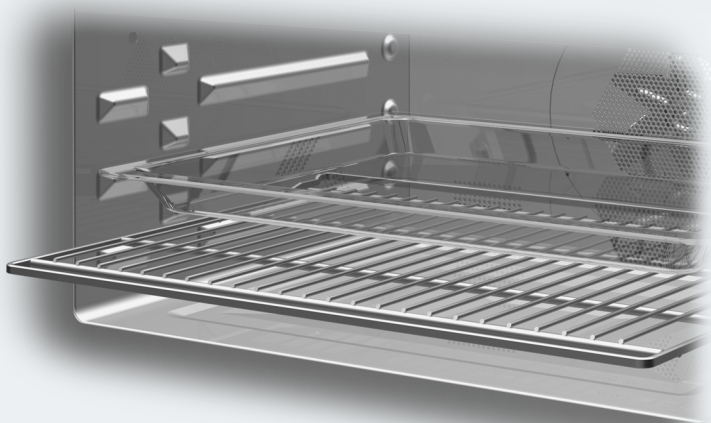



Návod na použitie a montáž Rúra na pečenie s mikrovlnkou



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

Obsah

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia	6
Váš príspevok k ochrane životného prostredia	18
Prehľad	19
Ovládacie prvky	20
tlačidlo zap./vyp.	21
Senzor priblíženia	21
Senzorové tlačidlá	22
Dotykový displej	24
Symbols.....	25
Princíp ovládania	26
Výber menu	26
Listovanie	26
Opustenie úrovne menu	26
Zmena hodnoty alebo nastavenia	26
Zmena nastavenia v zozname výberu	26
Zadanie číslic pomocou číslicového valca	26
Zadať čísla blokom číslic	26
Zmena nastavenia pruhom tvoreným segmentmi	27
Zadávanie písmen	27
Zobrazenie kontextového menu	27
Posúvanie záznamov	27
Zobrazenie rolovacieho menu	28
Zobrazenie Nápoveda	28
Aktivácia funkcie MobileStart	28
Vybavenie	29
Typový štítok	29
Súčasti dodávky	29
Dodávané príslušenstvo a príslušenstvo na dokúpenie	29
Bezpečnostné zariadenie	33
Zušľachtené povrchy PerfectClean	33
Prvé uvedenie do prevádzky	34
Miele@home	34
Základné nastavenia	35
Prvé rozohriatie rúry na pečenie	36
Nastavenia	37
Prehľad nastavení	37
Vyvolanie menu „Nastavenia“	40
Jazyk 	40
Denný čas	40
Dátum	41
Osvetlenie	41

Úvodná obrazovka	41
Displej.....	41
Hlasitosť	42
Jednotky.....	42
Quick-MV	42
Popcorn.....	42
Booster	43
Navrhované teploty	43
Navrhované výkony	43
Dobeh ochladz. ventilátora.....	44
Senzor priblíženia	44
Zabezpečenie	45
Rozpoz. čelnej strany nábytku	45
Miele@home	46
Vzdialené ovládanie.....	46
Aktivácia funkcie MobileStart	46
SuperVision	47
RemoteUpdate	48
Verzia software	49
Právne informácie.....	49
Predajca	49
Nastavenia z výroby	49
Alarm + kuchynský budík	50
Používanie funkcie Alarm	50
Používanie funkcie Kuchynský budík	51
Hlavné menu a submenu	52
Mikrovlnná prevádzka.....	54
Princíp funkcie.....	54
Výber riadu	54
Vhodný riad	55
Nevhodný riad	57
Test riadu.....	58
Veko.....	59
Obsluha	60
Zmena hodnôt a nastavení pre prípravu pokrmu	60
Zmena teploty a teploty jadra	61
Zmena výkonu mikrovlnky.....	61
Nastavenie doby prípravy.....	61
Zmena nastavenej doby prípravy	61
Zrušenie nastavenej doby prípravy	62
Prerušenie prípravy pokrmu v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka.....	62
Stornovanie prípravy pokrmu	62

Obsah

Predohrev ohrevného priestoru	63
Booster.....	63
Predhriatie	64
Crisp function	65
Zmena prevádzkového spôsobu	65
Quick-MV a Popcorn	66
Automatické programy	67
Kategórie	67
Používanie automatických programov	67
Upozornenia pre použitie	67
Vyhľadávanie	68
Špeciálne použitie	69
Rozmrazovanie	69
Sušenie	72
Ohrev	73
Nahrievanie riadu.....	76
Kysnutie cesta	76
Udržiavanie teploty.....	76
Príprava na nízkej teplote	77
Program Sabbath	79
Príprava jedla.....	80
Zaváranie.....	82
Zmrazené produkty/hotové produkty	85
MyMiele	86
Vlastné programy	87
Pečenie	90
Tipy pre pečenie.....	90
Informácie k tabuľkám prípravy.....	90
Pokyny k prevádzkovým spôsobom	91
Pečenie mäsa	93
Tipy na pečenie	93
Informácie k tabuľkám prípravy.....	93
Pokyny k prevádzkovým spôsobom	94
Pokrmový teplomer	95
Grilovanie	98
Tipy na grilovanie	98
Informácie k tabuľkám prípravy.....	98
Pokyny k prevádzkovým spôsobom	99

Čistenie a ošetrovanie	100
Nevhodné čistiace prostriedky	100
Odstránenie normálneho znečistenia	101
Ťažko odstrániteľné znečistenia	102
Sklopenie ohrevného telesa na grilovanie	103
Čo robiť, keď	104
Servisná služba	109
Kontakt pri poruchách	109
Záruka	109
Inštalácia	110
Rozmery pre zabudovanie	110
Vstavba do spodnej skrine	110
Bočný pohľad	111
Pripojenia a vetrania	112
Zabudovanie rúry na pečenie	113
Elektrické pripojenie	114
Tabuľky prípravy	115
Trené cesto	115
Miesené cesto	116
Kysnuté cesto	117
Tvarohovo olejové cesto	118
Piškótové cesto	119
Odpaľované cesto, lístkové cesto, bielkové pečivo	120
Pikantné jedlá	121
Hovädzie mäso	122
Teľacie mäso	123
Bravčové mäso	124
Jahňacina, divina	125
Hydina, ryby	126
Pre skúšobné ústavy	127
Skúšobné jedlá podľa EN 60350-1	127
Skúšobné jedlá podľa EN 60705 (prevádzkový spôsob mikrovlnka 	128
Prehlásenie o zhode	129
Autorské práva a licencie	130

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

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

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

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

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

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

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

Používanie na stanovený účel

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

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

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

Všetky ostatné spôsoby použitia sú neprípustné.

► Nebezpečenstvo požiaru dôsledkom vznietiteľných materiálov.

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

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

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

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

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

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

Deti v domácnosti

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

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

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

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

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

Odložte obalový materiál z dosahu detí.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

► 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 zahrievajú.

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

► Nebezpečenstvo úrazu z dôvodu otvorených dvierok. Zaťažiteľnosť dvierok je maximálne 8 kg. Deti by sa mohli poraniť na otvorených dvierkach.

Zabráňte deťom, aby vystupovali, sadali si alebo vešali sa na otvorené dvierka.

Technická bezpečnosť

► Užívateľ môže byť neodborne vykonanými 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.

► Spoľahlivá a bezpečná prevádzka rúry na pečenie je zaručená len vtedy, keď je rúra na pečenie pripojená na verejnú elektrickú sieť.

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

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

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

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

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






Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

- vyťahnite elektrickú zástrčku (ak je k dispozícii) zo zásuvky. Neťahajte pritom za sieťový kábel, ale za zástrčku.
- ▶ Rúra na pečenie si vyžaduje pre bezporuchovú prevádzku dostatočný prívod chladiaceho vzduchu. Dbajte na to, aby nebol ovplyvnený prívod chladiaceho vzduchu (napr. zabudovaním tepelných ochranných líšt v montážnej skrini). Okrem toho nesmie byť potrebný chladiaci vzduch nadmerne ohrievaný inými tepelnými zdrojmi (napr. pec na pevné palivo).
- ▶ 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.
- ▶ 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 plameň tým, že necháte zatvorené dvierka.
- ▶ Pri grilovaní potravín spôsobujú príliš dlhé doby prípravy vysušenie a prípadne samovznietenie grilovaných pokrmov. Dodržujte pri prevádzkových spôsoboch s grilom odporúčané doby prípravy.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

- ▶ Uvedomte si, že časy pri varení, ohrievaní alebo rozmrazovaní pri prevádzkovom spôsobe s mikrovlnnou rúrou sú často značne kratšie ako pri prevádzkovom spôsobe bez mikrovlnnej rúry. Príliš dlhé doby zapnutia spôsobujú vysušenie a prípadne samovznietenie potraviny. Dodržujte pri prevádzkových spôsoboch s grilom odporúčané doby prípravy. Nepoužívajte prevádzkový spôsob Mikrovlnka  na sušenie napr. kvetov, bylín, chleba a žemlí. Nikdy nepoužívajte grilovací spôsob prevádzkovania na sušenie napr. kvetov alebo bylín. Používajte prevádzkový spôsob Horúci vzduch plus  alebo Horné / spodné pečenie  a bezpodmienečne procesy kontrolujte!
- ▶ Ak pri príprave pokrmov používate alkoholické nápoje, uvedomte si, že sa alkohol pri vysokých teplotách odparuje. Táto para sa môže na horúcich výhrevných telesách vznietiť.
- ▶ Pri využívaní zvyškového tepla na udržiavanie potravín v teplom stave môže v rúre na pečenie vznikáť korózia v dôsledku vlhkosti a kondenzačnej vody a poškodiť ovládací panel. Aj ovládací panel, pracovná doska alebo montážna skriňa sa môžu poškodiť. Rúru na pečenie nikdy nevypínajte ale nastavte na najnižšiu teplotu v zvolenom spôsobe prevádzky. Ventilátor chladenia ostáva potom automaticky zapnutý.
- ▶ Potraviny, ktoré sa majú udržiavať teplé, alebo ich máte uložené v ohrevnom priestore, môžu vyschnúť a vystupujúca vlhkosť môže spôsobiť koróziu v rúre na pečenie. Potraviny preto prikryte.
- ▶ Rúra na pečenie sa môže nahromadeným teplom poškodiť. Dno ohrevného priestoru nikdy nevykladajte napr. alobalom alebo ochrannou fóliou pre rúry na pečenie. Ak chcete dno ohrevného priestoru využiť ako plochu na postavenie pri príprave alebo nahrievaní riadu, používajte na to výlučne typ prevádzky Horúci vzduch plus  alebo Eco horúci vzduch  bez funkcie Booster.
- ▶ Dno ohrevného priestoru sa môže poškodiť posúvaním predmetov sem a tam. Keď postavíte hrnce, panvice alebo riad a dno ohrevného priestoru, neposúvajte už v ňom tieto predmety.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia


▶ 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.

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

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

Potraviny otáčajte alebo miešajte, aby sa rovnomerne zohriali a dbajte na uvedené vyrovnávacie doby pri ohrievaní, rozmrazovaní a varení.

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



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

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


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

Po vybratí potravín skontrolujte, či majú požadovanú teplotu. Neriadte sa teplotou riadu! **Pri zohrievaní kojeneckej výživy dbajte obzvlášť na znesiteľnú teplotu!** Po zohriatí kojeneckú výživu dobre premiešajte alebo pretrepte a potom skúste, aby sa dieťa nepopáľilo.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

- ▶ Nebezpečenstvo úrazu v dôsledku pretlaku v uzatvorených nádobách alebo fľašiach. V uzatvorených nádobách alebo fľašiach sa pri zahrievaní vytvára tlak, ktorý môže spôsobiť výbuch. Nikdy nezohrievajte potraviny alebo tekutiny v uzatvorených nádobách alebo fľašiach. Fľaše otvorte a z kojeneckých fliaš najprv odstráňte uzáver a cumel.
- ▶ Ak zohrievate vajcia bez škrupiny, môže žĺtok po varení vystreknúť pod vysokým tlakom. Blanu žĺtka niekoľko krát poprepichujte.
- ▶ Ak zohrievate vajcia v škrupine, táto môže prasknúť ešte pred vybratím z ohrevného priestoru. Vajcia so škrupinou varte len v špeciálnych nádobách. V prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka  nezohrievajte vajíčka uvarené na tvrdo.
- ▶ Ak zahrievate alebo varíte potraviny s pevnou šupkou ako paradajky, párky, zemiaky na olúpanie, baklažány, tieto môžu prasknúť. Tieto potraviny najskôr niekoľkokrát poprepichujte alebo narežte, aby mohla unikať vznikajúca para.
- ▶ Ortuťové alebo kvapalinové teplomery nie sú vhodné pre vysoké teploty a môžu ľahko prasknúť. Na meranie teploty potravín používajte len dodaný Miele pokrmový teplomer.
- ▶ Vankúšiky naplnené zrnom, čerešňovými kôstkami alebo gélom a podobným sa môžu vznietiť, aj keď ich po nahriatí vyberiete z rúry na pečenie. Nezohrievajte ich v rúre na pečenie.
- ▶ Pri riade s dutými rukoväťami a uškami a gombíky pokrievok sa do dutín môže dostať vlhkosť. Do dutín sa môže dostať vlhkosť, takže sa tam vytvorí silný tlak, ktorý duté telesá explozívne zničí. (Výnimka: dutiny sú dostatočne odvzdušnené). V prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka  nepoužívajte riad s dutými rukoväťami a uškami a gombíkmi na pokrievkach.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

► Plastový riad nevhodný pre mikrovlnku sa v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka  s mikrovlnkou môže zničiť a poškodiť rúru na pečenie.

Nepoužívajte kovové nádoby, alobaly, príbory, riad s kovovým povlakom, olovnaté krištáľové sklo, misky s ryhovaným okrajom, teplotne slabo odolný plastový riad, drevený riad, kovové sponky, plastové a papierové sponky s drôtom vo vnútri, plastové nádoby s nie úplne stiahnutým hliníkovým viečkom (viď kapitola „Výber riadu pre použite v mikrovlnke“).

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


V prevádzkovom spôsobe bez mikrovlnky používajte len plastový kuchynský riad vhodný na pečenie v rúre. Dbajte na údaje výrobcov riadu.

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



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

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

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

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

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

Používajte namiesto toho prevádzkové spôsoby Horúci vzduch plus  alebo Horné / spodné pečenie .

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

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

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 pásy, krycie lepiace pásy alebo iné lepiace prostriedky.
- ▶ Magnety môžu spôsobiť poškrabanie. Nerezové plochy nepoužívajte ako nástenku na magnety.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

Čistenie a ošetrovanie

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

Váš príspevok k ochrane životného prostredia

Likvidácia obalového materiálu

Obal chráni prístroj pred poškodením počas prepravy. Obalové materiály boli zvolené s prihliadnutím k aspektom ochrany životného prostredia a k možnostiam ich likvidácie, sú teda recyklovateľné.

Vrátenie obalov do materiálového cyklu šetrí suroviny a znižuje množstvo odpadu. Váš špecializovaný predajca odobere obalový materiál naspäť.

