

Návod k obsluze a montáži





Pečicí trouba s mikrovlnou




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



Obsah

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění	8
Váš příspěvek k ochraně životního prostředí	19
Popis pečicí trouby s mikrovlnou	20
Ovládací prvky	21
Senzorová tlačítka	22
Dotykový displej	24
Symboly	25
Princip ovládání	25
Funkce nápověda	25
Vybavení	27
Označení modelu	27
Typový štítek	27
Součásti dodávky	27
Dodávané příslušenství a příslušenství k dokoupení	27
Skleněná miska	28
Rošt s ochranou proti vytažení	28
Řízení pečicí trouby	32
Bezpečnostní zařízení pečicí trouby	32
Zablokování zprovoznění 	32
Ventilátor chlazení	32
Bezpečnostní vypnutí	32
Zušlechťené povrchy PerfectClean	33
První uvedení do provozu	34
Základní nastavení	34
První rozehrání pečicí trouby	36
Nastavení	37
Vyvolání menu "nastavení"	37
Změna a uložení nastavení	37
Přehled nastavení	38
Jazyk 	40
Denní čas	40
Zobrazení	40
Znázornění	40
Formát času	40
Nastavení	40
Datum	41
Osvětlení	41
Spouštěcí obrazovka	41



Jas	41
Hlasitost	42
Signální tóny	42
Tón tlačítek	42
Uvítací melodie	42
Jednotky	42
Hmotnost	42
Teplota	42
Quick-MW	43
Popcorn	43
Udržování teploty	43
Doběh ventilátoru chlazení	44
Navrhované teploty	44
Mikrovlnné výkony	45
Zabezpečení	45
Zablokování zprovoznění 	45
Zablokování tlačítek	46
Prodejce	46
Výstavní provoz	46
Nastavení z výroby	47
MyMiele	48
Přidání záznamu	48
Zpracování MyMiele	49
Vymazání záznamů	49
Třídění záznamů	49
Alarm + kuchyňský budík	50
Použití alarmu 	50
Nastavení alarmu	50
Změna alarmu	50
Vymazání alarmu	50
Používání kuchyňského budíku 	51
Nastavení kuchyňského budíku	51
Změna kuchyňského budíku	52
Vymazání kuchyňského budíku	52
Přehled provozních způsobů	53
Provozní způsoby bez mikrovlny	53
Provozní způsob mikrovlna 	54
Kombinované provozní způsoby s mikrovlnou	55

Obsah

Mikrovltný provoz	57
Princip funkce.....	57
Mikrovltný výkon.....	57
Výběr nádobí pro mikrovltný provoz	58
Nádobí vhodné pro mikrovltný provoz	58
Nádobí nevhodné pro mikrovltný provoz	60
Test nádobí.....	61
Umístění nádobí do ohřevného prostoru.....	62
Poklop	62
Tipy pro úsporu energie	64
Příprava pokrmu	64
Obsluha: provozní způsoby bez mikrovlny	66
Jednoduchá obsluha.....	66
Ventilátor chlazení	66
Rozšířená obsluha	67
Změna teploty	67
Rychlé rozehrátí.....	68
Použití Crisp function (redukce vlhkosti)	70
Změna provozního způsobu.....	70
Nastavení dob přípravy	71
Obsluha: provozní způsob mikrovlna 	74
Jednoduchá obsluha.....	74
Ventilátor chlazení	74
Rozšířená obsluha.....	75
Změna mikrovltného výkonu	75
Změna doby přípravy	75
Změna provozního způsobu.....	75
Nastavení dalších dob přípravy	76
Obsluha: kombinované provozní způsoby	78
Jednoduchá obsluha.....	78
Ventilátor chlazení	79
Rozšířená obsluha	79
Změna mikrovltného výkonu a teploty.....	80
Použití Crisp function (redukce vlhkosti)	80
Změna provozního způsobu.....	80
Nastavení dalších dob přípravy	80

Automatické programy	81
Přehled kategorií jídel	81
Použití automatických programů	81
Pokyny pro používání	82
Vyhledávání	83
Vlastní programy	84
Vytváření vlastních programů	84
Spouštění vlastních programů	85
Změna vlastních programů	86
Změna kroků přípravy	86
Změna názvu	87
Vymazání vlastních programů	87
Quick-MW 	88
Popcorn 	89
Pečení z těsta	90
Tabulky pro pečení z těsta	91
Třené těsto	92
Hnětené těsto	93
Kynuté těsto/tvarohovoolejové těsto	94
Piškotové těsto	95
Odpalované těsto, lístkové těsto, bílkové pečivo a hluboce zmrazené potraviny ..	95
Pečení masa	96
Tabulky pro pečení masa	98
Hovězí maso, zvěřina a drůbež	99
Vepřové, telecí, jehněčí maso a ryby	100
Pokrmový teploměr	101
Princip funkce	101
Možnosti použití	101
Důležitá upozornění k použití	102
Použití pokrmového teploměru	102
Zobrazení zbývající doby	103
Využití zbytkového tepla	104
Příprava při nízké teplotě	105
Speciální použití "příprava při nízké teplotě"	106
Příprava při nízké teplotě s ručním nastavením teploty	107
Grilování	108
Tabulka pro grilování	109

Obsah

Mikrovlna: rozmrazování/ohřev/vaření	112
Tabulky pro rozmrazování, ohřívání a přípravu jídel v provozním způsobu mikrovlna 	116
Tabulka pro rozmrazování jídel	117
Tabulka pro ohřívání vybraných jídel	118
Tabulka pro přípravu jídel	119
Speciální použití	120
Rozmrazování	121
Sušení	122
Ohřev	123
Nahřívání nádobí	123
Kynutí těsta	124
Pizza	124
Program sabat	125
Zapékání	126
Zavařování	127
Zmrazené produkty / hotové pokrmy	130
Informace pro zkušební ústav	131
Zkušební jídla podle EN 60705 (provozní způsob mikrovlna )	131
Zkušební jídla podle EN 60350-1	132
Čištění a ošetřování	133
Nevhodné čisticí prostředky	133
Tipy	134
Normální znečištění	134
Pokrmový teploměr	135
Těžko odstranitelná znečištění	136
Sklopení topného tělesa pro grilování	137
Co udělat, když ...?	138
Servisní služba a záruka	143
Elektrické připojení	144
Rozměrové nákresy pro vestavbu	145
Rozměry a výřez ve skříni	145
Vestavba do horní skříně	145
Vestavba do spodní skříně	146
Detailní rozměry čelní stěny pečicí trouby	147
Vestavba	148

Miele@home	149
Autorská práva a licence	151

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Tato pečicí trouba odpovídá stanoveným bezpečnostním předpisům. Při neodborném používání však může dojít k poranění osob a věcným škodám.

Před uvedením pečicí trouby do provozu si pozorně přečtěte návod k obsluze a montáži. Obsahuje důležité pokyny pro montáž, bezpečnost, používání a údržbu přístroje. Tím chráníte sebe a zabráníte možnosti poškození pečicí trouby.

Miele neručí za škody způsobené nedbáním těchto pokynů a upozornění.

Návod k obsluze a montáži dobře 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 nepřijatelné.

▶ Nebezpečí požáru! Když budete sušit vznětlivé materiály v mikrovlnném provozu, bude se odpařovat obsažená vlhkost. Tím mohou tyto materiály vyschnout a samy se vznítit.

Pečicí troubu nikdy nepoužívejte k uchovávání a sušení vznětlivých materiálů.

▶ Osoby, které kvůli svým fyzickým, smyslovým nebo duševním schopnostem nebo kvůli své nezkušenosti nebo neznalosti nejsou schopné pečicí troubu samy bezpečně obsluhovat, musí být při obsluze pod dozorem.

Tyto osoby smí pečicí troubu používat bez dozoru jen tehdy, pokud jim byla její obsluha vysvětlena tak, že ji dokážou obsluhovat bezpečně. Musí být schopné rozpoznat a chápat možná nebezpečí vyplývající z chybné obsluhy.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Děti v domácnosti

- ▶ Děti mladší osmi let se nesmí samy bez dozoru pohybovat v blízkosti pečicí trouby.
- ▶ Děti starší osmi let smí pečicí troubu používat bez dozoru jen tehdy, pokud jim byla její obsluha vysvětlena tak, že ji dokážou obsluhovat bezpečně. Děti musí být schopné rozpoznat a chápat možná nebezpečí vyplývající z chybné obsluhy.
- ▶ Děti nesmí pečicí troubu čistit nebo provádět její údržbu bez dozoru.
- ▶ Dávejte pozor na děti, které se zdržují v blízkosti pečicí trouby. Nikdy jim nedovolte, aby si s pečicí troubou hrály.
- ▶ Nebezpečí udušení! 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. Proto veškerý obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▶ Nebezpečí popálení! Dětská pokožka 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.
- ▶ Nebezpečí úrazu! Zátížitelnost dvířek činí maximálně 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 prováděné práce spojené s instalací, údržbou nebo opravami mohou uživatele vystavit značnému nebezpečí. Práce spojené s instalací a údržbou jakož i opravy smí provádět pouze autorizovaní odborníci pověřeni firmou Miele.
- ▶ Poškozená pečicí trouba může ohrozit Vaši bezpečnost. Zkontrolujte ji, zda není viditelně poškozená. Poškozenou pečicí troubu nikdy neuvádějte do provozu.
- ▶ U vadného přístroje mohou v zapnutém stavu vystupovat mikrovlny, které představují nebezpečí pro uživatele. Pečicí troubu s mikrovlnou nepoužívejte, když
 - jsou prohnutá dvířka,
 - jsou uvolněné panty dvířek,
 - jsou v opláštění, dvířkách nebo stěnách ohřevného prostoru 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 splněný. 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 tyto údaje porovnejte. V případě pochybností se zeptejte kvalifikovaného elektrikáře.
- ▶ Rozbočovací vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely neposkytují nutnou bezpečnost (nebezpečí požáru). Pečicí troubu pomocí nich k elektrické síti nepřipojujte.
- ▶ Používejte pečicí troubu jen vestavěnou, aby byla zajištěna její bezpečná funkce.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Tato pečicí trouba nesmí být provozována na nestabilních místech (např. na lodi).
- ▶ 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 garantuje společnost Miele, že budou splňovat bezpečnostní požadavky. Vadné součásti nahrazujte jen originálními náhradními díly.
- ▶ U pečicích trub, které se dodávají bez přívodního kabelu, nebo při výměně poškozeného přívodního kabelu musí společností Miele pověřená kvalifikovaná osoba nainstalovat speciální přívodní kabel (viz kapitola "Elektrické připojení").
- ▶ Při instalačních a údržbářských pracích stejně jako při opravách musí být pečicí trouba úplně odpojená od elektrické sítě, např. když je vadné osvětlení ohřevného prostoru (viz kapitola "Co udělat, když ..."). Zajistěte to tím, že
 - vypnete jistič elektrické instalace nebo
 - úplně vyšroubujete šroubovací pojistku elektrické instalace nebo
 - vytáhnete elektrickou zástrčku (je-li k dispozici) ze zásuvky. Při vytahování zástrčky netahejte za přívodní síťový kabel, nýbrž za zástrčku.
- ▶ Pečicí trouba vyžaduje pro bezvadný provoz dostatečný přívod chladicího vzduchu. Dbejte na to, aby nebyl přívod chladicího vzduchu omezen (např. vestavbou tepelných ochranných lišt v montážní skříni). Kromě toho se potřebný chladicí vzduch nesmí nadměrně zahřívat jinými zdroji tepla (nap. kamny na tuhá paliva).

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

► Pokud je pečicí trouba zabudovaná za nábytkovými dvířky, během používání pečicí trouby je nikdy nezavírejte. Za zavřenými dvířky se hromadí teplo a vlhkost. Tím se může poškodit pečicí trouba, skříň pro vestavbu a podlaha. Nábytková dvířka zavřete až po úplném vychladnutí pečicí trouby.

Provozní zásady

Nebezpečí popálení!

Pečicí trouba s mikrovlnou se za provozu zahřeje na vysokou teplotu.

Podle zvoleného provozního způsobu bude velmi horké topné těleso pro horní pečení a grilování. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor, připravovaný pokrm a příslušenství.

Při zasouvání nebo vyjímání horkých pokrmů 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 nikdy nenechte pečicí troubu bez dozoru. Nepoužívejte pečicí troubu na fritování.

Hořící olej a tuk nikdy nehaste vodou. Vypněte pečicí troubu a zaduste plameny tím, že necháte zavřená dvířka.


► Uvědomte si, že časy při vaření, ohřívání nebo rozmrazování při provozním způsobu s mikrovlnou jsou často mnohem kratší než při provozním způsobu bez mikrovlny. Příliš dlouhé doby zapnutí vedou k vysušení a případně samovznícení potraviny.

U provozních způsobů s grilem dodržujte doporučené doby grilování.

Provozní způsob mikrovlna  nepoužívejte na sušení např. květin, bylin, chleba, housek. Provozní způsoby s grilem nikdy nepoužívejte na sušení např. květin, bylin. Na takové postupy volte provozní způsob horký vzduch plus  a bezpodmínečně je kontrolujte!

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění





▶ 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.

▶ Při využívání zbytkového tepla na udržování teploty jídel může v pečicí troubě vinou vlhkosti vzduchu a kondenzátu vzniknout koroze a poškodit ovládací panel, pracovní desku nebo montážní skříň. Při přípravě v provozním způsobu mikrovlna  jídla vždy přikryjte. Po přípravě zvolte nižší mikrovlnný výkon, aby nevystupovalo nadměrné množství vodní páry. Pečicí troubu s mikrovlnou nikdy nevypněte, nýbrž nastavte nejnižší teplotu ve zvoleném provozním způsobu. Automaticky pak zůstane zapnutý ventilátor chlazení.

▶ Jídla, která udržujete teplá nebo máte uložená v ohřevném prostoru, mohou vysychat a vystupující vlhkost může vést ke korozi v pečicí troubě.

Jídla proto přikrývejte.

▶ Pečicí trouba s mikrovlnou se může poškodit nahromaděným teplem.

V provozních způsobech horní/spodní pečení , spodní pečení , intenzivní pečení  a horký vzduch plus  nikdy nevykládejte dno ohřevného prostoru např. alobalem nebo ochrannou fólií pro pečicí trouby. Na dno ohřevného prostoru rovněž nestavte varné nádoby a skleněné misky.


▶ Je důležité, aby se teplota v jídle rovnoměrně rozdělila a byla také dostatečně vysoká.

Jídla obraťte nebo míchejte, aby se zahřívala rovnoměrně, a dbejte uvedených vyrovnávacích dob při ohřívání, rozmrazování, vaření. Vyrovnávací doby jsou klidové doby, během nichž se rovnoměrně rozdělí teplota v jídle.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Při zahřívání jídel se teplo vytváří přímo v jídle, tím zůstane nádobí studenější. Zahřívá se jen přenosem tepla z jídla. Po vyjmutí jídla zkontrolujte, zda má požadovanou teplotu. Neřidte 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.
- ▶ Pečicí trouba s mikrovlnou není vhodná na čištění a dezinfekci předmětů. Kromě toho vznikají vysoké teploty a hrozí nebezpečí popálení při vyjímání.
- ▶ V uzavřených nádobách nebo láhvích se při zahřívání vytváří tlak, který může vést k výbuchu. Nikdy neohřívejte jídla nebo tekutiny v uzavřených nádobách nebo láhvích. Nádoby napřed otevřete a u kojeneckých láhví nejprve odejměte uzávěr a dudlík.
- ▶ Při vaření, zvláště při ohřívání tekutin mikrovlnou, se může stát, že je sice dosaženo teploty varu, ale ještě nestoupají typické bubliny páry. Tekutina nevrve rovnoměrně. Tento takzvaný zpožděný var může vést při vyjímání nádoby nebo při protřepávání k náhlému nástupu tvorby bublin páry a tím k náhlému explozivnímu překypění. Tvorba bublin páry může být tak silná, že se mohou samočinně otevřít dvířka. Tekutinu před ohříváním/vařením zamíchejte. Po zahřátí 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.
- ▶ Když zahříváte vejce bez skořápky, může žloutek po vaření vystříknout pod vysokým tlakem. Nejprve několikrát propíchněte blánu žloutku.
- ▶ Když zahříváte vejce se skořápkou, mohou puknout ještě i po vyjmutí z ohřevného prostoru. Vařte vejce ve skořápce jen ve speciálním nádobí. Neohřívejte natvrdo uvařená vejce v mikrovlnném provozu.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Když zahříváte potraviny s pevnou slupkou nebo kůrou jako rajčata, párky, brambory na loupáčku, baklažány, mohou prasknout. Tyto potraviny napřed několikrát propíchněte nebo nařízněte, aby mohla unikat vznikající pára.
- ▶ Rtuťové nebo kapalinové teploměry jsou nevhodné pro vysoké teploty a snadno prasknou. Pro kontrolu teploty jídla přerušete provoz. Na měření teploty jídla použijte vhodný speciální teploměr.
- ▶ Podušky naplněné zrním, třešňovými peckami nebo gelem a podobnými věcmi se mohou vznítit, i když je po nahřátí vyjmete z pečicí trouby. V pečicí troubě je nenahřívejte.
- ▶ Když se z potravin v ohřevném prostoru začne kouřit, nechte zavřená dvířka pečicí trouby, abyste zadusili případné plameny. Ukončete přípravu pokrmu vypnutím pečicí trouby a vytažením síťové zástrčky. Dvířka otevřete teprve tehdy, až se vytratí kouř.
- ▶ Nádobí s dutými rukojeťmi a uchy a knoflíky poklic není vhodné pro mikrovlnný provoz. Do dutin se může dostat vlhkost, takže se vytvoří silný tlak, který dutá tělesa explozivně zničí (výjimka: dutiny jsou dostatečně odvětrány). Takové nádobí na vaření nepoužívejte.
- ▶ V provozním způsobu mikrovlna  a v provozních způsobech s mikrovlnou: Nebezpečí požáru! Plastové nádobí nevhodné pro mikrovlnný provoz se může zničit a poškodit pečicí troubu. Nepoužívejte kovové nádoby,lobal, příbory, nádobí s kovovým povlakem, olovnaté křišťálové sklo, misky s rýhovaným okrajem, teplotně citlivé plastové nádobí, dřevěné nádobí, kovové sponky, plastové a papírové sponky s drátem uvnitř, plastové kelímky s neúplně staženým hliníkovým víčkem (viz kapitola "Výběr nádobí pro mikrovlnný provoz").

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

▶ V provozních způsobech bez mikrovlny: Plastové nádoby nevhodné pro pečicí trouby se při vysokých teplotách taví a může poškodit pečicí troubu.


Používejte jen plastové nádoby vhodné pro pečicí trouby. Dbejte údajů výrobce nádobí.

▶ Plastové nádoby na jedno použití musí mít vlastnosti uvedené ve "Výběr nádobí pro mikrovlnný provoz – Umělá hmota".

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

▶ Obaly udržující teplotu jsou tvořeny mimo jiné tenkou hliníkovou fólií. Tato fólie odráží mikrovlny. Mikrovlny mohou vrstvu papíru zahřát tak silně, až se vznítí.

Neohřívajte v pečicí troubě jídla v obalech udržujících teplotu, jako jsou například sáčky na grilovaná kuřata.

▶ V provozním způsobu mikrovlna  a v provozních způsobech s mikrovlnou se může pečicí trouba poškodit, když do ní nedáte pokrm k přípravě nebo ji naplníte špatně.

Proto nepoužívejte provozní způsoby s mikrovlnou na předehtřívání nádobí nebo na sušení bylin.

Místo toho použijte provozní způsoby horký vzduch plus  nebo horní/spodní pečení .

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

Nepoužívejte pečicí troubu k zavařování a ohřívání sklenic.

▶ Můžete se poranit o otevřená dvířka pečicí trouby nebo o ně zakopnout.

Nenechávejte dvířka zbytečně otevřená.

▶ Maximální zatížení dvířek je 8 kg. Nestoupejte a nesedejte si na otevřená dvířka a neodkládejte na ně těžké předměty. Dávejte také pozor, aby se nic nepřiskříplo mezi dvířky a ohřevným prostorem. Pečicí trouba se může poškodit.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Čištění a ošetřování

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

Na čištění pečicí trouby nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.

▶ Škrábanci se může zničit sklo dvířek.


Na čištění skel dvířek nepoužívejte drhnoucí prostředky, tvrdé houbičky nebo kartáče a ostré kovové škrabky.

▶ Pro zabránění korozi ihned důkladně odstraňte jídla nebo tekutiny obsahující kuchyňskou sůl, když se dostanou na nerezové stěny ohřevného prostoru.

Příslušenství

▶ Používejte výhradně originální příslušenství Miele. Pokud budou namontovány nebo vestavěny jiné díly, zaniká jakákoli záruka a/nebo ručení poskytované společností Miele.

▶ Používejte jen dodaný pokrmový teploměr Miele. Pokud je pokrmový teploměr vadný, musíte ho nahradit originálním pokrmovým teploměrem Miele.

▶ Umělá hmota pokrmového teploměru se může při velmi vysokých teplotách tavit. Nepoužívejte pokrmový teploměr v provozních způsobech s grilem (výjimka: grilování cirkulací vzduchu ).

Neuchovávejte pokrmový teploměr v ohřevném prostoru.

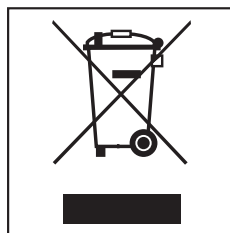
Likvidace přepravního obalu

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

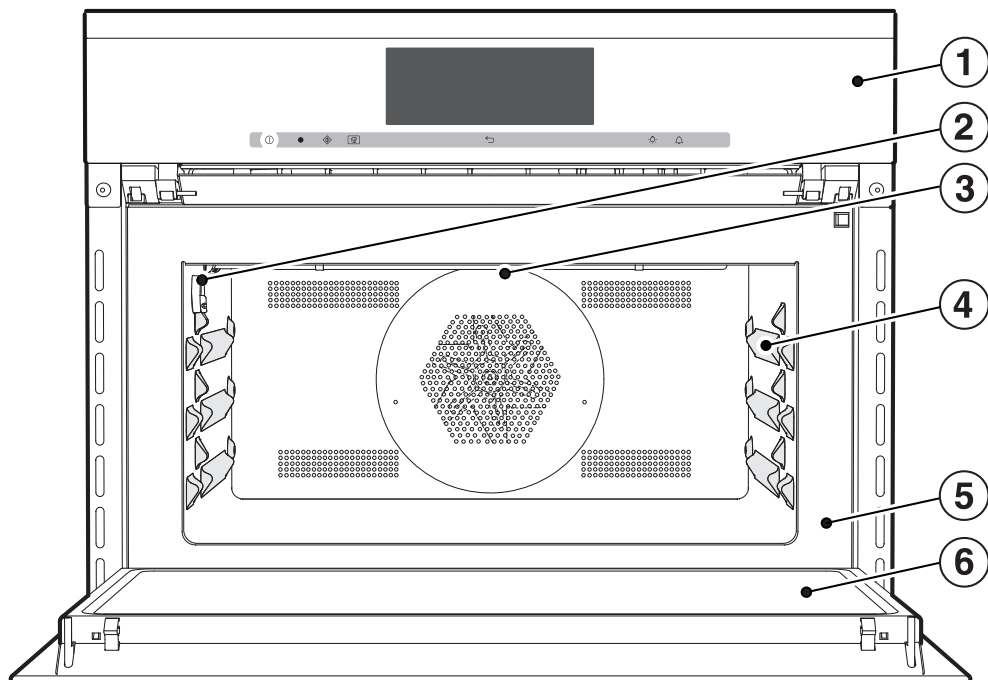
Staré elektrické a elektronické přístroje obsahují často ještě cenné materiály. Obsahují ale také škodlivé látky, které byly zapotřebí pro jejich funkčnost a bezpečnost. V komunálním odpadu nebo při špatné manipulaci mohou poškodit lidské zdraví a životní prostředí. Svůj starý přístroj proto v žádném případě nedávejte do komunálního odpadu.



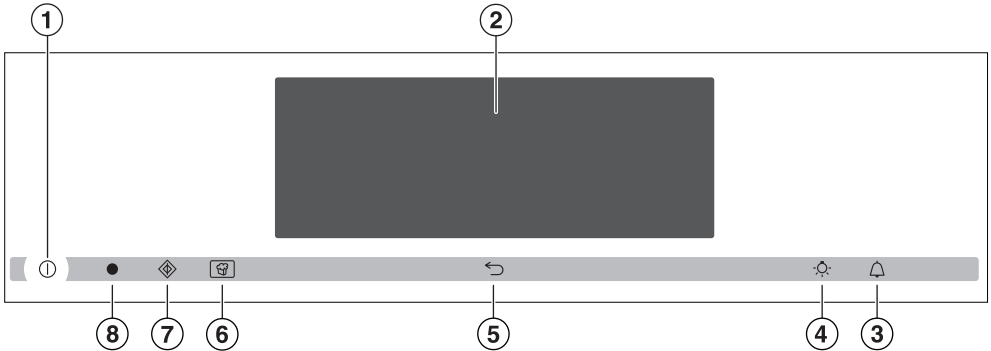
Pro likvidaci starých elektrických a elektronických přístrojů využijte sběrné místo zřízené k tomuto účelu v místě Vašeho bydliště. Případně se informujte u Vašeho prodejce.

