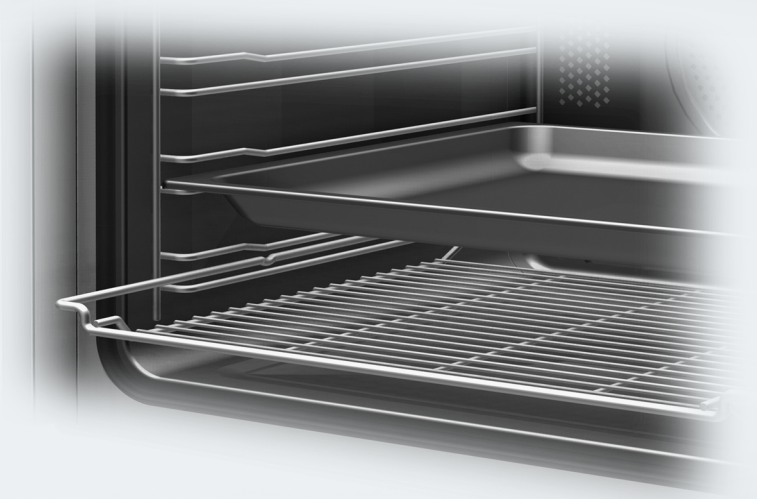
Miele

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.

sk-SK

M.-Nr. 11 627 650

Obsah

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia **5**
Váš príspevok k ochrane životného prostredia **12**
Prehľad **13**
Ovládacie prvky **14**
Tlačidlo zap./vyp. 15
Displej 15
Senzorové tlačidlá 15
Symboly 17
Princíp ovládania **18**
Výber menu 18
Zmena nastavenia v zozname výberu 18
Zmena nastavenia pruhom tvoreným segmentmi 18
Voľba prevádzkového spôsobu alebo funkcie 19
Zadávanie čísel 19
Vybavenie **20**
Typový štítok 20
Súčasti dodávky 20
Dodávané príslušenstvo a príslušenstvo na dokúpenie 20
Bezpečnostné zariadenie 23
Zušľachtené povrchy PerfectClean 24
Príslušenstvo na pyrolytické čistenie 24
Prvé uvedenie do prevádzky **25**
Základné nastavenia 25
Prvé rozohriatie rúry na pečenie 26
Nastavenia **27**
Prehľad nastavení 27
Vyvolanie menu „Nastavenia“ 28
Jazyk ⚑ 28
Denný čas 28
Osvetlenie 28
Displej 29
Hlasitosť 29
Jednotky 29
Booster 30
Navrhované teploty 30
Odporúča sa pyrolýza 30
Dobeh ochlad. ventilátora 30
Bezpečnosť 30
Verzia software 31
Predajca 31
Nastavenia z výroby 31
Prevádzkové hodiny 31
Kuch. budík **32**

Obsah

Hlavné menu a submenu **33**
Tipy na šetrenie energie **34**
Obsluha **36**
Zmena hodnôt a nastavení pre prípravu pokrmu 36
Zmena teploty a teploty jadra 36
Nastavenie doby prípravy 36
Zmena nastavenej doby prípravy 37
Zrušenie nastavenej doby prípravy 37
Stornovanie prípravy pokrmu 38
Predohrev ohrevného priestoru 38
Booster 38
Automatické programy **39**
Kategórie 39
Používanie automatických programov 39
Upozornenia pre použitie 39
Ďalšie použitia **40**
Rozmrazovanie 40
Zaváranie 40
Sušenie 42
Príprava pri nízkej teplote 43
Príprava s „Nízkou teplotou“ 43
Zmrazené produkty/hotové produkty 44
Nahrievanie riadu 44
Pečenie **45**
Tipy pre pečenie 45
Informácie k tabuľkám prípravy 45
Pokyny k prevádzkovým spôsobom 45
Pečenie mäsa **47**
Tipy na pečenie 47
Informácie k tabuľkám prípravy 47
Pokyny k prevádzkovým spôsobom 48
Pokrmový teplomer 49
Grilovanie **51**
Tipy na grilovanie 51
Informácie k tabuľkám prípravy 51
Pokyny k prevádzkovým spôsobom 52
Čistenie a ošetrovanie **53**
Nevhodné čistiace prostriedky 53
Odstránenie normálneho znečistenia 54
Odstránenie hrubých nečistôt (okrem FlexiClip plnovýsuvných pojazdov) 54
Čistenie ohrevného priestoru pomocou Pyrolýza 55
Demontáž dvierok 57
Demontáž dvierok 58

Obsah

Montáž dvierok 60
Demontáž postranných mriežok s plnovýsuvnými pojazdami FlexiClip 61
Sklopenie ohrevného telesa na grilovanie 62
Čo robiť, keď **63**
Servisná služba **67**
Kontakt pri poruchách 67
Záruka 67
Inštalácia **68**
Rozmery pre zabudovanie 68
Zabudovanie do hornej alebo spodnej skrine 68
Bočný pohľad 69
Pripojenia a vetranie 70
Zabudovanie rúry na pečenie 71
Elektrické pripojenie 72
Tabuľky prípravy **73**
Trené cesto 73
Miesené cesto 74
Kysnuté cesto 75
Tvarohovo olejové cesto 76
Piškótové cesto 76
Odpaľované cesto, lístkové cesto, bielkové pečivo 77
Pikantné jedlá 78
Hovädzie mäso 79
Teľacie mäso 80
Bravčové mäso 81
Jahňacina, divina 82
Hydina, ryby 83
Pre skúšobné ústavy **84**
Skúšobné jedlá podľa EN 60350-1 84
Technické údaje 85

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 chybnej obsluhy.

▶ Táto rúra je z dôvodu zvláštnych požiadaviek (napr. kvôli teplote, vlhkosti, chemickej odolnosti, odolnosti voči oderu a vibráciám) vybavená špeciálnym svietiacim prostriedkom. Tento špeciálny svietiaci prostriedok sa môže používať len na stanovený účel. Nie je vhodný na osvetlenie miestnosti.

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

Deti v domácnosti

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

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

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

▶ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Dotyk prípojov pod napätím ako aj zmena elektrickej a mechanickej konštrukcie Vás ohrozujú a môžu spôsobiť poruchu funkcie rúry na pečenie.
Nikdy neotvárajte kryt rúry na pečenie.

▶ Nárok na záruku zaniká, ak opravy rúry na pečenie nevykonáva autorizovaná servisná služba Miele.

▶ Len pri originálnych náhradných dieloch zaručuje Miele, že spĺňajú bezpečnostné požiadavky. Pokazené časti sa smú vymeniť len za originálne náhradné diely.

▶ Pri rúre na pečenie, ktorá je dodaná bez pripojovacieho vedenia, musí byť špeciálne pripojenie inštalované Miele autorizovaným odborníkom (viď kapitola „Inštalácia“, odstavec „Elektrické pripojenie“).

▶ Ak je pripojovacie vedenie poškodené, musí byť špeciálne pripojenie inštalované Miele autorizovaným odborníkom (viď kapitola „Inštalácia“, odstavec „Elektrické pripojenie“).

▶ Pri inštalačných a údržbárskych prácach rovnako ako pri opravách musí byť rúra na pečenie úplne odpojená od elektrickej siete, napr. keď je chybné osvetlenie ohrevného priestoru (viď kapitola „Čo robiť keď ...“). Zabezpečte to nasledovne:

- Vypnite ističe elektrickej inštalácie alebo
- vyskrutkujte úplne poistky elektrickej inštalácie alebo
- 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 vyschýnajú a vysokými teplotami pri grilovaní sa môžu sami vznietiť.
Nikdy nepoužívajte grilovací spôsob prevádzkovania na rozpekanie žemlí alebo chleba a na sušenie kvetov alebo bylín. Používajte namiesto toho prevádzkové spôsoby Horúci vzduch plus [⁂] alebo Horné/spodné pečenie [▭].

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

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

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

▶ Email dna ohrevného priestoru môže nahromadeným teplom prasknúť alebo sa odlúpnuť.
Dno ohrevného priestoru nikdy nevykladajte napr. alobalom alebo ochrannou fóliou pre rúry na pečenie.
Ak chcete dno ohrevného priestoru využiť ako plochu na postavenie pri príprave alebo nahrievaní riadu, používajte na to výlučne typ prevádzky Horúci vzduch plus [⁂] alebo Eco horúci vzduch [⁂] bez funkcie Booster.

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

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

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

▶ Plastový kuchynský riad nevhodný na pečenie v rúre sa pri vysokých teplotách taví a môže rúru na pečenie poškodiť alebo začať horieť. Používajte len plastový kuchynský riad vhodný na pečenie v rúre. Dbajte na údaje výrobcov riadu.

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

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

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

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

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

▶ Škrabance môžu zničiť sklo na dvierkach. Na čistenie skiel na dvierkach nepoužívajte drhnúce prostriedky, tvrdé hubky alebo kefy a ostré kovové škrabky.

▶ Vo vlhkých a teplých oblastiach hrozí zvýšená pravdepodobnosť napadnutia hmyzom (napr. švábyv). Rúru na pečenie a jej okolie udržujte vždy čisté.
Na poškodenia hmyzom sa nevzťahuje záruka.

Príslušenstvo

▶ Používajte výlučne originálne príslušenstvo Miele. V prípade montáže a zabudovania iných častí zaniká záruka a/alebo ručenie poskytované spoločnosťou Miele.

▶ Miele Vám poskytuje až 15 ročnú, najmenej ale 10 ročnú záruku na dodanie náhradných dielov pre zachovanie funkčnosti po ukončení sériovej výroby Vašej rúry na pečenie.

▶ Miele Gourmet-pekáč HUB 5000/HUB 5001 (ak je k dispozícii) sa nesmie zasunúť do úrovne 1. Ohrevné dno sa poškodí. Malou vzdialenosťou sa nahromadí teplo a email sa môže odtrhnúť alebo prasknúť. Nikdy nezasúvajte Miele pekáč ani na horné priečky úrovne 1, pretože tu nie je chránený ochranou voči vytiahnutiu. Používajte vo všeobecnosti úroveň 2.

▶ Používajte len dodaný Miele pokrmový teplomer. Ak je pokrmový teplomer chybný, musíte ho nahradiť originálnym Miele pokrmovým teplomerom.

▶ Umelá hmota na pokrmovom teplomere sa môže pri veľmi vysokých teplotách roztaviť. Nepoužívajte pokrmový teplomer pri prevádzkovaní grilu. Teplomer neskladujte v ohrevnom priestore.

▶ Vysokými teplotami pri pyrolytickom čistení by sa poškodilo pyrolyticky neodolné príslušenstvo. Vyberte z ohrevného priestoru pyrolyticky neodolné príslušenstvo skôr ako spustíte pyrolytické čistenie. Platí to aj pre pyrolyticky neodolné príslušenstvo na dokúpenie (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“).