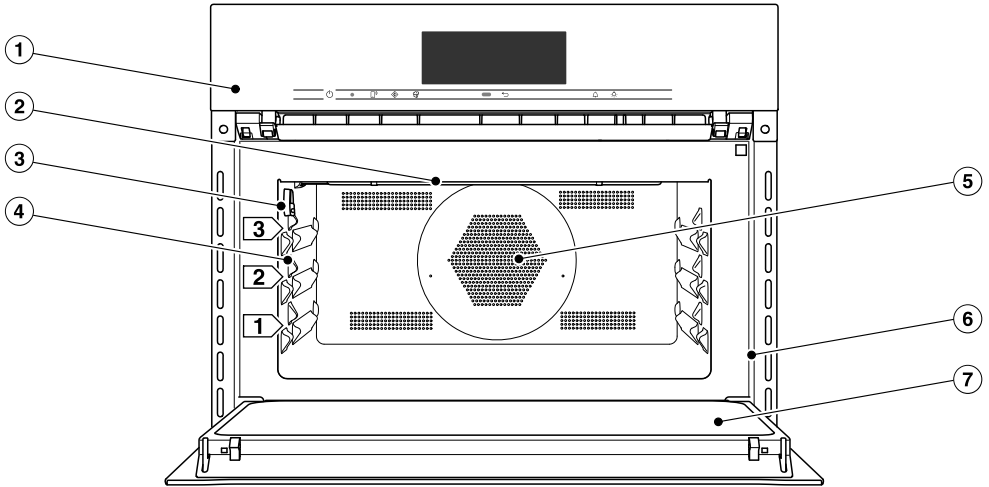
Likvidácia starého prístroja

Staré elektrické a elektronické prístroje obsahujú často ešte cenné suroviny. Obsahujú ale tiež škodlivé látky, ktoré boli potrebné pre ich funkčnosť a bezpečnosť. V komunálnom odpade alebo pri nesprávnej manipulácii môžu poškodzovať ľudské zdravie a životné prostredie. Váš starý prístroj preto v žiadnom prípade nedávajte do komunálneho odpadu.



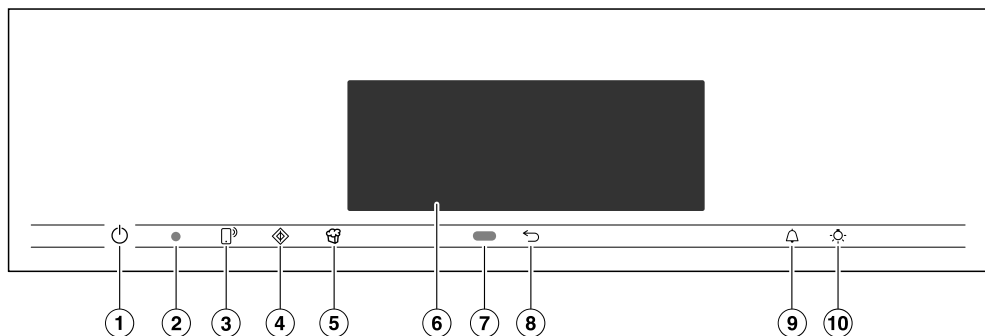
Miesto toho využívajte oficiálne zberné a vratné miesta na odovzdávanie a zúčtovanie elektrických a elektronických prístrojov zriadené obcami, predajcami alebo spoločnosťou Miele. Podľa zákona ste sami zodpovední za vymazanie prípadných osobných údajov na likvidovanom starom prístroji. Postarajte sa prosím o to, aby bol Váš vyradený prístroj až do odvezenia uložený mimo dosah detí.








Rúra na pečenie




- ① ovládacie prvky
- ② výhrevné teleso pre horné pečenie a grilovanie
- ③ pripojovacia krabica pre pokrmový teplomer
- ④ 3 úrovne na zasunutie sklenenej misy a roštu
- ⑤ nasávací otvor ventilátora a za ním kruhové výhrevné teleso
- ⑥ čelný rám s typovým štítkom
- ⑦ dvierka

Ovládacie prvky




- ① tlačidlo zap./vyp.  vo vyhíbení
Pre zapnutie a vypnutie rúry na pečenie
- ② optické rozhranie
(len pre servisnú službu Miele)
- ③ senzorové tlačidlo 
Na ovládanie rúry na pečenie cez koncové mobilné zariadenie
- ④ senzorové tlačidlo 
Pre spustenie funkcie Quick-MW
- ⑤ senzorové tlačidlo 
Pre spustenie funkcie Popcorn
- ⑥ Dotykový displej
Na zobrazenie informácií a pre obsluhu
- ⑦ senzor priblíženia
Na zapnutie osvetlenia ohrievacieho priestoru a displeja a na potvrdenie signálnych tónov pri priblížení
- ⑧ senzorové tlačidlo 
pre postupný návrat
- ⑨ senzorové tlačidlo 
na nastavenie budíka alebo alarmu
- ⑩ senzorové tlačidlo 
Na zapnutie a vypnutie osvetlenia ohrevného priestoru

tlačidlo zap./vyp.

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

Týmto tlačidlom zapínate a vypínate rúru na pečenie.

Senzor priblíženia

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




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




Ovládacie prvky

Senzorové tlačidlá

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

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

Senzorové tlačidlo	Funkcia
	<p>Ak chcete Vašu rúru na pečenie ovládať prostredníctvom Vášho mobilného koncového prístroja, musíte mať k dispozícii systém Miele@home, zapnite nastavenie Vzdialené ovládanie a stlačte toto senzorové tlačidlo. Potom sa rozsvieti toto senzorové tlačidlo oranžovým a funkcia MobileStart je k dispozícii.</p> <p>Rúru na pečenie môžete ovládať prostredníctvom Vášho mobilného koncového zariadenia pokým svieti toto senzorové tlačidlo (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Miele@home“).</p>
	<p>Týmto senzorovým tlačidlom spúšťate funkciu Quick-MV. Príprava pokrmu prebieha s maximálnym mikrovlnným výkonom (1000 W) a dobou prípravy 1 minúta (viď kapitola „Quick-MV“). Opakovaným stlačením tohto senzorového tlačidla môžete postupne zvýšiť dobu prípravy.</p> <p>Táto funkcia sa môže používať len vtedy, keď neprebíha žiadna iná príprava pokrmu.</p>
	<p>Týmto senzorovým tlačidlom spúšťate funkciu Popcorn. Príprava pokrmu prebieha pri 850 W a čase prípravy 2:50 minút (viď kapitola „Popcorn“).</p> <p>Táto funkcia sa môže používať len vtedy, keď neprebíha žiadna iná príprava pokrmu.</p>

Senzorové tlačidlo	Funkcia
	Podľa toho, v ktorom menu sa nachádzate, dostanete sa späť do nadradeného menu alebo hlavného menu.
	Ak sa na displeji zobrazuje menu alebo prebieha príprava pokrmu, môžete kedykoľvek senzorovým tlačidlom nastaviť kuchynský budík (napr. pre varenie vajec) alebo alarm, tzn. pevný denný čas (viď kapitola „Alarm a kuchynský budík“).
	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.

Ovládacie prvky

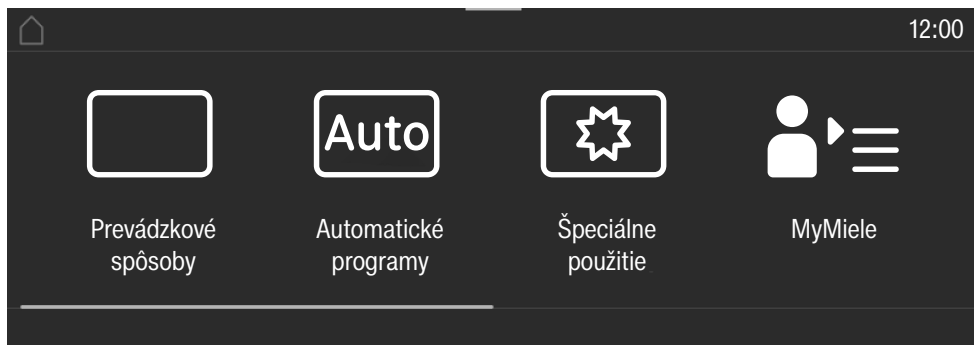
Dotykový displej

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


Dotykového displeja sa dotýkajte len prstami.

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

Dotykový displej je rozdelený na viacej oblastí.



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

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

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

Dodatočne sa môžu zobrazit' ďalšie symboly, napr. SuperVision .










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

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

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

Symbyoly

Na displeji sa môžu zobrazovať tieto symbyoly:

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

Princíp ovládania

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

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

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

Výber menu

- Dotknite sa požadovaného poľa alebo požadovanej hodnoty na displeji.



Listovanie

Môžete listovať doľava alebo doprava.

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

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

Opustenie úrovne menu

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

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

Zmena hodnoty alebo nastavenia

Zmena nastavenia v zozname výberu

Aktuálne nastavenie je oranžovo označené.

- Stlačte požadované nastavenie.

Nastavenie sa uloží. Dostanete sa späť do nadradeného menu.

Zadanie číslic pomocou číslicového valca

- Posúvajte číslicový valec smerom hore alebo dolu, pokiaľ sa neobjaví požadovaná hodnota.

- Potvrdte pomocou OK.

Zmenené číslo sa uloží.

Zadať čísla blokom číslic

- Stlačte hodnotu, ktorá je uprostred číslicového valca.

Zobrazí sa blok číslic.

- Stlačte požadované číslice.

Akonáhle zadáte platnú hodnotu, je OK podfarbené zelenou.


Šípkou vymažete posledné zadané číslo.

- Potvrdte pomocou OK.

Zmenené číslo sa uloží.

Princíp ovládania

Zobrazenie rolovacieho menu

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


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


Zobrazenie Nápoveda

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


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

Aktivácia funkcie MobileStart

- Zvoľte senzorové tlačidlo , pre aktivovanie funkcie MobileStart.

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

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

MobileStart môžete používať, ak svieti senzorové tlačidlo .

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

Typový štítok

Typový štítok je vidieť pri otvorených dvierkach na čelnom ráme.

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

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

Súčasti dodávky

- Návod na použitie a montáž pre obsluhu rúry na pečenie a funkcie mikrovlnky.
- 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

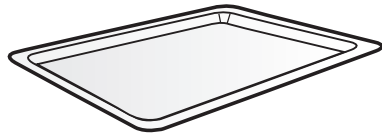
Rúra na pečenie s mikrovlnkou má zo zásady sklenenú misu, rošt a pokrmový teplomer.

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

Môžete ich objednať cez internet na adrese shop.miele.sk, alebo zakúpiť u servisnej služby Miele alebo u Vášho špecializovaného predajcu Miele.


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

Sklenená miska



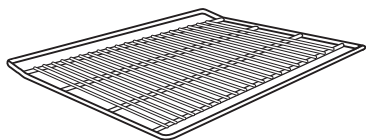
Sklenená miska je vhodná pre všetky prevádzkové spôsoby.

Sklenená miska sa môže poškodiť veľkým kolísaním teplôt. Horúcu sklenenú misku neukladajte na studené plochy, ako napr. pracovná doska zo žuly alebo obkladačiek, ale na vhodnú podložku.

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

Vybavenie

Rošt s ochranou proti vytiahnutiu



Rošt **nie je** vhodný pre použitie v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka [☞]. Rošt môžete používať vo všetkých ostatných prevádzkových spôsoboch s mikrovlnkou alebo bez nej.

⚠ Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Rošt sa pri príprave pokrmov zahreje na vysokú teplotu.

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

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

Rošt nepoužívajte na prípravu prevádzkovým spôsobom Mikrovlnka [☞].

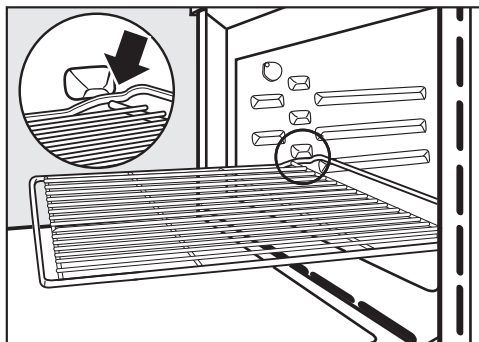
Rošt nepoložte na dno ohrevného priestoru, ale ho zasúňte do niektorej úrovne.

Používanie roštu

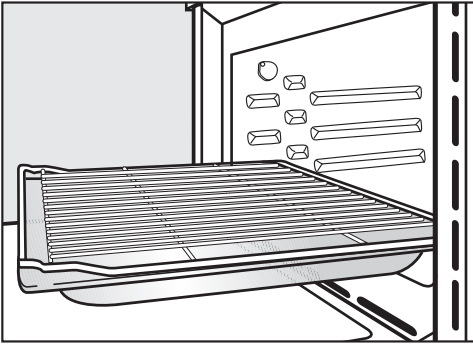
Rošt je opatrený ochranou proti vytiahnutiu. Táto ochrana proti vytiahnutiu, bráni jeho úplnému vyklíznutiu, ak má byť vytiahnutý len čiastočne.

Ak rošt zasuniete opačne, ochrana proti vytiahnutiu nie je zaručená.

Pri zasúvaní dbajte na to, aby bola ochrana proti vytiahnutiu **vzadu**.



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



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

Okrúhle formy na pečenie

Okrúhle formy na pečenie sa môžu mikrovlnami poškodiť.

Okrúhle formy na pečenie nepoužívajte v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka [☰], MV + automat. pečenie [☒], Mikrovlnka + Hor. vzd. plus [☒], MV + gril [☰] alebo MV + gril s cirkuláciou [☰].



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

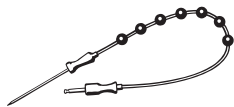
Perforovaná okrúhla forma na pečenie HBFP 27-1 bola špeciálne vyvinutá na pečenie pečiva z čerstvého kysnutého a tvarohovoolejového cesta, chleba a žemlí. Jemné dierovanie podporuje zhnednutie na spodnej strane. Môžete ju používať aj na sušenie.

Emailový povrch oboch foriem na pečenie je zušľachtený úpravou Perfect-Clean.

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

Vybavenie

Pokrmový teplomer



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

Gourmet pekáč HUB Poklop na pekáč HBD

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

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

Zasuňte rošt do úrovne 1 a postavte naň pekáč Gourmet.

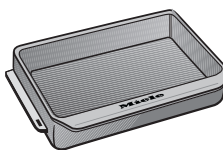
Povrch gourmet pekáča má vrstvu brániacu prílepeniu a je vhodný pre indukčné varné dosky.

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

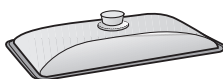
Vhodné poklopy je možné osobitne získať. Pri nákupe uvádzajte označenie modelu.

hĺbka: 22 cm

HUB 62-22

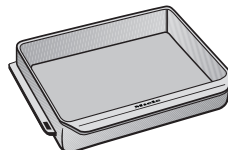


HBD 60-22

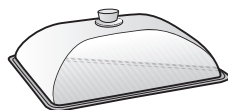


hĺbka: 35 cm*

HUB 62-35



HBD 60-35




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

Príslušenstvo na čistenie a ošetrovanie

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

Bezpečnostné zariadenie

- **zablokovanie sprevádzkovania** 
(viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Bezpečnosť“).
- **zablokovanie tlačidiel**
(viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Bezpečnosť“)
- **ventilátor chladenia**
(viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Dobeh ventilátora chladenia“)
- **bezpečnostné vypínanie**
Prevádzkový spôsob bez mikrovlnky je možné spustiť bez uvedenia doby prípravy. Aby sa zabránilo trvalej prevádzke a tým sa predišlo požiaru, rúra na pečenie sa podľa zvoleného prevádzkového spôsobu a teploty určítú dobu po poslednej obsluhu automaticky vypne.

