


Návod k obsluze a montáži Pečicí trouba



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

Obsah

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění	5
Váš příspěvek k ochraně životního prostředí	14
Popis přístroje	15
Ovládací prvky	16
Tlačítko zap./vyp.	17
Displej	17
Senzorová tlačítka	17
Symbols	19
Princip ovládání	20
Volba položky menu	20
Změna nastavení ve výběrovém seznamu	20
Změna nastavení pruhem segmentů	20
Volba provozního způsobu nebo funkce	21
Zadávání čísel	21
Vybavení	22
Typový štítek	22
Součásti dodávky	22
Dodávané příslušenství a příslušenství k dokoupení	22
Bezpečnostní zařízení	30
Zušlechtnuté povrchy PerfectClean	30
První uvedení do provozu	31
Základní nastavení	31
První rozehrátí pečicí trouby	32
Nastavení	33
Přehled nastavení	33
Vyvolání menu „Nastavení“	34
Jazyk 	34
Denní čas	34
Osvětlení	34
Displej	35
Hlasitost	35
Jednotky	35
Booster	36
Navrhované teploty	36
Doběh ventilátoru chlaz.	36
Bezpečnost	37
Verze softwaru	37
Prodejce	37
Nastavení z výroby	37
Kuch. budík	38

Hlavní menu a submenu	39
Tipy pro úsporu energie	40
Obsluha	42
Změna hodnot a nastavení pro přípravu pokrmu	42
Změna teploty a teploty jádra	42
Nastavení dob přípravy	43
Změna nastavených dob přípravy	43
Zrušení nastavených dob přípravy	43
Stornování přípravy pokrmu	44
Předehřátí ohřevného prostoru	44
Booster	44
Automatické programy	45
Kategorie	45
Používání automatických programů	45
Upozornění k použití	45
Další použití	46
Rozmrazování	46
Příprava při nízké teplotě	47
Zavařování	48
Zmrazené produkty/hotové pokrmy	50
Nahřívání nádobí	50
Pečení z těsta	51
Tipy k pečení z těsta	51
Informace k tabulkám přípravy	51
Informace k provozním způsobům	52
Pečení masa	53
Tipy pro pečení	53
Informace k tabulkám přípravy	53
Informace k provozním způsobům	54
Pokrmový teploměr	55
Grilování	58
Tipy ke grilování	58
Informace k tabulkám přípravy	58
Informace k provozním způsobům	59
Čištění a ošetřování	60
Nevhodné čisticí prostředky	60
Odstraňování normálního znečištění	61
Odstranění silných znečištění (kromě výsuvných pojezdů FlexiClip)	61
Silná znečištění na výsuvných pojezdech FlexiClip	62

Obsah

Čištění katalyticky emailované zadní stěny	63
Odstranění znečištění způsobeného kořením, cukrem apod.	63
Odstranění olejových a tukových znečištění	63
Demontáž dvířek	64
Rozmontování dvířek.....	65
Montáž dvířek.....	67
Demontáž postranních mřížek s výsuvnými pojezdy FlexiClip.....	68
Demontáž zadní stěny	69
Sklopení topného tělesa pro horní pečení a grilování	70
Co udělat, když	71
Servisní služba	75
Kontakt při závadách	75
Záruka	75
Instalace	76
Rozměry pro vestavbu	76
Vestavba do horní nebo spodní skříně.....	76
Boční pohled	77
Přípojky a větrání.....	78
Vestavba pečicí trouby	79
Elektrické připojení.....	80
Tabulky přípravy	81
Třené těsto.....	81
Hnětené těsto	82
Kynuté těsto	83
Tvarohovoolejové těsto.....	84
Piškotové těsto.....	85
Odpalované těsto, listové těsto, bílkové pečivo	86
Pikantní jídla	87
Hovězí maso.....	88
Telecí maso.....	89
Vepřové maso.....	90
Jehněčí, zvěřina.....	91
Drůbež, ryba.....	92
Informace pro zkušební ústavy	93
Zkušební jídla podle EN 60350-1	93
Třída energetické účinnosti.....	94

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

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

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

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

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

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

Používání ke stanovenému účelu

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

▶ Tato pečicí trouba není určena k používání venku.

▶ Používejte pečicí troubu výhradně v rámci domácnosti k pečení z těsta, pečení masa, grilování, vaření, rozmrazování, zavařování a sušení potravin.

Všechny ostatní způsoby použití jsou nepřipustné.

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

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

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

▶ Kvůli zvláštním požadavkům (například ohledně teploty, vlhkosti, chemické odolnosti, odolnosti proti otěru a vibracím) jsou v ohřevném prostoru vestavěny speciální žárovky. Tyto speciální žárovky smí být používány jen ke stanovenému účelu. Nejsou vhodné pro osvětlení místnosti.

Děti v domácnosti

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

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

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

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

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

Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.

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

Zabraňte dětem, aby se pečicí trouby za provozu dotýkaly.

▶ Nebezpečí úrazu v důsledku otevřených dvířek. Maximální zatížitelnost dvířek je 15 kg. Děti se mohou poranit o otevřená dvířka.

Zabraňte dětem, aby si stoupaly nebo sedaly na otevřená dvířka nebo se na ně zavěšovaly.

Technická bezpečnost

- ▶ Neodborně provedenými instalačními a údržbářskými pracemi nebo opravami může být uživatel vystaven značným nebezpečím. Instalační a údržbářské práce nebo opravy smí provádět pouze kvalifikovaní pracovníci pověřeni společností Miele.
- ▶ Poškozená pečicí trouba může ohrozit Vaši bezpečnost. Zkontrolujte pečicí troubu ohledně zjevných poškození. Poškozenou pečicí troubu nikdy neuvádějte do provozu.
- ▶ Spolehlivý a bezpečný provoz pečicí trouby je zajištěn jen tehdy, když je připojena k veřejné elektrické síti.
- ▶ Elektrická bezpečnost pečicí trouby je zajištěna jen tehdy, když je připojena k elektrickému systému s ochranným vodičem nainstalovanému podle předpisů. Tento základní bezpečnostní požadavek musí být splněn. V případě pochybností nechte elektrickou instalaci zkontrolovat kvalifikovaným elektrikářem.
- ▶ Připojovací údaje (frekvence a napětí) uvedené na typovém štítku pečicí trouby musí bezpodmínečně souhlasit s odpovídajícími parametry elektrické sítě, aby se pečicí trouba nepoškodila. Před připojením připojovací údaje porovnejte. V případě pochybností se zeptejte kvalifikovaného elektrikáře.
- ▶ Rozbočovací vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely neposkytují nutnou bezpečnost. Pomocí nich pečicí troubu k elektrické síti nepřipojujte.
- ▶ Používejte pečicí troubu jen vestavěnou, aby byl zajištěn její bezpečný provoz.
- ▶ Tato pečicí trouba nesmí být provozována na nestabilních místech (např. na lodi).
- ▶ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Dotyk přípojů pod napětím a změna elektrické a mechanické konstrukce Vás ohrožují a mohou vést k poruchám funkce pečicí trouby. Nikdy neotvírejte plášť pečicí trouby.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Opravy pečicí trouby smí provádět pouze servisní služba Miele, jinak zaniká nárok na záruku.
- ▶ Pouze u originálních náhradních dílů Miele garantuje, že budou splňovat bezpečnostní požadavky. Vadné díly smíte nahradit jen originálními náhradními díly.
- ▶ U pečicí trouby, jež byla vyexpedována bez připojovacího vedení, musí odborník pověřený společností Miele nainstalovat speciální připojovací vedení (viz kapitola „Instalace“, odstavec „Elektrické připojení“).
- ▶ Když je připojovací vedení poškozené, musí je odborník pověřený společností Miele nahradit speciálním připojovacím vedením (viz kapitola „Instalace“, odstavec „Elektrické připojení“).
- ▶ Při instalačních a údržbářských pracích stejně jako při opravách musí být pečicí trouba úplně odpojená od elektrické sítě, např. když je vadné osvětlení ohřevného prostoru (viz kapitola „Co udělat, když ...“). Zajistěte to takto:
 - vypněte jistič elektrické instalace nebo
 - úplně vyšroubujete šroubovací pojistku elektrické instalace nebo
 - vytáhněte síťovou zástrčku (pokud je k dispozici) ze zásuvky. Netahejte při tom za přívodní síťový kabel, nýbrž za síťovou zástrčku.
- ▶ Pečicí trouba vyžaduje pro bezvadný provoz dostatečný přívod ochlazovacího vzduchu. Dbejte na to, aby přívod ochlazovacího vzduchu nebyl omezen (např. montáží tepelných ochranných lišt v montážní skříni). Kromě toho nesmí být potřebný ochlazovací vzduch nadměrně zahříván jinými tepelnými zdroji (např. kamny na tuhá paliva).

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

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

Provozní zásady

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



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

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

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



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

▶ Některé potraviny rychle vysychají a vysokými teplotami grilování se mohou samy vznítit.

Nikdy nepoužívejte grilovací provozní způsoby k rozpékání housek nebo chleba a k sušení květin nebo bylin. Používejte provozní způsob Horký vzduch plus  nebo Horní/spodní pečení .

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

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Při využívání zbytkového tepla na udržování potravin v teplém stavu může v pečicí troubě vznikat koroze následkem vysoké vlhkosti vzduchu a kondenzační vody. Také ovládací panel, pracovní deska nebo montážní skříň se mohou poškodit. Nechte pečicí troubu zapnutou a nastavte nejnižší teplotu ve zvoleném provozním způsobu. Ventilátor chlazení pak automaticky zůstane zapnutý.
- ▶ Potraviny, které udržujete teplé nebo máte uložené v ohřevném prostoru, mohou vysychat a unikající vlhkost může vést ke korozi v pečicí troubě. Potraviny proto přikrývejte.
- ▶ Email dna ohřevného prostoru může prasknout nebo se odloupnout nahromaděným teplem.
Dno ohřevného prostoru nikdy nevykládejte např. alobalem nebo ochrannou fólii pro pečicí trouby.
Chcete-li při přípravě nebo k nahřívání nádobí použít dno ohřevného prostoru jako odstavnou plochu, použijte na to výhradně provozní způsob Horký vzduch plus  nebo ECO - horký vzduch  bez funkce Booster.
- ▶ Dno ohřevného prostoru se může poškodit posouváním předmětů sem a tam. Když postavíte hrnce, pánve nebo nádobí na dno ohřevného prostoru, neposouvejte na něm tyto předměty sem a tam.
- ▶ Nebezpečí úrazu vodní párou. Když nalijete studenou tekutinu na horký povrch, vznikne pára, která může způsobit velké popáleniny. Kromě toho se náhlou změnou teploty mohou poškodit horké povrchy. Nikdy nelijte studené tekutiny přímo na horké povrchy.
- ▶ Je důležité, aby se teplota v potravině rovnoměrně rozložila a byla také dostatečně vysoká. Potraviny obračejte nebo míchejte, aby se zahřívaly rovnoměrně.
- ▶ Plastové nádobí nevhodné pro pečicí trouby se při vysokých teplotách taví a může poškodit pečicí troubu nebo začít hořet. Používejte jen plastové nádobí vhodné pro pečicí trouby. Dbejte údajů výrobce nádobí.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

► V uzavřených plechovkách vzniká při zavařování a ohřívání přetlak, v jehož důsledku se mohou roztrhnout. Plechovky nezavařujte a ani je neohřívejte.

► Nebezpečí úrazu v důsledku otevřených dvířek. Můžete narazit do otevřených dvířek nebo o ně zakopnout. Nenechávejte dvířka zbytečně otevřená.

► Zatížitelnost dvířek je 15 kg. Nestavte se ani nesedejte na otevřená dvířka a neodkládejte na ně těžké předměty. Dávejte také pozor, abyste nic nepřiskřípli mezi dvířky a ohřevným prostorem. Pečicí trouba se může poškodit.

Pro plochy z nerez oceli platí:

► Lepidla poškozují povlakovaný nerezový povrch a ten ztratí ochranný účinek proti znečištění. Na nerezový povrch nelepte papírky s poznámkami, lepicí pásku nebo jiná lepidla.

► Magnety mohou způsobit škrábance. Nerezovou plochu nepoužívejte jako magnetickou nástěnku.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Čištění a ošetřování

- ▶ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Pára z parního čisticího zařízení se může dostat k součástem pod napětím a vyvolat zkrat. Na čištění nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.
- ▶ Škrábance mohou zničit skla dvířek. Na čištění skel dvířek nepoužívejte drhnoucí prostředky, tvrdé houbičky nebo kartáče a ostré kovové škrabky.
- ▶ Postranní mřížky lze vymontovat (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Demontáž postranních mřížek s výsuvnými pojezdy FlexiClip“). Postranní mřížky opět správně namontujte.
- ▶ Katalyticky emailovanou zadní stěnu lze vymontovat pro účely čištění (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Demontáž zadní stěny“). Zadní stěnu opět správně namontujte a pečicí troubu nikdy nepoužívejte bez namontované zadní stěny.
- ▶ Ve vlhkých a teplých oblastech hrozí zvýšená pravděpodobnost napadení hmyzem (např. šváby). Pečicí troubu a její okolí udržujte stále čisté.
Na poškození hmyzem se nevztahuje záruka.

Příslušenství

- ▶ Používejte výhradně originální příslušenství Miele. Pokud budou namontovány nebo vestavěny jiné díly, zaniká veškerá záruka nebo ručení poskytované společností Miele.
- ▶ Gourmet pekáče Miele HUB 5000/HUB 5001 (pokud jsou k dispozici) se nesmí zasouvat do úrovně 1. Poškodí se dno ohřevného prostoru. Vinou malé vzdálenosti se hromadí teplo a může prasknout nebo se odloupnout email. Pekáč Miele také nikdy nenasouvejte na horní příčku úrovně 1, protože tam není zajištěný ochranou proti vytažení. Obecně používejte úroveň 2.
- ▶ Používejte jen dodaný pokrmový teploměr Miele. Pokud je pokrmový teploměr vadný, musíte ho nahradit novým originálním pokrmovým teploměrem Miele.
- ▶ Umělá hmota pokrmového teploměru se při velmi vysokých teplotách může roztavit. Nepoužívejte pokrmový teploměr v provozních způsobech s grilem. Neuchovávejte pokrmový teploměr v ohřevném prostoru.

