

Návod na použitie a montáž 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 | 14 |
| Prehľad | 15 |
| Ovládacie prvky | 16 |
| Tlačidlo zap./vyp. | 17 |
| Senzor priblíženia | 17 |
| Senzorové tlačidlá | 18 |
| Dotykový displej | 19 |
| Symbols | 20 |
| Princíp ovládania | 21 |
| Výber menu | 21 |
| Listovanie | 21 |
| Opustenie úrovne menu | 21 |
| Zmena hodnoty alebo nastavenia | 21 |
| Zmena nastavenia v zozname výberu | 21 |
| Zadanie číslic pomocou číslicového valca | 21 |
| Zadanie čísla blokom číslic | 21 |
| Zmena nastavenia pruhom tvoreným segmentmi | 21 |
| Zadávanie písmen | 22 |
| Zobrazenie kontextového menu | 22 |
| Posúvanie záznamov | 22 |
| Zobrazenie rolovacieho menu | 22 |
| Zobrazenie Nápoveda | 22 |
| Aktivácia funkcie MobileStart | 22 |
| Vybavenie | 23 |
| Typový štítok | 23 |
| Súčasti dodávky | 23 |
| Dodávané príslušenstvo a príslušenstvo na dokúpenie | 23 |
| Bezpečnostné zariadenie | 28 |
| Zušľachtené povrchy PerfectClean | 28 |
| Príslušenstvo na pyrolytické čistenie | 28 |
| Prvé uvedenie do prevádzky | 29 |
| Miele@home | 29 |
| Základné nastavenia | 30 |
| Prvé rozohriatie rúry na pečenie a prepláchnutie systému tvorby pary | 31 |
| Nastavenia | 33 |
| Prehľad nastavení | 33 |
| Vyvolanie menu „Nastavenia“ | 36 |
| Jazyk  | 36 |
| Denný čas | 36 |
| Dátum | 36 |
| Osvetlenie | 37 |
| Úvodná obrazovka | 37 |

| | |
|--|-----------|
| Displej | 37 |
| Hlasitosť | 37 |
| Jednotky | 38 |
| Booster | 38 |
| Rýchle ochladzovanie | 38 |
| Udržiavanie teploty | 38 |
| Navrhované teploty | 39 |
| Pyrolýza | 39 |
| Dobeh ochladz. ventilátora | 39 |
| Kamera v ohr. priestore | 39 |
| Senzor priblíženia | 40 |
| Zabezpečenie | 40 |
| Rozpoz. čelnej strany nábytku | 41 |
| Miele@home | 41 |
| Vykonajte Scan & Connect | 42 |
| Vzdialené ovládanie | 42 |
| Aktivácia funkcie MobileStart | 42 |
| SuperVision | 43 |
| RemoteUpdate | 43 |
| Verzia software | 44 |
| Právne informácie | 44 |
| Predajca | 44 |
| Nastavenia z výroby | 44 |
| Prevádzkové hodiny (celkovo) | 44 |
| Alarm + kuchynský budík | 45 |
| Používanie funkcie Alarm | 45 |
| Používanie funkcie Kuchynský budík | 46 |
| Hlavné menu a submenu | 47 |
| Tipy na šetrenie energie | 49 |
| Obsluha | 51 |
| Zmena hodnôt a nastavení pre prípravu pokrmu | 51 |
| Zmena teploty a teploty jadra | 51 |
| Nastavenie doby prípravy | 52 |
| Zmena nastavenej doby prípravy | 52 |
| Zrušenie nastavenej doby prípravy | 52 |
| Stornovanie prípravy pokrmu | 52 |
| Predohrev ohrevného priestoru | 53 |
| Booster | 53 |
| Predhriatie | 54 |
| Rýchle ochladzovanie | 54 |
| Udržiavanie teploty | 55 |
| Crisp function | 56 |
| Zmena prevádzkového spôsobu | 56 |

Obsah

| | |
|---|-----------|
| Klimatické pečenie | 57 |
| Spustenie prípravy pokrmu pomocou Klimatické pečenie | 57 |
| Odpariť zvyšnú vodu | 59 |
| Automatické programy | 61 |
| Kategórie..... | 61 |
| Používanie automatických programov..... | 61 |
| Upozornenia pre použitie | 61 |
| Vyhľadávanie | 62 |
| Špeciálne použitie | 63 |
| Rozmrazovanie..... | 63 |
| Sušenie | 63 |
| Nahrievanie riadu..... | 64 |
| Kysnutie cesta..... | 64 |
| Udržiavanie teploty | 64 |
| Príprava na nízkej teplote | 65 |
| Príprava s „Nízkou teplotou“ | 65 |
| Program Sabbath..... | 66 |
| Zaváranie | 68 |
| Zmrazené produkty/hotové produkty | 69 |
| MyMiele | 70 |
| Vlastné programy | 71 |
| Pečenie | 74 |
| Typy pre pečenie | 74 |
| Informácie k tabuľkám prípravy | 74 |
| Pokyny k prevádzkovým spôsobom | 75 |
| Pečenie mäsa | 76 |
| Typy na pečenie | 76 |
| Informácie k tabuľkám prípravy | 76 |
| Pokyny k prevádzkovým spôsobom | 77 |
| Pokrmový teplomer | 78 |
| Grilovanie | 81 |
| Typy na grilovanie | 81 |
| Informácie k tabuľkám prípravy | 81 |
| Pokyny k prevádzkovým spôsobom | 82 |
| Čistenie a ošetrovanie | 83 |
| Nevhodné čistiace prostriedky..... | 83 |
| Odstránenie normálneho znečistenia..... | 84 |
| Odstránenie hrubých nečistôt (okrem FlexiClip plnovýsuvných pojazdov) | 84 |
| Čistenie ohrevného priestoru pomocou Pyrolýza..... | 85 |
| Odvápnenie | 88 |
| Demontáž dvierok | 91 |
| Demontáž dvierok | 92 |
| Montáž dvierok | 94 |

| | |
|--|------------|
| Demontáž postranných mriežok s plnovýsuvnými pojazdami FlexiClip | 95 |
| Sklopenie ohrevného telesa na grilovanie..... | 96 |
| Čo robiť, keď' | 97 |
| Servisná služba | 102 |
| Kontakt pri poruchách..... | 102 |
| Záruka..... | 102 |
| Inštalácia | 103 |
| Rozmery pre zabudovanie | 103 |
| Zabudovanie do hornej alebo spodnej skrine | 103 |
| Bočný pohľad..... | 104 |
| Pripojenia a vetranie | 105 |
| Zabudovanie rúry na pečenie..... | 106 |
| Elektrické pripojenie | 107 |
| Tabuľky prípravy | 108 |
| Trené cesto | 108 |
| Miesené cesto | 109 |
| Kysnuté cesto..... | 110 |
| Tvarohovo olejové cesto | 111 |
| Piškótové cesto..... | 111 |
| Odpalované cesto, lístkové cesto, bielkové pečivo | 112 |
| Pikantné jedlá..... | 113 |
| Hovädzina | 114 |
| Telacina | 115 |
| Bravčovina | 116 |
| Jahňacina, divina | 117 |
| Hydina, ryby..... | 118 |
| Pre skúšobné ústavy | 119 |
| Skúšobné jedlá podľa EN 60350-1 | 119 |
| Trieda energetickej účinnosti podľa EN 60350-1..... | 120 |
| Informačný list pre rúry na pečenie pre domácnosť..... | 120 |
| Technické údaje | 121 |
| Prehlásenie o zhode | 121 |
| Autorské práva a licencie na komunikačný modul | 121 |
| Autorské práva a licencie..... | 122 |

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 použite 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) vyba-vená špeciálnym svietiacim prostriedkom. Tento špeciálny svietiaci prostriedok sa môže používať len na stanovený účel. Nie je vhodný na osvetlenie miestnosti. Výmenu smie vykonať len kvalifikovaný odborník poverený firmou Miele alebo servisná služba Miele.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

► V tejto rúre na pečenie sú 2 svetelné zdroje triedy energetickej účinnosti F.

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 poranenia horúcimi plochami. Pokožka detí reaguje citlivejšie na vysoké teploty ako pokožka dospelých. Pri pyrolytickom čistení sa zohrieva rúra na pečenie viac ako počas normálnej prevádzky.

Zabráňte deťom, aby sa rúry na pečenie počas pyrolytického čistenia 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.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

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.
- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ 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).

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

- ▶ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Dotyk prípojov pod napätím ako aj zmena elektrickej a mechanickej konštrukcie Vás ohrozujú a môžu spôsobiť poruchu funkcie rúry na pečenie. Nikdy neotvárajte kryt rúry na pečenie.
- ▶ Nárok na záruku zaniká, ak opravy rúry na pečenie nevykonáva autorizovaná servisná služba Miele.
- ▶ Len pri originálnych náhradných dieloch zaručuje Miele, že spĺňajú bezpečnostné požiadavky. Pokazené časti sa smú vymeniť len za originálne náhradné diely.
- ▶ Pri rúre na pečenie, ktorá je dodaná bez pripojovacieho vedenia, musí byť špeciálne pripojenie inštalované Miele autorizovaným odborníkom (viď kapitola „Inštalácia“, odstavec „Elektrické pripojenie“).
- ▶ Ak je pripojovacie vedenie poškodené, musí byť špeciálne pripojenie inštalované Miele autorizovaným odborníkom (viď kapitola „Inštalácia“, odstavec „Elektrické pripojenie“).
- ▶ Pri prácach spojených s inštaláciou a údržbou, ako aj pri opravách musí byť rúra na pečenie úplne odpojená od elektrickej siete. Zabezpečte to nasledovne:
 - Vypnite ističe elektrickej inštalácie alebo
 - vyskrutkujte úplne poistky elektrickej inštalácie alebo
 - vytiahnite elektrickú zástrčku (ak je k dispozícii) zo zásuvky. Neťahajte pritom za sieťový kábel, ale za zástrčku.
- ▶ Rúra na pečenie si vyžaduje pre bezporuchovú prevádzku dostatočný prívod chladiaceho vzduchu. Dbajte na to, aby nebol ovplyvnený prívod chladiaceho vzduchu (napr. zabudovaním tepelných ochranných líšt v montážnej skrini). Okrem toho nesmie byť potrebný chladiaci vzduch nadmerne ohrievaný inými tepelnými zdrojmi (napr. pec na pevné palivo).
- ▶ Ak je rúra na pečenie vstavaná za čelom nábytku (napr. za dvierkami), čelo nábytku nikdy nezatvárajte, keď používate rúru na pečenie. Za čelom nábytku sa hromadí teplo a vlhkosť. Tým sa môže poškodiť rúra na pečenie, montážna skriňa a podlaha. Dvierka nábytku zatvorte až po úplnom vychladnutí rúry na pečenie.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

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 rozpekание 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, uveďte si, že sa alkohol pri vysokých teplotách odparuje. Táto para sa môže na horúcich vyhrievacích telesách vznietiť.



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

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

► 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.

► Email dna ohrevného priestoru môže nahromadeným teplom prasknúť alebo sa odlúpnuť.

Dno ohrevného priestoru nikdy nevykladajte napr.lobalom alebo ochrannou fóliou pre rúry na pečenie.

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

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

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

► Nebezpečenstvo úrazu vodnou parou. Pri prípravách pokrmov s podporou vlhkosti a počas odparovania zvyškovej vody vzniká vodná para, ktorá môže spôsobiť ťažké popáleniny. Neotvárajte nikdy dvierka počas dávkovania pary alebo odparovania zvyškovej vody.

► 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 tavia 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.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

► 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 priesotorom. Rúra na pečenie sa môže poškodiť.

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.

► Hrubé znečistenia v ohrevnom priestore môžu viesť k veľkému zadymeniu a vypnutiu pyrolytického čistenia. Odstráňte hrubé znečistenia z ohrevného priestoru skôr, ako spustíte pyrolytické čistenie.

► Nebezpečenstvo zranenia v dôsledku škodlivých výparov. Počas pyrolytického čistenia sa môžu uvoľňovať výpary, ktoré môžu spôsobiť podráždenie slizníc.

Počas pyrolytického čistenia nezostávajú dlho v kuchyni a zabráňte vstupu detí a domácich miláčikov do kuchyne. Počas pyrolytického čistenia zabezpečte dobré vetranie kuchyne. Zabráňte prenikaniu pachov do iných miestností.

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

► Škrabance môžu zničiť sklo na dvierkach. Na čistenie skiel na dvierkach nepoužívajte drhnuce 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.
- ▶ Používajte len dodaný Miele pokrmový teplomer. Ak je pokrmový teplomer chybný, musíte ho nahradiť originálnym Miele pokrmovým teplomerom.
- ▶ Umelá hmota na pokrmovom teplomere sa môže pri veľmi vysokých teplotách roztaviť. Nepoužívajte pokrmový teplomer pri prevádzkovaní grilu. Teplomer neskladujte v ohrevnom priestore.
- ▶ Vysokými teplotami pri pyrolytickom čistení by sa poškodilo pyrolyticky neodolné príslušenstvo. Vyberte z ohrevného priestoru pyrolyticky neodolné príslušenstvo skôr ako spustíte pyrolytické čistenie. Platí to aj pre pyrolyticky neodolné príslušenstvo na dokúpenie (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“).

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.

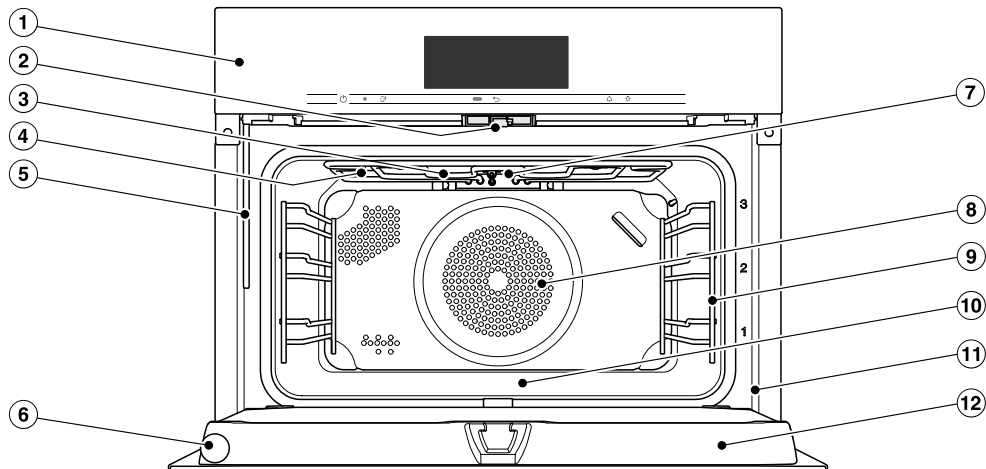
Likvidácia starého prístroja

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.



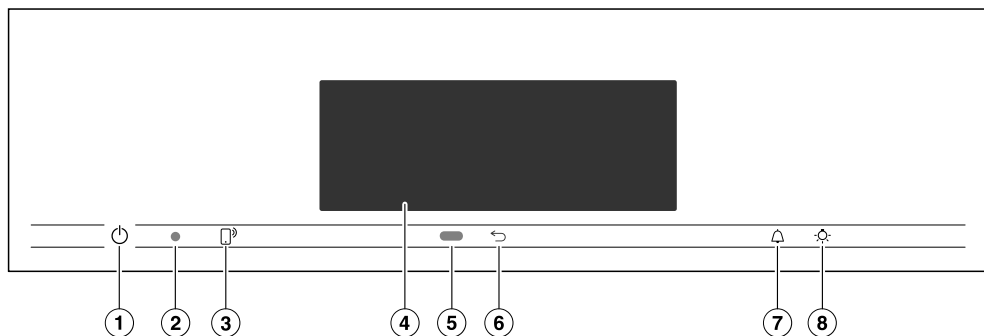
Na bezplatné odovzdanie a likvidáciu elektrických a elektronických prístrojov využite oficiálne zberné miesto vo vašom bydlisku, u predajcu alebo v Miele. Za vymazanie prípadných osobných údajov na likvidovanom prístroji ste zo zákona zodpovedný sami. Zo zákona máte povinnosť vybrať a pritom nezničiť 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 zámok dverok
- ③ výhrevné teleso pre pečenie a grilovanie s prijímacou anténou pre bezkáblový pokrmový teplomer
- ④ otvory pre prívod pary
- ⑤ plniace trubice pre odparovací systém
- ⑥ bezkáblový pokrmový teplomer
- ⑦ kamera
- ⑧ nasávací otvor ventilátora a za ním kruhové výhrevné teleso
- ⑨ postranná mriežka s 3 úrovňami
- ⑩ dno ohrevného priestoru, pod ktorým je vyhrievacie teleso pre spodné pečenie
- ⑪ čelný rám s typovým štítkom
- ⑫ dvierka

Ovládacie prvky




- ① tlačidlo zap./vyp.  vo vyhĺbení
Pre zapnutie a vypnutie rúry na pečenie
- ② optické rozhranie
(len pre servisnú službu Miele)
- ③ sensorové tlačidlo 
Na ovládanie rúry na pečenie cez koncové mobilné zariadenie
- ④ Dotykový displej
Na zobrazenie informácií a pre obsluhu
- ⑤ senzor priblíženia
Na zapnutie osvetlenia ohrievacieho priestoru a displeja a na potvrdenie signálnych tónov pri priblížení
- ⑥ sensorové tlačidlo 
pre postupný návrat
- ⑦ sensorové tlačidlo 
na nastavenie budíka alebo alarmu
- ⑧ sensorové tlačidlo 
Na zapnutie a vypnutie osvetlenia ohrevného priestoru

Tlačidlo zap./vyp.

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

Týmto tlačidlom zapínate a vypínate rúru na pečenie.

Senzor priblíženia

Senzor priblíženia sa nachádza pod dotykovým displejom vedľa sensorového tlačidla . Senzor priblíženia rozpozná, keď sa priblížite k dotykovému displeju napr. rukou alebo telom.





Keď ste aktivovali príslušné nastavenie, môžete zapnúť osvetlenie ohrevného priestoru, rúru na pečenie alebo potvrdiť signálne tóny (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Senzor priblíženia“).

Ovládacie prvky

Senzorové tlačidlá

Senzorové tlačidlá reagujú na dotyk prsta. Každý dotyk je potvrdený tónom tlačidla. Tón tlačidiel môžete vypnúť tak, že zvolíte nastavenie **Hlasitosť | Tón tlačidiel | Vyp..**

/vypAk chcete, aby senzorové tlačidlá reagovali aj pri vypnutej rúre na pečenie, zvolte nastavenie **Displej | QuickTouch | Zap..**

| Senzorové tlačidlo | Funkcia |
|---|--|
|  | <p>Ak chcete Vašu rúru na pečenie ovládať prostredníctvom Vášho mobilného koncového prístroja, musíte mať k dispozícii systém Miele@home, zapnite nastavenie Vzdialené ovládanie a stlačte toto senzorové tlačidlo. Potom sa rozsvieti toto senzorové tlačidlo oranžovým a funkcia MobileStart je k dispozícii.</p> <p>Rúru na pečenie môžete ovládať prostredníctvom Vášho mobilného koncového zariadenia pokiaľ svieti toto senzorové tlačidlo (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Miele@home“).</p> |
|  | <p>Podľa toho, v ktorom menu sa nachádzate, dostanete sa späť do nadradeného menu alebo hlavného menu.</p> |
|  | <p>Ak sa na displeji zobrazuje menu alebo prebieha príprava pokrmu, môžete kedykoľvek senzorovým tlačidlom nastaviť kuchynský budík (napr. pre varenie vajec) alebo alarm, tzn. pevný denný čas (viď kapitola „Alarm a kuchynský budík“).</p> |
|  | <p>Výberom tohto senzorového tlačidla môžete zapnúť a vypnúť osvetlenie ohrevného priestoru.</p> <p>Podľa zvoleného nastavenia osvetlenia ohrevného priestoru pri príprave pokrmu zhasne po 15 sekundách, alebo zostane trvalo zapnuté alebo vypnuté.</p> |

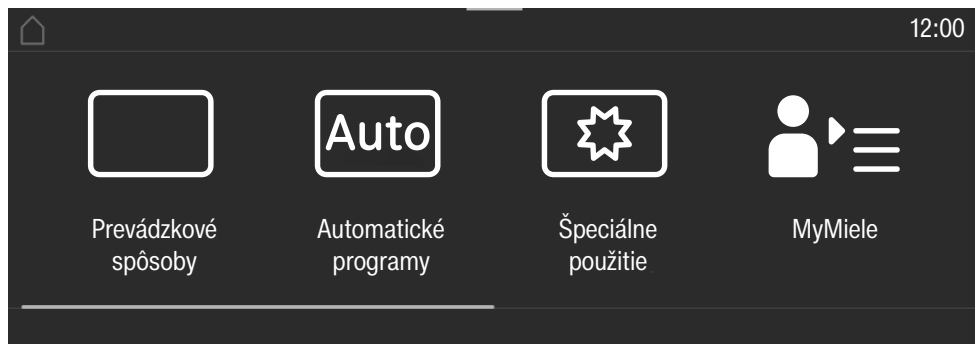
Dotykový displej

Citlivé povrchy dotykového displeja môžete špicatými alebo ostrými predmetmi, ako napr. ceruzkami poškrabať.


Dotykového displeja sa dotýkajte len prstami.

Dbajte na to, aby sa voda nedostala za dotykový displej.

Dotykový displej je rozdelený na viacej oblastí.



Vo **vrchnom riadku** sa vľavo zobrazuje menu. Jednotlivé položky menu sú navzájom oddelené zvislou čiarou. Keď nie je možné z dôvodu miesta zobraziť celý riadok menu, sú nadradené položky menu zobrazené pomocou... I.

Ak sa dotknete názvu menu vo vrchnom riadku, indikátor prejde na príslušné menu. Pre návrat na úvodnú obrazovku stlačte .

Denný čas sa zobrazuje vo vrchnom riadku vpravo. Denný čas môžete nastaviť dotykom.

Dodatočne sa môžu zobraziť ďalšie symboly, napr. SuperVision .

V riadku v záhlaví sa nachádza oranžová čiara, za ňu môžete sťahovať sťahovacie menu. Pomocou neho môžete zapínať alebo vypínať nastavenie počas prípravy pokrmu.










V **strede** nájdete aktuálne menu s položkami menu. Potiahnutím cez displej doprava alebo doľava môžete na displeji listovať. Keď stačíte položku menu, zvolíte ju (viď kapitola „Princíp ovládania“).

V riadku **päta** sa podľa menu nachádzajú rôzne polia pre obsluhu napr. Časovač, Uložiť alebo OK.

Ovládacie prvky

Symbody

Na displeji sa môžu zobrazovať tieto symboly:

| symbol | význam |
|---|---|
|  | Tento symbol znamená dodatočné informácie a pokyny pre obsluhu. Tieto informačné okná potvrdíte pomocou <i>OK</i> . |
|  | Upozornenie na nadradené položky menu, ktoré sa už v menu riadku z dôvodu šetrenia miesta nezobrazujú. |
|  | Alarm |
|  | Kuchynský budík |
|  | Niektoré nastavenia ako napr. jas displeja alebo hlasitosť sa nastavujú pruhom tvoreným jednotlivými segmentami. |
|  | Je zapnuté zablokovanie sprevádzkovania alebo zablokovania tlačidiel (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Zabezpečenie“). Obsluha je zablokovaná. |
|  | Teplota jadra pri použití pokrmového teplomera |
|  | Vzdialené ovládanie (zobrazuje sa len vtedy, keď máte k dispozícii systém Miele@home a zvolili ste si Vzdialené ovládanie Zap.) |
|  | SuperVision (zobrazuje sa len vtedy, keď máte k dispozícii systém Miele@home a zvolili ste si nastavenie)SuperVision Zobrazenie SuperVision Zap. |

Rúru na pečenie ovládajte prostredníctvom dotykového displeja, tak, že stlačíte požadovanú položku menu.

Každým dotykem možnej voľby sa príslušný znak (slovo a/alebo symbol) zafarbí na **oranžovo**.

Polia pre potvrdenie kroku obsluhy sú **na zeleno** podsvietené (napr. *OK*).

Výber menu

- Dotknite sa požadovaného poľa alebo požadovanej hodnoty na displeji.



Listovanie

Môžete listovať doľava alebo doprava.

- Potiahnite prstom cez obrazovku. Položte pritom prst na dotykový displej a pohybujte ním do želaného smeru.

Stípec v spodnej časti Vám zobrazuje Vašu pozíciu v aktuálnom menu.

Opustenie úrovne menu

- Stlačte senzorové tlačidlo  alebo sa dotknite v ceste menu symbolu ... I.
- Pre návrat na úvodnú obrazovku stlačte symbol .

