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.

cs-CZ

M.-Nr. 10 325 920

Obsah

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění 7

Váš příspěvek k ochraně životního prostředí 18

Popis pečicí trouby s mikrovlnou 19

Ovládací prvky 20
Senzorová tlačítka 21
Displej 24
Symboly 25

Vybavení 26
Označení modelu 26
Typový štítek 26
Součásti dodávky 26
Dodávané příslušenství a příslušenství k dokoupení 26
Skleněná miska 27
Rošt s ochranou proti vytažení 27
Řízení pečicí trouby 30
Bezpečnostní zařízení pečicí trouby 30
Zablokování zprovoznění 🔒 30
Ventilátor chlazení 30
Bezpečnostní vypnutí 30
Zušlechtěné povrchy PerfectClean 31

První uvedení do provozu 32
Základní nastavení 32
První rozehřátí pečicí trouby 34

Nastavení 35
Vyvolání menu "nastavení" 35
Změna a uložení nastavení 35
Přehled nastavení 36
Jazyk ⚑ 38
Denní čas 38
Zobrazení 38
Formát času 38
Nastavení 38
Datum 38
Osvětlení 39
Jas displeje 39
Akustická upozornění 39
Melodie 39
Samostatný tón 39

Tón tlačítek 40
Jednotky 40
Hmotnost 40
Teplota 40
Funkce Quick-MW 41
Popcorn 41
Udržování teploty 41
Doběh ventilátoru chlazení 42
Navrhované teploty 42
Navrhované výkony 43
Zabezpečení 43
Zablokování zprovoznění 🔒 43
Zablokování tlačítek 44
Prodejce 44
Výstavní provoz 44
Nastavení z výroby 45

Kuchyňský budík 🔔 46
Nastavení kuchyňského budíku 46
Změna kuchyňského budíku 47
Vymazání kuchyňského budíku 47

Přehled provozních způsobů 48
Provozní způsoby bez mikrovlny 48
Provozní způsob mikrovlna ≋ 49
Kombinované provozní způsoby s mikrovlnou 50

Mikrovlnný provoz 52
Princip funkce 52
Mikrovlnný výkon 52

Výběr nádobí pro mikrovlnný provoz 53
Nádobí vhodné pro mikrovlnný provoz 53
Nádobí nevhodné pro mikrovlnný provoz 55
Test nádobí 56
Umístění nádobí do ohřevného prostoru 57
Poklop 57

Tipy pro úsporu energie 59
Příprava pokrmu 59
Využití zbytkového tepla 59
Nastavení 60

Obsah

Obsluha: provozní způsoby bez mikrovlny 61
Jednoduchá obsluha 61
Ventilátor chlazení 61
Rozšířená obsluha 62
Změna provozního způsobu 62
Změna teploty 63
Rychlé rozehřátí 64
Nastavení dob přípravy 66

Obsluha: provozní způsob mikrovlna ≋ 69
Jednoduchá obsluha 69
Ventilátor chlazení 69
Rozšířená obsluha 70
Změna mikrovlnného výkonu 70
Změna doby přípravy 70
Změna provozního způsobu 70
Nastavení dalších dob přípravy 71

Obsluha: kombinované provozní způsoby 74
Jednoduchá obsluha 74
Ventilátor chlazení 75
Rozšířená obsluha 76
Změna teploty 76
Změna mikrovlnného výkonu 76
Rychlé rozehřátí 77
Změna provozního způsobu 77
Nastavení dalších dob přípravy 77
Nastavení doby přípravy s mikrovlnou 77

Automatické programy 78
Přehled kategorií jídel 78
Použití automatických programů 78
Pokyny pro používání 79

Vlastní programy 80
Vytváření vlastních programů 80
Spouštění vlastních programů 82
Změna vlastních programů 83
Změna kroků přípravy 83
Změna názvu 84
Vymazání vlastních programů 84

Quick-MW ◈ 85

Popcorn 86

Pečení z těsta 87
Tabulky pro pečení z těsta 88
Třené těsto 89
hnětené těsto 89
Piškotové těsto 90
Kynuté těsto/tvarohovoolejové těsto 90
Odpalované těsto, lístkové těsto, bílkové pečivo a hluboce zmrazené potraviny . 90

Pečení masa 91
Tabulky pro pečení masa 93
Hovězí maso, zvěřina a drůbež 94
Vepřové, telecí, jehněčí maso a ryby 95

Grilování 96
Tabulka pro grilování 97

Mikrovlna: rozmrazování/ohřev/vaření 100
Tabulky pro rozmrazování, ohřívání a přípravu jídel v provozním způsobu mikrovlna 104
Tabulka pro rozmrazování jídel 105
Tabulka pro ohřívání vybraných jídel 106
Tabulka pro přípravu jídel 107

Další použití 108
Další programy 109
Rozmrazování 109
Zapékání 110
Sušení 111
Ohřev 112
Kynutí těsta 112
Pizza 113
Nahřívání nádobí 113
Zavařování 114
Zmrazené produkty / hotové pokrmy 117

Informace pro zkušební ústavy 118
Zkušební jídla podle EN 60705 (provozní způsob mikrovlna) 118
Zkušební jídla podle EN 60350-1 119

Čištění a ošetřování 120
Nevhodné čisticí prostředky 120
Tipy 121

Obsah

Normální znečištění 121
Těžko odstranitelná znečištění 122
Sklopení topného tělesa pro grilování 123

Co udělat, když ...? 124

Servisní služba a záruka 129

Elektrické připojení 130

Rozměrové nákresy pro vestavbu 131
Rozměry a výřez ve skříni 131
Vestavba do horní skříně 131
Vestavba do spodní skříně 132
Detailní rozměry čelní stěny pečicí trouby 133

Vestavba 134

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 pročtěte 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 nepřípustné.

▶ 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.

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 pověření firmou Miele.

▶ Poškozená pečicí trouba může ohrozit Vaši bezpečnost. Zkontrolujte ji, zda není viditelně poškozená. Poškozenou pečicí troubu nikdy neuvádějte do provozu.

▶ U vadného přístroje mohou v zapnutém stavu vystupovat mikrovlny, které představují nebezpečí pro uživatele. Pečicí troubu s mikrovlnou nepoužívejte, když

– jsou prohnutá dvířka,
– jsou uvolněné panty dvířek,
– jsou v opláštění, dvířkách nebo stěnách ohřevného prostoru vidět díry nebo praskliny,

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

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

▶ Rozbočovací vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely neposkytují nutnou bezpečnost (nebezpečí požáru). Pečicí troubu pomocí nich k elektrické síti nepřipojujte.

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

▶ 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).

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

Provozní zásady

⚠ Nebezpečí popálení!
Pečicí trouba s mikrovlnou se za provozu zahřeje na vysokou teplotu.
Podle zvoleného provozního způsobu bude velmi horké topné těleso pro horní pečení a grilování. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor, připravovaný pokrm a příslušenství.
Při zasouvání nebo vyjímání horkých pokrmů a při práci v horkém ohřevném prostoru používejte chňapky na hrnce.

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

▶ Přehřáté oleje a tuky se mohou vznítit. Při práci s oleji a tuky nikdy nenechte pečicí troubu bez dozoru. Nepoužívejte pečicí troubu na fritování.
Hořící olej a tuk nikdy nehaste vodou. Vypněte pečicí troubu a zaduste plameny tím, že necháte zavřená dvířka.

▶ Uvědomte si, že časy při vaření, ohřívání nebo rozmrazování při provozním způsobu s mikrovlnou jsou často mnohem kratší než při provozním způsobu bez mikrovlny. Příliš dlouhé doby zapnutí vedou k vysušení a případně samovznícení potraviny.
U provozních způsobů s grilem dodržujte doporučené doby grilování. Provozní způsob mikrovlna [≋] nepoužívejte na sušení např. květin, bylin, chleba, housek. Provozní způsoby s grilem nikdy nepoužívejte na sušení např. květin, bylin. Na takové postupy volte provozní způsob horký vzduch plus [⁂] a bezpodmínečně je kontrolujte!

▶ 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 obracejte 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.

▶ 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. Neřiďte 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 nevře 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.

▶ Když zahříváte potraviny s pevnou slupkou nebo kůrou jako rajčata, párky, brambory na loupačku, 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 používejte 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 odvzdušněné).
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").

▶ V provozních způsobech bez mikrovlny: Plastové nádobí nevhodné pro pečicí trouby se při vysokých teplotách taví a může poškodit pečicí troubu.
Používejte jen plastové nádobí 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 vaříte 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.
Neohřívejte 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 předehřívání 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.

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.

Váš příspěvek k ochraně životního prostředí

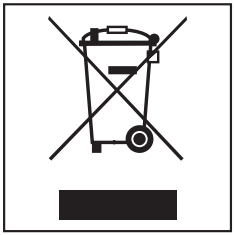
Likvidace přepravního obalu

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

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

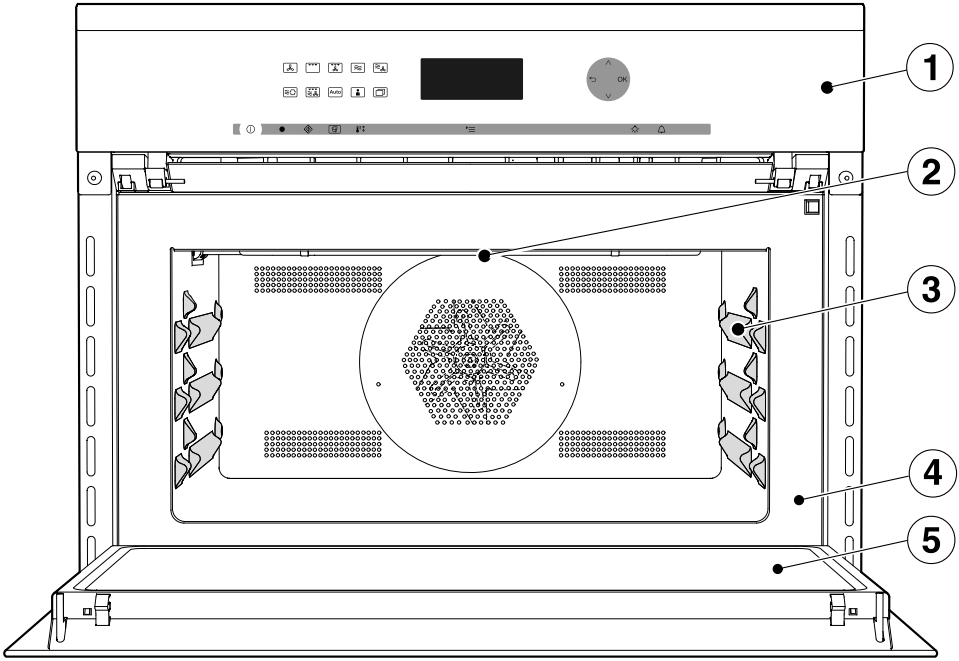
Likvidace starého přístroje

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



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

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



① ovládací prvky

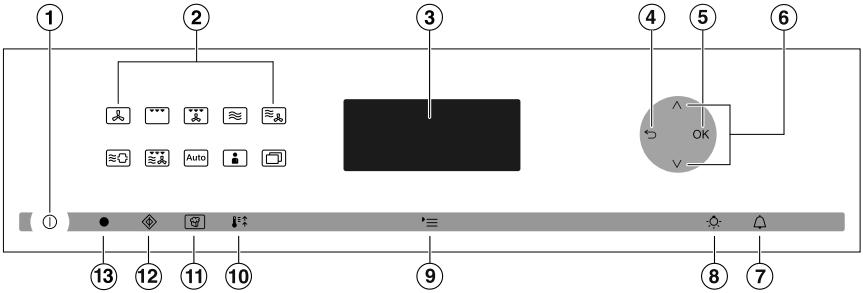
② topné těleso pro grilování

③ 3 úrovně pro zasunutí skleněné misky a roštu

④ čelní rám s typovým štítkem

⑤ dvířka

Ovládací prvky



① tlačítko zap./vyp. ⏻ v prohlubni
Zapnutí a vypnutí

② senzorová tlačítka
Výběr provozních způsobů

③ displej
Zobrazení denního času a informací pro obsluhu

④ senzorové tlačítko ⮌
Postupný návrat

⑤ senzorové tlačítko OK
Potvrzování nastavení a upozornění

⑥ senzorová tlačítka ∧ a ∨
Nastavování hodnot a listování ve výběrových seznamech

