nechajte najprv vychladnúť ohrevné teleso, postrannú mriežku a príslušenstvo.

! Nebezpečenstvo poranenia rotujúcim ventilátorom.

Na kolese ventilátora na teplý vyduch sa môžete poraniť.

Rúru na pečenie nikdy neuvádzajte do prevádzky bez zadnej steny.

- Odpojte rúru na pečenie od siete. Za týmto účelom vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite istič elektrickej inštalácie.
- Postranné mriežky zdemontujte.
- Uvoľnite štyri skrutky na rohoch zadnej steny a stenu vyberte.
- Vyčistite zadnú stenu (viď kapitola „Čistenie katalyticky emailovanej zadnej steny“).

Montáž sa vykonáva v opačnom poradí.

- Zadnú stenu opatrne namontujte.





Otvory musia byť zoradené tak, ako je to zobrazené v kapitole „Prehľad“.


- Postranné mriežky zabudujte.
- Pripojte rúru na pečenie opäť k elektrickej sieti.

Čo robiť, keď ...


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

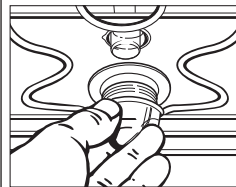
Pod www.miele.com/service získate informácie ako môžete sami odstrániť poruchy. Nasledujúce tabuľky vám majú pomôcť nájsť príčinu poruchy alebo chyby a odstrániť ich.

Problém	Príčina a odstránenie
Displej je tmavý.	Zvolili ste nastavenie Denný čas Zobrazenie Vyp.. Tým je displej pri vypnutej rúre na pečenie tmavý. ■ Ak sa má trvalo zobrazovať denný čas, zvolte nastavenie Denný čas Zobrazenie Zap..
	Rúra na pečenie je bez prúdu. ■ 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. ■ 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. ■ Deaktivujte výstavný režim pomocou nastavenia Predajca Výstavná prevádzka Vyp..
Na displeji sa zobrazí  Za- blokovanie sprevádz. 	Je zablokované sprevádzkovanie  ■ Potvrďte pomocou OK. Zobrazí sa Stlačte na 6 s „OK“. ■ 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 Zablockovanie sprevádz.  Vyp..
Na displeji sa zobrazí 12:00	Výpadok elektrickej siete trval dlhšie ako 5 minút. ■ Nanovo nastavte denný čas (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Denný čas“). Aj časy prípravy pokrmov je potrebné znovu nastaviť.

Problém	Príčina a odstránenie
Na displeji sa zobrazí Výpadok elektr. prúdu.	Elektrická sieť nakrátko vypadla. Prebiehajúca príprava bola tým ukončená. <ul style="list-style-type: none"> ■ Volič prevádzkových spôsobov otočte do polohy O. ■ Spustíte prípravu pokrmu opäť.
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. Potom je rúra na pečenie opäť pripravená na prevádzkovanie.
Na displeji sa objaví Chyba a tu jeden neuvedený chybný kód.	Problém, ktorý nemôžete odstrániť sami. <ul style="list-style-type: none"> ■ Zavolajte servisnú službu Miele.
Po príprave pokrmu je počuť prevádzkový hluk.	Po príprave pokrmu zostáva zapnutý ventilátor chladenia (viď kapitola „Nastavenia – Dobeh ventilátora chladenia“).
Rúra na pečenie sa samočinne vypala.	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. <ul style="list-style-type: none"> ■ Rúru na pečenie opäť zapnite.
Múčnik/ pečivo nie sú podľa doby uvedenej v tabuľke pečenia ešte dopečené.	Zvolená teplota sa líši od receptu. <ul style="list-style-type: none"> ■ Zvoľte teplotu zodpovedajúcu receptu.
	Množstvá prísad sa líšia od receptu. <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.
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. <ul style="list-style-type: none"> ■ Pre prevádzkový spôsob Horné/spodné pečenie  sa nehodia príliš svetlé alebo lesklé formy na pečenie. Používajte matné, tmavé formy na pečenie.

Čo robiť, keď ...

Problém	Príčina a odstránenie
Na katalytickom emaile sa nachádzajú nečistoty hrdzavej farby.	<p>Znečistenia koreninami, cukrom a podobným sa katalytickým čistiacim procesom neodstránia.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Rozoberte katalyticky emailové časti, nečistoty odstráňte teplou vodou a prostriedkom na ručné umývanie a mäkkou kefkou (viď kapitola „Čistenie katalyticky emailovanej zadnej steny“).
FlexiClip plnovýsuvné pojazdy sa ťažko zasúvajú alebo vyberajú.	<p>V ložiskách FlexiClip plnovýsuvných pojazdov nie je dostatok maziva.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Namažte ložiská pomocou Miele špeciálneho maziva. Len špeciálne Miele mazivo je prispôbené na vysoké teploty v ohrevnom priestore. Spoj mazivá môžu pri zohriatí zasmoleniť a FlexiClip pojazdy zlepiť. Špeciálne Miele mazivo obdržíte u Vášho Miele odborného predajcu alebo u Miele servisnej služby.
Nezapne sa osvetlenie ohrevného priestoru.	<p>Halogénová žiarovka je chybná.</p> <div data-bbox="325 687 1039 906" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p> 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.</p></div> <ul style="list-style-type: none">■ Odpojte rúru na pečenie od siete. Za týmto účelom vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite istič elektrickej inštalácie.■ Uvoľnite kryt lampy otočením o štvrtinu doľava a stiahnite ju s tesnením z krytu von.■ Vymeňte halogénovú žiarovku (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, päťica G9).■ Kryt lampy s tesniacim krúžkom nasadte do púzdra a upevnite otočením doprava.■ Pripojte rúru na pečenie opäť k elektrickej sieti.



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 zákazníckej 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.

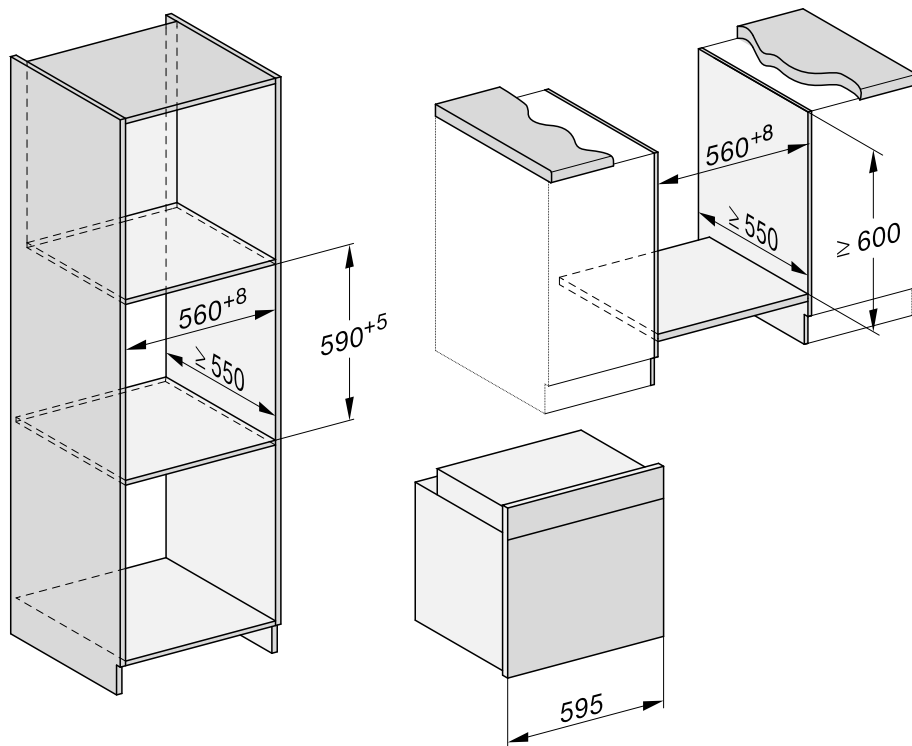
Inštalácia

Rozmery pre zabudovanie

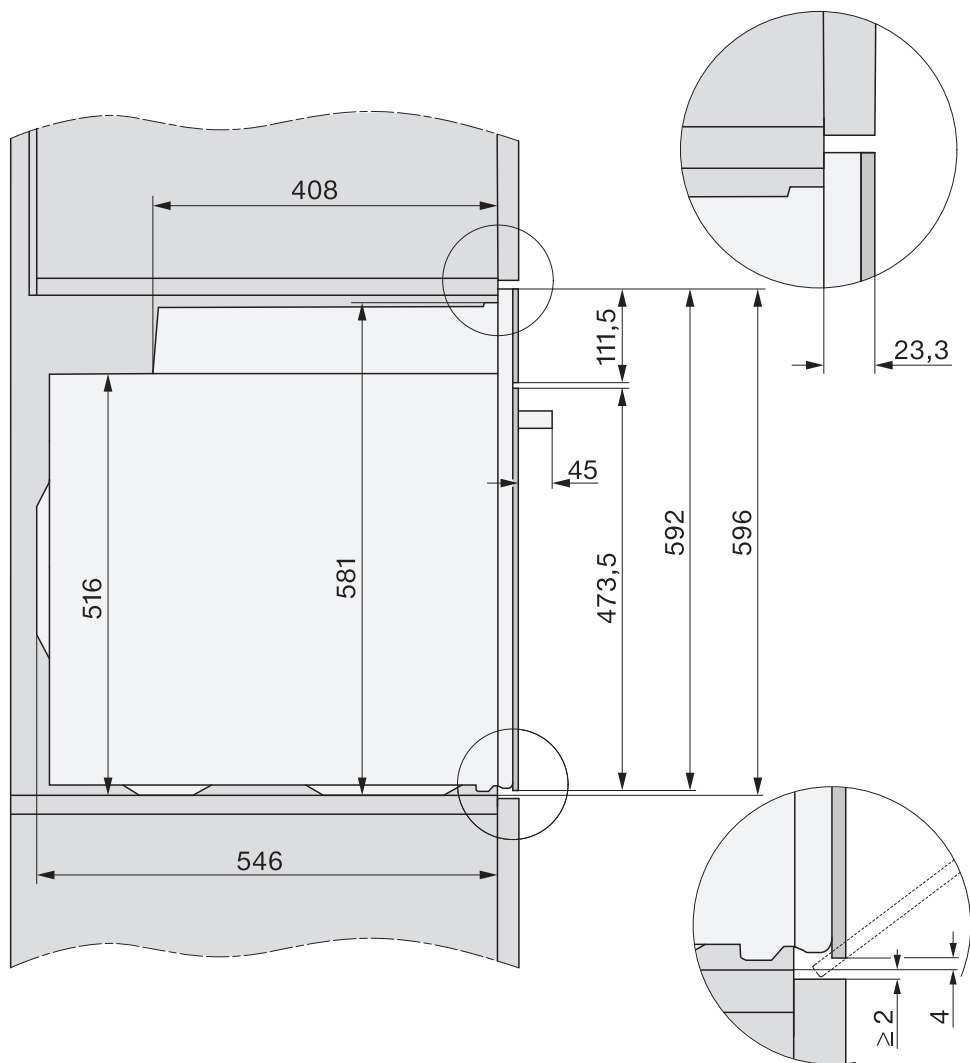
Rozmery sú uvedené v mm.

