

Návod k obsluze a montáži Pečicí trouba s mikrovlnou



Před umístěním, instalací a uvedením přístroje do provozu si **bezpodmínečně** přečtěte tento návod k obsluze a montáži.
Ochráníte tak sebe a zabráníte škodám.

Obsah

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění	6
Váš příspěvek k ochraně životního prostředí.....	16
Popis přístroje.....	17
Ovládací prvky	18
Tlačítko zap./vyp.	19
Snímač přiblížení	19
Senzorová tlačítka	20
Dotykový displej	22
Symboly.....	23
Princip ovládání	24
Volba položky menu	24
Listování	24
Opuštění úrovně menu	24
Změna hodnoty nebo nastavení.....	24
Změna nastavení ve výběrovém seznamu	24
Zadávání čísel pomocí číslíkového válečku	24
Zadávání čísel pomocí bloku číslic.....	24
Změna nastavení pruhem segmentů.....	25
Zadávání písmen	25
Zobrazení kontextového menu	25
Přesouvání záznamů	25
Zobrazení stahovacího menu	26
Zobrazení Náповěda	26
Aktivace funkce MobileStart	26
Vybavení	27
Typový štítek.....	27
Součásti dodávky.....	27
Dodávané příslušenství a příslušenství k dokoupení	27
Bezpečnostní zařízení.....	31
Zušlechťené povrchy PerfectClean	31
První uvedení do provozu	32
Miele@home	32
Základní nastavení.....	33
První rozehrátí pečicí trouby	34
Nastavení.....	35
Přehled nastavení.....	35
Vyvolání menu „Nastavení“	38
Jazyk 	38
Denní čas.....	38
Datum.....	39

Osvětlení.....	39
Spouštěcí obrazovka.....	39
Displej.....	40
Hlasitost	40
Jednotky.....	41
Quick-MV	41
Popcorn.....	41
Booster	42
Navrhované teploty	42
Navrhované výkony	42
Doběh ventilátoru chlazení	43
Senzor přiblížení	43
Zabezpečení.....	44
Rozpozn. čelní str. nábytku	45
Miele@home	45
Vzdálené ovládání	46
Aktivace funkce MobileStart	46
SuperVision	47
Remote Update	48
Verze softwaru	49
Právní informace.....	49
Prodejce	49
Nastavení z výroby	49
Alarm + kuch. budík	50
Používání funkce Alarm	50
Používání funkce Kuchyňský budík.....	51
Hlavní menu a submenu	52
Mikrovlnný provoz	54
Princip funkce.....	54
Výběr nádobí	54
Vhodné nádobí	55
Nevhodné nádobí.....	57
Test nádobí.....	58
Poklop	59
Obsluha	60
Změna hodnot a nastavení pro přípravu pokrmu	60
Změna teploty a teploty jádra.....	61
Změna mikrovlnného výkonu	61
Nastavení dob přípravy	61
Změna nastavených dob přípravy.....	62
Zrušení nastavených dob přípravy	62

Obsah

Přerušení přípravy pokrmu v provozním způsobu Mikrovlna	62
Stornování přípravy pokrmu	62
Předeřhřátí ohřevného prostoru	63
Booster	63
Předeřhřátí	64
Crisp function	65
Změna provozního způsobu	65
Quick-MV a Popcorn	66
Automatické programy	67
Kategorie	67
Používání automatických programů	67
Upozornění k použití	67
Vyhledávání	68
Speciální použití	69
Rozmrazování	69
Sušení	72
Ohřev	73
Nahřívání nádobí	76
Kynutí těsta	76
Udržování teploty	76
Příprava při nízké teplotě	77
Program sabat	79
Příprava pokrmu	80
Zavařování	82
Zmrazené produkty/hotové pokrmy	85
MyMiele	86
Vlastní programy	87
Pečení z těsta	90
Tipy k pečení z těsta	90
Informace k tabulkám přípravy	90
Informace k provozním způsobům	90
Pečení masa	92
Tipy pro pečení	92
Informace k tabulkám přípravy	92
Informace k provozním způsobům	93
Pokrmový teploměr	94
Grilování	96
Tipy ke grilování	96
Informace k tabulkám přípravy	96
Informace k provozním způsobům	97

Čištění a ošetřování	98
Nevhodné čisticí prostředky	98
Odstraňování normálního znečištění	99
Odstraňování těžko odstranitelných znečištění	100
Sklopení topného tělesa pro horní pečení a grilování	101
Co udělat, když	102
Servisní služba	107
Kontakt při závadách	107
Záruka	107
Instalace	108
Rozměry pro vestavbu	108
Vestavba do horní nebo spodní skříně	108
Boční pohled	109
Přípojky a větrání	110
Vestavba pečicí trouby	111
Elektrické připojení	112
Tabulky přípravy	113
Třené těsto	113
Hnětené těsto	114
Kynuté těsto	115
Tvarohovoolejové těsto	115
Píškotové těsto	116
Odpalované těsto, listové těsto, bílkové pečivo	116
Pikantní jídla	117
Hovězí maso	118
Telecí maso	119
Vepřové maso	120
Jehněčí, zvěřina	121
Drůbež, ryba	122
Informace pro zkušební ústavy	123
Zkušební jídla podle EN 60350-1	123
Zkušební jídla podle EN 60705 (provozní způsob mikrovlna 	124
Prohlášení o shodě	125
Autorská práva a licence	126

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

► Pečicí troubu s mikrovlnou označujeme v následujícím pro zjednodušení jako pečicí trouba.

Tato pečicí trouba splňuje předepsané bezpečnostní předpisy. Neodborné používání však může vést k poranění osob a věcným škodám.

Než pečicí troubu uvedete do provozu, přečtěte si pozorně návod k obsluze a montáži. Obsahuje důležité pokyny pro montáž, bezpečnost, používání a údržbu. Tím ochráníte sebe a zabráníte poškození pečicí trouby.

Podle normy IEC/EN 60335-1 upozorňuje Miele výslovně na to, že je bezpodmínečně nutné přečíst si a dodržovat kapitolu věnovanou instalaci pečicí trouby a bezpečnostní pokyny a varovná upozornění.

Miele neodpovídá za škody, které vzniknou v důsledku nedbání těchto pokynů.

Návod k obsluze a montáži uschovejte a předejte ho případnému novému majiteli.

Používání ke stanovenému účelu

► Tato pečicí trouba je určena výhradně k používání v domácnosti a v prostorách podobných domácnostem.

► Tato pečicí trouba není určena k používání venku.

► Používejte pečicí troubu s mikrovlnou výhradně v rámci domácnosti k rozmrazování, ohřevu, vaření, pečení, grilování a zavařování potravin.

Všechny ostatní způsoby použití jsou nepřipustné.

► Nebezpečí požáru v důsledku vznětlivých materiálů.

Když sušíte vznětlivé materiály v mikrovlnném provozu, vypařuje se vlhkost, kterou obsahují. Materiály se tím mohou vysušit a samy vznítit.

Pečicí troubu nikdy nepoužívejte k uchovávání a sušení vznětlivých materiálů.

► Osoby, které vzhledem ke svým fyzickým, smyslovým a psychických schopnostem nebo kvůli nezkušenosti nebo neznalosti nejsou schopné pečicí troubu bezpečně obsluhovat, musí být při obsluze pod dozorem.

Tyto osoby smí pečicí troubu obsluhovat bez dozoru jen tehdy, když jim byla vysvětlena tak, že ji mohou obsluhovat bezpečně. Musí být schopné rozpoznat a chápat možná nebezpečí v případě chybné obsluhy.

► Kvůli zvláštním požadavkům (například ohledně teploty, vlhkosti, chemické odolnosti, odolnosti proti otěru a vibrací) jsou v ohřevném prostoru vestavěny speciální žárovky. Tyto speciální žárovky smí být používány jen ke stanovenému účelu. Nejsou vhodné pro osvětlení místnosti. Výměnu smí provádět jen kvalifikovaný pracovník pověřený společností Miele nebo servisní služba Miele.

Děti v domácnosti

► Děti mladší osmi let se nesmí samy bez dozoru pohybovat v blízkosti pečicí trouby.

► Děti starší než osm let smí pečicí troubu obsluhovat bez dozoru jen tehdy, když jim byla vysvětlena tak, že ji mohou obsluhovat bezpečně. Děti musí být schopné rozpoznat a chápat možná nebezpečí v případě chybné obsluhy.

► Děti nesmí pečicí troubu čistit nebo provádět její údržbu bez dozoru.

► Dohlížejte na děti, které se zdržují v blízkosti pečicí trouby. Nikdy nenechte děti hrát si s pečicí troubou.

► Nebezpečí udušení obalovým materiálem. Děti by si mohly hrát s obalovým materiálem, např. fólií, mohly by se do ní balit nebo si ji dávat přes hlavu a udusit se.

Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.

► Nebezpečí poranění horkými povrchy. Pokožka dětí reaguje citlivěji na vysoké teploty než pokožka dospělých. Sklo dvířek, ovládací panel a výstupní otvory vzduchu ohřevného prostoru pečicí trouby se zahřívají.

Zabraňte dětem, aby se pečicí trouby za provozu dotýkaly.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

► Nebezpečí úrazu v důsledku otevřených dvířek. Maximální zatížitelnost dvířek je 8 kg. Děti se mohou poranit o otevřená dvířka. Zabraňte dětem, aby si stoupaly nebo sedaly na otevřená dvířka nebo se na ně zavěšovaly.

Technická bezpečnost

► Neodborně provedenými instalačními a údržbářskými pracemi nebo opravami může být uživatel vystaven značným nebezpečím. Instalační a údržbářské práce nebo opravy smí provádět pouze kvalifikovaní pracovníci pověřeni společnostmi Miele.

► Poškozená pečicí trouba může ohrozit Vaši bezpečnost. Zkontrolujte pečicí troubu ohledně zjevných poškození. Poškozenou pečicí troubu nikdy neuvádějte do provozu.

► Spolehlivý a bezpečný provoz pečicí trouby je zajištěn jen tehdy, když je připojena k veřejné elektrické síti.

► U vadné pečicí trouby mohou v zapnutém stavu vystupovat mikrovlny, které představují nebezpečí pro uživatele. V následujících případech pečicí troubu nepoužívejte:

- Jsou prohnutá dvířka.
- Jsou uvolněné panty dvířek.
- Na plášti, dvířkách nebo stěnách ohřevného prostoru jsou vidět díry nebo praskliny.

► Elektrická bezpečnost pečicí trouby je zajištěna jen tehdy, když je připojena k elektrickému systému s ochranným vodičem nainstalovanému podle předpisů. Tento základní bezpečnostní požadavek musí být splněn. V případě pochybností nechte elektrickou instalaci zkontrolovat kvalifikovaným elektrikářem.

► Připojovací údaje (frekvence a napětí) uvedené na typovém štítku pečicí trouby musí bezpodmínečně souhlasit s odpovídajícími parametry elektrické sítě, aby se pečicí trouba nepoškodila. Před připojením připojovací údaje porovnejte. V případě pochybností se zeptejte kvalifikovaného elektrikáře.

► Rozbočovací vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely neposkytují nutnou bezpečnost. Pomocí nich pečicí troubu k elektrické síti nepřipojujte.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Používejte pečicí troubu jen vestavěnou, aby byl zajištěn její bezpečný provoz.
- ▶ Tato pečicí trouba nesmí být provozována na nestabilních místech (např. na lodi).
- ▶ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Dotyk přípojů pod napětím a změna elektrické a mechanické konstrukce Vás ohrožují a mohou vést k poruchám funkce pečicí trouby. Nikdy neotvírejte plášť pečicí trouby.
- ▶ Opravy pečicí trouby smí provádět pouze servisní služba Miele, jinak zaniká nárok na záruku.
- ▶ Pouze u originálních náhradních dílů Miele garantuje, že budou splňovat bezpečnostní požadavky. Vadné díly smíte nahradit jen originálními náhradními díly.
- ▶ U pečicí trouby, jež byla vyexpedována bez připojovacího vedení, musí odborník pověřený společností Miele nainstalovat speciální připojovací vedení (viz kapitola „Instalace“, odstavec „Elektrické připojení“).
- ▶ Když je připojovací vedení poškozené, musí je odborník pověřený společností Miele nahradit speciálním připojovacím vedením (viz kapitola „Instalace“, odstavec „Elektrické připojení“).
- ▶ Při instalačních a údržbářských pracích stejně jako při opravách musí být pečicí trouba úplně odpojená od elektrické sítě. Zajistěte to takto:
 - vypněte jistič elektrické instalace nebo
 - úplně vyšroubujete šroubovací pojistku elektrické instalace nebo
 - vytáhněte síťovou zástrčku (pokud je k dispozici) ze zásuvky.Netahejte při tom za přívodní síťový kabel, nýbrž za síťovou zástrčku.
- ▶ Pečicí trouba vyžaduje pro bezvadný provoz dostatečný přívod ochlazovacího vzduchu. Dbejte na to, aby přívod ochlazovacího vzduchu nebyl omezen (např. montáží tepelných ochranných lišt v montážní skříni). Kromě toho nesmí být potřebný ochlazovací vzduch nadměrně zahříván jinými tepelnými zdroji (např. kamny na tuhá paliva).

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

► Pokud je pečicí trouba vestavěná za nábytkovými dvířky, během používání pečicí trouby je nikdy nezavírejte. Za zavřeným čelem nábytku se hromadí teplo a vlhkost. Tím se může poškodit pečicí trouba, montážní skříň a podlaha. Čelo nábytku zavřete až po úplném vychladnutí pečicí trouby.

Provozní zásady

► Nebezpečí poranění horkými povrchy. Pečicí trouba se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor, příslušenství a připravovaný pokrm.

Při zasouvání a vyjímání horkého připraveného pokrmu a při práci v horkém ohřevném prostoru používejte chňapky na hrnce.

► Předměty v blízkosti zapnuté pečicí trouby mohou začít hořet v důsledku vysokých teplot. Pečicí troubu nikdy nepoužívejte k vytápění místností.

► Přehřáté oleje a tuky se mohou vznítit. Při práci s oleji a tuky nenechte pečicí troubu nikdy bez dozoru. Hořící oleje a tuky nikdy nehaste vodou. Vypněte pečicí troubu a uhasťte plameny tím, že necháte zavřená dvířka.

► Při grilování potravin vedou příliš dlouhé doby přípravy k vysušení a případně k samovznícení připravovaného pokrmu. Dodržujte doporučené doby přípravy.

► Uvědomte si, že časy při přípravě pokrmu, ohřívání, rozmrazování v provozním způsobu s mikrovlnou jsou často mnohem kratší než v provozním způsobu bez mikrovlny. Příliš dlouhé doby zapnutí vedou k vysychání a případně k samovznícení potravin.

V provozních způsobech s grilem dodržujte doporučené doby přípravy. Provozní způsob Mikrovlna  nepoužívejte na sušení například květin, bylin, chleba nebo žemlí. Provozní způsoby s grilem nikdy nepoužívejte na sušení například květin nebo bylin. Používejte provozní způsob Horký vzduch plus  nebo Horní/spodní pečení  a procesy bezpodmínečně kontrolujte.

► Pokud k přípravě pokrmů používáte alkoholické nápoje, uvědomte si, že se alkohol při vysokých teplotách odpařuje. Tato pára se může vznítit na horkých topných tělesech.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Při využívání zbytkového tepla na udržování potravin v teplém stavu může v pečicí troubě vznikat koroze následkem vysoké vlhkosti vzduchu a kondenzační vody. Také ovládací panel, pracovní deska nebo montážní skříň se mohou poškodit. Nechte pečicí troubu zapnutou a nastavte nejnižší teplotu ve zvoleném provozním způsobu. Ventilátor chlazení pak automaticky zůstane zapnutý.
- ▶ Potraviny, které udržujete teplé nebo máte uložené v ohřevném prostoru, mohou vysychat a unikající vlhkost může vést ke korozi v pečicí troubě. Potraviny proto přikryjte.
- ▶ Pečicí trouba se může poškodit nahromaděným teplem. Dno ohřevného prostoru nikdy nevykládejte například alobalem nebo ochrannou fólií pro pečicí trouby. Chcete-li při přípravě nebo k nahřívání nádobí použít dno ohřevného prostoru jako odstavnou plochu, použijte na to výhradně provozní způsob Horký vzduch plus  nebo Eco horký vzduch  bez funkce Booster.
- ▶ Dno ohřevného prostoru se může poškodit posouváním předmětů sem a tam. Když postavíte hrnce, pánve nebo nádobí na dno ohřevného prostoru, neposouvejte na něm tyto předměty sem a tam.
- ▶ Nebezpečí úrazu vodní párou. Když nalijete studenou tekutinu na horký povrch, vznikne pára, která může způsobit velké popáleniny. Kromě toho se náhlou změnou teploty mohou poškodit horké povrchy. Nikdy nelijte studené tekutiny přímo na horké povrchy.
- ▶ Pečicí trouba není vhodná na čištění a dezinfekci předmětů, protože při tom mohou vznikat vysoké teploty. Můžete se popálit při vyjímání předmětů.
- ▶ Je důležité, aby se teplota v potravině rovnoměrně rozložila a byla také dostatečně vysoká. Potraviny obračejte nebo míchejte, aby se zahřívaly rovnoměrně, a při ohřívání, rozmrazování a vaření dbejte uvedených vyrovnávacích dob. Vyrovnávací doby jsou klidové doby, během nichž se rovnoměrně rozloží teplota v potravině.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

► Při přípravě pokrmů, zvláště při ohřívání tekutin v provozním způsobu mikrovlna Mikrovlna , se může stát, že je sice dosaženo bodu varu, ale ještě nestoupají typické bubliny páry. Tekutina nevře rovnoměrně. Tento zpožděný var může vést explozivnímu překypění, takže se můžete opařit horkou tekutinou při vyjímání nádoby. Za nepříznivých okolností může být tlak tak silný, že se samočinně otevrou dvířka.

Tekutinu před ohříváním nebo vařením zamíchejte. Po ohřátí nejméně 20 sekund počkejte, než nádobu vyjmete z ohřevného prostoru. Navíc můžete do nádoby při ohřívání postavit skleněnou tyčinku nebo podobný předmět, pokud ho máte k dispozici.

► Nebezpečí úrazu v důsledku horkých potravin. Při ohřívání potravin se teplo vytváří přímo v potravíně, takže nádoby zůstává studenější (výjimka: kamenina pro přípravu v peci). Nádoby se zahřívá jen přenosem tepla z potraviny.

Po vyjmutí potravin zkontrolujte, zda mají požadovanou teplotu. Neřídte se teplotou nádobí! **Zvláště při ohřívání kojenecké výživy dbejte na snesitelnou teplotu!** Kojeneckou výživu po ohřátí dobře promíchejte nebo protřepejte a potom ji zkuste, aby se dítě nespálilo.

► Nebezpečí úrazu v důsledku přetlaku v uzavřených nádobách nebo lahvích. V uzavřených nádobách nebo lahvích se při zahřívání vytváří tlak, který může vést k výbuchu.

Nikdy neohřívejte potraviny nebo tekutiny v uzavřených nádobách nebo lahvích. Nádoby nejprve otevřete a u kojeneckých lahví nejprve odstraňte uzávěr a dudlík.

► Když zahříváte vejce bez skořápky, může žloutek po vaření vystříknout pod vysokým tlakem.

Nejprve několikrát propíchněte blánu žloutku.

► Když zahříváte vejce ve skořápce, mohou se roztrhnout i poté, co je vyjmete z ohřevného prostoru.

Vejce ve skořápce vařte jen ve speciálním nádobí. Vejce natvrdo neohřívejte v provozním způsobu Mikrovlna .

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

► Když budete zahřívat nebo připravovat potraviny s pevnou slupkou nebo skořápkou, např. rajčata, párky, brambory na loupáčku nebo baklažány, mohou se roztrhnout.

Tyto potraviny nejprve několikrát propíchněte nebo je nařízněte, aby mohla unikat vznikající pára.

► Rtuťové nebo kapalinové teploměry jsou nevhodné pro vysoké teploty a snadno prasknou.

Na měření teploty potravin používejte jen dodaný pokrmový teploměr Miele.

► Podušky naplněné zrním, třešňovými peckami nebo gelem a podobné věci se mohou vznítit, i když je po nahřátí vyjmete z ohřevného prostoru.

V pečicí troubě je nenahřívejte.

► U nádobí s dutými rukojeťmi a uchy a knoflíky poklic se do dutin může dostat vlhkost. Vypařováním vlhkosti se vytvoří silný tlak, který může dutá tělesa explozivně zničit (výjimka: dutiny jsou dostatečně odvětrány).

V provozním způsobu Mikrovlna  nepoužívejte nádobí s dutými rukojeťmi a uchy a knoflíky poklic.

► Plastové nádobí nevhodné pro mikrovlnu se v provozním způsobu Mikrovlna  a v provozních způsobech s mikrovlnou může zničit a poškodit pečicí troubu.

Nepoužívejte kovové nádoby, příbory, nádobí s kovovým povlakem, olovnaté křišťálové sklo, misky s rýhovaným okrajem, tepelně citlivé plastové nádobí, dřevěné nádobí, kovové sponky, plastové a papírové sponky s drátem uvnitř a plastové kelímky s neúplně staženým hliníkovým víčkem (viz kapitola „Mikrovlnný provoz“, odstavec „Výběr nádobí“).

► Plastové nádobí nevhodné pro pečicí trouby se při vysokých teplotách taví a může poškodit pečicí troubu nebo začít hořet.

V provozních způsobech bez mikrovlny používejte jen plastové nádobí vhodné pro pečicí trouby. Dbejte údajů výrobce nádobí.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Nebezpečí požáru v důsledku nádob z hořlavých materiálů. Plastové nádoby na jedno použití musí mít vlastnosti uvedené v kapitole „Mikrovlnný provoz“, odstavec „Výběr nádobí“. Nenechávejte pečicí troubu bez dozoru, když ohříváte nebo vaříte potraviny v nádobách na jedno použití z plastu, papíru nebo jiných hořlavých materiálů.
- ▶ Obaly udržující teplotu jsou tvořeny mimo jiné tenkou hliníkovou fólií, která odráží mikrovlny. Papír, který obklopuje hliníkovou fólii, se tím může zahřát tak silně, že začne hořet. V provozních způsobech s mikrovlnou neohřívajte potraviny v obalech udržujících teplotu, jako jsou například sáčky na grilovaná kuřata.
- ▶ Když pečicí troubu budete používat bez připravovaného pokrmu nebo se špatnou náplní v provozním způsobu Mikrovlna  nebo v provozních způsobech s mikrovlnou, může se poškodit. Provozní způsoby s mikrovlnou nepoužívejte na předeřívání nádobí nebo na sušení bylinek. Místo toho používejte provozní způsob Horký vzduch plus  nebo Horní/spodní pečení .
- ▶ V uzavřených plechovkách vzniká při zavařování a ohřívání přetlak, v jehož důsledku se mohou roztrhnout. Plechovky nezavařujte a ani je neohřívajte.
- ▶ Nebezpečí úrazu v důsledku otevřených dvířek. Můžete narazit do otevřených dvířek nebo o ně zakopnout. Nenechávejte dvířka zbytečně otevřená.
- ▶ Zatížitelnost dvířek je 8 kg. Nestavte se ani nesedejte na otevřená dvířka a neodkládejte na ně těžké předměty. Dávejte také pozor, abyste nic nepřiskřípli mezi dvířky a ohřevným prostorem. Pečicí trouba se může poškodit.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Pro plochy z nerez oceli platí:

- ▶ Lepidla poškozují povlakovaný nerezový povrch a ten ztratí ochranný účinek proti znečištění. Na nerezový povrch nelepte papírky s poznámkami, lepicí pásku nebo jiná lepidla.
- ▶ Magnety mohou způsobit škrábance. Nerezovou plochu nepoužívejte jako magnetickou nástěnku.

Čištění a ošetřování

- ▶ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Pára z parního čisticího zařízení se může dostat k součástem pod napětím a vyvolat zkrat. Na čištění nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.
 - ▶ Škrábance mohou zničit skla dvířek. Na čištění skel dvířek nepoužívejte drhnoucí prostředky, tvrdé houbičky nebo kartáče a ostré kovové škrabky.
 - ▶ Pro zabránění korozi ihned důkladně odstraňte potraviny obsahující kuchyňskou sůl, když se dostanou na nerezové stěny ohřevného prostoru.
 - ▶ Ve vlhkých a teplých oblastech hrozí zvýšená pravděpodobnost napadení hmyzem (např. šváby). Pečicí troubu a její okolí udržujte stále čisté.
- Na poškození hmyzem se nevztahuje záruka.

Příslušenství

- ▶ Používejte výhradně originální příslušenství Miele. Pokud budou namontovány nebo vestavěny jiné díly, zaniká veškerá záruka nebo ručení poskytované společností Miele.
- ▶ Používejte jen dodaný pokrmový teploměr Miele. Pokud je pokrmový teploměr vadný, musíte ho nahradit novým originálním pokrmovým teploměrem Miele.
- ▶ Umělá hmota pokrmového teploměru se při velmi vysokých teplotách může roztavit. Nepoužívejte pokrmový teploměr v provozních způsobech s grilem. Neuchovávejte pokrmový teploměr v ohřevném prostoru.

Váš příspěvek k ochraně životního prostředí

Likvidace přepravního obalu

Obal chrání přístroj před poškozením během přepravy. Obalové materiály byly zvoleny s přihlédnutím k aspektům ochrany životního prostředí a k možností jejich likvidace, a jsou tedy recyklovatelné.

Vrácení obalů do materiálového cyklu šetří suroviny a snižuje množství odpadů. Váš specializovaný prodejce odebere obal zpět.