Zušľachtené povrchy Perfect-Clean

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

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

Pripravené pokrmy môžete na ušľachtilých povrchoch PerfectClean rezať a porcovať.

Nepoužívať keramické nože, pretože by povrchovú úpravu PerfectClean poškriabali.

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

Zušľachtené povrchy PerfectClean:

- ohrevný priestor
- rošt
- dierovaná okrúhla forma na pečenie
- okrúhla forma na pečenie

Prvé uvedenie do prevádzky

Miele@home

Vaša rúra na pečenie je vybavená integrovaným WiFi modulom.

Pre použitie potrebujete:

- WiFi sieť
- Miele@mobile App
- užívateľský účet v Miele. Užívateľský účet môžete vytvoriť pomocou Miele@mobile App.

Miele@mobile App Vás vedie pri nadväzovaní spojenia medzi rúrou na pečenie a domácou WiFi sieťou.

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

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

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

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

Disponibilita WiFi spojenia

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

Disponibilita Miele@home

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

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

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


Aplikácie Miele@mobile

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



Základné nastavenia

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

 **Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.**

Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu.

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

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

Nastavenie jazyka

- Zvoľte požadovaný jazyk.

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

Nastavenie lokality

- Zvoľte požadovanú lokalitu.

Aktivácia funkcie Miele@home

Na displeji sa zobrazí Vytvoriť Miele@home?.

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

Displej a Miele@mobile App Vás prevedie ďalšími krokmi.

Nastavenie dátumu

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

Nastavenie denného času

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

Ukončenie prvého uvádzania do prevádzky

- Riadte sa prípadnými ďalšími pokynmi na displeji.


Prvé uvádzanie do činnosti je ukončené.

Prvé uvedenie do prevádzky



Prvé rozohriatie rúry na pečenie

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

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

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

Zobrazí sa hlavné menu.


- Zvoľte Prevádzkové spôsoby .
- 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.

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

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


Dvierka zatvorte až keď bude úplne suchý ohrevný priestor.

Prehľad nastavení

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

* nastavenie z výroby

Nastavenia

položka menu	možné nastavenia
Jednotky	Hmotnosť g* lb lb/oz Teplota °C* °F
Quick-MV	Výkon Doba prípravy
Popcorn	Doba prípravy
Booster	Zap.* Vyp.
Navrhované teploty	
Navrhované výkony	
Dobeh ochladz. ventilátora	Riadené časom Riadené teplotou*
Senzor priblíženia	Zapnúť svetlo Pri prebieh. procese* Vždy zapnuté Vyp. Zapnite prístroj Zap. Vyp.* Potvrdiť signálne tóny Zap.* Vyp.
Zabezpečenie	Zablokovanie sprevádzkov.  Zap. Vyp.* Zablokovanie tlačidiel Zap. Vyp.*
Rozpoz. čelnej strany nábytku	Zap. Vyp.*
Miele@home	Aktivovať Deaktivovať Stav pripojenia Zriadiť nanovo Resetovať Vytvoriť
Vzdialené ovládanie	Zap.* Vyp.


* nastavenie z výroby

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


* nastavenie z výroby

Nastavenia

Vyvolanie menu „Nastavenia“

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

Nachádzate sa v hlavnom menu.

- Zvoľte  Nastavenia.
- Zvoľte požadované nastavenie.




Nastavenia môžete kontrolovať alebo meniť.

Nastavenia je možné meniť len vtedy, keď neprebíha príprava pokrmu.

Jazyk

Môžete nastaviť svoj jazyk a svoju lokalitu.

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

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

Denný čas

Zobrazenie

Zvoľte spôsob zobrazenia denného času pri vypnutej rúre na pečenie:

- Zap.
Denný čas sa zobrazí vždy na displeji.
Ak navyše zvolíte nastavenie Displej | QuickTouch | Zap., budú všetky senzorové tlačidlá reagovať na stlačenie ihneď a snímač priblíženia rozpozná automaticky, keď sa blížite k displeju. Ak zvolíte navyše nastavenie Displej | QuickTouch | Vyp. budete musieť rúru na pečenie zapnúť skôr, ako ju budete môcť obsluhovať.
- Vyp.
Displej je pre úsporu energie vypnutý. Skôr ako budete používať rúru na pečenie, musíte ju zapnúť.
- Nočné vypínanie
Pre úsporu energie sa denný čas na displeji zobrazuje len od 5 hodín do 23 hodín. Počas zostávajúceho času je displej tmavý.

Znázornenie

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

Pri digitálnom zobrazení sa na displeji objaví dodatočne dátum.

Formát času

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

Nastaviť

Nastavte hodiny a minúty.

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

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



Ak je rúra na pečenie pripojená k WiFi sieti a prihlásená v Miele@mobile App., denný čas sa synchronizuje podľa nastavenia lokality v Miele@mobile App.

Dátum

Nastavíte dátum.

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


Osvetlenie

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

Úvodná obrazovka

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



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

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

Displej

Jas

Jas displeja sa nastavuje pruhom tvoreným segmentami.

- 
maximálny jas
- 
minimálny jas

Farebná schéma

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

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

Nastavenia

QuickTouch

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

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

Hlasitosť

Signálne tóny

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

Hlasitosť signálnych tónov sa zobrazuje pruhom segmentov.


- ■■■■■■■■
maximálna hlasitosť
- □■■■■■■□
signálne tóny sú vypnuté

Tón tlačidiel

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

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

Uvítacia melódia

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

Jednotky

Hmotnosť

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

Teplota

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

Quick-MV

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

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

Popcorn

Pre okamžité spustenie mikrovlnky na prípravu popcornu je prednastavený mikrovlnný výkon 850 W a doba prípravy 2:50 minúty. To zodpovedá špecifikáciám väčšiny výrobcov pre prípravu v popcornu mikrovlnke. Môžete nastaviť dobu prípravy maximálne 4 minúty.

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

Booster

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

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

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

Navrhované teploty

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

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

- Zvoľte požadovaný spôsob prevádzky.


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

- Zmeňte navrhovanú teplotu.
- Potvrďte pomocou **OK**.






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

Navrhované výkony

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

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

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

- Mikrovlnka :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
- MV + automat. pečenie , Mikrovlnka + Hor. vzd. plus , MV + gril  und MV + gril s cirkuláciou :
80 W, 150 W, 300 W

- Zvoľte požadovaný spôsob prevádzky.
- Zmeňte navrhovaný výkon.
- Potvrďte pomocou **OK**.

Nastavenia

Dobeh ochladz. ventilátora

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

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

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

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

Pri nastavení Riadené časom neudržiujte v ohrevnom priestore teplotu pokrmov.

Senzor priblíženia


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

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


Zapnúť svetlo

- Pri prebieh. procese
Akonáhle sa počas prípravy pokrmu priblížite k dotykovému displeju, zapne sa osvetlenie ohrevného pries-

toru. Osvetlenie ohrevného priestoru sa po 15 sekundách opäť automaticky vypne.

- Vždy zapnuté
Akonáhle sa počas prípravy pokrmu priblížite k dotykovému displeju, zapne sa osvetlenie ohrevného priestoru. Osvetlenie ohrevného priestoru sa po 15 sekundách opäť automaticky vypne.
- Vyp.
Keď sa priblížite k dotykovému displeju, snímač priblíženia nereaguje. Zapnite osvetlenie ohrevného priestoru  na 15 sekúnd voľbou senzového tlačidla.

Zapnite prístroj

- Zap.
Keď sa zobrazuje denný čas, rúra na pečenie sa zapne a zobrazí sa hlavné menu, akonáhle sa priblížite k dotykovému displeju.
- Vyp.
Keď sa priblížite k dotykovému displeju, snímač priblíženia nereaguje. Zapnite rúru na pečenie pomocou tlačidla zap./vyp. 

Potvrdiť signálne tóny

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


Zabezpečenie

Zablokovanie sprevádzkov.


Zablokovanie sprevádzkovania bráni neúmyselnému zapnutiu rúry na pečenie.

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

Zablokovanie sprevádzkovania zostane zapnuté po výpadku el. prúdu.

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

Zablokovanie tlačidiel

Zablokovanie tlačidiel bráni neúmyselnému ukončeniu alebo zmene procesu prípravy pokrmu. Keď je aktivované zablokovanie tlačidiel, niekoľko sekúnd po spustení prípravy pokrmu sa zablokujú všetky 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.

Rozpoz. čelnej strany nábytku

- Zap.
Rozpoznanie čela nábytku je aktivované. Rúra na pečenie snímačom priblíženia rozpozná, či sú dvierka nábytku zatvorené.

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

Ak bola rúra na pečenie vstavaná za čelo nábytku (napr. dvierka), rúra na pečenie, montážna skriňa a podlaha sa môžu poškodiť teplom a vlhkosťou nahromadenou za zatvoreným čelom.

Počas používania rúry na pečenie nechajte vždy otvorené dvierka nábytku.

Dvierka nábytku zatvorte až po úplnom vychladnutí rúry na pečenie.

Nastavenia

Miele@home

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

Vaša rúra na pečenie je z výroby vybavená WiFi komunikačným modulom a je vhodná pre bezdrôtovú komunikáciu.

Máte niekoľko možností ako pripojiť svoju rúru na pečenie do WiFi siete. Doporučujeme Vám Vašu rúru na pečenie pripojiť pomocou Miele@mobile App alebo WPS ku svojej WiFi sieti.

- Aktivovať

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

- Deaktivovať

Toto nastavenie je viditeľné len keď je aktivované Miele@home. Miele@home zostáva inicializované, WiFi funkcia sa vypne.

- Stav pripojenia

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

- Zriadiť nanovo

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

- Resetovať

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

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

- Vytvoriť



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

Vzdialené ovládanie


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

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

Aktivácia funkcie MobileStart

■ Zvoľte senzorové tlačidlo , pre aktivovanie funkcie MobileStart. Sensorové tlačidlo  svieti. Rúru na pečenie môžete ovládať vzdialene cez aplikáciu Miele@mobile.

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


MobileStart môžete používať, ak svieti senzorové tlačidlo .

SuperVision

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

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

Zobrazenie SuperVision

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

Zobrazenie v Standby

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

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

Zoznam prístrojov

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

- Zobrazíť prístroj

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

Nastavenia

RemoteUpdate

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

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

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

Zapnutie/vypnutie

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

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

Priebeh aktualizácie RemoteUpdate

Informácie o obsahu a rozsahu aktualizácie sú k dispozícii v Miele@mobile App.

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

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

Ak nechcete inštalovať aktualizáciu, vypnite RemoteUpdate.

Aktualizácia môže trvať niekoľko minút.

Pri RemoteUpdate je potrebné dbať na nasledovné:

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

Verzia software

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

- Potvrďte pomocou *OK*.

Právne informácie

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

- Potvrďte pomocou *OK*.

Predajca

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

Výstavná prevádzka


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

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

Nastavenia z výroby


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

Alarm + kuchynský budík

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



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


Používanie funkcie Alarm


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


Nastavenie alarmu


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

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

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


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

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

- Zvoľte senzorové tlačidlo  alebo nastavený denný čas na displeji.

Vypnú sa akustické a optické signály.

Zmena alarmu


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

Zobrazí sa nastavený čas alarmu.

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

Zmenený čas alarmu sa uloží a zobrazí sa na displeji.

Vymazanie alarmu


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

Zobrazí sa nastavený čas alarmu.

- Zvoľte Vymazať.
- Potvrďte s Zatvorit.

Alarm sa vymaže.

Používanie funkcie Kuchynský budík

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



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


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


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

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


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

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

- Zvoľte senzorové tlačidlo  alebo požadovaný kuchynský budík na displeji.

Vypnú sa akustické a optické signály.

Zmena kuchynského budíka


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

Objaví sa nastavený kuchynský budík.

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

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

Vymazanie kuchynského budíka

















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

Objaví sa nastavený kuchynský budík.






- Zvoľte Vymazať.
- Potvrďte s Zatvorit.

Kuchynský budík sa vymaže.

Hlavné menu a submenu

menu	navrhovaná hodnota	rozsah
Prevádzkové spôsoby 		
Horúci vzduch plus 	160 °C	30–250 °C
Horné / spodné pečenie 	180 °C	30–250 °C
Mikrovlnka 	1000 W	80–1000 W
Kombinovaná mikrovlnka 	300 W	80–300 W
Mikrovlnka + Hor. vzd. plus 	160 °C	30–220 °C
MV + gril s cirkuláciou 	200 °C	100–200 °C
MV + gril 	3	1–3
MV + automat. pečenie 	160 °C	100–200 °C
Intenzívne pečenie 	170 °C	50–220 °C
Automatické pečenie 	160 °C	100–230 °C
Spodné pečenie 	190 °C	100–200 °C
Gril 	3	1–3
Gril s cirkuláciou 	200 °C	100–220 °C
Eco horúci vzduch 	190 °C	100–230 °C
Automatické programy 		

Hlavné menu a submenu

menu	navrhovaná hodnota	rozsah
Špeciálne použitie 		
Rozmrazovanie	–	–
Sušenie	60 °C	30–70 °C
Ohrev	–	–
Nahrievanie riadu	80 °C	50–100 °C
Kysnutie cesta	35 °C	30–50 °C
Príprava na nízkej teplote	90 °C	80–120 °C
Program Sabbat	180 °C	30–250 °C
Udržiavanie teploty	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
Vlastné programy 		
Nastavenia 		

Mikrovlnná prevádzka

Princíp funkcie

V rúre na pečenie je umiestnený magnetron, ktorý mení elektrický prúd na elektromagnetické vlny (mikrovlny). Tieto vlny sa rovnomerne rozdeľujú v ohrevnom priestore a navyiac sa odrážajú od jeho kovových stien.


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

Výhody mikrovlnky

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

Výber riadu


Aby sa mikrovlny mohli dostať k potravine, musí byť riad priepustný pre mikrovlny. Mikrovlny preniknú cez porcelán, sklo, lepenku, umelú hmotu, ale nie cez kov. Nepoužívajte preto kovový riad, alebo riad obsahujúci kov. Kov odráža mikrovlny, takže môžu vznikáť iskry a mikrovlny nie sú pohlcované.

 Nebezpečenstvo úrazu v dôsledku pretlaku v uzatvorených nádobách alebo fľašiach.

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

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

Fľaše otvorte a z kojeneckých fliaš najprv odstráňte uzáver a cumeľ.

 Nebezpečenstvo požiaru z dôvodu nevhodného riadu v prevádzkovom spôsobe mikrovlnka.


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

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

Materiál a tvar použitého riadu ovplyvňujú časy zohrievania a varenia.

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

Vhodný riad

 Nebezpečenstvo požiaru v dôsledku horľavých materiálov.


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

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

Môžete používať tento riad a materiál:


- Ohňovzdorné sklo a sklokeramika
Výnimka: krištáľové sklo, pretože obsahuje olovo a môže prasknúť.
- Porcelán
 - bez kovových dekorácií
Kovové dekorácie (z. B. zlatý okraj alebo kobaltová modrá) môžu iskriť.
 - Bez dutých rukovätí
Do dutých rukovätí a úch sa môže dostať vlhkosť, vyparovaním sa vytvára silný tlak, ktorý môže duté telesá explozívne zničiť.

- nepomaľovanú kameninu a kameninu s farbami pod glazúrou

 Nebezpečenstvo úrazu horúcim riadom.


Kamenina sa môže veľmi rozohriať.