Zabudovanie do hornej alebo spodnej skrine

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

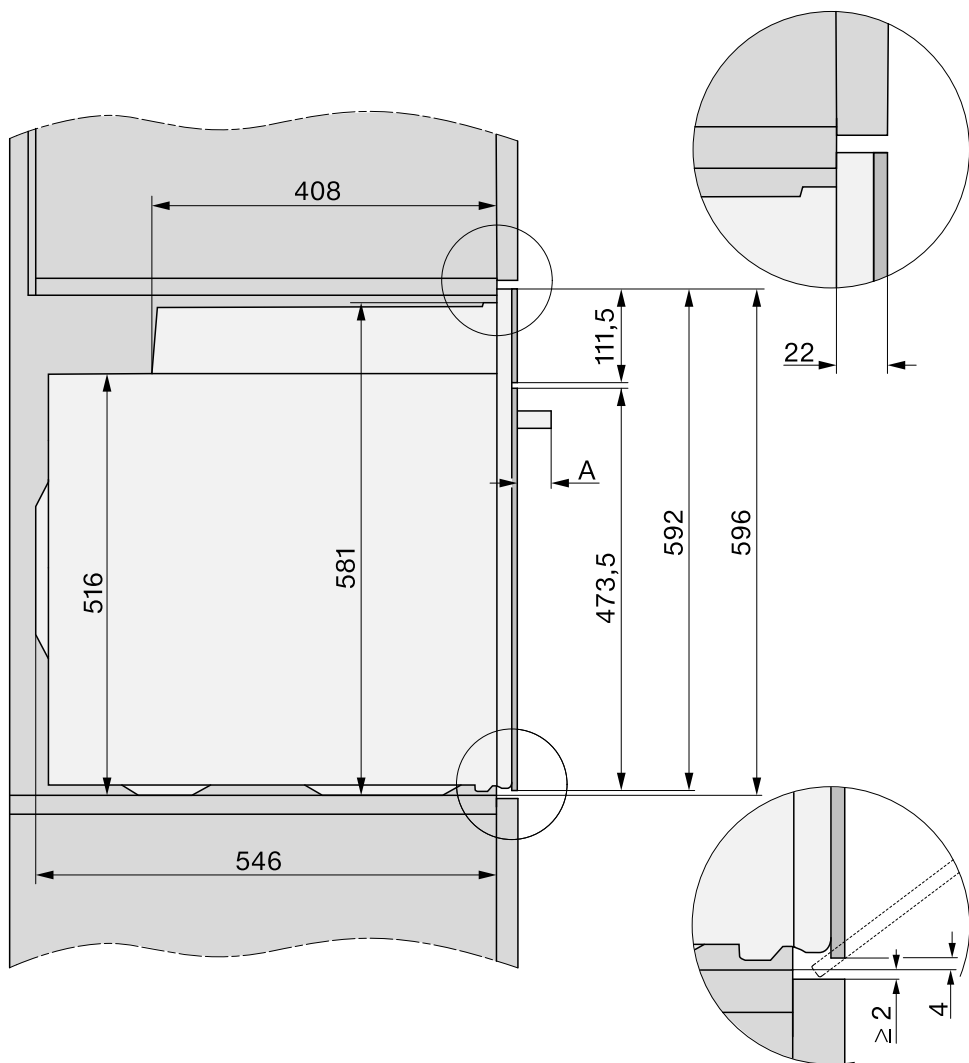


Bočný pohľad H 24xx



Inštalácia

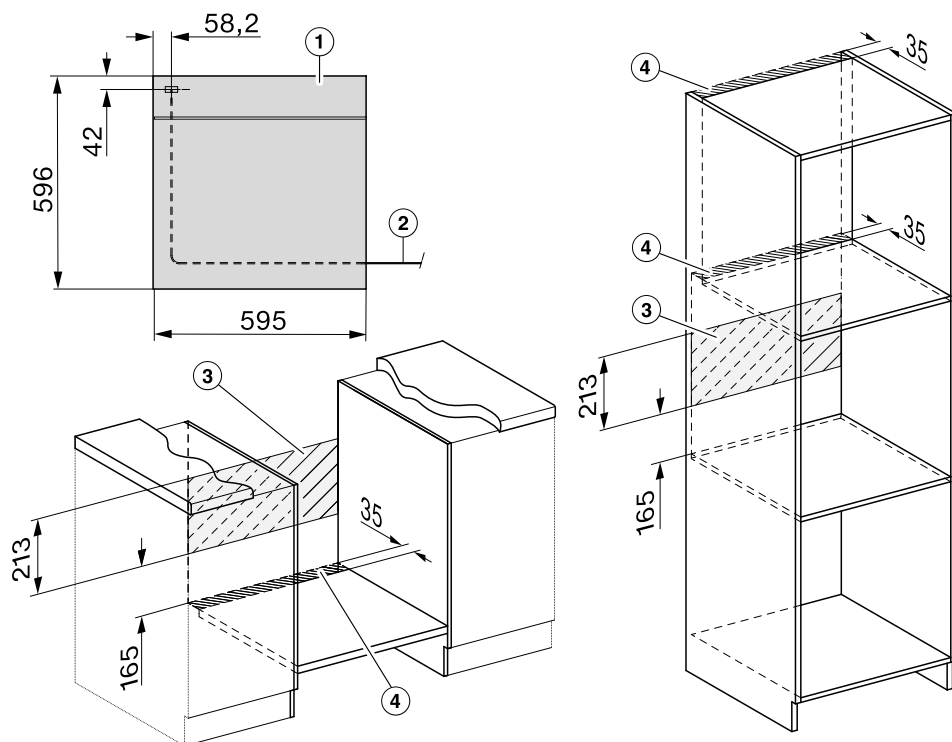
Bočný pohľad H 27xx, H 28xx



A H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

Pripojenia a vetranie



- ① Pohľad spredu
- ② Sieťový pripojovací kábel, dĺžka = 1.500 mm
- ③ v tejto oblasti žiadna prípojka
- ④ vetrací výrez min. 150 cm²

Zabudovanie rúry na pečenie

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

Rúra na pečenie si vyžaduje pre bezporuchovú prevádzku dostatočný prívod chladiaceho vzduchu. Potrebný chladiaci vzduch nesmie byť nadmerne ohrievaný inými tepelnými zdrojmi (napr. pec na pevné palivo).

Pri zabudovaní dbajte bezpodmienečne na:

Uistite sa, či nie je medzidno, na ktorom je postavená rúra na pečenie opreté o stenu.

Na bočné steny skrine, do ktorej sa montuje rúra na pečenie, nemontujte tepelné ochranné lišty.

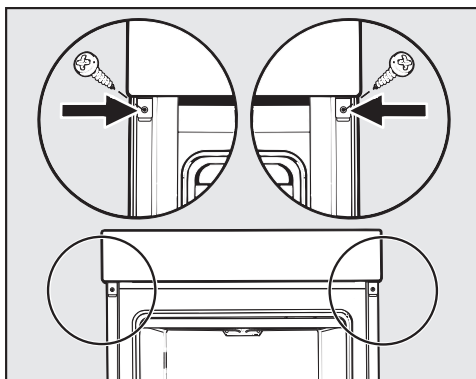
- Rúru elektricky pripojte.

Keď parnú rúru poniesiete za rukoväť dierok, dvierka sa môžu poškodiť.

Na prenos používajte drážky na bokoch prístroja.


Je zmysluplné pred zabudovaním vymontovať dvierka (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Demontáž dvierok“) a vybrať príslušenstvo. Rúra na pečenie je potom ľahšia, keď ju budete zasúvať do zabudovanej skrine a neprenášajte ju za rukoväť.

- Zasuňte parnú rúru do výklenku pre zabudovanie a vyrovnajte ju.
- Dvierka otvorte, ak ich nechcete mať rozobrané.



- Upevnite rúru na pečenie dodanými skrutkami na bočné steny skrine.
- Dvierka opäť založte (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Zabudovanie dvierok“).

Elektrické pripojenie

 **Nebezpečenstvo poranenia!**
Užívateľ môže byť neodborne vykonanými inštalačnými a údržbárskymi prácami alebo opravami vystavený nebezpečenstvu, za ktoré Miele neručí.

Pripojenie prístroja k elektrickej sieti môže vykonať len kvalifikovaný elektrikár, ktorý presne ovláda a dodržiava národné predpisy a ďalšie predpisy miestnych elektro závodov.

Pripojenie môže byť vykonané len k elektrickému systému podľa VDE 0100.

Odporúča sa **pripojenie na zásuvku** (podľa VDE 0701), pretože to v prípade potreby zákazníckej služby uľahčuje oddelenie od elektrickej siete.

Ak by po zabudovaní zásuvka už nebola užívateľovi prístupná, alebo nebolo plánované **pevné pripojenie** musí byť v mieste inštalácie dispozíciou odpojovacie zariadenie pre každý pól.

Za odpojovacie zariadenia sa považujú 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 príslušnými parametrami elektrickej siete.

V prípade otázok na Miele uvádzajte vždy nasledovné:

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

Pri zmene pripojenia alebo výmene sieťového vedenia je nevyhnutný typ kábla H 05 VV-F s vhodným prierezom.

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.

Rúra na pečenie

Rúra na pečenie je vybavená 3 žilovým pripojovacím vedením so striedavým prúdom 230 V, 50 Hz.

Poistenie je pomocou 16 A. Pripojenie sa smie realizovať len na vhodnú zásuvku s ochranným kontaktom.

Maximálny príkon: vid' typový štítok.

Tabuľky prípravy

Trené cesto

múčnik/pečivo (príslušenstvo)		🌡️ [°C]			🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
muffiny (1 plech)		150–160	1	2	25–35
muffiny (2 plechy)		150–160	1+3 ³	1+3	30–40 ⁴
drobné pečivo* (1 plech)		150	1	2	30–40
		160 ²	2	3	20–30
drobné pečivo* (2 plechy)		150 ²	1+3 ³	1+3	30–40
linecké pečivo (rošt, hranatá forma, 30 cm) ¹		150–160	1	2	60–70
		155–165 ²	1	2	60–70
mramorový, orechový koláč (rošt, hranatá forma, 30 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
mramorový, orechový koláč (rošt, bábovková forma, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
ovocný koláč (1 plech)		160–170	1	2	40–50
		160–170	1	1	55–65
ovocný koláč (rošt, delená forma, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		165–175 ²	1	2	50–60
tortový korpus (rošt, tortová forma, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	2	25–35
		170–180 ²	1	2	15–25

prevádzkový spôsob, 🌡️ teplota, úroveň (+HFC: s výsuvnými pojazdami FlexiClip HFC 70-C / -HFC bez výsuvných pojazdov FlexiClip HFC 70-C), doba prípravy, , Horné/ spodné pečenie, Horúci vzduch plus

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

¹ Používajte matnú, tmavú formu na pečenie a postavte ju do stredu na rošt.

² Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor. Nepoužívajte pritom prevádzkový spôsob Booster

³ Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C (ak sú k dispozícii) do spodnej úrovne.

⁴ Plechy vyberajte v rozličných časových okamihoch, ak pripravovaný pokrm zhnedol už pred uplynutím uvedenej doby pečenia.

Miesené cesto

múčnik/pečivo (príslušnosť)		🌡️ [°C]	51		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
keksíky (1 plech)		140–150	1	2	25–35
		150–160	1	2	25–35
keksíky (2 plechy)		140–150	1+3 ³	1+3	25–35 ⁴
striekané pečivo* (1 plech)		140	1	2	35–45
		160 ²	2	3	25–35
striekané pečivo* (2 plechy)		140	1+3 ³	1+3	40–50 ⁴
tortový korpus (rošt, tortová forma, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	2	35–45
		170–180 ²	1	2	20–30
cheesecake (rošt, delená forma, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
jablkový koláč* (rošt, delená forma, Ø 20 cm) ¹		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
obložený jablkový koláč (rošt, delená forma, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
ovocný koláč s polevou (rošt, delená forma, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
ovocný koláč s polevou (1 plech)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
sladký tenký koláč (1 plech)		210–220 ²	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

prevádzkový spôsob 🌡️ teplota, úroveň (+HFC: s FlexiClip-pojazdmi HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip pojazdov HFC 70-C), 🕒 doba prípravy, Horúci vzduch plus, Eco horúci vzduch, Horné/spodné pečenie, Intenzívne pečenie

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

¹ Používajte matnú, tmavú formu na pečenie a postavte ju do stredu na rošt.



















² Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor. Nepoužívajte pritom prevádzkový spôsob Booster






³ Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C (ak sú k dispozícii) do spodnej úrovne.


⁴ Plechy vyberajte v rozličných časových okamihoch, ak pripravovaný pokrm zhnedol už pred uplynutím uvedenej doby pečenia.