Váš príspevok k ochrane životného prostredia

Likvidácia obalu

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

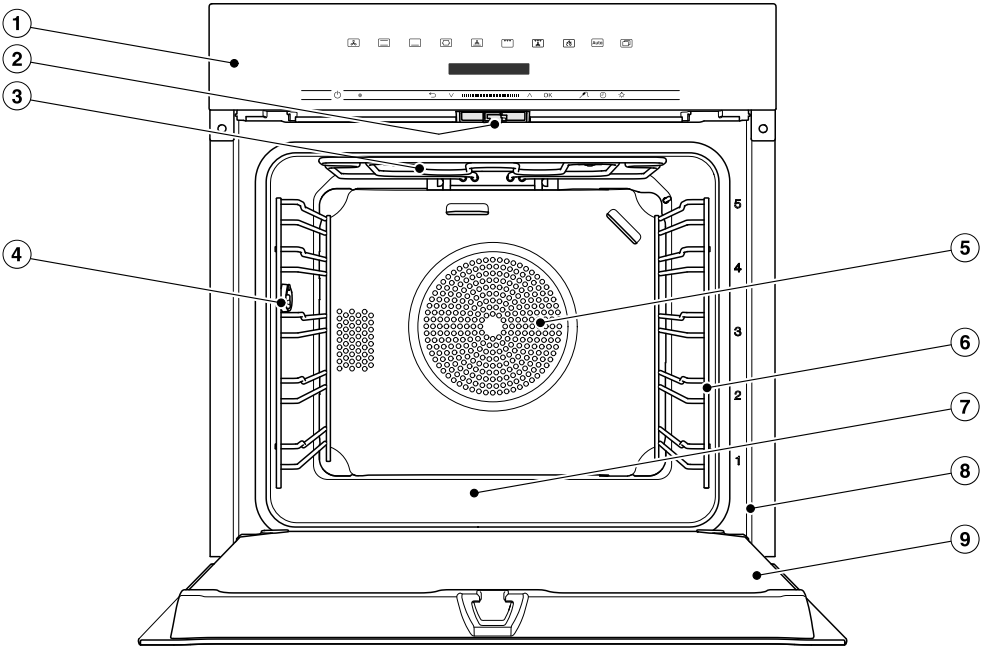
Vrátenie obalového materiálu do materiálového cyklu šetrí suroviny a znižuje množstvo odpadu. Využívajte zberné miesta cenných materiálov a možnosti vrátenia. Prepravné obaly zoberie späť Váš špecializovaný predajca Miele.

Likvidácia starého prístroja

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

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

Rúra na pečenie



① ovládacie prvky

② zámok dvierok

③ výhrevné teleso pre horné pečenie a grilovanie

④ pripojovacia krabica pre pokrmový teplomer

⑤ nasávací otvor ventilátora a za ním kruhové výhrevné teleso

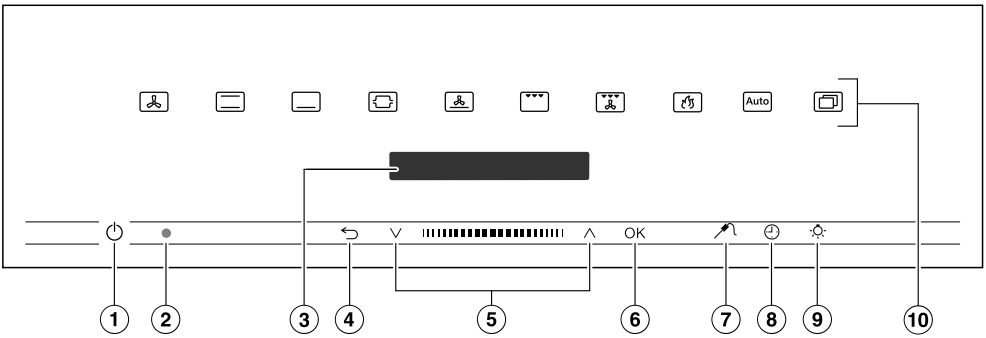
⑥ postranná mriežka s 5 úrovňami

⑦ dno ohrevného priestoru, pod ktorým je vyhrievacie teleso pre spodné pečenie

⑧ čelný rám s typovým štítkom

⑨ dvierka

Ovládacie prvky



① tlačidlo zap./vyp. ⏻ vo vyhĺbení
Pre zapnutie a vypnutie rúry na pečenie

② optické rozhranie
(len pre servisnú službu Miele)

③ displej
Na zobrazenie denného času a informácií pre obsluhu

④ senzorové tlačidlo ⮌
pre postupný návrat a pre stornovanie prípravy pokrmu

⑤ navigačná časť s tlačidlami so šípkami ∧ a ∨
Pre listovanie v zoznamoch výberu a pre zmenu hodnôt

⑥ senzorové tlačidlo *OK*
Pre vyvolanie funkcií a pre uloženie nastavení

⑦ Senzorové tlačidlo
Pre nastavenie teploty jadra a na zmenu indikátora medzi teplotou jadra a zostatkovým časom

⑧ senzorové tlačidlo
Pre nastavenie kuchynského budíka, doby ohrevu alebo času spustenia a ukončenia ohrevu

⑨ senzorové tlačidlo
Na zapnutie a vypnutie osvetlenia ohrevného priestoru

⑩ senzorové tlačidlá
Pre výber prevádzkových spôsobov, automatických programov a nastavení

Tlačidlo zap./vyp.

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

Týmto tlačidlom zapínate a vypínate rúru na pečenie.

Displej

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

Po zapnutí rúry na pečenie tlačidlom zap./vyp. ⏻ sa objaví hlavné menu s výzvou . Zvoľte prevádzkový spôsob.

Senzorové tlačidlá

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

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

Senzorové tlačidlá nad displejom

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

Ovládacie prvky

Senzorové tlačidlá pod displejom

Senzorové tlačidlo	Funkcia
⮌	Podľa toho, v ktorom menu sa nachádzate, sa s týmto senzorovým tlačidlom dostanete do nadradeného menu alebo hlavného menu. Ak prebieha zároveň proces prípravy, môžete tento proces stornovať týmto senzorovým tlačidlom.
∨ ∧	V navigačnej oblasti listujete tlačidlami so šípku alebo pomocou oblasti medzi nimi vo výberových zoznamoch dohora alebo dole. Položka menu, ktorú chcete vybrať sa objaví na displeji. Hodnoty a nastavenia môžete zmeniť tlačidlami so šípkou, alebo pomocou oblasti medzi nimi.
OK	Akonáhle sa zobrazí hodnota, upozornenie alebo nastavenie, ktoré môžete potvrdiť, senzorové tlačidlo *OK* svieti oranžovým. Výberom tohto senzorového tlačidla vyvoláte funkcie ako napr. kuchynský budík, uloženie zmien hodnôt alebo nastavení alebo potvrdenie upozornení.
	Ak používate pokrmový teplomer, môžete týmto senzorovým tlačidlom nastaviť teplotu jadra a meniť medzi zostatkovým časom a teplotou jadra.
	Ak neprebieha príprava pokrmu, môžete týmto senzorovým tlačidlom kedykoľvek nastaviť kuchynský budík (napr. pre varenie vajec). Ak zároveň prebieha príprava pokrmu, môžete nastaviť kuchynský budík, prípravu pokrmu a čas spustenia alebo ukončenia.
	Výberom tohto senzorového tlačidla môžete zapnúť a vypnúť osvetlenie ohrevného priestoru. Podľa zvoleného nastavenia osvetlenia ohrevného priestoru pri príprave pokrmu zhasne po 15 sekundách, alebo zostane trvalo zapnuté alebo vypnuté.

Symboly

Na displeji sa môžu zobrazovať tieto symboly:

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

Rúru na pečenie obsluhujete navigačnou časťou tlačidlami so šípkami ∧ a ∨ a oblasťou medzi tým ❙❚■❚❙.

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

Výber menu

- Stlačte príslušné tlačidlo so šípkou ∧ alebo ∨ alebo potiahnite prstom v oblasti ❙❚■❚❙ doprava alebo doľava, pokým sa neobjaví želaná položka menu.

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

- Potvrďte výber pomocou *OK*.

Zmena nastavenia v zozname výberu

Aktuálne nastavenie je vyznačené zatrhnutím ✓.

- Stlačte príslušné tlačidlo so šípkou ∧ alebo ∨ alebo potiahnite prstom v oblasti ❙❚■❚❙ doprava alebo doľava, pokým sa neobjaví požadovaná položka menu svetlo podsvietená.
- Potvrďte pomocou *OK*.

Nastavenie sa uloží. Dostanete sa späť do nadradeného menu.

Zmena nastavenia pruhom tvoreným segmentmi

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

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

- Stlačte príslušné tlačidlo so šípkou ∧ alebo ∨ alebo potiahnite prstom v oblasti ❙❚■❚❙ doprava alebo doľava, pokým sa neobjaví želané nastavenie.
- Potvrďte výber pomocou *OK*.

Nastavenie sa uloží. Dostanete sa späť do nadradeného menu.

Voľba prevádzkového spôsobu alebo funkcie

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

- Stlačte senzorové tlačidlo želaného prevádzkového spôsobu alebo funkcie.

Senzorové tlačidlo na ovládacom paneli svieti oranžovo.

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

Zmena prevádzkového spôsobu

Počas prípravy pokrmu môžete prejsť na iný prevádzkový spôsob.

Senzorové tlačidlo doteraz zvoleného prevádzkového spôsobu svieti oranžovo.

- Stlačte senzorové tlačidlo nového prevádzkového spôsobu alebo funkcie.

Zobrazí sa zmenený prevádzkový spôsob a príslušné navrhované hodnoty.

Senzorové tlačidlo zmeneného prevádzkového spôsobu svieti oranžovo.

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

Zadávanie čísel

Čísla, ktoré je možné zmeniť sú podsvietené.

- Stlačte príslušné tlačidlo so šípkou ∧ alebo ∨ alebo potiahnite prstom v oblasti |▮▮▮▮| doprava alebo doľava, pokým sa neobjaví podsvietené požadované číslo.

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

- Potvrďte pomocou *OK*.

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

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

Typový štítok

Typový štítok je vidieť pri otvorených dvierkach na čelnom ráme.

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

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

Súčasti dodávky

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

Dodávané príslušenstvo a príslušenstvo na dokúpenie

Vybavenie je závislé od modelu.

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

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

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

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

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

Postranná mriežka

V ohrevnom priestore sa na pravej a ľavej strane nachádzajú postranné mriežky s úrovňami 5 1 na zasunutie príslušenstva.

Označenie úrovní si môžete prečítať na čelnom ráme.

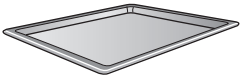
Každá úroveň je tvorená 2 nad sebou umiestnenými priečkami.

Príslušenstvo (napr. rošt) sa zasunie medzi priečky.

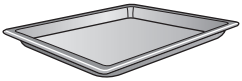
Postranné mriežky je možné vymontovať (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Demontáž postranných mriežok s FlexiClip - plnovýsuvnými pojazdami“).

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

plech na pečenie HBB 71:



univerzálny plech HUBB 71:



rošt HBBR 72:

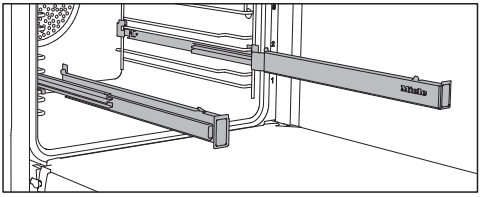
Zasuňte toto príslušenstvo vždy medzi priečky jednej úrovne do postranných mriežok.

Rošt zasúvajte vždy ukladacou plochou smerom dole.

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

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

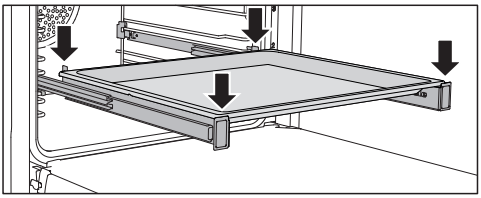
Plnovýsuvné pojazdy FlexiClip HFC 72

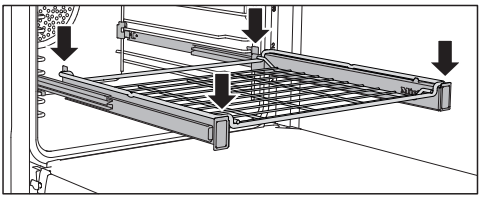


Plnovýsuvné pojazdy FlexiClip môžete používať v úrovniach 1–4.

Zasuňte FlexiClip plnovýsuvné pojazdy najprv úplne do ohrevného priestoru skôr ako na ne nasuniete príslušenstvo.

Príslušenstvo potom bude automaticky bezpečne nasadené medzi západkami vpredu a vzadu a zaistené proti skĺznutiu.





Zaťažiteľnosť FlexiClip plnovýsuvných pojazdov je maximálne 15 kg.