⑦ senzorové tlačítko 🔔
Nastavení kuchyňského budíku

⑧ senzorové tlačítko 💡
Zapnutí a vypnutí osvětlení ohřevného prostoru

⑨ senzorové tlačítko ▸≡
Vyvolání nastavení

⑩ senzorové tlačítko 🌡
Zapnutí a vypnutí funkce rychlé rozehřátí

⑪ senzorové tlačítko
Spuštění funkce popcorn

⑫ senzorové tlačítko ◈
Spuštění funkce Quick-MW

⑬ optické rozhraní
(jen pro servisní službu Miele)

Senzorová tlačítka

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

Provozní způsoby

- horký vzduch plus
- gril
- grilování cirkulací vzduchu
- mikrovlna
- mikrovlna + horký vzduch plus
- mikrovlna + automatické pečení
- mikrovlna + grilování cirkulací vzduchu
- Auto automatické programy
- vlastní programy
- další programy
  - rozmrazování
  - automatické pečení
  - zapékání
  - sušení
  - ohřev
  - nahřívání nádobí
  - kynutí těsta
  - mikrovlna + gril
  - pizza
  - nastavení

Ovládací prvky

senzorové tlačítko	funkce	upozornění
∧ ∨	pro listování ve výběrových seznamech a pro změnu hodnot	Tlačítky se šipkou listujete ve výběrových seznamech nahoru nebo dolů. Při listování se postupně podsvěcují jednotlivé položky menu. Položka menu, kterou chcete vybrat, musí být podsvícená. Podsvícené hodnoty můžete zvyšovat nebo snižovat pomocí tlačítek se šipkou.
OK	pro vyvolání funkcí a pro uložení nastavení	Když jsou funkce na displeji podsvícené, můžete je vyvolat výběrem OK. Potom můžete zvolenou funkci změnit. Potvrzením pomocí OK změny uložíte. Když se na displeji objeví informační okno, potvrďte je pomocí OK.
⮌	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 reagovat senzorové tlačítko 🔔, 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 senzorové 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
▸≡	pro vyvolání nastavení	Když je pečicí trouba zapnutá, objeví se při volbě ▸≡ výběrový seznam nastavení. Když je displej tmavý, musíte předtím, než bude reagovat senzorové tlačítko ▸≡, pečicí troubu nejprve zapnout. Během přípravy pokrmu můžete po výběru tohoto tlačítka např. změnit teplotu nebo nastavit dobu přípravy pokrmu.
🌡≡↑	pro zapnutí a vypnutí funkce rychlé rozehřátí	V některých provozních způsobech je osvětlené senzorové tlačítko 🌡≡↑. Výběrem 🌡≡↑ můžete vypnout nebo zapnout funkci rychlé rozehřátí (viz kapitola "Obsluha: Provozní způsoby bez mikrovlny – Rychlé rozehřátí").
🍿	popcorn	Mikrovlna se spustí s výkonem 850 W a dobou přípravy 3 minuty (viz kapitola "Popcorn"). Funkci nelze zvolit, dokud je vybraný některý provozní způsob.
◈	Quick-MW	Mikrovlna se spustí s maximálním mikrovlnným výkonem (1000 W) a dobou přípravy 1 minuta (viz kapitola "Funkce Quick-MW"). Opakovaným tisknutím tohoto senzorového tlačítka můžete postupně prodloužit dobu přípravy. Funkci nelze zvolit, dokud je vybraný některý provozní způsob.

Displej

Na displeji se zobrazuje denní čas nebo různé informace k provozním způsobům, teplotám, mikrovlnným výkonům, dobám přípravy, automatickým programům, vlastním programům a nastavením.

Podle zvolené funkce a/nebo výběru ‣≡ se zobrazují informační okna nebo výběrové seznamy.

Po zapnutí pečicí trouby tlačítkem zap./vyp. ⏻ se objeví výzva Zvolit provozní způsob..

Když se zobrazuje denní čas a nebyl zvolen žádný provozní způsob, objeví se při volbě ‣≡ výběrový seznam nastavení:

- jazyk ⚑
- denní čas
- datum
- osvětlení
- displej - jas
- akustické signály
- tón tlačítek
- jednotky
- Quick-MV
- popcorn
- udržování teploty
- doběh ventilátoru chlazení
- navrhované teploty
- navrhované výkony
- bezpečnost
- prodejce
- nastavení z výroby

Jestliže byl zvolen některý provozní způsob (kromě Auto), objeví se při volbě ‣≡ výběrový seznam pro přípravu pokrmu:

- teplota
- výkon
- doba přípravy
- doba přípravy mikrovlny
- hotové v
- start v (jen když je nastaveno doba přípravy/hotové v)
- fáze rozehřátí

■ Položku menu vyberete listováním ve výběrovém seznamu pomocí tlačítek se šipkou ∧ a ∨, dokud nebude požadovaná položka menu podsvícená.

■ Potom výběr potvrdíte pomocí OK.

Symboly

Na displeji se mohou zobrazovat tyto symboly:

symbol	význam
🔔	kuchyňský budík
∧ ∨	Když jsou k dispozici dvě nebo tři možnosti výběru, zobrazují se šipky na pravé straně. Listujte ve výběrovém seznamu. Přitom se postupně podsvěcují položky menu, které jsou k dispozici.
⁝	Když jsou k dispozici více než tři možnosti výběru, zobrazuje se na pravé straně lišta. Listujte ve výběrovém seznamu. Přitom se postupně podsvěcují položky menu, které jsou k dispozici.
▪▪▪▪▪▪▪▪▪▪	Při listování ve výběrovém seznamu se na konci objeví čárkovaná čára. Pak se budete opět nacházet na začátku výběrového seznamu.
▬▬▬▬▬▬	Některá nastavení, např. jas displeje nebo hlasitost, se nastavují pruhem tvořeným jednotlivými segmenty.
✓	Zatržítko vyznačuje aktivní nastavení.
ℹ	Tento symbol vyznačuje doplňující informace a pokyny k obsluze. Tato informační okna potvrzujete pomocí OK.
🔒	Je zapnuté zablokování zprovoznění nebo zablokování tlačítek (viz kapitola "Nastavení – Zablokování zprovoznění 🔒"). Je zablokovaná obsluha.

Označení modelu

Na zadní straně najdete seznam popisovaných modelů.

Typový štítek

Typový štítek je vidět oři otevřených dvířkách na čelním rámu.

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

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

Součásti dodávky

Dodávka obsahuje:

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

Dodávané příslušenství a příslušenství k dokoupení

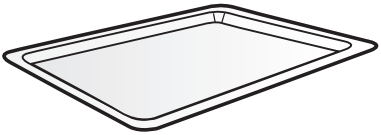
Vaše pečicí trouba má zásadně skleněnou misku a rošt.

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

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

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

Skleněná miska



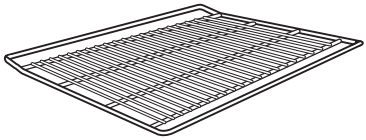
Skleněná miska se díky svému materiálu hodí pro všechny provozní způsoby.

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

Skleněnou misku nezatěžujte více než 8 kg.

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

Rošt s ochranou proti vytažení



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

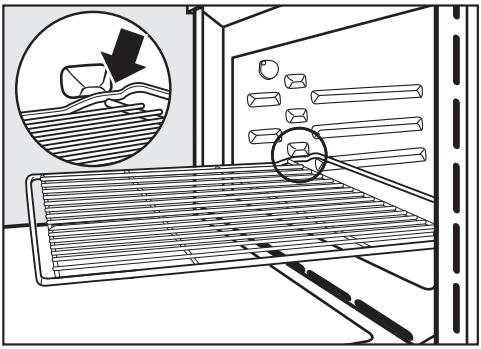
Nebezpečí popálení! Rošt se při přípravě pokrmů zahřeje na vysokou teplotu.
Při zasouvání nebo vyjímání horkých pokrmů a při práci v horkém ohřevném prostoru používejte chňapky na hrnce.

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

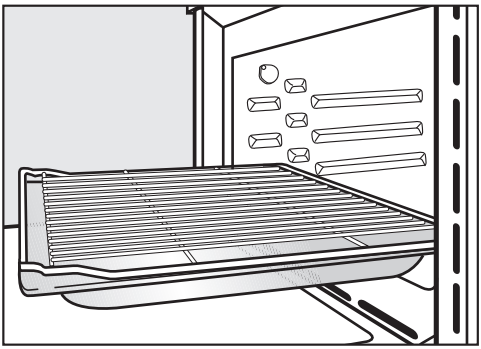
Nezatěžujte rošt více než 8 kg.

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

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



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



- Pro určité přípravy pokrmů (např. pro pečení masa na roštu) nasaďte rošt spolu se skleněnou miskou.

Kulatá pečicí forma HBF 27-1

Kulatá pečicí forma může být poškozena mikrovlnami.
Nepoužívejte kulatou pečicí formu pro přípravy 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.

Pekáč HUB a poklice pekáče HBD

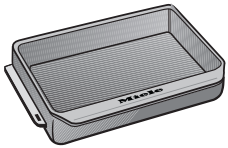
Pekáč může být poškozen mikrovlnami.
Nepoužívejte pekáč a poklici pro přípravy pokrmů v provozním způsobu mikrovlna ≋ a v kombinovaných provozních způsobech s mikrovlnou.

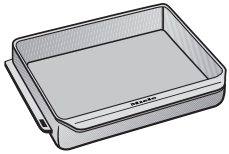
Pekáče Miele se staví na rošt v úrovni 1 odspodu.
Na povrchu pekáčů je vrstva bránící ulpívání.

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

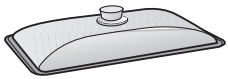
Zvlášť jsou navíc k dostání vhodné poklice. Při nákupu uveďte označení modelu.

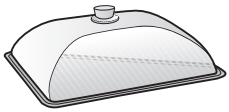
Hloubka: 22 cm	**Hloubka: 35 cm**
HUB 61-22	HUB 61-35**
HUB 62-22*	





HBD 60-22	HBD 60-35





* vhodné pro varné desky s indukcí

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

Univerzální utěrka z mikrovlákna Miele

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

Čisticí prostředek Miele na pečicí trouby

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

Řízení pečicí trouby

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

Kromě toho poskytuje:

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

Bezpečnostní zařízení pečicí trouby

Zablokování zprovoznění 🔒

Zablokování zprovoznění zajišťuje pečicí troubu před nechtěným ovládáním (viz kapitola "Nastavení – 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 zůstane ventilátor chlazení zapnutý, aby se v ohřevném prostoru, na ovládacím panelu nebo na skříni pro vestavbu nesrážela vlhkost, a po chvíli se automaticky vypne.

Bezpečnostní vypnutí

Provozní způsob bez mikrovlny lze spustit bez uvedení doby přípravy. Aby se zabránilo trvalému provozu a tím předešlo nebezpečí požáru, pečicí trouba se podle zvoleného provozního způsobu a teploty určitou dobu (asi 1 hodinu až 12 hodin) po poslední obsluze automaticky vypne.

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

Zušlechtěné povrchy PerfectClean

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

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

Připravené pokrmy můžete na zušlechtěných površích PerfectClean řezat a dělit.

Nepoužívejte keramické nože, protože by zušlechtěný povrch PerfectClean poškrábaly.

Zušlechtěné povrchy PerfectClean se ošetřují podobně jako sklo.
Přečtěte si pokyny v kapitole "Čištění a ošetřování", aby zůstala zachovaná účinnost proti ulpívání a mimořádně jednoduché čištění.

Úpravu PerfectClean má ohřevný prostor a rošt.

Základní nastavení

⚠ Pečicí trouba se smí provozovat jen vestavěná.

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

Uvítací obrazovka

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

- Řiďte se pokyny na displeji.

Nastavení jazyka

- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícený požadovaný jazyk.
- Potvrďte pomocí OK.

Nastavení země

- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícená požadovaná země.
- Potvrďte pomocí OK.

Nastavení data

- Nastavte datum.
- Potvrďte pomocí OK.

Nastavení denního času

Potom nastavte denní čas v 24hodinovém formátu.

- Nastavte hodiny a minuty.
- Potvrďte pomocí OK.

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

Zobrazení denního času

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

– zap.

  Denní čas se na displeji zobrazuje stále.

– vyp.

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

– noční vypnutí

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

■ Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícený požadovaný formát zobrazení.

■ Potvrďte pomocí OK.

Zobrazuje se informace ke spotřebě energie.

■ Potvrďte pomocí OK.

Zobrazuje se informace První zprovoznění bylo úspěšně ukončeno..

■ Potvrďte pomocí OK.

Pečicí trouba je připravená k provozu.

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

První rozehřátí pečicí trouby

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

Během rozehřívání 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 rozehříváním vytřete z ohřevného prostoru vlhkou utěrkou případný prach a zbytky obalového materiálu.
- Zapněte pečicí troubu.
- Zvolte provozní způsob horký vzduch plus [⁂].