Všetky zadania, ktoré ste doteraz vykonali a nepotvrdili pomocou *OK*, sa do pamäti neuložia.

Zmena hodnoty alebo nastavenia

Zmena nastavenia v zozname výberu

Aktuálne nastavenie je oranžovo označené.

- Stlačte požadované nastavenie.

Nastavenie sa uloží. Dostanete sa späť do nadradeného menu.

Zadanie číslic pomocou číslicového valca

- Posúvajte číslicový valec smerom hore alebo dolu, pokým sa neobjaví požadovaná hodnota.
- Potvrďte pomocou *OK*.

Zmenené číslo sa uloží.

Zadanie čísla blokom číslic

- Stlačte hodnotu, ktorá je uprostred číslicového valca.

Zobrazí sa blok číslic.

- Stlačte požadované číslice.


Akonáhle zadáte platnú hodnotu, je *OK* podfarbené zelenou.

Šípkou vymažete posledné zadané číslo.

- Potvrďte pomocou *OK*.

Zmenené číslo sa uloží.

Zmena nastavenia pruhom tvoreným segmentmi

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

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

- Pre zmenu nastavenia stlačte príslušný segment na pruhu segmentov.
- Pre zapnutie alebo vypnutie nastavenia voľte *Zap.* alebo *Vyp.*
- Potvrďte výber pomocou *OK*.

Nastavenie sa uloží. Dostanete sa späť do nadradeného menu.

Princíp ovládania

Zadávanie písmen

Písmená zadávate klávesnicou na displeji. Voľte krátke, výstižné názvy.

- Stlačte požadované písmená alebo znaky.

Tip: Pomocou znaku] môžete vložiť zalomenie riadka pre dlhšie názvy programov.

- Stlačte Uložiť.

Názov sa uloží do pamäti.

Zobrazenie kontextového menu

V niektorých menu si môžete nechať zobrazíť kontextové menu, napríklad pre premenovanie vlastných programov alebo presunutie záznamov pod MyMiele.

- Tlačte napríklad vlastný program tak dlho, pokiaľ sa neotvorí kontextové menu.
- Stlačte dotykový displej mimo okna s menu, aby ste kontextové menu ztvorili.

Posúvanie záznamov

Môžete zmeniť poradie vlastných programov alebo záznamov pod MyMiele.

- Tlačte napríklad vlastný program tak dlho, pokiaľ sa neotvorí kontextové menu.
- Zvoľte Presunúť.
- Prst podržte na označenom poli a ťahajte ním na požadované miesto.

Zobrazenie rolovacieho menu

Počas prípravy pokrmu môžete zapínať alebo vypínať nastavenia ako napr. Booster alebo Predhriatie ako aj WiFi funkciu.


- Ťahajte rolovacie menu dole za oranžovú čiaru pod riadkom záhlavia.
- Zvoľte nastavenie, ktoré chcete zmeniť.
Aktívne nastavenia sú označené oranžovým. Neaktívne nastavenia sú podľa zvolenej farebnosti označené čiernym alebo bielym (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Displej“).
- Pre zatvorenie rolovacieho menu zasuňte rolovacie menu opäť nahor alebo sa dotknite dotykového displeja mimo okna menu.


Zobrazenie Nápoveda

Pri vybraných funkciách je kontextová pomôcka. V spodných riadkoch sa zobrazí Nápoveda.


- Stlačte Nápoveda, aby sa zobrazili pokyny s obrázkami a textom.
- Stlačte Zatvoriť, aby ste sa vrátili k predchádzajúcemu menu.

Aktivácia funkcie MobileStart

- Zvoľte senzorové tlačidlo , pre aktivovanie funkcie MobileStart.

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

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

MobileStart môžete používať, ak svieti senzorové tlačidlo .

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

Typový štítok

Typový štítok je vidieť pri otvorených dvierkach na čelnom ráme.

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

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
- Kuchárska kniha s receptami pre automatické programy a spôsoby prevádzky.
- pokrmový teplomer
- skrutky na upevnenie Vašej rúry na pečenie v montážnej skrini
- odvápnovacie tablety a plastová hadica s prísavkou na odvápnenie systému tvorby pary
- 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 opekanie (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 ³ 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.

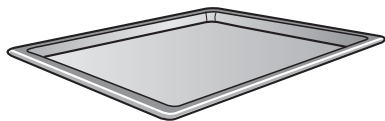
FlexiClip-plnovýsuvné pojazdy (ak sú k dispozícii) sa zabudujú na spodnú priečku.

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

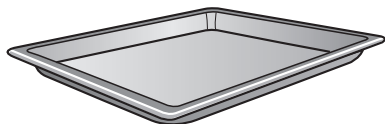
Vybavenie

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

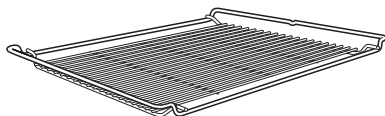
plech na pečenie HBB 71:



univerzálny plech HUBB 71:



rošt HBBR 72:



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

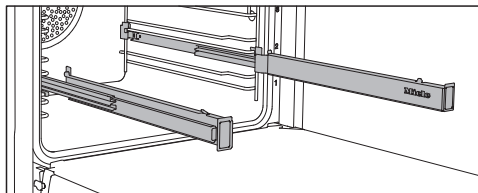
Rošt zasúvajte vždy ukladacou plochou smerom dole.

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



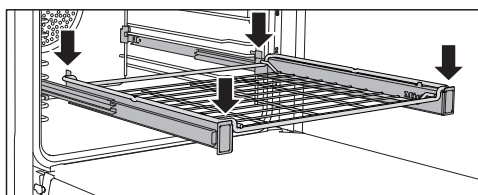
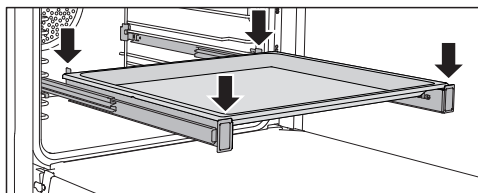
Ak používajte univerzálny plech s položeným roštom, tak sa univerzálny plech zasúva medzi priečky jednej úrovne a rošt automaticky nad.

Plnovýsuvné pojazdy FlexiClip HFC 72




Plnovýsuvné pojazdy FlexiClip môžete používať v úrovniach 1+2.

Zasuňte FlexiClip plnovýsuvné pojazdy najprv úplne do ohrevného priestoru skôr ako na ne nasuniete príslušenstvo. Príslušenstvo potom bude automaticky bezpečne nasadené medzi západkami vpredu a vzadu a zaistené proti sklznutiu.



Zaťažiteľnosť FlexiClip plnovýsuvných pojazdov je maximálne 15 kg.

Montáž a demontáž plnovýsuvných pojazdov FlexiClip

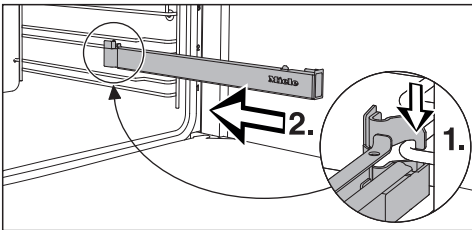
 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

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.

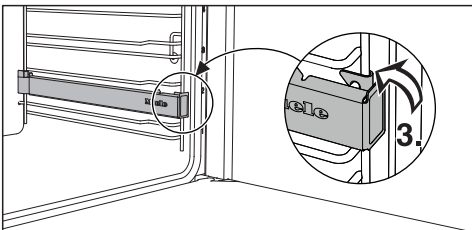
FlexiClip plnovýsuvné pojazdy sa montujú medzi priečkami jednej úrovne.

Namontujte plnovýsuvné pojazdy FlexiClip tak, aby bol nápis vpravo.

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



- Zaháknite plnovýsuvné pojazdy FlexiClip vpredu na spodnej strane priečky úrovne (1.) a zasunúť ho do ohrevného priestoru (2.).

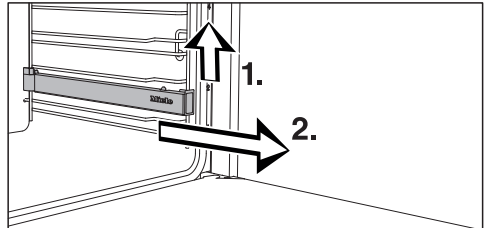


- Zaklapnite plnovýsuvný pojazd FlexiClip na spodnej priečke úrovne (3.).

Ak by boli plnovýsuvné pojazdy FlexiClip po montáži zablokované, musíte ich raz silne vytiahnuť.

Postupujte nasledovne, aby ste zdemontovali FlexiClip plnovýsuvný pojazd:

- Plnovýsuvný pojazd FlexiClip úplne zasunúť.



- Plnovýsuvný pojazd FlexiClip vpredu nadvihnete (1.) a vytiahnete ho pozdĺž priečky úrovne (2.).

Vybavenie

Okrúhle formy na pečenie



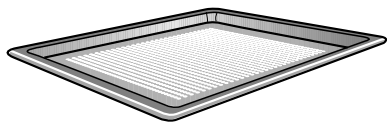
Nedierovaná okrúhla forma na pečenie HBF 27-1 je vhodná na prípravu pizze, nízkeho múčnika z kysnutého alebo treného cesta, sladkých alebo korených krehkých koláčov, zapekaných dezertov, quiche alebo rozpekánie hlbokozmrazených múčnikov alebo pizze.

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 pečenie a AirFry Gourmet perforovaný HBBL 71



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

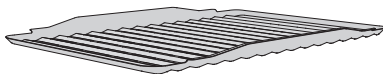
- Pri príprave pečiva z čerstvého kysnutého a tvarohovo-olejového cesta, chleba a rožkov sa zlepší zhnednutie spodnej strany. Najprv cesto rozvaľkajte na rovnej pracovnej ploche a potom ho položte na plech na pečenie AirFry Gourmet.
- Hranolky, krokety a podobné výrobky možno fritovať bez tuku v prúde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

- Počas sušenia sa optimalizuje cirkulácia vzduchu okolo výrobku.

Emailový povrch je zušľachtený úpravou PerfectClean.

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

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

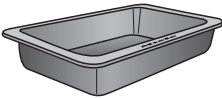
Miele Gourmet pekáče sa na rozdiel od iných pekáčov môžu zasunúť priamo do postranných mriežok. Sú tak ako rošt opatrené ochranou proti vytiahnutiu. Na povrchu pekáčov je vrstva brániacia prilepeniu.

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

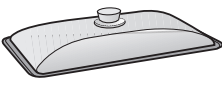
Vhodné poklopy je možné osobitne získať. Pri nákupe uvádzajte označenie modelu.

hĺbka: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M**

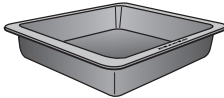


HBD 60-22

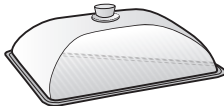


hĺbka: 35 cm*

HUB 5001-XL**



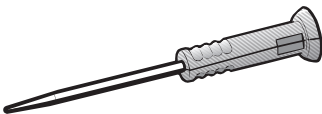
HBD 60-35



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

** vhodné pre indukčné varné dosky

Pokrmový teplomer



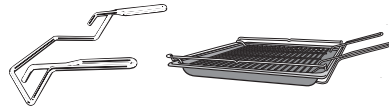
Vaša rúra na pečenie je vybavená bezdrôtovým pokrmovým teplomerom, pomocou ktorého môžete presne sledovať teplotu prípravy pokrmu (viď kapitola

„Pečenie“, odstavec „Pokrmový teplomer“). Pokrmový teplomer sa uchováva vo dvierkach.

Ak sa pokrmový teplomer zasunie do púzdra len čiastočne, môže sa pri zatváraní dvierok poškodiť.

Po každom použití pokrmového teplomeru ho opäť úplne zasuňte do úložného púzdra.

Vyberacia rukoväť HEG




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

Príslušenstvo na čistenie a ošetrovanie

- Odvápňovacie tablety, plastová hadica s držiakom na odvápnenie rúry na pečenie
- Univerzálna utierka z mikrovlákna Miele
- Miele čistiaci prostriedok pre rúry na pečenie

Vybavenie

Bezpečnostné zariadenie

- **Zablokovanie sprevádzkovania**  (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Bezpečnosť“).
- **Zablokovanie tlačidiel** (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Bezpečnosť“)
- **Ventilátor chladenia** (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Dobeh ventilátora chladenia“)
- **Bezpečnostné 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 (viď kapitola „Čistenie a starostlivosť“).
- **Blokovanie dvierok** pre pyrolytické čistenie
Na začiatku pyrolytického čistenia sa dvierka z bezpečnostných dôvodov zablokujú. Dvierka sa odblokujú až keď klesne teplota v ohrevnom priestore pod 280 °C.

Zušľachtené povrchy Perfect-Clean

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

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

Pripravené pokrmy môžete na ušľachtilých povrchoch PerfectClean rezať a porcovať.

Nepoužívať keramické nože, pretože by povrchovú úpravu PerfectClean poškriabali.

Zušľachtené povrchy PerfectClean sa 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:

- univerzálny plech
- plech na pečenie
- plech na grilovanie a pečenie
- Plech na pečenie a AirFry Gourmet perforovaný
- Dierovaná okrúhla forma na pečenie a perforovaná forma AirFry
- okrúhla forma na pečenie

Príslušenstvo na pyrolytické čistenie

Prečítajte si informácie v kapitole „Čistenie a ošetrovanie“.

Dole uvedené príslušenstvo môže zostať v ohrevnom priestore počas pyrolytického čistenia:

- postranná mriežka
- FlexiClip plnovýsuvné pojazdy HFC 72
- rošt

Miele@home

Vaša rúra na pečenie je vybavená integrovaným WiFi modulom.

Pre použitie potrebujete:

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

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

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

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

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

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

Disponibilita WiFi spojenia

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

Disponibilita Miele@home

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

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

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

Aplikácie Miele


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



Prvé uvedenie do prevádzky

Základné nastavenia

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

 **Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.**

Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu.

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

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

Nastavenie jazyka

- Zvoľte požadovaný jazyk.

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

Nastavenie lokality

- Zvoľte požadovanú lokalitu.

Aktivácia funkcie Miele@home

Na displeji sa zobrazí Vytvoriť Miele@home?.

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

Displej a aplikácia Miele Vás prevedie ďalšími krokmi.

Nastavenie dátumu

- Postupne nastavte deň, mesiac a rok.
- Potvrdte pomocou OK.

Nastavenie denného času

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

Ukončenie prvého uvádzania do prevádzky


- Riadte sa prípadnými ďalšími pokynmi na displeji.

Prvé uvádzanie do činnosti je ukončené.




Prvé rozohriatie rúry na pečenie a prepláchnutie systému tvorby pary.

Pri prvom rozohriatí rúry na pečenie môže dôjsť k nepríjemnému zápachu. Zápach odstránite tak, že budete rúru na pečenie minimálne hodinu rozohrievať. Zároveň je zmysluplné prepláchnuť systém tvorby pary.

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

- Odstráňte z rúry na pečenie prípadné nálepky alebo ochranné fólie.
- Vyčistite ohrevný priestor pred rozohriatím vlhkou utierkou od prípadného prachu alebo zvyškov obalového materiálu.
- Namontujte FlexiClip plnovýsuvné pojazdy s roštom do postranných mriežok a zasuňte všetky plechy a rošt.
- Zapnite rúru na pečenie pomocou tlačidla zap./vyp. 

Zobrazí sa hlavné menu.

- Zvoľte Prevádzkové spôsoby .
- Zvoľte Klimatické pečenie .
- Zvoľte Klimatické peč. + Hor. vzd. plus .

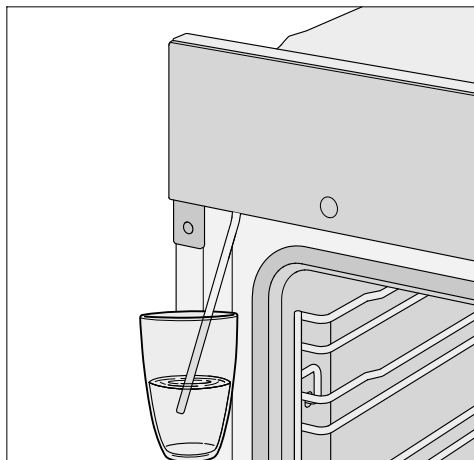
Objaví sa navrhovaná teplota (160 °C).

Zapne sa vyhrievanie a osvetlenie vyhrievacieho priestoru a ventilátor.

- Nastavte maximálnu možnú teplotu (250 °C).
- Zvoľte Ďalej.
- Zvoľte Automaticky.

Zobrazí sa výzva pre proces nasávania.

- Naplňte nádobu požadovaným množstvom vody z vodovodu.
- Otvorte dverka.
- Sklopte dopredu plniacu trubicu vľavo pod ovládacím panelom.



- Ponorte plniacu trubicu do nádoby s vodou z vodovodu.
- Potvrďte pomocou OK.

Spustí sa proces nasávania.


Skutočne nasaté množstvo vody z vodovodu môže byť menšie ako požadované, takže v nádobe zostane zvyšok.

- Po procese nasávania nádobu odstráňte a zatvorte dverka.

Ešte raz je krátko počuť zvuk čerpania. Nasáva sa zvyšná voda v plniacej trubici.

Zapne sa vyhrievanie a osvetlenie vyhrievacieho priestoru a ventilátor.

Po určitej dobe sa spustí dávka pary.


 Nebezpečenstvo úrazu vodnou parou.

Vystupujúca vodná para je veľmi horúca.


Počas dávkovania pary neotvárajte dverka.

Prvé uvedenie do prevádzky

Rúru na pečenie vyhrievajte minimálne hodinu.

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

Vyčistenie ohrevného priestoru po prvom vyhriatí

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.





Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore 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“).
- Vyčistite ohrevný priestor teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákná.
- Odstráňte prípadné zvyšky z krytky kamery na strope ohrevného priestoru.
- Povrchy nakoniec vysušte jemnou utierkou.


Dvierka zatvorte až keď bude úplne suchý ohrevný priestor.

Prehľad nastavení

| položka menu | možné nastavenia |
|---|--|
| Jazyk  | ... deutsch english ... Lokalita |
| Denný čas | Zobrazenie Zap.* Vyp. Nočné vypínanie Znázomenie Analogové* Digitálne Formát času 24 h* 12 h (am/pm) Nastaviť |
| Dátum | |
| Osvetlenie | Zap. „Zapnúť“ na 15 sekúnd* Vyp. |
| Úvodná obrazovka | Hlavné menu* Prevádzkové spôsoby Automatické programy Špeciálne programy Vlastné programy MyMiele |
| Displej | Jas  Farebná schéma Svetlé Tmavé* QuickTouch Zap. Vyp.* |
| Hlasitosť | Signálne tóny  Tón tlačidiel  Uvítacia melódia Zap.* Vyp. |
| Jednotky | Teplota °C* °F |

* nastavenie z výroby

Nastavenia

| položka menu | možné nastavenia |
|-------------------------------|---|
| Booster | Zap.* Vyp. |
| Rýchle ochladzovanie | Zap.* Vyp. |
| Udržiavanie teploty | Zap. Vyp.* |
| Navrhované teploty | |
| Pyrolýza | Odporúča sa Bez odporúčania* |
| Dobeh ochladz. ventilátora | Riadené časom Riadené teplotou* |
| Kamera v ohr. priestore | Zap. Vyp.* |
| Senzor priblíženia | Zapnúť svetlo Pri prebieh. procese* Vždy zapnuté Vyp. Zapnúť prístroj Zap. Vyp.* Potvrdiť signálne tóny Zap.* Vyp. |
| Zabezpečenie | Zablokovanie sprevádzkov.  Zap. Vyp.* Zablokovanie tlačidiel Zap. Vyp.* |
| Rozpoz. čelnej strany nábytku | Zap. Vyp.* |
| Miele@home | Aktivovať Deaktivovať Stav pripojenia Zriadiť nanovo Resetovať Vytvoriť |
| Vzdialené ovládanie | Zap.* Vyp. |


* nastavenie z výroby

| položka menu | možné nastavenia |
|------------------------------|---|
| SuperVision | Zobrazenie SuperVision Zap. Vyp.* Zobrazenie v Standby Zap. Len pri chybách* Zoznam prístrojov Zobraziť prístroj Signálne tóny |
| RemoteUpdate | Zap.* Vyp. |
| Verzia software | |
| Právne informácie | Licencie Open Source |
| Predajca | Výstavná prevádzka Zap. Vyp.* |
| Nastavenia z výroby | Nastavenia prístroja Vlastné programy MyMiele Navrhované teploty |
| Prevádzkové hodiny (celkovo) | |


* nastavenie z výroby

Nastavenia

Vyvolanie menu „Nastavenia“

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

Nachádzate sa v hlavnom menu.

- Zvoľte  Nastavenia.
- Zvoľte požadované nastavenie.




Nastavenia môžete kontrolovať alebo meniť.

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

Jazyk

Môžete nastaviť svoj jazyk a svoju lokalitu.

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

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

Denný čas

Zobrazenie

Zvoľte spôsob zobrazenia denného času pri vypnutej rúre na pečenie:

- Zap.
Denný čas sa zobrazí vždy na displeji. Ak naviac zvolíte nastavenie Displej | QuickTouch | Zap., budú všetky senzorové tlačidlá reagovať na stlačenie ihneď a snímač priblíženia rozpozná automaticky, keď sa blížite k displeju. Ak zvolíte naviac nastavenie Displej | QuickTouch | Vyp. budete musieť rúru na pečenie zapnúť skôr, ako ju budete môcť obsluhovať.

- Vyp.
Displej je pre úsporu energie vypnutý. Skôr ako budete používať rúru na pečenie, musíte ju zapnúť.
- Nočné vypínanie
Pre úsporu energie sa denný čas na displeji zobrazuje len od 5 hodín do 23 hodín. Počas zostávajúceho času je displej tmavý.

Znázornenie

Denný čas môžete nechať zobrazovať Analógové (vo forme hodín s ciferníkom), alebo Digitálne (hod:min).

Pri digitálnom zobrazení sa na displeji objaví dodatočne dátum.

Formát času

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

Nastaviť

Nastavte hodiny a minúty.

Tip: Keď neprebíha príprava pokrmu, stlačte denný čas v riadkuu záhlavia, aby ste ho zmenili.

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



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

Dátum

Nastavíte dátum.

Dátum sa zobrazuje pri vypnutej rúre na pečenie len pri nastavení Denný čas | Znázornenie | Digitálne.


Osvetlenie

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

Úvodná obrazovka

Z výroby sa pri zapnutí rúry na pečenie zobrazí hlavné menu. Miesto toho môžete ako spúšťačiu obrazovku zvoliť aj napr. priamo prevádzkové spôsoby alebo záznamy MyMiele (viď kapitola „MyMiele“).



Zmenená štartovacia obrazovka sa bude zobrazovať až po ďalšom zapnutí rúry na pečenie.

Do hlavného menu sa dostanete zvolením sensorového tlačidla , alebo prostredníctvom menu v riadku záhlavia.

Displej

Jas

Jas displeja sa nastavuje pruhom tvoreným segmentami.

-  maximálny jas
-  minimálny jas

Farebná schéma

Zvoľte si, či bude displej zobrazovaný svetlou alebo tmavou farebnou schémou.

- Svetlé
Displej má svetlé pozadie s tmavým písmom.
- Tmavé
Displej má tmavé pozadie so svetlým písmom.

QuickTouch

Zvoľte, ako majú reagovať sensorové tlačidlá a snímač priblíženia, keď je rúra na pečenie vypnutá:


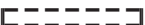
- Zap.
Ak ste navyiac zvolili nastavenie Denný čas | Zobrazenie | Zap. alebo Nočné vypínanie sensorové tlačidlá a sensor priblíženia reagujú aj pri vypnutej rúre na pečenie.
- Vyp.
Nezávisle od nastavenia Denný čas | Zobrazenie reagujú sensorové tlačidlá a sensor priblíženia len vtedy, keď je rúra na pečenie zapnutá ako aj určitú dobu po vypnutí rúry.

Hlasitosť

Signálne tóny

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

Hlasitosť signálnych tónov sa zobrazuje pruhom segmentov.

-  maximálna hlasitosť
-  signálne tóny sú vypnuté

Nastavenia

Tón tlačidiel

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




maximálna hlasitosť



tón tlačidiel je vypnutý

Uvítacia melódia

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

Jednotky

Teplota

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

Booster

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

- Zap.

Funkcia Booster je počas zahrievacej fázy prípravy automaticky zapnutá. Výhrevné teleso pre grilovanie, kruhové teleso a ventilátor predhrievajú ohrevný priestor súčasne na želanú teplotu.

- Vyp.