Montáž a demontáž plnovýsuvných pojazdov FlexiClip

⚠ Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

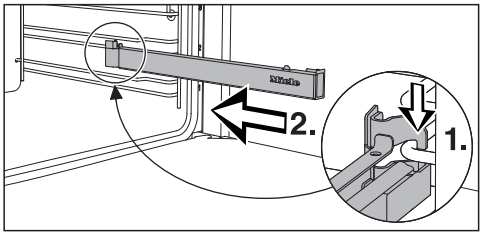
Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve.

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

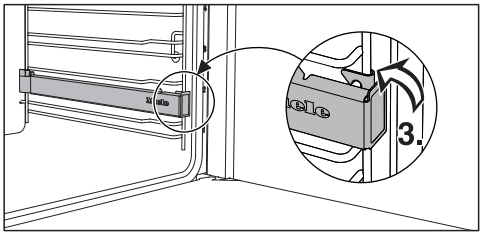
FlexiClip plnovýsuvné pojazdy sa montujú medzi priečkami jednej úrovne.

Namontujte plnovýsuvné pojazdy FlexiClip tak, aby bol nápis vpravo.

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



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

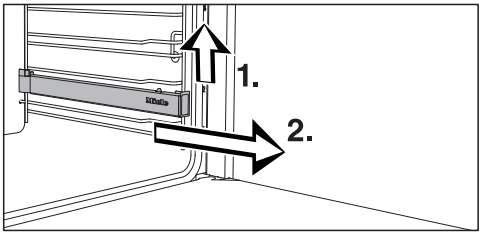


- Zaklapnite plnovýsuvný pojazd FlexiCilp na spodnej priečke úrovne (3).

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

Postupujte nasledovne, aby ste zdemontovali FlexiClip plnovýsuvný pojazd:

- Plnovýsuvný pojazd FlexiClip úplne zasuňte.



- Plnovýsuvný pojazd FlexiClip vpredu nadvihnite (1.) a vytiahnite ho pozdĺž priečky úrovne (2.).

Okrúhle formy na pečenie

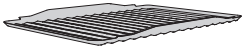
Nedierovaná okrúhla forma na pečenie HBF 27-1 je vhodná na prípravu pizze, nízkeho múčnika z kysnutého alebo treného cesta, sladkých alebo korenených krehkých koláčov, zapekaných dezertov, quiche alebo rozpekanie hlbokozmrazených múčnikov alebo pizze.

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

Emailový povrch oboch foriem na pečenie je zušľachtený úpravou PerfectClean.

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

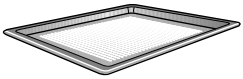
Plech na grilovanie a pečenie HGBB 71



Plech na grilovanie a pečenie sa ukladá do univerzálneho plechu.
Pri grilovaní, pečení mäsa alebo AirFrying chráni odkvapkávajúcu šťavu z mäsa pred spálením, aby ju bolo možné použiť ďalej.

Emailový povrch je zušľachtený úpravou PerfectClean.

Plech na pečenie a AirFry Gourmet perforovaný HBBL 71



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

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

Emailový povrch je zušľachtený úpravou PerfectClean.

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

Pizza kameň HBS 70

S pizza kameňom Gourmet dosiahnete optimálne výsledky pečenia pokrmov, ktoré majú byť na spodnej strane upečené do chrumkava ako napr. pizza, quiche, chlieb, žemle, pikantné pečivo a pod.
Pizza kameň je zo žiaruvzdornej keramiky a je glazovaný. Na položenie a zloženie pripravovaného pokrmu z pizza kameňa je priložená sádzacia lopatka z neošetreného dreva.

■ Zasuňte rošt a vložte pizza kameň na rošt.

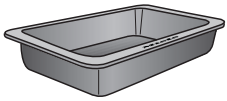
Gourmet pekáč HUB
Poklop na pekáč HBD

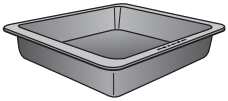
Miele Gourmet pekáče sa na rozdiel od iných pekáčov môžu zasunúť priamo do postranných mriežok. Sú tak ako rošt opatrené ochranou proti vytiahnutiu.
Na povrchu pekáčov je vrstva brániacia prilepeniu.

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

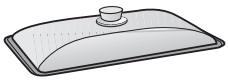
Vhodné poklopy je možné osobitne získať. Pri nákupe uvádzajte označenie modelu.

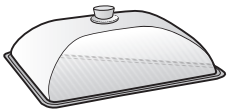
hĺbka: 22 cm	**hĺbka: 35 cm**
HUB 5000-M HUB 5001-M*	HUB 5001-XL*





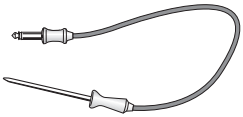
HBD 60-22	HBD 60-35





*vhodné pre indukčné varné dosky

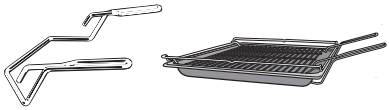
Pokrmový teplomer



Pokrmovým teplomerom môžete presne sledovať teplotu prípravy pokrmu (viď kapitola „Pečenie mäsa“, odstavec „Pokrmový teplomer“).

■ Ak používate pokrmový teplomer, nezabudujte FlexiClip plnovýsuvné pojazdy do úrovne 4, pretože prekryjú pripojovaciu krabicu.

Vyberacia rukoväť HEG



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

Príslušenstvo na čistenie a ošetrovanie

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

Bezpečnostné zariadenie

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

- **Bezpečnostné vypnutie**
  Bezpečnostné vypnutie sa aktivuje automaticky, keď je rúra na pečenie prevádzkovaná nezvyčajne dlhú dobu. Dĺžka doby závisí od zvoleného spôsobu prevádzky.
- **Vetrané dvierka**
  Dvierka sú skonštruované zo sklenených tabulí s povrchovou úpravou čiastočne odrážajúcou teplo. Počas prevádzky sa vháňa dodatočne vzduch do dvierok, takže vonkajšie sklo dvierok ostane chladné.
  Za účelom čistenia môžete dvierka vymontovať a rozobrať (viď kapitola „Čistenie a starostlivosť“).
- **Blokovanie dvierok** pre pyrolytické čistenie
  Na začiatku pyrolytického čistenia sa dvierka z bezpečnostných dôvodov zablokujú. Dvierka sa odblokujú až keď klesne teplota v ohrevnom priestore pod 280 °C.

Zušľachtené povrchy PerfectClean

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

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

Pripravené pokrmy môžete na ušľachtilých povrchoch PerfecClean rezať a porcovať.

Nepoužívať keramické nože, pretože by povrchovú úpravu PerfectClean poškriabali.

Zušľachtené povrchy PerfectClean sa ošetrujú podobne ako sklo.
Prečítajte si pokyny v kapitole „Čistenie a ošetrovanie“, aby ostal zachovaný účinok proti prilepeniu a mimoriadne jednoduché čistenie.

Zušľachtené povrchy PerfectClean:

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

Príslušenstvo na pyrolytické čistenie

Prečítajte si informácie v kapitole „Čistenie a ošetrovanie“.

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

- postranná mriežka
- FlexiClip plnovýsuvné pojazdy HFC 72
- rošt

Základné nastavenia

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

⚠ Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu.

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

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

Nastavenie jazyka

- Zvoľte požadovaný jazyk.

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

Nastavenie lokality

- Zvoľte požadovanú lokalitu.

Nastavenie denného času

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

Ukončenie prvého uvádzania do prevádzky

- Riaďte sa prípadnými ďalšími pokynmi na displeji.

Prvé uvádzanie do činnosti je ukončené.

Prvé rozohriatie rúry na pečenie

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

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

- Odstráňte z rúry na pečenie prípadné nálepky alebo ochranné fólie.
- 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 a rošt.
- Zapnite rúru na pečenie pomocou tlačidla zap./vyp.⏻

Zobrazí sa Zvoľte prevádzkový spôsob.

- Zvoľte Horúci vzduch plus [⚙].

Objaví sa navrhovaná teplota (160 °C).

Zapne sa vyhrievanie a osvetlenie vyhrievacieho priestoru a ventilátor.

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

Rúru na pečenie vyhrievajte minimálne hodinu.

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

Vyčistenie ohrevného priestoru po prvom vyhriatí

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

- Vyberte všetko príslušenstvo z ohrevného priestoru a ručne ho vyčistite (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“).
- Vyčistite ohrevný priestor teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákna.
- Povrchy nakoniec vysušte jemnou utierkou.

Dvierka zatvorte až keď bude úplne suchý ohrevný priestor.

Prehľad nastavení

položka menu	možné nastavenia
Jazyk ⚑	... | deutsch | english | ... Lokalita
Denný čas	Zobrazenie Zap.* | Vyp. | Nočné vypnutie Časový formát 12 h | 24 h* Nastaviť
Osvetlenie	Zap. „Zap.“ na 15 sekúnd* Vyp.
Displej	Jas ■■■■□□□ QuickTouch Zap. | Vyp.*
Hlasitosť	Signálne tóny Melódie* ■■■■□□□ Sólo tón ■■■■■■■■□□□□□□□ Tón tlačidiel ■■■■□□□ Uvítacia melódia Zap.* | Vyp.
Jednotky	Teplota °C* | °F
Booster	Zap.* | Vyp.
Navrhované teploty	
Odporúča sa pyrolýza	Zap.* | Vyp.
Dobeh ochlad. ventilátora	Riadené teplotou* Riadené časom
Bezpečnosť	Zablokovanie tlačidiel Zap. | Vyp.* Zablokovanie sprevádz. 🔒 Zap. | Vyp.*
Verzia software	
Predajca	Výstavná prevádzka Zap. | Vyp.*
Nastavenia z výroby	Nastavenia prístroja Navrhované teploty

* nastavenie z výroby

Vyvolanie menu „Nastavenia“

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

- Zvoľte Ďalšie ⧉.
- Zvoľte Nastavenia ⚑.
- Zvoľte požadované nastavenie.

Nastavenia môžete kontrolovať alebo meniť.

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

Jazyk ⚑

Môžete nastaviť svoj jazyk a svoju lokalitu.

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

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

Denný čas

Zobrazenie

Zvoľte spôsob zobrazenia denného času pri vypnutej rúre na pečenie:

- Zap.
  Denný čas sa zobrazí vždy na displeji. Ak zvolíte naviac nastavenie Displej | QuickTouch | Zap. budú všetky tlačidlá reagovať na stlačenie okamžite.
  Ak zvolíte naviac nastavenie Displej | QuickTouch | Vyp. budete musieť rúru na pečenie zapnúť skôr, ako ju budete môcť obsluhovať.
- Vyp.
  Displej je pre úsporu energie vypnutý. Skôr ako budete používať rúru na pečenie, musíte ju zapnúť.
- Nočné vypnutie
  Pre úsporu energie sa denný čas na displeji zobrazuje len od 5 hodín do 23 hodín. Počas zostávajúceho času je displej tmavý.

Časový formát

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

Nastaviť

Nastavte hodiny a minúty.

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

Osvetlenie

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

Displej

Jas

Jas displeja sa nastavuje pruhom tvoreným segmentami.

- ■■■■■■■
  maximálny jas
- ■▫▫▫▫▫▫
  minimálny jas

QuickTouch

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

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

Hlasitosť

Signálne tóny

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

Melódie

Na konci postupu zaznie s časovým odstupom niekoľkokrát melódia.

Hlasitosť tejto melódie sa zobrazuje pruhom segmentov.

- ■■■■■■■
  maximálna hlasitosť
- ▫▫▫▫▫▫▫
  melódia je vypnutá

Sólo tón

Na konci prípravy pokrmu zaznie na určitú dobu trvalý tón.

Výška tohto samostatného tónu sa znázorňuje pruhom segmentov.