Je podsvícená navrhovaná teplota (160 °C).

Teplota se během několika sekund automaticky převezme. Zvolte ⮌, abyste se vrátili k nastavení teploty.

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

Zapne se topení ohřevného prostoru.

Pečicí troubu vypalujte nejméně hodinu.

Nejméně po jedné hodině:

- Vypněte pečicí troubu.

Po prvním rozehřátí

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

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

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

Vyvolání menu "nastavení"

Z výroby jsou předem zadána nastavení, která můžete změnit v menu nastavení ⚑.

Aktuální nastavení jsou vyznačena zatržítkem ✓.

Výběrem ⮌ nebo ▸≡ se opět dostanete k nadřazené úrovni menu.

Nastavení lze měnit jen tehdy, když neprobíhá příprava pokrmu.

Změna a uložení nastavení

- Zapněte pečicí troubu.
- Zvolte ▸≡.

Objeví se výběrový seznam nastavení.

- Listujte ve výběrovém seznamu pomocí tlačítek se šipkou ∧ a ∨, dokud nebude podsvícená požadovaná položka menu.
- Potvrďte pomocí OK.
- Listujte ve výběrovém seznamu pomocí tlačítek se šipkou ∧ a ∨, dokud nebude podsvícené požadované nastavení. Nastavení s pruhem segmentů (např. hlasitost) změňte rovněž tlačítky se šipkou.
- Potvrďte pomocí OK.

Nastavení se uloží.

Přehled nastavení

položka menu	možná nastavení
jazyk ⚑	... / deutsch / english / ... země
denní čas	zobrazení zap. / vyp. * / noční vypnutí časový formát 24 h * / 12 h nastavit
datum	
osvětlení	zap. "zap." na 15 sekund *
displej - jas	▬▬▬▬═══
akustické signály	melodie ▬▬▬▬═══ sólo tón ▬▬▬▬═══
tón tlačítek	▬▬▬▬═══
jednotky	hmotnost g * / lb / lb/oz teplota °C * / °F
Quick-MV	výkon doba přípravy
popcorn	doba přípravy
udržování teploty	zap. vyp. *

* nastavení z výroby

položka menu	možná nastavení
doběh ventilátoru chlazení	řízeno teplotou * řízeno časem
navrhované teploty	
navrhované výkony	
zablokování zprovoznění 🔒	zap. vyp. *
bezpečnost	zablokování zprovoznění 🔒 zablokování tlačítek
prodejce	výstavní provoz zap. / vyp. *
nastavení z výroby	nastavení vrátit zpět / neresetovat vlastní programy vymazat / nemazat navrhované výkony vrátit zpět / neresetovat navrhované teploty vrátit zpět / neresetovat

* nastavení z výroby

Jazyk ⚑

Můžete nastavit svůj národní jazyk a svoji zemi.

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

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

Denní čas

Zobrazení

Zvolte způsob zobrazení denního času při vypnuté pečicí troubě:

– zap.

  Denní čas se na displeji zobrazuje stále. Výběrem příslušného senzorového tlačítka můžete přímo zapínat a vypínat osvětlení ☼ nebo používat kuchyňský budík 🔔.

– vyp.

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

– noční vypnutí

  Pro úsporu energie se denní čas na displeji zobrazuje jen od 5 hodin do 23 hodin. Ve zbývající době je displej vypnutý.

Formát času

Můžete si zvolit formát denního času:

– 24 h

  Denní čas se zobrazuje v 24hodinovém formátu.

– 12 h

  Denní čas se zobrazuje v 12hodinovém formátu.

Nastavení

Nastavujete hodiny a minuty.

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

Datum

Nastavujete datum.

Osvětlení

– zap.

  Osvětlení ohřevného prostoru je zapnuté během celé přípravy pokrmu.

– "zap." na 15 sekund

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

Jas displeje

Jas displeje se znázorňuje pruhem tvořeným sedmi segmenty.

▬▬▬▬═══

■ Pro změnu jasu zvolte tmavší nebo světlejší.

Akustická upozornění

Melodie

Na konci postupu zazní s časovým odstupem několikrát melodie.

Hlasitost této melodie se znázorňuje pruhem tvořeným sedmi segmenty.

▬▬▬▬═══

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

■ Pro změnu hlasitosti zvolte tišeji nebo hlasitěji.

Samostatný tón

Na konci postupu zazní na určitou dobu trvalý tón.

Výška tohoto samostatného tónu se znázorňuje pruhem ze segmentů.

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

■ Pro změnu výšky tónu zvolte nižší nebo vyšší.

Tón tlačítek

Hlasitost tónu tlačítek, který zazní při každém výběru senzorového tlačítka, se znázorňuje pruhem tvořeným sedmi segmenty.

▬▬▬▬▬▭▭▭

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

■ Pro změnu hlasitosti zvolte tišeji nebo hlasitěji.

Jednotky

Hmotnost

– g

Hmotnost jídel v automatických programech se nastavuje v gramech.

– lb

Hmotnost jídel v automatických programech se nastavuje v librách.

– lb/oz

Hmotnost jídel v automatických programech se nastavuje v librách/ uncích.

Teplota

– °C

Teplota se zobrazuje ve stupních Celsia.

– °F

Teplota se zobrazuje ve stupních Fahrenheita.

Funkce Quick-MW

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

– výkon

  Můžete nastavit výkon 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W nebo 1000 W.

– doba přípravy

  Maximálně nastavitelná doba přípravy závisí na zvoleném výkonu:
  80–300 W: maximálně 10 minut
  450–1000 W: maximálně 5 minut

Popcorn

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

Můžete změnit dobu přípravy, ale ne mikrovlnný výkon.

– doba přípravy

  Můžete nastavit dobu přípravy maximálně 4 minuty.

Udržování teploty

– zap.

  V provozním způsobu mikrovlna ≋ je funkce udržování teploty aktivovaná, když je zvolen výkon nejméně 450 W a doba přípravy alespoň 10 minut.
  Když jídla po přípravě nevyjmete z pečicí trouby, asi po 5 minutách začne tato funkce. Na displeji se zobrazuje udržování teploty a jídla jsou asi 15 minut zahřívána výkonem 150 W. Otevřením dvířek se fáze udržování teploty ukončí.

– vyp.

  Funkce udržování teploty je vypnutá.

Doběh ventilátoru chlazení

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

– řízeno teplotou

  Ventilátor chlazení se vypne při teplotě ohřevného prostoru nižší než asi 70 °C.

– řízeno časem

  Ventilátor chlazení se vypne asi po 25 minutách.

Kondenzát může poškodit skříň pro vestavbu a pracovní desku a v pečicí troubě se může vyskytnout koroze.

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

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

Navrhované teploty

Když často pracujete s odlišnými teplotami, má smysl navrhované teploty změnit.

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

■ Zvolte požadovaný provozní způsob.

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

■ Změňte navrhovanou teplotu.

■ Potvrďte pomocí OK.

Navrhované výkony

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

Můžete změnit navrhované výkony pro provozní způsob mikrovlna ≋ a pro kombinované provozní způsoby.

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

– mikrovlna ≋:
  80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W

– kombinované provozní způsoby:
  80 W, 150 W, 300 W

■ Zvolte požadovaný provozní způsob.

■ Změňte navrhovaný výkon.

■ Potvrďte pomocí OK.

Zabezpečení

Zablokování zprovoznění 🔒

Zablokování zprovoznění brání neúmyslnému zapnutí pečicí trouby.

Zablokování zprovoznění zůstane zachované i po výpadku proudu.

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

Při aktivovaném zablokování zprovoznění můžete nadále ihned nastavit kuchyňský budík.

– zap.

  Zablokování zprovoznění se aktivuje. Než budete moci pečicí troubu používat, nejméně 6 sekund tiskněte OK.

– vyp.

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

Zablokování tlačítek

Zablokování tlačítek brání neúmyslnému vypnutí nebo změně přípravy pokrmu. Když je aktivované zablokování tlačítek, několik sekund po spuštění přípravy pokrmu se zablokují všechna senzorová tlačítka.

– zap.

  Zablokování tlačítek je aktivované. Než budete moci senzorová tlačítka opět používat, musíte nejméně 6 sekund tisknout tlačítko OK. Zablokování tlačítek se pak na krátkou dobu deaktivuje.

– vyp.

  Zablokování tlačítek je deaktivované. Všechna senzorová tlačítka reagují při dotyku ihned.

Prodejce

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

Výstavní provoz

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

– zap.

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

– vyp.

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

Nastavení z výroby

– nastavení

  Všechna nastavení se vrátí na nastavení z výroby.

– vlastní programy

  Vymažou se všechny vlastní programy.

– navrhované výkony

  Změněné mikrovlnné výkony se vrátí na nastavení z výroby.

– navrhované teploty

  Změněné navrhované teploty se vrátí na nastavení z výroby.

Kuchyňský budík 🔔

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

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

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

Nastavení kuchyňského budíku

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

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

■ Zvolte 🔔.

Objeví se podsvícený údaj "0:00:00" (hod:min:sek).

■ Nastavte "0:06:20".

■ Potvrďte pomocí OK.

Čas kuchyňského budíku se uloží.

Když je pečicí trouba vypnutá, zobrazuje se na displeji odpočítávání času kuchyňského budíku.

Když současně probíhá příprava pokrmu, zobrazuje se čas kuchyňského budíku ve spodní části displeje.

Po uplynutí času kuchyňského budíku

– bliká 🔔,

– zvyšuje se čas,

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

■ Zvolte 🔔.

Vypnou se akustické a optické signály.

Změna kuchyňského budíku

■ Zvolte 🔔.

Objeví se budík a je podsvícené změnit.

■ Potvrďte pomocí OK.

Objeví se kuchyňský budík.

■ Změňte čas kuchyňského budíku.

■ Potvrďte pomocí OK.

Změněný čas kuchyňského budíku se uloží.

Vymazání kuchyňského budíku

■ Zvolte 🔔.

Objeví se budík a je podsvícené změnit.

■ Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícené vymazat.

■ Potvrďte pomocí OK.

Kuchyňský budík se vymaže.

Přehled provozních způsobů

Pro přípravu jídle jsou k dispozici různé provozní způsoby.

Provozní způsoby bez mikrovlny

Některé provozní způsoby vybíráte přímo na ovládacím panelu. Další se zobrazují v ⧉.

provozní způsob	navrhovaná teplota	teplotní rozsah
gril ▾▾▾ Ke grilování pokrmů plochého tvaru a k zapékání. Celé topné těleso pro horní pečení a grilování se rozžhaví do červena, aby vytvořilo potřebné infračervené záření.	stupeň 3	stupeň 1–3
horký vzduch plus ⁂ K pečení z těsta a pečení masa. Můžete připravovat pokrmy ve více úrovních současně.	160 °C	30–250 °C
grilování cirkulací vzduchu ▾▾▾⁂ Ke grilování pokrmů o velkém průměru (např. kuřat). Můžete grilovat s nižšími teplotami než v provozním způsobu gril ▾▾▾, protože ventilátor ihned rozdělí teplo po celém připravovaném pokrmu.	200 °C	100–220 °C

provozní způsob	navrhovaná teplota	teplotní rozsah
automatické pečení K pečení masa. Během fáze osmahnutí se pečicí trouba nejprve rozehřeje 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
zapékání K přípravě nákypů a gratinovaných pokrmů, které mají získat křupavý povrch.	190 °C	100–230 °C

Provozní způsob mikrovlna

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

Kombinované provozní způsoby s mikrovlnou

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

Některé provozní způsoby vybíráte přímo na ovládacím panelu. Další se zobrazují v ⧉.

provozní způsob	navrhovaná teplota	teplotní rozsah
mikrovlna + horký vzduch plus ≈🌬 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
mikrovlna + automatické pečení ≈⏲ K osmahnutí masa při vysokých teplotách a následnému setrvalému pečení při nižších teplotách. Ve fázi osmahnutí se pečicí trouba nejprve rozehřeje na vysokou teplotu (asi 230 °C). Po dosažení této teploty provádí trouba sama regulaci na nastavenou teplotu přípravy pokrmu (setrvalá teplota pečení). Zapnutím mikrovlny se zkrátí doba přípravy. Maximálně nastavitelný mikrovlnný výkon je 300 W.	160 °C	100–200 °C

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

Princip funkce

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

Aby se mikrovlny mohly dostat k jídlu, musí být nádobí 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. Vyvíjí 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 jídle.

