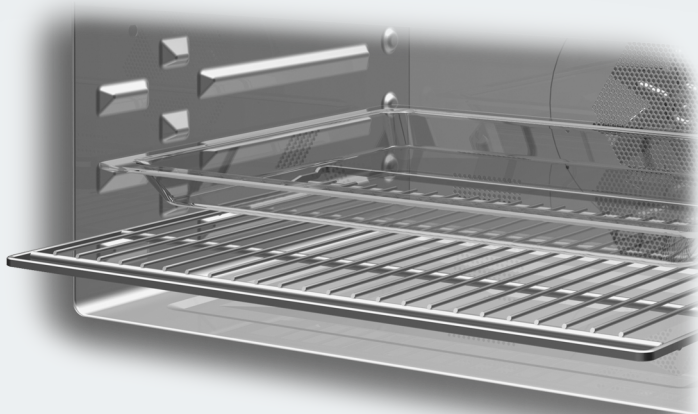


# Návod k obsluze a montáži



## 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




---

<b>Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění</b> .....	6
<b>Váš příspěvek k ochraně životního prostředí</b> .....	17
<b>Popis pečicí trouby s mikrovlnou</b> .....	18
<b>Ovládací prvky</b> .....	19
Tlačítko zap./vyp. ① .....	20
Volič provozních způsobů .....	20
Displej .....	20
Symboly na displeji .....	20
Otočný volič .....	21
Senzorová tlačítka .....	22
<b>Vybavení</b> .....	24
Označení modelu .....	24
Typový štítek .....	24
Součásti dodávky .....	24
Dodávané příslušenství a příslušenství k dokoupení .....	24
Skleněná miska .....	24
Rošt s ochranou proti vytažení .....	25
Řízení pečicí trouby .....	28
Bezpečnostní zařízení pečicí trouby .....	28
Zablokování zprovoznění  pečicí trouby .....	28
Ventilátor chlazení .....	28
Bezpečnostní vypnutí .....	28
Zušlechťené povrchy PerfectClean .....	29
<b>První uvedení do provozu</b> .....	30
Před prvním uvedením do provozu .....	30
První nastavení denního času .....	30
První rozehřátí pečicí trouby .....	31
<b>Nastavení</b> .....	32
Změna denního času .....	32
Změna nastavení z výroby .....	33
<b>Zablokování zprovoznění </b> .....	37
<b>Kuchyňský budík </b> .....	39
Nastavení kuchyňského budíku .....	39
Změna kuchyňského budíku .....	40
Vymazání kuchyňského budíku .....	40


<b>Přehled provozních způsobů</b> .....	41
Provozní způsoby bez mikrovlny .....	41
Provozní způsob mikrovlna  .....	42
Kombinované provozní způsoby s mikrovlnou.....	43
<b>Mikrovlenný provoz</b> .....	44
Princip funkce.....	44
Mikrovlenný výkon.....	44
<b>Výběr nádobí pro mikrovlenný provoz</b> .....	45
Nádobí vhodné pro mikrovlenný provoz .....	45
Nádobí nevhodné pro mikrovlenný provoz .....	47
Test nádobí.....	48
Umístění nádobí do ohřevného prostoru.....	49
Poklop .....	49
<b>Tipy pro úsporu energie</b> .....	51
<b>Obsluha: provozní způsoby bez mikrovlny</b> .....	53
Jednoduchá obsluha.....	53
Ventilátor chlazení .....	53
Změna teploty .....	54
Kontrolka teploty .....	54
Předehřátí ohřevného prostoru .....	55
Automatické zapnutí a vypnutí příprav pokrmů.....	56
Nastavení doby přípravy pokrmu .....	56
Nastavení doby přípravy a konce doby přípravy .....	57
Po uplynutí doby přípravy:.....	58
Změna doby přípravy .....	58
Vymazání doby přípravy .....	59
Vymazání konce doby přípravy .....	59
<b>Obsluha: provozní způsob mikrovlna</b>  .....	60
Jednoduchá obsluha.....	60
Ventilátor chlazení .....	61
Změna mikrovlenného výkonu .....	62
Změna doby přípravy .....	62
Automatické zapnutí a vypnutí příprav pokrmů.....	63
Nastavení doby přípravy.....	63
Vymazání konce doby přípravy .....	63
<b>Obsluha: kombinované provozní způsoby</b> .....	64
Jednoduchá obsluha.....	64
Ventilátor chlazení .....	65

# Obsah

---

Změna doby přípravy .....	66
Změna mikrovlnného výkonu a teploty.....	66
Změna mikrovlnného výkonu .....	66
Změna teploty .....	67
Automatické zapnutí a vypnutí příprav pokrmů.....	67
<b>Quick-MW</b>  .....	68
<b>Popcorn</b>  .....	69
<b>Pečení z těsta</b> .....	70
Tabulky pro pečení z těsta.....	71
Třené těsto .....	72
hnětené těsto.....	72
Piškotové těsto .....	73
Kynuté těsto/tvarohovoolejové těsto .....	73
Odpalované těsto, lístkové těsto, bílkové pečivo a hluboce zmrazené potraviny. 73	
<b>Pečení masa</b> .....	74
Tabulky pro pečení masa .....	76
Hovězí maso, zvěřina a drůbež .....	77
Vepřové, telecí, jehněčí maso a ryby.....	78
<b>Grilování</b> .....	79
Tabulka pro grilování .....	80
<b>Mikrovlna: rozmrazování/ohřev/vaření</b> .....	83
Tabulky pro rozmrazování, ohřívání a přípravu jídel v provozním způsobu mikrovlna  .....	87
Tabulka pro rozmrazování jídel .....	88
Tabulka pro ohřívání vybraných jídel .....	89
Tabulka pro přípravu jídel .....	90
<b>Rozmrazování bez mikrovlny</b> .....	91
<b>Zavařování</b> .....	92
<b>Zapékání</b> .....	95
<b>Zmrazené produkty / hotové pokrmy</b> .....	96
<b>Čištění a ošetřování</b> .....	97
Nevhodné čisticí prostředky.....	97
Tipy.....	98
Normální znečištění .....	98

---

Těžko odstranitelná znečištění.....	99
Sklopení topného tělesa pro grilování.....	100
<b>Co udělat, když ...?</b> .....	101
<b>Servisní služba a záruka</b> .....	106
<b>Elektrické připojení</b> .....	107
<b>Rozměrové nákresy pro vestavbu</b> .....	108
Rozměry a výřez ve skříni.....	108
Vestavba do horní skříňe .....	108
Vestavba do spodní skříňe .....	109
Detailní rozměry čelní stěny pečicí trouby.....	110
<b>Vestavba</b> .....	111
<b>Informace pro zkušební ústavy</b> .....	112
Zkušební jídla podle EN 60705 (provozní způsob mikrovlna  ).....	112
Zkušební jídla podle EN 60350-1 .....	113

## 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.

▶ Tato pečicí trouba je kvůli zvláštním požadavkům (např. na teplotu, vlhkost, chemickou odolnost, odolnost vůči otěru a vibrace) vybavena speciální žárovkou. Tato speciální žárovka se smí používat jen ke stanovenému účelu. Není vhodná pro osvětlení místnosti.

# 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! Zatížitelnost 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.
- ▶ Spolehlivý a bezpečný provoz pečicí trouby je zajištěný jen tehdy, když je připojena k veřejné elektrické síti.
- ▶ 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.

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

- ▶ Používejte pečicí troubu jen vestavěnou, aby byla zajištěna její bezpečná funkce.
- ▶ 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 potravin.


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 provozním způsobu 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 přerušte 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, alobal, 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 způsob horký vzduch plus .

► 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

---

## Pro pečicí trouby s čelní stěnou z nerez oceli platí:

- ▶ Na plochu z nerez oceli nelepte papírky s poznámkami, průhlednou lepicí pásku, krycí lepicí pásku nebo jiná lepidla. Povlakovaná plocha z nerez oceli se lepidly poškodí a ztratí ochranný účinek proti znečištění.
- ▶ Plocha je odolná proti poškrábání. Dokonce i magnety mohou způsobit poškrábání.

## 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.



## Likvidace přepravního obalu

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

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

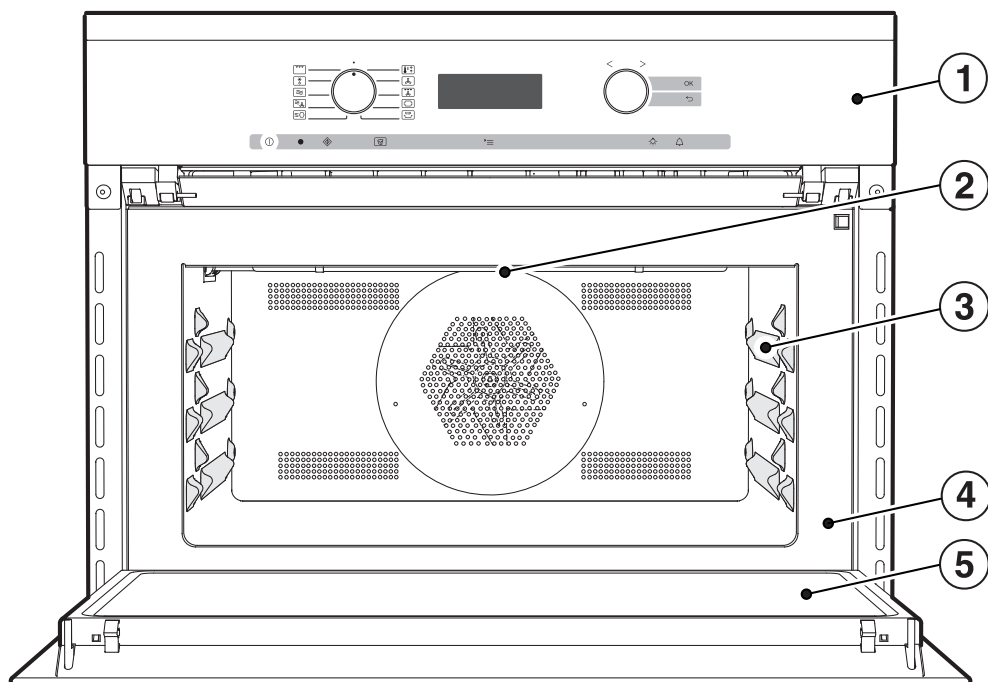
## Likvidace starého přístroje

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



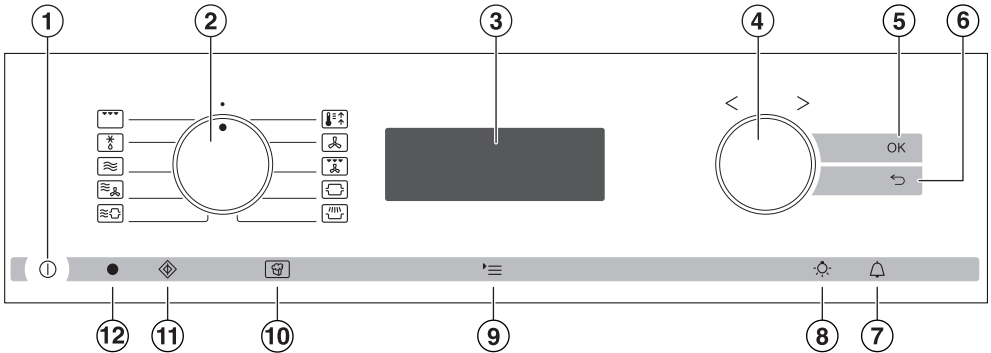
Místo toho využijte oficiální sběrná a vratná místa pro odevzdávání a využití elektrických a elektronických přístrojů zřízená obcemi, prodejci nebo společností Miele. Podle zákona jste sami zodpovědní za vymazání případných osobních údajů na likvidovaném starém přístroji. Postarejte se prosím o to, aby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