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

Funkciu Booster na proces prípravy môžete zapnúť alebo vypnúť aj cez rolovacie menu.

Rýchle ochladzovanie

Funkciou Rýchle ochladzovanie môžete po skončení prípravy pripravený pokrm a ohrevný priestor rýchlo ochladiť.

Táto funkcia má význam, ak chcete spustiť napr. automatický program, pri ktorom musí byť ohrevný priestor chladný.

V spojení s funkciou Udržiavanie teploty môžete pokrm po ukončení prípravy udržiavať teplý, bez toho, aby ste ho nechcete dovárať.

- Zap.

Funkcia Rýchle ochladzovanie je zapnutá. Po ukončení procesu prípravy sa dvierka mierne pootvoria. Ventilátor rýchlo ochladzuje pokrm a ohrevný priestor.

- Vyp.

Funkcia Rýchle ochladzovanie je vypnutá. Po ukončení procesu prípravy ostanú dvierka zatvorené. Ventilátor rýchlo ochladzuje pokrm a ohrevný priestor.

Funkciu Rýchle ochladzovanie na proces prípravy môžete zapnúť alebo vypnúť aj cez rolovacie menu.

Ak je Vaša rúra na pečenie zabudovaná za zatvoreným čelom nábytku, dbajte na pokyny v kapitole „Nastavenia“, odstavec „Rozpoz. čelnej strany nábytku“.

Udržiavanie teploty

V spojení s funkciou Udržiavanie teploty môžete pokrm po ukončení prípravy udržiavať teplý, bez toho, aby ste ho nechcete dovárať. Pripravovaný pokrm je udržiavaný teplý prednastavenou teplotou.

tou po dobu maximálne 2 hodín (Nastavenia | Navrhované teploty | Udržiavanie teploty).

Funkciu Udržiavanie teploty môžete používať len v spojení s funkciou Rýchle ochladzovanie.

- Zap.
Funkcia Udržiavanie teploty je zapnutá. Po ukončení procesu prípravy sa dvierka mierne pootvoria. Ventilátor rýchlo ochladzuje pokrm a ohrevný priestor na prednastavenú teplotu. Akonáhle je dosiahnutá teplota, dvierka sa opäť automaticky zatvoria, aby sa pokrm udržiaval teplý.
- Vyp.
Funkcia Udržiavanie teploty je vypnutá. Po ukončení procesu prípravy ostanú dvierka zatvorené. Ventilátor rýchlo ochladzuje pokrm a ohrevný priestor.

Funkciu Udržiavanie teploty na proces prípravy môžete zapnúť alebo vypnúť aj cez rolovacie menu.

Ak je Vaša rúra na pečenie zabudovaná za zatvoreným čelom nábytku, dbajte na pokyny v kapitole „Nastavenia“, odstavec „Rozpoz. čelnej strany nábytku“.

Navrhované teploty

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

Akonáhle vyvoláte túto položku menu, zobrazí sa výberový zoznam prevádzkových spôsobov.

- Zvoľte požadovaný spôsob prevádzky.

Zobrazí sa navrhovaná teplota a súčasne teplotný rozsah, v ktorom ju môžete meniť.

- Ak je potrebné, zmeňte navrhovanú teplotu.
- Potvrďte pomocou *OK*.

Navrhovanú teplotu pre funkciu Udržiavanie teploty môžete taktiež zmeniť.

Pyrolýza

Môžete nastaviť, či sa doporučené na vykonanie pyrolýzy má zobrazíť (Odporúča sa) alebo nie (Bez odporúčania).

Dobeh ochladz. 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.

Kamera v ohr. priestore

Ak ste zvolili nastavenie Kamera v ohr. priestore | Zap., môžete prijímať počas prípravy obrázky z ohrevného priestoru na Váš mobilný koncový prístroj.

Nastavenia

Predpokladom je inštalácia aplikácie Miele na Vašom mobilnom koncovom zariadení a taktiež systém Miele@home (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Miele@home“).

Keď sú dverka zatvorené, kamera zhotovuje v pravidelných intervaloch foto pripravovaného pokrmu, ktorý je zasunutý v najvrchnejšej používanej úrovni.

Osvetlenie ohrevného priestoru je počas celej prípravy pokrmu zapnuté, aby sa dosiahla optimálna kvalita prenosu.

Ak je to nevyhnutné, môžete nastavenia pre proces prípravy prispôsobiť pomocou aplikácie Miele.

Senzor priblíženia

Senzor priblíženia rozpozná, keď sa priblížite k dotykovému displeju napr. rukou alebo telom.

Ak chcete, aby senzor priblíženia reagoval vždy pri vypnutej rúre na pečenie, zvolte nastavenie Displej | QuickTouch | Zap..

Zapnúť svetlo

- Pri prebieh. procese
Akonáhle sa počas prípravy pokrmu priblížite k dotykovému displeju, zapne sa osvetlenie ohrevného priestoru. Osvetlenie ohrevného priestoru sa po 15 sekundách opäť automaticky vypne.

- Vždy zapnuté
Akonáhle sa počas prípravy pokrmu priblížite k dotykovému displeju, zapne sa osvetlenie ohrevného priestoru. Osvetlenie ohrevného priestoru sa po 15 sekundách opäť automaticky vypne.

- Vyp.
Keď sa priblížite k dotykovému displeju, snímač priblíženia nereaguje. Zapnite osvetlenie ohrevného priestoru ☉ na 15 sekúnd voľbou senzorevého tlačidla.

Zapnite prístroj

- Zap.
Keď sa zobrazuje denný čas, rúra na pečenie sa zapne a zobrazí sa hlavné menu, akonáhle sa priblížite k dotykovému displeju.

- Vyp.
Keď sa priblížite k dotykovému displeju, snímač priblíženia nereaguje. Zapnite rúru na pečenie pomocou tlačidla zap./vyp. ☹

Potvrdiť signálne tóny

- Zap.
Akonáhle sa priblížite k dotykovému displeju, vypnú sa signálne tóny.

- Vyp.
Keď sa priblížite k dotykovému displeju, snímač priblíženia nereaguje. Signálne tóny manuálne vypnite.


Zabezpečenie

Zablokovanie sprevádzkov.


Zablokovanie sprevádzkovania bráni neúmyselnému zapnutiu rúry na pečenie.

Pri aktivovanom zablokovaní sprevádzkovania môžete naďalej ihneď používať alarm a kuchynský budík ako aj funkciu MobileStart.

Zablokovanie sprevádzkovania zostane zapnuté po výpadku el. prúdu.

- Zap.
Zablokovanie sprevádzkovania sa aktívuje. Skôr ako budete môcť rúru na pečenie používať, zapnite ju a najmenej 6 sekúnd držte symbol .
- Vyp.
Zablokovanie sprevádzkovania je deaktivované. Rúru na pečenie môžete používať ako obvykle.

Zablokovanie tlačidiel

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

- Zap.
Zablokovanie tlačidiel je aktivované. Stlačte sensorové tlačidlo OK najmenej na 6 sekúnd, aby ste zablokovanie tlačidiel na krátku dobu deaktivovali.
- Vyp.
Zablokovanie tlačidiel je deaktivované. Všetky sensorové tlačidlá reagujú ihneď pri zvolení.

Rozpoz. čelnej strany nábytku

- Zap.
Rozpoznanie čela nábytku je aktivované. Rúra na pečenie snímačom priblíženia rozpozná, či sú dvierka nábytku zatvorené.
Pri zatvorených dvierkach nábytku sa rúra na pečenie po určitej dobe automaticky vypne.
- Vyp.
Rozpoznanie čela nábytku je deaktivované. Rúra na pečenie nerozpozná, či sú dvierka nábytku zatvorené.

Ak bola rúra na pečenie vstavaná za čelo nábytku (napr. dvierka), rúra na pečenie, montážna skriňa a podlaha sa môžu poškodiť teplom a vlhkosťou nahromadenou za zatvoreným čelom. Počas používania rúry na pečenie nechajte vždy otvorené dvierka nábytku. Dvierka nábytku zatvorte až po úplnom vychladnutí rúry na pečenie.

Tip: Ak chcete používať modus sabbat, vypnite rozpoznanie čelnej strany nábytku.

Miele@home

Rúra na pečenie patrí k prístrojom pre domácnosť Miele@home a je vybavená funkciou SuperVision.

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. Odporúčame 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 aktivované Miele@home. Miele@home zostáva inicializované, WiFi funkcia sa vypne.
- Stav pripojenia
Toto nastavenie je viditeľné len keď je aktivované Miele@home. Na displeji sa zobrazujú informácie ako kvalita WiFi príjmu, názov siete a IP-adresa.

Nastavenia

- Zriadiť 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.

Vykonajte Scan & Connect

Prvé spustenie sa uskutočnilo bez zariadenia Miele@home.

- Naskenujte QR kód.

Ak máte nainštalovanú aplikáciu Miele a užívateľské konto, dostanete sa priamo do siete.

Ak ste si ešte nenainštalovali aplikáciu Miele, budete presmerovaní do Apple App Store® alebo Google Play Store™.

- Nainštalujte aplikáciu Miele a zriadte si používateľské konto.
- Opätovne naskenujte QR kód.

Aplikácia Miele vás prevedie procesom nastavenia.





Vzdialené ovládanie

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


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

Aktivácia funkcie MobileStart

- Zvoľte senzorové tlačidlo , pre aktivovanie funkcie MobileStart.

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

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


MobileStart môžete používať, ak svieti senzorové tlačidlo .

SuperVision

Rúra na pečenie patrí k prístrojom pre domácnosť kompatibilným s Miele@home a je vybavená funkciou SuperVision na kontrolu ostatných prístrojov pre domácnosť v systéme Miele@home.

Funkciu SuperVision môžete aktivovať až keď máte nainštalovaný systém Miele@home.

Zobrazenie SuperVision

- Zap.
Funkcia SuperVision je zapnutá.
Na displeji vpravo hore sa zobrazuje symbol .
- Vyp.
Funkcia SuperVision je vypnutá.

Zobrazenie v Standby

Funkcia SuperVision je k dispozícii aj v pohotovostnom režime. Predpokladom, že je zapnuté denné zobrazovanie času (Nastavenia | Denný čas | Zobrazenie | Zap.).

- Zap.
Aktívne domáce spotrebiče, ktoré sú prihlásené do systému Miele@home sa vždy zobrazujú.
- Len pri chybách
Zobrazujú sa výhradne chyby aktívnych prístrojov pre domácnosť.

Zoznam prístrojov

Nalistujú sa všetky domáce spotrebiče prihlásené do Miele@home. Keď vyberiete prístroj, môžete vyvolať ďalšie nastavenia:

- Zobrazíť prístroj

- Zap.
Funkcia SuperVision pre tento prístroj je zapnutá.
 - Vyp.
Funkcia SuperVision pre tento prístroj je vypnutá. Prístroj je naďalej prihlásený do systému Miele@home. Chyby sa zobrazujú, aj keď je funkcia SuperVision pre tento prístroj vypnutá.
- Signálne tóny
Môžete nastaviť, či sú signálne tóny pre tento prístroj zapnuté (Zap.) alebo vypnuté (Vyp.).

RemoteUpdate

Bod menu RemoteUpdate 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.

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

Nastavenia

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.

- Potvrďte pomocou *OK*.

Právne informácie

Pod položkou Licencie Open Source nájdete prehľad integrovaných Open-Source komponentov.

- Potvrďte pomocou *OK*.

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 najmenej 4 sekundy *OK*.
- Vyp.
Výstavná prevádzka sa deaktivuje ak tlačíte najmenej 4 sekundy *OK*. Rúru na pečenie môžete používať ako obvykle.

Nastavenia z výroby

- Nastavenia prístroja
Všetky nastavenia sa vrátia do nastavenia z výroby.
- Vlastné programy
Všetky vlastné programy sa vymažú.
- MyMiele
Všetky záznamy MyMiele sa vymažú.
- Navrhované teploty
Zmenené navrhované teploty sa vrátia do nastavení z výroby.


Prevádzkové hodiny (celkovo)

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

Senzorovým tlačidlom  môžete nastaviť kuchynský budík (napr. pri varení vajec) alebo nastaviť alarm, (pevný denný) čas.



Môžete nastaviť súčasne dva alarmy, dva časy kuchynského budíka alebo jeden alarm a jeden čas kuchynského budíka.


Používanie funkcie Alarm


Alarm  môžete použiť na nastavenie pevného denného času, kedy má zaznieť signálny tón.


Nastavenie alarmu


Ak ste zvolili nastavenie Displej – QuickTouch – Vyp. zapnite rúru na pečenie pre nastavenie alarmu. Pri vypnutej rúre na pečenie sa bude potom zobrazovať denný čas alarmu.

- Zvoľte senzorové tlačidlo .
- Zvoľte  Alarm.
- Nastavte denný čas alarmu.
- Potvrďte s Zatvoriť.

Ak je rúra na pečenie vypnutá, zobrazuje sa miesto aktuálneho denného času denný čas alarmu a .


Keď prebieha súčasne príprava pokrmu alebo sa nachádzate v menu, zobrazuje sa vpravo hore na displeji denný čas alarmu a .

V nastavenom dennom čase alarmu blízka  vedľa denného času na displeji a znie signálny tón.

- Zvoľte senzorové tlačidlo  alebo nastavený denný čas na displeji.

Vypnú sa akustické a optické signály.

Zmena alarmu


- Zvoľte alarm na displeji alebo zvoľte senzorové tlačidlo  a potom požadovaný alarm.

Zobrazí sa nastavený čas alarmu.

- Nastavte nový denný čas alarmu.
- Potvrďte s Zatvoriť.

Zmenený čas alarmu sa uloží a zobrazí sa na displeji.

Vymazanie alarmu

- Zvoľte alarm na displeji alebo zvoľte senzorové tlačidlo  a potom požadovaný alarm.


Zobrazí sa nastavený čas alarmu.

- Zvoľte Vymazať.
- Potvrďte s Zatvoriť.

Alarm sa vymaže.

Alarm + kuchynský budík

Používanie funkcie Kuchynský budík

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

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



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


Tip: V prevádzkovom spôsobe s podporou vlhkosti používajte kuchynský budík na pripomenutie ručného spustenia dávkovej pary v požadovanom čase.


Nastavenie kuchynského budíka


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


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

- Zvoľte senzorové tlačidlo .
- Zvoľte  Kuchynský budík.
- Nastavte kuchynský budík.
- Potvrďte s Zatvorit.

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


Keď prebieha súčasne príprava pokrmu alebo sa nachádzate v menu, zobrazuje sa vpravo hore na displeji odpočítavanie času na kuchynskom budíku a .

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

- Zvoľte senzorové tlačidlo  alebo požadovaný kuchynský budík na displeji.

Vypnú sa akustické a optické signály.

Zmena kuchynského budíka


- Zvoľte kuchynský budík vpravo hore na displeji alebo zvoľte senzorové tlačidlo  a nakoniec požadovaný kuchynský budík.

Objaví sa nastavený kuchynský budík.

- Nastavte nový čas kuchynského budíka.
- Potvrďte s Zatvorit.

Zmenený čas kuchynského budíka sa uloží a po minútach sa odpočítava. Časy kuchynského budíka kratšie ako 10 minút sa odpočítavajú po sekundách.

Vymazanie kuchynského budíka


















- Zvoľte kuchynský budík vpravo hore na displeji alebo zvoľte senzorové tlačidlo  a nakoniec požadovaný kuchynský budík.

Objaví sa nastavený kuchynský budík.







- Zvoľte Vymazať.
- Potvrďte s Zatvorit.

Kuchynský budík sa vymaže.

Hlavné menu a submenu

| menu | navrhovaná hodnota | rozsah |
|--|--------------------|------------|
| Prevádzkové spôsoby  | | |
| Horúci vzduch plus  | 160 °C | 30–250 °C |
| Horné / spodné pečenie  | 180 °C | 30–280 °C |
| Klimatické pečenie  | | |
| Klimatické peč. + Autom. peč.  | 160 °C | 130–230 °C |
| Klimatické peč. + Hor. vzd. plus  | 160 °C | 130–250 °C |
| Klimatické peč. + Intenzív. peč.  | 170 °C | 130–250 °C |
| Klimatic. peč.+ Hor./spod. peč.  | 180 °C | 130–280 °C |
| Intenzívne pečenie  | 170 °C | 50–250 °C |
| Automatické pečenie  | 160 °C | 100–230 °C |
| Spodné pečenie  | 190 °C | 100–280 °C |
| Horné pečenie  | 190 °C | 100–250 °C |
| Veľký gril  | 240 °C | 200–300 °C |
| Malý gril  | 240 °C | 200–300 °C |
| Gril s cirkuláciou  | 200 °C | 100–260 °C |
| Eco horúci vzduch  | 190 °C | 100–250 °C |
| Automatické programy  | | |

Hlavné menu a submenu

| menu | navrhovaná hodnota | rozsah |
|---|--------------------|-----------|
| Špeciálne použitie  | | |
| Rozmrazovanie | 25 °C | 25–50 °C |
| Sušenie | 60 °C | 30–70 °C |
| Nahrievanie riadu | 80 °C | 50–100 °C |
| Kysnutie cesta | | |
| Kysnutie 15 min | – | – |
| Kysnutie 30 min | – | – |
| Kysnutie 45 min | – | – |
| Príprava na nízkej teplote | 100 °C | 80–120 °C |
| Program Sabbath | 180 °C | 50–250 °C |
| Udržiavanie teploty | 75 °C | 60–90 °C |
| MyMiele   | | |
| Vlastné programy  | | |
| Nastavenia  | | |
| Údržba  | | |
| Odvápnenie | | |
| Pyrolýza | | |

Prípravy pokrmov


- Podľa možnosti použite na prípravu Vášho pokrmu automatické programy.
- 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 energiou 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.

Tipy na šetrenie energie

Využitie zostatkového tepla

- Pri prípravách pokrmov s teplotami nad 140 °C a dobou prípravy viac ako 30 minút môžete teplotu asi 5 minút pred koncom prípravy znížiť na najnižšiu nastaviteľnú teplotu. Existujúce zostatkové teplo stačí na dokončenie pokrmu. Rúru na pečenie ale v žiadnom prípade nevypínajte (viď kapitola „Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia“).
- Ak ste pre prípravu pokrmu zadali dobu prípravy, krátko pred skončením sa samočinne vypne vyhrievanie ohrevného priestoru a na displeji sa zobrazí nápis fáza úspory energie. Existujúce zostatkové teplo stačí na dokončenie pokrmu.
- Spustíte pyrolytické čistenie najlepšie priamo po príprave pokrmu. Existujúce zostatkové teplo zníži spotrebu energie.

Prispôsobenie nastavení

- Pre obslužné prvky zvolte nastavenia Displej | QuickTouch | Vyp., aby ste zredukovali spotrebu energie.
- Na osvetlenie ohrevného priestoru zvolte Osvetlenie | Vyp. alebo „Zapnúť“ na 15 sekúnd. Senzorovým tlačidlom  je možné osvetlenie priestoru kedykoľvek zapnúť.

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“).

- Zapnite rúru na pečenie.

Zobrazí sa hlavné menu.

- Vložte pokrm na prípravu do ohrevného priestoru.
- Zvoľte Prevádzkové spôsoby .
- Zvoľte požadovaný spôsob prevádzky.

Objaví sa spôsob prevádzky a navrhovaná teplota.

- Ak je potrebné, zmeňte navrhovanú teplotu.

Navrhovaná teplota sa v priebehu niekoľkých sekúnd prevezme. Teplotu môžete dodatočne zmeniť výberom indikátora teploty.

- Potvrďte pomocou *OK*.

Zobrazí sa požadovaná a aktuálna teplota a začne sa fáza vyhrievania.

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

- Po príprave pokrmu zvoľte *Ukončiť*.
- Vyberte pokrm z ohrevného priestoru.
- Vypnite rúru na pečenie.

Zmena hodnôt a nastavení pre prípravu pokrmu


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


Podľa prevádzkového spôsobu môžete meniť nasledovné nastavenia:

- Teplota
- Doba prípravy
- Hotové o
- Štart o
- Booster
- Predhriatie
- Rýchle ochladzovanie
- Udržiavanie teploty
- Crisp function

Zmena teploty a teploty jadra

Navrhovanú teplotu môžete zmeniť natrvalo pomocou *Nastavenia* | Navrhované teploty, aby odpovedala Vaším osobným zvyklostiam.

Teplota jadra  sa zobrazuje len vtedy, keď používate pokrmový teplomer (viď kapitola „Pečenie“, odstavec „Pokrmový teplomer“).

- Stlačte indikátor teploty.
- V prípade potreby zmeňte teplotu a teplotu jadra .
- Potvrďte pomocou *OK*.

Príprava pokrmu pokračuje so zmenenými žiadanými teplotami.

Obsluha

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 pokrmov.

- 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
Vy určujete okamžik, 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 ☺ alebo Časovač.

- Nastavte požadované časy.
- Potvrďte pomocou OK.

Zmena nastavenej doby prípravy

- Zvoľte ☺, časovač, alebo Časovač.
- Zvoľte požadovaný čas a zmeňte ho.
- Potvrďte pomocou OK.

Pri výpadku prúdu sa nastavenia vymažú.

Zrušenie nastavenej doby prípravy

- Zvoľte ☺, časovač, alebo Časovač.
- Zvoľte požadovaný čas.
- Zvoľte Vymazať.
- Potvrďte pomocou OK.

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.

Stornovanie prípravy pokrmu

Ak stornujete prípravu pokrmu, vypne sa vyhrievanie a osvetlenie ohrevného priestoru. Vymažú sa nastavené doby prípravy.

Ak je zapnutá funkcia Rýchle ochladzovanie, dvierka sa po ukončení prípravy automaticky pootvoria a ventilátor chladenia rýchlo ochladí pokrm a ohrevný priestor.

Späť do hlavného menu sa dostanete prostredníctvom Zatvoriť.

Stornovanie prípravy pokrmu bez nastavenej doby prípravy

- Zvoľte Ukončiť.

Zobrazí sa hlavné menu.

Stornovanie prípravy pokrmu s nastavenou dobou prípravy

- Zvoľte Prerušiť.

Zobrazí sa Prerušiť proces?.

- Zvoľte Áno.





Zobrazí sa hlavné menu.

Predohrev ohrevného priestoru

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

Funkcia Predhriatie sa môže použiť v každom spôsobe prevádzky a musí sa pre každý proces prípravy osobitne zapnúť. Ak ste nastavili dobu prípravy, začne sa odpočítavať až potom, keď sa dosiahne žiadaná teplota a máte zasunutý pokrm na prípravu.





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 , Klimatické pečenie  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  (bez funkcie Booster)

Booster

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

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

- Horúci vzduch plus 
- Horné / spodné pečenie 
- Automatické pečenie 
- Klimatické pečenie 

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

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

Pri týchto prípravách vypnite funkciu Booster.

Booster pre jednu prípravu pokrmu zapnúť alebo vypnúť.

Ak ste zvolili nastavenie Booster | Zap., môžete funkciu pre jeden proces prípravy jednotlivito vypnúť.

Ak ste zvolili nastavenie Booster | Vyp., môžete funkciu pre jeden proces prípravy jednotlivito zapnúť.

Príklad: Zvolili ste prevádzkový spôsob a potrebné nastavenia ako napr. teplotu. Pre tento proces prípravy chcete vypnúť funkciu Booster.

- Potiahnite rolovacie menu smerom dole.

Booster je označený oranžovo.

- Zvoľte Booster.

Booster je podľa farebnej schémy označený čiernou alebo bielou.

- Zatvorte rolovacie menu.

Obsluha

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

Predhriatie

Predohrev ohrevného priestoru je potrebný len pri niekoľko málo prípadoch. Väčšinu pripravovaných pokrmov môžete dávať do studeného ohrevného priestoru, aby ste využili teplo už počas fázy rozohrievania.

Ak ste nastavili dobu prípravy, začne sa odpočítavať až potom, keď sa dosiahne žiadaná teplota a máte zasunutý pokrm na prípravu.

Proces prípravy spustíte ihneď, bez posúvania doby spustenia.

Zapnúť Predhriatie

Funkcia **Predhriatie** sa môže použiť v každom spôsobe prevádzky a musí sa pre každý proces prípravy osobitne zapnúť.

Príklad: Zvolili ste prevádzkový spôsob a potrebné nastavenia ako napr. teplotu. Pre tento proces prípravy chcete zapnúť funkciu **Predhriatie**.

- Potiahnite rolovacie menu smerom dole.

Predhriatie je podľa farebnej schémy označený čiernou alebo bielou.

- Zvoľte **Predhriatie**.

Predhriatie je označený oranžovo.

- Zatvorte rolovacie menu.

Hlásenie **Pokrm zasuňte** o sa zobrazí s časom. Ohrevný priestor sa rozohreje na nastavenú teplotu.