Váš příspěvek k ochraně životního prostředí

Likvidace přepravního obalu

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

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

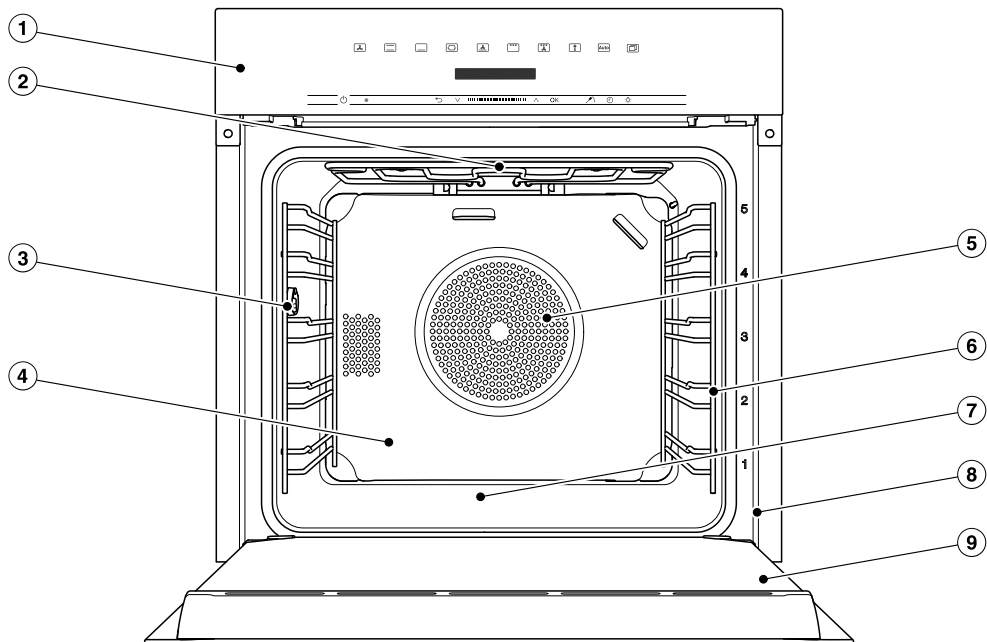
Likvidace starého přístroje

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



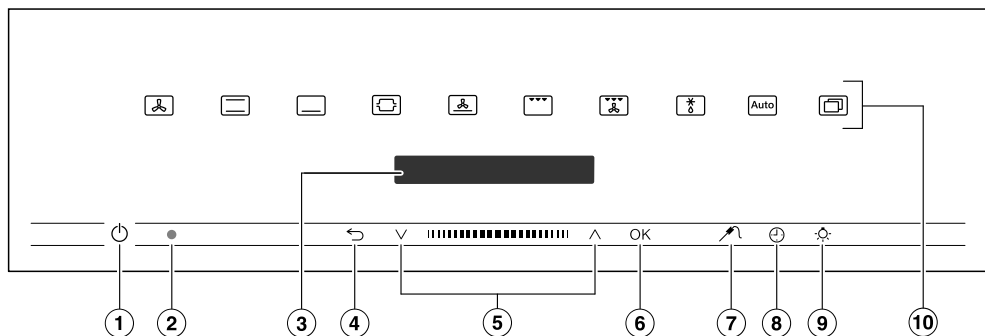
Místo toho využijte oficiální sběrná a vratná místa pro odevzdávání a využití elektrických a elektronických přístrojů zřízená obcemi, prodejci nebo společností Miele. Podle zákona jste sami zodpovědní za vymazání případných osobních údajů na likvidovaném starém přístroji. Postarejte se prosím o to, aby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








Pečící trouba




- ① ovládací prvky
- ② topné těleso pro horní pečení a grilování
- ③ připojovací zdířka pro pokrmový teploměr
- ④ katalyticky emailovaná zadní stěna
- ⑤ nasávací otvor ventilátoru a za ním kruhové topné těleso
- ⑥ postranní mřížky s 5 úrovněmi
- ⑦ dno ohřevného prostoru, pod kterým je topné těleso pro spodní pečení
- ⑧ čelní rám s typovým štítkem
- ⑨ dvířka

Ovládací prvky



- ① tlačítko zap./vyp.  v prohlubni
Pro zapnutí a vypnutí pečicí trouby
- ② optické rozhraní
(jen pro servisní službu Miele)
- ③ displej
Pro zobrazení denního času a informací pro obsluhu
- ④ senzorové tlačítko 
Pro postupný návrat a pro stornování přípravy pokrmu
- ⑤ navigační oblast s tlačítky se šipkou  a 
Pro listování ve výběrových seznamech a pro změnu hodnot
- ⑥ senzorové tlačítko OK
Pro vyvolání funkcí a pro uložení nastavení
- ⑦ senzorové tlačítko 
Pro nastavení teploty jádra a pro změnu zobrazení mezi teplotou jádra a zbývajícím dobou
- ⑧ senzorové tlačítko 
Pro nastavení kuchyňského budíku, doby přípravy pokrmu nebo času zahájení nebo skončení přípravy pokrmu
- ⑨ senzorové tlačítko 
Pro zapnutí a vypnutí osvětlení ohřevného prostoru
- ⑩ senzorová tlačítka
Pro volbu provozních způsobů, automatických programů a nastavení


Tlačítko zap./vyp.

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


Tímto tlačítkem zapínáte a vypínáte pečicí troubu.

Displej

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

Po zapnutí pečicí trouby tlačítkem zap./vyp.  se objeví hlavní menu s výzvou Zvolte provozní způsob.

Senzorová tlačítka

Senzorová tlačítka reagují na dotyk prstu. Každý dotyk je potvrzen tónem tlačítka. Tento tón tlačítek můžete vypnout prostřednictvím Další  | Nastavení | Hlasitost | Tón tlačítek.






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

Senzorová tlačítka nad displejem

Informace k provozním způsobům a dalším funkcím najdete v kapitolách „Hlavní menu a submenu“, „Nastavení“, „Automatické programy“ a „Další použít“.






Ovládací prvky

Senzorová tlačítka pod displejem

senzorové tlačítko	funkce
	Podle toho, ve kterém menu se nacházíte, se tímto sensorovým tlačítkem vrátíte do nadřazeného menu nebo do hlavního menu. Když současně probíhá příprava pokrmu, můžete ji tímto sensorovým tlačítkem stornovat.
	V navigační oblasti listujete tlačítka se šipkou nebo pomocí oblasti mezi nimi ve výběrových seznamech nahoru nebo dolů. Položka menu, kterou chcete vybrat, se objeví na displeji. Hodnoty a nastavení můžete změnit tlačítka se šipkou nebo pomocí oblasti mezi nimi.
<i>OK</i>	Jakmile se objeví hodnota, pokyn nebo nastavení, které můžete potvrdit, oranžově svítí sensorové tlačítko <i>OK</i> . Volbou tohoto sensorového tlačítka vyvoláváte funkce jako například kuchyňský budík, ukládáte změny hodnot nebo nastavení nebo potvrzujete pokyny.
	Když používáte pokrmový teploměr, můžete tímto tlačítkem nastavit teplotu jádra a přecházet mezi zobrazením zbývajících doby a zobrazením teploty jádra.
	Tímto sensorovým tlačítkem můžete kdykoli nastavit kuchyňský budík (například pro vaření vajec), pokud neprobíhá příprava pokrmu. Když současně probíhá příprava pokrmu, můžete nastavit kuchyňský budík, dobu přípravy pokrmu a čas zahájení nebo skončení přípravy pokrmu.
	Volbou tohoto sensorového tlačítka můžete zapínat a vypínat osvětlení ohřevného prostoru. Podle zvoleného nastavení osvětlení ohřevného prostoru po 15 sekundách zhasne nebo zůstane trvale zapnuté nebo vypnuté.

Symbody

Na displeji se mohou zobrazovat tyto symboly:

symbol	význam
	Tento symbol označuje doplňující informace a pokyny pro obsluhu. Tato informační okna potvrdíte pomocí OK.
	Kuchyňský budík
	Zatržítka vyznačuje aktivní nastavení.
	Některá nastavení, např. jas displeje nebo hlasitost tónů, se nastavují pruhem segmentů.
	Zablokování zprovoznění brání neúmyslnému zapnutí pečicí trouby (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Bezpečnost“).

Princip ovládání

Pečící troubu ovládáte navigační oblastí s tlačítky se šipkou \wedge a \vee a oblastí mezi nimi **||||**.

Jakmile se objeví hodnota, pokyn nebo nastavení, které můžete potvrdit, oranžově svítí senzorové tlačítko *OK*.

Volba položky menu

- Tiskněte tlačítko se šipkou \wedge nebo \vee nebo táhněte prstem v oblasti **||||** doprava nebo doleva, dokud se neobjeví požadovaná položka menu.

Tip: Když podržíte stisknuté tlačítko se šipkou, výběrový seznam se automaticky posouvá dál, dokud tlačítko neuvolníte.

- Potvrďte výběr pomocí *OK*.

Změna nastavení ve výběrovém seznamu

Aktuální nastavení je vyznačeno zatržítkem \surd .

- Tiskněte tlačítko se šipkou \wedge nebo \vee nebo táhněte prstem v oblasti **||||** doprava nebo doleva, dokud se neobjeví požadovaná hodnota nebo požadované nastavení.

- Potvrďte pomocí *OK*.

Nastavení se uloží. Vráťte se do nadřazeného menu.

Změna nastavení pruhem segmentů

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


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

- Tiskněte tlačítko se šipkou \wedge nebo \vee nebo táhněte prstem v oblasti **||||** doprava nebo doleva, dokud se neobjeví požadované nastavení.

- Potvrďte výběr pomocí *OK*.


Nastavení se uloží. Vráťte se do nadřazeného menu.

Volba provozního způsobu nebo funkce

Senzorová tlačítka provozních způsobů a funkcí (např. Další ) se nachází nad displejem (viz kapitola „Obsluha“ a „Nastavení“).

- Stiskněte senzorové tlačítko požadovaného provozního způsobu nebo funkce.

Senzorové tlačítko na ovládacím panelu svítí oranžově.

- V provozních způsobech a funkcích: nastavte hodnoty jako například teplotu.
- Pod Další : listujte ve výběrových seznamech, dokud se neobjeví požadovaná položka menu.
- Potvrďte pomocí OK.

Změna provozního způsobu


Během přípravy pokrmu můžete přejít na jiný provozní způsob.

Senzorové tlačítko dosud zvoleného provozního způsobu svítí oranžově.

- Stiskněte senzorové tlačítko nového provozního způsobu nebo funkce.

Objeví se změněný provozní způsob a příslušné navrhované hodnoty.

Senzorové tlačítko změněného provozního způsobu svítí oranžově.

Listujte pod Další  ve výběrových seznamech, dokud se neobjeví požadovaná položka menu.

Zadávání čísel

Čísla, která je možno změnit, jsou podsvícená.

- Tiskněte tlačítko se šipkou \wedge nebo \vee nebo táhněte prstem v oblasti **|||||** doprava nebo doleva, dokud nebude podsvícené požadované číslo.

Tip: Když tlačítko se šipkou podržíte stisknuté, hodnoty se automaticky posouvají dál, dokud tlačítko neuvolníte.

- Potvrďte pomocí OK.

Změněné číslo se uloží. Vráťte se do nadřazeného menu.

Vybavení

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

Typový štítek

Typový štítek je vidět při otevřených dvířkách na čelním rámu.

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

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

Součásti dodávky

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

Dodávané příslušenství a příslušenství k dokoupení

Vybavení závisí na modelu.

Vaše pečicí trouba zásadně disponuje postranními mřížkami, univerzálním plechem a roštem na pečení z těsta a pečení masa (krátce: rošt).


Podle modelu je Vaše pečicí trouba vybavená některým z dalších, zde uvedených příslušenství.

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

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

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

Postranní mřížky

V ohřevném prostoru se na pravé a levé straně nachází postranní mřížky s úrovněmi  pro zasouvání příslušenství.

Označení úrovní si můžete přečíst na čelním rámu.

Každá úroveň je tvořena dvěma nad sebou umístěnými příčkami.

Příslušenství (např. rošt) se zasouvají mezi příčky.

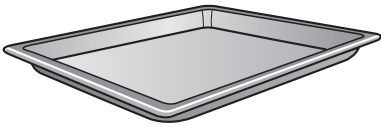
Postranní mřížky můžete vymontovat (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Demontáž postranních mřížek s výsuvnými pojezdy FlexiClip“).

Pečicí plech, univerzální plech a rošt s ochranou proti vytažení

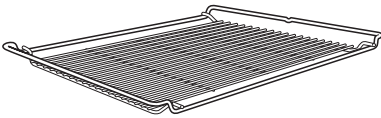
Pečicí plech HBB 71:



Univerzální plech HUBB 71:



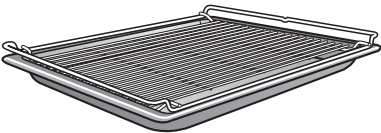
Rošt HBBR 71:



Toto příslušenství zasuňte vždy mezi příčkami jedné úrovně do postranních mřížek.

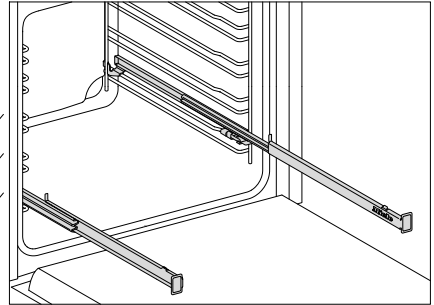
Rošt zasuňte vždy ukládací plochou směrem dolů.

Na krátkých stranách těchto příslušenství je uprostřed umístěná ochrana proti vytažení. Brání vyklouznutí příslušenství z postranních mřížek, když je chcete vytáhnout jen částečně.



Když používáte univerzální plech a na něm položený rošt, zasouvá se plech mezi příčkami jedné úrovně a rošt automaticky nad nimi.

Výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 70-C

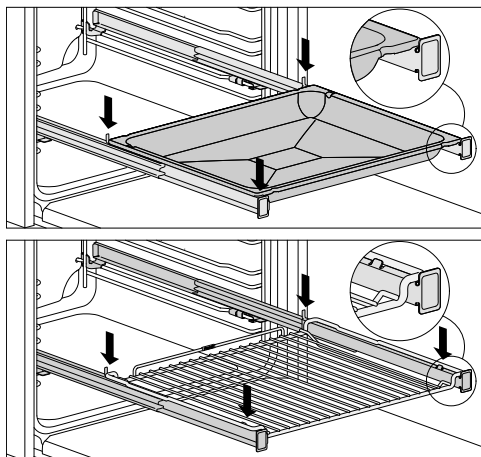


Výsuvné pojezdy FlexiClip je možno montovat jen v úrovních 1, 2 a 3.

Výsuvné pojezdy FlexiClip lze úplně vytáhnout z ohřevného prostoru a umožňují dobře přehlédnout připravovaný pokrm.