Postarejte se prosím o to, aby byl Váš starý přístroj až do doby odvezení uložen mimo dosah dětí.

Popis pečicí trouby s mikrovlnou



- ① Ovládací prvky
- ② připojovací zdířka pro pokrmový teploměr
- ③ topné těleso pro horní pečení a grilování
- ④ 3 úrovně pro zasunutí skleněné misky a roštu
- ⑤ čelní rám s typovým štítkem
- ⑥ dvířka











- ① tlačítko zap./vyp. ①
Zapnutí a vypnutí
- ② displej
Zobrazení denního času a informací pro obsluhu
- ③ sensorové tlačítko 🔔
Nastavení kuchyňského budíku
- ④ sensorové tlačítko 💡
Zapnutí a vypnutí osvětlení ohřevného prostoru
- ⑤ sensorové tlačítko ↶
Postupný návrat
- ⑥ sensorové tlačítko 🍿
Spuštění funkce popcorn
- ⑦ sensorové tlačítko ⬠
Spuštění funkce Quick-MW
- ⑧ optické rozhraní
(jen pro servisní službu Miele)

Ovládací prvky

Senzorová tlačítka

Senzorová tlačítka reagují na dotyk prstu. Každý dotyk je potvrzen tónem tlačítka. Tento tón tlačítka můžete vypnout (viz kapitola "Nastavení – Hlasitost – Tón tlačítek").

senzorové tlačítko	funkce	upozornění
	pro nastavení časů kuchyňského budíku nebo alarmů	Když se na displeji zobrazuje menu nebo probíhá příprava pokrmu, můžete kdykoli nastavit kuchyňský budík (např. pro vaření vajec) nebo alarm, tzn. pevný denní čas (viz kapitola "Alarm + kuchyňský budík"). Když je displej tmavý, musíte předtím, než bude reagovat sensorové tlačítko  , pečicí troubu nejprve zapnout.
	pro zapnutí a vypnutí osvětlení ohřevného prostoru	Když se na displeji zobrazuje menu nebo probíhá příprava pokrmu, můžete výběrem  zapínat a vypínat osvětlení ohřevného prostoru. Když je displej tmavý, musíte předtím, než bude reagovat sensorové tlačítko  , pečicí troubu nejprve zapnout. Podle zvoleného nastavení osvětlení ohřevného prostoru při přípravě pokrmu po 15 sekundách zhasne nebo zůstane trvale zapnuté.
	pro postupný návrat	

senzorové tlačítko	funkce	upozornění
	popcorn	<p>Mikrovlna se spustí s výkonem 850 W a dobou přípravy 3 minuty (viz kapitola "Popcorn").</p> <p>Tato funkce se může používat jen tehdy, když neprobíhá žádná jiná příprava pokrmu.</p>
	Quick-MW	<p>Mikrovlna se spustí s maximálním mikrovlnným výkonem (1000 W) a dobou přípravy 1 minuta (viz kapitola "Funkce Quick-MW"). Opakovaným tisknutím tohoto sensorového tlačítka můžete postupně zvýšit dobu přípravy.</p> <p>Tato funkce se může používat jen tehdy, když neprobíhá žádná jiná příprava pokrmu.</p>

Ovládací prvky

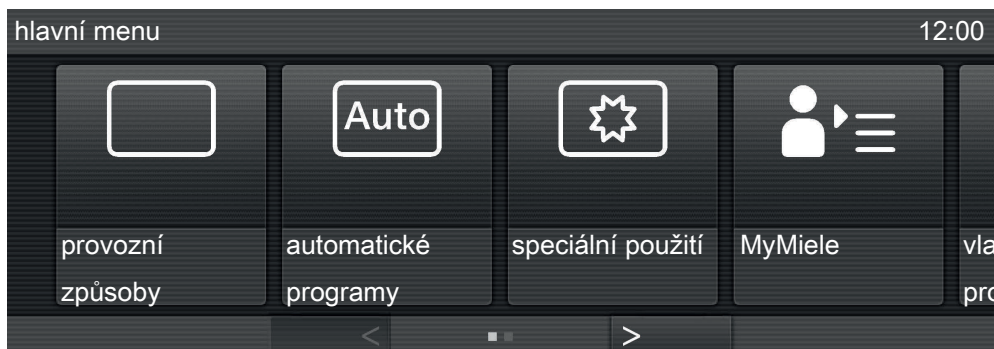
Dotykový displej

Špičatými nebo ostrými předměty jako např. tužkami můžete dotykový displej poškrábat.

Dotýkejte se dotykového displeje pouze prsty.

Dotykem prstu se předají malé elektrické náboje a tím se vyvolá elektrický impulz, který je rozpoznán povrchem dotykového displeje.

Displej je rozdělen do tří oblastí.



Vlevo nahoře se zobrazuje cesta menu. Indikuje, ve kterém menu nebo submenu se nacházíte. Jednotlivé položky menu jsou navzájem oddělené vrislou čarou. Když z důvodů místa již není možné zobrazit celou cestu menu, jsou nadřazené položky menu znázorněny pomocí ... I.









Vpravo nahoře se zobrazuje denní čas, alarm  a kuchyňský budík .

Uprostřed se zobrazuje aktuální menu s položkami menu. V této oblasti můžete v menu listovat doprava nebo doleva tažením na displeji.

Dole naleznete šipky < a >, pomocí nichž můžete listovat doleva a doprava. Počet čtverečků mezi šipkami Vám ukazuje počet stránek, které jsou k dispozici, a Vaši pozici v aktuálním menu.

Symbols

Na displeji se mohou zobrazovat tyto symboly:

symbol	význam
	Některá nastavení, např. jas displeje nebo hlasitost, se nastavují pruhem tvořeným jednotlivými segmenty.
	Tento symbol vyznačuje doplňující informace a pokyny k obsluze. Tato informační okna potvrzujete pomocí OK.
	Je zapnuté zablokování zprovoznění nebo zablokování tlačítek (viz kapitola "Nastavení – Zablokování zprovoznění  "). Je zablokovaná obsluha.
	alarm
	kuchyňský budík
	teplota jádra při použití pokrmového teploměru
	Upozornění na nadřazené položky menu, které se již v cestě menu nezobrazují z důvodu úspory místa.

Princip ovládání

Každým dotykem možné volby se příslušné tlačítko zbarví oranžově.

Výběr nebo vyvolání menu

- Stiskněte prstem jedenkrát příslušné tlačítko.

Listování

Můžete listovat doleva nebo doprava.

- Táhněte na displeji, to znamená položte prst na dotykový displej a posouvejte ho požadovaným směrem.
- Nebo: Pro listování vlevo nebo vpravo stiskněte prstem šipku < nebo >.

Opuštění úrovně menu

- Stiskněte  nebo v cestě menu nadřazenou položku menu nebo ... I.

Podle toho, ve kterém menu se nacházíte, se vrátíte do nadřazeného menu nebo do hlavního menu.

Funkce nápověda

U některých položek menu/funkcí se zobrazuje tlačítko nápověda.

- Stiskněte toto tlačítko.

Jako podporu obdržíte textové a obrazové vysvětlení.

Ovládací prvky

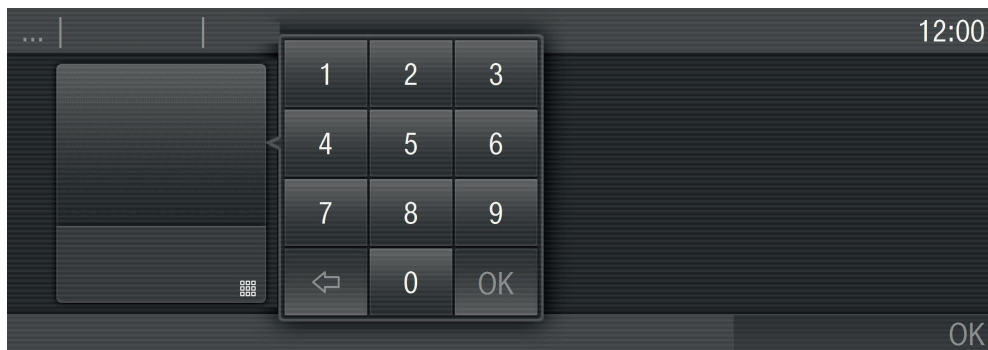
Zadávání čísel

Čísla zadáváte číslicovými válečky nebo blokem číslic.

Když chcete zadat čísla číslicovými válečky:

- Posouvejte číslicový váleček nahoru nebo dolů, dokud se neobjeví požadovaná hodnota.

Když chcete zadat čísla blokem číslic:



- Stiskněte  v pravé spodní části zadávacího pole.

Objeví se blok číslic.

- Stiskněte požadované číslice.

Jakmile zadáte platnou hodnotu, zbarví se tlačítko "OK" zeleně. Šipkou vymažete naposledy zadanou číslici.

- Stiskněte "OK".

Zadávání písmen

Názvy zadáváte z klávesnice. Volte krátké, výstižné názvy.

- Stiskněte požadovaná písmena nebo znaky.
- Stiskněte uložit.

Označení modelu

Na zadní straně najdete seznam popísaných modelů.

Typový štítek

Typový štítek je vidět oří otevřených dvířkách na čelním rámu.

Najdete tam označení modelu své pečicí trouby, 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

Dodávka obsahuje:

- návod k obsluze a montáži pro obsluhu funkcí pečicí trouby a mikrovlny,
- sešit s recepty "Pečení – smažení – vaření v pečicí troubě s mikrovlnou",
- šrouby k upevnění Vaší pečicí trouby ve skříni pro vestavbu,
- různé příslušenství.

Dodávané příslušenství a příslušenství k dokoupení

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

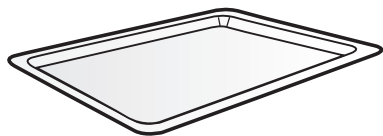
Všechna uvedená příslušenství a čistící a ošetřovací prostředky jsou přizpůsobeny pečicím troubám Miele.

Můžete si je objednat přes internet na adrese www.miele-shop.com nebo prostřednictvím servisní služby Miele a svého specializovaného prodejce Miele.


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

Vybavení

Skleněná miska



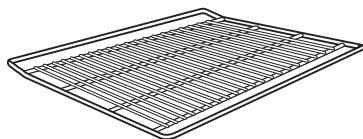
Skleněná miska se díky svému materiálu hodí pro všechny provozní způsoby.


Pro postupy s provozním způsobem mikrovlna  používejte **vždy** skleněnou misku.

Skleněnou misku nezatěžujte více než 8 kg.

Skleněná miska se může poškodit. Nestavte horkou skleněnou misku na studené plochy jako např. žulovou nebo obkládanou pracovní desku, nýbrž na vhodnou podložku.


Rošt s ochranou proti vytažení



Rošt se může používat pro přípravy pokrmů s kombinovanými provozními způsoby a provozními způsoby bez mikrovlny. **Není** vhodný pro použití v provozním způsobu mikrovlna .

Nebezpečí popálení! Rošt se při přípravě pokrmů zahřeje na vysokou teplotu.

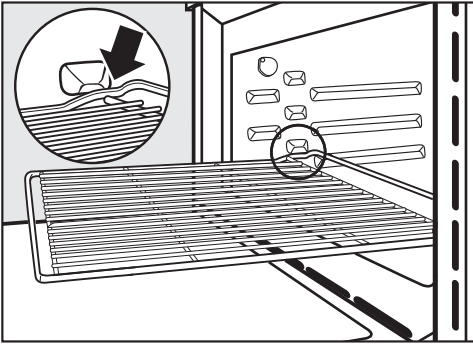
Při zasouvání nebo vyjímání horkých pokrmů a při práci v horkém ohřevném prostoru používejte chňapky na hrnce.

Pečicí trouba a rošt se mohou poškodit případným vytvářením jisker. Nepoužívejte rošt pro přípravu pokrmů v provozním způsobu mikrovlna . Nepokládejte rošt na dno ohřevného prostoru, nýbrž ho zasuňte do některé úrovně.

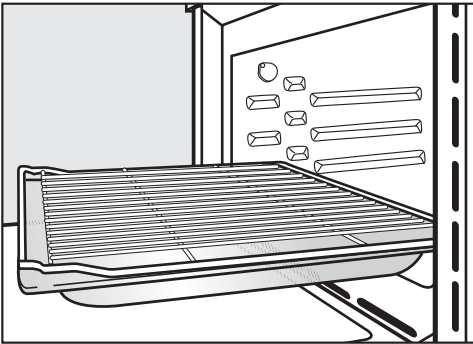
Nezatěžujte rošt více než 8 kg.

Rošt je opatřený ochranou proti vytažení, která brání jeho úplnému vyklouznutí, když má být vytažen jen částečně.

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.


Pokrmový teploměr



Pokrmovým teploměrem můžete přesně sledovat teplotu přípravy pokrmu (viz kapitola "Pečení masa – Pokrmový teploměr").

Kulatá pečicí forma HBF 27-1

Kulatá pečicí forma může být poškozena mikrovlnami.

Nepoužívejte kulatou pečicí formu pro přípravu pokrmů v provozním způsobu mikrovlna  a v kombinovaných provozních způsobech s mikrovlnou.



Kulatá pečicí forma je vhodná pro přípravu pizzy, nízkého moučnicku z kynutého nebo třeného těsta, sladkých nebo kořeněných křehkých koláčů, zapékaných dezertů, špaldového chleba, tenkého koláče, quiche nebo k rozpékání hluboce zmrazených moučnicků nebo pizzy.


Postavte kulatou pečicí formu na rošt.

Emailovaný povrch je zušlechtěný úpravou PerfectClean.

Vybavení

Pekáč HUB a poklice pekáče HBD

Pekáč může být poškozen mikrovlnami.

Nepoužívejte pekáč a poklici pro přípravu pokrmů v provozním způsobu mikrovlna  a v kombinovaných provozních způsobech s mikrovlnou.

Pekáče Miele se staví na rošt v úrovni 1 odspodu.

Na povrchu pekáčů je vrstva bránící ulpívání.

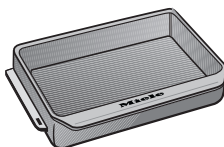
Pekáče jsou k dispozici s hloubkou 22 cm nebo 35 cm. Šířka a výška jsou stejné.

Zvlášť jsou navíc k dostání vhodné poklice. Při nákupu uveďte označení modelu.

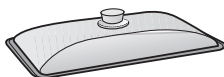
Hloubka: 22 cm

HUB 61-22

HUB 62-22*

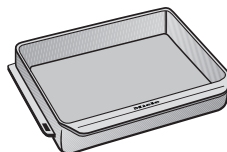


HBD 60-22

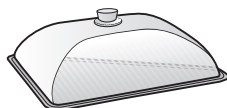


Hloubka: 35 cm

HUB 61-35**



HBD 60-35



* vhodné pro varné desky s indukcí

** Pekáč HUB 61-35 nelze zasunout spolu s poklicí, protože celková výška překračuje výšku ohřevného prostoru, jaká je k dispozici.

Univerzální utěrka z mikrovlákna Miele

Utěrkou z mikrovlákna můžete dobře odstranit mírná znečištění a otisky prstů.

Čisticí prostředek Miele na pečicí trouby

Čisticí prostředek na pečicí trouby je vhodný na odstraňování velmi silného znečištění. Není nutné troubu rozehtívat.

Vybavení

Řízení pečicí trouby

Řídicí jednotka pečicí trouby umožňuje využití různých provozních způsobů pro pečení, smažení a grilování a ohřívání.

Kromě toho poskytuje:

- zobrazení denního času,
- kuchyňský budík,
- automatické zapínání a vypínání příprav pokrmů,
- automatické programy k použití,
- vytváření vlastních programů,
- volbu jednotlivých nastavení.

Bezpečnostní zařízení pečicí trouby

Zablokování zprovoznění

Zablokování zprovoznění zajišťuje pečicí troubu před nechtěným ovládním (viz kapitola "Nastavení – Bezpečnost").

Zablokování zprovoznění zůstane zapnuté i po výpadku proudu.

Ventilátor chlazení

Ventilátor chlazení se zapíná automaticky při každé přípravě pokrmu. Zajišťuje, že se horký vzduch ohřevného prostoru smíchá se studeným vzduchem místnosti předtím, než vystupuje mezi dvířky a ovládacím panelem.

Po přípravě pokrmu zůstane ventilátor chlazení zapnutý, aby se v ohřevném prostoru, na ovládacím panelu nebo na skříni pro vestavbu nesrážela vlhkost, a po chvíli se automaticky vypne.

Bezpečnostní vypnutí

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 (asi 1 hodinu až 12 hodin) po poslední obsluze automaticky vypne.

Jestliže po **přípravě pokrmu s mikrovlnou** následuje další příprava s mikrovlnou, zapne se magnetron (generátor mikrovln) znovu až asi po 10 sekundách. Druhou přípravu proto spouštějte až po uplynutí této doby.

Zušlechtěné povrchy PerfectClean

Povrchy zušlechtěné úpravou 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 ošetrují podobně jako sklo. Přečtěte si pokyny v kapitole "Čištění a ošetřování", aby zůstala zachována účinnost proti ulpívání a mimořádně jednoduché čištění.

Úpravu PerfectClean má ohřevný prostor a rošt.

První uvedení do provozu

Základní nastavení

 Pečicí trouba se smí provozovat jen vestavěná.

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

Uvítací obrazovka

Zobrazuje se pozdrav. Potom se zkontrolují některá nastavení, která potřebujete pro první uvedení pečicí trouby do provozu.

- Říďte se pokyny na displeji.

Nastavení jazyka

- Zvolte požadovaný jazyk.
- Potvrďte pomocí OK.

Nastavení země

- Zvolte požadovanou zemi.
- Potvrďte pomocí OK.

Nastavení data

Čísla můžete zadávat posouváním číselových válečků nebo blokem číslic.

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

Nastavení denního času

Čísla můžete zadávat posouváním číselových válečků nebo blokem číslic.

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

Denní čas můžete nechat zobrazovat také v 12hodinovém formátu (viz kapitola "Nastavení – Denní čas – Formát času").

Zobrazení denního času

Nakonec zvolte způsob zobrazování denního času při vypnuté pečicí troubě (viz kapitola "Nastavení – Denní čas – Zobrazení").

– zap.

Denní čas se na displeji zobrazuje stále.

– vyp.

Displej je pro úsporu energie vypnutý. Některé funkce jsou omezené.

– noční vypnutí

Denní čas se na displeji zobrazuje jen od 5 hodin do 23 hodin a v noci je pro úsporu energie vypnutý.

■ Zvolte požadovaný formát zobrazení.

■ Potvrďte pomocí OK.

Zobrazuje se informace ke spotřebě energie.


■ Potvrďte pomocí OK.

■ Řiďte se případnými dalšími pokyny.

Zobrazuje se informace První zprovoznění úspěšně ukončeno..

■ Potvrďte pomocí OK.

Pečicí trouba je připravená k provozu.

Pokud jste se přehlédli a zvolili jazyk, kterému nerozumíte, řiďte se pokyny v kapitole "Nastavení – Jazyk .

První uvedení do provozu


První rozezhřátí pečicí trouby

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

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

- Odstraňte z pečicí trouby a příslušenství případné nálepky nebo ochranné fólie.
- Vyměňte 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.

Objeví se hlavní menu.

- Zvolte provozní způsoby .
- Zvolte provozní způsob 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.

Po prvním rozezhřátí

 Nebezpečí popálení! Před ručním čištěním nechte troubu nejprve vychladnout.

- Zapněte pečicí troubu.
- Zvolte , abyste zapnuli osvětlení ohřevného prostoru.
- Vyčistěte ohřevný prostor teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.
- Osušte povrchy měkkou utěrkou.
- Vypněte osvětlení ohřevného prostoru a pečicí troubu.

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

Vyvolání menu "nastavení"


Nacházíte se v hlavním menu.

- Zvolte  nastavení.

Nyní můžete zkontrolovat nebo změnit nastavení.

Nastavení lze měnit jen tehdy, když neprobíhá příprava pokrmu.

Změna a uložení nastavení

- Zvolte  nastavení.
- Táhněte na displeji, dokud se neobjeví požadované nastavení, a stiskněte je.



Aktuálně vybraná nastavení poznáte podle barevného rámečku.

- Táhněte na displeji, dokud se neobjeví požadovaná volba, a stiskněte ji.
- Potvrďte pomocí OK.

Nastavení se uloží.

Nastavení

Přehled nastavení

položka menu	možná nastavení
jazyk 	... / deutsch / english / ... země
denní čas	zobrazení zap. / vyp. * / noční vypnutí znázornění analogový * / digitální časový formát 24 h * / 12 h (am/pm) nastavit
datum	
osvětlení	zap. / "zapnout" na 15 vteřin *
úvodní displej	hlavní menu provozní způsoby automatické programy speciální použití MyMiele vlastní programy
jas	
hlasitost	signální tóny tón tlačítek uvítací melodie
jednotky	hmotnost g * / lb / lb/oz teplota °C * / °F
Quick-MV	výkon doba přípravy
popcorn	doba přípravy
udržování teploty	zap. vyp. *

* nastavení z výroby

položka menu	možná nastavení
doběh ventilátoru chlazení	řízeno teplotou * řízeno časem
navrhované teploty	
výkony mikrovlny	
zabezpečení	zablokování zprovoznění zap. / vyp. * zablokování tlačítek zap. / vyp. *
prodejce	výstavní režim zap. / vyp. *
nastavení z výroby	nastavení vlastní programy výkony mikrovlny navrhované teploty MyMiele




* nastavení z výroby

Nastavení

Jazyk

Můžete nastavit svůj národní jazyk a svoji zemi.

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





Tip: Pokud jste nedopatřením zvolili jazyk, jemuž nerozumíte, zvolte  nastavení a řiďte se symbolem  pro opětovný návrat do submenu jazyk .

Denní čas

Zobrazení

Zvolte způsob zobrazení denního času při vypnuté pečicí troubě:

– zap.

Denní čas se na displeji zobrazuje stále. Výběrem příslušného senzového tlačítka můžete přímo zapínat a vypínat osvětlení  nebo používat funkce alarm a kuchyňský budík , Quick-MW  nebo popcorn .

– vyp.

Displej je pro úsporu energie vypnutý. Než budete moci pečicí troubu používat, musíte ji zapnout. To platí i pro funkce alarm a kuchyňský budík, osvětlení, Quick-MW a popcorn.

– 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 analogově (v podobě hodin s ciferníkem) nebo digitálně (hod:min).

Při digitálním zobrazení se na displeji zobrazuje navíc datum.

Formát času

Můžete si zvolit formát denního času:

– 24 h

Denní čas se zobrazuje v 24hodinovém formátu.

– 12 h (am/pm)

Denní čas se zobrazuje v 12hodinovém formátu.

Nastavení

Nastavujete hodiny a minuty.

Po výpadku proudu se znovu zobrazuje aktuální denní čas. Pečicí trouba si tuto informaci ukládá asi na 200 hodin.

Datum

Nastavujete datum.


Datum se při vypnuté pečicí troubě zobrazuje jen při nastavení "denní čas – znázornění – digitální".

Osvětlení

– zap.

Osvětlení ohřevného prostoru je zapnuté během celé přípravy pokrmu.

– "zapnout" na 15 vteřin

Osvětlení ohřevného prostoru se během přípravy pokrmu po 15 sekundách vypne. Výběrem  je znovu na 15 sekund zapnete.

Spouštěcí obrazovka

Z výroby se při zapnutí pečicí trouby zobrazuje hlavní menu. Místo něho můžete jako spouštěcí obrazovku zvolit také např. přímo provozní způsoby nebo záznamy v MyMiele.

Jas

Jas displeje se znázorňuje pruhem tvořeným sedmi segmenty.



■ Pro změnu jasu zvolte tmavší nebo světlejší.

Nastavení

Hlasitost

Signální tóny

Hlasitost se znázorňuje pruhem tvořeným sedmi segmenty.



Když jsou všechny segmenty vyplněné, je zvolená maximální hlasitost. Když není vyplněný žádný segment, je tón vypnutý.

- Pro změnu hlasitosti zvolte tišší nebo hlasitější.
- Pro zapnutí nebo vypnutí signálních tónů zvolte zap. nebo vyp..

Tón tlačítek

Hlasitost se znázorňuje pruhem tvořeným sedmi segmenty.



Když jsou všechny segmenty vyplněné, je zvolená maximální hlasitost. Když není vyplněný žádný segment, je tón vypnutý.

- Pro změnu hlasitosti zvolte tišší nebo hlasitější.
- Pro zapnutí nebo vypnutí tónu tlačítek zvolte zap. nebo vyp..

Uvítací melodie

Můžete vypnout nebo zapnout melodii, která zní při stisknutí tlačítka zap./vyp. ①.

Jednotky

Hmotnost

- g
Hmotnost jídel v automatických programech se nastavuje v gramech.
- lb
Hmotnost jídel v automatických programech se nastavuje v librách/uncích.
- lb/oz
Hmotnost jídel v automatických programech se nastavuje v librách/uncích.