- Zasuňte pokrm na prípravu do akonáhle budete k tomu vyzvaní.
- Potvrďte pomocou **OK**.

Rýchle ochladzovanie

Funkciou **Rýchle ochladzovanie** môžete po skončení prípravy pripravený pokrm a ohrevný priestor rýchlo ochladiť.

Rýchle ochladzovanie pre jednu prípravu pokrmu zapnúť alebo vypnúť.

Ak ste zvolili nastavenie **Rýchle ochladzovanie** | **Zap.**, môžete funkciu pre jeden proces prípravy jednotlivito vypnúť.

Ak ste zvolili nastavenie **Rýchle ochladzovanie** | **Vyp.**, môžete funkciu pre jeden proces prípravy jednotlivito zapnúť.

Príklad: Zvolili ste prevádzkový spôsob a potrebné nastavenia ako napr. teplotu. Pre tento proces prípravy chcete vypnúť funkciu **Rýchle ochladzovanie**.

- Potiahnite rolovacie menu smerom dole.

Rýchle ochladzovanie je označený oranžovo.

- Zvoľte **Rýchle ochladzovanie**.

Rýchle ochladzovanie je podľa farebnej schémy označený čiernou alebo bielou.

Ak je zapnutá aj funkcia **Udržiavanie teploty**, zobrazí sa **Keď je „Rýchle ochladenie“ deaktivované**, je vypnuté aj **„Udržiavanie teploty“**.

- Ak je potrebné, potvrdte hlásenie pomocou **OK**.
- Zatvorte rolovacie menu.

Funkcie **Rýchle ochladzovanie** a **Udržiavanie teploty** sú vypnuté. Po ukončení procesu prípravy ostanú dvierka zatvorené. Ventilátor rýchlo ochladzuje pokrm a ohrevný priestor.

Udržiavanie teploty

V spojení s funkciou Udržiavanie teploty môžete pokrm po ukončení prípravy udržiavať teplý, bez toho, aby ste ho nechcene dovárali.

Prípravovaný pokrm sa udržiava teplý na prednastavenú teplotu (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Navrhované teploty“).

Ak používate pokrmový teplomer, je teplota ohrevného priestoru na udržiavanie tepla asi 20 °C nad teplotou jadra.

Funkciu Udržiavanie teploty môžete používať len v spojení s funkciou Rýchle ochladzovanie.

Ak ste zvolili nastavenie Udržiavanie teploty | Zap., môžete funkciu pre jeden proces prípravy jednotlivo vypnúť.

Ak ste zvolili nastavenie Udržiavanie teploty | Vyp., môžete funkciu pre jeden proces prípravy jednotlivo zapnúť.

Na prípravu pokrmu zapnite Udržiavanie teploty.

Príklad: Zvolili ste prevádzkový spôsob a potrebné nastavenia ako napr. teplotu. Pre tento proces prípravy chcete zapnúť funkciu Udržiavanie teploty.

- Potiahnite rolovacie menu smerom dole.

Udržiavanie teploty je podľa farebnej schémy označený čiernou alebo bielou.

- Zvoľte Udržiavanie teploty.

Ak je aj funkcia Rýchle ochladzovanie vypnutá, zobrazí sa „Udržiavanie teploty“ vyžaduje „Rýchle ochladenie“. Funkcia bude tiež aktivovaná.

- Ak je potrebné, potvrdíte hlásenie pomocou OK.

Udržiavanie teploty a Rýchle ochladzovanie sú označené oranžovým.

- Zatvorte rolovacie menu.

Funkcie Udržiavanie teploty a Rýchle ochladzovanie sú zapnuté. Po ukončení procesu prípravy sa dvierka mierne pootvoria. Ventilátor rýchlo ochladzuje pokrm a ohrevný priestor na prednastavenú teplotu. Akonáhle je dosiahnutá teplota, dvierka sa opäť automaticky zatvoria, aby sa pokrm udržiaval teplý.

Udržiavanie teploty na vypnutie jednej prípravy pokrmu

Príklad: Zvolili ste prevádzkový spôsob a potrebné nastavenia ako napr. teplotu. Pre tento proces prípravy chcete vypnúť funkciu Udržiavanie teploty.

- Potiahnite rolovacie menu smerom dole.

Udržiavanie teploty je označený oranžovo.

- Zvoľte Udržiavanie teploty.

Udržiavanie teploty je podľa farebnej schémy označený čiernou alebo bielou.

Nastavenie pre funkciu Rýchle ochladzovanie sa nemení.

- Zatvorte rolovacie menu.

Funkcia Udržiavanie teploty je vypnutá. Po ukončení procesu prípravy ostanú dvierka zatvorené. Ventilátor rýchlo ochladzuje pokrm a ohrevný priestor.

Crisp function

Použitie funkcie Crisp function (redukcia vlhkosti) má význam pri príprave pokrmu napr. quiche, pizze, koláči na plechu s vlhkou oblohou alebo muffinami.

Hydina získa touto funkciou obzvlášť chrumkavú kožu.

Zapnúť Crisp function

Funkcia Crisp function sa môže použiť v každom spôsobe prevádzky a musí sa pre každý proces prípravy osobitne zapnúť.

Zvolili ste prevádzkový spôsob a potrebné nastavenia ako napr. teplotu.

Pre tento proces prípravy chcete zapnúť funkciu Crisp function.

- Potiahnite rolovacie menu smerom dole.

Crisp function je podľa farebnej schémy označený čiernou alebo bielou.

- Zvoľte Crisp function.

Crisp function je označený oranžovo.

- Zatvorte rolovacie menu.

Funkcia Crisp function je zapnutá.


Zmena prevádzkového spôsobu

Počas prípravy pokrmu môžete prejsť na iný prevádzkový spôsob.





- Zvoľte symbol zvoleného prevádzkového spôsobu.
- Ak ste nastavili dobu prípravy, potvrdte hlásenie Prerušit proces? pomocou Áno.
- Zvoľte nový spôsob prevádzky.

Zobrazí sa zmenený prevádzkový spôsob a príslušné navrhované hodnoty.

- Nastavte hodnoty pre prípravu pokrmu a potvrdte pomocou OK.

Vaša rúra na pečenie je vybavená systémom dávkovania pary pre podporu prípravy pokrmov vlhkosťou. Pri pečení cesta, mäsa alebo pri príprave pokrmov prevádzkovým spôsobom Klimatické pečenie  zaručuje optimalizované dávkovanie pary a vedenie vzduchu rovnomerný výsledok pečenia a zhnednutia.

Môžete kombinovať podporu vlhkosti rozličnými druhmi ohrevu:

- Klimatické peč. + Autom. peč. 
- Klimatické peč. + Hor. vzd. plus 
- Klimatické peč. + Intenzív. peč. 
- Klimatic. peč.+ Hor./spod. peč. 

Po zvolení požadovaného prevádzkového spôsobu nastavte teplotu a stanovte si druh a počet dávok pary (Automaticky, Manuálne alebo S časovačom).

Plniacou trubicou vľavo pod ovládacím panelom sa nasáva čerstvá voda z vodovodu do systému tvorby pary.

Iné kvapaliny ako voda by spôsobili poškodenie rúry na pečenie.

Pri prípravách pokrmov s podporou vlhkosti používajte výlučne vodu z vodovodu.

Voda sa do ohrevného priestoru dostáva počas prípravy pokrmu vo forme pary. Otvory pre prívod pary sa nachádzajú v ľavom zadnom rohu stropu ohrevného priestoru.

Vhodný pokrm na prípravu

Jedna dávka pary trvá asi 5–8 minút. Počet a moment dávok pary sa riadi pripravovaným pokrmom:

- Pri **kysnutom ceste** sa dávkou pary na začiatku prípravy pokrmu docieli lepšie nakysnutie.



- **Chlieb a žemle** lepšie kysnú pri dávke pary na začiatku. Kôrka bude ešte lesklejšia, ak na konci prípravy nasleduje ešte jedna dávka pary.
- Pri **pečení masnejšieho mäsa** ovplyvní dávky pary na začiatku pečenia lepšie vypečenie tuku.

Nevhodné je pečenie s podporou vlhkosti u druhov cesta, ktoré obsahuje veľmi veľa vlhkosti, ako napr. bielkovinové pečivo. Tu musí počas pečenia prebehnúť proces sušenia.

Tip: Ako orientačnú pomôcku použite priložené recepty alebo aplikáciu Miele.

Spustenie prípravy pokrmu pomocou Klimatické pečenie

Je normálne, keď sa na vnútornom skle dvierok počas dávok pary zráža vlhkosť. Toto orosenie sa v priebehu prípravy pokrmu odparí.

- Pripravte pokrm a zasuňte ho do ohrevného priestoru.
- Zvoľte Prevádzkové spôsoby .
- Zvoľte Klimatické pečenie .
- Zvoľte požadovaný prevádzkový spôsob s podporou vlhkosti. Prípravy pokrmov prebiehajú so všetkými druhmi vyhrievania rovnako.

Objaví sa navrhovaná teplota.

Nastavenie teploty

- Ak je potrebné, zmeňte navrhovanú teplotu.
- Zvoľte Ďalej.
- Funkciu Predhriatie v prípade potreby zapnite cez rolovacie menu.

Zobrazí sa výber pre spustenie dávok pary.

Klimatické pečenie

Voľba dávky pary

- Zvoľte *Automaticky*, *Manuálne* alebo *S* časovačom.
 - *Automaticky*
Rúra na pečenie spustí 1 dávku pary automaticky po fáze rozohrievania.
 - *Manuálne*
Vy sami spustíte 1, 2 alebo 3 dávky pary v nastavených denných časoch cez dotykový displej.
 - *S* časovačom
Nastavujete časy pre dávky pary. Rúra na pečenie spustí 1, 2 alebo 3 dávky pary v nastavených denných časoch.

Ak chcete pripravovať potraviny ako napr. chlieb alebo žemle v predhriatom ohrevnom priestore, spúšťajte dávky pary najlepšie manuálne a zapnite funkciu *Predhriatie*. Prvú dávku pary spustíte hneď po zasunutí pokrmu na prípravu.

Pri výbere viac ako jednej dávky pary sa môže druhá dávka pary spustiť najsôr pri teplote ohrevného priestoru od min.130 °C.

Ak chcete používať funkciu *Predhriatie* pri manuálnych a časových dávkach pary, zohľadnite fázu rozohriatia (viď kapitola „Obsluha“, odstavec „Predhriatie“).

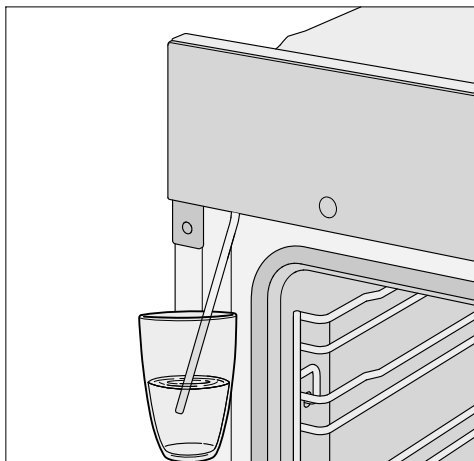
- Zvoľte počet dávok pary (len pri *Manuálne* alebo *S* časovačom).
- Nastavujete časy pre dávky pary, ak je to potrebné.
- Zvoľte *Ďalej*.

Zobrazí sa výzva pre proces nasávania.

Príprava vody a spustenie procesu nasávania

- Naplňte nádobu požadovaným množstvom vody z vodovodu.

- Otvorte dverka.
- Sklopte dopredu plniacu trubicu vľavo pod ovládacím panelom.



- Ponorte plniacu trubicu do nádoby s vodou z vodovodu.
- Potvrďte pomocou *OK*.

Spustí sa proces nasávania.

Skutočne nasaté množstvo vody z vodovodu môže byť menšie ako požadované, takže v nádobe zostane zvyšok.

Proces nasávania môžete kedykoľvek prerušiť alebo opäť v ňom pokračovať voľbou *Stop* alebo *Štart*.


- Po procese nasávania nádobu odstráňte a zatvorte dverka.

Ešte raz je krátko počuť zvuk čerpania. Nasáva sa zvyšná voda v plniacej trubici. Zapne sa vyhrievanie ohrevného priestoru a ventilátor chladenia. Zbrazí sa požadovaná a aktuálna teplota.

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

Ak ste zvolili **S časovačom**, môžete skontrolovať čas pred spustením prostredníctvom **i Info**.

Spustenie dávok pary

 **Nebezpečenstvo úrazu vodnou parou.**

Vodná para môže spôsobiť ťažké popáleniny. Okrem toho spôsobuje zrážanie vodnej pary na ovládacom paneli predĺžené reakčné doby senzorových tlačidiel a dotykového displeja.

Počas dávkovania pary neotvárajte dverka.

Automaticky

Rúra na pečenie spustí dávku pary automaticky po fáze rozohrievania.


Voda sa odparuje do ohrevného priestoru a na displeji sa zobrazí **Dávkov. pary**. Po dávke pary zhasne **Dávkov. pary**.

- Dokončíte prípravu pokrmu.

Manuálne

Akonáhle sa zobrazí **Dávkov. pary** a **Štart** je podsvietené zeleným, môžete spustiť dávku pary.

Prečkajte fázu nahrievania, aby sa vodná para rovnomerne rozdelila v zariadení vzduchu ohrevného priestoru.

Tip: Pre stanovenie okamihu dávkovania pary sa orientujte údajmi v receptoch v dodanej kuchárskej knihe alebo v aplikácii Miele. Na upozornenie času používajte funkciu **Kuchynský budík** .

- Zvoľte **Štart**.

Spustí sa dávka pary. **Štart** je deaktivované.

- Na spustenie ďalších dávok pary postupujte príslušným spôsobom, akonáhle sa **Štart** podsvieti zeleným.

Po poslednej dávke pary je **Štart** deaktivované.

- Dokončíte prípravu pokrmu.

S časovačom

Rúra na pečenie spúšťa príslušnú dávku pary v nastavenom čase.

Dávkov. pary zobrazí sa, keď sa spustí dávka pary.


Po poslednej dávke pary zhasne **Dávkov. pary**.

- Dokončíte prípravu pokrmu.


Odpariť zvyšnú vodu

Pri príprave pokrmu s podporou vlhkosti, ktorá prebieha bez prerušenia nezostane v systéme žiadna zvyšková voda. Voda sa úplne odparí počas jednotlivých dávok pary.

Ak je príprava pokrmu s podporou vlhkosti prerušená manuálne alebo výpadkom prúdu, zostane ešte nevyparená voda v systéme tvorby pary.

Pri ďalšom použití **Klimatické pečenie**  alebo pri automatickom programe s podporou vlhkosti sa zobrazí **Odpariť zvyšnú vodu**.

- Spustíte odparovanie zvyškovej vody podľa možnosti ihneď, aby sa pri ďalšej príprave pokrmu dostala na pripravovaný pokrm výhradne para z čerstvej vody.

 **Nebezpečenstvo úrazu vodnou parou.**

Vodná para môže spôsobiť ťažké popáleniny.

Počas dávkovania pary neotvárajte dverka.


Klimatické pečenie

Podľa stávajúceho množstva zvyškovej vody môže jej odparovanie trvať až 30 minút.

Ohrevný priestor sa nahreje a zvyšná voda sa odparí, tým sa vyzráža vlhkosť v ohrevnom priestore a na dvierkach.

- Po vychladnutí ohrevného priestoru odstráňte bezpodmienečne toto orosenie z ohrevného priestoru a z dvierok.

Okamžite preved'te odparenie zvyškovej vody

 Nebezpečenstvo úrazu vodnou parou.
Vodná para môže spôsobiť ťažké popáleniny.
Počas dávkovania pary naotvárajte dvierka.

- Zvoľte prevádzkový spôsob alebo automatický program s podporou vlhkosti.

Zobrazí sa otázka Chcete odpariť zvyšnú vodu?.

- Zvoľte Áno.

Objaví sa Odpariť zvyšnú vodu a časový údaj.

Spustí sa odparenie zvyškovej vody. Môžete sledovať priebeh.

Zadaný čas závisí od množstva vody, ktorá sa nachádza v systéme tvorby pary. V priebehu odparovania zvyškovej vody môže tento čas systém korigovať podľa skutočne existujúceho množstva vody.

Na konci odparovania zvyškovej vody sa objaví Hotovo.

- Zvoľte Zatvoriť.

Teraz môžete uskutočniť prípravu pokrmu jedným z prevádzkových spôsobov, alebo automatickým programom s podporou vlhkosti.

Pri odparovaní zvyškovej vody sa v ohrevnom priestore a na dvierkach zráža vlhkosť. Po vychladnutí ohrevného priestoru odstráňte bezpodmienečne toto orosenie.

Vynechanie odparovania zvyškovej vody

Za veľmi nepriaznivých okolností môže dôjsť pri ďalšom nasávaní vody k pretečeniu systému tvorby pary do ohrevného priestoru.
Podľa možnosti neukončujte odparovanie zvyškovej vody.

- Zvoľte prevádzkový spôsob alebo automatický program s podporou vlhkosti.

Zobrazí sa Chcete odpariť zvyšnú vodu?.


- Zvoľte Preskočiť.

Teraz môžete previesť prípravu pokrmu jedným z prevádzkových spôsobov, alebo automatickým programom s podporou vlhkosti.

Pri ďalšej voľbe prevádzkového spôsobu alebo automatického programu s podporou vlhkosti, ako aj pri vypnutí rúry na pečenie budete opäť vyzvaní, aby ste spustili odparenie zvyškovej vody.

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

Kategórie

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

Používanie automatických programov

■ Zvolte Automatické programy .

Zobrazí sa zoznam výberu.

■ Zvolte požadovanú kategóriu.


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

■ Zvolte požadovaný automatický program.

■ Riad'te sa pokynmi na displeji.

Pri niektorých automatických programoch ste vyzvaní, aby ste použili pokrmový teplomer. Prečítajte si pokyny v kapitole „Pečenie“, odstavec „Pokrmový teplomer“.

Pri automatických programoch sú teploty jadra pevne stanovené.

Tip: Prostredníctvom  Info môžete podľa prípravy pokrmu napríklad vyvolať informácie k zasúvaniu alebo otáčaniu pokrmu.

Upozornenia pre použitie

- Pri používaní automatických programov majú dodané recepty poskytnúť orientačnú pomoc. Príslušným automatickým programom je možné pripravovať aj podobné recepty s odlišnými množstvami.
- Skôr ako spustíte automatický program, nechajte ohrevný priestor po príprave pokrmu najskôr vychladnúť na izbovú teplotu.
- Pri niektorých automatických programoch sa musí predtým, ako je možné dať pokrm na prípravu do ohrevného priestoru počkať na jeho predhriatie. Na displeji sa zobrazí príslušné upozornenie s časovým údajom.
- Pri niektorých automatických programoch sa musí po časti doby prípravy pridať tekutina. Na displeji sa zobrazí príslušné upozornenie s časovým údajom (napr. pre pridanie tekutiny).
- Časový údaj doby trvania automatického programu je približný. Podľa priebehu prípravy sa čas môže skrátiť alebo predĺžiť. Zmeny doby prípravy môžu vzniknúť hlavne v závislosti od počiatočnej teploty pripravovaného mäsa.
- Pri použití pokrmového teplomera závisí doba prípravy od dosiahnutej teploty jadra.
- Ak po skončení automatického programu nie je pripravovaný pokrm ešte hotový podľa Vášho želania, zvolte **Dokončiť prípravu** alebo **Dopieť**. Pripravovaný pokrm sa konvenčným vyhrievaním vždy 3 minúty dovára alebo dopieká.

Automatické programy

Vyhľadávanie

(podľa jazyka)

V Automatické programy môžete vyhľadávať podľa názvu kategórií jedál a automatických programov.

Jedná sa pritom o plnovýznamové vyhľadávanie, pri ktorom môžete vyhľadávať aj časti slov.

Nachádzate sa v hlavnom menu.

- Zvoľte Automatické programy .

Zobrazí sa zoznam výberu kategórií.

- Zvoľte Vyhľadávanie .

- Pomocou klávesnice zadajte text, ktorý chcete vyhľadať, napr. „chlieb“.

V riadku pätičky sa objaví počet výsledkov.

Ak nebola nájdená žiadna zhoda alebo viac ako 40 zhôd, je pole Výsledkov: deaktivované a musíte zmeniť vyhľadávaný text.

- Zvoľte Výsledkov: XX.

Zobrazia sa nájdené kategórie jedál a automatické programy.

- Zvoľte požadovaný automatický program alebo kategóriu jedál a potom požadovaný automatický program.

Automatický program sa spustí.


- Riad'te sa pokynmi na displeji.

V tejto kapitole nájdete informácie k nasledujúcim použitiam:


- Rozmrazovanie
- Sušenie
- Nahrievanie riadu
- Kysnutie cesta
- Príprava na nízkej teplote
- Program Sabbath
- Udržiavanie teploty
- Zaváranie
- Zmrazené produkty/hotové produkty

Rozmrazovanie

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

- Zvoľte Špeciálne použitie .
- Zvoľte Rozmrazovanie.
- Zmeňte prípadne navrhovanú teplotu a nastavte dobu prípravy.

Vzduch v ohrevnom priestore začne cirkulovať a šetrne rozmrazí potraviny.

 **Nebezpečenstvo infekcie množným choroboplodných zárodkov.**
Choroboplodné zárodky, napr. salmonela môžu vyvolať ťažké otravy jedla. Pri rozmrazovaní ryby a mäsa (hlavne hydiny) dbajte obzvlášť na čistotu. Tekutinu z rozmrazovania nikdy nepoužívajte. Potraviny po vyrovnávacej dobe ihneď po rozmrazení ďalej spracujte.

Tipy

- 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.


Sušenie

Sušenie a vysušenie 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: Ak máte k dispozícii, môžete použiť aj perforovaný plech na pečenie a fritovanie Gourmet AirFry.

- Sušte maximálne na 2 úrovniach naraz. Zasuňte pokrm na sušenie do úrovni 1+2. Ak používate rošt a univerzálny plech, zasuňte univerzálny plech pod rošt.
- Zvoľte Špeciálne použitie .
- Zvoľte Sušenie.
- Zmeňte prípadne navrhovanú teplotu a nastavte čas sušenia.
- Riadťe sa pokynmi na displeji.
- Na univerzálnom plechu otáčajte v pravidelných odstupoch potraviny na sušenie.

Špeciálne použitie

Čas sušenia je dlhší pre celé a polovičné suché výrobky.

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

špeciálne použitie/prevádzkový spôsob,
 teplota, čas sušenia,
 špeciálne použitie Sušenie,
 prevádzkový spôsob Horné / spodné pečenie

* Bylinky sušte len na univerzálnom plechu v úrovni 2 a používajte prevádzkový spôsob Horné / spodné pečenie , pretože pri špeciálnom použití Sušenie 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.

Nahrievanie riadu

Vďaka predhriatiu riadu sa potraviny neochladia tak rýchlo.

Používajte 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 Špeciálne použitie .
- Zvoľte Nahrievanie riadu.
- Zmeňte prípadne navrhovanú teplotu a nastavte dobu prípravy.
- Riadte sa pokynmi na displeji.

Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

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

Kysnutie cesta


Tento program bol vyvinutý na kysnutie cesta.

- Zvoľte Špeciálne použitie .
- Zvoľte Kysnutie cesta.
- Zvoľte čas kysnutia.
- Riadte sa pokynmi na displeji.

Udržiavanie teploty

Potraviny v ohrevnom priestore môžete udržiavať teplé niekoľko hodín.

Pre udržanie kvality potravín zvolte čo najkratší čas.

- Zvolte Špeciálne použitie .
- Zvolte Udržiavanie teploty.
- Zasuňte potraviny, ktoré sa majú udržiavať teplé do ohrevného priestoru a potvrdte pomocou OK.
- Zmeňte prípadne navrhovanú teplotu a nastavte dobu prípravy.
- Riadte sa pokynmi na displeji.

Príprava na nízkej teplote

Tento postup pečenia Príprava na nízkej teplote je ideálny 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 odstáťia.
- Mäso udržiajte teplé v ohrevnom priestore, pokým 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.

Tip: Funkciu Udržiavanie teploty zapnite prostredníctvom rolovacieho menu, aby ste pokrm udržali po príprave teplý, bez nechceného dovarenia.

Aplikácia špeciálneho použitia Príprava na nízkej teplote

Prečítajte si pokyny v kapitole „Pečenie“, odstavec „Pokrmový teplomer“.

- Zvolte Špeciálne použitie .
- Zvolte Príprava na nízkej teplote.
- Riadte sa pokynmi na displeji. Pri predhrievaní nechajte potrebné príslušenstvo v ohrevnom priestore.
- Nastavte teplotu a teplotu jadra.
- 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.