Než na výsuvné pojezdy FlexiClip nasunete příslušenství, nejprve pojezdy úplně zasuňte.

Vybavení



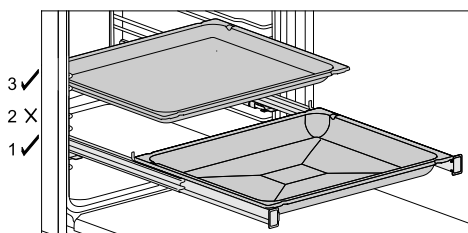
Aby příslušenství nedopatřením nesklouzlo:

- Dbejte na to, aby bylo příslušenství vždy uloženo mezi předními a zadními západkami výsuvných pojezdů.
- Rošt na výsuvné pojezdy FlexiClip zasuněte vždy ukládací plochou směrem dolů.

Zatížitelnost výsuvných pojezdů FlexiClip je maximálně 15 kg.

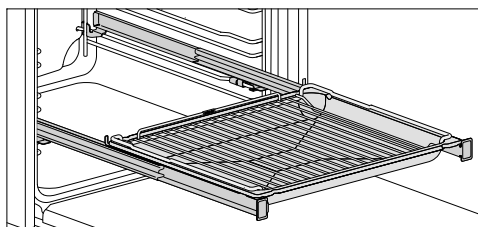
Protože se výsuvné pojezdy FlexiClip montují na horní příčce některé úrovně, zmenší se vzdálenost od úrovně nad ní. Při příliš malé vzdálenosti se zhorší výsledek přípravy pokrmu.

Pokrm můžete připravovat na více pečicích plechách, univerzálních plechách nebo roštích současně.



- Zasuněte pečicí plech, univerzální plech nebo rošt na výsuvné pojezdy FlexiClip.
- Při zasouvání dalšího příslušenství dodržte odstup nejméně jedné úrovně nahoru od výsuvných pojezdů FlexiClip.

Univerzální plech a na něm položený rošt můžete používat na výsuvných pojezdech FlexiClip.



- Zasuněte univerzální plech s uloženým roštem na výsuvné pojezdy FlexiClip. Rošt automaticky vklouzne mezi příčky úrovně nad výsuvnými pojezdy FlexiClip.
- Při zasouvání dalšího příslušenství dodržte odstup nejméně jedné úrovně nahoru od výsuvných pojezdů FlexiClip.

Montáž výsuvných pojezdů FlexiClip

⚠ Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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

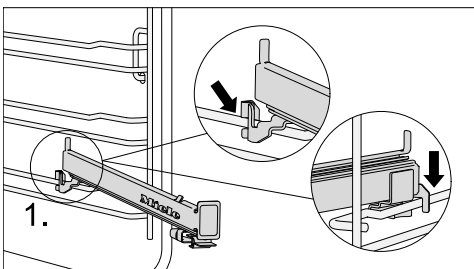
Než budete montovat nebo demontovat výsuvné pojezdy FlexiClip, nechte nejprve vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

Optimální je namontovat výsuvné pojezdy FlexiClip do úrovně 1. Tak je budete moci používat pro všechna jídla, která se mají připravovat v úrovni 2.

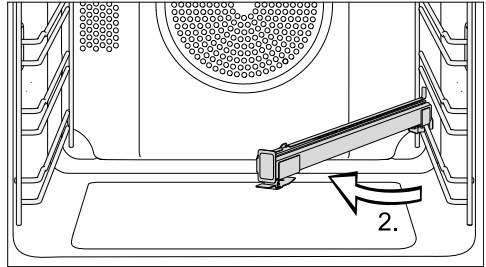
Jedna úroveň postranní mřížky je tvořena dvěma příčkami. Výsuvné pojezdy FlexiClip se montují vždy na horních příčkách jedné úrovně.

Výsuvný pojezd FlexiClip namontujte tak, aby byl nápis Miele vpravo.

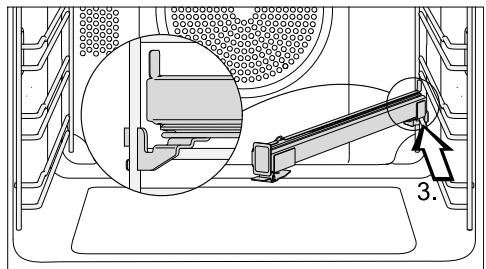
Výsuvné pojezdy FlexiClip při montáži nebo demontáži **neroztahujte**.



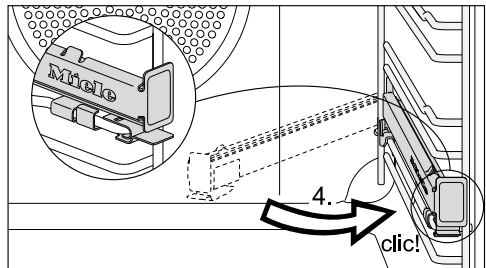
- Výsuvný pojezd FlexiClip zahákněte vpředu na horní příčce některé úrovně (1.).



- Otočte výsuvný pojezd FlexiClip do středu ohřevného prostoru (2.).



- Zasouvejte výsuvný pojezd FlexiClip podél horní příčky zešikma dozadu až na doraz (3.).



- Otočte výsuvný pojezd FlexiClip zpět a zajistěte ho na horní příčce tak, aby zřetelně zaklapnul (4.).

Pokud budou výsuvné pojezdy FlexiClip po montáži zablokované, jednou je silně vytáhněte.

Vybavení

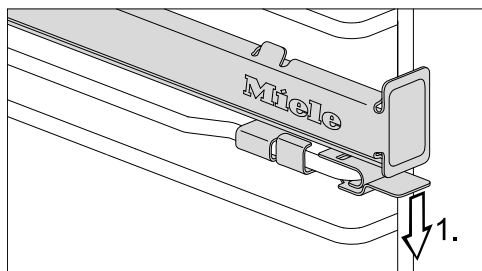
Demontáž výsuvných pojezdů FlexiClip

⚠ Nebezpečí poranění horkými povrchy.

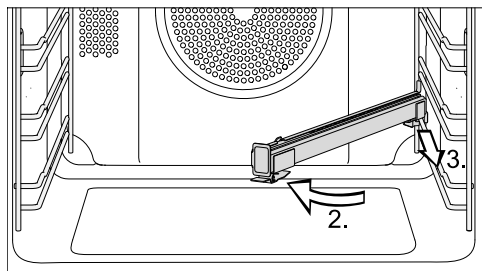
Pečící trouba se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

Než budete montovat nebo demontovat výsuvné pojezdy FlexiClip, nechte nejprve vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

- Výsuvný pojezd FlexiClip úplně zasuňte.

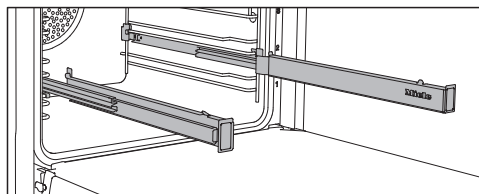


- Zatlačte dolů přichytku výsuvného pojezdu FlexiClip (1.).



- Otočte výsuvný pojezd FlexiClip do středu ohřevného prostoru (2.) a vytáhněte ho dopředu podél horní příčky (3.).
- Zvedněte výsuvný pojezd FlexiClip z příčky a vyjměte ho.

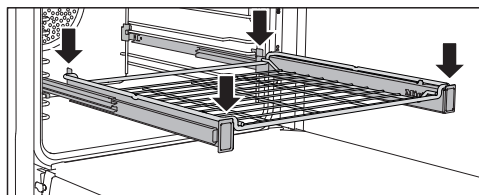
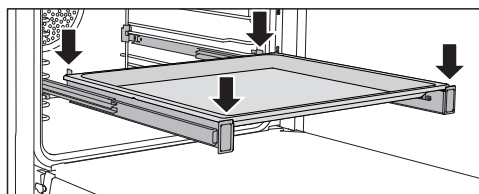
Výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 7x



Výsuvné pojezdy FlexiClip můžete používat v úrovních 1–4.

Než na výsuvné pojezdy FlexiClip nasunete příslušenství, nejprve je úplně zasuňte do ohřevného prostoru.

Příslušenství pak bude automaticky bezpečně nasazeno mezi západkami vpředu a vzadu a zajištěno proti sklouznutí.



Zatížitelnost výsuvných pojezdů FlexiClip je maximálně 15 kg.

Montáž a demontáž výsuvných pojezdů FlexiClip

⚠ Nebezpečí poranění horkými povrchy.

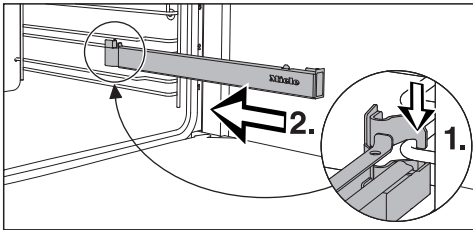
Pečicí trouba se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

Než budete montovat nebo demontovat výsuvné pojezdy FlexiClip, nechte nejprve vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

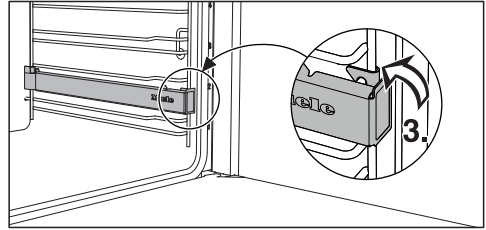
Výsuvné pojezdy FlexiClip se montují mezi příčkami jedné úrovně.

Výsuvný pojezd FlexiClip namontujte tak, aby byl nápis Miele vpravo.

Výsuvné pojezdy FlexiClip při montáži nebo demontáži **neroztahujte**.



- Zahákněte výsuvný pojezd FlexiClip vpředu na spodní příčce úrovně (1.) a podél příčky ho zasuňte do ohřevného prostoru (2.).

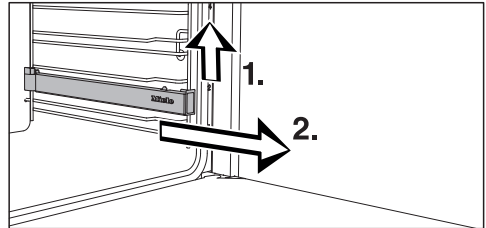


- Zaklapněte výsuvný pojezd FlexiClip na spodní příčce úrovně (3.).

Pokud budou výsuvné pojezdy FlexiClip po montáži zablokované, jednou je silně vytáhněte.

Při demontáži výsuvného pojezdu FlexiClip postupujte takto:

- Výsuvný pojezd FlexiClip úplně zasuňte.



- Výsuvný pojezd FlexiClip vpředu pozvedněte (1.) a vytáhněte ho podél příčky úrovně (2.).

Vybavení

Kulaté formy na pečení



Neděrovaná kulatá pečicí forma

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

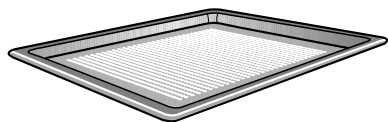
Děrovaná kulatá pečicí forma HB-FP 27-1 byla vyvinuta speciálně pro přípravu pečiva z čerstvého kynutého a tvarohovoolejového těsta, chleba a žemlí. Jemné děrování podporuje zhnědnutí na spodní straně.

Můžete ji používat také na sušení.

Emailovaný povrch obou pečicích forem je zušlechtěný technologií PerfectClean.

- Zasuňte rošt a postavte na něj kulatou pečicí formu.

Děrovaný pečicí plech Gourmet HBBL 71



Děrovaný pečicí plech Gourmet byl vyvinut speciálně pro přípravu pečiva z čerstvého kynutého a tvarohovoolejového těsta, chleba a žemlí.

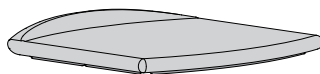
Jemné děrování podporuje zhnědnutí na spodní straně.

Pečicí plech Gourmet můžete používat také na sušení.

Emailovaný povrch je zušlechtěný technologií PerfectClean.

Stejné možnosti použití Vám poskytuje také **děrovaná, kulatá pečicí forma HBFP 27-1**.

Šamotová deska na pečení HBS 60

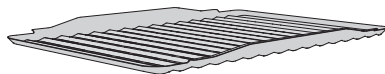


S šamotovou deskou Gourmet dosáhnete optimálního výsledku pečení u pokrmů, které mají být na spodní straně upečené do křupava jako např. pizza, quiche, chléb, housky, pikantní pečivo apod.

Šamotová deska je ze žáruvzdorné keramiky a je glazovaná. Pro položení a sundání pokrmu z šamotové desky je přiložena sázecí lopatka z neošetřeného dřeva.

- Zasuňte rošt do a postavte na něj šamotovou desku.

Grilovací a pečicí plech HGBB 71



Plech na grilování a pečení se pokládá do univerzálního plechu.

Při grilování nebo pečení masa chrání skapávající šťávu z masa před spálením, aby ji bylo možné dále použít.

Emailovaný povrch je zušlechtěný technologií PerfectClean.

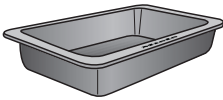
Gourmet pekáč HUB Poklice pekáče HBD

Gourmet pekáče Miele lze na rozdíl od jiných pekáčů zasunout přímo do postranních mřížek. Stejně jako rošť jsou opatřeny ochranou proti vytažení. Na povrchu pekáčů je vrstva bránící ulpívání.

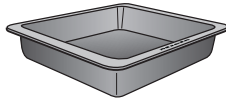
Gourmet pekáče existují s různými hloubkami. Šířka a výška jsou stejné.

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

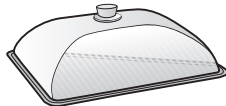
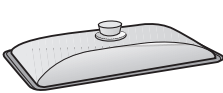
Hloubka: 22 cm	Hloubka: 35 cm
HUB 5000-M HUB 5001-M*	HUB 5001-XL*



HBD 60-22

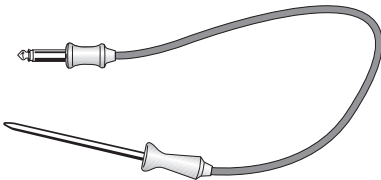


HBD 60-35



* Vhodné pro varné desky s indukci

Pokrmový teploměr



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

- Když budete používat pokrmový teploměr, nemontujte výsuvné pojezdy FlexiClip do úrovně 4, protože byste zakryli připojovací zdířku.

Katalyticky emailované příslušenství

Katalyticky emailované povrchy se při vysokých teplotách vyčistí samočinně od znečištění oleji a tuky. Přečtěte si informace v kapitole „Čištění a ošetřování“.