- ■■■■■■■■■■■■■■
  maximálna výška tónu
- ▫▫▫▫▫▫▫▫▫▫▫▫▫▫
  minimálna výška tónu

Tón tlačidiel

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

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

Uvítacia melódia

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

Jednotky

Teplota

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

Booster

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

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

Navrhované teploty

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

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

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

Odporúča sa pyrolýza

Môžete nastaviť, či sa odporučenie na vykonanie pyrolýzy má zobraziť (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 neudržujte v ohrevnom priestore teplotu pokrmov.

Bezpečnosť

Zablokovanie tlačidiel

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

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

Zablokovanie sprevádz. 🔒

Zablokovanie sprevádzkovania bráni neúmyselnému zapnutiu rúry na pečenie.

Pri aktivovanom zablokovaní sprevádzkovania môžete naďalej ihneď nastaviť kuchynský budík.

Zablokovanie sprevádzkovania zostane zapnuté po výpadku el. prúdu.

- Zap.
  Zablokovanie sprevádzkovania sa aktivuje. 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.

Verzia software

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

Predajca

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

Výstavná prevádzka

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

- 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 hodiny

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

Používanie funkcie Kuch. budík

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

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

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

Nastavenie kuchynského budíka

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

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

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

Zobrazí sa výzva Nastaviť 00:00 min.

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

Čas kuchynského budíka sa uloží.

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

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

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

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

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

- Zvoľte senzorové tlačidlo ⏲.
- Ak je potrebné, potvrďte pomocou *OK*.

Vypnú sa akustické a optické signály.

Zmena kuchynského budíka

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

Objaví sa kuchynský budík.

- Zmeňte kuchynský budík
- Potvrďte pomocou *OK*.

Zmenený čas kuchynského budíka sa uloží.

Vymazanie kuchynského budíka

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

Kuchynský budík sa vymaže.

menu	navrhovaná hodnota	rozsah
Prevádzkové spôsoby		
Horúci vzduch plus	160 °C	30 – 250 °C
Horné/spodné pečenie	180 °C	30 – 280 °C
Spodné pečenie	190 °C	100 – 280 °C
Automatické pečenie	160 °C	100 – 230 °C
Intenzívne pečenie	170 °C	50 – 250 °C
Veľký gril	240 °C	200 – 300 °C
Gril s cirkuláciou	200 °C	100 – 260 °C
Pyrolýza		
Automatické programy Auto		
Ďalšie		
Eco horúci vzduch	190 °C	100 – 250 °C
Rozmrazovanie	25 °C	25 – 50 °C
Nastavenia		
Prevádzkové hodiny		

Tipy na šetrenie energie

Prípravy pokrmov

- Podľa možnosti použite na prípravu Vášho pokrmu automatické programy.
- Vyberte z rúry všetko príslušenstvo, ktoré nebudete potrebovať pri príprave pokrmov.
- Vo všeobecnosti zvoľte 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 plus. Pomocou neho môžete pripravovať pokrmy pri nižších teplotách ako pri Horné/spodné pečenie, pretože sa teplo okamžite rozdelí v ohrevnom priestore. Okrem toho môžete prípravu vykonávať na viacerých úrovniach naraz.
- Eco horúci vzduch je inovatívny prevádzkový spôsob vhodný pre malé množstvo ako napr. mrazená pizza, mrazené žemle alebo vykrajované keksíky 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 prípravách pokrmov s teplotami nad 140 °C a dobou prípravy viac ako 30 minút môžete teplotu asi 5 minút pred koncom prípravy znížiť na najnižšiu nastaviteľnú teplotu. Existujúce zostatkové teplo stačí na dokončenie pokrmu. Rúru na pečenie ale v žiadnom prípade nevypínajte (viď kapitola „Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia“).
- Spustite pyrolytické čistenie najlepšie priamo po príprave pokrmu. Exitujúce zostatkové teplo zníži spotrebu energie.

Prispôsobenie nastavení

■ Pre obslužné prvky zvoľte nastavenia Displej | QuickTouch | Vyp., aby ste zredukovali spotrebu energie.

■ Na osvetlenie ohrevného priestoru zvoľte Osvetlenie | Vyp. alebo „Zap.“ na 15 sekúnd. Senzorovým tlačidlom ☼ je možné osvetlenie priestoru kedykoľvek zapnúť.

Režim úspory energie

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

■ Zapnite rúru na pečenie.

Zobrazí sa hlavné menu.

■ Vložte pokrm na prípravu do ohrevného priestoru.

■ Zvoľte požadovaný spôsob prevádzky.

Potom sa zobrazí spôsob prípravy a nakoniec navrhovaná teplota.

■ Ak je potrebné, zmeňte navrhovanú teplotu.

Navrhovaná teplota sa v priebehu niekoľkých sekúnd prevezme. Teplotu môžete dodatočne meniť tlačidlami so šípkami.

■ 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 zvoľte senzorové tlačidlo zvoleného prevádzkového spôsobu pre ukončenie prípravy.

■ Vyberte pokrm z ohrevného priestoru.

■ Vypnite rúru na pečenie.

Zmena hodnôt a nastavení pre prípravu pokrmu

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

Podľa prevádzkového spôsobu môžete meniť nasledovné nastavenia:

- Teplota
- Vnútorná teplota
- Doba prípravy
- Hotové o
- Štart o

Zmena teploty a teploty jadra

Navrhovanú teplotu môžete nastaviť trvalo podľa svojho osobného zvyku Ďalšie ⧉ | Nastavenia ⚑ | Navrhované teploty.

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

■ Zvoľte tlačidlo so šípkou ∧ alebo ∨ alebo potiahnite prstom cez oblasť |▮▮▮▮| doprava alebo doľava.

Požadovaná teplota sa zobrazí na displeji.

■ V prípade potreby zmeňte teplotu a teplotu jadra.

■ Potvrďte pomocou *OK*.

Tip: Teplotu môžete zmeniť priamo pomocou navigačnej oblasti. Pre zmenu teploty jadra zvoľte senzorové tlačidlo ⚲.

Príprava pokrmu pokračuje so zmenenými žiadanými teplotami.

Nastavenie doby prípravy

Ak je medzi vložením pripravovaného pokrmu a okamžikom spustenia dlhší časový úsek, môže to záporne ovplyvniť výsledok prípravy. Čerstvé potraviny môžu zmeniť farbu a dokonca sa aj pokaziť.
Pri pečení sa môže cesto vysušiť a účinok kypriaceho prostriedku sa zníži.
Zvoľte čo najkratšiu dobu do spustenia prípravy pokrmu.

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

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

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

■ Zvoľte senzorové tlačidlo ◷.

■ Nastavte požadované časy.

■ Potvrďte pomocou *OK*.

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

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

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

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

Zobrazí sa hlavné menu.

Predohrev ohrevného priestoru

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

Predohrev ohrevného priestoru je potrebný len pri niekoľko málo prípravách.

- Väčšinu pripravovaných pokrmov môžete dávať do studeného ohrevného priestoru, aby ste využili teplo už počas fázy rozohrievania.
- Ohrevný priestor 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 (bez funkcie Booster)

Booster

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

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

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

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

Citlivé cestá (napr. piškótové, drobné pečivo) funkciou Booster zhora príliš rýchlo zhnednú.
Pri týchto prípravách vypnite funkciu Booster.

Booster na vypnutie jednej príprav pokrmu

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

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

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

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

Kategórie

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

Používanie automatických programov

■ Zvoľte Automatické programy Auto.

Zobrazí sa zoznam výberu.

■ Zvoľte požadovanú kategóriu.

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

■ Zvoľte požadovaný automatický program.

■ Riaďte sa pokynmi na displeji.

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

Pri automatických programoch sú teploty jadra pevne stanovené.

Upozornenia pre použitie

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

Ďalšie použitia

V tejto kapitole nájdete informácie k nasledujúcim použitiam:
- Rozmrazovanie
- Zaváranie
- Sušenie
- Príprava pri nízkej teplote
- Zmrazené produkty/hotové produkty
- Nahrievanie riadu

Rozmrazovanie

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

■ Zvoľte Ďalšie.

■ Zvoľte Rozmrazovanie.

■ Prípadne zmeňte navrhovanú teplotu.

Vzduch v ohrevnom priestore začne cirkulovať a šetrne rozmrazí potraviny.

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

Tipy

- Zmrazený pokrm nechajte rozmrazovať bez obalu na univerzálnom plechu alebo v mise.
- Na rozmrazovanie hydiny používajte univerzálny plech s položeným roštom. Rozmrazovaný pokrm tak neleží v tekutine z rozmrazovania.
- Mäso, hydina alebo ryby nemusia byť pred prípravou úplne rozmrazené. Stačí, keď sú tieto potraviny čiastočne rozmrazené. Povrch je tak dostatočne mäkký, aby prijal koreniny.

Zaváranie

⚠ Nebezpečenstvo infekcie množením choroboplodných zárodkov.
Pri jednom zaváraní strukovín a mäsa sa dostatočne neusmrtia baktérie clostriudium-botulinum. Tým sa môžu vytvárať toxíny, ktoré spôsobujú ťažkú otravu. Tiety spóry sa usmrtia až ďalším zavarením.
Strukoviny a mäso po ochladení zavarte v priebehu 2 dní **vždy** druhý krát.

⚠ Nebezpečenstvo poranenia pretlakom v uzatvorených nádobách.
V uzatvorených pohároch vzniká pri zaváraní a ohrievaní pretlak, dôsledkom ktorého sa môžu roztrhnúť.
Nezavárajte žiadne nádoby a ani ich nezohrievajte.

Príprava ovocia a zeleniny

Údaje platia pre 6 pohárov s obsahom 1 l.

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

■ Poháre pred zaváraním vypláchnite horúcou vodou a naplňte ich maximálne 2 cm pod okraj.

■ Po naplnení potravinami na zaváranie očistite okraje pohárov čistou utierkou a horúcou vodou a poháre uzatvorte.

■ Zasuňte univerzálny plech do úrovne 2 a postavte naň poháre.

■ Zvoľte prevádzkový spôsob Horúci vzduch plus a teplotu od 160–170 °C.

- Počkajte pokým nezačnú „bublinkovať“ (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 vysúšanie je tradičný spôsob konzervovania pre ovocie, niektoré druhy zeleniny a bylín.

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

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

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

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

Čas sušenia je dlhší pre celé a polovičné suché výrobky.

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

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

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

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

Vybratie sušených potravín

⚠ Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

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

Pri vyberaní sušených potravín používajte chňapky na hrnce.

- Usušené ovocie alebo zeleninu nechajte vychladnúť.

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

- Sušené potraviny skladujte v uzatvorených pohároch alebo dózach.

Príprava pri nízkej teplote

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

Príprava s „Nízkou teplotou“

Mäso najprv dookola rýchlo pri vysokej teplote rovnomerne orestujte.

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

Mäso sa pritom uvoľní. Šťava vo vnútri začne cirkulovať a rozloží sa rovnomerne do vonkajších vrstiev.
Výsledokom pečenia je veľmi jemné a šťavnaté mäso.

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

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

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

Ak používate pokrmový teplomer, dodržujte pokyny v kapitole „Pečenie“, odstavec „Pokrmový teplomer“.

Používajte Horné/spodné pečenie ▭.

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

Použite univerzálny plech s položeným roštom.

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

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

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

Zmrazené produkty/ hotové produkty

Tipy pre múčniky, pizzu a bagety

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

Tipy pre hranolky, krokety a podobné

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

Príprava zmrazených produktov/hotových produktov

Šetrné spracovanie potravín slúži Vášmu zdraviu.
Múčnik, pizzu, hranolky a pod. upečte len do zlata a nie na tmavo hnedo.

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

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.

Šetrné spracovanie potravín slúži Vášmu zdraviu.
Múčnik, pizzu, hranolky a pod. upečte len do zlatista a nie na tmavo hnedo.

Tipy pre pečenie

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

Použitie papiera na pečenie

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

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

Informácie k tabuľkám prípravy

Tabuľky prípravy nájdete na konci tohto dokumentu.