## Popis pečicí trouby s mikrovlnou



- ① ovládací prvky
- ② topné těleso pro grilování
- ③ 3 úrovně pro zasunutí skleněné misky a roštu
- ④ čelní rám s typovým štítkem
- ⑤ dvířka

## Ovládací prvky



- ① tlačítko zap./vyp. ①  
Zapnutí a vypnutí
- ② volič provozních způsobů  
Výběr provozních způsobů
- ③ displej  
Zobrazení denního času a nastavení
- ④ otočný volič < >  
Nastavování hodnot
- ⑤ senzorové tlačítko OK  
Potvrzování nastavení a upozornění
- ⑥ senzorové tlačítko ↶  
Postupný návrat
- ⑦ senzorové tlačítko ⚠  
Nastavení kuchyňského budíku
- ⑧ senzorové tlačítko ☀  
Zapnutí a vypnutí osvětlení ohřevného prostoru
- ⑨ senzorové tlačítko ≡  
Vyvolávání funkcí
- ⑩ senzorové tlačítko 🍿  
Spuštění funkce popcorn
- ⑪ senzorové tlačítko ⬠  
Spuštění funkce Quick-MW
- ⑫ optické rozhraní  
(jen pro servisní službu Miele)

# Ovládací prvky

## Tlačítko zap./vyp. ①

Tlačítko zap./vyp. ① je umístěné v prohlubni a reaguje na dotyk prstu.











Pomocí něho zapínáte a vypínáte pečicí troubu.

## Volič provozních způsobů

Voličem provozních způsobů volíte provozní způsoby.

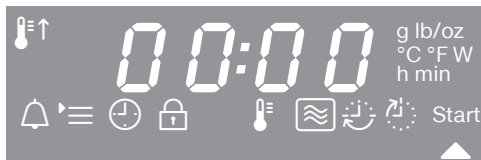
Můžete jím otáčet doprava i doleva a v poloze • tlakem zapustit.

### Provozní způsoby

-  gril
-  rozmrazování
-  mikrovlna
-  mikrovlna + horký vzduch plus
-  mikrovlna + automatické pečení
-  rychlé rozehtání
-  horký vzduch plus
-  grilování cirkulací vzduchu
-  automatické pečení
-  zapékání










## Displej

Na displeji se zobrazuje denní čas nebo Vaše nastavení.



### Symbols na displeji

Podle polohy voliče provozních způsobů ○ a/nebo výběru tlačítka se zobrazí tyto symboly:

symbol/funkce		○
	kuchyňský budík	li-bovolná
	kontrola teploty	provozní způsob
	teplota	
	mikrovlnný výkon	
	doba přípravy	
	konec doby přípravy	
start	start mikrovlny	
	nastavení P	•
	denní čas	
	zablokování provoznění	

Funkci můžete nastavit nebo změnit jen v přiřazené poloze voliče provozních způsobů.

### Otočný volič

Otočným voličem < > nastavujete teploty, mikrovlnné výkony a časy.

Otáčením doprava zvyšujete hodnoty, otáčením doleva je snižujete.

Kromě toho ho používáte k označování funkcí tak, že na displeji posouváte trojúhelník ▲.

Můžete jím otáčet doprava i doleva a v každé poloze tlakem zapustit.

# Ovládací prvky

## Senzorová tlačítka

Senzorová tlačítka reagují na dotyk prstu. Každý dotyk je potvrzen tónem tlačítka. Tento tón tlačítka můžete vypnout tak, že při nastavení *P 3* zvolíte status *S 0* (viz kapitola "Nastavení").

senzorové tlačítko	funkce	upozornění
OK	pro vyvolání funkcí a pro uložení nastavení	Když jsou funkce označené trojúhelníkem ▲, můžete je vyvolat volbou OK. Dokud trojúhelník ▲ bliká, můžete zvolenou funkci měnit. Stisknutím OK změny uložíte.
↶	pro postupný návrat	
🔔	pro nastavení kuchyňského budíku	Když se zobrazuje denní čas, můžete kdykoli nastavit kuchyňský budík (např. pro vaření vajec). Když je displej tmavý, musíte předtím, než bude toto sensorové tlačítko reagovat, pečicí troubu nejprve zapnout.
🔆	pro zapnutí a vypnutí osvětlení ohřevného prostoru	Když se zobrazuje denní čas, můžete výběrem 🔆 zapínat a vypínat osvětlení ohřevného prostoru. Když je displej tmavý, musíte předtím, než bude reagovat toto sensorové tlačítko, pečicí troubu nejprve zapnout. Podle zvoleného nastavení osvětlení ohřevného prostoru při přípravě pokrmu po 15 sekundách zhasne nebo zůstane trvale zapnuté.

senzorové tlačítko	funkce	upozornění
☰	k vyvolání funkcí	<p>Když se zobrazuje denní čas a volič provozních způsobů je v poloze ●, tak se při výběru ☰ zobrazí symboly pro nastavení ☰, denní čas ⌚ a zablokování zprovoznění 🔒.</p> <p>Když je displej tmavý, musíte předtím, než bude reagovat sensorové tlačítko ☰, pečicí troubu nejprve zapnout.</p> <p>Během přípravy pokrmu můžete po výběru tohoto sensorového tlačítka nastavit teplotu 🌡️, dobu přípravy ⌚ a konec doby přípravy 🕒 a u mikrovlny a v kombinovaných provozních způsobech mikrovlnný výkon 📶.</p>
🍿	popcorn	<p>Mikrovlna se spustí s výkonem 850 W a dobou přípravy 3 minuty (viz kapitola "Popcorn").</p> <p>Volič provozních způsobů musí být v poloze ●.</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>Volič provozních způsobů musí být v poloze ●.</p>

# Vybavení

## 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,
- šrouby k upevnění Vaší pečicí trouby ve skříni pro vestavbu,
- různé příslušenství.

## Dodávané příslušenství a příslušenství k dokoupení

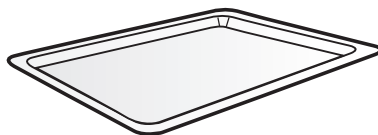
Vaše pečicí trouba má zásadně skleněnou misku a rošt.

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


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

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

### Skleněná miska



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

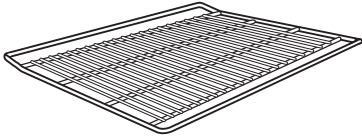
Pro postupy s provozním způsobem mikrovlna  použijte **vždy** skleněnou misku.


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.

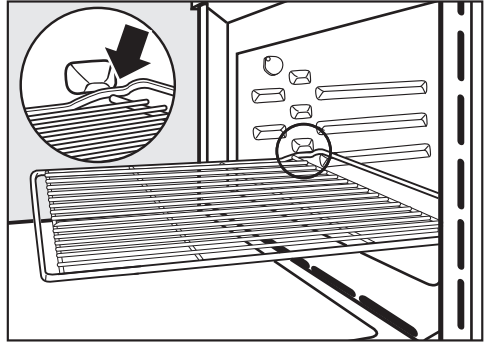
Při zasouvání nebo vyjímání horkých pokrmů a při práci v horkém ohřevném prostoru používejte chňapky na hrnce.

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.

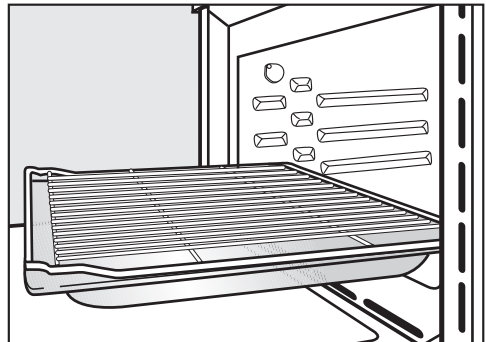
Nezatěžujte rošt více než 8 kg.

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.

# Vybavení

## 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 moučníku z kynutého nebo třeného těsta, sladkých nebo kořeněných křehkých koláčů, zapékaných dezertů, špaldového chleba, tenkého koláče, quiche nebo k rozpékání hluboce zmrazených moučníků nebo pizzy.


Postavte kulatou pečicí formu na rošt.

Emailovaný povrch je zušlechtěný úpravou PerfectClean.

## Gourmet pekáč HUB

### Poklice pekáče HBD

Gourmet pekáče a poklice se mohou poškodit mikrovlnami.

Nepoužívejte pekáče a poklice pro přípravu pokrmů v provozním způsobu mikrovlna  a v kombinovaných provozních způsobech s mikrovlnou.

Gourmet pekáče Miele se staví na rošt v úrovni 1 odspodu.

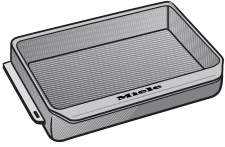
Na povrchu pekáčů je vrstva bránící ulpívání.

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

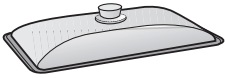
Navíc jsou zvláště k dostání vhodné poklice. Při nákupu uveďte označení modelu.

## Hloubka: 22 cm

HUB 61-22  
HUB 62-22 \*\*

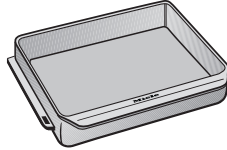


HBD 60-22

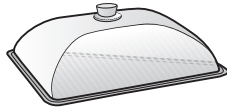


## Hloubka: 35 cm \*

HUB 61-35  
HUB 62-35 \*\*



HBD 60-35



## 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.

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

\*\* vhodné pro indukční varné desky

# 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,
- volbu jednotlivých nastavení.

## Bezpečnostní zařízení pečicí trouby

### Zablokování zprovoznění pečicí trouby

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

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

Tento doběh ventilátoru chlazení se po určité době 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 ošetřují 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

## Před prvním uvedením do provozu

⚠ Pečicí trouba se smí provozovat jen vestavěná.

- Pokud je zatlačený volič provozních způsobů a otočný volič < >, vymáčkněte je.

Denní čas můžete měnit jen tehdy, když je volič provozních způsobů v poloze •.

- Nastavte denní čas.

## První nastavení denního času

Denní čas se zobrazuje v 24hodinovém formátu.

Po připojení k elektrické síti se na displeji objeví 12:00 a bliká trojúhelník ▲ pod ☰:



- Otočným voličem < > nastavte denní čas.
- Potvrďte pomocí OK.

Denní čas se uloží.

Denní čas můžete nechat zobrazovat také ve 12hodinovém formátu tak, že při nastavení P 4 zvolíte status 12h (viz kapitola "Nastavení").


Při výpadku sítě se denní čas uloží asi na 200 hodin. Po obnovení napájení během této doby se opět zobrazí aktuální denní čas. Po delším výpadku sítě musíte denní čas nastavit znovu.

