

Návod na použitie a montáž Rúra na pečenie



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

Obsah

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia	6
Váš príspevok k ochrane životného prostredia	14
Prehľad	15
Ovládacie prvky	16
tlačidlo zap./vyp.	17
Senzor priblíženia	17
Senzorové tlačidlá	18
Dotykový displej	19
Symboly.....	20
Princíp ovládania	21
Výber menu	21
Listovanie	21
Opustenie úrovne menu	21
Zmena hodnoty alebo nastavenia	21
Zmena nastavenia v zozname výberu	21
Zadanie číslíc pomocou číslicového valca.....	21
Zadať čísla blokom číslíc	21
Zmena nastavenia pruhom tvoreným segmentmi	21
Zadávanie písmen	22
Zobrazenie kontextového menu	22
Posúvanie záznamov	22
Zobrazenie rolovacieho menu	22
Zobrazenie Nápoveda	22
Aktivácia funkcie MobileStart	22
Vybavenie	23
Typový štítok	23
Súčasti dodávky	23
Dodávané príslušenstvo a príslušenstvo na dokúpenie	23
Bezpečnostné zariadenie	29
Zušľachtené povrhy PerfectClean	30
Príslušenstvo na pyrolytické čistenie.....	30
Prvé uvedenie do prevádzky	31
Miele@home	31
Základné nastavenia	32
Prvé rozohriatie rúry na pečenie a prepláchnutie systému tvorby pary.	33
Nastavenia	35
Prehľad nastavení	35
Vyvolanie menu „Nastavenia“	38
Jazyk	38
Denný čas.....	38

Obsah

Dátum	39
Osvetlenie	39
Úvodná obrazovka	39
Displej	39
Hlasitosť	40
Jednotky	40
Booster	40
Navrhované teploty	40
Pyrolýza	41
Dobeh ochladz. ventilátora	41
Kamera v ohr. priestore	41
Senzor priblíženia	41
Zabezpečenie	42
Rozpoz. čelnej strany nábytku	43
Miele@home	43
Vzdialené ovládanie	44
Aktivácia funkcie MobileStart	44
SuperVision	44
RemoteUpdate	45
Verzia software	46
Právne informácie	46
Predajca	46
Nastavenia z výroby	46
Alarm + kuchynský budík	47
Používanie funkcie Alarm	47
Používanie funkcie Kuchynský budík	47
Hlavné menu a submenu	49
Tipy na šetrenie energie	51
Obsluha	53
Zmena hodnôt a nastavení pre prípravu pokrmu	53
Zmena teploty a teploty jadra	53
Nastavenie doby prípravy	54
Zmena nastavenej doby prípravy	54
Zrušenie nastavenej doby prípravy	54
Stornovanie prípravy pokrmu	55
Predohrev ohrevného priestoru	55
Booster	55
Predhriatie	56
Crisp function	57
Zmena prevádzkového spôsobu	57

Obsah

Klimatické pečenie	58
Spustenie prípravy pokrmu pomocou Klimatické pečenie	58
Odpariť zvyšnú vodu	61
Automatické programy	63
Kategórie	63
Používanie automatických programov	63
Upozornenia pre použitie	63
Vyhľadávanie	64
Špeciálne použitie	65
Rozmrazovanie	65
Sušenie	66
Nahrievanie riadu	67
Kysnutie cesta	67
Udržiavanie teploty	67
Príprava na nízkej teplote	68
Program Sabbath	70
Zaváranie	71
Zmrazené produkty/hotové produkty	73
MyMiele	74
Vlastné programy	75
Pečenie	78
Tipy pre pečenie	78
Informácie k tabuľkám prípravy	78
Pokyny k prevádzkovým spôsobom	79
Pečenie mäsa	80
Tipy na pečenie	80
Informácie k tabuľkám prípravy	80
Pokyny k prevádzkovým spôsobom	81
Pokrmový teplomer	82
Grilovanie	86
Tipy na grilovanie	86
Informácie k tabuľkám prípravy	87
Pokyny k prevádzkovým spôsobom	88
Cistenie a ošetrovanie	90
Nevhodné čistiace prostriedky	90
Odstránenie normálneho znečistenia	91
Hrubé nečistoty odstráňte (okrem FlexiClip plnovýsuvných pojazdov)	91
Čistenie ohrevného priestoru pomocou Pyrolýza	93
Odvápenie	96

Obsah

Demontáž dvierok	100
Demontáž dvierok	101
Montáž dvierok	104
Postranné mriežky vymontujte s plnovýsuvnými pojazdami FlexiClip	105
Sklopenie ohrevného telesa na grilovanie	106
Čo robiť, keď'	107
Servisná služba	112
Kontakt pri poruchách	112
Záruka	112
Inštalácia	113
Rozmery pre zabudovanie	113
Zabudovanie do spodnej skrine	113
Bočný pohľad vysoká skriňa	114
Bočný pohľad spodná skriňa	115
Pripojenia a vetrania	116
Zabudovanie rúry na pečenie	117
Elektrické pripojenie	118
Tabuľky prípravy	120
Trené cesto	120
Miesené cesto	121
Kysnuté cesto	122
Tvarohovo olejové cesto	123
Piškotové cesto	123
Odpalované cesto, lístkové cesto, bielkové pečivo	124
Pikantné jedlá	125
Hovädzina	126
Jahňa	127
Bravčovina	128
Jahňacia, divina	129
Hydina, ryby	130
Pre skúšobné ústavy	131
Skúšobné jedlá podľa EN 60350-1	131
Trieda energetickej účinnosti podľa EN 60350-1	132
Informačný list pre rúry na pečenie pre domácnosť	132
Prehlásenie o zhode	133
Autorské práva a licencie	134

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

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

Pred uvedením rúry na pečenie do prevádzky si pozorne prečítajte návod na použitie a montáž. Uvádzajú sa v ňom dôležité pokyny ohľadne montáže, bezpečnosti, použitia a údržby. 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 prečíitali a dodržiavali kapitolu týkajúcu sa inštalácie rúry na pečenie ako aj bezpečnostné upozornenia a výstrahy.

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

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

Používanie na stanovený účel

- ▶ Táto rúra na pečenie je určená na použitie v domácnosti a v podobných priestoroch.
- ▶ Táto rúra na pečenie nie je určená pre používanie vo vonkajších priestoroch.
- ▶ Rúru na pečenie používajte výlučne pre domáce použíte na pečenie cesta, mäsa, grilovanie, varenie, rozmrzovanie a sušenie potravín. Všetky ostatné spôsoby použitia sú neprípustné.
- ▶ Osoby, ktoré nie sú pre ich fyzické, zmyslové alebo duševné schopnosti, alebo kvôli svojej neskúsenosti alebo nevedomosti schopné rúru na pečenie sami bezpečne obsluhovať, musia byť počas obsluhy pod dozorom.
Tieto osoby smú rúru na pečenie používať bez dozoru len vtedy, ak im bola jej obsluha vysvetlená tak, že ju dokážu bezpečne používať. Musia byť schopné rozoznať a chápať možné nebezpečenstvo v prípade chybnej obsluhy.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

► 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 chybnej obsluhy.
- Deti nesmú bez dozoru rúru na pečenie čistiť, ani vykonávať jej údržbu.
- Dávajte pozor na deti, ktoré sa zdržujú v blízkosti rúry na pečenie. Nikdy im nedovoľte, aby sa s rúrou na pečenie hrali.
- Nebezpečenstvo udusenia obalovým materiálom. Pri hre sa môžu deti zamotať do obalového materiálu (napr. fólií), alebo si tento nafliest na hlavu a udusiť sa.
Odložte obalový materiál z dosahu detí.
- Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami. Pokožka detí reaguje citlivejšie na vysoké teploty ako pokožka dospelých. Sklo dvierok, ovládací panel a výstupné otvory ohrevného priestoru rúry na pečenie sa zohrievajú.
Zabráňte deťom, aby sa rúry na pečenie počas prevádzky dotýkali.
- Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami. Pokožka detí reaguje citlivejšie na vysoké teploty ako pokožka dospelých. Pri pyrolytickom čistení sa zohrieva rúra na pečenie viac ako počas normálnej prevádzky.
Zabráňte deťom, aby sa rúry na pečenie počas pyrolytického čistenia dotýkali.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

- Nebezpečenstvo úrazu z dôvodu otvorených dvierok. Zaťažiteľnosť dvierok je maximálne 15 kg. Deti by sa mohli poraníť 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.
- Spoloahlivá a bezpečná prevádzka rúry na pečenie je zaručená len vtedy, keď je rúra na pečenie pripojená na verejnú elektrickú siet.
- Elektrická bezpečnosť tejto rúry na pečenie je zabezpečená len vtedy, keď je pripojená k systému s ochranným vodičom, nainštalovaným podľa predpisov. Táto základná bezpečnostná požiadavka musí byť splnená. V prípade pochybností nechajte elektrickú inštaláciu skontrolovať kvalifikovaným elektrikárom.
- Pripojovacie údaje (frekvencia a napätie) uvedené na typovom štítku rúry na pečenie sa musia bezpodmienečne zhodovať so zodpovedajúcimi parametrami elektrickej siete, aby sa prístroj nepoškodil. Pred pripojením porovnajte pripojovacie údaje. V prípade pochybností sa spýtajte kvalifikovaného elektrikára.
- Viacnásobné zásuvky alebo predlžovacie káble neposkytujú potrebnú bezpečnosť (nebezpečenstvo požiaru). Rúru na pečenie pomocou nich nepripájajte na elektrickú siet.
- Rúru na pečenie používajte len vstavanú, aby bola zaistená jej bezpečná prevádzka.
- Táto rúra na pečenie sa nesmie prevádzkovať na nestabilných miestach (napr. na lodiach).

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

- ▶ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Dotyk prípojov pod napäťom 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 splňajú 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 práciach spojených s inštaláciou a údržbou, ako aj pri opravách musí byť rúra na pečenie úplne odpojená od elektrickej siete. Zabezpečte to nasledovne:
 - Vypnite ističe elektrickej inštalácie alebo
 - vyskrutkujte úplne poistky elektrickej inštalácie alebo
 - vytiahnite elektrickú zástrčku (ak je k dispozícii) zo zásuvky.Neťahajte pritom za sieťový kábel, ale za zástrčku.
- ▶ Rúra na pečenie si vyžaduje pre bezporuchovú prevádzku do-statočný prívod chladiaceho vzduchu. Dbajte na to, aby neboli ovplyvnený prívod chladiaceho vzduchu (napr. zabudovaním tepelných ochranných líšt v montážnej skriňi). 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 nezavírajte, keď používate rúru na pečenie. Za čelom nábytku sa hromadí teplo a vlhkosť. Tým sa môže poškodiť rúra na pečenie, montážna skriňa a podlaha. Dvierka nábytku zatvorte až po úplnom vychladnutí rúry na pečenie.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

Prevádzkové zásady

- ▶ Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami. Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore, na pripravovaných jedlách a príslušenstve.
Pri zasúvaní alebo vyberaní horúceho pokrmu ako aj pri práciach 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 vznieťiť. 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 plameňne tým, že necháte zatvorené dvierka.
- ▶ Pri grilovaní potravín spôsobujú príliš dlhé doby prípravy vysušenie a prípadne samovznielenie grilovaných pokrmov. Dodržujte pri prevádzkových spôsoboch s grilom odporúčané doby prípravy.
- ▶ Niektoré potraviny rýchlo vyschýnajú a vysokými teplotami pri grilovaní sa môžu sami vznieťiť.
Nikdy nepoužívajte grilovací spôsob prevádzkovania na rozpekanie žemlí alebo chleba a na sušenie kvetov alebo bylín. Používajte na miesto toho prevádzkové spôsoby Horúci vzduch plus  alebo Horné / spodné pečenie .
- ▶ Ak pri príprave pokrmov používate alkoholické nápoje, uvedomte si, že sa alkohol pri vysokých teplotách odparuje. Táto para sa môže na horúcich výhrevných telesách vznieťiť.
- ▶ Pri využívaní zvyškového tepla na udržiavanie potravín v teplom stave môže v rúre na pečenie vznikať korózia v dôsledku vlhkosti a kondenzačnej vody a poškodiť ovládací panel. Aj ovládací panel, pracovná doska alebo montážna skriňa sa môžu poškodiť. Rúru na pečenie nikdy nevypínajte ale nastavte na najnižšiu teplotu v zvolenom spôsobe prevádzky. Ventilátor chladenia ostáva potom automaticky zapnutý.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

- ▶ Potraviny, ktoré sa majú udržiavať teplé, alebo ich máte uložené v ohrevnom priestore, môžu vyschnúť a vystupujúca vlhkosť môže spôsobiť koróziu v rúre na pečenie. Potraviny preto prikryte.
- ▶ Email dna ohrevného priestoru môže nahromadeným teplom prasknúť alebo sa odlúpnuť.
Dno ohrevného priestoru nikdy nevykladajte napr. 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 pre-vádzky Horúci vzduch plus  alebo Eco horúci vzduch  bez funkcie Booster.
- ▶ Dno ohrevného priestoru sa môže poškodiť posúvaním predmetov sem a tam. Keď postavíte hrnce, panvice alebo riad a dno ohrevného priestoru, neposúvajte už v ňom tieto predmety.
- ▶ Nebezpečenstvo úrazu vodnou parou. Keď nalejete studenú kvapalinu na horúci povrch, vznikne para, ktorá môže spôsobiť ľažké obareniny. Okrem iného sa môžu horúce emailované povrchy náhlou zmenou teploty poškodiť. Nikdy nenalievajte studené tekutiny priamo na horúce emailové povrhy.
- ▶ Nebezpečenstvo úrazu vodnou parou. Pri prípravách pokrmov s podporou vlhkosti a počas odparovania zvyškovej vody vzniká vodná para, ktorá môže spôsobiť ľažké popáleniny. Neotvárajte nikdy dvierka počas dávkowania pary alebo odparovania zvyškovej vody.
- ▶ Je preto dôležité, aby bola teplota v potravinách rovnomerne rozdelená a aj dostatočne vysoká. Potraviny otáčajte alebo miešajte, aby sa rovnomerne zahrievali.
- ▶ Plastový kuchynský riad nevhodný na pečenie v rúre sa pri vysokých teplotách taví a môže rúru na pečenie poškodiť alebo začať horieť.
Používajte len plastový kuchynský riad vhodný na pečenie v rúre. Dbajte na údaje výrobcov riadu.
- ▶ V uzatvorených pohároch vzniká pri zaváraní a ohrievaní pretlak, dôsledkom ktorého sa môžu roztrhnúť. Nezavárajte žiadne nádoby a ani ich nezohrievajte.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

- ▶ Nebezpečenstvo úrazu z dôvodu otvorených dvierok. Na otvorených dvierkach sa môžete udrieť alebo potknúť. Dvierka nenechávajte zbytočne otvorené.
- ▶ Maximálne zaťaženie dvierok je 15 kg. Nestúpajte alebo si nesadajte na otvorené dvierka a neukladajte na ne ľahké predmety. Dávajte pozor na to, aby sa nič nezaseklo medzi dvierkami a ohrevným priestorom. Rúra na pečenie sa môže poškodiť.

Pre prístroje s nerezovými plochami platí:

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

Čistenie a ošetrovanie

- ▶ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Para z parného čistiaceho zariadenia sa môže dostať k časťam pod napätiom a spôsobiť skrat. Na čistenie varnej dosky nepoužívajte nikdy parný čistič.
- ▶ Škrabance môžu zničiť sklo na dvierkach. Na čistenie skiel na dvierkach nepoužívajte drhnúce prostriedky, tvrdé hubky alebo kefy a ostré kovové škrabky.
- ▶ Postranné mriežky je možné vymontovať (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Demontáž postranných mriežok s FlexiClip - plnovýsuvnými pojazdami“). Postranné mriežky opäť správne namontujte.
- ▶ Hrubé znečistenia v ohrevnom priestore môžu viesť k veľkému zdymeniu a vypnutiu pyrolytického čistenia. Odstráňte hrubé znečistenia z ohrevného priestoru skôr, ako spustíte pyrolytické čistenie.
- ▶ Vo vlhkých a teplých oblastiach hrozí zvýšená pravdepodobnosť napadnutia hmyzom (napr. šváby). Rúru na pečenie a jej okolie udržujte vždy čisté.

Na poškodenia hmyzom sa nevzťahuje záruka.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

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 nahradíť originálnym Miele pokrmovým teplomerom.
- ▶ Umelá hmota na pokrmovom teplomere sa môže pri veľmi vysokých teplotách roztaviť. Nepoužívajte pokrmový teplomer pri prevádzkovani grilu. Teplomer neskladujte v ohrevnom priestore.
- ▶ Vysokými teplotami pri pyrolytickom čistení by sa poškodilo pyrolyticky neodolné príslušenstvo. Vyberte z ohrevného priestoru pyrolyticky neodolné príslušenstvo skôr ako spustíte pyrolytické čistenie. Platí to aj pre pyrolyticky neodolné príslušenstvo na dokúpenie (vid' kapitola „Čistenie a ošetrovanie“).

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 odobeŕie obalový materiál naspäť.

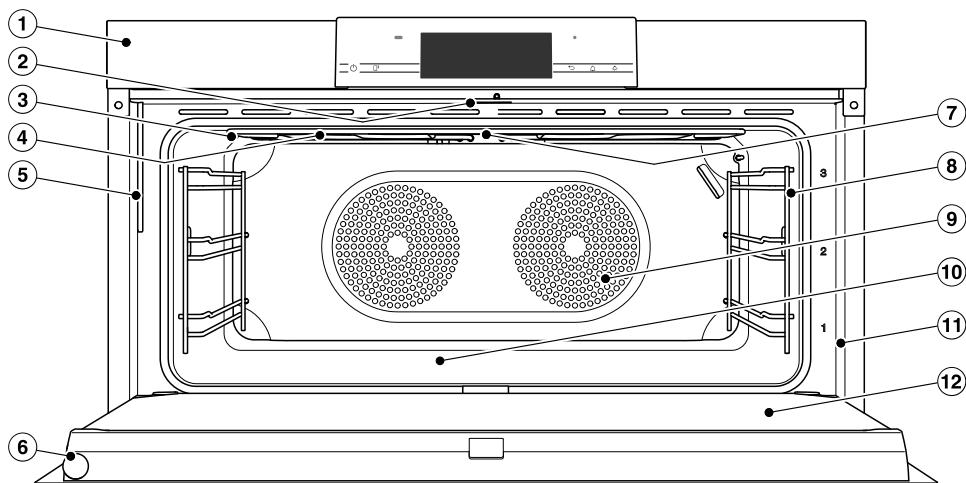
Likvidácia starého prístroja

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.