Keď používate kameninový riad, nosíte chňapky na hrnce.

- Plastový riad a jednorazový riad v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka 

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

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


Plastový riad používajte len v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka .

Plastový riad nepoužívajte v prevádzkových spôsoboch MV + automat. pečenie , Mikrovlnka + Hor. vzd. plus , MV + gril  alebo MV + gril s cirkuláciou .

- V obchodoch s mikrovlnkami možno dostať špeciálny riad z umelej hmoty vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre.
- Plastový riad zo styroporu
Pre krátkodobé ohrievanie potravín

Mikrovlnná prevádzka









- **Plastové varné vrecká**
Používajte na ohrievanie a varenie ich obsahu vtedy, keď vrecko vopred poprepichujete. Otvormi môže unikať para. Tým sa zabráni nárastu tlaku a prasknutiu vrecka.
Okrem toho existujú špeciálne vrecká na varenie v pare, ktoré sa nemusia prepichovať. Dodržte prosím pokyny na obale.
- **Vrecká a hadice na pečenie**
Rešpektujte pokyny výrobcu pre používanie.

 **Nebezpečenstvo požiaru kovovými časticami.**

Kovové súčasti ako kovové svorky alebo plastové a papierové svorky s drôtom vo vnútri môžu tak silne zohriať horľavé materiály, že tieto zhoria.

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

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

- **Dodaný rošt** je v zásade vhodný pre prípravu pokrmov v prevádzkových spôsoboch MV + automat. pečenie , Mikrovlnka + Hor. vzd. plus , MV + gril  a MV + gril s cirkuláciou  ako aj v prevádzkových spôsoboch bez mikrovlnky (zasunutý v niektorej úrovni).
- **Kovové formy na pečenie v prevádzkových spôsoboch** MV + automat. pečenie , Mikrovlnka + Hor. vzd. plus , MV + gril  a MV + gril s cirkuláciou  ako aj v prevádzkových spôsoboch bez mikrovlnky
- **Hliníkové vaničky bez veka** pre rozmrazovanie a ohrievanie hotových pokrmov
Potraviny sa zahrievajú len zhora. Ak vložíte hotové jedlo z hliníkovej vaničky do riadu vhodného pre mikrovlnky, je rozdelenie tepla všeobecne rovnomernejšie.

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

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

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

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


Nevhodný riad

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

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

- Plastový riad z melaminu
Melamin pohlcuje energiu a tým sa zahrieva na vysokú teplotu. Pri nákupe sa informujte, z akého materiálu je riad vyrobený.
- Drevené nádoby
Voda sa v dreve počas prípravy pokrmu odparuje. Tým drevo vyschýna a tvoria sa praskliny.

Nasledujúci riad a materiál **nesmiete** používať:

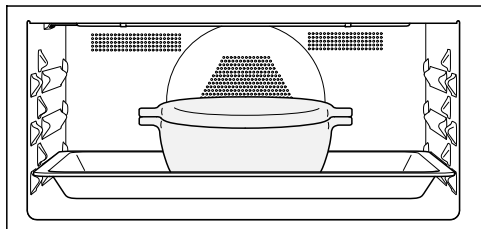
- Kovové rošty (vrátane dodaného roštu) sú zásadne **nevhodné** pre použitie v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka .
- Kovové nádoby
- Alobal
Výnimka: Pri nerovnomerných kusoch mäsa, napr. hydiny dosiahnete rovnomerné rozmrazovanie, ohrievanie alebo prípravu ak počas posledných minút prikryjete plochejší kus malými kúskami alobalu.
- Kovové, plastové alebo papierové svorky s drôtom vo vnútri
- Plastové kelímky s neúplne stiahnutým hliníkovým viečkom
- Krištáľové sklo
- Príbor a riad s kovovými dekoráciami (napr. zlatým okrajom, kobaltovou modrou)
- Riad s dutými rukoväťami alebo uškami

Mikrovlnná prevádzka

Test riadu

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

Dutiny v úchytoch testom riadu nemô- žete rozpoznať.

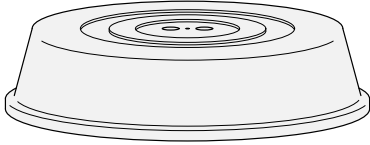


- Vložte sklenenú misku na úroveň 1 odspodu a doprostred nej postavte prázdny riad.


- Zatvorte dvierka.
- Zvoľte požadovaný spôsob prevádzky Mikrovlnka.
- Nastavte najvyšší mikrovlnný výkon (1000 W) a dobu prípravy 30 sekúnd.
- Spustite prípravu.
- Test riadu pozorujte počas celej doby.
- Keď sa objaví iskrenie alebo šušťavé zvuky, dvierka ihneď otvorte.

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



Veko




Tip: Poklop obdržíte v obchode.

- Zabraňuje nadmernému vystupovaniu vodnej pary, hlavne pri dlhšom ohrievaní.
 - Urýchľuje zahrievanie potravín.
 - Zabraňuje vyschýnaniu potravín.
 - Zabraňuje znečisteniu ohrevného priestoru.
- Pri príprave pokrmu prevádzkovým spôsobom Mikrovlnka  používajte sklenený alebo plastový poklop vhodný pre mikrovlnku.





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

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


Veko na prikrytie používajte len pri prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka  mikrovlnka .


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

Používajte nádoby s dostatočne veľkým priemerom.

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


Obsluha

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

V prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka  zasuňte do úrovne 1 sklenenú misu a postavte nádoby ako sú šálky a formu na pečenie **vždy** na sklenenú misu.

- Zapnite rúru na pečenie.

Zobrazí sa hlavné menu.

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

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

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

Navrhované hodnoty môžete zmeniť dodatočne voľbou príslušnej hodnoty alebo položky Časovač.

- V prevádzkových spôsoboch **bez** mikrovlnky spustíte prípravu pomocou OK.
- V prevádzkových spôsoboch **s** mikrovlnkou spustíte prípravu pomocou Štart.

Vo všetkých prevádzkových spôsoboch sa zobrazujú nastavené hodnoty a prebieha príprava pokrmu.

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

Akonáhle prerušíte prípravu pokrmu pomocou Stop, alebo otvoríte dvierka, zastaví sa generovanie mikrovln. V príprave pokrmu môžete pokračovať senzorym tlačidlom Štart.

- Po príprave pokrmu zvoľte Ukončiť alebo Zatvoriť (podľa prevádzkového spôsobu).
- Vyberte pripravený pokrm z ohrevného priestoru.
- Vypnite rúru na pečenie.

Zmena hodnôt a nastavení pre prípravu pokrmu


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


Podľa prevádzkového spôsobu môžete meniť nasledovné nastavenia:

- Teplota
- Výkon
- Doba prípravy
- Hotové o
- Štart o
- Booster
- Predhriatie
- Crisp function

Zmena teploty a teploty jadra

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

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

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

Príprava pokrmu pokračuje so zmenenými žiadanými teplotami.

Zmena výkonu mikrovlnky

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

- Zmena mikrovlnného výkonu.
- Zmeňte mikrovlnný výkon.
- Zvoľte Štart.

Príprava pokrmu pokračuje so zmeneným mikrovlnným výkonom.

Nastavenie doby prípravy

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


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

Zvoľte čo najkratšiu dobu do spustenia prípravy pokrmu.


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

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

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

- Zvoľte  alebo Časovač.
- Nastavte požadované časy.
- Potvrďte pomocou OK.


Zmena nastavenej doby prípravy

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

Pri výpadku prúdu sa nastavenia vymažú.

Obsluha


Zrušenie nastavenej doby prípravy

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

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

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

Prerušenie prípravy pokrmu v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka

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

Ak prebieha doba prípravy, zobrazuje sa Stop vpravo dole na displeji.

- Zvolte Stop.

Príprava pokrmu sa preruší a doba prípravy sa pozastaví.

Štart je podsvietený zeleným.

- Zvolte Štart.

Príprava pokrmu pokračuje a doba prípravy prebieha ďalej.

Stornovanie prípravy pokrmu

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

Stornovanie prípravy pokrmu bez nastavenej doby prípravy

- Zvolte Ukončiť.

Zobrazí sa hlavné menu.

Stornovanie prípravy pokrmu s nastavenou dobou prípravy

- Zvolte Prerušiť.


Zobrazí sa Prerušiť proces?.

- Zvolte Áno.

Zobrazí sa hlavné menu.

Predohrev ohrevného priestoru

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




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

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

Predohrev ohrevného priestoru je potrebný len pri niekoľko málo prípravách.

■ Väčšinu pripravovaných pokrmov môžete dávať do studeného ohrevného priestoru, aby ste využili teplo už počas fázy rozohrievania.






■ Ohrevný priestor predhrievajte pri týchto prípravách a prevádzkových spôsoboch:

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

Booster

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

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

- Horúci vzduch plus 
- Horné / spodné pečenie 
- Automatické pečenie 
- Mikrovlnka + Hor. vzd. plus 
- MV + automat. 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**.

Obsluha

Booster pre jednu prípravu pokrmu zapnúť alebo vypnúť.

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

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

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

Pre tento proces prípravy chcete vypnúť funkciu **Booster**.

- Potiahnite rolovacie menu smerom dole.

Booster je označený oranžovo.

- Zvoľte **Booster**.

Booster je podľa farebnej schémy označený čiernou alebo bielou.

- Zatvorte rolovacie menu.

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


Predhriatie

Predohrev ohrevného priestoru je potrebný len pri niekoľko málo prípravách.

Väčšinu pripravovaných pokrmov môžete dávať do studeného ohrevného priestoru, aby ste využili teplo už počas fázy rozohrievania.

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

Proces prípravy spustíte ihneď, bez posúvania doby spustenia.

Funkcia **Predhriatie** nie je v prevádzkovom spôsobe **Mikrovlnka**  k dispozícii.

Zapnúť Predhriatie

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

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

Pre tento proces prípravy chcete zapnúť funkciu **Predhriatie**.

- Potiahnite rolovacie menu smerom dole.

Predhriatie je podľa farebnej schémy označený čiernou alebo bielou.

- Zvoľte **Predhriatie**.

Predhriatie je označený oranžovo.

- Zatvorte rolovacie menu.

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

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

Crisp function

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

Hydina získa touto funkciou obzvlášť chrumkavú kožu.

Zapnúť Crisp function

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

Zvolili ste prevádzkový spôsob a potrebné nastavenia ako napr. teplotu. Pre tento proces prípravy chcete zapnúť funkciu Crisp function.

- Potiahnite rolovacie menu smerom dole.

Crisp function je podľa farebnej schémy označený čiernou alebo bielou.

- Zvolte Crisp function.

Crisp function je označený oranžovo.

- Zatvorte rolovacie menu.

Funkcia Crisp function je zapnutá.

Zmena prevádzkového spôsobu

Počas prípravy pokrmu môžete prejsť na iný prevádzkový spôsob.

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

Zobrazí sa zmenený prevádzkový spôsob a príslušné navrhované hodnoty.


- Nastavte hodnoty pre prípravu pokrmu a potvrdte pomocou OK.

Quick-MV a Popcorn

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


Používajte vždy sklenenú misku.

Quick-MV


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

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

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

- Zvoľte senzorové tlačidlo . Opakovaným výberom tohto senzorového tlačidla môžete postupne zvýšiť dobu prípravy.

Zobrazuje odpočítavanie zvyšného času.


Prípravu pokrmu môžete kedykoľvek prerušiť pomocou Stop, alebo výberom senzorového tlačidla .

Po prebehnutí prípravy pokrmu sa zobrazí Hotovo a zaznie signál.

- Zvoľte Zatvoriť.

Zobrazí sa hlavné menu.

Popcorn


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

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

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

- Zvoľte senzorové tlačidlo .

Zobrazuje odpočítavanie zvyšného času.

Prípravu pokrmu môžete kedykoľvek prerušiť pomocou Stop, alebo výberom senzorového tlačidla .

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


Po prebehnutí prípravy pokrmu sa zobrazí Hotovo a zaznie signál.

- Zvoľte Zatvoriť.

Zobrazí sa hlavné menu.

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

Kategórie

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

Používanie automatických programov

■ Zvoľte Automatické programy .

Zobrazí sa zoznam výberu.

■ Zvoľte požadovanú kategóriu.


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

■ Zvoľte požadovaný automatický program.

■ Riadte sa pokynmi na displeji.

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

Pri automatických programoch sú teploty jadra pevne stanovené.

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

Upozornenia pre použitie

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

Automatické programy

Vyhľadávanie

(podľa jazyka)

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

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

Nachádzate sa v hlavnom menu.

- Zvoľte Automatické programy .

Zobrazí sa zoznam výberu kategórií.

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

V riadku pätičky sa objaví počet výsledkov.

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

- Zvoľte XXVýsledkov: .

Zobrazia sa nájdené kategórie jedál a automatické programy.

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

Automatický program sa spustí.


- Riadťe sa pokynmi na displeji.


V tejto kapitole nájdete informácie k nasledujúcim použitiam:

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

Rozmrazovanie

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

- Používajte jeden z nasledovných prevádzkových spôsobov a špeciálnych použití:
 - **Špeciálne použitie**  | Rozmrazovanie
Zvolíte si pre potraviny jednu kategóriu a jednu hmotnosť.
 - **Prevádzkové spôsoby** Nastavíte mikrolný výkon a čas rozmrazovania.

 Nebezpečenstvo infekcie množným choroboplodných zárodkov.

Choroboplodné zárodky, napr. salmonela môžu vyvolať ťažké otravy jedla.

Pri rozmrazovaní ryby a mäsa (hlavne hydiny) dbajte obzvlášť na čistotu.

Tekutinu z rozmrazovania nikdy nepoužívajte.

Potraviny po vyrovnávacej dobe ihneď po rozmrazení ďalej spracujte.

Tipy

- Zmrazené potraviny nechajte bez obalu rozmraziť na sklenenej miske.
- Použite sklenenú misku na rozmrazovanie hydiny a na nej položený rošt. Rozmrazovaný pokrm tak neleží v tekutine z rozmrazovania.
- Mäso, hydina alebo ryby nemusia byť pred prípravou úplne rozmrazené. Stačí, keď sú tieto potraviny čiastočne rozmrazené. Povrch je tak dostatočne mäkký, aby prijal koreniny.

Špeciálne použitie

Použit špeciálne použitie Rozmrazovanie.

Tento program bol vyvinutý pre šetrné rozmrazovanie zmrazených potravín.

Použite len riad vhodný do mikrovlnky.

■ Zvoľte Špeciálne použitie .

■ Zvoľte Rozmrazovanie.

Zobrazí sa zoznam výberu.

■ Zvoľte požadovanú kategóriu.

■ Nastavte hmotnosť zmrazenej potraviny.


Proces rozmrazovania môžete spustiť okamžite, alebo s časovým oneskorením a nechať si zobrazíť jednotlivé akcia a kroky prípravy.

■ Riadte sa pokynmi na displeji.

Tipy

- Prostredníctvom **i** Info môžete podľa prípravy pokrmu napríklad vyvolať informácie k zasúvaniu alebo otáčaniu zmrazeného pokrmu.
- Ak nie je pripravovaný pokrm po ubehnutí procesu rozmrazovania ešte nie rozmrazený podľa Vašich želaní, zvolte Predĺžiť ohrev. Zmrazený pokrm sa každé 3 minúty dohrieva.
- Po ubehnutí procesu rozmrazovania zvolte Uložiť aby ste uložili nastavenia pre zvolenú kategóriu a zvolenú hmotnosť ako vlastný program (viď kapitola „Vlastné programy“).