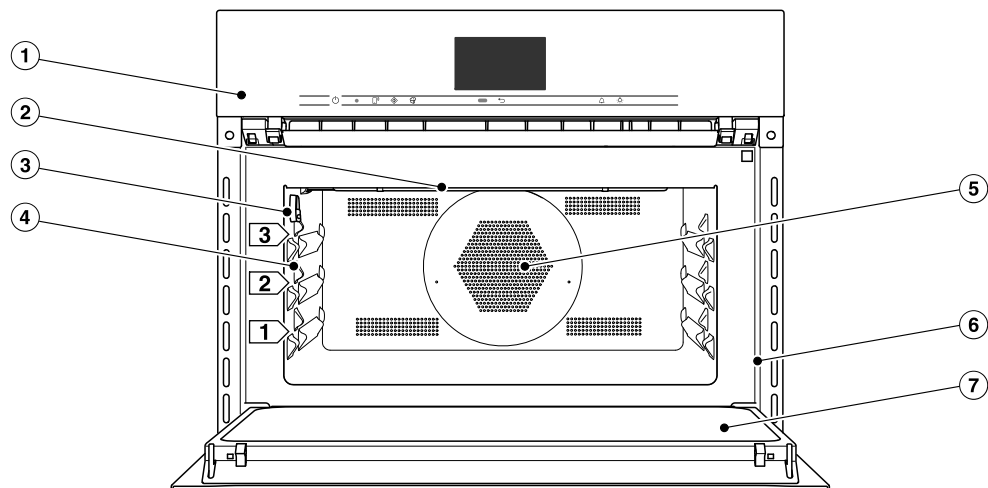
Likvidace starého přístroje

Elektrické a elektronické přístroje často obsahují hodnotné materiály. Obsahují také určité látky, směsi a konstrukční součásti, které byly nutné pro jejich funkci a bezpečnost. V domovním odpadu a při neodborném nakládání mohou škodit lidskému zdraví a životnímu prostředí. Svůj starý přístroj proto v žádném případě nedávejte do domovního odpadu.



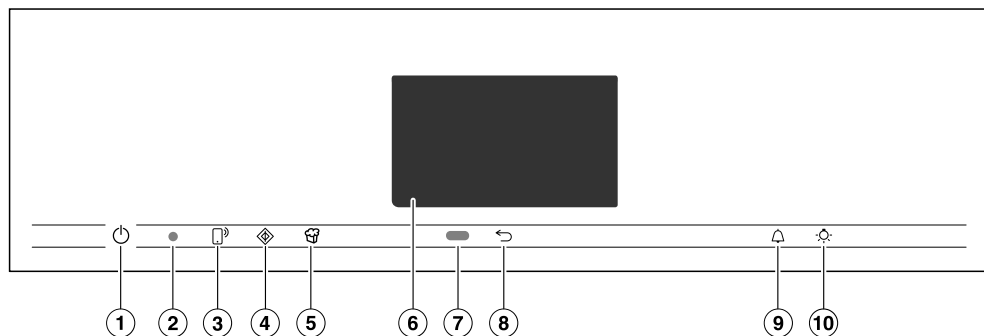
Místo toho využijte oficiální sběrná a vratná místa pro odevzdávání a zůžitkování elektrických a elektronických přístrojů zřízená obcemi, prodejci nebo společnostmi Miele. Podle zákona jste sami zodpovědní za vymazání případných osobních údajů na likvidovaném starém přístroji. Postarejte se prosím o to, aby byl starý přístroj až do odvozu uložen tak, aby se k němu nedostaly děti.

Pečicí trouba



- ① ovládací prvky
- ② topné těleso pro horní pečení a grilování
- ③ připojovací zdířka pro pokrmový teploměr
- ④ 3 úrovně pro zasunutí skleněné misky a roštu
- ⑤ nasávací otvor ventilátoru a za ním kruhové topné těleso
- ⑥ čelní rám s typovým štítkem
- ⑦ dvířka

Ovládací prvky



- ① tlačítko zap./vyp.  v prohlubni
Pro zapnutí a vypnutí pečicí trouby
- ② optické rozhraní
(jen pro servisní službu Miele)
- ③ senzorové tlačítko 
Pro ovládání pečicí trouby Vaším
mobilním koncovým zařízením
- ④ senzorové tlačítko 
Pro spuštění funkce Quick-MW
- ⑤ senzorové tlačítko 
Pro spuštění funkce popcorn
- ⑥ dotykový displej
Pro zobrazení informací pro obsluhu
- ⑦ snímač přiblížení
Pro zapnutí osvětlení ohřevného
prostoru a displeje a pro potvrzení
signálních tónů při přiblížení
- ⑧ senzorové tlačítko 
Pro postupný návrat
- ⑨ senzorové tlačítko 
Pro nastavení časů kuchyňského bu-
díku nebo alarmů
- ⑩ senzorové tlačítko 
Pro zapnutí a vypnutí osvětlení
ohřevného prostoru

Tlačítko zap./vyp.

Tlačítko zap./vyp.  je umístěné v prohlubni a reaguje na dotyk prstu.

Tímto tlačítkem zapínáte a vypínáte pečicí troubu.

Snímač přiblížení

Snímač přiblížení se nachází pod dotykovým displejem vedle senzorového tlačítka . Snímač přiblížení rozpozná, když se například rukou nebo tělem přibližujete k dotykovému displeji.

Jestliže máte aktivovaná příslušná nastavení, můžete zapnout osvětlení ohřevného prostoru, zapnout pečicí troubu nebo potvrdit signální tóny (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Senzor přiblížení“).

Ovládací prvky

Senzorová tlačítka

Senzorová tlačítka reagují na dotyk prstu. Každý dotyk je potvrzen tónem tlačítka. Tento tón tlačítek můžete vypnout tak, že zvolíte nastavení Hlasitost | Tón tlačítek | Vyp..

Pokud chcete, aby senzorová tlačítka reagovala i při vypnuté pečicí troubě, zvolte nastavení Displej | QuickTouch | Zap..

senzorové tlačítko	funkce
	Jestliže pečicí troubu chcete ovládat svým mobilním koncovým zařízením, musíte mít k dispozici systém Miele@home, zapnout nastavení Vzdálené ovládání a stisknout toto senzorové tlačítko. Potom toto senzorové tlačítko svítí a je k dispozici funkce MobileStart. Dokud svítí toto senzorové tlačítko, můžete pečicí troubu ovládat svým mobilním koncovým zařízením (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Miele@home“).
	Tímto senzorovým tlačítkem spouštíte funkci Quick-MV. Příprava pokrmu probíhá s maximálním mikrovlnným výkonem (1000 W) a dobou přípravy 1 minuta (viz kapitola „Quick-MV“). Opakovaným tisknutím tohoto senzorového tlačítka můžete dobu přípravy postupně zvyšovat. Tato funkce se může používat jen tehdy, když neprobíhá žádná jiná příprava pokrmu.
	Tímto senzorovým tlačítkem spouštíte funkci Popcorn. Příprava pokrmu probíhá s 850 W a dobou přípravy 2:50 minut (viz kapitola „Popcorn“). Tato funkce se může používat jen tehdy, když neprobíhá žádná jiná příprava pokrmu.

senzorové tlačítko	funkce
	Podle toho, ve kterém menu se nacházíte, se vrátíte do nadřazeného menu nebo do hlavního menu.
	Když se na displeji zobrazuje menu nebo probíhá příprava pokrmu, můžete tímto senzorovým tlačítkem kdykoli nastavit kuchyňský budík (např. pro vaření vajec) nebo alarm (pevný denní čas) (viz kapitola „Alarm a kuchyňský budík“).
	Volbou tohoto senzorového tlačítka můžete zapínat a vypínat osvětlení ohřevného prostoru. Podle zvoleného nastavení osvětlení ohřevného prostoru po 15 sekundách zhasne nebo zůstane trvale zapnuté nebo vypnuté.

Ovládací prvky

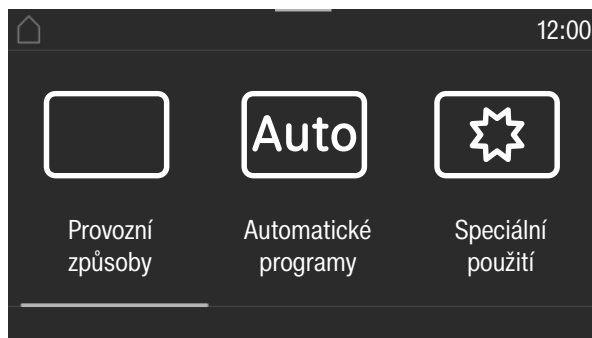
Dotykový displej

Špičatými nebo ostrými předměty jako např. tužkami můžete poškrábat citlivý povrch dotykového displeje.

Dotýkejte se dotykového displeje jen prsty.

Dbejte na to, aby se nedostala voda za dotykový displej.

Dotykový displej je rozdělený do několika oblastí.



V **řádku záhlaví** se vlevo zobrazuje cesta menu. Jednotlivé položky menu jsou navzájem oddělené svislou čarou. Když z důvodů místa již není možné zobrazit celou cestu menu, jsou nadřazené položky menu znázorněny pomocí ... I.

Když stisknete název menu v řádku záhlaví, zobrazení přejde k příslušnému menu. Pro přechod k spouštěcí obrazovce stiskněte .

Vpravo v řádku záhlaví se zobrazuje denní čas. Tisknutím můžete nastavit denní čas.

Navíc se mohou zobrazovat další symboly, například SuperVision .

U horního okraje řádku záhlaví je oranžová čára, za níž můžete stahovat stahovací menu. Pomocí něho můžete zapínat nebo vypínat nastavení během přípravy pokrmu.

Uprostřed najdete aktuální menu s položkami menu. Tažením na displeji můžete listovat doprava nebo doleva. Když stisknete položku menu, zvolíte ji (viz kapitola „Princip ovládání“).

V **řádku patičky** se podle menu nacházejí různá pole pro obsluhu jako například Časovač, Uložit nebo OK.

Symboły

Na displeji se mohou zobrazovat tyto symboly:

symbol	význam
	Tento symbol označuje doplňující informace a pokyny pro obsluhu. Tato informační okna potvrdíte pomocí OK.
	Upozornění na nadřazené položky menu, které se již v cestě menu nezobrazují z důvodu úspory místa.
	Alarm
	Kuchyňský budík
	Některá nastavení, např. jas displeje nebo hlasitost tónů, se nastavují pruhem segmentů.
	Je zapnuté zablokování zprovoznění nebo zablokování tlačítek (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Zabezpečení“). Obsluha je zablokovaná.
	Teplota jádra při použití pokrmového teploměru
	Dálkové ovládání (zobrazuje se jen tehdy, když máte k dispozici systém Miele@home a zvolili jste nastavení Vzdálené ovládání Zap.)
	SuperVison (zobrazuje se jen tehdy, když máte k dispozici systém Miele@home a zvolili jste nastavení SuperVision Zobrazení SuperVision Zap.)

Princip ovládání

Pečicí troubu ovládáte prostřednictvím dotykového displeje tak, že stisknete požadovanou položku menu.

Každým stisknutím možné volby se příslušný znak (slovo nebo symbol) zbarví **oranžově**.

Pole pro potvrzení kroku obsluhy jsou **zeleně** podsvícená (např. OK).

Volba položky menu

- Stiskněte požadované pole nebo požadovanou hodnotu na dotykovém displeji.

Listování

Můžete listovat doleva nebo doprava.

- Táhněte prstem na obrazovce. K tomu položte prst na dotykový displej a pohybujte jím požadovaným směrem.

Pruh ve spodní oblasti znázorňuje Vaši pozici v aktuálním menu.

Opuštění úrovně menu

- Stiskněte senzorové tlačítko  nebo v cestě menu stiskněte symbol ... I.
- Pro přechod k spouštěcí obrazovce stiskněte symbol .

Všechna zadání, která jste dosud provedli a nepotvrdili pomocí OK, se neuloží do paměti.

Změna hodnoty nebo nastavení

Změna nastavení ve výběrovém seznamu

Aktuální nastavení je oranžově označené.

- Stiskněte požadované nastavení.

Nastavení se uloží. Vráťte se do nadřazeného menu.

Zadávání čísel pomocí číslicového válečku

- Táhněte na číslicovém válečku nahoru nebo dolů, dokud požadovaná hodnota nebude uprostřed.

- Potvrďte pomocí OK.

Změněné číslo se uloží.

Zadávání čísel pomocí bloku číslic

- Stiskněte hodnotu, která je uprostřed číslicového válečku.

Objeví se blok číslic.

- Stiskněte požadované číslice.

Jakmile zadáte platnou hodnotu, bude OK zeleně podsvícené.

Šipkou vymažete naposledy zadanou číslici.

- Potvrďte pomocí OK.

Změněné číslo se uloží.

Změna nastavení pruhem segmentů

Některá nastavení jsou znázorněna pruhem segmentů ■■■■□□□. Když jsou vyplněné všechny segmenty, je zvolená maximální hodnota.

Když není vyplněný žádný segment nebo jen jeden, je zvolená minimální hodnota nebo je nastavení vypnuté (např. signální tóny).

- Pro změnu nastavení stiskněte příslušný segment na pruhu segmentů.
- Pro zapnutí nebo vypnutí nastavení zvolte Zap. nebo Vyp..
- Potvrďte výběr pomocí OK.

Nastavení se uloží. Vráťte se do nadřazeného menu.

Zadávání písmen

Písmena zadáváte klávesnicí na displeji.
Volte krátké, výstižné názvy.

- Stiskněte požadovaná písmena nebo znaky.

Tip: Znakem `␣` můžete vložit zalomení řádku pro delší názvy programů.

- Stiskněte Uložit.

Název se uloží do paměti.

Zobrazení kontextového menu

V některých menu si můžete nechat zobrazit kontextové menu, například pro přejmenování vlastních programů nebo přesunutí záznamů pod MyMiele.

- Tiskněte například vlastní program tak dlouho, dokud se neotevře kontextové menu.
- Pro zavření kontextového menu stiskněte dotykový displej vně okna menu.

Přesouvání záznamů

Můžete změnit pořadí vlastních programů nebo záznamů pod MyMiele.

- Tiskněte například vlastní program tak dlouho, dokud se neobjeví kontextové menu.
- Zvolte Přesunout.
- Podržte prst na označeném poli a táhněte jím na požadované místo.

Princip ovládání

Zobrazení stahovacího menu

Během přípravy pokrmu můžete zapnout nebo vypnout nastavení jako například **Booster** nebo **Přehřívání a WiFi** funkci .

- Táhněte stahovací menu dolů za oranžovou čáru pod řádkem záhlaví.
- Zvolte nastavení, které chcete změnit. Aktivní nastavení jsou oranžově označená. Neaktivní nastavení jsou podle zvolené barevnosti označená černě nebo bíle (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Displej“).
- Pro zavření stahovacího menu zasuněte stahovací menu opět nahoru nebo se dotkněte dotykové obrazovky vně okna menu.

Zobrazení Nápověda

U vybraných funkcí existuje kontextová nápověda. Ve spodním řádku se zobrazuje Nápověda.

- Pro zobrazení pokynů s obrázky a textem stiskněte **Nápověda**.
- Pro návrat k předchozímu menu stiskněte **Zavřít**.

Aktivace funkce MobileStart

- Zvolte senzorové tlačítko  pro aktivaci funkce MobileStart.

Svítil senzorové tlačítko . Pečicí troubu můžete ovládat dálkově přes Miele@mobile App.

Přímé ovládání na dotykovém displeji pečicí trouby má přednost před dálkovým ovládáním přes App.

MobileStart můžete používat, dokud svítí senzorové tlačítko .

Modely popisované v tomto návodu k obsluze a montáži najdete na zadní straně.

Typový štítek

Typový štítek je vidět při otevřených dvířkách na čelním rámu.

Najdete tam označení modelu, výrobní číslo a připojovací údaje (napětí sítě/frekvence/maximální příkon).

Pokud máte dotazy nebo problémy, připravte si tyto informace, aby Vám Miele mohlo cíleně pomoci.

Součásti dodávky

- návod k obsluze a montáži pro obsluhu funkcí pečicí trouby a mikrovlny
- pokrmový teploměr
- šrouby k upevnění Vaší pečicí trouby v montážní skříni
- různé příslušenství

Dodávané příslušenství a příslušenství k dokoupení

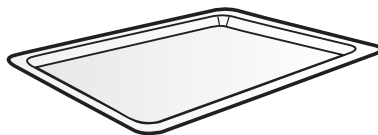
Vaše pečicí trouba má zásadně skleněnou misku, rošt a pokrmový teploměr.

Všechna uvedená příslušenství a čisticí a ošetřovací prostředky jsou přizpůsobeny pečicím troubám Miele.

Můžete si je zakoupit v internetovém obchodě Miele, u servisní služby Miele nebo u Vašeho specializovaného prodejce Miele.

Při objednávání uvádějte označení modelu své pečicí trouby a označení požadovaného příslušenství.

Skleněná miska



Skleněná miska je vhodná pro všechny provozní způsoby.

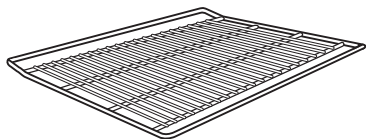
Skleněná miska se může poškodit velkým kolísáním teplot.

Skleněnou misku nestavte na studené plochy jako např. pracovní desku z žuly nebo obkladaček, nýbrž na vhodnou podložku.

- Skleněnou misku používejte **vždy** v provozním způsobu Mikrovlna , také jako odkládací plochu pro menší formy.
- Skleněnou misku zatěžujte maximálně 8 kg.

Vybavení

Rošt s ochranou proti vytažení



Rošt **není** vhodný pro použití v provozním způsobu Mikrovlna . Rošt můžete používat ve všech ostatních provozních způsobech s mikrovlnou nebo bez ní.

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Rošt se při přípravě pokrmu zahřeje na vysokou teplotu.

Při zasouvání a vyjímání horkého připraveného pokrmu a při práci v horkém ohřevném prostoru používejte chňapky na hrnce.

Pečicí trouba a rošt se mohou poškodit možným jiskřením.

Rošt nepoužívejte pro přípravu pokrmů v provozním způsobu

Mikrovlna .

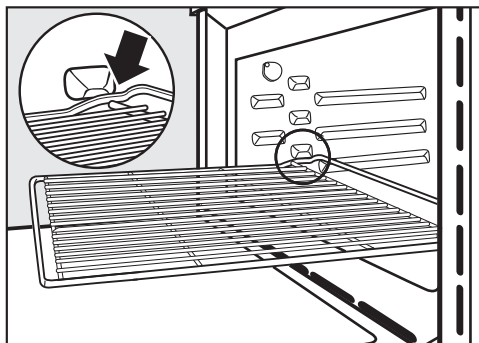
Rošt nepokládejte na dno ohřevného prostoru, nýbrž ho zasuňte do některé úrovně.

Používání roštu

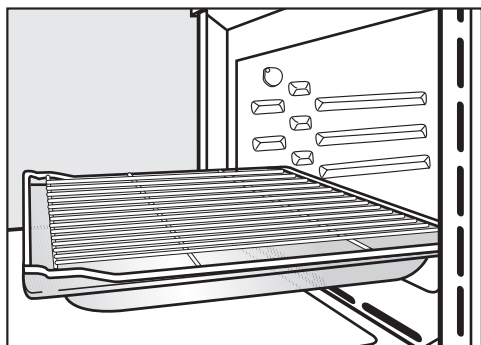
Rošt je opatřený ochranou proti vytažení. Tato ochrana proti vytažení brání úplnému vyklouznutí roštu, když má být vytažen jen částečně.

Když rošt zasunete obráceně, ochrana proti vytažení není zaručena.

Při zasouvání dbejte na to, aby byla ochrana proti vytažení **vzadu**.



- Jakmile při vytahování roštu narazí ochrana proti vytažení, rošt vpředu lehce pozvedněte.



- Pro určité přípravy pokrmů (např. pro pečení masa na roštu) nasadte rošt spolu se skleněnou miskou. Jen v tomto případě bude ochrana proti vytažení vpředu.
- Rošt zatěžujte maximálně 8 kg.

Kulaté formy na pečení

Kulaté formy na pečení se mohou poškodit mikrovlnami.

Kulaté formy na pečení nepoužívejte v provozním způsobu Mikrovlna [≡], MV + autom. pečení [≡□], MV + horký vzduch plus [≡&], MV + gril [≡≡] nebo MV + gril s cirkulací [≡≡≡].



Neděrovaná kulatá pečicí forma

HBF 27-1 je vhodná pro přípravu pizzy, nízkého moučníku z kynutého nebo třeného těsta, sladkých nebo kořeněných křehkých koláčů, zapékaných dezertů, špaldového chleba, tenkého koláče, quiche nebo k rozpékání zmrazených moučníků nebo pizzy.

Děrovaná kulatá pečicí forma HB-

FP 27-1 byla vyvinuta speciálně pro přípravu pečiva z čerstvého kynutého a tvarohovoolejového těsta, chleba a žemlí. Jemné děrování podporuje zhnědnutí na spodní straně.

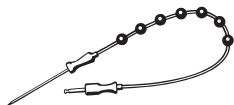
Můžete ji používat také na sušení.

Emailovaný povrch obou pečicích forem je zušlechťený technologií PerfectClean.

- Zasuňte rošt a postavte na něj kulatou pečicí formu.

Vybavení

Pokrmový teploměr



Pokrmovým teploměrem můžete přesně sledovat teplotu přípravy pokrmu (viz kapitola „Pečení masa“, odstavec „Pokrmový teploměr“).

Gourmet pekáč HUB

Poklice pekáče HBD

Gourmet pekáče a poklice se mohou poškodit mikrovlnami. Kov odráží mikrovlny, takže mohou vznikat jiskry a mikrovlny nejsou pohlcovány.

Pekáče a poklice používejte jen pro přípravu pokrmů v provozních způsobech **bez** mikrovlny.

Zasuňte rošt do úrovně 1 a postavte na něj pekáč Gourmet.

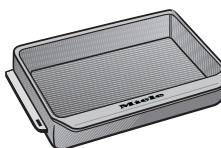
Na povrchu pekáčů Gourmet je vrstva bránící ulpívání a jsou vhodné pro indukční varné desky.

Gourmet pekáče existují s různými hloubkami. Šířka a výška jsou stejné.

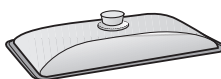
Vhodné poklice jsou k dostání zvlášť. Při nákupu uvádějte označení modelu.

Hloubka: 22 cm

HUB 62-22

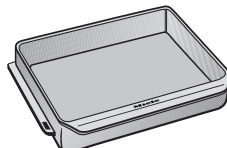


HBD 60-22

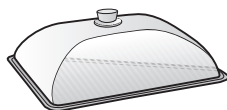


Hloubka: 35 cm*

HUB 62-35



HBD 60-35



- * V ohřevných prostorech se 3 úrovněmi nelze použít pekáč spolu s poklicí, protože celková výška překračuje výšku ohřevného prostoru, jaká je k dispozici.

Příslušenství k čištění a ošetřování

- univerzální utěrka z mikrovlákná Miele
- čisticí prostředek Miele na pečicí trouby

Bezpečnostní zařízení

- **zablokování zprovoznění** 
(viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Bezpečnost“)
- **zablokování tlačítek**
(viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Bezpečnost“)
- **ventilátor chlazení**
(viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Doběh ventilátoru chlazení“)
- **bezpečnostní vypínání**
Provozní způsob bez mikrovlny lze spustit bez uvedení doby přípravy. Aby se zabránilo trvalému provozu a tím předešlo nebezpečí požáru, pečicí trouba se podle zvoleného provozního způsobu a teploty určitou dobu po poslední obsluze automaticky vypne.

Zušlechtěné povrchy PerfectClean

Povrchy zušlechtěné technologií PerfectClean se vyznačují vynikající účinností proti ulpívání a mimořádně jednoduchým čištěním.

Připravený pokrm se dá snadno oddělit. Znečištění po pečení se dá snadno odstranit.

Připravené pokrmy můžete na zušlechtěných površích PerfectClean řezat a dělit.

Nepoužívejte keramické nože, protože by zušlechtěný povrch PerfectClean poškrábaly.

Zušlechtěné povrchy PerfectClean se ošetřují podobně jako sklo.

Přečtěte si pokyny v kapitole „Čištění a ošetřování“, aby zůstala zachovaná účinnost proti ulpívání a mimořádně jednoduché čištění.

Zušlechtěné povrchy PerfectClean:

- ohřevný prostor
- rošt
- děrovaná kulatá pečicí forma
- kulatá pečicí forma

První uvedení do provozu

Miele@home

Vaše pečicí trouba je vybavena integrovaným WiFi modulem.

Pro použití potřebujete:

- WiFi síť
- Miele@mobile App
- uživatelský účet u Miele. Uživatelský účet můžete vytvořit prostřednictvím Miele@mobile App.

Miele@mobile App Vás vede při navazování spojení mezi pečicí troubou a domácí WiFi sítí.

Poté, co pečicí troubu začleníte do WiFi sítě, můžete pomocí App provádět například následující akce:

- vyvolat informace o provozním stavu pečicí trouby
- vyvolat upozornění k probíhajícím právům pokrmů své pečicí trouby
- ukončit probíhající operace

Zařazením pečicí trouby do WiFi sítě se zvýší spotřeba elektrické energie, i když je pečicí trouba vypnutá.

Zajistěte, aby byl v místě instalace Vaší pečicí trouby k dispozici dostatečně silný signál Vaší WiFi sítě.

Disponibilita WiFi spojení

WiFi spojení sdílí frekvenční rozsah s jinými zařízeními (např. mikrovlnami, dálkově řízenými hračkami). Kvůli tomu se mohou vyskytovat dočasné nebo úplné poruchy spojení. Proto nelze zaručit trvalou dostupnost nabízených funkcí.

Disponibilita Miele@home

Použití Miele@mobile App závisí na dostupnosti Miele@home Services ve Vaší zemi.

Service Miele@home není k dispozici v každé zemi.

Informace k dostupnosti obdržíte na internetové stránce www.miele.com.

Aplikace Miele@mobile

Aplikaci Miele@mobile si můžete stáhnout zadarmo z Apple App Store® nebo Google Play Store™.



Základní nastavení

Pro první uvedení do provozu musíte provést následující nastavení. Tato nastavení můžete kdykoli později opět změnit (viz kapitola „Nastavení“).



Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Pečicí trouba se v provozu zahřeje na vysokou teplotu.

Používejte pečicí troubu jen vestavěnou, aby byl zajištěn její bezpečný provoz.

Když pečicí troubu připojíte k elektrické síti, automaticky se zapne.

Nastavení jazyka

- Zvolte požadovaný jazyk.

Pokud jste se přehlédli a zvolili jazyk, kterému nerozumíte, řiďte se pokyny v kapitole „Nastavení“, odstavec „Jazyk“.

Nastavení země

- Zvolte požadovanou zemi.

Aktivace funkce Miele@home

Na displeji se objeví Vytvořit Miele@home?.

- Když chcete ihned vytvořit Miele@home, zvolte Další.
- Pokud chcete vytvoření odložit na později, zvolte Přeskočit. Informace k pozdějšímu vytvoření najdete v kapitole „Nastavení“, odstavec „Miele@home“.
- Pokud chcete Miele@home vytvořit ihned, zvolte požadovaný způsob připojení.