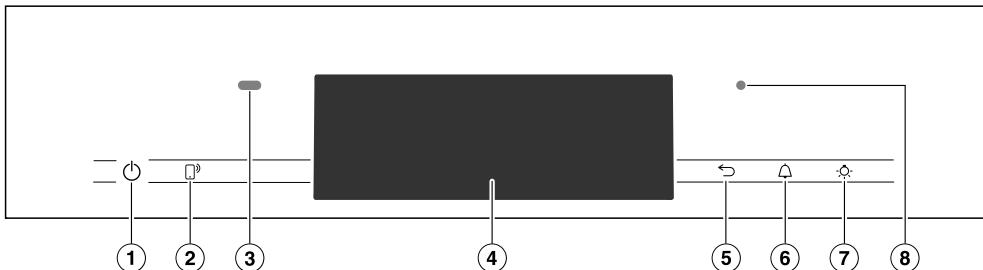
Miesto toho využívajte oficiálne zberné a vratné miesta na odovzdávanie a zužitkovanie elektrických a elektronických prístrojov zriadené obcami, predajcami alebo spoločnosťou Miele. Podľa zákona ste sami zodpovední za vymazanie prípadných osobných údajov na likvidovanom starom prístroji. Postarajte sa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

Rúra na pečenie



- ① ovládacie prvky
- ② zámok dvierok
- ③ výhrevné teleso pre pečenie a grilovanie s príjmacou anténou pre bezkáblový pokrmový teplomer
- ④ otvory pre prívod pary
- ⑤ plniace trubice pre odparovací systém
- ⑥ bezkáblový pokrmový teplomer
- ⑦ kamera
- ⑧ postranná mriežka so 3 úrovňami
- ⑨ nasávací otvor ventilátora a za ním kruhové výhrevné teleso
- ⑩ dno ohrevného priestoru, pod ktorým je vyhrievacie teleso pre spodné pečenie
- ⑪ čelný rám s typovým štítkom
- ⑫ dvierka

Ovládacie prvky



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

tlačidlo zap./vyp.

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

Týmto tlačidlom zapínate a vypínate rúru na pečenie.

Senzor priblíženia

Senzor priblíženia sa nachádza vľavo hore na obslužnom paneli. Senzor priblíženia rozpozná, keď sa priblížite k dotykovému displeju napr. rukou alebo telom.

Ked' 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
	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. Rúru na pečenie môžete ovládať prostredníctvom Vášho mobilného koncového zariadenia pokým svieti toto senzorové tlačidlo (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Miele@home“).
	Podľa toho, v ktorom menu sa nachádzate, dostanete sa späť do nadradenejho 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.

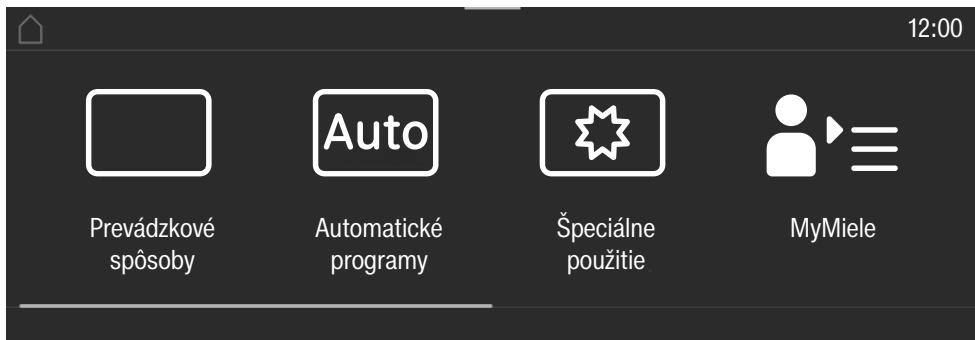
Dotykový displej

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

Dotykového displeja sa dotýkajte len prstami.

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

Dotykový displej je rozdelený na viacej oblastí.



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

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

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

Dodatočne sa môžu zobraziť ďalšie symboly, napr. . SuperVision ☺.

V riadku v záhlaví sa nachádza oranžová čiara, za ňu môžete stiahovať stiahovacie menu. Pomocou neho môžete zapínať alebo vypínať nastavenie počas prípravy potravy.

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

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

Ovládacie prvky

Symbole

Na displeji sa môžu zobrazovať tieto symboly:

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

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

Každým dotykom 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 pola 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 nadradeneho menu.

Zadanie číslic pomocou číslicového valca

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

Zmenené číslo sa uloží.

Zadať čísla blokom číslic

- Stlačte hodnotu, ktorá je uprostred číslicového valca.

Zobrazí sa blok číslic.

- Stlačte požadované číslice.

Akona hle zadáte platnú hodnotu, je *OK* podfarbené zelenou.

Šípkou vymažete posledné zadané číslo.

- Potvrďte pomocou *OK*.

Zmenené číslo sa uloží.

Zmena nastavenia pruhom tvoreným segmentmi

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

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

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

Nastavenie sa uloží. Dostanete sa späť do nadradeneho menu.

Princíp ovládania

Zadávanie písmen

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

- Stlačte požadované písmená alebo znaky.

Tip: Pomocou znaku ↵ môžete vložiť zlomenie riadka pre dlhšie názvy programov.

- Stlačte Uložiť.

Názov sa uloží do pamäti.

Zobrazenie kontextového menu

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

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

Posúvanie záznamov

Môžete zmeniť poradie vlastných programov alebo záznamov pod MyMiele.

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

Zobrazenie rolovacieho menu

Počas prípravy pokrmu môžete zapínať alebo vypínať nastavenia ako napr. Booster alebo Predhratie 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 zavretie rolovacieho menu zasuňte rolovacie menu opäť nahor alebo sa dotknite dotykového displeja mimo okna menu.

Zobrazenie Nápoveda

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

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

Aktivácia funkcie MobileStart

- Zvoľte senzorové tlačidlo ☰, pre aktivovanie funkcie MobileStart.

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

Priame ovládanie na dotykovom displeji rúry na pečenie má prednosť pred vzdialeným ovládaním cez App.

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 (napäťie siete/frekvencia/maximálny príkon).

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

Súčasti dodávky

- Návod na použitie a montáž pre obsluhu funkcií rúry na pečenie
- Kuchárska kniha s receptami pre automatické programy a spôsoby prevádzky.
- pokrmový teplomer
- skrutky na upevnenie Vašej rúry na pečenie v montánej skrini
- odvápňovacie tablety a plastová hadica s držiakom na odvápenie systému tvorby pary
- rôzne príslušenstvo

Dodávané príslušenstvo a príslušenstvo na dokúpenie

Vybavenie je závislé od modelu.

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

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

Všetko uvedené príslušenstvo a čistiace a ošetrovacie prostriedky sú prispôsobené 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.

Vybavenie

Postranná mriežka

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

Označenie úrovní si môžete prečítať na čelnom ráme.

Každá úroveň je tvorená 2 nad sebou umiestnenými priečkami.

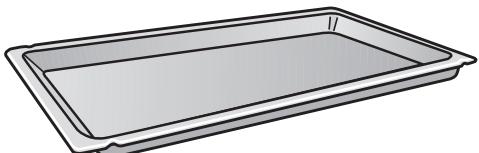
Príslušenstvo (napr. rošt) sa zasunie medzi priečky.

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

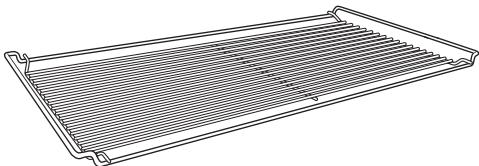
Postranné mriežky je možné vymontovať (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Demontáž postranných mriežok s FlexiClip - plnovýsuvnými pojazdami“).

Univerzálny plech a rošt s ochranou proti vytiahnutiu

univerzálny plech HUBB 92:



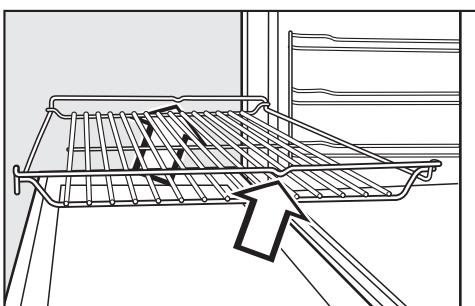
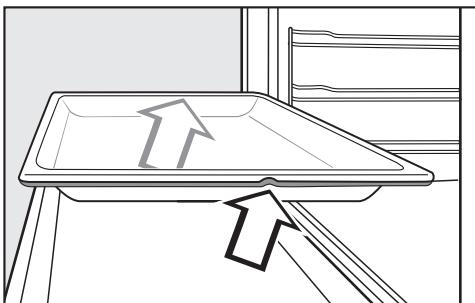
rošt HBBR 92:



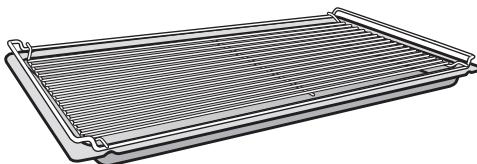
Zasuňte toto príslušenstvo vždy medzi priečky jednej úrovne do postranných mriežok.

Rošt zasúvajte vždy ukladacou plochou smerom dole.

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

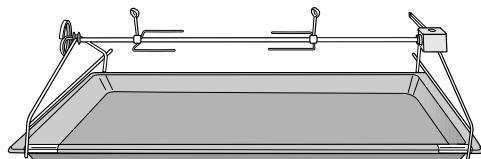


Časti zasuňte ochranou voči vytiahnutiu smerom dozadu.



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

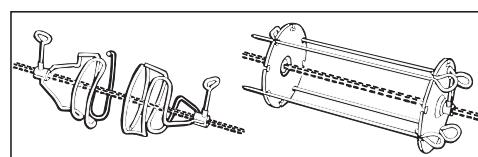
Otočný gril



Pokrmy na prípravu ako roládu alebo hydru môžete grilovať na otočnom grile. Vďaka otočnému pohybu zhnedne pokrm rovnomerne zo všetkých strán.

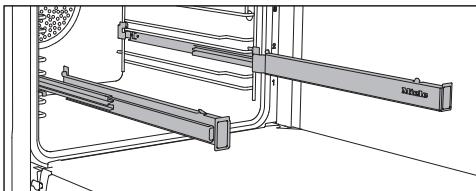
Zaťažiteľnosť otočného grila je maximálne 5 kg.

Na dokúpenie je okrem toho špeciálne príslušenstvo na grilovanie hydiny a šašlik, ktoré môžete upevniť na ražeň otočného grila:



Vybavenie

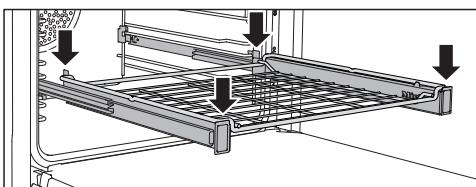
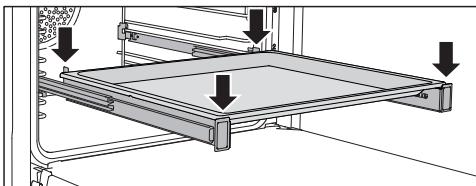
Plnovýsuvné pojazdy FlexiClip HFC 92



Plnovýsuvné pojazdy FlexiClip môžete používať v úrovniach 1–3.

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

Príslušenstvo potom bude automaticky bezpečne nasadené medzi západkami vpred a vzadu a zaistené protiskliznutiu.



Zaťažiteľnosť FlexiClip plnovýsuvných pojazdov je maximálne 15 kg.

Montáž a demontáž plnovýsuvných pojazdov FlexiClip

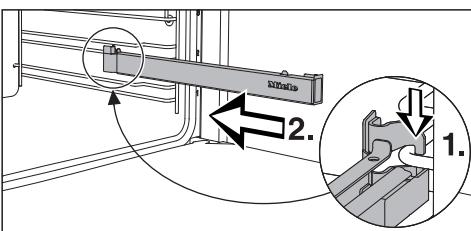
⚠ Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

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

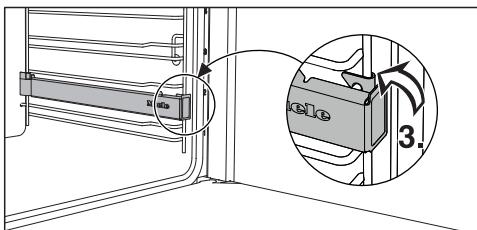
FlexiClip plnovýsuvné pojazdy sa montujú medzi priečkami jednej úrovne.

Namontujte plnovýsuvné pojazdy FlexiClip tak, aby bol nápis vpravo.

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



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

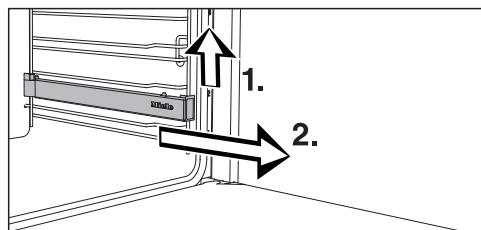


- Zaklapnite plnovýsuvný pojazd FlexiClip na spodnej priečke úrovne (3).

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

Postupujte nasledovne, aby ste zdemonovali FlexiClip plnovýsuvný pojazd:

- Plnovýsuvný pojazd FlexiClip úplne zasuňte.



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

Okrúhle formy na pečenie



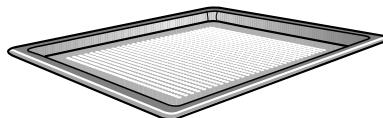
Nedierovaná okrúhla forma na pečenie HBF 27-1 je vhodná na prípravu pizze, nízkeho múčnika z kysnutého alebo treného cesta, sladkých alebo korenencích krehkých koláčov, zapekaných dezertov, quiche alebo rozpekanie hlbokozmrzených múčnikov alebo pizze.

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 okrúhu formu na pečenie na rošt.

Plech Gourmet, perforovaný HBBL 71



Perforovaný plech na pečenie Gourmet bol špeciálne vyvinutý na pečenie chleba a žemlí, pečiva z čerstvého kysnutého a tvarohovo-olejového cesta. Jemné dierovanie podporuje zhnednutie na spodnej strane.

Gourmet plech na pečenie môžete používať aj na sušenie.

Emailový povrch je zušľachtený úpravou PerfectClean.

Vybavenie

Rovnaké možnosti použitia Vám poskytuje aj **perforovaná okrúhla forma na pečenie HBFP 27-1**.

- Zasuňte rošt do úrovne a perforovaný pekáč Gourmet postavte na rošt.

Pizza kameň HBS 60

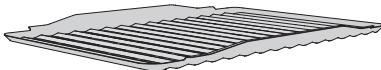


S pizza kameňom Gourmet dosiahnete optimálne výsledky pečenia pokrmov, ktoré majú byť na spodnej strane upečené do chrunkava ako napr. pizza, quiche, chlieb, žemle, pikantné pečivo a pod.

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

- Zasuňte rošt a vložte pizza kameň na rošt.

Plech na grilovanie a pečenie HGBB 92



Plech na grilovanie a pečenie sa ukladá do univerzálneho plechu.

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

Emailový povrch je zušľachtený úpravou PerfectClean.

Gourmet pekáč HUB Poklop na pekáč HBD

Miele Gourmet pekáče sa ukladajú na rošt. Povrch gourmet pekáča má vrstvu brániacu prilepeniu 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.

Zasuňte rošt do úrovne 1 a postavte naň pekáč Gourmet.

hĺbka: 22 cm

HUB 62-22

hĺbka: 35 cm*

HUB 62-35



HBD 60-22

HBD 60-35



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

Pokrmový teplomer



Vaša rúra na pečenie je vybavená bezdrôtovým pokrmovým teplomerom, pomocou ktorého môžete presne sledovať teplotu prípravy pokrmu (viď kapitola „Pečenie“, odstavec „Pokrmový teplomer“). Pokrmový teplomer sa uchováva vo dvierkach.

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

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

Príslušenstvo na čistenie a ošetrovanie

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

Bezpečnostné zariadenie

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

Vybavenie

Zušľachtené povrhy Perfect-Clean

Zušľachtené povrhy 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 ušľachtitých povrchoch PerfecClean rezať a porcováť.

Nepoužívať keramické nože, pretože by povrchovú úpravu PerfectClean poškriabali.

Zušľachtené povrhy PerfectClean sa ošetrojú podobne ako sklo.

Prečítajte si pokyny v kapitole „Čistenie a ošetrovanie“, aby ostal zachovaný účinok proti prilepeniu a mimoriadne jednoduché čistenie.

Zušľachtené povrhy PerfectClean:

- univerzálny plech
- plech na grilovanie a pečenie
- plech Gourmet, perforovaný
- dierovaná okrúhla forma na pečenie
- okrúhla forma na pečenie

Príslušenstvo na pyrolytické čistenie

Prečítajte si informácie v kapitole „Čistenie a ošetrovanie“.

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

- postranná mriežka
- FlexiClip plnovýsuvné pojazdy HFC 92
- rošt

Miele@home

Vaša rúra na pečenie je vybavená integrovaným WiFi modulom.

Pre použitie potrebujete:

- WiFi siet'
- 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 inštalačie 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 disponibilité služieb Miele@home vo Vašej krajine.

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

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

Aplikácie Miele@mobile

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



Prvé uvedenie do prevádzky

Základné nastavenia

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

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu.

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

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

Nastavenie jazyka

- Zvoľte požadovaný jazyk.

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

Nastavenie krajiny

- Zvoľte požadovanú krajinu.

Aktivácia funkcie Miele@home

Na displeji sa zobrazí Vytvoriť Miele@home?.

- Ak chcete ihned vytvoriť Miele@home, zvoľte Ďalej a potvrďte pomocou OK.
- Ak chcete vytvorenie presunúť na neškoršie, zvoľte Preskočiť a potvrďte pomocou OK.
Informácie o neskoršom vytvorení nájdete v kapitole „Nastavenia“, odstavec „Miele@home“.
- Ak chcete ihned vytvoriť Miele@home, zvoľte požadovaný spôsob pripojenia.

Displej a Miele@mobile App Vás prevedie ďalšími krokmi.

