

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	7
Udržateľnosť a ochrana životného prostredia	15
Tipy na šetrenie energie.....	16
Zoznámte sa	17
Vaša rúra na pečenie.....	17
Ovládací panel	18
Volič prevádzkových spôsobov	19
Displej.....	19
Otočný spínač < >.....	19
senzorové tlačidlá	19
Symboly.....	20
Vybavenie	21
Typový štítok.....	21
Rozsah dodávky	21
Príslušenstvo na dokúpenie	21
Bezpečnostné zariadenia	23
Zušľachtené povrchy PerfectClean.....	24
Pyrolytické čistenie	24
Princíp ovládania	25
Voľba spôsobu prevádzky.....	25
Zadávanie čísel.....	25
Výber menu zo zoznamu.....	25
Zmena nastavenia v zozname výberu	25
Zmena nastavenia pruhom tvoreným segmentami	25
Uvedenie do prevádzky	26
Miele@home	26
Postup uvedenia do prevádzky.....	26
Prvé rozohriatie rúry na pečenie.....	27
Prispôsobenie nastavení	28
Prehľad nastavení.....	28
Vyvolanie menu „Nastavenia“	29
Jazyk 	29
Denný čas.....	29
Displej	29
Hlasitosť.....	29
Jednotky	30
Navrhované teploty	30
Odporúča sa pyrolýza	30
Dobeh ochlad. ventilátora	30
Prevádzkové hodiny.....	30
Miele@home	31
Vzdialené ovládanie.....	31
Remote Update	32

Verzia software	32
Predajca	32
Nastavenia z výroby	32
Prevádzkové spôsoby	34
Obsluha	35
Jednoduchá obsluha	35
Predohrev	35
Zmena teploty	35
Doby prípravy	36
Nastavenie doby prípravy	36
Nastavenie času ukončenia (Hotové o)	36
Nastavenie času spustenia (Štart o)	36
Zmena nastavenej doby prípravy	36
Zrušenie nastavenej doby prípravy	37
Stornovanie prípravy pokrmu	37
Použiť prevádzkový spôsob AirFry 	37
Používanie automatických programov	37
Kuch. budík	37
Používanie príslušenstva	38
Používanie roštu	38
Používanie foriem na pečenie	38
Používanie plechov na pečenie	38
Použitie roštu a univerzálneho plechu	38
Používanie plechu na grilovanie a pečenie s univerzálnym plechom	39
Používanie kameňa na pečenie	39
Používajte pekáč Gourmet	39
Namontovanie a demontovanie výsuvných pojazdov FlexiClip HFC 70-C	39
Je dobré vedieť	42
Pečenie	42
Tipy pre pečenie	42
Informácie k tabuľkám prípravy	42
Pokyny k prevádzkovým spôsobom	42
Pečenie mäsa	43
Tipy na pečenie	43
Informácie k tabuľkám prípravy	44
Pokyny k prevádzkovým spôsobom	44
Grilovanie	45
Tipy na grilovanie	45
Informácie k tabuľkám prípravy	45
Pokyny k prevádzkovým spôsobom	46
Rozmrazovanie	46
Príprava pri nízkej teplote	47
Príprava s „Nízkou teplotou“	47

Obsah

Zaváranie	48
Sušenie	49
Nahrievanie riadu.....	50
Zmrazené produkty/hotové produkty	50
AirFry	50
Príslušenstvo	51
Tipy pre AirFrying.....	51
Recepty AirFry.....	51
Falafel s jogurtovým dipom	52
Hranolky a hranolky zo sladkých zemiakov	53
Sezamové tofu tyčinky	54
Zemiaky so syrom, jarnou cibuľkou a slaninou	55
Zemiakový kabát s fetou, tzatziki a farmárskym šalátom	56
Hranolky z cukety s dipom z modrého syra a chilli omáčkou	58
Grilovaná kukurica s hoisinom a cole slaw.....	59
Kuracie nugetky s kokosovo-sezamovou polevou.....	60
Treska s kôrkou	61
Banány s pistáciovou medovou polevou	62
Pasteis de Nata	63
Pasteis de Nata vegan	64
Automatické programy	65
Upozornenia pre použitie.....	65
Recepty automatické programy	65
Jemný jablkový koláč	66
Piškótový korpus	67
Plnky pre piškótový korpus	68
Mramorová bábovka.....	70
Koláč s posýpkou s ovocím	71
Vykrajané keksíky	72
Striekané pečivo	73
Muffiny s vlašskými orechmi.....	74
Pizza (kysnuté cesto).....	75
Pizza (tvarohovo olejové cesto)	76
Kura	77
Hovädzie filé (pečenie).....	78
Pstruh	79
Filé z lososa	80
Pstruh lososový.....	81
Zapekané zemiaky so syrom	82
Lasagne	83

Tabuľky prípravy	85
Trené cesto	85
Miesené cesto	86
Kysnuté cesto	87
Tvarohovo olejové cesto	88
Piškótové cesto	88
Odpalované cesto, lístkové cesto, bielkové pečivo	89
Pikantné jedlá	90
Hovädzina	91
Jahňa	92
Bravčovina	93
Jahňacina, divina	94
Hydina, ryby	95
Čistenie a údržba	96
Nevhodné čistiace prostriedky	96
Demontáž alebo vybratie príslušenstva	97
Čistenie čelnej strany	97
Ohrevný priestor	97
Ručné čistenie ohrievacieho priestoru	97
Čistenie ohrevného priestoru pomocou Pyrolýza	97
Záchytná mriežka	100
Demontáž a montáž záchytnej mriežky	100
Čistenie postrannej mriežky	100
Výsuvné pojazdy FlexiClip	101
Čistenie výsuvných pojazdov FlexiClip	101
Rošt	102
Čistenie roštu	102
Plechý a formy na pečenie	102
Čistenie PerfectClean plechov na pečenie a foriem na pečenie	102
Kameň na pečenie	103
Čistenie kameňa na pečenie	103
Gourmet pekáč s pokrievkou	104
Čistenie pekáča Gourmet	104
dvierka	104
Demontujte dvierka	104
Demontáž dvierok	105
Montáž dvierok	108
Odstrániť problémy	110
Upozornenia na displeji	110
Neočakávané správanie	111
Neuspokojivý výsledok	113
Nezvyčajné zvuky	113

Obsah

Servisná služba	114
Kontakt pri poruchách.....	114
Záruka.....	114
Inštalácia	115
Rozmery pre zabudovanie	115
Zabudovanie do hornej alebo spodnej skrine	115
Bočný pohľad H 24xx.....	116
Bočný pohľad H 27xx, H 28xx.....	117
Pripojenia a vetranie	118
Zabudovanie rúry na pečenie.....	119
Elektrické pripojenie	120
Pre skúšobné ústavy	121
Skúšobné jedlá podľa EN 60350-1	121
Technické údaje	123
Prehlásenie o zhode	123
Autorské práva a licencie na komunikačný modul	123

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) vybavená špeciálnym svietiacim prostriedkom. Tento špeciálny svietiaci prostriedok sa môže používať len na stanovený účel. Nie je vhodný na osvetlenie miestnosti.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

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

Deti v domácnosti

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

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

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

► Deti nesmú bez dozoru rúru na pečenie čistiť, ani vykonávať jej údržbu.

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

► Nebezpečenstvo udusenja obalovým materiálom. Pri hre sa môžu deti zamotať do obalového materiálu (napr. fólií), alebo si tento navliecť na hlavu a udusiť sa.

Odložte obalový materiál z dosahu detí.

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

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

► Nebezpečenstvo 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.

Technická bezpečnosť

- Užívateľ môže byť neodborne vykonanými inštalačnými 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 sieťovú synchronizovanú prevádzku čo sa týka jej funkcie ako aj spôsobu práce, alebo musia byť nahradené rovnocennými opatreniami pri inštalácii. Tak ako je to napríklad popísané v aktuálnom zverejnení VDE-AR-E 2510-2.
- 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.
- ▶ Ak sa rúra na pečenie dodáva bez sieťového pripojovacieho kábla, musí sa nainštalovať špeciálny sieťový pripojovací kábel povereným kvalifikovaným pracovníkom Miele.
- ▶ Ak je sieťový prívodný kábel poškodený, musí ho poverený kvalifikovaný pracovník Miele vymeniť za špeciálny sieťový prívodný kábel.
- ▶ Pri inštalačných a údržbárskych prácach rovnako ako pri opravách musí byť rúra na pečenie úplne odpojená od elektrickej siete, napr. keď je chybné osvetlenie ohrevného priestoru. 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.

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. Ukončite prípravu vypnutím rúry na pečenie a vytiahnutím sieťovej zástrčky. Dvierka otvorte až keď sa už nedymí.

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

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

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

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

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

► Ak pri príprave pokrmov používate alkoholické nápoje, 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 vzniknúť 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

► Maximálne zaťaženie dvierok je 15 kg. Nestúpajte alebo si nesadajte na otvorené dvierka a neukladajte na ne ťažké predmety. Dávajte pozor na to, aby sa nič nezaseklo medzi dvierkami a ohrevným priestorom. Rúra na pečenie sa môže poškodiť.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

Pre prístroje s nerezovými plochami platí:

- ▶ Nerezová plocha s povlakom sa lepidlom poškodí a stráca tým ochranný účinok pred znečisteniami. Nelepte na nerezovú plochu žiadne samolepiace poznámky, priesvitné lepiace pásky, krycie lepiace pásky alebo iné lepiace prostriedky.
- ▶ Magnety môžu spôsobiť poškrabanie. Nerezové plochy nepoužívajte ako nástenku na magnety.

Čistenie a ošetrovanie

- ▶ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Para z parného čistiaceho zariadenia sa môže dostať k častiam pod napätím a spôsobiť skrat. Na čistenie varnej dosky nepoužívajte nikdy parný čistič.
- ▶ 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.
- ▶ Záchytné mriežky sa dajú zložiť. Záchytné 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.

► Vysokými teplotami pri pyrolytickom čistení sa poškodí príslušenstvo.

Vyberte z ohrevného priestoru príslušenstvo skôr ako spustíte pyrolytické čistenie. To platí aj pre postranné mriežky a príslušenstvo na dokúpenie.

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.

Tipy na šetrenie energie

Prípravy pokrmov

- Vyberte z rúry všetko príslušenstvo, ktoré nebudete potrebovať pri príprave pokrmov.
- Vo všeobecnosti zvolte nižšiu teplotu od uvedenej na receptoch alebo v tabuľke a skontrolujte pokrm po kratšom čase ako je uvedené.
- Ohrevný priestor predhrievajte len vtedy, keď je to uvedené ako potrebné na recepte alebo v tabuľke prípravy.
- Počas prípravy pokrmov podľa možnosti neotvárajte dvierka.
- Používajte najlepšie matné, tmavé formy na pečenie a naparovacie 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 . 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.

Využitie zostatkového tepla

- Pri pripravách pokrmov s teplotami nad 140 °C a dobou prípravy viac ako 30 minút môžete teplotu asi 5 minút pred koncom prípravy znížiť na najnižšiu nastaviteľnú teplotu. Existujúce zostatkové teplo stačí na dokončenie pokrmu. Nikdy však rúru na pečenie nevypínajte.
- Spustíte pyrolytické čistenie najlepšie priamo po príprave pokrmu. Existujúce zostatkové teplo zníži spotrebu energie.

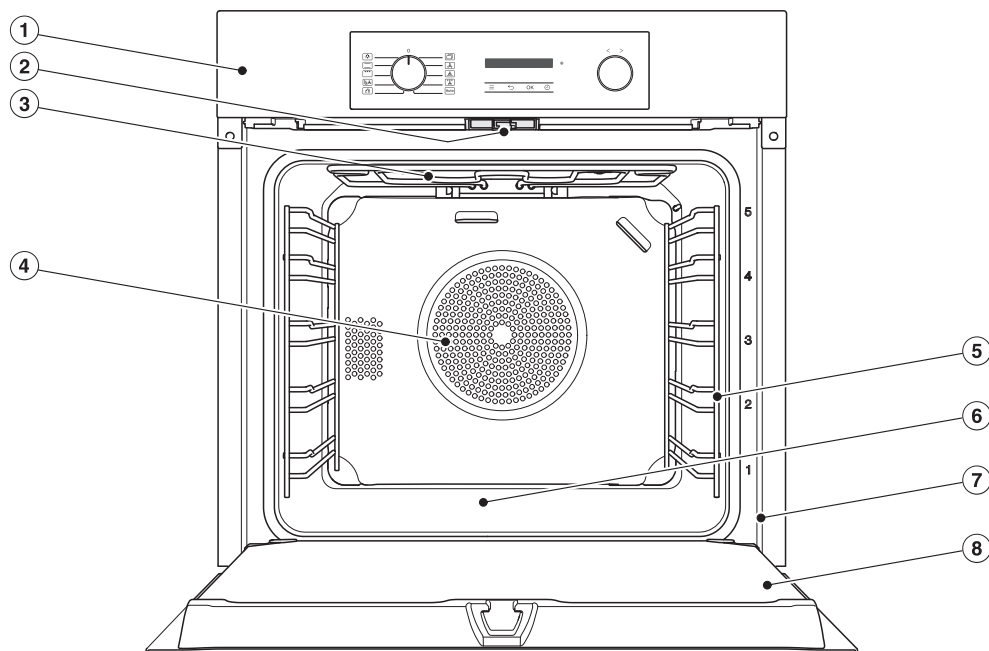
Prispôsobenie nastavení

- Vyberte nastavenie pre displej Denný čas | Zobrazenie | Vyp. na zníženie spotreby elektrickej energie.

Režim úspory energie

Rúra na pečenie sa z dôvodu úspory energie automaticky vypne keď neprebieha príprava pokrmu a nenasleduje žiadna ďalšia obsluha.

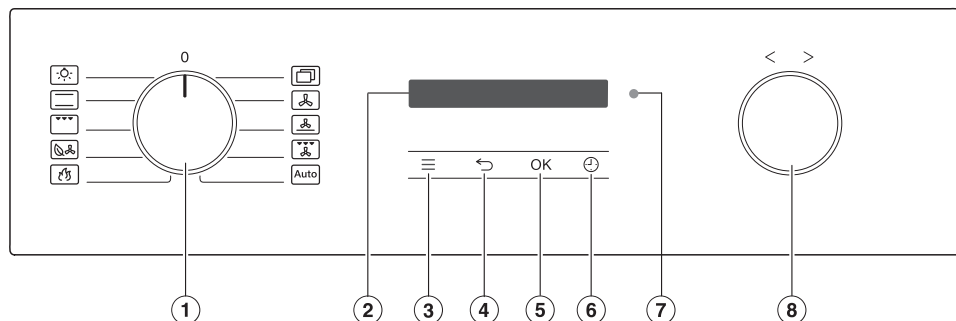
Vaša rúra na pečenie



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

Zoznáňte sa

Ovládací panel



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

Volič prevádzkových spôsobov

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

Môžete ním otáčať doprava aj doľava.

Prevádzkové spôsoby

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

Displej

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

Otočný spínač < >

Môžete ním otáčať doprava aj doľava.

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

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

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

senzorové tlačidlá

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

Zoznámate sa

Senzorové tlačidlá pod displejom

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

Symbody

Na displeji sa môžu zobrazovať tieto symbody:

symbol	význam
	Tento symbol znamená dodatočné informácie a pokyny pre obsluhu. Tieto informačné okná potvrdíte pomocou <i>OK</i> .
	Kuchynský budík
	Označenie zatrhnutím označuje aktívne nastavenie.
	Niektoré nastavenia ako napr. jas displeja alebo hlasitosť sa nastavujú pruhom tvoreným jednotlivými segmentami.
	Zablokovanie sprevádzkovania bráni neúmyselnému zapnutiu rúry na pečenie.
	Vzdialené ovládanie (zobrazuje sa len vtedy, keď máte k dispozícii systém Miele@home a zvolili ste si Vzdialené ovládanie Zap.)

Vybavenie

Modely opísané v tomto dokumente nájdete na zadnej strane.

Vybavenie je závislé od modelu.

Vaša rúra na pečenie je spravidla vybavená príslušenstvom uvedeným v časti „Rozsah dodávky“.

V závislosti od modelu je Vaša rúra na pečenie vybavená niektorým z ďalej uvedeného príslušenstva.

Typový štítok

Typový štítok je vidieť pri otvorených dvierkach na čelnom ráme.

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

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

Rozsah dodávky

- Záchytná mriežka
- univerzálny plech
- rošt na pečenie a zapekanie (skrátene: rošt)
- Návod na použitie a montáž
- Skrutky na upevnenie
- Ďalšie príslušenstvo (v závislosti od modelu)

Príslušenstvo na dokúpenie

V internetovom obchode Miele, v servisnej službe Miele alebo u vášho špecializovaného predajcu Miele môžete získať výrobky špeciálne určené pre vašu rúru na pečenie, ako sú ošetrovacie prostriedky a príslušenstvo.

Do internetového obchodu Miele sa dostanete prostredníctvom nasledujúceho QR kódu:



Záchytná mriežka

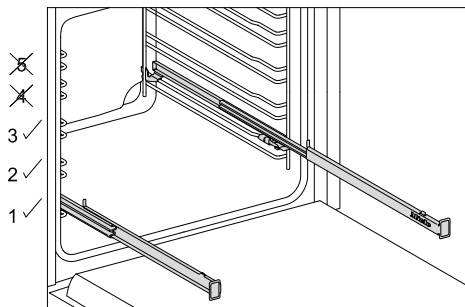
V ohrevnom priestore sa na pravej a ľavej strane nachádzajú záchytné mriežky s úrovňami  na zasunutie príslušenstva.