Displej a Miele@mobile App Vás provedou dalšími kroky.

Nastavení data

- Postupně nastavte den, měsíc a rok.
- Potvrďte pomocí OK.

Nastavení denního času

- Nastavte denní čas v hodinách a minutách.
- Potvrďte pomocí OK.

Ukončení prvního uvádění do provozu

- Řiďte se případnými dalšími pokyny na displeji.

První uvedení do provozu je skončeno.

První uvedení do provozu

První rozezhřátí pečicí trouby

Při prvním rozezhřívání pečicí trouby mohou vznikat nepříjemné zápachy. Odstraní je tak, že prázdnou pečicí troubu budete nejméně jednu hodinu rozehřívát.

Během rozezhřívání zajistěte dobré provětrávání kuchyně. Zabraňte proniknutí zápachů do jiných místností.

- Odstraňte z pečicí trouby a příslušenství případné nálepky nebo ochranné fólie.
- Vyjměte příslušenství z ohřevného prostoru a vyčistěte je (viz kapitola „Čištění a ošetřování“).
- Před rozezhříváním vytřete z ohřevného prostoru vlhkou utěrkou případný prach a zbytky obalového materiálu.
- Zapněte pečicí troubu tlačítkem zap./vyp. .

Objeví se hlavní menu.

- Zvolte Provozní způsoby .

- Zvolte Horký vzduch plus .

Objeví se navrhovaná teplota (160 °C).

Zapne se topení a osvětlení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

- Nastavte maximální možnou teplotu (250 °C).
- Potvrďte pomocí OK.

Pečicí troubu vypalujte nejméně hodinu.

- Nejméně po jedné hodině vypněte pečicí troubu tlačítkem zap./vyp. .

Vyčištění ohřevného prostoru po prvním rozezhřátí

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Pečicí trouba se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa a ohřevný prostor.

Před ručním čištěním nechte napřed vychladnout topná tělesa a ohřevný prostor.

- Vyčistěte ohřevný prostor teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.
- Osušte povrchy měkkou utěrkou.

Dvířka zavřete až poté, co bude úplně suchý ohřevný prostor.

Přehled nastavení

položka menu	možná nastavení
Jazyk 	... deutsch english ... Země
Denní čas	Zobrazení Zap.* Vyp. Noční vypnutí Znázornění Analogové* Digitální Časový formát 24 h* 12 h (am/pm) Nastavit
Datum	
Osvětlení	Zap. "Zap." na 15 vteřin* Vyp.
Spouštěcí obrazovka	Hlavní menu* Provozní způsoby Automatické programy Speciální použití Vlastní programy MyMiele
Displej	Jas  Barevné schéma Světlé Tmavý* QuickTouch Zap. Vyp.*
Hlasitost	Signální tóny Melodie  Samostatný tón  Tón tlačítek  Uvítací melodie Zap.* Vyp.

* nastavení z výroby

Nastavení

položka menu	možná nastavení
Jednotky	Hmotnost g* lb lb/oz Teplota °C* °F
Quick-MV	Výkon Doba přípravy
Popcorn	Doba přípravy
Booster	Zap.* Vyp.
Navrhované teploty	
Navrhované výkony	
Doběh ventilátoru chlazení	Řízeno časem Řízeno teplotou*
Senzor přiblížení	Zapnout světlo Při probíhající procesu* Vždy zapnuté Vyp. Zapnout přístroj Zap. Vyp.* Potvrdit signální tóny Zap.* Vyp.
Zabezpečení	Zablokování zprovoz.  Zap. Vyp.* Zablokování tlačítek Zap. Vyp.*
Rozpozn. čelní str. nábytku	Zap. Vyp.*
Miele@home	Aktivovat Deaktivovat Stav připojení Nově vytvořit Resetovat Vytvořit
Vzdálené ovládání	Zap.* Vyp.

* nastavení z výroby

položka menu	možná nastavení
SuperVision	Zobrazení SuperVision Zap. Vyp.* Zobrazení ve stand-by Zap. Pouze u chyb* Seznam přístrojů Zobrazit přístroj Signální tóny
Remote Update	Zap.* Vyp.
Verze softwaru	
Právní informace	Open Source licence
Prodejce	Výstavní režim Zap. Vyp.*
Nastavení z výroby	Nastavení přístroje Vlastní programy MyMiele Navrhované výkony Navrhované teploty

* nastavení z výroby

Nastavení

Vyvolání menu „Nastavení“

V menu  Nastavení můžete svoji pečicí troubu personalizovat tak, že nastavení z výroby přizpůsobíte svým potřebám.

Nacházíte se v hlavním menu.

■ Zvolte  Nastavení.

■ Zvolte požadované nastavení.

Nastavení můžete zkontrolovat nebo změnit.

Nastavení lze měnit jen tehdy, když neprobíhá příprava pokrmu.

Jazyk

Můžete nastavit svůj národní jazyk a svoji zemi.

Po výběru a potvrzení se na displeji ihned objeví požadovaný jazyk.

Tip: Pokud jste se přehlédli a zvolili jazyk, kterému nerozumíte, zvolte v hlavním menu . Orientujte se podle symbolu , abyste se opět dostali do submenu Jazyk .

Denní čas

Zobrazení

Zvolte způsob zobrazení denního času při vypnuté pečicí troubě:

- Zap.
Denní čas se na displeji zobrazuje stále.
Když navíc zvolíte nastavení Displej | QuickTouch | Zap., budou všechna senzorová tlačítka reagovat na stisknutí ihned a snímač přiblížení rozpozná automaticky, když se přiblížíte k displeji.
Když navíc zvolíte nastavení Displej | QuickTouch | Vyp., budete muset pečicí troubu zapnout, než ji budete moci obsluhovat.
- Vyp.
Displej je pro úsporu energie vypnutý. Než budete moci pečicí troubu používat, musíte ji zapnout.
- Noční vypnutí
Pro úsporu energie se denní čas na displeji zobrazuje jen od 5 hodin do 23 hodin. Ve zbývajících dobách je displej vypnutý.

Znázornění

Denní čas můžete nechat zobrazovat Analogové (v podobě hodin s ciferníkem) nebo Digitální (h:min).

Při digitálním zobrazení se zobrazuje navíc datum.

Časový formát

Denní čas můžete nechat zobrazovat ve 24- nebo 12hodinovém formátu (24 h nebo 12 h {am/pm}).

Nastavit

Nastavujete hodiny a minuty.

Tip: Když neprobíhá příprava pokrmu, stiskněte denní čas v řádku záhlaví, abyste ho změnili.

Po výpadku proudu se znovu zobrazuje aktuální denní čas. Denní čas zůstává uložený asi 150 hodin.

Pokud je pečicí trouba připojená k WiFi síti a přihlášená v Miele@mobile App, denní čas se synchronizuje podle národního nastavení v Miele@mobile App.

Datum

Nastavujete datum.

Datum se zobrazuje při vypnuté pečicí troubě jen při nastavení Denní čas | Znáznornění | Digitální.

Osvětlení

- Zap.
Osvětlení ohřevného prostoru je zapnuté během celé přípravy pokrmu.
- "Zap." na 15 vteřin
Osvětlení ohřevného prostoru se během přípravy pokrmu vypne po 15 sekundách. Volbou sensorového tlačítka  se osvětlení ohřevného prostoru opět na 15 sekund zapne.
- Vyp.
Osvětlení ohřevného prostoru je vypnuté. Volbou sensorového tlačítka  se osvětlení ohřevného prostoru na 15 sekund zapne.

Spouštěcí obrazovka

Z výroby je pečicí trouba nastavená tak, že se při jejím zapnutí zobrazuje hlavní menu. Místo něho můžete jako spouštěcí obrazovku zvolit také např. přímo provozní způsoby nebo záznamy v MyMiele (viz kapitola „MyMiele“).

Změněná spouštěcí obrazovka se bude zobrazovat až po dalším zapnutí pečicí trouby.

Do hlavního menu se dostanete zvolením sensorového tlačítka  nebo prostřednictvím cesty menu v řádku záhlaví.

Tón tlačítek

Hlasitost tónu tlačítek, který zazní při každém zvolení senzorového tlačítka, se znázorňuje pruhem segmentů.

- ■■■■■■■■
maximální hlasitost
- □□□□□□
tón tlačítek je vypnutý

Uvítací melodie

Můžete vypnout nebo zapnout melodii, která zní při stisknutí tlačítka zap./vyp. ☹.

Jednotky

Hmotnost

Hmotnost potravin můžete v automatických programech nastavit v gramech (g), librách (lb) nebo librách/uncích (lb/oz).

Teplota

Teplotu můžete nastavovat ve stupních Celsia (°C) nebo stupních Fahrenheita (°F).

Quick-MV

Pro okamžité spuštění mikrovlny je přednastavený mikrovlnný výkon 1000 W a doba přípravy 1 minuta.

- Výkon
Můžete nastavit mikrovlnný výkon 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W nebo 1000 W.
- Doba přípravy
Maximálně nastavitelná doba přípravy závisí na zvoleném mikrovlnném výkonu:
80–300 W: maximálně 10 minut
450–1000 W: maximálně 5 minut

Popcorn

Pro okamžité spuštění mikrovlny pro přípravu popcornu je přednastavený mikrovlnný výkon 850 W a doba přípravy 2:50 minut. To odpovídá specifikacím většiny výrobců pro přípravu popcornu v mikrovlně.

Můžete nastavit dobu přípravy maximálně 4 minuty.

Mikrovlnný výkon je pevně nastavený a nelze ho změnit.

Nastavení

Booster

Funkce **Booster** slouží k rychlému roze-
hřátí ohřevného prostoru.

– Zap.

Funkce **Booster** je během fáze roze-
hřátí pro přípravu pokrmu automa-
ticky zapnutá. Topné těleso pro horní
pečení a grilování, kruhové topné
těleso a ventilátor předehřívají
ohřevný prostor současně na poža-
dovanou teplotu.

– Vyp.

Funkce **Booster** je během fáze roze-
hřátí pro přípravu pokrmu vypnutá.
Ohřevný prostor předehřívají jen
topná tělesa příslušná provoznímu
způsobu.

Funkci **Booster** můžete zapnout nebo
vypnout pro jednu přípravu pokrmu ta-
ké přes stahovací menu.

Navrhované teploty

Když často pracujete s odlišnými tep-
lotami, má smysl navrhované teploty
změnit.

Jakmile vyvoláte tuto položku menu,
objeví se výběrový seznam provozních
způsobů.

■ Zvolte požadovaný provozní způsob.

Objeví se navrhovaná teplota a
současně teplotní rozsah, ve kterém ji
můžete měnit.

■ Změňte navrhovanou teplotu.

■ Potvrďte pomocí **OK**.

Změna navrhované teploty se
současně projeví na příslušném
provozním způsobu s mikrovlnou.

Navrhované výkony

Když často pracujete s odlišnými mik-
rovlnnými výkony, má smysl navr-
hované výkony změnit.

Můžete změnit navrhované výkony pro
provozní způsob **Mikrovlna**  a pro
provozní způsoby s mikrovlnou.

Jakmile vyvoláte tuto položku menu,
objeví se seznam provozních způsobů
s příslušným navrhovaným výkonem.

– Mikrovlna :

80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W,
850 W, 1000 W

– MV + autom. pečení , MV + horký
vzduch plus , MV + gril  a MV +
gril s cirkulací :
80 W, 150 W, 300 W

■ Zvolte požadovaný provozní způsob.

■ Změňte navrhovaný výkon.

■ Potvrďte pomocí **OK**.

Doběh ventilátoru chlazení

Po přípravě pokrmu ventilátor chlazení dobíhá, aby se v ohřevném prostoru, na ovládacím panelu nebo na montážní skříni nesrážela vlhkost.

- Řízeno teplotou
Ventilátor chlazení se vypne při teplotě ohřevného prostoru nižší než asi 70 °C.
- Řízeno časem
Ventilátor chlazení se vypne asi po 25 minutách.

Kondenzát může poškodit montážní skříň a pracovní desku a v pečici troubě se může vyskytnout koroze.

Když v ohřevném prostoru udržujete teplotu připraveného pokrmu, tak při nastavení Řízeno časem narůstá teplota a vede k orosení ovládacího panelu, k vytváření kapek pod pracovní deskou nebo k orosení čela nábytku.

Při nastavení Řízeno časem neudržujte v ohřevném prostoru teplotu připravených pokrmů.

Senzor přiblížení

Snímač přiblížení rozpozná, když se například rukou nebo tělem přibližujete k dotykovému displeji.

Pokud chcete, aby snímač přiblížení reagoval i při vypnuté pečici troubě, zvolte nastavení Displej | QuickTouch | Zap..

Zapnout světlo

- Při probíhajícím procesu
Jakmile se během přípravy pokrmu přiblížíte k dotykovému displeji, zapne se osvětlení ohřevného prostoru. Osvětlení ohřevného prostoru se po 15 sekundách opět automaticky vypne.
- Vždy zapnuté
Jakmile se přiblížíte k dotykovému displeji, zapne se osvětlení ohřevného prostoru. Osvětlení ohřevného prostoru se po 15 sekundách opět automaticky vypne.
- Vyp.
Když se přiblížíte k dotykovému displeji, snímač přiblížení nereaguje. Zapněte osvětlení ohřevného prostoru na 15 sekund volbou senzorového tlačítka .

Nastavení

Zapnout přístroj

- Zap.
Když se zobrazuje denní čas, pečicí trouba se zapne a zobrazí se hlavní menu, jakmile se přiblížíte k dotykovému displeji.
- Vyp.
Když se přiblížíte k dotykovému displeji, snímač přiblížení nereaguje. Zapněte pečicí troubu tlačítkem zap./vyp. .

Potvrdit signální tóny

- Zap.
Jakmile se přiblížíte k dotykovému displeji, vypnou se signální tóny.
- Vyp.
Když se přiblížíte k dotykovému displeji, snímač přiblížení nereaguje. Signální tóny vypněte manuálně.

Zabezpečení

Zablokování provozu.

Zablokování provozu brání neúmyslnému zapnutí pečicí trouby.

Při aktivovaném zablokování provozu můžete nadále ihned nastavit alarm a kuchyňský budík a používat funkci MobileStart.

Zablokování provozu zůstane zachované i po výpadku proudu.

- Zap.
Zablokování provozu se aktivuje. Než pečicí troubu budete moci používat, zapněte ji a nejméně 6 sekund tiskněte symbol .
- Vyp.
Zablokování provozu je deaktivované. Pečicí troubu můžete používat jako obvykle.

Zablokování tlačítek

Zablokování tlačítek brání neúmyslnému ukončení nebo změně přípravy pokrmu. Když je aktivované zablokování tlačítek, několik sekund po spuštění přípravy pokrmu se zablokují všechna sensorová tlačítka a pole na displeji s výjimkou tlačítka zap./vyp. .

- Zap.
Zablokování tlačítek je aktivované. Tiskněte OK nejméně 6 sekund, abyste zablokování tlačítek na krátkou dobu deaktivovali.
- Vyp.
Zablokování tlačítek je deaktivované. Všechna sensorová tlačítka reagují při zvolení okamžitě.

Rozpozn. čelní str. nábytku

- Zap.
Rozpoznání nábytkového čela je aktivované. Pečicí trouba snímačem přiblížení automaticky rozpozná, zda jsou zavřená dvířka nábytku.

Při zavřených dvířkách nábytku se pečicí trouba po určité době automaticky vypne.

- Vyp.
Rozpoznání nábytkového čela je deaktivované. Pečicí trouba nerozpozná, zda jsou zavřená dvířka nábytku.

Pokud pečicí trouba byla vestavěna za nábytkové čelo (například dvířka), pečicí trouba, montážní skříň a podlaha se mohou poškodit teplem a vlhkostí nahromaděnými za zavřeným nábytkovým čelem.

Během používání pečicí trouby nechte vždy otevřená dvířka nábytku.

Čelo nábytku zavřete až po úplném vychladnutí pečicí trouby.

Miele@home

Pečicí trouba patří k přístrojům pro domácnost kompatibilním s Miele@home a je vybavena funkcí SuperVision.

Vaše pečicí trouba je z výroby vybavená WiFi komunikačním modulem a je vhodná pro bezdrátovou komunikaci.

Máte několik možností, jak svoji pečicí troubu připojit k WiFi síti. Doporučujeme Vám, abyste svoji pečicí troubu připojili pomocí Miele@mobile App nebo přes WPS ke své WiFi síti.

Po nainstalování aplikace Miele@mobile na svém mobilním koncovém zařízení můžete provádět tyto akce:

- dálkově ovládat svůj přístroj pro domácnost
- vyvolat informace o provozním stavu svého přístroje pro domácnost
- vyvolat informace o průběhu programu svého přístroje pro domácnost
- vytvořit síť Miele@home s dalšími přístroji pro domácnost Miele, které mají možnost WiFi připojení
- Aktivovat
Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když je deaktivované Miele@home. WiFi funkce se opět zapne.
- Deaktivovat
Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když je aktivované Miele@home. Miele@home zůstává vytvořené, WiFi funkce se vypne.

Nastavení

– Stav připojení

Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když je aktivované Miele@home. Na displeji se zobrazují informace jako kvalita WiFi příjmu, název sítě a IP adresa.

– Nově vytvořit

Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když je vytvořená WiFi síť. Vynulujete síťová nastavení a ihned vytvoříte nové připojení k síti.

– Resetovat

Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když je vytvořená WiFi síť. WiFi funkce se vypne a připojení k WiFi síti se vynuluje na nastavení z výroby. Abyste mohli využívat Miele@home, musíte připojení k WiFi síti vytvořit znovu.

Síťová nastavení vynulujete, když pečicí troubu likvidujete, prodáváte nebo když uvádíte do provozu použitou pečicí troubu. To je jediný způsob, jak zajistit, že jste odstranili všechny osobní údaje a předchozí uživatel tak již nemůže mít přístup k pečicí troubě.

– Vytvořit

Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když ještě neexistuje žádné připojení k WiFi síti. Abyste mohli využívat Miele@home, musíte připojení k WiFi síti vytvořit znovu.

Vzdálené ovládání

Pokud na svém mobilním koncovém zařízení máte nainstalovanou Miele@mobile App, máte k dispozici systém Miele@home a máte aktivované dálkové ovládání (Zap.), můžete používat funkci MobileStart a například vyvolat upozornění k probíhajícím přípravám pokrmů své pečicí trouby nebo probíhající přípravu ukončit.

Aktivace funkce MobileStart

- Zvolte senzorové tlačítko  pro aktivaci funkce MobileStart.

Svítil senzorové tlačítko . Pečicí troubu můžete ovládat dálkově přes Miele@mobile App.

Přímé ovládání na dotykovém displeji pečicí trouby má přednost před dálkovým ovládáním přes App.

MobileStart můžete používat, dokud svítí senzorové tlačítko .

SuperVision

Pečicí trouba patří k přístrojům pro domácnost kompatibilním s Miele@home a je vybavena funkcí SuperVision pro kontrolu jiných přístrojů pro domácnost v systému Miele@home.

Funkci SuperVision můžete aktivovat, až když máte vytvořený systém Miele@home.

Zobrazení SuperVision

- Zap.
Funkce SuperVision je zapnutá.
Vpravo nahoře na displeji se zobrazuje symbol .
- Vyp.
Funkce SuperVision je vypnutá.

Zobrazení ve stand-by

Funkce SuperVision je k dispozici i v pohotovostním režimu standby. Předpokladem je, že je zapnuté zobrazování denního času (Nastavení | Denní čas | Zobrazení | Zap.).

- Zap.
Aktivní přístroje pro domácnost, které jsou přihlášeny v systému Miele@home, se zobrazují vždy.
- Pouze u chyb
Zobrazují se výhradně chyby aktivních přístrojů pro domácnost.

Seznam přístrojů

Zobrazují se všechny přístroje pro domácnost přihlášené v systému Miele@home. Když vyberete přístroj, můžete vyvolat další nastavení:

- Zobrazit přístroj
- Zap.
Funkce SuperVision pro tento přístroj je zapnutá.
- Vyp.
Funkce SuperVision pro tento přístroj je vypnutá. Přístroj je nadále přihlášený v systému Miele@home. Chyby se zobrazují, i když je funkce SuperVision pro tento přístroj vypnutá.
- Signální tóny
Můžete nastavit, zda jsou signální tóny pro tento přístroj zapnuté (Zap.) nebo vypnuté (Vyp.).

Nastavení

Remote Update

Položka menu Remote Update se zobrazuje a je volitelná jen tehdy, když jsou splněné předpoklady pro používání Miele@home (viz kapitola „První uvedení do provozu“, odstavec „Miele@home“).

Funkcí RemoteUpdate je možné aktualizovat software Vaší pečicí trouby. Pokud je pro Vaši pečicí troubu k dispozici aktualizace, tak si ji pečicí trouba automaticky stáhne. Instalace aktualizace se neprovede automaticky, nýbrž ji musíte spustit manuálně.

Když nenainstalujete některou aktualizaci, můžete svoji pečicí troubu používat tak, jak jste zvyklí. Miele však doporučuje aktualizace instalovat.

Zapnutí/vypnutí

Z výroby jsou aktualizace RemoteUpdate zapnuté. Aktualizace, která je k dispozici, se automaticky stáhne a musíte ji manuálně spustit.

Pokud chcete, aby se aktualizace nenastahovaly automaticky, vypněte RemoteUpdate.

Průběh aktualizace RemoteUpdate

V Miele@mobile App jsou připraveny informace o obsahu a rozsahu aktualizace.

Když je k dispozici aktualizace, zobrazí se hlášení na displeji Vaší pečicí trouby.

Aktualizaci můžete ihned nainstalovat nebo instalaci odložit na později. Dotaz pak následuje po novém zapnutí pečicí trouby.

Pokud aktualizaci nechcete nainstalovat, vypněte položku RemoteUpdate.

Aktualizace může trvat několik minut.

Při RemoteUpdate je třeba dbát následujícího:

- Pokud nedostanete hlášení, není k dispozici žádná aktualizace.
- Nainstalovanou aktualizaci nelze zrušit.
- Během aktualizace nevypínejte pečicí troubu. Jinak se aktualizace stornuje a nenainstaluje.
- Některé aktualizace software může provádět jen servisní služba Miele.

Alarm + kuch. budík

Senzorovým tlačítkem  můžete nastavit kuchyňský budík (např. pro vaření vaječ) nebo alarm (pevný denní čas).

Používání funkce Alarm

Alarm  můžete použít pro nastavení pevného denního času, v němž má zazní signální tón.

Nastavení alarmu

Když jste zvolili nastavení Displej | QuickTouch | Vyp., zapněte pečicí troubu, abyste nastavili alarm. Při vypnutí pečicí trouby se pak zobrazí denní čas alarmu.

- Zvolte senzorové tlačítko .
- Zvolte  Alarm.
- Nastavte denní čas alarmu.
- Potvrďte pomocí Zavřít.

Když je pečicí trouba vypnutá, zobrazuje se místo aktuálního denního času  a denní čas alarmu.

Když současně probíhá příprava pokrmu nebo se nacházíte v menu, zobrazuje se vpravo nahoře na displeji  a denní čas alarmu.

V nastaveném denním čase alarmu bliká  vedle denního času na displeji a zní signální tón.

- Zvolte senzorové tlačítko  nebo nastavený denní čas alarmu na displeji.

Vypnou se akustické a optické signály.

Změna alarmu

- Zvolte alarm na displeji nebo zvolte senzorové tlačítko  a potom požadovaný alarm.

Zobrazí se nastavený denní čas alarmu.

- Nastavte nový denní čas alarmu.
- Potvrďte pomocí Zavřít.

Změněný denní čas alarmu se uloží a zobrazí na displeji.

Zrušení alarmu

- Zvolte alarm na displeji nebo zvolte senzorové tlačítko  a potom požadovaný alarm.

Zobrazí se nastavený denní čas alarmu.

- Zvolte Vymazat.
- Potvrďte pomocí Zavřít.

Alarm se zruší.

Používání funkce Kuchyňský budík

Kuchyňský budík  můžete používat ke sledování zvláštních procesů, např. k vaření vajec.

Kuchyňský budík můžete použít také tehdy, když jste současně nastavili čas pro automatické zapnutí nebo vypnutí přípravy pokrmu (např. jako připomenutí, že máte připravovaný pokrm po části doby přípravy okořenit nebo polít).

- Kuchyňský budík můžete nastavit maximálně na 59 minut a 59 sekund.

Tip: V provozním způsobu podporovaném vlhkostí používejte kuchyňský budík, aby Vám připomněl, že máte v požadovaném čase manuálně dávkovat páru.

Nastavení kuchyňského budíku

Když jste zvolili nastavení Displej | QuickTouch | Vyp., zapnete pečicí troubu, abyste nastavili kuchyňský budík. Odpočítávání času kuchyňského budíku se pak zobrazuje při vypnutí pečicí trouby.

Příklad: Chcete vařit vejce a nastavíte kuchyňský budík na 6 minut a 20 sekund.

- Zvolte senzorové tlačítko .
- Zvolte  Kuchyňský budík.
- Nastavte kuchyňský budík.
- Potvrďte pomocí Zavřít.

Když je pečicí trouba vypnutá, zobrazuje se  a místo aktuálního denního času odpočítávání času kuchyňského budíku.

Když současně probíhá příprava pokrmu nebo se nacházíte v menu, zobrazuje se vpravo nahoře na displeji  a odpočítávaný čas kuchyňského budíku.

Po uplynutí času kuchyňského budíku bliká , čas se zvyšuje a zní signál.

- Zvolte senzorové tlačítko  nebo požadovaný kuchyňský budík na displeji.

Vypnou se akustické a optické signály.

Změna kuchyňského budíku

- Zvolte kuchyňský budík na displeji nebo zvolte senzorové tlačítko  a potom požadovaný kuchyňský budík.

Objeví se nastavený kuchyňský budík.

- Nastavte nový čas kuchyňského budíku.
- Potvrďte pomocí Zavřít.

Změněný čas kuchyňského budíku se uloží a po minutách se odpočítává. Časy kuchyňského budíku kratší než 10 minut se odpočítávají po sekundách.

Zrušení kuchyňského budíku

- Zvolte kuchyňský budík na displeji nebo zvolte senzorové tlačítko  a potom požadovaný kuchyňský budík.

Objeví se nastavený kuchyňský budík.

- Zvolte Vymazat.
 - Potvrďte pomocí Zavřít.
- Kuchyňský budík se zruší.