Nastavenie dátumu

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

Nastavenie denného času

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

Ukončenie prvého uvádzania do prevádzky

- Riadte sa prípadnými ďalšími pokynmi na displeji.

Prvé uvádzanie do činnosti je ukončené.

Prvé rozohriatie rúry na pečenie a prepláchnutie systému tvorby pary.

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

Počas rozohrievania sa postarajte o dobré vetranie kuchyne.

Zabráňte prenikaniu pachov do iných miestností.

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

Zobrazí sa hlavné menu.

- Zvolte Prevádzkové spôsoby □.
- Zvolte Klimatické pečenie ☀.
- Zvolte Klimatické peč. + Hor. vzd. plus ☀.

Objaví sa navrhovaná teplota (160 °C).

Zapne sa vyhrievanie a osvetlenie vyhrievacieho priestoru a ventilátor.

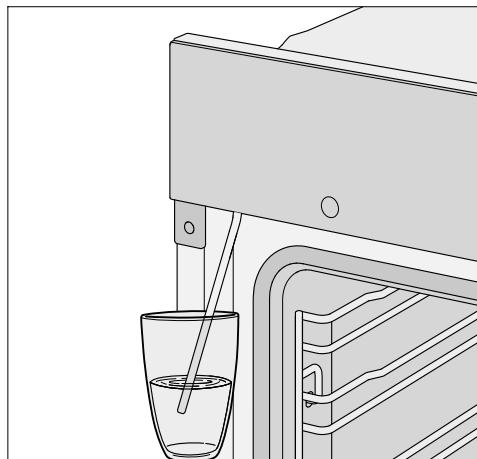
- Nastavte maximálnu možnú teplotu (250 °C).

- Zvolte Ďalej.

- Zvolte Automaticky.

Zobrazí sa výzva pre proces nasávania.

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



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

Spustí sa proces nasávania.

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

- Po procese nasávania nádobu odstráňte a zavorte dvierka.

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

Prvé uvedenie do prevádzky

Zapne sa vyhrievanie a osvetlenie vyhrievacieho priestoru a ventilátor.

Po určitej dobe sa spustí dávka pary.

 Nebezpečenstvo úrazu vodnou parou.

Vystupujúca vodná para je veľmi horúca.

Počas dávkowania pary neotvárajte dvierka.

Rúru na pečenie vyhrievajte minimálne hodinu.

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

Vyčistenie ohrevného priestoru po prvom vyhriatí

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

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

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

Dvierka zatvorte až keď bude úplne suchý ohrevný priestor.

Prehľad nastavení

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

* nastavenie z výroby

Nastavenia

položka menu	možné nastavenia
Booster	Zap.* Vyp.
Navrhované teploty	
Pyrolýza	Odporúča sa Bez odporúčania*
Dobeh ochladz. ventilátora	Riadené časom Riadené teplotou*
Kamera v ohr. priestore	Zap. Vyp.*
Senzor priblíženia	Zapnúť svetlo Pri prebieh. procese* Vždy zapnuté Vyp. 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 Zriadit nanovo Resetovať Vytvoríť
Vzdialé ovládanie	Zap.* Vyp.
SuperVision	Zobrazenie SuperVision Zap. Vyp.* Zobrazenie v Standby Zap. Len pri chybách* Zoznam prístrojov Zobrazit prístroj Signálne tóny

* nastavenie z výroby

položka menu	možné nastavenia
RemoteUpdate	Zap.* Vyp.
Verzia software	
Právne informácie	Licencie Open Source
Predajca	Výstavná prevádzka Zap. Vyp.*
Nastavenia z výroby	Nastavenia prístroja Vlastné programy MyMiele Navrhované teploty

* nastavenie z výroby

Nastavenia

Vyvolanie menu „Nastavenia“

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

Nachádzate sa v hlavnom menu.

■ Zvolte ☰ Nastavenia.

■ Zvolte požadované nastavenie.

Nastavenia môžete kontrolovať alebo meniť.

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

Jazyk

Môžete nastaviť svoj jazyk a svoju krajinu.

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

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

Denný čas

Zobrazenie

Zvolte spôsob zobrazenia denného času pri vypnutej rúre na pečenie:

- Zap.

Denný čas sa zobrazí vždy na displeji.

Ak zvolíte nastavenie Displej | QuickTouch | Zap., budú všetky senzorové tlačidlá reagovať na stlačenie ihneď a snímač priblíženia rozpozná automaticky, keď sa blížite k displeju.

Ak zvolíte naviac nastavenie Displej | QuickTouch | Vyp. budete musieť rúru na pečenie zapnúť skôr, ako ju budete môcť obsluhovať.

- Vyp.

Displej je pre úsporu energie vypnutý. Skôr ako budete používať rúru na pečenie, musíte ju zapnúť.

- Nočné vypínanie

Pre úsporu energie sa denný čas na displeji zobrazuje len od 5 hodín do 23 hodín. Počas zostávajúceho času je displej tmavý.

Znázornenie

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

Pri digitálnom zobrazení sa na displeji objaví dodatočne dátum.

Formát času

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

Nastaviť

Nastavte hodiny a minúty.

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

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

Ak ste rúru na pečenie zapojili do WiFi siete a prihlásili v Miele@mobile App, denný čas sa synchronizuje podľa Vášho miestneho nastavenia v Miele@mobile App.

Dátum

Nastavíte dátum.

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

Osvetlenie

- Zap.

Osvetlenie ohrevného priestoru je počas celej prípravy pokrmu zapnuté.

- "Zapnút" na 15 sekúnd

Osvetlenie ohrevného priestoru sa počas prípravy pokrmu po 15 sekundách vypne. Voľbou senzorového tlačidla ☰ sa osvetlenie ohrevného priestoru na 15 sekúnd zapne.

- Vyp.

Osvetlenie ohrevného priestoru je vypnuté. Voľbou senzorového tlačidla ☰ sa osvetlenie ohrevného priestoru na 15 sekúnd zapne.

Úvodná obrazovka

Z výroby sa pri zapnutí rúry na pečenie zobrazí hlavné menu. Miesto toho môžete ako spúšťaci obrazovku zvolať 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 senzorového tlačidla ↲, alebo prostredníctvom menu v riadku záhlavia.

Displej

Jas

Jas displeja sa nastavuje pruhom tvoreným segmentami.

-  maximálny jas

-  minimálny jas

Farebná schéma

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

- Svetlé

Displej má svetlé pozadie s tmavým písmom.

- Tmavé

Displej má tmavé pozadie so svetlým písmom.

QuickTouch

Zvolte, ako majú reagovať senzorové tlačidlá a snímač priblíženia, keď je rúra na pečenie vypnutá:

- Zap.

Ak ste naviac zvolili nastavenie Denný čas | Zobrazenie | Zap. alebo Nočné vyplínanie senzorové tlačidlá a senzor priblíženia reagujú aj pri vypnutej rúre na pečenie.

- Vyp.

Nezávisle od nastavenia Denný čas | Zobrazenie reagujú senzorové tlačidlá a senzor priblíženia len vtedy, keď je rúra na pečenie zapnutá ako aj určitú dobu po vypnutí rúry.

Nastavenia

Hlasitosť

Signálne tóny

Ked 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 vypnute

Tón tlačidiel

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

- maximálna hlasitosť
- tón tlačidiel je vypnuty

Uvítacia melódia

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

Jednotky

Teplota

Teplotu môžete nastavovať v stupňoch Celzia ($^{\circ}\text{C}$), alebo v stupňoch Fahrenheita ($^{\circ}\text{F}$).

Booster

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

- Zap.
Funkcia Booster je počas zahrievacej fázy prípravy automaticky zapnutá. Výhrevné teleso pre grilovanie, kruhové teleso a ventilátor predhrievajú ohrevný priestor súčasne na želanú teplotu.
- Vyp.
Funkcia Booster je počas fázy rozohrievania pre prípravu pokrmu vypnuta. 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 meniť.
- Zmeňte navrhovanú teplotu.
- Potvrďte pomocou OK.

Pyrolýza

Môžete nastaviť, či sa doporučenie na vykonanie pyrolízy má zobraziť (Odporúča sa) alebo nie (Bez odporúčania).

Dobeh ochladz. ventilátora

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

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

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

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

Pri nastavení Riadené časom neudržujte v ohrevnom priestore teplotu pokrmov.

Pre predstavu je inštalácia Miele@mobile App na Vašom mobilnom koncovom zariadení a taktiež systém Miele@home (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Miele@home“).

Keď sú dvierka zatvorené, kamera zhodovuje v pravidelných intervaloch foto pripravovaného pokrmu, ktorý je zasunutý v najvrchnejšej používanej úrovni. Osvetlenie ohrevného priestoru je počas celej prípravy pokrmu zapnuté, aby sa dosiahla optimálna kvalita prenosu.

Ak je to nevyhnutné, môžete nastavenia pre proces prípravy prispôsobiť pomocou Miele@mobile App.

Senzor priblíženia

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

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

Zapnúť svetlo

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

Kamera v ohr. priestore

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

Nastavenia

- Vyp.
Keď sa priblížite k dotykovému displej, snímač priblíženia nereaguje. Zapnite osvetlenie ohrevného priesoru :). na 15 sekúnd voľbou senzorového 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 displej, snímač priblíženia nereaguje. Zapnite rúru na pečenie pomocou tlačidla zap./vyp. ⓧ

Potvrdiť signálne tóny

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

Zabezpečenie

Zablokovanie sprevádzkov. ☐

Zablokovanie sprevádzkovania bráni neúmyselnému zapnutiu rúry na pečenie.

Pri aktivovanom zablokovaní sprevádzkovania môžete naďalej ihned 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 ihned pri zvolení.

Ak chcete rúru na pečenie vypnúť pri aktivovanom blokovaní tlačidiel, stlačte tlačidlo zap./vyp. ⓧ, pokým sa rúra na pečenie nevypne.

Rozpoz. čelnej strany nábytku

- Zap.

Rozpoznanie čela nábytku je aktivované. Rúra na pečenie snímačom príblženia 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 vlhkostou nahromadenou za zatvoreným celom.

Počas používania rúry na pečenie nechajte vždy otvorené dvierka nábytku.

Dvierka nábytku zatvorite až po úplnom vychladnutí rúry na pečenie.

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

Miele@home

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

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

Máte niekoľko možností ako pripojiť svoju rúru na pečenie do WiFi siete. 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.

- Zriadit nanovo

Toto nastavenie sa zobrazuje len vtedy, keď je vytvorená WiFi siet. Vynuľujete sieťové nastavenia a ihned vytvoríte nové pripojenie k sieti.

- Resetovať

Toto nastavenie sa zobrazuje len vtedy, keď je vytvorená WiFi siet. 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.

Nastavenia

- 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 koncom zariadení nainštalovanú Miele@mobile App a máte aktivované diaľkové ovládanie (Zap.), môžete používať funkciu MobileStart a napríklad vyvolať upozornenie k prebiehajúcim prípravám pokrmov alebo prebiehajúcemu prípravu ukončiť.

Aktivácia funkcie MobileStart

- Zvoľte senzorové tlačidlo , pre aktivovanie funkcie MobileStart.

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

Priame ovládanie na dotykovom displeji rúry na pečenie má prednosť pred vzdialeným ovládaním cez App.

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 zapnúté denné zobrazenie 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. Ked' 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 nadalej prihlásený do systému Miele@home. Chyby sa zobrazujú, aj keď je funkcia SuperVision pre tento prístroj vypnutá.
- Signálne tóny
Môžete nastaviť, či sú signálne tóny pre tento prístroj zapnuté (Zap.) alebo vypnuté (Vyp.).

RemoteUpdate

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

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.

Nastavenia

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 opäťovnom 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.
- Nainštalovaluť 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 nehreje.

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

Nastavenia z výroby

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

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 znieť 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.
- Potvrdte s Zatvoriť.

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

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

V nastavenom dnom čase alarmu blíká  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.
- Potvrdte s Zatvoriť.

Zmenený čas alarmu sa uloží a zobrazí sa na displeji.

Vymazanie alarmu

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

Zobrazí sa nastavený čas alarmu.

- Zvoľte Vymazať.
- Potvrdte s Zatvoriť.

Alarm sa vymaže.

Používanie funkcie Kuchynský budík

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

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

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

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

Alarm + kuchynský budík

Nastavenie kuchynského budíka

Ak ste zvolili nastavenie Displesj | 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 Δ .
- Zvoľte Δ Kuchynský budík.
- Nastavte kuchynský budík.
- Potvrdte s Zatvoriť.

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

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

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

- Zvoľte senzorové tlačidlo Δ 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 Δ a nakoniec požadovaný kuchynský budík.

Objaví sa nastavený kuchynský budík.

- Nastavte nový čas kuchynského budíka.

- Potvrdte s Zatvoriť.

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 Δ a nakoniec požadovaný kuchynský budík.

Objaví sa nastavený kuchynský budík.

- Zvoľte Vymazať.
- Potvrdte s Zatvoriť.

Kuchynský budík sa vymaže.

Hlavné menu a submenu

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

Hlavné menu a submenu

menu	navrhovaná hodnota	rozsah
Špeciálne použitie 		
Rozmrazovanie	25 °C	25–50 °C
Sušenie	90 °C	80–100 °C
Nahrievanie riadu	80 °C	50–100 °C
Kysnutie cesta:		
Kysnutie 15 min	–	–
Kysnutie 30 min	–	–
Kysnutie 45 min	–	–
Príprava na nízkej teplote	100 °C	80–120 °C
Program Sabbath	180 °C	30–280 °C
Udržiavanie teploty	75 °C	60–90 °C
MyMiele 		
Vlastné programy 		
Nastavenia 		
Údržba 		
Odvápenie		
Pyrolýza		

Prípravy pokrmov

- Podľa možnosti použite na prípravu Vášho pokrmu automatické programy.
- Vyberte z rúry všetko príslušenstvo, ktoré nebude potrebovať pri príprave pokrmov.
- Vo všeobecnosti zvolte nižšiu teplotu od uvedenej na receptoch alebo v tabuľke a skontrolujte pokrm po kratšom čase ako je uvedené.
- Ohrevný priestor predhrievajte len vtedy, keď je to uvedené ako potrebné na recepte alebo v tabuľke prípravy.
- Počas prípravy pokrmov podľa možnosti neotvárajte dverka.
- Používajte najlepšie matné, tmavé formy na pečenie a naparovacie misky z nereflektujúcich materiálov (emailová ocel, tepelne odolné sklo, hliníková liatina s povrchovou úpravou). Lesklé materiály ako nerez alebo hliník odrážajú teplo, ktoré sa tak horšie dostáva k pripravovanému pokrmu. Ani dno ohrevného priestoru alebo rošt neprikrývajte hliníkovou fóliou odrážajúcou teplo.
- Skontrolujte čas prípravy pokrmu, aby ste neplytvali energiou. Ak je to možné, nastavte dobu prípravy, alebo použite pokrmový teplomer, ak je k dispozícii.

- Pre mnoho pokrmov môžete použiť spôsob prevádzky Horúci vzduch plus . Pomocou neho môžete prípravať pokrmy pri nižších teplotách ako pri Horné / spodné pečenie , pretože sa teplo okamžite rozdelí v ohrevnom priestore. Okrem toho môžete prípravu vykonávať na viacerých úrovniach naraz.
- Eco horúci vzduch  je inovatívny prevádzkový spôsob vhodný pre malé množstvo ako napr. mrazená pizza, mrazené žemle alebo vykrajované keksíky ale aj mäsové pokrmy a pokrmy na pečenie. Pripravujete šetriac energiou s optimálnym využitím tepla. Pri príprave na jednej úrovni šetríte do 30 % energie pri porovnatelne dobrých výsledkoch prípravy. Počas prípravy pokrmov neotvárajte dverka.
- Na pokrmy na grilovanie využívajte podľa možnosti prevádzkový spôsob Gril s cirkuláciou . Grilujete pritom pri nižších teplotách ako pri iných grilovaniach pri maximálne nastavenej teplote.
- Ak je to možné, pripravujte viacej pokrmov súčasne. Uložte ich vedľa seba alebo na rôzne úrovne.
- Pokrmy, ktoré nemôžete prípravovať súčasne, pripravujte podľa možnosti hneď po sebe, aby ste využili už existujúce teplo.

Tipy na šetrenie energie

Využitie zostatkového tepla

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

Nastavenia

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

Režim úspory energie

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

- Zapnite rúru na pečenie.
 - Zobrazí sa hlavné menu.
 - Vložte pokrm na prípravu do ohrevného priestoru.
 - Zvolte Prevádzkové spôsoby .
 - Zvolte požadovaný spôsob prevádzky.
- Objaví sa spôsob prevádzky a navrhovaná teplota.
- Ak je potrebné, zmeňte navrhovanú teplotu.

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

- Potvrdte pomocou OK.
- Zobrazí sa požadovaná a aktuálna teplota a začne sa fáza vyhrievania.
- Môžete sledovať nárast teploty. Pri prvom dosiahnutí zvolenej teploty zaznie signál.
- Po príprave pokrmu zvolte Ukončiť.
- 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
- Doba prípravy
- Hotové o
- Štart o
- Booster
- Predhriatie
- Crisp function

Zmena teploty a teploty jadra

Navrhovanú teplotu môžete zmeniť natrvalo pomocou Nastavenia | Navrhované teploty, aby odpovedala Vašim osobným zvyklosťiam.

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 .
- Potvrdte pomocou OK.

Príprava pokrmu pokračuje so zmeneňmi žiadanými teplotami.

Obsluha

Nastavenie doby prípravy

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

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

Zvoľte čo najkratšiu dobu do spustenia prípravy pokrmu.

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

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

Zrušenie nastavenej doby prípravy

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

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

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

Stornovanie prípravy pokrmu

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

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

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

Predohrev ohrevného priestoru je potrebný len pri niekoľko málo prípravách.

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

■ Ohrevný priestor predhrievajte pri týchto prípravách a prevádzkových spôsoboch:

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

Booster

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

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

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

Keď nastavíte teplotu vyššiu ako 100 °C a je zapnutá funkcia Booster, ohrevný priestor sa rozohreje rýchlosťou rozohriatia na nastavenú teplotu. Pritom sa výhrevné telo pre grilovanie, kruhové výhrevné telo 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 jednotlivo vypnúť.

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

Príklad: Zvolili ste prevádzkový spôsob a potrebné nastavenia ako napr. teplo- tu.