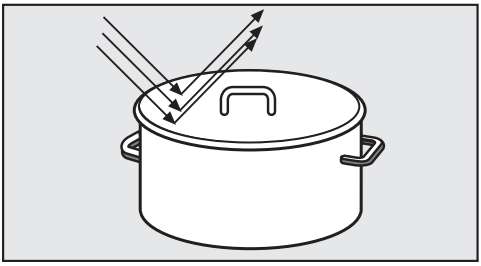
Výhody

- 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.

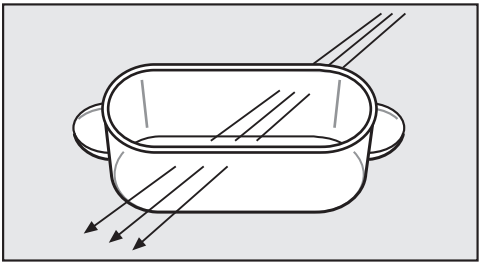
Mikrovlny se přestanou vytvářet, jakmile se přeruší proces nebo otevřete dvířka. Během přípravy poskytují zavřená, neporušená dvířka dostatečnou ochranu před mikrovlnami.

Mikrovlnný výkon

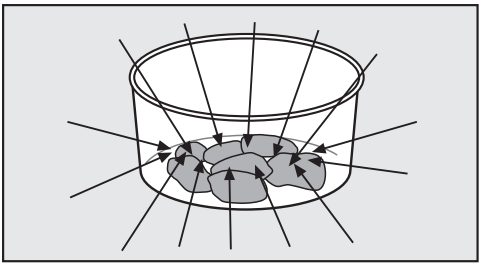
Lze zvolit tyto mikrovlnné výkony:
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W



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 pečicí troubu.

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

Nádobí vhodné pro mikrovlnný provoz

Sklo

Žáruvzdorné sklo nebo sklokeramika jsou velmi vhodné.

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

Porcelán

Porcelánové nádobí je vhodné.

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

Kamenina

U malované keramiky musí být vzor pod glazurou.

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

Výběr nádobí pro mikrovlnný provoz

Umělá hmota

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

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

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

– Plastové nádobí pro mikrovlny

Ve specializovaných obchodech dostanete speciální plastové nádobí pro mikrovlny.

– Plastové nádobí ze styroporu

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

– Plastové varné sáčky

Plastové varné sáčky můžete používat pro ohřívání a vaření jejich obsahu tehdy, když sáček napřed 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 propichovat. 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 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 odvzdušněné).
Takové nádobí na vaření nepoužívejte.

Kov

Kov odráží mikrovlny a brání tak vaření.

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

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

Výjimky:

Dodaný rošt se může používat pro přípravy 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 peční 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.

– 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

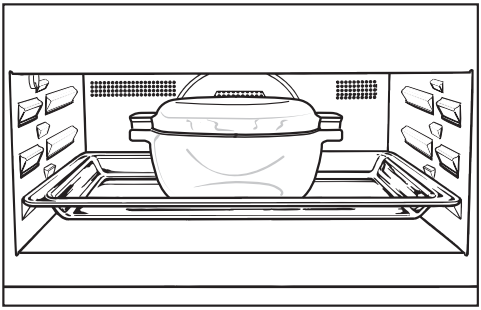
Pokud si nejste jisti, zda je skleněné, kameninové nebo porcelánové nádobí vhodné pro použití s mikrovlnou, tak je můžete vyzkoušet.

- 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.

Umístění nádobí do ohřevného prostoru



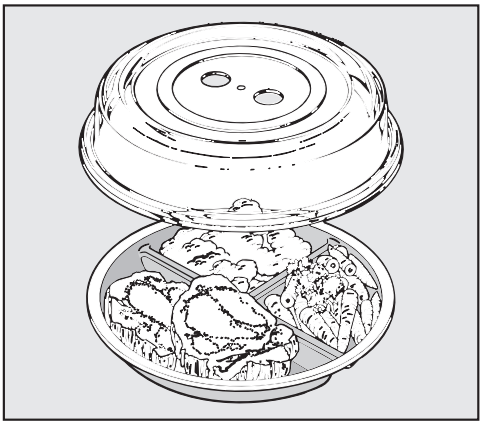
- Dejte skleněnou misku do úrovně 1 odspodu.
- Postavte nádobí s připravovaným pokrmem vždy doprostřed skleněné misky.

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

Poklop

Poklop poskytuje tyto výhody:

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



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

Takové poklopy jsou k dostání v obchodech.

Alternativně můžete používat průhledné fólie vhodné pro mikrovlny (běžná průhledná fólie se může zdeformovat 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.

■ V následujících případech poklop **nepoužívejte**:

– při ohřívání jídel obalovaných v těstíčku,

– když mají jídla získat křupavou kůrku, např. toasty,

– v kombinovaném provozním způsobu s mikrovlnou.

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

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

Příprava pokrmu

- 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.

Využití zbytkového tepla

- Při přípravách pokrmů s teplotami nad 140 °C a dobami přípravy delšími než 30 minut můžete teplotu asi 5 minut před koncem přípravy snížit na minimální nastavitelnou teplotu. Existující zbytkové teplo stačí na dovaření pokrmu. Ventilátor chlazení a podle provozního způsobu také horkovzdušný ventilátor zůstanou zapnuté. Pečicí troubu ale v žádném případě nevypínejte (viz kapitola "Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění").

– Při přípravách pokrmů s automatickým vypnutím se topení ohřevného prostoru krátce před skončením přípravy pokrmu samočinně vypne. Začne se využívat zbytkové teplo. Stávající teplo stačí na dokončení přípravy pokrmu. Na displeji se zobrazuje energ. úsporná fáze. Zůstane zapnutý ventilátor chlazení a podle provozního způsobu také ventilátor horkého vzduchu.

Nastavení

– Pokud jste pro zobrazení denního času zvolili nastavení z výroby denní čas – zobrazení – vyp., je Vaše pečicí trouba nastavená tak, aby spotřebovávala co nejméně energie.

– S nastavením z výroby osvětlení – "zap." na 15 sekund se osvětlení ohřevného prostoru během přípravy pokrmu po 15 sekundách automaticky vypne. Můžete je znovu zapnout výběrem ☼.

– Při přípravách pokrmů s automatickým vypnutím se topení ohřevného prostoru krátce před skončením přípravy pokrmu samočinně vypne. Začne se využívat zbytkové teplo. Stávající teplo stačí na dokončení přípravy pokrmu. Na displeji se zobrazuje energ. úsporná fáze. Zůstane zapnutý ventilátor chlazení a podle provozního způsobu také ventilátor horkého vzduchu.

Režim energetických úspor

Tip: 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).

Jednoduchá obsluha

- Zapněte pečicí troubu.
- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.
- Zvolte požadovaný provozní způsob.

Objeví se provozní způsob, navrhovaná teplota a teplotní rozsah.

Zapne se topení a osvětlení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

- Pokud je to potřeba, změňte navrhovanou teplotu.

Navrhovaná teplota se během několika málo sekund převezme.

- Potvrďte pomocí OK.

Objeví se žádaná a skutečná teplota.

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

Po přípravě pokrmu:

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

Ventilátor chlazení

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

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

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

Rozšířená obsluha

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

■ Zvolte ‣≡.

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

– teplota

– doba přípravy

– hotové v

– start v (objeví se teprve po nastavení doba přípravy nebo hotové v)

Změna provozního způsobu

Můžete změnit provozní způsob během přípravy pokrmu.

■ Zvolte požadovaný provozní způsob.

Objeví se Změnit provozní způsob?.

■ Zvolte ano.

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

■ V případě potřeby změňte teplotu.

■ Potvrďte pomocí OK.

Změna teploty

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

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

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

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

Chtěli byste snížit žádanou teplotu na 155 °C.

- Zvolte ‣≡.

Žádaná teplota je podsvícená.

- Potvrďte pomocí OK.
- Změňte teplotu.

Teplota se mění v krocích po 5 °C.

- Potvrďte pomocí OK.

Změněná žádaná teplota se uloží.

- Zvolte nakonec ‣≡, když uvidíte skutečnou teplotu a chcete sledovat změnu teploty.

Objeví se změněná žádaná teplota.

Rychlé rozehřátí

Rychlé rozehřátí slouží ke zkrácení fáze rozehřívání. Současně se zapne topné těleso pro horní pečení a grilování, kruhové topné těleso a ventilátor, aby pečicí trouba co nejrychleji dosáhla požadované teploty.

V provozních způsobech horký vzduch plus a automatické pečení se funkce rychlé rozehřátí zapne automaticky, když nastavíte teplotu vyšší než 100 °C. Je osvětlené senzorové tlačítko .

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

Výběrem senzorového tlačítka můžete funkci rychlé rozehřátí vypnout nebo zapnout během fáze rozehřívání:

- Když chcete rychlé rozehřátí vypnout, zvolte osvětlené senzorové tlačítko .

Rychlé rozehřátí je vypnuté. Na displeji se objeví rozehřátí a osvětlení tlačítka zhasne.

- Když chcete rychlé rozehřátí zapnout, zvolte neosvětlené senzorové tlačítko .

Rychlé rozehřátí je zapnuté. Na displeji se objeví rychloohřev a senzorové tlačítko je osvětlené.

Předehřátí ohřevného prostoru

Předehřívání 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 rozehřívání.

Pečicí troubu předehřívejte v provozním způsobu horký vzduch plus [⁂] pro tyto připravované pokrmy:

– tmavá chlebová těsta,

– rostbíf a filety.

■ Zvolte provozní způsob a teplotu.

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

■ Vyčkejte fáze rozehřívání.

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

■ Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.

Nastavení dob přípravy

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

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

– doba přípravy

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

– hotové v

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

– start v

  Tato funkce se v menu objeví, až když nastavíte doba přípravy nebo hotové v. Pomocí start v určujete okamžik, ve kterém má začít příprava pokrmu. V tomto okamžiku se automaticky zapne topení ohřevného prostoru.

Automatické vypnutí přípravy pokrmu

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

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

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

Nastavení "doby přípravy"

- Zvolte ‣≡.
- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícené doba přípravy.
- Potvrďte pomocí OK.
- Nastavte dobu, kterou pokrm potřebuje na přípravu.
- Potvrďte pomocí OK.

Nastavte "hotovo v".

- Zvolte ‣≡.
- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícené hotové v.
- Potvrďte pomocí OK.
- Nastavte okamžik, ve kterém má příprava pokrmu skončit.
- Potvrďte pomocí OK.

Automatické zapnutí a vypnutí přípravy pokrmu

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

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

– doba přípravy a hotové v
– doba přípravy a start v
– hotové v a start v

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

■ Zvolte doba přípravy a nastavte půl hodiny (0:30).

■ Zvolte hotové v a nastavte 12:30 hodin.

start v se vypočítá automaticky. Na displeji se objeví start v spolu s vypočítaným okamžikem.

V tomto okamžiku se automaticky zapne příprava pokrmu.

Průběh přípravy pokrmu, která se zapíná a vypíná automaticky

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

Po spuštění můžete sledovat fázi rozehřívání až do dosažení žádané teploty.

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

Po fázi rozehřívání se zobrazuje zbývající doba přípravy.

Můžete sledovat odpočítávání doby přípravy. Poslední minuta se odpočítává po sekundách.

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

Vypne se topení a osvětlení ohřevného prostoru. Objeví se Program ukončen. a je podsvícené uložit.

Máte možnost uložit svoje nastavení jako vlastní program (viz kapitola "Vlastní programy").

Během fáze ochlazování zůstane zapnutý ventilátor chlazení.

Změna nastavených dob přípravy

- Zvolte ‣≡.

Objeví se všechny položky menu, které lze změnit.

- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícený požadovaný čas.
- Potvrďte pomocí OK.

Je podsvícené změnit.

- Potvrďte pomocí OK.
- Změňte nastavený čas.
- Potvrďte pomocí OK.

Při výpadku elektrické sítě se nastavení vymažou.

Stornování přípravy pokrmu

- Zvolte ⮌.
- Když se objeví Stornovat přípravu?, zvolte ano.

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

Jednoduchá obsluha

- Zapněte pečicí troubu.
- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.
- Zvolte provozní způsob mikrovlna.

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

Zapne se osvětlení ohřevného prostoru.

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

Maximálně nastavitelná doba přípravy závisí na zvoleném mikrovlnném výkonu.

- Potvrďte pomocí OK.

Objeví se mikrovlnný výkon a doba přípravy. Je podsvícené start.

- Potvrďte pomocí OK.