Tabuľky prípravy

Kysnuté cesto

múčnik/pečivo (príslušenstvo)		teplota [°C]	úroveň ⁵		čas [min]
			+HFC	-HFC	
bábovka (rošt, forma na bábovku, Ø 24 cm) ¹		150–160	1	2	50–60
		160–170	1	2	50–60
vianočná štóla (1 plech)		150–160	1	2	55–65
		160–170	1	2	55–65
koláč s mrveničkou s/bez ovocia (1 plech)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	45–55
ovocný koláč (1 plech)		160–170	1	2	45–55
		170–180	2	3	45–55
jablčné taštičky/hrozienkové slimáky (1 plech)		160–170	1	2	25–35
jablčné taštičky/hrozienkové slimáky (2 plechy)		160–170	1+3 ³	1+3	30–40 ⁵
biely chlieb, voľne sádzaný (1 plech)		180–190	1	2	35–45
		190–200	1	2	30–40
biely chlieb (rošt, hranatá forma, 30 cm) ¹		180–190	1	2	35–45
		190–200 ²	1	2	30–40
celozrnný chlieb (rošt, hranatá forma, 30 cm) ¹		180–190	1	2	55–65
		210–220 ²	1	2	45–55
kysnutie cesta (rošt)		30–35	– ⁴	– ⁴	–

 prevádzkový spôsob,  teplota, ⁵ úroveň (+HFC: s výsuvnými pojazdami FlexiClip HFC 70-C / -HFC bez výsuvných pojazdov FlexiClip HFC 70-C), doba prípravy,  Horné/Spodné pečenie,  Horúci vzduch plus

- ¹ Používajte matnú, tmavú formu na pečenie a postavte ju do stredu na rošt.
- ² Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor. Nepoužívajte pritom prevádzkový spôsob Booster .
- ³ Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C (ak sú k dispozícii) do spodnej úrovne.
- ⁴ Položte rošt na dno ohrevného priestoru a postavte naň nádobu. Podľa veľkosti nádoby je možné vybrať aj postranné mriežky.
- ⁵ Plechy vyberajte v rozličných časových okamihoch, ak pripravovaný pokrm zhnedol už pred uplynutím uvedenej doby pečenia.

Tvarohovo olejové cesto

múčnik/pečivo (príslušenstvo)		🌡️ [°C]	📏 ⁵ 1		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
ovocný koláč (1 plech)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	50–60
jablčné taštičky/hrozienkové slimáky (1 plech)		160–170	2	3	25–35
jablčné taštičky/hrozienkové slimáky (2 plechy)		150–160	1+3 ¹	1+3	25–35 ²

prevádzkový spôsob, 🌡️ teplota, 📏⁵ úroveň (+HFC: s výsuvnými pojazdami FlexiClip HFC 70-C / -HFC bez výsuvných pojazdov FlexiClip HFC 70-C), doba prípravy, 🕒 Horné/spodné pečenie, 🌡️ Horúci vzduch plus

¹ Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C (ak sú k dispozícii) do spodnej úrovne.

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

Piškótové cesto

múčnik/pečivo (príslušenstvo)		🌡️ [°C]	📏 ⁵ 1		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
piškótový korpus (2 vajcia), (rošt, delená forma, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	1	2	15–25
piškótový korpus (4-6 vajec), (rošt, delená forma, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	1	2	30–40
piškóta z vody* (rošt, delená forma, Ø 26 cm) ¹		180	1	2	30–40
		150–170 ²	1	2	25–45
piškótový plát (1 plech)		180–190 ²	1	2	10–20

prevádzkový spôsob, 🌡️ teplota, 📏⁵ úroveň (+HFC: s výsuvnými pojazdami FlexiClip HFC 70-C / -HFC bez výsuvných pojazdov FlexiClip HFC 70-C), doba prípravy, 🕒 Horné/spodné pečenie, 🌡️ Horúci vzduch plus

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










Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C (ak sú k dispozícii).



¹ Používajte matnú, tmavú formu na pečenie a postavte ju do stredu na rošt.

² Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor. Nepoužívajte pritom prevádzkový spôsob Booster

Tabuľky prípravy

Odpaľované cesto, lístkové cesto, bielkové pečivo

múčnik/pečivo (príslušenstvo)		🌡️ [°C]	 ⁵ ₁		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
veterníky (1 plech)		160–170	1	2	30–40
taštičky z lístkového cesta (1 plech)		180–190	1	2	20–30
taštičky z lístkového cesta (2 plechy)		180–190	1+3 ¹	1+3	20–30 ²
makrónky (1 plech)		120–130	1	2	25–50
makrónky (2 plechy)		120–130	1+3 ¹	1+3	25–50 ²
meringen/bezé (1 plech, 6 kusov à Ø 6 cm)		80–100	1	2	120–150
meringen/bezé (2 plechy, 6 kusov à Ø 6 cm)		80–100	1+3 ¹	1+3	150–180

prevádzkový spôsob 🌡️ teplota, ⁵₁ úroveň (+HFC: s FlexiClip-pojazdmi HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip pojazdov HFC 70-C), 🕒 doba prípravy,  Horúci vzduch plus

¹ Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C (ak sú k dispozícii) do spodnej úrovne.

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

Pikantné jedlá

pripravovaný pokrm (príslušenstvo)		🌡️ [°C]			🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
pikantný tenký koláč (1 plech)		220–230 ²	–	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
cibuľový koláč (1 plech)		180–190 ²	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
pizza, kysnuté cesto (1 plech)		170–180	1	2	25–35
		210–220 ²	1	2	20–30
pizza, tvarohovo olejové cesto (1 plech)		170–180	1	2	25–35
		190–200 ²	1	2	25–35
mrazená pizza, predpečená (rošt)		200–210	1	2	20–25
toast* (rošt)		300	–	3	6–9
zapekané pokrmy/gratinované napr. toast (rošt na univerzálnom plechu)		275 ³	2	3	3–6
grilovaná zelenina (rošt na univerzálnom plechu)		275 ³	3	4	5–10 ⁴
		250 ³	3	3	5–10 ⁴
ratatouille (1 univerzálny plech)		180–190	1	2	40–60
Hranolky, mrazené ¹ (plech na pečenie a AirFry Gourmet - perforovaný)		180–190	2	3	30–35 ⁴
Krokety, mrazené ¹ (plech na pečenie a AirFry Gourmet - perforovaný)		180–190	2	3	23–25 ⁴

prevádzkový spôsob 🌡️ teplota, úroveň (+HFC: s FlexiClip-pojazdami HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip pojazdom HFC 70-C), 🕒 doba prípravy, Horné/spodné pečenie, Intenzívne pečenie, Horúci vzduch plus, Eco horúci vzduch, Veľký gril, Gril s cirkuláciou, | Ďalšie | AirFry

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

¹ Postupujte podľa pokynov výrobcu uvedených na obale.


















² Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor. Nepoužívajte pritom prevádzkový spôsob Booster .

³ Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, ohrevný priestor 5 minút predhrievajte. Nepoužívajte pritom prevádzkový spôsob Booster .

⁴ Pripravovaný pokrm v polovici doby prípravy podľa možnosti obráťte.

Tabuľky prípravy

Hovädzina


pripravovaný pokrm (príslušenstvo)		 [°C]	 ⁵	 [min]	 ¹⁰ [°C]
hovädzie pečené, asi 1 kg (pekáč s poklopom)	 ²	150–160 ³	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	170–180 ³	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	180–190	2 ⁶	160–180 ⁸	–
hovädzie filé, asi 1 kg (univerzálny plech)	 ²	180–190 ³	2 ⁶	25–60	45–75
hovädzie filé, „anglicky“ asi 1 kg ¹⁾	 ²	80–85 ⁴	2 ⁶	70–80	45–48
hovädzie filé, „stredne prepečené“, asi 1 kg ¹⁾	 ²	90–95 ⁴	2 ⁶	80–90	54–57
hovädzie filé, „prepečené“, asi 1 kg ¹⁾	 ²	95–100 ⁴	2 ⁶	110–130	63–66
rozbif, asi 1 kg (univerzálny plech)	 ²	180–190 ³	2 ⁶	35–65	45–75
rozbif „anglicky“, asi 1 kg ¹⁾	 ²	80–85 ⁴	2 ⁶	80–90	45–48
rozbif „medium“, asi 1 kg ¹⁾	 ²	90–95 ⁴	2 ⁶	110–120	54–57
rozbif „prepečený“, asi 1 kg ¹⁾	 ²	95–100 ⁴	2 ⁶	130–140	63–66
burger, fašírky* (rošt v úrovni 4 a univerzálny plech v úrovni 1)	 ²	300 ⁵	4	15–25 ⁹	–

 prevádzkový spôsob,  teplota, ⁵ úroveň,  doba prípravy, ¹⁰ teplota jadra,  Eco horúci vzduch,  Horné/spodné pečenie,  Veľký grill,  Horúci vzduch plus


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

¹⁾ Použite rošt a univerzálny plech.

²⁾ Mäso najskôr opečte na varnej platni.

³⁾ Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor. Nepoužívajte pritom prevádzkový spôsob Booster .

⁴⁾ Predhrejte ohrevný priestor na 120 °C po dobu 15 minút. Keď vkladáte pokrm na prípravu, znížte teplotu.

⁵⁾ Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, ohrevný priestor 5 minút predhrievajte. Nepoužívajte pritom prevádzkový spôsob Booster .

⁶⁾ Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C (ak sú k dispozícii).















⁷⁾ Pokrm pripravujte najprv s pokrievkou. Po 90 minútach prípravy zložte pokrievku a podlejte asi 0,5 l tekutiny.








⁸⁾ Pokrm pripravujte najprv s pokrievkou. Po 100 minútach prípravy zložte pokrievku a podlejte asi 0,5 l tekutiny.


⁹⁾ Pripravovaný pokrm v polovici doby prípravy podľa možnosti obráťte.

¹⁰⁾ Ak používate teplomer na pokrm, môžete sa tiež orientovať podľa udanej teploty jadra.

Jahňa


















prípravovaný pokrm (príslušenstvo)		 [°C]	 ⁵	 [min]	 ⁷ [°C]
pečená teľacina, asi 1,5 kg (pekáč s poklopom)	 ²	160–170 ³	2 ⁵	120–130 ⁶	–
	 ²	170–180 ³	2 ⁵	120–130 ⁶	–
teľacie filé, asi 1 kg (univerzálny plech)	 ²	160–170 ³	2 ⁵	30–60	45–75
teľacie filé „ružové“, asi. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁵	50–60	45–48
teľacie filé „stredné“, asi. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁵	80–90	54–57
teľacie filé „prepečené“, asi. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁵	90–100	63–66
teľací chrát „ružový“, asi 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	2 ⁵	80–90	45–48
teľací chrbát „stredný“, asi 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	2 ⁵	100–130	54–57
teľací chrbát „prepečený“, asi 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	2 ⁵	130–140	63–66

 prevádzkový spôsob,  teplota, ⁵ úroveň,  doba prípravy,  teplota jadra,
² Horné/spodné pečenie, ² Horúci vzduch plus


- ¹ Použite rošt a univerzálny plech.
- ² Mäso najskôr opečte na varnej platni.
- ³ Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor. Nepoužívajte pritom prevádzkový spôsob Booster .
- ⁴ Predhrejte ohrevný priestor na 120 °C po dobu 15 minút. Keď vkladáte pokrm na prípravu, znížte teplotu.
- ⁵ Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C (ak sú k dispozícii).
- ⁶ Pokrm pripravujte najprv s pokrievkou. Po 90 minútach prípravy zložte pokrievku a podlejte asi 0,5 l tekutiny.
- ⁷ Ak používate teplomer na pokrmy, môžete sa tiež orientovať podľa udanej teploty jadra.