Použit prevádzkový spôsob Mikrovlnka

Alternatívne k špeciálnym použitiam môžete použiť na rozmrazovanie prevádzkový spôsob Mikrovlnka . Sami nastavte mikrovlnný výkon a čas rozmrazovania.

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

Použite len riad vhodný do mikrovlnky.

■ Zvoľte Prevádzkové spôsoby .




■ Zvoľte Mikrovlnka .




■ Podľa potravín nastavte mikrovlnný výkon a čas rozmrazovania, ktoré sú uvedené v tabuľke.

■ Všeobecne zvolte strednú dobu.

■ Zasuňte potraviny na sklenenú misku na úroveň 1 do výhrevného priesoru.

Rozmrazovanie v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka

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

 mikrovlnný výkon,  doba rozmrazovania  vyrovnávací doba


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

Špeciálne použitie












Sušenie

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


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


- Potraviny na sušenie pripravte tak, že ich rozkrájate a vopred ošúpete a odstránite jadro.
- Potraviny na sušenie rovnomerne rozložte podľa veľkosti na rošte alebo na sklenenej miske.
Ak používate rošt a sklenenú misku, zasuňte sklenenú misku pod rošt.
- Zvoľte Špeciálne použitie .
- Zvoľte Sušenie.
- Zmeňte prípadne navrhovanú teplotu a nastavte dobu prípravy.
- Riadte sa pokynmi na displeji.
- V pravidelných odstupoch otáčajte potraviny na sušenie na sklenenej miske.

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

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

špeciálne použitia/spôsob prevádzky


 špeciálne použitie Sušenie

 prevádzkový spôsob Horúci vzduch plus

 teplota,  čas sušenia

- 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.


Ohrev

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

 **Nebezpečenstvo úrazu horúcimi potravinami.**

Ak príliš silno ohrejete kojeneckú a detskú výživu, deti sa môžu popáliť. Kojeneckú a detskú výživu ohrievajte len na 30–60 sekúnd pri 450 wattoch. Môžete použiť aj pokrmový teplo mer na kontrolu teploty.


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

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

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

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

Nebezpečenstvo úrazu horúcimi tekutinami.

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

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

Tekutinu pred ohrievaním alebo varením premiešajte.

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

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

Špeciálne použitie

Aplikácia špeciálneho použitia Ohrev

Tento program bol vyvinutý na zohrievanie potravín.

Potrebná doba závisí od vlastnosti, množstva a počiatočnej teploty potravín. Potraviny z chladničky potrebujú napríklad dlhšiu dobu na ohriatie ako potraviny s izbovou teplotou. Dbajte aj na vyrovnávacie doby.

Použite len riad vhodný do mikrovlnky.

Jedlo vždy prikryte okrem zohrievania obalovaných vyprázaných jedál.

■ Postavte potraviny na ohrievanie na sklenenú misku a prikryte ich.

■ Zvoľte Špeciálne použitie .


■ Zvoľte Ohrev.

Zobrazí sa zoznam výberu.

■ Zvoľte požadovanú kategóriu.

■ Nastavte hmotnosť potravín.

■ Riadte sa pokynmi na displeji.

 Nebezpečenstvo popálenia horúcimi povrchmi.

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

Na spodnej strane riadu sa môžu jednotlivito vytvoriť kvapky vody.


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

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

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

Tipy

- Jedlo vždy prikryte okrem zohrievania obalovaných vyprázaných jedál.




- Prostredníctvom  Info môžete podľa prípravy pokrmu napríklad vyvolať informácie k otáčaniu alebo miešaniu potravín.




Miešajte od vonkajších vrstiev smerom do stredu, pretože sa kraje rýchlejšie zohrejú.

- Ak po ubehnutí programu nie sú potraviny ešte dostatočne horúce, zvoľte Predĺžiť ohrev. Potraviny sa každé 3 minúty dohrievajú.

- Po ubehnutí programu zvoľte Uložiť a nakoniec , aby ste uložili nastavenia pre zvolenú kategóriu a zvolenú hmotnosť ako vlastný program (viď kapitola „Vlastné programy“).

Zohrievanie v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka

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

 mikrovlnný výkon  doba prípravy,  vyrovnávací čas


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


Špeciálne použitie

Nahrievanie riadu

Vďaka predhriatiu riadu sa potraviny neochladia tak rýchlo.

Používajte tepelne odolný riad.


- Zasuňte rošt do úrovne 1 a postavte naň riad na nahriatie. Podľa veľkosti riadu môžete postaviť riad aj na dno ohrevného priestoru a aj vymontovať postranné mriežky.
- Zvoľte Špeciálne použitie .
- Zvoľte Nahrievanie riadu.
- Zmeňte prípadne navrhovanú teplotu a nastavte dobu prípravy.
- Riadte sa pokynmi na displeji.

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

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

Kysnutie cesta


Tento program bol vyvinutý na kysnutie cesta.

- Zvoľte Špeciálne použitie .
- Zvoľte Kysnutie cesta.
- Zmeňte prípadne navrhovanú teplotu a nastavte dobu prípravy.
- Riadte sa pokynmi na displeji.

Udržiavanie teploty

Potraviny v ohrevnom priestore môžete udržiavať teplé niekoľko hodín.

Pre udržanie kvality potravín zvoľte čo najkratší čas.

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

Príprava na nízkej teplote

Tento postup pečenia Príprava na nízkej teplote je ideálny pre citlivé hovädzie, bravčové, teľacie ale aj jahňacie mäso, ktoré má byť stredne prepečené.

Mäso najprv dookola rýchlo pri vysokej teplote rovnomerne orestujte.

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

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

Výsledkom pečenia je veľmi jemné a šťavnaté mäso.

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


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


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

Špeciálne použitie

Aplikácia špeciálneho použitia Príprava na nízkej teplote

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

- Zvoľte Špeciálne použitie .
- Zvoľte Príprava na nízkej teplote.
- Riadte sa pokynmi na displeji. Pri predhrievaní nechajte potrebné príslušenstvo v ohrevnom priestore.
- Nastavte teplotu a teplotu jadra.
- Počas rozohrievania rúry riadne orestujte zo všetkých strán kusy mäsa na varnej doske.

 **Nebezpečenstvo popálenia horúcimi povrchmi.**

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



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


Po prebehnutí programu sa zobrazí **Hotovo** a zaznie signál.

Používanie prevádzkového spôsobu Horné / spodné pečenie

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

Použite sklenenú misku a na nej položený rošt. Pri predhrievaní vypnite funkciu **Booster**.

- Zasuňte sklenenú misku s roštom na úroveň 1.
- Zvoľte Prevádzkové spôsoby .
- Zvoľte prevádzkový spôsob Horné / spodné pečenie  a teplotu od 100 °C.
- Funkciu **Booster** vypnite cez rolovacie menu.
- Ohrevný priestor spolu so sklenenou miskou a roštom predhrievajte asi 10 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 prípadne teplotu na (viď kapitola „Tabuľky prípravy pokrmu“).
- Dokončite prípravu mäsa.

Program Sabbat

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

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

- Vypnite rozpoznanie čela nábytku.
- Zvoľte Špeciálne použitie .
- Zvoľte Program Sabbat.
- Zvoľte požadované špeciálne použitie.

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


- Nastavte teplotu.
- Zvoľte Štart.

Zobrazuje sa názov špeciálneho použitia a nastavená teplota.

Približne 30 sekúnd po tom, čo zatvoríte dvierka sa zapne vyhrievanie ohrevného priestoru.

Osvetlenie ohrevného priestoru je počas celej prípravy pokrmu zapnuté.

Na displeji sa trvalo zobrazuje Program Sabbat alebo Yom-Tov a nastavená teplota.

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


Zobrazí sa upozornenie Neotvárajte dvierka.

Asi po 1 hodine toto upozornenie občas zhasne. Ak sa upozornenie **nezobrazuje**, môžete otvoriť dvierka.

- Vložte pokrm na prípravu do ohrevného priestoru.

Špeciálne použitie Program Sabbat sa po 24 hodinách ukončí, indikácia na displeji sa nezmení.

Rúra na pečenie sa automaticky asi po 76 hodinách vypne.

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

Spustené špeciálne použitie nemôžete zmeniť alebo uložiť v Vlastné programy.

Špeciálne použitie


Príprava jedla

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

Ak zahrievate alebo varíte potraviny s pevnou šupkou ako paradajky, páry, zemiaky na olúpanie, baklažány, tieto môžu prasknúť.

Tieto potraviny najskôr niekoľkokrát poprepichujte alebo narežte, aby mohla unikať vznikajúca para.




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

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





Ak je to možné použite aj pokrmový teplomer na ohrievanie/prípravu s kontrolou tepoty (viď kapitola „Pečenie“, odstavec „Pokrmový teplomer“).
Nastavte teplotu jadra:

- ryba: minimálne 70 °C
- hydina: minimálne 85 °C

Tipy

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

Príprava pokrmov prevádzkovým spôsobom Mikrovlnka


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

 homotnosť,  doba prípravy,  vyrovnávací doba

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


Špeciálne použitie

Zaváranie

 Nebezpečenstvo infekcie množným choroboplodných zárodkov.

Pri jednom zaváraní strukovín a mäsa sa dostatočne neusmrtia baktérie clostridium-botulinum. Tým sa môžu vytvárať toxíny, ktoré spôsobujú ťažkú otravu. Tieto 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 maximálne 5 pohárov s obsahom 0,5 l.

Používajte len špeciálne poháre, ktoré dostanete v špecializovaných obchodoch:

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

- Používajte len nepoškodené poháre a gumené tesnenia.
- Poháre pred zaváraním vypláchnite horúcou vodou a naplňte ich maximálne 2 cm pod okraj.
- Poháre uzatvorte len priehľadnou lepiacou páskou. Nepoužívajte kovové svorky, pretože tieto v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka  vytvárajú iskry.
- Zasúvajte sklenenú misku do úrovne 1 odspodu a postavte na ňu poháre.

Použit' prevádzkový spôsob Horúci vzduch plus .

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



Znížte včas teplotu, aby ste zabránili prevareniu.


Zaváranie ovocia a uhoriek

- Akonáhle uvidíte v pohároch bublinky, nastavte uvedenú teplotu dohrievania a po 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

Použit' prevádzkový spôsob Mikrovlnka .

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

Znížte včas mikrovlnný výkon, aby ste zabránili prevareniu.




Špeciálne použitie



Zaváranie ovocia a uhoriek

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

Zaváranie zeleniny


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

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

 /  mikrovlnný výkon a doba zavárania, pokiaľ nie sú vidieť bublinky

 Dohrievacia doba

Po zaváraní vyberte poháre.

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

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

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

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

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

Zmrazené produkty/ hotové produkty

Tipy pre múčniky, pizzu a bagety

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

Tipy pre hranolky, krokety a podobné

- Tieto mrazené produkty pečte na roš-
te s podloženým papierom na pe-
čenie.
- Zvoľte nižšiu teplotu z doporučených
teplôt na obale.
- Pripravované potraviny niekoľkokrát
obráťte.

Príprava zmrazených produktov/ hotových produktov

Šetrné spracovanie potravín slúži
Vášmu zdraviu.

Múčnik, pizzu, hranolky a pod. upeč-
te len do zlata a nie na tmavo hnedo.

- Zvoľte prevádzkový spôsob a teplotu
doporučenú na obale.
- Predhrejte ohrevný priestor.
- Zasuňte pokrm do predhriateho
ohrevného priestoru na úroveň dopy-
ručenú na obale.
- Po kratšej dobe prípravy ako je uve-
dené na obale skontrolujte pokrm.

V MyMiele  môžete ukladať často využívané použitia.

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

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

Pridávanie záznamov

Pridať môžete až 20 záznamov.

■ Zvoľte MyMiele .

■ Zvoľte Pridať záznam.

Môžete vybrať podpoložky z týchto rubrik:

- Prevádzkové spôsoby

- Automatické programy **Auto**

- Špeciálne programy 


- Vlastné programy 

■ Potvrďte pomocou **OK**.

V zozname sa zobrazí zvolená podpoložka s príslušným symbolom.

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

Vymazávanie záznamov

■ Zvoľte MyMiele .

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

■ Zvoľte Vymazať.

Záznam sa vymaže zo zoznamu.

Posúvanie záznamov

■ Zvoľte MyMiele .

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

■ Zvoľte Presunúť.

Okolo záznamu sa zobrazí oranžový rámik.

■ Záznam presuňte.

Záznam sa zobrazuje na požadovanej pozícii.

Môžete vytvoriť a uložiť až 20 vlastných programov.

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

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

Iné možnosti na vytváranie vlastných programov:

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

Potom zadajte názov programu.

Vytváranie vlastných programov

■ Zvolte **Vlastné programy** .

■ Zvolte **Vytvoriť program**.

Teraz môžete definovať nastavenie pre prvý krok prípravy.

Riadte sa pokynmi na displeji:

- Zvolte a potvrdte požadované nastavenia.

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

Definované sú všetky nastavenia pre prvý krok prípravy.

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

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

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

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

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

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


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

- Potvrdte pomocou **OK**.

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

Vlastné programy

Spustenie vlastných programov

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

Podľa nastavenia programu sa zobrazia tieto položky menu:

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


Program sa spustí ihneď alebo v nastavenom okamihu.

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

- Keď prebehne program, zvoľte Zatvoriť.

Zmena krokov prípravy

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


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


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

- Potvrdte pomocou OK.

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

Premenovanie vlastných programov

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

Pomocou znaku  môžete vložiť zalomenie riadka pre dlhšie názvy programov.


- Po zadaní názvu programu zvoľte Uložiť.

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

- Potvrďte pomocou OK.

Program sa premenuje.


Zrušenie vlastných programov

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

Program sa vymaže.

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

Presúvanie vlastných programov

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

Okolo záznamu sa zobrazí oranžový rámik.

- Program presuňte.

Program sa zobrazuje na požadovanej pozícii.

Pečenie

Šetrné spracovanie potravín slúži
Vášmu zdraviu.

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

Tipy pre pečenie

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

Informácie k tabuľkám prípravy.

Tabuľky prípravy nájdete na konci tohto dokumentu.

Voľba teploty °F

- Všeobecne zvolte nižšiu teplotu. Pri vyšších teplotách ako sú uvedené sa síce skrakuje 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 ináč uvedené, pre nepredhriaty ohrevný priestor. Pri predhriatej rúre sa časy skracujú o asi 10 minút.

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

- Riadte sa pokynmi na displeji.

Používajte Horúci vzduch plus .

Môžete používať každú formu na pečenie z tepelne odolného materiálu.

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

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

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

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.

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

Pečenie

Používajte Intenzívne pečenie .

Môžete používať každú formu na pečenie z tepelne odolného materiálu.

Tento spôsob prípravy používajte na pečenie múčnika s vlhkou oblohou.

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

- Múčniky vo formách zasúvajte do úrovne 1.

Používajte Eco horúci vzduch .


Môžete používať každú formu na pečenie z tepelne odolného materiálu.

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

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

Používajte Mikrovlnka + Hor. vzd. plus .

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

Prevádzkový spôsob Mikrovlnka + Hor. vzd. plus  je obzvlášť vhodný na pečenie cesta s dlhšou dobou pečenia, ako je kysnuté, tvarohovoolejové, miesené alebo trené cesto, pretože sa skrúti doba pečenia.