Špeciálne použitie

- Akonáhle sa objaví Zasuňte pokrm s teplomerom, položte orestované mäso na rošt a zapichnete do neho pokrmový teplomer tak, aby bol kovový hrot úplne v jadre mäsa.
- Zatvorte dvierka.


Po prebehnutí programu sa zobrazí Hotovo a zaznie signál.

Použiť prevádzkový spôsob Horné / spodné pečenie.

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

Použite univerzálny plech s položeným roštom.

- Zasuňte univerzálny plech s roštom do úrovne 1.
- Zvoľte Prevádzkové spôsoby .
- 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.

Program Sabbat

Špeciálne použitia Program Sabbat a Yom-Tov slúžia na podporu náboženských zvykov.

Pre dodržanie príkazov sabatu sa riad'te pokynmi na displeji.

Rúra na pečenie sa rozohreje na teplotu ktorú ste nastavili a bude ju udržiavať maximálne 24 hodín (Program Sabbat) alebo 76 hodín (Yom-Tov). Rúra na pečenie sa automaticky asi po 76 hodinách vypne.

- Vypnite rozpoznanie čela nábytku.
- Vložte pokrm na prípravu do ohrevného priestoru.
- Zvoľte Špeciálne použitie .
- Zvoľte Program Sabbat.
- Zvoľte požadované špeciálne použitie (Program Sabbat alebo Yom-Tov).

Ak máte nastavený kuchynský budík alebo alarm, nemôžete spustiť špeciálne použitie.

Spustené špeciálne použitie nemôžete zmeniť alebo uložiť v Vlastné programy.

Pro výpadku siete sa špeciálne použitie stornuje. Rúra na pečenie zostane v stave vyhovujúcom sabatu len pokiaľ ešte odpojená od elektrickej siete. Akonáhle sa pripojenie k sieti obnoví, objaví sa na displeji Výpadok elektrického prúdu -proces bol prerušený.


Používajte Program Sabbat

Toto špeciálne použitie je vhodné pre týždenný sabbat. Môžete pomocou neho zohrievať potraviny po dobu maximálne 24 hodín, pokým po prvý krát otvoríte dvierka.

- Nastavte požadovanú teplotu.
- Zvoľte Štart.

Zobrazuje sa Program Sabbat a nastavená teplota.


Približne 30 sekúnd po tom čo zatvoríte dvierka sa zapne vyhrievanie ohrevného priestoru. Osvetlenie ohrevného priestoru je počas celej prípravy pokrmu zapnuté.

Denný čas sa nezobrazuje. Snímač priblíženia a všetky sensorové tlačidlá (okrem tlačidla zap./vyp. ) nereagujú.

Zobrazí sa hlásenie Sabbat - neotvárajte dvierka. Asi po 45 minútach toto hlásenie zhasne a občas sa opäť zobrazí.

Ak sa hlásenie **nezobrazí**, rúra na pečenie neheje a môžete otvoriť a opäť zatvoriť dvierka. Ak dvierka raz otvoríte, **zostane** vyhrievanie ohrevného priestoru **vypnuté** až do konca špeciálneho použitia.

Ak dvierka necháte zatvorené až do konca špeciálneho použitia, vyhrievanie ohrevného priestoru sa vypne až po 24 hodinách. Rúra na pečenie zostane naďalej zapnutá.

- Ak chcete špeciálne použitie ukončiť predčasne, vypnite rúru na pečenie tlačidlom zap./vyp. .

Po skončení špeciálneho použitia zhasne upozornenie Sabbat - neotvárajte dvierka a vypne sa vyhrievanie ohrevného priestoru. Ostatné upozornenia sa na

displeji zobrazujú naďalej, pokým sa rúra na pečenie po 76 hodinách automaticky vypne.


Používajte Yom-Tov

Toto špeciálne použitie je vhodné pre niekoľkodenné sviatky v týždni. Môžete pomocou neho zohrievať potraviny po dobu maximálne 76 hodín. Počas tejto doby môžete dvierka niekoľkokrát otvoriť a zatvoriť.

- Nastavte požadovanú teplotu.
- Zvoľte Štart.


Zobrazuje sa Yom-Tov a nastavená teplota.

Približne 30 sekúnd po tom čo zatvoríte dvierka sa zapne vyhrievanie ohrevného priestoru. Osvetlenie ohrevného priestoru je počas celej prípravy pokrmu zapnuté.

Denný čas sa nezobrazuje. Snímač priblíženia a všetky sensorové tlačidlá (okrem tlačidla zap./vyp. ) nereagujú.

Zobrazí sa hlásenie Sabbat - neotvárajte dvierka. Asi po 45 minútach toto hlásenie zhasne a občas sa opäť zobrazí.


Ak sa hlásenie **nezobrazí**, môžete niekoľkokrát otvoriť a opäť zatvoriť dvierka. Vyhrievanie ohrevného priestoru **zostane zapnuté**.

- Ak chcete špeciálne použitie ukončiť predčasne, vypnite rúru na pečenie tlačidlom zap./vyp. .

Vyhrievanie ohrevného priestoru zostane zapnuté až do konca špeciálneho použitia. Rúra na pečenie sa automaticky asi po 76 hodinách vypne.


Špeciálne použitie

Zaváranie

 Nebezpečenstvo infekcie množným choroboplodných zárodkov.

Pri jednom zaváraní strukovín a mäsa sa dostatočne neusmrútia baktérie *clostridium-botulinum*. Tým sa môžu vytvárať toxíny, ktoré spôsobujú ťažkú otravu. Tieto spóry sa usmrútia 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 1 a postavte naň poháre.
- Zvoľte prevádzkový spôsob Horúci vzduch plus  a teplotu od 160–170 °C.

- Počkajte pokým nezačnú „bublínovať“ (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.

Zmrazené produkty/ hotové produkty

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.

Tipy pre hranolky, krokety a podobné


- Tieto hlbokozmrazené produkty môžete pripravovať na plechu na pečenie alebo na univerzálnom plechu.
- Zvoľte nižšiu teplotu z odporučených teplôt na obale.
- Pripravované potraviny niekoľkokrát obráťte.

Príprava zmrazených produktov/hotových produktov

Šetrné spracovanie potravín slúži Vášmu zdraviu.

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

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

V MyMiele  môžete ukladať často využívané použitia.

Predovšetkým pri automatických programoch už nemusíte pre spustenie programu prechádzať všetky úrovne menu.

Tip: Položky zapísané v MyMiele môžete definovať ako štartovaciu obrazovku (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Štartovacia obrazovka“).

Pridávanie záznamov

Pridať môžete až 20 záznamov.

■ Zvoľte MyMiele .

■ Zvoľte Pridať záznam.

Môžete vybrať podpoložky z týchto rubriík:

- Prevádzkové spôsoby

- Automatické programy Auto

- Špeciálne programy ⚙️

- Vlastné programy 👤

- Údržba 🔄

■ Potvrďte pomocou *OK*.

V zozname sa zobrazí zvolená podpoložka s príslušným symbolom.

■ Príslušným spôsobom pokračujte s ďalšími záznamami. Na výber sú ponúknuté len ešte nepriradené podpoložky.

Vymazávanie záznamov

■ Zvoľte MyMiele .

■ Tlačte na záznam, ktorý chcete vymazať tak dlho, pokým sa nezobrazí kontextové menu.

■ Zvoľte Vymazať.

Záznam sa vymaže zo zoznamu.

Posúvanie záznamov

■ Zvoľte MyMiele .

■ Tlačte na záznam, ktorý chcete presúvať tak dlho, pokým sa nezobrazí kontextové menu.

■ Zvoľte Presunúť.

Okolo záznamu sa zobrazí oranžový rámik.

■ Záznam presuňte.

Záznam sa zobrazuje na požadovanej pozícii.

Môžete vytvoriť a uložiť až 20 vlastných programov.

- Môžete skombinovať až do 10 krokov prípravy, aby ste presne popísali priebeh obľúbených alebo často používaných receptov. V každom kroku prípravy zvolíte k tomu nastavenie ako napr. prevádzkový spôsob, teplotu a dobu prípravy alebo teplotu jadra.
- Môžete si určiť úroveň pre prípravu.
- Môžete zadať názov programu, ktorý patrí Vášmu receptu.


Keď svoj program opäť vyvoláte a spustíte, bude prebiehať automaticky.

Iné možnosti na vytváranie vlastných programov:

- Po ubehnutí uložte automatický program ako vlastný program.
- Uložte po prevedení prípravu pokrmu s nastavenou dobou prípravy.

Potom zadajte názov programu.

Vytváranie vlastných programov

- Zvoľte Vlastné programy .
- Zvoľte Vytvoriť program.

Teraz môžete definovať nastavenie pre prvý krok prípravy.

Riadte sa pokynmi na displeji:

- Zvoľte a potvrdte požadované nastavenia.

Ak ste zvolili funkciu **Predhriatie**, pridajte prostredníctvom **Pridať ďalší krok prípravy** tak, že nastavíte dobu prípravy. Až potom môžete program uložiť alebo spustiť.

Definované sú všetky nastavenia pre prvý krok prípravy.

Môžete pridať ďalšie kroky prípravy, napr. keď majú byť po prvom prevádzkovom spôsobe použité ešte ďalšie.

- Ak sú potrebné ďalšie kroky prípravy, zvolte **Pridať** a pokračujte ako pri prvom kroku prípravy.
- Akonáhle máte určené všetky potrebné kroky prípravy, zvolte **Stanoviť úroveň**.
- Zvoľte požadovanú úroveň (úrovne).
- Potvrdte pomocou **OK**.

Ak chcete nastavenia kontrolovať, alebo dodatočne meniť, zvolte príslušný krok prípravy.

- Zvoľte **Uložiť**.
- Cez klávesnicu zadajte názvy programov.

Pomocou znaku **]** môžete vložiť zalomenie riadka pre dlhšie názvy programov.

- Po zadaní názvu programu zvolte **Uložiť**.


Na displeji sa zobrazí potvrdenie, že bol názov Vášho programu uložený.

- Potvrdte pomocou **OK**.

Uložený program môžete spustiť ihneď alebo s časovým oneskorením, alebo si môžete nechať zobrazíť kroky prípravy.

Vlastné programy

Spustenie vlastných programov

- Vložte pokrm na prípravu do ohrevného priestoru.
- Zvoľte Vlastné programy .
- Zvoľte požadovaný program.

Podľa nastavenia programu sa zobrazujú tieto položky menu:

- Ihneď spustiť
Program sa okamžite spustí. Vyhrievanie ohrevného priestoru sa okamžite zapne.
- Hotové o
Určíte si čas, kedy má skončiť program. V tomto momente sa automaticky vypne vyhrievanie ohrevného priestoru.
- Štart o
Určíte si čas, kedy sa má spustiť program. V tomto momente sa automaticky zapne vyhrievanie ohrevného priestoru.
- Zobrazí kroky prípravy
Zobrazí sa rekapitulácia Vašich nastavení.
- Zobrazí postup
Zobrazia sa potrebné akcie, napr. na zasunutie pripravovaného pokrmu.
- Vyberte požadovanú položku menu.
- Pomocou *OK* potvrdíte upozornenia týkajúce sa úrovni, do ktorých sa má pripravovaný pokrm zasunúť.

Program sa spustí ihneď alebo v nastavenom okamihu.


Prostredníctvom **i** Info môžete podľa prípravy pokrmu napríklad vyvolať informácie k zasúvaniu alebo otáčaniu pokrmu.

Počas prípravy pokrmu môžete funkcie Rýchle ochladzovanie a Udržiavanie teploty pomocou rolovacieho menu zapnúť alebo vypnúť.

- Keď prebehne program, zvoľte Zatvoriť.

Zmena krokov prípravy

Kroky prípravy automatických programov, ktoré ste uložili pod vlastným názvom nie je možné zmeniť.


- Zvoľte Vlastné programy .
- Tlačte program, ktorý chcete meniť tak dlho, pokiaľ sa neotvorí kontextové menu.
- Zvoľte Zmeniť.
- Zvoľte krok prípravy, ktorý chcete zmeniť, alebo Pridať, pre pridanie kroku prípravy.
- Zvoľte a potvrdte požadované nastavenia.
- Keď chcete zmenený program spustiť bez toho, aby ste ho zmenili, zvoľte Spustiť.
- Keď máte zmenené všetky nastavenia, zvoľte Uložiť.


Na displeji sa zobrazí potvrdenie, že bol názov Vášho programu uložený.

- Potvrdte pomocou *OK*.

Uložený program je zmenený a môžete ho spustiť ihneď, alebo s časovým oneskorením.

Premenovanie vlastných programov

- Zvoľte Vlastné programy .
- Tlačte program, ktorý chcete meniť tak dlho, pokým sa neotvorí kontextové menu.
- Zvoľte Premenovať.
- Cez klávesnicu zmeňte názvy programov.

Pomocou znaku  môžete vložiť zalomenie riadka pre dlhšie názvy programov.


- Po zadaní názvu programu zvoľte Uložiť.

Na displeji sa zobrazí potvrdenie, že bol názov Vášho programu uložený.

- Potvrďte pomocou OK.

Program sa premenuje.


Zrušenie vlastných programov

- Zvoľte Vlastné programy .
- Tlačte program, ktorý chcete vymazať tak dlho, pokým sa neotvorí kontextové menu.
- Zvoľte Vymazať.
- Potvrďte požiadavku pomocou Áno.

Program sa vymaže.

Pomocou Nastavenia | Nastavenia z výroby | Vlastné programy môžete zrušiť všetky vlastné programy naraz.

Presúvanie vlastných programov

- Zvoľte Vlastné programy .
- Tlačte program, ktorý chcete presunúť tak dlho, pokým sa neotvorí kontextové menu.
- Zvoľte Presunúť.

Okolo záznamu sa zobrazí oranžový rámik.

- Program presuňte.

Program sa zobrazuje na požadovanej pozícii.

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 účinnok 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 formy 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 svojmú 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.

Voľba teploty 🌡️

- Všeobecne zvolte nižšiu teplotu. Pri vyšších teplotách ako sú uvedené sa síce skracuje čas prípravy pokrmu, ale zhnednutie môže byť veľmi nerovnomerné a pokrm sa za určitých okolností 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 všetkých prevádzkových spôsobov s príslušnými navrhovanými teplotami nájdete v kapitole „Hlavné menu a submenu“.

Používajte Automatické programy .

- Riad'te sa pokynmi na displeji.

Používajte Horúci vzduch plus .

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+2.

Tip: Ak pripravujete zároveň vo viacerých úrovniach, univerzálny plech zasuňte najnižšie.

Používajte Klimatické pečenie .

Tento druh prevádzky používajte spolu so želaným druhom ohrevu na prípravu s podporou vlhkosti.

- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 1.

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 vložkami masla alebo margarínu, alebo ho polejte olejom alebo pokrmovým tukom. Pri veľkom chudom mäse (2–3 kg) a tučnej hydine pridajte cca 1/8 l vody.
- Počas pečenia neprilievajte príliš veľa tekutiny. Ovplyvnilo by to **zhnednutie** mäsa. Zhnednutie vzniká na konci doby prípravy. Mäso získa intenzívne hnedé zafarbenie keď asi po polovici doby pečenia zložíte z nádoby pokrievku.
- Po skončení pečenia vyberte 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 , Klimatické pečenie  a Automatické pečenie  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.


- Dobu pečenia môžete určiť tak, že podľa druhu mäsa vynásobíte výšku pečeného [cm] časom na cm výšky [min/cm]:
 - hovädzina/divina: 15–18 min/cm
 - bravčovina/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 všetkých prevádzkových spôsobov s príslušnými navrhovanými teplotami nájdete v kapitole „Hlavné menu a submenu“.

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 Automatické programy .

- Riadťe sa pokynmi na displeji.

Používajte Horúci vzduch plus alebo Automatické pečenie .

Tieto spôsoby prevádzky sú vhodné na pečenie pokrmov z mäsa, rýb a hydiny s hnedou kôrkou a na pečenie rozbifu a filé. Môžete pripravovať pokrmy pri nižších teplotách ako pri prevádzkovom spôsobe , pretože sa teplo okamžite rozdelí v ohrevnom priestore.

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

- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 1 alebo 2.

Používajte Klimatické pečenie .

Tento druh prevádzky používajte spolu so želaným druhom ohrevu na prípravu s podporou vlhkosti.

- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 1.

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 úrovne 1.

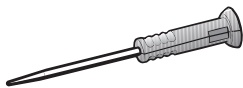
Používajte Eco horúci vzduch .

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

- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 1.

Pečenie mäsa

Pokrmový teplomer



Pokrmovým teplomerom môžete presne sledovať teplotu prípravy pokrmu.

Princíp funkcie

Kovový hrot pokrmového teplomera sa zapichne celý až po rukoväť do pripravovaného pokrmu. V kovovom hrote je umiestnený snímač teploty, ktorý počas prípravy meria teplotu jadra vo vnútri pripravovaného pokrmu.

Teplotný senzor sa nachádza asi 2 cm za hrotom. Zapichnete kovový hrot do pripravovaného pokrmu tak, aby sa snímač teploty nachádzal v strede (viď kapitola „Dôležité upozornenia pre použitie“).

Nárast teploty jadra v pripravovanom pokrme zodpovedá stavu upečenia. Nastavte nižšiu alebo vyššiu teplotu jadra podľa toho, či máte napríklad radi mäso stredne prepečené alebo úplne prepečené.

Teplota jadra môže byť nastavená až na hodnotu 99 °C. Údaje k pripravovaným pokrmom a príslušným teplotám jadra nájdete v tabuľkách prípravy na konci tohto dokumentu.

Prípravy pokrmov s pokrmovým teplomerom a bez neho trvajú porovnateľne rovnaký čas.

Akonáhle vložíte pokrm na prípravu so zapichnetým pokrmovým teplomerom do ohrevného priestoru, prenášajú sa hodnoty teploty jadra do elektroniky rúry na pečenie rádiovými signálmi medzi vyslačačom a rúčkou pokrmového teplomera a prijímacou anténou v zadnej strane.

Bezchybný rádiový prenos je zaručený len pri zatvorených dvierkach. Keď otvoríte dvierka počas prípravy pokrmu, napríklad aby ste poliali pečúci sa pokrm, rádiový prenos sa preruší. Prenos pokračuje opäť po zatvorení dvierok. Trvá to niekoľko sekúnd, kým sa na displeji opäť objaví teplota jadra.

Teplotný senzor sa pri teplotách nad 100 °C zničí. Keď je zapichnetý v pripravovanom pokrme, nehrozí nebezpečenstvo poškodenia, pretože je maximálna nastaviteľná teplota 99 °C.

Ak pokrmový teplomer nepoužívate, nenechajte ho počas prípravy pokrmu ležať v ohrevnom priestore, ale zasuňte ho vždy do úložného otvoru vo dvierkach.

Možnosti použitia

Pri niektorých automatických programoch ste vyzvaní, aby ste použili pokrmový teplomer.

Okrem toho môžete pokrmový teplomer použiť aj pri vlastných programoch a nasledujúcich prevádzkových spôsoboch:

- Automatické pečenie
- Horúci vzduch plus
- Intenzívne pečenie
- Horné / spodné pečenie
- Klimatické peč. + Autom. peč.
- Klimatické peč. + Hor. vzd. plus
- Klimatické peč. + Intenzív. peč.
- Klimatic. peč.+ Hor./spod. peč.

Dôležité upozornenia pre použitie

Pre optimálnu funkciu dodržujte bezpodmienečne nasledovné upozornenia.

Kovový hrot pokrmového teplomera sa môže zlomiť.

Nepoužívajte pokrmový teplomer na prenášanie pripravovaného pokrmu.

- Nepoužívajte vysoké a úzke varné nádoby z kovu, tieto môžu zoslabovať rádiové signály.
- Vyhýbajte pri bezdrôtových pokrmových teplomeroch kovovým predmetom nad pokrmovým teplomerom, ako sú pokrievky pekáčov, hliníkové fólie alebo rošt a univerzálny plech v zásuvných úrovniach nad nimi. Používať sa môžu sklenené pokrievky.
- Nepoužívajte zároveň ďalší bežný kovový teplomer.
- Zabráňte tomu, aby rukoväť pokrmového teplomera ležala v tekutine alebo sa dotýkala pripravovaného pokrmu alebo okraja varnej nádoby.
- Mäso môžete dať do hrnca alebo položiť na rošt.
- Kovový hrot pokrmového teplomera musí byť úplne zapichnutý v pripravovanom pokrme až po rukoväť tak, aby bol snímač teploty približne v jadre. Rukoväť by pritom mala smerovať šikmo nahor a nie vodorovne do smeru rohu ohrevného priestoru alebo dvierok.
- Pri hydine je najvhodnejšie a najpevnejšie miesto na zapichnutie kovového hrotu v oblasti prs. Najhrubšie miesto na prsiach nahmatajte palcom a ukazovákom.
- Kovový hrot sa nesmie dotýkať kostí a nesmiete ho zapichnúť do veľmi mastných miest. Tukové tkanivo a kosti môžu spôsobiť predčasné vypnutie.

- Pri mimoriadne mramorovanom prerastenom mäse zvolte vyššiu hodnotu v rozsahu teplôt jadra uvedených v tabuľke na prípravu.
- Pri použití alobalu, hadice na pečenie alebo vrecka prepichnete fóliu pokrmovým teplomerom až k jadrú pripravovaného pokrmu. Pokrmový teplomer môžete vložiť aj s mäsom do fólie. Dbajte pritom na údaje výrobcu fólie.
- Pokrmový teplomer je možné zapichnúť do veľmi nízkeho pripravovaného pokrmu, napríklad do ryby, len takmer vodorovne. Veľmi nízke pokrmy pripravujte preto v keramických varných nádobách, pretože by steny kovových nádob rušili rádiové signály.

Ak nebude pokrmový teplomer počas prípravy rozpoznávaný, objaví sa na displeji upozornenie. Zmeňte polohu pokrmového teplomera v pripravovanom pokrme.

Použitie pokrmového teplomera

- Vytiahnite pokrmový teplomer z úložného puzdra v dvierkach.
- Kovový hrot pokrmového teplomera zapichnete úplne až po rukoväť do pripravovaného pokrmu.

Ak chcete naraz pripravovať viacej kusov mäsa, pokrmový teplomer zasuňte do najvyššieho kusa mäsa.


Rukoväť by mala smerovať šikmo nahor.

- Vložte pokrm na prípravu do ohrevného priestoru.
- Zatvorte dvierka.
- Zvoľte prevádzkový spôsob alebo automatický program.
- V prípade potreby nastavte teplotu a teplotu jadra.

Pečenie mäsa

Pri automatických programoch sú teploty jadra pevne stanovené.
Riadte sa pokynmi na displeji.

Akonáhle je dosiahnutá teplota jadra, ukončí sa proces prípravy.

 **Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.**

Rukoväť pokrmového teplomeru môže byť horúca. Môžete sa na rúčke popáliť.

Založte si chňapky, keď budete vyberať pokrmový teplomer.

Tip: Ak je pripravovaný pokrm pri dosiahnutí teploty jadra ešte nie hotový podľa vašich predstáv, zasuňte pokrmový teplomer do iného miesta alebo zvýšte teplotu jadra a postup zopakujte.

Neskoršie spustenie procesu prípravy s pokrmovým teplomerom

Prípravu môžete nechať spustiť aj neskoršie.

■ Zvoľte Štart o.

Okamih skončenia je možné približne odhadnúť, pretože doba trvania prípravy pokrmu s pokrmovým teplomerom zodpovedá približne dobe prípravy bez teplomera.

Doba prípravy a Hotové o sa nedajú nastaviť, pretože celková doba závisí od dosiahnutia teploty jadra.

Ukazovateľ zostatkového času

Keď je pri príprave nastavená teplota vyššia ako 140 °C, zobrazí sa po určitej dobe trvania odhad zostatkového času trvania prípravy pokrmu.

Zostávajúci čas sa vypočíta z nastavenej teploty prípravy, nastavenej teploty jadra a priebehu nárastu teploty jadra.

Zobrazený zostávajúci čas na začiatku je len odhadovaná hodnota. Keďže sa zostávajúci čas v priebehu prípravy pokrmu prepočítava stále znovu, údaj je neustále opravovaný a čím ďalej presnejší.

Všetky informácie o zostatkovom čase sa vymažú, keď sa zmení teplota prípravy alebo teplota jadra, alebo keď zvolíte iný prevádzkový spôsob. Ak boli dlhšiu dobu otvorené dvierka, zostávajúci čas sa opäť nanovo prepočíta.