Označenie úrovni si môžete prečítať na čelnom ráme.

Každá úroveň sa skladá z 2 nad sebou sa nachádzajúcich priečok. Príslušenstvo (napr. rošt) sa zasunie medzi priečky.

Záchytné mriežky môžete odstrániť.

Výsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C



Výsuvné pojazdy FlexiClip môžete používať len v úrovniach 1, 2 a 3.

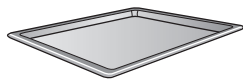
Jedna úroveň záchytných mriežok pozostáva z dvoch priečok. FlexiClip výsuvné pojazdy sa montujú na horné priečky jednej úrovne.

Zaťažiteľnosť FlexiClip-výsuvných pojazdov je maximálne 15 kg.

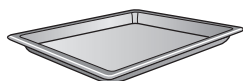
Zoznámate sa

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

Plech na pečenie HBB 71 (ochrana proti vytiahnutiu):



Univerzálny plech HUBB 71 (ochrana proti vytiahnutiu):

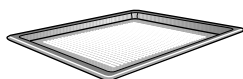


Mriežka na pečenie a zapekanie HBBR 71 (ochrana proti vytiahnutiu):



Ochrana proti vytiahnutiu na krátkych stranách tohto príslušenstva zabráňuje vyklznutiu zo záchytných mriežok, ak chcete príslušenstvo vytiahnuť len čiastočne.

Plech na pečenie a AirFry Gourmet perforovaný HBBL 71



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

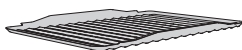
- Pri príprave pečiva z čerstvého kysnutého a tvarohovo-olejového cesta, chleba a rožkov sa zlepší zhnednutie spodnej strany.
Najprv cesto rozvaľkajte na rovnej pracovnej ploche a potom ho položte na plech na pečenie a AirFry Gourmet.
- Hranolky, krokety a podobné výrobky možno fritovať bez tuku v prúde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

- Počas sušenia sa optimalizuje cirkulácia vzduchu okolo výrobku.

Emailový povrch je zušľachtený úpravou PerfectClean.

Rovnaké možnosti využitia vám ponúka aj **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 univerzálného 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.

Okrúhle formy na pečenie HBF 27-1 a HBFP 27-1



Okrúhle formy na pečenie so zušľachteným povrchom PerfectClean na pečenie pizze, quiches alebo koláčov.

Dierovaná okrúhla forma na pečenie je vhodná aj na AirFrying, pretože horúci vzduch optimálne cirkuluje okolo potravín.

Kameň na pečenie HBS 70



Glazovaný kameň na pečenie zo žiaruvzdornej keramiky na pečenie pizze, quiche, chleba, žemlí alebo slaného pečiva s chrumkavým upečeným základom.

Na polozenie na kameň a zloženie je priložená sádzacia lopatka z neošetreného dreva.

Gourmet pekáč HUB Poklop na pekáč HBD

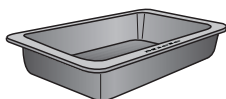
Miele Gourmet pekáče sa na rozdiel od iných pekáčov môžu zasunúť priamo do postranných mriežok. Sú tak ako rošt opatrené ochranou proti vytiahnutiu. Na povrchu pekáčov je vrstva brániaca prilepeniu.

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

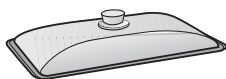
Vhodné poklopy je možné osobitne získať. Pri nákupe uvádzajte označenie modelu.

hĺbka: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

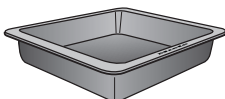


HBD 60-22



hĺbka: 35 cm

HUB 5001-XL*

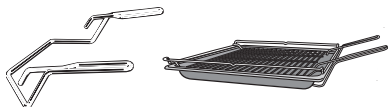


HBD 60-35



*vhodné pre indukčné varné dosky

Vyberacia rukoväť HEG



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

Príslušenstvo na čistenie a ošetrovanie

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

Bezpečnostné zariadenia

Zablokovanie sprevádzkovania

Zablokovanie sprevádzkovania bráni neúmyselnému zapnutiu rúry na pečenie.

Ventilátor chladenia

Ventilátor chladenia sa automaticky zapína pri každej príprave pokrmu. Zabezpečuje, aby sa horúci vzduch ohrevného priestoru zmiešal so studeným vzduchom v miestnosti skôr, ako prejde medzi dvierka a ovládací panel.

Po príprave pokrmu dobieha ventilátor chladenia, aby sa nezrážala v ohrevnom priestore, na ovládacom paneli alebo na montážnej skrini vlhkosť. Tento dobeh ventilátora chladenia sa v určitej dobe automaticky vypne.

Bezpečnostné vypínanie

Toto bezpečnostné vypínanie sa automaticky aktivuje, keď je rúra na pečenie prevádzkovaná nezvyčajne dlhú dobu. Dĺžka tejto doby závisí od zvoleného programu.

Dvierka s ventiláciou

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.

Zoznáme sa

Blokovanie dvierok pre pyrolytické čistenie

Z bezpečnostných dôvodov sa na začiatku pyrolytického čistenia dvierka zablokujú. Dvierka sa odblokujú až keď klesne teplota v ohrevnom priestore pod 280 °C.

Zušľachtené povrchy PerfectClean

Zušľachtené povrchy PerfectClean sa vyznačujú vynikajúcim protiprilnavým efektom a mimoriadne jednoduchým čistením. Tieto povrchy sú z hľadiska ošetrovania porovnateľné so sklom.

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

Pripravené pokrmy môžete na ušľachtilých povrchoch PerfectClean rezať a porcovať.

Nepoužívať keramické nože, pretože by povrchovú úpravu PerfectClean poškriabali.

Zušľachtené povrchy PerfectClean:

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

Pyrolytické čistenie

Vysokými teplotami pri pyrolytickom čistení sa poškodí príslušenstvo.

Vyberte z ohrevného priestoru príslušenstvo skôr ako spustíte pyrolytické čistenie. To platí aj pre zachytané mriežky, výsuvné pojazdy FlexiClip, rošt a ďalšie príslušenstvo na dokúpenie.

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 dobou trvania:

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

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

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

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

Princíp ovládania

Voľba spôsobu prevádzky

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

Zmena prevádzkového spôsobu

Počas prípravy pokrmu môžete prejsť na iný prevádzkový spôsob.

- Volič prevádzkových spôsobov otočte na nový spôsob prevádzky.

Vymažú sa nastavené doby prípravy.

Zadávanie čísel

Čísla, ktoré je možné zmeniť sú podsvietené.

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

Zmenené číslo sa uloží.

Výber menu zo zoznamu

- Pri výbere ,  a  sa zobrazí príslušné menu. Otočným voličom < > listujte vo zozname, pokým sa nezobrazí požadovaný bod menu.
- Potvrďte pomocou OK.

Zmena nastavenia v zozname výberu

Aktuálne nastavenie je vyznačené zatrnutím ✓.

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

Nastavenie sa uloží. Dostanete sa späť do nadradeného menu.

Zmena nastavenia pruhom tvoreným segmentami

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

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

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

Nastavenie sa uloží. Dostanete sa späť do nadradeného menu.

Uvedenie do prevádzky

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 disponibilita služieb Miele@home vo Vašej krajine.

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

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

Aplikácie Miele

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



Postup uvedenia do prevádzky

 **Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.**

Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu.

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

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

- Postupujte podľa pokynov na displeji. Otočným voličom < > listujte vo zozname, pokým sa nezobrazí požadovaný bod menu a potvrdte ho pomocou OK.

Potom sa zobrazí Sprevádzkovanie bolo úspešne ukončené.

- Potvrďte pomocou **OK**.

Zobrazí sa Jazyk .

- Zvoľte senzorové tlačidlo .

Zobrazí sa denný čas. Prvé uvedenie do prevádzky je ukončené.

Prvé rozohriatie rúry na pečenie

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

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

- Odstráňte z rúry na pečenie prípadné nálepky alebo ochranné fólie.
- Vyčistite ohrevný priestor pred rozohriatím vlhkou utierkou od prípadného prachu alebo zvyškov obalového materiálu.
- Namontujte plnovýsuvné pojazdy FlexiClip (ak sú k dispozícii) do postranných mriežok a zasuňte všetky plechy na rošt.
- Pomocou voliča režimov vyberte  Ďalšie.

Zobrazí sa **Booster** .

- Potvrďte pomocou **OK**.

Objaví sa navrhovaná teplota (160 °C).

Zapne sa vyhrievanie a osvetlenie vyhrievacieho priestoru a ventilátor.

- Zvoľte maximálnu možnú teplotu (250 °C).
- Rúru na pečenie vyhrievajte minimálne hodinu.
- Po vyhriatí otočte volič prevádzkových spôsobov do polohy **O**.

Vyčistenie ohrevného priestoru po prvom vyhriatí

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

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

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

- Vyberte všetko príslušenstvo z ohrevného priestoru a ručne ho vyčistite.
- Vyčistite ohrevný priestor teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákná.
- Povrchy nakoniec vysušte jemnou utierkou.

Dvierka zatvorte až keď bude úplne suchý ohrevný priestor.

Prispôsobenie nastavení

Prehľad nastavení

položka menu	možné nastavenia
Jazyk 	... deutsch english ... Lokalita
Denný čas	Zobrazenie Zap.* Vyp. Nočné vypnutie Časový formát 12 h 24 h* Nastaviť
Displej	Jas 
Hlasitosť	Signálne tóny Melódie*  Sólo tón  Tón tlačidiel 
Jednotky	Teplota °C* °F
Navrhované teploty	
Odporúča sa pyrolýza	Zap. Vyp.*
Dobeh ochlad. ventilátora	Riadené teplotou* Riadené časom
Prevádzkové hodiny	
Zablokovanie prevádz. 	Zap. Vyp.*
Miele@home	Aktivovať Deaktivovať Stav pripojenia Vytvoriť nanovo Resetovať Vytvoriť
Vzdialené ovládanie	Zap.* Vyp.
Remote Update	Zap.* Vyp.
Verzia software	
Predajca	Výstavná prevádzka Zap. Vyp.*
Nastavenia z výroby	Nastavenia prístroja Navrhované teploty

* nastavenie z výroby

Vyvolanie menu „Nastavenia“

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

- Volič prevádzkových spôsobov otočte do polohy **O** alebo do polohy Osvetlenie .

- Zvoľte senzorové tlačidlo ≡.

Zobrazí sa zoznam výberu nastavení.

- Zvoľte otočným voličom < > požadované nastavenie.

Nastavenia môžete kontrolovať alebo meniť.

- Na opustenie menu zvoľte opäť senzorové tlačidlo ≡

Jazyk

Môžete nastaviť svoj jazyk a svoju lokalitu.

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

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

Denný čas

Zobrazenie

Zvoľte spôsob zobrazenia denného času pri vypnutej rúre na pečenie:

- Zap.
Denný čas sa zobrazí vždy na displeji. Toto nastavenie spôsobuje zvýšenú spotrebu energie.
- Vyp.
Displej je pre úsporu energie vypnutý.
- Nočné vypnutie
Denný čas na displeji zobrazuje len od 5 hodiny do 23 hodiny. Zvyšný čas je displej tmavý. Toto nastavenie spôsobuje zvýšenú spotrebu energie.

Časový formát

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

Nastaviť

Nastavte hodiny a minúty.

Po výpadku prúdu sa opäť zobrazuje aktuálny denný čas. Denný čas ostáva uložený asi 5 hodín.

Displej

Jas

Jas displeja sa nastavuje pruhom tvoreným segmentami.

- 
maximálny jas
- 
minimálny jas

Hlasitosť

Signálne tóny

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

Melódie

Na konci postupu zaznie s časovým odstupom niekoľkokrát melódia.

Prispôsobenie nastavení

Hlasitosť tejto melódie sa zobrazuje pruhom segmentov.

- ■■■■■■■■
maximálna hlasitosť
- □■■■■■■
melódia je vypnutá

Sólo tón

Na konci prípravy pokrmu zaznie na určitú dobu trvalý tón.

Výška tohto samostatného tónu sa znázorňuje pruhom segmentov.

- ■■■■■■■■■■■■■■
maximálna výška tónu
- □■■■■■■■■■■■■
minimálna výška tónu

Tón tlačidiel

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

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

Jednotky

Teplota

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

Navrhované teploty

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

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

- Zvoľte požadovaný spôsob prevádzky.

- Ak je potrebné, zmeňte navrhovanú teplotu.

- Potvrďte pomocou OK.

Odporúča sa pyrolýza

Môžete nastaviť, či sa odporúčenie na vykonanie pyrolýzy má zobrazovať (Zap.) alebo nie (Vyp.).

Dobeh ochlad. ventilátora

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

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

Kondenzát môže poškodiť montážnu skriňu a pracovnú dosku a v rúre na pečenie sa môže vyskytnúť korózia.

Ak v ohrevnom priestore udržiavate teplý pokrm, pri nastavení Riadené časom stúpa vlhkosť vzduchu a spôsobuje orosenie ovládacieho panela, tvorbu kvapiek pod pracovnou doskou alebo rosenie čela nábytku.

Pri nastavení Riadené časom neudržiavajte v ohrevnom priestore teplotu pokrmov.

Prevádzkové hodiny

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

Zablokovanie sprevádzz.

Zablokovanie sprevádzkovania bráni neúmyselnému zapnutiu rúry na pečenie.

Pri aktivovanom zablokovaní sprevádzkovania môžete naďalej ihneď nastaviť kuchynský budík.

Zablokovanie sprevádzkovania zostane zachované aj po výpadku el. prúdu.

- Zap.

Zablokovanie sprevádzkovania sa aktívuje. Skôr ako budete môcť rúru na pečenie používať, stlačte senzorové tlačidlo OK minimálne na 6 sekúnd.

- Vyp.

Zablokovanie sprevádzkovania je deaktivované. Rúru na pečenie môžete používať ako obvykle.

Miele@home

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

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

- Aktivovať

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

- Deaktivovať

Toto nastavenie je viditeľné len keď je aktivované Miele@home.

Miele@home zostáva inicializované, WiFi funkcia sa vypne.

- Stav pripojenia

Toto nastavenie je viditeľné len keď je aktivované Miele@home. Na displeji sa zobrazujú informácie ako kvalita WiFi príjmu, názov siete a IP-adresa.

- Vytvoriť nanovo

Toto nastavenie sa zobrazuje len vtedy, keď je vytvorená WiFi sieť. Vynulujete sieťové nastavenia a ihneď vytvoríte nové pripojenie k sieti.

- Resetovať

Toto nastavenie sa zobrazuje len vtedy, keď je vytvorená WiFi sieť. WiFi funkcia sa vypne a pripojenie k WiFi sieti sa resetuje na nastavenie z výroby. Aby ste mohli využívať Miele@home, musíte pripojenie k WiFi sieti vytvoriť opäť.

Resetujte nastavenie siete, ak rúru na pečenie likvidujete, predávate alebo uvádzate do prevádzky použitú rúru na pečenie. Je to jediný spôsob, ako zabezpečiť odstránenie všetkých osobných údajov a predchádzajúci používateľ tak už nemôže mať k rúre na pečenie prístup.

- Vytvoriť

Toto nastavenie sa zobrazuje len vtedy, keď ešte neexistuje žiadne pripojenie k WiFi sieti. Aby ste mohli využívať Miele@home, musíte pripojenie k WiFi sieti vytvoriť opäť.

Vzdialené ovládanie

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

Prispôsobenie nastavení

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

Remote Update

Bod menu Remote Update sa zobrazí a je voliteľný len vtedy, keď sú splnené predpoklady pre používanie Miele@home.

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

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

Zapnutie/vypnutie

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

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

Priebeh aktualizácie RemoteUpdate

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

Ak je k dispozícii aktualizácia, na displeji Vašej rúry na pečenie sa objaví hlásenie.

Aktualizáciu môžete okamžite inštalovať, alebo ju posunúť na neskôr. Dotaz sa zobrazí po opätovnom zapnutí rúry na pečenie.

Ak nechcete inštalovať aktualizáciu, vypnite RemoteUpdate.

Aktualizácia môže trvať niekoľko minút.

Pri RemoteUpdate je potrebné dbať na nasledovné:

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

Verzia software

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

Predajca

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

Výstavná prevádzka

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

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

Nastavenia z výroby

- Nastavenia prístroja
Všetky nastavenia sa vrátia do nastavenia z výroby.

- Navrhované teploty
Zmenené navrhované teploty sa vrátia
do nastavení z výroby.

Prevádzkové spôsoby

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

Jednoduchá obsluha

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

Po krátkom zobrazení prevádzkového spôsobu sa zobrazí navrhovaná teplota.

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

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

- Potvrďte pomocou OK.

Zobrazí sa aktuálna teplota a začne sa fáza zohrievania.

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

- Po príprave pokrmu otočte volič prevádzkových spôsobov do polohy **0**.
- Vyberte pripravený pokrm z ohrevného priestoru.

Predohrev

Prevádzkový spôsob Booster slúži na rýchle zohriatie ohrevného priestoru.

Predohrev ohrevného priestoru je potrebný len pri niekoľko málo prípravách.

- Väčšinu pripravovaných pokrmov môžete dávať do studeného ohrevného priestoru, aby ste využili teplo už počas fázy rozohrievania.
- Ohrevný priestor predhrievajte pri týchto prípravách a prevádzkových spôsoboch:

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

Rýchloohrev

Prevádzkovým spôsobom Booster  môžete skrátiť fázu rozhorievania.

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

Tento pripravovaný pokrm inak zhora rýchlo zhnedne.

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

Zmena teploty

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

- Teplotu zmeňte otočným voličom < >.