Tabuľky prípravy












Bravčovina







pripravovaný pokrm (príslušenstvo)		 [°C]	 ⁵	 [min]	 ¹⁰ [°C]
bravčové pečené/karé, asi. 1 kg (pekáč s poklopom)		160–170	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
		180–190	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
bravčové pečené s hrubou kožou, asi 2 kg (pekáč)		180–190	2 ⁵	130–150 ⁷	80–90
		190–200	2 ⁵	130–150 ⁷	80–90
bravčové filé, asi 350 g ¹	 ²	90–100 ³	2 ⁵	70–90	60–69
pečená šunka, asi 1,5 kg (pekáč s poklopom)		160–170	2 ⁵	130–160 ⁸	80–90
kotleta, asi 1 kg (univerzálny plech)		150–160	2 ⁵	50–60	63–68
kotleta, asi 1 kg ¹	 ²	95–105 ³	2 ⁵	140–160	63–66
sekaná, asi 1 kg (univerzálny plech)		170–180	2 ⁵	60–70 ⁷	80–85
		190–200	2 ⁵	70–80 ⁷	80–85
slaninový nárez/slánina ¹		300 ⁴	4	3–5	–
klobása ¹		220 ⁴	3 ⁵	8–15 ⁹	–


 prevádzkový spôsob,  teplota, ⁵ úroveň,  doba prípravy, ¹⁰ teplota jadra,  Eco horúci vzduch,  Horné/spodné pečenie,  Veľký gril,  Horúci vzduch plus

- ¹ Použite rošt a univerzálny plech.
- ² Mäso najskôr opečte na varnej platni.
- ³ Predhrejte ohrevný priestor na 120 °C po dobu 15 minút. Keď vkladáte pokrm na prípravu, znížte teplotu.
- ⁴ Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, ohrevný priestor 5 minút predhrievajte. Nepoužívajte pritom prevádzkový spôsob Booster ¹⁰.
- ⁵ Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C (ak sú k dispozícii).
- ⁶ Pokrm pripravujte najprv s pokrievkou. Po 60 minútach prípravy zložte pokrievku a podlejte asi 0,5 l tekutiny.
- ⁷ V polovici doby prípravy podlejte asi 0,5 l tekutiny.
- ⁸ Pokrm pripravujte najprv s pokrievkou. Po 100 minútach prípravy zložte pokrievku a podlejte asi 0,5 l tekutiny.
- ⁹ Pripravovaný pokrm v polovici doby prípravy podľa možnosti obráťte.
- ¹⁰ Ak používate teplomer na pokrm, môžete sa tiež orientovať podľa udanej teploty jadra.

Jahňacina, divina



















prípravovaný pokrm (príslušenstvo)		 [°C]	 ⁵	 [min]	 ⁶ [°C]
jahňacie stehno s kosťou, asi 1,5 kg (pekáč s poklopom)		170–180	2 ⁴	100–120 ⁵	64–82
jahňací chrbát bez kosti (univerzálny plech)		180–190 ²	2 ⁴	10–20	53–80
jahňací chrbát bez kosti (rošt a univerzálny plech)		95–105 ³	2 ⁴	40–60	54–66
jelení chrbát bez kosti (univerzálny plech)		160–170 ²	2 ⁴	70–90	60–81
srnčí chrbát bez kosti (univerzálny plech)		140–150 ²	2 ⁴	25–35	60–81
stehno z diviaka bez kosti, asi 1 kg (pekáč s poklopom)		170–180	2 ⁴	100–120 ⁵	80–90












 prevádzkový spôsob,  teplota, ⁵ úroveň,  doba prípravy,  teplota jadra,
 Horné/spodné pečenie



- ¹ Mäso najskôr opečte na varnej platni.
- ² Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor. Nepoužívajte pritom prevádzkový spôsob Booster .
- ³ Predhrejte ohrevný priestor na 120 °C po dobu 15 minút. Keď vkladáte pokrm na prípravu, znížte teplotu.
- ⁴ Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C (ak sú k dispozícii).
- ⁵ Pokrm pripravujte najprv s pokrievkou. Po 50 minútach prípravy zložte pokrievku a podlejte asi 0,5 l tekutiny.
- ⁶ Ak používate teplomer na pokrmy, môžete sa tiež orientovať podľa udanej teploty jadra.

Tabuľky prípravy














Hydina, ryby





pripravovaný pokrm (príslušenstvo)		 [°C]	 ⁵	 [min]	 ⁸ [°C]
hydina, 0,8-1,5 kg (univerzálny plech)		170–180	2 ⁴	55–65	85–90
kura, asi 1,2 kg (rošt na univerzálnom plechu)		180–190 ²	2 ⁴	55–65 ⁵	85–90
hydina, asi 2 kg (pekáč)		180–190	2 ⁴	100–120 ⁶	85–90
		190–200	2 ⁴	110–130 ⁶	85–90
hydina, asi 4 kg (pekáč)		160–170	2 ⁴	180–200 ⁷	90–95
		180–190	2 ⁴	180–200 ⁷	90–95
Kuracie stehná (plech na grilovanie a pečenie na univerzálnom plechu)	 	190–200	2 ⁴	30–35	–
ryba, 200–300 g napr. pstruhy (univerzálny plech)		210–220 ³	2 ⁴	15–25	75–80
ryba, 1–1,5 kg, napr. pstruh lososový (univerzálny plech)		210–220 ³	2 ⁴	30–40	75–80
rybie filé vo fólii, 200–300 g (univerzálny plech)		200–210	2 ⁴	25–30	75–80
Rybíe prsty, mrazené ¹ (plech na pečenie a AirFry Gourmet - perforovaný)	 	220–230	2 ⁴	13–15 ⁵	–



 prevádzkový spôsob,  teplota, ⁵ úroveň,  doba prípravy, ⁸ teplota jadra,  Horúci vzduch plus,  Gril s cirkuláciou,  Horné/spodné pečenie,  Eco horúci vzduch,  |  Ďalšie | AirFry

- ¹ Postupujte podľa pokynov výrobcu uvedených na obale.
- ² Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, ohrevný priestor 5 minút predhrievajte. Nepoužívajte pritom prevádzkový spôsob Booster .
- ³ Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor. Nepoužívajte pritom prevádzkový spôsob Booster .
- ⁴ Namontujte plnovýsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C (ak sú k dispozícii).
- ⁵ Pripravovaný pokrm v polovici doby prípravy podľa možnosti obráťte.
- ⁶ Na začiatku prípravy prilejte asi 0,25 l tekutiny.
- ⁷ Prilejte po 30 minútach asi 0,5 l tekutiny.
- ⁸ Ak používate teplomer na pokrmy, môžete sa tiež orientovať podľa udanej teploty jadra.

Skúšobné jedlá podľa EN 60350-1

skúšobné jedlá (príslušenstvo)		teplota [°C]	úroveň ^{5,6}		doba prípravy [min]
			+HFC	-HFC	
drobné pečivo (1 plech ¹)		150	1	2	30–40
		160 ⁴	2	3	20–30
drobné pečivo (2 plechy ¹)		150 ⁴	1+3 ⁷	1+3	30–40
striekané pečivo (1 plech ¹)		140	1	2	35–45
		160 ⁴	2	3	25–35
striekané pečivo (2 plechy ¹)		140	1+3 ⁷	1+3	40–50 ⁸
jablkový koláč (rošt ¹ , delená forma ² , Ø 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
piškóta z vody (rošt ¹ , delená forma ² , Ø 26 cm)		180	1	2	30–40
		150–170 ⁴	1	2	25–45
toast (rošt ¹)		300	–	3	6–9
burger (rošt ¹ v úrovni 4 a univerzálny plech ¹ v úrovni 1)		300 ⁵	–	4	15–25 ⁹

 prevádzkový spôsob,  teplota,  úroveň (+HFC: s FlexiClip-pojazdmi HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip pojazdov HFC 70-C),  doba prípravy,  Horúci vzduch plus

- ¹ Používajte výlučne originálne príslušenstvo Miele.
- ² Používajte matnú, tmavú delenú formu.
Postavte delenú formu do stredu roštu.
- ³ Všeobecne voľte nižšiu teplotu a pokrm skontrolujte po kratšom čase.
- ⁴ Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor. Nepoužívajte pritom prevádzkový spôsob Booster .
- ⁵ Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, ohrevný priestor 5 minút predhrievajte. Nepoužívajte pritom prevádzkový spôsob Booster .
- ⁶ Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C (ak sú k dispozícii).
- ⁷ Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C (ak sú k dispozícii) do spodnej úrovne. AK máte k dispozícii viac párov výsuvných pojazdov FlexiClip, namontujte len jeden pár.
- ⁸ Plechy vyberajte v rozličných časových okamihoch, ak pripravovaný pokrm zhnedol už pred uplynutím uvedenej doby pečenia.
- ⁹ Pripravovaný pokrm v polovici doby prípravy podľa možnosti obráťte.


Pre skúšobné ústavy

Trieda energetickej účinnosti

Stanovenie energetickej účinnosti sa vykonáva podľa EN 60350-1.

Trieda energetickej účinnosti: A+

Pri meraní dbajte na nasledujúce pokyny:

- Meranie sa vykonáva v prevádzkovom spôsobe Eco horúci vzduch .
- Počas merania sa nachádza v ohrevnom priestore len príslušenstvo potrebné pre meranie.
Nepoužívajte žiadne ďalšie príslušenstvo ako FlexiClip plnovýsuvné pojazdy alebo časti s katalytickou povrchovou úpravou ako sú bočné steny alebo plech na strope.
- Dôležitým predpokladom stanovenia triedy účinnosti je, aby boli počas merania dvierka riadne zatvorené.
V závislosti od použitých meracích prvkov môže byť funkcia tesnenia dvierok viac menej narušená. Toto má negatívny vplyv na výsledok merania.
Tento nedostatok vykompenzujte pritlačením dvierok. Za nepriaznivých okolností môžu byť nevyhnutne potrebné vhodné technické pomôcky. Tento nedostatok sa pri bežnom praktickom použití nevyskytuje.

Informačný list pre rúry na pečenie pre domácnosť

podľa delegovaného nariadenia EÚ č. 65/2014 a nariadenia EÚ č. 66/2014

MIELE	
Identifikačný kód modelu	H 2465 B, H 2467 B, H 2766 B, H 2861 B, H 2766-1 B, H 2861-1 B
Index energetickej účinnosti (EEI _{cavity}) každej vykurovacej časti modelu	81,7
Trieda energetickej účinnosti modelu v prípade každej vykurovacej časti	
A+++ (najvyššia účinnosť) až D (najnižšia účinnosť)	A+
Spotreba elektrickej energie na jeden cyklus v prípade každej vykurovacej časti, ak sú k dispozícii, v konvenčnom režime	1,05 kWh
Spotreba elektrickej energie na jeden cyklus v prípade každej vykurovacej časti, ak sú k dispozícii v režime ventilátorovej nútenej konvekcie	0,71 kWh
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj (zdroje) tepla pri každej vykurovacej časti	electric
Objem každej vykurovacej časti	76 l
Hmotnosť spotrebiča	42,0 kg

Recepty automatické programy

Recepty k automatickým programom nájdete ďalej.

Pre optimálny výsledok varenia odporúčame použiť množstvá a príslušenstvo uvedené v receptoch.

Aby ste našli správnu úroveň zasunutia, vymontujte prosím FlexiClip výsuvy HFC 70-C skôr, ako spustíte automatický program.

Recepty automatické programy

Jemný jablkový koláč

Časová náročnosť: 95 minút

Na 12 kusov

Na oblohu

500 g jablák, mierne kyslých

2 PL citrónovej šťavy

Na cesto

150 g masla | mäkkého

150 g cukru

8 g vanilkového cukru

3 vajcia, veľkosť M

150 g pšeničnej hladkej múky, typ 405

½ ČL prášku do pečiva

Do formy

1 ČL masla

Na posypanie

1 PL práškového cukru

Príslušenstvo

rošt

rozkladacia forma, Ø 26 cm

jemné sitko

Príprava

Jablká olúpeme a rozštvrtíme. Na vyklenutej strane narežeme vo vzdialenosti asi 1 cm, zmiešame s citrónovou šťavou a odložíme bokom.

Rozkladaciu formu na pečenie vymastíme.

Maslo, cukor a vanilkový cukor miešame asi 2 minúty a vytvoríme krém. Každé vajce vmiešavame jednotlivo asi ½ minúty.

Múku pomiešame s práškom do pečiva a s ostatnými prísadami.


Cesto rovnomerne rozotrieme v rozkladacej forme na pečenie. Jablká ľahko zatlačíme do cesta vyklenutou stranou nahor.

Delenú formu na pečenie položíme na rošt do ohrevného priestoru a koláč upečieme.

Koláč ponecháme 10 minút vo forme. Potom ho uvoľníme z formy a necháme vychladnúť na rošte. Pospypeme práškovým cukrom.

Nastavenie

Automatický program

 Jemný jablkový koláč

Doba trvania programu: 55 minút

Ručne

prevádzkový spôsob: 

Teplota: 165-175 °C

Predohrev: nie

Doba prípravy: 45-55 minút

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tip

Namiesto posypania práškovým cukrom sa dá koláč potrieť aj mierne zahriatou, do hladka vymiešanou marhuľovou marmeládou.