Teplota

- °C
Teplota se zobrazuje ve stupních Celsia.
- °F
Teplota se zobrazuje ve stupních Fahrenheita.

Quick-MW

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

– výkon

Můžete nastavit 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 výkonu:
80–300 W: maximálně 10 minut
450–1000 W: maximálně 5 minut

Popcorn

Pro okamžité spuštění mikrovlny k přípravě popcornu je přednastavený mikrovlnný výkon 850 W a doba přípravy 3 minuty. To odpovídá specifikacím většiny výrobců pro přípravu popcornu v mikrovlně.


Můžete změnit dobu přípravy, ale ne mikrovlnný výkon.

– doba přípravy

Můžete nastavit dobu přípravy maximálně 4 minuty.

Udržování teploty

– zap.

V provozním způsobu mikrovlna  je funkce udržování teploty aktivovaná, když je zvolen výkon nejméně 450 W a doba přípravy alespoň 10 minut.

Když jídla po přípravě nevyjmete z pečicí trouby, asi po 5 minutách začne tato funkce. Na displeji se zobrazuje udržování teploty a jídla jsou asi 15 minut zahřívána výkonem 150 W. Otevřením dvířek se fáze udržování teploty ukončí.

– vyp.

Funkce udržování teploty je vypnutá.

Nastavení

Doběh ventilátoru chlazení

Po přípravě pokrmu ventilátor chlazení dobíhá, aby se v ohřevném prostoru, na ovládacím panelu nebo na skříni pro vestavbu 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 skříň pro vestavbu a pracovní desku a v pečicí 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.

Navrhované teploty

Když často pracujete s odlišnými teplotami, 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.

Mikrovlnné výkony

Když často pracujete s odlišnými mikrovlnnými výkony, má smysl navrhané výkony změnit.

Můžete změnit navrhané výkony pro provozní způsob mikrovlna  a pro kombinované provozní způsoby.

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

- mikrovlna :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
- kombinované provozní způsoby:
80 W, 150 W, 300 W
- Zvolte požadovaný provozní způsob.
- Změňte navrhaný výkon.
- Potvrďte pomocí OK.

Zabezpečení

Zablokování zprovoznění


Zablokování zprovoznění brání neúmyslnému zapnutí pečicí trouby.

Zablokování zprovoznění zůstane zachované i po výpadku proudu.

Zablokování zprovoznění musíte aktivovat tak, že zvolíte nastavení zap..

Při aktivovaném zablokování zprovoznění můžete nadále ihned nastavit alarm a kuchyňský budík.

- zap.

Zablokování zprovoznění se aktivuje. Než budete moci pečicí troubu používat, zapněte ji a nejméně 6 sekund tiskněte symbol .

- vyp.


Zablokování zprovoznění je deaktivované. Pečicí troubu můžete používat jako obvykle.

Nastavení

Zablokování tlačítek

Zablokování tlačítek brání neúmyslnému vypnutí nebo změně přípravy pokrmu.

– zap.

Než budete moci používat některou funkci, nejméně 6 sekund tiskněte symbol .

– vyp.

Tlačítka reagují na dotyk ihned.

Prodejce

Tato funkce umožňuje specializovaným obchodům prezentovat pečicí troubu bez vytápění. Pro soukromé používání toto nastavení nepotřebujete.

Výstavní provoz

Když máte aktivovaný výstavní provoz, objeví se Výstavní režim aktivován. Příklad: Přístroj nehřeje., jakmile pečicí troubu zapnete.

– zap.

Výstavní provoz se aktivuje, když nejméně 4 sekundy tisknete tlačítko OK.

– vyp.

Výstavní provoz se deaktivuje, když nejméně 4 sekundy tisknete tlačítko OK. Můžete pak pečicí troubu používat jako obvykle.

Nastavení z výroby

- nastavení

Všechna nastavení se vrátí na nastavení z výroby.

- vlastní programy

Vymažou se všechny vlastní programy.

- výkony mikrovlny


Změněné mikrovlnné výkony se vrátí na nastavení z výroby.

- navrhované teploty

Změněné navrhované teploty se vrátí na nastavení z výroby.

- MyMiele

Vymažou se všechny záznamy MyMiele.

Pomocí MyMiele  můžete svoji pečicí troubu přizpůsobit osobním požadavkům tím, že do ní zanesete často používané aplikace.

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

Položky menu zapsané v MyMiele můžete také definovat jako spouštěcí obrazovku (viz kapitola "Nastavení – Spouštěcí obrazovka").



Přidání záznamu

Můžete přidat až 20 záznamů.

■ Zvolte MyMiele .

■ Zvolte přidat záznam.

Můžete vybírat podpoložky z těchto rubrik:

- provozní způsoby
- automatické programy **Auto**
- speciální použití 
- vlastní programy 

■ Potvrďte pomocí OK.

V seznamu se objeví zvolená podpoložka s příslušným symbolem.



■ Odpovídajícím způsobem postupujte s dalšími záznamy. Na výběr jsou nabízeny jen ještě nepřidané podpoložky.

Zpracování MyMiele

Po výběru zpracovat můžete

- přidávat záznamy, jestliže MyMiele obsahuje méně než 20 záznamů,
- mazat záznamy,
- třídit záznamy, jestliže MyMiele obsahuje více než 4 záznamy.



Vymazání záznamů

- Zvolte MyMiele  .
- Zvolte zpracovat.
- Zvolte vymazat záznam.
- Zvolte záznam, který byste chtěli vymazat.
- Potvrďte pomocí OK.

Záznam se vymaže ze seznamu.


Třídění záznamů

Při více než 4 záznamech můžete změnit pořadí záznamů.

- Zvolte MyMiele  .
- Zvolte zpracovat.
- Zvolte roztřídit záznam.
- Zvolte záznam.
- Zvolte pozici, na níž se má záznam zobrazovat.
- Potvrďte pomocí OK.

Záznam se zobrazuje na požadované pozici.

Alarm + kuchyňský budík

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


Můžete nastavit současně dva alarmy, dva časy kuchyňského budíku nebo jeden alarm a jeden čas kuchyňského budíku.


Použití alarmu


Alarm můžete použít pro nastavení pevného denního času, ve kterém má pečicí trouba vydat signální tón.

Nastavení alarmu



Když jste zvolili nastavení denní čas – zobrazení – vyp., zapněte pečicí troubu pro nastavení alarmu. Při vypnutí pečicí trouby se pak bude zobrazovat denní čas alarmu.

- Zvolte .
- Zvolte nový alarm.
- Nastavte denní čas alarmu.
- Potvrďte pomocí OK.

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


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

V denním čase nastaveném pro alarm

- na displeji vedle denního času bliká ,
- zazní signál, pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola "Nastavení – Hlasitost – Signální tóny").
- Zvolte  nebo alarm vpravo nahoře na displeji.

Vypnou se akustické a optické signály.

Změna alarmu


- Zvolte alarm vpravo nahoře na displeji nebo zvolte  a potom požadovaný alarm.

Objeví se nastavený alarm.

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

Změněný alarm se uloží a zobrazí na displeji.

Vymazání alarmu

- Zvolte alarm vpravo nahoře na displeji nebo zvolte  a potom požadovaný alarm.

Objeví se nastavený alarm.

- Zvolte vrátit zpět.
- Potvrďte pomocí OK.

Alarm se vymaže.

Používání kuchyňského budíku

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 lze nastavit maximálně na 9 hodin, 59 minut a 59 sekund.


Nastavení kuchyňského budíku

Když jste zvolili nastavení denní čas – zobrazení – vyp., zapněte pečicí troubu pro nastavení kuchyňského budíku. Při vypnutí pečicí troubě se pak bude zobrazovat odpočítávání času kuchyňského budíku.

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


- Zvolte .
- Zvolte nový budík.
- Nastavte kuchyňský budík.
- Potvrďte pomocí OK.


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

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

Alarm + kuchyňský budík


Po uplynutí času kuchyňského budíku

- bliká ,
- zvyšuje se čas,
- zazní signál, pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola "Nastavení – Hlasitost – Signální tóny").

- Zvolte  nebo kuchyňský budík vpravo nahoře na displeji.

Vypnou se akustické a optické signály.

Změna kuchyňského budíku

- Zvolte kuchyňský budík vpravo nahoře na displeji nebo zvolte  a potom požadovaný kuchyňský budík.


Objeví se nastavený kuchyňský budík.

- Nastavte nový čas kuchyňského budíku.

- Potvrďte pomocí OK.

Změněný čas kuchyňského budíku se uloží a po sekundách se odpočítává.

Vymazání kuchyňského budíku

- Zvolte kuchyňský budík vpravo nahoře na displeji nebo zvolte  a potom požadovaný kuchyňský budík.

Objeví se nastavený kuchyňský budík.

- Zvolte vrátit zpět.








- Potvrďte pomocí OK.

Kuchyňský budík se vymaže.




Přehled provozních způsobů

Pro přípravu jídle jsou k dispozici různé provozní způsoby.


Provozní způsoby bez mikrovlny

provozní způsob	navrhovaná teplota	teplotní rozsah
horký vzduch plus  K pečení z těsta a pečení masa. Můžete připravovat pokrmy ve více úrovních současně. Přípravu můžete provádět s nižšími teplotami než v provozním způsobu horní/spodní pečení  , protože ventilátor ihned rozdělí teplo po celém připravovaném pokrmu.	160 °C	30–250 °C
automatické pečení  K pečení masa. Během fáze osmahnutí se pečicí trouba nejprve rozežřeje na vysokou teplotu (asi 230 °C). Po dosažení této teploty provádí pečicí trouba sama regulaci na teplotu nastavenou pro přípravu pokrmu (teplota setrvalého pečení).	160 °C	100–230 °C
gril  Ke grilování pokrmů plochého tvaru a k zapékání. Celé topné těleso pro horní pečení a grilování se rozžhává do červena, aby vytvořilo potřebné infračervené záření.	stupeň 3	stupeň 1–3
grilování cirkulací vzduchu  Ke grilování pokrmů o velkém průměru (např. kuřat). Můžete grilovat s nižšími teplotami než v provozním způsobu gril  , protože ventilátor ihned rozdělí teplo po celém připravovaném pokrmu.	200 °C	100–220 °C
intenzivní pečení  K pečení moučnicků s vlhkou oblohou. Nepoužívejte tento provozní způsob k pečení nízkého pečiva a k pečení masa, protože základ z pečeně by příliš ztmavl.	170 °C	50–220 °C

Přehled provozních způsobů



provozní způsob	navrhovaná teplota	teplotní rozsah
horní/spodní pečení  K pečení z těsta a pečení masa podle tradičních receptů, k přípravě suflé a k pečení při nízké teplotě. U receptů ze starších kuchařek nastavte asi o 10 °C nižší teplotu, než je uvedeno. Doba přípravy se nemění.	180 °C	30–250 °C
spodní pečení  Zvolte tento provozní způsob na konci doby přípravy, když má připravovaný pokrm na spodní straně více zhnědnout.	190 °C	100–200 °C
zapékání  K přípravě nákypů a gratinovaných pokrmů, které mají získat křupavý povrch.	190 °C	100–230 °C

Provozní způsob mikrovlna




provozní způsob	navrhovaný výkon	rozsah výkonu
mikrovlna  Pro rychlé rozmrazování, ohřívání a přípravu jídel.	1000 W	80–1000 W

Kombinované provozní způsoby s mikrovlnou

V kombinovaných provozních způsobech se střídavě zapínají topná tělesa a magnetron. Topná tělesa přitom využíváte na zhnědnutí a magnetron na uvaření připravovaného pokrmu. Maximálně nastavitelný mikrovlnný výkon je 300 W.

provozní způsob	navrhovaná teplota	teplotní rozsah
<p>mikrovlna + horký vzduch plus </p> <p>K rychlému ohřívání a přípravě jídel se současným zhnědnutím. V tomto provozním způsobu je největší úspora času a energie.</p> <p>Na pečení z těsta nepoužívejte mikrovlnný výkon vyšší než 150 W.</p>	160 °C	30–220 °C
<p>mikrovlna + automatické pečení </p> <p>K osmahnutí masa při vysokých teplotách a následnému setrvalému pečení při nižších teplotách. Ve fázi osmahnutí se pečicí trouba nejprve rozehřeje na vysokou teplotu (asi 230 °C). Po dosažení této teploty provádí trouba sama regulaci na nastavenou teplotu přípravy pokrmu (setrvalá teplota pečení). Zapnutím mikrovlny se zkrátí doba přípravy.</p> <p>Maximálně nastavitelný mikrovlnný výkon je 300 W.</p>	160 °C	100–200 °C

Přehled provozních způsobů

provozní způsob	navrhovaná teplota	teplotní rozsah
<p>mikrovlna + gril </p> <p>Ke grilování pokrmů plochého tvaru a k zapékání. Celé topné těleso pro horní pečení a grilování se rozžhává do červena, aby vytvořilo potřebné infračervené záření. Zapnutím mikrovlny se zkrátí doba přípravy.</p> <p>Maximálně nastavitelný mikrovlnný výkon je 300 W.</p>	stupeň 3	stupeň 1–3
<p>mikrovlna + grilování cirkulací vzduchu </p> <p>Ke grilování pokrmů o velkém průměru (např. kuřat). Můžete grilovat s nižšími teplotami než v provozním způsobu mikrovlna + gril , protože ventilátor ihned rozdělí teplo po celém připravovaném pokrmu. Zapnutím mikrovlny se zkrátí doba přípravy.</p> <p>Maximálně nastavitelný mikrovlnný výkon je 300 W.</p>	200 °C	100–200 °C

Princip funkce

V mikrovlnné troubě je umístěný magnetron. Mění elektrický proud na elektromagnetické vlny – na mikrovlny. Tyto vlny se rovnoměrně rozdělují v ohřevném prostoru a navíc se odrážejí od jeho kovových stěn. Tak se mikrovlny dostanou k potravíně a do ní ze všech stran.

Aby se mikrovlny mohly dostat k jídlu, musí být nádoby pro mikrovlny propustné. Mikrovlny pronikají porcelánem, sklem, lepenkou, umělými hmotami, ale nikoli kovem. Nepoužívejte proto nádoby z kovu a nádoby, které jsou tímto materiálem opatřeny, např. ozdobami obsahujícími kov. Kov odráží mikrovlny a může dojít k jiskření. Mikrovlny nemohou být pohlceny.

Mikrovlny pronikají přímo přes vhodnou nádobu do potraviny. Protože je potravina tvořena mnoha malými molekulami, tak jsou molekuly – především molekuly vody – mikrovlnami silně rozkmitány, a sice provedou asi 2,5 miliardy kmitů za sekundu. Tím vzniká teplo. Vytváří se nejprve v okrajových vrstvách potraviny a pak postupuje do středu. Čím více vody potravina obsahuje, tím rychleji se zahřeje nebo uvaří. Teplo tedy vzniká přímo v jídlu.

Výhody

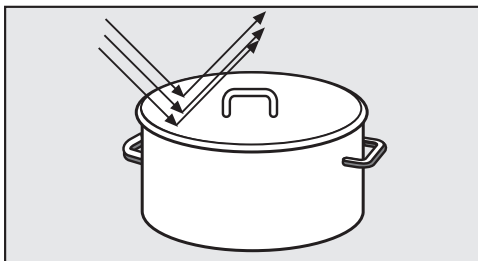
- Jídla lze mikrovlnou obecně připravovat bez tekutiny nebo přidaného tuku nebo jen s jejich velmi malým množstvím.
- Rozmrazování, ohřívání, příprava pokrmu probíhají rychleji než pomocí běžné varné desky nebo pečicí trouby.
- Živiny jako vitaminy a minerální látky zůstanou ve velké míře zachovány.
- Prakticky se nemění přirozená barva a vlastní chuť živiny.

Mikrovlny se přestanou vytvářet, jakmile se přeruší proces nebo otevřete dvířka. Během přípravy poskytují zavřená, neporušená dvířka dostatečnou ochranu před mikrovlnami.

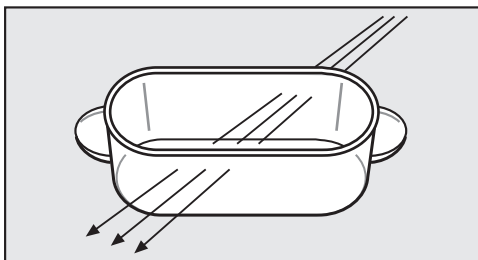
Mikrovlnný výkon

Lze zvolit tyto mikrovlnné výkony:
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W,
850 W, 1000 W

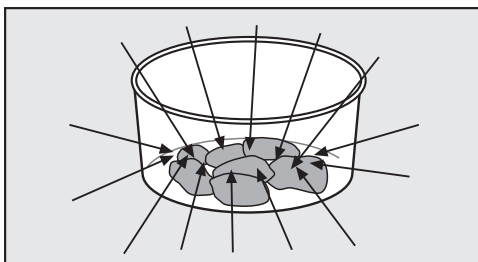
Výběr nádobí pro mikrovlnný provoz




Mikrovlny se odrážejí od kovu.



Mikrovlny pronikají sklem, porcelánem, umělou hmotou a lepenkou.



Mikrovlny jsou pohlcovány potravinou.

V provozním způsobu mikrovlna  a u kombinovaných provozních způsobů s mikrovlnou: Nebezpečí požáru! Nádobí nevhodné pro mikrovlny se může zničit a poškodit pečící troubu.

Materiál a tvar použitého nádobí mají vliv na doby zahřívání a vaření. Dobře se osvědčily kulaté a oválné ploché nádoby. V takových tvarech se jídla zahřívají rovnoměrněji než v hranatých miskách.

Nádobí vhodné pro mikrovlnný provoz

Sklo

Žáruvzdorné sklo nebo sklokeramika jsou velmi vhodné.

Výjimka: křišťálové sklo většinou obsahuje olovo a může prasknout. Křišťálové sklo proto nepoužívejte.

Porcelán

Porcelánové nádobí je vhodné.

Výjimky: nepoužívejte porcelánové nádobí zdobené kovem (např. se zlatým okrajem nebo kobaltovou modří) nebo s dutými rukojeťmi nebo uchy.


Kamenina

U malované keramiky musí být vzor pod glazurou.


Nebezpečí popálení! Kamenina se může zahřát na vysokou teplotu. Používejte chňapky na hrnce.

Výběr nádobí pro mikrovlnný provoz

Umělá hmota

V provozním způsobu mikrovlna  můžete používat plastové nádobí a nádoby z umělé hmoty na jedno použití, pokud jsou vhodné pro mikrovlny. Z ekologických důvodů se nádobám na jedno použití vyhýbejte.

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

Plastové nádobí musí být tepelně odolné a snést teploty nejméně 110 °C. Jinak se zdeformuje a umělá hmota se může spojit s jídlem. Používejte plastové nádobí jen v provozním způsobu mikrovlna  a ne v kombinovaných provozních způsobech.

– Plastové nádobí pro mikrovlny

Ve specializovaných obchodech dostanete speciální plastové nádobí pro mikrovlny.

– Plastové nádobí ze styroporu

Nádobí z pěněné umělé hmoty, např. styroporu, můžete používat ke krátkodobému ohřívání jídel.

– Plastové varné sáčky

Plastové varné sáčky můžete používat pro ohřívání a vaření jejich obsahu tehdy, když sáček napřed propíchnete. Dírami může unikat pára. Tím se zabrání nárůstu tlaku a prasknutí sáčku. Kromě toho existují speciální sáčky pro vaření v páře, které se nemusí propíchnout. Dbejte prosím pokynů na obalu.

– Sáčky a hadice na pečení

Při používání sáčků a hadic na pečení dbejte pokynů pro použití od výrobce.



Nebezpečí požáru!


Nepoužívejte kovové nebo plastové a papírové svorky s drátem uvnitř.

– Plastové nádobí z melaminu

Plastové nádobí z melaminu není vhodné. Pohlcuje energii a tím se silně zahřívá. Při nákupu se informujte, z jakého materiálu je nádobí vyrobené.

Výběr nádobí pro mikrovlnný provoz

Nádobí nevhodné pro mikrovlnný provoz

 Nádobí s dutými rukojetmi a uchy a knoflíky poklic není vhodné pro mikrovlnný provoz. Do dutin se může dostat vlhkost, takže se vytvoří silný tlak, který dutá tělesa explozivně zničí (výjimka: dutiny jsou dostatečně odvědušněné). Takové nádobí na vaření nepoužívejte.


Kov

Kov odráží mikrovlny a brání tak vaření.

Při provozních způsobech kombinovaných s mikrovlnou nepoužívejte napařovací misky, kovové nádoby, allobal, příbory a nádobí s kovovým povlakem (dekorací, např. zlatým okrajem, kobaltovou modří).

Zbytky hliníkových víček (např. z kelímků na smetanu) mohou vést k jiskření. Nepoužívejte plastové kelímky s neúplně staženým hliníkovým víčkem.

Výjimky:

Dodaný rošt se může používat pro přípravu pokrmů s kombinovanými provozními způsoby a provozními způsoby bez mikrovlny. **Není** vhodný pro použití v provozním způsobu mikrovlna .

Nepokládejte rošt na dno ohřevného prostoru, nýbrž ho zasuňte do některé úrovně.

- Kovové pečicí formy jsou vhodné pro pečení z těsta v provozním způsobu kombinovaném s mikrovlnou.
- Hotové pokrmy v hliníkových vaničkách můžete v pečicí troubě rozmrazovat a ohřívat, když předtím odstraníte víko vaničky.

Při používání hliníkových vaniček může docházet k praskání a jiskření. Proto vaničky nestavte na rošt, nýbrž na skleněnou misku.

Vanička musí být ve vzdálenosti nejméně 2 cm od stěn ohřevného prostoru. Nesmí se dotýkat stěn!

Jídlo se ohřívá jen shora. Když dáte jídlo z hliníkové vaničky do nádobí vhodného pro mikrovlny, je rozdělení tepla obecně rovnoměrnější.

Výběr nádobí pro mikrovlnný provoz

– Kousky alobalu

Při nerovnoměrných kusech masa, např. drůbeže, dosáhnete rovnoměrného rozmrazování, ohřívání nebo přípravy, když na poslední minuty přikryjete plošší kusy malými kousky alobalu.

Alobal musí být ve vzdálenosti nejméně 2 cm od stěn ohřevného prostoru. Nesmí se dotýkat stěn!

– Kovové špízy, svorky

Tyto kovové díly můžete používat, pokud je kus masa mnohem větší než kov.

Glazury nádobí, barvy


Některé glazury nádobí a barvy obsahují kovové látky. Proto nejsou vhodné.

Dřevo

Voda ve dřevě se během přípravy pokrmu odpařuje. Tím dřevo vysychá a vznikají trhliny. Dřevěné nádoby proto nejsou vhodné.

Test nádobí

Pokud si nejste jisti, zda je skleněné, kameninové nebo porcelánové nádobí vhodné pro použití s mikrovlnou, tak je můžete vyzkoušet.

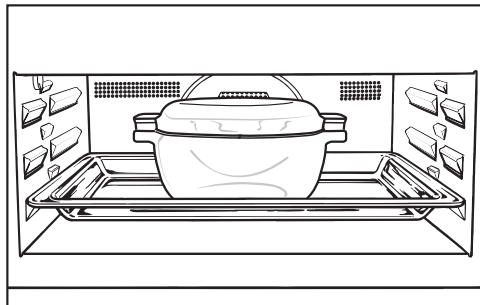
- Dejte skleněnou misku do úrovně 1 odspodu a doprostřed na ni postavte prázdné nádobí.
- Zavřete dvířka.
- Zvolte provozní způsob mikrovlna .
- Nastavte nejvyšší mikrovlnný výkon (1000 W) a dobu přípravy 30 sekund.
- Potvrďte pomocí OK a spusťte přípravu.

Uslyšíte-li během testu praskavé zvuky doprovázené jiskřením, ihned pečicí troubu vypněte a otevřete dvířka! Nádobí, které vyvolá takovou reakci, není vhodné pro mikrovlny. Na vhodnost nádobí z hlediska používání s mikrovlnami se v případě pochybností dotazujte u výrobce nebo prodejce nádobí.

Tímto testem nemůžete zkontrolovat, zda jsou dostatečně odvětrané duté prostory v úchytech.

Výběr nádobí pro mikrovlnný provoz

Umístění nádobí do ohřevného prostoru



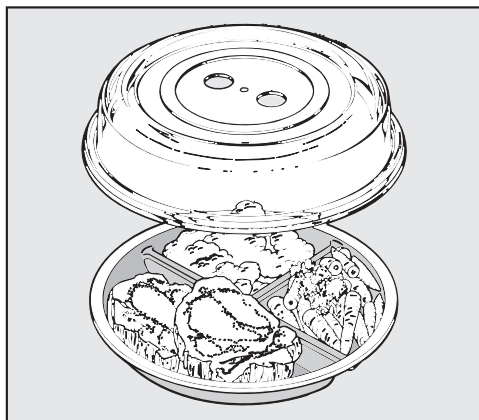
- Dejte skleněnou misku do úrovně 1 odspodu.
- Postavte nádobí s připravovaným pokrmem vždy doprostřed skleněné misky.