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

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

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

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

Tipy na pečenie

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

Informácie k tabuľkám prípravy.

Tabuľky prípravy nájdete na konci tohto dokumentu.

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

Voľba teploty °F

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


Pečenie mäsa


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 .

- Riadte 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).

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

Používajte Mikrovlnka + Hor. vzd. plus  **alebo MV + automat. pečenie** .

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

Prevádzkový spôsob Mikrovlnka + Hor. vzd. plus  používajte na rýchle zohriatie a prípravu potravín s rovnakým zhnednutím. Pri tomto prevádzkovom spôsobe je najväčšia úspora času a energie.

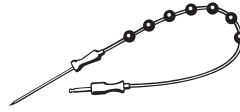
Prevádzkový spôsob MV + automat. pečenie  používajte na rozpekávanie mäsa pri vysokých teplotách a následné pečenie s nízkymi teplotami.

Ak používate prevádzkový spôsob s mikrovlnkou, skracaje sa doba prípravy.

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

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

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.

Pečenie mäsa

Možnosti použitia

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

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

- Automatické pečenie 
- Horúci vzduch plus 
- Horné / spodné pečenie 
- Mikrovlnka 
- MV + automat. pečenie 
- Mikrovlnka + Hor. vzd. plus 

Dôležité upozornenia pre použitie

- Mäso môžete dať do hrnca alebo podľa prevádzkového spôsobu na rošt alebo do sklenenej misky.
- Kovový hrot pokrmového teplomera musí byť úplne zapichnutý v pripravovanom pokrmu 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 vyvnutie.
- Pri mimoriadne mramorovanom prerastenom mäse zvolte vyššiu hodnotu v rozsahu teplôt jadra uvedených v tabuľke na prípravu.

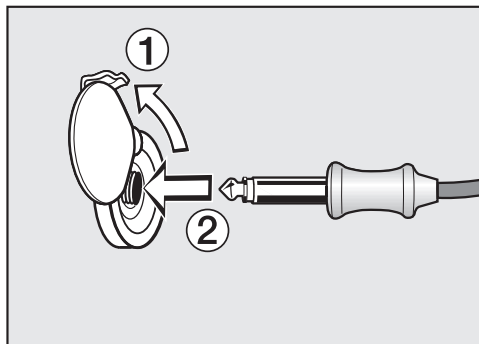
- Pri použití alobalu, hadice na pečenie alebo vrečka prepichnete fóliu pokrmovým teplomerom až k jadru pripravovaného pokrmu. Pokrmový teplomer môžete vložiť aj s mäsom do fólie. Dbajte pritom na údaje výrobcu fólie.

Použitie pokrmového teplomera

- Kovový hrot pokrmového teplomera zapichnete 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 dverka.
- Zvoľte prevádzkový spôsob alebo automatický program.
- V prípade potreby nastavte teplotu a teplotu jadra.

Pri automatických programoch sú teploty jadra pevne stanovené.

Riadte sa pokynmi na displeji.

Akonáhle je dosiahnutá teplota jadra, skončí sa proces prípravy.

 **Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.**

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

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

Neskoršie spustenie procesu prípravy s pokrmovým teplomerom

Prípravu môžete nechať spustiť aj neskoršie.

■ Zvoľte Štart o.

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

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

Ukazovateľ zostatkového času


Keď je pri príprave nastavená teplota vyššia ako 140 °C, zobrazí sa po určitej dobe trvania odhad zostatkového času trvania prípravy pokrmu. Táto zvyšková doba sa zobrazuje rovnako pri aplikácii špeciálneho použitia príprava pri nízkej teplote, pri ktorej sa pokrmy pripravujú nízkymi teplotami.

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.

Grilovanie

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

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

Pri grilovaní zatvorte dvierka.

Tipy na grilovanie

- Pri grilovaní je nutné predhriatie. Na predhriatie zvolte prevádzkový spôsob **bez** mikrovlnky. Predhrievajte výhrevné teleso pre horné pečenie a grilovanie asi 5 minút pri zatvorených dvierkach.
- Mäso rýchlo opláchnite pod studenou tečúcou vodou a vysušte ho. Pred grilovaním plátky mäsa nesolte, pretože by z neho vytekala šťava.
- Chudšie mäso môžete potrieť olejom. Nepoužívajte žiadne iné tuky, pretože tieto rýchlo zhnednú alebo vytvárajú dym.
- Ploché ryby a plátky rýb očistite a osolte ich. Rybu môžete aj pokvapať šťavou z citróna.
- Vo všeobecnosti grilujte na rošte.
- Na grilovanie potrite rošt olejom a položte naň pokrm na grilovanie.

Informácie k tabuľkám prípravy.

Tabuľky prípravy nájdete na konci tohto dokumentu.


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

Voľba teploty

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

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

Voľba stupňa grilu

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

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

Voľba doby prípravy

- Nízke plátky mäsa/rýb potrebujú asi 6–8 minút na každú stranu. Dbajte na približne rovnakú hrúbku plátok, aby sa príliš nelíšili doby grilovania.

- Vyššie kusy grilujte asi:7–9 minút na stranu.
- pečené rolády: na cm priemeru asi 10 minút
- Po kratšej dobe pečenia skontrolujte, či je pokrm prepečený.
- Ako **skúšku pečenia** zatlačte lyžicou na mäso. Takto môžete zistiť, do akej hĺbky je mäso prepečené.
 - **anglicky/ružové**
Ak je mäso ešte veľmi pružné, vo vnútri je ešte červené.
 - **medium**
Ak sa mäso mierne poddá, vo vnútri je ružové.
 - **prepečené**
Ak sa mäso takmer vôbec nepoddá, je prepečené.

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

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.

Ak používate prevádzkový spôsob s mikrovlnkou, skraca sa doba prípravy.

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

Používajte Gril s cirkuláciou alebo MV + gril s cirkuláciou .

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

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


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

Používajte Gril alebo MV + gril .

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

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

Čistenie a ošetrovanie

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

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

 Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

Para z parného čistiaceho zariadenia sa môže dostať k častiam pod napätím a spôsobiť skrat.

Na čistenie rúry na pečenie nepoužívajte nikdy parný čistič.

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

Odstráňte ihneď zvyšky čistiacich prostriedkov.

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

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

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

Nevhodné čistiace prostriedky

Aby ste nepoškodili povrchové plochy, vyhýbajte sa pri čistení:

- čistiacim prostriedkom obsahujúcim sódu, čpavok, kyseliny alebo chloridy
- čistiace prostriedky rozpúšťajúce vodný kameň na čele rúry na pečenie
- čistiacim prostriedkom na drhnutie (napr. drhnúci prášok, tekuté mlieko, drsné hubky)
- čistiacim prostriedkom obsahujúcimi rozpúšťadlá
- čistiace prostriedky na nerez
- čistiace prostriedky na umývačku riadu
- čistiaci prostriedok na sklo
- čistiaci prostriedok pre sklokeramické varné dosky,
- tvrdé drhnuce kefy a hubky (napr. hubky na hrnce, alebo použité hubky obsahujúce ešte zvyšky drhnutí prostriedkov)
- odstraňovač nečistôt
- ostré kovové škrabky
- ocelová vlna
- bodové čistenie mechanickými čistiacimi prostriedkami
- čistiaci prostriedok pre rúry na pečenie,
- nerezové špirály

* pri ťažko odstrániteľných znečisteniach na zušľachtených plochách PerfectClean povolené

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

Odstraňujte nečistoty najlepšie ihneď.

Len sklenená misa je vhodná na čistenie v umývačke riadu.

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

Pre pohodlnejšie čistenie odporúčame:

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

Odstránenie normálneho znečistenia

Rúra na pečenie sa tekutinou vo vnútri prístroja poškodí.

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

- 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 čistenie 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.

Čistenie a ošetrovanie

Ťažko odstrániteľné znečistenia

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

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

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

Použitie čistiaceho prostriedku pre rúry na pečenie,

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

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

Sprej na čistenie rúr nestriekajte na strop priestoru na prípravu.

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

- Nechajte ho pôsobiť podľa údajov na obale.

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

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

Sklopenie ohrevného telesa na grilovanie

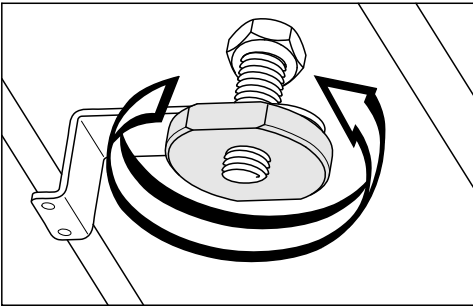
Ak je veľmi znečistený strop ohrevného priestoru, môžete kvôli čisteniu sklopiť ohrevné teleso na grilovanie. Strop ohrevného priestoru je vhodné pravidelne čistiť vlhkou utierkou alebo hubkou na umývanie riadu.

⚠ Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

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

Dno ohrevného priestoru sa môže poškrabať spadnutou maticou.

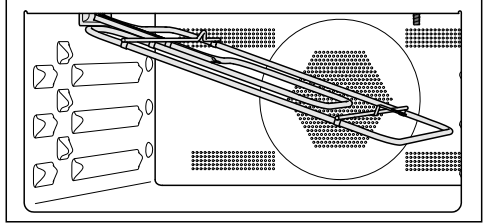
Pre ochranu položte na dno ohrevného priestoru a otvorené dvierka kuchynskú utierku.



- Uvoľnite maticu.

Výhrevné teleso na grilovanie sa môže poškodiť.

Výhrevné teleso na grilovanie nikdy nesklápace násilím.



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

Môže sa poškodiť doska na ohrevnom strope.

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

Môže sa poškodiť LED dióda na ohrevnom strope.

Ak je to možné, nečistite LED diódu.






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

Čo robiť, keď ...


Väčšinu porúch a chýb, ku ktorým môže dôjsť počas bežnej prevádzky, môžete odstrániť aj sami. V mnohých prípadoch môžete ušetriť čas a peniaze, pretože nemusíte volať servisnú službu.


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, zvolte nastavenie Denný čas Zobrazenie Zap..
	Rúra na pečenie je bez prúdu. ■ Skontrolujte, či sa nevybil istič elektrickej inštalácie. Zavolajte kvalifikovaného elektrikára alebo servisnú službu Miele.
Nepočujete signálny tón.	Tóny signálu sú vypnuté alebo nastavené na príliš nízku hlasitosť. ■ Signálne tóny zapnite alebo zvýšte hlasitosť pomocou Nastavenia 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..
Nemôžete spustiť žiaden proces prípravy.	Pre prípravu s mikrovlnkou sú ešte otvorené dvierka. ■ Preverte, či sú dvierka správne zatvorené.
	Pre prípravu s mikrovlnkou ešte nie je nastavený mikrovlnný výkon alebo doba prípravy. ■ Skontrolujte, či je nastavený mikrovlnný výkon a doba prípravy.
	Pre prevádzkový spôsob kombinovaný s mikrovlnkou nie sú zadané všetky potrebné nastavenia. ■ Skontrolujte, či je nastavený mikrovlnný výkon, doba prípravy a teplota.


Problém	Príčina a odstránenie
<p>Nereagujú senzorové tlačidlá alebo snímač priblíženia.</p>	<p>Zvolili ste nastavenie Displej QuickTouch Vyp.. Tým nereagujú senzorové tlačidlá a senzor priblíženia pri vypnutej rúre na pečenie.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Akonáhle zapnete rúru na pečenie, budú senzorové tlačidlá a senzor priblíženia reagovať. Ak chcete, aby senzorové tlačidlá a snímač priblíženia reagovali vždy pri vypnutej rúre na pečenie, zvolte nastavenia Displej QuickTouch Zap.. <p>Sú vypnuté nastavenia pre snímač priblíženia.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zmeňte nastavenia pre snímač priblíženia prostredníctvom Nastavenia Senzor priblíženia. <p>Snímač priblíženia je pokazený.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zavolajte servisnú službu Miele. <p>Rúra na pečenie nie je pripojená k elektrickej sieti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Skontrolujte, či je zástrčka rúry na pečenie zasunutá v zásuvke. ■ Skontrolujte, či sa nevybil istič elektrickej inštalácie. Zavolajte kvalifikovaného elektrikára alebo servisnú službu Miele. <p>Ak nereaguje ani displej, problém je v riadiacej jednotke.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tlačte tlačidlo zap./vyp. , pokým sa nevyigne displej a rúra na pečenie sa nanovo nespustí.
<p>Pri zapnutí rúry na pečenie sa na displeji zobrazí Zablokovanie sprevádzkov. </p>	<p>Je zablokované sprevádzkovanie .</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pre jednu prípravu pokrmu môžete zablokovanie sprevádzkovania vypnúť tak, že stlačíte senzorové symbol  minimálne na 6 sekúnd. ■ Ak chcete zablokovanie sprevádzkovania vypnúť trvalo, zvolte nastavenie Zabezpečenie Zablokovanie sprevádzkov.  Vyp..
<p>Na displeji sa zobrazí Výpadok elektrického prúdu -proces bol prerušený.</p>	<p>Elektrická sieť nakrátko vypadla. Prebiehajúca príprava bola tým ukončená.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zapnite a vypnite rúru na pečenie. ■ Spustite prípravu pokrmu opäť.
<p>Na displeji sa zobrazí 12:00</p>	<p>Výpadok elektrickej siete trval dlhšie ako 150 hodín.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavte znovu denný čas a dátum.

Čo robiť, keď ...

Problém	Príčina a odstránenie
<p>Na displeji sa zobrazí Bola dosiahnutá maximálna doba prevádzky.</p>	<p>Rúra na pečenie bola prevádzkovaná nezvyčajne dlhú dobu. Bezpečnostné vypínanie bolo aktivované.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Potvrďte pomocou <i>OK</i>. <p>Potom je rúra na pečenie opäť pripravená na prevádzkovanie.</p>
<p>Na displeji sa objaví Chyba a tu jeden neuvedený chybný kód.</p>	<p>Problém, ktorý nemôžete odstrániť sami.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zavolajte servisnú službu Miele.
<p>Ak dvierka počas prípravy v prevádzkovom spôsobe mikrovlnka otvoríte, nie je počuť žiaden prevádzkový hluk.</p>	<p>Nie je to žiadna porucha! Ak počas prípravy v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka  otvoríte dvierka, spínač dvierok vypne mikrovlnku a prepne ventilátor na nižšie otáčky.</p>
<p>Po príprave pokrmu je počuť prevádzkový hluk.</p>	<p>Po príprave pokrmu zostáva zapnutý ventilátor chladenia (viď kapitola „Nastavenia – Dobeň ventilátora chladenia“).</p>
<p>Počas prípravy s mikrovlnkou je počuť nie normálny hluk.</p>	<p>Počas prípravy s mikrovlnkou ste použili kovový riad.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Skontrolujte, či nedochádza použitím kovového riadu k tvorbe iskier (viď kapitola „Prevádzka s mikrovlnkou“, odstavec „Výber riadu pre prevádzku v mikrovlnke“).
	<p>Počas prípravy s mikrovlnkou ste potraviny prikryli hliníkovou fóliou.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Prípadné prikrytie odstráňte.
	<p>Počas prípravy s mikrovlnkou ste použili rošt.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pre postupy s prevádzkovým spôsobom mikrovlnka používajte vždy sklenenú misku.
<p>Rúra na pečenie sa samočinne vypne.</p>	<p>Rúra na pečenie sa z dôvodu úspory energie automaticky vypne, ak po jej zapnutí alebo skončení prípravy pokrmu do určitej doby nenasleduje žiadna ďalšia obsluha.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rúru na pečenie opäť zapnite.