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 čierrou 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 žiadana teplota a máte zasunutý pokrm na prípravu.

Proces prípravy spustite ihned, bez posúvania doby spustenia.

Zapnúť Predhriatie

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

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

Pre tento proces prípravy chcete zapnúť funkciu Predhriatie.

- Potiahnite rolovacie menu smerom dole.

Predhriatie je podľa farebnej schémy označený čierrou 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 muffinami.

Hydina získa touto funkciou obzvlášť chrumbavú 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 čierrou 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, potvrďte hlásenie Prerušíť proces? pomocou Áno.
- Zvolte nový spôsob prevádzky.
Zobrazí sa zmenený prevádzkový spôsob a príslušné navrhované hodnoty.
- Nastavte hodnoty pre prípravu pokrmu a potvrďte pomocou OK.

Klimatické pečenie

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

Môžete kombinovať podporu vlhkosti rozličnými druhmi ohrevu:

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

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

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

Iné kvapaliny ako voda by spôsobili poškodenie rúry na pečenie.

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

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

Vhodný pokrm na prípravu

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

- Pri **kysnutom ceste** sa dávkou pary na začiatku prípravy pokrmu docieli lepšie nakysnutie.
- **Chlieb a žemle** lepšie kysnú pri dávke pary na začiatku. Kôrka bude ešte lesklejšia, ak na konci prípravy nasleduje ešte jedna dávka pary.
- **Pri pečení mastnejšieho mäsa** ovplyvní dávky pary na začiatku pečenia lepšie vypečenie tuku.

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

Tip: Ako orientačnú pomôcku použite priložené recepty alebo Miele@mobile App.

Spustenie prípravy pokrmu pomocou Klimatické pečenie

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

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

Objaví sa navrhovaná teplota.

Nastavenie teploty

- Ak je potrebné, zmeňte navrhovanú teplotu.

- Zvoľte Ďalej.
- Funkciu Predhriatie v prípade potreby zapnite cez rolovacie menu.

Zobrazí sa výber pre spustenie dávok pary.

Volba dávky pary

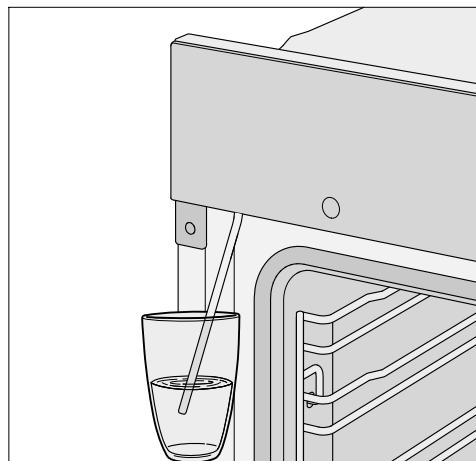
- Zvoľte Automaticky, Manuálne alebo S časovačom.
 - Automaticky
Rúra na pečenie spustí 1 dávku pary automaticky po fáze rozohrievania.
 - Manuálne
Vy sami spustíte 1, 2 alebo 3 dávky pary v nastavených denných časoch cez dotykový displej.
 - S časovačom
Nastavujete časy pre dávky pary. Rúra na pečenie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

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

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

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

- Zvoľte počet dávok pary (len pri Manuálne alebo S časovačom).
 - Nastavujete časy pre dávky pary, ak je to potrebné.
 - Zvoľte Ďalej.
- Zobrazí sa výzva pre proces nasávania.
- ## Pripravenie vody a spustenie procesu nasávania
- Naplňte nádobu požadovaným množstvom vody z vodovodu.
 - Otvorte dvierka.
 - Sklopte dopredu plniaci trubicu vľavo pod ovládacím panelom.



- Ponorte plniaci trubicu do nádoby s vodou z vodovodu.
 - Potvrďte pomocou OK.
- Spustí sa proces nasávania.
- Skutočne nasaté množstvo vody z vodovodu môže byť menšie ako požadované, takže v nádobe zostane zvyšok.

Klimatické pečenie

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

- Po procese nasávania nádobu odstráňte a zatvorte dvierka.

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

Zapne sa vyhrievanie ohrevného priesoru a ventilátor chladenia. Zbrazí sa požadovaná a aktuálna teplota.

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

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

Spustenie dávok pary

Nebezpečenstvo úrazu vodnou parou.

Vodná para môže spôsobiť ľahké popáleniny.

Okrem toho spôsobuje zrážanie vodnej pary na ovládacom paneli predĺžené reakčné doby senzorových tlačidiel a dotykového displeja.

Počas dávkowania pary neotvárajte dvierka.

Automaticky

Rúra na pečenie spustí dávku pary automaticky po fáze rozohrievania.

Voda sa odparuje do ohrevného priesoru a na displeji sa zobrazí Dávkov. pary.

Po dávke pary zhastne Dávkov. pary.

- Dokončite prípravu pokrmu.

Manuálne

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

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

Tip: Pre stanovenie okamihu dávkowania pary sa orientujte údajmi v receptoch v dodanej kuchárskej knihe alebo v Miele@mobile App. Na upozornenie času používajte funkciu Kuchynský budík .

- Zvolte Štart.

Spustí sa dávky pary. Štart je deaktivované.

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

Po poslednej dávke pary je Štart deaktivované.

- Dokončite prípravu pokrmu.

S časovačom

Rúra na pečenie spúšťa príslušnú dávku pary v nastavenom čase.

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

Po poslednej dávke pary zhasne Dávkov. pary.

- Dokončite prípravu pokrmu.

Odpariť zvyšnú vodu

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

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

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

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

 Nebezpečenstvo úrazu vodnou parou.

Vodná para môže spôsobiť ťažké popáleniny.

Počas dávkования pary naotvárajte dvierka.

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

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

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

Okamžite prevedte odparenie zvyškovej vody

 Nebezpečenstvo úrazu vodnou parou.

Vodná para môže spôsobiť ťažké popáleniny.

Počas dávkowania pary naotvárajte dvierka.

- Zvolte prevádzkový spôsob alebo automatický program s podporou vlhkosti.

Zobrazí sa otázky Chcete odpariť zvyšnú vodu?.

- Zvolte Áno.

Objaví sa Odpariť zvyšnú vodu a časový údaj.

Spustí sa odparenie zvyškovej vody. Môžete sledovať priebeh.

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

Na konci odparovania zvyškovej vody sa objaví Hotovo.

- Zvolte Zatvoriť.

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

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

Klimatické pečenie

Vynechanie odparovania zvyškovej vody

Za veľmi nepriaznivých okolností môže dôjsť pri ďalšom nasávaní vody k pretečeniu systému tvorby pary do ohrevného priestoru.

Podľa možnosti neukončujte odparovanie zvyškovej vody.

- Zvoľte prevádzkový spôsob alebo automatický program s podporou vlhkosti.

Zobrazí sa Chcete odpariť zvyšnú vodu?.

- Zvolte Preskočiť.

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

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

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

Kategórie

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

Používanie automatických programov

- Zvoľte Automatické programy **Auto**. Zobrazí sa zoznam výberu.
- Zvoľte požadovanú kategóriu (napr. Múčniky).
- 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  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 predhranie. 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.

Automatické programy

- Pri použití pokrmového teplomera závisí doba prípravy od dosiahnutej teploty jadra.
- Ak po skončení automatického programu nie je pripravovaný pokrm ešte hotový podľa Vášho želania, zvolte Dokončiť prípravu alebo Dopieč. Pripravovaný pokrm sa konvenčným vyprievaním vždy 3 minúty dovára alebo dopeká.

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 **Auto**.

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.

- Riadte sa pokynmi na displeji.

V tejto kapitole nájdete informácie k nasledujúcim použitiám:

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

Rozmrazovanie

Ked' sa zmrrozená potravina rozmrzuje šetrne, zostane v nej zachované množstvo vitamínov a živín.

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

Vzduch v ohrevnom priestore začne cirkulovať a šetrne rozmrází potraviny.

 Nebezpečenstvo infekcie množením choroboplodných zárodkov.

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

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

Tekutinu z rozmrzovania nikdy nepoužívajte.

Potraviny po vyrovnavacej dobe ihneď po rozmrzení ďalej spracujte.

Tipy

- Zmrzený pokrm nechajte rozmrzovať bez obalu na univerzálnom plechu alebo v miske.
- Na rozmrzovanie hydiny používajte univerzálny plech s položeným roštom. Rozmrazovaný pokrm tak neleží v tekutine z rozmrzovania.
- Máso, hydina alebo ryby nemusia byť pred prípravou úplne rozmrazené. Stačí, keď sú tieto potraviny čiastočne rozmrzené. Povrch je tak dostatočne mäkký, aby prijal koreniny.

Špeciálne použitie

Sušenie

Sušenie a vysúšanie je tradičný spôsob konzervovania pre ovocie, niektoré druhy zeleniny a bylinky.

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

- Potraviny na sušenie v prípade potreby ošípte, odstráňte jadro a pokrájajte na menšie.
- Potraviny na sušenie rovnomerne rozložte podľa veľkosti na rošte alebo na univerzálnom plechu.
Ak používate rošt a univerzálny plech, zasuňte univerzálny plech pod rošt.

Tip: Ak máte k dispozícii dierovaný Gourmet plech na pečenie, môžete ho tiež použiť.

- Zvolte Špeciálne použitie .
- Zvolte Sušenie.
- Zmeňte prípadne navrhovanú teplotu a nastavte dobu prípravy.
- Riadte sa pokynmi na displeji.
- Na univerzálnom plechu otáčajte v pravidelných odstupoch potraviny na sušenie.

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

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 vytokať z neho šťava.

- Sučené potraviny skladujte v uzatvorených pohároch alebo dózach.

Nahrievanie riadu

Vďaka predhriatiu riadu sa potraviny neochladia tak rýchlo.

Používajte tepelne odolný riad.

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

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve. Na spodnej strane riadu sa môžu jednotlivo vytvoriť kvapky vody.

Pri vyberaní riadu používajte chňapky na hrnce.

Kysnutie cesta

Tento program bol vyvinutý na kysnutie cesta.

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

Udržiavanie teploty

Potraviny v ohrevnom priestore môžete udržiavať teplé niekoľko hodín.

Pre udržanie kvality potravín zvoľte čo najkratší čas.

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

Špeciálne použitie

Príprava na nízkej teplote

Tento postup pečenia Príprava na nízkej teplote je ideálny pre citlivé hovädzie, bravčové, telacie 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 mastných 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 neprikryvajte.

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

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

Aplikácia špeciálneho použitia Príprava na nízkej teplote

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

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

 Nebezpečenstvo popálenia horúcimi povrchmi.

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

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

Po prebehnutí programu sa zobrazí Hotovo a zaznie signál.

Použiť prevádzkový spôsob Horné / spodné pečenie.

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

Použite univerzálny plech s položeným roštom.

Pri predhrievaní vypnite funkciu Booster.

- Zasuňte univerzálny plech s roštom do úrovne 1.
- Zvolte Prevádzkové spôsoby .
- Zvolte prevádzkový spôsob Horné / spodné pečenie  a teplotu od 120 °C.
- Funkciu Booster vypnite cez rolovacie menu.
- Ohrevný priestor spolu s univerzálnym plechom a roštom predhrievajte asi 15 minút.
- Počas rozohrievania rúry riadne orestujte zo všetkých strán kusy mäsa na varnej doske.

 Nebezpečenstvo popálenia horúcimi povrchmi.

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

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

Špeciálne použitie

Program Sabbath

Špeciálne použitia Program Sabbath 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 Sabbath) alebo 76 hodín (Yom-Tov).

- Vypnite rozpoznanie čela nábytku.
- Zvolte Špeciálne použitie .
- Zvolte Program Sabbath.
- Zvolte požadované špeciálne použitie.

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

- Nastavte teplotu.
- Zvolte Štart.

Zobrazuje sa názov špeciálneho použitia a nastavená teplota.

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

Osvetlenie ohrevného priestoru je počas celej prípravy pokrmu zapnuté.

Na displeji sa trvali zobrazuje Program Sabbath 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 dverka.

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

- Vložte pokrm na prípravu do ohrevného priestoru.

Špeciálne použitie Program Sabbath 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.

Zaváranie

 Nebezpečenstvo infekcie množením choroboplodných zárodkov.

Pri jednom zaváraní strukovín a mäsa sa dostatočne neusmrtia baktérie clostriodium-botulinum. Tým sa môžu vytvárať toxíny, ktoré spôsobujú ťažkú otravu. Tiety spóry sa usmrtia až ďalším zavarením.

Strukoviny a mäso po ochladení zavarte v priebehu 2 dní **vždy** druhý krát.

 Nebezpečenstvo poranenia pretlakom v uzavorených nádobách.

V uzavorených pohároch vzniká pri zaváraní a ohrievaní pretlak, dôsledkom ktorého sa môžu roztrhnúť.

Nezavárajte žiadne nádoby a ani ich nezohrievajte.

Príprava ovocia a zeleniny

Údaje platia pre 6–8 pohárov s obsahom 1 l.

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

- Poháre pred zaváraním vypláchnite horúcou vodou a naplňte ich maximálne 2 cm pod okraj.
- Zasuňte univerzálny plech do úrovne 1 a postavte naň poháre.
- Zvolte prevádzkový spôsob Horúci vzduch plus  a teplotu od 160–170 °C.
- Počkajte pokým nezačnú „bublinovať“ (pokým začnú v pohároch rovnomerne stúpať bublinky).

Znížte včas teplotu, aby ste zabránili prevareniu.

Špeciálne použitie

Zaváranie ovocia a uhoriek

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

Zaváranie zeleniny

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

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

Teplota zavárania a čas pokým nie sú vidieť bublinky

Teplota a čas dohrievania

Po zaváraní vyberte poháre.



Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

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

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

Otvorené poháre bud' opäť zavárajte alebo ich skladujte v chlade a zavarenú zeleninu a ovocie ihned 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

- Po kratšej dobe prípravy ako je uvedené na obale skontrolujte pokrm.

Tipy pre múčniky, pizzu a bagety

- Múčnik, pizzu a bagety pečte na rošt s položeným papierom.
Univerzálny plech sa pri príprave týchto hlbokozmrzených potravín môžu zdeformovať tak, že ich nebudete môcť v horúcom stave vybrať z ohrevného priestoru. Každé ďalšie použitie prináša so sebou ďalšiu deformáciu.
- Zvolte nižšiu teplotu z doporučených teplôt na obale.

Tipy pre hranolky, krokety a podobné

- Tieto mrazené produkty môžete prípravovať na univerzálnom plechu s podloženým papierom na pečenie.
- Zvolte 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. upečte len do zlata a nie na tmavo hnedo.

- Zvolte prevádzkový spôsob a teplotu doporučenú na obale.
- Predharejte ohrevný priestor.
- Zasuňte pokrm do predhriateho ohrevného priestoru na úroveň doporučenú na obale.

MyMiele

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 rubrík:

- Prevádzkové spôsoby 
- Automatické programy 
- Špeciálne programy 
- Vlastné programy 
- Údržba 

- Potvrdte 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 rámk.

- 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 oblúbených alebo často používaných receptov. V každom kroku prípravy zvoľte 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 Vásmu receptu.

Ked' svoj program opäť vyvoláte a spusťte, bude prebiehať automaticky.

Iné možnosti na vytváranie vlastných programov:

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

Potom zadajte názov programu.

Vytváranie vlastných programov

- Zvoľte Vlastné programy 

- Zvoľte Vytvoriť program.

Teraz môžete definovať nastavenie pre prvý krok prípravy.

Riadte sa pokynmi na displeji:

- Zvoľte a potvrdte požadované nastavenia.

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

Definované sú všetky nastavenia pre prvý krok prípravy.

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

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

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

- Zvoľte Uložiť.

- Cez klávesnicu zadajte názvy programov.

Vlastné programy

Pomocou znaku ↵ môžete vložiť založenie riadka pre dlhšie názvy programov.

- Po zadaní názvu programu zvoľte Uložiť.

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

- Potvrdite pomocou OK.

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

Spustenie vlastných programov

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

Podľa nastavenia programu sa zobrazujú tieto položky menu:

- Ihned 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.
- Zobraziť kroky prípravy
Zobrazí sa rekapitulácia Vašich nastavení.

- Zobraziť postup
Zobrazia sa potrebné akcie, napr. na zasunutie pripravovaného pokrmu.

- Vyberte požadovanú položku menu.
- Pomocou OK potvrdte upozornenia týkajúce sa úrovní, do ktorých sa má pripravovaný pokrm zasunúť.

Program sa spustí ihneď alebo v nastavenom okamihu.

Prostredníctvom  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, pokým 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 Vásheho 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 Prenovovať.
- Cez klávesnicu zmeňte názvy programov.

Pomocou znaku „ „ môžete vložiť založenie riadka pre dlhšie názvy programov.

- Po zadaní názvu programu zvoľte Uložiť.

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

- Potvrdte 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.
- Potvrdte požiadavku pomocou Áno.

Program sa vymaže.

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

Presúvanie vlastných programov

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

Okolo záznamu sa zobrazí oranžový rámkik.

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

Použitie papiera na pečenie

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

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

Informácie k tabuľkám prípravy.

Tabuľky prípravy nájdete na konci tohto dokumentu.

Volba teploty °F

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

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

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

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

Tipy

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

Používajte Klimatické pečenie

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

- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 1.

Používajte Intenzívne pečenie

Tento spôsob prípravy používajte na pečenie múčnika s vlhkou oblohou.

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

- Múčnik zasúvajte do úrovne 1 alebo 2.

Používajte Horné / spodné pečenie

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

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

- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 1 alebo 2.

Používajte Eco horúci vzduch

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

- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 2.

Pečenie mäsa

Tipy na pečenie

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

- Po skončení pečenia vyberte pripravený pokrm z ohrevného priestoru, prikryte ho a nechajte asi 10 minút **odležať**. Potom pri narezávaní vytečie menej šťavy.
- Koža **hydiny** bude chrumpkavá, keď ju 10 minút pred koncom doby pečenia potriete mierne osolenou vodou.

Informácie k tabuľkám prípravy

Tabuľky prípravy nájdete na konci tohto dokumentu.

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

Volba teploty °F

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

Volba doby prípravy ☰

Časy v tabuľke pečenia platia, ak to nie je ináč 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/jahňacia: 12–15 min/cm
 - rozbif/filé: 8–10 min/cm
- Po kratšej dobe pečenia skontrolujte, či je pokrm prepečený.