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

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

Po uplynutí doby přípravy

– se na displeji objeví Program ukončen.,

– zůstane zapnutý ventilátor chlazení,

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

Pokud pokrm ještě není připravený podle Vašich přání, prodlužte dobu přípravy tak, že ji znovu nastavíte. Máte možnost uložit svoje nastavení jako vlastní program (viz kapitola "Vlastní programy").

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

Ventilátor chlazení

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

Vypnutí ventilátoru chlazení je časované.

Rozšířená obsluha

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

■ Zvolte ‣≡.

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

– výkon

– doba přípravy

– hotové v

– start v

Změna mikrovlnného výkonu

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

■ Když navrhovaný výkon odpovídá údajům ve Vašem receptu, potvrďte ho pomocí OK.

■ Když navrhovaný výkon neodpovídá údajům ve Vašem receptu, pro tuto přípravu pokrmu ho změňte.

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

■ Zvolte ‣≡.

■ Změňte mikrovlnný výkon.

■ Potvrďte pomocí OK.

Změněný mikrovlnný výkon se uloží.

■ Zvolte ‣≡.

Objeví se mikrovlnný výkon a doba přípravy.

Změna doby přípravy

■ Zvolte ‣≡.

■ Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícené doba přípravy.

■ Potvrďte pomocí OK.

■ Změňte dobu přípravy.

■ Potvrďte pomocí OK.

■ Zvolte ‣≡.

Objeví se mikrovlnný výkon a doba přípravy. Je podsvícené start.

■ Potvrďte pomocí OK.

Příprava pokrmu se spustí znovu se změněnou dobou přípravy.

Změna provozního způsobu

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

Nastavení dalších dob přípravy

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

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

– hotové v

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

– start v

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

Automatické zapnutí a vypnutí přípravy pokrmu

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

– doba přípravy a hotové v

– doba přípravy a start v

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

- Nastavte mikrovlnný výkon a dobu přípravy 5:00 minut.
- Zvolte ‣≡.
- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícené hotové v.
- Potvrďte pomocí OK.
- Nastavte 12:30 hodin.
- Potvrďte pomocí OK.
- Zvolte ‣≡.

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

Je podsvícené start.

- Potvrďte pomocí OK.

Příprava pokrmu se automaticky zapne v nastaveném okamžiku.

Průběh přípravy pokrmu, která se zapíná a vypíná automaticky

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

Po spuštění se zobrazuje zbývající doba přípravy.

Můžete sledovat odpočítávání doby přípravy.

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

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

Máte možnost uložit svoje nastavení jako vlastní program (viz kapitola "Vlastní programy").

Změna nastavených dob přípravy

- Zvolte ‣≡.

Objeví se všechny položky menu, které lze změnit.

- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícený požadovaný čas.
- Potvrďte pomocí OK.

Když chcete změnit čas hotové v nebo start v, potvrďte změnit pomocí OK.

- Změňte požadovaný čas.
- Potvrďte pomocí OK.
- Zvolte ‣≡ a potom potvrďte pomocí OK, pokud příprava pokrmu již probíhá.

Při výpadku elektrické sítě se nastavení vymažou.

Vymazání konce doby přípravy

- Zvolte ‣≡.
- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícený požadovaný čas.
- Potvrďte pomocí OK.
- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícené vymazat.
- Potvrďte pomocí OK.

Konec doby přípravy se vymaže.

- Zvolte ‣≡.

Objeví se mikrovlnný výkon a doba přípravy. Je podsvícené start.

- Potvrďte pomocí OK.

Příprava pokrmu se spustí s nastavenou dobou přípravy.

Stornování přípravy pokrmu

- Zvolte ⮌.
- Když se objeví Stornovat přípravu?, zvolte ano.

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

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

Jednoduchá obsluha

- Zapněte pečicí troubu.
- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.
- Zvolte požadovaný provozní způsob.

Objeví se navrhovaný výkon a rozsah výkonů.

Zapne se osvětlení ohřevného prostoru.

V kombinovaných provozních způsobech je maximálně nastavitelný mikrovlnný výkon 300 W.

- Pokud je to potřeba, změňte navrhovaný výkon.
- Potvrďte pomocí OK.

Objeví se navrhovaná teplota a teplotní rozsah.

Navrhovaná teplota s možným teplotním rozsahem pro příslušný provozní způsob je uvedena v kapitole "Přehled provozních způsobů".

- Pokud je to potřeba, změňte navrhovanou teplotu.

Navrhovaná teplota se během několika málo sekund převezme.

- Potvrďte pomocí OK.
- Nastavte dobu přípravy.

Můžete nastavit dobu přípravy maximálně 2:00 hodiny.

- Potvrďte pomocí OK.

Objeví se mikrovlnný výkon, teplota a doba přípravy. Je podsvícené start.

- Potvrďte pomocí OK.

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

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

Objeví se zbývající čas.

Mikrovlna se zapne nejdříve po dosažení žádané teploty.

Po uplynutí doby přípravy

– se na displeji objeví Program ukončen.,

– automaticky se vypne topení ohřevného prostoru.

– zůstane zapnutý ventilátor chlazení,

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

Pokud pokrm ještě není připravený podle Vašich přání, prodlužte dobu přípravy tak, že ji znovu nastavíte. Máte možnost uložit svoje nastavení jako vlastní program (viz kapitola "Vlastní programy").

■ Vyjměte připravený pokrm z ohřevného prostoru.

■ Vypněte pečicí troubu.

Ventilátor chlazení

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

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

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

Rozšířená obsluha

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

■ Zvolte ‣≡.

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

– teplota
– výkon
– doba přípravy
– hotové v
– start v
– doba přípravy mikrovlny (Můžete zkrátit dobu trvání připnutí mikrovlny.)

Změna teploty

■ Zvolte ‣≡.

Žádaná teplota je podsvícená.

■ Potvrďte pomocí OK.

■ Změňte teplotu.

Teplota se mění v krocích po 5 °C.

■ Potvrďte pomocí OK.

Změněná žádaná teplota se uloží.

■ Zvolte ‣≡.

Na displeji se objeví změněná žádaná teplota.

Změna mikrovlnného výkonu

■ Zvolte ‣≡.

■ Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícený mikrovlnný výkon.

■ Potvrďte pomocí OK.

■ Změňte mikrovlnný výkon.

■ Potvrďte pomocí OK.

Změněný mikrovlnný výkon se uloží.

■ Zvolte ‣≡.

Změněný mikrovlnný výkon se zobrazí na displeji.

Rychlé rozehřátí

V provozních způsobech MV + horký vzduch plus ≋ a MV + automatické pečení ≋ se funkce rychlé rozehřátí zapne automaticky, když nastavíte teplotu nad 100 °C (viz kapitola "Obsluha: Provozní způsoby bez mikrovlny – Rychlé rozehřátí").

Změna provozního způsobu

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

Nastavení dalších dob přípravy

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

Nastavení doby přípravy s mikrovlnou

V kombinovaných provozních způsobech se mikrovlna připíná během celé doby přípravy, kterou jste nastavili. To je účelné například při pečení z těsta, aby těsto lépe nakynulo.

Výběrem doba přípravy mikrovlny můžete zkrátit dobu připnutí mikrovlny.

- Zvolte ‣≡.
- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícené doba přípravy mikrovlny.
- Potvrďte pomocí OK.
- Nastavte dobu, po kterou má být připnutá mikrovlna.
- Potvrďte pomocí OK.
- Zvolte ‣≡.

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

Přehled kategorií jídel

Automatické programy vyvoláte prostřednictvím Auto.

- moučník
- drobné pečivo
- chléb
- hotové směsi na pečení chleba
- housky
- maso
- divočina
- drůbež
- ryba
- příprava s mikrovlnou

Použití automatických programů

■ Zvolte Auto.

Objeví se výběrový seznam kategorií jídel.

■ Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícená požadovaná kategorie jídel.

■ Potvrďte pomocí OK.

Objeví se automatické programy, které jsou k dispozici.

■ Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícený požadovaný automatický program.

■ Potvrďte pomocí OK.

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

V závislosti na programu obdržíte upozornění ohledně:

- pečicí formy,
- úrovně,
- doby přípravy.

■ Řiďte se pokyny na displeji.

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

Pokyny pro používání

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

Vlastní programy

Můžete vytvořit a uložit až 20 vlastních programů.

– Můžete zkombinovat až deset kroků přípravy, abyste přesně popsali průběh oblíbených nebo často používaných receptů. Ke každému kroku přípravy zvolte nastavení jako např. provozní způsob, teplotu a dobu přípravy.
– Můžete stanovit úroveň (úrovně) pro připravovaný pokrm.
– Můžete zadat název programu, který patří k Vašemu receptu.

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

Jiné možnosti vytváření vlastních programů:

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

Potom zadejte název programu.

Vytváření vlastních programů

■ Zvolte [ ].

Pokud jste ještě nevytvořili žádný vlastní program, objeví se vytvořit program.

■ Potvrďte pomocí OK.

Pokud jste již vytvořili vlastní programy, objeví se názvy programů a pod nimi zpracovat program.

■ Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícené zpracovat program.

■ Potvrďte pomocí OK.

Je podsvícené vytvořit program.

■ Potvrďte pomocí OK.

Nyní můžete definovat nastavení pro 1. krok přípravy. Řiďte se pokyny na displeji:

■ Zvolte a potvrďte požadovaná nastavení.

Tip: Podle zvoleného provozního způsobu můžete prostřednictvím další možnosti nastavení zapnout funkci rychlé rozehřátí.

Jsou definována všechna nastavení pro 1. krok přípravy.

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

- Pokud jsou nutné další kroky přípravy, zvolte přidat krok přípravy a pokračujte jako u 1. kroku přípravy.
- Jakmile máte definované všechny potřebné kroky přípravy, zvolte ukončit program.

Nakonec stanovte úroveň (úrovně) pro svůj připravovaný pokrm:

- Zvolte a potvrďte požadovanou úroveň (úrovně).

Na displeji se objeví rekapitulace Vašich nastavení.

- Zkontrolujte nastavení a potvrďte je pomocí OK.
- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícené uložit.
- Potvrďte pomocí OK.

Potom zadejte název programu. Kromě písmen abecedy najdete následující symboly:

symbol	význam
␣	mezera
ABC	velká písmena
abc	malá písmena
123	číslice od 0 do 9 a pomlčka -
✓	potvrzení názvu programu

- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícený požadovaný znak.
- Potvrďte pomocí OK.

Zvolený znak se objeví v horním řádku.

Znaky můžete postupně vymazat pomocí ⮌.

K dispozici je maximálně 10 znaků.

- Vyberte další znaky.
- Po zadání názvu programu listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícené ✓.
- Potvrďte pomocí OK.

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

- Potvrďte pomocí OK.

Spouštění vlastních programů

- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.
- Zvolte [i].

Na displeji se objeví názvy programů a pod nimi zpracovat program.

- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícený požadovaný program.
- Potvrďte pomocí OK.

Na displeji se objeví výběrový seznam:

– ihned spustit start

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

– start v

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

– hotové v

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

– změnit kroky přípravy

  Tato položka menu je popsána v kapitole "Změna vlastních programů".

- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícená požadovaná položka menu.
- Potvrďte pomocí OK.
- Pomocí OK potvrďte upozornění ohledně toho, do které úrovně se má zasunout připravovaný pokrm.

Program se spustí ihned nebo v nastaveném okamžiku.

Změna vlastních programů

Změna kroků přípravy

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

- Zvolte [ ].

Na displeji se objeví názvy programů a pod nimi zpracovat program.

- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícený požadovaný program.
- Potvrďte pomocí OK.
- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícené změnit kroky přípravy.
- Potvrďte pomocí OK.

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

- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícený požadovaný krok přípravy nebo přidat krok přípravy.
- Potvrďte pomocí OK.
- Změňte program podle svých přání (viz kapitola "Vytváření vlastních programů").
- Potvrďte pomocí OK.
- Zkontrolujte nastavení a potvrďte je pomocí OK.
- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícené uložit.
- Potvrďte pomocí OK.

Změněné kroky přípravy se uloží ve Vašem programu.

- Pokud je to potřeba, změňte název (viz kapitola "Vytváření vlastních programů").

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

- Potvrďte pomocí OK.

Změna názvu

■ Zvolte [ ].

Na displeji se objeví názvy programů a pod nimi zpracovat program.

■ Potvrďte pomocí OK.

■ Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícené změnit program.

■ Potvrďte pomocí OK.

■ Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícený požadovaný program.

■ Potvrďte pomocí OK.

■ Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícené změnit název.

■ Potvrďte pomocí OK.

■ Změňte název (viz kapitola "Vytváření vlastních programů").

■ Po zadání nového názvu listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícené ✓.

■ Potvrďte pomocí OK.

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

■ Potvrďte pomocí OK.