Teplota sa mení v krokoch po 5-°C.

- Potvrďte pomocou OK.

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

Doby prípravy

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

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

Zvoľte čo najkratšiu dobu do spustenia prípravy pokrmu.

Nastavenie doby prípravy

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

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.

- Zvoľte senzorové tlačidlo .
- Nastavte dobu prípravy.
- Potvrďte pomocou OK.

Nastavenie času ukončenia (Hotové o)

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

Určíte si moment, kedy má skončiť príprava pokrmu. V tomto momente sa automaticky vypne vyhrievanie ohrevného priestoru.

- Zvoľte senzorové tlačidlo .
- Zvoľte Hotové o.
- Nastavte moment, kedy má skončiť príprava pokrmu.
- Potvrďte pomocou OK.

Nastavenie času spustenia (Štart o)

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

Táto funkcia sa zobrazí v menu až potom, čo nastavíte Doba prípravy, alebo Hotové o. Pomocou Štart o určíte moment, kedy má začať príprava pokrmu. V tomto momente sa automaticky zapne vyhrievanie ohrevného priestoru.

- Zvoľte senzorové tlačidlo .
- Zvoľte Štart o.
- Nastavte moment, kedy má začať príprava pokrmu.
- Potvrďte pomocou OK.

Zmena nastavenej doby prípravy

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

Pri výpadku prúdu sa nastavenia vymažú.

Zrušenie nastavenej doby prípravy

- Zvoľte senzorové tlačidlo .
- Zvoľte požadovaný čas.
- Potvrďte pomocou **OK**.
- Zvoľte **Vymazať**.
- Potvrďte pomocou **OK**.
- Zvoľte senzorové tlačidlo , pre návrat k menu zvoleného prevádzkového spôsobu.

Ak Doba prípravy zrušíte zrušia sa aj nastavené časy pre **Hotové o** a **Štart o**.

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

Stornovanie prípravy pokrmu

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

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

Použiť prevádzkový spôsob AirFry .

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

Objaví sa navrhovaná teplota.

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

Používanie automatických programov

Automatické programy Vás vedú komfortne a bezpečne k optimálnemu výsledku prípravy.

- Zvoľte Automatické programy .

Zobrazí sa zoznam výberu.

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

Kuch. budík

Používanie funkcie Kuch. budík

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

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

Maximálna nastavitelnosť na budíku je 59:59 min

Nastavenie kuchynského budíka

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

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

Obsluha

Zobrazí sa výzva Nastaviť 00:00 min.

■ Otočný volič < > nastavte na 6:20.

■ Potvrďte pomocou OK.

Čas kuchynského budíka sa uloží.

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

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

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

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

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

■ Zvoľte senzorové tlačidlo .

Vypnú sa akustické a optické signály.

Zmena kuchynského budíka

■ Zvoľte senzorové tlačidlo .

■ Ak prebieha súčasne príprava pokrmu, zvoľte Kuch. budík.

■ Zvoľte Zmeniť.

■ Potvrďte pomocou OK.

Objaví sa kuchynský budík.

■ Zmeňte kuchynský budík

■ Potvrďte pomocou OK.

Zmenený čas kuchynského budíka sa uloží.

Vymazanie kuchynského budíka

■ Zvoľte senzorové tlačidlo .

■ Ak prebieha súčasne príprava pokrmu, zvoľte Kuch. budík.

■ Zvoľte Vymazať.

■ Potvrďte pomocou OK.

Kuchynský budík sa vymaže.

Používanie príslušenstva

Vybavenie je závislé od modelu.

Používanie roštu

■ Rošt vždy zasúvajte do záchytnej mriežky odkladacou plochou smerom nadol medzi priečky jednej úrovne.

Používanie foriem na pečenie

■ Rošt vždy zasúvajte do záchytnej mriežky odkladacou plochou smerom nadol medzi priečky jednej úrovne.

■ Ak používate formy na pečenie, zapekáciu formu a podobné, umiestnite ich do stredu roštu.

Používanie plechov na pečenie

■ Plech na pečenie, univerzálny plech a Gourmet plech a AirFry plech zasuňte medzi priečky jednej úrovne do záchytných mriežok.

Tip: Pri pečení s Gourmet plechom AirFry dierovaným plechom HBBL 71 cesto najprv rozvaľkajte na rovnej pracovnej ploche a potom ho položte na dierovaný plech.

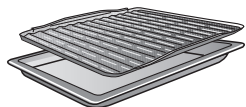
Použitie roštu a univerzálneho plechu



■ Umiestnite rošt na univerzálny plech.

- Vložte univerzálny plech medzi priečky jednej úrovne. Rošt sa automaticky zasunie na hornú rozperu.

Používanie plechu na grilovanie a pečenie s univerzálnym plechom



- Položte plech na grilovanie a pečenie na univerzálny plech.
- Zasuňte univerzálny plech s plechom na grilovanie a pečenie medzi priečky na jednej úrovni.

Používanie kameňa na pečenie

- Rošt vždy zasúvajte do záchytnej mriežky odkladacou plochou smerom nadol medzi priečky jednej úrovne.
- Kameň na pečenie položte na rošt okrajom smerom dozadu.
- Predhrejte kameň na pečenie na 30 minút v prevádzkovom spôsobe Horné/spodné pečenie  pri teplote 200 °C a 250 °C.

Tip: Podrobné informácie nájdete v návode na použitie kameňa na pečenie.

Používajte pekáč Gourmet

Poškodenie smaltu dna ohrevného priestoru v dôsledku nahromadenia tepla.

Ak vložíte pekáč Gourmet Miele HUB 5000/5001 do úrovne 1, môže sa v dôsledku malej vzdialenosti na dne varnej nádoby nahromadiť teplo: E-mail môže popraskať alebo sa odlupovať.

Miele pekáč Gourmet HUB 5000/5001 **nekladajte** do úrovne 1.

Nikdy nezasúvajte pekáč ani na horné priečky úrovne 1, pretože tu nie je chránený ochranou voči vytiahnutiu.

Spravidla používajte úroveň 2 alebo na zapekanie úroveň 3 alebo 4 .

- Pekáč Gourmet zasuňte medzi priečky jednej úrovne do záchytných mriežok.

V závislosti od úrovne sa pekáč a pokrívka (ak je k dispozícii) nemôžu používať spolu, pretože celková výška presahuje dostupnú výšku.

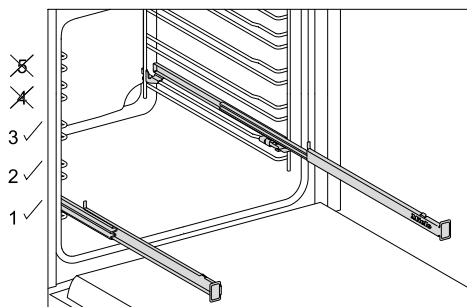
Tip: Podrobné informácie nájdete v návode na použitie pekáča Gourmet.

Namontovanie a demontovanie výsuvných pojazdov FlexiClip HFC 70-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. Nechajte najprv výhrevné teleso, ohrevný priestor a príslušenstvo vychladnúť.

Obsluha



Výsuvné pojazdy FlexiClip môžete používať len v úrovniach 1, 2 a 3.

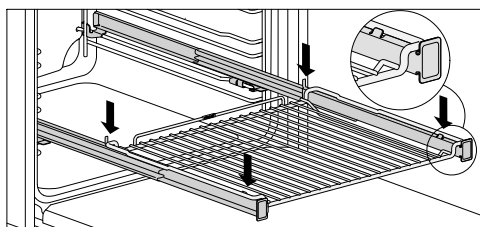
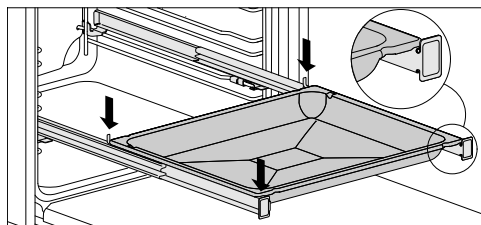
Jedna úroveň záchytných mriežok pozostáva z dvoch priečok. FlexiClip výsuvné pojazdy sa montujú na horné priečky jednej úrovne.

Ak chcete používať výsuvné pojazdy FlexiClip pre všetky potraviny, ktoré sa majú variť na úrovni 2, založte FlexiClip výsuvné pojazdy do úrovne 1.

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

Až po úplnom zasunutí výsuvných pojazdov FlexiClip je príslušenstvo bezpečne vložené medzi predné a zadné západky a zaistené proti vykĺznutiu.

Zaťažiteľnosť FlexiClip výsuvných pojazdov je maximálne 15 kg.



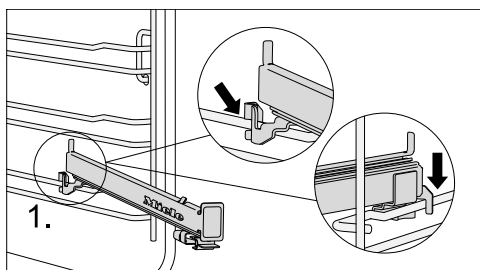
Aby sa príslušenstvo nechtiac nezosmyklo:

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

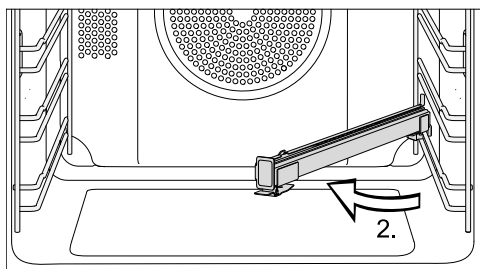
Výsuvné pojazdy FlexiClip počas montáže alebo demontáže **nerozťahujte**.

Na pravej strane ohrevného priestoru je namontovaný výsuvný pojazd FlexiClip s logom Miele.

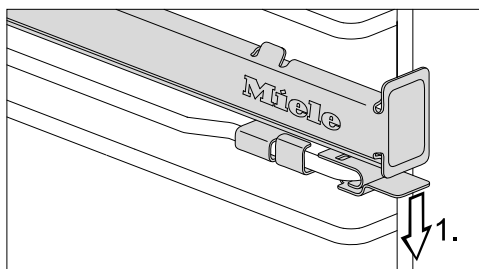
Zabudovanie výsuvných pojazdov FlexiClip



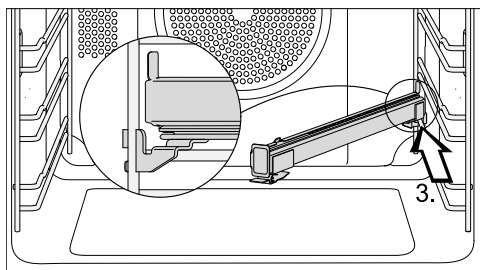
- Výsuvný pojazd FlexiClip zaveste vpredu na hornú priečku jednej úrovne (1.).



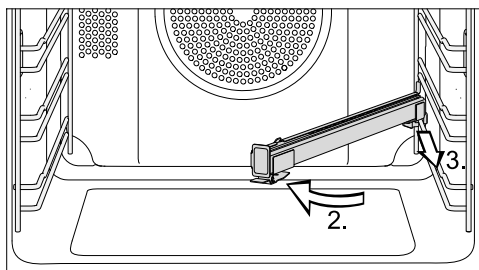
- Odklopte výsuvný pojazd FlexiClip do stredy ohrevného priestoru (2.).



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

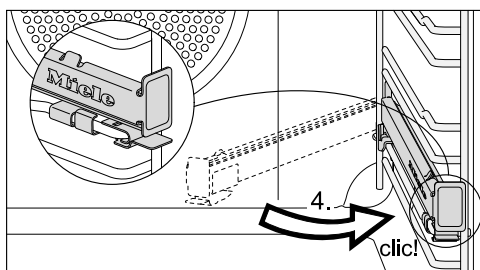


- FlexiClip posuňte popri hornej priečky šikmo dozadu až na doraz (3.).



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

- Nadvihnite FlexiClip výsuvný pojazd z priečky a vyberte ho.



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

Tip: Ak by boli výsuvné pojazdy FlexiClip po montáži zablokované, musíte ich raz silne vytiahnuť.

Demontáž výsuvných pojazdov FlexiClip

- Výsuvný pojazd FlexiClip úplne zasunúťe.

Pečenie

Šetrné spracovanie potravín slúži
Vášmu zdraviu.

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

Tipy pre pečenie

- Nastavte dobu prípravy. Pečenie by nemalo byť predvolené príliš dlho. Cesto by sa vysušilo a znížil by sa účinok kypriaceho prostriedku.
- Môžete používať rošt, plech na pečenie, univerzálny plech a každú formu na pečenie z tepelne odolného materiálu.
- Nepoužívajte svetlé, tenkostenné formy z lesklého materiálu, pretože vo svetlých formách pokrm nerovnomerne alebo slabo zhnedne. Za nevhodných podmienok sa pokrm neprepeče.
- 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. Vo všeobecnosti nemusíte zušľachtené povrchy PerfectClean vymastiť alebo vyložiť papierom na pečenie.

- Používajte papier na pečenie pri pečení lúhovaného pečiva, pretože použitý lúh sodný by mohol poškodiť povrchovú úpravu PerfectClean.

- Papier na pečenie používajte pri pečení keksov, cukroviniek, makróniek a podobného. Tieto cestá sa kvôli svojmu vysokému podielu bielkovín ľahko prílepia.

- Používajte papier na pečenie pri príprave mrazených pokrmov na rošte.

Informácie k tabuľkám prípravy

Vol'ba teploty

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

Vol'ba doby prípravy

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

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

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

Pokyny k prevádzkovým spôsobom

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

Používajte Automatické programy .

- Riadte sa pokynmi na displeji.

Používajte Horúci vzduch plus .

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

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

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

Tipy

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

Používajte Intenzívne pečenie .

Tento spôsob prípravy používajte na pečenie múčnika s vlhkou oblohou.

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

- Múčnik zasúvajte do úrovne 1 alebo 2.

Používajte Horné/spodné pečenie .

Vhodné sú matné a tmavé formy na pečenie z čierneho plechu, tmavého emailu, stmaveného bieleho plechu alebo matného hliníka; tepelne odolné sklenné 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 koláčky.

- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 2.

Pečenie mäsa

Tipy na pečenie

- Môžete používať všetok riad z tepelne odolného materiálu ako napr. pekáče, hrniec na vyprážanie, sklenená forma, hadica na pečenie alebo vrečko na pečenie, rímsky hrniec, univerzálny plech, rošt a/alebo gril plech na pečenie mäsa (ak je k dispozícii) na univerzálnom plechu.
- **Predohrev** ohrevného priestoru je nutný len pri príprave rozbifu a filé. Vo všeobecnosti nie je predohrev potrebný.
- Na pečenie mäsa používajte **uzatvorenú nádobu**, napr. pekáč. Mäso zostane vo vnútri šťavnaté. Okrem toho zostane ohrevný priestor čistejší ako pri pečení na rošte. Zostane dostatok základu na prípravu omáčky.
- Ak použijete **fóliu/vrečko na pečenie** dbajte na údaje na obale.
- Ak použijete na pečenie **rošt** alebo **otvorenú nádobu** môžete chudú mäso potrieť tukom, obložiť plátkami slaniny alebo prešpikovať.
- Mäso **okoreňte** a položte do nádoby na prípravu. Obložte ju vločkami masla alebo margarínu, alebo ho polejte olejom alebo krmovým tukom. Pri veľkom chudom mäse (2–3 kg) a tučnej hydine pridajte cca 1/8 l vody.

- Počas pečenia neprilievajte príliš veľa tekutiny. Oplyvnilo 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

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

Vol'ba teploty °C

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

Vol'ba doby prípravy ⌚

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

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

Tipy

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

Pokyny k prevádzkovým spôsobom

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

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

Používajte Automatické programy .

- Riad'te sa pokynmi na displeji.

Používajte Horúci vzduch plus

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

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

- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 2.

Používajte Horné/spodné pečenie .

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

- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 2.

Používajte Eco horúci vzduch .

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

- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 2.

Grilovanie

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

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

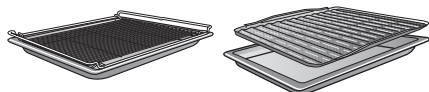
Pri grilovaní zatvorte dvierka.

Tipy na grilovanie

- Pri grilovaní je nutné predhriatie. Predhrievajte výhrevné teleso pre horné pečenie a grilovanie asi 5 minút pri zatvorených dvierkach.
- Mäso rýchlo opláchnite pod studenou tečúcou vodou a vysušte ho. Pred grilovaním plátky mäsa nesolte, pretože by z neho vytekala šťava.

- Chudšie mäso môžete potrieť olejom. Nepoužívajte žiadne iné tuky, pretože tieto rýchlo zhnednú alebo vytvárajú dym.
- Ploché ryby a plátky rýb očistite a osolte ich. Rybu môžete aj pokvapkať šťavou z citróna.
- 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 od kvapkávajúcu 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

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

Voľba teploty

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

Zvolenie úrovne

- Zvoľte úroveň podľa hrúbky pripravovaného pokrmu.
- Zasuňte nízky pokrm na prípravu do úrovne 3 alebo 4.

Je dobré vedieť

- Zasuňte pokrm na prípravu s väčším priemerom do úrovne 1 alebo 2.

Vol'ba 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, zasuňte grilovaný pokrm na nižšiu úroveň alebo znížte teplotu grilovania. Tak povrch príliš nezchne.

Pokyny k prevádzkovým spôsobom

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

Používajte Veľký gril ☐☐☐.

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

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

Používajte Gril s cirkuláciou ☐☐☐☐.