Problém	Príčina a odstránenie
<p>Múčnik/ pečivo nie sú podľa doby uvedenej v tabuľke pečenia ešte dopečené.</p>	<p>Zvolená teplota sa líši od receptu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zvoľte teplotu zodpovedajúcu receptu. <p>Množstvá prísad sa líšia od receptu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Skontrolujte, či ste nezmenili recept. Pridaním väčšieho množstva tekutiny alebo vajec je cesto vlhkejšie a vyžaduje dlhšiu dobu pečenia.
<p>Múčnik/pečivo má rozdielne zhnednutie.</p>	<p>Zvolili ste nevhodnú teplotu alebo úroveň.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Určitý rozdiel v zhnednutí existuje vždy. Pri príliš veľkom rozdielne zhnednutia skontrolujte, či ste zvolili správnu teplotu alebo úroveň. <p>Materiál alebo farba formy na pečenie nie sú vhodné pre prevádzkový spôsob. Svetlé, zrkadlovo lesklé tenkostenné formy nie sú príliš vhodné. Odrážajú tepelné žiarenia rúry na pečenie. Teplo sa tak dostáva horšie k pečenému pokrmu a forma poskytuje nerovnomerné alebo slabé zhnednutie.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Používajte matné, tmavé formy na pečenie.
<p>Po uplynutí nastavenej doby nie sú potraviny v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka  dostatočne ohriate alebo uvarené.</p>	<p>Prerušili ste proces prípravy s mikrovlnkou, ale ste ju opäť nenaštartovali.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Proces naštartujte znovu, aby boli potraviny dostatočne ohriate alebo uvarené. <p>Pri varení alebo ohrievaní s mikrovlnkou ste nastavili príliš krátku dobu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Skontrolujte, či bola pre nastavený mikrovlnný výkon zvolená správna doba. O čo menší je mikrovlnný výkon, o to dlhší je čas.
<p>Po ohrievaní alebo varení prevádzkovým spôsobom mikrovlnka potraviny príliš rýchlo vychladnú.</p>	<p>V dôsledku vlastností mikrovln vzniká teplo najprv v okrajových vrstvách potraviny a potom sa prenáša do ich stredu. Keď sa potraviny ohrievajú vysokým mikrovlnným výkonom, môže byť z vonkajšej strany horúce, ale jadro nemusí byť ešte zohriate. Pri následnom vyrovnávaní teplôt sa jadro jedla zohreje a okraj sa ochladí.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pri zohrievaní potravín rôzneho zloženia ako napríklad menu, zvoľte nižší mikrovlnný výkon a jemu odpovedajúci dlhší čas.

Čo robiť, keď ...

Problém	Príčina a odstránenie
Osvetlenie ohrevného priestoru po krátkej chvíli zhasne.	Zvolili ste nastavenie Osvetlenie „Zapnúť“ na 15 sekúnd. ■ Ak chcete zapnúť osvetlenie výhrevného priestoru počas celého procesu prípravy, zvolte nastavenie Osvetlenie Zap..
Osvetlenie ohrevného priestoru e vypnuté alebo sa nezapína.	Zvolili ste nastavenie Osvetlenie Vyp.. ■ Zapnite osvetlenie ohrevného priestoru na 15 sekúnd voľbou senzového tlačidla  . ■ Ak si želáte, zvolte nastavenie Osvetlenie Zap. alebo "Zapnúť" na 15 sekúnd.
	Osvetlenie ohrevného priestoru je pokazené. ■ Zavolajte servisnú službu Miele.

Kontakt pri poruchách

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

Servisnú službu Miele si môžete vyžiadať online na www.miele.sk.

Kontaktné údaje servisnej služby Miele nájdete na konci tohto dokumentu.

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

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

Záruka

Záručná doba je 2 roky.

Ďalšie informácie nájdete na dodaných záručných podmienkach.

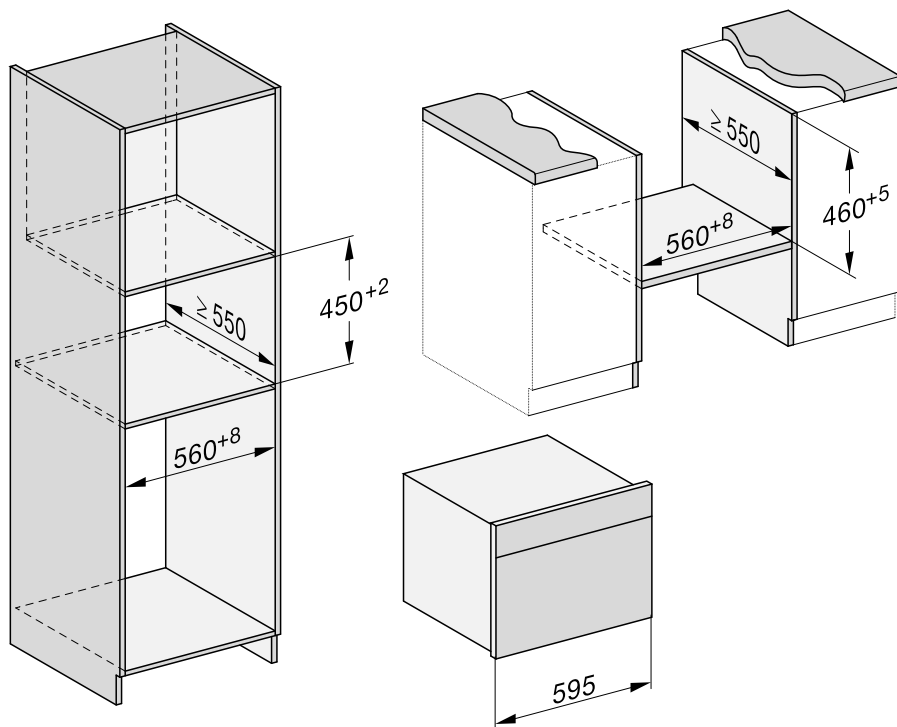
Inštalácia

Rozmery pre zabudovanie

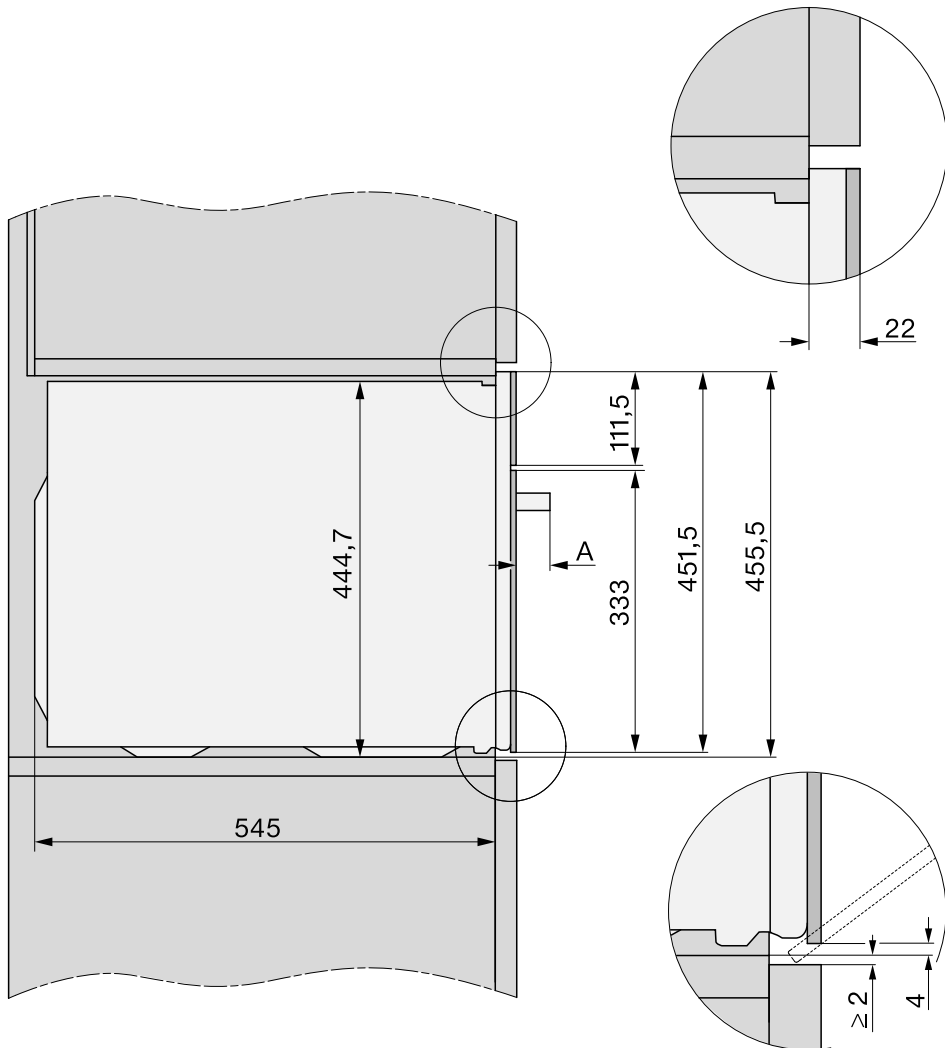
Rozmery sú uvedené v mm.

Vstavba do spodnej skrine

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



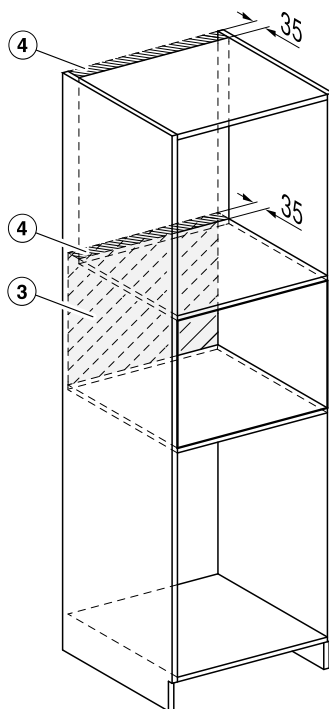
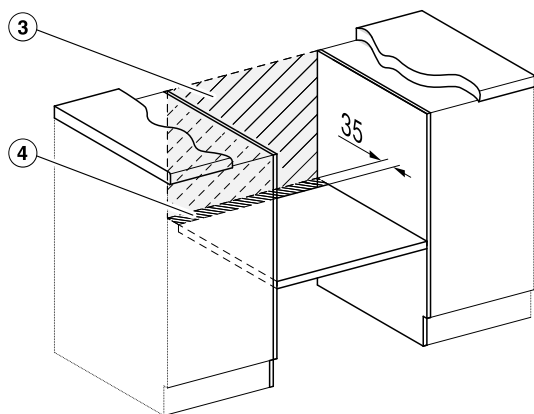
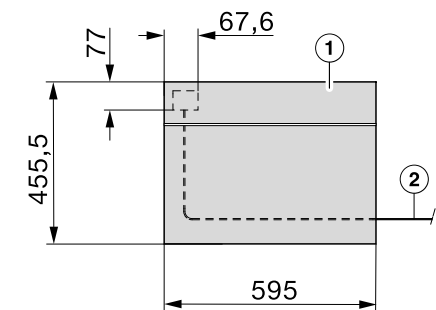
Bočný pohľad



A 47 mm

Inštalácia

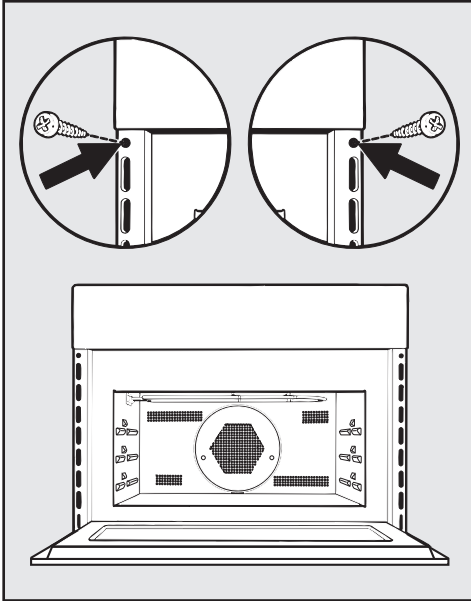
Pripojenia a vetrania



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

Zabudovanie rúry na pečenie

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



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

Inštalácia

Elektrické pripojenie

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

Istenie musí byť najmenej 16 A.

Pripojenie môže byť len k riadne nainštalovanej zásuvke s ochranným kontaktom. Elektrická inštalácia musí byť v súlade s príslušnými normami VDE 0100.

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

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

Ako odpojovacie zariadenia sa považujú vypínače so vzdialenosťou kontaktov najmenej 3 mm. Patria k nim napríklad ističe vedenia, 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 siete.

Pri poškodení pripojovacieho vedenia musí špeciálne pripojovacie vedenie nainštalovať zákaznícky servis Miele.

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

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

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

Trené cesto

múčnik/pečivo (príslušenstvo)		+ [°C] + [W]		³	 [min]	CF
muffiny		150–160	✓	2	35–45	–
		160–170	✓	2	35–45	–
drobné pečivo (1 sklenená miska)*		150	–	2	25–35	–
		160 ²	–	2	27–37	–
drobné pečivo (2 sklenené misky)*		140	–	2+3	35–45	–
linecké pečivo (hranatá forma na pečenie, 30 cm)	¹	160–170 + 80	✓	1	35–45	–
		150–160	–	1	60–70	–
bábovka (forma na bábovky, Ø 26 cm)	¹	160–170 + 150	✓	1	40–50	–
mramorový, orechový koláč (hranatá forma, 30 cm)		150–160	✓	1	65–75	–
		150–160	✓	1	65–75	–
mramorový, orechový koláč (hranatá forma, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	65–75	–
ovocný koláč (1 sklenená miska)		150–160	✓	2	50–60	–
		160–170	–	2	55–65	–
ovocný koláč (delená forma, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65	–
		165–175 ²	–	1	50–60	–
tortový korpus (tortová forma, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35	–
		170–180 ²	✓	1	15–25	–

prevádzkový spôsob, teplota, mikrovlnný výkon, Booster, ³ úroveň, doba prípravy, CF Crisp function, Horúci vzduch plus, Horné / spodné pečenie
 Mikrovlnka + Hor. vzd. plus ✓ zap., – vyp.

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

1 Postavte formu na pečenie do stredu na sklenenú misku.

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

Tabuľky prípravy

Miesené cesto

múčnik/pečivo (príslušenstvo)		🌡️ [°C]	🔥↕️ Booster		🕒 [min]	CF
placky (1 sklenená miska)		140–150	✓	2	20–30	–
		160–170	✓	2	10–20	–
striekané pečivo (1 sklenená miska)*		140	–	2	40–50	–
		160 ¹	–	2	30–40	–
striekané pečivo (2 sklenené misky)*		140	–	2+3	45–55 ²	–
tortový korpus (tortová forma, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40	–
		170–180 ¹	✓	1	20–30	–
cheesecake (delená forma, Ø 26 cm)		160–170	–	1	90–100	–
		150–160	–	1	80–90	–
jablkový koláč (delená forma, Ø 20 cm)*		160	–	1	110–120	–
		180	–	1	80–90	–
obložený jablkový koláč (delená for- ma, Ø 26 cm)		160–170	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
ovocný koláč s polevou (delená for- ma, Ø 26 cm)		160–170	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
ovocný koláč s polevou (1 sklenená miska)		160–170	✓	2	50–60	–
sladký nízky koláč (1 sklenená mis- ka)		230–240 ¹	–	1	40–50	✓


prevádzkový spôsob, 🌡️ teplota, 🔥↕️ Booster, úroveň, 🕒 doba prípravy, CF Crisp function, Horúci vzduch plus, Intenzívne pečenie, ✓ Horné / spodné pečenie, zap., - vyp.