Tipy

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

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).

- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 1 alebo 2.

Pečenie mäsa

Používajte Klimatické pečenie .

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

- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 1.

Používajte Horné / spodné pečenie .

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

- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 1.

Používajte Eco horúci vzduch .

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

- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 1.

Pokrmový teplomer



Pokrmovým teplomerom môžete presne sledovať teplotu prípravy pokrmu.

Princíp funkcie

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

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

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 porovnatelne rovnaký čas.

Akonáhe vložíte pokrm na prípravu so zapichnutým pokrmovým teplomerom do ohrevného priestoru, prenášajú sa hodnoty teploty jadra do elektroniky rúry na pečenie rádiovými signálmi medzi vysielačom a rúčkou pokrmového teplomera a prijímacou anténou v zadnej stene.

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

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

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

Možnosti použitia

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

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

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

Pečenie mäsa

Dôležité upozornenia pre použitie

Pre optimálnu funkciu dodržujte bezpodmienečne nasledovné upozornenia.

Kovový hrot pokrmového teplomera sa môže zlomiť.

Nepoužívajte pokrmový teplomer na prenášanie pripravovaného pokrmu.

- Nepoužívajte vysoké a úzke varné nádoby z kovu, tieto môžu zoslabovať rádiové signály.
- Vyhýbajte pri bezdrôtových pokrmových teplomeroch kovovým predmetom nad pokrmovým teplomerom, ako sú pokrievky pekáčov, hliníkové fólie alebo rošt a univerzálny plech v zásuvných úrovniach nad nimi. Používať sa môžu sklenené pokrievky.
- Nepoužívajte zároveň ďalší bežný kovový teplomer.
- Zabráňte tomu, aby rukoväť pokrmového teplomera ležala v tekutine alebo sa dotýkala pripravovaného pokrmu alebo okraja varnej nádoby.
- Mäso môžete dať do hrnca alebo položiť na rošt.
- Kovový hrot pokrmového teplomera musí byť úplne zapichnutý v pripravovanom pokrme až po rukoväť tak, aby bol snímač teploty približne v jadre. Rukoväť by pritom mala smerovať šikmo nahor a nie vodorovne do smeru rohu ohrevného priestoru alebo dvierok.

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

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

Použitie pokrmového teplomera

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

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

Rukoväť by mala smerovať šikmo nahor.

- Vložte pokrm na prípravu do ohrevného priestoru.
- Zatvorte dverka.
- Zvolte 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, ukončí sa proces prípravy.

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

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

Založte si chňapky, keď budete výberať pokrmový teplomer.

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

Neskoršie spustenie procesu prípravy s pokrmovým teplomerom

Prípravu môžete nechať spustiť aj neskôr.

- Zvolte 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

Ked' 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. Kedže sa zostávajúci čas v priebehu prípravy pokrmu prepočítava stále znova, údaj je neustále opravovaný a čím ďalej presnejší.

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

Grilovanie

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

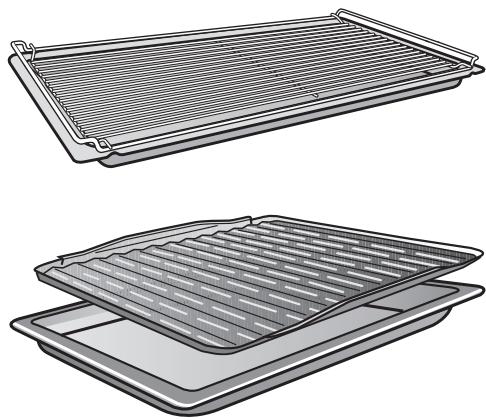
Ak grilujete pri otvorených dvierkach, nie je už horúci vzduch automaticky vedený cez ventilátor chladenia a ochladzovaný. Ovládacie prvky sa zahrievajú.

Pri grilovaní zatvorte dvierka.

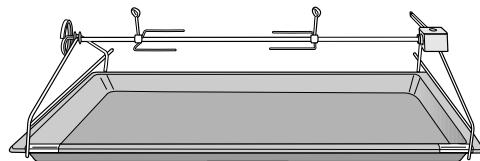
Tipy na grilovanie

- Pri grilovaní je nutné predhriatie. Predhrievajte výhrevné teleso pre horné pečenie a grilovanie asi 5 minút pri zatvorených dvierkach.
- Máso rýchlo opláchnite pod studenou tečúcou vodou a vysušte ho. Pred grilovaním plátky mäsa nesolte, pretože by z neho vytiekala šťava.
- Chudšie mäso môžete potrieť olejom. Nepoužívajte žiadne iné tuky, pretože tieto rýchlo zhnednú alebo vytvárajú dym.
- Ploché ryby a plátky rýb očistite a osoľte ich. Rybu môžete aj pokvapkať šťavou z citróna.

- Použite univerzálny plech a na ňom položený rošt alebo plech na grilovanie a pečenie (ak je k dispozícii). Plech na grilovanie a pečenie mäsa chráni odkvapkávajúcu šťavu z mäsa pred spálením, aby ju bolo možné použiť ďalej.



- Na grilovanie potrite rošt olejom a položte naň pokrm na grilovanie.
- Rúra na pečenie má otočný gril, s ktorým môžete pripravovať pokrmy ako pečená roláda alebo hydina (viď kapitola „Grilovanie s otočným grilom“).



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.

Volba teploty °F

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

Zvolenie úrovne

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

Volba doby prípravy ☰

- Nízke plátky mäsa/rýb potrebujú asi 6–8 minút na každú stranu. Dbajte na približne rovnakú hrúbku plátkov, aby sa príliš nelísili doby grilovania.
 - Po kratšej dobe pečenia skontrolujte, či je pokrm prepečený.
 - Pri mäse ako **skúšku pečenia** zatlačte naň lyžicou. Takto môžete zistiť, do akej hĺbky je mäso prepečené.
 - **anglicky/ružové**
Ak je mäso ešte veľmi pružné, vo vnútri je ešte červené.
 - **medium**
Ak sa mäso mierne oddá, vo vnútri je ružové.
 - **prepečené**
Ak sa mäso takmer vôbec nepoddá, je prepečené.
- Tip:** Ak je povrch väčších kusov mäsa už veľmi tmavý, ale vo vnútri nie je mäso ešte hotové, zasuňte grilovaný pokrm na nižšiu úroveň alebo znížte teplotu grilovania. Tak povrch príliš nezhnedne.

Grilovanie

Pokyny k prevádzkovým spôsobom

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

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

Nepoužívajte pokrmový teplomer pri prevádzkovaní grilu.

Teplomer neskladujte v ohrevnom priestore.

Používajte Veľký gril .

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

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

Používajte Malý gril .

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

Do červena sa rozžaví len vnútorná časť výhreného telesa pre horné pečenie a grilovanie, aby sa produkovalo potrebné tepelné žiarenie.

Používajte Gril s cirkuláciou .

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

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

Používajte Otočný gril veľký a Otočný gril malý .

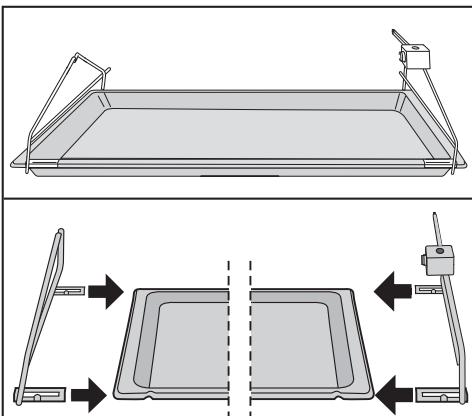
Tieto prevádzkové spôsoby sa hodia na grilovanie pokrmov s väčším priemerom, ako napr. pečená roláda alebo hydina.

Vďaka otočnému pohybu zhnedne po krm rovnomerne zo všetkých strán.

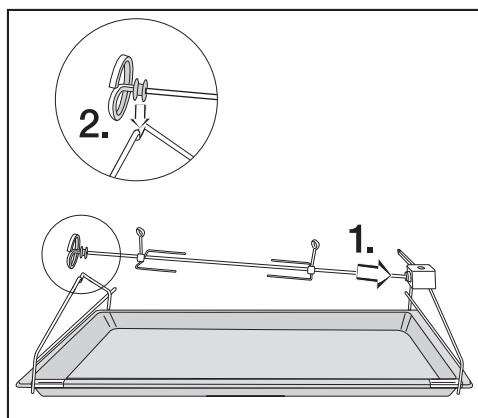
Grilovanie s otočným grilova- cím ražňom

Otočný grilovací ražeň môžete používať v prevádzkových spôsoboch Otočný gril veľký  a Otočný gril malý .

Zaťažiteľnosť otočného grilu je maximálne 5 kg.



- Držiaky pre ražeň na grilovanie zasúvajte z boku na univerzálny plech, až kým nezaklapnú.



- Pokrm na prípravu zafixujte svorkami v strede grilovacieho ražňa.

- Zasuňte ražeň špičkou (1.) a položte koliesko do držiaka (2.).

- Ražeň na grilovanie zasuňte do úrovne 1.

Ražeň na grilovanie zapadne pritom automaticky do otvoru motora grilu na zadnej stene ohrevného priestoru.

- Zavorte dvierka.

- Zvoľte Otočný gril  a nakoniec prevádzkové spôsoby otočného grilu.

- Potvrdte hlásenie pomocou OK.

- Ak je potrebné, zmeňte navrhovanú teplotu.

- Potvrdte pomocou OK.

Motor grilu sa zapne. Vďaka otočnému pohybu zhnedne pokrm rovnomerne zo všetkých strán.

- Po príprave pokrmu zvoľte Ukončiť.



Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

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

Pri vyberaní pokrmu používajte chňapky na hrnce.

- Vyberte pripravený pokrm z ohrevného priestoru.

- Vypnite rúru na pečenie.

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 časťam pod napäťom a spôsobiť skrat.

Na čistenie nepoužívajte nikdy parný čistič.

Ak použijete nevhodné čistiace prostriedky, môžu sa všetky povrhy zafarbiť alebo zmeniť. Čelná stena rúry na pečenie sa poškodí čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie a odvápňovacím prostriedkom.

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

Odstráňte ihneď zvyšky čistiacich prostriedkov.

- čistiacim prostriedkom na drhnutie (napr. drhnúci prášok, tekuté mlieko, drsné hubky)
- čistiacim prostriedkom obsahujúcim rozpúšťadlá
- čistiace prostriedky na nerez
- čistiace prostriedky na umývačku riadu
- čistiaci prostriedok na sklo
- čistiaci prostriedok pre sklokeramické varné dosky,
- tvrdé drhnúce kefy a hubky (napr. hubky na hrnce, alebo použité hubky obsahujúce ešte zvyšky drhnúcich prostriedkov)
- odstraňovač nečistôt
- ostré kovové škrabky
- ocelovej vlny
- bodové čistenie mechanickými čistiacimi prostriedkami
- čistiaci prostriedok pre rúry na pečenie,
- nerezové špirály

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

Odstraňujte nečistoty najlepšie ihneď.

Príslušenstvo nie je vhodné na čistenie v umývačke riadu (s výnimkou bezkáblového pokrmového teplomera).

Nehodné čistiace prostriedky

Aby ste nepoškodili povrchové plochy, vyhýbajte sa pri čistení:

- čistiacim prostriedkom obsahujúcim sódu, čpavok, kyseliny alebo chloridy
- čistiace prostriedky rozpúšťajúce vodný kameň

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

Pre pohodlnejšie čistenie odporúčame:

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

Odstránenie normálneho znečistenia

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

Ak je to možné, nečistite tesnenie skla.

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

Čistenie pokrmového teplomeru

- Pokrmový teplomer vyčistite ručne alebo v umývačke riadu.

Hrubé nečistoty odstráňte (okrem FlexiClip plnovýsuvných pojazdov)

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

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

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

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

Použitie čistiaceho prostriedku pre rúry na pečenie,

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

Čistenie a ošetrovanie

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

Sprej na čistenie rúr nestrieckajte na strop priestoru na prípravu.

Sprej na čistenie rúr nestrieckajte 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 povrhy a pôsobiť maximálne 10 minút.

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

Čistenie ohrevného priestoru pomocou Pyrolýza.

Miesto ručného čistenia môžete ohrevný priestor vyčistiť funkciou Pyrolýza .

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

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

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

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

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

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

Príprava pyrolytického čistenia

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

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

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

- postranná mriežka
 - plnovýsuvné pojazdy FlexiClip HFC 92
 - rošt HBBR 92
- Pyrolyticky neodolné príslušenstvo vyberte von.
- Zasuňte rošt do najvyššej úrovne.

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

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

Čistenie a ošetrovanie

Spustenie pyrolytického čistenia

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

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

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

■ Zvolte Údržba ⑥.

■ Zvolte Pyrolýza.

■ Podľa stupňa znečistenia zvolte stupeň pyrolyzy.

■ Potvrdte pomocou OK.

Riadte sa pokynmi na displeji.

■ Potvrdte pomocou OK.

Pyrolytické čistenie môžete spustiť ihned, alebo čas spustenia posunúť.

Okamžité spustenie pyrolytického čistenia

■ Ak chcete spustiť pyrolytické čistenie okamžite, zvolte Ihned spustiť.

■ Potvrdte pomocou OK.

Pyrolytické čistenie sa spúšťa.

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

Osvetlenie ohrevného priestoru sa počas pyrolytického čistenia nezapína.

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

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

Spustenie pyrolytického čistenia s časovým oneskorením

■ Ak chcete spustiť pyrolytické čistenie s časovým oneskorením, zvolte Štart o.

■ Potvrdte pomocou OK.

■ Nastavte čas, kedy sa má pyrolytické čistenie spustiť.

■ Potvrdte pomocou OK.

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

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

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

Ukončenie pyrolytického čistenia

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

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

- Potvrdte upozornenie pomocou OK.
- Zvolte Zatvoriť.
- Vypnite rúru na pečenie.

Vypnú sa akustické a optické signály.

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Po pyrolytickom čistení je rúra na pečenie ešte veľmi horúca. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve.

Výhrevné telesá, ohrevný priestor a príslušenstvo nechajte najskôr vychladnúť, skôr ako odstráňte prípadné zvyšky pyrolytického čistenia a odmaštite postrannú mriežku.

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

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

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

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

Ak je to možné, nečistite tesnenie skla.

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

Nepokúšajte sa za každú cenu tieto škvurny odstrániť.

Roztiahnutie plnovýsuvných pojazdov FlexiClip

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

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

Čistenie a ošetrovanie

Odvápnenie

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

Odvápnenie môžete vykonávať kedykoľvek.

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

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

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

Priebeh procesu odvápňovania

Ked' spustíte odvápňovanie, musíte ho nechať prebehnúť celé, pretože sa nedá prerušíť.

Odvápňovanie trvá asi 90 minút a prebieha v niekoľkých krokoch:

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

Príprava procesu odvápňovania

Potrebuje nádobu s objemom asi 1 l.

Aby ste nádobu s odvápňovacím prostriedkom nemuseli držať pod plniacou trubicou, je k Vašej rúre na pečenie priložená plastová hadica s prísavkou.

Na dosielenie optimálneho čistiaceho účinku odporúčame používať dodané, špeciálne pre Miele vyvinuté odvápňovacie tablety.

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

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

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

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

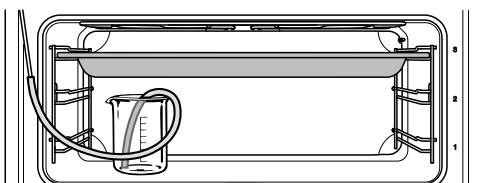
Prevedenie procesu odvápňovania

■ Zvoľte Údržba ⓧ.

■ Zvoľte Odvápnenie.

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

■ Zasuňte univerzálny plech až na doraz na najvrchnejšiu úroveň, aby ste zachytili odvápňovací prostriedok po jeho použití. Potvrdte upozornenie pomocou OK.



■ Postavte nádobu s odvápňovacím prostriedkom na dno ohrevného priestoru.

■ Pripevnite jeden koniec plastovej hadice na plniacu trubicu. Druhý koniec vložte až na dno do odvápňovacieho prostriedku a pripevnite ho v nádobe prísavnou príchytkou.

■ Potvrdte pomocou OK.

Čistenie a ošetrovanie

Spustí sa proces nasávania. Sú počuť zvuky čerpania.

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

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

Ojaví sa upozornenie, že sa skončil proces nasávania.

- Potvrďte pomocou OK.

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

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

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

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

Na konci fázy pôsobenia zaznie signál.

Prepláchnutie odparovacieho systému po fáze pôsobenia.

Po fáze pôsobenia sa musí systém tvorby pary prepláchnuť, aby sa odstránily zvyšky odvápňovacieho prostriedku.

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

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

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

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

Zobrazia sa pokyny pre **druhé prepláchnutie**.

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

- Potvrdte pomocou OK.
- Rovnako postupujte pri **treťom preplachovaní**.

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

Odparenie zvyškovej vody

Po treťom preplachovaní sa spustí odparovanie zvyškovej vody.

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

 Nebezpečenstvo úrazu vodnou parou.

Vodná para môže spôsobiť ťažké popáleniny.

Počas odparovania zvyškovej vody neotvárajte dvierka.

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

Doba trvania sa automaticky koriguje podľa skutočného množstva zvyškovej vody.

Ukončenie procesu odvápňovania

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

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

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

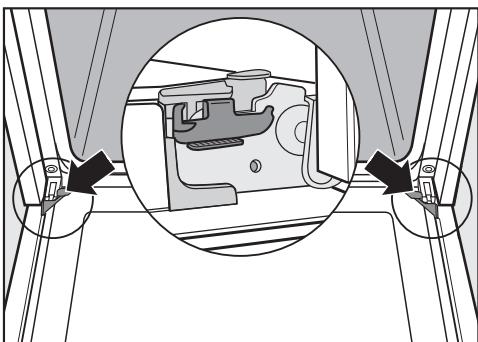
Rúra na pečenie sa počas prevádzky zahreje na vysokú teplotu. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve. Skôr ako začnete s čistením, nechajte najprv vychladnúť ohrevné teleso, postrannú mriežku a príslušenstvo.