Voľba teploty

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

Voľba doby prípravy

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

- Po kratšej dobe pečenia skontrolujte, či je pokrm prepečený. Špajdľou pichnite do cesta.

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

Pokyny k prevádzkovým spôsobom

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

Používajte Automatické programy Auto.

- Riaďte 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 druch prevádzky používajte, ak pečiete naraz na viacerých úrovniach.

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

Tipy

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

Používajte Intenzívne pečenie .

Tento spôsob prípravy používajte na pečenie múčnika s vlhkou oblohou.

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

- Múčnik zasúvajte do úrovne 1 alebo 2.

Používajte Horné/spodné pečenie .

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

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

- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 1 alebo 2.

Používajte Eco horúci vzduch .

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

- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 2.

Tipy na pečenie

- Môžete používať všetok riad z tepelne odolného materiálu ako napr. pekáče, hrniec na vyprážanie, sklenená forma, hadica na pečenie alebo vrecko 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/vrecko na pečenie** dbajte na údaje na obale.
- Ak použijete na pečenie **rošt** alebo **otvorenú nádobu** môžete chudú mäso potrieť tukom, obložiť plátkami slaniny alebo prešpikovať.
- Mäso **okoreňte** a položte do nádoby na prípravu. Obložte ju vločkami masla alebo margarínu, alebo ho polejte olejom alebo pokrmovým tukom. Pri veľkom chudom mäse (2–3 kg) a tučnej hydine pridajte cca 1/8 l vody.
- Počas pečenia neprilievajte príliš veľa tekutiny. Ovplyvnilo by to **zhnednutie** mäsa. Zhnednutie vzniká na konci doby prípravy. Mäso získa intenzívne hnedé zafarbenie keď asi po polovici doby pečenia zložíte z nádoby pokrievku.
- Po skončení pečenia vyberte pripravený pokrm z ohrevného priestoru, prikryte ho a nechajte asi 10 minút **odležať**. Potom pri narezávaní vytečie menej šťavy.
- Koža **hydiny** bude chrumkavá, keď ju 10 minút pred koncom doby pečenia potriete mierne osolenou vodou.

Informácie k tabuľkám prípravy

Tabuľky prípravy nájdete na konci tohto dokumentu.

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

Voľba teploty°

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

■ Pri Horúci vzduch plus a Automatické pečenie zvoľte o asi 20 °C nižšiu teplotu ako pri Horné/spodné pečenie.

■ Pri kusoch mäsa ťažších ako 3 kg zvoľte 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 zvoľte teplotu asi o 10 °C nižšiu ako pri pečení v uzatvorenej nádobe.

Voľba doby prípravy

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

■ Dobu pečenia môžete určiť tak, že podľa druhu mäsa vynásobíte výšku pečeného [cm] časom na cm výšky [min/cm]:

- hovädzina/divina: 15–18 min/cm
- bravčovina/teľacina/jahňacina: 12–15 min/cm
- rozbif/filé: 8–10 min/cm

- Po kratšej dobe pečenia skontrolujte, či je pokrm prepečený.

Tipy

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

Pokyny k prevádzkovým spôsobom

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

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

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

Používajte Automatické programy Auto.

- Riaďte sa pokynmi na displeji.

Používajte Horúci vzduch plus alebo Automatické pečenie.

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

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

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

- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 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.

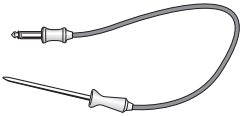
- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 2.

Používajte Eco horúci vzduch.

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

- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 2.

Pokrmový teplomer



Pokrmovým teplomerom môžete presne sledovať teplotu prípravy pokrmu.

Princíp funkcie

Kovový hrot pokrmového teplomera sa zapichne celý až po rukoväť do pripravovaného pokrmu. V kovovom hrote je umiestnený snímač teploty, ktorý počas prípravy meria teplotu jadra vo vnútri pripravovaného pokrmu. Nárast teploty jadra v pripravovanom pokrme zodpovedá stavu upečenia. Nastavte nižšiu alebo vyššiu teplotu jadra podľa toho, či máte napríklad radi mäso stredne prepečené alebo úplne prepečené.

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

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

Možnosti použitia

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

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

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

Dôležité upozornenia pre použitie

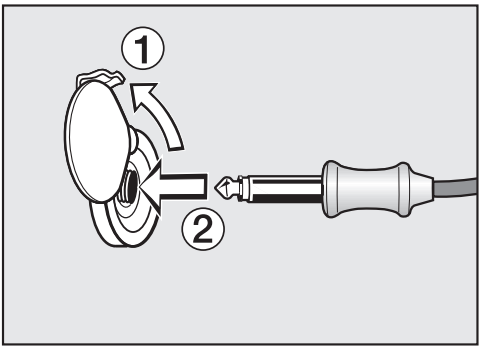
- Mäso môžete dať do hrnca alebo položiť na rošt.
- Kovový hrot pokrmového teplomera musí byť úplne zapichnutý v pripravovanom pokrme až po rukoväť tak, aby bol snímač teploty približne v jadre.
- Pri hydine je najvhodnejšie a najpevnejšie miesto na zapichnutie kovového hrotu v oblasti prs. Najhrubšie miesto na prsiach nahmatajte palcom a ukazovákom.
- Kovový hrot sa nesmie dotýkať kostí a nesmiete ho zapichnúť do veľmi mastných miest. Tukové tkanivo a kosti môžu spôsobiť predčasné vypnutie.
- Pri mimoriadne mramorovanom prerastenom mäse zvoľte vyššiu hodnotu v rozsahu teplôt jadra uvedených v tabuľke na prípravu.
- Pri použití alobalu, hadice na pečenie alebo vrecka prepichnite fóliu pokrmovým teplomerom až k jadru pripravovaného pokrmu. Pokrmový teplomer môžete vložiť aj s mäsom do fólie. Dbajte pritom na údaje výrobcu fólie.

Použitie pokrmového teplomera

■ Kovový hrot pokrmového teplomera zapichnite úplne až po rukoväť do pripravovaného pokrmu.

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

■ Vložte pokrm na prípravu do ohrevného priestoru.



- Zasuňte zástrčku pokrmového teplomera do pripojovacieho otvoru tak, aby zreteľne zaklapla.
- Zatvorte dvierka.
- Zvoľte prevádzkový spôsob alebo automatický program.
- V prípade potreby nastavte teplotu a teplotu jadra.

Pri automatických programoch sú teploty jadra pevne stanovené.

Riaďte sa pokynmi na displeji.

Akonáhle je dosiahnutá teplota jadra, ukončí sa proces prípravy.

⚠ Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Pokrmový teplomer sa môže zohriať na vysokú teplotu. Môžete sa na pokrmovom teplomere popáliť.

Založte si chňapky, keď budete vyberať pokrmový teplomer z pripojovacieho puzdra.

Neskoršie spustenie procesu prípravy s pokrmovým teplomerom

Prípravu môžete nechať spustiť aj neskoršie.

- Ak ste zvolili jeden druh prevádzky, zvoľte senzorové tlačidlo ⏲.
- Zvoľte Štart o.

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

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

Ukazovateľ zostatkového času

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

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

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

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

Zmena medzi indikátorom zostatkového času a indikátorom teploty jadra.

Akonáhle sa zobrazí zostatkový čas, môžete prejsť z indikátora zostatkového času na indikátor teploty jadra.

- Zvoľte senzorové tlačidlo ↗.

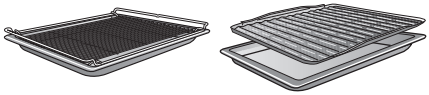
Na displeji sa zobrazí dodatočne aj zostatkový čas, alebo aktuálna teplota jadra.

⚠ 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 nesoľte, 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 osoľte 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 grilovaní a pečenie mäsa chráni odkvapkávajúcu šťavu z mäsa pred spálením, aby ju bolo možné použiť ďalej. Na grilovanie potrite rošt alebo gril olejom a položte naň pokrm na grilovanie.

Nepoužívajte plech na pečenie koláčov.



Informácie k tabuľkám prípravy

Tabuľky prípravy nájdete na konci tohto dokumentu.

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

Voľba teploty°

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

Voľba doby prípravy ⏲

- Nízke plátky mäsa/rýb potrebujú asi 6–8 minút na každú stranu.
  Dbajte na približne rovnakú hrúbku plátkov, aby sa príliš nelíšili doby grilovania.
- Po kratšej dobe pečenia skontrolujte, či je pokrm prepečený.
- Pri mäse ako **skúšku pečenia** zatlačte naň lyžicou. Takto môžete zistiť, do akej hĺbky je mäso prepečené.

- **anglicky/ružové**
  Ak je mäso ešte veľmi pružné, vo vnútri je ešte červené.
- **medium**
  Ak sa mäso mierne poddá, vo vnútri je ružové.
- **prepečené**
  Ak sa mäso takmer vôbec nepoddá, je prepečené.

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

Pokyny k prevádzkovým spôsobom

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

Umelá hmota na pokrmovom teplomere sa môže pri veľmi vysokých teplotách roztaviť.
Nepoužívajte pokrmový teplomer pri prevádzkovaní grilu.
Teplomer neskladujte v ohrevnom priestore.

Používajte Veľký gril ▭.

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

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

Používajte Gril s cirkuláciou ▭.

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

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

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

⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.
Para z parného čistiaceho zariadenia sa môže dostať k častiam pod napätím a spôsobiť skrat.
Na čistenie nepoužívajte nikdy parný čistič.

Ak použijete nevhodné čistiace prostriedky, môžu sa všetky povrchy zafarbiť alebo zmeniť. Čelná stena rúry na pečenie sa poškodí čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie a odvápňovacím 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 nepoškodili povrchové plochy, vyhýbajte sa pri čistení:

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

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

Príslušenstvo nie je vhodné na čistenie v umývačke riadu.

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

Pre pohodlnejšie čistenie odporúčame:

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

Odstránenie normálneho znečistenia

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

Odstránenie normálneho znečistenia

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

Čistenie pokrmového teplomeru

Pokrmový teplomer sa poškodí, ak sa vloží do vody alebo sa čistí v umývačke riadu.
Pokrmový teplomer čistite len vlhkou utierkou.

Odstránenie hrubých nečistôt (okrem FlexiClip plnovýsuvných pojazdov)

Pretečené ovocné šťavy alebo zvyšky z pečenia môžu spôsobiť neodstrániteľné farebné zmeny alebo matné miesta na emailových povrchoch. Tieto škvrny neovplyvňujú vlastnosti použitia.
Nepokúšajte sa za každú cenu tieto škvrny odstrániť. Používajte len tu popísané pomocné prostriedky.

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

Čistenie ohrevného priestoru pomocou Pyrolýza.

Miesto ručného čistenia môžete ohrevný priestor vyčistiť funkciou Pyrolýza.

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

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

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

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

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

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

Príprava pyrolytického čistenia

Vysokými teplotami pri pyrolytickom čistení by sa poškodilo pyrolyticky neodolné príslušenstvo.
Vyberte z ohrevného priestoru pyrolyticky neodolné príslušenstvo skôr ako spustíte pyrolytické čistenie. Platí to aj pre pyrolyticky neodolné príslušenstvo na dokúpenie.

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

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

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

Hrubé znečistenia v ohrevnom priestore môžu viesť k veľkému zadymeniu a vypnutiu pyrolytického čistenia. Pripečené zvyšky môžu spôsobiť neodstrániteľné farebné zmeny alebo matné miesta na emailových povrchoch.
Skôr ako spustíte pyrolytické čistenie, odstráňte hrubé nečistoty z ohrevného priestoru a uvoľnite pripečené zvyšky na emailových povrchoch škrabkou na sklo.

Spustenie pyrolytického čistenia

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

Riaďte 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 senzorové tlačidlo 🔔, akustické a optické signály sa vypnú.

Spustenie pyrolytického čistenia s časovým oneskorením

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

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

Senzorové tlačidlo [🔥] svieti oranžovým.