Když připravovaný pokrm postavíte přímo na dno ohřevného prostoru, je zahřívání nedostatečné a nerovnoměrné, protože se zespodu k pokrmu nemohou dostat mikrovlny.

Poklop

Poklop poskytuje tyto výhody:

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





- Při procesech s provozním způsobem mikrovlna  přikrývejte jídla plastovým nebo skleněným poklopem vhodným pro mikrovlny.

Takové poklapy jsou k dostání v obchodech.


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

Výběr nádobí pro mikrovlnný provoz

 Materiál poklopu snáší teploty maximálně do 110 °C. Při vyšších teplotách (např. v provozních způsobech gril nebo horký vzduch plus) se může umělá hmota deformovat a spojit s jídlem. Poklop používejte jen v provozním způsobu mikrovlna .

Poklop nesmí nádobu utěsnit. Při malém průměru nádoby se může stát, že postranními otvory poklopu nebude moci uniknout vodní pára. Poklop se příliš zahřeje a může se roztavit.




- V následujících případech poklop **ne-používejte**:
 - při ohřívání jídel obalovaných v těstíčku,
 - když mají jídla získat křupavou kůrku, např. toasty,
 - v kombinovaném provozním způsobu s mikrovlnou.

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

Nikdy neohřívajte jídla nebo tekutiny v uzavřených nádobách nebo láhvích. Nádoby napřed otevřete a u kojeneckých láhví nejprve odejměte uzávěr a dudlík.

Tipy pro úsporu energie

Příprava pokrmu

- Vyměte z trouby veškeré příslušenství, které nepotřebujete k přípravě pokrmu.
- Troubu předehřívejte jen tehdy, když je to uvedeno v receptu nebo v tabulce pro přípravu pokrmů.
- Během přípravy pokrmu pokud možno neotvírejte dvířka. Když otevřete dvířka během přípravy v provozním způsobu bez mikrovlny, automaticky se vypne topení ohřevného prostoru. Ventilátory zůstanou nadále zapnuté. Příprava pokrmu bez mikrovlny pokračuje ihned po zavření dvířek.
- Obecně zvolte nižší z teplot uvedených v receptu nebo tabulce pro přípravu pokrmu a zkontrolujte pokrm po kratším z uvedených časů.
- Při provozních způsobech bez mikrovlny: Používejte nejlépe matné, tmavé pečicí formy a napařovací misky z neodrazivých materiálů (emailovaná ocel, tepelně odolné sklo, povlakovaná hliníková slitina). Lesklé materiály jako nerez ocel nebo hliník odrážejí teplo, které se tak hůře dostává k připravovanému pokrmu. Ani dno ohřevného prostoru nebo rošt nepřikrývejte hliníkovou fólií odrážející teplo.
- Sledujte dobu přípravy, abyste při přípravě pokrmů neplýtvali energií. Pokud je to možné, nastavte dobu přípravy nebo použijte pokrmový teploměr.
- Připravujte pokrmy v provozním způsobu horký vzduch plus . Přípravu tak můžete provádět při nižších teplotách než v jiných provozních způsobech, protože ventilátor teplo ihned rozdělí po připravovaném pokrmu.
- Pro mnoho grilovaných pokrmů můžete používat provozní způsob grilování s cirkulací vzduchu . Grilujete přitom s nižšími teplotami než v jiných grilovacích provozních způsobech při maximálním nastavení teploty.
- Pokud je to možné, připravujte více pokrmů současně. Postavte je vedle sebe nebo na různé úrovně.
- Pokrmy, které nemůžete připravovat současně, připravujte pokud možno hned po sobě, abyste využili již existující teplo.
- Pokud jste pro zobrazení denního času zvolili nastavení z výroby denní čas – zobrazení – vyp., je Vaše pečicí trouba nastavená tak, aby spotřebovávala co nejméně energie.
- S nastavením z výroby osvětlení – "zapnout" na 15 vteřin se osvětlení ohřevného prostoru během přípravy pokrmu po 15 sekundách automaticky vypne. Můžete je znovu zapnout výběrem .

- Při přípravách pokrmů s automatickým vypnutím nebo pokrmovým teploměrem se topení ohřevného prostoru krátce před skončením přípravy pokrmu samočinně vypne. Začne se využívat zbytkové teplo. Stávající teplo stačí na dokončení přípravy pokrmu. Na displeji se zobrazuje energ. úsp. fáze. Zůstane zapnutý ventilátor chlazení a podle provozního způsobu také ventilátor horkého vzduchu.
- 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. Tato doba závisí na zvolených nastaveních (provozní způsob, teplota, doba přípravy).

Obsluha: provozní způsoby bez mikrovlny

Jednoduchá obsluha

- Zapněte pečicí troubu.

Objeví se hlavní menu.

- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.
- Zvolte provozní způsoby .
- Zvolte požadovaný provozní způsob.

Objeví se provozní způsob a navrhovaná teplota.

Zapne se topení a osvětlení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

- Pokud je to potřeba, změňte navrhovanou teplotu.

Navrhovaná teplota se během několika sekund převezme. Pokud je to nutné, zvolte změnit, abyste se vrátili k nastavení teploty (viz kapitola "Rozšířená obsluha – Změna teploty").

- Potvrďte pomocí OK.

Objeví se žádaná a skutečná teplota.

Můžete sledovat nárůst teploty. Při prvním dosažení zvolené teploty zazní signál, pokud je signální tón zapnutý (viz kapitola "Nastavení – Hlasitost – Signální tóny").

Po přípravě pokrmu:

- Vyměňte připravený pokrm z ohřevného prostoru.
- Vypněte pečicí troubu.

Ventilátor chlazení

Po přípravě pokrmu zůstane ventilátor chlazení zapnutý, aby se v ohřevném prostoru, na ovládacím panelu nebo na skříni pro vestavbu nesrážela vlhkost.

Jakmile ohřevný prostor vychladne pod určitou teplotu, ventilátor chlazení se automaticky vypne.

Toto nastavení z výroby můžete změnit (viz kapitola "Nastavení – Doběh ventilátoru chlazení").

Obsluha: provozní způsoby bez mikrovlny




Rozšířená obsluha

Dali jste pokrm k přípravě do ohřevného prostoru, zvolili provozní způsob a nastavili teplotu.

Výběrem otevřít rozšířená nastavení můžete nastavovat doby přípravy a provádět další nastavení pro přípravu pokrmu.

- Zvolte změnit.
- Zvolte otevřít rozšířená nastavení.

Objeví se další položky menu, které můžete nastavit nebo změnit pro přípravu pokrmu:

- doba přípravy
- vnitřní teplota pokrmu (Objeví se jen tehdy, když používáte pokrmový teploměr. V tomto případě nemůžete nastavit dobu přípravy.)
- hotové v
- start v (Objeví se teprve po nastavení buď doba přípravy, nebo hotové v.)
- rychloohřev (Objeví se jen v provozních způsobech horký vzduch plus , automatické pečení  a horní/spodní pečení , když nastavíte teplotu vyšší než 100 °C.)
- Crisp function (Můžete použít snížení vlhkosti pro křupavé povrchy nebo moučník s vlhkou oblohou.)
- změnit provozní způsob (Můžete změnit provozní způsob během přípravy pokrmu.)


Změna teploty

Jakmile zvolíte provozní způsob, objeví se příslušná navrhovaná teplota s možným teplotním rozsahem (viz kapitola "Přehled provozních způsobů").

- Když navrhovaná teplota odpovídá údajům ve Vašem receptu, potvrďte ji pomocí OK.
- Když navrhovaná teplota neodpovídá údajům ve Vašem receptu, pro tuto přípravu pokrmu ji změňte.

Navrhovanou teplotu můžete nastavit také trvale podle svých osobních zvyklostí (viz kapitola "Nastavení – Navrhované teploty").

Obsluha: provozní způsoby bez mikrovlny

Příklad: Nastavili jste horký vzduch plus  a 170 °C a můžete sledovat změnu teploty.




Chtěli byste snížit žádanou teplotu na 155 °C.

- Zvolte změnit.
- Změňte teplotu.
- Potvrďte pomocí OK.

Změněná žádaná teplota se uloží. Objeví se žádaná a skutečná teplota.

Rychlé rozehrátí

Rychlé rozehrátí slouží ke zkrácení fáze rozehrívání.

V provozních způsobech horký vzduch plus , automatické pečení  nebo horní/spodní pečení  se funkce rychlého rozehrátí zapne automaticky, když nastavíte teplotu vyšší než 100 °C.

Pizza a choulostivá těsta (např. piškot, drobné pečivo) funkcí rychlé rozehrátí shora příliš rychle zhnědnou. Při přípravě těchto jídel funkci rychlé rozehrátí vypněte.

Rychlé rozehrátí můžete vypnout pro příslušnou přípravu pokrmu.

Obsluha: provozní způsoby bez mikrovlny

Funkce rychlé rozehrání

– zap.

Současně se zapne topné těleso pro horní pečení a grilování, kruhové topné těleso a ventilátor, aby pečicí trouba co nejrychleji dosáhla požadované teploty.

– vyp.

Zapnou se jen topná tělesa příslušející provoznímu způsobu.

Pro vypnutí funkce rychlé rozehrání:

- Zvolte změnit.
- Zvolte otevřít rozšířená nastavení.
- Zvolte rychloohřev.

V poli rychloohřev se objeví vyp..

- Potvrďte pomocí OK.

Funkce rychlé rozehrání je vypnutá.

Místo rychloohřev se objeví fáze rozehrání.

Předehřátí ohřevného prostoru

Předehřívání ohřevného prostoru je nutné jen při několika málo přípravách.

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

Při těchto připravovaných pokrmech a provozních způsobech byste měli předehřívát:

horký vzduch plus

- tmavá chlebová těsta,
- rostbíf a filety.

horní/spodní pečení

- moučníky a pečivo s krátkou dobou pečení (asi do 30 minut),
- choulostivá těsta (např. piškot),
- tmavá chlebová těsta,
- rostbíf a filety.

- Zvolte provozní způsob a teplotu.

- U pizzy a choulostivých těst jako např. piškotu nebo drobného pečiva vypněte během předehřívání funkci rychlé rozehrání.

- Vyčkejte fáze rozehrávání.

Při dosažení nastavené teploty zazní signál, pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola "Nastavení – Akustická upozornění").

- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.

Obsluha: provozní způsoby bez mikrovlny

Použití Crisp function (redukce vlhkosti)

Použití této funkce je účelné při vlhkém připravovaném pokrmu, který má získat křupavý povrch, např. hluboce zmrazené pomfrity nebo krokety a pečeně s kůrkou.

Tato funkce je vhodná také pro mouč-níky s vlhkou oblohou, jako je švestkový nebo jablečný koláč.

Dali jste pokrm k přípravě do ohřevného prostoru, zvolili provozní způsob a nastavili teplotu.

"Crisp function" lze používat v každém provozním způsobu. Pro každou přípravu pokrmu se musí aktivovat individuálně. Optimálního účinku dosáhnete, když ji aktivujete na začátku přípravy pokrmu.

- Zvolte změnit.
- Zvolte otevřít rozšířená nastavení.
- Zvolte Crisp function.

V poli Crisp function se objeví zap..

- Potvrďte pomocí OK.

Redukce vlhkosti je aktivovaná.

Změna provozního způsobu

Můžete změnit provozní způsob během přípravy pokrmu.

- Zvolte změnit.
- Zvolte otevřít rozšířená nastavení.
- Zvolte změnit provozní způsob.
- Zvolte požadovaný provozní způsob.

Na displeji se objeví změněný provozní způsob a příslušná navrhovaná teplota.

- V případě potřeby změňte teplotu.
- Potvrďte pomocí OK.

Provozní způsob je změněný.

Nastavené časy zůstanou zachované.

Obsluha: provozní způsoby bez mikrovlny

Nastavení dob přípravy

Dali jste pokrm k přípravě do ohřevného prostoru, zvolili provozní způsob a nastavili teplotu.

Zadáním **doba přípravy** nebo **hotové v** nebo **start v** můžete automaticky vypínat nebo zapínat a vypínat přípravy pokrmů.

– doba přípravy

Nastavujete dobu, kterou pokrm potřebuje k přípravě. Po uplynutí této doby se automaticky vypne topení ohřevného prostoru. Maximální nastavitelná doba přípravy je 12:00 hodin.

Dobu přípravy nelze nastavit, když se používá pokrmový teploměr. Zde doba přípravy závisí na dosažení teploty jádra.

– hotové v

Určujete okamžik, kdy má skončit program. V tomto okamžiku se automaticky vypne topení ohřevného prostoru.

hotové v nelze nastavit, když se používá pokrmový teploměr. Zde konec přípravy pokrmu závisí na dosažení teploty jádra.

– start v

Určujete okamžik, kdy má začít příprava pokrmu. V tomto okamžiku se automaticky zapne topení ohřevného prostoru.

start v lze (kromě používání pokrmového teploměru) používat jen ve spojení s **doba přípravy** nebo **hotové v**.

Obsluha: provozní způsoby bez mikrovlny

Automatické vypnutí přípravy pokrmu

Je 11:45 hodin. Váš pokrm vyžaduje 30 minut a má být hotový ve 12:15 hodin.

Můžete zvolit dobu přípravy a nastavit 0:30 hodin nebo zvolit hotové v a nastavit 12:15 hodin.

Po této době nebo v tomto okamžiku se příprava pokrmu vypne.

Nastavení "doby přípravy"

- Zvolte změnit.
- Zvolte otevřít rozšířená nastavení.
- Nastavte dobu přípravy.
- Potvrďte pomocí OK.

Nastavte "hotovo v".

- Zvolte změnit.
- Zvolte otevřít rozšířená nastavení.
- V poli hotové v nastavte čas, kdy má být připravovaný pokrm hotový.
- Potvrďte pomocí OK.

Automatické zapnutí a vypnutí přípravy pokrmu

Automatické zapnutí a vypnutí přípravy pokrmu se doporučuje pro pečení masa. Pečení z těsta by nemělo být předvolené příliš dlouho. Těsto by oschlo a snížil by se účinek kypřicího prostředku.

Když chcete nechat automaticky zapnout a vypnout přípravu pokrmu, máte různé možnosti zadávání času:

- doba přípravy a hotové v
- doba přípravy a start v
- hotové v a start v

Příklad: Je 11:30 hodin. Váš pokrm vyžaduje 30 minut a má být hotový ve 12:30 hodin.

- Zvolte změnit.
- Zvolte otevřít rozšířená nastavení.
- Nastavte v poli doba přípravy 0:30 hodin.
- Nastavte v poli hotové v 12:30 hodin.
- Potvrďte pomocí OK.

start v se vypočítá automaticky. Na displeji se objeví start v 12:00.

V tomto okamžiku se automaticky zapne příprava pokrmu.

Obsluha: provozní způsoby bez mikrovlny

Průběh přípravy pokrmu, která se zapíná a vypíná automaticky

Až do spuštění se zobrazuje provozní způsob, zvolená teplota, start v a čas spuštění.

Po spuštění můžete sledovat fázi roze-hřívání až do dosažení žádané teploty.

Jakmile je této teploty dosaženo, zazní signál, pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola "Nastavení – Hlasitost – Signální tóny").

Po fázi roze-hřívání se zobrazuje zbýva-jící doba přípravy.

Můžete sledovat odpočítávání doby pří-pravy. Poslední minuta se odpočítává po sekundách.

Na konci přípravy pokrmu zazní signál, pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola "Nastavení – Hlasitost – Signální tóny").

Vypne se topení a osvětlení ohřevného prostoru. Objeví se Proces ukončen..

Máte možnost uložit svoje nastavení ja-ko vlastní program (viz kapitola "Vlastní programy") nebo přípravu pokrmu prodloužit pomocí změnit.

Během fáze ochlazování zůstane za-pnutý ventilátor chlazení.

Změna nastavených dob přípravy

- Zvolte změnit.

Objeví se všechny položky menu, které lze změnit.

- Změňte požadovaný čas.
- Potvrďte pomocí OK.

Při výpadku elektrické sítě se nasta-vení vymažou.

Stornování přípravy pokrmu

- Stiskněte dvakrát ↵.

Na displeji se objeví Stornovat proces při-pravy?.

- Zvolte ano.



Vypne se topení a osvětlení ohřevného prostoru. Vymažou se nastavené doby přípravy.

Obsluha: provozní způsob mikrovlna

Jednoduchá obsluha

- Zapněte pečicí troubu.

Objeví se hlavní menu.

- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.
- Zvolte provozní způsoby .
- Zvolte provozní způsob mikrovlna .

Objeví se provozní způsob, navrhovaný výkon a pole doby přípravy.

- Pokud je to potřeba, změňte navrhovaný výkon.
- Nastavte dobu přípravy.

Maximálně nastavitelná doba přípravy závisí na zvoleném mikrovlnném výkonu.

- Zvolte start.

Spustí se příprava pokrmu. Zapne se magnetron, osvětlení a ventilátor chlazení.

Zobrazuje se zbývající doba. Přípravu pokrmu můžete kdykoli přerušit pomocí stop.

Po uplynutí doby přípravy

- se na displeji objeví Proces ukončen.,
- zůstane zapnutý ventilátor chlazení,
- zazní signál, pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola "Nastavení – Hlasitost – Signální tóny").

Máte možnost uložit svoje nastavení jako vlastní program (viz kapitola "Vlastní programy") nebo přípravu pokrmu prodloužit pomocí změnit.

- Vyměňte připravený pokrm z ohřevného prostoru.
- Vypněte pečicí troubu.

Ventilátor chlazení

Po přípravě pokrmu zůstane ventilátor chlazení zapnutý, aby se v ohřevném prostoru, na ovládacím panelu nebo na skříni pro vestavbu nesrážela vlhkost.

Vypnutí ventilátoru chlazení je časované.

Rozšířená obsluha

Dali jste pokrm k přípravě do ohřevného prostoru a nastavili mikrovlnný výkon a dobu přípravy.


Výběrem otevřít rozšířená nastavení můžete nastavovat doby přípravy a provádět další nastavení pro přípravu pokrmu.

- Zvolte změnit.
- Zvolte otevřít rozšířená nastavení.

Objeví se další položky menu, které můžete nastavit nebo změnit pro přípravu pokrmu:

- výkon mikrovlny
- hotové v
- start v
- změnit provozní způsob (Můžete změnit provozní způsob během přípravy pokrmu.)

Změna mikrovlnného výkonu

Z výroby je v provozním způsobu mikrovlna  nastaven navrhovaný výkon 1000 W.

- Když navrhovaný výkon odpovídá údajům ve Vašem receptu, potvrďte ho pomocí OK.
- Když navrhovaný výkon neodpovídá údajům ve Vašem receptu, pro tuto přípravu pokrmu ho změňte.

Navrhovaný výkon můžete nastavit také trvale podle svých osobních zvyklostí (viz kapitola "Nastavení – Mikrovlnné výkony").

- Zvolte změnit.
- Změňte výkon a asi 15 sekund počkejte.

Příprava pokrmu pokračuje se změněným mikrovlnným výkonem.

Změna doby přípravy

- Zvolte změnit.
- Změňte dobu přípravy.
- Zvolte start.

Příprava pokrmu se spustí znovu se změněnou dobou přípravy.

Změna provozního způsobu

Během přípravy pokrmu můžete změnit provozní způsob (viz kapitola "Obsluha: provozní způsoby bez mikrovlny – Změna provozního způsobu").

Nastavení dalších dob přípravy

Dali jste pokrm k přípravě do ohřevného prostoru a nastavili mikrovlnný výkon a dobu přípravy.

Zadáním **hotové v** nebo **start v** můžete automaticky vypínat nebo zapínat a vypínat přípravu pokrmů.

- **hotové v**

Určujete okamžik, kdy má skončit program. V tomto okamžiku se automaticky vypne topení ohřevného prostoru.

hotové v nelze nastavit, když se používá pokrmový teploměr. Zde konec přípravy pokrmu závisí na dosažení teploty jádra.

- **start v**

Určujete okamžik, kdy má začít příprava pokrmu. V tomto okamžiku se automaticky zapne topení ohřevného prostoru.

Automatické zapnutí a vypnutí přípravy pokrmu

Když chcete nechat automaticky zapnout a vypnout přípravu pokrmu, máte různé možnosti zadávání času:

- doba přípravy a **hotové v**
- doba přípravy a **start v**

Příklad: Je 11:45 hodin. Váš pokrm vyžaduje 5 minut a má být hotový ve 12:30 hodin.

- Nastavte v poli doba přípravy 5:00 minut.
- Zvolte otevřít rozšířená nastavení.
- Nastavte v poli **hotové v** 12:30 hodin.
- Potvrďte pomocí OK.

start v se vypočítá automaticky. Na displeji se objeví **start v** 12:25.

V tomto okamžiku se automaticky zapne příprava pokrmu.

Průběh přípravy pokrmu, která se zapíná a vypíná automaticky

Až do spuštění se zobrazuje provozní způsob, zvolený mikrovlnný výkon, doba přípravy, start \rightarrow a čas spuštění.

Po spuštění se zobrazuje zbývající doba přípravy.

Můžete sledovat odpočítávání doby přípravy.

Na konci přípravy pokrmu zazní signál, pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola "Nastavení – Hlasitost – Signální tóny").

Vypne se magnetron a osvětlení ohřevného prostoru. Objeví se Proces ukončen..

Máte možnost uložit svoje nastavení jako vlastní program (viz kapitola "Vlastní programy") nebo přípravu pokrmu prodloužit pomocí změnit.

Změna nastavených dob přípravy

- Zvolte změnit.
- V případě potřeby zvolte otevřít rozšířená nastavení.

Objeví se všechny položky menu, které lze změnit.

- Změňte požadovaný čas.
- Potvrďte pomocí OK nebo zvolte start, pokud příprava pokrmu již probíhá.

Při výpadku elektrické sítě se nastavení vymažou.

Vymazání konce doby přípravy

- Zvolte změnit.
- Zvolte otevřít rozšířená nastavení.
- Nastavte v poli hotové v čas na "- - - -".
- Zvolte start.

Konec doby přípravy se vymaže.

Příprava pokrmu se spustí s nastavenou dobou přípravy.

Stornování přípravy pokrmu

- Stiskněte dvakrát \leftarrow .

Na displeji se objeví Stornovat proces přípravy?.

- Zvolte ano.

Zobrazuje se hlavní menu. Nastavené doby přípravy se vymažou.

Obsluha: kombinované provozní způsoby

V kombinovaných provozních způsobech se kombinuje provozní způsob mikrovlna s dalším provozním způsobem (např. horký vzduch plus, automatické pečení). Doba přípravy se zkrátí.

Jednoduchá obsluha

- Zapněte pečicí troubu.

Objeví se hlavní menu.

- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.
- Zvolte provozní způsoby .
- Zvolte požadovaný provozní způsob.

Objeví se provozní způsob, navrhovaný výkon, navrhovaná teplota a pole doby přípravy.

V kombinovaných provozních způsobech je maximálně nastavitelný mikrovlnný výkon 300 W. Navrhovaná teplota s možným teplotním rozsahem pro příslušný provozní způsob je uvedena v kapitole "Přehled provozních způsobů".

- Nastavte mikrovlnný výkon, teplotu a dobu přípravy.

Můžete nastavit dobu přípravy maximálně 2:00 hodiny.

- Zvolte start.

Začne příprava pokrmu. Zapne se topení a osvětlení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

Zobrazuje se mikrovlnný výkon, doba přípravy a žádaná a skutečná teplota. Můžete sledovat nárůst teploty. Při prvním dosažení zvolené teploty zazní signál, pokud je signální tón zapnutý (viz kapitola "Nastavení – Hlasitost – Signální tóny").

Objeví se zbývající čas.

Mikrovlna se zapne nejdříve po dosažení žádané teploty.

Obsluha: kombinované provozní způsoby

Po uplynutí doby přípravy

- se na displeji objeví *Proces ukončen.*,
- automaticky se vypne topení ohřevného prostoru.
- zůstane zapnutý ventilátor chlazení,
- zazní signál, pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola "Nastavení – Hlasitost – Signální tóny").

Máte možnost uložit svoje nastavení jako vlastní program (viz kapitola "Vlastní programy") nebo přípravu pokrmu prodloužit pomocí změnit.

- Vyměte připravený pokrm z ohřevného prostoru.
- Vypněte pečicí troubu.

Ventilátor chlazení

Po přípravě pokrmu zůstane ventilátor chlazení zapnutý, aby se v ohřevném prostoru, na ovládacím panelu nebo na skříni pro vestavbu nesrážela vlhkost.

Jakmile ohřevný prostor vychladne pod určitou teplotu, ventilátor chlazení se automaticky vypne.

Toto nastavení z výroby můžete změnit (viz kapitola "Nastavení – Doběh ventilátoru chlazení").

Rozšířená obsluha

Dali jste pokrm k přípravě do ohřevného prostoru a nastavili teplotu, mikrovlnný výkon a dobu přípravy.

Výběrem otevřít rozšířená nastavení můžete nastavovat doby přípravy a provádět další nastavení pro přípravu pokrmu.