Hlavní menu a submenu

menu	navrhovaná hodnota	rozsah
Provozní způsoby 		
Horký vzduch plus 	160 °C	30–250 °C
Mikrovlna 	1000 W	80–1000 W
Horní/spodní pečení 	180 °C	30–250 °C
Kombinovaná mikrovlna 	300 W	80–300 W
MV + horký vzduch plus 	160 °C	30–220 °C
MV + gril s cirkulací 	200 °C	100–200 °C
MV + gril 	3	1–3
MV + autom. pečení 	160 °C	100–200 °C
Intenzivní pečení 	170 °C	50–220 °C
Automatické pečení 	160 °C	100–230 °C
Spodní pečení 	190 °C	100–200 °C
Gril 	3	1–3
Gril s cirkulací 	200 °C	100–220 °C
Eco horký vzduch 	190 °C	100–230 °C
Automatické programy 		

Hlavní menu a submenu

menu	navrhovaná hodnota	rozsah
Speciální použití 		
Rozmrazování	–	–
Sušení	60 °C	30–70 °C
Ohřev	–	–
Nahřívání nádobí	80 °C	50–100 °C
Kynutí těsta	35 °C	30–50 °C
Příprava při nízké teplotě	90 °C	80–120 °C
Program sabat	180 °C	30–250 °C
Udržování teploty	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
Vlastní programy 		
Nastavení 		

Mikrovlnný provoz

Princip funkce

V pečicí troubě je umístěný magnetron, který mění elektrický proud na elektromagnetické vlny (mikrovlny). Tyto vlny se rovnoměrně rozdělují v ohřevném prostoru a navíc se odrážejí od jeho kovových stěn.

Mikrovlny pronikají ze všech stran do potravin. Potraviny jsou tvořeny velkým množstvím molekul. Tyto molekuly (především molekuly vody) jsou mikrovlnami silně rozkmitány. Tím se potravin zahřívá zvenku dovnitř. Čím více vody potravin obsahuje, tím rychleji se zahřeje nebo uvaří.

Výhody mikrovlny

- Potraviny lze obecně připravovat bez tekutiny nebo přidaného tuku nebo jen s jejich velmi malým množstvím.
- Časy rozmrazování, ohřívání nebo přípravy pokrmu jsou kratší než na varné desce nebo v pečicí troubě.
- Ve velké míře zůstanou zachovány vitaminy, minerální látky, přirozená barva a vlastní chuť potravin.

Výběr nádobí

Aby se mikrovlny mohly dostat k potravíně, musí nádobí propouštět mikrovlny. Mikrovlny pronikají porcelánem, sklem, lepenkou, umělými hmotami, ale nikoli kovem. Proto nepoužívejte kovové nádobí nebo nádobí obsahující kov. Kov odráží mikrovlny, takže mohou vznikat jiskry a mikrovlny nejsou pohlcovány.

 **Nebezpečí úrazu v důsledku přetlaku v uzavřených nádobách nebo lahvích**

V uzavřených nádobách nebo lahvích se při zahřívání vytváří tlak, který může vést k výbuchu.

Nikdy neohřívejte pevné nebo tekuté potraviny v uzavřených nádobách nebo lahvích.

Nádobí nejprve otevřete a u kojeneckých lahví nejprve odstraňte uzávěr a dudlík.

 **Nebezpečí požáru v důsledku nevhodného nádobí v provozních způsobech s mikrovlnou.**

Nádobí nevhodné pro mikrovlny se může zničit a poškodit pečicí troubu.

V provozních způsobech s mikrovlnou používejte jen nádobí, které je vhodné pro mikrovlnný provoz.

Materiál a tvar použitého nádobí mají vliv na doby ohřívání a vaření.

Dobře se osvědčily kulaté a oválné nízké nádoby. V takových tvarech se potraviny zahřívají rovnoměrněji než v hranatých miskách.

Vhodné nádobí

 Nebezpečí požáru v důsledku hořlavých materiálů.

Nádoby na jedno použití z plastu, papíru nebo jiných hořlavých materiálů se mohou vznítit a poškodit pečicí troubu.

Nenechávejte pečicí troubu bez dozoru, když ohříváte nebo vaříte potraviny v nádobách na jedno použití z plastu, papíru nebo jiných hořlavých materiálů.

Můžete používat toto nádobí a materiály:

- ohnivzdorné sklo a sklokeramiku
Výjimka: Křišťálové sklo, protože obsahuje olovo a může prasknout.
- porcelán
 - bez kovových dekorací
Kovové dekorace (např. zlatý okraj nebo kobaltová modř) mohou jiskřit.
 - bez dutých rukojetí a uch
Do dutých rukojetí nebo uch se může dostat vlhkost, takže vypařováním se vytváří silný tlak, který může dutá tělesa explozivně zničit.

- nepomalovanou kameninu a kameninu s barvami pod glazurou

 Nebezpečí úrazu horkým nádobím.

Kamenina se může zahřát na vysokou teplotu.

Když používáte kameninové nádobí, noste chňapky na hrnce.

- plastové nádobí a plastové nádobí na jedno použití v provozním způsobu Mikrovlna 

Tip: Ku prospěchu životního prostředí se zrekněte nádob na jedno použití.

Plastové nádobí musí být tepelně odolné a snést teploty nejméně 110 °C. Plastové nádobí se může zdeformovat a spojit s potravinou.

Plastové nádobí používejte jen v provozním způsobu Mikrovlna .

Plastové nádobí nepoužívejte v provozním způsobu MV + autom. pečení , MV + horký vzduch plus , MV + gril  nebo MV + gril s cirkulací .

- plastové nádobí pro mikrovlnu
Ve specializovaných obchodech dostanete speciální plastové nádobí pro mikrovlnu.
- plastové nádobí ze styroporu
Pro krátkodobé ohřívání potravin

Mikrovlnný provoz

- plastové varné sáčky
Používejte na ohřívání a vaření jejich obsahu, když sáček napřed propíchnáte. Dírami může unikat pára. Tím se zabrání nárůstu tlaku a prasknutí sáčku.
Kromě toho existují speciální sáčky pro vaření v páře, které se nemusí propichovat. Dbejte prosím pokynů na obalu.
- sáčky a fólie na pečení
Respektujte pokyny pro používání výrobce.

 **Nebezpečí požáru v důsledku kovových součástí.**

Kovové součásti jako kovové svorky nebo plastové a papírové svorky s drátem uvnitř mohou tak silně zahřát hořlavé materiály, že shoří.

Nepoužívejte kovové nebo plastové a papírové svorky s drátem uvnitř.

Tip: Kovové formy jsou méně vhodné pro provozní způsoby s mikrovlnou, protože kov odráží mikrovlny. Mikrovlny se k moučniku dostanou jen shora, takže se prodlužuje doba pečení. Když používáte kovové formy, postavte formu na skleněnou misku tak, aby se forma nedotýkala stěn pečicí trouby. Pokud dochází k jiskření, tuto formu v provozních způsobech s mikrovlnou již nepoužívejte.

- **Dodaný rošt** je v zásadě vhodný pro přípravu pokrmů v provozních způsobech MV + autom. pečení , MV + horký vzduch plus , MV + gril  a MV + gril s cirkulací  stejně jako v provozních způsobech bez mikrovlny (zasunutý v některé úrovni).
- Kovové pečicí formy k pečení z těsta v provozních způsobech MV + autom. pečení , MV + horký vzduch plus , MV + gril  a MV + gril s cirkulací  stejně jako v provozních způsobech bez mikrovlny
- Hliníkové vaničky bez víka pro rozmrazování a ohřívání hotových pokrmů
Potraviny se zahřívají jen shora. Když hotový pokrm přendáte z hliníkové vaničky do nádoby vhodného pro mikrovlny, je rozdělení tepla obecně rovnoměrnější.

Při používání hliníkových vaniček a fólií se může vyskytnout praskání a jiskření.

Hliníkové vaničky proto nepokládejte na rošt, nýbrž na skleněnou misku.

Hliníkové vaničky a fólie se nesmí dotýkat stěn ohřevného prostoru a musí od nich být ve vzdálenosti nejmeně 2 cm.

- Kovové špízy, kovové svorky
Kus masa musí být mnohem větší než kovové špízy nebo svorky.

Nevhodné nádoby

U nádobí s dutými rukojeťmi a uchy a knoflíky poklic se do dutin může dostat vlhkost. Vypařováním vlhkosti se vytvoří silný tlak, který může dutá tělesa explozivně zničit (výjimka: dutiny jsou dostatečně odvětrány).

Na přípravu pokrmu nepoužívejte nádoby s dutými rukojeťmi a uchy a knoflíky poklic.

Při nákupu se informujte, z jakého materiálu je plastové nádobí vyrobeno.

– Dřevěné nádoby

Voda obsažená v dřevu se vypařuje během přípravy pokrmu. Tím dřevo vysychá a vznikají praskliny.

Následující nádoby a materiály **nesmíte** používat:

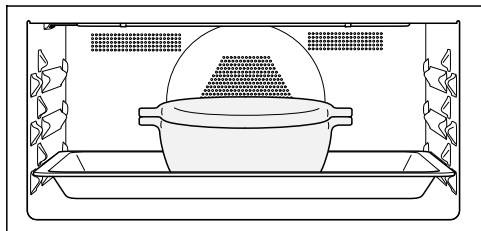
- Kovové rošty (včetně dodaného roštu) jsou zásadně **nevhodné** pro použití v provozním způsobu Mikrovlna .
- Kovové nádoby
- Alobal
Výjimka: Při nerovnoměrných kusech masa, např. drůbeže, dosáhnete rovnoměrného rozmrazování, ohřívání nebo přípravy, když na poslední minuty přikryjete plošší kusy malými kousky alobalu.
- Kovové, plastové nebo papírové svorky s drátem uvnitř
- Plastové kelímky s neúplně staženým hliníkovým víčkem
- Křišťálové sklo
- Příbory a nádoby s kovovými dekoracemi (nap. zlatým okrajem, kobaltovou modří)
- Nádoby s dutými rukojeťmi nebo uchy
- Plastové nádoby z melaminu
Melamin pohlcuje energii a tím se zahřívá na vysokou teplotu.

Mikrovlnný provoz

Test nádobí

Nevhodné nádobí může v mikrovlnné provozu produkovat jiskry nebo šustivé zvuky. Pokud si nejste jistí, zda je skleněné, porcelánové nebo kameninové nádobí vhodné, otestujte je.

Dutiny v úchytech testem nádobí nemůžete rozpoznat.

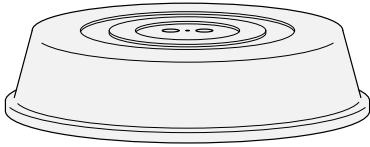


- Zasuňte skleněnou misku do úrovně 1 a doprostřed na ni postavte prázdné nádobí.

- Zavřete dvířka.
- Zvolte provozní způsob Mikrovlna. .
- Nastavte nejvyšší mikrovlnný výkon (1000 W) a dobu přípravy 30 sekund.
- Spustěte přípravu.
- Test nádobí pozorujte během celé doby.
- Když se objeví jiskření nebo šustivé zvuky, ihned otevřete dvířka.

Když vznikají jiskry nebo slyšíte šustivé zvuky, testované nádobí není vhodné pro použití v mikrovlnném provozu.

Poklop



Tip: Poklop obdržíte v obchodě.

- Brání nadměrnému vystupování vodní páry, zvláště při delším zahřívání.
- Urychluje zahřívání potravin.
- Brání vysychání potravin.
- Brání znečištění ohřevného prostoru.

■ Při přípravě pokrmu v provozním způsobu Mikrovlna používejte skleněný nebo plastový poklop vhodný pro mikrovlnu.

Alternativně můžete používat průhledné fólie vhodné pro mikrovlny (běžná průhledná fólie se může zdeformovat a horkem spojit s potravinami).

Materiál poklopu snese teplotu maximálně 110 °C. Při vyšších teplotách (například v provozním způsobu Gril nebo Horký vzduch plus se umělá hmota může zdeformovat a spojit s potravinou.

Poklop používejte jen v provozním způsobu Mikrovlna .

Poklop nesmí utěsnit nádobu. Při malém průměru nádoby se může stát, že nemůže unikat vodní pára. Poklop se zahřeje na vysokou teplotu a může se roztavit.

Používejte nádoby s dostatečně velkým průměrem.

■ **Nepoužívejte** poklop na ohřívání těchto potravin:

- potraviny v těstíčku
- potraviny, které mají získat křupavou kůrku (např. toasty)
- potraviny, které se mají ohřívát v provozním způsobu MV + autom. pečení , MV + horký vzduch plus , MV + gril nebo MV + gril s cirkulací

Když postavíte pokrm k přípravě v provozním způsobu Mikrovlna  přímo na dno ohřevného prostoru, pečicí trouba se může poškodit.

V provozním způsobu Mikrovlna  zasuňte skleněnou misku do úrovně 1 a nádoby jako šálky a pečicí formy postavte **vždy** do skleněné misky.

- Zapněte pečicí troubu.

Objeví se hlavní menu.

- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.

- Zvolte Provozní způsoby .

- Zvolte požadovaný provozní způsob.

Zobrazí se provozní způsob. Podle provozního způsobu se zobrazí navrhovaný výkon, navrhovaná teplota a doba přípravy.

- V případě potřeby změňte navrhované hodnoty pro přípravu pokrmu a nastavte dobu přípravy.

Navrhované hodnoty můžete změnit dodatečně volbou příslušné hodnoty nebo položky Časovač.

- V provozních způsobech **bez** mikrovlny spustíte přípravu pokrmu pomocí OK.

- V provozních způsobech **s** mikrovlnou spustíte přípravu pokrmu pomocí Start.

Ve všech provozních způsobech se zobrazují nastavené hodnoty a probíhá příprava pokrmu.

Pokud máte nastavenou teplotu, můžete sledovat její nárůst. Při prvním dosažení zvolené teploty zazní signál.

Jakmile přerušíte přípravu pokrmu pomocí Stop nebo otevřete dvířka, zastaví se generování mikrovln. V přípravě pokrmu můžete pokračovat pomocí Start.

- Po přípravě pokrmu zvolte Ukončit nebo Zavřít (podle provozního způsobu).
- Vyměte připravený pokrm z ohřevného prostoru.
- Vypněte pečicí troubu.

Změna hodnot a nastavení pro přípravu pokrmu

Jakmile probíhá příprava pokrmu, můžete podle provozního způsobu změnit hodnoty nebo nastavení pro tuto přípravu.

Podle provozního způsobu můžete změnit tato nastavení:

- Teplota
- Výkon
- Doba přípravy
- Hotové v
- Start v
- Booster
- Předehřátí
- Crisp function

Změna teploty a teploty jádra

Navrhovanou teplotu můžete trvale změnit prostřednictvím **Nastavení** | Navrhované teploty, aby odpovídala Vaším osobním zvyklostem.

Teplota jádra  se zobrazuje jen tehdy, když používáte pokrmový teploměr (viz kapitola „Pečení masa“, odstavec „Pokrmový teploměr“).

- Stiskněte ukazatel teploty.
- V případě potřeby změňte teplotu a teplotu jádra .
- Potvrďte pomocí **OK**.

Příprava pokrmu pokračuje se změněnými žádanými teplotami.

Změna mikrovlnného výkonu

Navrhovaný výkon můžete trvale nastavit podle svých osobních zvyklostí prostřednictvím **Nastavení** | Navrhované výkony.

- Stiskněte ukazatel mikrovlnného výkonu.
- Změňte mikrovlnný výkon.
- Zvolte **Start**.

Příprava pokrmu pokračuje se změněným mikrovlnným výkonem.

Nastavení dob přípravy

Jestliže je mezi vložením připravovaného pokrmu a okamžikem spuštění delší časový úsek, může to záporně ovlivnit výsledek přípravy. Čerstvé potraviny mohou změnit barvu a dokonce se zkazit.

Při pečení z těsta se těsto může vysušit a může se zhoršit účinek kvasidla.

Volte co nejkratší dobu do spuštění přípravy pokrmu.

Dali jste pokrm k přípravě do ohřevného prostoru a zvolili provozní způsob a potřebná nastavení jako například teplotu.

Zadáním **Doba přípravy**, **Hotové v** nebo **Start v** můžete automaticky vypnout nebo zapnout a vypnout přípravu pokrmu.

- **Doba přípravy**
Nastavujete dobu, kterou pokrm potřebuje na přípravu. Po uplynutí této doby se automaticky vypne topení ohřevného prostoru. Maximální doba přípravy pokrmu, jakou je možné nastavit, závisí na zvoleném provozním způsobu.
- **Hotové v**
Určujete okamžik, kdy má skončit příprava pokrmu. V tomto okamžiku se automaticky vypne topení ohřevného prostoru.
- **Start v**
Tato funkce se v menu objeví až poté, co nastavíte **Doba přípravy** nebo **Hotové v**. Pomocí **Start v** určujete okamžik, kdy má začít příprava pokrmu. V tomto okamžiku se automaticky zapne topení ohřevného prostoru.

Obsluha

- Zvolte  nebo Časovač.
- Nastavte požadované časy.
- Potvrďte pomocí OK.

Změna nastavených dob přípravy

- Zvolte , časový údaj nebo Časovač.
- Zvolte požadovaný čas a změňte ho.
- Potvrďte pomocí OK.

Při výpadku elektrické sítě se nastavení vymažou.

Zrušení nastavených dob přípravy

- Zvolte , časový údaj nebo Časovač.
- Zvolte požadovanou dobu.
- Zvolte Vymazat.
- Potvrďte pomocí OK.

Když zrušíte Doba přípravy, zruší se rovněž časy nastavené pro Hotové v a Start v.

Když zrušíte Hotové v nebo Start v, spustí se příprava pokrmu s nastavenou dobou přípravy.

Přerušení přípravy pokrmu v provozním způsobu Mikrovlna

V provozním způsobu Mikrovlna  můžete přerušit přípravu pokrmu a dobu přípravy pozastavit.

Když probíhá doba přípravy, zobrazuje se Stop vpravo dole na displeji.

- Zvolte Stop.

Příprava pokrmu se přeruší a doba přípravy se pozastaví.

Start je zeleně podsvícený.

- Zvolte Start.

Příprava pokrmu pokračuje a doba přípravy probíhá dál.

Stornování přípravy pokrmu

Když stornujete přípravu pokrmu, vypne se topení a osvětlení ohřevného prostoru. Nastavené doby přípravy se zruší.

Stornování přípravy pokrmu bez nastavené doby přípravy

- Zvolte Ukončit.

Objeví se hlavní menu.

Stornování přípravy pokrmu s nastavenou dobou přípravy

- Zvolte Přerušit.

Objeví se Přerušit proces přípravy?.

- Zvolte Ano.

Objeví se hlavní menu.

Předeřtí ohřevného prostoru

Funkce **Booster** slouží v některých provozních způsobech k rychlému roze-
hřtí ohřevného prostoru.

Funkci **Předeřtí** lze používat v každém provozním způsobu (kromě Mikrovlna ) a musíte ji zapnout pro každou přípravu pokrmu individuálně.

Pokud jste nastavili dobu přípravy, začne se odpočítávat až poté, co je dosaženo žádané teploty a máte zasunutý pokrm k přípravě.

Předeřtí ohřevného prostoru je nutné jen při několika málo přípravách.

- Většinu připravovaných pokrmů zasunete do studeného ohřevného prostoru, abyste využili teplo již během fáze roze-
hřtí.
- Ohřevný prostor předeřtíte při těchto přípravách a provozních způsobech:
 - tmavá chlebová těsta a rostbíf a filety v provozním způsobu **Horký vzduch plus**  a **Horní/spodní pečení** 
 - moučníky a pečivo s krátkou dobou přípravy (asi do 30 minut) a choul-
lostivá těsta (např. piškot) v provoz-
ním způsobu **Horní/spodní pečení**  (bez funkce **Booster**)

Booster

Funkce **Booster** slouží k rychlému roze-
hřtí ohřevného prostoru.

Jako nastavení z výroby je tato funkce zapnuta pro následující provozní způ-
soby (**Nastavení** | **Booster** | **Zap.**):

- Horký vzduch plus 
- Horní/spodní pečení 
- Automatické pečení 
- MV + horký vzduch plus 
- MV + autom. pečení 

Když nastavíte teplotu vyšší než 100 °C a je zapnutá funkce **Booster**, ohřevný prostor se roze-
hřeje rychlou fází roze-
hřtí na nastavenou teplotu. Přitom se topné těleso pro horní pečení a gri-
lování, kruhové topné těleso a ventilátor zapnou současně.

Choullostivá těsta (např. piškot, drobné pečivo) funkcí **Booster shora příliš rychle zhnědnou. Při těchto přípravách funkci **Booster** vypněte.**

Zapnutí nebo vypnutí funkce Booster pro jednu přípravu pokrmu

Když zvolíte nastavení **Booster | Zap.**, můžete funkci pro některou přípravu pokrmu individuálně vypnout.

Podobně můžete funkci pro některou přípravu pokrmu individuálně zapnout, když zvolíte nastavení **Booster | Vyp.**

Příklad: Zvolili jste provozní způsob a potřebná nastavení jako například teplotu. Pro tuto přípravu pokrmu chcete vypnout funkci **Booster**.

■ Otevřete stahovací menu.

Funkce **Booster** je označená oranžově.

■ Zvolte **Booster**.

Funkce **Booster** je podle zvolené barvnosti označená černě nebo bíle.

■ Zavřete stahovací menu.

Funkce **Booster** je vypnutá během fáze rozehrátí. Ohřevný prostor předehřívají jen topná tělesa příslušná provoznímu způsobu.

Předehřátí

Předehřívání ohřevného prostoru je nutné jen při několika málo přípravách.

Většinu připravovaných pokrmů můžete zasunout do studeného ohřevného prostoru, abyste využili teplo již během fáze rozehrívání.

Pokud jste nastavili dobu přípravy, začne se odpočítávat až poté, co je dosaženo žádané teploty a máte zasunutý pokrm k přípravě.

Spusťte přípravu ihned, aniž posunete okamžik spuštění.

Funkce **Předehřátí** není k dispozici v provozním způsobu **Mikrovlna** .

Zapnutí funkce Předehřátí

Funkci **Předehřátí** lze používat v každém provozním způsobu a musíte ji zapnout pro každou přípravu pokrmu individuálně.

Příklad: Zvolili jste provozní způsob a potřebná nastavení jako například teplotu.

Pro tuto přípravu pokrmu chcete zapnout funkci **Předehřátí**.

■ Otevřete stahovací menu.

Funkce **Předehřátí** je podle zvolené barvnosti označená černě nebo bíle.

■ Zvolte **Předehřátí**.

Funkce **Předehřátí** je označená oranžově.

■ Zavřete stahovací menu.

Objeví se hlášení **Pokrm zasuňte v s denním časem**. Ohřevný prostor se rozehřeje na nastavenou teplotu.

■ Jakmile k tomu budete vyzváni, zasuňte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.

■ Potvrďte pomocí **OK**.

Crisp function

Použití funkce Crisp function (redukce vlhkosti) má smysl při přípravě pokrmů jako například quiche, pizza, táč s vlhkou oblohou nebo mufinky.

Zvláště drůbež touto funkcí získá křupavou kůžičku.

Zapnutí funkce Crisp function

Funkci Crisp function lze používat v každém provozním způsobu a musíte ji zapnout pro každou přípravu pokrmu individuálně.

Zvolili jste provozní způsob a potřebná nastavení jako například teplotu.

Pro tuto přípravu pokrmu chcete zapnout funkci Crisp function.

- Otevřete stahovací menu.

Funkce Crisp function je podle zvolené barevnosti označená černě nebo bíle.

- Zvolte Crisp function.

Funkce Crisp function je označená oranžově.

- Zavřete stahovací menu.

Funkce Crisp function je zapnutá.

Změna provozního způsobu

Během přípravy pokrmu můžete přejít na jiný provozní způsob.

- Zvolte symbol zvoleného provozního způsobu.

- Když jste nastavili dobu přípravy, potvrďte hlášení Přerušit proces? pomocí Ano.

- Zvolte nový provozní způsob.

Objeví se změněný provozní způsob a příslušné navrhované hodnoty.

- Nastavte hodnoty pro přípravu pokrmu a potvrďte je pomocí OK..

Quick-MV a Popcorn

Tyto funkce se mohou používat jen tehdy, když neprobíhá žádná jiná příprava pokrmu.

Použijte vždy skleněnou misku.

Quick-MV

Když zvolíte senzorové tlačítko , spustí se mikrovlna s určitým mikrovlnným výkonem a dobou přípravy, např. pro ohřívání tekutin.

Přednastavený je maximální mikrovlnný výkon 1000 W a doba přípravy 1 minuta.

Můžete změnit mikrovlnný výkon a dobu přípravy. Maximálně nastavitelná doba přípravy přitom závisí na zvoleném mikrovlnném výkonu (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Quick-MV“).

- Zvolte senzorové tlačítko . Opakovanou volbou tohoto senzorového tlačítka můžete dobu přípravy postupně zvyšovat.

Zobrazuje se odpočítávání zbývajících doby.

Přípravu pokrmu můžete kdykoli přerušit pomocí Stop nebo stornovat zvolením senzorového tlačítka .

Po provedení přípravy pokrmu se zobrazí Hotovo a zazní signál.

- Zvolte Zavřít.

Objeví se hlavní menu.

Popcorn

Když zvolíte senzorové tlačítko , spustí se mikrovlna s určitým mikrovlnným výkonem a dobou přípravy.

Přednastavený je mikrovlnný výkon 850 W a doba přípravy 2:50 minuty. To odpovídá specifikacím většiny výrobců pro přípravu popcornu v mikrovlně.

Můžete nastavit dobu přípravy maximálně 4 minuty. Mikrovlnný výkon je pevně nastavený a nelze ho změnit (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Popcorn“).

- Zvolte senzorové tlačítko .

Zobrazuje se odpočítávání zbývajících doby.

Přípravu pokrmu můžete kdykoli přerušit pomocí Stop nebo stornovat zvolením senzorového tlačítka .

Nádoby na jedno použití z papíru nebo jiných hořlavých materiálů se mohou vznítit a poškodit pečicí troubu.

Nenechte pečicí troubu během přípravy pokrmu bez dozoru a dbejte pokynů na obalu.

Po provedení přípravy pokrmu se zobrazí Hotovo a zazní signál.

- Zvolte Zavřít.

Objeví se hlavní menu.

Početné automatické programy Vás vedou komfortně a bezpečně k optimálnímu výsledku přípravy.