Zobrazení denního času je od výrobce vypnuté (viz kapitola "Nastavení – P 1"). Když pečicí troubu vypnete, bude displej tmavý. Denní čas běží na pozadí.

## 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.
- Vyjměte příslušenství z ohřevného prostoru a vyčistěte je (viz kapitola "Čištění a ošetřování").
- Před rozezhříváním vytřete z ohřevného prostoru vlhkou utěrkou případný prach a zbytky obalového materiálu.
- Zapněte pečicí troubu.
- Zvolte provozní způsob horký vzduch plus .

Na displeji se objeví navrhovaná teplota a bliká trojúhelník ▲ pod .





- Otočným voličem nastavte maximální možnou teplotu (250 °C).
  - Potvrďte pomocí OK.
- Zapne se topení ohřevného prostoru.
- Pečicí troubu vypalujte nejméně hodinu.

Nejméně po jedné hodině:

- Otočte volič provozních způsobů do polohy ●.

## Po prvním rozezhřátí

 **Nebezpečí popálení!** Před ručním čištěním nechte troubu nejprve vychladnout.

- 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.

# Nastavení

---

## Změna denního času

Denní čas můžete měnit jen tehdy, když je pečicí trouba zapnutá a volič provozních způsobů v poloze •.

- Zapněte pečicí troubu.
- Zvolte '≡.
- Posouvejte trojúhelník ▲ otočným voličem < >, dokud nebude svítit pod ⌚.

- Potvrďte pomocí OK.

Trojúhelník ▲ bliká pod ⌚.

- Otočným voličem < > nastavte denní čas.

- Potvrďte pomocí OK.

Denní čas se uloží.

Při výpadku sítě se denní čas uloží asi na 200 hodin. Po obnovení napájení během této doby se opět zobrazí aktuální denní čas.

Po delším výpadku sítě musíte denní čas nastavit znovu.



## Změna nastavení z výroby

V řídicí jednotce jsou z výroby zadaná nastavení (viz "Přehled nastavení").

Nastavení změníte tak, že změníte status.

Nastavení můžete měnit jen tehdy, když je pečicí trouba zapnutá a volič provozních způsobů v poloze •.

- Zvolte '≡.
- V případě potřeby posouvejte trojúhelník ▲ otočným voličem < >, dokud nebude svítit pod '≡.



- Potvrďte pomocí OK.

Objeví se nastavení:



- Když chcete změnit jiné nastavení, zvolte otočným voličem < > příslušné číslo.
- Potvrďte pomocí OK.



Vyvolá se nastavení a objeví se aktuální status, např. 5 0.

Pro změnu statusu:

- Nastavte otočným voličem < > požadovaný status.
- Potvrďte pomocí OK.

Zvolený status se uloží a opět se zobrazuje nastavení.

- Když chcete změnit další nastavení, postupujte odpovídajícím způsobem.
- Když některé nastavení nezměníte a chcete přejít k dalšímu nastavení, zvolte ↵.
- Když nechcete změnit žádná další nastavení, zvolte '≡.


Po výpadku sítě zůstanou nastavení zachovaná.

# Nastavení

## Přehled nastavení

nastavení	status
<i>P 1</i> <b>Zobrazení denního času</b>	<i>5 0 *</i> Zobrazení denního času je <b>vypnuté</b> . Když je pečicí trouba vypnutá, je tmavý displej. Denní čas běží na pozadí.  Po zvolení statusu <i>5 0</i> musíte pečicí troubu před její obsluhou zapnout. To platí i tehdy, když chcete nastavit kuchyňský budík $\triangle$ nebo zapnout osvětlení ohřevného prostoru $\odot$ .  Kromě toho se pečicí trouba automaticky vypne, když během určité doby (asi 30 minut) neprovedete žádná nastavení.  <i>5 1</i> Zobrazení denního času je <b>zapnuté</b> . Denní čas běží a zobrazuje se.
<i>P 2</i> <b>hlasitost signálních tónů</b>	<i>5 0</i> Signální tón je <b>vypnutý</b> . <i>5 1-</i> Signální tón je <b>zapnutý</b> . <i>5 2/</i> Můžete změnit hlasitost. Když vyberete některý status, zazní současně signální tón, který patří k této kombinaci. <i>5 7 *</i>
<i>P 3</i> <b>tón tlačítek</b>	<i>5 0</i> Tón tlačítek je <b>vypnutý</b> . <i>5 1 *</i> Tón tlačítek je <b>zapnutý</b> .
<i>P 4</i> <b>formát denního času</b>	<i>24h *</i> Denní čas se zobrazuje v <b>24hodinovém formátu</b> . <i>12h</i> Denní čas se zobrazuje v <b>12hodinovém formátu</b> . Když po 13:00 hodin přepnete z 12hodinového formátu na 24hodinový formát, musíte odpovídajícím způsobem upravit blok číslic odpovídající hodinám.

\* nastavení z výroby


nastavení	status
<i>P 5</i> <b>jednotka teploty</b>	<p>°C * Teplota se zobrazuje ve <b>stupních Celsia</b>.</p> <p>°F Teplota se zobrazuje ve <b>stupních Fahrenheita</b>.</p>
<i>P 6</i> <b>jas displeje</b>	<p>5 1– Pro displej můžete zvolit různé stupně jasu.</p> <p>5 7, 5 4 * 5 1: minimální jas 5 7: maximální jas</p>
<i>P 7</i> <b>osvětlení</b>	<p>5 0 * Osvětlení ohřevného prostoru je <b>15 sekund zapnuté</b> a pak se automaticky vypne.</p> <p>5 1 Osvětlení ohřevného prostoru je <b>trvale zapnuté</b>.</p>
<i>P 8</i> <b>udržování teploty</b>	<p>5 0 * Udržování teploty je <b>deaktivované</b>.</p> <p>5 1 Udržování teploty je <b>aktivované</b>.</p> <p>Při použití provozního způsobu mikrovlna  se funkce udržování teploty aktivuje, když zvolíte mikrovlnný výkon nejméně 450 W a dobu přípravy nejméně 5 minut. Když jídlo po uplynutí přípravy nevyjmete z ohřevného prostoru, zapne se asi po 2 minutách funkce udržování teploty. Asi po dobu 15 minut jsou jídla udržována teplá mikrovlnným výkonem 80 W. Jakmile otevřete dvířka, funkce se vypne.</p>

\* nastavení z výroby

# Nastavení

nastavení	status
<i>P 9</i> <b>Quick-MW</b>	<p>Mikrovlna se standardně spouští s mikrovlnným výkonem 1000 W a dobou přípravy 1 minuta.</p> <p>Mikrovlnný výkon lze změnit na 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W. Lze rovněž změnit dobu přípravy. Maximálně nastavitelná doba přípravy přitom závisí na zvoleném mikrovlnném výkonu:</p> <p>80–300 W: maximálně 10 minut 450–1000 W: maximálně 5 minut</p>
<i>P 10</i> <b>popcorn</b>	<p>Mikrovlna se standardně spouští s mikrovlnným výkonem 850 W a dobou přípravy 3 minuty.</p> <p>To odpovídá doporučení většiny výrobců pro přípravu popcornu mikrovlnou. Dobu přípravy můžete změnit a nastavit maximálně 4 minuty. Mikrovlnný výkon nelze změnit.</p>
<i>P 11</i> <b>výstavní provoz</b>	<p><i>5 0</i> * Zvolte <i>5 0</i> a asi 4 sekundy tiskněte OK. Jakmile se krátce objeví - - -, je výstavní provoz <b>deaktivovaný</b>.</p> <p><i>5 1</i> Zvolte <i>5 1</i> a asi 4 sekundy tiskněte OK. Jakmile se krátce objeví <i>1E5_</i>, je výstavní provoz <b>aktivovaný</b>.</p> <p>Pečicí troubu lze obsluhovat, ale nefunguje topení ohřevného prostoru a provozní způsoby s mikrovlnou. Pro soukromé používání toto nastavení nepotřebujete.</p>

\* nastavení z výroby

Zablokování zprovoznění  zajišťuje pečicí troubu před nechtěným ovládním.


Z výroby je zablokování zprovoznění vypnuté.

Nastavení zablokování zprovoznění změníte tak, že změníte status 5:

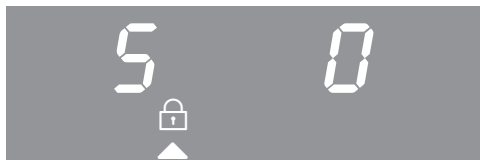
- 5 0 = vyp.
- 5 1 = zap.

Status zablokování zprovoznění můžete měnit jen tehdy, když je pečicí trouba zapnutá a volič provozních způsobů je v poloze •.

### Zapnutí zablokování zprovoznění

- Zvolte '≡.
- Posouvejte trojúhelník ▲ otočným voličem < >, dokud nebude svítit pod .

Objeví se aktuálně nastavený status 5 0:



- Potvrďte pomocí OK.
- Otočným voličem < > zvolte status 5 1.




- Potvrďte pomocí OK.
- Zvolte '≡.

Objeví se aktuální denní čas.

- Vypněte pečicí troubu.

Zablokování zprovoznění je zapnuté.


Jakmile pečicí troubu opět zapnete, připomene symbol  zapnuté zablokování zprovoznění.

Po výpadku proudu zůstane zablokování zprovoznění zapnuté.


## Zablokování zprovoznění

### Vypnutí zablokování zprovoznění pro jednu přípravu pokrmu

- Zapněte pečicí troubu.




Objeví se symboly  a  a aktuální denní čas:



- Tiskněte tlačítko *OK* tak dlouho, dokud nezmizí .

Nyní můžete pečicí troubu obsluhovat.

### Vypnutí zablokování zprovoznění

- Zapněte pečicí troubu.
- Tiskněte tlačítko *OK* tak dlouho, dokud nezmizí .
- Zvolte \*≡.
- Posouvejte trojúhelník  otočným voličem < >, dokud nebude svítit pod .
- Potvrďte pomocí *OK*.

Objeví se aktuálně nastavený status *5 l.*

- Otočným voličem < > zvolte status *5 l.*
- Potvrďte pomocí *OK*.
- Zvolte \*≡.

Zablokování zprovoznění je vypnuté.

Symbol  se již nezobrazuje.

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 99 minut a 55 sekund.

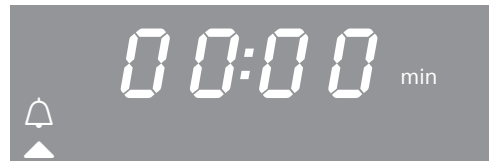
### Nastavení kuchyňského budíku

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

Když je vypnuté zobrazení denního času (nastavení "P 1 - 5 0"), musíte pro nastavení kuchyňského budíku pečicí troubu nejprve zapnout.

- Zvolte .

Zobrazuje se 00:00 a trojúhelník  bliká pod :



- Otočným voličem < > nastavte požadovaný čas kuchyňského budíku.




- Potvrďte pomocí OK.

## Kuchyňský budík



---

Čas kuchyňského budíku se uloží a po sekundách se odpočítává:



Symbol  upozorňuje na kuchyňský budík.