- Zvolte změnit.
- Zvolte otevřít rozšířená nastavení.

Objeví se další položky menu, které můžete nastavit nebo změnit pro přípravu pokrmu:

- hotové v
- start v
- doba přípr. MV

(Můžete zkrátit dobu trvání připnutí mikrovlny.)

- změnit provozní způsob (Můžete změnit provozní způsob během přípravy pokrmu.)

Obsluha: kombinované provozní způsoby

Změna mikrovlnného výkonu a teploty

- Zvolte změnit.
- Změňte mikrovlnný výkon nebo teplotu.
- Potvrďte pomocí OK.

Změněná hodnota se uloží a zobrazí na displeji.


Použití Crisp function (redukce vlhkosti)

Můžete zapnout nebo vypnout funkci Crisp function (viz kapitola "Obsluha: provozní způsoby bez mikrovlny – Použití Crisp function (redukce vlhkosti)").

Změna provozního způsobu

Během přípravy pokrmu můžete změnit provozní způsob (viz kapitola "Obsluha: provozní způsoby bez mikrovlny – Změna provozního způsobu").

Nastavení dalších dob přípravy

Přípravu pokrmu můžete zapnout a vypnout automaticky (viz kapitola "Obsluha: provozní způsob mikrovlna  – Nastavení dalších dob přípravy").


Zkrácení doby trvání připnutí mikrovlny

V kombinovaných provozních způsobech se mikrovlna připíná během celé doby přípravy, kterou jste nastavili. Pomocí *doba přípr.MV* můžete připnutí mikrovlny zkrátit.

- Zvolte změnit.
- Zvolte otevřít rozšířená nastavení.
- V poli *doba přípr.MV* nastavte dobu, po kterou má být zapnutá mikrovlna.
- Potvrďte pomocí OK.

Vaše pečicí trouba má pro přípravu různých jídel řadu automatických programů, které vedou pohodlně a bezpečně k optimálnímu výsledku přípravy. Jednoduše zvolíte program vhodný pro připravovaný pokrm a budete se řídit pokyny na displeji.


Přehled kategorií jídel

Automatické programy vyvoláte prostřednictvím automatické programy .

- moučník
- drobné pečivo
- chléb
- hotové směsi na pečení chleba
- housky
- pizza, quiche apod.
- maso
- zvěřina
- drůbež
- ryba
- nákypy & zapékání
- mražená jídla
- dezert
- přílohy
- příprava s mikrovlnou

Použití automatických programů

Nacházíte se v hlavním menu.

- Zvolte automatické programy .

Objeví se výběrový seznam kategorií jídel.

- Zvolte požadovanou kategorii.

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

- Zvolte požadovaný automatický program.

Na displeji se budou přehledně zobrazovat jednotlivé kroky až do spuštění automatického programu.

V závislosti na programu obdržíte upozornění ohledně:

- pečicí formy,
- úrovně,
- použití pokrmového teploměru,
- doby přípravy.

- Řiďte se pokyny na displeji.

Tip: Recepty najdete v sešitu s recepty "Pečení – smažení – vaření v pečicí troubě s mikrovlnou".

Automatické programy

Pokyny pro používání

- Při používání automatických programů mají dodané recepty poskytnout orientační pomoc. Příslušným programem lze připravovat také podobné recepty s odlišnými množstvími.
- Než spustíte automatický program, nechte ohřevný prostor po přípravě pokrmu nejprve vychladnout na pokojovou teplotu.
- U některých programů se musí po části doby přípravy přidat tekutina. Na displeji se objeví příslušné upozornění s časovým údajem (např. v ... hodin přidat tekutinu).
- U některých programů se musí předtím, než je možné dát pokrm k přípravě do ohřevného prostoru, počkat na jeho předeřhnutí. Na displeji se objeví příslušné upozornění s časovým údajem.
- Časový údaj doby trvání automatického programu je přibližný. Podle průběhu přípravy se čas může zkrátit nebo prodloužit. Zvláště při použití pokrmového teploměru závisí doba přípravy na dosažení teploty jádra. Doba přípravy, zvláště u masa, závisí také na výchozí teplotě připravovaného pokrmu.

Vyhledávání

(podle jazyka)

V automatické programy můžete vyhledávat podle názvů kategorií jídel 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.

Objeví se výběrový seznam kategorií jídel.

- Zvolte vyhledávání.
- Zadejte z klávesnice text, který chcete vyhledat, např. "chléb".

V pravé spodní části displeje se objeví počet "zásahů".

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

- Zvolte zásah.

Objeví se nalezené kategorie jídel a automatické programy.

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

Automatický program se spustí.

- Řiďte se pokyny na displeji.

Vlastní programy

Můžete vytvořit a uložit až 20 vlastních programů.

- Můžete zkombinovat až deset kroků přípravy, abyste přesně popsali průběh oblíbených nebo často používaných receptů. Ke každému kroku přípravy zvolte nastavení jako např. 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.
- Uložte po proběhnutí přípravu pokrmu s nastavenou dobou přípravy.

Potom zadejte název programu.

Vytváření vlastních programů

■ Zvolte vlastní programy .

■ Zvolte vytvořit program.

Nyní můžete definovat nastavení pro 1. krok přípravy.

Řiďte se pokyny na displeji:

■ Zvolte a potvrďte požadovaná nastavení.

Podle zvoleného provozního způsobu můžete prostřednictvím otevřít rozšířená nastavení zapnout funkce rychloohřev a Crisp function.

Všechna nastavení pro 1. krok přípravy jsou definována.

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

■ Pokud jsou nutné další kroky přípravy, zvolte přidat a pokračujte jako u 1. kroku přípravy.

■ Jakmile máte definované všechny potřebné kroky přípravy, zvolte ukončit.

Nakonec stanovte úroveň (úrovně) pro svůj připravovaný pokrm:

■ Zvolte požadovanou úroveň (úrovně).

■ Potvrďte pomocí OK.

Na displeji se objeví rekapitulace Vašich nastavení.

■ Zkontrolujte nastavení a potvrďte je pomocí OK nebo zvolte změnit, abyste nastavení opravili.

■ Zvolte uložit.

■ Zadejte z klávesnice název programu.

Znakem \int 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.

Položka změnit kroky přípravy je popsána v kapitole "Změna vlastních programů".

Spouštění vlastních programů

- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.

- Zvolte vlastní programy .

Na displeji se objeví názvy programů.

- Zvolte požadovaný program.

Uložený program můžete spustit ihned nebo s časovým zpožděním nebo si můžete nechat zobrazit kroky přípravy.

- ihned spustit

Program se spustí ihned. Topení ohřevného prostoru se zapne ihned.

- spustit později

Zobrazuje se jen tehdy, když použijete pokrmový teploměr. Určujete okamžik, kdy se má spustit program. V tomto okamžiku se automaticky zapne topení ohřevného prostoru.

- hotové v

Určujete okamžik, kdy má skončit program. V tomto okamžiku se automaticky vypne topení ohřevného prostoru.

- start v

Určujete okamžik, kdy se má spustit program. V tomto okamžiku se automaticky zapne topení ohřevného prostoru.

Vlastní programy

- zobrazit kroky přípr.

Na displeji se zobrazuje rekapitulace Vašich nastavení. Nastavení můžete změnit prostřednictvím změnit (viz kapitola "Změna vlastních programů").

- 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.

Změna vlastních programů

Změna kroků přípravy

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

- Zvolte vlastní programy .

Na displeji se objeví názvy programů.


- Zvolte zpracovat.
- Zvolte změnit program.
- Zvolte požadovaný program.
- Zvolte změnit kroky přípravy.

Můžete změnit definovaná nastavení vždy pro jeden krok přípravy nebo přidat další kroky přípravy.

- Změňte program podle svých přání (viz kapitola "Vlastní programy – Vytváření vlastních programů").
- Zkontrolujte nastavení a potvrďte je pomocí OK.
- Zvolte uložit.

Změněné kroky přípravy se uloží ve Vašem programu.

Změna názvu

- Zvolte vlastní programy .

Na displeji se objeví názvy programů.

- Zvolte zpracovat.
- Zvolte změnit program.
- Zvolte požadovaný program.
- Zvolte změnit název.
- Změňte název (viz kapitola "Vytváření vlastních programů") a zvolte uložit.

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

- Potvrďte pomocí OK.

Změněný název Vašeho programu se uloží.

Vymazání vlastních programů


- Zvolte vlastní programy .

Na displeji se objeví názvy programů.

- Zvolte zpracovat.
- Zvolte vymazat program.
- Zvolte požadovaný program.
- Zvolte OK.

Program se vymaže.


Můžete také vymazat všechny vlastní programy současně (viz kapitola "Nastavení – Nastavení z výroby – Vlastní programy").

Tlačítkem Quick-MW  se spouští mikrovlna s určitým mikrovlnným výkonem a dobou přípravy, např. pro ohřívání tekutin.


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

Tip: Můžete změnit mikrovlnný výkon a dobu přípravy. Maximálně nastavitelná doba přípravy přitom závisí na zvoleném mikrovlnném výkonu (viz kapitola "Nastavení – Funkce Quick-MW").

Tato funkce se může používat jen tehdy, když neprobíhá žádná jiná příprava pokrmu.

- Tiskněte , dokud se nespustí příprava pokrmu. Opakovaným tisknutím tohoto senzového tlačítka můžete dobu přípravy postupně zvyšovat.

Na displeji se zobrazuje odpočítávání zbývajících doby.

Přípravu pokrmu můžete kdykoli přerušit pomocí stop a ukončit pomocí .

Po skončení přípravy pokrmu


- se na displeji objeví Proces ukončen.,
- zazní signál, pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola "Nastavení – Hlasitost – Signální tóny").

Tlačítkem popcorn  se spouští mikrovlna s určitým mikrovlnným výkonem a dobou přípravy.


Přednastavený je mikrovlnný výkon 850 W a doba přípravy 3 minuty. To odpovídá specifikacím většiny výrobců pro přípravu popcornu v mikrovlně.

Tip: Dobu přípravy můžete změnit a nastavit maximálně 4 minuty. Mikrovlnný výkon změnit nelze (viz kapitola "Nastavení – Popcorn").

Tato funkce se může používat jen tehdy, když neprobíhá žádná jiná příprava pokrmu.

- Tiskněte , dokud se nespustí příprava pokrmu.

Na displeji se zobrazuje odpočítávání zbývajících doby.

Přípravu pokrmu můžete kdykoli přerušit pomocí **stop** a ukončit pomocí .

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





Po skončení přípravy pokrmu


- se na displeji objeví **Proces ukončen.**,
- zazní signál, pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola "Nastavení – Hlasitost – Signální tóny").

Pečení z těsta

Šetrné zpracování potravin slouží Vašemu zdraví.
Moučníky, pizzu, hranolky apod. byste měli opéci jen do zlatožluta, nikoli do tmavohněda.

Provozní způsoby



Podle připravovaného pokrmu můžete použít horký vzduch plus , horní/spodní pečení , intenzivní pečení  nebo MV + horký vzduch plus  (viz kapitola "Přehled provozních způsobů").



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

V tomto provozním způsobu během celé doby pečení připínejte mikrovlnný výkon maximálně 150 W.

Pečicí forma

Volba pečicí formy závisí na provozním způsobu a připravovaném pokrmu.

- horký vzduch plus , intenzivní pečení :
Je vhodná každá pečicí forma z tepelně odolného materiálu. Světlé, zrcadlově lesklé tenkostěnné formy se mohou použít také, doporučují se však méně.

- horní/spodní pečení :
Matné a tmavé pečicí formy z černého plechu, tmavého emailu, ztma-veného bílého plechu nebo matného hliníku; tepelně odolné skleněné formy; povlakované formy.
Vyhýbejte se světlým formám z lesklého materiálu, protože způsobují nerovnoměrné nebo slabé zhnědnutí a za nepříznivých okolností se pokrm nepropeče.
- MV + horký vzduch plus :
Používejte jen pro mikrovlnu vhodné, žáruvzdorné pečicí formy (viz kapitola "Výběr nádobí pro mikrovlnný provoz"), jako jsou např. pečicí formy z tepelně odolného skla nebo keramiky, protože mikrovlny pronikají těmito materiály.
Kovové formy naproti tomu mikrovlny odrážejí a dostanou se pak k mouč-níku jen shora. Je nutno počítat s prodloužením času a ojedinele může docházet k jiskření. Postavte formu na skleněnou misku tak, aby se forma nedotýkala stěn pečicí trouby. Pokud se budou jiskry vytvářet i nadále, tuto formu pro kombinovaný provoz již nepoužívejte.

Papír na pečení

Pod pomfrity, krokety apod. položte papír na pečení.

Tabulky pro pečení z těsta

V tabulkách jsou tučně vytištěny údaje pro doporučený provozní způsob.

Časy platí, není-li uvedeno jinak, pro nepředehřátou troubu. Při předehřáté troubě se časy zkracují asi o 10 minut.

Teplota

Obecně volte střední teplotu.

Při vyšších než uvedených teplotách se sice zkracuje doba pečení, ale zhnědnutí může být velmi nerovnoměrné a jídlo se za určitých okolností nepropeče.

Doba pečení

Obecně po kratším z časů zkontrolujte, zda je jídlo hotové. Píchněte do těsta špejlí. Jestliže na špejli neulpí vlhké drobký těsta, je jídlo hotové.

Úroveň

Úroveň, do které zasouváte svůj pokrm k pečení, závisí na provozním způsobu a počtu plechů.

– horký vzduch plus

moučníky ve formách: úroveň 1 odspodu

nízké pečivo (např. placičky, táč):

úroveň 2 odspodu

pečení ve dvou úrovních současně (podle výšky pečiva):

úroveň 1+3 odspodu nebo

úroveň 2+3 odspodu

– horní/spodní pečení

moučníky ve formách: úroveň 1 odspodu

nízké pečivo (např. placičky, táč):

úroveň 2 odspodu

– intenzivní pečení

Obecně použijte úroveň 1 odspodu.

– MV + horký vzduch plus

Zasuňte skleněnou misku do úrovně 1 odspodu a postavte na ni pečicí formu.

Tipy

- Nastavte dobu přípravy. Pečení pokrmů z těsta by nemělo být předvolené příliš dlouho. Těsto by oschlo a zhoršil by se účinek kypřicího prostředku.
- Moučníky v hranatých nebo podlouhlých formách dávejte do ohřevného prostoru napříč, abyste dosáhli optimálního rozdělení tepla ve formě a těsto se propeklo rovnoměrně.

Pečení z těsta

Třené těsto

moučník/pečivo		🌡️ [°C]	🔌 [W]	📏 ³ ₁	⌚ [min]
linecké pečivo, smíčí hřbet	🌀	140–160	–	1	60–80
	☐	150–170	–	1	60–80
bábovka	🌀	150–170	–	1	65–80
	🌀🌀	160	80	1	60–70
	☐	160–180	–	1	55–70
mufinky	🌀	150–170	–	2	25–40
	☐	160–180 ¹⁾	–	2	25–40
drobné pečivo (1 skleněná miska) ^{*)}	🌀	150²⁾	–	2	30–36
	☐	160 ^{1) 2)}	–	2	28–32
drobné pečivo (2 skleněné misky) ^{*)}	🌀	150²⁾	–	2+3	44–50³⁾
mramorový koláč (forma)	🌀	150–170	–	1	60–70
	☐	160–180	–	1	60–70
ovocný koláč s pěnou/polevou (skleněná miska)	🌀	150–170	–	2	35–45
	☐	160–180	–	2	35–45
ovocný koláč (skleněná miska)	🌀	150–170	–	2	35–45
	☐	170–190	–	2	30–40
ovocný koláč (forma)	🌀	150–170	–	1	55–65
	☐	160–180	–	1	50–60
dortový korpus	🌀	150–170	–	1	30–35
	☐	170–190 ¹⁾	–	1	15–20
drobné pečivo/placičky	🌀	150–170	–	1	15–30
	☐	160–180 ¹⁾	–	1	12–20

🌀 horký vzduch plus / 🌀🌀 MV + horký vzduch plus / ☐ horní/spodní pečení

🌡️ teplota / 🔌 mikrovlnný výkon v kombinovaných provozních způsobech / 📏³₁ úroveň (odspodu) / ⌚ doba pečení

*) Nastavení platí i pro specifikace podle EN 60350.

1) Troubu předehřejte.

2) Během fáze rozehrívání vypněte funkci rychlé rozehrátí.

3) Skleněné misky vyjímajte v různých okamžicích, pokud jídlo dostatečně zhnědlo již před uplynutím uvedené doby pečení.

Hnětené těsto

moučník/pečivo		🌡️ [°C]	📏 ³ ₁	🕒 [min]
dortový korpus	🌀	150-170	1	30-38
	☰	170-190 ¹⁾	1	20-25
drobenkový koláč (skleněná miska)	🌀	150-170	2	40-50
	☰	160-180	1	35-45
drobné pečivo/placičky	🌀	150-170	2	20-30
	☰	160-180 ¹⁾	2	12-20
stříkané pečivo (1 skleněná miska) ^{*)}	🌀	140	1	42-49
	☰	160 ¹⁾	2	22-27
stříkané pečivo (2 skleněné misky) ^{*)}	🌀	140	2+3	42-49 ³⁾
tvarohový dort	🌀	150-170	1	75-85
	☰	160-180	1	55-65
	🌀	150-170	1	65-75
jablečný koláč (apple pie) (forma Ø 20 cm) ^{*)}	🌀	160 ²⁾	2	110-120
	☰	170 ²⁾	2	65-75
	🌀	160 ²⁾	1	110-120
jablečný dort, obložený	🌀	150-170	1	65-75
	☰	160-180	1	55-65
	🌀	150-170	1	60-70
meruňkový dort s polevou (forma)	🌀	150-170	1	60-70
	☰	160-180	1	55-65
	🌀	150-170	1	60-70

🌀 horký vzduch plus / ☰ horní/spodní pečení / 🌀 intenzivní pečení

🌡️ teplota / 📏³₁ úroveň (odspodu) / 🕒 doba pečení

^{*)} Nastavení platí i pro specifikace podle EN 60350.

¹⁾ Troubu předehřejte.

²⁾ Během fáze rozehrívání vypněte funkci rychlé rozehrátí.

³⁾ Skleněné misky vyjímejte v různých okamžicích, pokud jídlo dostatečně zhnědlo již před uplynutím uvedené doby pečení.

Pečení z těsta

Kynuté těsto/tvarohovoolejové těsto

moučník/pečivo		🌡️ [°C]	🔌 [W]	📏 ³ ₁	⌚ [min]
drobenkový koláč (skleněná miska)	🌀	150–170	–	2	35–45
	☐	160–180	–	2	30–40
ovocný koláč (skleněná miska)	🌀	150–170	–	2	40–50
	🌀🔌	170	150	2	35–45
	☐	170–190	–	2	40–50
bábovka	🌀	140–160	–	1	55–65
	☐	150–170	–	1	45–70
štola	🌀	150–170	–	1	55–75
	☐	160–180	–	1	55–65
bílý chléb	🌀	160–180	–	1	40–50
	☐	160–180	–	1	35–45
černý chléb	🌀	150–170	–	1	110–130
	☐	150–170	–	1	110–130
pizza (skleněná miska)	🌀	170–190	–	2	40–50
	🌀🔌	180	80	2	30–40
	☐	170–190 ¹⁾	–	2	30–40
	🌀	170–190	–	2	30–40
cibulový koláč (skleněná miska)	🌀	150–170	–	2	35–40
	☐	170–190 ¹⁾	–	2	30–40
	🌀	150–170	–	2	30–40
jablečné taštičky	🌀	150–170	–	2	25–35
	☐	160–180 ¹⁾	–	2	20–25

🌀 horký vzduch plus / 🌀🔌 MV + horký vzduch plus / ☐ horní/spodní pečení / 🌀 in-tenzivní pečení

🌡️ teplota / 🔌 mikrovlnný výkon v kombinovaných provozních způsobech / 📏³₁ úroveň (odspodu) / ⌚ doba pečení

¹⁾ Troubu předehřejte.

Piškotové těsto

moučník/pečivo		🌡️ [°C]	📏 ₁ ³	⌚ [min]
dort	🌀	150–170	1	30–35
	☐	160–180 ¹⁾	1	22–30
dortový korpus (2 vejce)	🌀	150–170	1	25–30
	☐	160–180 ¹⁾	1	15–20
dort z piškotu z vody ^{*)}	🌀	170 ²⁾	2	32–37
	☐	180 ^{1) 2)}	2	18–24
roláda	🌀	150–170	2	20–25
	☐	180–200 ¹⁾	1	8–13

Odpalované těsto, lístkové těsto, bílkové pečivo a hluboce zmrazené potraviny

moučník/pečivo		🌡️ [°C]	📏 ₁ ³	⌚ [min]
větrníky	🌀	160–180	2	30–40
lístkové těsto	🌀	170–190	2	25–35
	☐	170–190 ¹⁾	2	15–25
makaróny	🌀	120–140	2	35–45
	☐	120–140 ¹⁾	2	28–38
hluboce zmrazená pizza (rošt)	🌀	200	2	12–16
	☐	220 ¹⁾	1	12–16

🌀 horký vzduch plus / ☐ horní/spodní pečení

🌡️ teplota / 📏₁³ úroveň (odspodu) / ⌚ doba pečení

*) Nastavení platí i pro specifikace podle EN 60350.

1) Troubu předehejte.

2) Během fáze rozežívání vypněte funkci rychlé rozežívání.

Pečení masa

Provozní způsoby

Horký vzduch plus , automatické pečení

K pečení pokrmů z masa, ryb a drůbeže s hnědou kůrkou a k pečení rostbifu a filet.

MV + horký vzduch plus , MV + automatické pečení

Zkrátí se doba pečení.



Během celé doby pečení připínejte následující mikrovlnný výkon:

- u masa a ryb: max. 300 W,
- u drůbeže: 150 W.



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

Nádobí

Při volbě provozního způsobu dbejte na materiál nádobí:

- horký vzduch plus  / automatické pečení :
pekáč, hrnec na pečení, tepelně odolná skleněná forma, římský hrnec.

Nádobí musí mít žáruvzdorné úchyty.

- MV + horký vzduch plus  /
MV + automatické pečení :
Používejte jen nádobí vhodné pro mikrovlnné trouby, tepelně odolné nádobí bez kovové poklice (viz kapitola "Výběr nádobí pro mikrovlnný provoz").

Pečení v uzavřené nádobě

Doporučuje se pečení v uzavřené nádobě, např. v pekáči. Maso zůstane uvnitř šťavnaté. Ohřevný prostor zůstane čistší než při pečení na roštu. Zůstane dostatek základu k přípravě omáčky.

- Maso okořeňte a položte do nádoby k přípravě. Obložte je vložkami másla nebo margarínu nebo je polijte olejem nebo pokrmovým tukem. U velké libové pečeně (2–3 kg) a tučné drůbeže přidejte asi 1/8 litru vody.
- Při použití hadice/sáčku na pečení respektujte údaje na obalu.

Pečení na roštu

Libové maso můžete potřít tukem, obložit plátky slaniny nebo prošpikovat.

Během pečení nedolévejte příliš mnoho tekutiny. Bylo by to na újmu zhnědnutí masa.

Tipy

- Zhnědnutí: Zhnědnutí vzniká na konci doby pečení. Maso získá intenzivní hnědé zbarvení navíc, když asi po polovině doby pečení sejmete z nádobí poklici.
- Doba odpočinku: Po skončení pečení vyjměte připravený pokrm z ohřevného prostoru, zabalte ho do alobalu a nechte asi 10 minut odpočívat. Pak z pečeně po naříznutí vyteče méně šťávy.
- Pečení drůbeže: Kůže drůbeže bude křupavá, když ji 10 minut před koncem doby pečení potřete slabě osolenou vodou.

Pečení masa

Tabulky pro pečení masa

Není-li uvedeno jinak, platí časy pro nepřehřátou troubu.

Respektujte uvedené rozsahy teplot, mikrovlnné výkony, úrovně a doby. Jsou přitom zohledněny různé nádoby na pečení, kusy masa a zvyklosti při pečení.

Teplota

Obecně volte střední teplotu. 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 pečení.

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.

Přehřátí

Přehřívání není obecně nutné kromě přípravy rostbifu a filet.

Doba pečení





Dobu pečení 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
- rostbíf/filety: 8–10 min/cm



















U hluboce zmrazeného masa se doba pečení prodlužuje asi o 20 minut na kg. Hluboce zmrazené maso až do hmotnosti asi 1,5 kg můžete péci bez předchozího rozmrazení.




Obecně zkuste po kratší z uvedených dob, zda je pečeně hotová.