Piškótvý korpus

Časová náročnosť: 75 minút

Na 12 kusov

Na cesto

4 vajcia, veľkosť M

4 PL vody | horúcej

175 g cukru

200 g pšeničnej hladkej múky, typ 405

1 ČL prášku do pečiva

Do formy

1 ČL masla

Príslušenstvo

rošt

jemné sitko

rozkladacia forma na pečenie, Ø 26 cm

papier na pečenie

Príprava

Oddelíme bielka od žĺtok. Z bielok vyšľaháme veľmi tuhý sneh. Pomaly prisypeme cukor. Žĺtok rozšľaháme a vmiešame do zmesi.

Rošt zasunieme do ohrevného priestoru. Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Zmiešame múku s práškom do pečiva, preosejeme na vaječnú zmes a hrubou metličkou zľahka vmiešame.

Dno rozkladacej formy na pečenie vymastíme a vyložíme papierom na pečenie. Cesto rozprestrieme do rozkladacej formy na pečenie a vyhladíme.

Piškótvý korpus vložíme do ohrevného priestoru a pečieme dozlata.

Po upečení necháme koláč 10 minút vo forme vychladnúť. Potom ho uvoľníme z formy a necháme vychladnúť na rošte. Piškótvý korpus prerežeme dva krát vodorovne tak, aby vznikli 3 korpusy.

Potrieme pripravenou náplňou.

Nastavenie

Automatický program

 | Piškótvé cesto

Doba trvania programu: 36 minút

Ručne

prevádzkový spôsob: 

Teplota: 160-170 °C

Predohrev: áno

Doba prípravy: 30-40 minút

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tip

Na výrobu čokoládového piškótvého korpusu pridáme do zmesi múky 2–3 ČL kakaá.

Recepty automatické programy

Plnky pre piškótový korpus

Časová náročnosť: 30 minút

Na plnku z tvarohu a šľahačky

500 g tvarohu, 20 % tuku v sušine
100 g cukru
100 ml mlieka, 3,5 % tuku
8 g vanilkového cukru
1 citrón | len šťava
6 plátkov želatíny, bielej
500 g smotany

Na posypanie

1 PL práškového cukru

Na kapučínovú plnku

100 g čokolády, tmavej
500 g smotany
6 plátkov želatíny, bielej
80 ml espressa
80 ml kávového likéru
16 g vanilkového cukru
1 PL kakaa

Na posypanie

1 PL kakaa

Príslušenstvo

tortová podložka
jemné sitko

Príprava plnky z tvarohu a šľahačky

Na plnku z tvarohu a šľahačky zmiešame tvaroh s cukrom, mliekom, vanilkovým cukrom a citrónovou šťavou. Želatínu namočíme do studenej vody, vytlačíme a rozpustíme v mikrovlnke alebo na varnej doske pri nízkom nastavení. K želatíne pridáme malé množstvo tvarohovej hmoty. Zmes vmiešame do zvyšnej tvarohovej hmoty a necháme stáť na chladnom mieste. Vyšľaháme tuhú šľahačku a vmiešame do tvarohovej zmesi. Prvý piškótový korpus položíme na tor-

tovú podložku, potrieme tvarohovou hmotou, položíme druhý piškótový korpus, potrieme tvarohovou hmotou a položíme tretí piškótový korpus. Tortu dobre vychladíme. Pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

Príprava kapučínovej plnky

Na kapučínovú plnku rozpustíme čokoládu. Vyšľaháme tuhú šľahačku a vmiešame do tvarohovej hmoty. Želatínu namočíme do studenej vody, vytlačíme a rozpustíme v mikrovlnke alebo na varnej doske pri nízkom nastavení a mierne ochladíme. Polovicu espressa a kávového likéru zamiešame do želatíny a vmiešame do šľahačky. Šľahačku s kávou rozdelíme na polovicu. Do jednej polovice vmiešame vanilkový cukor, do druhej polovice čokoládu a kakao.

Prvý piškótový korpus položíme na tortovú podložku, pokvapkáme trochou kávového likéru a espressa a potrieme tmavou šľahačkou. Položíme druhý piškótový korpus, pokvapkáme zvyšnou tekutinou potrieme svetlou šľahačkou. Položíme tretí piškótový korpus, potrieme šľahačkou ktorú sme si odložili a posypeme kakaom.

Tip

Na ovocnú variantu náplne s tvarohom a šľahačkou vmiešame do hmoty trochu postrúhanej kôry z citróna a 300 g odkvapkaných mesiačikov mandarínky alebo kúsky marhúl.

Mramorová bábovka

Časová náročnosť: 80 minút

Na 18 kusov

Na cesto

250 g masla | mäkkého

200 g cukru

8 g vanilkového cukru

4 vajcia, veľkosť M

200 g kyslej smotany

400 g pšeničnej hladkej múky, typ 405

16 g prášku do pečiva

1 štipka soli

3 PL kakaa

Do formy

1 ČL masla

Príslušenstvo

forma na bábovku, Ø 26 cm

rošt

Príprava

Maslo, cukor a vanilkový cukor vymiešame na hladký krém. Po jednom pridávame vajcia a každé ½ minúty miešame. Pridáme kyslú smotanu. Zmiešame múku s práškom do pečiva a soľou a vmiešame do ostatných prísad.

Bábovkovú formu vymastíme a vložíme do nej polovicu cesta.


Do druhej polovice cesta vmiešame kakao. Tmavé cesto rozdelíme na svetlé cesto. Vrstvami cesta potiahneme špirálovite vidličkou.

Formu na bábovku položíme na rošt do ohrevného priestoru a koláč upečieme.

Koláč ponecháme 10 minút vo forme. Potom ho uvoľníme z formy a necháme vychladnúť na rošte.

Nastavenie

Automatický program

 | Mramorová bábovka

Doba trvania programu: 55 minút

Ručne

prevádzkový spôsob: 

Teplota: 150-160 °C

Predohrev: nie

Doba prípravy: 50-60 minút

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Recepty automatické programy

Koláč s posýpkou s ovocím

Časová náročnosť: 150 minút
pre 20 porcií

Na cesto

42 g droždia, čerstvého
150 ml mlieka, 3,5 % tuku | vlažného
450 g pšeničnej hladkej múky, typ 405
50 g cukru
90 g masla | mäkkého
1 vajce, veľkosť M

Na oblohu

1,25 kg jablák

Na posýpku

240 g pšeničnej hladkej múky, typ 405
150 g cukru
16 g vanilkového cukru
1 ČL škoricice
150 g masla | mäkkého

Príslušenstvo

plech na pečenie alebo univerzálny
plech

Príprava

Droždie rozpustíme za stáleho miešania
v mlieku. Z múky, prášku do pečiva,
masla a cukru vymiešame hladké cesto.

Z cesta vytvoríme guľu, vložíme misky,
potom do ohrevného priestoru a pri-
kryjeme vlhkou utierkou. Necháme kys-
núť podľa nastavení v 1. fáze.

Jablká ošúpeme a pokrájame na plátky.

Cesto mierne premiesime a rozpres-
trieme na plechu na pečenie alebo na
univerzálnom plechu. Jablká rovnomerne
rozložíme na cesto. Múku, cukor, vanil-
kový cukor a škoricu zmiešame a s mas-
lom vymiesime posýpku. Rozložíme na
jablká.

Koláč vložíme do ohrevného priestoru a
necháme kysnúť podľa nastavení v 2. fá-
ze.

Koláč upečieme dozlata.

Nastavenie

Kysnutie cesta

1. fáza kysnutia

prevádzkový spôsob:

Teplota: 30 °C

Doba kysnutia: 30-45 minút

2. fáza kysnutia

prevádzkový spôsob:

Teplota: 30 °C

Doba kysnutia: 30 minút

Pečenie koláča

Automatický program

Auto | Ovocný koláč s posýp.

Doba trvania programu: 44 minút

Ručne

prevádzkový spôsob:

Teplota: 180-190 °C

Predohrev: nie

Doba prípravy: 40-50 minút

úroveň: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Tip

Namiesto jablák je tiež možné použiť 1 kg
odkôstkovaných sliviek alebo čerešní.

Vykrajované keksíky

Časová náročnosť: 135 minút
Na 70 kusov (2 plechy)

Suroviny

250 g pšeničnej hladkej múky, typ 405
½ ČL prášku do pečiva
80 g cukru
8 g vanilkového cukru
1 fľaštička rumovej arómy
3 PL vody
120 g masla | mäkkého

Príslušenstvo

valček
vykrajovacie formičky
2 plechy na pečenie alebo univerzálne plechy

Príprava


Zmiešame múku, prášok do pečiva, cukor a vanilkový cukor. Zo zvyšných prísad rýchlo vymiesime hladké cesto a necháme stáť najmenej 60 minút na chladnom mieste.

Cesto vyvaľkáme na asi 3 mm hrúbku, vykrojíme keksíky a položíme plech na pečenie alebo na univerzálne plechy.


Vykrojené keksíky vložíme do ohrevného priestoru a upečieme.

Nastavenie

Automatický program

 | Vykrajované pečivo |
1 plech na pečenie / 2 plechy na pečenie
Doba trvania programu: 1 plech:
25 minút
Doba trvania programu pri 2 plechoch:
26 minút

Ručne

prevádzkový spôsob: 
Teplota: 140-150 °C
Predohrev: nie
Doba prípravy: 25-35 minút
úroveň 1 plech:
+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2
úroveň 2 plechy:
+HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Tip

Množstvo prísad platí na 2 plechy. Na 1 plech použite polovicu množstva alebo keksíky pečte postupne.

Recepty automatické programy

Striekané pečivo

Časová náročnosť: 50 minút
Na 50 kusov (2 plechy)

Suroviny

160 g masla | mäkkého
50 g cukru, hnedého
50 g práškového cukru
8 g vanilkového cukru
1 štipka soli
200 g pšeničnej hladkej múky, typ 405
1 vajce, veľkosť M | len bielok

Príslušenstvo

cukrárenské vrečko
tryska v tvare hviezd, 9 mm
2 plechy na pečenie alebo univerzálne plechy

Príprava


Maslo vymiešame na krém. Pridáme cukor, práškový cukor, vanilkový cukor a soľ a miešame pokým nevznikne mäkká hmota. Vmiešame múku a nakoniec bielka.

Cesto vložíme do cukrárenského vrečka a nastriekame asi 5–6 cm dlhé pásiky na plechy alebo univerzálne plechy.


Striekané pečivo vložíme do ohrevného priestoru a pečieme dozlata.

Nastavenie


Automatický program

 | Striekané pečivo | 1 plech na pečenie / 2 plechy na pečenie
Doba trvania programu: 1 plech: 24 minút
Doba trvania programu pri 2 plechoch: 31 minút

Manuálne na 1 plech

prevádzkový spôsob: 
Teplota: 150-160 °C
Predohrev: nie
Doba prípravy: 20-30 minút
úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Na 2 plechy

prevádzkový spôsob: 
Teplota: 140-150 °C
Predohrev: nie
Doba prípravy: 25-35 minút
úroveň: +HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Tip

Množstvo prísad platí na 2 plechy. Na 1 plech použite polovicu množstva alebo keksíky pečte postupne.

Muffiny s vlašskými orechmi

Časová náročnosť: 95 minút

Na 12 kusov

Suroviny

80 g hrozienok

40 ml rumu

120 g masla | mäkkého

120 g cukru

8 g vanilkového cukru

2 vajcia, veľkosť M

140 g pšeničnej hladkej múky, typ 405

1 ČL prášku do pečiva

120 g vlašských orechov | nahrubo nasekaných

Príslušenstvo

plech na 12 muffín á Ø 5 cm

papierové formičky na pečenie, Ø 5 cm

rošt

Príprava

Hrozienka namáčať asi 30 minút v rume.

Maslo vymiešame na krém. Postupne pridávame cukor, vanilkový cukor a vajcia. Prášok do pečiva zmiešame s múkou a primiešame. Primiešavame vlašské orechy. Nakoniec vmiešame hrozienka s rumom.

Na plech na muffiny položíme papierové formičky na pečenie. Cesto rovnomerne rozdelíme do formičiek pomocou 2 polievkových lyžíc.

Plech s muffinami položíme na rošt do ohrevného priestoru a pečieme.