Kategorie

Automatické programy  jsou pro lepší přehlednost roztríděny do kategorií. Jednoduše zvolíte automatický program, který se nejlépe hodí k Vašemu pokrmu k přípravě, a budete se řídit pokyny na displeji.

Používání automatických programů

■ Zvolte Automatické programy .

Zobrazí se výběrový seznam.

■ Zvolte požadovanou kategorii (např. Moučník).

Objeví se automatické programy, které jsou k dispozici ve zvolené kategorii.

■ Zvolte požadovaný automatický program.

■ Řiďte se pokyny na displeji.

U některých automatických programů jste vyzváni, abyste použili pokrmový teploměr. Přečtěte si pokyny v kapitole „Pečení masa“, odstavec „Pokrmový teploměr“.

U automatických programů jsou teploty jádra předem pevně zadány.

Tip: Prostřednictvím  Info můžete podle přípravy pokrmu například vyvolat informace k zasouvání nebo obracení pokrmu.

Upozornění k použití

- Při používání automatických programů mají poskytnout dodané recepty orientační pomůcku. Příslušným automatickým programem lze připravovat také podobné recepty s jinými množstvími.
- Než spustíte automatický program, nechte ohřevný prostor po přípravě pokrmu nejprve vychladnout na pokojovou teplotu.
- U některých automatických programů se musí předtím, než je možné dát pokrm k přípravě do ohřevného prostoru, počkat na jeho předehtání. Na displeji se objeví příslušné upozornění s časovým údajem.
- U některých automatických programů se po části doby přípravy musí přidat tekutina. Na displeji se objeví příslušné upozornění s časovým údajem (například pro nalití tekutiny).
- Údaj doby trvání automatického programu je přibližný. Podle průběhu přípravy se může zkrátit nebo prodloužit. Změny času přitom mohou být dány již výchozí teplotou masa.
- Při použití pokrmového teploměru závisí doba přípravy na dosažení teploty jádra.
- Když po skončení automatického programu není připravovaný pokrm ještě hotový podle Vašich přání, zvolte **Dokončit přípr.** nebo **Dopéct**. Připravovaný pokrm se 3 minuty dovaří nebo dopeče konvenčním topením.

Automatické programy

Vyhledávání

(podle jazyka)

Pod položkou Automatické programy můžete vyhledávat podle názvů kategorií a automatických programů.

Jedná se přitom o fulltextové vyhledávání, při kterém můžete vyhledávat i části slov.

Nacházíte se v hlavním menu.

- Zvolte Automatické programy **Auto**.

Zobrazí se výběrový seznam kategorií.

- Zvolte Vyhledávání.
- Zadejte z klávesnice text, který chcete vyhledat, například „chléb“.

V řádku patičky se objeví počet výsledků.

Pokud nebyla nalezena žádná shoda nebo bylo nalezeno více než 40 shod, je pole Výsledků: deaktivované a musíte změnit vyhledávaný text.

- Zvolte XXVýsledků: .

Objeví se nalezené kategorie a automatické programy.

- Zvolte požadovaný automatický program nebo kategorii a potom požadovaný automatický program.

Automatický program se spustí.

- Řiďte se pokyny na displeji.

V této kapitole najdete informace k následujícím použitím:

- rozmrazování
- Sušení
- Ohřev
- Nahřívání nádobí
- Kynutí těsta
- Příprava při nízké teplotě
- Program sabat
- Udržování teploty
- příprava pokrmu
- zavařování
- zmrazené produkty/hotové pokrmy

Rozmrazování

Když se zmrazená potravina rozmrazuje šetrně, zůstane v ní zachováno mnoho vitamínů a živin.

■ Použijte jeden z následujících provozních způsobů a speciálních použití:

- Speciální použití  | Rozmrazování
Pro potravinu volíte kategorii a hmotnost.
- Provozní způsoby  | Mikrovlna 
Nastavujete mikrovlnný výkon a dobu rozmrazování.

 Nebezpečí infekce tvorbou choroboplodných zárodků.

Choroboplodné zárodky, například salmonely, mohou vyvolat těžké otravy z jídla.

Při rozmrazování ryb a masa (zvláště drůbežího) dbejte na zvláštní čistotu. Tekutinu z rozmrazování nepoužívejte.

Potraviny po rozmrazení ihned dále zpracujte.

Tipy

- Zmrazené potraviny rozmrazujte bez obalu na skleněné misce.
- Na rozmrazování drůbeže používejte skleněnou misku a na ní položený rošt. Zmrazené potraviny pak neleží v tekutině z rozmrazování.
- Maso, drůbež nebo ryby nemusí být před přípravou úplně rozmrazené. Stačí, když jsou potraviny rozmrazené částečně. Povrch je pak dostatečně měkký a přijme koření.

Speciální použití

Aplikace speciálního použití Rozmrazování

Tento program byl vyvinut na šetrné rozmrazování zmrazených potravin.

Používejte nádobí vhodné pro mikrovlnu.

■ Zvolte Speciální použití .

■ Zvolte Rozmrazování.

Zobrazí se výběrový seznam.

■ Zvolte požadovanou kategorii.

■ Nastavte hmotnost zmrazené potraviny.

Rozmrazování můžete spustit ihned nebo je odložit a nechat si zobrazovat jednotlivé akce a kroky přípravy.

■ Řiďte se pokyny na displeji.

Tipy

- Prostřednictvím  Info můžete podle přípravy pokrmu například vyvolat informace k obracení zmrazeného pokrmu.
- Pokud zmrazený pokrm po uplynutí doby odmrazování není ještě rozmrazený podle Vašeho přání, zvolte Prodloužit ohřev. Zmrazený pokrm se vždy ohřívá ještě 3 minuty.
- Po uplynutí doby rozmrazování zvolte Uložit, abyste uložili nastavení pro zvolenou kategorii a zvolenou hmotnost jako vlastní program (viz kapitola „Vlastní programy“).

Používání provozního způsobu Mikrovlna

Alternativně ke speciálnímu použití můžete na rozmrazování používat provozní způsob Mikrovlna . Mikrovlnný výkon a dobu rozmrazování nastavujete sami.

Potřebný čas závisí na vlastnostech, množství a výchozí teplotě potravin. Respektujte rovněž vyrovnávací doby.

Používejte nádobí vhodné pro mikrovlnu.

■ Zvolte Provozní způsob .

■ Zvolte Mikrovlna .

■ Podle potraviny nastavte mikrovlnný výkon a dobu rozmrazování, které jsou uvedené v tabulce.

■ Obecně volte střední čas.

■ Zasuňte potraviny na skleněné misce do úrovně 1 ohřevního prostoru.

Rozmrazování provozním způsobem Mikrovlna

rozmrazovaná potravina	množství	 [W]	 [min]	 [min]
máslo	250 g	80	8–10	5–10
mléko	1000 ml	450	12–16	10–15
linecké pečivo (3 ks)	asi 300 g	150	4–6	5–10
ovocný koláč (3 ks)	asi 300 g	150	6–8	10–15
máslový koláč (3 ks)	asi 300 g	150	6–8	5–10
smetanový, krémový dort (3 ks)	asi 300 g	80	4–4:30	5–10
pečivo z kynutého, listového těsta (3 ks)	asi 300 g	150	6–8	5–10

 mikrovlnný výkon,  doba rozmrazování,  vyrovnávací doba

¹ Potravinu nechte odstát při pokojové teplotě. Během této vyrovnávací doby se teplota v potravinách rozdělí rovnoměrněji.

Speciální použití

Sušení

Sušení je tradiční způsob konzervování ovoce, některých druhů zeleniny a bylin.

Předpokladem je čerstvé a dobře vyztužené ovoce a zelenina bez otlačení.

- Připravte pokrm k sušení jeho nakrájením, a pokud je to potřeba, napřed ho oloupejte a odpeckujte.
- Rozložte pokrm k sušení podle velikosti rovnoměrně na roštu nebo na skleněné misce.
Pokud používáte rošt i skleněnou misku, zasuňte skleněnou misku pod rošt.

- Zvolte Speciální použití .
- Zvolte Sušení.
- Změňte případně navrhovanou teplotu a nastavte dobu přípravy.
- Řiďte se pokyny na displeji.
- Sušený pokrm na skleněné misce pravidelně obračejte.

Když je pokrm k sušení vcelku nebo rozkrájený na poloviny, prodlouží se doba sušení.

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

-  speciální použití/provozní způsob
-  speciální použití Sušení
-  provozní způsob Horký vzduch plus
-  teplota,  doba sušení

- Až se v ohřevném prostoru začnou tvořit kapky vody, snižte teplotu.

Vyjmutí usušených potravin

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Pečicí trouba se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

Při vyjímání usušených potravin používejte chňapky na hrnce.

- Usušené ovoce nebo zeleninu nechte vychladnout.

Sušené ovoce musí být úplně suché, avšak měkké a pružné. Při propíchnutí nebo překrojení již nesmí unikát šťáva.

- Usušené potraviny uchovávejte v uzavřených sklenicích nebo dózách.

Ohřev

Respektujte bezpodmínečně kapitolu „Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění“, odstavec „Provozní zásady“.

 **Nebezpečí úrazu v důsledku horkých potravin.**

Když příliš silně ohřejete kojeneckou a dětskou výživu, děti se o ni mohou popálit.

Kojeneckou a dětskou výživu ohřívajte jen po dobu 30–60 sekund výkonem 450 wattů. Můžete také používat pokrmový teploměr na ohřívání s kontrolovanou teplotou.

Potraviny, zvláště kojeneckou a dětskou výživu, po ohřátí bezpodmínečně zamíchejte nebo protřepejte a pak je zkuste, aby se děti nespálily.

 **Nebezpečí úrazu v důsledku přetlaku v uzavřených nádobách nebo lahvích.**

V uzavřených nádobách nebo lahvích se při zahřívání vytváří tlak, který může vést k výbuchu.

Nikdy neohřívajte potraviny nebo tekutiny v uzavřených nádobách nebo lahvích. Nádobu nejprve otevřete a u kojeneckých lahví nejprve odstraňte uzávěr a dudlík.

Nebezpečí úrazu horkými tekutinami.

Při přípravě pokrmů, zvláště při ohřívání tekutin v provozním způsobu mikrovlna , se může stát, že je sice dosaženo bodu varu,

ale ještě nestoupají typické bubliny páry. Tekutina nevře rovnoměrně.

Tento zpožděný var může vést explozivnímu překypění, takže se můžete opařit horkou tekutinou při vyjímání nádoby. Za nepříznivých okolností může být tlak tak silný, že se samočinně otevrou dvířka.

Tekutinu před ohříváním nebo vařením zamíchejte.

Po ohřátí nejméně 20 sekund počkejte, než nádobu vyjmete z ohřevného prostoru.

Navíc můžete do nádoby při ohřívání postavit skleněnou tyčinku nebo podobný předmět, pokud ho máte k dispozici.

Speciální použití

Aplikace speciálního použití Ohřev

Tento program byl vyvinut na ohřívání potravin.

Potřebný čas závisí na vlastnostech, množství a výchozí teplotě potravin. Například potraviny z chladničky potřebují na ohřátí delší čas než potraviny s pokojovou teplotou. Respektujte rovněž vyrovnávací doby.

Používejte nádoby vhodné pro mikrovlnu.

Použijte vždy něco na přikrytí, kromě ohřívání obalovaných smažených jídel.

- Potraviny určené k ohřátí postavte přikryté na skleněnou misku.

- Zvolte Speciální použití .

- Zvolte Ohřev.

Zobrazí se výběrový seznam.

- Zvolte požadovanou kategorii.

- Nastavte hmotnost potraviny.

- Řiďte se pokyny na displeji.

 Nebezpečí popálení horkými povrchy.

Pečicí trouba se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství. Na spodní straně nádobí se mohou vytvářet ojedinělé kapky vody.

Při práci v horkém ohřevném prostoru a při vyjímání nádobí používejte chňapky na hrnce.

Vyrovnávací doby jsou klidové doby, během nichž se rovnoměrně rozloží teplota v potravine.

- Nechte potraviny po ohřátí několik minut stát při pokojové teplotě, aby se v potravine rovnoměrněji rozložila teplota.

Tipy

- Použijte vždy něco na přikrytí, kromě ohřívání obalovaných smažených jídel.
- Prostřednictvím  Info můžete podle přípravy pokrmu například vyvolat informace k obracení nebo míchání potraviny. Míchejte od vnějších vrstev ke středu, protože okraje se zahřívají rychleji.
- Pokud potravina po provedení programu ještě není dostatečně teplá, zvolte Prodloužit ohřev. Potravina se vždy ohřívá ještě 3 minuty.
- Po provedení programu zvolte Uložit, abyste uložili nastavení pro zvolenou kategorii a zvolenou hmotnost jako vlastní program (viz kapitola „Vlastní programy“).

Ohřívání provozním způsobem Mikrovlna

nápoj/ jídlo	množství	 [W]	 [min]	 ¹ [min]
nápoje (teplota k pití 60–65 °C)	1 šálek/1 sklenice (200 ml)	1000	0:50–1:10	–
kojenecká lahev (mléko) ²	asi 200 ml	450	0:50–1:00 ³	1
dětská výživa ³	1 sklenice (200 g)	450	0:30–1:00	1
plátky pečeně s omáčkou ³	200 g	600	3:00–5:00	1
přílohy ³	250 g	600	3:00–5:00	1

 mikrovlnný výkon,  doba přípravy,  vyrovnávací doba

¹ Potravinu nechte odstát při pokojové teplotě. Během této vyrovnávací doby se teplota v potravinách rozdělí rovnoměrněji.

² Zabraňte zpožděnému varu zamícháním tekutiny před ohříváním. Po ohřátí nejméně 20 sekund počkejte, než nádobu vyjmete z ohřevného prostoru. Navíc můžete do nádoby při ohřívání postavit skleněnou tyčinku nebo podobný předmět, pokud ho máte k dispozici.

³ Časy platí pro výchozí teplotu potraviny asi 5 °C.

U potravin, které se obvykle neskladují v chladničce, se předpokládá pokojová teplota asi 20 °C.

Potraviny (s výjimkou kojenecké výživy a choulostivých šlehaných omáček) ohřívajte na teplotu 70–75 °C.

Speciální použití

Nahřívání nádobí

Díky předehřátí nádobí potraviny nechladnou tak rychle.

Používejte tepelně odolné nádobí.

- Zasuňte rošt do úrovně 1 a postavte na něj nádobí k nahřátí. Podle velikosti nádobí je můžete postavit také na dno ohřevného prostoru.
- Zvolte Speciální použití .
- Zvolte Nahřívání nádobí.
- Změňte případně navrhovanou teplotu a nastavte čas.
- Řiďte se pokyny na displeji.

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Pečicí trouba se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství. Na spodní straně nádobí se mohou vytvářet ojedinělé kapky vody.

Při vyjímání nádobí používejte chňapky na hrnce.

Kynutí těsta

Tento program byl vyvinut na kynutí těsta.

- Zvolte Speciální použití .
- Zvolte Kynutí těsta.
- Změňte případně navrhovanou teplotu a nastavte dobu přípravy.
- Řiďte se pokyny na displeji.

Udržování teploty

Potraviny v ohřevném prostoru můžete udržovat teplé několik hodin.

Pro udržení kvality potravin zvolte co nejkratší čas.

- Zvolte Speciální použití .
- Zvolte Udržování teploty.
- Zasuňte potraviny, které se mají udržovat teplé, do ohřevného prostoru a potvrďte pomocí OK.
- Změňte případně navrhovanou teplotu a nastavte čas.
- Řiďte se pokyny na displeji.

Příprava při nízké teplotě

Postup přípravy Příprava při nízké teplotě je ideální pro kusy choulostivého hovězího, vepřového, telecího nebo jehněčího masa, které mají být středně propečené.

Maso nejprve rychle kolem dokola rovnoměrně orestujete při velmi vysoké teplotě.

Potom kus masa dejte do předehřáté trouby, kde ho šetrně a pozvolna dopečte při nízké teplotě a dlouhé době přípravy.

Maso se při tom uvolní. Šťáva uvnitř začne cirkulovat a rovnoměrně se rozloží až do vnějších vrstev.

Hotová pečeně je velmi jemná a šťavnatá.

- Používejte jen libové, tuku dobře zbavené maso bez šlach a tukových okrajů. Musí být předem vykostěné.
- K orestování použijte tuk, který lze zahřát na vysokou teplotu (např. přepuštěné máslo, stolní olej).
- Maso během pečení nepřikrývejte.

Doba přípravy je asi 2–4 hodiny a závisí na hmotnosti, velikosti a stupni propečení kusu masa.

- Jakmile je příprava pokrmu skončená, můžete maso ihned rozkrájet. Nemusíte je nechat odpočívat.
- Maso udržujte teplé v ohřevném prostoru, dokud je nebudete podávat na stůl. Výsledku přípravy to neublíží.
- Maso podávejte na předehřátých talířích s velmi teplou omáčkou, aby tak rychle nevychladlo. Maso má optimální teplotu ke konzumaci.

Speciální použití

Aplikace speciálního použití Příprava při nízké teplotě

Dbejte pokynů v kapitole „Pečení masa“, odstavec „Pokrmový teploměr“.

- Zvolte Speciální použití .
- Zvolte Příprava při nízké teplotě.
- Řiďte se pokyny na displeji. Při předehřívání nechte v ohřevném prostoru potřebné příslušenství.
- Nastavte teplotu a teplotu jádra.
- Během rozezhřívání trouby orestujte kusy masa silně ze všech stran na varné desce.



Nebezpečí popálení horkými povrchy.

Pečicí trouba se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

Při zasouvání a vyjímání horkého připraveného pokrmu a při práci v horkém ohřevném prostoru používejte chňapky na hrnce.

- Jakmile se objeví Vložte pokrm se zasunutým pokrmovým teploměrem, položte orestované maso na rošt a zapíchněte do něho pokrmový teploměr tak, aby byl kovový hrot úplně v jádře masa.
- Zavřete dvířka.

Po provedení programu se zobrazí Hotovo a zazní signál.

Používání provozního způsobu Horní/spodní pečení

Orientujte se podle údajů v tabulkách přípravy na konci tohoto dokumentu.

Použijte skleněnou misku a na ní položený rošt.
Při předehřívání vypněte funkci Booster.

- Zasuňte skleněnou misku s rostem do úrovně 1.
- Zvolte Provozní způsob .
- Zvolte provozní způsob Horní/spodní pečení  a teplotu 100 °C.
- Prostřednictvím stahovacího menu vypněte funkci Booster.
- Ohřevný prostor včetně skleněné misky a roštu předehřívajte asi 15 minut.
- Během rozezhřívání trouby orestujte kusy masa silně ze všech stran na varné desce.



Nebezpečí popálení horkými povrchy.

Pečicí trouba se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

Při zasouvání a vyjímání horkého připraveného pokrmu a při práci v horkém ohřevném prostoru používejte chňapky na hrnce.

- Položte osmahnuté maso na rošt.
- Snižte teplotu na 90 °C (viz kapitola „Tabulky přípravy“).
- Dokončete pečení masa.

Program sabat

Program sabat slouží k podpoře náboženských zvyklostí.

Po zvolení programu sabat zvolte teplotu.

Program se spustí až otevřením a zavřením dvířek:

- Asi po 5 minutách se spustí příprava pokrmu v provozním způsobu Horní/spodní pečení .
- Pečicí trouba se rozežře na teplotu, kterou jste nastavili, a bude ji udržovat maximálně 72 hodin.
- Osvětlení ohřevného prostoru se nezapíná (ani když otevřete dvířka).
Pokud jste zvolili nastavení Osvětlení | Zap., zůstane osvětlení zapnuté v průběhu celého programu.
- Na displeji se trvale zobrazuje Program sabat.
- Denní čas se nezobrazuje.

Spuštěný program sabat nemůžete změnit nebo uložit pod položkou Vlastní programy.

Spuštěný program sabat můžete jen předčasně ukončit vypnutím pečicí trouby.

■ Zvolte Speciální použití .

■ Zvolte Program sabat.

Pokud běží kuchyňský budík, nemůžete program sabat spustit.

■ Nastavte teplotu.

■ Potvrďte pomocí OK.

Zobrazuje se Program sabat  a nastavená teplota.

■ Když chcete zahájit přípravu pokrmu, otevřete dvířka.

■ Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.

■ Zavřete dvířka.

Po 5 minutách se zapne topení ohřevného prostoru.

Pečicí trouba se po 72 hodinách automaticky vypne. Pokud chcete program předčasně ukončit:

■ Vypněte pečicí troubu tlačítkem zap./vyp. .

Speciální použití

Příprava pokrmu

Respektujte bezpodmínečně kapitolu „Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění“, odstavec „Provozní zásady“.

Když budete zahřívát nebo připravovat potraviny s pevnou slupkou nebo skořápkou, např. rajčata, párky, brambory na loupáčku nebo baklažány, mohou se roztrhnout. Tyto potraviny nejprve několikrát propíchněte nebo je nařízněte, aby mohla unikát vznikající pára.

Když zahříváte vejce ve skořápce, mohou se roztrhnout i poté, co je vyjmete z ohřevného prostoru.

Vejce ve skořápce vařte jen ve speciálním nádobí. Vejce natvrdo neohřívejte v provozním způsobu Mikrovlna .

Používejte pokud možno pokrmový teploměr k přípravě s kontrolovanou teplotou (viz kapitola „Pečení masa“, odstavec „Pokrmový teploměr“). Nastavte teplotu jádra:

- ryba: nejméně 70 °C
- drůbež: nejméně 85 °C

Tipy

- Potraviny několikrát obraťte, rozdělte nebo zamíchejte. Míchejte od vnějších vrstev ke středu, protože okraje se zahřívají rychleji.
- V provozních způsobech s mikrovlnou používejte jen nádoby vhodné pro mikrovlnu i pečicí troubu.
- Na přípravu pokrmů používejte pokud možno automatické programy.
- V provozních způsobech MV + gril s cirkulací  a MV + gril  připravujte pokrmy vždy nepřikryté, protože pokrmy jinak nezhnědnou.
- V provozním způsobu Mikrovlna  zvolte mikrovlnný výkon 850 W k uvedení do varu a pokračujte ve vaření s 450 W.
Dbejte údajů v tabulkách přípravy na konci tohoto dokumentu.

Příprava pokrmů s provozním způsobem Mikrovlna

polévky a Eintopf zelenina	 [g]	 850 W [min]	+	 450 W [min]	 ¹ [min]
eintopf	1500	10	+	20	1
polévka	1500	11	+	24	1
hrách	500	5	+	10	2
hrách (mražený)	450	5	+	12	2
mrkev	500	5	+	10	2
růžičky brokolice	500	6	+	8	2
brokolice (mrazená)	450	5	+	11	2
růžičky kvěťáku	500	6	+	10	2
kedlubnové hranolky	500	3	+	8	2
chřest	500	5	+	8	2
pórek	500	5	+	8	2
pórek (mražený)	450	5	+	8	2
proužky papriky	500	5	+	10	2
fazole, zelená	500	4	+	12	2
růžičková kapusta	500	5	+	12	2
růžičková kapusta (mrazená)	450	5	+	10	2
zeleninová směs (mrazená)	450	5	+	12	2

 hmotnost,  doba přípravy,  vyrovnávací doba

¹ Potravinu nechte odstát při pokojové teplotě. Během této vyrovnávací doby se teplota v potravinách rozdělí rovnoměrněji.

Speciální použití

Zavařování

 Nebezpečí infekce tvorbou choroboplodných zárodků.

Při jednom zavaření luštěnin a masa se dostatečně neusmrtí spory bakterie *clostridium botulinum*. Tím se mohou vytvářet toxiny vedoucí k těžkým otravám. Tyto spory se usmrtí až dalším zavařením.

Luštěniny a maso po vychladnutí během 2 dnů zavařte **vždy** podruhé.

 Nebezpečí úrazu v důsledku přetlaku v uzavřených plechovkách.

V uzavřených plechovkách vzniká při zavařování a ohřívání přetlak, v jehož důsledku se mohou roztrhnout.

Plechovky nezavařujte a ani je neo-
hřívejte.

Příprava ovoce a zeleniny

Údaje platí maximálně pro 5 sklenic o objemu 0,5 l.

Používejte jen zvláštní sklenice, které dostanete ve specializovaných obchodech:

- Horký vzduch plus : zavařovací sklenice a sklenice s šroubovacím uzávěrem
- Mikrovlna : zavařovací sklenice se skleněným víčkem vhodné pro mikrovlnu, které se uzavírají průhlednou lepicí páskou

- Používejte jen nepoškozené sklenice a pryžové kroužky.
- Sklenice před zavařováním vypláchněte horkou vodou a naplňte je maximálně 2 cm pod okraj.
- Sklenice uzavírejte jen průhlednou lepicí páskou. Nepoužívejte kovové svorky, protože v provozním způsobu Mikrovlna  vytvářejí jiskry.
- Zasuňte skleněnou misku do úrovně 1 a postavte na ni sklenice.

Používání provozního způsobu Horký vzduch plus

- Zvolte provozní způsob Horký vzduch plus  a teplotu 160–170 °C.
- Počkejte, než ve sklenicích začnou rovnoměrně stoupat bublinky.

Včas snižte teplotu, abyste zabránili převaření.

Zavařování ovoce a okurek

- Jakmile ve sklenicích uvidíte bublinky, nastavte uvedenou teplotu dohřevu a po uvedenou dobu nechte sklenice dohřívát v ohřevném prostoru.

Zavařování zeleniny

- Jakmile ve sklenicích uvidíte bublinky, nastavte uvedenou teplotu zavařování a zeleninu zavařujte po uvedené době.
- Po zavaření nastavte uvedenou teplotu dohřevu a po uvedenou dobu nechte sklenice dohřívát v ohřevném prostoru.

		
ovoce	–/–	30 °C 25–35 min
okurky	–/–	30 °C 25–30 min
červená řepa	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
fazole (zelená nebo žlutá)	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

 teplota a doba zavařování, jakmile jsou vidět bublinky

 teplota a doba dohřevu

Používání provozního způsobu Mikrovlna

- Zvolte provozní způsob Mikrovlna  a mikrovlnný výkon 850 W.
- Počkejte, než ve sklenicích začnou rovnoměrně stoupat bublinky. Tento postup trvá asi 3 minuty na sklenici. Při 5 sklenicích se proto doba prodlouží asi na 15 minut.

Včas snižte mikrovlnný výkon, abyste zabránili převaření.

Speciální použití

Zavařování ovoce a okurek

- Jakmile ve sklenicích uvidíte bublinky, vypněte pečicí troubu a po uvedené době nechte sklenice dohřívát v ohřevném prostoru.