Úroveň

- horký vzduch plus  / automatické pečení :
rošt s připravovaným pokrmem do úrovně 1 odspodu
- MV + horký vzduch plus  / MV + automatické pečení :
rošt nebo skleněná miska do úrovně 1 odspodu

Hovězí maso, zvěřina a drůbež

maso		 ^{1) 2)} [°C]	 [W]	 [min]	 ^{3) 4)} [°C]
hovězí pečeně, asi 1 kg		170–190	–	100–120	85–90
		190–210	–	100–120	85–90
hovězí filety/rostbíf, asi 1 kg ⁵⁾		190–210 ⁶⁾	–	30–50	40–65 ⁷⁾
		200–220 ⁶⁾	–	20–50	40–65 ⁷⁾
pečená zvěřina (kýta), asi 1 kg		180–200	–	100–120	70–85
		190–210	–	100–120	70–85
pečená zvěřina (hřbet), asi 1 kg		180–200	–	50–80	70–85
		190–210	–	60–90	70–85
drůbež, asi 1 kg		170–190	–	50–60	85
		180	300	35–45	85
		180–200	–	50–60	85
drůbež, asi 4 kg		160–180	–	180–210	85
		160	150	100–130	85
		180–200	–	190–210	85
























 MV + horký vzduch plus /  automatické pečení /  horní/spodní pečení

 teplota /  mikrovlnný výkon v kombinovaných provozních způsobech /  doba pečení /  teplota jádra u pokrmového teploměru





- 1) Pečení v uzavřené nádobě. Při pečení na roštu nebo na skleněné misce zvolte teplotu o 20 °C nižší než na pečení v uzavřené nádobě.
- 2) Nenastavujte vyšší než uvedenou teplotu pečení. Maso by sice zhnědlo, ale nebylo by propečené.
- 3) Při silně mramorovaném nebo prorostlém mase nastavte vyšší z uvedených hodnot.
- 4) Když používáte pokrmový teploměr, zadejte teplotu jádra odpovídající připravovanému pokrmu.
- 5) Připravovaný pokrm nepřikrývejte.
- 6) Troubu předehřejte.
- 7) Podle požadovaného stupně propečení: rare/anglicky: 40–45 °C, medium/středně propečené: 50–60 °C, well done/propečené: 60–65 °C

Pečení masa

Vepřové, telecí, jehněčí maso a ryby

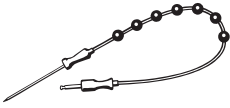
maso/ryba		 ^{1) 2)} [°C]	 [W]	 [min]	 ^{3) 4)} [°C]
vepřová pečeně (ořech, horní šál, krkovice), asi 1 kg ³⁾		160–180	–	90–120	78–90
		180	150	80–90	78–90
		180–200	–	110–130	78–90
kotleta, asi 1 kg		170–190	–	60–70	70–80
		180	150	50–60	70–80
		180–200	–	60–70	70–80
sekaná, asi 1 kg		160–180 ⁶⁾	–	60–70	75–85
		180 ⁶⁾	300	35–45	75–85
		180–200 ⁶⁾	–	60–70	75–85
telecí pečeně, asi 1 kg		160–180	–	100–120	75–80
		180	150	70–80	75–80
		160–180	–	100–120	75–80
jehněčí kýta, asi 2 kg		170–190	–	100–120	75–85
		180	150	80–100	75–85
		180–200	–	100–120	75–85
jehněčí hřbet, asi 2 kg ⁵⁾		180–200	–	60–80	70–80
ryba vcelku, asi 1,5 kg		160–180	–	40–50	70–80
		170	150	30–40	70–80
		180–200	–	40–50	70–80

 automatické pečení /  MV + horký vzduch plus /  horní/spodní pečení

 teplota /  mikrovlnný výkon v kombinovaných provozních způsobech /  doba pečení /  teplota jádra u pokrmového teploměru

- 1) Pečení v uzavřené nádobě. Při pečení na roštu nebo na skleněné misce zvolte teplotu o 20 °C nižší než na pečení v uzavřené nádobě.
- 2) Nenastavujte vyšší než uvedenou teplotu pečení. Maso by sice zhnědlo, ale nebylo by propečené.
- 3) Při silně mramorovaném nebo prorostlém mase nastavte vyšší z uvedených hodnot.
- 4) Když používáte pokrmový teploměr, zadejte teplotu jádra odpovídající připravovanému pokrmu.
- 5) Připravovaný pokrm nepřikrývejte.
- 6) Troubu předehřejte.

Pokrmový teploměr



Pokrmovým teploměrem můžete přesně sledovat teplotu přípravy pokrmu.

Princip funkce

Kovový hrot pokrmového teploměru se zasouvá do připravovaného jídla. Je v něm snímač teploty. Ten měří takzvanou teplotu jádra uvnitř pokrmu během jeho přípravy. Nárůst teploty jádra stav propečení. Podle toho, zda chcete např. pečení propéci středně nebo silně, nastavte vyšší nebo nižší teplotu jádra.









Teplotu jádra lze nastavit na hodnotu až 99 °C. Údaje k připravovanému pokrmu a odpovídajícím teplotám jádra najdete v tabulce pro pečení a v kapitole "Příprava při nízké teplotě".

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 ho můžete použít také u vlastních programů a následujících provozních způsobů:

- automatické pečení 
- horký vzduch plus 
- horní/spodní pečení 
- grilování cirkulací vzduchu 
- mikrovlna 
- MV + automatické pečení 
- MV + horký vzduch plus 
- MV + grilování cirkulací vzduchu 

Pečení masa

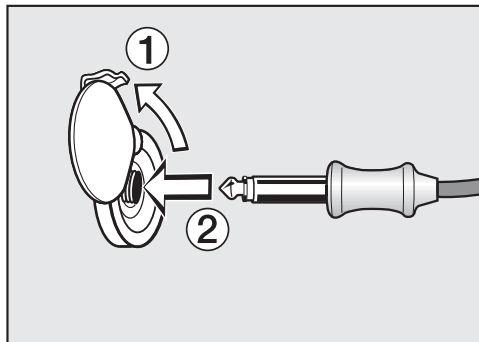
Důležitá upozornění k použití

Respektujte prosím následující:

- Maso můžete dát do hrnce nebo podle provozního způsobu položit na rošt nebo skleněnou misku.
- Kovový hrot pokrmového teploměru musí být úplně zapíchnut do připravovaného pokrmu a sahat přibližně k jádru.
- U drůbeže se k zapíchnutí kovového hrotu 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 masu zvolte vyšší hodnotu z rozsahu teplot jádra uvedených v tabulce pro pečení.
- Při použití hadice nebo sáčku na pečení nebo alobalu zapíchněte pokrmový teploměr skrz fólii až dovnitř připravovaného pokrmu. Můžete ho také dát s masem do fólie. Dbejte přitom rovněž údajů výrobce fólie.

Použití pokrmového teploměru

- Zapíchněte kovový hrot pokrmového teploměru úplně do připravovaného pokrmu.
- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.



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

U automatických programů jsou teploty jádra předem pevně zadané.

Přípravu pokrmu můžete nechat spustit i později. Za tím účelem zvolte položku menu **start v.** V automatických programech zvolte **spustit později**.

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

doba přípravy a hotové v nelze 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.

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 zvolíte jiný provozní způsob. Jestliže byla delší doba otevřená dvířka, zbývajících doba se vypočítá opět znovu.

Pečení masa

Zobrazení teploty jádra

Jakmile se zobrazí zbývající doba, můžete navíc nechat zobrazit aktuální teplotu jádra.

- Zvolte změnit.
- Zvolte zobrazení vnitřní teploty pokrmu.
- Zvolte zap..
- Potvrďte pomocí OK.

Na displeji se navíc objeví aktuální teplota uvnitř jádra.

Využití zbytkového tepla

Krátce před skončením přípravy pokrmu se vypne topení ohřevného prostoru. Stávající teplo stačí na dokončení přípravy.

Tímto automatickým využíváním zbytkového tepla se šetří energie.

Na displeji je tato funkce energetické úspory indikována nápisem *energeticky úsporná fáze*. Měřená teplota jádra se pak již nezobrazuje.

Ventilátor chlazení a podle provozního způsobu také ventilátor horkého vzduchu zůstávají zapnuté.

Po dosažení nastavené teploty jádra

- se objeví *Proces ukončen.*,
- zazní signál, pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola "Nastavení – Hlasitost – Signální tóny").

Tip: Jestliže maso není ještě propečené podle Vašeho přání, zapíchněte pokrmový teploměr na jiném místě a postup zopakujte.

Tento postup pečení je ideální pro kusy choulostivého hovězího, vepřového, telecího nebo jehněčího masa, které mají být středně propečené.

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

Potom dejte maso do předehřáté trouby, kde se šetrně a pozvolna dopeče při nízké teplotě a dlouhé době přípravy.

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

Hotová pečeně je velmi jemná a šťavnatá.

Tipy

- Použijte 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 a velikosti kusů masa a na požadovaném stupni propečení a zhnědnutí.

Doby přípravy/teploty jádra

maso	doba přípravy [min]	teplota jádra [°C]
hovězí filety	80–100	59
rostbíf		
– rare/anglicky	50–70	48
– medium/středně propečené	100–130 160–190	57 69
– well done/propečené		
vepřové filety	80–100	63
kotleta *	140–170	68
telecí filety	80–100	60
telecí hřbet *	100–130	63
jehněčí hřbet *	50–80	60

* bez kosti

Po přípravě pokrmu


Protože je teplota přípravy i teplota jádra velmi nízká,

- můžete maso ihned rozkrojit. Nemusíte je nechat odpočívat.
- výsledek přípravy se nezhorší, když maso po uplynutí doby přípravy ještě zůstane v ohřevném prostoru. Můžete je bez problému udržovat jeho teplotu, dokud je nebudete servírovat.
- má maso optimální teplotu ke konzumaci. Servírujte je na předehřátých talířích s velmi teplou šťávou, aby příliš rychle nevychladlo.

Příprava při nízké teplotě

Speciální použití "příprava při nízké teplotě"

Použijte skleněnou misku a na ní položený rošt.

- Zvolte speciální použití .
- Zvolte příprava při nízké teplotě.
- Nastavte teplotu.
- Nastavte teplotu jádra.
- Řiďte se pokyny na displeji. Při přehřívání nechte v ohřevném prostoru skleněnou misku s roštem.
- Během rozehřívání trouby orestujte kusy masa silně ze všech stran na varné desce.

Nebezpečí popálení!

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

- Jakmile se objeví Použití pokrmový teploměr., položte orestované maso na rošt a zapíchněte do něho pokrmový teploměr tak, aby byl kovový hrot úplně v jádře masa.

Respektujte také pokyny v kapitole "Pečení masa – Pokrmový teploměr".

Nebezpečí popálení!

Topné těleso pro grilování je horké.

- Zasuňte zástrčku pokrmového teploměru do přípojovací zdičky tak, aby zřetelně zaklapla.
- Zavřete dvířka.

Po uplynutí programu se objeví Proces ukončen. a zazní signál, pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola "Nastavení – Hlasitost – Signální tóny").

Pokud maso ještě není propečené podle Vašich přání, můžete přípravu pokrmu prodloužit.

Příprava při nízké teplotě s ručním nastavením teploty

Použijte skleněnou misku a na ní položený rošt. Na předehřívání nepoužívejte funkci rychlé rozezhřátí.

- Zasuňte skleněnou misku s roštem do úrovně 1 odspodu.
- Zvolte provozní způsoby .
- Zvolte provozní způsob horní/spodní pečení a teplotu 130 °C.
- Vypněte funkci rychlé rozezhřátí tak, že zvolíte změnit – otevřít rozšířená nastavení – rychloohřev – vyp..
- 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!

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

- Položte osmahnuté maso na rošt.
- Zvolte změnit.
- Snižte teplotu na 100 °C.
- Dokončete pečení masa.

Přípravu pokrmu můžete nechat automaticky vypnout (viz kapitola "Obsluha: provozní způsoby bez mikrovlny – Nastavení dob přípravy").

Grilování



Nebezpečí popálení!

Když grilujete při otevřených dvířkách, není již vzduch ohřevného prostoru automaticky veden přes ventilátor chlazení a ochlazován. Zahřejí se ovládací prvky. Při grilování zavřete dvířka.

Provozní způsoby

Gril

Ke grilování nízkých potravin a k zapékání.

Celé topné těleso pro horní pečení a grilování se rozžhává do červena, aby vytvořilo potřebné tepelné záření.

Grilování cirkulací vzduchu

Ke grilování potravin s větším průměrem jako např. kuřat.

Střídavě se zapíná topné těleso pro horní pečení a grilování a ventilátor.

MV + gril

, **MV + grilování cirkulací vzduchu**

Doba grilování se zkrátí.

Maximálně nastavitelný mikrovlnný výkon je 300 W.

Nádobí

- Obecně grilujte na roštu.
- Pro grilování potřete rošt olejem a položte na něj pokrm ke grilování. Dbejte na přibližně stejnou tloušťku plátků, aby se příliš nelišily doby grilování.

Příprava pokrmu ke grilování

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.

Ploché ryby a plátky ryb očistěte a osolte. Můžete je také pokapat šťávou z citronu.

Grilování

- Předehřejte topné těleso pro horní pečení a grilování asi 5 minut při zavřených dvířkách.

Během této doby nepřipínejte mikrovlnu!

- Položte pokrm ke grilování na rošt.
- V provozních způsobech gril  a MV + gril : zvolte provozní způsob, mikrovlnný výkon a stupeň grilu.
- V provozních způsobech grilování cirkulací vzduchu  a MV + grilování cirkulací vzduchu : zvolte provozní způsob, mikrovlnný výkon a teplotu.

Nebezpečí popálení!

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

- Zasuňte pokrm ke grilování do příslušné úrovně (viz tabulka pro grilování).
- Zavřete dvířka.
- Po polovině doby grilování pokrm pokud možno obraťte.

Tabulka pro grilování

V tabulce jsou tučně vytištěny údaje pro doporučený provozní způsob.

Grilovaný pokrm po kratší z uvedených dob zkontrolujte.

Respektujte uvedené rozsahy teplot, úrovně a doby. Jsou přitom zohledněny různé kusy masa a zvyklosti při přípravě.

Stupeň grilu (gril , MV + gril)

- Stupeň 3: Rychlá příprava nízkého grilovaného pokrmu s malou vzdáleností od topného tělesa pro grilování.
- Stupeň 2: Pro slabší zhnědnutí, např. u nákypů.
- Stupeň 1: Příprava grilovaného pokrmu většího průměru s větší vzdáleností od topného tělesa pro grilování.

Teplota (grilování cirkulací vzduchu , MV + grilování cirkulací vzduchu)

Obecně volte nižší z uvedených teplot. Při teplotách vyšších než uvedených maso sice zhnědne, ale nepropeče se. Pro nízké grilované pokrmy se obecně doporučuje nastavit teplotu 220 °C, pro grilované pokrmy většího průměru 180–200 °C.





Grilování

Předehtání

Při grilování je potřebné předehtátí. Předehtějte topné těleso pro horní pečení a grilování asi 5 minut při zavřených dvířkách.

Během této doby nepřipínejte mikrovlnu!

Úroveň

- gril , MV + gril :
Podle velikosti připravovaného pokrmu použijte úroveň 2 nebo 3 odspodu.
- grilování cirkulací vzduchu ,
MV + grilování cirkulací vzduchu :
Podle velikosti připravovaného pokrmu použijte úroveň 1 nebo 2 odspodu.

Doba grilování

- nízké plátky masa/ryb: na každé straně asi 6–8 minut
Dbejte na přibližně stejnou tloušťku plátků, aby se příliš nelišily doby grilování.
- vyšší grilované kusy: na každé straně asi 7–9 minut
- roláda: asi 10 minut na cm průměru

Zkouška upečení







Když chcete zjistit, do jaké míry je maso již hotové, zatlačte na ně lžicí:

- | | |
|-----------------------------|---|
| rare/anglicky: | Když je maso ještě velmi pružné, je uvnitř ještě červené. |
| medium/středně propečené: | Když se maso poddá málo, je uvnitř růžové. |
| well done/obecně propečené: | Když se maso již prakticky nepoddá, je propečené. |

Obecně zkuste po kratší z uvedených dob, zda je grilovaný pokrm hotový.

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

Předehejte topné těleso pro horní pečení a grilování asi 5 minut při zavřených dvířkách. Během této doby nepřipínejte mikrovlnu!


grilovaný pokrm	 ³ odspodu	stupeň	  [min] ¹⁾	 [°C]	  [min] ¹⁾
nízký grilovaný pokrm					
hovězí steaky	2/3 ²⁾	3	18–22	220	10–16
burger *)	2	3	1. strana 16–18 2. strana 12–14	–	–
šášlik	2	–	–	220	15–20
drůbeží špíz	2	–	–	220	15–20
řízek	2/3 ²⁾	–	–	220	14–18
karbanátky	2/3 ²⁾	3	20–25	220	20–25
klobása	2/3 ²⁾	3	15–20	–	–
rybí filé	2/3 ²⁾	3	15–20	–	–
pstruzi	2/3 ²⁾	–	–	220	20–25
opečení toastu *)	3	3	5–7	–	–
toast Havaj	2	3	5–9	–	–
rajčata	2/3 ²⁾	3	10–12	220	6–8
broskve	2	3	4–8	220	7–10
grilované potraviny většího průměru					
kuře, asi 1 kg	1/2 ³⁾	1/2	50–60	180–200 150 W + 200⁴⁾	45–55 35–45
roláda Ø 10 cm, asi 1,5 kg	1	1/2	80–100	180–200	80–100
vepřové koleno, asi 1 kg	1	–	–	180–200	100–120


³ úroveň /  gril /  grilování cirkulací vzduchu /  teplota /  doba grilování

*) Nastavení platí i pro specifikace podle EN 60350.








1) Po polovině doby grilovaný pokrm obraťte.

2) Zvolte úroveň podle velikosti grilovaného pokrmu.



3) V provozním způsobu grilování cirkulací vzduchu  použijte úroveň 2 odspodu.

4) Zvolte provozní způsob MV + grilování cirkulací vzduchu .

Mikrovlna: rozmrazování/ohřev/vaření

	provozní způsob	 / 	vhodné pro:
roz- mrazování		80 W	velmi choulostivé potraviny: smetana, máslo, smetanový a máslový krémový dort, sýr
		150 W	všechny ostatní potraviny
ohřev		450 W	kojenecká, dětská výživa
		600 W	různá jídla; hluboce zmrazené hotové pokrmy, které nemají zhnědnout
		850 W	
		1000 W	nápoje
příprava pokrmu		850 W rozvaření	nákypy; namáčení např. mléčné rýže, krupice; hluboce zmrazené potraviny, které nemají zhnědnout
		450 W setrvalé vaření	
		150 W dokončení	
	Pokud chcete zkrátit dobu přípravy a docílit zhnědnutí, zvolte provozní způsob kombinovaný s mikrovlnou:		
		300 W + 160–180 °C	orestování při vysokých teplotách a následné pečení při nižších teplotách
	300 W + 150–170 °C	jídla, která se mají zapéci a zhnědnout, např. gratinované pokrmy	

 provozní způsob mikrovlna/mikrovlnný výkon /  MV + automatické pečení /

 MV + horký vzduch plus /  teplota

Potřebná doba závisí na povaze, množství a výchozí teplotě jídla. Jídla z chladničky například vyžadují delší dobu na ohřátí než jídla s pokojovou teplotou. Doby převezměte z tabulek na následujících stranách.

Před rozmrazováním, ohříváním, přípravou pokrmu



- Dejte (zmražený) pokrm k přípravě do nádoby vhodného pro mikrovlny a přikryjte je.
- Postavte nádobí doprostřed skleněné misky do úrovně 1 odspodu.

Můžete použít i pokrmový teploměr pro ohřívání/připravu s kontrolou teploty (viz kapitola "Pečení masa – Pokrmový teploměr").

V kombinovaných provozních způsobech

- Používejte jen pro mikrovlny vhodné a žáruvzdorné nádoby.

Pokrmu zpravidla připravujte nepřikryté.

V provozních způsobech MV + automatické pečení  a MV + gril  připravujte pokrmu vždy nepřikryté, protože jídla jinak nezhnědnou.

- Zasuňte skleněnou misku do úrovně 2 odspodu.

Hotové pokrmu v hliníkových vaničkách postavte přímo na skleněnou misku.

Během rozmrazování, ohřívání, přípravy pokrmu

- Jídla několikrát obraťte, oddělte nebo zamíchejte. Míchejte od vnějších vrstev ke středu, protože okraje se rychleji zahřívají.

Mikrovlna: rozmrazování/ohřev/vaření

Po rozmrazování, ohřívání, přípravě pokrmu

Vyrovňovací doby jsou klidové doby, během nichž se rovnoměrně rozdělí teplota v jídle.

- Nechte jídlo odstát několik minut při pokojové teplotě, aby se v jídle rovnoměrněji rozdělila teplota.

Nebezpečí popálení!

Jídlo, zvláště kojeneckou a dětskou výživu, po ohřátí bezpodmínečně zamíchejte nebo protřepejte a pak je zkuste, aby se dítě nespálilo.

Nebezpečí popálení!

Při ohřívání jídel se teplo vytváří přímo v jídle, tím zůstává nádobí studenější (výjimka: kamenina pro přípravu v peci). Zahřívá se jen přenosem tepla z jídla.

Při vyjímání nádobí používejte chňapky na hrnce.


- Postarejte se o to, aby byla jídla vždy dostatečně ohřátá a uvařená.
- Pokud máte pochybnosti, zda je jídlo dostatečně ohřáté/hotové, ještě trochu prodlužte čas.
- Zvláště potraviny, které se rychle kazí, jako jsou např. ryby, drůbež a sekaná, dostatečně uvařte.

Pokud možno používejte pokrmový teploměr pro ohřívání/přípravu s kontrolou teploty (viz kapitola "Pečení masa – Pokrmový teploměr"). Nastavte teplotu jádra:

ryba nejméně 70 °C

drůbež nejméně 85 °C

Pokyny k ohřívání


 Nebezpečí popálení! Kojenecká a dětská výživa nesmí být příliš horká.

Kojeneckou a dětskou výživu ohřívajte jen 30–60 sekund výkonem 450 W. Můžete také použít pokrmový teploměr pro ohřívání s kontrolou teploty.

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

Nikdy neohřívajte jídla nebo tekutiny v uzavřených nádobách nebo láhvích. Nádoby napřed otevřete a u kojeneckých láhví nejprve odejměte uzávěr a dudlík.

Vejsce mohou prasknout.

Neohřívajte vejce natvrdo, a to ani bez skořápky, v provozním způsobu mikrovlna .

Při přípravě pokrmů, zvláště při ohřívání tekutin mikrovlnou, se může stát, že je sice dosaženo bodu varu, ale ještě nestoupají typické bubliny páry. Tekutina nevrve rovnoměrně.

Tento takzvaný zpožděný var může vést při vyjímání nádoby nebo při zatřesení k náhlé prudké tvorbě bublin páry a tím k náhlému explozivnímu překypění. Tvorba bublin může být tak silná, že se mohou sama otevřít dvířka.

Zpožděnému varu zabráníte tak, že tekutinu před ohříváním zamícháte.


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

Pokyny k přípravě

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

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

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

Vajíčka se skořápkou vařte v provozním způsobu mikrovlna  jen ve speciálním nádobí.

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

Nejprve několikrát propíchněte blánu žloutku.

Mikrovlna: rozmrazování/ohřev/vaření

použití	tipy a pokyny
rozmrazování větších množství potravin, např. ryba 2 kg	Můžete také použít skleněnou misku jako nádobu na rozmrazování v úrovni 1 odspodu.
ohřívání jídel	Použijte vždy něco na přikrytí, kromě ohřívání obalovaných smažených jídel.
příprava zeleniny	Ke skladované zelenině přidejte trochu vody. Doby přípravy u zeleniny závisí na jejích vlastnostech a stavu. Čerstvá zelenina obsahuje více vody, a proto je rychleji hotová.
příprava hluboce zmrazených hotových pokrmů	Hluboce zmrazené hotové pokrmy můžete současně rozmrazovat a ohřívát nebo vařit. Dbejte údajů na obalu.




Tabulky pro rozmrazování, ohřívání a přípravu jídel v provozním způsobu mikrovlna

Pro následující tabulky platí:

- Dbejte uvedených mikrovlnných výkonů, dob trvání a vyrovnávacích časů. Je přitom nutné zohlednit povahu, množství a výchozí teplotu jídla.
- Obecně volte střední dobu trvání.
- Zasuňte jídla na skleněné misce do úrovně 1 odspodu.

Mikrovlna: rozmrazování/ohřev/vaření

Tabulka pro rozmrazování jídel




	množství	 [W]	 [min]	 [min] ¹⁾
mléčné výrobky				
smetana	250 ml	80 W	13–17	10–15
máslo	250 g	80 W	8–10	5–10
plátky sýra	250 g	80 W	6–8	10–15
mléko	500 ml	150 W	14–16	10–15
tvaroh	250 g	150 W	10–12	10–15
moučník / pečivo / chléb				
linecké pečivo (1 ks)	asi 100 g	150 W	1–2	5–10
linecké pečivo	asi 300 g	150 W	4–6	5–10
ovocný koláč (3 ks)	asi 300 g	150 W	6–8	10–15
máslový koláč (3 ks)	asi 300 g	150 W	5–7	5–10
smetanový, krémový dort (1 ks)	asi 100 g	80 W	1:30	5–10
smetanový, krémový dort (3 ks)	asi 300 g	80 W	4–4:30	5–10
pečivo z kynutého, lístkového těsta (4 ks)		150 W	6–8	5–10
ovoce				
jahody, maliny	250 g	150 W	7–8	5–10
rybíz	250 g	150 W	8–9	5–10
švestky	500 g	150 W	12–16	5–10
maso				
hovězí sekaná	500 g	150 W	16–18	5–10
kuře	1000 g	150 W	34–36	5–10
zelenina				
hrách	250 g	150 W	8–12	5–10
chřest	250 g	150 W	8–12	10–15
fazole	500 g	150 W	13–18	10–15
červené zelí	500 g	150 W	15–20	10–15
špenát	300 g	150 W	12–14	10–15

 mikrovlnný výkon /  doba rozmrazování /  vyrovnávací doba

¹⁾ Nechte jídlo odstát při pokojové teplotě. Během této vyrovnávací doby se v potravíně rovnoměrněji rozdělí teplota.