Změněný název Vašeho programu se uloží.

Vymazání vlastních programů

■ Zvolte [ ].

Na displeji se objeví názvy programů a pod nimi zpracovat program.

■ Potvrďte pomocí OK.

■ Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícené vymazat program.

■ Potvrďte pomocí OK.

■ Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícený požadovaný program.

■ Potvrďte pomocí OK.

Na displeji se objeví vymazat?.

■ Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícené ano.

■ Potvrďte pomocí OK.

Program se vymaže.

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

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

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

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

Funkci nelze zvolit, dokud je vybraný některý provozní způsob.

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

Na displeji se zobrazuje odpočítávání zbývající doby.

Přípravu pokrmu můžete kdykoli přerušit pomocí OK a ukončit tlačítkem zap./vyp. ⏻.

Po skončení přípravy pokrmu

– se na displeji objeví Program ukončen.,

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

Popcorn

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

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

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

Funkci nelze zvolit, dokud je vybraný některý provozní způsob.

- Tiskněte , dokud se nespustí příprava pokrmu.

Na displeji se zobrazuje odpočítávání zbývající doby.

Přípravu pokrmu můžete kdykoli přerušit pomocí OK a ukončit tlačítkem zap./vyp. ⏻.

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

Po skončení přípravy pokrmu

– se na displeji objeví Program ukončen.,

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

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

Provozní způsoby

Horký vzduch plus

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

MV + horký vzduch plus

Hodí se k pečení těst s dlouhou dobou pečení, jako je kynuté, tvarohovoolejové, třené 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
  Používejte jen pro mikrovlnu vhodné, žáruvzdorné pečicí formy (viz kapitola "Výběr nádobí pro mikrovlnný provoz"), jako jsou např. pečicí formy z tepelně odolného skla nebo keramiky, protože mikrovlny pronikají těmito materiály.
  Kovové formy naproti tomu mikrovlny odrážejí a dostanou se pak k moučníku 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 drobky těsta, je jídlo hotové.

Úroveň

- **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.

Třené těsto

moučník/pečivo		[°C]	[W]		[min]
linecké pečivo, srnčí hřbet		140–160	–	1	60–80
bábovka		**150–170**	–	**1**	**65–80**
		160	80	1	60–70
mufinky		150–170	–	2	25–35
drobné pečivo (1 skleněná miska) *)		150 2)	–	2	30–36
drobné pečivo (2 skleněné misky) *)		150 2)	–	2+3	44–50 3)
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)		**150–170**	–	**1**	**55–65**
		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]		[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 3)
tvarohový dort		150–170	1	75–85
jablečný koláč (apple pie) (forma Ø 20 cm) *)		160 2)	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 / úroveň (odspodu) / doba pečení

*) Nastavení platí i pro specifikace podle EN 60350.

1) Troubu předehřejte.

2) Nepředehřívejte pečicí troubu rychlým rozehřátím.

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

Pečení z těsta

Piškotové těsto

moučník/pečivo		[°C]		[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 *)		170 1)	2	32–37
roláda		150–170	2	20–25

Kynuté těsto/tvarohovoolejové těsto

moučník/pečivo		[°C]	[W]		[min]
drobenkový koláč (skleněná miska)		150–170	–	2	35–45
ovocný koláč (skleněná miska)		150–170	–	2	40–50
		170	**150**	**2**	**35–45**
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]		[min]
větrníky		160–180	2	30–40
lístkové těsto		170–190	2	25–35
makarony		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 / úroveň (odspodu) / doba pečení

*) Nastavení platí i pro specifikace podle EN 60350.

1) Troubu předehřejte.

Provozní způsoby

Horký vzduch plus , automatické pečení

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

MV + horký vzduch plus ,
MV + automatické pečení

Zkrátí se doba pečení.

Během celé doby pečení připínejte následující mikrovlnný výkon:

– u masa a ryb: max. 300 W,

– u drůbeže: 150 W.

Tyto provozní způsoby **nejsou** vhodné k pečení choulostivých kusů masa jako rostbífu a filet. 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 respektujte údaje na obalu.

Pečení na roštu

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

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

Tipy

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

Tabulky pro pečení masa

Není-li uvedeno jinak, platí časy pro nepředehřátou 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.

Předehřátí

Předehřívání není obecně nutné kromě přípravy rostbífu a filet.

Doba pečení

Dobu pečení můžete stanovit tak, že podle druhu masa vynásobíte výšku pečeně [cm] časem na cm výšky [min/cm]:

– hovězí/zvěřina: 15–18 min/cm

– vepřové/telecí/jehněčí: 12–15 min/cm

– rostbíf/filety: 8–10 min/cm

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

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

Úroveň

– horký vzduch plus / automatické pečení:
rošt s připravovaným pokrmem do úrovně 1 odspodu

– MV + horký vzduch plus / MV + automatické pečení:
rošt nebo skleněná miska do úrovně 1 odspodu

Pečení masa

Hovězí maso, zvěřina a drůbež

maso		[°C] [1) 2)]	[W]	[min]
hovězí pečeně, asi 1 kg	/	170–190	–	100–120
hovězí filety/rostbíf, asi 1 kg [3)]	/	190–210 [4)]	–	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 rychlého rozehřátí.

Vepřové, telecí, jehněčí maso a ryby

maso/ryba		1) 2) [°C]	[W]	[min]
vepřová pečeně (ořech, horní šál, krkovice), asi 1 kg 3)	/	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 4)	–	65–75
	/	180 4)	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 3)	/	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 rychlého rozehřátí.

⚠ 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.

MV + gril , MV + grilování cirkulací vzduchu

Doba grilování se zkrátí.

Maximálně nastavitelný mikrovlnný výkon je 300 W.

Nádobí

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

Příprava pokrmu ke grilování

Maso rychle opláchněte pod studenou tekoucí vodou a osušte. Plátky masa před grilováním nesolte, protože by z masa unikala šťáva.

Libové maso můžete potřít olejem. Nepoužívejte jiné tuky, protože snadno ztmavnou nebo se z nich začne kouřit.

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

Grilování

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

Během této doby nepřipínejte mikrovlnu!

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

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

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

Tabulka pro grilování

V tabulce jsou tučně vytištěny údaje pro doporučený provozní způsob.

Grilovaný pokrm po kratší z uvedených dob zkontrolujte.

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

Stupeň grilu (gril [▾▾▾], MV + gril [≋])

– Stupeň 3: Rychlá příprava nízkého grilovaného pokrmu s malou vzdáleností od topného tělesa pro grilování.

– Stupeň 2: Pro slabší znědnutí, např. u nákypů.

– Stupeň 1: Příprava grilovaného pokrmu většího průměru s větší vzdáleností od topného tělesa pro grilování.

Teplota 🌡 (grilování cirkulací vzruchu [⁂], MV + grilování cirkulací vzruchu [≋⁂])

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.

Předehřátí

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

Během této doby nepřipínejte mikrovlnu!

Úroveň

– gril, MV + gril:
  Podle velikosti připravovaného pokrmu použijte úroveň 2 nebo 3 odspodu.

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

Doba grilování

– nízké plátky masa/ryb: na každé straně asi 6–8 minut
  Dbejte na přibližně stejnou tloušťku plátků, aby se příliš nelišily doby grilování.

– vyšší grilované kusy: na každé straně asi 7–9 minut

– roláda: asi 10 minut na cm průměru

Zkouška upečení

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

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

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

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

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

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

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

*) Nastavení platí i pro specifikace podle EN 60350.

1) Po polovině doby grilovaný pokrm obraťte.

2) Zvolte úroveň podle velikosti grilovaného pokrmu.

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

4) Zvolte provozní způsob MV + grilování cirkulací vzduchu.

Mikrovlna: rozmrazování/ohřev/vaření

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

≋ provozní způsob mikrovlna/mikrovlnný výkon / ≋ MV + automatické pečení / ≋ MV + horký vzduch plus / 🌡 teplota

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

Před rozmrazováním, ohříváním, přípravou pokrmu

- Dejte (zmrazený) pokrm k přípravě do nádobí 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.

Pokrmy zpravidla připravujte nepřikryté.

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

- Zasuňte skleněnou misku do úrovně 2 odspodu.

Hotové pokrmy v hliníkových vaničkách postavte přímo na skleněnou misku.

Během rozmrazování, ohřívání, přípravy pokrmu

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

Po rozmrazování, ohřívání, přípravě pokrmu

Vyrovnávací 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.

Pokyny k přípravě

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

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

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

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

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

Nejprve několikrát propíchněte blánu žloutku.

Mikrovlna: rozmrazování/ohřev/vaření

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

Tabulka pro rozmrazování jídel

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

mikrovlnný výkon / doba rozmrazování / vyrovnávací doba

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

Mikrovlna: rozmrazování/ohřev/vaření

Tabulka pro ohřívání vybraných jídel

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

≋ mikrovlnný výkon / ⏲ doba ohřevu / ⌛ vyrovnávací doba

1) Nechte jídlo odstát při pokojové teplotě. Během této vyrovnávací doby se v potravině 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 ohřívejte jídla na teplotu 70–75 °C.

Tabulka pro přípravu jídel

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

≋ mikrovlnný výkon / ⏲ doba přípravy / ⌛ vyrovnávací doba

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

Další použití

Navíc k automatickým programům má Vaše pečicí trouba následující speciální použití, která naleznete v odstavci Další programy ⧉:

- rozmrazování
- automatické pečení
  (viz kapitola "Přehled provozních způsobů")
- zapékání
- sušení
- ohřev
  (ohřívání jídel na talíři)
- kynutí těsta
- MV + gril
  (viz kapitola "Přehled provozních způsobů")
- pizza
- nahřívání nádobí
- nastavení ⚑
  (viz kapitola "Nastavení")

Kromě toho najdete v této kapitole informace k následujícím použitím:

- zavařování
- zmrazené produkty/hotové pokrmy

Další programy

Rozmrazování

Tento program byl vyvinut pro rné rozmrazování zmrazených potravin.

Používejte nádobí vhodné pro mikrovlnu.

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

Vzduch v ohřevném prostoru začne cirkulovat a šetrně rozmrazí potravinu.

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

Tipy

– Zmrazené potraviny rozmrazujte bez obalu na skleněné misce.

– Na rozmrazování drůbeže používejte skleněnou misku s položeným roštem. Zmrazené potraviny pak neleží v tekutině z rozmrazování.

– Maso, drůbež nebo ryby nemusí být před přípravou úplně rozmrazené. Stačí, když jsou tyto potraviny rozmrazené částečně. Povrch je pak dostatečně měkký, aby přijal koření.

Zapékání

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

Můžete nastavit teplotu mezi 100 a 230 °C.

- Zvolte ⧉.
- Zvolte zapékání a případně změňte navrhovanou teplotu.
- Řiďte se pokyny na displeji.

V tabulce je uvedeno několik příkladů použití.

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

🌡 teplota / ▭ 3 1 úroveň / ◷ doba přípravy

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

Sušení

Tento program byl vyvinut pro tradiční konzervování sušením.

Můžete nastavit teplotu mezi 80 a 100 °C.

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

■ Připravte potraviny k sušení.

– Jablka případně oloupejte, odstraňte jaderník a nakrájejte je na plátky tloušťky asi 0,5 cm.

– Švestky případně zbavte pecek.

– Hrušky oloupejte, zbavte jader a nakrájejte na měsíčky.

– Banány oloupejte a nakrájejte na kolečka.

– Houby očistěte, rozkrájejte na poloviny nebo na plátky.

■ Rozložte potraviny k sušení rovnoměrně na skleněné misce nebo na roštu.

■ Zvolte ▣.

■ Zvolte sušení.

■ Změňte případně navrhovanou teplotu a nastavte dobu přípravy.

■ Řiďte se pokyny na displeji.

sušený pokrm	◷
ovoce	2–8 hodin
zelenina	3–8 hodin

◷ doba sušení

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

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

■ Usušené ovoce nebo zeleninu nechte vychladnout.

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

■ Uchovávejte je v uzavřených sklenicích nebo dózách.

Ohřev

Tento program byl vyvinut na ohřívání jídel.

Používejte nádobí vhodné pro mikrovlnu.

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

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

Kynutí těsta

Tento program byl vyvinut na kynutí těsta.

Můžete nastavit teplotu mezi 30 a 50 °C.

- Zvolte ⧉.
- Zvolte kynutí těsta.
- Změňte případně navrhovanou teplotu a nastavte dobu přípravy.
- Řiďte se pokyny na displeji.

Pizza

Tento program byl vyvinut na pečení pizzy.

Můžete nastavit teplotu mezi 160 a 250 °C.