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 a príslušenstve.
Výhrevné telesá, ohrevný priestor a príslušenstvo nechajte najskôr vychladnúť, skôr ako odstránite prípadné zvyšky pyrolytického čistenia a odmastíte postrannú mriežku.

- Očistite ohrevný priestor a pyrolyticky odolné príslušenstvo od prípadných zvyškov po pyrolýze (napr. popol), ktoré sa môžu vytvoriť podľa stupňa znečistenia ohrevného priestoru.
- Aby ste týmto efektom trenia zabránili, nakvapkajte pár kvapiek jedlého oleja, ktorý je možné zahriať na vysokú teplotu na papier na pečenie a namažte ním postranné mriežky.

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

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

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

Ak je to možné, nečistite tesnenie skla.

Emailové povrchy sa môžu vytečenými ovocnými šťavami trvalo zafarbiť. Tieto farebné zmeny neovplyvňujú vlastnosti emailu.

Nepokúšajte sa za každú cenu tieto škvrny odstrániť.

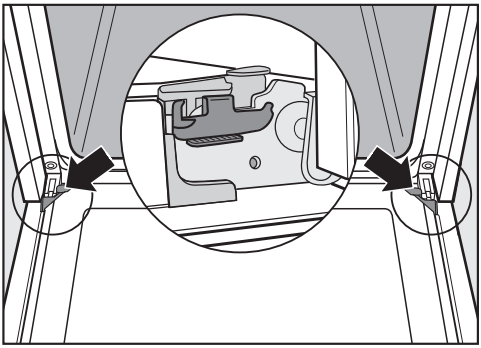
Roztiahnutie plnovýsuvných pojazdov FlexiClip

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

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

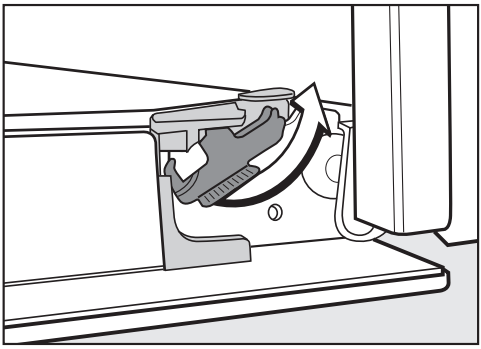
Demontáž dvierok

Dvierka vážia cca 10 kg.



Dvierka sú spojené držiakmi s pántami dvierok.
Skôr ako budete môcť dvierka z týchto držiakov stiahnuť, musíte najprv odistiť záverné uholníky na oboch pántoch dvierok

- Úplne otvorte dvierka.



- Odblokujte záverné uholníky otočením až na doraz.

Rúra na pečenie sa poškodí, ak dvierka zle zabudujete.

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

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

- Dvierka zavrite až na doraz.

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

Demontáž dvierok

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

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

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

Škrabance môžu zničiť sklo na dvierkach.
Na čistenie skiel na dvierkach nepoužívajte drhnúce prostriedky, tvrdé hubky alebo kefy a ostré kovové škrabky.
Pri čistení skla dvierok dbajte aj na pokyny, ktoré platia pre čelo rúry na pečenie.

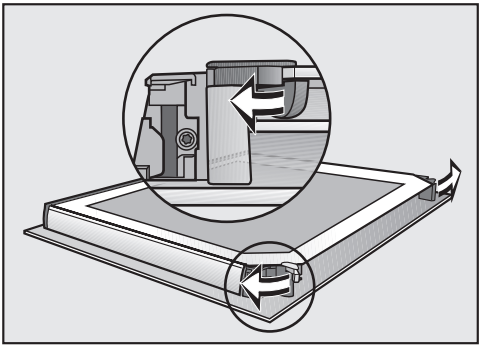
Jednotlivé strany platní dvierok majú rozličnú povrchovú úpravu. Strany otočené k ohrevnému priestoru odrážajú teplo.
Rúra na pečenie by sa poškodila, keby sa platne dvierok chybne založili.
Dbajte na to, aby po čistení platní dvierok sa tieto opäť vrátili do správnej polohy.

Povrch hliníkovej fólie sa čistiacim prostriedkom na rúry poškodí.
Vyčistite diely teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákna.

Platne dvierok sa môžu rozbiť, ak spdanú.
Demontované platne dvierok bezpečne uložte.

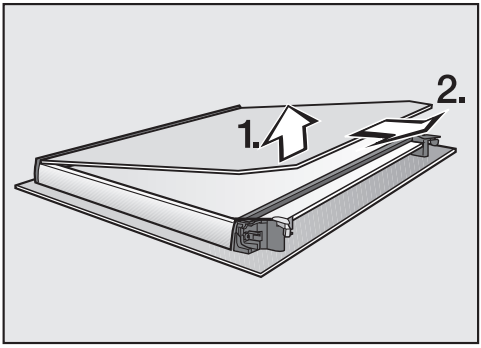
⚠ Nebezpečenstvo úrazu zaklapnutými dvierkami.
Dvierka sa môžu zaklapnúť, ak ich rozoberáte v zabudovanom stave.
Dvierka vždy pred rozobratím zdemontujte.

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

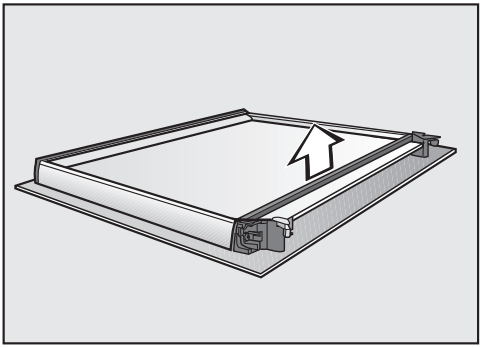


■ Otvorte obidve aretácie platní dvierok pootočením smerom von.

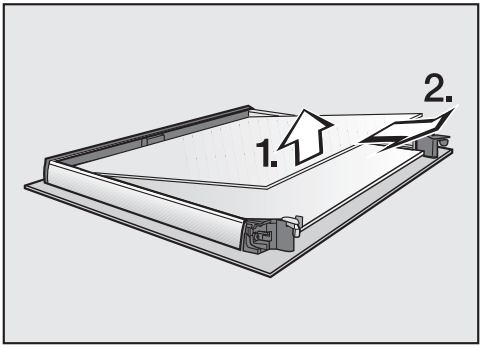
Postupne rozmontujte vnútorné platne dvierok a obe ich stredné platne:



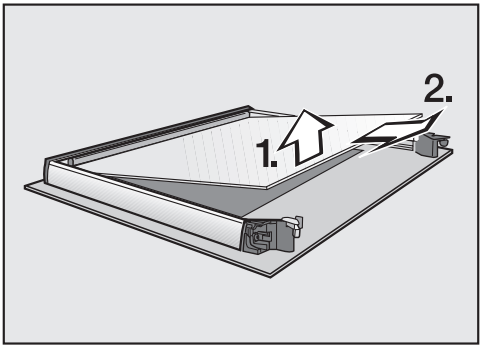
■ **Zľahka** nadvihnite vnútornú platňu dvierok a vytiahnite ju z plastovej lišty.



■ Zložte tesnenie.



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



■ Nadvihnite spodnejšiu z dvoch stredných platní dvierok a vytiahnite ju.

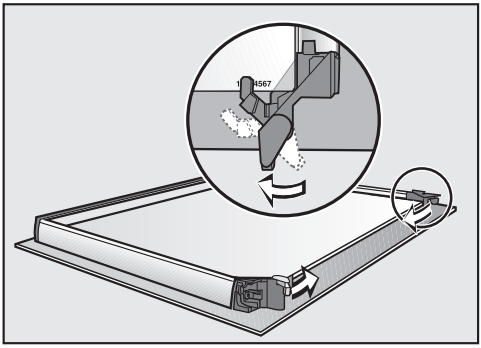
■ Vyčistite platne dvierok a ostaté časti, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákna.

■ Časti vysušte mäkkou utierkou.

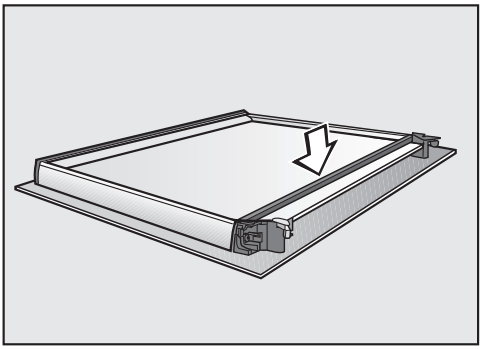
Nakoniec starostlivo postavajte dvierka:

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

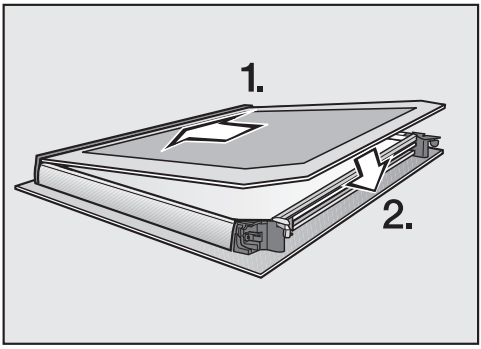
■ Založte spodnejšiu zo dvoch stredných platní dvierok tak, aby bol čitateľný materiál (nie zrkadlovo).



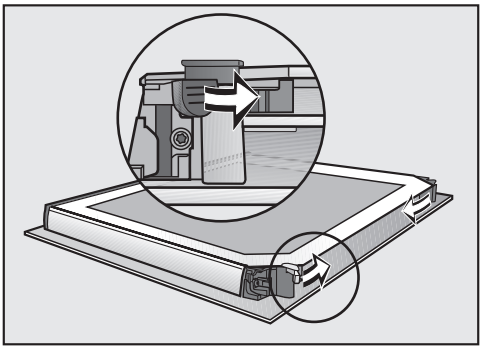
- Aretovanie platní dvierok otočte dovnútra tak, aby ležali na spodnej z dvoch stredných platní dvierok.
- Založte hornú z dvoch stredných platní dvierok tak, aby bol čitateľný materiál (nie zrkadlovo).
  Platňa dvierok musí ležať na aretovaní.



- Založte tesnenie.



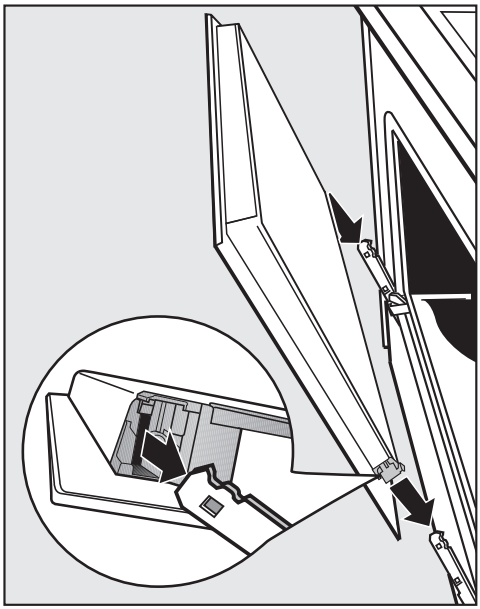
- Zasuňte vnútornú platňu dvierok matne potlačenou stranou smerom dole do plastovej lišty a vnútornú platňu dvierok položte medzi aretovanie.



- Zatvorte obidve aretácie platní dvierok pootočením smerom dnu.

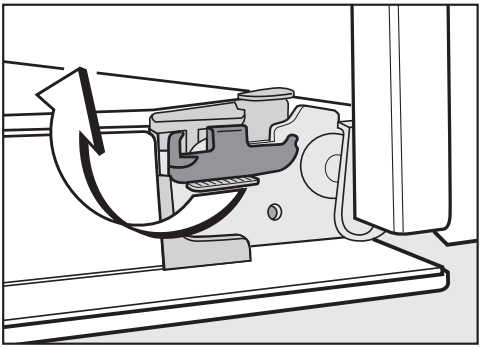
Dvierka sú opäť zmontované.