Mikrovlna: rozmrazování/ohřev/vaření

Tabulka pro ohřívání vybraných jídel

	množství	 [W]	 [min:s]	 [min] ¹⁾
nápoje ²⁾				
káva (teplota k pití 60–65 °C)	1 šálek (200 ml)	1000 W	0:50–1:10	–
mléko (teplota k pití 60–65 °C)	1 šálek (200 ml)	1000 W	1:00–1:50 ³⁾	–
uvedení vody do varu	1 šálek (125 ml)	1000 W	1:00–1:50	–
kojenecká láhev (mléko)	asi 200 ml	450 W	0:50–1:00 ³⁾	1
svařené víno, grog (teplota k pití 60–65 °C)	1 sklenice (200 ml)	1000 W	0:50–1:10	–
jídla ³⁾				
dětská výživa (pokojová teplota)	1 sklenice (200 g)	450 W	0:30–1:00	1
kotleta, pečená	200 g	600 W	3:00–5:00	2
rybí filé, smažené	200 g	600 W	3:00–4:00	2
pečeně se šťávou	200 g	600 W	3:00–5:00	1
přílohy	250 g	600 W	3:00–5:00	1
zelenina	250 g	600 W	4:00–5:00	1
šťáva z pečeně	250 ml	600 W	4:00–5:00	1
polévka / eintopf	250 ml	600 W	4:00–5:00	1
polévka / eintopf	500 ml	600 W	7:00–8:00	1

 mikrovlnný výkon /  doba ohřevu /  vyrovnávací doba

- ¹⁾ Nechte jídlo odstat při pokojové teplotě. Během této vyrovnávací doby se v potravíně rovnoměrněji rozdělí teplota.
- ²⁾ Zpožděnému varu zabráníte tak, že tekutinu před ohříváním zamícháte. Po ohřátí počkejte nejméně 20 sekund, než nádobu vyjmete z ohřevného prostoru. Navíc můžete dát do nádoby při ohřívání skleněnou tyčinku nebo podobný předmět, pokud ho máte k dispozici.
- ³⁾ Časy platí pro výchozí teplotu jídel asi 5 °C.
U jídel, která se obvykle neskladují v chladničce, se předpokládá pokojová teplota asi 20 °C.
S výjimkou kojenecké výživy a choulostivých šlehaných omáček ohřívajte jídla na teplotu 70–75 °C.

Mikrovlna: rozmrazování/ohřev/vaření

Tabulka pro přípravu jídel

	množství	850 W ⌚ [min]	+ ⌚ [min]	450 W ⌚ [min]	⌚ [min] ¹⁾
maso					
kuličky z mletého masa v omáčce (400 g masa)		10–12	–		2–3
telecí guláš v omáčce (750 g masa)		16	+	15	2–3
drůbež					
kuře v hořčičné omáčce	asi 800 g	4	+	12	2–3
kousky kuřecího masa v kari omáčce	asi 900 g	5	+	12	2–3
rizoto z drůbežního masa	asi 1,6 kg	10	+	15	3–5
ryby					
rybí filé v omáčce	asi 900 g	8–10		–	2–3
rybí kari	asi 1,5 kg	5	+	12	3–5
čerstvá zelenina					
mrkev	300 g	2	+	6	2
růžičky kvěťáku	500 g	6	+	10	2
hrách	450 g	5	+	10	2
proužky papriky	500 g	5	+	10	2
kedlubnové hranolky	500 g	3	+	8	2
růžičková kapusta	300 g	3	+	9	2
chřest	500 g	5	+	8	2
růžičky brokolice	300 g	4	+	4	2
pórek	500 g	5	+	8	2
zelená fazolka	500 g	4	+	12	2
zmrazená zelenina					
hrách, zeleninová směs	450 g	5	+	11	2
špenát	450 g	5	+	7	2
růžičková kapusta	300 g	4	+	6	2
brokolice	300 g	3	+	6	2
pórek	450 g	4	+	8	2
dezerty					
tvářohový nákyp (500 g tvarohu)		10–12		–	–
krupičná kaše s ovocem (500 ml šťávy nebo 500 g ovoce)		6–8		–	–

☰ mikrovlnný výkon / ⌚ doba přípravy / ⌚ vyrovnávací doba

¹⁾ Nechte jídlo odstát při pokojové teplotě. Během této vyrovnávací doby se v potravíně rovnoměrněji rozdělí teplota.

Speciální použití

Navíc k automatickým programům má Vaše pečicí trouba k dispozici řadu speciálních použití:

■ Zvolte speciální použití .

K dispozici jsou tato speciální použití:

- rozmrazování
- sušení
- ohřev
(ohřívání jídel na talíři)
- nahřátí nádobí
- Nechat nakynout těsto.
- příprava při nízké teplotě
Toto speciální použití je popsáno v kapitole "Příprava při nízké teplotě".
- pizza
- program sabat


Kromě toho najdete v této kapitole informace k následujícím použitím

- zapékání
- zavařování
- zrazené produkty/hotové pokrmy


Rozmrazování

Tento program byl vyvinut pro rné rozmrazování zmrazených potravin.

Používejte nádoby vhodné pro mikrovlnu.

- Zvolte speciální použití .
- Zvolte rozmrazování.
- Zvolte požadovanou kategorii.
- Nastavte hmotnost zmrazené potraviny.
- Řiďte se pokyny na displeji.

Vzduch ohřevného prostoru bude uveden do stavu cirkulace a šetrně rozmrazí potravinu.

 **Nebezpečí salmonelózy!**
Při rozmrazování drůbeže věnujte zvýšenou pozornost čistotě. Tekutinu z rozmrazování nepoužívejte.

Tipy

- Zmrazené potraviny rozmrazujte bez obalu na skleněné misce.
- Na rozmrazování drůbeže používejte skleněnou misku s položeným roštem. Zmrazené potraviny pak neleží v tekutině z rozmrazování.
- Maso, drůbež nebo ryby nemusí být před přípravou úplně rozmrazené. Stačí, když jsou tyto potraviny rozmrazené částečně. Povrch je pak dostatečně měkký, aby přijal koření.


Speciální použití

Sušení


Tento program byl vyvinut pro tradiční konzervování sušením.

Můžete nastavit teplotu mezi 80 a 100 °C.


Předpokladem je čerstvé a dobře vyzrálé ovoce a zelenina bez otláčení.

- Připravte potraviny k sušení.
 - Jablka případně oloupejte, odstraňte jaderník a nakrájejte je na plátky tloušťky asi 0,5 cm.
 - Švestky případně zbavte pecek.
 - Hrušky oloupejte, zbavte jader a nakrájejte na měsíčky.
 - Banány oloupejte a nakrájejte na kolečka.
 - Houby očistěte, rozkrájejte na poloviny nebo na plátky.
 - Z petrželky nebo kopru odstraňte tlusté stonky.
- Rozložte potraviny k sušení rovnoměrně na skleněné misce nebo na roštu.
- Zvolte speciální použití .
- Zvolte sušení.
- Změňte případně navrhovanou teplotu a nastavte dobu přípravy.
- Řiďte se pokyny na displeji.

sušený pokrm	doba sušení
ovoce	2–8 hodin
zelenina	3–8 hodin
bylinky *	50–60 minut

* Protože je u tohoto programu zapnutý ventilátor, používejte na sušení bylinek provozní způsob horní/spodní pečení  s teplotou 80–100 °C.

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

 **Nebezpečí popálení!**
Při vyjímání usušených potravin používejte chňapky na hrnce.

- Usušené ovoce nebo zeleninu nechte vychladnout.


Sušené ovoce musí být úplně suché, avšak měkké a pružné. Když je rozlomíte nebo rozříznete, nesmí z něho už vytékat šťáva.

- Uchovávejte je v uzavřených sklenicích nebo dózách.

Ohřev

Tento program byl vyvinut na ohřívání jídel.

Používejte nádoby vhodné pro mikrovlnu.

- Postavte jídla k ohřívání přikrytá na skleněnou misku.
- Zvolte speciální použití .
- Zvolte ohřev.
- Zvolte požadovanou kategorii.
- Nastavte hmotnost jídla.
- Řiďte se pokyny na displeji.

Nebezpečí popálení!


Při vyjímání nádobí používejte chňapky na hrnce. Na spodní straně nádobí se ojediněle mohou vytvářet kapky vody.

Nahřívání nádobí

Tento program byl vyvinut na nahřívání nádobí.

Můžete nastavit teplotu mezi 50 a 80 °C.

Používejte tepelně odolné nádoby.

- Zasuňte rošt do úrovně 1 a postavte na něj nádoby k nahřátí.
- Zvolte speciální použití .
- Zvolte nahřátí nádobí.
- Změňte případně navrhovanou teplotu a nastavte dobu přípravy.
- Řiďte se pokyny na displeji.

Nebezpečí popálení!


Při vyjímání nádobí používejte chňapky na hrnce. Na spodní straně nádobí se ojediněle mohou vytvářet kapky vody.

Speciální použití

Kynutí těsta

Tento program byl vyvinut na kynutí těsta.


Můžete nastavit teplotu mezi 30 a 50 °C.

- Zvolte speciální použití .
- Zvolte Nechat nakynout těsto..
- Změňte případně navrhovanou teplotu a nastavte dobu přípravy.
- Řiďte se pokyny na displeji.

Pizza

Tento program byl vyvinut na pečení pizzy.

Můžete nastavit teplotu mezi 160 a 250 °C.


- Zvolte speciální použití .
- Zvolte pizza.
- Změňte případně navrhovanou teplotu a nastavte dobu přípravy.
- Řiďte se pokyny na displeji.

Program sabat

Program sabat slouží k podpoře náboženských zvyklostí.

Po výběru programu sabat zvolte provozní způsob a 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 rozehřeje na teplotu, kterou jste nastavili, a bude ji udržovat maximálně 72 hodin.
- Osvětlení ohřevného prostoru se nezapíná (ani když otevřete dvířka).



Když je v nastavení – osvětlení vybráno zap., zůstane osvětlení v průběhu programu zapnuté.

- Na displeji se trvale zobrazuje program sabat.
- Denní čas se nezobrazuje.

Spuštěný program sabat nelze změnit nebo uložit pod položkou vlastní programy.

Použití programu sabat


Proces lze ukončit tak, že vypnete pečicí troubu.

- Zvolte speciální použití .
- Zvolte program sabat.
- Zvolte horní/spodní pečení .

Pokud běží kuchyňský budík, nelze program sabat spustit.

- Nastavte teplotu.
- Potvrďte pomocí OK.

Nyní je pečicí trouba připravená k použití.

Zobrazuje se program sabat  a nastavená teplota.

- Když chcete spustit přípravu pokrmu, otevřete dvířka.
- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.
- Zavřete dvířka.

Po 5 minutách se zapne topení ohřevného prostoru.

Pokud chcete program předčasně ukončit:


- Vypněte pečicí troubu.

Speciální použití




Zapékání




Provozní způsob zapékání je vhodný k přípravě nákypů a gratinovaných pokrmů, které mají získat křupavý povrch.


Můžete nastavit teplotu mezi 100 a 230 °C.

- Zvolte provozní způsoby .
- Zvolte zapékání a případně změňte navrhanou teplotu.
- Řiďte se pokyny na displeji.

V tabulce je uvedeno několik příkladů použití.

pokrm	 [°C]	 ³ ₁	 [min]
lasagne	190	1	45–60
zapékané brambory	180	1	55–65
zeleninový nákyp	180	1	55–65
zapékané těstoviny	190	1	40–50

 teplota / ³₁ úroveň /  doba přípravy

Při přípravě jiných receptů se můžete orientovat podle teplotních a časových údajů pro horký vzduch plus .

Zavařování

Nádoby na zavařování





Nebezpečí úrazu!

Při zahřívání uzavřených sklenic v nich vzniká přetlak, jehož vinou se mohou roztrhnout.

Nepoužívejte pečicí troubu k zavařování a ohřívání sklenic.

Používejte jen zvláštní sklenice, které dostanete ve specializovaných obchodech:

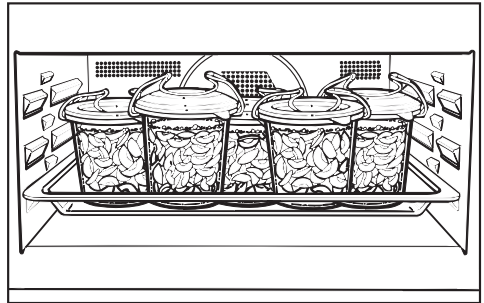
- horký vzduch plus : zavařovací sklenice a sklenice se šroubovacími uzávěry.
- mikrovlna : zavařovací sklenice vhodné pro mikrovlnu, které se uzavírají svorkami vhodnými pro mikrovlnu nebo průhlednou lepicí páskou.

Jiskření v důsledku kovových svorek!

Uzavírejte sklenice jen svorkami vhodnými pro mikrovlnu nebo průhlednou lepicí páskou. Nepoužívejte kovové svorky.

Přípravy

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




- Připravte sklenice. Naplňte je maximálně 2 cm pod okraj.
- Zasuňte skleněnou misku do úrovně 1 odspodu a postavte na ni sklenice.

Speciální použití

Zavařování horkým vzduchem

plus 

- Zvolte provozní způsob horký vzduch plus  a teplotu 150–170 °C.
- Počkejte, než ve sklenicích začnou rovnoměrně stoupat bublinky.


Včas snižte teplotu, abyste zabránili převaření.

Ovoce a okurky

- Jakmile ve sklenicích uvidíte stoupat bublinky, pečicí troubu vypněte. Nechte pak sklenice stát dalších 25–30 minut v teplém ohřevném prostoru.

Zelenina


- Jakmile ve sklenicích uvidíte stoupat bublinky, snižte teplotu na 100 °C.

	 [min]
chřest, mrkev	60–90
hrách, fazole	90–120

 doba zavařování

- Po uplynutí doby zavařování pečicí troubu vypněte a nechte pak sklenice stát dalších 25–30 minut v teplém ohřevném prostoru.

Zavařování mikrovlnou

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


Včas snižte výkon, abyste zabránili převaření.

Ovoce a okurky

- Jakmile ve sklenicích uvidíte stoupat bublinky, pečicí troubu vypněte. Nechte pak sklenice stát dalších 25–30 minut v teplém ohřevném prostoru.

Zelenina

- Jakmile ve sklenicích uvidíte stoupat bublinky, snižte výkon na 450 W.

	 [min]
chřest, mrkev	asi 15
hrách, fazole	asi 25

 doba zavařování

- Po uplynutí doby zavařování vypněte pečicí troubu.

Po zavařování



Nebezpečí popálení!
Při vyjímání sklenic používejte
chňapky na hrnce.

- Vyjměte sklenice z ohřevného prostoru.
- Nechte je stát asi 24 hodin přikryté utěrkou na místě bez průvanu.
- Odstraňte svorky nebo lepicí pásku.
- Nakonec zkontrolujte, zda jsou všechny sklenice uzavřené.

Speciální použití

Zmrazené produkty / hotové pokrmy

Tipy

Moučník, pizza, bagety

- Tyto zmrazené produkty pečte na roštu, na který položíte papír na pečení.
- Zvolte nižší z teplot doporučených na obalu.

Pomfrity, krokety apod.

- Tyto zmrazené produkty pečte na skleněné misce.
Položte pod ně papír na pečení.
- Zvolte nižší z teplot doporučených na obalu.
- Připravované potraviny několikrát obraťte.

Příprava

Šetrné zpracování potravin slouží Vašemu zdraví.















Moučníky, pizzu, hranolky apod. byste měli opéci jen do zlatožluta, nikoli 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.

Tip: Pro některé hluboce zmrazené potraviny / hotové pokrmy jsou k dispozici také automatické programy (viz kapitola "Automatické programy").

Informace pro zkušební ústavy

Zkušební jídla podle EN 60705 (provozní způsob mikrovlna)

zkušební jídla		 [W]	 [min]	 ¹⁾ [min]	poznámky ²⁾
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		300 + 180 °C	40–50	5	rošt a skleněnou misku zasunout společně
rozmrazování masa (sekaná), 500 g	 ³⁾	maso \ 500 g	asi 17	10	nádobí viz norma, připravovat nezakryté
		150	16–18	10	nádobí viz norma, připravovat nezakryté
maliny, 250 g	 ³⁾	ovoce \ 250 g	asi 8	3	nádobí viz norma, připravovat nezakryté
		150	7:30	3	nádobí viz norma, připravovat nezakryté

















 provozní způsob /  mikrovlnný výkon /  doba rozmrazování nebo přípravy /  doba vyrovnávání





provozní způsoby:  mikrovlna /  mikrovlna + horký vzduch plus /  speciální použití

- 1) Během této vyrovnávací doby nechte jídlo odstát při pokojové teplotě, aby se v potravíně rovnoměrně rozdělila teplota.
- 2) Zasuňte skleněnou misku do úrovně 1 odspodu a postavte na ni nádobí.
- 3) speciální použití \ rozmrazování

Informace pro zkušební ústavy

Zkušební jídla podle EN 60350-1

zkušební jídla	příslušenství		 [°C]	 ₁	 [min]	předehřátí
stříkané pečivo	1 skleněná miska		140	2	42–49	ne
			160	2	22–27	ano
	2 skleněné misky ¹⁾		140	2+3	42–49	ne
drobné pečivo	1 skleněná miska		150	2	30–36	ne
			160	2	28–32	ano
	2 skleněné misky		140	2+3	44–50	ne
piškot z vody	dělená forma ²⁾ Ø 26 cm		170	1	32–37	ne
			180	1	18–24	ano
jablečný koláč (apple pie)	dělená forma ²⁾ Ø 20 cm		160	1	110–120	ne
			160	1	110–120	ne
			170	1	65–75	ne
toast	rošt		–	3	1:30–2:30	ano, 5 minut
burger	rošt na skleněné misce		–	2	1. strana: 16–18 2. strana: 12–14	ano, 5 minut

 provozní způsob /  teplota / ₁ úroveň odspodu /  doba přípravy

 horký vzduch plus /  horní/spodní pečení /  intenzivní pečení /  gril

1) Skleněné misky vyjímejte v různých okamžicích, pokud jídlo dostatečně zhnědlo již před uplynutím uvedené doby pečení.

2) Použijte matnou, tmavou pečicí formu a postavte ji na rošt.

Nebezpečí popálení!

Topná tělesa musí být vypnutá.
Ohřevný prostor musí být vychladlý.

Nebezpečí úrazu!

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

Na čištění pečicí trouby nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.

Když použijete nevhodné čisticí prostředky, mohou se všechny povrchy zabarvit nebo změnit. Čisticími prostředky na pečicí trouby se poškodí zvláště čelní stěna pečicí trouby. Všechny povrchy jsou choulostivé na poškrábání. U skleněných ploch mohou vést škrábance případně k rozbití.

Odstraňte ihned zbytky čisticích prostředků.

Silná znečištění mohou pečicí troubu případně poškodit.

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

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 těmito 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 na myčky nádobí,
- čisticí prostředky na sklo,
- čisticí prostředky na sklokeramické varné desky,
- tvrdé odírací kartáče a houbičky (např. houbičky na hrnce, upotřebené houbičky obsahující ještě zbytky drhnocích prostředků),
- odstraňovače nečistot,
- ostré kovové škrabky,
- ocelová vlna,
- nerezové spirály,
- bodové čištění mechanickými čisticími prostředky,
- čisticí prostředky na pečicí trouby*.

* při těžko odstranitelných znečištěních na zušlechťených površích PerfectClean povoleno

Čištění a ošetřování

Když znečištění působí déle, nemusí být případně již možné je odstranit. Častější používání bez čištění mezi jednotlivými použitími může vést ke zvýšeným nárokům na čištění.

Odstraňujte nečistoty nejlépe ihned.

K čištění v myčce nádobí je vhodná jen skleněná miska.

Tipy

- Znečištění např. ovocnou šťávou nebo těstem ze špatně uzavřených pečicích forem se dá snadněji odstranit, dokud je trouba ještě trochu teplá.
- Pro pohodlnější čištění můžete sklopit topné těleso pro horní pečení a grilování.
- Zápachy v ohřevném prostoru se zneutralizují, když v pečicí troubě několik minut povaříte vodu s trochou šťávy z citronu.

Normální 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 mikrovlákna.
- Odstraňte zbytky čisticích prostředků důkladně čistou vodou. To je zvláště důležité u dílů zušlechťených úpravou PerfectClean, protože zbytky čisticích prostředků omezují efekt bránící ulpívání.
- Povrchy pak osušte měkkou utěrkou.

Pokrmový teploměr

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

Pokrmový teploměr čistěte jen vlhkou utěrkou.

Čištění a ošetřování

Těžko odstranitelná znečištění

Přetečenými ovocnými šťávami nebo zbytky po pečení mohou vznikat trvalé barevné změny nebo matná místa. Ty nezhoršují použitelnost. Nepokoušejte se odstranit tyto skvrny za každou cenu. Používejte jen popsané prostředky.

- Zapečené zbytky navlhčete roztokem mycího prostředku a nechte roztok několik minut působit.
- Po době působení můžete navíc použít tvrdou stranu houbičky na mytí nádobí.
- Nakonec vše důkladně otřete čistou vodou a osušte povrchy.

- Při velmi nesnadno odstranitelném znečištění naneste na studený zušlechťený povrch PerfectClean čisticí prostředek Miele na pečicí trouby. Nechte ho působit podle údaje na obalu.

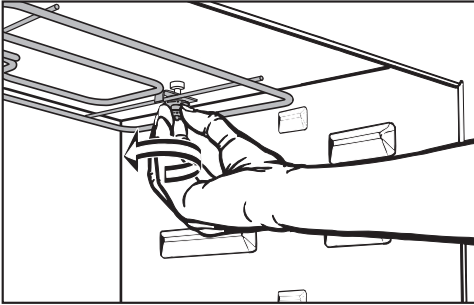
Čisticí prostředky na pečicí trouby od jiných výrobců se smí nanášet jen na studené povrchy a nechat působit maximálně 10 minut.

- Po době působení můžete navíc použít tvrdou stranu houbičky na mytí nádobí.
- Zbytky čisticích prostředků na pečicí trouby odstraňte důkladně čistou vodou a povrchy osušte.

Sklopení topného tělesa pro grilování

Když je zvláště silně znečištěný strop ohřevného prostoru, můžete kvůli čištění sklopit topné těleso pro grilování. Je vhodné strop ohřevného prostoru pravidelně čistit vlhkou utěrkou nebo houbičkou na mytí nádobí.

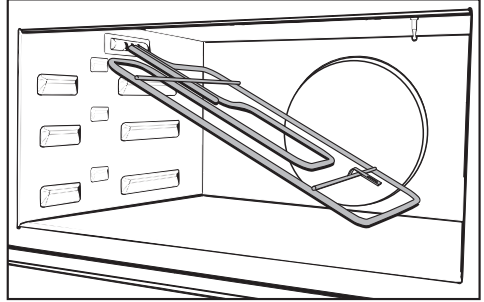
⚠ Nebezpečí popálení!
Topná tělesa musí být vypnutá.
Ohřevný prostor musí být vychladlý.



- Pro sklopení topného tělesa pro grilování odšroubujte matici.

Topné těleso pro grilování se může poškodit.

Topné těleso pro grilování nikdy ne-sklápějte násilím.



- Sklopte topné těleso pro grilování.

Může se poškodit deska na stropě ohřevného prostoru.


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

- Vyčistěte strop ohřevného prostoru vlhkou utěrkou nebo houbičkou na mytí nádobí.
- Po čištění vyklopte topné těleso pro grilování opět nahoru. Nasadte opět matici a utáhněte ji.

Co udělat, když ...?

Většinu problémů, které se vyskytují v běžném provozu, můžete vyřešit sami. Má Vám při tom pomoci následující přehled.









Pokud příčinu problému nenajdete nebo nedokážete odstranit sami, zavolejte servisní službu (viz obálka).

 **Nebezpečí úrazu!** Neodborně provedenými instalačními a údržbářskými pracemi nebo opravami může být uživatel vystaven značným nebezpečím, za která Miele neodpovídá.

Instalační a údržbářské práce stejně jako opravy smí provádět jen kvalifikovaní pracovníci pověřeni společností Miele.


Nikdy sami neotvírejte plášť pečicí trouby.