Nastavenie

Automatický program

 | Muffiny s orechami

Doba trvania programu: 37 minút

Ručne

prevádzkový spôsob: 

Teplota: 150-160 °C

Predohrev: nie

Doba prípravy: 30-40 minút

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Recepty automatické programy

Pizza (kysnuté cesto)

Časová náročnosť: 90 minút

Na 4 porcie

Na cesto

30 g droždia, čerstvého
170 ml vody | vlažnej
300 g pšeničnej hladkej múky, typ 405
1 ČL cukru
1 ČL soli
½ ČL drveného tymianu
1 ČL drveného oregana
1 PL oleja

Na oblohu

2 cibule
1 strúčik cesnaku
400 g paradajok z konzervy, lúpaných,
na kúsky
2 PL paradajkového pretlaku
1 ČL cukru
1 ČL drveného oregana
1 bobkový list
1 ČL soli
čierne korenie
125 g mozzarely
125 g postrúhaný syr gouda

Na orestovanie

1 PL olivového oleja

Príslušenstvo

plech na pečenie alebo univerzálny
plech

Príprava

Droždie rozpustíme za stáleho miešania vo vode. Z múky, cukru, soli, tymianu, oregana a oleja miesime 6-7 minút hladké cesto.

Z cesta vytvoríme guľu, v miske vložíme do ohrevného priestoru a prikryjeme vlhkou utierkou. Cesto necháme kysnúť pri izbovej teplote 20 minút.

Na oblohu nakrájame cibuľu a cesnak na kocky. Olej zohrejeme na panvici. Cibuľu a cesnak dusíme, pokým nie sú sklovité. Pridáme paradajky, paradajkový pretlak, cukor, oregano, bobkový list a soľ.

Omáčku necháme asi 5 minút mierne povariť.

Odstránime bobkový list, ochutíme soľou a korením. Mozzarellu nakrájame na kolieska.

Cesto rozprestrieme na plech na pečenie alebo na univerzálny plech. Cesto necháme kysnúť pri izbovej teplote 10 minút.


Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Omáčku rozložíme na cesto. Necháme pritom okraj asi 1 cm. Obložíme mozzarellou a posypeme goudou.

Pizzu vložíme do ohrevného priestoru a pečieme.

Nastavenie

Automatický program

 Pizza | Kysnuté cesto

Doba trvania programu: 32 minút

Ručne

prevádzkový spôsob: 

Teplota: 200-210 °C

Predohrev: áno

Doba prípravy: 20-30 minút

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tip

Pizzu môžeme obložiť šunkou, salámou, šampiňónmi, cibuľou alebo tuniakom.

Pizza (tvarohovo olejové cesto)

Časová náročnosť: 60 minút

Na 4 porcie

Na cesto

120 g tvarohu, 20 % tuku v sušine i, Tr.

4 PL mlieka, 3,5 % tuku

4 PL oleja

2 vajcia, veľkosť M | len žltok

1 ČL soli

1½ ČL prášku do pečiva

250 g pšeničnej hladkej múky, typ 405

Na oblohu

2 cibule

1 strúčik cesnaku

400 g paradajok z konzervy, lúpaných,
na kúsky

2 PL paradajkového pretlaku

1 ČL cukru

1 ČL oregana

1 bobkový list

1 ČL soli

čierne korenie

125 g mozzarely

125 g postrúhaný syr gouda

Na orestovanie

1 PL olivového oleja

Príslušnosť

plech na pečenie alebo univerzálny
plech

Príprava

Na oblohu nakrájame cibuľu a cesnak na kocky. Olej zohrejeme na panvici. Cibuľu a cesnak dusíme, pokým nie sú sklovité. Pridáme paradajky, paradajkový pretlak, cukor, oregano, bobkový list a soľ.

Omáčku necháme asi 5 minút mierne
povariť.

Odoberieme bobkový list. Ochutíme soľou a korením. Mozzarellu nakrájame na kolieska.

Na cesto zmiešame tvaroh, mlieko, olej, žltok a soľ. Na cesto zmiešame múku s práškom do pečiva. Polovicu z toho vmiešame do cesta. Potom vmiešame zvyšok.

Cesto rozprestrieme na plech na pečenie alebo na univerzálny plech.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Omáčku rozložíme na cesto. Necháme pritom okraj asi 1 cm. Obložíme mozzarellou a posypeme goudou.

Pizzu vložíme do ohrevného priestoru a pečieme.

Nastavenie

Automatický program

 | Pizza | Cesto tvaroh / olej

Doba trvania programu: 33 minút

Ručne

prevádzkový spôsob: 

Teplota: 180-190 °C

Predohrev: áno

Doba prípravy: 25-35 minút

úroveň: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Tip

Pizzu môžeme obložiť šunkou, salámou, šampiňónmi, cibuľou alebo tuniakom.

Recepty automatické programy

Kura

Časová náročnosť: 95 minút

Na 2 porcie

Suroviny

1 kura, spracované (á 1,2 kg)

2 PL oleja

1½ ČL soli

2 ČL mletej papriky, sladkej

1 ČL kari

Príslušenstvo

rošt

zapekacia forma, 22 cm x 29 cm

kuchynská niť

Príprava

Zmiešame olej so soľou, mletou paprikou a kari a zmesou potrieme kura.

Kuracie stehná zviažeme kuchynskou niťou a položíme do zapekacej formy prsiami hore.

Zapekaciu formu postavíme na rošt a zasunieme od ohrevného priestoru tak, aby stehienka smerovali k dvierkam. Kura upečieme.

Nastavenie

Automatický program

 | Kura

Doba trvania programu: 80 minút

Ručne

prevádzkový spôsob: 

Teplota: 180-190 °C

Predohrev: nie

Doba prípravy: 75-85 minút

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Hovädzie filé (pečenie)

Časová náročnosť: 65 minút

Na 4 porcie

Na hovädzie filé

1 kg hovädzieho filé, spracovaného

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

Na orestovanie

2 PL oleja

Príslušenstvo

Univerzálny plech

Príprava

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Na panvici rozpálime olej na restovanie a hovädzie filé prudko orestujeme zo všetkých strán vždy 1 minútu.

Vyberte hovädzie filé. Olej, soľ a korenie zmiešame a zmesou potrieme hovädzie filé.

Hovädzie filé položíme na univerzálny plech, zasunieme do ohrevného priestoru a upečieme. Hovädzie filé pripravujeme.

Nastavenie

Automatický program

 | Hovädzia sviečkovica

Dĺžka trvania programu:

Rare: 36 minút

Medium: 43 minút

Well done: 59 minút

Ručne

prevádzkový spôsob: 

Teplota: 180-190 °C

Predohrev: áno

Doba prípravy: 20–30 minút (Rare),
35–45 minút (Medium), 50–60 minút
(Well done)

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Recepty automatické programy

Pstruh

Časová náročnosť: 65 minút

Na 4 porcie

na pstruhy

4 pstruhy (à 250 g) spracované

2 PL citrónovej šťavy

soľ

čierne korenie

Na náplň

200 g čerstvých šampiňónov

½ cibule

1 strúčik cesnaku

25 g petržlenovej vňate

soľ

čierne korenie

Na obloženie

3 PL masla

Príslušenstvo

Univerzálny plech

Príprava

Pstruhy pokvapkáme citrónovou šťavou.

Zvnútra a zvonka osolíme a okoreníme.

Očistíme šampiňóny do plnky. Cibuľu, cesnak, šampiňóny a petržlenovú vňať jemne nasekáme a pomiešame. Zmes dochutíme soľou a korením.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Pstruhy naplníme zmesou a poukladáme vedľa seba na univerzálny plech. Obložíme vložkami masla.

Univerzálny plech vložíme do ohrevného priestoru. Pstruhy pečieme.

Nastavenie

Automatický program

 | Pstruh

Doba trvania programu: 36 minút

Ručne

prevádzkový spôsob: 

Teplota: 210-220 °C

Predohrev: áno

Doba prípravy: 20-30 minút

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tip

Pstruhy podávame s kolieskami citróna a karamelizovaným maslom.

Filé z lososa

Časová náročnosť: 40 minút

Na 4 porcie

na filé z lososa

4 filé z lososa (à 200 g), spracované

2 PL citrónovej šťavy

soľ

čierne korenie

Na obloženie

3 PL masla

Na posypanie

1 ČL nasekaného kôpru

Príslušenstvo

Univerzálny plech

Príprava

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Filé z lososa položíme na univerzálny plech. Pokvapkáme citrónovou šťavou. Dochutíme soľou a korením. Filé lososa obložíme vložkami masla a posypeme kôprom.

Univerzálny plech vložíme do ohrevného priestoru a lososa pripravujeme.

Nastavenie

Automatický program

 | Filé z lososa

Doba trvania programu: 27 minút

Ručne

prevádzkový spôsob: 

Teplota: 200-210 °C

Predohrev: áno

Doba prípravy: 10-20 minút

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Recepty automatické programy

Pstruh lososový

Časová náročnosť: 65 minút

Na 4 porcie

Na pstruha lososového

1 pstruh lososový (à 1 kg), celý, spracovaný

1 citrón | len šťava
soľ

Na náplň

2 šalotky

2 strúčiky cesnaku

2 plátky toastového chleba

50 g kapary, malé

1 vajce, veľkosť M | len žĺtok

2 PL olivového oleja

soľ

čierne korenie

mleté čili

Príslušenstvo

drevené ražne

Univerzálny plech

Príprava

Pstruha lososového pokvapkáme citrónovou šťavou. Zvnútra a zvonka osolíme.

Na plnku nakrájame na kocky šalotku, cesnak a toastový chlieb. Zmiešame kapary, žĺtok, olivový olej, šalotku, cesnak a toastový chlieb. Dochutíme soľou, korením a mletým čili.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Pstruha lososového naplníme masou. Otvor uzatvoríme malými drevenými špízmi.

Pstruha lososového položíme na univerzálny plech a zasunieme do ohrevného priestoru. Pstruha lososového upečieme.

Nastavenie

Automatický program

 | Pstruh lososový

Doba trvania programu: 46 minút

Ručne

prevádzkový spôsob: 

Teplota: 210-220 °C

Predohrev: áno

Doba prípravy: 30-40 minút

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Zapekané zemiaky so syrom

Časová náročnosť: 90 minút

Na 4 porcie

Pre zapekanie

600 g zemiakov, typ C

75 g postrúhaný syr gouda

Do formy

1 strúčik cesnaku

Na polevu

250 g smotany

1 ČL soli

čierne korenie

muškátový oriešok

Na posypanie

75 g postrúhaný syr gouda

Príslušenstvo

zapekacia forma, Ø 26 cm

rošt

Príprava

Nákypovú formu potrieť cesnakom.

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

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

Posypať syrom gouda.

Zemiaky so syrom vložíme na rošte do ohrevného priestoru a pečieme dozlata.

Nastavenie

Automatický program

 | Zapek. zemiaky

Doba trvania programu: 50 minút

Ručne

prevádzkový spôsob: 

Teplota: 180-190 °C

Predohrev: nie

Doba prípravy: 55-65 minút

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Recepty automatické programy

Lasagne

Časová náročnosť: 125 minút

Na 4 porcie

Na lasagne

8 plátkov lasagní (bez predvarenia)

Na omáčku z paradajok a mletého mäsa

50 g slaniny, prerastanej, údenej | nakrájanej na jemné kocky

375 g mletého mäsa, polovica hovädzia, polovica bravčová

2 cibule | nakrájané na kocky

800 g paradajok z konzervy, lúpaných

30 g paradajkového pretlaku

125 ml vývaru

1 ČL tymianu čerstvého | nasekaného

1 ČL oregana, čerstvého | nasekaného

1 ČL bazalky, čerstvej | nasekanej

soľ

čierne korenie

Na šampiňónovú omáčku

20 g masla

1 cibuľa, | nakrájaná na kocky

100 g čerstvých šampiňónov | na plátky

2 PL pšeničnej hladkej múky, typ 405

250 g smotany

250 ml mlieka, 3,5 % tuku

soľ

čierne korenie

muškátový oriešok

2 PL petržlenovej vňate, čerstvej | nasekanej

Na posypanie

200 g postrúhaný syr gouda

Príslušenstvo

zapekacia forma, 32 cm x 22 cm

rošt

Príprava

Na omáčku z paradajok a mletého mäsa

zohrejeme panvicu. Orestujeme kocky slaniny, pridáme mleté mäso a pri pečení obraciame. Pridáme cibuľu a dusíme. Paradajky pokrájame. Pridáme paradajky, paradajkovú šťavu, paradajkový pretlak a vývar. Dochutíme bylinkami, soľou a korením. Necháme asi 5 minút mierne variť.