Zavařování zeleniny

- Jakmile ve sklenicích uvidíte bublinky, nastavte uvedený mikrovlnný výkon a zeleninu zavařujte po uvedené době.
- Po zavaření vypněte pečicí troubu a po uvedené době nechte sklenice dohřívát v ohřevném prostoru.

	 / 	
ovoce	–/–	25–35 min
okurky	–/–	25–30 min
červená řepa	450 W 20–30 min	25–30 min
fazole (zelená nebo žlutá)	450 W 20–30 min	25–30 min

 /  mikrovlnný výkon a doba zavařování, jakmile jsou vidět bublinky

 doba dohřevu

Vyjímání sklenic po zavařování

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Sklenice jsou po zavařování velmi horké.

Při vyjímání sklenic používejte chňapky na hrnce.

- Vyjměte sklenice z ohřevného prostoru.
- Nechte je stát asi 24 hodin přikryté utěrkou na místě bez průvanu.
- Luštěniny a maso po vychladnutí během 2 dnů zavařte **vždy** podruhé.
- Odstraňte uzávěry zavařovacích sklenic a potom zkontrolujte, zda jsou všechny sklenice uzavřené.

Otevřené sklenice buď znovu zavařte, nebo je uložte na chladném místě a zavařené ovoce nebo zeleninu ihned spotřebujte.

- Sklenice během skladování kontrolujte. Pokud se sklenice v průběhu skladování otevrou nebo je vyboulené šroubovací víčko a při otvírání nelupne, zničte obsah.

Zmrazené produkty/ hotové pokrmy

Tipy na moučníky, pizzu a bagety

- Moučníky, pizzu a bagety pečte na roštu, na který položíte papír na pečení.
- Zvolte nižší z teplot doporučených na obalu.

Tipy na pomfrity, krokety apod.

- Tyto zmrazené produkty připravujte na skleněné misce vyložené papírem na pečení.
- Zvolte nižší z teplot doporučených na obalu.
- Připravované potraviny několikrát obraťte.

Příprava zmrazených produktů/hotových pokrmů

Šetrné nakládání s potravinami slouží Vašemu zdraví.

Moučníky, pizzu, pomfrity apod. osmahněte jen do zlatova a nepečte je do tmavohněda.

- Zvolte provozní způsob a teplotu doporučené na obalu.
- Předehřejte troubu.
- Zasuňte pokrm do předehřátého ohřevného prostoru do úrovně doporučené na obalu.
- Po kratší z dob přípravy uvedených na obalu pokrm zkontrolujte.

V MyMiele  můžete ukládat často využívaná použití.

Zvláště u automatických programů pak již pro spuštění programu nemusíte procházet všechny úrovně menu.

Tip: Položky menu zapsané v MyMiele můžete také definovat jako spouštěcí obrazovku (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Spouštěcí obrazovka“).

Přidávání záznamů

Můžete přidat až 20 záznamů.

■ Zvolte MyMiele .

■ Zvolte Přidat záznam.

Můžete vybírat podpoložky z těchto rubrik:

- Provozní způsoby 
- Automatické programy 
- Speciální použití 
- Vlastní programy 

■ Potvrďte pomocí OK.

V seznamu se objeví zvolená podpoložka s příslušným symbolem.

■ Odpovídajícím způsobem postupujte s dalšími záznamy. K výběru jsou pouze ještě nepřidané podpoložky.

Vymazání záznamů

■ Zvolte MyMiele .

■ Tiskněte záznam, který chcete vymazat, tak dlouho, dokud se neobjeví kontextové menu.

■ Zvolte Vymazat.

Záznam se vymaže ze seznamu.

Přesouvání záznamů

■ Zvolte MyMiele .

■ Tiskněte záznam, který chcete přesunout, tak dlouho, dokud se neobjeví kontextové menu.

■ Zvolte Přesunout.

Kolem záznamu se zobrazí oranžový rámeček.

■ Záznam přesuňte.

Záznam se zobrazuje na požadované pozici.

Můžete vytvořit a uložit až 20 vlastních programů.

- Můžete zkombinovat až 10 kroků přípravy, abyste přesně popsali průběh oblíbených nebo často používaných receptů. V každém kroku přípravy k tomu zvolte nastavení jako například provozní způsob, teplotu a dobu přípravy nebo teplotu jádra.
- Můžete stanovit úroveň (úrovně) pro připravovaný pokrm.
- Můžete zadat název programu, který patří k Vašemu receptu.

Když svůj program znovu vyvoláte a spustíte, bude probíhat automaticky.

Jiné možnosti vytváření vlastních programů:

- Po proběhnutí uložte automatický program jako vlastní program.
- Po proběhnutí uložte přípravu pokrmu s nastavenou dobou přípravy.

Potom zadejte název programu.

Vytváření vlastních programů

- Zvolte **Vlastní programy** .
- Zvolte **Vytvořit program**.

Nyní můžete definovat nastavení pro první krok přípravy.

Říďte se pokyny na displeji:

- Zvolte a potvrďte požadovaná nastavení.

Když zvolíte funkci **Předebrat**, přidáte prostřednictvím položky **Přidat další** krok přípravy, v němž nastavíte dobu přípravy. Až potom můžete program uložit nebo spustit.

Jsou definována všechna nastavení pro první krok přípravy.

Můžete přidat další kroky přípravy, např. když má být po prvním provozním způsobu použit ještě nějaký další.

- Pokud jsou nutné další kroky přípravy, zvolte **Přidat** a pokračujte jako u prvního kroku přípravy.
- Jakmile máte definované všechny potřebné kroky přípravy, zvolte **Stanovit úroveň**.
- Zvolte požadovanou úroveň (úrovně).
- Potvrďte pomocí **OK**.

Pokud chcete nastavení zkontrolovat nebo dodatečně změnit, stiskněte příslušný krok přípravy.

- Zvolte **Uložit**.
- Zadejte z klávesnice název programu.

Znakem **↵** můžete vložit zalomení řádku pro delší názvy programů.

- Po zadání názvu programu zvolte **Uložit**.

Na displeji se objeví potvrzení, že byl název Vašeho programu uložen.

- Potvrďte pomocí **OK**.

Uložený program můžete spustit ihned nebo s časovým zpožděním nebo můžete změnit kroky přípravy.

Vlastní programy

Spouštění vlastních programů

- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.

- Zvolte Vlastní programy .

- Zvolte požadovaný program.

Podle nastavení programu se zobrazují tyto položky menu:

- Ihned spustit
Program se spustí ihned. Topení ohřevného prostoru se zapne ihned.
- Hotové v
Definujete okamžik, ve kterém má program skončit. V tomto okamžiku se automaticky vypne topení ohřevného prostoru.
- Start v
Definujete okamžik, kdy má být program spuštěn. V tomto okamžiku se automaticky zapne topení ohřevného prostoru.
- Zobrazit kroky přípravy
Zobrazí se rekapitulace Vašich nastavení.
- Zobrazit postup
Objeví se potřebné akce, například pro zasunutí připravovaného pokrmu.
- Zvolte požadovanou položku menu.
- Pomocí OK potvrďte upozornění ohledně toho, do které úrovně se má zasunout připravovaný pokrm.

Program se spustí ihned nebo v nastaveném okamžiku.

Prostřednictvím  Info můžete podle přípravy pokrmu například vyvolat informace k zasouvání nebo obracení pokrmu.

- Když se program provede, zvolte Zavřít.

Změna kroků přípravy

Kroky přípravy automatických programů, které jste uložili pod vlastním názvem, nelze změnit.

- Zvolte Vlastní programy .
- Tiskněte program, který chcete změnit, tak dlouho, dokud se neobjeví kontextové menu.
- Zvolte Změnit.
- Zvolte krok přípravy, který chcete změnit, nebo Přidat pro přidání kroku přípravy.
- Zvolte a potvrďte požadovaná nastavení.
- Když chcete změněný program spustit, aniž byste ho změnili, zvolte Spustit.
- Když máte změněná všechna nastavení, zvolte Uložit.

Na displeji se objeví potvrzení, že byl název Vašeho programu uložen.

- Potvrďte pomocí OK.

Uložený program je změněný a můžete ho spustit ihned nebo s časovým zpožděním.

Přejmenování vlastních programů

- Zvolte Vlastní programy .
- Tiskněte program, který chcete změnit, tak dlouho, dokud se neobjeví kontextové menu.
- Zvolte Přejmenovat.
- Pomocí klávesnice změňte název programu.

Znakem **↵** můžete vložit zalomení řádku pro delší názvy programů.

- Po změně názvu programu zvolte Uložit.

Na displeji se objeví potvrzení, že byl název Vašeho programu uložen.

- Potvrďte pomocí OK.

Program se přejmenuje.

Zrušení vlastních programů

- Zvolte Vlastní programy .
- Tiskněte program, který chcete zrušit, tak dlouho, dokud se neobjeví kontextové menu.
- Zvolte Vymazat.
- Potvrďte dotaz pomocí Ano.

Program se zruší.

Prostřednictvím Nastavení | Nastavení z výroby | Vlastní programy můžete zrušit všechny vlastní programy současně.

Přesouvání vlastních programů

- Zvolte Vlastní programy .
- Tiskněte program, který chcete přesunout, tak dlouho, dokud se neobjeví kontextové menu.
- Zvolte Přesunout.

Kolem záznamu se zobrazí oranžový rámeček.

- Program přesuňte.

Program se zobrazuje na požadované pozici.

Pečení z těsta

Šetrné nakládání s potravinami slouží Vašemu zdraví.

Moučníky, pizzu, pomfrity apod. osmahněte jen do zlatova a nepečte je do tmavohněda.

Tipy k pečení z těsta

- Nastavte dobu přípravy. Neměli byste předvolit příliš dlouhé pečení. Těsto by se vysušilo a zhoršil by se účinek kvasidla.
- Nepoužívejte světlé, tenkostěnné formy z lesklého materiálu, protože světlé formy poskytují nerovnoměrné nebo slabé zhnědnutí. Za nepříznivých okolností se pokrm nepřipraví úplně.
- Moučníky v hranatých nebo podlouhlých formách dávejte do ohřevného prostoru napříč, abyste dosáhli optimálního rozdělení tepla ve formě a těsto se propeklo rovnoměrně.
- Skleněnou misku při přípravě pomfritů, kroket apod. vyložte papírem na pečení.

Informace k tabulkám přípravy

Tabulky přípravy najdete na konci tohoto dokumentu.

Volba teploty

- Obecně zvolte nižší z teplot. Při vyšších než uvedených teplotách se síce zkracuje doba přípravy, ale zhnědnutí může být velmi nerovnoměrné a připravovaný pokrm za určitých okolností nebude hotový.

Volba doby přípravy

Není-li uvedeno jinak, platí časy v tabulkách přípravy pro nepřehřátou troubu. Při přehřáté troubě se časy zkracují asi o 10 minut.

- Obecně zkuste po kratší z uvedených dob, zda je připravovaný pokrm hotový. Píchněte špejlí do těsta.

Pokud na špejli neulpívají vlhké drobtý těsta, je pokrm hotový.

Informace k provozním způsobům

Přehled všech provozních způsobů s příslušnými navrhovanými teplotami najdete v kapitole „Hlavní menu a submenu“.

Používání položky Automatické programy

- Řiďte se pokyny na displeji.

Použití provozního způsobu Horký vzduch plus

Můžete použít každou pečicí formu z tepelně odolného materiálu.

Můžete připravovat pokrmy nižšími teplotami než v provozním způsobu Horní/spodní pečení , protože se teplo ihned rozdělí v ohřevném prostoru.

Tento provozní způsob používejte, když pečete ve více úrovních současně.

- 1 úroveň: moučníky ve formách zasouvejte do úrovně 1.
- 1 úroveň: nízké pečivo (např. placičky, táč) zasouvejte do úrovně 2.
- 2 úrovně: pokrmy k přípravě zasouvejte podle výšky do úrovně 1+3 nebo 2+3.

Použití provozního způsobu Horní/spodní pečení

Vhodné jsou matné a tmavé pečicí formy z černého plechu, tmavého emailu, ztmavovaného bílého plechu, matného hliníku, tepelně odolné skleněné formy a povlakované formy.

Tento provozní způsob používejte na přípravu tradičních receptů. U receptů ze starších kuchařek nastavte asi o 10 °C nižší teplotu, než je uvedeno. Doba přípravy se nemění.

- Moučníky ve formách zasouvejte do úrovně 1.
- Nízké pečivo (např. placičky, táč) zasouvejte do úrovně 2.

Použití provozního způsobu Intenzivní pečení

Můžete použít každou pečicí formu z tepelně odolného materiálu.

Tento provozní způsob používejte k pečení moučníků s vlhkou oblohou.

Tento provozní způsob **nepoužívejte** k pečení nízkého pečiva.

- Moučník ve formách zasouvejte do úrovně 1.

Použití provozního způsobu Eco horký vzduch

Můžete použít každou pečicí formu z tepelně odolného materiálu.

Tento provozní způsob používejte k přípravě nákyků a gratinovaných pokrmů, které mají získat křupavý povrch.

- Moučníky nebo nákyky ve formách zasouvejte do úrovně 1.
- Nízké pečivo (např. placičky, táč) zasouvejte do úrovně 2.

Použití provozního způsobu MV + horký vzduch plus

Vhodné jsou mikrovlnám a teplu odolné pečicí formy (viz kapitola „Mikrovlnný provoz“, odstavec „Výběr nádobí“) jako například pečicí formy z tepelně odolného skla nebo keramiky, protože mikrovlny těmito materiály pronikají.

Provozní způsob MV + horký vzduch plus  se hodí zvláště pro pečení těst s delší dobou přípravy, jako je kynuté, tvarohovoolejové, třené nebo hnětené těsto.

Když použijete tento provozní způsob, zkrátí se doba přípravy.

Když volíte mikrovlnný výkon, dbejte údajů v tabulkách přípravy a v receptech.

- Zasuňte skleněnou misku do úrovně 1.
- Postavte pečicí formu na skleněnou misku.

Tip: Kovové formy jsou méně vhodné pro provozní způsoby s mikrovlnou, protože kov odráží mikrovlny. Mikrovlny se k moučníku dostanou jen shora, takže se prodlužuje doba přípravy. Když používáte kovové formy, postavte formu na skleněnou misku tak, aby se forma nedotýkala stěn pečicí trouby. Pokud dochází k jiskření, tuto formu v provozních způsobech s mikrovlnou již nepoužívejte.

Pečení masa

Tipy pro pečení

- **Přehřívání** ohřevného prostoru je nutné jen při přípravě rostbifu a filetu. Obecně přehřívání není nutné.
- Na pečení masa používejte **uzavřenou nádobu**, například pekáč. Maso zůstane uvnitř šťavnaté. Ohřevný prostor zůstane čistší než při pečení na roštu. Zůstane dostatek vývaru k přípravě omáčky.
- Použijete-li **pečicí hadici nebo sáček**, dbejte údajů na obalu.
- Použijete-li na pečení **rošt** nebo **otevřenou nádobu**, můžete libové maso potřít tukem, obložit plátky slaniny nebo prošípikovat.
- Maso **okořeňte** a položte do nádoby k přípravě. Obložte je vložkami másla nebo margarínu nebo je polijte olejem nebo pokrmovým tukem. Při velké libové pečení (2–3 kg) a tučné drůbeži přidejte asi 1/8 l vody.
- Během pečení nedolévejte příliš mnoho tekutiny. Zhoršilo by se tím **zhnědnutí** masa. Zhnědnutí vzniká na konci doby přípravy. Maso získá intenzivní hnědé zbarvení navíc, když asi po polovině doby přípravy sejmete z nádobí poklici.
- Po skončení pečení vyjměte připravený pokrm z ohřevného prostoru, přikryjte ho a nechte asi 10 minut **odpočívat**. Pak z pečeně po naříznutí vyteče méně šťávy.
- Kůže **drůbeže** bude křupavá, když ji 10 minut před koncem doby přípravy potřete slabě osolenou vodou.

Informace k tabulkám přípravy

Tabulky přípravy najdete na konci tohoto dokumentu.

- Dbejte uvedených teplotních rozsahů, mikrovlnných výkonů, úrovní a časů. Jsou přitom zohledněny různé nádoby k přípravě, kusy masa a zvyklosti při přípravě.

Volba teploty

- Obecně zvolte nižší z teplot. Při vyšších než uvedených teplotách maso sice zhnědne, ale nepropeče se.
- U kusů masa těžších než 3 kg zvolte asi o 10 °C nižší teplotu, než je uvedeno v tabulce pro přípravu pokrmu. Pečení trvá trochu déle, ale maso se peče rovnoměrně a kůrka nebude příliš tlustá.
- Při pečení na roštu zvolte teplotu asi o 20 °C nižší než při pečení v uzavřené nádobě.

Volba doby přípravy

Není-li uvedeno jinak, platí časy v tabulce pečení pro nepřehřátý ohřevný prostor.

- Doby přípravy můžete stanovit tak, že podle druhu masa vynásobíte výšku pečeně [cm] časem na cm výšky [min/cm]:
 - hovězí/zvěřina: 15–18 min/cm
 - vepřové/telecí/jehněčí: 12–15 min/cm
 - rostbif/filety: 8–10 min/cm
- Obecně zkuste po kratší z uvedených dob, zda je připravovaný pokrm hotový.

Tipy

- Doba přípravy se prodlouží u zmrazeného masa asi o 20 minut na kg.
- Mrazené maso až do hmotnosti asi 1,5 kg můžete péci bez předchozího rozmrazení.

Informace k provozním způsobům

Přehled všech provozních způsobů s příslušnými navrhovanými teplotami najdete v kapitole „Hlavní menu a sub-menu“.

Provozní způsob Spodní pečení  zvolte na konci doby přípravy, když má připravovaný pokrm na spodní straně více zhnědnout.

Provozní způsob Intenzivní pečení  nepoužívejte na pečení masa, protože vývar příliš ztmavne.

Používání položky Automatické programy

- Řiďte se pokyny na displeji.

Používání funkcí Horký vzduch plus nebo Automatické pečení

Tyto provozní způsoby se hodí k pečení pokrmů z masa, ryb a drůbeže s hnědou kůrkou a k pečení rostbifu a filet.

V provozním způsobu Horký vzduch plus  můžete připravovat pokrmy nižšími teplotami než v provozním způsobu Horní/spodní pečení , protože se teplo ihned rozdělí v ohřevném prostoru.

V provozním způsobu Automatické pečení  se ohřevný prostor ve fázi osmahnutí nejprve rozežře na vysokou teplotu (asi 230 °C). Jakmile je dosaženo této teploty, pečicí trouba si ji sama sníží na nastavenou teplotu přípravy pokrmu (setrvalá teplota pečení).

- Na pečení masa používejte nádobí s tepelně odolnými úchyty jako například pekáč, hrnec na pečení, římský hrnec nebo tepelně odolnou skleněnou formu.
- Rošt s pokrmem k přípravě zasuňte do úrovně 1.

Používání funkcí MV + horký vzduch plus nebo MV + autom. pečení

Tyto provozní způsoby **nejsou** vhodné k pečení choulolistivých kusů masa jako rostbifu a filet. Maso by bylo uvnitř hotové dříve, než by získalo křupavou kůrku.

Provozní způsob MV + horký vzduch plus  používejte pro rychlé ohřívání a přípravu potravin se současným zhnědnutím. V tomto provozním způsobu je úspora času a energie největší.

Provozní způsob MV + autom. pečení  používejte k orestování při vysokých teplotách a následné pečení při nižších teplotách.

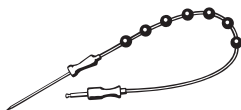
Když používáte provozní způsoby s mikrovlnou, zkracuje se doba přípravy.

Když volíte mikrovlnný výkon, dbejte údajů v tabulkách přípravy a v receptech.

- Používejte jen nádobí vhodné pro mikrovlnné trouby, tepelně odolné nádobí bez kovové poklice (viz kapitola „Výběr nádobí pro mikrovlnný provoz“).
- Zasuňte rošt spolu se skleněnou miskou nebo skleněnou misku do úrovně 1.

Pečení masa

Pokrmový teploměr



Pokrmovým teploměrem můžete přesně sledovat teplotu přípravy pokrmu.

Princip funkce

Kovový hrot pokrmového teploměru se zapíchne celý až po rukojeť do připravovaného pokrmu. V kovovém hrotu je umístěný snímač teploty, který během přípravy měří teplotu jádra uvnitř připravovaného pokrmu. Nárůst teploty jádra v připravovaném pokrmu odráží stav upečení. Nastavte nižší nebo vyšší teplotu jádra podle toho, zda například máte rádi pečení úplně nebo středně propečenou.

Teplotu jádra lze nastavit na hodnotu až 99 °C. Údaje k připravovaným pokrmům a příslušným teplotám jádra najdete v tabulkách přípravy na konci tohoto dokumentu.

Přípravy pokrmů s pokrmovým teploměrem a bez něho trvají srovnatelně dlouho.

Možnosti použití

U některých automatických programů a speciálního použití jste vyzváni, abyste použili pokrmový teploměr.

Kromě toho můžete pokrmový teploměr použít také u vlastních programů a následujících provozních způsobů:

- Automatické pečení
- Horký vzduch plus
- Horní/spodní pečení
- Mikrovlna
- MV + autom. pečení
- MV + horký vzduch plus

Důležitá upozornění k použití

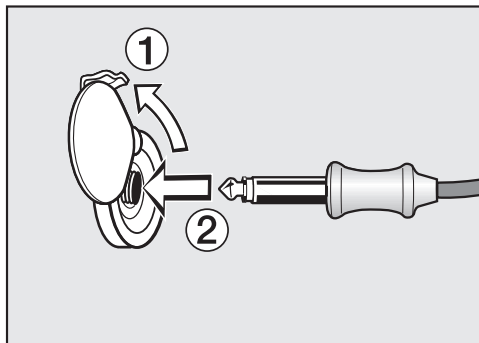
- Maso můžete dát do hrnce nebo podle provozního způsobu položit na rošt nebo skleněnou misku.
- Kovový hrot pokrmového teploměru se zapíchne celý až po rukojeť do připravovaného pokrmu tak, aby byl snímač teploty přibližně v jádře.
- U drůbeže se k zapíchnutí kovového hrotu dobře hodí nejsilnější místo v oblasti prsíček. Nejsilnější místo vyhledejte palcem a ukazovákem.
- Kovový hrot se nesmí dotýkat kostí a nesmíte ho zapíchnout do zvláště tučných míst. Tuková tkáň a kosti mohou vést k předčasnému vypnutí.
- Při silně mramorovaném, prorostlém mase zvolte vyšší hodnotu z rozsahu teplot jádra uvedených v tabulkách přípravy.
- Při použití alobalu, pečicí fólie nebo sáčku propíchněte fólii pokrmovým teploměrem až k jádru připravovaného pokrmu. Pokrmový teploměr můžete také dát s masem do fólie. Dbejte přitom rovněž údajů výrobce fólie.

Použití pokrmového teploměru

- Zapíchněte kovový hrot pokrmového teploměru úplně až po rukojeť do připravovaného pokrmu.

Kdybyste chtěli připravovat několik kusů masa současně, zapíchněte pokrmový teploměr do nejvyššího kusu masa.

- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.



- Zasuňte zástrčku pokrmového teploměru do připojovací zdičky tak, aby zřetelně zaklapla.
- Zavřete dvířka.
- Zvolte provozní způsob nebo automatický program.
- V případě potřeby nastavte teplotu a teplotu jádra.

U automatických programů jsou teploty jádra předem pevně zadané.

Řiďte se pokyny na displeji.

Jakmile je dosažena teploty jádra, příprava pokrmu se ukončí.

⚠ Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Pokrmový teploměr se může zahřát na vysokou teplotu. O pokrmový teploměr se můžete spálit.

Při vytahování pokrmového teploměru z připojovací zdičky používejte chňapky na hrnce.

Odložené spuštění přípravy pokrmu s pokrmovým teploměrem

Přípravu pokrmu můžete nechat spustit i později.

■ Zvolte Start v.

Okamžik skončení lze přibližně odhadnout, protože doba trvání přípravy pokrmu s pokrmovým teploměrem přibližně odpovídá době přípravy bez teploměru.

Doba přípravy a Hotové v nemůžete nastavit, protože celková doba závisí na dosažení teploty jádra.

Zobrazení zbývajících doby

Když je při přípravě pokrmu nastavená teplota vyšší než 140 °C, po určité době se zobrazí odhad zbývajících doby trvání přípravy pokrmu. Tato zbývajících doba se zobrazuje rovněž při aplikaci speciálního použití příprava při nízké teplotě, při níž se pokrmy připravují nízkými teplotami.

Zbývajících doba se vypočítá z nastavené teploty přípravy, nastavené teploty jádra a průběhu nárůstu teploty jádra.

Zbývajících doba, která se zobrazuje na začátku, je odhadnutá hodnota. Protože se zbývajících doba v průběhu přípravy pokrmu vypočítává stále znovu, údaj je stále korigován a je čím dál přesnější.

Všechny informace o zbývajících době se vymažou, když se změní teplota přípravy nebo teplota jádra nebo když je zvolen jiný provozní způsob. Pokud byla delší doba otevřená dvířka, zbývajících doba se znovu přepočítá.

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Když grilujete při otevřených dvířkách, horký vzduch z ohřevného prostoru již není automaticky veden přes ventilátor chlazení a ochlazován. Ovládací prvky se zahřejí na vysokou teplotu.

Při grilování zavírejte dvířka.

Tipy ke grilování

- Při grilování je nutné předehřátí. Na předehřátí zvolte provozní způsob **bez** mikrovlny. Předehřejte topné těleso pro horní pečení a grilování asi 5 minut při zavřených dvířkách.
- Maso rychle opláchněte pod studenou tekoucí vodou a osušte. Plátky masa před grilováním nesolte, protože by z masa unikala šťáva.
- Libové maso můžete potřít olejem. Nepoužívejte jiné tuky, protože snadno ztmavnou nebo se z nich začne kouřit.
- Nízké ryby a plátky ryb očistěte a osolte. Rybu můžete také pokapat šťávou z citronu.
- Obecně grilujte na roštu.
- Na grilování potřete rošt olejem a pokrm k přípravě na něj položte.

Informace k tabulkám přípravy

Tabulky přípravy najdete na konci tohoto dokumentu.

- Dbejte uvedených teplotních rozsahů, úrovní a časů. Jsou přitom zohledněny různé kusy masa a zvyklosti při přípravě.
- Připravovaný pokrm po kratší z uvedených dob zkontrolujte.