Problém	Příčina a odstranění
Je tmavý displej.	Je vypnuté zobrazení denního času. Díky tomu je displej při vypnuté pečicí troubě tmavý. <ul style="list-style-type: none">■ Jakmile pečicí troubu zapnete, objeví se denní čas. Když se má zobrazovat trvale, musíte zapnout zobrazování denního času (viz kapitola "Nastavení – Denní čas – Zobrazení").
	Pečicí trouba je bez proudu. <ul style="list-style-type: none">■ Zkontrolujte, zda nevypnul jistič elektrické instalace. Zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu Miele.
Nelze spustit přípravu.	Pro přípravu s mikrovlnou jsou ještě otevřená dvířka. <ul style="list-style-type: none">■ Zkontrolujte, zda jsou správně zavřená dvířka.
	Pro přípravu s mikrovlnou není nastavený mikrovlnný výkon nebo doba přípravy. <ul style="list-style-type: none">■ Zkontrolujte, zda je nastavený mikrovlnný výkon a doba přípravy.
	Pro provozní způsob kombinovaný s mikrovlnou nejsou zadána všechna nezbytná nastavení. <ul style="list-style-type: none">■ Zkontrolujte, zda je nastavený mikrovlnný výkon, doba přípravy a teplota.

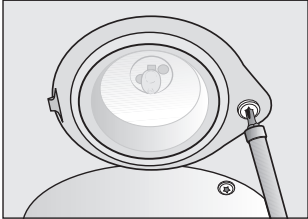
Problém	Příčina a odstranění
<p>Při zapnutí pečicí trouby se na displeji objeví zablokování zprovoznění .</p>	<p>Je zapnuté zablokování zprovoznění .</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pro jednu přípravu pokrmu je můžete zrušit tak, že se budete nejméně 6 sekund dotýkat symbolu . ■ Zablokování zprovoznění můžete trvale vypnout (viz kapitola "Nastavení – Zablokování zprovoznění ").
<p>Nezahřívá se ohřevný prostor.</p>	<p>Je aktivovaný výstavní provoz. Pečicí troubu lze sice obsluhovat, ale nefunguje topení ohřevného prostoru.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktivujte výstavní provoz (viz kapitola "Nastavení – Prodejce").
<p>Na displeji se zobrazuje výpadek el. proudu - proces přerušen .</p>	<p>Došlo ke krátkému výpadku elektrické sítě. Byla tím ukončena probíhající příprava.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pečicí troubu vypněte a opět zapněte. ■ Spusťte přípravu pokrmu znovu.
<p>Na displeji se zobrazuje 12:00.</p>	<p>Výpadek elektrické sítě trval déle než 200 hodin.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavte znovu denní čas datum.
<p>Na displeji se objeví dosažena maximální doba provozu.</p>	<p>Pečicí trouba byla provozována neobvykle dlouhou dobu. Aktivovalo se bezpečnostní vypnutí.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Potvrďte pomocí OK. Vymažte hlášení Proces ukončen. výběrem . <p>Pak je pečicí trouba opět připravená k provozu.</p>
<p>Na displeji se objeví  chyba XX.</p>	<p>Problém, který nemůžete odstranit sami.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zavolejte servisní službu Miele.
<p>Nemůžete nastavit teplotu jádra.</p>	<p>Není rozpoznán pokrmový teploměr.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zkontrolujte, zda je pokrmový teploměr správně zaklapnutý v přípojovací zdiřce. <p>Pokud pokrmový teploměr nebude nadále rozpoznán, je vadný. Nový pokrmový teploměr dostanete ve specializovaných obchodech nebo u servisní služby Miele.</p>
<p>Když otevřete dvířka během přípravy pokrmu v provozním způsobu mikrovlna , není slyšet žádný provozní hluk.</p>	<p>Nejedná se o závadu! Když během přípravy pokrmu v provozním způsobu mikrovlna  otevřete dvířka, dveřní spínač vypne mikrovlnu a přepne ventilátor chlazení na nízké otáčky.</p>

Co udělat, když ...?

Problém	Příčina a odstranění
Po přípravě pokrmu je slyšet provozní hluk.	Po přípravě pokrmu zůstává zapnutý ventilátor chlazení (viz kapitola "Nastavení – 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 "Výběr nádobí pro mikrovlnný provoz").
	Při přípravě s mikrovlnou jste přikryli jídlo alobalem. ■ Případně krytí odstraňte.
	Při přípravě s mikrovlnou jste použili rošt. ■ Pro přípravy 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 uvedené v tabulce pro pečení 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 pečení.
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.

Problém	Příčina a odstranění
<p>Po uplynutí nastavené doby není jídlo v provozním způsobu mikrovlna  dostatečně ohřáté nebo uvařené.</p>	<p>Po přerušeném procesu nebyla znovu spuštěna mikrovlna.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Spusťte proces znovu, aby bylo jídlo dostatečně ohřáté nebo uvařené. <p>Při vaření nebo ohřívání s mikrovlnou byla nastavena příliš krátká doba.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zkontrolujte, zda byla pro nastavený mikrovlnný výkon zvolena správná doba. Čím nižší je mikrovlnný výkon, tím delší je čas.
<p>Po ohřívání nebo vaření s mikrovlnou jídlo příliš rychle vychladne.</p>	<p>V důsledku vlastností mikrovln vzniká teplo nejprve v okrajových vrstvách potraviny a pak se přenáší do jejího středu. Když se jídlo ohřívá vysokým mikrovlnným výkonem, může být zvenku již horké, ale jádro ještě nemusí být zahřáté. Při následném vyrovnávání teplot se jádro jídla zahřeje a okraj se ochladí.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zvláště při ohřívání jídel různého složení, jako je například menu, zvolte nižší mikrovlnný výkon a je mu odpovídající delší čas.
<p>Po krátké chvíli zhasne osvětlení ohřevného prostoru.</p>	<p>Osvětlení ohřevného prostoru je z výroby nastavené tak, že se po 15 sekundách automaticky vypíná. Toto nastavení z výroby můžete změnit (viz kapitola "Nastavení – Osvětlení").</p>

Co udělat, když ...?

Problém	Příčina a odstranění
<p data-bbox="73 201 348 260">Nezapne se osvětlení ohřevného prostoru.</p> 	<p data-bbox="398 201 762 228">Je vadná halogenová žárovka.</p> <div data-bbox="404 236 1043 363" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="415 244 712 280">⚠ Nebezpečí popálení! Topná tělesa musí být vypnutá. Ohřevný prostor musí být vychladlý.</p></div> <div data-bbox="404 379 1043 563" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="415 387 1014 448">Kryt lampy se skládá ze dvou volných dílů: sklíčka a rámečku. Při pádu se může poškodit. Při demontáži kryt lampy přidržujte, aby nespádl. Pro ochranu položte na dno ohřevného prostoru a otevřená dvířka např. utěrku na nádobí.</p></div> <ul data-bbox="398 579 1037 1129" style="list-style-type: none"><li data-bbox="398 579 1037 671">■ Odpojte pečicí troubu elektricky od sítě. Vytáhněte k tomu účelu síťovou zástrčku nebo vypněte jistič elektrické instalace.<li data-bbox="398 679 1037 740">■ Torx šroubovákem (T20) vyšroubujte šroub krytu lampy a kryt vyjměte.<li data-bbox="398 748 1037 841">■ Nedotýkejte se halogenové žárovky nechráněnými prsty. Respektujte údaje výrobce. Vytáhněte halogenovou žárovku.<li data-bbox="398 849 1037 941">■ Vyměňte halogenovou žárovku (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, tepelně zatížitelná do 300 °C, patice G9).<li data-bbox="398 949 1037 1098">■ Vložte sklíčko do rámečku a upevněte kryt lampy: Nasadte výstupek na rámečku do vybrání ve stropě ohřevného prostoru. Zatlačte rámeček ke stropu ohřevného prostoru a upevněte ho šroubem.<li data-bbox="398 1106 1037 1129">■ Připojte pečicí troubu opět k elektrické síti.

Servisní služba

Při poruchách, které nedokážete odstranit sami, informujte

- Vašeho specializovaného prodejce Miele nebo
- servisní službu Miele.

Telefonní číslo servisní služby najdete na konci tohoto návodu k obsluze a montáži.

Servisní služba bude potřebovat modelové označení a výrobní číslo.

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

Záruční doba a záruční podmínky

Záruční doba činí 2 roky.

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

Elektrické připojení

Pečicí trouba s mikrovlnou 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. Elektrická instalace musí být provedena podle VDE 0100.

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 např. LS spínače, jističe a stykače (EN 60335).

Potřebné **připojovací údaje** naleznete na typovém štítku, který je umístěn na přední straně ohřevného prostoru. Údaje musí souhlasit s odpovídajícími parametry elektrické sítě.

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

Tato pečicí trouba s mikrovlnou splňuje požadavky evropské normy EN 55011. Výrobek je ve shodě s normou klasifikován jako přístroj skupiny 2, třídy B.

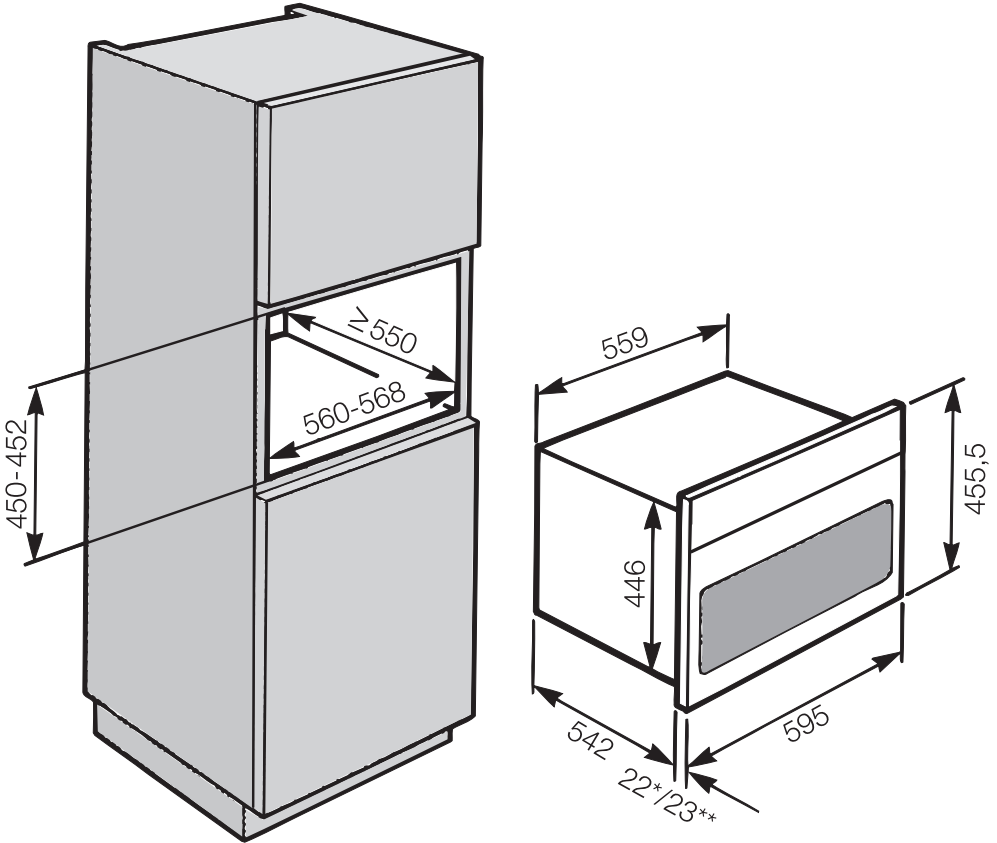
Skupina 2 znamená, že přístroj cíleně generuje vysokofrekvenční energii v podobě elektromagnetického záření pro tepelné zpracování potravin.

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

Rozměry a výřez ve skříni

Rozměry jsou uvedeny v mm.

Vestavba do horní skříně



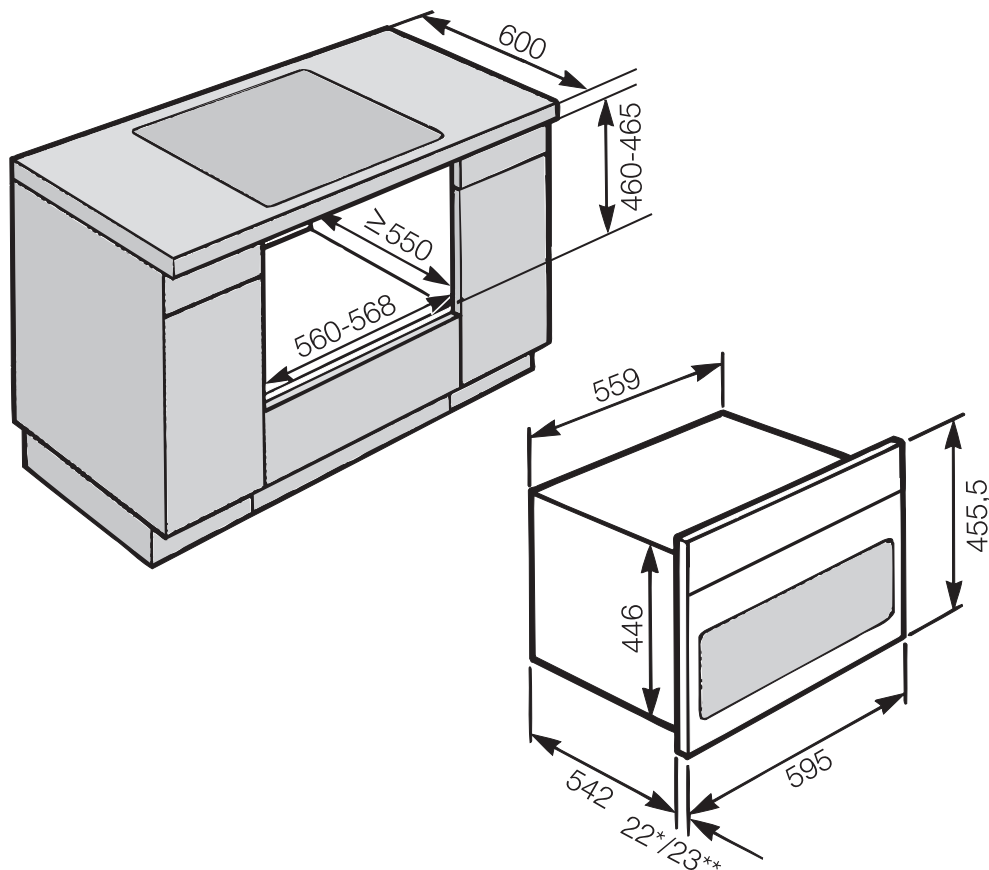
* pečicí trouba se skleněnou čelní stěnou

** pečicí trouba s kovovou čelní stěnou

Rozměrové nákresy pro vestavbu

Vestavba do spodní skříně

U kombinace s varnou deskou respektujte pokyny k vestavbě varné desky.

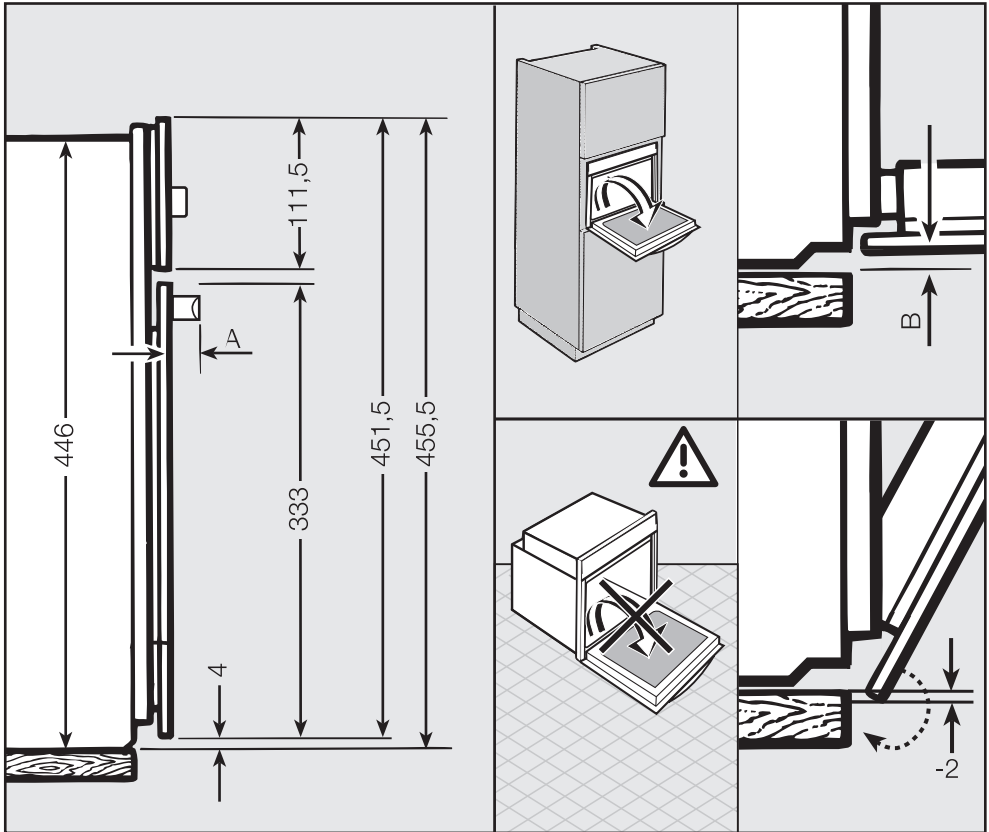


* pečicí trouba se skleněnou čelní stěnou

** pečicí trouba se skleněnou čelní stěnou

Detailní rozměry čelní stěny pečicí trouby

Rozměry jsou uvedeny v mm.




A H67xx: 45 mm

H68xx: 42 mm

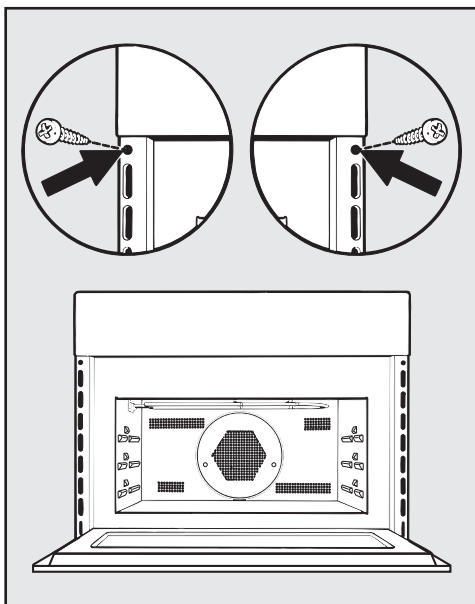
B pečicí trouba se skleněnou čelní stěnou: 2,2 mm

pečicí trouba s kovovou čelní stěnou: 1,2 mm

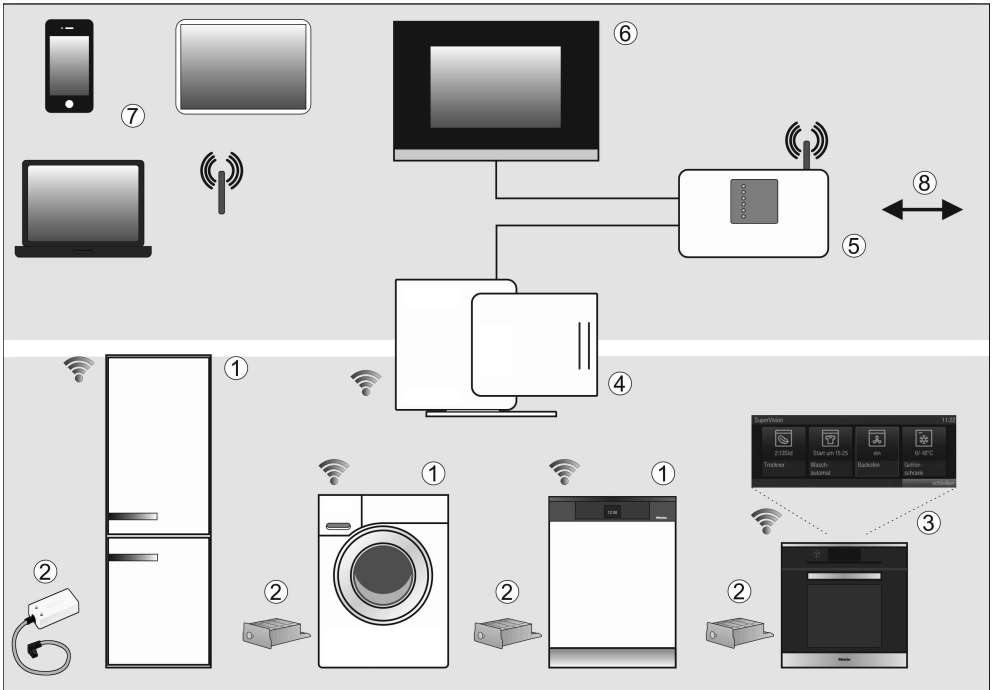
Vestavba

 Pečicí trouba se smí provozovat jen vestavěná.

- Pečicí troubu elektricky připojte.
- Zasuňte pečicí troubu až k liště do skříně pro vestavbu a vyrovnejte ji.



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



- ① Příklad pro domácnost kompatibilní s Miele@home
- ② Miele@home komunikační adaptér XKS3000Z příp. komunikační modul XKM3000Z
- ③ Miele@home přístroj pro domácnost s funkcí SuperVision
- ④ Miele@home Gateway XGW3000
- ⑤ WiFi router
- ⑥ připojení k Homeautomation systémům
- ⑦ smartphone, tablet, laptop
- ⑧ připojení k internetu

Váš přístroj pro domácnost ①/③ je možné zapojit do sítě a lze ho přes dokoupitelný komunikační modul příp. dokoupitelný komunikační adaptér ② a případně potřebnou sadu pro dodatečnou montáž začlenit do systému Miele@home.

V systému Miele@home posílají přístroje pro domácnost schopné začlenění do sítě informace o svém provozním stavu a upozornění k průběhu programu zobrazovacímu zařízení ③, např. pečicí troubě s funkcí SuperVision.

Zobrazení informací, řízení přístrojů pro domácnost

- SuperVision přístroj pro domácnost ③

Na displeji některých přístrojů pro domácnost schopných začlenění do sítě se může zobrazovat stav jiných do sítě začlenitelných přístrojů pro domácnost.

- Mobilní koncová zařízení ⑦
S PC, notebookem, tabletem nebo chytrým telefonem smartphone lze v oblasti domovní sítě WLAN ⑤ zobrazovat stavové informace přístrojů pro domácnost a provádět některé řídicí povely.

- Domovní síť ⑥
Systémové řešení Miele@home Vám umožňuje vytvořit domovní síť. Pomocí Miele@home Gateway ④ se dají přístroje pro domácnost schopné začlenění do sítě integrovat do jiných domovních sběrníkových systémů.

- V Německu lze jako alternativu k Miele@home Gateway integrovat přístroje pro domácnost schopné začlenění do sítě do platformy QIVICON Smart Home (www.qivicon.de).

SmartStart (podle přístroje pro domácnost)

Smart Grid přístroje pro domácnost lze automaticky spustit v době, kdy je příznivá cena elektřiny nebo je k dispozici dostatečná nabídka proudu (např. z fotovoltaické elektrárny).

Příslušenství k dokoupení (podle přístroje pro domácnost)

- komunikační modul XKM3000Z příp. komunikační adaptér XKS3000Z
- sada pro dodatečnou montáž pro přípravu komunikace XKV
- Miele@home Gateway XGW3000

K příslušenství jsou přiloženy samostatné návody k instalaci a použití.

Další informace

Další informace k Miele@home najdete na webové stránce Miele a v návodech k použití jednotlivých komponentů Miele@home.

Pro ovládání a řízení přístroje používá Miele software.

Je nutno respektovat oprávnění Miele a dalších dotčených dodavatelů software (např. Adobe) vyplývající z autorského práva.

Miele a jeho dodavatelé si vyhrazují veškerá práva na softwarové komponenty.

Zvláště je zakázáno:

- rozmnožování a rozšiřování,
- vytváření změn a odvozených stavů,
- dekompilace, zpětný vývoj, analyzování a jiné redukování software.

Tento výrobek obsahuje software Adobe® Flash® Player v licenci společnosti Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe a Flash jsou registrované obchodní značky společnosti Adobe Systems Incorporated.

Do software jsou integrovány také komponenty spadající pod GNU General Public License a pod další Open Source licence.

Po zadání názvu Vašeho konkrétního produktu obdržíte na <http://www.miele.com/device-software-licenses> přehled integrovaných Open Source komponent i s kopií příslušné licence.

Miele předá zdrojový kód pro všechny komponenty software licencovaného pod GNU General Public License a srovnatelnými Open Source licencemi.

Abyste obdrželi takový zdrojový kód, zašlete e-mail na info@miele.com.

The Miele logo consists of the word "Miele" in a bold, white, sans-serif font, set against a solid black rectangular background.

Miele spol. s r.o.
Holandská 4, 639 00 Brno
Tel.: 543 553 111-3
Fax: 543 553 119
Servis-tel.: 543 553 134-5
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

H6800BM



cs-CZ

M.-Nr. 10 230 870 / 01