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

Čistenie a ošetrovanie

Demontáž dvierok

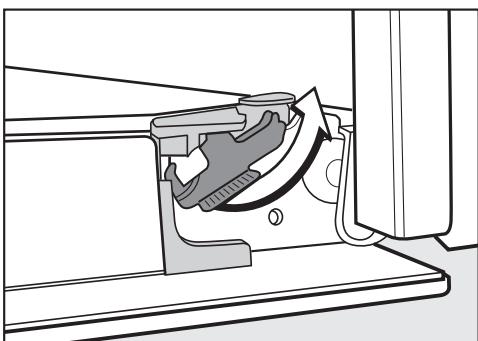
Dvierka väzia cca 14 kg.



Dvierka sú spojené držiakmi s pántami dvierok.

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

- Úplne otvorte dvierka.



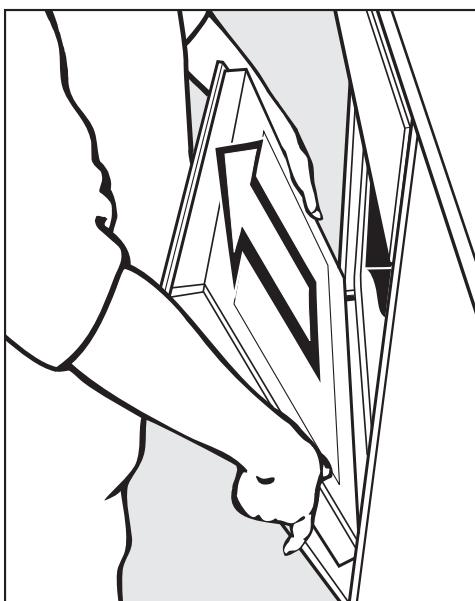
- Odblokujte záverné uholníky otvorením až na doraz.

Rúra na pečenie sa poškodí, ak dvierka zle zabudujete.

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

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

- Dvierka zavrite až na doraz.



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

Demontáž dvierok

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

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

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

Škrabance môžu zničiť sklo na dvierkach.

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

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

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

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

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

Povrch hliníkovej fólie sa čistiacim prostriedkom na rúry poškodí.

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

Platne dvierok sa môžu rozbiť, ak spadanú.

Demontované platne dvierok bezpečne uložte.

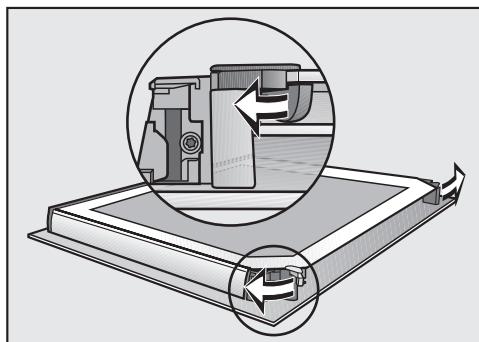
Čistenie a ošetrovanie

⚠ Nebezpečenstvo úrazu zaklapnutými dvierkami.

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

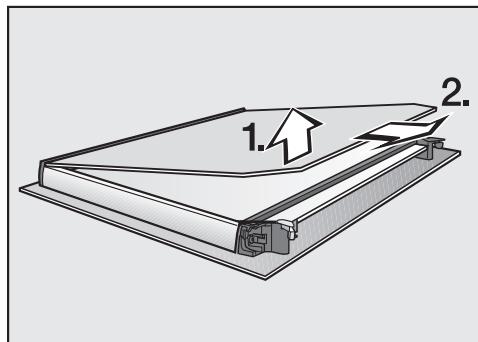
Dvierka vždy pred rozobratím zdemontujte.

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

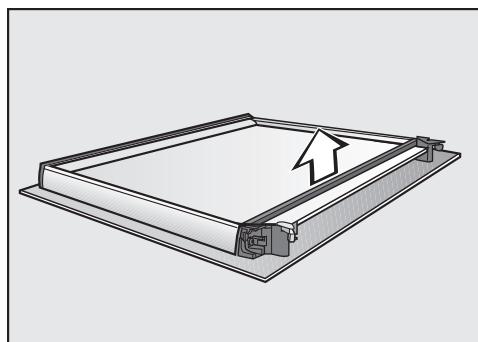


- Otvorte obidve aretácie platní dverok pootočením smerom von.

Postupne rozmontujte vnútorné platne dverok a obe ich stredné platne:

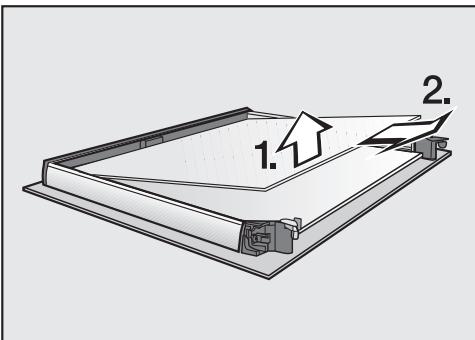


- **Zláhka** nadvihnite vnútornú platňu dverok a vytiahnite ju z plastovej lišty.



- Zložte tesnenie.

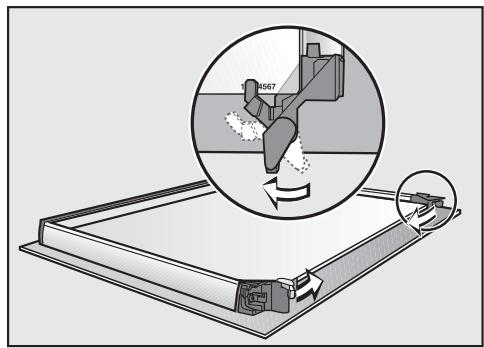
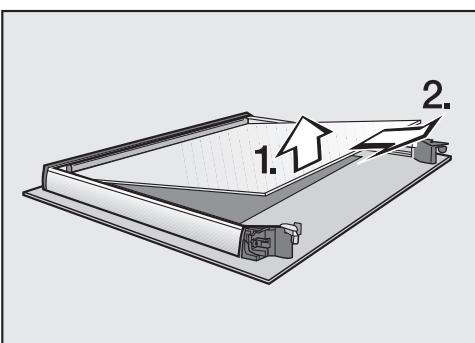
Čistenie a ošetrovanie



Nakoniec starostlivo postavajte dvierka.

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

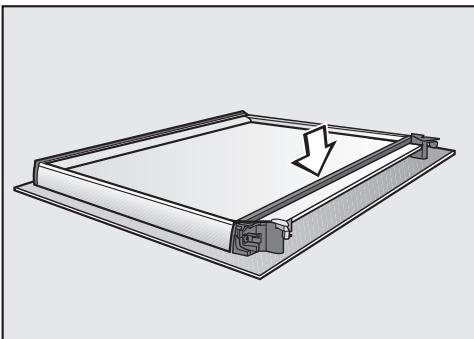
- Založte spodnejšiu zo dvoch stredných platní dvierok tak, aby bol čitateľný materiál (nie zrkadlovo).



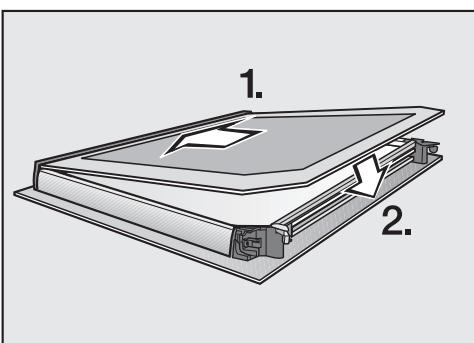
- Aretovanie platní dvierok otočte dovnútra tak, aby ležali na spodnej z dvoch stredných platní dvierok.
- Založte hornú z dvoch stredných platní dvierok tak, aby bol čitateľný materiál (nie zrkadlovo).
Platňa dvierok musí ležať na aretovaní.

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

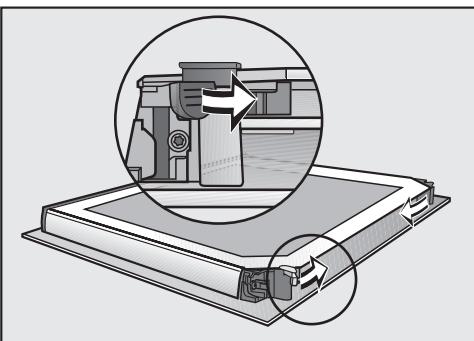
Čistenie a ošetrovanie



- Založte tesnenie.



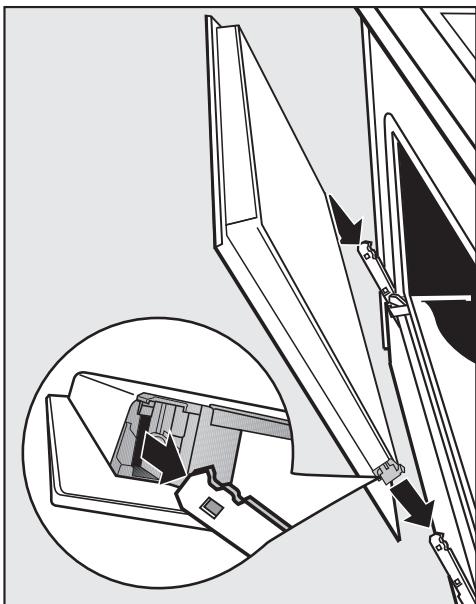
- Zasuňte vnútornú platňu dvierok matne potlačenou stranou smerom dole do plastovej lišty a vnútornú platňu dvierok položte medzi aretovanie.



- Zavorte obidve aretacie platní dvierok pootočením smerom dnu.

Dvierka sú opäť zmontované.

Montáž dvierok

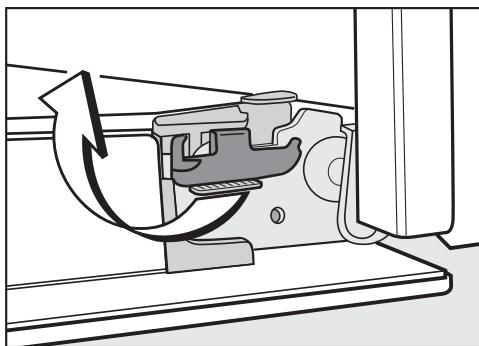


- Uchopte dvierka na boku a nasuňte ich na držiaky pántov. Dávajte pozor, aby sa pritom nevzpríečili.

■ Úplne otvorte dvierka.

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

Záverné uholníky opäť bezpodmienečne zablokujte.



■ Záverné uholníky opäť zablokujte otáčaním až na doraz.

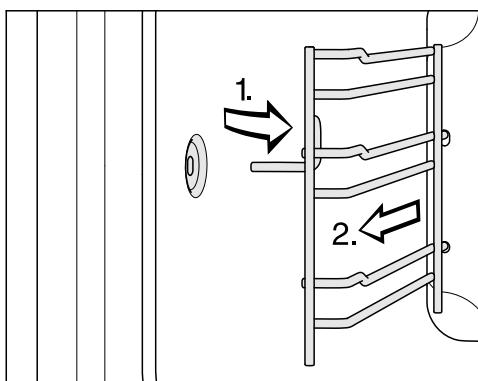
Postranné mriežky vymontuje s plnovýsuvnými pojazdami FlexiClip

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

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

Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

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



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

Montáž sa vykonáva v opačnom poradí.

■ Diely opatrne namontujte.

Čistenie a ošetrovanie

Sklopenie ohrevného telesa na grilovanie

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

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

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

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

Vyhrevné teleso na grilovanie sa môže poškodiť.

Vyhrevné teleso na grilovanie nikdy nesklápať násilím.

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

Strop ohrevného priestoru je teraz prístupný.

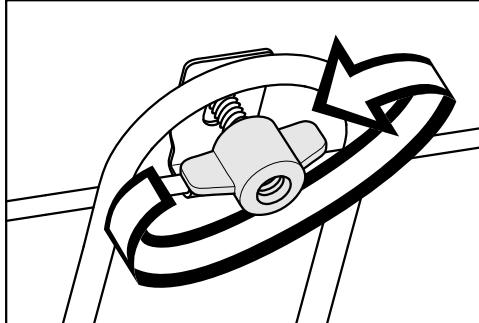
- Vyčistite strop ohrevného priestoru teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákna.

Kamera sa poškodí, ak sa kryt nezabuduje správne.

Nikdy neodskrutkúvajte kryt kamery.

- Odstráňte prípadné zvyšky z krytu kamery. Po určitej dobe pôsobenia môžete naviac použiť tvrdú stranu hubky na umývanie riadu.
- Po vycistení vyklopte vyhrevné teleso na grilovanie opäť dohora.
- Opäť nasadte matice a pevne ich zaťorte.
- Postranné mriežky zabudujte.

- Postranné mriežky zdemontujte.



- Uvoľnite matice s krídelkami.

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, zvoľte nastavenie Denný čas Zobrazenie Zap.. Rúra na pečenie je bez prúdu. ■ Skontrolujte, či sa nevybil istič elektrickej inštalačie. 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..
Pri zapnutí rúry na pečenie sa na displeji zobrazí Zablokovanie sprevádzkov. 	Je zablokované sprevádzkovanie  ■ Pre jednu prípravu pokrmu môžete zablokovanie sprevádzkovania vypnúť tak, že stlačíte senzorové symbol  minimálne na 6 sekúnd. ■ Ak chcete zablokovanie sprevádzkovania vypnúť trvalo, zvoľte nastavenie Zabezpečenie Zablokovanie sprevádzkov.  Vyp..

Čo robiť, keď ...

Problém	Príčina a odstránenie
Nereagujú senzorové tlačidlá alebo snímač priblíženia.	<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 chceťte, 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.f <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 tačidlo zap./vyp. ⏺, pokým sa nevypne displej a rúra na pečenie sa nanovo nespustí.
Na displeji sa zobrazí Výpadok elektrického prúdu -proces bol prerušený.	<p>Elektrická sieť nakrátko vypadla. Prebiehajúca príprava bola tým ukončená.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zapnite a vypnite rúru na pečenie. ■ Spusťte prípravu pokrmu opäť.
Na displeji sa zobrazí 12:00	<p>Výpadok elektrickej siete trval dlhšie ako 150 hodín.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavte znova denný čas a dátum.
Na displeji sa zobrazí Bola dosiahnutá maximálna doba prevádzky.	<p>Rúra na pečenie bola prevádzkovaná nezvyčajne dlhú dobu. Bezpečnostné vypínanie bolo aktivované.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Potvrďte pomocou OK. <p>Potom je rúra na pečenie opäť pripravená na prevádzkovanie.</p>

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

Čo robiť, keď ...

Problém	Príčina a odstránenie
Po príprave pokrmu je počuť prevádzkový hluk.	Po príprave pokrmu zostáva zapnutý ventilátor chladenia (viď kapitola „Nastavenia – Dobeh ventilátora chladenia“).
Rúra na pečenie sa samičinne vypla.	Rúra na pečenie sa z dôvodu úspory energie automaticky vypne, ak po jej zapnutí alebo skončení prípravy pokrmu do určitej doby nenasleduje žiadna ďalšia obsluha. <ul style="list-style-type: none"> ■ Rúru na pečenie opäť zapnite.
Múčnik/ pečivo nie sú podľa doby uvedenej v tabuľke pečenia ešte dopečené.	Zvolená teplota sa líši od receptu. <ul style="list-style-type: none"> ■ Zvoľte teplotu zodpovedajúcu receptu. <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.
Múčnik/pečivo má rozdielne zhnednutie.	Zvolili ste nevhodnú teplotu alebo úroveň. <ul style="list-style-type: none"> ■ Určitý rozdiel v zhnednutí existuje vždy. Pri príliš veľkom rozdieli zhnednutia skontrolujte, či ste zvolili správnu teplotu alebo úroveň. <p>Materiál alebo farba formy na pečenie nie sú vhodné pre prevádzkový spôsob.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pre prevádzkový spôsob Horné / spodné pečenie  sa nehodia príliš svetlé alebo lesklé formy na pečenie. Používajte matné, tmavé formy na pečenie.
Po pyrolytickom čistení zostali ešte v ohrevnom priestore nečistoty.	Počas pyrolytického čistenia sa nečistoty spália a zostane popol. <ul style="list-style-type: none"> ■ Popol odstráňte teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákna. Ak napriek tomu nachádzate hrubšie nečistoty, spustite pyrolytické čistenie opäť, prípadne na dlhší čas.

Problém	Príčina a odstránenie
Pri zasúvaní alebo vysúvaní príslušenstva sa tvoria zvuky.	Kvôli pyrolyticky odolnému povrchu postranných mriežok dochádza pri zasúvaní alebo vysúvaní k javom spôsobeným trením príslušenstva. <ul style="list-style-type: none">■ Aby ste týmto efektom trenia zabránili, nakvapkajte pár kvapiek jedlého oleja, ktorý je možné zahriať na vysokú teplotu na kuchynský papier a namažte ním postranné mriežky. Toto po každom pyrolytickom čistení opakujte.
Osvetlenie ohrevného priestoru po krátkej chvíli zhasne.	Zvolili ste nastavenie Osvetlenie "Zapnút" na 15 sekúnd. <ul style="list-style-type: none">■ Ak chcete zapnúť osvetlenie výhrevného priestoru počas celého procesu prípravy, zvoľte nastavenie Osvetlenie Zap..
Osvetlenie ohrevného priestoru e vypnuté alebo sa nezapína.	Zvolili ste nastavenie Osvetlenie Vyp.. <ul style="list-style-type: none">■ Zapnite osvetlenie ohrevného priestoru na 15 sekúnd vol'bou senzorového tlačidla ☺.■ Ak si želáte, zvoľte nastavenie Osvetlenie Zap.. alebo "Zapnút" na 15 sekúnd. <p>Osvetlenie ohrevného priestoru je pokazené.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Zavolajte servisnú službu Miele.

Servisná služba

Kontakt pri poruchách

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

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

Telefónne číslo 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 náhdete na typovom štítku, je ho vidieť pri otvorených dvierkach na čelnom ráme.

Záruka

Záručná doba je 2 roky.

Ďalšie informácie nájdete na dodaných záručných podmienkach.