⚠ Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

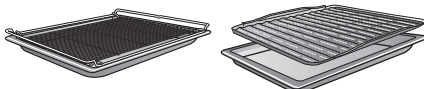
Ak grilujete pri otvorených dverkách, nie je už horúci vzduch automaticky vedený cez ventilátor chladenia a ochladzovaný. Ovládacie prvky sa zahrievajú.

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

Voľba teploty^{°F}

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

Zvolenie úrovne

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

Grilovanie

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

Umelá hmota na pokrmovom teplomere sa môže pri veľmi vysokých teplotách roztaviť.

Nepoužívajte pokrmový teplomer pri prevádzkovaní grilu.

Teplomer neskladujte v ohrevnom priestore.

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 Malý gril ☺☺.


Na grilovanie plochých pokrmov v menších množstvách a na zapekanie v malých formách.

Do červena sa rozžhaví len vnútorná časť výhrevného telesa pre horné pečenie a grilovanie, aby sa produkovalo 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.

 **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 odvápnovacím 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 drhnúce kefy a hubky (napr. hubky na hrnce, alebo použité hubky obsahujúce ešte zvyšky drhnúcich 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 (s výnimkou bezkáblového pokrmového teplotera).

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 dvierka.

Čistenie a ošetrovanie

- Vymontujte postranné mriežky s výsuvnými pojazdami FlexiClip (ak sú k dispozícii).
- Sklopte výhrevné teleso pre horné pečenie a grilovanie opatrne dole.

Odstránenie normálneho znečistenia

Po obvode ohrevného priestoru sa nachádza ako utesnenie skla dvierok citlivé tesnenie zo skleneného hodvábneho tesnenia, ktoré sa môže poškodiť škrabaním alebo drhnutím.

Ak je to možné, nečistite tesnenie skla.

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 príľnavosti.
- Povrch nakoniec vysušte jemnou utierkou.

Čistenie pokrmového teplomeru

- Pokrmový teplomer vyčistite ručne alebo v umývačke riadu.

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.

Na čistenie krytky kameru nepoužívajte nerezovú špirálu-drôtenku, alebo len tvrdú stranu špongie na umývanie riadu.

Použitie čistiaceho prostriedku pre rúry na pečenie

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

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

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

Čistenie ohrevného priestoru pomocou Pyrolýza.

Miesto ručného čistenia môžete ohrevný priestor vyčistiť funkciou Pyrolýza .

Pri pyrolytickom čistení sa ohrevný priestor vyhreje na 400 °C. Znečistenie sa vysokými teplotami rozloží a rozpadne na prach.

K dispozícii sú 3 stupne pyrolytického čistenia s rozličnou dĺžkou trvania:

- stupeň 1 pri miernom znečistení
- stupeň 2 pri silnejšom znečistení
- stupeň 3 pri silnom znečistení

Po spustení pyrolytického čistenia sa dvierka automaticky zablokujú. Môžete ich opäť otvoriť po ukončení čistiaceho procesu.

Pyrolytické čistenie môžete spustiť aj s časovým oneskorením, napr. aby ste využili výhodné nočné tarify.

Po pyrolytickom čistení môžete zvyšky pyrolýzy (napr. popol), ktoré sa tvoria v závislosti od stupňa znečistenia ohrevného priestoru jednoducho odstrániť.

Príprava pyrolytického čistenia

Vysokými teplotami pri pyrolytickom čistení by sa poškodilo pyrolyticky neodolné príslušenstvo.

Vyberte z ohrevného priestoru pyrolyticky neodolné príslušenstvo skôr ako spustíte pyrolytické čistenie. Platí to aj pre pyrolyticky neodolné príslušenstvo na dokúpenie.

Dole uvedené príslušenstvo môže zostať v ohrevnom priestore počas pyrolytického čistenia:

- postranná mriežka
- plnovýsuvné pojazdy FlexiClip HFC 72
- rošt HBBR 72


- Pyrolyticky neodolné príslušenstvo vyberte von.
- Zasuňte rošt do najvyššej úrovne.

Hrubé znečistenia v ohrevnom priestore môžu viesť k veľkému zadymeniu a vypnutiu pyrolytického čistenia. Pripečené zvyšky môžu spôsobiť neodstrániteľné farebné zmeny alebo matné miesta na emailových povrchoch.

Skôr ako spustíte pyrolytické čistenie, odstráňte hrubé nečistoty z ohrevného priestoru a uvoľnite pripečené zvyšky na emailových povrchoch škrabkou na sklo.

Čistenie a ošetrovanie


Spustenie pyrolytického čistenia

 Nebezpečenstvo zranenia v dôsledku škodlivých výparov.

Počas pyrolytického čistenia sa môžu uvoľňovať výpary, ktoré môžu spôsobiť podráždenie slizníc.


Počas pyrolytického čistenia nezostávajú dlho v kuchyni a zabráňte vstupu detí a domácich miláčikov do kuchyne.

Počas pyrolytického čistenia zabezpečte dobré vetranie kuchyne. Zabráňte prenikaniu pachov do iných miestností.

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Pri pyrolytickom čistení sa zohrieva rúra na pečenie viac ako počas normálnej prevádzky.

Zabráňte deťom, aby sa rúry na pečenie počas pyrolytického čistenia dotýkali.

- Zvolte Údržba .
- Zvolte Pyrolýza.
- Podľa stupňa znečistenia zvolte stupeň pyrolýzy.
- Potvrďte pomocou OK.

Riadte sa pokynmi na displeji.

- Potvrďte pomocou OK.

Pyrolytické čistenie môžete spustiť ihneď, alebo čas spustenia posunúť.

Okamžité spustenie pyrolytického čistenia



- Ak chcete spustiť pyrolytické čistenie okamžite, zvolte Ihneď spustiť.
- Potvrďte pomocou OK.

Pyrolytické čistenie sa spúšťa.


Dvierka sa automaticky zablokujú. Potom sa automaticky zapne vyhrievanie ohrevného priestoru a ventilátor chladenia.


Osvetlenie ohrevného priestoru sa počas pyrolytického čistenia nezapína.

Zobrazí sa zostatkový čas pyrolytického čistenia. Nie je možné ho meniť.

Ak ste medzitým nastavili kuchynský budík, po uplynutí jeho času zaznie akustický signál, bude blikať  a bude sa zvyšovať čas. Akonáhle stlačíte senzorevé tlačidlo , akustické a optické signály sa vypnú.

Spustenie pyrolytického čistenia s časovým oneskorením

- Ak chcete spustiť pyrolytické čistenie s časovým oneskorením, zvolte Štart .
- Potvrďte pomocou OK.
- Nastavte čas, kedy sa má pyrolytické čistenie spustiť.
- Potvrďte pomocou OK.

Dvierka sa automaticky zablokujú. Na displeji sa zobrazí Štart  a nastavený čas spustenia.

Až do momentu spustenia môžete pomocou Časovač znovu nastaviť čas spustenia a ukončenia.

Akonáhle sa dosiahne moment spustenia, automaticky sa zapne vyhrievanie ohrevného priestoru a ventilátor chladenia a na displeji sa zobrazí zostávajúci čas.


Ukončenie pyrolytického čistenia

Akonáhle ubehne zostávajúci čas, zobrazí sa upozornenie, že sa odblokujú dvierka.

Akonáhle sa dvierka odblokujú, zobrazí sa Hotovo a zaznie signál.

- Potvrďte upozornenie pomocou OK.
- Zvoľte Zatvoriť.
- Vypnite rúru na pečenie.

Vypnú sa akustické a optické signály.

 **Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.**

Po pyrolytickom čistení je rúra na pečenie ešte veľmi horúca. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve. Vyhrevné telesá, ohrevný priestor a príslušenstvo nechajte najskôr vychladnúť, skôr ako odstránite prípadné zvyšky pyrolytického čistenia a odmastíte postrannú mriežku.

- Očistíte ohrevný priestor a pyrolyticky odolné príslušenstvo od prípadných zvyškov po pyrolýze (napr. popol), ktoré sa môžu vytvoriť podľa stupňa znečistenia ohrevného priestoru.
- Odstráňte prípadné zvyšky z krytu kamery. Po určitej dobe pôsobenia môžete navyše použiť tvrdú stranu hubky na umývanie riadu.
- Aby ste týmto efektom trenia zabránili, nakvapkajte pár kvapiek jedlého oleja, ktorý je možné zahriať na vysokú teplotu na papier na pečenie a namažte ním postranné mriežky.

Väčšinu zvyškov môžete očistiť teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákna.

Podľa stupňa znečistenia sa môže na vnútornom skle vyzrážať viditeľný povlak. Tento môžete odstrániť hubkou na čistenie riadu, škrabkou na sklo alebo nerezovou špirálou (napr. Spontex Spirinett) a prostriedkom na ručné umývanie.

Po obvode ohrevného priestoru sa nachádza ako utesnenie skla dvierok citlivé tesnenie zo skleneného hodvábneho tesnenia, ktoré sa môže poškodiť škrabaním alebo drhnutím. Ak je to možné, nečistite tesnenie skla.

Emailové povrchy sa môžu vytečenými ovocnými šťavami trvalo zafarbiť. Tieto farebné zmeny neovplyvňujú vlastnosti emailu. Nepokúšajte sa za každú cenu tieto škvrny odstrániť.

Roztiahnutie plnovýsuvných pojazdov FlexiClip

Po čistení môže ostať zafarbenie alebo zosvetlenie na FlexiClip plnovýsuvných pojazdoch a na ryhovanej matici. Použitelnosť nebude tým ale ovplyvnená.

- FlexiClip plnovýsuvné pojazdy roztiahnite po pyrolytickom čistení viac krát od seba.

Čistenie a ošetrovanie

Odvápnenie

Systém tvorby pary by sa mal podľa tvrdosti vody pravidelne odvápnovať.

Odvápnenie môžete vykonávať kedykoľvek.

Po určitom počte príprav pokrmov budete automaticky vyzvaní k parného systému, aby ostala jeho bezchybná funkcia zachovaná.

Posledných 10 príprav pokrmu do odvápnenia sa zobrazuje a odpočítava. Potom je použité prevádzkových spôsobov a automatických programov s podporou vlhkosti zablokované.

Tieto prevádzkové spôsoby môžete používať až keď vykonáte proces odvápnenia. Všetky ostatné prevádzkové spôsoby a automatické programy bez podpory vlhkosti sa môžu naďalej používať.

Priebeh procesu odvápnovania

Keď spustíte odvápnovanie, musíte ho nechať prebehnúť celé, pretože sa nedá prerušiť.

Odvápňovanie trvá asi 90 minút a prebieha v niekoľkých krokoch:

1. príprava procesu odvápnovania
2. nasatie odvápnovacieho prostriedku
3. fáza pôsobenia
4. prepláchnutie 1
5. prepláchnutie 2
6. prepláchnutie 3
7. odparenie zvyškovej vody

Príprava procesu odvápnovania

Potrebujete nádobu s objemom asi 1 l. Aby ste nádobu s odvápnovacím prostriedkom nemuseli držať pod plniacou trubicou, je k Vašej rúre na pečenie priložená plastová hadica s prísavkou.

Na docielenie optimálneho čistiaceho účinku odporúčame používať dodané, špeciálne pre Miele vyvinuté odvápnovacie tablety.

Tip: Ďalšie odvápnovacie tablety obdržíte v internetovej predajni Miele, pri servisnej službe Miele alebo u špecializovaného predajcu.

Iné odvápnovacie prostriedky, ktoré okrem kyseliny citrónovej obsahujú aj iné kyseliny a/alebo obsahujú iné nežiaduce látky ako napr. chloridy, môžu spôsobiť škody.

Okrem toho by nebolo možné zaručiť požadovaný účinok pri nedodržaní koncentrácie odvápnovacieho prostriedku.

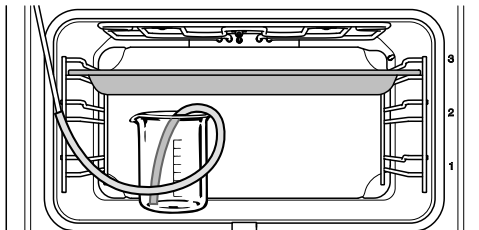
- Nádobu naplňte asi 600 ml studenou vodou z vodovodu a úplne v nej rozpustite odvápnovaciu tabletu.

Prevedenie procesu odvápnovania

- Zvoľte Údržba ☺.
- Zvoľte Odvápnenie.

Ak už boli prevádzkové spôsoby a automatické programy zablokované, môžete proces odvápnovania spustiť potvrdením pomocou OK.

- Zasuňte univerzálny plech až na doraz na najvrchnejšiu úroveň, aby ste zachytili odvápnovací prostriedok po jeho použití. Potvrďte upozornenie pomocou OK.



- Postavte nádobu s odvápnovacím prostriedkom na dno ohrevného priestoru.
- Pripevnite jeden koniec plastovej hadice na plniacu trubicu. Druhý koniec vložte až na dno do odvápnovacieho prostriedku a pripevnite ho v nádobe prísavnou príchytkou.
- Potvrďte pomocou *OK*.

Spustí sa proces nasávania. Sú počuť zvuky čerpania.

Proces nasávania môžete kedykoľvek prerušiť alebo opäť v ňom pokračovať voľbou *Stop* alebo *Štart*.

Skutočne nasaté množstvo vody z vodovodu môže byť menšie ako požadované, takže v nádobe zostane zvyšok.

Objaví sa upozornenie, že sa skončil proces nasávania.

- Potvrďte pomocou *OK*.

Spustí sa **fáza pôsobenia**. Môžete sledovať priebeh.

- Nechajte nádobu aj s hadicovým spojom pre plniacu trubicu stáť v ohrevnom priestore a doplňte asi 300 ml vody, pretože systém počas fázy pôsobenia znovu nasáva kvapalinu.

Asi raz za 5 minút systém opäť nasaje trochu kvapaliny. Sú počuť zvuky čerpania.

Počas celého procesu zostáva zapnuté osvetlenie ohrevného priestoru a ventilátor chladenia.

Na konci fázy pôsobenia zaznie signál.

Prepláchnutie odparovacieho systému po fáze pôsobenia.

Po fáze pôsobenia sa musí systém tvorby pary prepláchnuť, aby sa odstránili zvyšky odvápnovacieho prostriedku.

K tomu sa prečerpá asi 1 l čerstvej vody z vodovodu cez systém tvorby pary a zachytáva sa na univerzálnom plechu.

- Zložte univerzálny plech so zachyteným odvápnovacím prostriedkom, vyprázdnite ho a zasuňte opäť na najvrchnejšiu úroveň.
- Vyberte z nádoby plastovú hadicu.
- Vyberte nádobu, dôkladne ju vypláchnite a naplňte asi 1 l čerstvej vody z vodovodu.
- Opäť vložte nádobu do ohrevného priestoru a pripevnite v nej plastovú hadicu.
- Potvrďte pomocou *OK*.

Spustí sa proces nasávania pre **prvé preplachovanie**.

Voda je vedená cez systém tvorby pary a zachytáva sa na univerzálnom plechu.

Zobrazia sa pokyny pre **druhé prepláchnutie**.

- Zložte univerzálny plech so zachytenou oplachovacou vodou, vyprázdnite ho a zasuňte opäť na najvrchnejšiu úroveň.
- Zložte plastovú hadicu z nádoby a naplňte nádobu asi 1 l čerstvej vody z vodovodu.
- Opäť vložte nádobu do ohrevného priestoru a pripevnite v nej plastovú hadicu.
- Potvrďte pomocou *OK*.
- Rovnako postupujte pri **treťom preplachovaní**.


Počas odparovania zvyškovej vody nechajte v ohrevnom priestore univerzálny plech s umývacou vodou zachytenou pri treťom preplachovaní.

Čistenie a ošetrovanie

Odparenie zvyškovej vody

Po treťom preplachovaní sa spustí odparovanie zvyškovej vody.

- Vyberte nádobu a hadicu z ohrevného priestoru.
- Zatvorte dvierka.
- Potvrďte pomocou *OK*.

 Nebezpečenstvo úrazu vodnou parou.

Vodná para môže spôsobiť ťažké popáleniny.


Počas odparovania zvyškovej vody neotvárajte dvierka.


Zapne sa vyhrievanie ohrevného priestoru a zobrazí sa doba trvania odparovania zvyškovej vody.

Doba trvania sa automaticky koriguje podľa skutočného množstva zvyškovej vody.

Ukončenie procesu odvápnovania

Na konci odparovania zvyškovej vody sa zobrazí informačné okno s pokynmi pre čistenie po procese odvápnovania.

- Potvrďte pomocou *OK*.
- Zaznie signál a zobrazí sa *Hotovo*.
- Zvoľte *Zatvoriť*.
 - Vypnite rúru na pečenie pomocou tlačidla zap./vyp. 

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

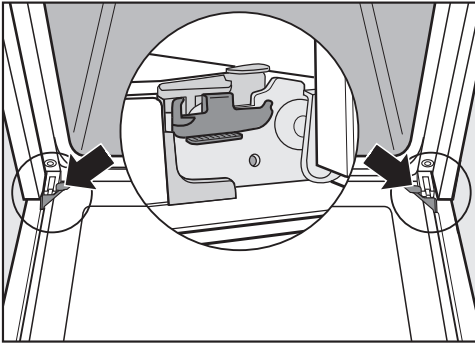
Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve.

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

- Vyberte univerzálny plech spolu so zachytenou tekutinou.
- Nakoniec vyčistite vychladnutý ohrevný priestor od prípadných zvyškov vlhkosti a odvápnovacieho prostriedku.
- Dvierka zatvorte až keď bude úplne suchý ohrevný priestor.

Demontáž dvierok

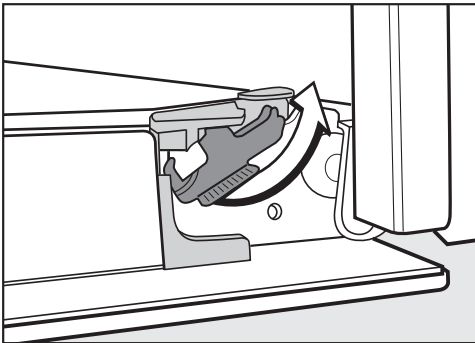
Dvierka vážia cca 7 kg.



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 nestahujte vodorovne, pretože by sa držiaky vrátili k rúre na pečenie.

Dvierka z držiakov nikdy nestahujte 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 nevpriechli.

Čistenie a ošetrovanie

Demontáž dvierok

Dvierka pozostávajú z otvoreného systému 4 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 drhúce prostriedky, tvrdé hubky alebo kefy a ostré kovové škrabky.

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

Jednotlivé strany platní dvierok majú rozličnú povrchovú úpravu. Strany otočené k ohrevnému priestoru odrážajú teplo.

Rúra na pečenie by sa poškodila, keby sa platne dvierok chybné založili.

Dbajte na to, aby po čistení platní dvierok sa tieto opäť vrátili do správnej polohy.

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 mikrovlákna.

Platne dvierok sa môžu rozbiť, ak spadnú.

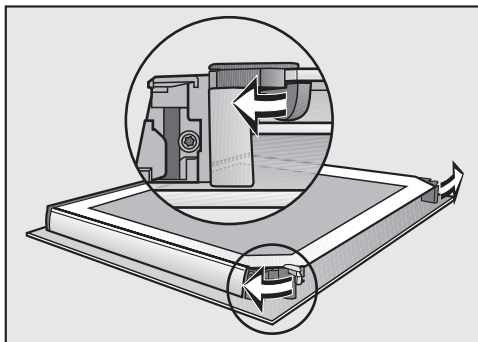
Demontované platne dvierok bezpečne uložte.

! Nebezpečenstvo úrazu zaklapnutými dvierkami.

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

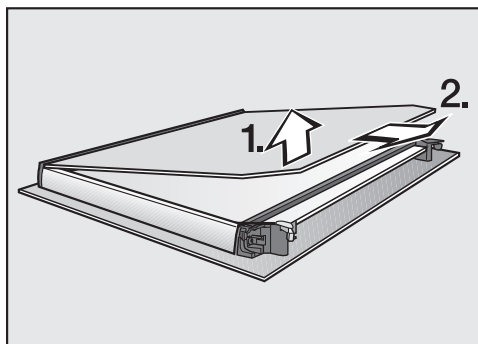
Dvierka vždy pred rozobratím zdemontujte.

- 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.



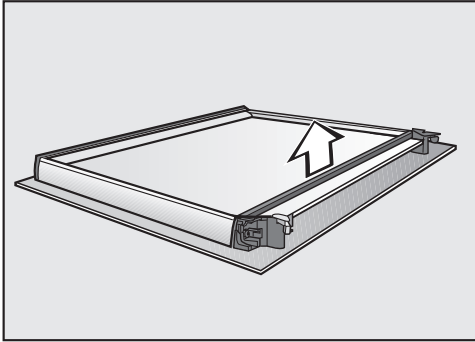
- Otvorte obidve aretácie platní dvierok pootočením smerom von.

Postupne rozmontujte vnútorné platne dvierok a obe ich stredné platne:

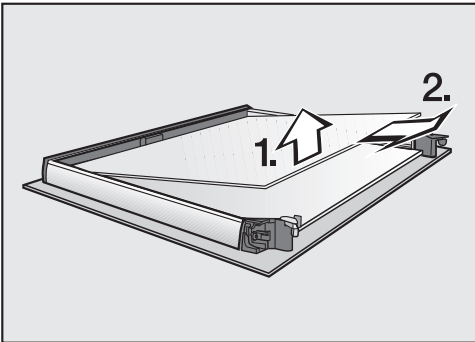


- **Zľahka** nadvihnite vnútornú platňu dvierok a vytiahnite ju z plastovej lišty.

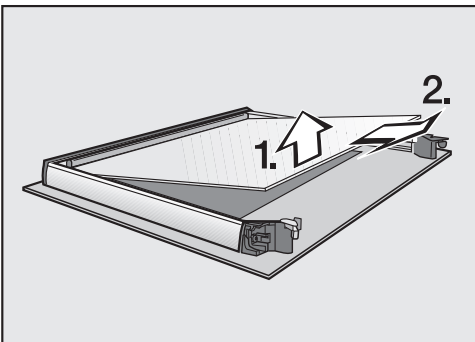
Čistenie a ošetrovanie



- Zložte tesnenie.



- Nadvihnite vrchnejšiu z dvoch stredných platní dvierok a vytiahnite ju.



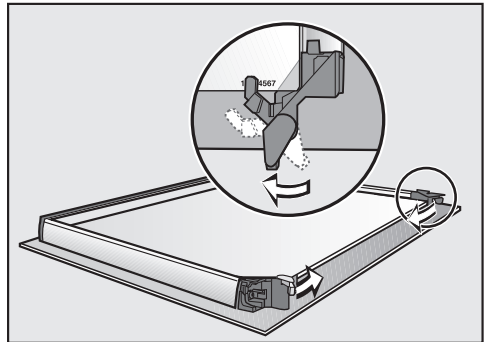
- Nadvihnite spodnejšiu z dvoch stredných platní dvierok a vytiahnite ju.
- Vyčistite platne dvierok a ostaté časti, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákna.

- Časti vysušte mäkkou utierkou.

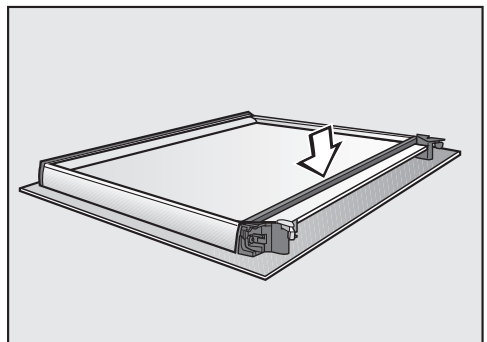
Nakoniec starostlivo postavajte dvierka:

Obe stredné paltne dvierok sú idnetické. Pre zistenie správneho zabudovania je na platniach dvierok vytlačené číslo materiálu.

- Zložte spodnejšiu zo dvoch stredných platní dvierok tak, aby bol čitateľný materiál (nie zrkadlo).

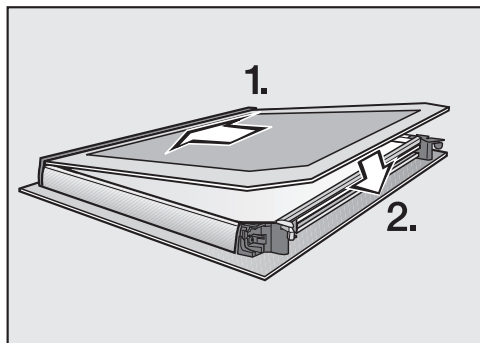


- Aretovanie platní dvierok otočte dovnútra tak, aby ležali na spodnej z dvoch stredných platní dvierok.
- Zložte hornú z dvoch stredných platní dvierok tak, aby bol čitateľný materiál (nie zrkadlo). Platňa dvierok musí ležať na aretovaní.