- boční stěny

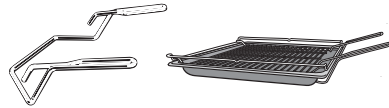
Boční stěny se nasazují za postranní mřížky a chrání stěny ohřevného prostoru před znečištěním.

- zadní stěna

Tento náhradní díl objednejte, když katalytický email přestane být účinný následkem neodborného zacházení nebo velmi silného znečištění.

Při objednávání uveďte modelové označení své pečicí trouby.

Vyjímací rukojeť HEG




Vyjímací rukojeť Vám usnadňuje vyjímání univerzálního plechu, pečicího plechu a roštu.

Příslušenství k čištění a ošetřování

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

Bezpečnostní zařízení

- **zablokování zprovoznění** 
(viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Bezpečnost“)
- **zablokování tlačítek**
(viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Bezpečnost“)
- **ventilátor chlazení**
(viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Doběh ventilátoru chlazení“)
- **bezpečnostní vypínání**
Bezpečnostní vypínání se automaticky aktivuje, když je pečicí trouba provozována po neobvykle dlouhou dobu. Délka doby závisí na zvoleném provozním způsobu.
- **dvířka s ventilací**
Dvířka jsou zkonstruována ze skleněných tabulí s povrchovou úpravou částečně odrážející teplo. Za provozu je dvířky navíc veden vzduch, takže vnější sklo dvířek zůstane studené. Pro účely čištění můžete dvířka vy-montovat a rozebrat (viz kapitola „Čištění a ošetřování“).

Zušlechtěné povrchy PerfectClean

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

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

Připravené pokrmy můžete na zušlechtěných površích PerfectClean řezat a dělit.

Nepoužívejte keramické nože, protože by zušlechtěný povrch PerfectClean poškrábaly.


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

Zušlechtěné povrchy PerfectClean:

- ohřevný prostor
- postranní mřížky
- rošt
- univerzální plech
- pečicí plech
- grilovací a pečicí plech
- děrovaný Gourmet pečicí plech
- děrovaná kulatá pečicí forma
- kulatá pečicí forma

Základní nastavení

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

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.


Pečicí trouba se v provozu zahřeje na vysokou teplotu.

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

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

Nastavení jazyka

- Zvolte požadovaný jazyk.

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

Nastavení země

- Zvolte požadovanou zemi.

Nastavení denního času

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

Ukončení prvního uvádění do provozu

- Řiďte se případnými dalšími pokyny na displeji.


První uvedení do provozu je skončeno.

První uvedení do provozu


První rozezhřátí pečicí trouby

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

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

- Odstraňte z pečicí trouby a příslušenství případné nálepky nebo ochranné fólie.
- Před vypalováním vytřete vlhkou utěrkou případný prach a zbytky obalového materiálu z ohřevného prostoru.
- Namontujte výsuvné pojezdy Flexi-Clip (pokud jsou k dispozici) na postranní mřížky a zasuňte všechny plechy a rošt.
- Zapněte pečicí troubu tlačítkem zap./vyp. .

Zobrazuje se Zvolte provozní způsob.


- Zvolte Horký vzduch plus .

Objeví se navrhovaná teplota (160 °C).


Zapne se topení a osvětlení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

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

Pečicí troubu vypalujte nejméně hodinu.

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

Vyčištění ohřevného prostoru po prvním rozezhřátí

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.







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

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

- Vyměňte veškeré příslušenství z ohřevného prostoru a ručně je vyčistěte (viz kapitola „Čištění a ošetřování“).
- Vyčistěte ohřevný prostor teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.
- Osušte povrchy měkkou utěrkou.

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


Přehled nastavení



položka menu	možná nastavení
Jazyk 	... deutsch english ... Země
Denní čas	Zobrazení Zap.* Vyp. Noční vypnutí Časový formát 12 h 24 h* Nastavit
Osvětlení	Zap. „Zap.“ na 15 vteřin* Vyp.
Displej	Jas  QuickTouch Zap. Vyp.*
Hlasitost	Signální tóny Melodie*  Sólo tón  Tón tlačítek  Uvítací melodie Zap.* Vyp.
Jednotky	Teplota °C* °F
Booster	Zap.* Vyp.
Navrhované teploty	
Doběh ventilátoru chlaz.	Řízeno teplotou* Řízeno časem
Bezpečnost	Zablokování tlačítek Zap. Vyp.* Zablok. zprovoznění  Zap. Vyp.*
Verze softwaru	
Prodejce	Výstavní režim Zap. Vyp.*
Nastavení z výroby	Nastavení přístroje Navrhované teploty

* nastavení z výroby

Nastavení

Vyvolání menu „Nastavení“

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

- Zvolte Další .
- Zvolte Nastavení .
- Zvolte požadované nastavení.




Nastavení můžete zkontrolovat nebo změnit.

Nastavení lze měnit jen tehdy, když neprobíhá příprava pokrmu.

Jazyk

Můžete nastavit svůj národní jazyk a svoji zemi.

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

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

Denní čas

Zobrazení

Zvolte způsob zobrazení denního času při vypnuté pečicí troubě:

- Zap.
Denní čas se na displeji zobrazuje stále.
Když navíc zvolíte nastavení Displej | QuickTouch | Zap., budou všechna sensorová tlačítka reagovat na stisknutí okamžitě.
Když navíc zvolíte nastavení Displej |

QuickTouch | Vyp., budete muset pečicí troubu zapnout, než ji budete moci obsluhovat.

- Vyp.
Displej je pro úsporu energie vypnutý. Než budete moci pečicí troubu používat, musíte ji zapnout.
- Noční vypnutí
Pro úsporu energie se denní čas na displeji zobrazuje jen od 5 hodin do 23 hodin. Ve zbývajících době je displej vypnutý.

Časový formát



Denní čas můžete nechat zobrazovat ve 24- nebo 12hodinovém formátu (24 h nebo 12 h).

Nastavit

Nastavujete hodiny a minuty.

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



Osvětlení

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

Displej

Jas

Jas displeje se znázorňuje pruhem segmentů.

-  maximální jas
-  minimální jas

QuickTouch

Zvolte, jak mají reagovat senzorová tlačítka, když je pečicí trouba vypnutá:

- Zap.
Pokud jste navíc zvolili nastavení Denní čas | Zobrazení | Zap. nebo Noční vypnutí, senzorová tlačítka reagují i při vypnuté pečicí troubě.
- Vyp.
Nezávisle na nastavení Denní čas | Zobrazení senzorová tlačítka reagují jen tehdy, když je pečicí trouba zapnutá, a určitou dobu po vypnutí pečicí trouby.

Hlasitost



Signální tóny

Když jsou zapnuté signální tóny, ozve se signál po dosažení nastavené teploty a po uplynutí nastaveného času.

Melodie

Na konci postupu zazní s časovým odstupem několikrát melodie.



Hlasitost této melodie se znázorňuje pruhem segmentů.

-  maximální hlasitost
-  melodie je vypnutá

Sólo tón



Na konci přípravy pokrmu zazní na určitou dobu trvalý tón.

Výška tohoto samostatného tónu se znázorňuje pruhem segmentů.


-  maximální výška tónu
-  minimální výška tónu

Tón tlačítek

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

-  maximální hlasitost
-  tón tlačítek je vypnutý

Uvítací melodie

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

Jednotky

Teplota

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

Nastavení

Booster

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

- Zap.
Funkce **Booster** je během fáze roze-
hřátí pro přípravu pokrmu automa-
ticky zapnutá. Topné těleso pro horní
pečení a grilování, kruhové topné
těleso a ventilátor předehřívají
ohřevný prostor současně na nasta-
venou teplotu.
- Vyp.
Funkce **Booster** je během fáze roze-
hřátí pro přípravu pokrmu vypnutá.
Ohřevný prostor předehřívají jen
topná tělesa příslušná provoznímu
způsobu.

Navrhované teploty

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

Jakmile vyvoláte tuto položku menu,
objeví se výběrový seznam provozních
způsobů s příslušnými navrhovanými
teplotami.

- Zvolte požadovaný provozní způsob.
- Změňte navrhovanou teplotu.
- Potvrďte pomocí **OK**.

Doběh ventilátoru chlaz.

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

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


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

Když v ohřevném prostoru udržujete
teplotu připraveného pokrmu, tak při
nastavení **Řízeno časem** narůstá tep-
lota a vede k orosení ovládacího
panelu, k vytváření kapek pod pra-
covní deskou nebo k orosení čela
nábytku.

Při nastavení **Řízeno časem** neudržujte
v ohřevném prostoru teplotu připra-
vených pokrmů.

Bezpečnost

Zablokování tlačítek

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

- Zap.

Zablokování tlačítek je aktivované.

Tiskněte sensorové tlačítko OK nejméně 6 sekund, abyste zablokování tlačítek na krátkou dobu deaktivovali.

- Vyp.

Zablokování tlačítek je deaktivované.

Všechna sensorová tlačítka reagují při zvolení okamžitě.

Zablok. zprovoznění

Zablokování zprovoznění brání neúmyslnému zapnutí pečicí trouby.

Při aktivovaném zablokování zprovoznění můžete nadále ihned nastavit kuchyňský budík.

Zablokování zprovoznění zůstane zachované i po výpadku proudu.

- Zap.

Zablokování zprovoznění se aktivuje. Než pečicí troubu budete moci používat, nejméně na 6 sekund stiskněte sensorové tlačítko OK.

- Vyp.

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

Verze softwaru

Verze software je určena pro servisní službu Miele. Pro soukromé používání tyto informace nepotřebujete.

Prodejce

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

Výstavní režim

Když pečicí troubu zapnete při aktivovaném výstavním provozu, objeví se upozornění Výstavní režim aktivní, přístroj neheje.

- Zap.

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

- Vyp.

Výstavní provoz se deaktivuje, když nejméně 4 sekundy tisknete sensorové tlačítko OK. Pečicí troubu můžete používat jako obvykle.

Nastavení z výroby

- Nastavení přístroje


Všechna nastavení se vrátí na nastavení z výroby.

- Navrhované teploty

Změněné navrhované teploty se vrátí na nastavení z výroby.

Kuch. budík

Používání funkce Kuch. budík

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

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


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

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

Nastavení kuchyňského budíku

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


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


- Zvolte sensorové tlačítko .
- Pokud současně probíhá příprava pokrmu, zvolte Kuch. budík.

Objeví se výzva Nastavit 00:00 min.

- Navigační oblastí nastavte 06:20.
- Potvrďte pomocí OK.


Čas kuchyňského budíku se uloží.


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

Když současně probíhá příprava pokrmu **bez** nastavené doby přípravy, jakmile je dosaženo nastavené teploty, objeví se  a odpočítávaný čas kuchyňského budíku.

Když současně probíhá příprava pokrmu **s** nastavenou dobou přípravy, čas kuchyňského budíku se odpočítává na pozadí, protože na displeji se přednostně zobrazuje doba přípravy.


Když se nacházíte v menu, čas kuchyňského budíku se odpočítává na pozadí.

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

- Zvolte sensorové tlačítko .
- V případě potřeby potvrďte pomocí OK.

Vypnou se akustické a optické signály.

Změna kuchyňského budíku


- Zvolte sensorové tlačítko .
- Pokud současně probíhá příprava pokrmu, zvolte Kuch. budík.
- Zvolte Změnit.
- Potvrďte pomocí OK.

Objeví se kuchyňský budík.

- Změňte čas kuchyňského budíku.
- Potvrďte pomocí OK.












Změněný čas kuchyňského budíku se uloží.

Zrušení kuchyňského budíku

- Zvolte sensorové tlačítko .
- Pokud současně probíhá příprava pokrmu, zvolte Kuch. budík.
- Zvolte Vymazat.
- Potvrďte pomocí OK.





Kuchyňský budík se zruší.

Hlavní menu a submenu

menu	navrhovaná hodnota	rozsah
Provozní způsoby		
Horký vzduch plus 	160 °C	30–250 °C
Horní/spodní pečení 	180 °C	30–280 °C
Spodní pečení 	190 °C	100–280 °C
Automatické pečení 	160 °C	100–230 °C
Intenzivní pečení 	170 °C	50–250 °C
Velký gril 	240 °C	200–300 °C
Gril s cirkulací 	200 °C	100–260 °C
Rozmrazování 	25 °C	25–50 °C
Automatické programy 		
Další 		
ECO - horký vzduch	190 °C	100–250 °C
Nastavení 		

Tipy pro úsporu energie


Přípravy pokrmů

- Na přípravu svých pokrmů pokud možno používejte automatické programy.
- Vyjměte z trouby veškeré příslušenství, které nepotřebujete k přípravě pokrmu.
- Obecně zvolte nižší z teplot uvedených v receptu nebo tabulce pro přípravu pokrmu a zkontrolujte pokrm po kratším z uvedených časů.
- Ohřevný prostor předehřívejte jen tehdy, když je to potřebné podle receptu nebo tabulky pro přípravu pokrmů.
- Během přípravy pokrmu pokud možno neotvírejte dvířka.
- 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.
- Kontrolujte dobu přípravy, abyste při přípravě potravin neplýtvali energií. Nastavte dobu přípravy nebo použijte pokrmový teploměr, pokud je k dispozici.
- Pro mnoho pokrmů můžete použít provozní způsob Horký vzduch plus . Pomocí něho můžete připravovat pokrmy při nižších teplotách než při provozním způsobu Horní/spodní pečení , protože se teplo ihned rozdělí v ohřevném prostoru. Kromě toho můžete přípravu provádět ve více úrovních současně.
- ECO - horký vzduch  je novátorský provozní způsob, který je vhodný pro malá množství jako např. zmrazenou pizzu, rozpékání housek nebo vykrajované cukroví, ale také pro pokrmy z masa a pečeně. Pokrmy připravujete energeticky úsporně s optimálním využitím tepla. Při přípravě v jedné úrovni ušetříte až 30 % energie při srovnatelně dobrých výsledcích přípravy. Během přípravy pokrmu neotvírejte dvířka.
- Na grilování pokrmů používejte pokud možno provozní způsob Gril s cirkulací . Grilujete přitom s nižšími teplotami než v jiných grilovacích provozních způsobech při maximálním nastavení teploty.
- Pokud je to možné, připravujte několik pokrmů současně. Pokládejte 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. Pečicí troubu ale v žádném případě nevypínejte (viz kapitola „Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění“).
- Když pro přípravu pokrmu zadáte dobu přípravy, topení ohřevného prostoru se samočinně vypne krátce před skončením přípravy pokrmu. Existující zbytkové teplo stačí na dokončení přípravy pokrmu.
- Když chcete odstranit znečištění olejem a tukem z katalyticky emailovaných dílů, spusťte proces čištění nejlépe hned po přípravě pokrmu. Existující zbytkové teplo sníží spotřebu energie.