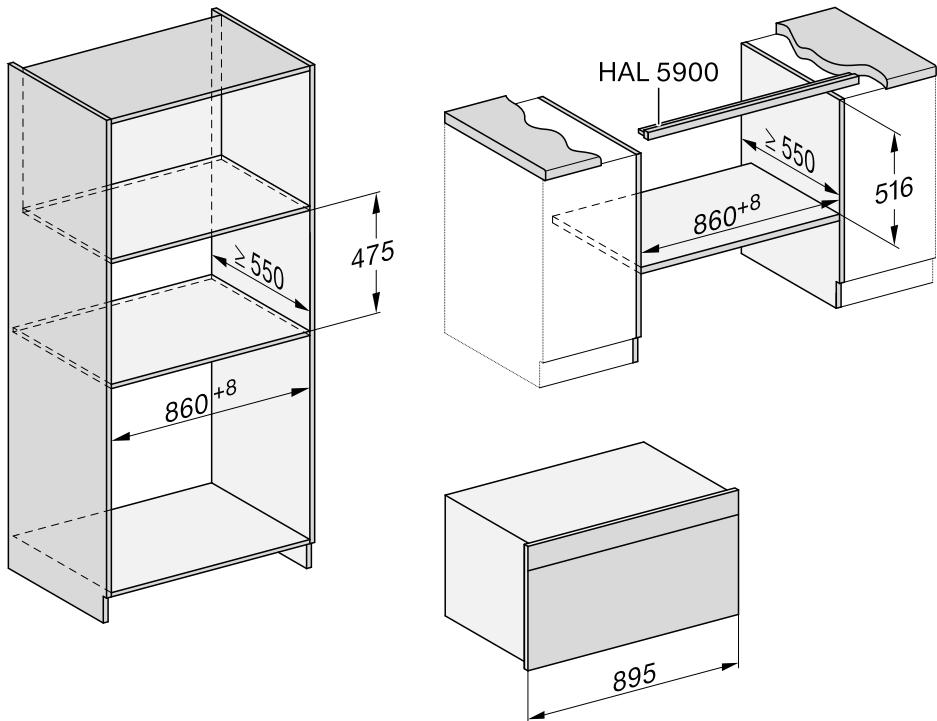
Rozmery pre zabudovanie

Rozmery sú uvedené v mm.

Zabudovanie do spodnej skrine

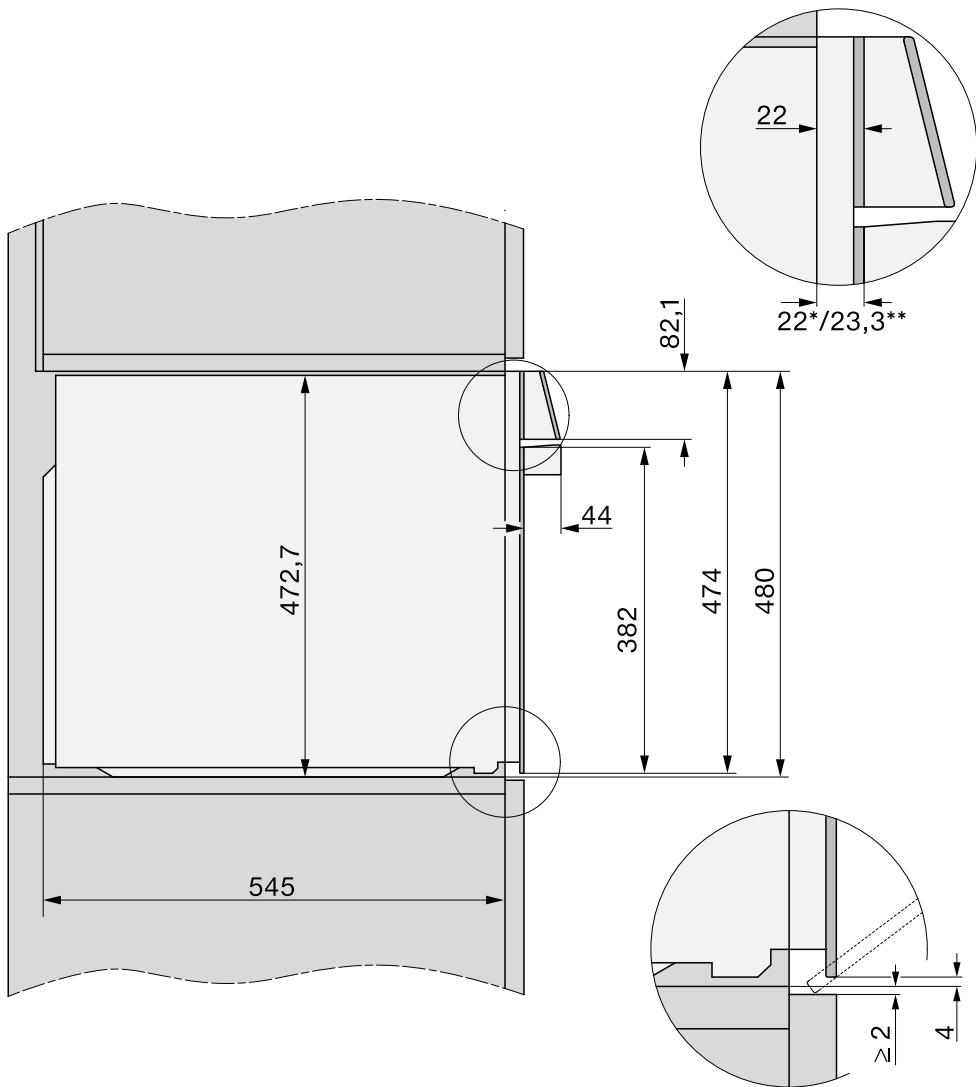
Ak sa má rúra na pečenie zabudovať pod elektrickú alebo indukčnú varnú dosku, dbajte na pokyny pre zabudovanie varnej dosky a rešpektujte vstavbovú výšku varnej dosky.

Vyrovnávacia lišta HAL 5900 je nevyhnutná len pre zabudovanie do montážnej skrine a je možné ju obdržať ako príslušenstvo na dokúpenie.



Inštalácia

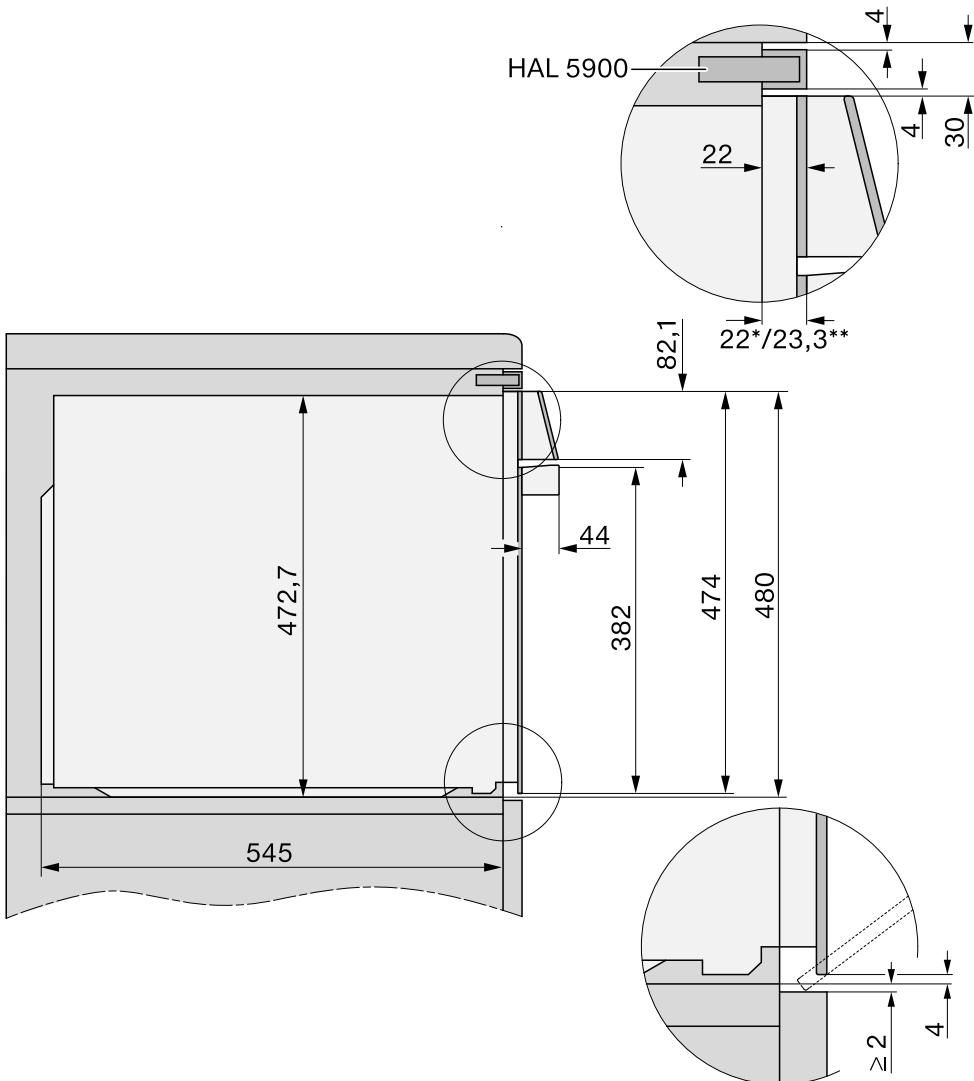
Bočný pohľad vysoká skriňa



Bočný pohľad spodná skriňa

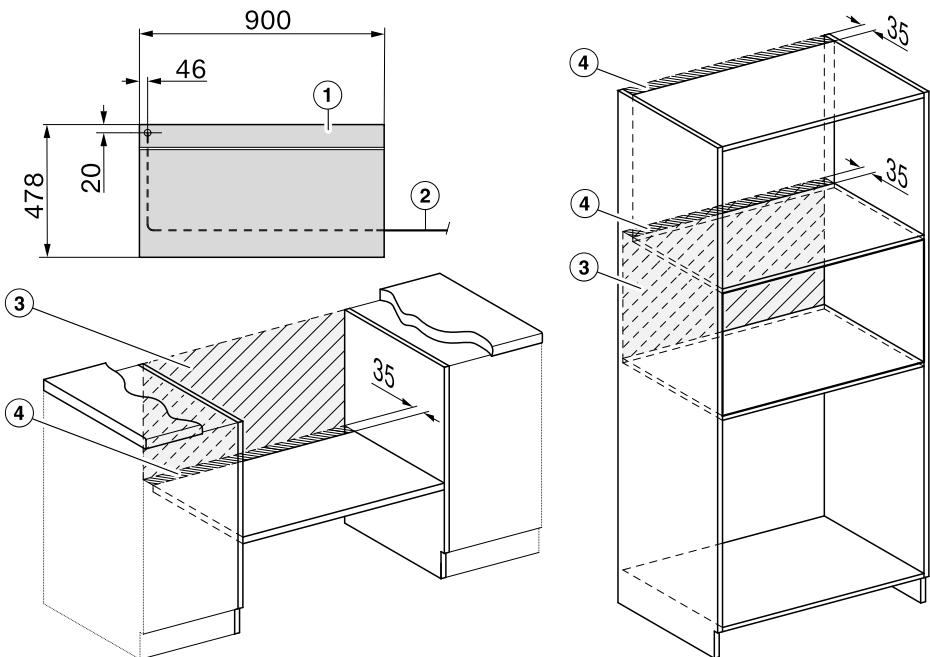
Vyrovnávaciu lištu HAL 5900 je možné obdržať ako príslušenstvo na dokúpenie.

- Vyrovnávaciu lištu HAL upevnite vo výreze skrine pod pracovnou doskou.



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

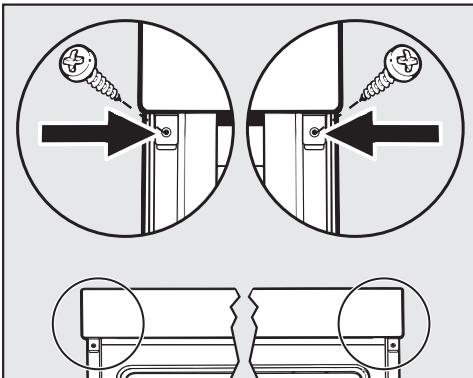
Rúru na pečenie používajte len zabudovanú, aby bola zaistená jej bezpečná prevádzka.

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

Pri zabudovaní dbajte bezpodmienečne na:

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

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



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

■ Rúru elektricky pripojte.

Ked' parnú rúru ponesiete za rukoväť dierok, dvierka sa môžu poškodiť.

Na nosenie používajte úchyty na bokoch plášťa.

Je zmysluplné pred zabudovaním vy-
montovať dvierka (viď kapitola „Čiste-
nie a ošetrovanie“, odstavec „Demo-
táž dverok“) a vybrať príslušenstvo.
Rúra na pečenie je potom ľahšia, keď
ju budete zasúvať do zabudovanej
skrine a neprenášajte ju za rukoväť.

- Odstráňte bočné úchyty na prenáša-
nie.
- Zasuňte parnú rúru do výklenku pre
zabudovanie a vyrovnejte ju.
- Dvierka otvorte, ak ich nechcete mať
rozobrané.

Elektrické pripojenie

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

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

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

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

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

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

Pripojovacie údaje

Potrebné pripojovanie údaje nájdete na typovom štítku, je ho vidieť pri otvorených dvierkach na čelnom ráme.

Tieto údaje musia byť v súlade s príslušnými parametrami elektrickej siete.

■ V prípade otázok na Miele uvádzajte vždy nasledovné:

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

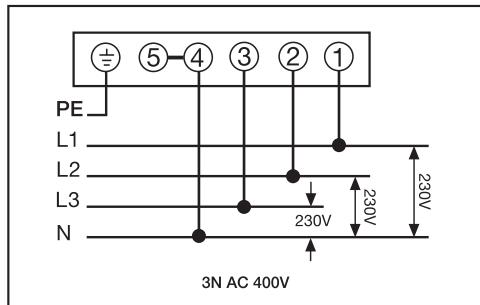
Pri zmene pripojenia alebo výmene pripojovacieho vedenia je nevyhnutný typ kábla H 05 VV-F s vhodným prierezom.

Rúra na pečenie

Rúra na pečenie je vybavená pripojovacím vedením o dĺžke cca 2,0 m a musí byť pripojená podľa pripojovacej schémy.

Maximálny príkon: viď typový štítok.

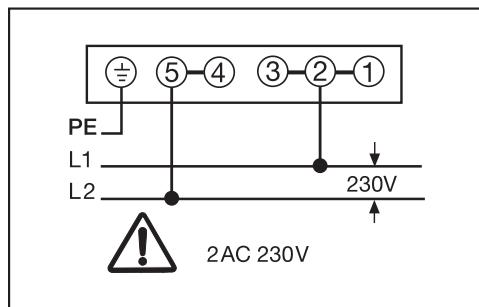
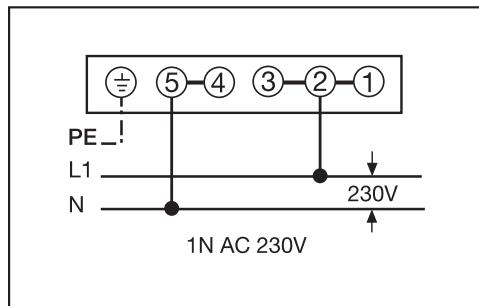
Pripojovacia schéma 3N AC 230°V



Pripojovacia schéma AC 230°V

Táto rúra na pečenie je určená na prevádzku s pripojením na elektrickú sieť pomocou systémovej impedancie Z_{\max} na prechodovom bode (domáce pripojenie) od maximálne 0,42 Ohm.

Užívateľ musí zabezpečiť, aby bola rúra na pečenie prevádzkovaná len na jednej zásobovacej sieti, ktorá spĺňa tieto požiadavky. Pokiaľ je to nutné, môžete sa na impedanciu opýtať u miestneho dodávateľa elektrickej energie.



Tabuľky prípravy

Trené cesto

múčnik/pečivo (príslušenstvo)	<input type="checkbox"/>	[°C]		³	[min]	CF
muffiny (1 plech)		150–160	–	2	25–35	–
muffiny (2 plechy)		150–160	–	1+3	30–40 ²	–
drobné pečivo (1 plech)*		140	–	1	30–40	–
	<input type="checkbox"/>	160 ¹	–	2	20–30	–
drobné pečivo (2 plechy)*		150	–	1+3	30–40	–
linecké pečivo (hranatá forma na pečenie, 30 cm)		150–160	–	2	65–75	–
	<input type="checkbox"/>	155–165 ¹	–	1	65–75	✓
mramorový, orechový koláč (hranatá forma, 30 cm)		150–160	–	1	55–65	–
	<input type="checkbox"/>	160–170	–	1	60–70	–
mramorový, orechový koláč (hranatá forma, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	50–60	–
	<input type="checkbox"/>	150–160	–	1	55–65	–
ovocný koláč (plech)		150–160	–	1	45–55	–
	<input type="checkbox"/>	160–170	–	1	50–60	–
ovocný koláč (delená forma, Ø 26 cm)		150–160	✓	2	55–65	–
	<input type="checkbox"/>	170–180 ¹	–	1	50–60	–
tortový korpus (tortová forma, Ø 28 cm)		150–160	–	2	25–35	–
	<input type="checkbox"/>	170–180 ¹	✓	1	15–25	–

prevádzkový spôsob, teplota, funkcia Booster, úroveň, doba prípravy, CF Crips funkcia horúci vzduch, ✓ horné/spodné pečenie , zap., – vyp.

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

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

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

Miesené cesto

múčnik/pečivo (príslušenstvo)		[°C]		³	[min]	CF
kekšíky (1 plech)		140–150	–	1	20–30	–
		150–160	–	2	25–35	–
kekšíky (2 plechy)		140–150	–	1+3	25–35 ²	–
striekané pečivo (1 plech)*		140	–	1	35–45	–
		160 ¹	–	2	20–30	–
striekané pečivo (2 plechy)*		140	–	1+3	40–50 ²	–
tortový korpus (tortová forma, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	35–45	–
		170–180 ¹	✓	2	20–30	–
syrový koláč (delená forma, Ø 26 cm)		180–190	–	1	85–95	–
		150–160	–	1	70–80	–
jablkový koláč (delená forma, Ø 20 cm)*		160	–	1	90–100	–
		180 ¹	–	1	75–90	–
obložený jablkový koláč (delená forma, Ø 26 cm)		180–190 ¹	–	1	50–60	✓
		160–170	–	1	50–60	–
ovocný koláč (delená forma, Ø 26 cm)		170–180	–	1	50–60	–
		150–160	–	1	50–60	–
ovocný koláč s polevou (plech)		170–180	–	2	60–70	–
		150–160	–	1	70–80	–
korpus sladký (plech)		210–220 ¹	–	1	30–40	–
		180–190	–	1	35–45	–

prevádzkový spôsob, teplota, funkcia Booster, ³ úroveň, doba prípravy, CF Crips funkcia horúci vzduch plus, Eco horúci vzduch, horné/spodné pečenie intenzívne pečenie, ✓ zap., – vyp.