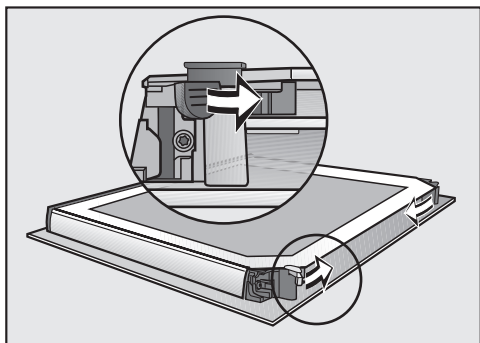


- Zložte tesnenie.

Čistenie a ošetrovanie



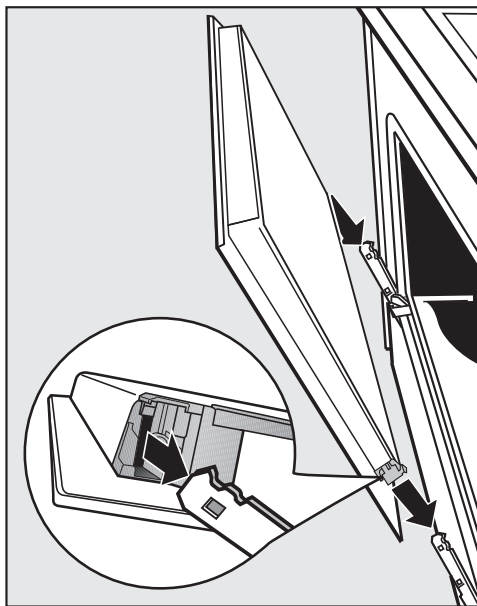
- Zasuňte vnútornú platňu dvierok matne potlačenu stranou smerom dole do plastovej lišty a vnútornú platňu dvierok položte medzi aretovanie.



- Zatvorte obidve aretácie platní dvierok pootočením smerom dnu.

Dvierka sú opäť zmontované.

Montáž dvierok

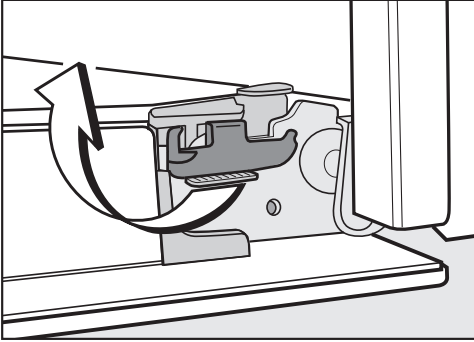


- Uchopte dvierka na boku a nasuňte ich na držiaky pántov. Dávajte pozor, aby sa pritom nevzpriečili.

- 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.

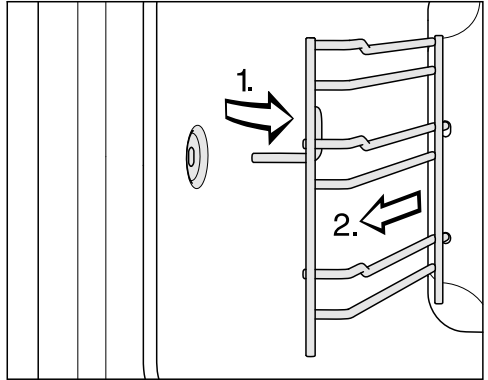
Demontáž postranných mriežok s plnovýsuvnými pojazdami FlexiClip

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.

Čistenie a ošetrovanie

Sklopenie ohrevného telesa na grilovanie

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

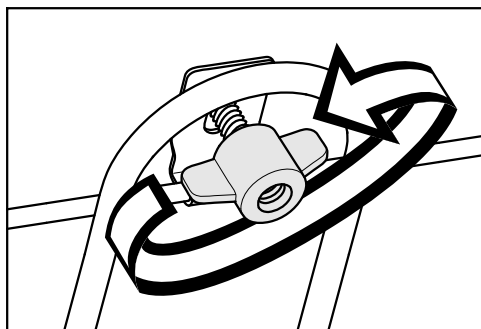
⚠ Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

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

Email ohrevného dna sa môže padajúcou maticou poškodiť.

Pre ochranu položte na dno ohrevného priestoru a otvorené dverka kuchynskú utierku.

- Postranné mriežky zdemontujte.



- Uvoľnite maticu s krídlami.

Ohrevné teleso na grilovanie sa môže poškodiť.

Výhrevné teleso na grilovanie nikdy nesklápajte násilím.

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

Strop ohrevného priestoru je teraz prístupný.

- Vyčistite strop ohrevného priestoru teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistotou, vlhkou utierkou z mikrovlákna.

Kamera sa poškodí, ak sa kryt nabaľuje správne.





Nikdy neodskrutkúvajte kryt kamery.

- Odstráňte prípadné zvyšky z krytu kamery. Po určitej dobe pôsobenia môžete navyše použiť tvrdú stranu hubky na umývanie riadu.
- Po vyčistení vyklopte výhrevné teleso na grilovanie opäť dohora.
- Nasad'te maticu s krídlami a pevne ju zatočte.
- Postranné mriežky namontujte.


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. | <p>Zvolili ste nastavenie Denný čas Zobrazenie Vyp.. Tým je displej pri vypnutej rúre na pečenie tmavý.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Akonáhle zapnete rúru na pečenie, zobrazí sa hlavné menu. Ak sa má trvalo zobrazovať denný čas, zvolte nastavenie Denný čas Zobrazenie Zap.. <p>Rúra na pečenie je bez prúdu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Skontrolujte, či je zástrčka rúry na pečenie zasunutá v zásuvke. ■ Skontrolujte, či sa nespustil istič elektrickej inštalácie. Zavolajte kvalifikovaného elektrikára alebo Miele servisnú službu. |
| Nepočujete signálny tón. | <p>Tóny signálu sú vypnuté alebo nastavené na príliš nízku hlasitosť.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Signálne tóny zapnite alebo zvýšte hlasitosť pomocou Nastavenia Hlasitosť Signálne tóny. |
| Nezahrieva sa ohrevný priestor. | <p>Je aktivovaná výstavná prevádzka. Môžete zmeniť položky menu na displeji a vybrať senzorové tlačidlá, ale vyhrievanie ohrevného priestoru nefunguje.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktivujte výstavný režim pomocou Nastavenia Predajca Výstavná prevádzka Vyp.. |
| Pri zapnutí rúry na pečenie sa na displeji zobrazí Zablokovanie sprevádzkov.  | <p>Je zablokované sprevádzkovanie .</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pre jednu prípravu pokrmu môžete zablokovanie sprevádzkovania vypnúť tak, že stlačíte senzorové symbol  minimálne na 6 sekúnd. ■ Ak chcete zablokovanie sprevádzkovania vypnúť trvalo, zvolte nastavenie Zabezpečenie Zablokovanie sprevádzkov.  Vyp.. |



Čo robiť, keď ...

| Problém | Príčina a odstránenie |
|--|---|
| <p>Nereagujú senzorové tlačidlá alebo snímač priblíženia.</p> | <p>Zvolili ste nastavenie Displej QuickTouch Vyp.. Tým nereagujú senzorové tlačidlá a senzor priblíženia pri vypnutej rúre na pečenie.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Akonáhle zapnete rúru na pečenie, budú senzorové tlačidlá a senzor priblíženia reagovať. Ak chcete, aby senzorové tlačidlá a snímač priblíženia reagovali vždy pri vypnutej rúre na pečenie, zvolte nastavenia Displej QuickTouch Zap.. <p>Sú vypnuté nastavenia pre snímač priblíženia.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zmeňte nastavenia pre snímač priblíženia prostredníctvom Nastavenia Senzor priblíženia. <p>Snímač priblíženia je pokazený.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zavolajte servisnú službu Miele. <p>Rúra na pečenie nie je pripojená k elektrickej sieti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Skontrolujte, či je zástrčka rúry na pečenie zasunutá v zásuvke. ■ Skontrolujte, či sa nevybil istič elektrickej inštalácie. Zavolajte kvalifikovaného elektrikára alebo servisnú službu Miele. <p>Ak nereaguje ani displej, problém je v riadiacej jednotke.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tlačte tlačidlo zap./vyp. , pokým sa nevypne displej a rúra na pečenie sa nanovo nespustí. |
| <p>Na displeji sa zobrazí Výpadok elektrického prúdu -proces bol prerušený.</p> | <p>Elektrická sieť nakrátko vypadla. Prebiehajúca príprava bola tým ukončená.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zapnite a vypnite rúru na pečenie. ■ Spustite prípravu pokrmu opäť. |
| <p>Na displeji sa zobrazí 12:00</p> | <p>Výpadok elektrickej siete trval dlhšie ako 150 hodín.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavte znovu denný čas a dátum. |
| <p>Na displeji sa zobrazí Bola dosiahnutá maximálna doba prevádzky.</p> | <p>Rúra na pečenie bola prevádzkovaná nezvyčajne dlhú dobu. Bezpečnostné vypínanie bolo aktivované.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Potvrďte pomocou OK. <p>Potom je rúra na pečenie opäť pripravená na prevádzkovanie.</p> |

| Problém | Príčina a odstránenie |
|---|--|
| <p>Na displeji sa zobrazí  Chyba F32.</p> | <p>Blokovanie dvierok pre pyrolytické čistenie nezatvára.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zapnite a vypnite rúru na pečenie. Nakoniec spustíte opäť požadované pyrolytické čistenia. ■ Ak sa upozornenie zobrazuje opakovane, zavolajte servisnú službu Miele. |
| <p>Na displeji sa zobrazí  Chyba F33.</p> | <p>Blokovanie dvierok pre pyrolytické čistenie neotvára.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zapnite a vypnite rúru na pečenie. ■ Ak sa neotvorí blokovanie dverí, zavolajte servisnú službu Miele. |
| <p>Na displeji sa objaví Chyba a tu jeden neuvedený chybný kód.</p> | <p>Problém, ktorý nemôžete odstrániť sami.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zavolajte servisnú službu Miele. |
| <p>Na displeji sa zobrazí Príjem signálu pokrmovému teplomeru je rušený. Zmeňte pozíciu v ohrevnom priestore.</p> | <p>Pokrmový teplomer už nie je rozpoznávaný.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zmeňte polohu pokrmového teplomeru v pripravovanom pokrme. <p>Ak nebude pokrmový teplomer naďalej rozpoznávaný, je pokazený. Nový pokrmový teplomer dostanete u svojho špecializovaného predajcu Miele alebo pri servisnej službe Miele.</p> |
| <p>Po výbere funkcie odvápnenie sa na displeji zobrazí Funkcia nie je momentálne k dispozícii.</p> | <p>Je chybný systém tvorby pary.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zavolajte servisnú službu Miele. |
| <p>Po výbere automatického programu sa na displeji zobrazí Riadenie vlhkosti vykazuje chybu -automatické programy prebiehajú bez vlhkosti.</p> | <p>Je chybný systém tvorby pary.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zavolajte servisnú službu Miele. <p>Automatický program môžete nechať bežať aj bez podpory vlhkosti.</p> |
| <p>Pri príprave pokrmu s podporou vlhkosti sa nenásáva voda.</p> | <p>Je aktivovaná výstavná prevádzka. Môžete zmeniť položky menu na displeji a vybrať senzorové tlačidlá, ale čerpadlo vyhrievania ohrevného priestoru nefunguje.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktivujte výstavný režim pomocou Nastavenia Predajca Výstavná prevádzka Vyp.. <p>Čerpadlo systému tvorby pary je chybné.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zavolajte servisnú službu Miele. |

Čo robiť, keď ...

| Problém | Príčina a odstránenie |
|--|---|
| Po príprave pokrmu je počuť prevádzkový hluk. | Po príprave pokrmu zostáva zapnutý ventilátor chladenia (viď kapitola „Nastavenia – Dobeň ventilátora chladenia“). |
| Rúra na pečenie sa samočinne vypne. | 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. |
| Po pyrolytickom čistení zostali ešte v ohrevnom priestore nečistoty. | Počas pyrolytického čistenia sa nečistoty spália a zostane popol. <ul style="list-style-type: none"> ■ Popol odstráňte teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak napriek tomu nachádzate hrubšie nečistoty, spustíte pyrolytické čistenie opäť, prípadne na dlhší čas. |
| Pri zasúvaní alebo vysúvaní príslušenstva sa tvoria zvuky. | Kvôli pyrolyticky odolnému povrchu postranných mriežok dochádza pri zasúvaní alebo vysúvaní k javom spôsobeným trením príslušenstva. <ul style="list-style-type: none"> ■ Aby ste týmto efektom trenia zabránili, nakvapkajte pár kvapiek jedlého oleja, ktorý je možné zahriať na vysokú teplotu na kuchynský papier a namažte ním postranné mriežky. Toto po každom pyrolytickom čistení opakujte. |

| Problém | Príčina a odstránenie |
|--|--|
| Osvetlenie ohrevného priestoru po krátkej chvíli zhasne. | Zvolili ste nastavenie Osvetlenie „Zapnúť“ na 15 sekúnd. ■ Ak chcete zapnúť osvetlenie výhrevného priestoru počas celého procesu prípravy, zvolte nastavenie Osvetlenie Zap.. |
| Osvetlenie ohrevného priestoru je vypnuté alebo sa nezapína. | Zvolili ste nastavenie Osvetlenie Vyp.. ■ Zapnite osvetlenie ohrevného priestoru na 15 sekúnd voľbou sensorového tlačidla  . ■ Ak si želáte, zvolte nastavenie Osvetlenie Zap. alebo „Zapnúť“ na 15 sekúnd. |
| | Osvetlenie ohrevného priestoru je pokazené. ■ Zavolajte servisnú službu Miele. |
| Nevypína sa osvetlenie ohrevného priestoru. Sensorový kľúč  nereaguje. | Zvolili ste nastavenie Kamera v ohr. priestore Zap.. Pri tomto nastavení je osvetlenie ohrevného priestoru počas celej prípravy pokrmu zapnuté, aby sa dosiahla optimálna kvalita prenosu. |

Servisná služba

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

Kontakt pri poruchách

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

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

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

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

Záruka

Záručná doba predstavuje 2 roky.

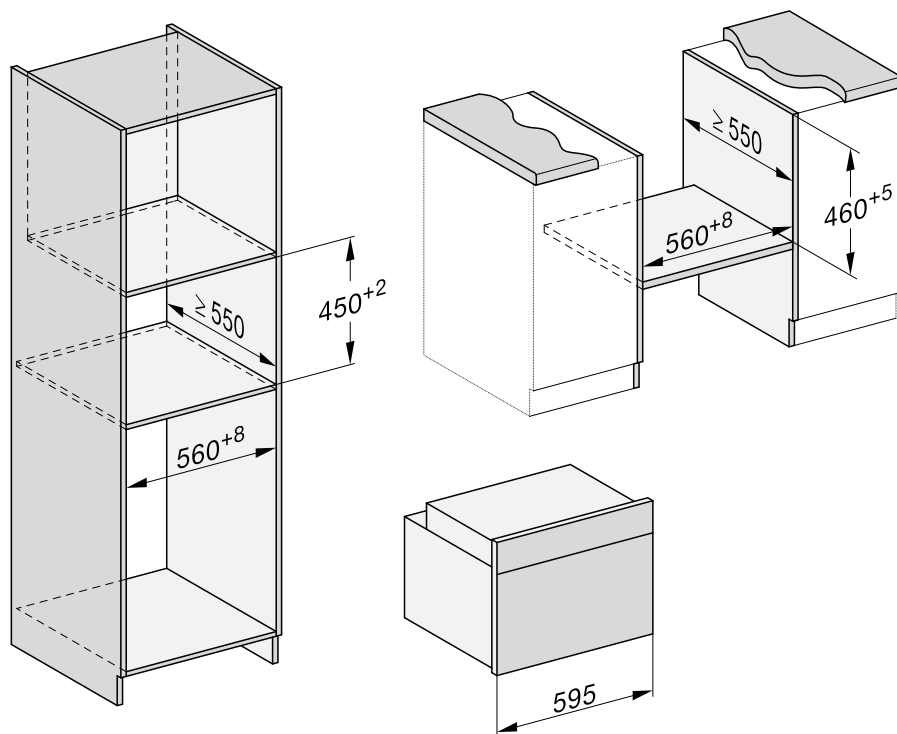
Ďalšie informácie nájdete na dodaných záručných podmienkach.

Rozmery pre zabudovanie

Rozmery sú uvedené v mm.

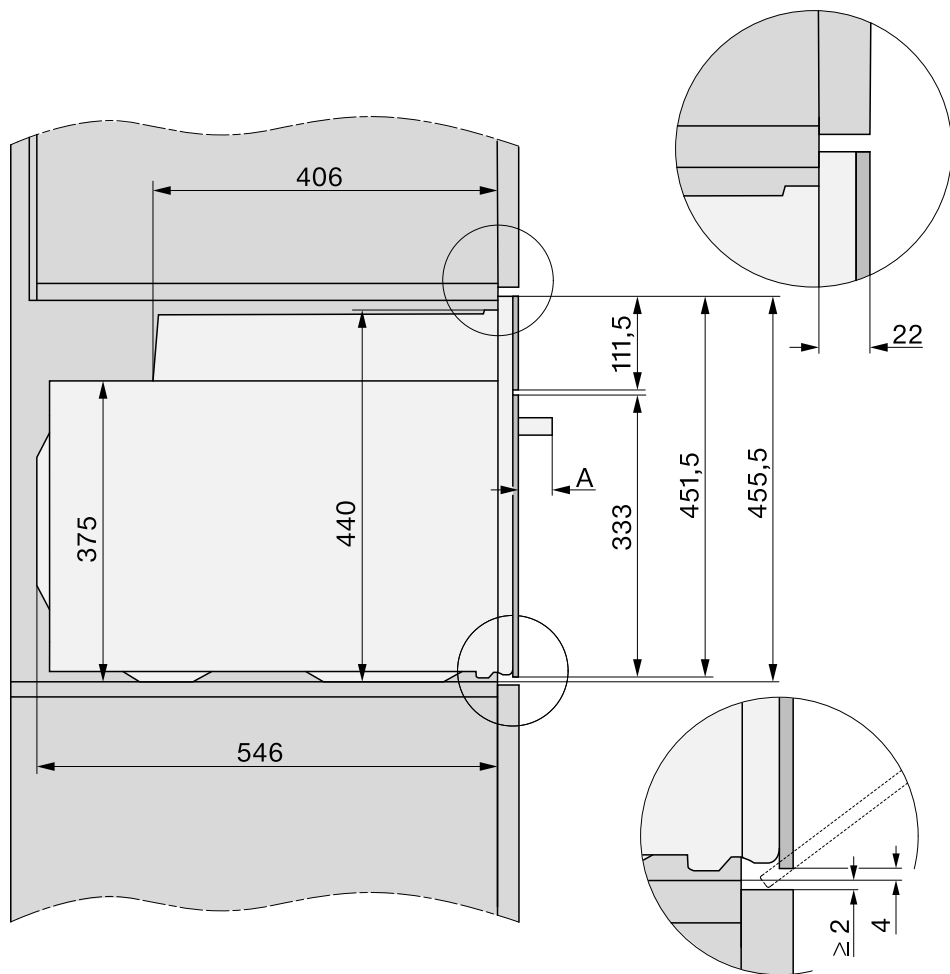
Zabudovanie do hornej alebo spodnej skrine

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.



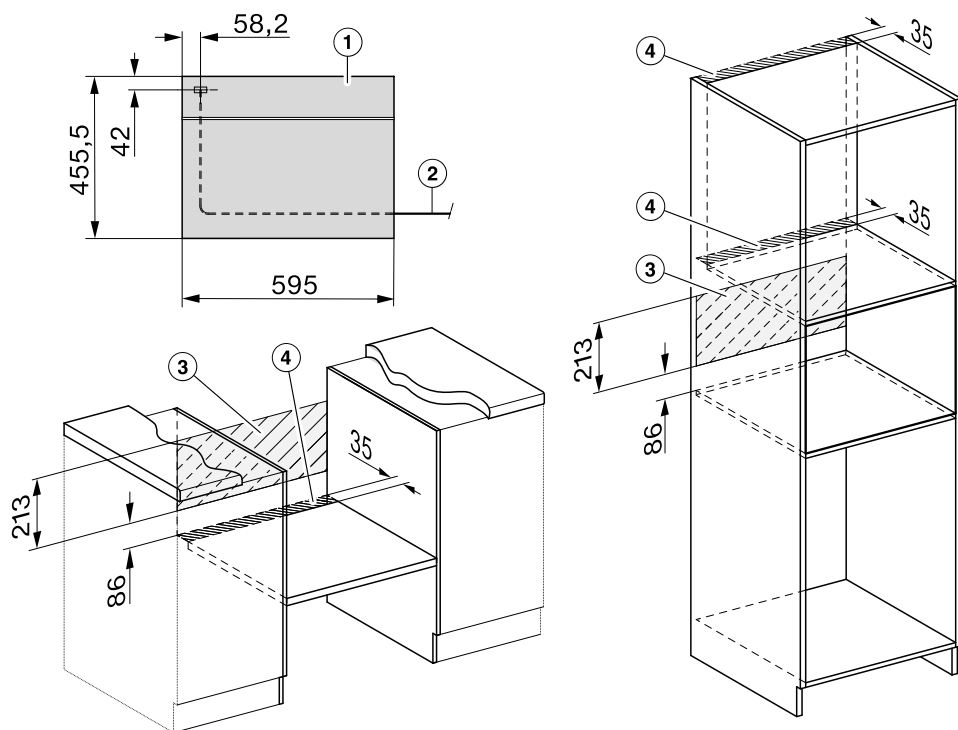
Inštalácia

Bočný pohľad



A H 78xx: 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.

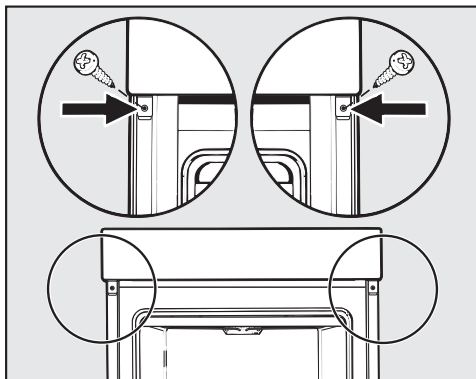
- Rúru elektricky pripojte.

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 „Demonštrácia 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 inštaláčnymi 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 zákazníkovej 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] | CF |
|--|--|----------------------|---|-----|--------------------|----|
| muffiny (1 plech) | | 150–160 | – | 2 | 25–35 | – |
| muffiny (2 plechy) | | 150–160 | – | 1+2 | 30–40 ³ | – |
| drobné pečivo* (1 plech) | | 150 | – | 2 | 25–35 | – |
| | | 160 ² | – | 2 | 20–30 | – |
| drobné pečivo* (2 plechy) | | 140 | – | 1+2 | 35–45 | – |
| linecké pečivo (rošt, hranatá forma, 30 cm) ¹ | | 150–160 | – | 1 | 60–70 | ✓ |
| | | 155–165 ² | – | 1 | 60–70 | ✓ |
| mramorový, orechový koláč (hranatá forma, 30 cm) ¹ | | 150–160 | – | 1 | 55–65 | ✓ |
| | | 150–160 | – | 1 | 65–75 | – |
| mramorový, orechový koláč (rošt, bá- bovková forma, Ø 26 cm) ¹ | | 150–160 | ✓ | 1 | 50–60 | – |
| | | 150–160 | – | 1 | 60–70 | – |
| ovocný koláč (1 plech) | | 155–165 | – | 2 | 35–45 | ✓ |
| | | 155–165 ² | – | 1 | 40–50 | ✓ |
| ovocný koláč (rošt, delená forma, Ø 26 cm) ¹ | | 150–160 | ✓ | 1 | 55–65 | ✓ |
| | | 165–175 ² | – | 1 | 50–60 | ✓ |
| tortový korpus (rošt, tortová forma, Ø 28 cm) ¹ | | 150–160 | – | 1 | 25–35 | – |
| | | 170–180 ² | ✓ | 1 | 20–30 | – |

prevádzkový spôsob, teplota, funkcia Booster, úroveň, doba prípravy, CF Crisp funkcia, Horúci vzduch plus, Horné / spodné pečenie, ✓ zap., – vyp.

* 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.

³ Plechy vyberajte v rozličných časových okamihoch, ak pripravovaný pokrm zhnedol už pred uplynutím uvedenej doby pečenia.