Volba teploty

V provozních způsobech Gril s cirkulací  a MV + gril s cirkulací  zvolte teplotu.

- Obecně zvolte nižší z teplot. Při vyšších než uvedených teplotách maso sice zhnědne, ale nepropeče se.

Volba stupně grilu

V provozních způsobech Gril  a MV + gril  volte mezi stupni 1–3.

- Když připravujete pokrm většího průměru a s větší vzdáleností od topného tělesa pro grilování, zvolte **stupeň 1**.
- Když si například u zapékaného pokrmu přejete slabší zhnědnutí, zvolte **stupeň 2**.
- Když připravujete nízký pokrm s malou vzdáleností od topného tělesa pro grilování v krátkém čase, zvolte **stupeň 3**.

Volba doby přípravy ⌚

- Nízké plátky masa nebo ryb grilujte na každé straně asi 6–8 minut. Dbejte na přibližně stejnou tloušťku plátků, aby se příliš nelišily doby přípravy.
- Vyšší kusy grilujte na každé straně asi 7–9 minut.
- Roládu grilujte asi 10 minut na cm průměru.
- Obecně zkuste po kratší z uvedených dob, zda je připravovaný pokrm hotový.
- Jako **zkoušku upečení** zatlačte na maso lžicí. Tak můžete zjistit, do jaké míry je maso hotové.
- **anglicky/růžové**
Když je maso ještě velmi pružné, je uvnitř ještě červené.
- **medium**
Když se maso poddává málo, je uvnitř růžové.
- **propečené**
Když se maso již prakticky nepoddává, je propečené.

Tip: Když je povrch větších kusů masa již velmi tmavý, ale uvnitř maso ještě není hotové, zasuňte připravovaný pokrm do nižší úrovně nebo snižte teplotu grilování. Tak povrch příliš nezhnědne.

Informace k provozním způsobům

Přehled všech provozních způsobů s příslušnými navrhovanými teplotami najdete v kapitole „Hlavní menu a submenu“.

Umělá hmota pokrmového teploměru se při velmi vysokých teplotách může roztavit.

Nepoužívejte pokrmový teploměr v provozních způsobech s grilem. Neuchovávejte pokrmový teploměr v ohřevném prostoru.

Když používáte provozní způsoby s mikrovlnou, zkracuje se doba přípravy.

Když volíte mikrovlnný výkon, dbejte údajů v tabulce grilování a v receptech.

Použití provozního způsobu Gril s cirkulací nebo MV + gril s cirkulací

Tyto provozní způsoby se hodí ke grilování pokrmů většího průměru, například kuřat.

Pro nízké pokrmy k přípravě se obecně doporučuje nastavit teplotu 220 °C, pro pokrmy o větším průměru 180–200 °C.

- Zasuňte rošt podle výšky pokrmu k přípravě do úrovně 1 nebo 2.

Použití provozního způsobu Gril nebo MV + gril

Tyto provozní způsoby se hodí ke grilování nízkých pokrmů a k zapékání.

- Zasuňte rošt podle výšky pokrmu k přípravě do úrovně 2 nebo 3.

 **Nebezpečí poranění horkými povrchy.**

Pečicí trouba se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

Před ručním čištěním nechte napřed vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

 **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.**

Pára z parního čistícího zařízení se může dostat k součástem pod napětím a vyvolat zkrat.

Na čištění pečicí trouby nikdy nepoužívejte parní čistící zařízení.

Když použijete nevhodné čisticí prostředky, mohou se všechny povrchy zabarvit nebo změnit. Zvláště čelní stěna pečicí trouby se poškodí čisticím prostředkem na pečicí trouby.

Všechny povrchy jsou náchylné na poškrábání. U skleněných ploch mohou vést škrábance případně k rozbití.

Odstraňte ihned zbytky čisticích prostředků.

Silná znečištění mohou pečicí troubu případně poškodit.

Ohřevný prostor, vnitřní stranu dvířek a těsnění dvířek vyčistěte, jakmile vychladnou. Příliš dlouhé čekání zbytečně ztěžuje čištění a v extrémním případě je může znemožnit.

U vadné pečicí trouby mohou v zapnutém stavu vystupovat mikrovlny, které představují nebezpečí pro uživatele.

Zkontrolujte dvířka a těsnění dvířek, zda nejsou poškozená. Až do opravy technikem servisní služby nepoužívejte provozní způsoby s mikrovlnou.

Nevhodné čisticí prostředky

Abyste nepoškodili povrchy, vyhýbejte se při čištění těmto prostředkům:

- čisticí prostředky obsahující sodu, čpavek, kyseliny nebo chloridy
- čisticí prostředky rozpouštějící vodní kámen na čele pečicí trouby
- drhnoucí čisticí prostředky, např. prášek na drhnutí, tekutý písek, odírací houbičky
- čisticí prostředky obsahující rozpouštědla
- čisticí prostředky na nerez
- čisticí prostředky pro myčky nádobí
- čisticí prostředky na sklo
- čisticí prostředky na sklokeramické varné desky
- tvrdé odírací kartáče a houbičky (např. houbičky na hrnce, opotřebované houbičky obsahující ještě zbytky drhnoucích prostředků)
- odstraňovače nečistot
- ostré kovové škrabky
- ocelová vlna
- bodové čištění mechanickými čisticími prostředky
- čisticí prostředky na pečicí trouby *
- nerezové spirály

* při těžko odstranitelných znečištěních na zušlechťených površích PerfectClean povoleno

Když znečištění působí delší dobu, za určitých okolností již nemusí být možné je odstranit. Několikrát použití bez vyčištění mezi tím může vést k obtížnějšímu čištění.

Odstraňujte nečistoty nejlépe ihned.

K čištění v myčce nádobí je vhodná jen skleněná miska.

Tip: Znečištění např. ovocnou šťávou nebo těstem ze špatně uzavřených pečicích forem se dá snadněji odstranit, dokud je trouba ještě trochu teplá.

Pro pohodlné čištění doporučujeme:

- Sklopte topné těleso pro grilování dolů.
- Pro neutralizaci zápachů v ohřevném prostoru v pečicí troubě několik minut povařte vodu s trochou šťávy z citronu.

Odstraňování normálního znečištění

Tekutiny uvnitř ohřevného prostoru pečicí troubu poškodí.

Nevytírejte ohřevný prostor příliš vlhkou utěrkou, aby se existujícími otvory nedostala žádná tekutina dovnitř přístroje.

- Normální znečištění odstraňte nejlépe ihned teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlnky.
- Odstraňte zbytky čisticích prostředků důkladně čistou vodou. Toto čištění je zvláště důležité u dílů zušlechťených technologií PerfectClean, protože zbytky čisticích prostředků omezují efekt bránící ulpívání.
- Povrchy pak osušte měkkou utěrkou.

Čištění pokrmového teploměru

Když pokrmový teploměr položíte do vody nebo ho budete čistit v myčce nádobí, poškodí se.

Pokrmový teploměr čistěte jen vlhkou utěrkou.

Odstraňování těžko odstranitelných znečištění

Přetečené ovocné šťávy nebo zbytky z pečení mohou vyvolat neodstranitelné barevné změny nebo matná místa na površích. Tyto skvrny nejsou na újmu použitelnosti.

Nepokoušejte se odstraňovat tyto skvrny za každou cenu. Používejte jen popsané pomocné prostředky.

- Zapečené zbytky navlhčete roztokem mycího prostředku a nechte je několik minut odmočit.
- Po odmočení můžete navíc použít tvrdou stranu houbičky na mytí nádobí.

Použití čisticího prostředku na pečicí trouby

- Při velmi nesnadno odstranitelném znečištění naneste na studený email zušlechťený povrch PerfectClean čisticí prostředek Miele na pečicí trouby.

Když se sprej na pečicí trouby dostane do mezer a otvorů, při následných přípravách pokrmů se bude vytvářet silný zápach.

Nestříkejte sprej na pečicí trouby na strop ohřevného prostoru.

Nestříkejte sprej na pečicí trouby do mezer bočních stěn a zadní stěny ohřevného prostoru.

- Čisticí prostředek na pečicí trouby nechte působit podle údaje na obalu.

Čisticí prostředky na pečicí trouby od jiných výrobců se smí nanášet jen na studené povrchy a nechat působit maximálně 10 minut.

- Po době působení můžete navíc použít tvrdou stranu houbičky na mytí nádobí.
- Odstraňte zbytky čisticích prostředků důkladně čistou vodou.
- Osušte povrchy měkkou utěrkou.

Sklopení topného tělesa pro horní pečení a grilování

Když je strop ohřevného prostoru mimořádně silně znečištěný, můžete pro čištění sklopit topné těleso pro horní pečení a grilování. Je účelné strop ohřevného prostoru pravidelně čistit vlhkou utěrkou nebo houbičkou na mytí nádobí.

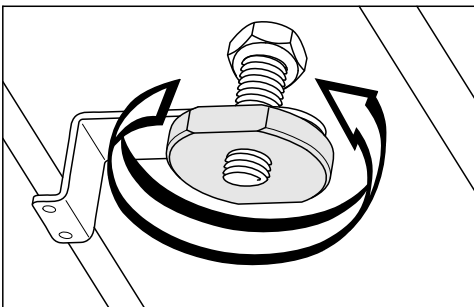
⚠ Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Pečicí trouba se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

Před ručním čištěním nechte napřed vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

Dno ohřevného prostoru se může poškrábat spadenou maticí.

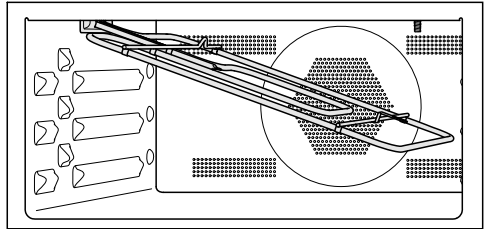
Pro ochranu položte na dno ohřevného prostoru např. utěrku na nádobí.



■ Povolte matici.

Topné těleso pro horní pečení a grilování se může poškodit.

Topné těleso pro horní pečení a grilování nikdy nesklápějte násilím.



■ Sklopte topné těleso pro horní pečení a grilování opatrně dolů.

Může se poškodit deska na stropě ohřevného prostoru.

Na čištění stropu ohřevného prostoru nepoužívejte tvrdou stranu houbičky na mytí nádobí.

Může se poškodit LED dioda na stropě ohřevného prostoru.

LED diodu pokud možno nečistěte.

■ Vyčistěte strop ohřevného prostoru vlhkou utěrkou nebo houbičkou na mytí nádobí.

■ Po vyčištění vyklopte topné těleso pro horní pečení a grilování nahoru.

■ Nasadte matici a utáhněte ji.

Co udělat, když ...

Většinu poruch a chyb, k nimž může dojít při běžném provozu, můžete odstranit sami. V mnoha případech můžete ušetřit čas a peníze, protože nemusíte volat servisní službu.

Následující tabulky Vám mají pomoci při nalezení a odstranění příčin poruchy nebo chyby.

Problém	Příčina a odstranění
Je tmavý displej.	Zvolili jste nastavení Denní čas Zobrazení Vyp.. Díky tomu je displej při vypnuté pečicí troubě tmavý. ■ Jakmile pečicí troubu zapnete, zobrazí se hlavní menu. Pokud se má trvale zobrazovat denní čas, zvolte nastavení Denní čas Zobrazení Zap..
	Pečicí trouba je bez proudu. ■ Zkontrolujte, zda nevypnul jistič elektrické instalace. Zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu Miele.
Neslyšíte signální tón.	Signální tóny jsou vypnuté nebo nastavené na příliš nízkou hlasitost. ■ Signální tóny zapněte nebo zvýšte hlasitost prostřednictvím Nastavení Hlasitost Signální tóny.
Nezahřívá se ohřevný prostor.	Je aktivovaný výstavní provoz. Můžete zvolit položky menu na displeji a senzorová tlačítka, ale topení ohřevného prostoru nefunguje. ■ Deaktivujte výstavní provoz prostřednictvím Nastavení Prodejce Výstavní režim Vyp..
Nemůžete spustit přípravu pokrmu.	Pro přípravu s mikrovlnou jsou ještě otevřená dvířka. ■ Zkontrolujte, zda jsou správně zavřena dvířka.
	Pro přípravu s mikrovlnou není nastavený mikrovlnný výkon nebo doba přípravy. ■ Zkontrolujte, zda je nastavený mikrovlnný výkon a doba přípravy.
	Pro přípravu v provozním způsobu s mikrovlnou nejsou zadána všechna nezbytná nastavení. ■ Zkontrolujte, zda je nastavený mikrovlnný výkon, doba přípravy a teplota.

Problém	Příčina a odstranění
Nereagují senzorová tlačítka nebo snímač přiblížení.	Zvolili jste nastavení Displej QuickTouch Vyp.. Tím nereagují senzorová tlačítka a snímač přiblížení při vypnuté pečicí troubě. ■ Jakmile pečicí troubu zapnete, budou senzorová tlačítka a snímač přiblížení reagovat. Pokud chcete, aby senzorová tlačítka a snímač přiblížení reagovaly vždy i při vypnuté pečicí troubě, zvolte nastavení Displej QuickTouch Zap.. Jsou vypnutá nastavení pro snímač přiblížení. ■ Změňte nastavení pro snímač přiblížení prostřednictvím Nastavení Senzor přiblížení. Snímač přiblížení je vadný. ■ Zavolejte servisní službu Miele. Pečicí trouba není připojená k elektrické síti. ■ Zkontrolujte, zda je zástrčka pečicí trouby zasunutá v zásuvce. ■ Zkontrolujte, zda nevypnul jistič elektrické instalace. Zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu Miele. Pokud nereaguje ani displej, je problém v řídicí jednotce. ■ Tiskněte tlačítko zap./vyp. , dokud se nevypne displej a nerestartuje pečicí trouba.
Zablokování zprovoz.  se objeví na displeji při zapnutí.	Je zapnuté zablokování zprovoznění . ■ Pro jednu přípravu pokrmu můžete zablokování zprovoznění vypnout tak, že budete nejméně 6 sekund tisknout symbol . ■ Chcete-li zablokování zprovoznění vypnout trvale, zvolte nastavení Zabezpečení Zablokování zprovoz.  Vyp..
Na displeji se objeví Výpadek elektrického proudu - proces přerušen.	Byla krátce vypadnutá elektrická síť. Tím se ukončila příprava pokrmu. ■ Pečicí troubu vypněte a opět zapněte. ■ Spusťte přípravu pokrmu znovu.
Na displeji se zobrazuje 12:00.	Výpadek elektrické sítě trval déle než 150 hodin. ■ Nastavte znovu denní čas a datum.

Co udělat, když ...

Problém	Příčina a odstranění
Na displeji se objeví Byla dosažena maximální doba provozu.	Pečicí trouba byla provozována neobvykle dlouhou dobu. Aktivovalo se bezpečnostní vypnutí. ■ Potvrďte pomocí OK. Pak je pečicí trouba opět připravená k provozu.
Na displeji se objeví Chyba a zde neuvedený chybový kód.	Problém, který nemůžete odstranit sami. ■ Zavolejte servisní službu Miele.
Když otevřete dvířka během přípravy pokrmu v provozním způsobu Mikrovlna  , není slyšet žádný provozní hluk.	Nejedná se o závadu! Když během přípravy pokrmu v provozním způsobu Mikrovlna  otevřete dvířka, dveřní spínač vypne mikrovlnu a přepne ventilátor chlazení na nižší otáčky.
Po přípravě pokrmu je slyšet provozní hluk.	Po přípravě pokrmu zůstává zapnutý ventilátor chlazení (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Doběh ventilátoru chlazení“).
Během přípravy s mikrovlnou je slyšet nenormální hluk.	Při přípravě s mikrovlnou jste použili kovové nádoby. ■ Zkontroluje, zda použitím kovového nádoby dochází k jiskření (viz kapitola „Mikrovlnný provoz“, odstavec „Výběr nádobí“).
	Během přípravy s mikrovlnou jste přikryli potravinu alobalem. ■ Případně krytí odstraňte.
	Při přípravě s mikrovlnou jste použili rošt. ■ Pro přípravu s mikrovlnou používejte vždy skleněnou misku.
Pečicí trouba se samočinně vypnula.	Pečicí trouba se z důvodu úspory energie automaticky vypne, když po jejím zapnutí nebo po skončení přípravy pokrmu do určité doby nenásleduje žádná další obsluha. ■ Pečicí troubu opět zapněte.
Moučník nebo pečivo nejsou po době uvedeně v tabulce pro přípravu pokrmu ještě hotové.	Zvolená teplota se liší od receptu. ■ Zvolte teplotu odpovídající receptu.
	Množství přísad se liší od receptu. ■ Zkontrolujte, zda jste nezměnili recept. Přidáním většího množství tekutiny nebo vajec je těsto vlhčí a vyžaduje delší dobu přípravy.

Problém	Příčina a odstranění
Moučník nebo pečivo vykazuje rozdílné zhnědnutí.	Zvolili jste špatnou teplotu nebo úroveň. ■ Určitý rozdíl zhnědnutí existuje vždy. Při příliš velkém rozdílu zhnědnutí zkontrolujte, zda jste zvolili správnou teplotu a úroveň. Materiál nebo barva pečicí formy neodpovídají provoznímu způsobu. Světlé, zrcadlově lesklé tenkostěnné formy nejsou příliš vhodné. Odrážejí tepelné záření pečicí trouby. Teplo se tak hůře dostává k pečenému pokrmu a forma poskytuje nerovnoměrné nebo slabé zhnědnutí. ■ Používejte matné, tmavé pečicí formy.
Po uplynutí nastavené doby nejsou potraviny v provozním způsobu Mikrovlna  dostatečně ohřáté nebo uvařené.	Přerušili jste přípravu pokrmu s mikrovlnou, ale znovu nespustili. ■ Spusťte přípravu pokrmu znovu, aby byly potraviny dostatečně ohřáté nebo uvařené. Při přípravě nebo ohřívání s mikrovlnou jste nastavili příliš krátký čas. ■ Zkontrolujte, zda pro nastavený mikrovlnný výkon byl zvolen správný čas. Čím nižší je mikrovlnný výkon, tím delší je čas.
Po ohřívání nebo vaření s mikrovlnou potraviny příliš rychle vychladnou.	Na základě vlastností mikrovln vzniká teplo nejprve v okrajových vrstvách a potom se přenáší ke středu potraviny. Když se potravina zahřívá vysokým mikrovlnným výkonem, může být zvenku již horká, jádro však ještě není zahřáté. Při následném vyrovnávání teplot bude jádro potraviny teplejší a zvenku bude potravina chladnější. ■ Zvláště při ohřívání potravin různého složení, jako je například menu, zvolte nižší mikrovlnný výkon a jemu odpovídající delší čas.
Po krátké chvíli zhasne osvětlení ohřevného prostoru.	Zvolili jste nastavení Osvětlení "Zap." na 15 vteřin. ■ Když chcete zapnout osvětlení ohřevného prostoru na celou přípravu pokrmu, zvolte nastavení Osvětlení Zap..

Co udělat, když ...

Problém	Příčina a odstranění
Osvětlení ohřevného prostoru je vypnuté nebo se nezapne.	Zvolili jste nastavení Osvětlení Vyp.. ■ Zapněte osvětlení ohřevného prostoru na 15 sekund volbou senzorového tlačítka . ■ Pokud si to přejete, zvolte nastavení Osvětlení Zap. nebo "Zap." na 15 vteřin.
	Osvětlení ohřevného prostoru je vadné. ■ Zavolejte servisní službu Miele.

Kontakt při závadách

Při závadách, které nedokážete odstranit sami, podejte prosím zprávu Vašemu specializovanému prodejci Miele nebo servisní službě Miele.

Telefonní číslo servisní služby Miele najdete na konci tohoto dokumentu.

Servisní služba bude potřebovat modelové označení a výrobní číslo. Oba údaje najdete na typovém štítku.

Tyto informace najdete na typovém štítku, který je vidět oří otevřených dvířkách na čelním rámu.

Záruka

Záruční doba činí 2 roky.

Záruční podmínky se řídí platnými právními předpisy. Informace k záručním podmínkám naleznete na www.miele.cz.

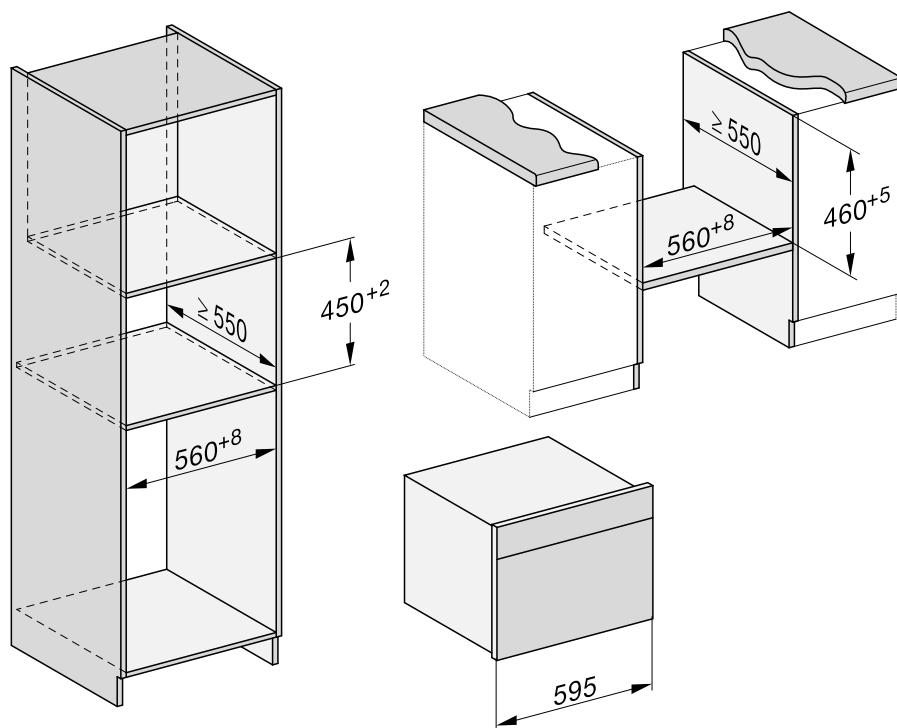
Instalace

Rozměry pro vestavbu

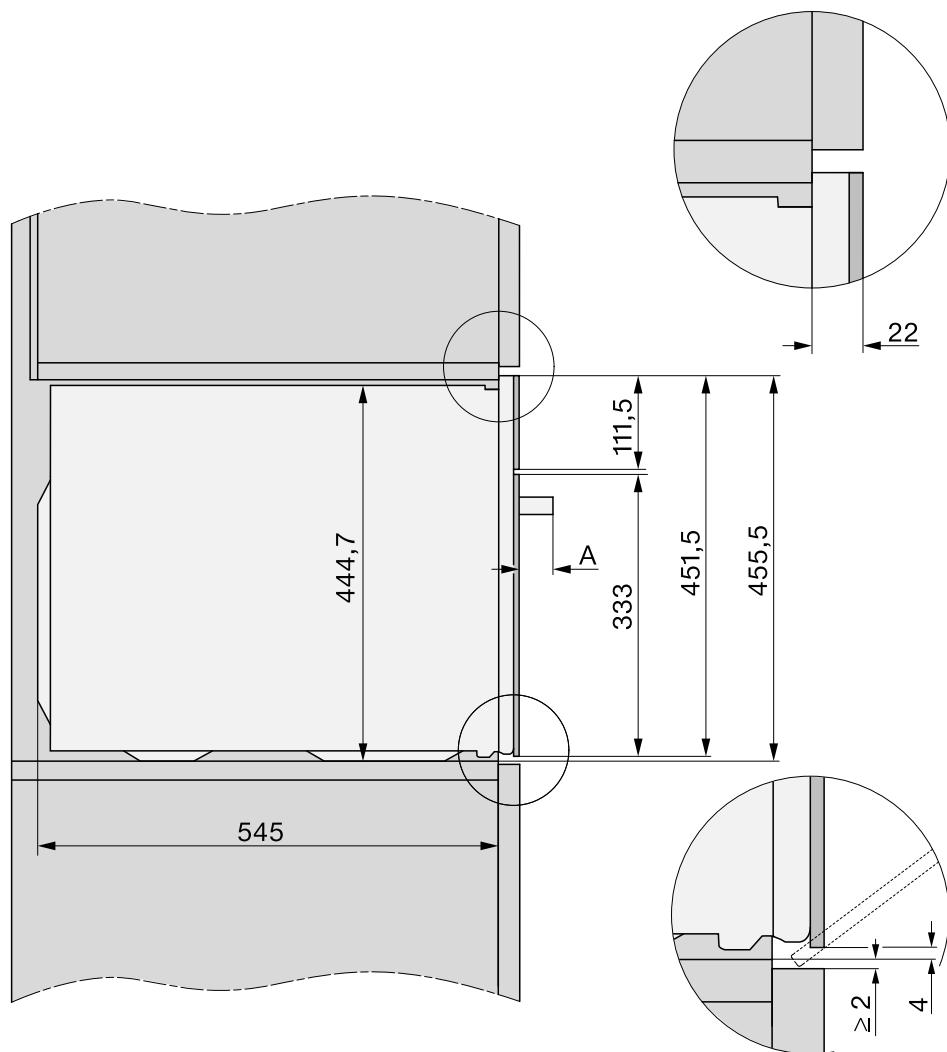
Rozměry jsou uvedeny v mm.

Vestavba do horní nebo spodní skříně

Má-li se pečicí trouba vestavět pod varnou desku, dbejte pokynů pro vestavbu varné desky a respektujte vestavbovou výšku varné desky.