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

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

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

Tabuľky prípravy

Kysnuté cesto

múčnik/pečivo (príslušenstvo)		[°C]		³	[min]	CF
bábovka (forma na bábovku, Ø 24 cm)		160–170	✓	1	45–55	–
		160–170	✓	1	50–60	–
vianočná štola		150–160	–	1	50–60	–
		160–170	✓	1	45–55	–
koláč s mrveničkou s/bez ovocia (plech)		160–170	–	1	50–60	✓
		165–175	–	2	50–60	✓
ovocný koláč (plech)		160–170	–	2	40–50	✓
		170–180	–	2	40–50	✓
jablčné taštičky/hrozienkové slimáky (1 plech)		160–170	✓	1	25–35	–
jablčné taštičky/hrozienkové slimáky (2 plechy)		160–170	✓	1+3	30–40 ³	–
biely chlieb (voľný)		190–200	✓	1	30–40 ⁴	–
		190–200	✓	1	30–40	–
biely chlieb (hranatá forma, 30 cm)		180–190	✓	1	45–55	–
		190–200 ¹	✓	1	55–65 ⁵	✓ ⁶
celozrnný chlieb (hranatá forma, 30 cm)		180–190	✓	1	55–65	–
		200–210 ¹	✓	1	55–65 ⁵	✓ ⁶
kysnutie cesta		30–35	–	– ²	–	–

prevádzkový spôsob, teplota, funkcia Booster, ³ úroveň, doba prípravy, CF Crisp funkcia, horúci vzduch plus, klimatické pečenie + horúci vzduch plus, príprava s klímom horné/spodné pečenie, horné/spodné pečenie, ✓ zap., - vyp.

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

² Položte rošt na dno ohrevného priestoru a postavte naň nádobu. Podľa veľkosti nádoby je možné vybrať aj postranné mriežky.

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

⁴ Spustite 1 dávku pary na začiatku prípravy pokrmu.

⁵ Spustite 2 dávku pary na začiatku prípravy pokrmu.

⁶ Zapnite funkciu Crisp 15 minút po začiatku prípravy pokrmu.

Tvarohovo olejové cesto

múčnik/ pečivo	<input type="checkbox"/>	[°C]		³	[min]	CF
ovocný koláč (plech)		160–170	–	2	40–50	–
	<input type="checkbox"/>	170–180	–	2	40–50	–
jablčné taštičky/hrozienkové slimáky (1 plech)	<input type="checkbox"/>	160–170	✓	2	25–35	✓
jablčné taštičky/hrozienkové slimáky (2 plechy)		150–160	✓	1+3	25–35 ¹	✓

prevádzkový spôsob, teplota, funkcia Booster, ³ úroveň, doba prípravy, CF Crips funkcia horúci vzduch, ✓ horné/spodné pečenie , zap., – vyp.

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

Piškótové cesto

múčnik/ pečivo	<input type="checkbox"/>	[°C]		³	[min]	CF
piškótový korpus (2 vajcia, delená forma, Ø 26 cm)	<input type="checkbox"/>	160–170 ¹	–	1	15–25	–
piškótový korpus (4–6 vajec, delená forma, Ø 26 cm)	<input type="checkbox"/>	160–170 ¹	–	1	35–45	–
piškóra z vody (delená forma, Ø 26 cm)*		170	–	1	20–30	–
	<input type="checkbox"/>	150–180 ¹	–	1	20–45	–
platňa piškótového cesta (plech)	<input type="checkbox"/>	180–190 ¹	✓	1	15–25	–

prevádzkový spôsob, teplota, funkcia Booster, ³ úroveň, doba prípravy, CF Crips funkcia horúci vzduch, ✓ horné/spodné pečenie , zap., – vyp.

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

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

Tabuľky prípravy

Odpalované cesto, lístkové cesto, bielkové pečivo

múčnik/ pečivo	<input type="checkbox"/>	[°C]			[min]	CF
veterníky (1 plech)		170–180	–	1	30–40	–
		160–170	–	1	40–50 ¹	
taštičky z lístkového cesta (1 plech)		170–180	–	2	20–30	–
taštičky z lístkového cesta (2 plechy)		170–180	–	1+3	20–30 ³	–
makrónky (1 plech)		120–130	–	2	25–50	–
makrónky (2 plechy)		120–130	–	1+3	25–50 ³	–
meringen/bezé (1 plech, 6 kusov à Ø 6 cm)		90–100	–	2	120–150	
meringen/bezé (2 plechy, 6 kusov à Ø 6 cm)		90–100	–	1+3	150–180	

prevádzkový spôsob, teplota, funkcia Booster, úroveň, doba prípravy, CF Crips funkcia horúci vzduch, horné/spodné pečenie , zap., – vyp.

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

¹ Spustite 1 dávku pary 8 minút po začiatku prípravy pokrmu.

² Zapnite funkciu Crisp 15 minút po začiatku prípravy pokrmu.

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

Pikantné jedlá

pripravovaný pokrm (príslušenstvo)		[°C]		³	[min]	CF
korpus pikantný (plech)		220–230 ³	✓	1	30–40	✓
		180–190	–	1	40–50	✓
cibuľový koláč (plech)		180–190 ³	✓	2	25–35	–
		170–180	–	2	30–40	✓
pizza kysnuté cesto (plech)		170–180	✓	2	30–40	✓
		210–220 ³	–	2	25–35	✓
pizza, tvarohovo olejové cesto (plech)		170–180	✓	2	25–35	✓
		190–200 ³	✓	2	30–40	✓
mrazená pizza, predpečená (rošt)		200–210	–	2	20–25	–
toast* (rošt)		300	–	2	3–5	–
zápekané pokrmy (napr. toast) ¹		275 ⁴	–	2	3–6	–
grilovaná zeleniny ¹		275 ⁴	–	3	5–10 ⁵	✓
		250 ⁴	–	2	5–10 ⁵	✓
ratatouille (univerzálny plech)		180–190	–	2	55–65	–

prevádzkový spôsob, teplota, funkcia Booster, ³ úroveň, doba prípravy, CF Crips funkcia horúci vzduch plus, Eco - horúci vzduch, horné/spodné pečenie, intenzívne pečenie, veľký gril, gril s cirkuláciou vzduchu, ✓ zap., – vyp.

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

¹ Použite rošt a univerzálny plech.

² V závislosti od množstva môžete použiť aj prevádzkový spôsob malý gril .

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

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

⁵ Pripravovaný pokrm v polovici doby prípravy podľa možnosti obráťte.

Tabuľky prípravy

Hovädzina

pripravovaný pokrm (príslušenstvo)			[°C]					[min]		[°C]
hovädzie pečené, asi 1 kg (pekáč s poklopom)		²	150–160 ³		1			120–130 ⁵		--
		²	170–180 ³		1			120–130 ⁵		--
		²	170–180	–	1			160–180 ⁶		--
hovädzie filé, asi 1 kg (univerzálny plech)		²	180–190 ³		1			25–60		45–75
hovädzie filé, „anglicky“ asi 1 kg ¹⁾		²	80–85	–	1			70–80		45–48
hovädzie filé, „stredne prepečné“, asi 1 kg ¹⁾		²	90–95	–	1			80–90		54–57
hovädzie filé, „prepečené“, asi 1 kg ¹⁾		²	95–100	–	1			110–130		63–66
rozbif, asi 1 kg (univerzálny plech)		²	180–190 ³		1			35–65		45–75
rozbif, „anglicky“, asi 1 kg ¹		²	80–85	–	1			80–90		45–48
rozbif, „medium“, asi 1 kg ¹⁾		²	90–95	–	1			110–120		54–57
rozbif, „prepečný“, asi 1 kg ¹⁾		²	95–100	–	1			130–140		63–66
burger, fašírky ^{*1}			300 ⁴	–	2			16–27 ⁷		--

prevádzkový spôsob, teplota, funkcia Booster, úroveň, doba prípravy, teplota jadra, automatika pečenia, horné/spodné pečenie, Eco horúci vzduch špeciálne použite príprava pri nízkych teplotách, Gril veľký, zap, – vyp.

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

¹ Použite rošt a univerzálny plech.

² Mäso najskôr opečte na varnej platni.

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

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

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

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

⁷ Pripravovaný pokrm v polovici doby prípravy podľa možnosti obráťte.

Jahňa

pripravovaný pokrm (príslušenstvo)	<input type="checkbox"/>	🌡 [°C]	🌡↑	<input type="checkbox"/> ³	⌚ [min]	↗ [°C]
pečená jahňacia, asi 1,5 kg (pekáč s poklopom)	<input checked="" type="checkbox"/> ²	160–170 ³	✓	1	120–130 ⁴	--
	<input type="checkbox"/> ²	170–180 ³	✓	1	120–130 ⁴	--
jahňacie filé, asi 1 kg (univerzálny plech)	<input type="checkbox"/> ²	160–170 ³	✓	1	30–60	45–75
telácie filé „ružové“, asi. 1 kg ¹	<input checked="" type="checkbox"/> ²	80–85	–	1	50–60	45–48
telácie filé „stredné“, asi. 1 kg ¹	<input checked="" type="checkbox"/> ²	90–95	–	1	80–90	54–57
telácie filé „prepečené“, asi. 1 kg ¹	<input checked="" type="checkbox"/> ²	95–100	–	1	90–100	63–66
teláci chráť „ružový“, asi 1 kg ¹	<input checked="" type="checkbox"/> ²	80–85	–	1	80–90	45–48
teláci chrbát „stredný“, asi 1 kg ¹	<input checked="" type="checkbox"/> ²	90–95	–	1	100–130	54–57
teláci chrbát „prepečený“, asi 1 kg ¹	<input checked="" type="checkbox"/> ²	95–100	–	1	130–140	63–66

prevádzkový spôsob, teplota, funkcia Booster, ³ úroveň, doba prípravy, teplota jadra, automatika pečenia, horné/spodné pečenie, špeciálne použite príprava pri nízkych teplotách, ✓ Grill veľký, zap, – vyp.

¹ Použite rošt a univerzálny plech.

² Máso najskôr opečte na varnej platni.

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

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

Tabuľky prípravy

Bravčovina

pripravovaný pokrm (príslušenstvo)		[°C]		³ 1	[min]	[°C]
bravčové pečené/karé, asi. 1 kg (pekáč s poklopom)		160–170	✓	1	130–140 ⁵	80–90
		180–190	✓	1	140–150 ⁵	80–90
bravčové pečené s hrubou kožou, asi 2 kg (pekáč)		180–190	✓	1	140–150 ^{6,7,8}	80–90
		190–200	✓	1	130–150 ^{7,8}	80–90
bravčové filé, asi 350 g ¹	²	90–100	–	1	70–90	60–69
pečená šunka, asi 1,5 kg (pekáč s poklopom)	²	160–170	–	1	130–160 ⁹	80–90
kotleta, asi 1 kg (univerzálny plech)		150–160	✓	1	50–60 ⁶	63–68
kotleta, asi 1 kg ¹	²	95–105	–	1	140–160	63–66
sekaná, asi 1 kg (univerzálny plech)		170–180	✓	1	60–70 ⁷	80–85
		190–200	✓	1	70–80 ⁷	80–85
slaninový nárez/slanina ¹	³	275 ⁴	–	3	3–5	--
klobása ¹	³	275 ⁴	–	2	8–15 ¹⁰	--

prevádzkový spôsob, teplota, funkcia Booster, ³ úroveň, doba prípravy, teplota jadra, automatika pečenia, horné/spodné pečenie, Eco horúci vzduch klimatické pečenie + horúci vzduch plus, špeciálne použite príprava pri nízkych teplotách, Gril veľký, ✓ zap, – vyp.

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

Jahňacia, divina

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

prevádzkový spôsob, teplota, funkcia Booster, úroveň, doba prípravy, teplota jadra, horné/spodné pečenie, špeciálne použite príprava pri nízkych teplotách, ✓ zap, – vyp.

¹ Máso najskôr opečte na varnej platni.

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

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

Tabuľky prípravy

Hydina, ryby

pripravovaný pokrm (príslušenstvo)		🌡 [°C]	🌡↑	🕒 ³ ₁	🕒 [min]	↗ [°C]
hydina, 0,8 - 1,5kg (univerzálny plech)		170–180	✓	1	50–60	85–90
kura, asi 1,2 kg (rošt na univerzálnom plechu)		220–230 ¹	—	1	55–65 ³	85–90
hydina, asi 2 kg (pekáč)		160–170	—	1	120–140 ⁴	85–90
		190–200	✓	1	110–130 ⁴	85–90
hydina, asi 4 kg (pekáč)		160–170	✓	1	180–200 ⁵	90–95
		180–190	✓	1	180–200 ⁵	90–95
ryba, 200–300 g (napr. pstruh) (univerzálny plech)		210–220 ²	—	1	15–25 ⁶	75–80
ryba, 1–1,5 kg (napr. pstruh lososový) (univerzálny plech)		210–220 ²	—	1	30–40 ⁶	75–80
rybie filé vo fólii, 200–300 g (univerzálny plech)		200–210	—	1	25–30	75–80

prevádzkový spôsob, teplota, funkcia Booster, úroveň, doba prípravy, teplota jadra, automatika pečenia, gril s cirkuláciou, horné/spodné pečenie, klimatické pečenie +horné spodné pečenie, Eco horúci vzduch, ✓ zap., – vyp.

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

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

³ V polovici doby grilovania otočte grilovaný pokrm.

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

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

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

Skúšobné jedlá podľa EN 60350-1

skúšobné jedlá (príslušenstvo)	<input type="checkbox"/>	[°C]		³	[min]	CF
drobné pečivo (1 univerzálny plech ¹)		140	–	1	30–40	–
		160 ⁴	–	2	20–30	–
drobné pečivo (2 univerzálné plechy ¹)		150	–	1+3	30–40	–
		140	–	1	35–45	–
striekané pečivo (1 univerzálny plech ¹)		160 ⁴	–	2	20–30	–
		140	–	1+3	40–50 ⁶	–
jablkový koláč (rošt ¹ , delená forma ² , Ø 20 cm)		160	–	1	90–100	–
		180 ⁴	–	1	75–90	–
piškóta z vody (rošt ¹ , delená forma ² , Ø 26 cm)		170	–	1	20–30	–
		150–180 ⁴	–	1	20–45	–
toast (rošt ¹)		300 ⁵	–	2	3–5 ⁷	–
Burger (rošt ¹ na univerzálnom plechu ¹)		300 ⁵	–	2	16–27 ⁷	–

prevádzkový spôsob, teplota, funkcia Booster, ³ úroveň, doba prípravy, CF Crips funkcia horné/spodné pečenie , veľký gril, zap., – vyp.

¹ Používajte výlučne originálne príslušenstvo Miele.

² Používajte matnú, tmavú delenú formu.

Postavte delenú formu do stredu roštú.

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

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

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

⁶ Plechy vyberajte v rozličných časových okamihoch, ak pripravovaný pokrm zhnedol už pred uplynutím uvedenej doby pečenia.

⁷ Pripravovaný pokrm v polovici doby prípravy podľa možnosti obráťte.

Pre skúšobné ústavy

Trieda energetickej účinnosti podľa EN 60350-1

Stanovenie energetickej účinnosti sa vykonáva podľa EN 60350-1.

Trieda energetickej účinnosti: A

Pri meraní dbajte na nasledujúce pokyny:

- Meranie sa vykonáva v prevádzkovom spôsobe Eco horúci vzduch .
- Zvolte nastavenie Osvetlenie | "Zapnút" na 15 sekúnd (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Osvetlenie“).
- Zvolte nastavenie Senzor priblíženia | Zapnúť svetlo (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Senzor priblíženia“).
- Počas merania sa nachádza v ohrevnom priestore len príslušenstvo potrebné pre meranie.

Nepoužívajte žiadne ďalšie príslušenstvo ako FlexiClip plnovýsuvné pojazdy alebo časti s katalytickou povrchovou úpravou ako sú bočné steny alebo plech na strope.

- Dôležitým predpokladom stanovenia triedy účinnosti je, aby boli počas merania dvierka riadne zatvorené.

V závislosti od použitých meracích prvkov môže byť funkcia tesnenia dvierok viac menej narušená. Toto má negatívny vplyv na výsledok merania.

Tento nedostatok vykompenzuje pritlačením dvierok. Za nepriaznivých okolností môžu byť nevyhnutne potrebné vhodné technické pomôcky. Tento nedostatok sa pri bežnom praktickom použití nevyskytuje.

Informačný list pre rúry na pečenie pre domácnosť

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

MIELE	
Identifikačný kód modelu	H 7890 BP
Index energetickej účinnosti (EEI _{cavity}) každej vykurovacej časti modelu	95,9
Trieda energetickej účinnosti modelu v prípade každej vykurovacej časti	
A+++ (najvyššia účinnosť) až D (najnižšia účinnosť)	A
Spotreba elektrickej energie na jeden cyklus v prípade každej vykurovacej časti, ak sú k dispozícii, v konvenčnom režime	1,45 kWh
Spotreba elektrickej energie na jeden cyklus v prípade každej vykurovacej časti, ak sú k dispozícii v režime ventilátorovej nútenej konvekcie	0,89 kWh
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj (zdroje) tepla pri každej vykurovacej časti	electric
Objem každej vykurovacej časti	90 l
Hmotnosť spotrebiča	70,0 kg

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 vysielačí výkon WiFi modulu	< 100 mW
---------------------------------------	----------

frekvenčné pásmo pokrmového teploameru	433,2 MHz – 434,6 MHz
--	-----------------------

maximálny vysielačí výkon pokrmového teploameru	< 10 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 autor-ských právach, kópiami príslušných platných licenčných podmienok ako aj prípad-nými 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 klúč), po dobu min. 3 rokov od zakúpenia príp. dodania prístroja, strojom čitatelnú kopiu 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, kon-taktujte 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 pod-mienok GNU General Public License, verzia 2 a GNU Lesser General Public Licen-se, 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 or FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.

Miele

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

Miele

H 7890 BP

sk-SK

M.-Nr. 11 194 790 / 00