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.



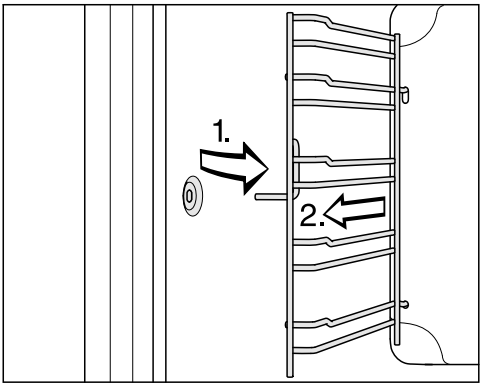
- Záverné uholníky opať zablokujte otáčaním až na doraz.

Demontáž postranných mriežok s plnovýsuvnými pojazdami FlexiClip

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

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

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



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

Montáž sa vykonáva v opačnom poradí.

- Diely opatrne namontujte.

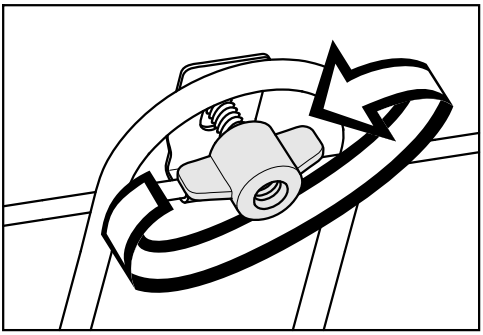
Sklopenie ohrevného telesa na grilovanie

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

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

Email ohrevného dna sa môže padajúcou maticou poškodiť.
Pre ochranu položte na dno ohrevného priestoru a otvorené dvierka kuchynskú utierku.

- Postranné mriežky zdemontujte.



- Uvoľnite maticu s krídlami.

Ohrevné teleso na grilovanie sa môže poškodiť.
Výhrevné teleso na grilovanie nikdy nesklápajte násilím.

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

Strop ohrevného priestoru je teraz prístupný.

- Vyčistite strop ohrevného priestoru teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákna.
- Po vyčistení vyklopte výhrevné teleso na grilovanie opäť dohora.
- Nasaďte maticu s krídlami a pevne ju zatočte.
- Postranné mriežky namontujte.

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

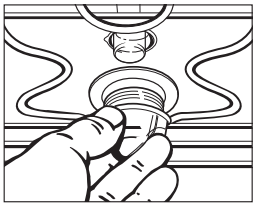
Pod www.miele.com/service získate informácie ako môžete sami odstrániť poruchy.

Nasledujúce tabuľky vám majú pomôcť nájsť príčinu poruchy alebo chyby a odstrániť ich.

Problém	Príčina a odstránenie
Displej je tmavý.	Zvolili ste nastavenie Denný čas | Zobrazenie | Vyp.. Tým je displej pri vypnutej rúre na pečenie tmavý. ■ Akonáhle zapnete rúru na pečenie, zobrazí sa hlavné menu. Ak sa má trvalo zobrazovať denný čas, zvoľte nastavenie Denný čas | Zobrazenie | Zap..
	Rúra na pečenie je bez prúdu. ■ Skontrolujte, či je zástrčka rúry na pečenie zasunutá v zásuvke. ■ Skontrolujte, či sa nespustil istič elektrickej inštalácie. Zavolajte kvalifikovaného elektrikára alebo Miele servisnú službu.
Nepočujete signálny tón.	Tóny signálu sú vypnuté alebo nastavené na príliš nízku hlasitosť. ■ Signálne tóny zapnite alebo zvýšte hlasitosť pomocou Hlasitosť | Signálne tóny.
Nezahrieva sa ohrevný priestor.	Je aktivovaná výstavná prevádzka. Môžete zmeniť položky menu na displeji a vybrať senzorové tlačidlá, ale vyhrievanie ohrevného priestoru nefunguje. ■ Deaktivujte výstavný režim pomocou nastavenia Predajca | Výstavná prevádzka | Vyp..
Pri zapnutí rúry na pečenie sa na displeji zobrazí Zablokovanie sprevádz. 🔒	Je zablokované sprevádzkovanie 🔒. ■ Potvrďte pomocou *OK*. Zobrazí sa Stlačte na 6 s „OK". ■ Pre jednu prípravu pokrmu môžete zablokovanie sprevádzkovania vypnúť tak, že stlačíte senzorové tlačidlo *OK* minimálne na 6 sekúnd. ■ Ak chcete zablokovanie sprevádzkovania vypnúť trvalo, zvoľte nastavenie Bezpečnosť | Zablokovanie sprevádz. 🔒 | Vyp..

Problém	Príčina a odstránenie
Senzorové tlačidlá nereagujú.	Zvolili ste nastavenie Displej | QuickTouch | Vyp.. Tým nereagujú senzorové tlačidlá pri vypnutej rúre na pečenie. ■ Akonáhle zapnete rúru na pečenie, budú senzorové tlačidlá reagovať. Ak chcete, aby senzorové tlačidlá vždy reagovali aj pri vypnutej rúre na pečenie, zvoľte nastavenie Displej | QuickTouch | Zap..
	Rúra na pečenie nie je pripojená k elektrickej sieti. ■ Skontrolujte, či je zástrčka rúry na pečenie zasunutá v zásuvke. ■ Skontrolujte, či sa nevybil istič elektrickej inštalácie. Zavolajte kvalifikovaného elektrikára alebo servisnú službu Miele.
	Problém je v riadiacej jednotke. ■ Tlačte tačidlo zap./vyp. ⏻, pokým sa nevypne displej a rúra na pečenie sa nanovo nespustí.
Na displeji sa zobrazí Výpadok elektr. prúdu**.**	Elektrická sieť nakrátko vypadla. Prebiehajúca príprava bola tým ukončená. ■ Zapnite a vypnite rúru na pečenie. ■ Spustite prípravu pokrmu opäť.
Na displeji sa zobrazí 12:00	Výpadok elektrickej siete trval dlhšie ako 150 hodín. ■ Nastavte znovu denný čas a dátum.
Na displeji sa zobrazí Max. doba prevádzky**.**	Rúra na pečenie bola prevádzkovaná nezvyčajne dlhú dobu. Bezpečnostné vypínanie bolo aktivované. ■ 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 spustite 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.

Problém	Príčina a odstránenie
Na displeji sa objaví Chyba **a tu jeden neuvedený chybný kód.**	Problém, ktorý nemôžete odstrániť sami. ■ Zavolajte servisnú službu Miele.
Po príprave pokrmu je počuť prevádzkový hluk.	Po príprave pokrmu zostáva zapnutý ventilátor chladenia (viď kapitola „Nastavenia – Dobeh ventilátora chladenia“).
Rúra na pečenie sa samočinne vypla.	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.
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, čí 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 rozdiele 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 mikrovlákna. Ak napriek tomu nachádzate hrubšie nečistoty, spustite pyrolytické čistenie opäť, prípadne na dlhší čas.
Pri zasúvaní alebo vysúvaní príslušenstva sa tvoria zvuky.	Kvôli pyrolyticky odolnému povrchu postranných mriežok dochádza pri zasúvaní alebo vysúvaní k javom spôsobeným trením príslušenstva. ■ Aby ste týmto efektom trenia zabránili, nakvapkajte pár kvapiek jedlého oleja, ktorý je možné zahriať na vysokú teplotu na kuchynský papier a namažte ním postranné mriežky. Toto po každom pyrolytickom čistení opakujte.

Problém	Príčina a odstránenie
Osvetlenie ohrevného priestoru po krátkej chvíli zhasne.	Zvolili ste nastavenie Osvetlenie | „Zap." na 15 sekúnd. ■ Ak chcete zapnúť osvetlenie výhrevného priestoru počas celého procesu prípravy, zvoľte nastavenie Osvetlenie | Zap..
Osvetlenie ohrevného priestoru je vypnuté.	Zvolili ste nastavenie Osvetlenie | Vyp.. ■ Zapnite osvetlenie ohrevného priestoru na 15 sekúnd voľbou senzorového tlačidla ☼. ■ Ak si želáte, zvoľte nastavenie Osvetlenie | Zap. alebo „Zap." na 15 sekúnd.
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, pätica G9). ■ Kryt lampy s tesniacim krúžkom nasaďte do púzdra a upevnite otočením doprava. ■ Pripojte rúru na pečenie opäť k elektrickej sieti.

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

Kontakt pri poruchách

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

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

Kontaktné údaje Miele zákazníckej služby nájdete na konci tohto dokumentu.

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

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

Záruka

Záručná doba predstavuje 2 roky.

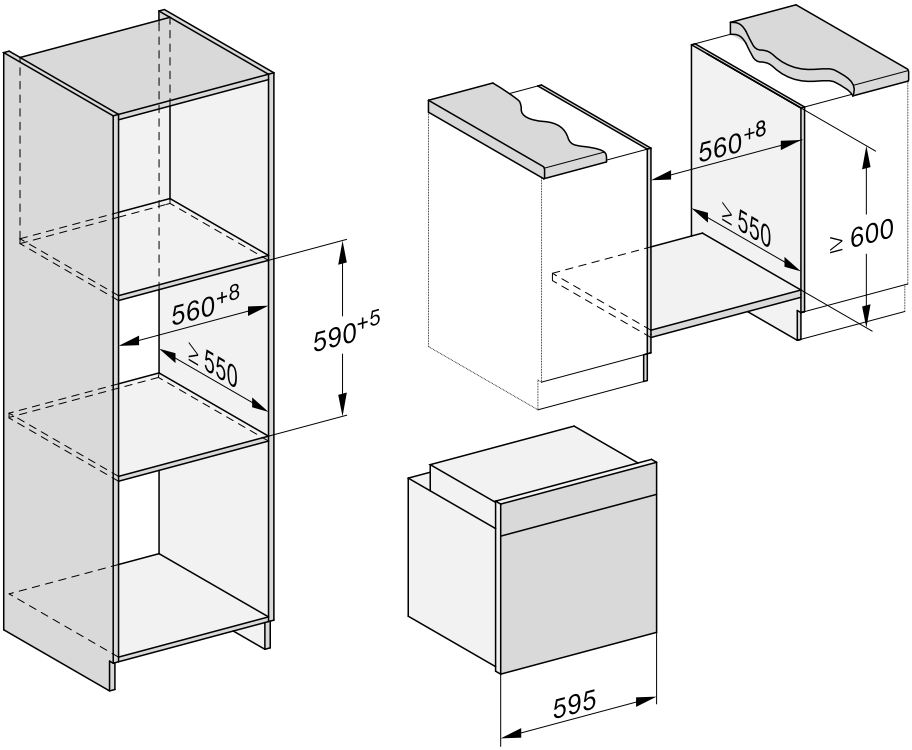
Ďalšie informácie nájdete na dodaných záručných podmienkach.