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

Nahřívání nádobí

Tento program byl vyvinut na nahřívání nádobí.

Můžete nastavit teplotu mezi 50 a 80 °C.

Používejte tepelně odolné nádobí.

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

⚠ Nebezpečí popálení!
Při vyjímání nádobí používejte chňapky na hrnce.

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:

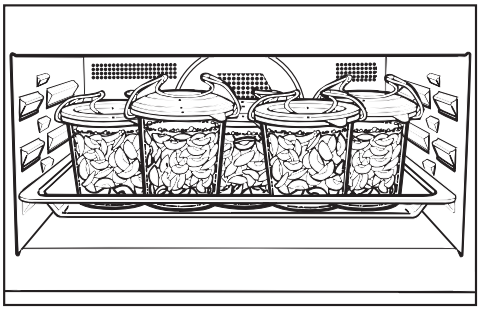
– horký vzduch plus [⁂]: zavařovací sklenice a sklenice se šroubovacími uzávěry.

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

doba zavařování

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

Zavařování mikrovlnou

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

Včas snižte výkon, abyste zabránili převaření.

Ovoce a okurky

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

Zelenina

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

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

doba zavařování

- Po uplynutí doby zavařování vypněte pečicí troubu.

Po zavařování

⚠ Nebezpečí popálení!
Při vyjímání sklenic používejte chňapky na hrnce.

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

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.

Informace pro zkušební ústavy

Zkušební jídla podle EN 60705 (provozní způsob mikrovlna ≋)

zkušební jídla	▭	≋ [W]	⏲ [min]	⌛ [min] 1)	poznámky 2)
vaječný krém, 1000 g	≋	600 + 450	4 + 20	120	nádobí viz norma, rozměry u horního okraje 250 mm x 250 mm, připravovat nezakryté
linecké pečivo, 475 g	≋	450	7:30–8:30	5	nádobí viz norma, vnější průměr u horního okraje 220 mm, připravovat nezakryté
sekaná, 900 g	≋	600 + 450	8 + 12	5	nádobí viz norma, rozměry u horního okraje 250 mm x 124 mm, připravovat nezakryté
zapékané brambory, 1100 g	≋♨	300 + 180 °C	30–35	5	nádobí viz norma, vnější průměr u horního okraje 220 mm, připravovat nezakryté
moučník, 700 g	≋♨	80 + 170 °C	30–35	5	nádobí viz norma, vnější průměr u horního okraje 220 mm, připravovat nezakryté
kuře, 1200 g	≋♨	300 + 180 °C	40–50	5	rošt a skleněnou misku zasunout společně
rozmrazování masa (sekaná), 500 g	≋	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 potravině rovnoměrně rozdělila teplota.

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

Zkušební jídla podle EN 60350-1

zkušební jídla	příslušenství		[°C]		[min]	předehřátí
stříkané pečivo	1 skleněná miska		140	2	42–49	ne
	2 skleněné misky [1]		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 [2] ∅ 26 cm		170	2	32–37	ne
jablečný koláč (apple pie)	dělená forma [2] ∅ 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 vyjímejte v různých okamžicích, pokud jídlo dostatečně zhnědlo již před uplynutím uvedené doby pečení.

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

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

⚠ Nebezpečí úrazu!
Pára z parního čisticího zařízení se může dostat k součástem pod napětím a vyvolat zkrat.
Na čištění pečicí trouby nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.

Když použijete nevhodné čisticí prostředky, mohou se všechny povrchy zabarvit nebo změnit. Čistícími 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 těmto prostředkům:

- čisticí prostředky obsahující sodu, čpavek, kyseliny nebo chloridy,
- čisticí prostředky rozpouštějící vodní kámen na čele pečicí trouby,
- drhnoucí čisticí prostředky, např. prášek na drhnutí, tekutý písek, odírací houbičky,
- čisticí prostředky obsahující rozpouštědla,
- čisticí prostředky na nerez,
- čisticí prostředky 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 drhnoucích 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 zušlechtěných površích PerfectClean povoleno

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 zušlechtěných 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 zušlechtěný povrch PerfectClean čisticí prostředek Miele na pečicí trouby. Nechte ho působit podle údaje na obalu.

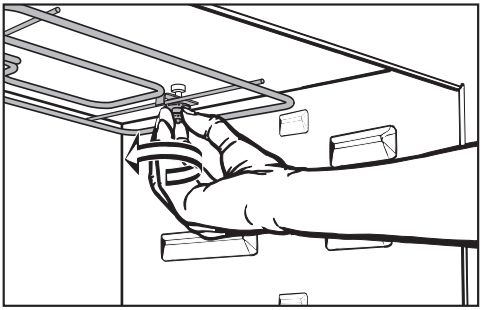
Čisticí prostředky na pečicí trouby od jiných výrobců se smí nanášet jen na studené povrchy a nechat působit maximálně 10 minut.

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

Sklopení topného tělesa pro grilování

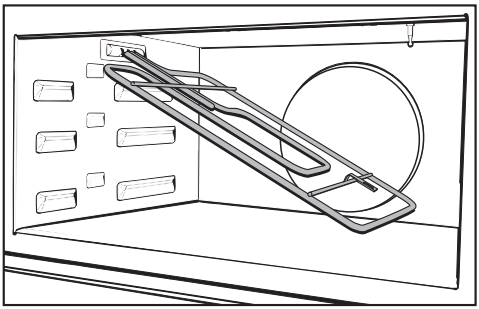
Když je zvláště silně znečištěný strop ohřevného prostoru, můžete kvůli čištění sklopit topné těleso pro grilování. Je vhodné strop ohřevného prostoru pravidelně čistit vlhkou utěrkou nebo houbičkou na mytí nádobí.

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



- Pro sklopení topného tělesa pro grilování odšroubujte matici.

Topné těleso pro grilování se může poškodit.
Topné těleso pro grilování nikdy nesklápějte 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. Nasaďte opět matici a utáhněte ji.

Co udělat, když ...?

Většinu problémů, které se vyskytují v běžném provozu, můžete vyřešit sami. Má Vám při tom pomoci následující přehled.
Pokud příčinu problému nenajdete nebo nedokážete odstranit sami, zavolejte servisní službu (viz obálka).

⚠ Nebezpečí úrazu! Neodborně provedenými instalačními a údržbářskými pracemi nebo opravami může být uživatel vystaven značným nebezpečím, za která Miele neodpovídá.
Instalační a údržbářské práce stejně jako opravy smí provádět jen kvalifikovaní pracovníci pověření společností Miele.
Nikdy sami neotvírejte plášť pečicí trouby.

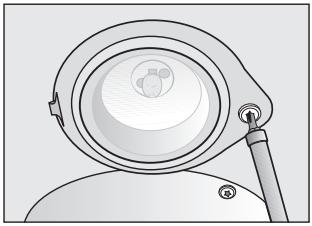
Problém	Příčina a odstranění
Je tmavý displej.	Je vypnuté zobrazení denního času. Díky tomu je displej při vypnuté pečicí troubě tmavý. ■ Jakmile pečicí troubu zapnete, objeví se denní čas. Když se má zobrazovat trvale, musíte zapnout zobrazování denního času (viz kapitola "Nastavení – Denní čas – Zobrazení").
	Pečicí trouba je bez proudu. ■ Zkontrolujte, zda nevypnul jistič elektrické instalace. Zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu Miele.
Nelze spustit přípravu.	Pro přípravu s mikrovlnou jsou ještě otevřená dvířka. ■ Zkontrolujte, zda jsou správně zavřená dvířka.
	Pro přípravu s mikrovlnou není nastavený mikrovlnný výkon nebo doba přípravy. ■ Zkontrolujte, zda je nastavený mikrovlnný výkon a doba přípravy.
	Pro provozní způsob kombinovaný s mikrovlnou nejsou zadána všechna nezbytná nastavení. ■ Zkontrolujte, zda je nastavený mikrovlnný výkon, doba přípravy a teplota.

Problém	Příčina a odstranění
Při výběru provozního způsobu se objeví zablokování zprovoznění 🔒**.**	Je zapnuté zablokování zprovoznění 🔒. ■ Pro jednu přípravu pokrmu je můžete vypnout tak, že budete nejméně 6 sekund tisknout OK. ■ Zablokování zprovoznění můžete trvale vypnout (viz kapitola "Zablokování zprovoznění 🔒").
Nezahřívá se ohřevný prostor.	Je aktivovaný výstavní provoz. Pečicí troubu lze sice obsluhovat, ale nefunguje topení ohřevného prostoru. ■ Deaktivujte výstavní provoz (viz kapitola "Nastavení – Prodejce").
Na displeji se objeví Výpadek el. proudu - proces byl přerušen.**.**	Došlo ke krátkému výpadku elektrické sítě. Byla tím ukončena probíhající příprava. ■ Pečicí troubu vypněte a opět zapněte. ■ Spusťte přípravu pokrmu znovu.
Na displeji se zobrazuje 12:00**.**	Výpadek elektrické sítě trval déle než 200 hodin. ■ Nastavte znovu denní čas datum.
Na displeji se objeví dosažena maximální délka provozu**.**	Pečicí trouba byla provozována neobvykle dlouhou dobu. Aktivovalo se bezpečnostní vypnutí. ■ Potvrďte pomocí OK. Vymažte hlášení Program ukončen. výběrem ⮌. Pak je pečicí trouba opět připravená k provozu.
Na displeji se objeví ⚠ chyba XX**.**	Problém, který nemůžete odstranit sami. ■ Zavolejte servisní službu Miele.
Když otevřete dvířka během přípravy pokrmu v provozním způsobu mikrovlna ≋, není slyšet žádný provozní hluk.	Nejedná se o závadu! Když během přípravy pokrmu v provozním způsobu mikrovlna ≋ otevřete dvířka, dveřní spínač vypne mikrovlnu a přepne ventilátor chlazení na nízké otáčky.
Po přípravě pokrmu je slyšet provozní hluk.	Po přípravě pokrmu zůstává zapnutý ventilátor chlazení (viz kapitola "Nastavení – Doběh ventilátoru chlazení").

Co udělat, když ...?

Problém	Příčina a odstranění
Během přípravy s mikrovlnou je slyšet nenormální hluk.	Při přípravě s mikrovlnou jste použili kovové nádobí. ■ Zkontroluje, zda použitím kovového nádobí dochází k jiskření (viz kapitola "Výběr nádobí pro mikrovlnný provoz").
	Při přípravě s mikrovlnou jste přikryli jídlo alobalem. ■ Případně krytí odstraňte.
	Při přípravě s mikrovlnou jste použili rošt. ■ Pro přípravy s mikrovlnou používejte vždy skleněnou misku.
Pečicí trouba se samočinně vypnula.	Pečicí trouba se z důvodu úspory energie automaticky vypne, když po jejím zapnutí nebo po skončení přípravy pokrmu do určité doby nenásleduje žádná další obsluha. ■ Pečicí troubu opět zapněte.
Moučník nebo pečivo nejsou po době uvedené v tabulce pro pečení ještě hotové.	Zvolená teplota se liší od receptu. ■ Zvolte teplotu odpovídající receptu.
	Množství přísad se liší od receptu. ■ Zkontrolujte, zda jste nezměnili recept. Přidáním většího množství tekutiny nebo vajec je těsto vlhčí a vyžaduje delší dobu pečení.
Moučník nebo pečivo vykazuje rozdílné zhnědnutí.	Zvolili jste špatnou teplotu nebo úroveň. ■ Určitý rozdíl zhnědnutí existuje vždy. Při příliš velkém rozdílu zhnědnutí zkontrolujte, zda jste zvolili správnou teplotu a úroveň.
	Materiál nebo barva pečicí formy neodpovídají provoznímu způsobu. Světlé, zrcadlově lesklé tenkostěnné formy nejsou příliš vhodné. Odrážejí tepelné záření pečicí trouby. Teplo se tak hůře dostává k pečenému pokrmu a forma poskytuje nerovnoměrné nebo slabé zhnědnutí. ■ Používejte matné, tmavé pečicí formy.

Problém	Příčina a odstranění
Po uplynutí nastavené doby není jídlo v provozním způsobu mikrovlna ≋ dostatečně ohřáté nebo uvařené.	Po přerušeném procesu nebyla znovu spuštěna mikrovlna. ■ Spusťte proces znovu, aby bylo jídlo dostatečně ohřáté nebo uvařené.
	Při vaření nebo ohřívání s mikrovlnou byla nastavena příliš krátká doba. ■ Zkontrolujte, zda byla pro nastavený mikrovlnný výkon zvolena správná doba. Čím nižší je mikrovlnný výkon, tím delší je čas.
Po ohřívání nebo vaření s mikrovlnou jídlo příliš rychle vychladne.	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. ■ Zvláště při ohřívání jídel různého složení, jako je například menu, zvolte nižší mikrovlnný výkon a jemu odpovídající delší čas.
Po krátké chvíli zhasne osvětlení ohřevného prostoru.	Osvětlení ohřevného prostoru je z výroby nastavené tak, že se po 15 sekundách automaticky vypíná. Toto nastavení z výroby můžete změnit (viz kapitola "Nastavení – Osvětlení").