### Po uplynutí času kuchyňského budíku:

- Bliká .
  - Zvyšuje se čas.
  - Zazní akustický signál, pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola "Nastavení – P 2").
- Zvolte .

Vypnou se akustické a optické signály.

### Změna kuchyňského budíku

- Zvolte .

Objeví se nastavený kuchyňský budík.

- Otočným voličem < > změňte čas kuchyňského budíku.

- Potvrďte pomocí OK.

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

### Vymazání kuchyňského budíku

- Zvolte .

- Otočným voličem < > snižte čas kuchyňského budíku na 00:00.

- 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
<b>gril</b>  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. Teplota je v tomto provozním způsobu pevně nastavená a nelze ji změnit.	–	–
<b>rozmrazování</b>  K šetrnému rozmrazování zmrazených potravin. Ventilátor zajišťuje cirkulaci vzduchu v ohřevném prostoru při pokojové teplotě.	–	–
<b>rychlé rozehřátí</b>  K rychlému přehřátí ohřevného prostoru. Potom přejděte na provozní způsob, který chcete použít k přípravě pokrmu.	160 °C	100–250 °C
<b>horký vzduch plus</b>  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 se teplo ihned rozdělí v ohřevném prostoru.	160 °C	30–250 °C
<b>grilování cirkulací vzduchu</b>  Ke grilování pokrmů o velkém průměru (např. kuřat). Můžete grilovat s nižšími teplotami než v provozním způsobu gril  , protože se teplo ihned rozdělí v ohřevném pokrmu.	200 °C	100–220 °C

## Přehled provozních způsobů



provozní způsob	navrhovaná teplota	teplotní rozsah
<b>automatické pečení</b>  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
<b>zapékání</b>  K přípravě nákyků a gratinovaných pokrmů, které mají získat křupavý povrch.	190 °C	100–230 °C

### Provozní způsob mikrovlna

provozní způsob	navrhovaný výkon	rozsah výkonu
<b>mikrovlna</b>  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
<b>mikrovlna + horký vzduch plus</b>  K rychlému ohřívání a přípravě jídel se současným zhnědnutím. V tomto provozním způsobu je největší úspora času a energie. Na pečení z těsta nepoužívejte mikrovlnný výkon vyšší než 150 W.	160 °C	30–220 °C
<b>mikrovlna + automatické pečení</b>  K osmahnutí masa při vysokých teplotách a následnému setrvalému pečení při nižších teplotách. Ve fázi osmahnutí se pečicí trouba nejprve rozežřeje 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. Maximálně nastavitelný mikrovlnný výkon je 300 W.	160 °C	100–200 °C

# Mikrovlnný provoz

---

## 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

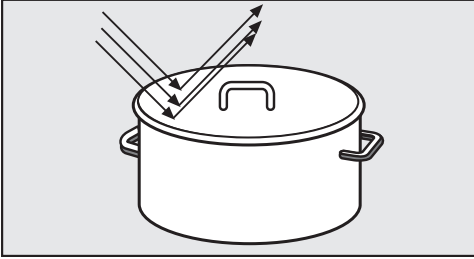
- Jídla lze mikrovlnou obecně připravovat bez tekutiny nebo přidaného tuku nebo jen s jejich velmi malým množstvím.
- Rozmrazování, ohřívání, příprava pokrmu probíhají rychleji než pomocí běžné varné desky nebo pečicí trouby.
- Živiny jako vitaminy a minerální látky zůstanou ve velké míře zachovány.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

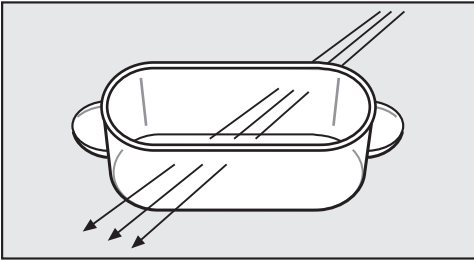
## Mikrovlnný výkon

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

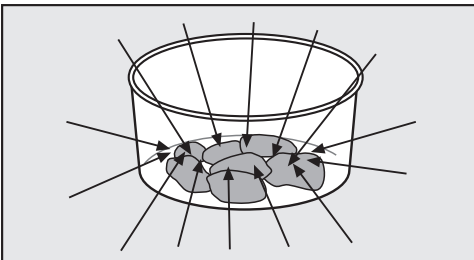
# Výběr nádobí pro mikrovlnný provoz




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 rukojetmi 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 propícháte. Dírami může unikat pára. Tím se zabrání nárůstu tlaku a prasknutí sáčku. Kromě toho existují speciální sáčky pro vaření v páře, které se nemusí propíchat. 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.

## 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 například pánev, kovové nádoby, alobal, příbory a nádobí s kovovým povlakem (dekorací, například zlatým okrajem, kobaltovou modří).

Zbytky hliníkových víček (například 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 pečeni 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.

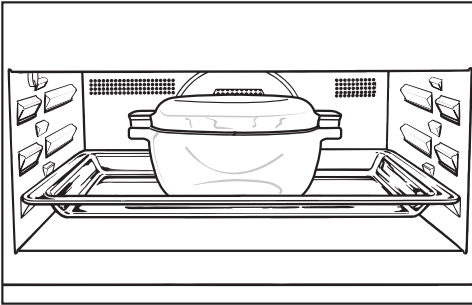
Uslyšíte-li během testu praskavé zvuky doprovázené jiskřením, ihned pečicí troubu vypněte a otevřete dvířka! Nádobí, které vyvolá takovou reakci, není vhodné pro mikrovlny. Na vhodnost nádobí z hlediska používání s mikrovlnami se v případě pochybností dotazujte u výrobce nebo prodejce nádobí.

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



# Výběr nádobí pro mikrovlnný provoz

## Umístění nádobí do ohřevného prostoru



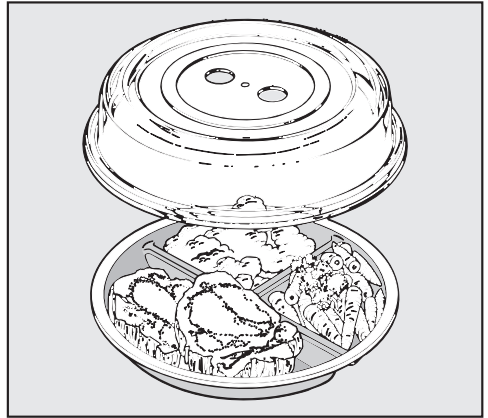
- Dejte skleněnou misku do úrovně 1 odspodu.
- Postavte nádobí s připravovaným pokrmem vždy doprostřed skleněné misky.


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 přípravách pokrmů s provozním způsobem mikrovlna  přikryvejte jídla skleněným nebo plastovým poklopem vhodným pro mikrovlny.

Příslušné poklopy 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 zdeformovat 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.

- Při ohřevu **nepoužívejte** poklopy u:
  - jídel obalovaných v těstíčku
  - jídel, která mají získat křupavou kůrku (např. toasty)
  - jídel, která se mají ohřívat v kombinovaném provozním způsobu s mikrovlnou

 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.

## Tipy pro úsporu energie

- Vyjměte 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.
- S nastavením z výroby "P 1 – 5 D" pro zobrazení denního času je Vaše pečicí trouba nastavená tak, aby spotřebovávala co nejméně energie.
- S nastavením z výroby "P 7 – 5 D" se osvětlení ohřevného prostoru během přípravy pokrmu po 15 sekundách automaticky vypne. Můžete je znovu zapnout výběrem .

## Tipy pro úsporu energie

---

- Při přípravách pokrmů s teplotami nad 140 °C a dobami přípravy delšími než 30 minut můžete volič teploty asi 5 minut před skončením přípravy otočit do polohy •. Topení ohřevného prostoru se vypne, ale existující zbytkové teplo stačí na dovaření pokrmu.
- 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.
- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.
- Voličem provozních způsobů zvolte požadovaný provozní způsob.

Objeví se navrhovaná teplota:



Zapne se topení a osvětlení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

- V případě potřeby změňte otočným voličem < > teplotu.

Po krátké chvíli se objeví skutečná teplota a kontrolka teploty :



Můžete sledovat nárůst teploty. Při prvním dosažení žádané teploty zazní signál, pokud je signální tón zapnutý (viz kapitola "Nastavení – P 2").

Po přípravě pokrmu:

- Otočte volič provozních způsobů do polohy •.
- Vyměňte připravený pokrm z ohřevného prostoru.
- Vypněte pečicí troubu.


## Ventilátor chlazení

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

Tento doběh ventilátoru chlazení se po určité době automaticky vypne.

# Obsluha: provozní způsoby bez mikrovlny


## Změna teploty

Příklad: Nastavili jste horký vzduch plus  a 170 °C a chcete sledovat nárůst teploty.




Chtěli byste snížit žádanou teplotu na 155 °C.

■ Otočným voličem < > snižte teplotu.


Trojúhelník ▲ bliká pod  a teplota se mění v krocích po 5 °C.




Změněná žádaná teplota se uloží. Objeví se skutečná teplota.


Když chcete na displeji přepnout mezi skutečnou a žádanou teplotou, zvolte .


## Kontrolka teploty

Kontrolka teploty  se zobrazuje vždy, když je zapnuté topení ohřevného prostoru.

Během fáze rozehrívání svítí kontrolka teploty .

Při prvním dosažení žádané teploty zazní signál, pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola "Nastavení – P 2").


Současně se vypne osvětlení ohřevného prostoru a zhasne .

Regulace teploty zajistí, že se topení ohřevného prostoru a kontrolka teploty  opět zapnou, když teplota ohřevného prostoru klesne pod žádanou hodnotu.

## Předehtřátí ohřevného prostoru


Předehtřívání ohřevného prostoru je nutné jen u několika málo připravovaných pokrmů.


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

Pečící troubu předehtřívajte v provozním způsobu horký vzduch plus  pro tyto připravované pokrmy:



- tmavá chlebová těsta,
- rostbíf a filety.

## Rychloohřev

Provozním způsobem rychloohřev  můžete zkrátit fázi rozehtřívání.

U pizzy a choulostivých těst (např. piškoty, drobné pečivo) nepoužívejte během fáze předehtřevu provozní způsob rychloohřev .

Tyto připravované pokrmy jinak shora příliš rychle zhnědnou.

- Zvolte rychloohřev .
- Zvolte teplotu.
- Přejděte na požadovaný provozní způsob poté, co poprvé zhasne kontrolka teploty .
- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.

# Obsluha: provozní způsoby bez mikrovlny

## Automatické zapnutí a vypnutí příprav pokrmů

Přípravy pokrmů můžete nechat automaticky vypnout nebo zapnout a vypnout. K tomu nastavte po zvolení provozního způsobu a teploty dobu přípravy nebo dobu přípravy a konec doby přípravy.

Doba přípravy, jakou můžete nastavit pro přípravu pokrmu, činí maximálně 12 hodin.

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.

## Nastavení doby přípravy pokrmu

Příklad: Moučník vyžaduje dobu pečení 1 hodina a 5 minut.

- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.
- Zvolte provozní způsob a teplotu.

Zapne se topení a osvětlení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

- Zvolte  $\equiv$ .



- V případě potřeby posouvejte trojúhelník  $\blacktriangle$  otočným voličem  $< >$ , dokud nebude svítit pod  $\odot$ .
- Potvrďte pomocí OK.