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

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

Rozmrazovanie

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

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

Vzduch v ohrevnom priestore začne cirkulovať a šetrne rozmrazí potraviny.

⚠ Nebezpečenstvo infekcie 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.

Príprava pri nízkej teplote

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

Príprava s „Nízkou teplotou“

Mäso najprv dookola rýchlo pri vysokej teplote rovnomerne orestujte.

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

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 vykosené.
- Na restovanie použite tuk, ktorý sa môže zahriať na veľmi vysokú teplotu (napr. rozpustené maslo, stolový olej).
- Mäso počas pečenia neprikrývajte.

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

- Akonáhle je príprava pokrmu ukončená, môžete mäso ihneď rozkrájať. Nie je potrebná doba odstátia.
- Mäso 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.

Používajte Horné/spodné pečenie

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

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

 Nebezpečenstvo popálenia horúcimi povrchmi.

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

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

Je dobré vedieť

- Položte opečené mäso na rošt.
- Znížte teplotu na 100 °C.
- Dokončite prípravu mäsa.

Zaváranie

 Nebezpečenstvo infekcie množným choroboplodných zárodkov.

Pri jednom zaváraní strukovín a mäsa sa dostatočne neusmrťia baktérie *clostridium-botulinum*. Tým sa môžu vytvárať toxíny, ktoré spôsobujú ťažkú otravu. Tieto spóry sa usmrťia 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 úroveň 2 a postavte naň poháre.
- Zvoľte prevádzkový spôsob Horúci vzduch plus  a teplotu od 160–170 °C.
- Počkajte pokým nezačnú „bublínkovať“ (pokým začnú v pohároch rovnomerne stúpať bublinky).

Znížte včas teplotu, aby ste zabránili prevareniu.

Zaváranie ovocia a uhoriek

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

Zaváranie zeleniny

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

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

Teplota zavárania a čas pokým nie sú vidieť bublinky

Teplota a čas dohrievania

Po zaváraní vyberte poháre.

Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Poháre sú po zaváraní veľmi horúce.

Pri vyberaní pohárov používajte chňapky na hrnce.

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

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

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

Sušenie

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

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

- Potraviny na sušenie v prípade potreby ošúpte, odstráňte jadro a pokrájajte na menšie.
- Potraviny na sušenie rovnomerne rozložte podľa veľkosti na rošte alebo na univerzálnom plechu v jednej vrstve.

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

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

Čas sušenia je dlhší pre celé a polovičné suché výrobky.

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

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

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

Je dobré vedieť

- 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

Na zohriatie riadu použite prevádzkový spôsob Horúci vzduch plus .

Zohrievajte len tepelne odolný riad.

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

 **Nebezpečenstvo popálenia!**

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

- Ohriaty riad vyberte z ohrevného priestoru.

Zmrazené produkty/ hotové produkty

Tipy pre hranolky, krokety a podobné

Tieto mrazené výrobky pripravujte v prevádzkovom režime AirFry .

Tipy pre múčniky, pizzu a bagety

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

Príprava zmrazených produktov/hotových produktov

Šetrné spracovanie potravín slúži Vášmu zdraviu.

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

- 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.

AirFry

Šetrné spracovanie potravín slúži Vášmu zdraviu.

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

V prevádzkovom režime AirFry  sa jedlo frituje horúcim vzduchom. AirFrying je šetrná metóda varenia, pri ktorej sa dosiahne rovnomerná chrumkavosť.

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

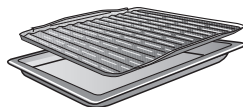
Príslušenstvo

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



- **Na odkvapkávanie potravín**, napríklad kuracích stehien, použite univerzálny plech s nasadeným plechom na grilovanie a plech na pečenie (ak je k dispozícii).

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



- Umiestnite potraviny do foriem na pečenie do stredu stojana.

Tipy pre AirFrying

- Zmrazené potraviny nerozmrazujte.

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

Recepty AirFry

Nižšie nájdete recepty pre prevádzkový režim AirFry.

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

Falafel s jogurtovým dipom

Čas prípravy: 60 minút + 12 hodín odpočinku

Na 4 porcie

Na falafel

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

Na jogurtový dip

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

Príslušenstvo

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

Príprava

Cícer namočte do vody aspoň na 12 hodín.

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

Cizrnu scedte cez sito.

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

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

Nastavenia

Prevádzkový spôsob:  | AirFry

Teplota: 210 °C

Doba prípravy: 18 minút

Úroveň: 2

Hranolky a hranolky zo sladkých zemiakov

Časová náročnosť: 50 minút

Na 4 porcie

Na hranolky

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

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

30 ml slnečnicového oleja

Pre ponor

150 g grécky jogurt

150 g cmaru

¼ citróna | šťava a kôra

½ zväzku kôpru

¼ ČL sušeného rozmarínu

¼ ČL sušeného oregana

½ ČL cibule, sušená

¼ ČL sušeného cesnaku

1 štipka soli

1 štipku korenia

Na dochucovací sol'

2 PL soli

1 ČL mletej papriky, údená

½ ČL cibule, sušená

½ ČL sušeného cesnaku

Príslušenstvo

Hrnec

Kuchynské utierky

Plech na pečenie a AirFry Gourmet perforovaný

Príprava

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

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

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

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

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

Nastavenia

Prevádzkový spôsob:  | AirFry

Teplota: 220 °C

Doba prípravy: 25 minút

Úroveň: 2

Sezamové tofu tyčinky

Časová náročnosť: 35 minút

Na 3 porcie

Suroviny

400 g tofu

3 PL teriyaki omáčky

4 PL sezamovej pasty (Tahini)

2 PL rastlinného oleja

2 PL agávového sirupu

1 PL bielych sezamových semienok

1 polievková lyžica čierneho sezamu

1 PL škrobu

3 PL strúhanky

Príslušenstvo

kuchynské papierové utierky

Plech na grilovanie a pečenie

Univerzálny plech

Príprava

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

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

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

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

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

Nastavenia: Predhrievanie

Prevádzkový spôsob:  | Booster

Teplota: 190 °C

Nastavenia: Pečieme sezamové tyčinky tofu

Prevádzkový spôsob:  | AirFry

Teplota: 190 °C

Doba prípravy: 7 minút

Úroveň: 2

Zemiaky so syrom, jarnou cibuľkou a slaninou

Časová náročnosť: 70 minút

Na 4 porcie

Pre zemiaky

4 zemiaky na pečenie (à 200 g)

2 PL oleja

2 ČL soli

Pre ponor

150 g kyslej smotany

30 g pažítiky | v jemných valčekoch

1 štipka soli

1 štipku korenia

1 štipka muškátového orieška

Na oblohu

100 g slaniny | nakrájanej na kocky

½ zväzku jarnej cibuľky | na jemné kolieska

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

Prísľušenstvo

Plech na grilovanie a pečenie

Univerzálny plech

Príprava

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

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

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

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

Hrebienkové zemiaky podávajte s jarnou cibuľkou, slaninou a dipom.

Nastavenia

1. krok prípravy

Prevádzkový spôsob:  | AirFry

Teplota: 200 °C

Doba prípravy: 20 minút

Úroveň: 2

2. krok prípravy

Prevádzkový spôsob:  | AirFry

Teplota: 180 °C

Doba prípravy: 30 minút

3. krok prípravy

Prevádzkový spôsob: 

Teplota: 180 °C

Doba prípravy: 10 minút

Úroveň: 3

Zemiakový kabát s fetou, tzatziki a farmárskym šalátom

Časová náročnosť: 70 minút

Na 4 porcie

Pre zemiaky

4 pečené zemiaky (à 200 g)

2 PL oleja

2 ČL soli

Na tzatziki

½ uhorky

¼ ČL soli

200 g grécky jogurt

1 strúčik cesnaku | posekaný najemno

¼ ČL soli

1 štipku korenia

½ citróna | šťava a kôra

Na šalát

½ uhorky | nakrájané na kocky

3 paradajky | nakrájané na kocky

1 žltá paprika | nakrájaná na drobné kocky

1 červená paprika | nakrájaná na drobné kocky

1 cibuľa, červená | najemno nakrájaná

Na dresing

½ ČL soli

1 štipku korenia

½ citróna | len šťava

1 ČL nasekaného kôpru

Na oblohu

200 g fety | rozdrobenej

Prísľušenstvo

Plech na grilovanie a pečenie

Univerzálny plech

Príprava

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

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

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

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

Na šalát dajte zeleninu do misy.

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

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

Hrebienkové zemiaky podávajte s tzatziki a šalátom.

Nastavenia

1. krok prípravy

Prevádzkový spôsob:  | AirFry

Teplota: 200 °C

Doba prípravy: 20 minút

Úroveň: 2

2. krok prípravy

Prevádzkový spôsob:  | AirFry

Teplota: 180 °C

Doba prípravy: 30 minút

3. krok prípravy

Prevádzkový spôsob: 

Teplota: 180 °C

Doba prípravy: 10 minút

Úroveň: 3

Hranolky z cukety s dipom z modrého syra a chilli omáčkou

Časová náročnosť: 55 minút

Na 2 porcie

Na zeleninu

2 cukety

3 vajcia, veľkosť M

50 ml mlieka, 3,5 % tuku

2 PL slnečnicového oleja

200 g múky panko

2 ČL soli

½ ČL cesnakového prášku

½ ČL cibule, granulovanej

¼ ČL čierneho korenia | nahrubo mleté

100 g horského syra, pikantný | strúhaný

100 g pšeničnej hladkej múky, typ 405

Na dip s modrým syrom

150 g syra s modrou plesňou, intenzívny

2 PL majonézy

80 g jogurtu, 3,5 % tuku

1 štipka soli

1 štipku korenia

¼ ČL mletej papriky, údená

Na servírovanie

1 ČL omáčky Sriracha

Príslušenstvo

Plech na grilovanie a pečenie

Tyčový mixér

Univerzálny plech

Príprava

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

V plytkej miske dobre vyšľahajte vajcia, mlieko a olej.

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

kolieska.

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

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

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

Hranolky z cukety podávajte s dipom a pokvapkajte omáčkou Sriracha.

Nastavenia

Prevádzkový spôsob:  | AirFry

Teplota: 205 °C

Doba prípravy: 25 minút

Úroveň: 2

Grilovaná kukurica s hoisinom a cole slaw

Časová náročnosť: 40 minút

Na 4 porcie

Na dresing

100 g majonézy

1 polievková lyžica jablčného octu

1 PL horčice

½ ČL cukru

1 štipka soli

1 štipku korenia

Na šalát

¼ bielej kapusty | na jemné pásiky

¼ červenej kapusty | na jemné pásiky

2 mrkvy | na jemné pásiky

Na kukuricu s hoisinom

4 kukuričné klasy, predvarené | rozštvrtené

50 g omáčky hoisin

50 g majonézy

Na servírovanie

2 PL bielych sezamových semienok

Príslušenstvo

Plech na grilovanie a pečenie

Univerzálny plech

Príprava

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

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

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

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

Nastavenie

Prevádzkový spôsob:  | AirFry

Teplota: 210 °C

Doba prípravy: 25 minút

Úroveň: 2

Kuracie nugetky s kokosovo-sezamovou polevou

Časová náročnosť: 25 minút

Na 2 porcie

Na obalenie

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

Na kuracie nugetky

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

Na servírovanie

2 ČL sladkej chilli omáčky

Príslušenstvo

Plech na pečenie a AirFry Gourmet perforovaný

Príprava

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

Teraz kuracie prúžky opečte.

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

Hotové kuracie nugetky podávajte so sladkou chilli omáčkou.

Nastavenie

Prevádzkový spôsob:  | AirFry

Teplota: 210 °C

Doba prípravy: 15 minút

Úroveň: 2

Treska s kôrkou

Časová náročnosť: 70 minút

Na 4 porcie

Pre tresku s kôrkou

60 g masla | mäkkého

1 PL horčice

50 g paradajok, sušených, nakladaných
v oleji

½ zväzku petržlenu, hladkého

½ zväzku pažitky

1 PL citrónového tymianu

60 g múky panko

4 filety z tresky (150 g každý), priprave-
né na varenie

4 štipka soli

Na paprikový a zemiakový šalát

2 papriky, červenej | na väčšie kúsky

2 papriky, žltej | na väčšie kúsky

200 g zemiakov, pevne uvarených | na
tenké plátky

1 cibuľa, červená | na tenké plátky

1 cesnakový strúčik | roztlačený

1 PL olivového oleja

½ ČL soli

¼ ČL mletej papriky, údená

Na dresing

30 ml balzamického octu

1 PL horčice

2 PL medu

1 štipka soli

1 štipku korenia

60 ml olivového oleja

Na servírovanie

125 g rakety | umyté

Príslušenstvo

Tyčový mixér

Plech na grilovanie a pečenie

Univerzálny plech

Sklo so skrutkovacím uzáverom

Príprava

Na prípravu kôrky pretlačte maslo, horčicu, sušené paradajky, petržlenovú vňať, citrónový tymián a pažitku. Pri-
miešajte múku panko a dochuťte ju so-
ľou. Rybie filé osušte a osol'te. Z kôrky
vytvarujte 4 pláty, ktoré sa zmestia na
rybie filety, a položte ich na ne. Položte
plech na grilovanie a pečenie na univer-
zálny plech. Rybu položte na ľavú stranu
grilu a na plech na pečenie.

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

Na dresing zmiešajte balzamikový ocot
s horčicou, medom, soľou a korením v
nádobe so skrutkovacím uzáverom. Pri-
dajte olivový olej, nádobu zatvorte a pri-
bližne 1 minútu intenzívne pretrepávajte.

Pred podávaním zmiešajte rukolu s tep-
lou zeleninou a šalát zalejte dresingom.
Rybu podávajte na šaláte.

Nastavenia

Prevádzkový spôsob:  | AirFry

Teplota: 210 °C

Doba prípravy: 20 minúty

Úroveň: 2

Banány s pistáciovou medovou polevou

Časová náročnosť: 25 minút

Na 4 porcie

Suroviny

50 g pistáciových jadier | olúpaných

1 štipka soli

4 banány

2 PL lesného medu

Príslušenstvo

Panvica

Plech na grilovanie a pečenie

Univerzálny plech

Príprava

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

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

Nastavenia

Prevádzkový spôsob:  | AirFry

Teplota: 200 °C

Doba prípravy: 8 minút

Úroveň: 2

Pasteis de Nata

Časová náročnosť: 60 minút

Na 12 porcie

Na paštétu

2 vajcia, veľkosť M

37 g vanilkového pudिंगového prášku na varenie

200 ml mlieka, 3,5 % tuku

250 ml smotany

70 g cukru

1 štipka soli

asi 275 g lístkového cesta

Na posypanie

1 ČL práškoveho cukru

1 štipka škoric

Do formy

1 ČL masla

Príslušenstvo

Sito

plech na 12 muffiny

metlička na sneh

valček

rošt

Príprava

Vajíčka rozšľahajte a prepasírujte cez sito. Vymiešajte 5 PL mlieka s pudingovým práškom a vajíčkami do hladka. Zvyšné mlieko, smotanu, cukor a soľ za stáleho miešania privedte do varu. Odstavte panvicu z varnej dosky a za stáleho miešania pridajte pudingovú zmes. Za stáleho miešania všetko krátko povarte. Nalejte puding do misky, prikryte a dajte do chladničky.

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

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

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

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

Nastavenia

Prevádzkový spôsob:  | AirFry

Teplota: 200 °C

Doba prípravy: 18 minút

Úroveň: 2

Pasteis de Nata vegan

Časová náročnosť: 60 minút

Na 12 porcie

Na paštétu

500 ml ovseného nápoja

40 g zemiakového škrobu

40 g cukru

1 vanilkový struk

asi 275 g lístkového cesta

¼ ČL mletej škoricice

Na servírovanie

¼ ČL mletej škoricice

Príslušenstvo

plech na 12 muffiny

metlička na sneh

Hrniec

valček

rošt

Príprava

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

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

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

Nastavenia

1. krok prípravy

Prevádzkový spôsob:  | AirFry

Teplota: 210 °C

Doba prípravy: 25 minút

Úroveň: 2

2. krok prípravy

Prevádzkový spôsob:  | AirFry

Teplota: 245 °C

Doba prípravy: 10 minút

Úroveň: 2

Automatické programy

Upozornenia pre použitie

- Pri používaní automatických programov majú dodané recepty poskytnúť orientačnú pomoc. Pre optimálny výsledok varenia odporúčame použiť množstvá a príslušenstvo uvedené v receptoch.
- 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.

Recepty automatické programy

Recepty k automatickým programom nájdete ďalej.

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

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

Jemný jablkový koláč

Časová náročnosť: 95 minút

Na 12 kusov

Na oblohu

500 g jablák, mierne kyslých

2 PL citrónovej šťavy

Na cesto

150 g masla | mäkkého

150 g cukru

8 g vanilkového cukru

3 vajcia, veľkosť M

150 g pšeničnej hladkej múky, typ 405

½ ČL prášku do pečiva

Do formy

1 ČL masla

Na posypanie

1 PL práškového cukru

Príslušenstvo

rošt

rozkladacia forma, Ø 26 cm

jemné sitko

Príprava

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

Rozkladaciu formu na pečenie vymastíme.

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

Múku pomiešame s práškom do pečiva a s ostatnými prísadami.

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

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

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

Nastavenie

Automatický program

 Jemný jablkový koláč

Doba trvania programu: 55 minút

Ručne

prevádzkový spôsob: 

Teplota: 165-175 °C

Predohrev: nie

Doba prípravy: 45-55 minút

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tip

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

Piškóťový korpus

Časová náročnosť: 75 minút

Na 12 kusov

Na cesto

4 vajcia, veľkosť M

4 PL vody | horúcej

175 g cukru

200 g pšeničnej hladkej múky, typ 405

1 ČL prášku do pečiva

Do formy

1 ČL masla

Príslušenstvo

rošt

jemné sitko

rozkladacia forma na pečenie, Ø 26 cm

papier na pečenie

Príprava

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

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

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

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

Piškóťový korpus vložíme do ohrevného priestoru a pečieme dozlata.