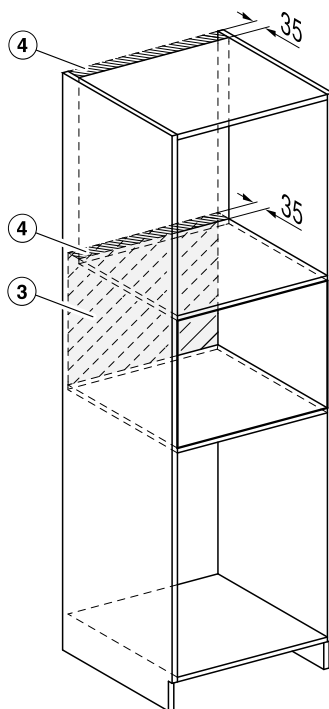
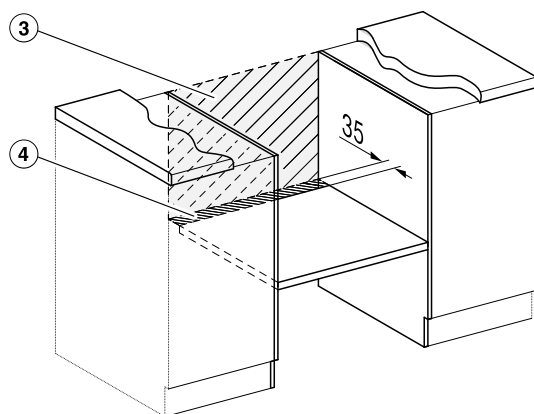
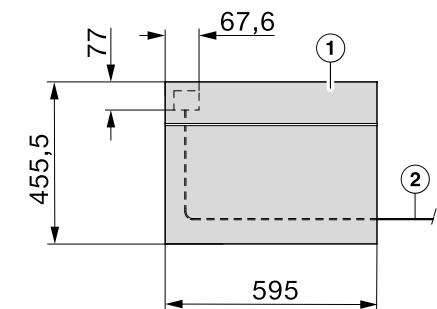
Boční pohled



A 47 mm

Instalace

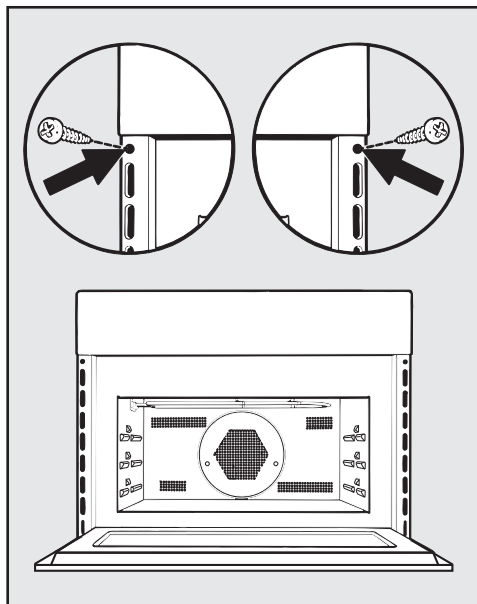
Přípojky a větrání



- ① pohled zepředu
- ② přívodní síťový kabel, délka = 2 000 mm
- ③ žádná přípojka v této oblasti
- ④ výřez pro větrání min. 150 cm²

Vestavba pečicí trouby

- Pečicí troubu elektricky připojte.
- Zasuňte pečicí troubu do montážní skříně a troubu vyrovnejte.



- Otevřete dvířka a připevněte pečicí troubu dodanými šrouby k bočním stěnám skříně pro vestavbu.

Elektrické připojení

Pečicí trouba je vybavená kabelem se zástrčkou a připravená k připojení na střídavý proud 50 Hz, 230 V.

Jištění musí být minimálně 16 A.

Přístroj smí být připojen pouze k řádně nainstalované zásuvce s ochranným kontaktem. Připojení, instalace a bezpečnostní opatření musí být v souladu s příslušnými normami: ČSN EN 60 335.

Pečicí trouba by měla být umístěná tak, aby byla přístupná síťová zástrčka.

Pokud uživateli již není přístupná zásuvka nebo je naplánované pevné připojení, musí být v místě instalace k dispozici odpojovací zařízení.

Za odpojovací zařízení se považují vypínače se vzdáleností rozpojených kontaktů nejméně 3 mm. Patří k nim například LS spínače, jističe a stykače (EN 60335).

Potřebné **připojovací údaje** naleznete na typovém štítku, který je umístěný na přední straně ohřevného prostoru. Tyto údaje musí souhlasit s příslušnými parametry sítě.

Poškozený přívodní kabel musí servisní služba Miele nahradit speciálním přívodním kabelem.

Tato pečicí trouba s mikrovlnou splňuje požadavky evropských norem EN 55011. Výrobek se podle normy řadí do skupiny 2, třídy B.

Skupina 2 znamená, že přístroj cíleně generuje vysokofrekvenční energii v podobě elektromagnetického záření pro tepelné zpracování potravin.

Třída B znamená, že je přístroj vhodný pro použití v domácnosti.

Třené těsto

moučník/pečivo (příslušenství)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]	CF
mufinky		150–160	✓	2	35–45	–
		160–170	✓	2	35–45	–
drobné pečivo (1 skleněná miska)*		150	–	2	25–35	–
		160 ²	–	2	27–37	–
drobné pečivo (2 skleněné misky)*		140	–	2+3	33–43 ³	–
linecké pečivo (hrnatá forma, 30 cm)		160–170	✓	1	65–75	–
		160–170 ²	✓	1	60–70	–
bábovka (bábovková forma, Ø 26 cm)	 ¹	160–170 + 150	✓	1	40–50	–
mramorový, ořechový koláč (hrnatá forma, 30 cm)		160–170	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
mramorový, ořechový koláč (bábovková forma, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	50–60	–
		150–160	✓	1	65–75	–
ovocný koláč (skleněná miska)		150–160	✓	2	40–50	–
		160–170	✓	2	50–60	–
ovocný koláč (dělená forma, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	50–60	–
	 ¹	160–170 + 80	–	1	35–45	–
dortový korpus (dortová forma, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35	–
		170–180 ²	✓	1	20–30	–

 provozní způsob,  teplota,  mikrovlnný výkon,  funkce Booster, ³₁ úroveň,
 doba přípravy, funkce CF Crisp,  horký vzduch plus,  horní/spodní pečení,
 mikrovlna + horký vzduch plus, ✓ zap., – vyp.

* Nastavení platí i pro specifikace podle EN 60350-1.

¹ Postavte pečicí formu na skleněnou misku.

² Než zasunete pokrm k přípravě, předehejte ohřevný prostor.

³ Skleněné misky vyjímajte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhnědl již před uplynutím uvedené doby přípravy.

Tabulky přípravy

Hnětené těsto

moučník/pečivo (příslušenství)		 [°C]		 ³	 [min]	CF
placičky (1 skleněná miska)		140–150	✓	2	20–30	–
		160–170	✓	2	10–20	–
stříkané pečivo (1 skleněná miska)*		140	–	2	40–50	–
		160 ¹	–	2	30–40	–
stříkané pečivo (2 skleněné misky)*		140	–	2+3	45–55 ²	–
dortový korpus (dortová forma, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40	–
		170–180 ¹	✓	1	20–30	–
sýrový koláč (dělená forma, Ø 26 cm)		160–170	–	1	85–95	–
		160–170	–	1	75–85	–
jablečný koláč (apple pie) (dortová forma, Ø 20 cm)*		160	–	1	105–115	–
		180	–	1	80–90	–
obložený jablečný koláč (dělená for- ma, Ø 26 cm)		170–180 ¹	✓	1	55–65	–
		160–170	✓	1	60–70	–
ovocný koláč s polevou (dělená for- ma, Ø 26 cm)		160–170	✓	1	55–65	–
		160–170	✓	1	60–70	–
ovocný koláč s polevou (skleněná miska)		160–170	✓	2	50–60	–
sladký tenký koláč (skleněná miska)		240–250 ¹	✓	1	40–50	✓

 provozní způsob,  teplota,  funkce Booster, ³ úroveň,  doba přípravy, funkce CF Crisp,  horký vzduch plus,  horní/spodní pečení,  intenzivní pečení, ✓ zap., – vyp.

* Nastavení platí i pro specifikace podle EN 60350-1.

¹ Než zasunete pokrm k přípravě, předehejte ohřevný prostor.

² Plechy vyjímajte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhnědl již před uplynutím uvedené doby přípravy.

Kynuté těsto

moučník/pečivo (příslušenství)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]	CF
bábovka (bábovková forma, Ø 24 cm)		150–160	✓	1	45–55	–
		160–170	✓	1	50–60	–
vánoční štola		160–170	✓	1	60–70	–
		160–170	✓	1	55–65	–
drobenkový koláč s ovocem nebo bez (skleněná miska)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	30–40	–
ovocný koláč (skleněná miska)		160–170	✓	2	50–60	–
		170–180 + 150	–	2	30–40	–
jablečné taštičky/rozinkové šneky (1 skleněná miska)		160–170 ¹	✓	2	30–40	–
bílý chléb (volný)		180–190	✓	1	40–50	–
bílý chléb (hranatá forma, 30 cm)		190–200	✓	1	35–45	–
celozrnný chléb (hranatá forma, 30 cm)		190–200	✓	1	45–55	–
kynutí těsta		30	–	1	30	–

 provozní způsob,  teplota,  funkce Booster, ³₁ úroveň,  doba přípravy, funkce CF Crisp,  horký vzduch plus,  horní/spodní pečení,  mikrovlna + horký vzduch plus, ✓ zap., – vyp.

¹ Než zasunete pokrm k přípravě, předehejte ohřevný prostor.

Tvarohovoolejové těsto

moučník/pečivo (příslušenství)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]	CF
ovocný koláč (1 skleněná miska)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	25–35	–
jablečné taštičky/rozinkové šneky (1 skleněná miska)		160–170	✓	2	25–35	–

 provozní způsob,  teplota,  funkce Booster, ³₁ úroveň,  doba přípravy, funkce CF Crisp,  horký vzduch plus,  mikrovlna + horký vzduch plus, ✓ zap., – vyp.

Tabulky přípravy

Piškotové těsto

moučník/pečivo (příslušenství)		 [°C]			 [min]	CF
piškotový korpus (2 vejce, dělená forma, Ø 26 cm)		170–180 ¹	–	1	15–25	–
piškotový korpus (4–6 vajec, dělená forma, Ø 26 cm)		170–180 ¹	–	1	18–28	–
piškot z vody (dělená forma, Ø 26 cm)*		190 ¹	–	1	20–30	–
		180 ¹	–	1	18–28	–
piškotový plát (skleněná miska)		170–180 ¹	–	1	15–25	–

 provozní způsob,  teplota,  funkce Booster,  úroveň,  doba přípravy, funkce CF Crisp,  horní/spodní pečení,  horký vzduch plus, ✓ zap., – vyp.

* Nastavení platí i pro specifikace podle EN 60350-1.

¹ Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor.

Odpalované těsto, listové těsto, bílkové pečivo

moučník/pečivo (příslušenství)		 [°C]			 [min]	CF
větrníky (1 skleněná miska)		160–170	✓	2	40–50	–
taštičky z listového těsta (1 skleněná miska)		180–190 ¹	✓	2	20–30	–
makronky (1 skleněná miska)		120–130 ¹	✓	2	25–35	–
meringen/bezé (1 skleněná miska, 6 ks à Ø 6 cm)		90–100	–	2	120–150	–

 provozní způsob,  teplota,  funkce Booster,  úroveň,  doba přípravy, funkce CF Crisp,  horký vzduch plus,  horní/spodní pečení, ✓ zap., – vyp.

¹ Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor.

Pikantní jídla

připravovaný pokrm (příslušenství)		 +  [°C] + [W]		 ³	 [min]	CF
pikantní tenký koláč (skleněná miska)		240–250 ³	✓	2	30–40	✓
cibulový koláč (skleněná miska)		170–180 + 150	–	2	30–40	–
		150–160	–	1	30–40	–
pizza z kynutého těsta (skleněná miska)		180–190 + 150	–	2	35–45	–
		210–220 ³	✓	2	20–30	✓
pizza z tvarohovoolejového těsta (skleněná miska)		170–180 + 150	–	2	30–40	–
		210–220 ³	✓	2	25–35	✓
toast* (rošt)		3 ⁴	–	2	2–3	–
zapékané pokrmy (např. toast) ¹		3 ⁴	–	2	5–9	–
grilovaná zelenina ¹		3 ⁴	–	2	10–12 ⁵	–
		210–220 ⁴	–	2	8–10 ⁵	–

 provozní způsob,  teplota,  funkce Booster, ³ úroveň,  doba přípravy, funkce CF Crisp,  horní/spodní pečení,  mikrovlna + horký vzduch plus,  intenzivní pečení,  gril velký,  grilování cirkulací vzduchu, ✓ zap., – vyp.

* Nastavení platí i pro specifikace podle EN 60350-1.

¹ Použijte rošt a skleněnou misku.

² Zvolte uvedený stupeň grilu.

³ Než zasunete pokrm k přípravě, předeřte ohřevný prostor.

⁴ Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předeřte.

⁵ Připravovaný pokrm pokud možno po polovině doby obraťte.

Tabulky přípravy

Hovězí maso

připravovaný pokrm (příslušenství)		 [°C]		 ³	 [min]	 [°C]
hovězí pečeně, asi 1 kg (pekáč s poklicí)	 ²	170–180	✓	1	100–120 ⁶	--
hovězí filety, asi 1 kg ¹	 ²	180–190 ⁴	✓	1	40–50	45–75
hovězí filety, „anglicky“, asi 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	1	65–75	45–48
hovězí filety, „medium“, asi 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	1	70–80	54–57
hovězí filety, „propečené“, asi 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	1	110–120	63–66
rostbíf, asi 1 kg ¹	 ²	180–190 ⁴	✓	1	35–65	45–75
rostbíf, „anglicky“, asi 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	1	75–85	45–48
rostbíf, „medium“, asi 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	1	105–115	54–57
rostbíf, „propečený“, asi 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	1	125–135	63–66
burger, karbanátky ^{*1}	 ³	3 ⁵	–	2	27–34 ⁷	--

 provozní způsob,  teplota,  funkce Booster, ³ úroveň,  doba přípravy,  tepnota jádra,  pečicí automatika,  horní/spodní pečení,  speciální použití příprava při nízké teplotě,  gril velký, ✓ zap., – vyp.

* Nastavení platí i pro specifikace podle EN 60350-1.

¹ Použijte rošt a skleněnou misku.

² Maso nejprve osmahněte na varné desce.

³ Zvolte uvedený stupeň grilu.

⁴ Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor.

⁵ Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předehřívejte.

⁶ Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 60 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.

⁷ Připravovaný pokrm pokud možno po polovině doby obraťte.

Telecí maso

připravovaný pokrm (příslušenství)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]	 [°C]
telecí pečeně, asi 1,5 kg (pekáč s poklicí)	 ²	170–180	✓	1	90–100 ⁴	--
	 ²	160–170 + 150	✓	1	80–90 ⁴	--
telecí filety, asi 1 kg (skleněná miska)	 ²	160–170 ³	✓	1	30–40	45–75
telecí filety „rosé“, asi 1 kg ¹	 ²	80–85 ³	–	1	50–60	45–48
telecí filety „medium“, asi 1 kg ¹	 ²	90–95 ³	–	1	80–90	54–57
telecí filety „propečené“, asi 1 kg ¹	 ²	95–100 ³	–	1	85–95	63–66
telecí hřbet „rosé“, asi 1 kg ¹	 ²	80–85 ³	–	1	80–90	45–48
telecí hřbet „medium“, asi 1 kg ¹	 ²	90–95 ³	–	1	120–130	54–57
telecí hřbet „propečený“, asi 1 kg ¹	 ²	95–100 ³	–	1	140–150	63–66

 provozní způsob,  teplota,  funkce Booster, ³₁ úroveň,  doba přípravy,  teplota jádra,  pečicí automatika,  mikrovlna + horký vzduch plus,  horní/spodní pečení,  speciální použití příprava při nízké teplotě, ✓ zap., – vyp.

¹ Použijte rošt a skleněnou misku.

² Maso nejprve osmahněte na varné desce.

³ Než zasunete pokrm k přípravě, předehejte ohřevný prostor.

⁴ Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 60 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.

Tabulky přípravy

Vepřové maso

připravovaný pokrm (příslušenství)		 +  [°C] + [W]	 ↑ 	 ³	 [min]	 [°C]
vepřová pečeně, asi 1 kg (pekáč s poklicí)	 ¹	160–170 + 150	✓	1	80–90 ⁵	80–90
		180–190	✓	1	130–140 ⁵	80–90
vepřová pečeně s tlustou kůží, asi 2 kg (pekáč)	 ¹	170–180 + 150	✓	1	100–110 ⁶	80–90
		190–200	✓	1	130–150 ⁶	80–90
vepřové filety, asi 350 g (rošt na skleněné misce)	 ²	90–100	–	1	60–80	60–75
kotleta, asi 1 kg (skleněná miska)		160–170 + 150	–	1	40–50	63–68
sekaná, asi 1 kg (skleněná miska)		170–180 + 150	–	1	35–45 ⁶	80–85
		190–200	✓	1	70–80 ⁶	80–85
slanina (rošt na skleněné misce)	 ³	3 ⁴	–	2	5–10	--
klobása (rošt na skleněné misce)	 ³	3 ⁴	–	2	15–20 ⁷	--

 provozní způsob,  teplota,  funkce Booster, ³ úroveň,  doba přípravy,  teplota jádra,  mikrovlna + pečicí automatika,  horní/spodní pečení,  speciální použití příprava při nízké teplotě,  mikrovlna + horký vzduch plus,  gril velký, ✓ zap., – vyp.

- 1 Používejte nádoby vhodné pro mikrovlnu.
- 2 Maso nejprve osmahněte na varné desce.
- 3 Zvolte uvedený stupeň grilu.
- 4 Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut predehřivejte.
- 5 Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 60 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- 6 Po polovině doby přípravy přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- 7 Připravovaný pokrm pokud možno po polovině doby obraťte.

Jehněčí, zvěřina

připravovaný pokrm (příslušenství)		 [°C]		 ³	 [min]	 [°C]
jehněčí kýta s kostí, asi 1,5 kg (pekáč s poklicí)		170–180	✓	1	110–120 ³	64–82
		180–190	✓	1	110–120 ³	64–82
jehněčí hřbet bez kosti (skleněná miska)	 ¹	180–190 ²	✓	1	10–20	53–80
	 ¹	95–105 ²	–	1	40–60	54–66
jelení hřbet bez kosti (skleněná miska)	 ¹	160–170 ²	–	1	75–100	60–81
srnčí hřbet bez kosti (skleněná miska)	 ¹	140–150 ²	–	1	20–50	60–81
kančí kýta bez kosti, asi 1 kg (pekáč s poklicí)	 ¹	170–180	✓	1	100–120 ³	80–90

 provozní způsob,  teplota,  funkce Booster, ³ úroveň,  doba přípravy,  teplota jádra,  pečicí automatika,  horní/spodní pečení,  speciální použití příprava při nízké teplotě, ✓ zap., – vyp.

¹ Maso nejprve osmahněte na varné desce.

² Než zasunete pokrm k přípravě, předehejte ohřevný prostor.

³ Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 60 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.

Tabulky přípravy

Drůbež, ryba

připravovaný pokrm (příslušenství)		 +  [°C] + [W]		 ³	 [min]	 [°C]
drůbež, 0,8–1,5 kg (rošt na skleněné misce)		160–170	✓	1	55–65	85–90
		170–180 + 150	–	1	40–50	85–90
kuře, asi 1,2 kg (rošt na skleněné misce)		180–190 ¹	–	1	60–70 ²	85–90
		190–200 + 150	–	1	40–50	85–90
drůbež, asi 2 kg (pekáč na skleněné misce)		180–190	✓	1	100–120	90–95
		160–170 + 150	–	1	70–80	90–95
drůbež, asi 4 kg (pekáč na skleněné misce)		170–180 + 150	–	1	90–100 ³	90–95
		180–190	✓	1	180–200 ³	90–95
ryba, 200–300 g (např. pstruzi) (skleněná miska)		170–180 + 150	–	1	15–25	75–80
ryba, 1–1,5 kg (z. B. pstruzi lososovití) (skleněná miska)		170–180 + 150	–	1	35–45	75–80

 provozní způsob,  teplota,  funkce Booster, ³ úroveň,  doba přípravy,  teplota jádra,  pečicí automatika,  mikrovlna + pečicí automatika,  grilování cirkulací vzduchu,  mikrovlna + grilování cirkulací vzduchu,  horní/spodní pečení,  mikrovlna + horký vzduch plus, ✓ zap., – vyp.

¹ Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předeheřívajte.

² Po polovině doby grilování pokrm pokud možno obraťte.

³ Po 30 minutách polijte asi 0,5 l tekutiny.

Zkušební jídla podle EN 60350-1

zkušební jídla (příslušenství)		 [°C]		 ³	 [min]	CF
drobné pečivo (1 skleněná miska ¹)		150	–	2	25–35	–
		160 ⁴	–	2	27–37	–
drobné pečivo (2 skleněné misky ¹)		140	–	2+3	33–43 ⁶	–
stříkané pečivo (1 skleněná miska ¹)		140	–	2	40–50	–
		160 ⁴	–	2	30–40	–
stříkané pečivo (2 skleněné misky ¹)		140	–	2+3	45–55 ⁶	–
jablečný koláč (apple pie) (rošt ¹ , dělená forma ² , Ø 20 cm)		160	–	1	105–115	–
		180	–	1	80–90	–
piškot z vody (rošt ¹ , dělená forma ² , Ø 26 cm)		190 ⁴	–	1	20–30	–
		180 ⁴	–	1	18–28	–
toast (rošt ¹)	 ³	3 ⁵	–	2	2–3	–
burger (rošt ¹ na skleněné misce ¹)	 ³	3 ⁵	–	2	27–34 ⁷	–

 provozní způsob,  teplota,  funkce Booster, ³ úroveň,  doba přípravy, funkce CF Crisp,  horký vzduch plus,  horní/spodní pečení,  gril velký,  zap., – vyp.

¹ Používejte výhradně originální příslušenství Miele.

² Používejte matnou, tmavou dělenou formu.
Postavte dělenou formu doprostřed roštu.

³ Zvolte uvedený stupeň grilu.

⁴ Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor.

⁵ Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předehřívejte.

⁶ Plechy vyjímajte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhnědl již před uplynutím uvedené doby přípravy.

⁷ Připravovaný pokrm pokud možno po polovině doby obraťte.

Informace pro zkušební ústavy

Zkušební jídla podle EN 60705 (provozní způsob mikrovlna)

zkušební jídla				 ¹	poznámky ²
		[W]	[min]	[min]	
vaječný krém, 1000 g		600 + 450	4 + 20	120	nádobí viz norma, rozměry u horního okraje 250 mm x 250 mm, připravovat nezakryté
linecké pečivo, 475 g		450	7:30–8:30	5	nádobí viz norma, vnější průměr u horního okraje 220 mm, připravovat nezakryté
sekaná, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	nádobí viz norma, rozměry u horního okraje 250 mm x 124 mm, připravovat nezakryté
zapékané brambory, 1100 g		300 + 180 °C	30–35	5	nádobí viz norma, vnější průměr u horního okraje 220 mm, připravovat nezakryté
moučník, 700 g		80 + 170 °C	30–35	5	nádobí viz norma, vnější průměr u horního okraje 220 mm, připravovat nezakryté
kuře, 1200 g		150 + 200 °C	40–50	5	rošt a skleněnou misku zasunout společně
rozmrazování masa (sekané), 500 g		maso \ 500 g	asi 17	10	nádobí viz norma, připravovat ne- zakryté
		150	16–18	10	nádobí viz norma, připravovat ne- zakryté
maliny, 250 g		ovoce \ 250 g	asi 8	3	nádobí viz norma, rozmrazovat nezakryté
		150	7:30	3	nádobí viz norma, rozmrazovat nezakryté

 provozní způsob,  mikrovlnný výkon,  doba rozmrazování nebo přípravy,  vyrovnávací doba,  mikrovlna,  mikrovlna + horký vzduch plus,  speciální použití rozmrazování

¹ Během této vyrovnávací doby nechte jídlo odstát při pokojové teplotě, aby se v potravíně rovnoměrně rozdělovala teplota.

² Zasuňte skleněnou misku do úrovně 1 a postavte na ni nádobí.

Miele tímto prohlašuje, že tato pečicí trouba odpovídá směrnici 2014/53/EU.

Úplný text prohlášení o shodě EU je k dispozici na následující internetové adrese:

- www.miele.cz
- Servis, vyžádání informací, návody k obsluze na www.miele.de/haushalt/informationsanforderung-385.htm uvedením názvu výrobku nebo výrobního čísla

kmitočtové pásmo WiFi mo- dulu	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
--------------------------------------	----------------------------

maximální vysí- laný výkon WiFi modulu	< 100 mW
--	----------

Autorská práva a licence

Pro obsluhu a řízení přístroje využívá Miele vlastní nebo jiné softwarové aplikace, na které se nevztahují licenční podmínky platné pro tzv. otevřený software. Tyto aplikace nebo softwarové komponenty jsou chráněny autorským právem. Je nutné respektovat pravomoci společnosti Miele a třetích stran, vyplývající z autorského práva.

Součástí tohoto přístroje jsou také softwarové komponenty, které jsou v rámci licenčních podmínek upravujících otevřený software předávány dále. Obsažené komponenty s otevřeným zdrojovým kódem spolu příslušnými údaji o autorských právech, kopiemi aktuálně platných licenčních podmínek a případné další informace jsou dostupné v přístroji v sekci Nastavení | Právní informace | Open-source licence. Úpravy poprodejních záruk licenčních podmínek pro komponenty s otevřeným zdrojovým kódem vymezené na tomto místě platí jen ve vztahu k příslušným držitelům práv.

Přístroj obsahuje především softwarové komponenty, které jsou držiteli práv licencovány podle licence GNU General Public License, verze 2, případně GNU Lesser General Public License, verze 2.1. Miele Vám a třetím stranám nabízí po dobu nejméně 3 let od koupě, resp. dodání přístroje možnost poskytnutí strojově čitelné kopie zdrojového kódu komponent s otevřeným zdrojovým kódem obsažených v přístroji a licencovaných za podmínek licence GNU General Public License, verze 2, nebo licence GNU Lesser General Public License, verze 2.1, a to na datovém nosiči (CD ROM, DVD nebo flash disk). V případě zájmu o zdrojový kód nás prosím kontaktujte e-mailem (info@miele.com) nebo na níže uvedené adrese a uveďte název produktu, sériové číslo a datum koupě:

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

Upozorňujeme na omezené záruční plnění ve prospěch držitelů práv podle podmínek licence GNU General Public License, verze 2, a licence GNU Lesser General Public License, verze 2.1:

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



Miele spol. s r.o.
Holandská 4, 639 00 Brno
Tel.: 543 553 111-3
Fax: 543 553 119
Servis-tel.: 543 553 741-5
E-mail: info@miele.cz
Internet: www.miele.cz

Servisní služba Miele
příjem servisních zakázek
800 MIELE1
(800 643531)

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

H 7640 BM

cs-CZ

M.-Nr. 11 401 960 / 02