Úprava nastavení

- Pro ovládací prvky zvolte nastavení Displej | QuickTouch | Vyp., abyste snížili spotřebu energie.
- Pro osvětlení ohřevného prostoru zvolte nastavení Osvětlení | Vyp. nebo „Zap.“ na 15 vteřin. Osvětlení ohřevného prostoru můžete kdykoli znovu zapnout senzorovým tlačítkem .

Energeticky úsporný režim

Když neprobíhá příprava pokrmu a nenásleduje žádná další obsluha, pečicí trouba se z důvodu úspory energie automaticky vypne. Zobrazuje se denní čas nebo je vypnutý displej (viz kapitola „Nastavení“).

Obsluha

- Zapněte pečicí troubu.

Objeví se hlavní menu.

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

Nejprve se objeví provozní způsob a potom navrhovaná teplota.

- Pokud je to potřeba, změňte navrhovanou teplotu.

Navrhovaná teplota se převezme během několika málo sekund. Teplotu můžete změnit dodatečně tlačítky se šipkou.

- Potvrďte pomocí *OK*.

Objeví se skutečná teplota a začne fáze rozehrátí.

Můžete sledovat nárůst teploty. Při prvním dosažení zvolené teploty zazní signál.

- Po přípravě pokrmu zvolte sensorové tlačítko zvoleného provozního způsobu pro ukončení přípravy.
- Vyjměte připravený pokrm z ohřevného prostoru.
- Vypněte pečicí troubu.



Změna hodnot a nastavení pro přípravu pokrmu

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


Podle provozního způsobu můžete změnit tato nastavení:


- Teplota
- Vnitřní teplota
- Doba přípravy
- Hotové v
- Start v

Změna teploty a teploty jádra

Navrhovanou teplotu můžete trvale nastavit podle svých osobních zvyklostí prostřednictvím Další  | Nastavení  | Navrhované teploty.

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

- Zvolte tlačítko se šipkou \wedge nebo \vee nebo přejeďte prstem v oblasti  doprava nebo doleva.
- Na displeji se objeví žádaná teplota.
- V případě potřeby změňte teplotu a teplotu jádra.
 - Potvrďte pomocí *OK*.

Tip: Teplotu můžete změnit také přímo prostřednictvím navigační oblasti. Pro změnu teploty jádra zvolte sensorové tlačítko .

Příprava pokrmu pokračuje se změněnými žádanými teplotami.

Nastavení dob přípravy

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

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

Volte co nejkratší dobu do spuštění přípravy pokrmu.

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

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

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

- Zvolte **senzorové tlačítko** ☺.
- Nastavte požadované časy.
- Potvrďte pomocí **OK**.
- Zvolte **senzorové tlačítko** ⇄ pro návrat k menu zvoleného provozního způsobu.

Změna nastavených dob přípravy

- Zvolte **senzorové tlačítko** ☺.
- Zvolte požadovanou dobu.
- Potvrďte pomocí **OK**.
- Zvolte **Změnit**.
- Změňte nastavený čas.
- Potvrďte pomocí **OK**.
- Zvolte **senzorové tlačítko** ⇄ pro návrat k menu zvoleného provozního způsobu.

Při výpadku elektrické sítě se nastavení vymažou.

Zrušení nastavených dob přípravy

- Zvolte **senzorové tlačítko** ☺.
- Zvolte požadovanou dobu.
- Potvrďte pomocí **OK**.
- Zvolte **Vymazat**.
- Potvrďte pomocí **OK**.
- Zvolte **senzorové tlačítko** ⇄ pro návrat k menu zvoleného provozního způsobu.

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

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

Obsluha

Stornování přípravy pokrmu

- Zvolte senzorové tlačítko zvoleného provozního způsobu nebo senzorové tlačítko ↶.
- Když se objeví Přerušit proces, potvrďte pomocí OK.




Pak se vypne topení a osvětlení ohřevného prostoru. Nastavené doby přípravy se zruší.

Objeví se hlavní menu.

Předeřtí ohřevného prostoru



Funkce **Booster** slouží v některých provozních způsobech k rychlému rozeřtí ohřevného prostoru.




Předeřtívání ohřevného prostoru je nutné jen při několika málo přípravách.

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

Booster

Funkce **Booster** slouží k rychlému rozeřtí ohřevného prostoru.

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

- Horký vzduch plus 
- Horní/spodní pečení 
- Automatické pečení 

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

Choullostivá těsta (např. piškot, drobné pečivo) funkcí **Booster** shora příliš rychle zhnědnou.

Při těchto přípravách funkci **Booster** vypněte.

Vypnutí funkce **Booster** pro jednu přípravu pokrmu


- Než zvolíte požadovaný provozní způsob, zvolte nastavení **Booster** | Vyp..

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

Když pak chcete znovu spustit přípravu pokrmu s funkcí **Booster**, zvolte nastavení **Booster** | Zap., abyste funkci opět zapnuli.

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

Kategorie

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

Používání automatických programů

■ Zvolte Automatické programy .

Zobrazí se výběrový seznam.

■ Zvolte požadovanou kategorii.

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

■ Zvolte požadovaný automatický program.

■ Řiďte se pokyny na displeji.

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

U automatických programů jsou teploty jádra předem pevně zadané.

Upozornění k použití

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


Další použití

V této kapitole najdete informace k následujícím použitím:


- rozmrazování
- příprava při nízké teplotě
- nahřívání nádobí
- zavařování
- zmrazené produkty/hotové pokrmy

Rozmrazování

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

- Zvolte Rozmrazování .
- Případně změňte navrhovanou teplotu.

Vzduch v ohřevném prostoru začne cirkulovat a šetrně rozmrazí potravinu.

 **Nebezpečí infekce tvorbou choroboplodných zárodků.**

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

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

Tekutinu z rozmrazování nepoužívejte.

Potraviny po rozmrazení ihned dále zpracujte.

Tipy

- Nechte zmrazený pokrm rozmrazit bez obalu na univerzálním plechu nebo v míse.
- Na rozmrazování drůbeže používejte univerzální plech a na něm položený rošt. Zmrazené potraviny pak neleží v tekutině z rozmrazování.
- Maso, drůbež nebo ryby nemusí být před přípravou úplně rozmrazené. Stačí, když jsou potraviny rozmrazené částečně. Povrch je pak dostatečně měkký a přijme koření.

Příprava při nízké teplotě

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

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

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

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

Hotová pečeně je velmi jemná a šťavnatá.

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

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


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

Když používáte pokrmový teploměr, dbejte pokynů v kapitole „Pečení masa“, odstavec „Pokrmový teploměr“.

Použití Horní/spodní pečení

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

Použijte univerzální plech a na něm položený rošt.
Při předehřívání vypněte funkci Booster.

- Zasuňte univerzální plech s roštěm do úrovně 2.
- Zvolte provozní způsob Horní/spodní pečení  a teplotu 120 °C bez funkce Booster.
- Ohřevný prostor včetně univerzálního plechu a roštu předehřívajte asi 15 minut.
- Během rozehtřívání trouby orestujte kusy masa silně ze všech stran na varné desce.

 Nebezpečí popálení horkými povrchy.


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

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

- Položte osmahnuté maso na rošt.
- Snižte teplotu na 100 °C (viz kapitola „Tabulky přípravy“).
- Dokončete pečení masa.


Další použití

Zavařování

 Nebezpečí infekce tvorbou choroboplodných zárodků.

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

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

 Nebezpečí úrazu v důsledku přetlaku v uzavřených plechovkách.


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

Plechovky nezavařujte a ani je neo-
hřívejte.

Příprava ovoce a zeleniny

Údaje platí pro 6 sklenic o objemu 1 l.

Používejte jen speciální sklenice, které dostanete ve specializovaném obchodě (zavařovací sklenice nebo sklenice se šroubovacím uzávěrem). Používejte jen nepoškozené sklenice a pryžové kroužky.

- Sklenice před zavařováním vypláchněte horkou vodou a naplňte je maximálně 2 cm pod okraj.
- Zasuňte univerzální plech do úrovně 2 a postavte na něj sklenice.
- Zvolte provozní způsob Horký vzduch plus  a teplotu 160–170 °C.
- Počkejte, než ve sklenicích začnou rovnoměrně stoupat bublinky.



Včas snižte teplotu, abyste zabránili převaření.


Zavařování ovoce a okurek


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

Zavařování zeleniny


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

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

 teplota a doba zavařování, jakmile jsou vidět bublinky

 teplota a doba dohřevu

Vyjímání sklenic po zavařování

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Sklenice jsou po zavařování velmi horké.

Při vyjímání sklenic používejte chňapky na hrnce.

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

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

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

Další použití

Zmrazené produkty/ hotové pokrmy

Tipy na moučníky, pizzu a bagety

- Moučníky, pizzu a bagety pečte na roštu, na který položíte papír na pečení.
Pečicí plech nebo univerzální plech se při přípravě těchto zmrazených potravin mohou zdeformovat tak silně, že je v horkém stavu případně již nebude možné vyjmout z ohřevného prostoru. Každé další použití s sebou přinese další deformaci.
- Zvolte nižší z teplot doporučených na obalu.

Tipy na hranolky, krokety apod.

- Tyto mražené produkty můžete připravovat na pečicím nebo univerzálním plechu.
Pro šetrnou přípravu těchto mražených produktů pod ně dejte papír na pečení.
- Zvolte nižší z teplot doporučených na obalu.
- Připravované potraviny několikrát obraťte.

Příprava zmrazených produktů/ hotových pokrmů

Šetrné nakládání s potravinami slouží Vašemu zdraví.


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

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

Nahřívání nádobí

Na nahřátí nádobí použijte provozní způsob Horký vzduch plus .

Nahřívajte jen tepelně odolné nádobí.

- Zasuňte rošt do úrovně 1 a postavte na něj nádobí. Podle velikosti nádobí je můžete postavit také na dno ohřevného prostoru a navíc vymontovat postranní mřížky.
- Zvolte Horký vzduch plus .
- Nastavte teplotu 50–80 °C.

 Nebezpečí popálení!

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

- Vyjměte nahřáté nádobí z ohřevného prostoru.

Šetrné nakládání s potravinami slouží Vašemu zdraví.

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

Tipy k pečení z těsta

- Nastavte dobu přípravy. Neměli byste předvolit příliš dlouhé pečení. Těsto by se vysušilo a zhoršil by se účinek kvasidla.
- Obecně můžete používat rošt, pečicí plech, univerzální plech a všechny pečicí formy z tepelně odolného materiálu.
- Nepoužívejte světlé, tenkostěnné formy z lesklého materiálu, protože světlé formy poskytují nerovnoměrné nebo slabé zhnědnutí. Za nepříznivých okolností se pokrm nepřipraví úplně.
- Moučníky v hranatých nebo podlouhlých formách dávejte do ohřevného prostoru napříč, abyste dosáhli optimálního rozdělení tepla ve formě a těsto se propeklo rovnoměrně.
- Pečicí formu postavte vždy na rošt.
- Ovocné koláče a vysoké táče pečte v univerzálním plechu.

Používání papíru na pečení

Příslušenství Miele jako např. univerzální plech jsou zušlechťené technologií PerfectClean (viz kapitola „Vybavení“). Obecně nemusíte povrchy zušlechťené technologií PerfectClean vymazávat nebo vykládat papírem na pečení.

- Papír na pečení používejte při pečení louhového pečiva, protože použitý louh sodný může poškodit povrch zušlechťený technologií PerfectClean.
- Papír na pečení používejte při pečení piškotu, bezé, makronek apod. Tato těsta se kvůli svému vysokému podílu bílkovin snadno přilépí.
- Papír na pečení používejte při přípravě mražených produktů na roštu.

Informace k tabulkám přípravy

Tabulky přípravy najdete na konci tohoto dokumentu.

Volba teploty

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

Pečení z těsta

Volba doby přípravy ⌚

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

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

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


Informace k provozním způsobům

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

Používání položky Automatické programy

- Řiďte se pokyny na displeji.

Použití Horký vzduch plus

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

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

- 1 úroveň: zasuňte pokrm k přípravě do úrovně 2.
- 2 úrovně: zasuňte pokrmy k přípravě do úrovní 1+3 nebo 2+4.
- 3 úrovně: zasuňte pokrmy k přípravě do úrovní 1+3+5.

Tipy

- Když připravujete pokrmy ve více úrovních současně, univerzální plech zasuňte úplně dolů.
- Vlhké pečivo nebo moučníky pečte maximálně ve 2 úrovních současně.

Použití Intenzivní pečení

Tento provozní způsob používejte k pečení moučníků s vlhkou oblohou.

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

- Moučník zasuňte do úrovně 1 nebo 2.

Použití Horní/spodní pečení

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

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

- Zasuňte pokrm k přípravě do úrovně 1 nebo 2.

Použití ECO - horký vzduch

Tento provozní způsob používejte na energeticky úsporné pečení malých množství, například mražené pizzy, rozpékání zemlí nebo vykrajovaného cukroví.

- Zasuňte pokrm k přípravě do úrovně 2.

Tipy pro pečení

- Můžete použít každé nádobí z tepelně odolného materiálu jako například pekáč, hrnec na pečení, skleněnou formu, fólii na pečení, římský hrnec, univerzální plech, rošt nebo grilovací a pečicí plech (pokud je k dispozici) na univerzálním plechu.
- **Předeřívání** ohřevného prostoru je nutné jen při přípravě rostbifu a filetu. Obecně předeřívání není nutné.
- Na pečení masa používejte **uzavřenou nádobu**, například pekáč. Maso zůstane uvnitř šťavnaté. Ohřevný prostor zůstane čistší než při pečení na roštu. Zůstane dostatek vývaru k přípravě omáčky.
- Použijete-li **fólii na pečení**, dbejte údajů na obalu.
- Použijete-li na pečení **rošt** nebo **otevřenou nádobu**, můžete libové maso potřít tukem, obložit plátky slaniny nebo prošpikovat.
- Maso **okořeňte** a položte do nádoby k přípravě. Obložte je vložkami másla nebo margarínu nebo je polijte olejem nebo pokrmovým tukem. Při velké libové pečení (2–3 kg) a tučné drůbeži přidejte asi 1/8 l vody.
- Během pečení nedolévejte příliš mnoho tekutiny. Zhoršilo by se tím **zhnědnutí** masa. Zhnědnutí probíhá na konci doby pečení. Maso získá intenzivnější hnědou barvu, když přibližně po polovině doby pečení sundáte z nádobí poklici.