Po upečení necháme koláč 10 minút vo forme vychladnúť. Potom ho uvoľníme z formy a necháme vychladnúť na rošte.

Piškóťový korpus prerežeme dva krát vodorovne tak, aby vznikli 3 korpusy.

Potrieme pripravenou náplňou.

Nastavenie

Automatický program

 | Piškóťové cesto

Doba trvania programu: 36 minút

Ručne

prevádzkový spôsob: 

Teplota: 160-170 °C

Predohrev: áno

Doba prípravy: 30-40 minút

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tip

Na výrobu čokoládového piškóťového korpusu pridáme do zmesi múky 2–3 ČL kakaa.

Plnky pre piškótový korpus

Časová náročnosť: 30 minút

Na plnku z tvarohu a šľahačky

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

Na posypanie

1 PL práškového cukru

Na kapučínovú plnku

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

Na posypanie

1 PL kakaa

Príslušenstvo

tortová podložka
jemné sitko

Príprava plnky z tvarohu a šľahačky

Na plnku z tvarohu a šľahačky zmiešame tvaroh s cukrom, mliekom, vanilkovým cukrom a citrónovou šťavou. Želatínu namočíme do studenej vody, vytlačíme a rozpustíme v mikrovlnke alebo na varnej doske pri nízkom nastavení.

K želatíne pridáme malé množstvo tvarohovej hmoty.

Zmes vmiešame do zvyšnej tvarohovej hmoty a necháme stáť na chladnom mieste. Vyšľaháme tuhú šľahačku a vmiešame do tvarohovej zmesi.

Prvý piškótový korpus položíme na tortovú podložku, potrieme tvarohovou hmotou, položíme druhý piškótový korpus, potrieme tvarohovou hmotou a položíme tretí piškótový korpus.

Tortu dobre vychladíme. Pred podávaním posypeme práškovým cukrom.

Príprava kapučínovej plnky

Na kapučínovú plnku rozpustíme čokoládu. Vyšľaháme tuhú šľahačku a vmiešame do tvarohovej hmoty. Želatínu namočíme do studenej vody, vytlačíme a rozpustíme v mikrovlnke alebo na varnej doske pri nízkom nastavení a mierne ochladíme.

Polovicu espressa a kávového likéru zamiešame do želatíny a vmiešame do šľahačky.

Šľahačku s kávou rozdelíme na polovicu. Do jednej polovice vmiešame vanilkový cukor, do druhej polovice čokoládu a kakao.

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

Tip

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

Mramorová bábovka

Časová náročnosť: 80 minút

Na 18 kusov

Na cesto

250 g masla | mäkkého

200 g cukru

8 g vanilkového cukru

4 vajcia, veľkosť M

200 g kyslej smotany

400 g pšeničnej hladkej múky, typ 405

16 g prášku do pečiva

1 štipka soli

3 PL kakaa

Do formy

1 ČL masla

Príslušenstvo

forma na bábovku, Ø 26 cm

rošt

Príprava

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

Bábovkovú formu vymastíme a vložíme do nej polovicu cesta.

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

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

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

Nastavenie

Automatický program

 | Mramorová bábovka

Doba trvania programu: 55 minút

Ručne

prevádzkový spôsob: 

Teplota: 150-160 °C

Predohrev: nie

Doba prípravy: 50-60 minút

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Koláč s posýpkou s ovocím

Časová náročnosť: 150 minút
pre 20 porcií

Na cesto

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

Na oblohu

1,25 kg jablák

Na posýpku

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

Príslušenstvo

plech na pečenie alebo univerzálny
plech

Príprava

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

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

Jablká ošúpeme a pokrájame na plátky.

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

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

Koláč upečieme dozlata.

Nastavenie

Kysnutie cesta

1. fáza kysnutia

prevádzkový spôsob: 

Teplota: 30 °C

Doba kysnutia: 30-45 minút

2. fáza kysnutia

prevádzkový spôsob: 

Teplota: 30 °C

Doba kysnutia: 30 minút

Pečenie koláča

Automatický program

 | Ovocný koláč s posýp.

Doba trvania programu: 44 minút

Ručne

prevádzkový spôsob: 

Teplota: 180-190 °C

Predohrev: nie

Doba prípravy: 40-50 minút

úroveň: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Tip

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

Vykrajované keksíky

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

Suroviny

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

Príslušenstvo

valček
vykrajovacie formičky
2 plechy na pečenie alebo univerzálne plechy

Príprava

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

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

Vykrojené keksíky vložíme do ohrevného priestoru a upečieme.

Nastavenie

Automatický program

 | Vykrajované pečivo |

1 plech na pečenie / 2 plechy na pečenie

Doba trvania programu: 1 plech:

25 minút

Doba trvania programu pri 2 plechoch:

26 minút

Ručne

prevádzkový spôsob: 

Teplota: 140-150 °C

Predohrev: nie

Doba prípravy: 25-35 minút

úroveň 1 plech:

+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

úroveň 2 plechy:

+HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Tip

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

Striekané pečivo

Časová náročnosť: 50 minút

Na 50 kusov (2 plechy)

Suroviny

160 g masla | mäkkého

50 g cukru, hnedého

50 g práškového cukru

8 g vanilkového cukru

1 štipka soli

200 g pšeničnej hladkej múky, typ 405

1 vajce, veľkosť M | len bielok

Príslušenstvo

cukrárenské vrečko

tryska v tvare hviezd, 9 mm

2 plechy na pečenie alebo univerzálne plechy

Príprava

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

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

Striekané pečivo vložíme do ohrevného priestoru a pečieme dozlata.

Nastavenie

Automatický program

 | Striekané pečivo | 1 plech na pečenie / 2 plechy na pečenie

Doba trvania programu: 1 plech:

24 minút

Doba trvania programu pri 2 plechoch:

31 minút

Manuálne

na 1 plech

prevádzkový spôsob: 

Teplota: 150-160 °C

Predohrev: nie

Doba prípravy: 20-30 minút

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Na 2 plechy

prevádzkový spôsob: 

Teplota: 140-150 °C

Predohrev: nie

Doba prípravy: 25-35 minút

úroveň: +HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Tip

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

Muffiny s vlašskými orechmi

Časová náročnosť: 95 minút

Na 12 kusov

Suroviny

80 g hrozienok

40 ml rumu

120 g masla | mäkkého

120 g cukru

8 g vanilkového cukru

2 vajcia, veľkosť M

140 g pšeničnej hladkej múky, typ 405

1 ČL prášku do pečiva

120 g vlašských orechov | nahrubo nasekaných

Ručne

prevádzkový spôsob: 

Teplota: 150-160 °C

Predohrev: nie

Doba prípravy: 30-40 minút

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Príslušenstvo

plech na 12 muffín á Ø 5 cm

papierové formičky na pečenie, Ø 5 cm

rošt

Príprava

Hrozienka namáčame asi 30 minút v rume.

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

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

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

Nastavenie

Automatický program

 | Muffiny s orechami

Doba trvania programu: 37 minút

Pizza (kysnuté cesto)

Časová náročnosť: 90 minút

Na 4 porcie

Na cesto

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

Na oblohu

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

Na orestovanie

1 PL olivového oleja

Príslušenstvo

plech na pečenie alebo univerzálny
plech

Príprava

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

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

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

Omáčku necháme asi 5 minút mierne povariť.

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

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

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

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

Pizzu vložíme do ohrevného priestoru a pečieme.

Nastavenie

Automatický program

 | Pizza | Kysnuté cesto

Doba trvania programu: 32 minút

Ručne

prevádzkový spôsob: 

Teplota: 200-210 °C

Predohrev: áno

Doba prípravy: 20-30 minút

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tip

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

Pizza (tvarohovo olejové cesto)

Časová náročnosť: 60 minút

Na 4 porcie

Na cesto

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

4 PL mlieka, 3,5 % tuku

4 PL oleja

2 vajcia, veľkosť M | len žltok

1 ČL soli

1½ ČL prášku do pečiva

250 g pšeničnej hladkej múky, typ 405

Na oblohu

2 cibule

1 strúčik cesnaku

400 g paradajok z konzervy, lúpaných,
na kúsky

2 PL paradajkového pretlaku

1 ČL cukru

1 ČL oregana

1 bobkový list

1 ČL soli

čierne korenie

125 g mozzarely

125 g postrúhaný syr gouda

Na orestovanie

1 PL olivového oleja

Prísľušenstvo

plech na pečenie alebo univerzálny
plech

Príprava

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

Omáčku necháme asi 5 minút mierne
povariť.

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

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

Cesto rozprestrieme na plech na pečenie alebo na univerzálny plech.

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

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

Pizzu vložíme do ohrevného priestoru a pečieme.

Nastavenie

Automatický program

 | Pizza | Cesto tvaroh / olej

Doba trvania programu: 33 minút

Ručne

prevádzkový spôsob: 

Teplota: 180-190 °C

Predohrev: áno

Doba prípravy: 25-35 minút

úroveň: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Tip

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

Kura

Časová náročnosť: 95 minút

Na 2 porcie

Suroviny

1 kura, spracované (á 1,2 kg)

2 PL oleja

1½ ČL soli

2 ČL mletej papriky, sladkej

1 ČL kari

Príslušenstvo

rošt

zapekacia forma, 22 cm x 29 cm

kuchynská niť

Príprava

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

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

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

Nastavenie

Automatický program

 | Kura

Doba trvania programu: 80 minút

Ručne

prevádzkový spôsob: 

Teplota: 180-190 °C

Predohrev: nie

Doba prípravy: 75-85 minút

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Hovädzie filé (pečenie)

Časová náročnosť: 65 minút

Na 4 porcie

Na hovädzie filé

1 kg hovädzieho filé, spracovaného

2 PL oleja

1 ČL soli

čierne korenie

Na orestovanie

2 PL oleja

Príslušenstvo

Univerzálny plech

Príprava

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

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

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

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

Nastavenie

Automatický program

 | Hovädzia sviečkovica

Dĺžka trvania programu:

Rare: 36 minút

Medium: 43 minút

Well done: 59 minút

Ručne

prevádzkový spôsob: 

Teplota: 180-190 °C

Predohrev: áno

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

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Pstruh

Časová náročnosť: 65 minút

Na 4 porcie

na pstruhy

4 pstruhy (à 250 g) spracované

2 PL citrónovej šťavy

soľ

čierne korenie

Na náplň

200 g čerstvých šampiňónov

½ cibule

1 strúčik cesnaku

25 g petržlenovej vňate

soľ

čierne korenie

Na obloženie

3 PL masla

Príslušenstvo

Univerzálny plech

Príprava

Pstruhy pokvapkáme citrónovou šťavou. Zvnútra a zvonka osolíme a okoreníme.

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

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

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

Univerzálny plech vložíme do ohrevného priestoru. Pstruhy pečieme.

Nastavenie

Automatický program

 | Pstruh

Doba trvania programu: 36 minút

Ručne

prevádzkový spôsob: 

Teplota: 210-220 °C

Predohrev: áno

Doba prípravy: 20-30 minút

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tip

Pstruhy podávame s kolieskami citróna a karamelizovaným maslom.

Filé z lososa

Časová náročnosť: 40 minút

Na 4 porcie

na filé z lososa

4 filé z lososa (à 200 g), spracované

2 PL citrónovej šťavy

soľ

čierne korenie

Na obloženie

3 PL masla

Na posypanie

1 ČL nasekaného kôpru

Príslušenstvo

Univerzálny plech

Príprava

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

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

Univerzálny plech vložíme do ohrevného priestoru a lososa pripravujeme.

Nastavenie

Automatický program

 | Filé z lososa

Doba trvania programu: 27 minút

Ručne

prevádzkový spôsob: 

Teplota: 200-210 °C

Predohrev: áno

Doba prípravy: 10-20 minút

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Pstruh lososový

Časová náročnosť: 65 minút

Na 4 porcie

Na pstruha lososového

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

1 citrón | len šťava
soľ

Na náplň

2 šalotky
2 strúčiky cesnaku
2 plátky toastového chleba
50 g kapary, malé
1 vajce, veľkosť M | len žltok
2 PL olivového oleja
soľ
čierne korenie
mleté čili

Príslušenstvo

drevené ražne
Univerzálny plech

Príprava

Pstruha lososového pokvapkáme citrónovou šťavou. Zvnútra a zvonka osolíme.

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

Spustíme automatický program alebo predhrejeme rúru na pečenie.

Pstruha lososového naplníme masou. Otvor uzatvoríme malými drevenými špízmi.

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

Nastavenie

Automatický program

 | Pstruh lososový

Doba trvania programu: 46 minút

Ručne

prevádzkový spôsob: 

Teplota: 210-220 °C

Predohrev: áno

Doba prípravy: 30-40 minút

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Zapekané zemiaky so syrom

Časová náročnosť: 90 minút

Na 4 porcie

Pre zapekanie

600 g zemiakov, typ C

75 g postrúhaný syr gouda

Do formy

1 strúčik cesnaku

Na polevu

250 g smotany

1 ČL soli

čierne korenie

muškátový oriešok

Na posypanie

75 g postrúhaný syr gouda

Príslušenstvo

zapekacia forma, Ø 26 cm

rošt

Príprava

Nákypovú formu potrieť cesnakom.

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

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

Posypať syrom gouda.

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

Nastavenie

Automatický program

 | Zapek. zemiaky

Doba trvania programu: 50 minút

Ručne

prevádzkový spôsob: 

Teplota: 180-190 °C

Predohrev: nie

Doba prípravy: 55-65 minút

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Lasagne

Časová náročnosť: 125 minút

Na 4 porcie

Na lasagne

8 plátkov lasagní (bez predvarenia)

Na omáčku z paradajok a mletého mäsa

50 g slaniny, prerastanej, údenej | nakrájanej na jemné kocky
375 g mletého mäsa, polovica hovädzia, polovica bravčová
2 cibule | nakrájané na kocky
800 g paradajok z konzervy, lúpaných
30 g paradajkového pretlaku
125 ml vývaru
1 ČL tymianu čerstvého | nasekaného
1 ČL oregana, čerstvého | nasekaného
1 ČL bazalky, čerstvej | nasekanej
soľ
čierne korenie

Na šampiňónovú omáčku

20 g masla
1 cibuľa, | nakrájaná na kocky
100 g čerstvých šampiňónov | na plátky
2 PL pšeničnej hladkej múky, typ 405
250 g smotany
250 ml mlieka, 3,5 % tuku
soľ
čierne korenie
muškátový oriešok
2 PL petržlenovej vňate, čerstvej | nasekanej

Na posypanie

200 g postrúhaný syr gouda

Príslušenstvo

zapekacia forma, 32 cm x 22 cm
rošt

Príprava

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

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

Na lasagne postupne vrstváme do zapekacej formy:

- jednu tretinu omáčky z paradajok a mletého mäsa
- 4 plátky lasagne
- jednu tretinu omáčky z paradajok a mletého mäsa
- polovicu šampiňónovej omáčky
- 4 plátky lasagne
- jednu tretinu omáčky z paradajok a mletého mäsa
- polovicu šampiňónovej omáčky

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

Nastavenie

Automatický program

 Lasagne

Doba trvania programu: 55 minút

Ručne

prevádzkový spôsob: 

Teplota: 185-195 °C

Predohrev: nie

Doba prípravy: 55-65 minút

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 1

Tabuľky prípravy

Trené cesto

múčnik/pečivo (príslušenstvo)		 [°C]	 ⁵ ₁		 [min]
			+HFC	-HFC	
muffiny (1 plech)		150–160	1	2	25–35
muffiny (2 plechy)		150–160	1+3 ³	1+3	30–40 ⁴
drobné pečivo* (1 plech)		150	1	2	30–40
		160 ²	2	3	20–30
drobné pečivo* (2 plechy)		150 ²	1+3 ³	1+3	30–40
linecké pečivo (rošt, hranatá forma, 30 cm) ¹		150–160	1	2	60–70
		155–165 ²	1	2	60–70
mramorový, orechový koláč (rošt, hranatá forma, 30 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
mramorový, orechový koláč (rošt, bábovková forma, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
ovocný koláč (1 plech)		160–170	1	2	40–50
		160–170	1	1	55–65
ovocný koláč (rošt, delená forma, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		165–175 ²	1	2	50–60
tortový korpus (rošt, tortová forma, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	2	25–35
		170–180 ²	1	2	15–25

 prevádzkový spôsob,  teplota, ⁵₁ úroveň (+HFC: s výsuvnými pojazdami FlexiClip HFC 70-C / -HFC bez výsuvných pojazdov FlexiClip HFC 70-C), doba prípravy,  , Horné/ spodné pečenie, Horúci vzduch plus

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

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

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

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

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

Miesené cesto

múčnik/pečivo (príslušenstvo)		🌡️ [°C]	 ⁵ +HFC -HFC		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
keksíky (1 plech)		140–150	1	2	25–35
		150–160	1	2	25–35
keksíky (2 plechy)		140–150	1+3 ³	1+3	25–35 ⁴
striekané pečivo* (1 plech)		140	1	2	35–45
		160 ²	2	3	25–35
striekané pečivo* (2 plechy)		140	1+3 ³	1+3	40–50 ⁴
		150–160	1	2	35–45
tortový korpus (rošt, tortová forma, Ø 28 cm) ¹		170–180 ²	1	2	20–30
		170–180	1	2	80–90
cheesecake (rošt, delená forma, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	80–90
		160	1	2	80–100
jablkový koláč* (rošt, delená forma, Ø 20 cm) ¹		180	–	1	75–85
		180–190 ²	1	2	60–70
obložený jablkový koláč (rošt, delená forma, Ø 26 cm) ¹		160–170	1	2	60–70
		170–180	1	2	60–70
ovocný koláč s polevou (rošt, delená forma, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		170–180	1	2	50–60
ovocný koláč s polevou (1 plech)		160–170	1	2	45–55
		210–220 ²	–	1	55–65
sladký tenký koláč (1 plech)		180–190	–	1	35–45
					

 prevádzkový spôsob 🌡️ teplota, ⁵ úroveň (+HFC: s FlexiClip-pojazdmi HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip pojazdov HFC 70-C), 🕒 doba prípravy,  Horúci vzduch plus,  Eco horúci vzduch,  Horné/spodné pečenie,  Intenzívne pečenie

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

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

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

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

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

Kysnuté cesto

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

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

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

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

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

⁴ Položte rošt na dno ohrevného priestoru a postavte naň nádobu. Podľa veľkosti nádoby je možné vybrať aj postranné mriežky.