Miesené cesto

| múčnik/pečivo (príslušenstvo) | | [°C] | | | [min] | CF |
|---|--|----------------------|---|-----|--------------------|----|
| keksíky (1 plech) | | 140–150 | – | 2 | 25–35 | – |
| | | 150–160 | – | 2 | 25–35 | – |
| keksíky (2 plechy) | | 140–150 | – | 1+2 | 25–35 ³ | – |
| striekané pečivo* (1 plech) | | 140 | – | 2 | 40–50 | – |
| | | 160 ² | – | 2 | 20–30 | – |
| striekané pečivo* (2 plechy) | | 140 | – | 1+2 | 45–55 ³ | – |
| tortový korpus (rošt, tortová forma, Ø 28 cm) ¹ | | 150–160 | – | 2 | 35–45 | – |
| | | 160–170 ² | ✓ | 2 | 25–35 | – |
| cheesecake (rošt, delená forma, Ø 26 cm) ¹ | | 160–170 | – | 1 | 90–100 | ✓ |
| | | 160–170 | – | 1 | 80–90 | ✓ |
| jablkový koláč (rošt, delená forma, Ø 20 cm)* | | 160 | – | 2 | 90–100 | – |
| | | 180 | – | 1 | 85–95 | ✓ |
| obložený jablkový koláč (rošt, delená forma, Ø 26 cm) ¹ | | 180–190 ² | – | 1 | 50–60 | ✓ |
| | | 160–170 | – | 1 | 50–60 | ✓ |
| ovocný koláč s polevou (rošt, delená forma, Ø 26 cm) ¹ | | 170–180 | – | 1 | 50–60 | – |
| | | 150–160 | – | 1 | 50–60 | – |
| ovocný koláč s polevou (1 plech) | | 160–170 | – | 1 | 60–70 | ✓ |
| | | 150–160 | – | 1 | 70–80 | ✓ |
| sladký tenký koláč (1 plech) | | 210–220 ² | ✓ | 1 | 40–50 | ✓ |
| | | 180–190 ² | – | 1 | 50–60 | ✓ |

prevádzkový spôsob, teplota, funkcia Booster, úroveň, doba prípravy, CF Crisp funkcia, Horúci vzduch plus, Eco horúci vzduch, Horné / spodné pečenie, Intenzívne pečenie, zap., ✓ zap., – vyp.

* 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.

³ Plechy vyberajte v rozličných časových okamihoch, ak pripravovaný pokrm zhnedol už pred uplynutím uvedenej doby pečenia.

Tabuľky prípravy

Kysnuté cesto

| múčnik/pečivo (príslušenstvo) | | [°C] | | 3 ₁ | [min] | CF |
|---|--|----------------------|---|--------------------|--------------------|----------------|
| bábovka (rošt, forma na bábovku, Ø 24 cm) ¹ | | 150–160 | – | 1 | 45–55 | – |
| | | 160–170 | – | 1 | 50–60 | – |
| vianočná štóla (1 plech) | | 150–160 | – | 1 | 55–65 | – |
| | | 160–170 | ✓ | 1 | 45–55 | – |
| koláč s mrveničkou s/bez ovocia (1 plech) | | 160–170 | – | 2 | 40–50 | ✓ |
| | | 170–180 | – | 2 | 45–55 | – |
| ovocný koláč (1 plech) | | 160–170 | – | 2 | 40–50 | ✓ |
| | | 170–180 | – | 2 | 40–50 | ✓ |
| jablčné taštičky/hrozienukové slimáky (1 plech) | | 160–170 | ✓ | 2 | 25–35 | – |
| jablčné taštičky/hrozienukové slimáky (2 plechy) | | 160–170 | ✓ | 1+2 | 30–40 ⁴ | – |
| biely chlieb, voľne sádzaný (1 plech) | | 190–200 | ✓ | 1 | 30–40 ⁵ | – |
| | | 190–200 | – | 1 | 30–40 | – |
| biely chlieb (rošt, hranatá forma, 30 cm) ¹ | | 180–190 | ✓ | 1 | 45–55 | – |
| | | 190–200 ² | ✓ | 1 | 55–65 ⁶ | ✓ ⁷ |
| celozrnný chlieb (rošt, hranatá forma, 30 cm) ¹ | | 180–190 | ✓ | 1 | 55–65 | – |
| | | 200–210 ² | ✓ | 1 | 55–65 ⁶ | ✓ ⁷ |
| kysnutie cesta (rošt) | | 30–35 | – | – ³ | – | – |

prevádzkový spôsob, teplota, funkcia Booster, úroveň, doba prípravy, CF Crisp funkcia, Horúci vzduch plus, Horné / spodné pečenie, Klimatické peč. + Hor. vzd. plus, Klimatic. peč. + Hor./spod. peč., zap., ✓ zap., – vyp.

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

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

³ Položte rošt na dno ohrevného priestoru a postavte naň nádobu. Podľa veľkosti nádoby je možné vybrať aj postranné mriežky.

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

⁵ Spustíte 1 dávku pary na začiatku prípravy pokrmu.

⁶ Spustíte 2 dávku pary na začiatku prípravy pokrmu.

⁷ Zapnite funkciu Crisp 15 minút po začiatku prípravy pokrmu.

Tvarohovo olejové cesto

| múčnik/pečivo (príslušenstvo) | | [°C] | | 3 ₁ | [min] | CF |
|---|--|----------|---|--------------------|--------------------|----|
| ovocný koláč (1 plech) | | 160–170 | ✓ | 2 | 40–50 | ✓ |
| | | 170–180 | – | 2 | 40–50 | ✓ |
| jablčné taštičky/hrozienukové slimáky (1 plech) | | 160–170 | – | 2 | 25–35 | ✓ |
| jablčné taštičky/hrozienukové slimáky (2 plechy) | | 150–160 | ✓ | 1+2 | 25–35 ¹ | ✓ |

prevádzkový spôsob, teplota, funkcia Booster, úroveň, doba prípravy, CF Crisp funkcia, Horúci vzduch plus, Horné / spodné pečenie, ✓ zap., – vyp.

¹ Plechy vyberajte v rozličných časových okamihoch, ak pripravovaný pokrm zhnedol už pred uplynutím uvedenej doby pečenia.

Piškótové cesto

| múčnik/pečivo (príslušenstvo) | | [°C] | | 3 ₁ | [min] | CF |
|---|--|----------------------|---|--------------------|-----------|----|
| piškótový korpus (2 vajcia), (rošt, delená forma, Ø 26 cm) ¹ | | 160–170 ² | – | 1 | 15–25 | – |
| piškótový korpus (4-6 vajec), (rošt, delená forma, Ø 26 cm) ¹ | | 160–170 ² | – | 1 | 30–40 | – |
| piškóta z vody* (rošt, delená forma, Ø 26 cm) ¹ | | 190 ² | – | 1 | 15–25 | – |
| | | 150–180 ² | – | 1 | 20–45 | – |
| piškótový plát (1 plech) | | 180–190 ² | ✓ | 1 | 15–25 | – |

prevádzkový spôsob, teplota, funkcia Booster, úroveň, doba prípravy, CF Crisp funkcia, Horné / spodné pečenie, Horúci vzduch plus, ✓ zap., – vyp.

* 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.

Tabuľky prípravy

Odpaľované cesto, lístkové cesto, bielkové pečivo

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

prevádzkový spôsob, teplota, funkcia Booster, úroveň, doba prípravy, CF Crisp funkcia, Horúci vzduch plus, Klimatické peč. + Hor. vzd. plus, ✓ zap., – vyp.

- ¹ Spustíte 1 dávku pary 8 minút po začiatku prípravy pokrmu.
- ² Zapnete funkciu Crisp 15 minút po začiatku prípravy pokrmu.
- ³ Plechy vyberajte v rozličných časových okamihoch, ak pripravovaný pokrm zhnedol už pred uplynutím uvedenej doby pečenia.

Pikantné jedlá

| prípravovaný pokrm (príslušenstvo) | | [°C] | | | [min] | CF |
|---|--------------|----------------------|---|---|-------------------|----|
| pikantný tenký koláč (1 plech) | | 220–230 ² | ✓ | 1 | 30–40 | ✓ |
| | | 180–190 ² | – | 1 | 45–55 | ✓ |
| cibuľový koláč (1 plech) | | 180–190 ² | ✓ | 1 | 25–35 | – |
| | | 170–180 | – | 1 | 30–40 | ✓ |
| pizza, kysnuté cesto (1 plech) | | 170–180 | ✓ | 2 | 25–35 | ✓ |
| | | 210–220 ² | – | 1 | 20–30 | ✓ |
| pizza, tvarohovo olejové cesto (1 plech) | | 170–180 | ✓ | 2 | 25–35 | ✓ |
| | | 190–200 ² | ✓ | 1 | 25–35 | ✓ |
| mrazená pizza, predpečená (rošt) | | 200–210 | – | 2 | 20–25 | – |
| toast* (rošt) | | 300 | – | 2 | 5–8 | – |
| zapekané pokrmy/gratinované (na- pr. toast) (rošt na univerzálnom plechu) | ¹ | 275 ³ | – | 2 | 3–6 | – |
| grilovaná zelenina (rošt na univerzálnom plechu) | ¹ | 275 ³ | – | 2 | 5–10 ⁴ | ✓ |
| | | 250 ³ | – | 2 | 5–10 ⁴ | ✓ |
| ratatouille (1 univerzálny plech) | | 180–190 | – | 2 | 40–60 | – |

prevádzkový spôsob, teplota, funkcia Booster, úroveň, doba prípravy, CF Crisp funkcia, Horné / spodné pečenie, Intenzívne pečenie, Horúci vzduch plus, Eco horúci vzduch, Veľký gril, Gril s cirkuláciou, ✓ zap, – vyp.

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

¹ V závislosti od množstva môžete použiť aj prevádzkový spôsob Malý gril .



















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












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

⁴ Prípravovaný pokrm v polovici doby prípravy podľa možnosti obráťte.

Tabuľky prípravy

Hovädzina

| pripravovaný pokrm (príslušenstvo) |  |  [°C] |  |  ³ ₁ |  [min] |  [°C] |
|---|--|--|---|---|---|---|
| hovädzie pečené, asi 1 kg (pekáč s poklopom) |  ² | 150–160 ³ | ✓ | 2 | 120–130 ⁵ | – |
| |  ² | 170–180 ³ | ✓ | 2 | 120–130 ⁵ | – |
| |  | 180–190 | – | 2 | 160–180 ⁶ | – |
| hovädzie filé, asi 1 kg (univerzálny plech) |  ² | 180–190 ³ | ✓ | 1 | 20–60 | 45–75 |
| hovädzie filé, „anglicky“ asi 1 kg ¹ |  ² | 80–85 | – | 1 | 70–80 | 45–48 |
| hovädzie filé, „stredne prepečené“, asi 1 kg ¹ |  ² | 90–95 | – | 1 | 80–90 | 54–57 |
| hovädzie filé, „prepečené“, asi 1 kg ¹ |  ² | 95–100 | – | 1 | 110–130 | 63–66 |
| rozbiť, asi 1 kg (univerzálny plech) |  ² | 180–190 ³ | ✓ | 1 | 35–65 | 45–75 |
| rozbiť „anglicky“, asi 1 kg ¹ |  ² | 80–85 | – | 1 | 80–90 | 45–48 |
| rozbiť „médium“, asi 1 kg ¹ |  ² | 90–95 | – | 1 | 110–120 | 54–57 |
| rozbiť „prepečený“, asi 1 kg ¹ |  ² | 95–100 | – | 1 | 130–140 | 63–66 |
| burger, fašírky ^{*1} |  | 300 ⁴ | – | 2 | 15–25 ⁷ | – |

 prevádzkový spôsob,  teplota,  Booster,  ³₁ úroveň,  doba prípravy,  teplota jadra,  Automatické pečenie,  Horné / spodné pečenie,  Eco horúci vzduch,  Špeciálne použitie príprava pri nízkej teplote,  Veľký gril, ✓ zap., – vyp

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

¹ Použite rošt a univerzálny plech.

² Mäso najskôr opečte na varnej doske.

³ Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor.
















⁴ Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, ohrevný priestor 5 minút predhrievajte. Zapnite Crisp funkciu.










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

⁶ Pokrm pripravujte najprv s pokrievkou. Po 100 minútach prípravy zložte pokrievku a podlejte asi 0,5 l tekutiny.

⁷ Pripravovaný pokrm v polovici doby prípravy podľa možnosti obráťte.

Teľacina

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

 prevádzkový spôsob,  teplota,  Booster, ³ úroveň,  doba prípravy,  teplota jadra,  Automatické pečenie,  Horné / spodné pečenie,  Špeciálne použitie, príprava pri nízkej teplote, ✓ zap., – vyp.

¹ Použite rošt a univerzálny plech.



















² Mäso najskôr opečte na varnej doske.













³ Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor.


⁴ Pokrm pripravujte najprv s pokrievkou. Po 90 minútach prípravy zložte pokrievku a podlejte asi 0,5 l tekutiny.

Tabuľky prípravy













Bravčovina









| pripravovaný pokrm (príslušenstvo) |  |  [°C] |  |  ³ |  [min] |  [°C] |
|---|--|--|---|--|---|---|
| bravčové pečené/karé, asi 1 kg (pekáč s poklopom) |  | 160–170 | ✓ | 2 | 140–150 ⁵ | 80–90 |
| |  | 170–180 | ✓ | 2 | 140–150 ⁵ | 80–90 |
| bravčové pečené s hrubou kožou, asi 2 kg (pekáč) |  | 180–190 | ✓ | 2 | 130–150 ^{6,7,8} | 80–90 |
| |  | 190–200 | ✓ | 2 | 130–150 ^{7,8} | 80–90 |
| bravčové filé, asi 350 g ¹ |  | 90–100 | – | 1 | 70–90 | 60–69 |
| pečená šunka, asi 1,5 kg (pekáč s poklopom) |  | 160–170 | – | 2 | 130–160 ⁹ | 80–90 |
| kotleta, asi 1 kg (univerzálny plech) |  | 150–160 | ✓ | 1 | 50–60 ⁶ | 63–68 |
| kotleta, asi 1 kg ¹ |  | 95–105 | – | 1 | 140–160 | 63–66 |
| sekaná, asi 1 kg (univerzálny plech) |  | 170–180 | ✓ | 1 | 60–70 ⁷ | 80–85 |
| |  | 190–200 | ✓ | 1 | 70–80 ⁷ | 80–85 |
| slaninový nárez/slanina ¹ |  ³ | 300 ⁴ | – | 2 | 3–5 | – |
| klobása ¹ |  ³ | 240 ⁴ | – | 2 | 8–15 ¹⁰ | – |

 prevádzkový spôsob,  teplota,  Booster, ³ úroveň,  doba prípravy,  teplota jadra,  Špeciálne použitie  Automatické pečenie,  Horné / spodné pečenie,  Klimatické peč. + Hor. vzd. plus príprava pri nízkej teplote,  Eco horúci vzduch, ✓ Veľký gril, ³ zap., – vyp.

- ¹ Použite rošt a univerzálny plech.
- ² Mäso najskôr opečte na varnej doske.
- ³ Zapnite Crisp funkciu.
V závislosti od množstva môžete použiť aj prevádzkový spôsob Malý gril ³.
- ⁴ Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, ohrevný priestor 5 minút predhrievajte.
- ⁵ Pokrm pripravujte najprv s pokrievkou. Po 60 minútach prípravy zložte pokrievku a podlejte asi 0,5 l tekutiny.
- ⁶ V intervaloch počas pečenia spustíte po fáze ohrevu 3 ručné dávky pary.
- ⁷ V polovici doby prípravy podlejte asi 0,5 l tekutiny.
- ⁸ Zapnite funkciu Crisp 60 minút po začiatku prípravy pokrmu.
- ⁹ Pokrm pripravujte najprv s pokrievkou. Po 100 minútach prípravy zložte pokrievku a podlejte asi 0,5 l tekutiny.
- ¹⁰ Pripravovaný pokrm v polovici doby prípravy podľa možnosti obráťte.

Jahňacina, divina

| prípravovaný pokrm (príslušenstvo) |  |  [°C] |  |  ³ ₁ |  [min] |  [°C] |
|--|---|--|---|---|---|---|
| jahňacie stehno s kosťou, asi 1,5 kg (pekáč s poklopom) |  | 170–180 | – | 2 | 100–120 ³ | 64–82 |
| jahňací chrbát bez kosti (univerzálny plech) |  | 180–190 ² | ✓ | 1 | 10–20 | 53–80 |
| jahňací chrbát bez kosti (rošt a univerzálny plech) |  | 95–105 | – | 1 | 40–60 | 54–66 |
| jelení chrbát bez kosti (univerzálny plech) |  | 160–170 ² | – | 1 | 75–105 | 60–81 |
| srnčí chrbát bez kosti (univerzálny plech) |  | 140–150 ² | – | 1 | 20–50 | 60–81 |
| stehno z diviaka bez kosti, asi 1 kg (pekáč s poklopom) |  | 170–180 | – | 2 | 100–120 ³ | 80–90 |

 prevádzkový spôsob,  teplota,  Booster,  ³₁ úroveň,  doba prípravy,  teplota jadra,  Horné / spodné pečenie,  Špeciálne použitie príprava pri nízkej teplote, ✓ zap.,- vyp.
















¹ Mäso najskôr opečte na varnej doske.












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

³ Pokrm pripravujte najprv s pokrievkou. Po 50 minútach prípravy zložte pokrievku a podlejte asi 0,5 l tekutiny.

Tabuľky prípravy

Hydina, ryby

| pripravovaný pokrm (príslušenstvo) |  |  [°C] |  |  ³ |  [min] |  [°C] |
|---|---|--|---|--|---|--|
| hydina, 0,8-1,5 kg (univerzálny plech) |  | 170–180 | ✓ | 1 | 55–65 | 85–90 |
| kura, asi 1,2 kg (rošt na univerzálnom plechu) |  | 190–200 ¹ | – | 1 | 60–70 ³ | 85–90 |
| hydina, asi 2 kg (pekáč) |  | 180–190 | ✓ | 2 | 100–120 ⁴ | 90–95 |
| |  | 190–200 | ✓ | 2 | 100–120 ⁴ | 90–95 |
| hydina, asi 4 kg (pekáč) |  | 160–170 | ✓ | 2 | 180–200 ⁵ | 90–95 |
| |  | 180–190 | ✓ | 2 | 180–200 ⁵ | 90–95 |
| ryba, 200–300 g (napr. pstruhy) (univerzálny plech) |  | 210–220 ² | – | 1 | 15–25 ⁶ | 75–80 |
| ryba, 1–1,5 kg (napr. pstruh lososový) (univerzálny plech) |  | 210–220 ² | – | 1 | 30–40 ⁶ | 75–80 |
| rybie filé vo fólii, 200–300 g (univerzálny plech) |  | 200–210 | – | 1 | 25–30 | 75–80 |

 prevádzkový spôsob,  teplota,  Booster, ³ úroveň,  doba prípravy,  teplota jadra,  Automatické pečenie,  Gril s cirkuláciou,  Horné / spodné pečenie,  Klimatic. peč.+ Hor./spod. peč.,  Eco horúci vzduch, ✓ zap. – vyp.

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

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


















³ V polovici doby grilovania otočte grilovaný pokrm.









⁴ Na začiatku prípravy prilejte asi 0,25 l tekutiny.

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

⁶ Spustíte 5 minút po začiatku prípravy pokrmu manuálne 1 dávku pary.

Skúšobné jedlá podľa EN 60350-1

| skúšobné jedlá (príslušenstvo) |  |  [°C] |  |  ³ |  [min] | CF |
|--|--|--|---|--|---|----|
| drobné pečivo (1 plech ¹) |  | 150 | – | 2 | 25–35 | – |
| |  | 160 ⁴ | – | 2 | 20–30 | – |
| drobné pečivo (2 plechy ¹) |  | 140 | – | 1+2 | 35–45 | – |
| striekané pečivo (1 plech ¹) |  | 140 | – | 2 | 40–50 | – |
| |  | 160 ⁴ | – | 2 | 20–30 | – |
| striekané pečivo (2 plechy ¹) |  | 140 | – | 1+2 | 45–55 ⁶ | – |
| jablkový koláč (rošt ¹ , delená forma ² , Ø 20 cm) |  | 160 | – | 2 | 90–100 | – |
| |  | 180 | – | 1 | 85–95 | ✓ |
| piškóta z vody (rošt ¹ , delená forma ² , Ø 26 cm) |  | 190 ⁴ | – | 1 | 15–25 | – |
| |  ³ | 150–180 ⁴ | – | 1 | 20–45 | – |
| toast (rošt ¹) |  | 300 | – | 2 | 5–8 | – |
| Burger (rošt ¹ na univerzálnom plechu ¹) |  | 300 ⁵ | – | 2 | 15–25 ⁷ | ✓ |

 prevádzkový spôsob,  teplota,  funkcia Booster, ³ úroveň,  doba prípravy, CF Crisp funkcia,  Horúci vzduch plus,  Horné / spodné pečenie, ✓ Veľký gril,  zap., - vyp.

- 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, predhrejete ohrevný priestor.
- ⁵ Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, ohrevný priestor 5 minút predhrievajte.
- ⁶ Plechy vyberajte v rozličných časových okamihoch, ak pripravovaný pokrm zhnedol už pred uplynutím uvedenej doby pečenia.
- ⁷ Pripravovaný pokrm v polovici doby prípravy podľa možnosti obráťte.


Pre skúšobné ústavy

Trieda energetickej účinnosti podľa EN 60350-1

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 .
- Zvoľte nastavenie Osvetlenie | „Zapnúť“ na 15 sekúnd (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Osvetlenie“).
- Zvoľte nastavenie Senzor priblíženia | Zapnúť svetlo (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Senzor priblíženia“).
- 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 7840 BP |
| Index energetickej účinnosti (EEI _{cavity}) každej vykurovacej časti modelu | 80,7 |
| 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 | 0,90 kWh |
| Spotreba elektrickej energie na jeden cyklus v prípade každej vykurovacej časti, ak sú k dispozícii v režime ventilátorovej nútenej konvekcie | 0,61 kWh |
| Počet vykurovacích častí | 1 |
| Zdroj (zdroje) tepla pri každej vykurovacej časti | electric |
| Objem každej vykurovacej časti | 49 l |
| Hmotnosť spotrebiča | 38,0 kg |

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 |
|--------------------------------------|----------|

| | |
|---|-----------------------|
| frekvenčné pásmo pokrmo­vého teplo­meru | 433,2 MHz – 434,6 MHz |
|---|-----------------------|

| | |
|---|---------|
| maximálny vysielač výkon pokrmo­vého teplo­meru | < 10 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.

Autorské práva a licencie

Na obsluhu a riadenie prístroja používa Miele vlastný softvér alebo softvér tretích strán, na ktorý sa nevzťahuje podmienka používania tzv. Open Source licencie. Tento softvér/tieto softvérové komponenty sú chránené autorským právom. Je nutné rešpektovať autorské oprávnenia spoločnosti Miele a tretích strán.

Okrem toho tento prístroj obsahuje softvérové komponenty, na ktorých používanie sa vzťahujú licenčné podmienky Open Source softvéru. Príslušné komponenty Open Source softvéru môžete vyvolať spolu s príslušnými poznámkami o autorských právach, kópiami príslušných platných licenčných podmienok ako aj prípadnými ďalšími informáciami v prístroji v bode menu Nastavenia | Právne informácie | Open Source licencie. Uvedené pravidlá Open Source licenčných podmienok týkajúce sa ručenia a záruky platia iba vo vzťahu k príslušným vlastníkom práv.

Prístroj obsahuje najmä softvérové komponenty, na ktoré sa vzťahujú licencie vlastníkov práv podľa GNU General Public License, verzia 2, príp. der GNU Lesser General Public License, verzia 2.1. Vám alebo tretím stranám dáva spoločnosť Miele k dispozícii na dátovom nosiči (CD-ROM, DVD alebo USB kľúči), po dobu min. 3 rokov od zakúpenia príp. dodania prístroja, strojom čitateľnú kópiu zdrojového kódu komponentov Open Source, ktoré obsahuje prístroj, na ktoré sa vzťahujú licenčné podmienky podľa GNU General Public License, verzia 2 alebo GNU Lesser General Public License, verzia 2.1. Ak chcete získať tento zdrojový kód, kontaktujte nás prosím e-mailom na (info@miele.com) alebo na nasledovnej adrese, pričom uveďte názov produktu, sériové číslo a dátum zakúpenia:

Miele & Cie. KG
Open Source
GTZ/TIM
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Upozorňujeme vás na obmedzenú záruku v prospech vlastníkov práv za podmienok GNU General Public License, verzia 2 a GNU Lesser General Public License, verzia 2.1:

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.

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

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

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

H 7840 BP

sk-SK

M.-Nr. 12 096 630 / 06