- Po skončení pečení vyjměte připravený pokrm z ohřevného prostoru, přikryjte ho a nechte asi 10 minut **odpočívat**. Pak z pečeně po naříznutí vyteče méně šťávy.
- Kůže **drůbeže** bude křupavá, když ji 10 minut před koncem doby přípravy potřete slabě osolenou vodou.

Informace k tabulkám přípravy

Tabulky přípravy najdete na konci tohoto dokumentu.

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

Volba teploty

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

Pečení masa

Volba doby přípravy ⌚

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

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

- hovězí/zvěřina: 15–18 min/cm
- vepřové/telecí/jehněčí: 12–15 min/cm
- rostbíf/filety: 8–10 min/cm


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


Tipy

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

Informace k provozním způsobům

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

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



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


Používání položky Automatické programy

■ Řiďte se pokyny na displeji.

Použití Horký vzduch plus nebo Automatické pečení

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

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

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

■ Zasuňte pokrm k přípravě do úrovně 2.

Použití Horní/spodní pečení

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

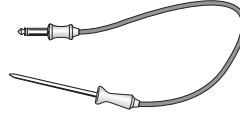
- Zasuňte pokrm k přípravě do úrovně 2.

Použití ECO - horký vzduch

Tento provozní způsob používejte na energeticky úsporné pečení malých množství pečeně nebo pokrmů z masa.

- Zasuňte pokrm k přípravě do úrovně 2.

Pokrmový teploměr



Pokrmovým teploměrem můžete přesně sledovat teplotu přípravy pokrmu.

Princip funkce

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

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





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

Pečení masa

Možnosti použití

U některých automatických programů a speciálních použití budete vyzváni, abyste použili pokrmový teploměr.

Kromě toho můžete pokrmový teploměr použít také v následujících provozních způsobech:

- Automatické pečení 
- Horký vzduch plus 
- Intenzivní pečení 
- Horní/spodní pečení 

Důležitá upozornění k použití

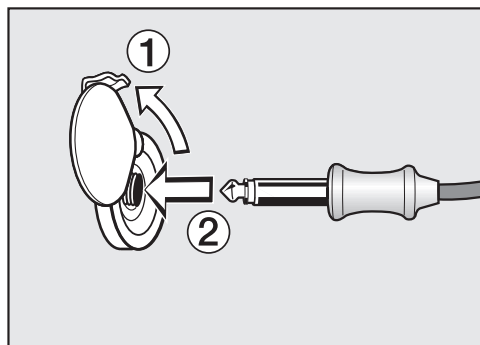
- Maso můžete položit do hrnce nebo na rošt.
- Kovový hrot pokrmového teploměru se zapichne celý až po rukojeť do připravovaného pokrmu tak, aby byl snímač teploty přibližně v jádře.
- U drůbeže se k zapíchnutí kovového hrotu dobře hodí nejsilnější místo v oblasti prsíček. Nejsilnější místo vyhledejte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

Použití pokrmového teploměru

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

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

- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.




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

U automatických programů jsou teploty jádra předem pevně zadány.

Řiďte se pokyny na displeji.

Jakmile je dosažena teploty jádra, příprava pokrmu se ukončí.


 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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

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

Odložené spuštění přípravy pokrmu s pokrmovým teploměrem

Přípravu pokrmu můžete nechat spustit i později.

- Až zvolíte provozní způsob, zvolte senzorové tlačítko .
- Zvolte Start v.

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

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

Ukazatel zbývající doby

Když je při přípravě pokrmu nastavená teplota vyšší než 140 °C, po určité době se zobrazí odhad zbývající doby trvání přípravy pokrmu.

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

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

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


Přecházení mezi zobrazením zbývající doby a zobrazením teploty jádra

Jakmile se objeví zbývající doba, můžete přecházet mezi zobrazením zbývající doby a zobrazením teploty jádra.

- Zvolte senzorové tlačítko .

Na displeji se navíc k teplotě zobrazuje zbývající doba nebo teplota jádra.

Grilování

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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

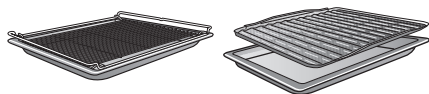
Při grilování zavírejte dvířka.

Tipy ke grilování

- Při grilování je nutné předeřhřátí. Předeřhřejte topné těleso pro horní pečení a grilování asi 5 minut při zavřených dvířkách.
- Maso rychle opláchněte pod studenou tekoucí vodou a osušte. Plátky masa před grilováním nesolte, protože by z masa unikala šťáva.
- Libové maso můžete potřít olejem. Nepoužívejte jiné tuky, protože snadno ztmavnou nebo se z nich začne kouřit.
- Nízké ryby a plátky ryb očistěte a osolte. Rybu můžete také pokapat šťávou z citronu.

- Použijte univerzální plech a na něm položený rošt nebo plech na grilování a pečení (pokud je k dispozici). Plech na grilování a pečení chrání skapávající šťávu z masa před spálením, aby ji bylo možné dále použít. Na grilování potřete rošt nebo grilovací a pečicí plech olejem a pokrm k přípravě na něj položte.

Nepoužívejte plech na pečení z těsta.



Informace k tabulkám přípravy

Tabulky přípravy najdete na konci tohoto dokumentu.

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

Volba teploty

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

Volba úrovně

- Zvolte úroveň podle tloušťky připravovaného pokrmu.
- Nízký pokrm k přípravě zasuňte do úrovně 3 nebo 4.
- Pokrm k přípravě o větším průměru zasuňte do úrovně 1 nebo 2.

Volba doby přípravy ⌚

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

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

Informace k provozním způsobům

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

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

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

Použití Velký gril

Tento provozní způsob používáte ke grilování plochých pokrmů ve větších množstvích a k zapékání ve velkých formách.


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

Použití Gril s cirkulací

Tento provozní způsob se hodí ke grilování pokrmů většího průměru, například kuřat.


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

Čištění a ošetřování

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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

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

 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

Na čištění nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.

Když použijete nevhodné čisticí prostředky, mohou se všechny povrchy zabarvit nebo změnit. Zvláště čelní stěna pečicí trouby se poškodí čisticím prostředkem na pečicí trouby a odvápňovacím prostředkem. Všechny povrchy jsou náchylné na poškrábání. U skleněných ploch mohou vést škrábance případně k rozbití.

Odstraňte ihned zbytky čisticích prostředků.

Nevhodné čisticí prostředky

Abyste nepoškodili povrchy, vyhýbejte se při čištění těmito prostředkům:

- čisticí prostředky obsahující sodu, čpavek, kyseliny nebo chloridy
- čisticí prostředky rozpouštějící vodní kámen na čelní stěně

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

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

Příslušenství není vhodné k čištění v myčce nádobí.

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

Pro pohodlné čištění doporučujeme:

- Vymontujte dvířka.
- Vymontujte postranní mřížky s výsuvnými pojezdy FlexiClip (pokud jsou k dispozici).
- Vymontujte katalyticky emailovanou zadní stěnu.
- Sklopte dolů topné těleso pro horní pečení a grilování.

Odstraňování normálního znečištění

- 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. Toto čištění je zvláště důležité u dílů zušlechťených technologií PerfectClean, protože zbytky čisticích prostředků omezují efekt bránící ulpívání.
- Povrchy pak osušte měkkou utěrkou.

Čištění těsnění

Po obvodu ohřevného prostoru je těsnění pro utěsnění vnitřní strany dvířek.

Těsnění může zkrěhnout kvůli zbytkům tuků a popraskat.

- Těsnění čistěte nejlépe po každé přípravě pokrmu.

Čištění pokrmového teploměru

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

Pokrmový teploměr čistěte jen vlhkou utěrkou.

Odstranění silných znečištění (kromě výsuvných pojezdů FlexiClip)

Přetečené ovocné šťávy nebo zbytky z pečení mohou vyvolat neodstranitelné barevné změny nebo matná místa na površích. Tyto skvrny nejsou na újmu použitelnosti. Nepokoušejte se odstraňovat tyto skvrny za každou cenu. Používejte jen popsané pomocné prostředky.

- Odstraňte připečené zbytky skleněnou škrabkou nebo spirálou z nerez oceli (např. Spontex Spirinett), teplou vodou a prostředkem na ruční mytí.

Působením drhoucích prostředků, škrábajících kartáčů a houbiček a čisticího prostředku na pečicí trouby ztrácí katalytický email svoji schopnost samočištění.

Před použitím čisticího prostředku na pečicí trouby vymontujte katalyticky emailované díly.

Čištění a ošetřování

Použití čisticího prostředku na pečicí trouby

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

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

Nestříkejte sprej na pečicí trouby na strop ohřevného prostoru.

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

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

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

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

Silná znečištění na výsuvných pojezdech FlexiClip

Při čištění v myčce nádobí se vypláchne speciální tuk ve výsuvných pojezdech FlexiClip, čímž se zhorší vysouvání.

Výsuvné pojezdy FlexiClip nikdy nečistěte v myčce nádobí.

Při silném znečištění povrchů nebo při zalepení kuličkových ložisek přetečenou ovocnou šťávou postupujte takto:

- Výsuvné pojezdy FlexiClip krátce namočte (asi 10 minut) v horkém roztoku mycího prostředku. V případě potřeby navíc použijte tvrdou stranu houbičky na čištění nádobí. Kuličková ložiska můžete vyčistit měkkým kartáčem.

Po vyčištění mohou zůstat zabarvení nebo zesvětlení, která však nezhoršují použitelnost.

Čištění katalyticky emailované zadní stěny

Katalytický email se při vysokých teplotách očistí sám od olejových a tukových znečištění.

Čím vyšší je teplota, tím je postup účinnější.


Působením drhoucích prostředků, škrábajících kartáčů a houbiček a čisticího prostředku na pečicí trouby ztrácí katalytický email svoji schopnost samočištění.

Před použitím čisticího prostředku na pečicí trouby vymontujte katalyticky emailované díly.

Odstranění znečištění způsobeného kořením, cukrem apod.


- Vymontujte zadní stěnu (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Demontáž zadní stěny“).
- Vyčistěte zadní stěnu ručně teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a měkkým kartáčem.
- Zadní stěnu důkladně opláchněte.
- Než zadní stěnu znovu namontujete, nechte ji uschnout.

Odstranění olejových a tukových znečištění

- Vyměňte veškeré příslušenství (včetně postranních mřížek) z ohřevného prostoru.
- Než spustíte katalytické čištění, odstraňte z vnitřní strany dvířek a povrchů zušlechťených technologií PerfectClean hrubá znečištění, aby se nepřipekla.
- Zvolte provozní způsob Horký vzduch plus  a 250 °C.
- Zahřívejte prázdný ohřevný prostor nejméně 1 hodinu.

Doba trvání se řídí stupněm znečištění.

Když je katalytický email silně znečištěný olejem nebo tukem, může se během procesu čištění vysrážet tenká vrstvička v ohřevném prostoru.

 **Nebezpečí poranění horkými povrchy.**

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

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

- Vyčistěte vnitřní stranu dvířek a ohřevný prostor teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.

Každé další zahřátí na vysoké teploty postupně odstraní všechna existující znečištění.

Čištění a ošetřování

Demontáž dvířek

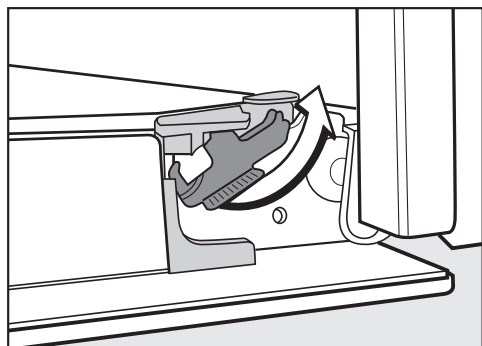
Dvířka váží asi 9 kg.



Dvířka jsou držáky spojena s dveřními panty.

Než můžete dvířka stáhnout z těchto držáků, musíte napřed odjistit blokovací třmeny na obou dveřních pantech.

- Úplně otevřete dvířka.



- Odjistěte blokovací třmeny jejich otočením až na doraz.

Když chybně vymontujete dvířka, pečící trouba se poškodí.

Dvířka z držáků nikdy nestahujte vodorovně, protože by se držáky vrátily k pečící troubě.

Dvířka z držáků nikdy nestahujte za madlo dvířek, protože by se mohlo ulomit.

- Zavřete dvířka až na doraz.



- Uchopte dvířka na bocích a stáhněte je nahoru z držáků. Dávejte při tom pozor, aby se dvířka nevzpříčila.

Rozmontování dvířek

Dvířka jsou tvořena otevřeným systémem 3 povrchově upravených skleněných tabulí částečně odrážejících teplo.

Za provozu je dvířky navíc veden vzduch, takže vnější tabule zůstane studená.

Když se v prostoru mezi skly dvířek vysráží znečištění, můžete dvířka rozmontovat, abyste vyčistili vnitřní stranu.

Škrábance mohou zničit skla dvířek. Na čištění skel dvířek nepoužívejte drhací prostředky, tvrdé houbičky nebo kartáče a ostré kovové škrabky. Při čištění skel dvířek dbejte také pokynů, které platí pro čelní stěnu pečicí trouby.

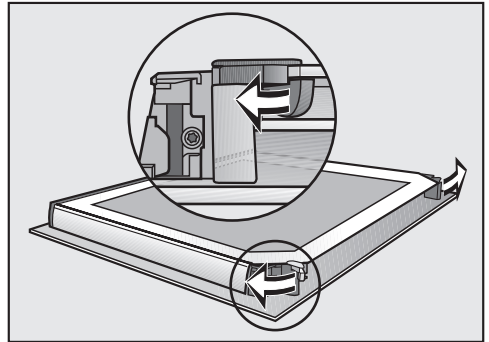
Prostředek na čištění pečících trub poškodí povrch hliníkových profilů. Tyto díly čistěte jen teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.

Když skla dvířek spadnou, mohou se rozbít. Vymontovaná skla dvířek bezpečně uložte.

⚠ Nebezpečí úrazu sklapávajícími se dvířky.

Když dvířka rozmontováváte ve vestavěném stavu, mohou sklapnout. Než budete dvířka rozmontovávat, vždy je vymontujte.

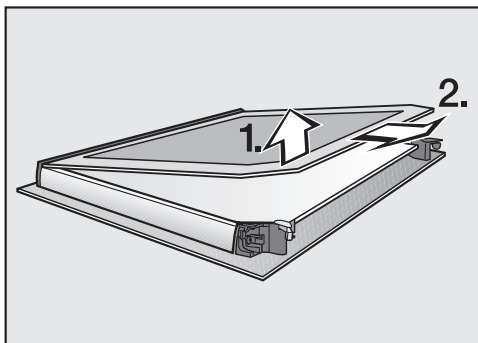
- Položte vnější sklo dvířek na měkkou podložku (např. utěrku), abyste zabránili poškrábání. Je přitom vhodné položit úchyt vedle hrany stolu, aby sklo dvířek leželo rovně a při čištění se nemohlo rozbít.