Zobrazuje se 00:00 a trojúhelník  $\blacktriangle$  bliká pod  $\odot$ .



- Otočným voličem  $< >$  nastavte dobu přípravy (01:05).
- Potvrďte pomocí OK.

Doba přípravy se uloží a po minutách se odpočítává, poslední minuta po sekundách.

Symbol  $\odot$  upozorňuje na dobu přípravy.



# Obsluha: provozní způsoby bez mikrovlny

## Nastavení doby přípravy a konce doby přípravy

Příklad: Aktuální denní čas je 11:15 hodin; pečení s dobou přípravy 90 minut má být hotové ve 13:30 hodin.

- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.
- Zvolte provozní způsob a teplotu.

Zapne se topení a osvětlení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

## Nejprve nastavte dobu přípravy:

- Zvolte  $\equiv$ .
- V případě potřeby posouvejte trojúhelník  $\blacktriangle$  otočným voličem  $< >$ , dokud nebude svítit pod  $\text{🕒}$ .
- Potvrďte pomocí OK.

Zobrazuje se 00:00 a trojúhelník  $\blacktriangle$  bliká pod  $\text{🕒}$ .

- Otočným voličem  $< >$  nastavte dobu přípravy (01:30).
- Potvrďte pomocí OK.

Doba přípravy  $\text{🕒}$  se uloží a po minutách se odpočítává.



## Potom nastavte konec doby přípravy:

- Posouvejte trojúhelník  $\blacktriangle$  otočným voličem  $< >$ , dokud nebude svítit pod  $\text{🕒}$ .

Objeví se --:--:



- Potvrďte pomocí OK.

Jakmile otočný volič  $< >$  otočíte doprava, objeví se 12:45 (aktuální denní čas + doba přípravy = 11:15 + 1:30):



- Otočným voličem  $< >$  nastavte konec doby přípravy (13:30).
- Potvrďte pomocí OK.

Konec doby přípravy  $\text{🕒}$  se uloží:



Vypne se topení a osvětlení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

Jakmile je dosaženo okamžiku spuštění (13:30 - 1:30 = 12:00), zapne se topení a osvětlení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

# Obsluha: provozní způsoby bez mikrovlny

---

## Po uplynutí doby přípravy:

- Objeví se 0:00.
- Bliká ☺.
- Zazní akustický signál, pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola "Nastavení – P 2").
- Automaticky se vypne topení a osvětlení ohřevného prostoru.
- Ventilátor chlazení zůstane zapnutý.
- Otočte volič provozních způsobů do polohy •.
- Vyměňte připravený pokrm z ohřevného prostoru.
- Vypněte pečicí troubu.






Kdyby připravovaný pokrm ještě nebyl hotový podle Vašich přání, prodlužte dobu přípravy tak, že ji znovu zadáte.

## Změna doby přípravy



- Zvolte ☰.
  - V případě potřeby posouvejte trojúhelník ▲ otočným voličem < >, dokud nebude svítit pod ☺.
- Objeví se zbývající doba přípravy.
- Potvrďte pomocí OK.
  - Otočným voličem < > změňte dobu přípravy.
  - Potvrďte pomocí OK.
- Změněná doba přípravy se uloží.

# Obsluha: provozní způsoby bez mikrovlny

## Vymazání doby přípravy

- Zvolte .
- V případě potřeby posouvejte trojúhelník  otočným voličem  , dokud nebude svítit pod .
- Potvrďte pomocí *OK*.

Trojúhelník  bliká pod .


- Otočným voličem   nastavte dobu přípravy na *00:00*.
- Potvrďte pomocí *OK*.


Doba přípravy a případně nastavený konec doby přípravy se vymažou.

- Zvolte .






Objeví se skutečná teplota. Topení ohřevného prostoru zůstane zapnuté.

Jestliže chcete přípravu pokrmu ukončit:



- Otočte volič provozních způsobů do polohy .
- Vyjměte připravený pokrm z ohřevného prostoru.
- Vypněte pečicí troubu.

Když otočíte volič provozních způsobů do polohy  nebo vypnete pečicí troubu, vymažou se nastavení doby přípravy a konce doby přípravy.

## Vymazání konce doby přípravy

- Zvolte .
- V případě potřeby posouvejte trojúhelník  otočným voličem  , dokud nebude svítit pod .
- Potvrďte pomocí *OK*.


Trojúhelník  bliká pod .


- Otočným voličem   nastavte konec doby přípravy na *-:-:-*.
- Potvrďte pomocí *OK*.

Konec doby přípravy se vymaže.

## Obsluha: provozní způsob mikrovlna

### Jednoduchá obsluha


- Zapněte pečicí troubu.
- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.
- Otočte volič provozních způsobů na provozní způsob mikrovlna .

Objeví se navrhovaný výkon 1000 W a trojúhelník ▲ bliká pod :



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

- V případě potřeby nastavte otočným voličem mikrovlnný výkon.
- Potvrďte pomocí OK.

Objeví se 00:00 min a trojúhelník ▲ bliká pod .



- Otočným voličem nastavte dobu přípravy (např. 01:30 minut).

Maximálně nastavitelná doba přípravy závisí na zvoleném mikrovlnném výkonu.

- Potvrďte pomocí OK.


Objeví se 01:30 min a trojúhelník ▲ bliká pod "start":



- Potvrďte pomocí OK.

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

## Po uplynutí doby přípravy

- objeví se 0:00,
  - bliká ,
  - zůstane zapnutý ventilátor chlazení,
  - zazní signál, pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola "Nastavení – P 2").
- Otočte volič provozních způsobů do polohy •.
  - Vyměňte připravený pokrm z ohřevného prostoru.
  - Vypněte pečicí troubu.


Kdyby připravovaný pokrm ještě nebyl hotový podle Vašich přání, prodlužte dobu přípravy tak, že ji znovu zadáte.

## Ventilátor chlazení

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

Tento doběh ventilátoru chlazení se po určité době automaticky vypne.

### Změna mikrovlnného výkonu

- Zvolte '≡.
- V případě potřeby posouvejte otočným voličem trojúhelník ▲, dokud nebude svítit pod .

Objeví se mikrovlnný výkon.

- Potvrďte pomocí OK.

Trojúhelník ▲ bliká pod .

- Změňte otočným voličem mikrovlnný výkon.


- Potvrďte pomocí OK.

- Zvolte '≡.

Změněný mikrovlnný výkon se uloží a zobrazí na displeji.

Když chcete sledovat plynoucí dobu přípravy:

- Zvolte '≡.

- V případě potřeby posouvejte otočným voličem trojúhelník ▲, dokud nebude svítit pod .

- Zvolte '≡.

Objeví se plynoucí doba přípravy.

### Změna doby přípravy

Doba přípravy běží na displeji.

- Změňte dobu přípravy otočným voličem.

- Potvrďte pomocí OK.

Objeví se změněná doba přípravy a trojúhelník ▲ bliká pod "start":

- Potvrďte pomocí OK.




Příprava pokrmu se spustí znovu se změněnou dobou přípravy.

## Automatické zapnutí a vypnutí příprav pokrmů

Přípravy pokrmů můžete nechat automaticky vypnout nebo zapnout a vypnout. K tomu nastavte po zvolení provozního způsobu a doby přípravy navíc konec doby přípravy.

### Nastavení doby přípravy

Můžete navíc nastavit konec doby přípravy.

- Nastavte nejprve mikrovlnný výkon a dobu přípravy.
- Po nastavení doby přípravy zvolte .
- V případě potřeby posouvejte otočným voličem trojúhelník , dokud nebude svítit pod .

Objeví se  .



- Potvrďte pomocí OK.




Na displeji se zobrazuje konec doby přípravy (aktuální denní čas + doba přípravy).

- V případě potřeby nastavte otočným voličem konec doby přípravy.
- Potvrďte pomocí OK.



Konec doby přípravy  se uloží:


Jakmile bude dosaženo okamžiku spuštění, začne příprava pokrmu.

## Vymazání konce doby přípravy

- Zvolte .
- V případě potřeby posouvejte otočným voličem trojúhelník , dokud nebude svítit pod .
- Potvrďte pomocí OK.

Trojúhelník  bliká pod .

- Otáčejte otočným voličem doleva, dokud se neobjeví .
- Potvrďte pomocí OK.
- Zvolte .

Objeví se doba přípravy a trojúhelník  bliká pod "start".

- Potvrďte pomocí OK.

Konec doby přípravy se vymaže.

Příprava pokrmu se spustí s nastavenou dobou přípravy.


# Obsluha: kombinované provozní způsoby

## Jednoduchá obsluha

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

- Zapněte pečicí troubu.
- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.
- Voličem provozních způsobů zvolte požadovaný provozní způsob.


Zapne se osvětlení ohřevného prostoru.

Pečicí trouba udává navrhovaný výkon 300 W a trojúhelník ▲ bliká pod :




Lze zvolit tyto mikrovlnné výkony: 80 W, 150 W a 300 W.

- V případě potřeby nastavte otočným voličem mikrovlnný výkon.
- Potvrďte pomocí OK.

Objeví se navrhovaná teplota a trojúhelník ▲ bliká pod :



- V případě potřeby nastavte otočným voličem teplotu uvnitř teplotního rozsahu.

Objeví se *00:00 min* a trojúhelník ▲ bliká pod :



Můžete nastavit dobu maximálně 2:00 hodiny.



# Obsluha: kombinované provozní způsoby

- Otočným voličem nastavte dobu přípravy (např. 01:45 h).
- Potvrďte pomocí OK.

Objeví se 01:45 h a trojúhelník ▲ bliká pod "start":



- Potvrďte pomocí OK.

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

Můžete sledovat nárůst teploty. Při prvním dosažení zvolené teploty zazní signál, pokud je signální tón zapnutý (viz kapitola "Nastavení – P 2").

Objeví se zbývajcí čas.

Mikrovlna se zapne nejdříve po dosažení žádané teploty.

## Po uplynutí doby přípravy

- objeví se 0:00,
- bliká ☺,
- automaticky se vypne topení ohřevného prostoru.
- zůstane zapnutý ventilátor chlazení,
- zazní signál, pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola "Nastavení – P 2").

- Otočte volič provozních způsobů do polohy •.

- Vyměňte připravený pokrm z ohřevného prostoru.

- Vypněte pečicí troubu.

Kdyby připravovaný pokrm ještě nebyl hotový podle Vašich přání, prodlužte dobu přípravy tak, že ji znovu zadáte.

## Ventilátor chlazení



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

Tento doběh ventilátoru chlazení se po určité době automaticky vypne.

# Obsluha: kombinované provozní způsoby

---


## Změna doby přípravy

- Zvolte .
- V případě potřeby posouvejte otočným voličem trojúhelník ▲, dokud nebude svítit pod .

Objeví se zbývající doba přípravy.

- Potvrďte pomocí OK.

Trojúhelník ▲ bliká pod .

- Změňte dobu přípravy otočným voličem.
- Potvrďte pomocí OK.
- Zvolte .



Objeví se změněná doba přípravy a trojúhelník ▲ bliká pod "start".

- Potvrďte pomocí OK.

Příprava pokrmu se spustí znovu se změněnou dobou přípravy.