Na šampiňónovú omáčku podusíme cibuľu na masle. Pridáme šampiňóny a krátko orestujeme. Poprášime múkou a vmiešame ju. Zalejeme smotanou a mliekom. Dochutíme soľou, korením a muškátovým orieškom. Omáčku necháme asi 5 minút mierne variť. Nakoniec pridáme petržlenovú vňať.

Na lasagne postupne vrstváme do zapekacej formy:

– jednu tretinu omáčky z paradajok a mletého mäsa

– 4 plátky lasagne

– jednu tretinu omáčky z paradajok a mletého mäsa

– polovicu šampiňónovej omáčky

– 4 plátky lasagne

– jednu tretinu omáčky z paradajok a mletého mäsa

– polovicu šampiňónovej omáčky

Lasagne posypeme syrom gouda, položíme na rošt a pečieme dozlata.

Nastavenie

Automatický program

 | Lasagne

Doba trvania programu: 55 minút

Ručne

prevádzkový spôsob: 

Teplota: 185-195 °C

Predohrev: nie

Doba prípravy: 55-65 minút

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 1

Nižšie nájdete recepty pre prevádzkový režim AirFry.

Pre optimálny výsledok varenia odporúčame použiť množstvá a príslušenstvo uvedené v receptoch.

Falafel s jogurtovým dipom

Čas prípravy: 60 minút + 12 hodín odpočinku

Na 4 porcie

Na falafel

250 g sušeného cíceru
2 l vody
2 cibule | nakrájanej na malé kocky
2 strúčiky cesnaku | posekané najemno
30 g petržlenovej vňate | posekanej
2 PL citrónovej šťavy
1 PL olivového oleja
50 g Tahin pasty (sezamovej)
1 ČL mletého koriandra
1 ČL oregana
½ ČL Ras el Hanout
1 ČL rímskej rasce
1½ ČL soli
štipka korenia
štipka chilli
60 g pšeničnej hladkej múky, typ 405
1 ČL prášku do pečiva

Na jogurtový dip

500 g jogurtu, 3,5 % tuku
100 g čerstvého syra
1 PL sezamovej pasty (Tahini)
3 PL citrónovej šťavy
20 g petržlenovej vňate | posekanej
1 ČL soli
1 štipku korenia

Príslušenstvo

Sito
Mixér so sekacím nožom
Mixér s miesiacim hákom
Plech na pečenie a AirFry Gourmet perforovaný

Príprava

Cícer namočte do vody aspoň na 12 hodín.


Na jogurtový dip všetky ingrediencie dobre premiešajte a uložte do chladničky.

Cizrnu sced'te cez sito.

Do mixéra vložte petržlenovú vňať, cibuľu, cesnak, citrónovú šťavu, olej, Tahini a korenie. Postupne pridávajte cícer. Medzitým cesto premiešajte polievkovou lyžicou.

Cesto vylejte do misy. Zmiešajte múku s práškom do pečiva a vymiešajte cesto. Z cesta vytvorte 24 guľôčok. Guľky mierne sploštíte v ruke a položte ich na plech na pečenie a AirFry Gourmet. Nakoniec koláč vložíme do ohrevného priestoru a upečieme dozlata.

Nastavenia

Prevádzkový spôsob:  | AirFry
Teplota: 210 °C
Doba prípravy: 18 minút
Úroveň: 2

Hranolky a hranolky zo sladkých zemiakov

Časová náročnosť: 50 minút

Na 4 porcie

Na hranolky

500 g zemiakov, pevne uvarených | v tyčinkách (cca 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)

500 g sladkých zemiakov | v tyčinkách (cca 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)

30 ml slnečnicového oleja

Pre ponor

150 g grécky jogurt

150 g cmaru

¼ citróna | šťava a kôra

½ zväzku kôpru

¼ ČL sušeného rozmarínu

¼ ČL sušeného oregana

½ ČL cibule, sušená

¼ ČL sušeného cesnaku

1 štipka soli

1 štipku korenia

Na dochucovaciú soľ

2 PL soli

1 ČL mletej papriky, údená

½ ČL cibule, sušená

½ ČL sušeného cesnaku

Príslušenstvo

Hrnec

Kuchynské utierky

Plech na pečenie a AirFry Gourmet perforovaný

Príprava

Privedte vodu do varu na varnej doske. Zemiakové tyčinky blanšírujte 3 minúty vo vriacej vode. Potom ich opláchnite pod studenou vodou a osušte na kuchynskej utierke.

Zemiakové tyčinky marinujte v slnečnicovom oleji. Potom ho položte na plech na pečenie a AirFry Gourmet a upečte podľa nastavenia. Po 15 minútach otočte a varte ďalších 10 minút.

Na prípravu dipu zmiešajte všetky prísady a dochuťte ich soľou a korením. Dip uložte do chladničky, kým nebude pripravený na podávanie.

Na prípravu koreninovej soli zmiešajte všetky koreniny a odložte ich bokom.

Po uplynutí doby varenia hranolky dôkladne okoreňte a podávajte s dipom.

Nastavenia

Prevádzkový spôsob:  | AirFry

Teplota: 220 °C

Doba prípravy: 25 minút

Úroveň: 2

Recepty AirFry

Sezamové tofu tyčinky

Časová náročnosť: 35 minút

Na 3 porcie

Suroviny

400 g tofu

3 PL teriyaki omáčky

4 PL sezamovej pasty (Tahini)

2 PL rastlinného oleja

2 PL agávového sirupu

1 PL bielych sezamových semienok

1 polievková lyžica čierneho sezamu

1 PL škrobu

3 PL strúhanky

Príslušenstvo

kuchynské papierové utierky

Plech na grilovanie a pečenie

Univerzálny plech

Príprava

Nakrájajte tofu na 1 cm hrubé plátky a pevne ich stlačte medzi kuchynským papierom. Potom tofu nakrájajte na 1 cm široké a 3 cm dlhé tyčinky. Tyčinky opäť stlačte medzi kuchynským papierom, aby v tofu zostalo čo najmenej vlhkosti. Tyčinky nechajte 15 minút odpočívať na kuchynskom papieri.

Zmiešajte teriyaki omáčku, Tahini, olej a agávový sirup. Túto omáčku zmiešajte so sezamovými semienkami.

Vložte tyčinky tofu do misky a posypte ich kukuričnou múkou. Misku premiešajte, kým sa kukuričná múka rovnomerne nerozloží na tyčinky tofu. Rúru na pečenie predhrejte podľa nastavení.

Omáčku pridajte do misky s tofu tyčkami a všetko spolu premiešajte. Potom posypte strúhankou a všetko dobre premiešajte. Umiestnite gril a plech na pečenie do univerzálneho plechu a rozložte

naň tyčinky tofu tak, aby sa nedotýkali. Umiestnite tyčinky tofu do predhriateho priestoru na pečenie a upečte.

Nastavenia: Predhrievanie

Prevádzkový spôsob:  | Booster

Teplota: 190 °C

Nastavenia: Pečieme sezamové tyčinky tofu

Prevádzkový spôsob:  | AirFry

Teplota: 190 °C

Doba prípravy: 7 minút

Úroveň: 2

Zemiaky so syrom, jarnou cibuľkou a slaninou

Časová náročnosť: 70 minút

Na 4 porcie

Pre zemiaky

4 zemiaky na pečenie (à 200 g)

2 PL oleja

2 ČL soli

Pre ponor

150 g kyslej smotany

30 g pažitky | v jemných valčekoch

1 štipka soli

1 štipku korenia

1 štipka muškátového orieška

Na oblohu

100 g slaniny | nakrájanej na kocky

½ zväzku jarnej cibuľky | na jemné kolieska

200 g koreneného syra (napr. gruyère, sbrinz a ementál) | nastrúhaného

Príslušenstvo

Plech na grilovanie a pečenie

Univerzálny plech

Príprava

Zemiaky dôkladne umyte a osušte. Zemiaky popichajte po celej ploche vidličkou. Potom ich hojne potrite olejom a soľou. Umiestnite gril a plech na pečenie do univerzálneho plechu, položte naň zemiaky a pečte podľa krokov 1 a 2.

Medzitým na dip zmiešajte kyslú smotanu s pažitkou. Ochutíme soľou, korením a muškátovým orieškom.

Na plevu opečte slaninu na strednom ohni, kým nie je chrumková. Zabezpečte jarnú cibuľku.

Po dokončení kroku 2 vyberte zemiaky z rúry. Opatrne ich prekrojte na polovicu a položte späť na gril a plech na pečenie reznou stranou nahor. Posypte syrom a pečte podľa bodu 3 do zlatohneda.

Hrebienkové zemiaky podávajte s jarnou cibuľkou, slaninou a dipom.

Nastavenia

1. krok prípravy

Prevádzkový spôsob:  | AirFry

Teplota: 200 °C

Doba prípravy: 20 minút

Úroveň: 2


2. krok prípravy

Prevádzkový spôsob:  | AirFry

Teplota: 180 °C

Doba prípravy: 30 minút

3. krok prípravy

Prevádzkový spôsob: 

Teplota: 180 °C

Doba prípravy: 10 minút

Úroveň: 3

Zemiakový kabát s fetou, tzatziki a farmárskym šalátom

Časová náročnosť: 70 minút

Na 4 porcie

Pre zemiaky

4 pečené zemiaky (à 200 g)

2 PL oleja

2 ČL soli

Na tzatziki

½ uhorky

¼ ČL soli

200 g grécky jogurt

1 strúčik cesnaku | posekaný najemno

¼ ČL soli

1 štipku korenia

½ citróna | šťava a kôra

Na šalát

½ uhorky | nakrájané na kocky

3 paradajky | nakrájané na kocky

1 žltá paprika | nakrájaná na drobné kocky

1 červená paprika | nakrájaná na drobné kocky

1 cibuľa, červená | najemno nakrájaná

Na dresing

½ ČL soli

1 štipku korenia

½ citróna | len šťava

1 ČL nasekaného kôpru

Na oblohu

200 g fety | rozdrobenej

Príslušenstvo

Plech na grilovanie a pečenie

Univerzálny plech

Príprava

Zemiaky dôkladne umyte a osušte. Zemiaky popichajte po celej ploche vidličkou. Potom ich hojne potrite olejom a so-

ľou. Umiestnite gril a plech na pečenie do univerzálneho plechu, položte naň zemiaky a pečte podľa krokov 1 a 2.

Medzitým na tzatziki nastrúhajte uhorku, osolte ju a nechajte 10 minút odstáť.

Vyžmýkajte z uhorky tekutinu. Vyžmýkanú uhorku zmiešajte s jogurtom a cesnakom. Potom ju ochuťte soľou, korením, citrónovou šťavou a citrónovou kôrou.

Na šalát dajte zeleninu do misy.

Na dresing zmiešajte soľ, korenie, kôpor, citrónovú šťavu a olivový olej. Šalát zalejte dresingom. Do podávania odložte.

Po 2. kroku pečenia vyberte zemiaky z rúry. Opatrne ich prekrojte na polovicu a položte späť na gril a plech na pečenie reznou stranou nahor. Posypte fetou a pečte podľa návodu na pečenie 3 dozlatista.

Hrebienkové zemiaky podávajte s tzatziki a šalátom.

Nastavenia

1. krok prípravy

Prevádzkový spôsob:  | AirFry

Teplota: 200 °C

Doba prípravy: 20 minút

Úroveň: 2


2. krok prípravy

Prevádzkový spôsob:  | AirFry

Teplota: 180 °C

Doba prípravy: 30 minút

3. krok prípravy

Prevádzkový spôsob: 

Teplota: 180 °C

Doba prípravy: 10 minút

Úroveň: 3

Hranolky z cukety s dipom z modrého syra a chilli omáčkou

Časová náročnosť: 55 minút

Na 2 porcie

Na zeleninu

2 cukety
3 vajcia, veľkosť M
50 ml mlieka, 3,5 % tuku
2 PL slnečnicového oleja
200 g múky panko
2 ČL soli
½ ČL cesnakového prášku
½ ČL cibule, granulovanej
¼ ČL čierneho korenia | nahrubo mleté
100 g horského syra, pikantný | strúhaný
100 g pšeničnej hladkej múky, typ 405

Na dip s modrým syrom

150 g syra s modrou plesňou, intenzívny
2 PL majonézy
80 g jogurtu, 3,5 % tuku
1 štipka soli
1 štipku korenia
¼ ČL mletej papriky, údená

Na servírovanie

1 ČL omáčky Sriracha

Príslušenstvo

Plech na grilovanie a pečenie
Tyčový mixér
Univerzálny plech

Príprava

Cuketu priečne prekrojíte na polovicu a každú polovicu nakrájajte na 8 rovnakých klinov.