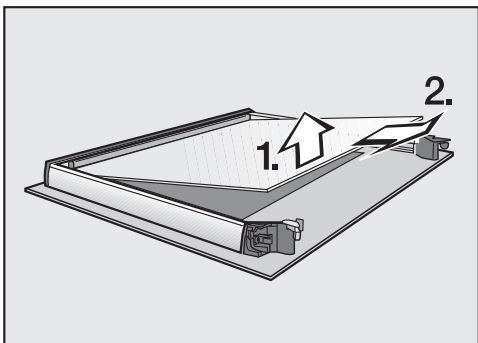
- Otočením směrem ven otevřete obě aretace skel dvířek.

Čištění a ošetřování

Vymontujte vnitřní sklo dvířek:

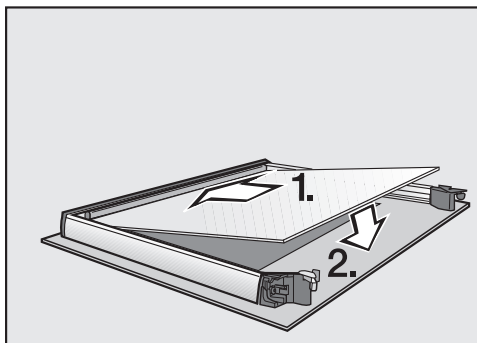


- Vnitřní sklo dvířek **mírně** zvedněte a vytáhněte je z plastové lišty.

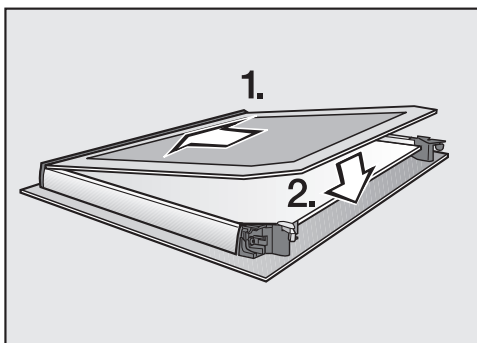


- Prostřední sklo dvířek **mírně** zvedněte a vytáhněte je.
- Očistěte skla dvířek a jednotlivé další díly teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.
- Osušte díly měkkou utěrkou.

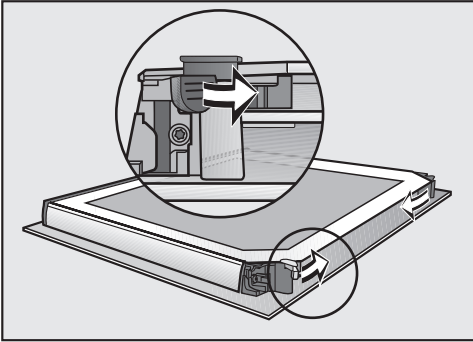
Dvířka pak opět pečlivě smontujte:



- Nasadte prostřední sklo dvířek otočené tak, aby bylo čitelné číslo materiálu (nikoli zrcadlově).



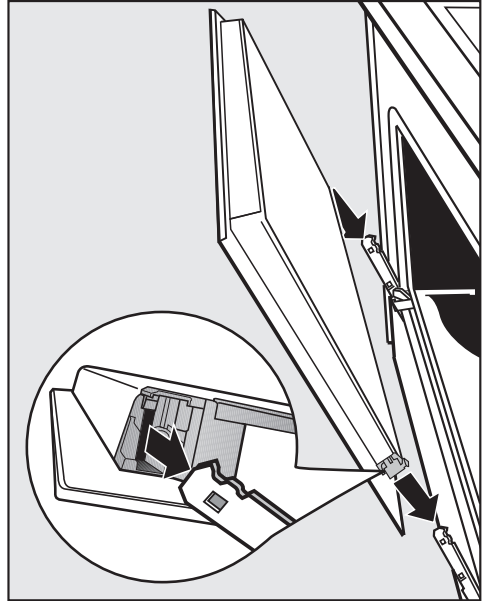
- Zasuňte vnitřní sklo dvířek matně potříštěnou stranou směrem dolů do plastové lišty a uložte je mezi aretace.



- Otočením směrem dovnitř zavřete obě aretace skel dvířek.

Dvířka jsou opět smontovaná.

Montáž dvířek



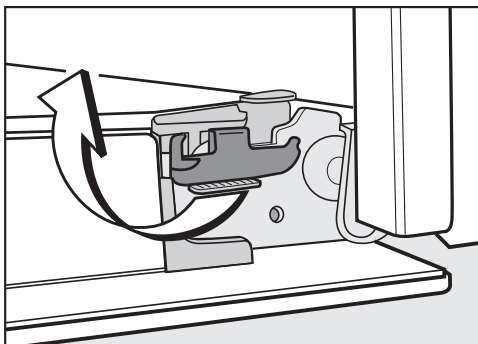
- Uchopte dvířka na bocích a nasadte je na držáky pantů. Dávejte pozor, aby se při tom nevzpříčila.

Čištění a ošetřování

- Úplně otevřete dvířka.

Když nejsou zajištěné blokovací třmeny, mohou se dvířka uvolnit z držáků a poškodit.

Blokovací třmeny opět bezpodmínečně zajištěte.




- Blokovací třmeny znovu zajištěte jejich otočením až na doraz do vodorovné polohy.

Demontáž postranních mřížek s výsuvnými pojedy FlexiClip

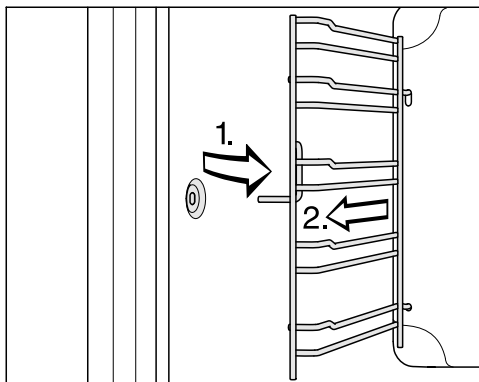
Postranní mřížky můžete vymontovat společně s výsuvnými pojedy FlexiClip (pokud jsou k dispozici).

Pokud chcete výsuvné pojedy FlexiClip vymontovat napřed zvlášť, řiďte se pokyny v kapitole „Vybavení“, odstavec „Montáž a demontáž výsuvných pojezdů FlexiClip“.

 **Nebezpečí poranění horkými povrchy.**

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

Před demontáží postranních mřížek nechte napřed vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.




- Vytáhněte postranní mřížky dopředu z upevnění (1.) a vyjměte je (2.).

Montáž se provádí v opačném pořadí.

- Díly pečlivě namontujte.


Demontáž zadní stěny

Pro účely čištění můžete zadní stěnu vy-montovat.

 Nebezpečí poranění horkými po-vrchy.

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

Před demontáží zadní stěny nechte napřed vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

 Nebezpečí úrazu otáčejícím se kolem ventilátoru.

Můžete se poranit o kolo hor-kovzdušného ventilátoru.

Pečicí troubu nikdy neuvádějte do provozu bez zadní stěny.

Montáž se provádí v opačném pořadí.

- Pečlivě namontujte zadní stěnu.

Otvory musí být umístěné tak, jak je znázorněno v kapitole „Popis pečicí trouby“.

- Namontujte postranní mřížky.
- Připojte pečicí troubu opět k elek-trické síti.

- Odpojte pečicí troubu elektricky od sítě. Vytáhněte k tomu účelu síťovou zástrčku nebo vypněte jistič elek-trické instalace.
- Vymontujte postranní mřížky.
- Povolte čtyři šrouby v rozích zadní stěny a zadní stěnu vyjměte.
- Vyčistěte zadní stěnu (viz kapitola „Znečištění katalyticky emailované zadní stěny“).

Čištění a ošetřování

Sklopení topného tělesa pro horní pečení a grilování

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

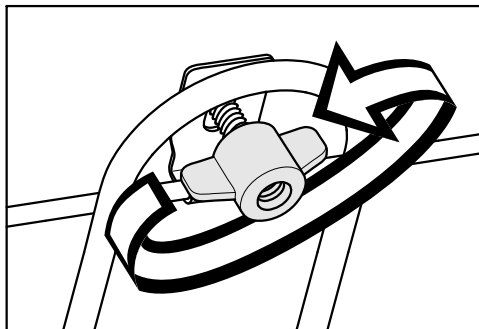
⚠ Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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

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

Email dna ohřevného prostoru se může poškodit spadenou maticí. Pro ochranu položte na dno ohřevného prostoru např. utěrku na nádobí.

- Vymontujte postranní mřížky.



- Povolte křídlovou matici.

Topné těleso pro horní pečení a grilování se může poškodit.

Topné těleso pro horní pečení a grilování nikdy nesklápejte násilím.



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

Strop ohřevného prostoru je nyní přístupný.


- Strop ohřevného prostoru čistěte jen teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.
- Po vyčištění vyklopte nahoru topné těleso pro horní pečení a grilování.
- Nasadte křídlovou matici a utáhněte ji.
- Namontujte postranní mřížky.


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

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


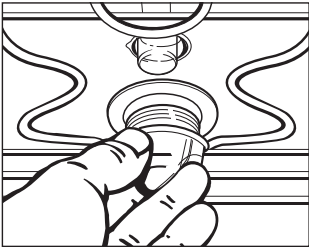

Problém	Příčina a odstranění
Je tmavý displej.	<p>Zvolili jste nastavení Denní čas Zobrazení Vyp.. Díky tomu je displej při vypnuté pečicí troubě tmavý.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Jakmile pečicí troubu zapnete, zobrazí se hlavní menu. Pokud se má trvale zobrazovat denní čas, zvolte nastavení Denní čas Zobrazení Zap.. <p>Pečicí trouba je bez proudu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zkontrolujte, zda nevypnul jistič elektrické instalace. Zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu Miele.
Neslyšíte signální tón.	<p>Signální tóny jsou vypnuté nebo nastavené na příliš nízkou hlasitost.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Signální tóny zapněte nebo zvyšte hlasitost nastavením Hlasitost Signální tóny.
Nezahřívá se ohřevný prostor.	<p>Je aktivovaný výstavní provoz.</p> <p>Můžete zvolit položky menu na displeji a sensorová tlačítka, ale topení ohřevného prostoru nefunguje.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktivujte výstavní provoz nastavením Prodejce Výstavní režim Vyp..
Stiskněte „OK“ na 6 s se objeví na displeji při zapnutí.	<p>Je zapnuté zablokování zprovoznění .</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pro jednu přípravu pokrmu můžete zablokování zprovoznění vypnout tak, že budete nejméně 6 sekund tisknout sensorové tlačítko OK. ■ Chcete-li zablokování zprovoznění vypnout trvale, zvolte nastavení Bezpečnost Zablok. zprovoznění  Vyp..

Co udělat, když ...

Problém	Příčina a odstranění
<p>Nereagují sensorová tlačítka.</p>	<p>Zvolili jste nastavení Displej QuickTouch Vyp.. Tím nereagují sensorová tlačítka při vypnuté pečicí troubě.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Jakmile pečicí troubu zapnete, budou sensorová tlačítka reagovat. Pokud chcete, aby sensorová tlačítka reagovala vždy i při vypnuté pečicí troubě, zvolte nastavení Displej QuickTouch Zap.. <p>Pečicí trouba není připojená k elektrické síti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zkontrolujte, zda je zástrčka pečicí trouby zasunutá v zásuvce. ■ Zkontrolujte, zda nevypnul jistič elektrické instalace. Zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu Miele. <p>Je problém v řídicí jednotce.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tiskněte tlačítko zap./vyp. , dokud se nevypne displej a nerestartuje pečicí trouba.
<p>Na displeji se objeví Výpadek el. proudu.</p>	<p>Byla krátce vypadnutá elektrická síť. Tím se ukončila příprava pokrmu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pečicí troubu vypněte a opět zapněte. ■ Spusťte přípravu pokrmu znovu.
<p>Na displeji se zobrazuje 12:00.</p>	<p>Výpadek elektrické sítě trval déle než 150 hodin.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavte znovu denní čas a datum.
<p>Na displeji se objeví Max. délka provozu.</p>	<p>Pečicí trouba byla provozována neobvykle dlouhou dobu. Aktivovalo se bezpečnostní vypnutí.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Potvrďte pomocí <i>OK</i>. <p>Pak je pečicí trouba opět připravená k provozu.</p>
<p>Na displeji se objeví Chyba a zde neuvedený chybový kód.</p>	<p>Problém, který nemůžete odstranit sami.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zavolejte servisní službu Miele.
<p>Po přípravě pokrmu je slyšet provozní hluk.</p>	<p>Po přípravě pokrmu zůstává zapnutý ventilátor chlazení (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Doběh ventilátoru chlazení“).</p>

Problém	Příčina a odstranění
Pečicí trouba se samočinně vypnula.	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pečicí troubu opět zapněte.
Moučník nebo pečivo nejsou po době uvedené v tabulce pro přípravu pokrmu ještě hotové.	<p>Zvolená teplota se liší od receptu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zvolte teplotu odpovídající receptu. <p>Množství přísad se liší od receptu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zkontrolujte, zda jste nezměnili recept. Přidáním většího množství tekutiny nebo vajec je těsto vlhčí a vyžaduje delší dobu přípravy.
Moučník nebo pečivo vykazuje rozdílné zhnědnutí.	<p>Zvolili jste špatnou teplotu nebo úroveň.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Určitý rozdíl zhnědnutí existuje vždy. Při příliš velkém rozdílu zhnědnutí zkontrolujte, zda jste zvolili správnou teplotu a úroveň. <p>Materiál nebo barva pečicí formy neodpovídají provoznímu způsobu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ V provozním způsobu Horní/spodní pečení  nejsou příliš vhodné světlé nebo lesklé pečicí formy. Používejte matné, tmavé pečicí formy.
Na katalytickém emailu je znečištění barvy rzi.	<p>Znečištění kořením, cukrem apod. se procesem katalytického čištění neodstraní.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vymontujte katalyticky emailované díly a tato znečištění odstraňte teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a měkkým kartáčem (viz kapitola „Znečištění katalyticky emailované zadní stěny“).
Dají se těžko zasouvat a vysouvat výsuvné pojezdy FlexiClip.	<p>Není dostatek tuku v kuličkových ložiskách výsuvných pojezdů FlexiClip.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Domažte kuličková ložiska speciálním tukem Miele. <p>Jen speciální tuk Miele je vhodný pro vysoké teploty v ohřevném prostoru. Jiné tuky mohou při zahřátí ztvrdnout a zalepit výsuvné pojezdy FlexiClip. Speciální tuk Miele obdržíte prostřednictvím Vašeho specializovaného prodejce Miele nebo servisní služby Miele.</p>

Co udělat, když ...