Problém	Příčina a odstranění
Nezapne se osvětlení ohřevného prostoru. 	Je vadná halogenová žárovka. ⚠ Nebezpečí popálení! Topná tělesa musí být vypnutá. Ohřevný prostor musí být vychladlý. Kryt lampy se skládá ze dvou volných dílů: sklíčka a rámečku. Při pádu se může poškodit. Při demontáži kryt lampy přidržujte, aby nespadl. Pro ochranu položte na dno ohřevného prostoru a otevřená dvířka např. utěrku na nádobí. ■ Odpojte pečicí troubu elektricky od sítě. Vytáhněte k tomu účelu síťovou zástrčku nebo vypněte jistič elektrické instalace. ■ Torx šroubovákem (T20) vyšroubujte šroub krytu lampy a kryt vyjměte. ■ Nedotýkejte se halogenové žárovky nechráněnými prsty. Respektujte údaje výrobce. Vytáhněte halogenovou žárovku. ■ Vyměňte halogenovou žárovku (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, tepelně zatížitelná do 300 °C, patice G9). ■ Vložte sklíčko do rámečku a upevněte kryt lampy: Nasaďte výstupek na rámečku do vybrání ve stropě ohřevného prostoru. Zatlačte rámeček ke stropu ohřevného prostoru a upevněte ho šroubem. ■ Připojte pečicí troubu opět k elektrické síti.

Servisní služba

Při poruchách, které nedokážete odstranit sami, informujte

- Vašeho specializovaného prodejce Miele nebo
- servisní službu Miele.

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

Servisní služba bude potřebovat modelové označení a výrobní číslo.

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

Záruční doba a záruční podmínky

Záruční doba činí 2 roky.

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

Elektrické připojení

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

Jištění musí být minimálně 16 A.

Přístroj smí být připojen pouze k řádně nainstalované zásuvce s ochranným kontaktem. Elektrická instalace musí být provedena podle VDE 0100.

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

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

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

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

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

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

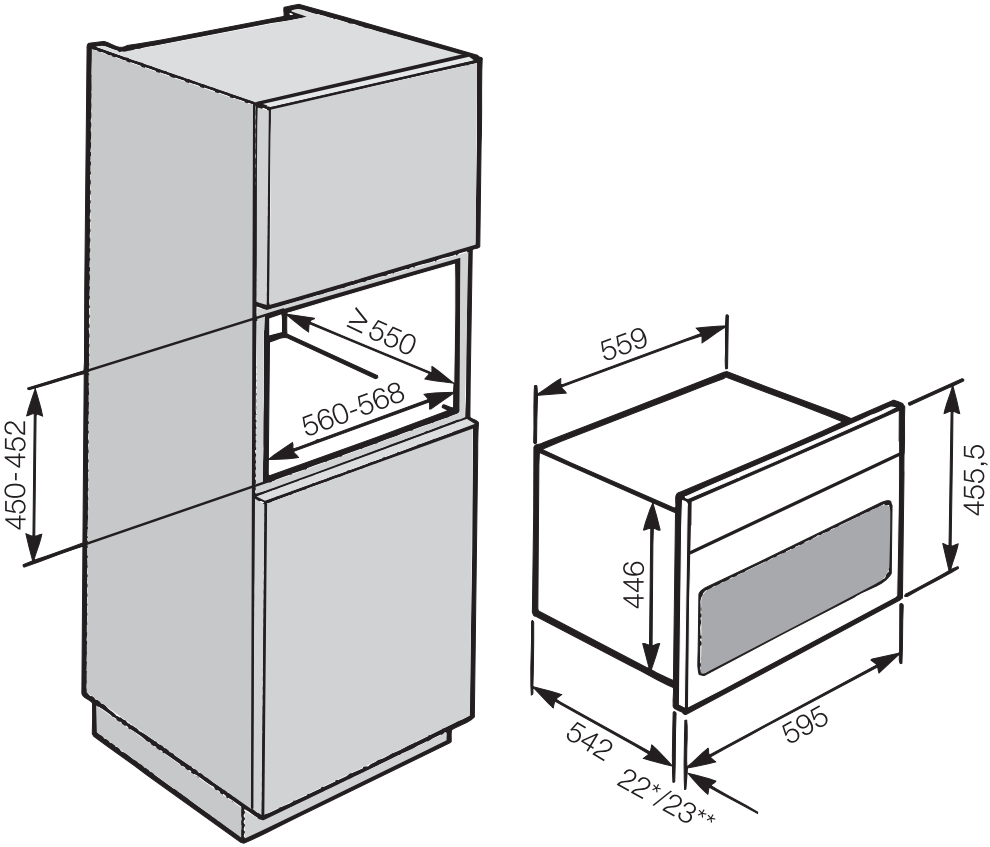
Skupina 2 znamená, že přístroj cíleně generuje vysokofrekvenční energii v podobě elektromagnetického záření pro tepelné zpracování potravin.

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

Rozměry a výřez ve skříni

Rozměry jsou uvedeny v mm.

Vestavba do horní skříně



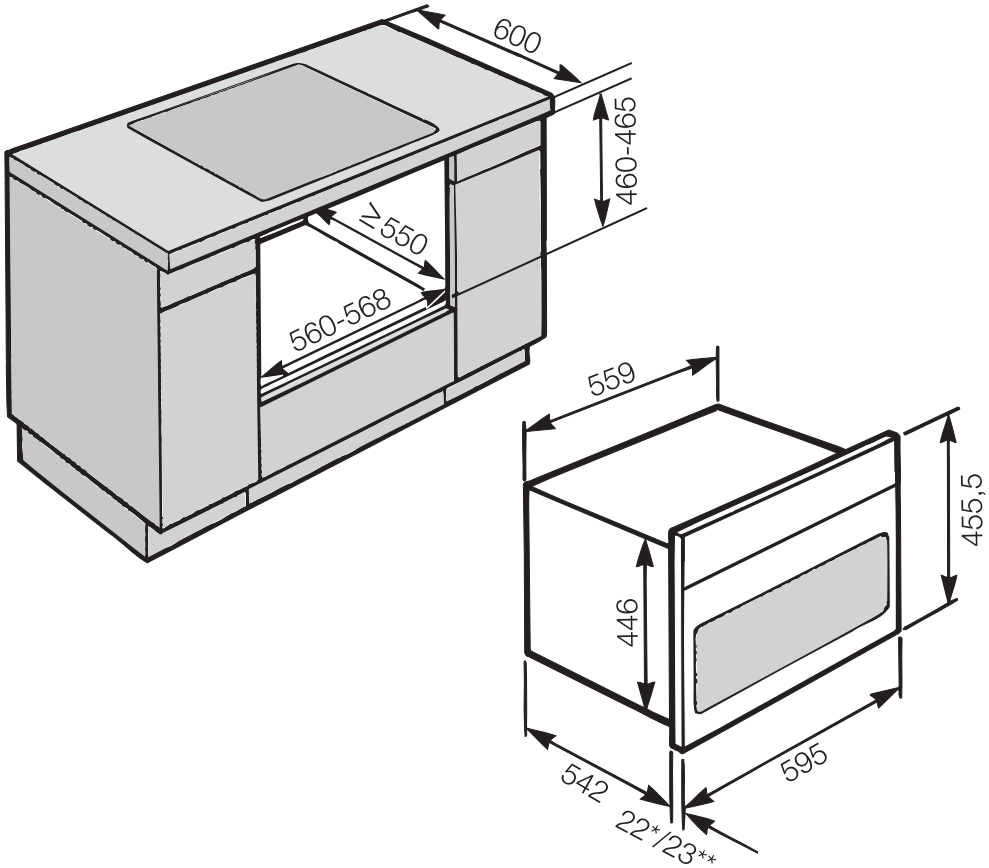
* pečicí trouba se skleněnou čelní stěnou

** pečicí trouba s kovovou čelní stěnou

Rozměrové nákresy pro vestavbu

Vestavba do spodní skříně

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

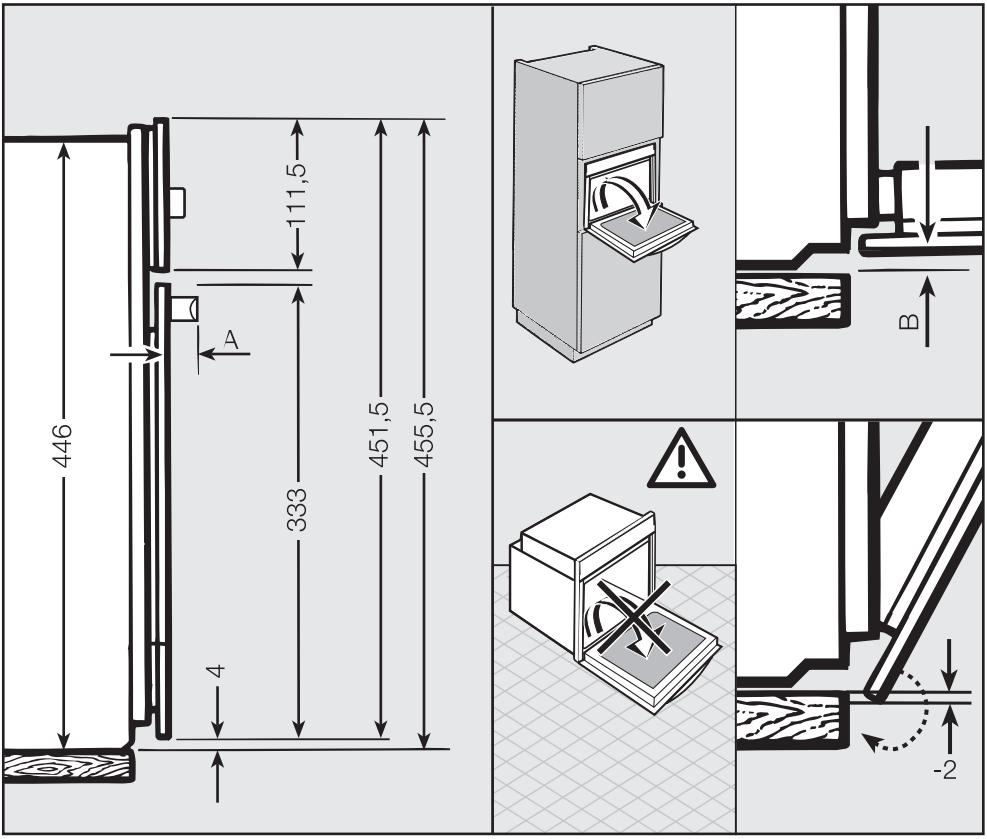


* pečicí trouba se skleněnou čelní stěnou

** pečicí trouba se skleněnou čelní stěnou

Detailní rozměry čelní stěny pečicí trouby

Rozměry jsou uvedeny v mm.



A H63xx: 45 mm

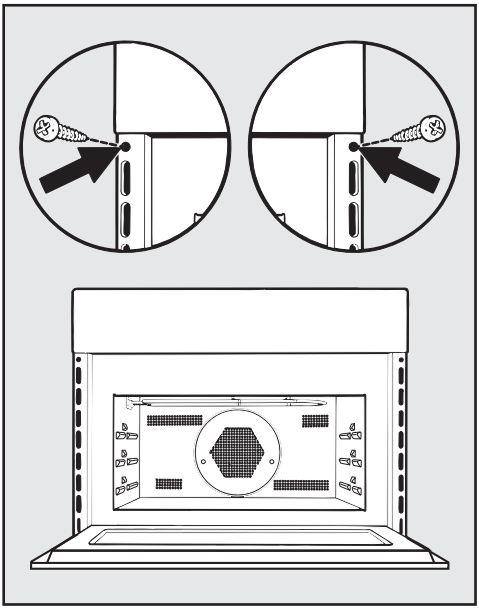
H64xx: 42 mm

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.

Miele spol. s r.o.
Holandská 4, 639 00 Brno
Tel.: 543 553 111-3
Fax: 543 553 119
Servis-tel.: 543 553 134-5
E-mail: info@miele.cz
Internet: www.miele.cz

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

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

Miele

H6401BM

CE

cs-CZ

M.-Nr. 10 325 920 / 01