V plytkej miske dobre vyšľahajte vajcia, mlieko a olej.

V inej miske zmiešajte múku panko, korenie a horský syr. Do tretej misky dajte múku. Teraz nakrájajte cuketu na kolies-

ka.

Klíny cukety najprv obalte v múke a potom vo vaječnej zmesi. Potom ich rovnomerne obalte v zmesi panko. Ak chcete dosiahnuť obzvlášť rovnomernú a chrumkavú pečenku, obráťte klíny druhýkrát vo vaječnej zmesi s panko.

Umiestnite gril a plech na pečenie do univerzálného plechu, položte naň vedľa seba klíny cukety a pečte podľa nastavenia. Po 15 minútach otočte a pečte ďalších 10 minút.

Na prípravu dipu všetky ingrediencie mixujte približne 1 minútu. Príliš dlhé čistenie môže spôsobiť oddelenie dipu. Dip uložte do chladničky, kým nebude pripravený na podávanie.

Hranolky z cukety podávajte s dipom a pokvapkajte omáčkou Sriracha.

Nastavenia

Prevádzkový spôsob:  | AirFry

Teplota: 205 °C

Doba prípravy: 25 minút

Úroveň: 2

Recepty AirFry

Grilovaná kukurica s hoisinom a cole slaw

Časová náročnosť: 40 minút

Na 4 porcie

Na dresing

100 g majonézy

1 polievková lyžica jablčného octu

1 PL horčice

½ ČL cukru

1 štipka soli

1 štipku korenia

Na šalát

¼ bielej kapusty | na jemné pásiky

¼ červenej kapusty | na jemné pásiky

2 mrkvy | na jemné pásiky

Na kukuricu s hoisinom

4 kukuričné klasy, predvarené | rozštvrtené

50 g omáčky hoisin

50 g majonézy

Na servírovanie

2 PL bielych sezamových semienok

Príslušenstvo

Plech na grilovanie a pečenie

Univerzálny plech

Príprava

Na dresing zmiešajte majonézu, jablčný ocot, horčicu a cukor. Ochutíme soľou a korením. Na šalát zmiešajte bielu kapustu, červenú kapustu a mrkvu v miske. Šalát zalejte dresingom a preložte. Šalát odložte až do podávania.

Umiestnite gril a plech na pečenie do univerzálneho plechu, vložte kukuricu na klase a pripravte ju podľa nastavenia.

Na polevu zmiešajte omáčku hoisin a majonézu. Po 15 minútach varenia obalte kukuricu v zmesi hoisin a varte ďalších 10 minút.

V prípade potreby posypte kukuričný klas sezamovými semienkami. Podávajte so zelným šalátom.

Nastavenie

Prevádzkový spôsob:  | AirFry

Teplota: 210 °C

Doba prípravy: 25 minút

Úroveň: 2

Kuracie nugetky s kokosovo-sezamovou polevou

Časová náročnosť: 25 minút

Na 2 porcie

Na obalenie

100 g strúhanky
50 g bielych sezamových semienok
50 g strúhaného kokosu
2 ČL soli
1 ČL mletej papriky, údená
1 ČL cesnakového prášku
1 ČL cibulového prášku
100 g pšeničnej hladkej múky, typ 405
3 vajcia, veľkosť M
1 PL rastlinného oleja
3 PL mlieka, 3,5 % tuku

Na kuracie nugetky

2 kuracie prsné filé pripravené na varenie | na prúžky hrubé ako prst

Na servírovanie

2 ČL sladkej chilli omáčky

Príslušenstvo

Plech na pečenie a AirFry Gourmet perforovaný

Príprava

Na strúhanku zmiešajte v miske strúhanku, sezamové semienka, kokosové vločky, soľ, papriku, cibuľu a cesnakový prášok. V inej miske si pripravte múku. V tretej miske vyšľahajte vajcia, olej a mlieko.

Teraz kuracie prúžky opečte.

Kuracie prúžky najprv obal'te v múke a potom v zmesi vajec a oleja. Potom ich obalte v zmesi strúhanky a korenia. Hotové nugetky položte priamo na plech na pečenie a AirFry Gourmet a upečte ich podľa nastavenia. Po 10 minútach obrátime.

Hotové kuracie nugetky podávajte so sladkou chilli omáčkou.

Nastavenie

Prevádzkový spôsob:  | AirFry

Teplota: 210 °C

Doba prípravy: 15 minút

Úroveň: 2

Recepty AirFry

Treska s kôrkou

Časová náročnosť: 70 minút

Na 4 porcie

Pre tresku s kôrkou

60 g masla | mäkkého

1 PL horčice

50 g paradajok, sušených, nakladaných v oleji

½ zväzku petržlenu, hladkého

½ zväzoku pažítiky

1 PL citrónového tymianu

60 g múky panko

4 filety z tresky (150 g každý), pripravené na varenie

4 štipka soli

Na paprikový a zemiakový šalát

2 papriky, červenej | na väčšie kúsky

2 papriky, žltej | na väčšie kúsky

200 g zemiakov, pevne uvarených | na tenké plátky

1 cibuľa, červená | na tenké plátky

1 cesnakový strúčik | roztlačený

1 PL olivového oleja

½ ČL soli

¼ ČL mletej papriky, údená

Na dresing

30 ml balzamického octu

1 PL horčice

2 PL medu

1 štipka soli

1 štipku korenia

60 ml olivového oleja

Na servírovanie

125 g rakety | umyté

Príslušenstvo

Tyčový mixér

Plech na grilovanie a pečenie

Univerzálny plech

Sklo so skrutkovacím uzáverom

Príprava

Na prípravu kôrky pretlačte maslo, horčicu, sušené paradajky, petržlenovú vňať, citrónový tymián a pažítku. Pri miešajte múku panko a dochuťte ju soľou. Rybie filé osušte a osolte. Z kôrky vytvarujte 4 pláty, ktoré sa zmestia na rybie filety, a položte ich na ne. Položte plech na grilovanie a pečenie na univerzálny plech. Rybu položte na ľavú stranu grilu a na plech na pečenie.

Na zeleninu nakvapajte oba druhy papriky, zemiakové plátky, cibuľu a cesnak do misky s olejom a okoreňte. Potom zeleninu rozložte na pravú stranu grilu a plechu na pečenie. Vložte plech do ohrevného priestoru a upečte tresku a zeleninu podľa nastavenia.

Na dresing zmiešajte balzamikový ocot s horčicou, medom, soľou a korením v nádobe so skrutkovacím uzáverom. Pridajte olivový olej, nádobu zatvorte a približne 1 minútu intenzívne pretrepávajte.

Pred podávaním zmiešajte rukolu s teplou zeleninou a šalát zalejte dresingom. Rybu podávajte na šaláte.

Nastavenia

Prevádzkový spôsob:  | AirFry

Teplota: 210 °C

Doba prípravy: 20 minúty

Úroveň: 2

Banány s pistáciovou medovou polevou

Časová náročnosť: 25 minút

Na 4 porcie

Suroviny

50 g pistáciových jadier | olúpaných

1 štipka soli

4 banány

2 PL lesného medu

Nastavenia

Prevádzkový spôsob:  | AirFry

Teplota: 200 °C

Doba prípravy: 8 minút

Úroveň: 2

Príslušenstvo

Panvica

Plech na grilovanie a pečenie

Univerzálny plech

Príprava

Pistácie nasekáme nahrubo a zľahka ich opražíme na panvici. Pridáme soľ. Odstráňte panvicu z varnej dosky a nechajte ju mierne vychladnúť.

Položte plech na grilovanie a pečenie na univerzálny plech. Banány pozdĺžne rozrežte na polovicu so šupkou a položte ich na gril a plech na pečenie reznou stranou nahor. Zmiešajte med s pistáciami. Na polovice banánov rozotrite pistáciovo-medovú zmes. Banány vložíme do ohrevného priestoru a pečieme.

Recepty AirFry

Pasteis de Nata

Časová náročnosť: 60 minút

Na 12 porcie

Na paštétu

2 vajcia, veľkosť M

37 g vanilkového pudingového prášku na varenie

200 ml mlieka, 3,5 % tuku

250 ml smotany

70 g cukru

1 štipka soli

asi 275 g lístkového cesta

Na posypanie

1 ČL práškového cukru

1 štipka škorice

Do formy

1 ČL masla

Príslušenstvo

Sito

plech na 12 muffiny

metlička na sneh

valček

rošt

Príprava

Vajíčka rozšľahajte a prepasírujte cez sito. Vymiešajte 5 PL mlieka s pudingovým práškom a vajíčkami do hladka.

Zvyšné mlieko, smotanu, cukor a soľ za stáleho miešania privedte do varu. Odstavte panvicu z varnej dosky a za stáleho miešania pridajte pudingovú zmes. Za stáleho miešania všetko krátko povarte. Nalejte puding do misky, prikryte a dajte do chladničky.

Vymastite plech na muffiny. Rozvaľkajte lístkové cesto a vykrojte 12 koliesok s priemerom 10 cm. Do každej jamky vo

forme na muffiny vložte kolieska cesta a pevne ich pritlačte tak, aby sa na dne nevytvorili bubliny a cesto neprevísalo.

Pudingovú zmes rozdeľte do 12 jamiek. Plech na muffiny položte na rošt v rúre. Paštétu pečte, kým sa na kréme neobjavia hnedé škvrnky.

Zmiešajte práškový cukor a škoricu a ešte teplú paštétu ňou posypte. Potom ešte teplú paštétu vyberte z formy a nechajte vychladnúť na mriežke.

Nastavenia

Prevádzkový spôsob:  | AirFry

Teplota: 200 °C

Doba prípravy: 18 minút

Úroveň: 2

Pasteis de Nata vegan

Časová náročnosť: 60 minút

Na 12 porcie

Na paštétu

500 ml ovseného nápoja
40 g zemiakového škrobu
40 g cukru
1 vanilkový struk
asi 275 g lístkového cesta
¼ ČL mletej škorice

Na servírovanie

¼ ČL mletej škorice

Príslušenstvo

plech na 12 muffiny
metlička na sneh
Hrnec
valček
rošt

Príprava

Zmiešajte 4 PL ovseného nápoja so zemiakovým škrobom a odložte bokom. Zvyšný ovsený nápoj s cukrom, vanilkovou dužinou a vanilkovým strukom privedte do varu. Pripravený ovsený nápoj so zemiakovým škrobom vmiešajte do vriaceho ovseného nápoja. Zahustený krém za stáleho miešania privedte do varu na približne 1 minútu, prelejte do misy, prikryte a nechajte vychladnúť.

Lístkové cesto zvinieme do pevnej rolky, nakrájame na 12 slimákov a uložíme do chladničky. Vyberte po jednom valčeku lístkového cesta a rozvalkajte ho na kruh s priemerom približne 10 cm. Cesto vložte do jamky vo forme na muffiny a pevne ho pritlačte, aby sa na dne nevytvorili bubliny a aby cesto neprevísalo. Podobne postupujte aj pri zvyšných 11 slimákoch z lístkového cesta.

Jamky naplňte krémom najviac do $\frac{3}{4}$. Plech na muffiny položte na rošt v rúre a paštétu ihneď upečte podľa nastavenia. Pre typickú chuť Pasteis de Natas je niekoľko veľmi tmavých škvŕn. Pred podávaním posypte škoriceou.

Nastavenia

1. krok prípravy

Prevádzkový spôsob:  | AirFry

Teplota: 210 °C

Doba prípravy: 25 minút

Úroveň: 2

2. krok prípravy

Prevádzkový spôsob:  | AirFry

Teplota: 245 °C

Doba prípravy: 10 minút

Úroveň: 2

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_adresse>/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.
Plynárenská 1
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 2465 B, H 2467 B, H 2766 B, H 2861 B, H 2766-1 B,
H 2861-1 B