## Změna mikrovlnného výkonu a teploty


### Změna mikrovlnného výkonu

- Zvolte .
- V případě potřeby posouvejte otočným voličem trojúhelník ▲, dokud nebude svítit pod .

Objeví se mikrovlnný výkon.




- Potvrďte pomocí OK.

Trojúhelník ▲ bliká pod .

- Změňte otočným voličem mikrovlnný výkon.
- Potvrďte pomocí OK.
- Zvolte .

Změněný mikrovlnný výkon se uloží a zobrazí na displeji.

Když chcete sledovat plynoucí dobu přípravy:


- Zvolte .
- V případě potřeby posouvejte otočným voličem trojúhelník ▲, dokud nebude svítit pod .
- Zvolte .


Objeví se plynoucí doba přípravy.

### Změna teploty

- V případě potřeby změňte otočným voličem teplotu (viz kapitola "Obsluha: provozní způsoby bez mikrovlny – Změna teploty").

### Automatické zapnutí a vypnutí příprav pokrmů


Přípravy pokrmů můžete nechat automaticky vypnout nebo zapnout a vypnout (viz kapitola "Obsluha: provozní způsob mikrovlna  – Automatické zapnutí a vypnutí příprav pokrmů").

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 – P 9").

Tuto funkci lze použít jen tehdy, když neprobíhá žádná jiná příprava pokrmu a když je volič provozních způsobů v poloze •.

- 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 ukončit tlačítkem zap./vyp. .

### Po skončení přípravy pokrmu


- zazní signál, pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola "Nastavení – P 2"),
- se pečicí trouba automaticky vypne.

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 – P 10").

Tuto funkci lze použít jen tehdy, když neprobíhá žádná jiná příprava pokrmu a když je volič provozních způsobů v poloze •.

- Tiskněte , dokud se nespustí příprava pokrmu.

Na displeji se zobrazuje odpočítávání zbývajících doby.

Přípravu pokrmu můžete kdykoli ukončit tlačítkem zap./vyp. .

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

## Po skončení přípravy pokrmu

- zazní signál, pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola "Nastavení – P 2"),
- se pečicí trouba automaticky vypne.

# Pečení z těsta

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

## Provozní způsoby

### Horký vzduch plus

Hodí se k pečení drobného pečiva, třešného, odpalovaného, lístkového a závinového těsta.

### MV + horký vzduch plus



Hodí se k pečení těst s dlouhou dobou pečení, jako je kynuté, tvarohovoolejové, třešné a hnětené těsto.

Doba pečení se zkrátí.

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   
Je vhodná každá pečicí forma z tepelně odolného materiálu. Světlé, zrcadlově lesklé tenkostěnné formy se mohou použít také, doporučují se však méně.
- MV + horký vzduch plus   
Použijte 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 moučnicku jen shora. Je nutno počítat s prodloužením času a ojediněle 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 📏<sub>1</sub><sup>3</sup>

- **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
- **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]	📏 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	🕒 [min]
linecké pečivo, smčič hřbet	🌀	140–160	–	1	60–80
bábovka	🌀	<b>150–170</b>	–	<b>1</b>	<b>65–80</b>
	🌀🌀	160	80	1	60–70
mufinky	🌀	150–170	–	2	25–35
drobné pečivo (1 skleněná miska) *)	🌀	150 <sup>2)</sup>	–	2	30–36
drobné pečivo (2 skleněné misky) *)	🌀	150 <sup>2)</sup>	–	2+3	44–50 <sup>3)</sup>
mramorový koláč (forma)	🌀	150–170	–	1	60–70
ovocný koláč s pěnou/polevou (skleněná miska)	🌀	150–170	–	2	35–45
ovocný koláč (skleněná miska)	🌀	150–170	–	2	35–45
ovocný koláč (forma)	🌀	<b>150–170</b>	–	<b>1</b>	<b>55–65</b>
	🌀🌀	160	80	1	45–60
dortový korpus	🌀	150–170	–	1	30–35
drobné pečivo/placičky	🌀	150–170	–	1	15–30

## hnětené těsto

moučník/pečivo		🌡️ [°C]	📏 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	🕒 [min]
dortový korpus	🌀	150–170	1	30–38
drobenkový koláč (skleněná miska)	🌀	150–170	2	40–50
drobné pečivo/placičky	🌀	150–170	2	20–30
stříkané pečivo (1 skleněná miska) *)	🌀	140	1	42–49
stříkané pečivo (2 skleněné misky) *)	🌀	140	2+3	42–49 <sup>3)</sup>
tvarohový dort	🌀	150–170	1	75–85
jablečný koláč (apple pie) (forma Ø 20 cm) *)	🌀	160 <sup>2)</sup>	2	110–120
jablečný dort, obložený	🌀	150–170	1	65–75
meruňkový dort s polevou (forma)	🌀	150–170	1	60–70

🌀 horký vzduch plus / 🌀🌀 MV + horký vzduch plus

🌡️ teplota / 🔌 mikrovlnný výkon v kombinovaných provozních způsobech / 📏<sup>3</sup><sub>1</sub> úroveň (odspodu) / 🕒 doba pečení

\*) Nastavení platí i pro specifikace podle EN 60350.

1) Troubu předehejte.

2) Nepředehejte pečicí troubu rychlým rozehrátím.

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



## Piškotové těsto

moučník/pečivo		🌡️ [°C]	📏 <sub>1</sub> <sup>3</sup>	⌚ [min]
piškotový dort (4–6 vajec)	🌀	150–170	1	30–50
dortový korpus (2 vejce)	🌀	150–170	1	25–30
dort z piškotu z vody <sup>*)</sup>	🌀	170 <sup>1)</sup>	2	32–37
roláda	🌀	150–170	2	20–25

## Kynuté těsto/tvarohovoolejové těsto

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

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

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

🌀 horký vzduch plus / 🔌 MV + horký vzduch plus

🌡️ teplota / 🔌 mikrovlnný výkon v kombinovaných provozních způsobech / 📏<sub>1</sub><sup>3</sup> úroveň (odspodu) / ⌚ doba pečení

<sup>\*)</sup> Nastavení platí i pro specifikace podle EN 60350.

<sup>1)</sup> Troubu předehřejte.

# 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 filetu.

**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 **nejsou** vhodné k pečení choulostivých kusů masa jako rostbifu a filetu. Maso by bylo uvnitř hotové dříve, 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 vločkami 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 re-spektujte 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 filé.

## 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		🌡️ <sup>1) 2)</sup> [°C]	📡 [W]	⌚ [min]
hovězí pečeně, asi 1 kg	🌀/📡	170–190	–	100–120
hovězí filé/rostbíf, asi 1 kg <sup>3)</sup>	🌀/📡	190–210 <sup>4)</sup>	–	40–60
pečená zvěřina (kýta), asi 1 kg	🌀/📡	180–200	–	100–120
pečená zvěřina (hřbet), asi 1 kg	🌀/📡	180–200	–	70–100
drůbež, asi 1 kg	🌀/📡	170–190	–	55–65
	📡/🌀	180	150	45–55
drůbež, asi 4 kg	🌀/📡	170–190	–	200–220
	📡/🌀	160	150	120–150

🌀 horký vzduch plus / 📡 automatické pečení / 📡🌀 MV + horký vzduch plus /  
 📡🌀 MV + automatické pečení

🌡️ teplota / 📡 mikrovlnný výkon v kombinovaných provozních způsobech / ⌚ doba pečení

- 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) Připravovaný pokrm nepřikrývejte.
- 4) Předehřejte troubu bez rychloohřevu.

# Pečení masa

## Vepřové, telecí, jehněčí maso a ryby

maso/ryba		🌡️ <sup>1) 2)</sup> [°C]	📡 [W]	⌚ [min]
vepřová pečeně (ořech, horní šál, krkovi- ce), asi 1 kg <sup>3)</sup>	🌀/📡	170–190	–	110–130
	📡/📡	180	150	90–100
kotleta, asi 1 kg	🌀/📡	170–190	–	70–80
	📡/📡	180	150	60–70
sekaná, asi 1 kg	🌀/📡	160–180 <sup>4)</sup>	–	65–75
	📡/📡	180 <sup>4)</sup>	300	35–45
telecí pečeně, asi 1 kg	🌀/📡	170–190	–	80–100
	📡/📡	180	150	70–80
jehněčí kýta, asi 2 kg	🌀/📡	170–190	–	110–130
	📡/📡	180	150	90–110
jehněčí hřbet, asi 2 kg <sup>3)</sup>	🌀/📡	170–190	–	60–80
ryba vcelku, asi 1,5 kg	🌀/📡	160–180	–	45–55
	📡/📡	170	150	35–45

🌀 horký vzduch plus / 📡 automatické pečení / 📡 MV + horký vzduch plus /  
📡 MV + automatické pečení

🌡️ teplota / 📡 mikrovlnný výkon v kombinovaných provozních způsobech / ⌚ doba pečení

- 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) Připravovaný pokrm nepřikrývejte.
- 4) Předehřejte troubu bez rychloohřevu.



## 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 rozžhaví 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.

## 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

## 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.
- Zvolte provozní způsob a teplotu (jen v provozním způsobu grilování cirkulací vzduchu .

### 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.

### Teplota

- gril  Griluje se pevnou teplotou, tzn. teplotu automaticky předvolí pečicí trouba a nelze ji nastavit.
- 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.



## Předeheřátí

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

Během této doby nepřipínejte mikrovlnu!

## Úroveň

– gril 

Podle velikosti připravovaného pokrmu použijte úroveň 2 nebo 3 odspodu.

– 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/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 tmavý, ale uvnitř maso ještě není hotové, zasuňte grilovaný pokrm do nižší úrovně nebo snižte teplotu grilování. Tak povrch příliš nezhnědne.

# Grilování

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

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

<sup>3</sup> 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.

## 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	
	<b>Pokud chcete zkrátit dobu přípravy a docílit zhnědnutí, zvolte provozní způsob kombinovaný s mikrovlnou:</b>		
		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.

# Mikrovlna: rozmrazování/ohřev/vaření


## 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.

## V kombinovaných provozních způsobech

- Používejte jen pro mikrovlny vhodné a žáruvzdorné nádobí.

Pokrmu zpravidla připravujete nepřikryté.

V provozním způsobu MV + automatické pečení  připravujte pokrmy vždy nepřikryté, protože jídla jinak nezhnědnou.

- Zasuňte skleněnou misku do úrovně 2 odspodu.

Hotové pokrmy v hliníkových vaničkách stavte 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.

## 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.

## Pokyny k ohřívání


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

Ohřívejte kojeneckou a dětskou výživu jen po dobu 30–60 sekund výkonem 450 wattů.

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.

Vejce mohou prasknout.

Neohřívejte 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 nevře 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.