⁵ Plechy vyberajte v rozličných časových okamihoch, ak pripravovaný pokrm zhnedol už pred uplynutím uvedenej doby pečenia.

Je dobré vedieť

Tvarohovo olejové cesto

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

 prevádzkový spôsob, 🌡️ teplota, ⁵₁ úroveň (+HFC: s výsuvnými pojazdami FlexiClip HFC 70-C / -HFC bez výsuvných pojazdov FlexiClip HFC 70-C), doba prípravy, , Horné/spodné pečenie, Horúci vzduch plus

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

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

Piškótové cesto

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

 prevádzkový spôsob, 🌡️ teplota, ⁵₁ úroveň (+HFC: s výsuvnými pojazdami FlexiClip HFC 70-C / -HFC bez výsuvných pojazdov FlexiClip HFC 70-C), doba prípravy, , Horné/spodné pečenie, Horúci vzduch plus

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

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

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

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

Odpaľované cesto, lístkové cesto, bielkové pečivo

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

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

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

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

Pikantné jedlá

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

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

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

¹ Postupujte podľa pokynov výrobcu uvedených na obale.

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

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

⁴ Pripravovaný pokrm v polovici doby prípravy podľa možnosti obráťte.

Hovädzina

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

 prevádzkový spôsob,  teplota,  ⁵₁ úroveň,  doba prípravy,  teplota jadra,  Eco horúci vzduch,  Horné/spodné pečenie,  Veľký gril,  Horúci vzduch plus

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

¹ Použite rošt a univerzálny plech.

² Mäso najskôr opečte na varnej platni.

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

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

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

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

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

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

⁹ Pripravovaný pokrm v polovici doby prípravy podľa možnosti obráťte.

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

Jahňa

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

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

¹ Použite rošt a univerzálny plech.

² Mäso najskôr opečte na varnej platni.

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

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

⁵ Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C (ak sú k dispozícii).

⁶ Pokrm pripravujte najprv s pokrievkou. Po 90 minútach prípravy zložte pokrievku a podlejte asi 0,5 l tekutiny.

⁷ Ak používate teplomer na pokrmy, môžete sa tiež orientovať podľa udanej teploty jadra.

Bravčovina

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

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

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

Je dobré vedieť

Jahňacina, divina

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

 prevádzkový spôsob,  teplota, ⁵₁ úroveň,  doba prípravy, ⁶ teplota jadra,
 Horné/spodné pečenie

¹ Mäso najskôr opečte na varnej platni.

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

³ Predhrejte ohrevný priestor na 120 °C po dobu 15 minút. Keď vkladáte pokrm na prípravu, znížte teplotu.

⁴ Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C (ak sú k dispozícii).

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

⁶ Ak používate teplomer na pokrm, môžete sa tiež orientovať podľa udanej teploty jadra.

Hydina, ryby

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

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

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

Čistenie a údržba

 **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 sklených plochách môžu škrabance za istých okolností spôsobiť ich rozbitie.

Odstráňte ihneď zvyšky čistiacich prostriedkov.

Nevhodné čistiace prostriedky

Aby ste predišli poškodeniu povrchov, nepoužívajte pri čistení nasledujúce čistiace prostriedky:

- 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
- čistiacim prostriedkom na nerez
- čistiaci prostriedok na umývačku riadu
- čistič skla na matné povrchy
- čistiacim prostriedkom na sklokera-mické varné dosky
- tvrdým drhnúcim kefám a hubkám (napr. hubky na hrnce, alebo použité hubky obsahujúce ešte zvyšky drhnúcich prostriedkov)
- odstraňovač nečistôt
- ostré kovové škrabky (napr. kovová špachtľa)
- oceľová vlna
- špirály z nehrdzavejúcej ocele na matných povrchoch a výsuvné pojazd FlexiClip
- čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie
- bodové čistenie mechanickými čistiacimi prostriedkami

Príslušenstvo nie je vhodné na čistenie v umývačke riadu.

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

Demontáž alebo vybratie príslušenstva

Vysokými teplotami pri pyrolytickom čistení sa poškodí príslušenstvo.

Vyberte z ohrevného priestoru príslušenstvo skôr ako spustíte pyrolytické čistenie. To platí aj pre záchytné mriežky, výsuvné pojazdy FlexiClip, rošt a ďalšie príslušenstvo na dokúpenie.

Odporúčame zdemontovať príslušenstvo pre pohodlnejšie ručné čistenie, alebo ho vybrať z ohrevného priestoru.

- Vymontujte postranné mriežky a výsuvné pojazdy FlexiClip (ak sú k dispozícii).
- Z ohrevného priestoru odstráňte všetko príslušenstvo.

Čistenie čelnej strany

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

Tip: Na čistenie môžete použiť aj čistú, vlhkú utierku z mikrovlákná bez použitia čistiaceho prostriedku.

Ohrevný priestor

Ručné čistenie ohrievacieho priestoru

Namiesto funkcie Pyrolýza  môžete ohrevný priestor čistiť ručne v závislosti od stupňa znečistenia.

Ohrevný priestor môžete ľahšie vyčistiť, ak zložíte dvierka, príslušenstvo a záchytnú mriežku.

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

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

Nechajte najprv výhrevné teleso, ohrevný priestor a príslušenstvo vychladnúť.

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.

- Odstráňte znečistenia najlepšie ihneď teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákná.
- V prípade potreby odstráňte pripravené znečistenia tvrdou stranou hubky na umývanie riadu. Môžete použiť aj škrabku na sklo alebo špirálu z nehrdzavejúcej ocele (napr. Spontex Spirinett).
- Dôkladne odstráňte zvyšky čistiacich prostriedkov čistou vodou.
- Povrch nakoniec vysušte jemnou utierkou.

Čistenie ohrevného priestoru pomocou Pyrolýza

Namiesto ručného čistenia ohrevného priestoru môžete použiť funkciu Pyrolýza  v závislosti od stupňa znečistenia.

Čistenie a údržba

Vysokými teplotami pri pyrolytickom čistení sa poškodí príslušenstvo.

Vyberte z ohrevného priestoru príslušenstvo skôr ako spustíte pyrolytické čistenie. To platí aj pre záchytné mriežky a príslušenstvo na dokúpenie.

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.

- Vyberte z ohrevného priestoru príslušenstvo (aj záchytné mriežky).

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.

- Zvoľte Pyrolýza .
- Podľa stupňa znečistenia zvoľte 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, zvoľte Ihneď spustiť štart.
- 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 0.
- Potvrďte pomocou OK.
- Nastavte čas, kedy sa má pyrolytické čistenie spustiť.
- Potvrďte pomocou OK.

Dvierka sa automaticky zablokujú. Na displeji sa zobrazí Štart 0 a nastavený čas spustenia.

Až do momentu spustenia môžete pomocou senzorového tlačidla ⌚ znovu nastaviť čas spustenia.

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 bude zostávajúci čas na 0:00 hod, na displeji sa zobrazí upozornenie, že sa odblokujú dvierka.

Akonáhle sa dvierka odblokujú, zobrazí sa Proces ukončený a zaznie signál.

- 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.

Výhrevné telesá a ohrevný priestor nechajte najskôr vychladnúť, skôr ako odstránite prípadné zvyšky pyrolytického čistenia.

- Očistite ohrevný priestor a pyrolyticky odolné príslušenstvo od prípadných zvyškov po pyrolýze (napr. popol), ktoré sa môžu vytvoriť podľa stupňa znečistenia ohrevného priestoru.

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

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 umávanie.

Po obvode ohrevného priestoru sa nachádza ako utesnenie skla dvierok citlivé tesnenie zo skleneného hodvábného 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.

Pyrolytické čistenie sa stornuje

Po storne pyrolytického čistenia ostávajú dvierka zablokované, pokiaľ neklesne teplota ohrevného priestoru pod 280 °C.

Nasledujúce udalosti vedú ku stornovaniu pyrolytického čistenia:

Čistenie a údržba

- Volič prevádzkových spôsobov otočte do inej prevádzkovej polohy, alebo do polohy **0**.

Prevádzkový volič otočte opäť na pyrolýzu , ak chcete znovu spustiť pyrolytické čistenie.

- Volič prevádzkových spôsobov otočte do inej prevádzkovej polohy.

Skôr ako budete môcť použiť iný prevádzkový spôsob, musí teplota v ohrevom priestore klesnúť pod 280 °C. Pokým sa na displeji sa zobrazuje Fáza ochladzovania.

- Vypadne elektrická sieť.

Po spustení siete svieti Proces prerušený, pokým teplota ohrevného priestoru neklesne pod 280 °C. Potom sa dvierka sa odblokujú.

- Ak chcete pyrolytické čistenie opäť spustiť, potvrdte pomocou **OK**. Potom môžete požadované pyrolytické čistenie opäť zvoliť a spustiť.

Záchytná mriežka

Odporúčame záchytné mriežky odstrániť, aby sa dali ľahšie vyčistiť.

Demontáž a montáž záchytnej mriežky

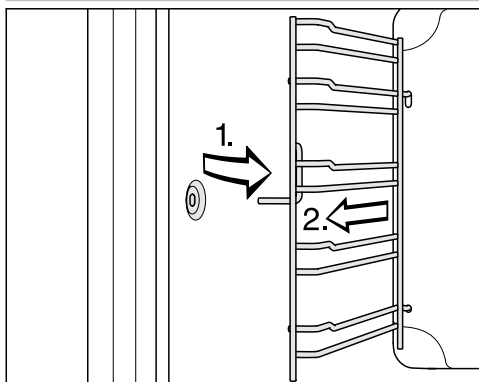
záchytné mriežky môžete vymontovať spoločne s výsuvnými pojazdami FlexiClip (ak sú k dispozícii).

Výsuvné pojazdy FlexiClip môžete vo pred osobitne demontovať.

 **Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.**

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

Nechajte najprv výhrevné teleso, ohrevný priestor a príslušenstvo vychladnúť.



- Vytiahnite záchytné mriežky dopredu z upevnenia (1.) a vyberte ich (2.).
- Záchytné mriežky opäť nainštalujte v opačnom poradí.
- Rozoberte FLexiClip výsuvné pojazdy (ak sú k dispozícii).

Čistenie postrannej mriežky

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.

Predpoklad: Záchytné mriežky boli odstránené.

- Odstráňte znečistenia najlepšie ihneď teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákná.
- V prípade potreby odstráňte pripečené znečistenia tvrdou stranou hubky na umývanie riadu.
S výnimkou výsuvných pojazdov FlexiClip môžete použiť aj sklenenú škrabku alebo špirálu z nehrdzavejúcej ocele (napr. Spontex Spirinett).
- Dôkladne odstráňte zvyšky čistiacich prostriedkov čistou vodou.
- Povrch nakoniec vysušte jemnou utierkou.

Výsuvné pojazdy FlexiClip

Pre jednoduchšie ručné čistenie odporúčame odstrániť FlexiClip výsuvné pojazdy.

Čistenie 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. Nechajte najprv výhrevné teleso, ohrevný priestor a príslušenstvo vychladnúť.

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.

Predpoklad: výsuvné pojazdy FlexiClip boli demontované.

- Odstráňte znečistenia najlepšie ihneď teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákná.
- V prípade potreby odstráňte pripečené znečistenia tvrdou stranou hubky na umývanie riadu.
Nepoužívajte špirály z nehrdzavejúcej ocele, pretože môžu poškriabať povrch.
- Dôkladne odstráňte zvyšky čistiacich prostriedkov čistou vodou.
- Povrch nakoniec vysušte jemnou utierkou.

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

FlexiClip pojazdy nikdy nečistite v umývačke riadu.

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

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

Čistenie a údržba

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

Rošt

Pre jednoduchšie ručné čistenie odporúčame vybrať rošt z ohrevného priestoru.

Čistenie roštu

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve. Nechajte najprv výhrevné teleso, ohrevný priestor a príslušenstvo vychladnúť.

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.

Predpoklad: Rošt bol odstránený z ohrevného priestoru.

- Odstráňte znečistenia najlepšie ihneď teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákná.
- V prípade potreby odstráňte pripiečené znečistenia tvrdou stranou hubky na umývanie riadu.

Môžete použiť aj škrabku na sklo alebo špirálu z nehrdzavejúcej ocele (napr. Spontex Spirinett).

- Dôkladne odstráňte zvyšky čistiacich prostriedkov čistou vodou.
- Povrch nakoniec vysušte jemnou utierkou.

Plechý a formy na pečenie

Odporúčame vybrať plechy a formy na pečenie z ohrevného priestoru, aby sa ľahšie čistili.

Čistenie PerfectClean plechov na pečenie a foriem na pečenie

Predpoklad: Plechy a formy na pečenie boli odstránené z ohrevného priestoru.

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve. Nechajte najprv výhrevné teleso, ohrevný priestor a príslušenstvo vychladnúť.

Poškodenie povrchov PerfectClean.

Povrchy s PerfectClean sa môžu v umývačke riadu poškodiť.

Časti s povrchovou úpravou PerfectClean **v žiadnom prípade** nečistite v umývačke riadu.

Zhoršenie nepríľnavého efektu.

Nepríľnavý efekt povrchov s povrchovou úpravou PerfectClean môžu zhoršiť zvyšky čistiacich prostriedkov a potravín.

Vždy odstráňte všetky zvyšky z povrchov PerfectClean.

- Odstráňte znečistenia najlepšie ihneď teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákn.
- V prípade potreby odstráňte pripečené znečistenia tvrdou stranou hubky na umývanie riadu. Môžete použiť aj škrabku na sklo alebo špirálu z nehrdzavejúcej ocele (napr. Spontex Spirinett).
- Dôkladne odstráňte zvyšky čistiacich prostriedkov čistou vodou.
- Povrch nakoniec vysušte jemnou utierkou.

Kameň na pečenie

Pre pohodlnejšie čistenie odporúčame vybrať kameň na pečenie z ohrevného priestoru.

Čistenie kameňa na pečenie



Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Kameň na pečenie sa počas prevádzky zahrieva na vysokú teplotu a akumuluje teplo.

Na kameni na pečenie sa môžete popáliť.

Pred ručným čistením nechajte kameň na pečenie najprv vychladnúť v ohrevnom priestore.

Veľké teplotné rozdiely môžu kameň na pečenie poškodiť.

Horúci kameň na pečenie nepoložte na studené povrchy ako napríklad dlaždice alebo kameň.

Horúci kameň na pečenie nečistite studenou vodou.

Ak budete kameň na pečenie čistiť v umývačke riadu alebo pyrolyticky, môže sa poškodiť.

Kameň na pečenie čistite výlučne ručne.

Ak budete drevenú lopatku čistiť v umývačke riadu alebo bude táto ležať dlho vo vode, poškodí sa. Drevo sa rozmočí a zdeformuje sa.

Pretože je drevená lopatka vyrobená z neošetreného dreva, môžu tuky alebo obloha, napríklad šťava z paradajok zanechať na nej zreteľné stopy.

Drevenú lopatku krátko opláchnite a potom ju usušte.

Predpoklad: Kameň na pečenie bol odstránený z ohrevného priestoru.

- Kameň na pečenie a drevenú lopatku čistite teplou vodou a prostriedkom na ručné umývanie.
- Povrchy nakoniec vysušte čistou utierkou.

Tipy

- Pripečené zvyšky odstránite najlepšie sklenenou škrabkou alebo po predchádzajúcom namočení. Kameň na pečenie môžete namočiť do horúcej vody a pridať do nej ocot. Keďže nie je spodná strana glazovaná, môžu tuky alebo obloha ako šťava z paradajok zanechať zreteľné sfarbenia.

Čistenie a údržba

- Masťné miesta ako napr. tukové postriekanie zo syra môžete odstrániť čistiacim mliekom.

Gourmet pekáč s pokrievkou

Odporúčame vybrať pekáč Gourmet s pokrievkou z ohrevného priestoru, aby sa ľahšie čistili.

Čistenie pekáča Gourmet

⚠ Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

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

Nechajte najprv výhrevné teleso, ohrevný priestor a príslušenstvo vychladnúť.

Drhnúce alebo agresívne čistiace prostriedky ako spreje na grily a rúry na pečenie, odstraňovače škvŕn a hrdze, hubky s drsným povrchom alebo ostré predmety môžu poškodiť povrchovú úpravu brániacu priľnavosť.

Vyčistíte pekáč len horúcim roztokom z umývacieho prostriedku a mäkkou kefkou alebo mäkkou hubkou. Silnejšie znečistenie možno odstrániť namočením do roztoku saponátu.