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

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

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

Kysnuté cesto










múčnik/pečivo (príslušenstvo)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]	CF
bábovka (forma na bábovku, Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
vianočná štola (1 sklenená miska)		150–160	✓	1	60–70	–
		160–170	✓	1	55–65	–
koláč s mrveničkou s/bez ovocia (1 sklenená miska)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	30–40	–
ovocný koláč (1 sklenená miska)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	25–35	–
jablčné taštičky/hrozienkové slimáky (1 sklenená miska)		160–170 ¹	✓	2	20–30	–
biely chlieb (voľne sádzaný) (1 sklenená miska)		180–190	–	2	35–45	–
biely chlieb (hranatá forma, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60	–
celozrnný chlieb (hranatá forma, 30 cm)		180–190	✓	1	40–50	–
kysnutie cesta (misa)		30	–	1	30	–








 prevádzkový spôsob,  teplota,  Booster, ³₁ úroveň,  doba prípravy, CF Crisp function,  Horúci vzduch plus,  Mikrovlnka + Hor. vzd. plus, ✓ Horné / spodné pečenie,  zap., – vyp.

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











Tabuľky prípravy

Tvarohovo olejové cesto

múčnik/pečivo (príslušenstvo)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]	CF
ovocný koláč (1 sklenená miska)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	25–35	–
jablčné taštičky/hrozienukové slimáky (1 sklenená miska)		160–170	✓	2	20–30	–

 prevádzkový spôsob,  teplota,  Booster, ³₁ úroveň,  doba prípravy, CF Crisp function,  Horúci vzduch plus, ✓ Mikrovlnka + Hor. vzd. plus,  zap., – vyp.

Piškótové cesto

múčnik/pečivo (príslušenstvo)		 [°C]		 ³ ₁	 [min]	CF
piškótový korpus (2 vajcia, delená forma, Ø 26 cm)		170–180 ²	–	1	15–25	–
piškótový korpus (4 vajcia, delená forma, Ø 26 cm)		170–180 ²	–	1	25–35	–
piškóta z vody (delená forma, Ø 26 cm)*		190 ²	–	1	20–30	–
	 ¹	150–180 ²	–	1	20–45	–
piškótový plát (1 sklenená miska)		170–180 ²	–	2	15–25	–

 prevádzkový spôsob,  teplota,  Booster, ³₁ úroveň,  doba prípravy, CF Crisp function,  Horné / spodné pečenie,  Horúci vzduch plus,  zap., – vyp.










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








¹ Všeobecne voľte nižšiu teplotu a pokrm skontrolujte po kratšom čase.

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

Tabuľky prípravy

Odpaľované cesto, lístkové cesto, bielkové pečivo

múčnik/pečivo (príslušenstvo)		 [°C]			 [min]	CF
veterníky (1 sklenená miska)		160–170	✓	2	30–40	–
ťaštičky z lístkového cesta (1 sklenená miska)		170–180 ¹	✓	2	15–25	–
makrónky (1 sklenená miska)		120–130 ¹	✓	2	28–38	–
meringen/bezé (1 sklenená miska, 6 kusov á Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150	–

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

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

Pikantné jedlá

prípravovaný pokrm (príslušenstvo)		+ [°C] + [W]		³	 [min]	CF
tenký pikantný koláč (1 sklenená miska)		240–250 ²	✓	1	35–45	✓
cibuľový koláč (1 sklenená miska)		180–190 + 150	–	2	30–40	–
		150–160	✓	1	30–40	–
pizza, kysnuté cesto (1 sklenená miska)		160–170 + 80	–	2	25–35	–
		180–190 ²	✓	2	30–40	✓
pizza, tvarohovo olejové cesto (1 sklenená miska)		150–160 ²	–	2	25–35	–
		190–200 ²	✓	2	30–40	✓
toast* (rošť)	¹	3 ³	–	2	2–3	–
zapekané pokrmy/gratinované, na-pr. toast (rošť na sklenenej miske)	¹	3	–	2	5–9	–
grilovaná zelenina (rošť na sklenenej miske)	¹	3 ³	–	2	10–12 ⁴	–
		210–220 ³	–	2	8–10 ⁴	–


















prevádzkový spôsob, teplota, Booster, ³ úroveň, doba prípravy, CF Crisp function, Horné / spodné pečenie, Mikrovlnka + Hor. vzd. plus, Gril, Horúci vzduch plus, Gril s cirkuláciou, ✓ Intenzívne pečenie, zap., – vyp.











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

- 1 Zvoľte uvedený stupeň grilu.
- 2 Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor.
- 3 Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, ohrevný priestor 5 minút predhrievajte.
- 4 Pripravovaný pokrm v polovici doby prípravy podľa možnosti obráťte.

Tabuľky prípravy

Hovädzie mäso

prípravovaný pokrm (príslušenstvo)		 [°C]		 ³	 [min]	 [°C]
hovädzie pečené, asi 1 kg (pekáč s poklopom)	 ²	150–160	✓	1	120–130 ⁶	--
hovädzie filé, asi 1 kg ¹⁾	 ²	180–190 ⁴	–	1	30–70	45–75
hovädzie filé, „anglicky“ asi 1 kg ¹⁾	 ²	95–100	–	1	65–75	45–48
hovädzie filé, „stredne prepečené“, asi 1 kg ¹⁾	 ²	95–100	–	1	70–80	54–57
hovädzie filé, „prepečené“, asi 1 kg ¹⁾	 ²	95–100	–	1	110–120	63–66
rozbif, asi 1 kg ¹⁾	 ²	180–200 ⁴	✓	1	35–75	45–75
rozbif „anglicky“, asi 1 kg ¹⁾	 ²	95–100	–	1	40–50	45–48
rozbif, „medium“, asi 1 kg ¹⁾	 ²	95–100	–	1	75–85	54–57
rozbif, „prepečený“, asi 1 kg ¹⁾	 ²	95–100	–	1	110–120	63–66
burger ^{*1)}	 ³	3 ⁵	–	2	1: 17–22 2: 5–10 ⁷	--
fašírky ¹⁾	 ³	3 ⁵	–	2	1: 10–15 2: 5–10 ⁷	--

 prevádzkový spôsob,  teplota,  Booster, ³ úroveň,  doba prípravy,  teplota jadra,  Horné / spodné pečenie,  Horúci vzduch plus,  špeciálne použitie Príprava na nízkej teplote,  Gril, ✓, zap., – vyp.

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

1 Používajte rošt a sklenenú misku.

2 Mäso najskôr opečte na varnej doske.

3 Zvoľte uvedený stupeň grilu.
















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











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

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

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

Teľacie mäso

















pripravovaný pokrm (príslušenstvo)		 [°C] + [W]		 1	 [min]	 [°C]
pečená teľacina, asi 1,5 kg (pekáč s poklopom)	 2	160–170	✓	1	120–130 ⁴	--
	 2	160–170 + 150	✓	1	80–90 ⁴	--
teľacie filé, asi 1 kg (sklenená miska)	 2	180–190 ³	–	1	20–50	45–75
teľacie filé „ružové“, asi. 1 kg ¹	 2	95–100	–	1	50–60	45–48
teľacie filé „stredné“, asi. 1 kg ¹	 2	95–100	–	1	80–90	54–57
teľacie filé „prepečené“, asi 1 kg ¹	 2	95–100	–	1	85–95	63–66
teľací chrbát „ružový“, asi 1 kg ¹	 2	95–100	–	1	80–90	45–48
teľací chrbát „stredný“, asi 1 kg ¹	 2	95–100	–	1	120–130	54–57
teľací chrbát „prepečený“, asi 1 kg ¹	 2	95–100	–	1	140–150	63–66











 prevádzkový spôsob,  teplota,  Booster,  1 úroveň,  doba prípravy,  teplota jadra,  Horné / spodné pečenie,  Horúci vzduch plus,  Mikrovlnka + Hor. vzd. plus,  špeciálne použitie Príprava na nízkej teplote, ✓, zap., – vyp.

- 1 Používajte rošt a sklenenú misku.
- 2 Mäso najskôr opečte na varnej doske.
- 3 Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor.
- 4 Pokrm pripravujte najprv s pokrievkou. Po asi 60 minútach prípravy zložte pokrievku a podlejte asi 0,5 l tekutiny.

Tabuľky prípravy

Bravčové mäso

pripravovaný pokrm (príslušenstvo)		 [°C] + [W]		 ³	 [min]	 [°C]
bravčové pečené/karé, asi. 1 kg (pekáč s poklopom)	 ¹	160–170 + 150	✓	1	80–90 ⁵	80–90
		170–180	✓	1	100–110 ⁵	80–90
bravčové pečené s hrubou kožou, asi 2 kg (pekáč)	 ¹	170–180 + 150	✓	1	70–80 ⁶	80–90
		170–180	✓	1	100–110 ⁶	80–90
bravčové filé, asi 350 g (rošt a sklenená miska)	 ²	95–100	–	1	60–120	60–75
kotleta, asi 1 kg (sklenená mis- ka)		170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
sekaná, asi 1 kg (sklenená mis- ka)		170–180 + 150	–	1	35–45 ⁶	80–85
		180–190	✓	1	60–70 ⁶	80–85
slanina (rošt na sklenenej miske)	 ³	3 ⁴	–	2	5–10	--
klobása (rošt na sklenenej mis- ke)	 ³	3 ⁴	–	2	15–20 ⁷	--

 prevádzkový spôsob,  teplota,  Booster, ³ úroveň,  doba prípravy,  teplota jadra,  Horné / spodné pečenie,  MV + automat. pečenie,  špeciálne použitie Mikrovlnka + Hor. vzd. plus, ³ Gril, ✓, zap., – vyp.

- 1 Použite len riad vhodný do mikrovlnky.
- 2 Mäso najskôr opečte na varnej doske.
- 3 Zvoľte uvedený stupeň grilu.
- 4 Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, ohrevný priestor 5 minút predhrievajte.
- 5 Pokrm pripravujte najprv s pokrievkou. Po asi 60 minútach prípravy zložte pokrievku a podlejte asi 0,5 l tekutiny.
- 6 V polovici doby prípravy podlejte asi 0,5 l tekutiny.
- 7 Pripravovaný pokrm v polovici doby prípravy podľa možnosti obráťte.

Jahňacina, divina

pripravovaný pokrm (príslušenstvo)		 [°C]		 1	 [min]	 [°C]
jahňacie stehno s kosťou, ca. 1,5 kg (pekáč s poklopom)		170–180 + 80	✓	1	100–120 ³	64–82
		180–190	✓	1	110–120 ³	64–82
jahňací chrbát bez kosti (rošt na sklenenej miske)	¹	180–190 ²	–	1	15–40	53–80
	¹	95–100 ²	–	1	35–90	53–68
jelení chrbát bez kosti (pekáč)	¹	180–190 ²	–	1	45–75	60–81
srnčí chrbát bez kosti (sklenená miska)	¹	140–150 ²	–	1	20–40	60–81
stehno z diviaka bez kosti, asi 1 kg (pekáč s poklopom)	¹	180–190	✓	1	90–120 ³	80–90

prevádzkový spôsob, teplota, Booster, úroveň, doba prípravy, teplota jadra, Horné / spodné pečenie, MV + automat. pečenie, špeciálne použitie Príprava na nízkej teplote, Automatické pečenie, ✓, zap., – vyp.

1 Mäso najskôr opečte na varnej doske.

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

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

Tabuľky prípravy

Hydina, ryby

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

prevádzkový spôsob, teplota, Booster, ₁ úroveň, doba prípravy, teplota jadra, MV + automat. pečenie, Automatické pečenie, Gril s cirkuláciou, MV + gril s cirkuláciou, Mikrovlnka + Hor. vzd. plus, zap., - vyp.

* Nastavenia platia aj pre špecifikácie podľa EN 60705.

















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









2 Zapnite Crisp function.

3 V polovici doby grilovania otočte grilovaný pokrm.

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

Skúšobné jedlá podľa EN 60350-1














skúšobné jedlá (príslušenstvo)		 [°C]		 ³ ₁	 [min]	CF
drobné pečivo (1 sklenená miska ¹)		150	-	2	25-35	-
		160 ⁵	-	2	27-37	-
drobné pečivo (2 sklenené misky ¹)		140	-	2+3	35-45	-
striekané pečivo (1 sklenená miska ¹)		140	-	2	40-50	-
		160 ⁵	-	2	30-40	-
striekané pečivo (2 sklenené misky ¹)		140	-	2+3	45-55 ⁷	-
jablkový koláč (rošt ¹ , delená forma ² , Ø 20 cm)		160	-	1	110-120	-
		180	-	1	80-90	-
piškóta z vody (rošt ¹ , delená forma ² , Ø 26 cm)		190 ⁵	-	1	20-30	-
	 ³	150-180 ⁵	-	1	20-45	-
toast (rošt ¹)	 ⁴	3 ⁶	-	2	2-3	-
burger (rošt ¹ na sklenenej miske ¹)	 ⁴	3 ⁶	-	2	1: 17-22 2: 5-10 ⁸	-









 prevádzkový spôsob,  teplota,  Booster, ³₁ úroveň,  doba prípravy, CF Crisp function,  Horúci vzduch plus, ⁴ Gril, ✓ Horné / spodné pečenie,  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 Zvoľte uvedený stupeň grilu.
- 5 Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor.
- 6 Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, ohrevný priestor 5 minút predhrievajte.
- 7 Plechy vyberajte v rozličných časových okamihoch, ak pripravovaný pokrm zhnedol už pred uplynutím uvedenej doby pečenia.
- 8 Keď pripravovaný pokrm dostatočne zhnedne, obráťte ho (1: doba grilovania strany 1, 2: doba grilovania strany 2).

Pre skúšobné ústavy

Skúšobné jedlá podľa EN 60705 (prevádzkový spôsob mikrovlnka)

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

 prevádzkový spôsob,  mikrovlnný výkon,  doba rozmrazovania alebo prípravy,  vyrovnávacia doba,  MV + gril s cirkuláciou,  Mikrovlnka + Hor. vzd. plus,  Mikrovlnka,  špeciálne použitie Rozmrazovanie

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

Miele týmto prehlasuje, že táto rúra na pečenie zodpovedá smernici 2014/53/EU.

Úplný text prehlásenia o zhode EÚ je k dispozícii na jednej z nasledujúcich internetových adries:

- Produkty, na stiahnutie www.miele.sk

kmitočné pásmo WiFi modulu	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
-------------------------------	----------------------------

maximálny vy- sielací výkon WiFi modulu	< 100 mW
---	----------

Autorské práva a licencie

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

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

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

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

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

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

Miele s.r.o.
Plynárenská 1
821 09 Bratislava
Tel.: +421 2 58 103 111
Servis-tel.: +421 2 58 103 131
E-mail: info@miele.sk
Internet: www.miele.sk

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

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

H 7840 BM

sk-SK

M.-Nr. 11 196 820 / 05