Rozmery pre zabudovanie

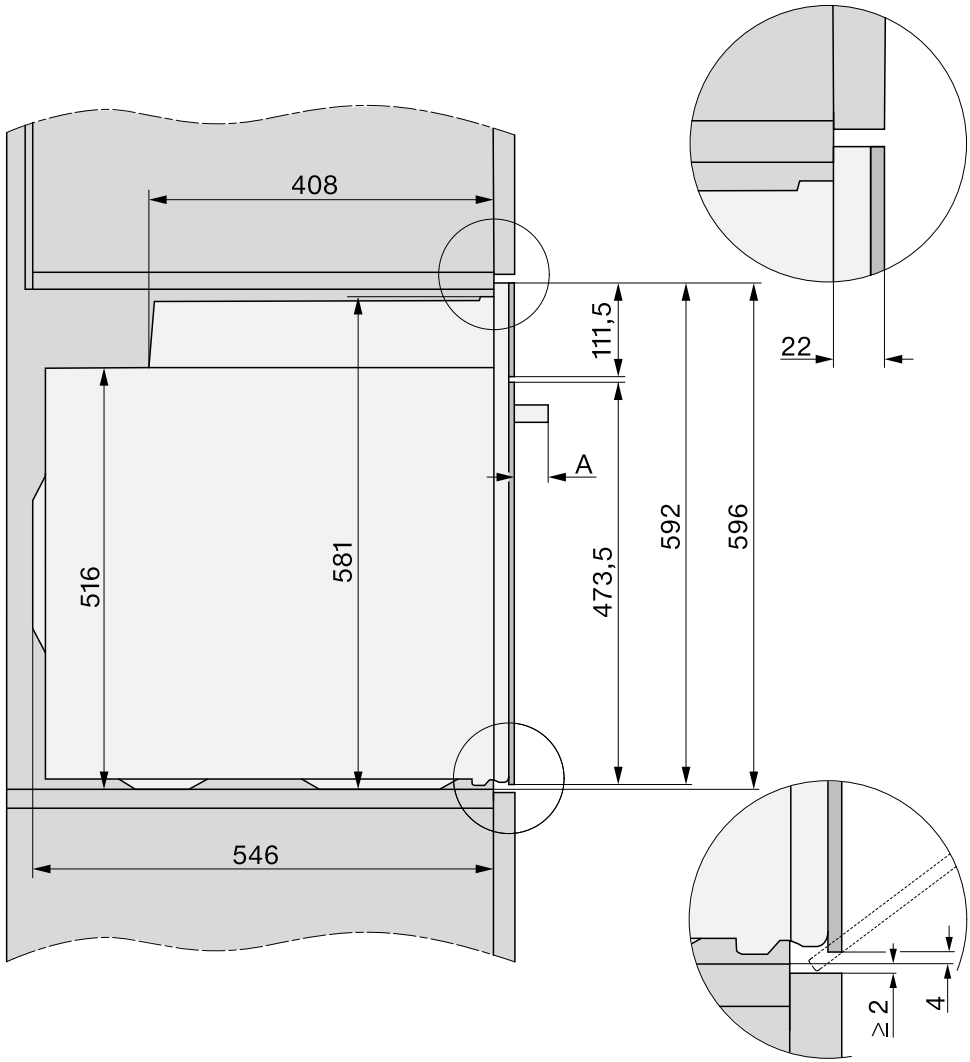
Rozmery sú uvedené v mm.

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.

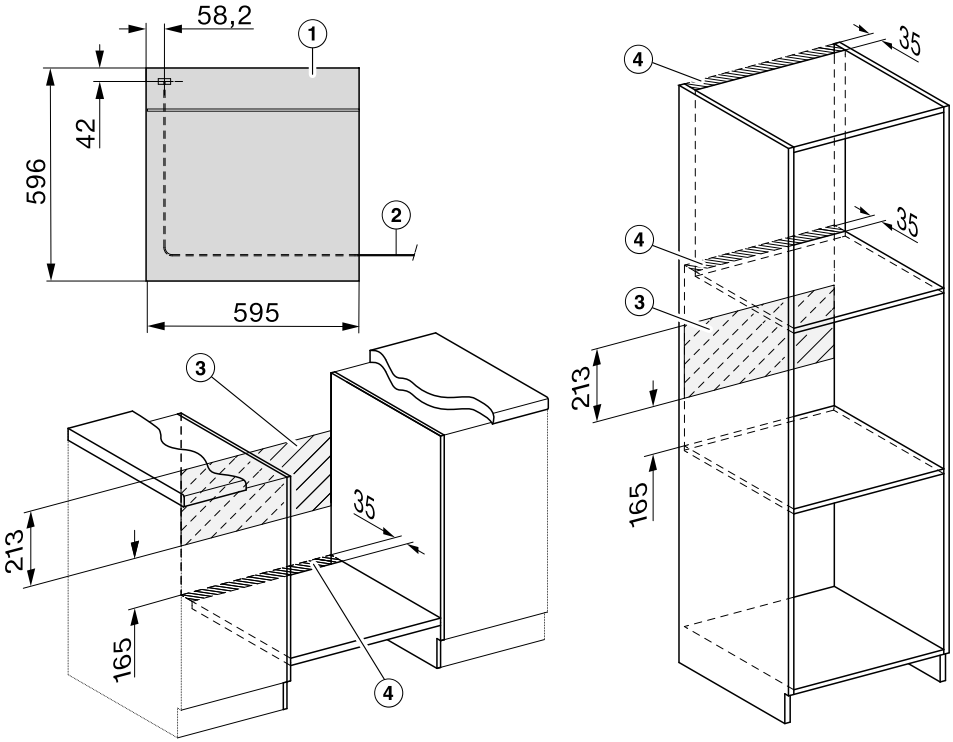


Bočný pohľad



A H 71xx: 43 mm
H 72xx: 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 cm^2

Zabudovanie rúry na pečenie

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

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

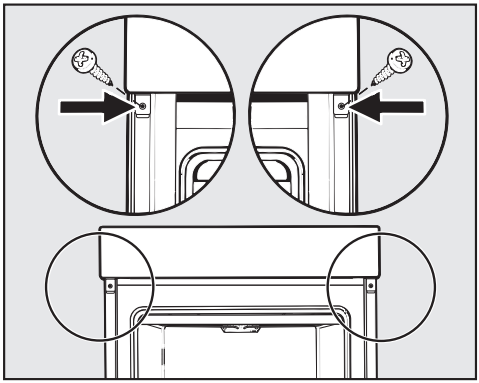
Pri zabudovaní dbajte bezpodmienečne na:
Uistite sa, či nie je medzidno, na ktorom je postavená rúra na pečenie opreté o stenu.
Na bočné steny skrine, do ktorej sa montuje rúra na pečenie, nemontujte tepelné ochranné lišty.

- Rúru elektricky pripojte.

Keď parnú rúru ponesiete za rukoväť dierok, dvierka sa môžu poškodiť.
Na prenos používajte drážky na bokoch prístroja.

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

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



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

Elektrické pripojenie

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

Pripojenie prístroja k elektrickej sieti môže vykonať len kvalifikovaný elektrikár, ktorý presne ovláda a dodržuje 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 dispozícii 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: viď typový štítok.

Trené cesto

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

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

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

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

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

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

Tabuľky prípravy

Miesené cesto

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

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

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

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

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

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

Kysnuté cesto

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

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

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

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

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

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

Tabuľky prípravy

Tvarohovo olejové cesto

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

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

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

Piškótové cesto

múčnik/pečivo (príslušenstvo)		[°C]			[min]
piškótový korpus (2 vajcia), (rošt, delená forma, ∅ 26 cm)[1]		160–170[2]	–	2	15–25
piškótový korpus (4-6 vajec), (rošt, delená forma, ∅ 26 cm)[1]		150–160[2]	–	2	30–40
piškóta z vody (rošt, delená forma, ∅ 26 cm)[1]		180	–	2	25–35
		150–170[2]	–	2	25–45
piškótový plát (1 plech)		180–190[2]	–	2	10–20

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

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

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

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

Odpaľované cesto, lístkové cesto, bielkové pečivo

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

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

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

Tabuľky prípravy

Pikantné jedlá

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

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

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

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

[2] Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, ohrevný priestor 5 minút predhrievajte.

[3] Pripravovaný pokrm v polovici doby prípravy podľa možnosti obráťte.

Hovädzie mäso

pripravovaný pokrm (príslušenstvo)		[°C]			[min]	[°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 prepečné“, 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)		300[5]	–	4	15–25[9]	–

prevádzkový spôsob, teplota, Booster, úroveň, doba prípravy, teplota jadra, Automatické pečenie, Horné/spodné pečenie, Eco horúci vzduch, Veľký gril, ✓ zap. – vyp.

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

1 Použite rošt a univerzálny plech.

2 Mäso najskôr opečte na varnej doske.

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

4 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.

6 Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC (ak sú k dispozícií).

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

8 Pokrm pripravujte najprv s pokrievkou. Po asi 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 pokrmy, môžete sa tiež orientovať podľa udanej teploty jadra.

Tabuľky prípravy

Teľacie mäso

pripravovaný pokrm (príslušenstvo)		[°C]			[min]	[°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 kg1	[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 kg1	[2]	95–100[4]	–	2[5]	130–140	63–66

prevádzkový spôsob, teplota, Booster, úroveň, doba prípravy, teplota jadra, Automatické pečenie, Horné/spodné pečenie, ✓ zap. – vyp.

1 Použite rošt a univerzálny plech.

2 Mäso najskôr opečte na varnej doske.

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

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

5 Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC (ak sú k dispozícií).

6 Pokrm pripravujte najprv s pokrievkou. Po asi 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.

Bravčové mäso

pripravovaný 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
		170–180	✓	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, Booster, 5 1 úroveň, doba prípravy, teplota jadra, Automatické pečenie, Horné/spodné pečenie, Horúci vzduch plus, Eco horúci vzduch, Veľký gril, ✓ zap., – vyp.

1 Použite rošt a univerzálny plech.

2 Mäso najskôr opečte na varnej doske.

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.

5 Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC (ak sú k dispozícií).

6 Pokrm pripravujte najprv s pokrievkou. Po asi 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 asi 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 pokrmy, môžete sa tiež orientovať podľa udanej teploty jadra.

Jahňacina, divina

pripravovaný pokrm (príslušenstvo)		[°C]			[min]	[°C]
jahňacie stehno s kosťou, cca 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, Booster, úroveň, doba prípravy, teplota jadra, Horné/spodné pečenie, ✓ zap., – vyp.

[1] Mäso najskôr opečte na varnej doske.

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

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

[4] Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC (ak sú k dispozícii).

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

[6] Ak používate teplomer na pokrmy, môžete sa tiež orientovať podľa udanej teploty jadra.

Hydina, ryby

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

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

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

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

[3] Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC (ak sú k dispozícii).

[4] V polovici doby grilovania otočte grilovaný pokrm.

[5] Na začiatku prípravy prilejte asi 0,25 l tekutiny.

[6] Prilejte po 30 minútach asi 0,5 l tekutiny.

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

Pre skúšobné ústavy

Skúšobné jedlá podľa EN 60350-1

skúšobné jedlá (príslušenstvo)		[°C]			[min]
drobné pečivo (1 plech[1])		150	–	2	25–35
		160[4]	–	3	20–30
drobné pečivo (2 plechy[1])		150[4]	–	1+3	25–35
striekané pečivo (1 plech[1])		140	–	2	35–45
		160[4]	–	3	20–30
striekané pečivo (2 plechy[1])		140	–	1+3	40–50[7]
jablkový koláč (rošt[1], delená forma[2], ∅ 20 cm)		160	–	2	80–100
		180	–	1	80–90
piškóta z vody (rošt[1],delená forma[2], ∅ 26 cm)		180	–	2	25–35
	[3]	150–170[4]	–	2	25–45
toast (rošt[1])		300	–	3	5–8
burger (rošt[1] v úrovni 4 a univerzálny plech[1] v úrovni 1)		300[5]	–	4	15–25[8]

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

1 Používajte výlučne originálne príslušenstvo Miele.

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

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

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

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

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

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

8 Pripravovaný pokrm v polovici doby prípravy podľa možnosti obráťte.

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.
- Zvoľte nastavenie Osvetlenie | „Zap." na 15 sekúnd (viď kapitola „Nastavenia", odstavec „Osvetlenie").
- 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 7262 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

Technické údaje

Príkon vo vypnutom stave, zobrazenie denného času vypnuté	max. 0,3 W
Príkon vo vypnutom stave, zobrazenie denného času zapnuté	max. 0,8 W
Doba do automatického zapnutia vo vypnutom stave	20 min.

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

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

Servisná služba Miele
príjem servisných zákaziek

0800 MIELE1

(0800 643 531)

Miele

H 7262 BP

sk-SK

M.-Nr. 11 627 650 / 09