Predpoklad: Pekáč Gourmet bol odstránený z ohrevného priestoru.

- Vyčistíte pekáč horúcim roztokom umývacieho prostriedku a mäkkou kefkou alebo mäkkou hubkou.
- Vyčistíte pokrievku (ak je prítomná) mäkkou utierkou, teplou vodou a prostriedkom na ručné umývanie.

Tip: Pekáč a pokrievky (ak sú k dispozícii) môžete umyť aj v umývačke riadu. Za nevhodných okolností môžu pritom vzniknúť na dne škvŕny. Funkčnosť to však neohrozí.

dvierka

Dvierka vážia cca 10 kg.

Dvierka pozostávajú z otvoreného systému 4 z častí zo sklenených platní s úpravou odrážania tepla.

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

Ak chcete vyčistiť sklá dvierok, postupujte takto:

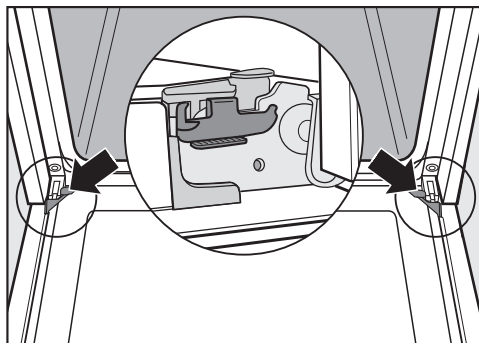
1. Demontujte dvierka
2. Rozoberte dvierka
3. Vyčistite sklá dvierok
4. Dvierka zmnoťujete
5. Dvierka založte

Demontujte dvierka

⚠ Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu. O horúce povrchy sa môžete popáliť.

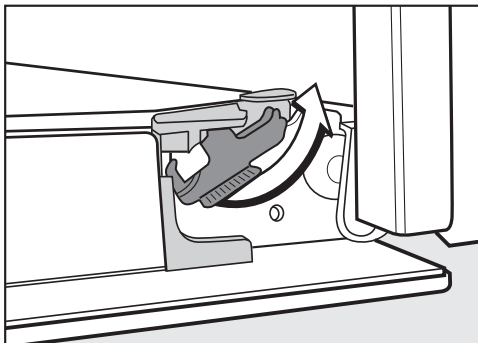
Pred vybratím dvierok nechajte rúru na pečenie vychladnúť.



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.

Dvierka vážia cca 10 kg.



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

Demontáž dvierok

Dvierka pozostávajú z otvoreného systému 4 z častí 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.

Čistenie a údržba

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 mikrovlákná.

Platne dvierok sa môžu rozbiť, ak spdanú.

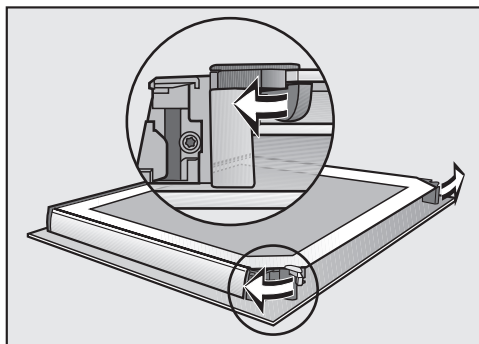
Demontované platne dvierok bezpečne uložte.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu zaklapnutými dvierkami.

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

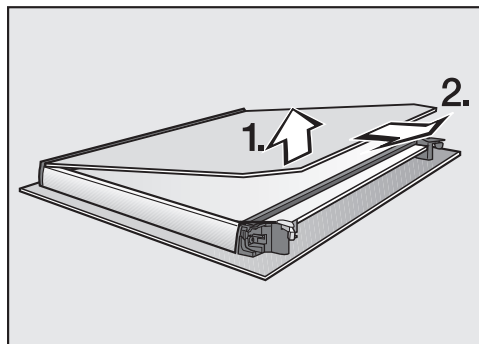
Dvierka vždy pred rozobratím zdemontujte.

Je vhodné položiť rukoväť vedľa hrany stola, aby dvierka ležali rovno a nemohli sa pri čistení rozbiť.



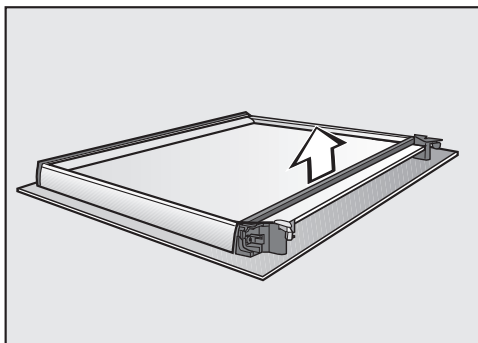
- Otvorte obidve aretácie platní dvierok pootočením smerom von.

Postupne rozmontujte vnútorné platne dvierok a obe ich stredné platne:

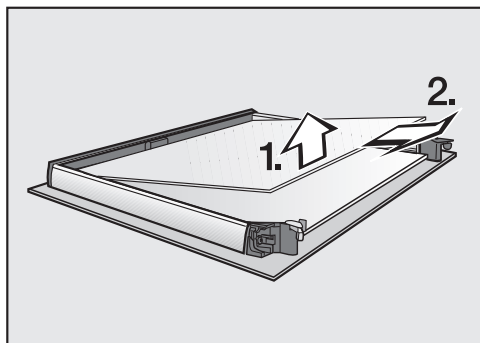


- **Zľahka** nadvihnite vnútornú platňu dvierok a vytiahnite ju z plastovej lišty.

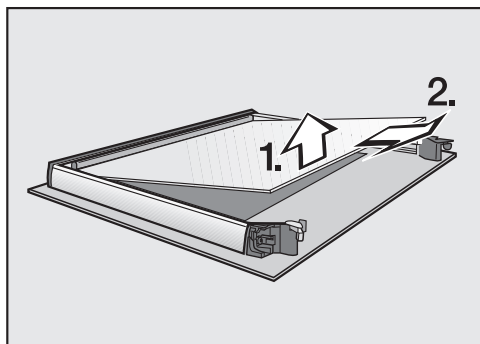
- Vonkajšiu časť dvierok položte na mäkkú podložku (napr. utierku na riad), aby ste zabránili poškrabaniu.



- Zložte tesnenie.



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



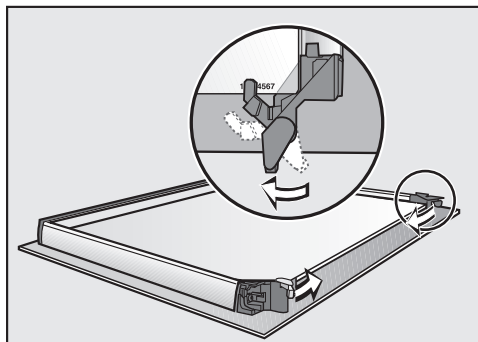
- Nadvihnite spodnejšiu z dvoch stredných platní dvierok a vytiahnite ju.
- Vyčistite platne dvierok a ostaté časti, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákná.

- Časti vysušte mäkkou utierkou.

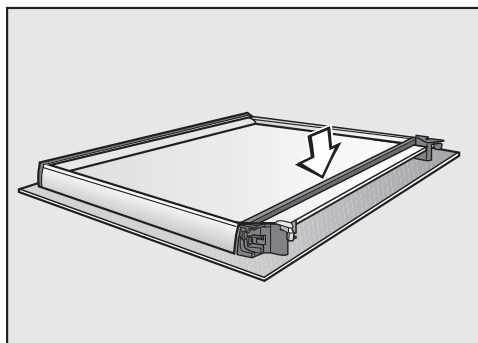
Nakoniec starostlivo postavajte dvierka:

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).

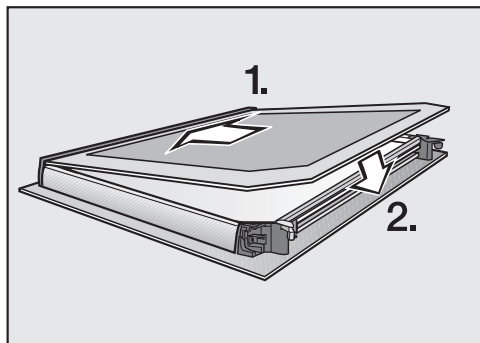


- Aretovanie platní dvierok otočte dovnútra tak, aby ležali na spodnej z dvoch stredných platní dvierok.
- Zložte hornú z dvoch stredných platní dvierok tak, aby bol čitateľný materiál (nie zrkadlo).
Platňa dvierok musí ležať na aretovaní.

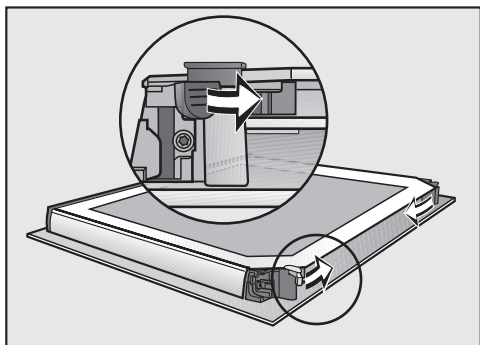


- Zložte tesnenie.

Čistenie a údržba



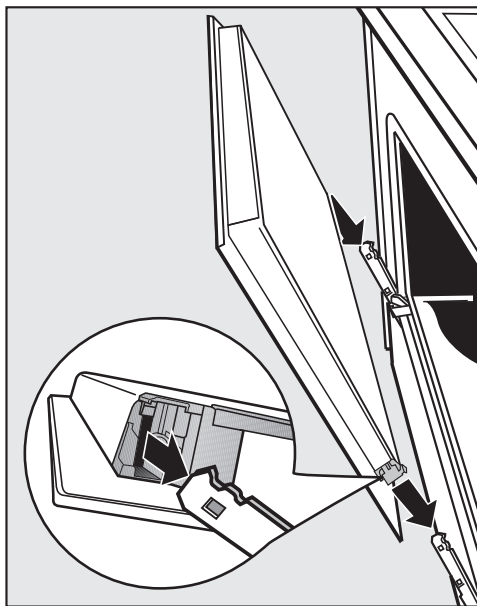
- Zasuňte vnútornú platňu dvierok matne potlačenu stranou smerom dole do plastovej lišty a vnútornú platňu dvierok položte medzi aretovanie.



- Zatvorte obidve aretácie platní dvierok pootočením smerom dnu.

Dvierka sú opäť zmontované.

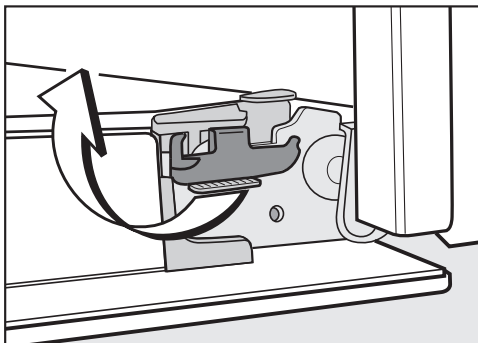
Montáž dvierok



- 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.

Odstrániť problémy

Väčšinu chýb a porúch môžete odstrániť sami. V mnohých prípadoch môžete ušetriť čas a peniaze, pretože nemusíte volať servisnú službu.

Ďalšie informácie o tom, ako odstrániť poruchy sami, nájdete na www.miele.sk/support/customer-assistance.



Upozornenia na displeji

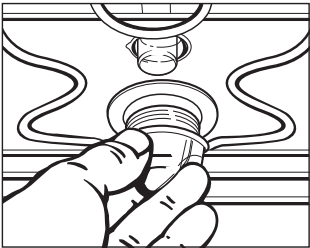
Problém	Príčina a odstránenie
Displej je tmavý.	Zvolili ste nastavenie Denný čas Zobrazenie Vyp.. Tým je displej pri vypnutej rúre na pečenie tmavý. ■ Ak sa má trvalo zobrazovať denný čas, zvolte nastavenie Denný čas Zobrazenie Zap.. Rúra na pečenie je bez prúdu. ■ Skontrolujte, či je zástrčka rúry na pečenie zasunutá v zásuvke. ■ Skontrolujte, či sa nespustil istič elektrickej inštalácie. Zavolajte kvalifikovaného elektrikára alebo Miele servisnú službu.
Na displeji sa zobrazí Zablokovanie sprevádzk. 	Je zablokované sprevádzkovanie . ■ Potvrďte pomocou OK. Zobrazí sa Stlačte na 6 s „OK“. ■ Pre jednu prípravu pokrmu môžete zablokovanie sprevádzkovania vypnúť tak, že stlačíte senzorové tlačidlo OK minimálne na 6 sekúnd. ■ Ak chcete zablokovanie sprevádzkovania vypnúť trvalo, zvolte nastavenie Zablokovanie sprevádzk.  Vyp..
Na displeji sa zobrazí 12:00.	Výpadok elektrickej siete trval dlhšie ako 5 minút. ■ Nastavte opäť denný čas. Aj časy prípravy pokrmov je potrebné znovu nastaviť.
Na displeji sa zobrazí Vý- padok elektr. prúdu.	Elektrická sieť nakrátko vypadla. Prebiehajúca príprava bola tým ukončená. ■ Volič prevádzkových spôsobov otočte do polohy 0. ■ Spustite prípravu pokrmu opäť.

Problém	Príčina a odstránenie
Na displeji sa zobrazí Max. doba prevádzky.	Rúra na pečenie bola prevádzkovaná nezvyčajne dlhú dobu. Bezpečnostné vypínanie bolo aktivované. ■ Potvrďte pomocou OK. Potom je rúra na pečenie opäť pripravená na prevádzkovanie.
Na displeji sa zobrazí ⚠ Chyba F32.	Blokovanie dvierok pre pyrolytické čistenie nezatvára. ■ Zapnite a vypnite rúru na pečenie. Nakoniec spustíte opäť požadované pyrolytické čistenia. ■ Ak sa upozornenie zobrazuje opakovane, zavolajte servisnú službu Miele.
Na displeji sa zobrazí ⚠ Chyba F33.	Blokovanie dvierok pre pyrolytické čistenie neotvára. ■ Zapnite a vypnite rúru na pečenie. ■ Ak sa neotvorí blokovanie dverí, zavolajte servisnú službu Miele.
Na displeji sa objaví Chyba a tu jeden neuvedený chybný kód.	Problém, ktorý nemôžete odstrániť sami. ■ Zavolajte servisnú službu Miele.

Neočakávané správanie

Problém	Príčina a odstránenie
Nepočujete signálny tón.	Tóny signálu sú vypnuté alebo nastavené na príliš nízku hlasitosť. ■ Signálne tóny zapnite alebo zvýšte hlasitosť pomocou Hlasitosť Signálne tóny.
Nezahrieva sa ohrevný priestor.	Je aktivovaná výstavná prevádzka. Môžete zmeniť položky menu na displeji a vybrať senzorové tlačidlá, ale vyhrievanie ohrevného priestoru nefunguje. ■ Deaktivujte výstavný režim pomocou nastavenia Predajca Výstavná prevádzka Vyp..
Rúra na pečenie sa samostatne 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. ■ Rúru na pečenie opäť zapnite.

Odstrániť problémy

Problém	Príčina a odstránenie
FlexiClip plnovýsuvné pojazdy sa ťažko zasúvajú alebo vyberajú.	V ložiskách FlexiClip plnovýsuvných pojazdov nie je dostatok maziva. ■ Namažte ložiská pomocou Miele špeciálneho maziva. Len špeciálne Miele mazivo je prispôsobené na vysoké teploty v ohrevnom priestore. Iné mazivá môžu pri zohriatí zasmoleniť a FlexiClip pojazdy zlepiť. Špeciálne Miele mazivo obdržíte u Vášho Miele odborného predajcu alebo u Miele servisnej služby.
Dvierka sa nedajú po pyrolytickom čistení otvoriť.	Blokovanie dvierok pre pyrolytické čistenie neotvára. ■ Volič prevádzkových spôsobov otočte do polohy O. ■ Ak sa neotvorí blokovanie dverí, informujte servisnú službu Miele.
Nezapne sa osvetlenie ohrevného priestoru. 	Halogénová žiarovka je chybná. ⚠ 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. ■ Odpojte rúru na pečenie od siete. Za týmto účelom vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite istič elektrickej inštalácie. ■ Uvoľnite kryt lampy otočením o štvrtinu doľava a stiahnite ju s tesnením z krytu von. ■ Vymeňte halogénovú žiarovku (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, päťica G9). ■ Kryt lampy s tesniacim krúžkom nasadte do púzdra a upevnite otočením doprava. ■ Pripojte rúru na pečenie opäť k elektrickej sieti.

Neuspokojivý výsledok

Problém	Príčina a odstránenie
Múčnik/ pečivo nie sú podľa doby uvedenej v tabuľke pečenia ešte dopečené.	Zvolená teplota sa líši od receptu. ■ Zvoľte teplotu zodpovedajúcu receptu.
	Množstvá prísad sa líšia od receptu. ■ 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. ■ Určitý rozdiel v zhnednutí existuje vždy. Pri príliš veľkom rozdieli zhnednutia skontrolujte, či ste zvolili správnu teplotu alebo úroveň.
	Materiál alebo farba formy na pečenie nie sú vhodné pre prevádzkový spôsob. ■ 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. ■ Popol odstráňte teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákná. Ak napriek tomu nachádzate hrubšie nečistoty, spustíte pyrolytické čistenie opäť, prípadne na dlhší čas.

Nezvyčajné zvuky

Problém	Príčina a odstránenie
Po príprave pokrmu je počuť prevádzkový zvuk.	Chladiaci ventilátor zostáva po skončení prípravy pokrmu zapnutý.