## Mikrovlna: rozmrazování/ohřev/vaření


---

### Pokyny k přípravě

Když budete zahřívat potraviny s pevnou slupkou nebo skořápkou, např. rajčata, párky, brambory na loupáčku, 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] <sup>1)</sup>
<b>mléčné výrobky</b>				
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
<b>moučník / pečivo / chléb</b>				
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, listkového těsta (4 ks)		150 W	6–8	5–10
<b>ovoce</b>				
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
<b>maso</b>				
hovězí sekaná	500 g	150 W	16–18	5–10
kuře	1000 g	150 W	34–36	5–10
<b>zelenina</b>				
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 odstat 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]	 <sup>1)</sup> [min]
<b>nápoje</b> <sup>2)</sup>				
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 <sup>3)</sup>	–
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 <sup>3)</sup>	1
svařené víno, grog (teplota k pití 60–65 °C)	1 sklenice (200 ml)	1000 W	0:50–1:10	–
<b>jídla</b> <sup>3)</sup>				
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 přípravy /  vyrovnávací doba

- 1) Nechte jídlo odstát 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]	+ 450 W ⌚ [min]	⏱ <sup>1)</sup> [min]
<b>maso</b>				
kuličky z mletého masa v omáčce (400 g masa)		10–12	–	2–3
telecí guláš v omáčce (750 g masa)		16	+ 15	2–3
<b>drůbež</b>				
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
<b>ryby</b>				
rybí filé v omáčce	asi 900 g	8–10	–	2–3
rybí kari	asi 1,5 kg	5	+ 12	3–5
<b>čerstvá zelenina</b>				
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
<b>zmrazená zelenina</b>				
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
<b>dezerty</b>				
tvářohový nákyp (500 g tvarohu)		10–12	–	–
krupičná kaše s ovocem (500 ml šťávy nebo 500 g ovoce)		6–8	–	–

⌚ doba přípravy / ⏱ vyrovnávací doba

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

Na šetrné rozmrazování zmrazených potravin použijte provozní způsob rozmrazování .

V tomto provozním způsobu se zapíná jen ventilátor a zajišťuje cirkulaci vzduchu v ohřevném prostoru při pokojové teplotě.

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

## Tipy

- Položte zmrazené potraviny bez obalu na skleněnou misku nebo do mísy.
- Menší drůbež položte na obrácený podšálek na skleněnou misku. Zmrazená potravina 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.
- Podle velikosti hluboce zmrazené potraviny zvolte úroveň 1 nebo 2 odspodu.

## Časy pro částečné nebo úplné rozmrazení

Časy se řídí druhem a hmotností zmrazených potravin:



zmrazená potravina	hmotnost [g]	čas [min]
kuře	800	90–120
maso	500	60–90
	1 000	90–120
klobása	500	30–50
ryby	1 000	60–90
jahody	300	30–40
máslový koláč	500	20–30
chléb	500	30–50

# 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.

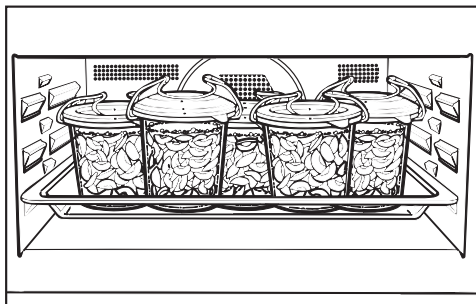
Používejte jen zvláštní sklenice, které dostanete ve specializovaných obchodech:

- 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.

## 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]
<b>chřest, mrkev</b>	60–90
<b>hrách, fazole</b>	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]
<b>chřest, mrkev</b>	asi 15
<b>hrách, fazole</b>	asi 25


 doba zavařování

- Po uplynutí doby zavařování vypněte pečicí troubu.


# Zavařování




---

## 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.

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

pokrm	 [°C]	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
lasagne	160	1	45–60
zapékané brambory	170	1	60–70
zeleninový nákyp	170	1	50–80
zapékané těstoviny	160	1	50–60

 teplota / <sup>3</sup><sub>1</sub> úroveň /  doba přípravy

V tabulce je uvedeno několik příkladů použití.

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

# 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.





## Nebezpečí popálení!

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



## Nebezpečí úrazu!

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

Na čištění pečicí trouby nikdy nepoužívejte parní čistící zařízení.

Když použijete nevhodné čisticí prostředky, mohou se všechny povrchy zabarvit nebo změnit. 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 zušlechtných 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.

### 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.

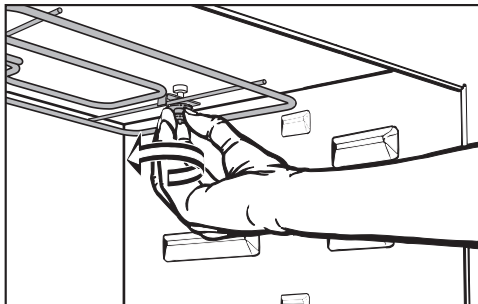
# Čištění a ošetřování

## 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!**

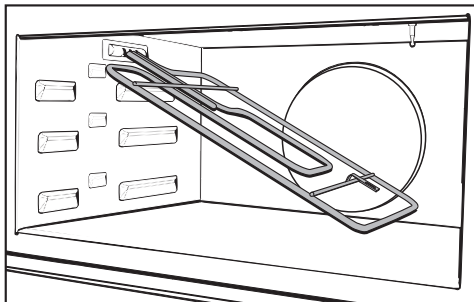
Topná tělesa musí být vypnutá.  
Ohřevný prostor musí být vychladlý.



- 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.

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

## Co udělat, když ...?

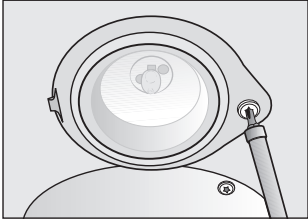
Problém	Příčina a odstranění
Je zvolený provozní způsob a na displeji se nadále zobrazuje denní čas a  .	Je zapnuté zablokování zprovoznění  . <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vypněte zablokování zprovoznění (viz kapitola "Zablokování zprovoznění ").</li> </ul>
Nezahřívá se ohřevný prostor.	Je aktivovaný výstavní provoz. Zobrazuje se <i>RES_</i> . Pečicí troubu lze sice obsluhovat, ale nefunguje topení ohřevného prostoru. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deaktivujte výstavní provoz (viz kapitola "Nastavení – P II").</li> </ul>
Je zvolený provozní způsob, ale pečicí trouba není v provozu.	Došlo ke krátkému výpadku elektrické sítě. Byla tím ukončena probíhající příprava. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Otočte volič provozních způsobů do polohy • a vypněte pečicí troubu. Potom musíte přípravu pokrmu spustit znovu.</li> </ul>
Zobrazuje se 12:00 a trojúhelník ▲ bliká pod  .	Výpadek elektrické sítě trval déle než 200 hodin. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nastavte znovu denní čas (viz kapitola "První uvedení do provozu").</li> </ul>
Na displeji se neočekávaně objeví 0:00 a současně bliká  . Případně také zazní signál.	Pečicí trouba byla provozována neobvykle dlouhou dobu a aktivovalo se bezpečnostní vypnutí. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Otočte volič provozních způsobů do polohy • a vypněte pečicí troubu. Pečicí trouba je pak ihned znovu připravená k provozu.</li> </ul>
Na displeji se objeví <i>F XX</i> .	Problém, který nemůžete odstranit sami. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zavolejte servisní službu Miele.</li> </ul>
Když otevřete dvířka během přípravy pokrmu v provozním způsobu mikrovlna  , není slyšet žádný provozní hluk.	Nejedná se o závadu! Když během přípravy pokrmu v provozním způsobu mikrovlna  otevřete dvířka, dveřní spínač vypne mikrovlnu a přepne ventilátor chlazení na nízké otáčky.
Po přípravě pokrmu je slyšet provozní hluk.	Je zapnutý ventilátor chlazení. Po přípravě pokrmu se automaticky vypne.

Problém	Příčina a odstranění
<b>Během přípravy s mikrovlnou je slyšet nenormální hluk.</b>	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 rošť. ■ Pro přípravu s mikrovlnou používejte vždy skleněnou misku.
<b>Pečicí trouba se samočinně vypnula.</b>	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.
<b>Moučník nebo pečivo nejsou po době uvedené v tabulce pro pečení ještě hotové.</b>	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.
<b>Moučník nebo pečivo vykazuje rozdílné zhnědnutí.</b>	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.

## Co udělat, když ...?

Problém	Příčina a odstranění
<b>Po uplynutí nastavené doby není jídlo v provozním způsobu mikrovlna  dostatečně ohřáté nebo uvařené.</b>	<p>Po přerušeném procesu nebyla znovu spuštěna mikrovlna.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Spusťte proces znovu, aby bylo jídlo dostatečně ohřáté nebo uvařené.</li></ul> <p>Při vaření nebo ohřívání s mikrovlnou byla nastavena příliš krátká doba.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Zkontrolujte, zda byla pro nastavený mikrovlnný výkon zvolena správná doba. Čím nižší je mikrovlnný výkon, tím delší je čas.</li></ul>
<b>Po ohřívání nebo vaření s mikrovlnou jídlo příliš rychle vychladne.</b>	<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"><li>■ Zvláště při ohřívání jídel různého složení, jako je například menu, zvolte nižší mikrovlnný výkon a jemu odpovídající delší čas.</li></ul>
<b>Po krátké chvíli zhasne osvětlení ohřevného prostoru.</b>	<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 – P 7").</p>



Problém	Příčina a odstranění
<p data-bbox="76 204 348 260"><b>Nezapne se osvětlení ohřevného prostoru.</b></p> 	<p data-bbox="400 204 762 228">Je vadná halogenová žárovka.</p> <div data-bbox="404 236 1042 363" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p data-bbox="418 248 710 280">⚠ Nebezpečí popálení!</p><p data-bbox="418 292 990 347">Topná tělesa musí být vypnutá. Ohřevný prostor musí být vychladlý.</p></div> <div data-bbox="404 379 1042 563" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p data-bbox="418 392 1016 448">Kryt lampy se skládá ze dvou volných dílů: sklíčka a rámečku. Při pádu se může poškodit. Při demontáži kryt lampy přidržujte, aby nespadol. Pro ochranu položte na dno ohřevného prostoru a otevřená dvířka např. utěrku na nádobí.</p></div> <ul data-bbox="400 584 1034 1129" style="list-style-type: none"><li data-bbox="400 584 1034 671">■ Odpojte pečicí troubu elektricky od sítě. Vytáhněte k tomu účelu síťovou zástrčku nebo vypněte jistič elektrické instalace.</li><li data-bbox="400 679 1034 735">■ Torx šroubovákem (T20) vyšroubujte šroub krytu lampy a kryt vyjměte.</li><li data-bbox="400 743 1034 831">■ Nedotýkejte se halogenové žárovky nechráněnými prsty. Respektujte údaje výrobce. Vytáhněte halogenovou žárovku.</li><li data-bbox="400 839 1034 927">■ Vyměňte halogenovou žárovku (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, tepelně zatížitelná do 300 °C, patice G9).</li><li data-bbox="400 935 1034 1086">■ 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><li data-bbox="400 1094 1034 1129">■ Připojte pečicí troubu opět k elektrické síti.</li></ul>

# Servisní služba a záruka

---

## 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](http://www.miele.cz).

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.