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 nevíete sami odstrániť, informujte napr. Vášho Miele odborného predajcu alebo Miele servisnú službu.

Servisnú službu Miele môžete vyžiadať online na www.miele.com/service.

Kontaktné údaje Miele zákazníckej služby nájdete na konci tohto dokumentu.

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

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

Záruka

Záručná doba predstavuje 2 roky.

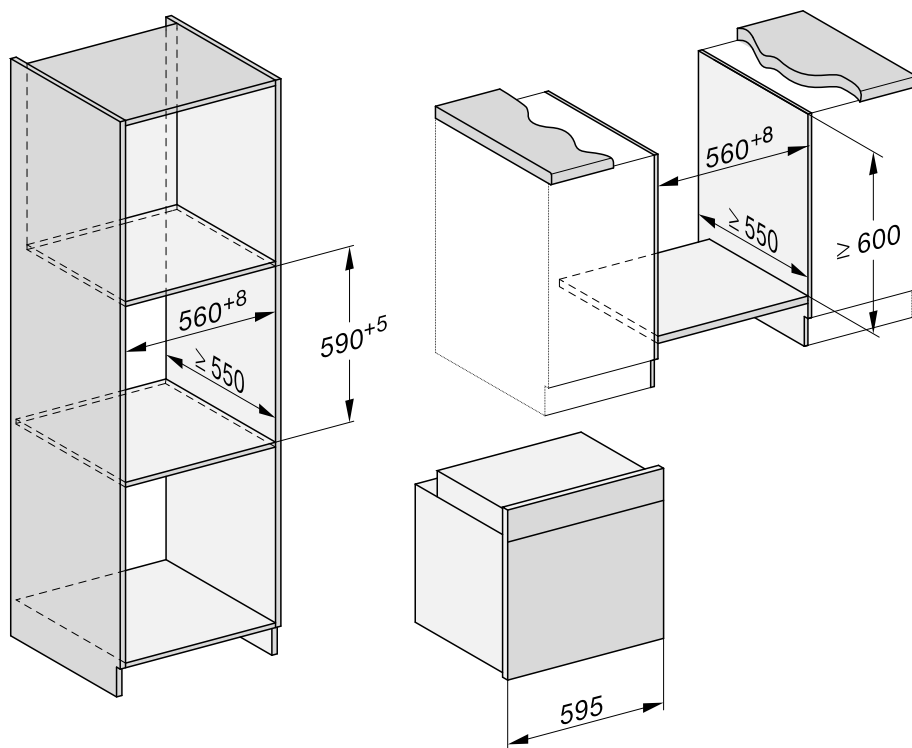
Ďalšie informácie nájdete na dodaných záručných podmienkach.

Rozmery pre zabudovanie

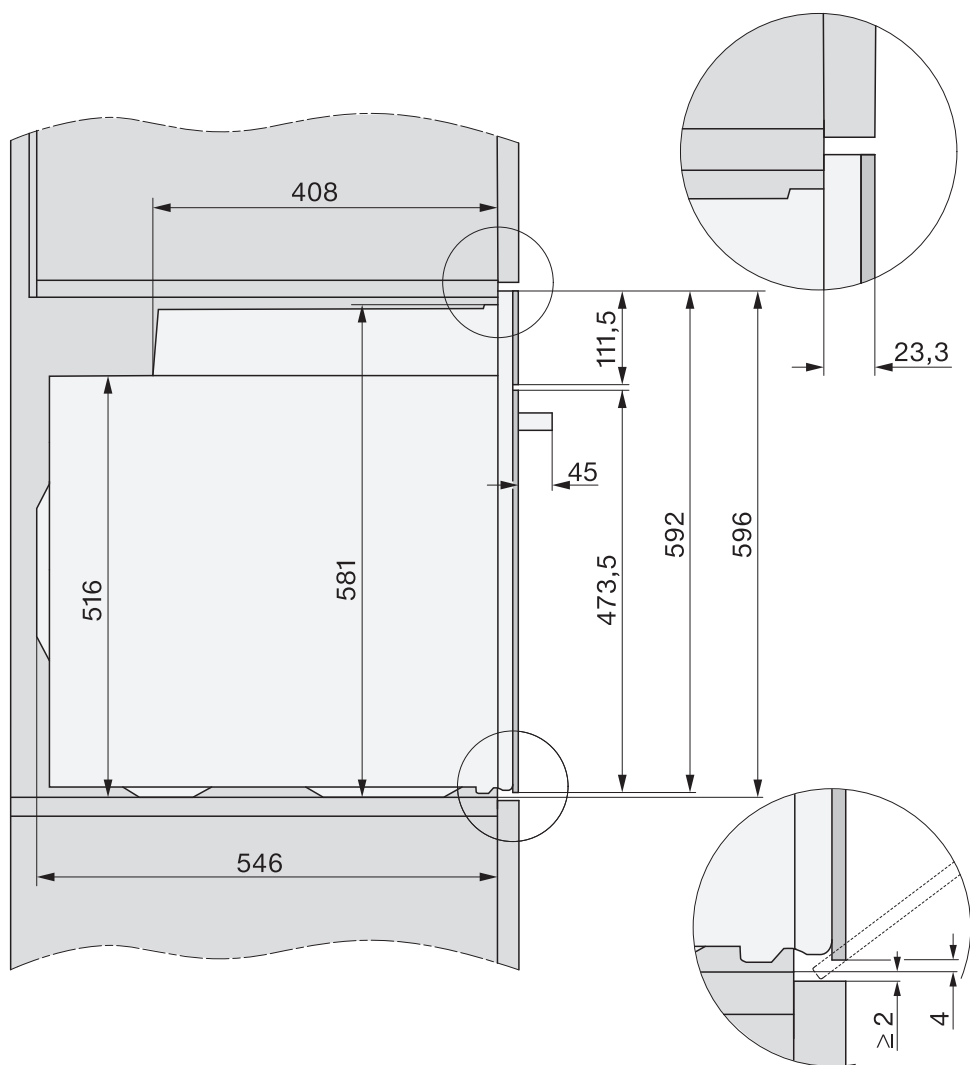
Rozmery sú uvedené v mm.

Zabudovanie do hornej alebo spodnej skrine

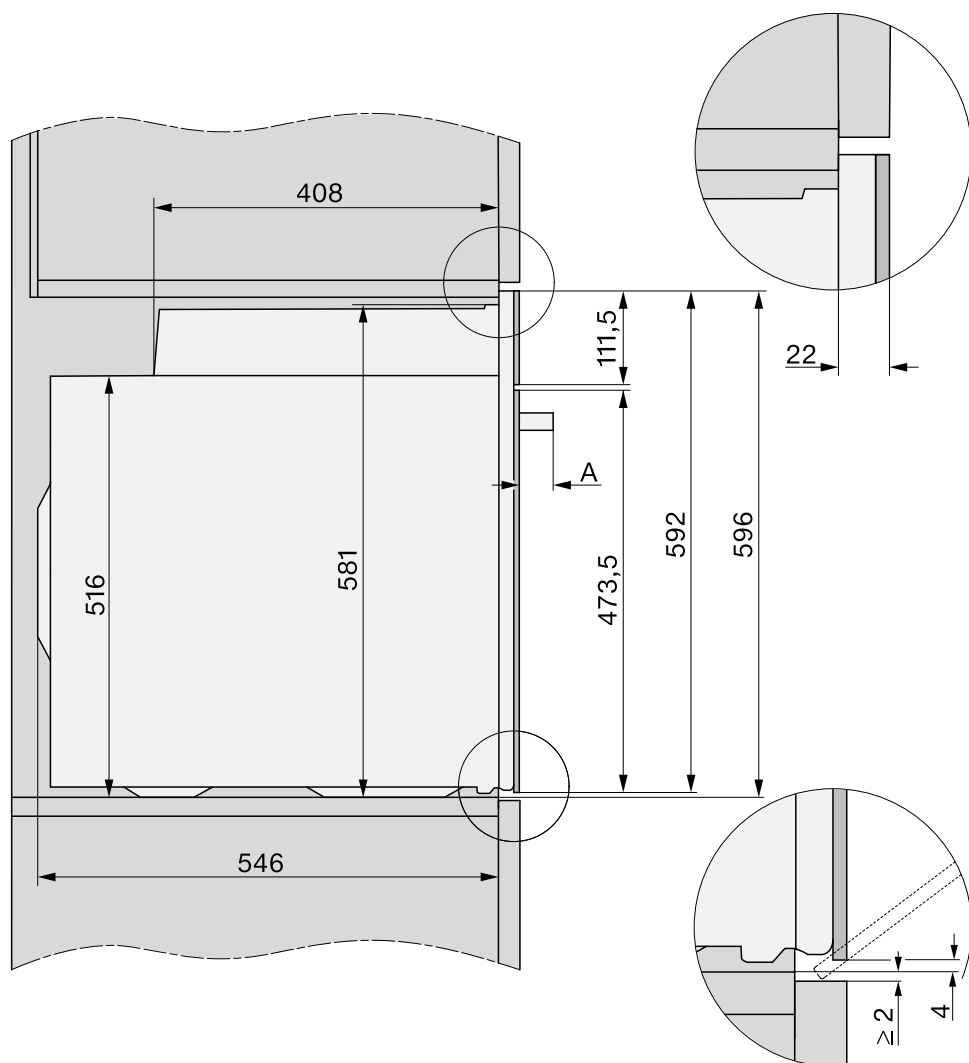
Ak sa má rúra na pečenie zabudovať pod elektrickú alebo indukčnú varnú dosku, dbajte na pokyny pre zabudovanie varnej dosky a rešpektujte vstavbovú výšku varnej dosky.



Bočný pohľad H 24xx

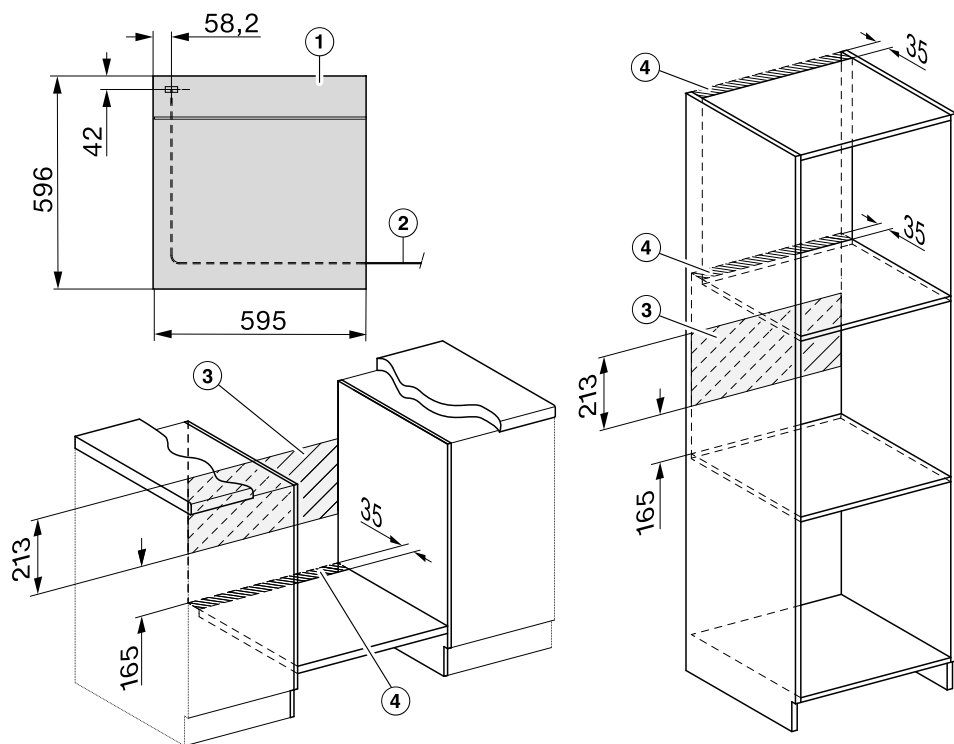


Bočný pohľad H 27xx, H 28xx



- A** H 27xx: 43 mm
H 28xx: 47 mm

Pripojenia a vetranie



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

Zabudovanie rúry na pečenie

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

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

Pri zabudovaní dbajte bezpodmienečne na:

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

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

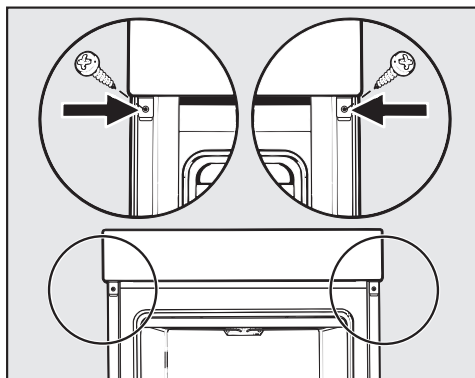
■ Rúru elektricky pripojte.

Keď rúru na pečenie ponesiete za rukoväť dierok, dvierka sa môžu poškodiť.

Na prenos používajte drážky na bokoch prístroja.

Je zmysluplné pred zabudovaním vymontovať dvierka 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 rovnako opäť zabudujte.

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 zákazníckej služby uľahčuje oddelenie od elektrickej siete.

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

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

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

V prípade otázok na Miele uvádzajte vždy nasledovné:

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

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

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

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

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.

Skúšobné jedlá podľa EN 60350-1

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

 prevádzkový spôsob  teplota, ⁵ úroveň (+HFC: s FlexiClip-pojazdmi HFC 70-C / -HFC: bez FlexiClip pojazdov HFC 70-C),  doba prípravy,  Horúci vzduch plus

¹ Používajte výlučne originálne príslušenstvo Miele.

² Používajte matnú, tmavú delenú formu.
Postavte delenú formu do stredu roštu.

³ Všeobecne voľte nižšiu teplotu a pokrm skontrolujte po kratšom čase.

⁴ Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor. Nepoužívajte pritom prevádzkový spôsob Booster .

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

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

⁷ Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC 70-C (ak sú k dispozícii) do spodnej úrovne. AK máte k dispozícii viac párov výsuvných pojazdov FlexiClip, namontujte len jeden pár.

⁸ Plechy vyberajte v rozličných časových okamihoch, ak pripravovaný pokrm zhnedol už pred uplynutím uvedenej doby pečenia.

⁹ Pripravovaný pokrm v polovici doby prípravy podľa možnosti obráťte.

Pre skúšobné ústavy

Trieda energetickej účinnosti

Stanovenie energetickej účinnosti sa vykonáva podľa EN 60350-1.

Trieda energetickej účinnosti: A+

Pri meraní dbajte na nasledujúce pokyny:

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

Informačný list pre rúry na pečenie pre domácnosť

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

MIELE	
Identifikačný kód modelu	H 2465 BP, H 2467 BP, H 2766 BP, H 2861 BP, H 2766-1 BP, H 2861-1 BP
Index energetickej účinnosti (EEI_{cavity}) každej vykurovacej časti modelu	81,7
Trieda energetickej účinnosti modelu v prípade každej vykurovacej časti	
A+++ (najvyššia účinnosť) až D (najnižšia účinnosť)	A+
Spotreba elektrickej energie na jeden cyklus v prípade každej vykurovacej časti, ak sú k dispozícii, v konvenčnom režime	1,10 kWh
Spotreba elektrickej energie na jeden cyklus v prípade každej vykurovacej časti, ak sú k dispozícii v režime ventilátorovej nútenej konvekcie	0,71 kWh
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj (zdroje) tepla pri každej vykurovacej časti	electric
Objem každej vykurovacej časti	76 l
Hmotnosť spotrebiča	47,0 kg

Príkon vo vypnutom stave, zobrazenie denného času vypnuté	max. 0,3 W
Príkon vo vypnutom stave, zobrazenie denného času zapnuté	max. 0,8 W
Príkon pri pripojení napohotovostný režim	max. 2,0 W
Doba do automatického zapnutia vo vypnutom stave	20 min.
Doba do automatického zapnutia pri pripojení na pohotovostný režim	20 min.
frekvenčné pásmo WiFi modulu	2,4000 – 2,4835 GHz
vysielací výkon WiFi modulu	max. 100 mW

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

Autorské práva a licencie na komunikačný modul

Na obsluhu a riadenie komunikačného modulu používa Miele vlastný software alebo iný software, na ktorý sa nevzťahujú licenčné podmienky platné pre tzv. Open Source licencie. Tento software/komponenty softwaru sú chránené autorským právom. Je nutné rešpektovať autorské oprávnenia spoločnosti Miele a tretích strán.

Okrem toho obsahuje tento komunikačný modul softvérové komponenty, ktoré sú v rámci licenčných podmienok upravujúcich otvorený software predávané ďalej. Príslušné komponenty s otvoreným zdrojovým kódom spolu s príslušnými údajmi o autorských právach, kópiami aktuálne platných licenčných podmienok a prípadne ďalšie informácie sú dostupné lokálne prostredníctvom IP adresy a internetového prehliadača (<https://<ip adresa>/Licenses>). Úpravy záruk predaja a licenčných podmienok pre komponenty s otvoreným zdrojovým kódom vymedzené na tomto mieste platia len vo vzťahu k príslušným držiteľom práv.

Miele s.r.o.
Twin City C
Mlynské nivy 16
821 09 Bratislava

Tel.: +421 905 446 819
+421 918 455 881

E-mail: info@miele.sk

Internet: www.miele.sk

Servisná služba Miele
príjem servisných zákaziek

0800 MIELE1
(0800 643 531)

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

H 2465 BP, H 2467 BP, H 2766 BP, H 2861 BP, H 2766-1 BP,
H 2861-1 BP