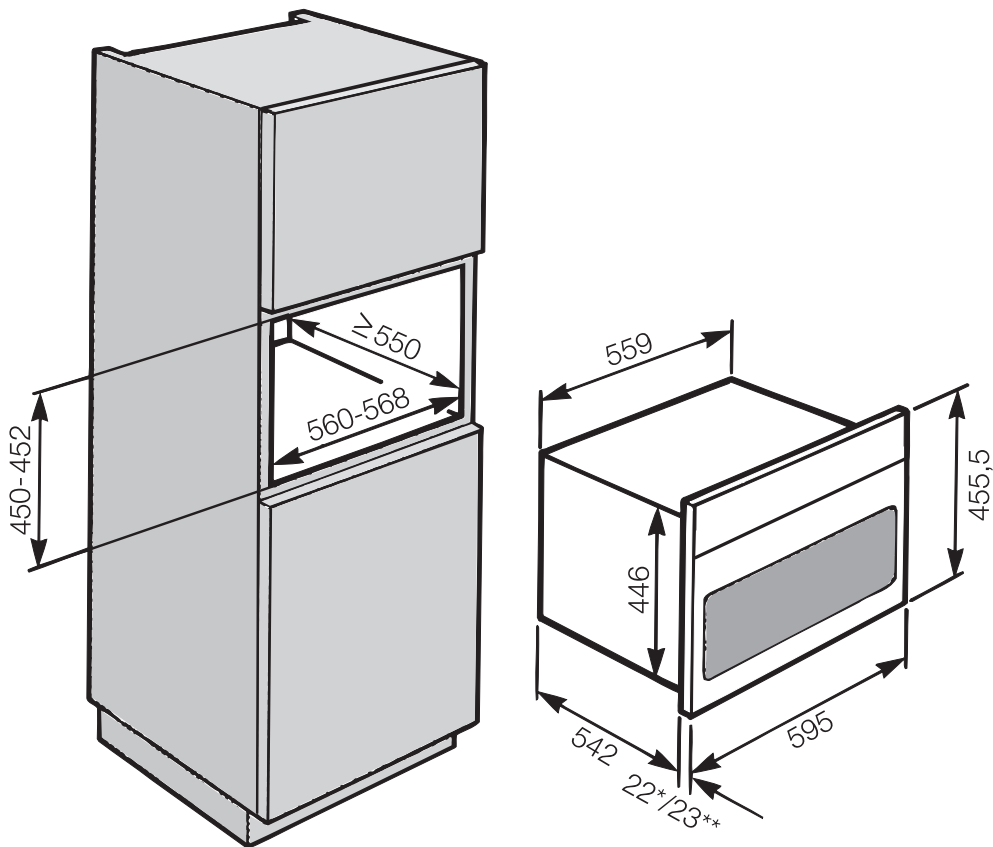
Třída B znamená, že je přístroj vhodný pro použití v domácnosti.

# Rozměrové nákresy pro vestavbu

## Rozměry a výřez ve skříni

Rozměry jsou uvedeny v mm.

### Vestavba do horní skříně



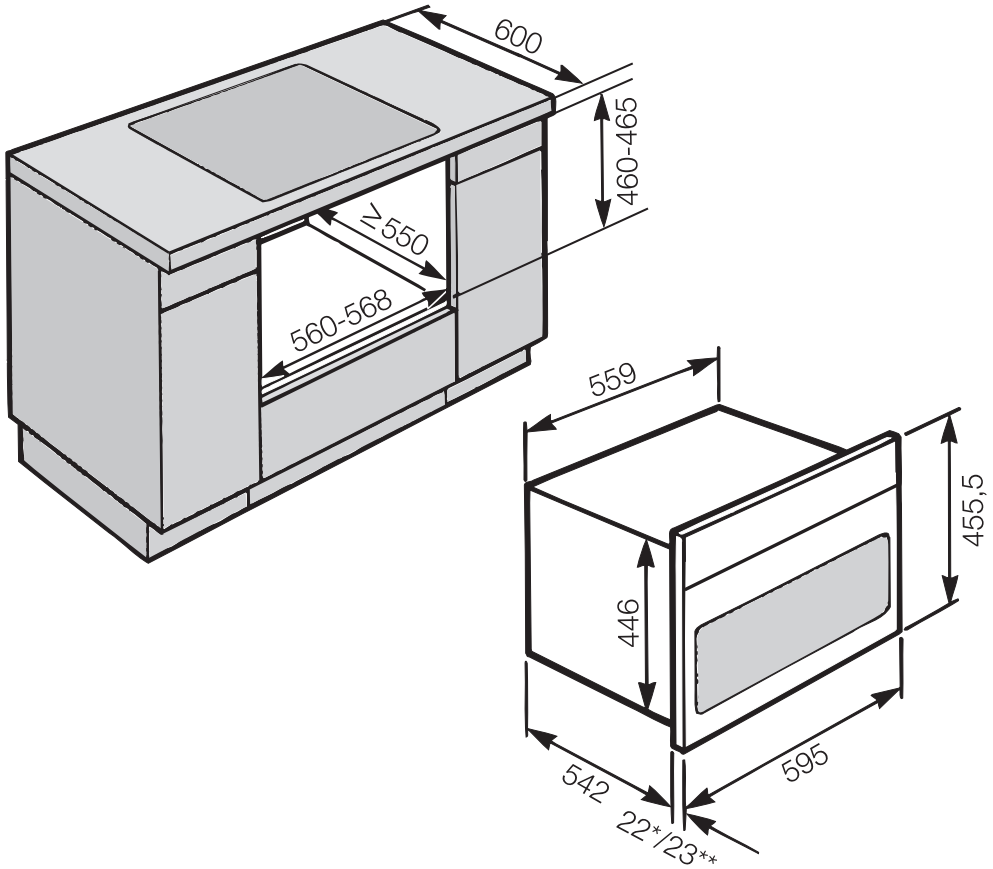
\* pečící trouba se skleněnou čelní stěnou

\*\* pečící trouba s kovovou čelní stěnou

# Rozměrové nákresy pro vestavbu

## Vestavba do spodní skříně

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



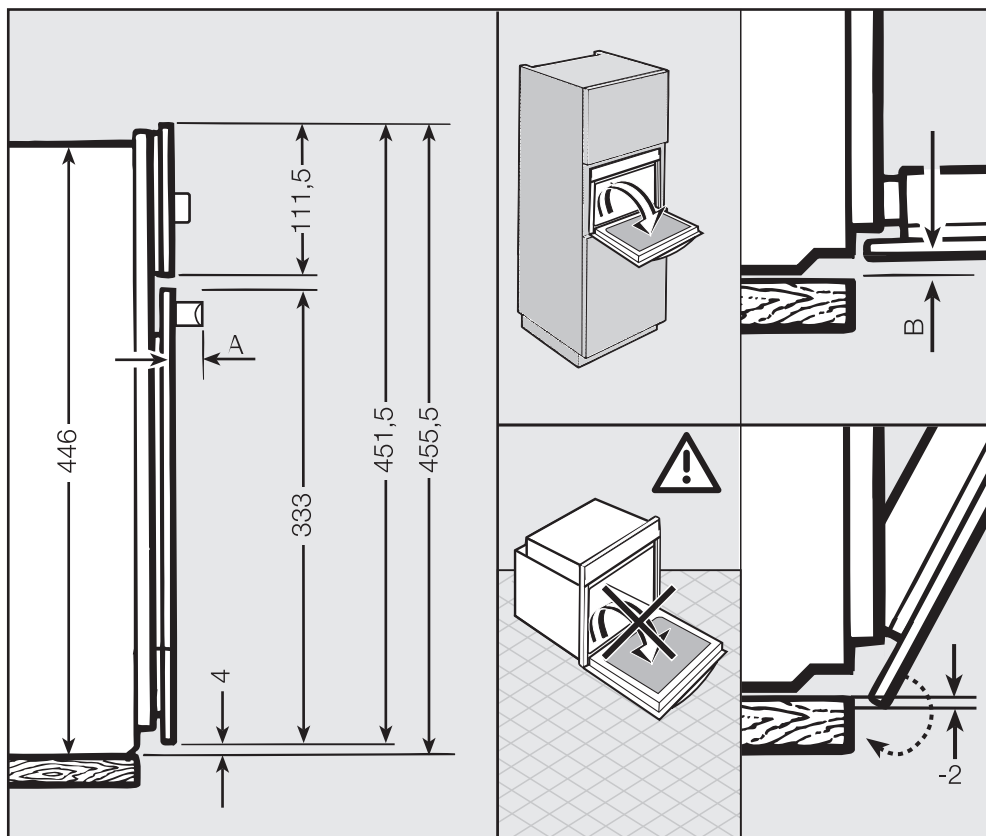
\* pečicí trouba se skleněnou čelní stěnou

\*\* pečicí trouba s kovovou čelní stěnou

# Rozměrové nákresy pro vestavbu

## Detailní rozměry čelní stěny pečicí trouby

Rozměry jsou uvedeny v mm.




**A** H61xx: 45 mm

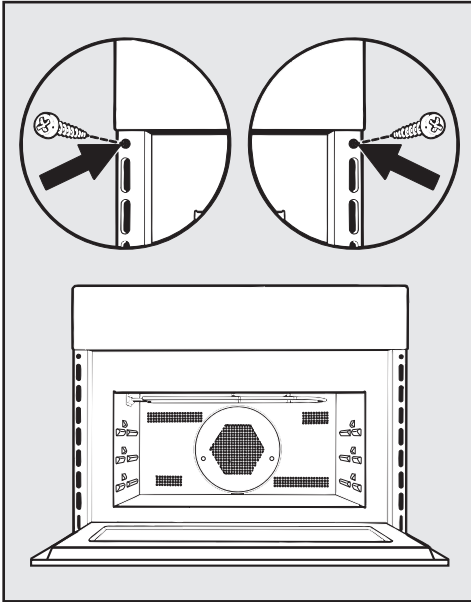
H62xx: 42 mm

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

pečicí trouba s kovovou čelní stěnou: 1,2 mm

 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.

# Informace pro zkušební ústavy

## Zkušební jídla podle EN 60705 (provozní způsob mikrovlna )

zkušební jídla		 [W]	 [min]	 <sup>1)</sup> [min]	poznámky <sup>2)</sup>
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		150	16–18	10	nádobí viz norma, připravovat nezakryté
maliny, 250 g		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





- 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.





# Informace pro zkušební ústavy

## Zkušební jídla podle EN 60350-1

zkušební jídla	příslušenství		 [°C]	 3	 [min]	předehřátí
stříkané pečivo	1 skleněná miska		140	2	42–49	ne
	2 skleněné misky <sup>1)</sup>		140	2+3	42–49	ne
drobné pečivo	1 skleněná miska		150	2	30–36	ne
	2 skleněné misky		140	2+3	44–50	ne
piškot z vody	dělená forma <sup>2)</sup> Ø 26 cm		170	2	32–37	ne
jablečný koláč (apple pie)	dělená forma <sup>2)</sup> Ø 20 cm		160	1	110–120	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 /  úroveň odspodu /  doba přípravy

 horký vzduch plus /  gril

- 1) Skleněné misky vyjímajte v různých okamžicích, pokud jídlo dostatečně zhnědlo již před uplynutím uvedené doby pečení.
- 2) Použijte matnou, tmavou pečicí formu a postavte ji na rošt.



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](mailto:info@miele.cz)  
Internet: [www.miele.cz](http://www.miele.cz)

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

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

H6100BM; H6200BM



cs-CZ

M.-Nr. 10 227 840 / 02