Problém	Příčina a odstranění
Po krátké chvíli zhasne osvětlení ohřevného prostoru.	Zvolili jste nastavení Osvětlení „Zap.“ na 15 vteřin. <ul style="list-style-type: none">■ Když chcete zapnout osvětlení ohřevného prostoru na celou přípravu pokrmu, zvolte nastavení Osvětlení Zap..
Je vypnuté osvětlení ohřevného prostoru.	Zvolili jste nastavení Osvětlení Vyp.. <ul style="list-style-type: none">■ Zapněte osvětlení ohřevného prostoru na 15 sekund volbou sensorového tlačítka .■ Pokud si to přejete, zvolte nastavení Osvětlení Zap. nebo „Zap.“ na 15 vteřin.
Nezapne se osvětlení ohřevného prostoru. 	Je vadná halogenová žárovka. <div data-bbox="404 555 1042 783" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p> Nebezpečí poranění horkými povrchy. Pečicí trouba se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství. Před ručním čištěním nechte napřed vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.</p></div> <ul style="list-style-type: none">■ Odpojte pečicí troubu elektricky od sítě. Vytáhněte k tomu účelu síťovou zástrčku nebo vypněte jistič elektrické instalace.■ Uvolněte kryt světla otočením o čtvrt otáčky doleva a vytáhněte ho s těsněním dolů z pláště.■ Vyměňte halogenovou žárovku (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, patice G9).■ Nasadte kryt světla s těsněním do pláště a upevněte ho otočením doprava.■ Připojte pečicí troubu opět k elektrické síti.

Kontakt při závadách

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

Servisní službu Miele si můžete vyžádat online na www.miele.cz/service.

Telefonní číslo servisní služby Miele najdete na konci tohoto dokumentu.

Servisní služba vyžaduje označení modelu a výrobní číslo (Fabr./SN/Nr.). Oba údaje najdete na typovém štítku.

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

Záruka

Záruční doba činí 2 roky.

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

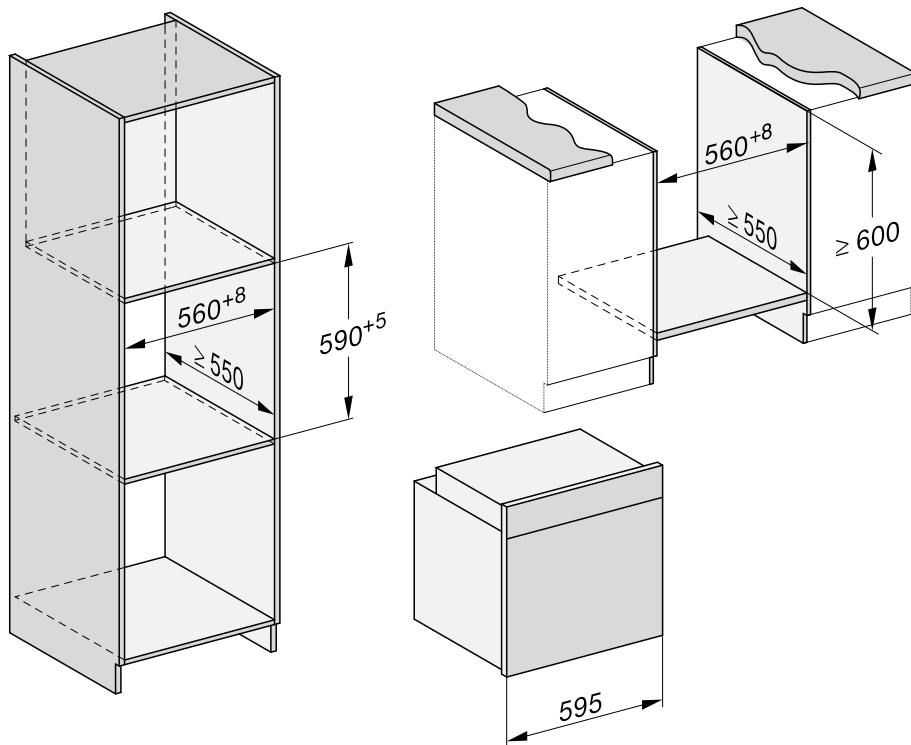
Instalace

Rozměry pro vestavbu

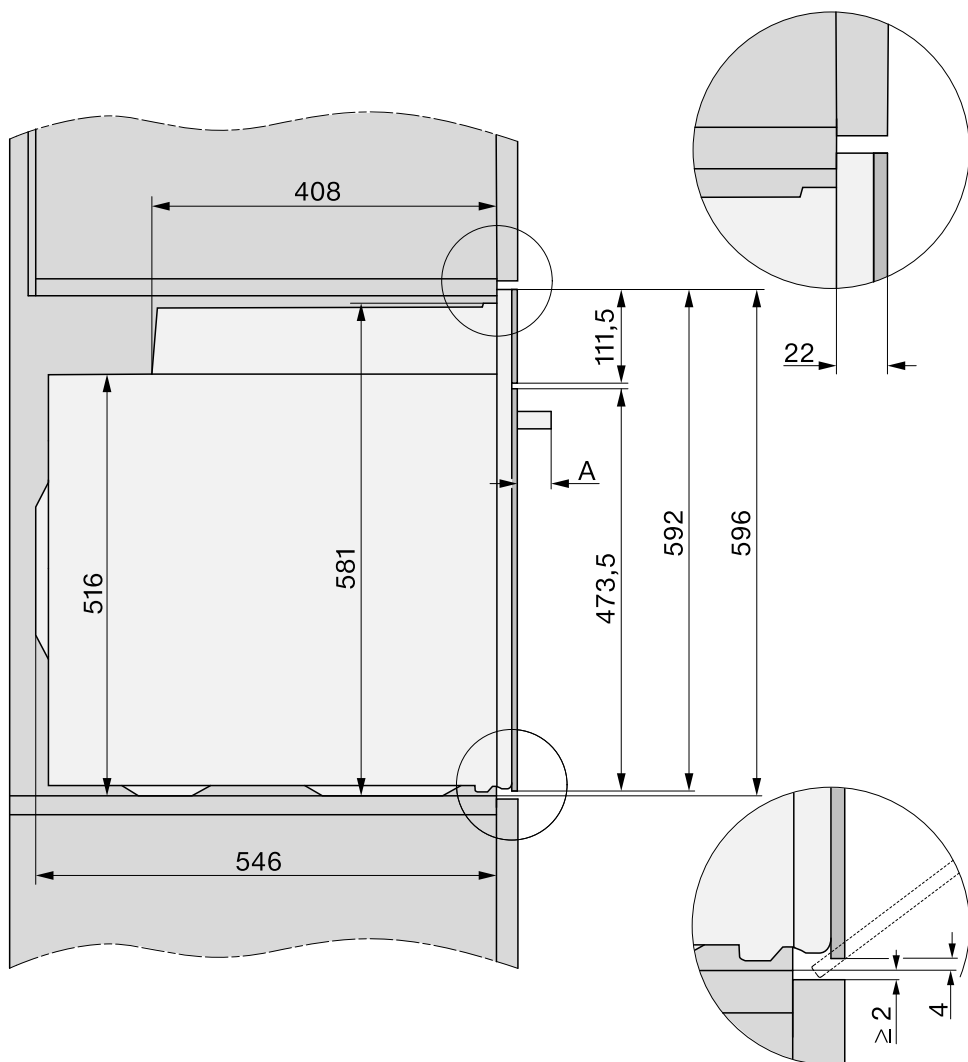
Rozměry jsou uvedeny v mm.

Vestavba do horní nebo spodní skříně

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



Boční pohled

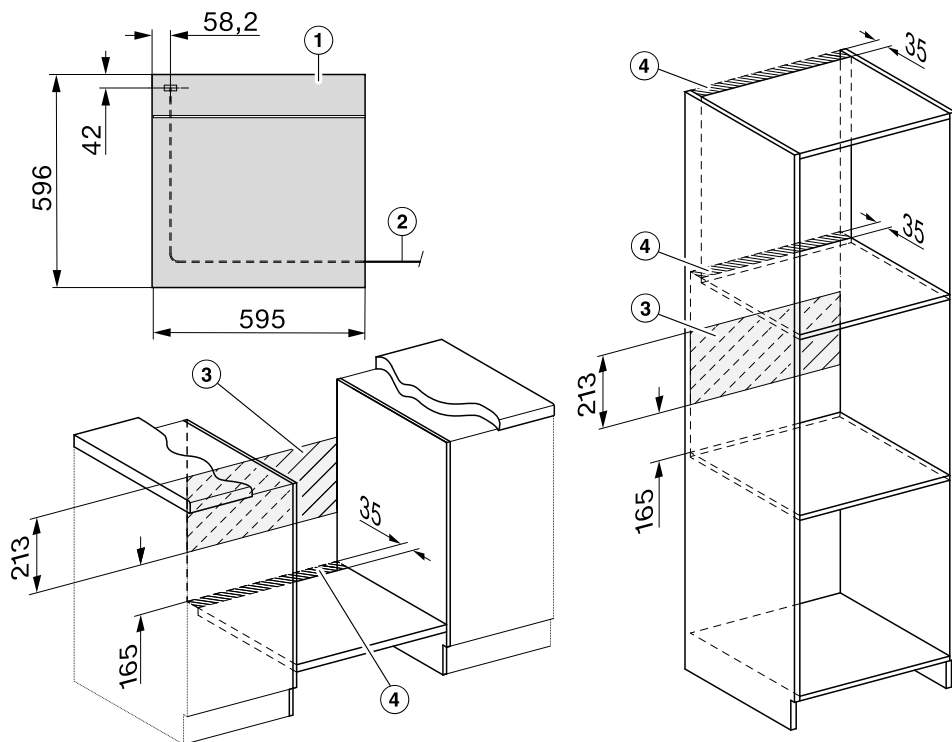


A H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47 mm

Instalace

Přípojky a větrání



- ① pohled zepředu
- ② přívodní síťový kabel, délka = 1 500 mm
- ③ žádná přípojka v této oblasti
- ④ výřez pro větrání min. 150 cm²

Vestavba pečicí trouby

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

Pečicí trouba vyžaduje pro bezvadný provoz dostatečný přívod ochlazovacího vzduchu. Potřebný ochlazovací vzduch nesmí být nadměrně zahříván jinými tepelnými zdroji (např. kamny na tuhá paliva).

Při vestavbě bezpodmínečně dbejte následujícího:

Zajistěte, aby vložené dno, na které se postaví pečicí trouba, nedoléhalo na stěnu.

Nemontujte tepelné ochranné lišty na bočních stěnách montážní skříně.

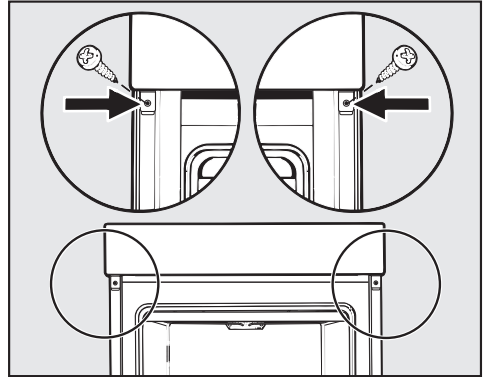
- Pečicí troubu elektricky připojte.

Když pečicí troubu ponese za madlo dvířek, mohou se poškodit dvířka.

Na nošení používejte úchyty na bočních pláště.

Je účelné před vestavbou vymontovat dvířka (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Demontáž dvířek“) a vyjmout příslušenství. Pečicí trouba pak bude lehčí, když ji budete zasouvat do montážní skříně, a nebudete ji moci nedopatřením přemísťovat za madlo dvířek.

- Zasuňte pečicí troubu do montážní skříně a troubu vyrovnejte.
- Pokud jste nevymontovali dvířka, otevřete je.



- Připevněte pečicí troubu dodanými šrouby k bočním stěnám montážní skříně.
- Případně opět namontujte dvířka (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Montáž dvířek“).

Instalace

Elektrické připojení



Nebezpečí úrazu!

Neodborně provedenými instalačními a údržbářskými pracemi nebo opravami může být uživatel vystaven značným nebezpečím, za něž Miele neručí.

Připojení k elektrické síti smí provést jen kvalifikovaný elektrikář, který přesně zná a pečlivě dodržuje národní předpisy a další předpisy místních elektrorozvodných závodů.

Přístroj smí být připojen jen k elektrické instalaci provedené podle VDE 0100.

Doporučuje se **připojení k zásuvce** (podle VDE 0701), protože se tím usnadní odpojení od elektrické sítě v případě servisního zásahu.

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

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

Připojovací údaje

Potřebné připojovací údaje najdete na typovém štítku, který je vidět oří otevřených dvířkách na čelním rámu.

Tyto údaje musí souhlasit s příslušnými parametry elektrické sítě.

■ Pokud máte dotazy na Miele, uvádějte vždy následující:

- označení modelu
- výrobní číslo
- připojovací údaje (napětí sítě/frekvence/maximální příkon)

Při změně připojení nebo výměně přívodního síťového kabelu musíte použít kabel typu H 05 VV-F s vhodným průřezem.























Pečicí trouba








Pečicí trouba je vybavena 3žilovým přívodním síťovým kabelem se zástrčkou připraveným pro připojení ke střídavému proudu 230 V, 50 Hz.

Jištění je 16 A. Připojení se smí provést jen k řádně nainstalované zásuvce s ochranným kontaktem.

Maximální příkon: viz typový štítek.

Třené těsto

moučník/pečivo (příslušenství)		 [°C]		 5 ₁	 [min]
muffiny (1 plech)		150–160	–	2	25–35
muffiny (2 plechy)		150–160	–	1+3	30–40 ³
drobné pečivo (1 plech)*		150	–	2 ²	25–35
		160 ¹	–	3 ²	20–30
drobné pečivo (2 plechy)*		150 ¹	–	1+3 ²	25–35
linecké pečivo (hrnatá forma, 30 cm)		150–160	–	2	60–70
		155–165 ¹	–	2	60–70
mramorový, ořechový koláč (hrnatá forma, 30 cm)		150–160	–	2	55–65
		150–160	✓	2	60–70
mramorový, ořechový koláč (bábovková forma, Ø 26 cm)		150–160	✓	2	55–65
		150–160	✓	2	60–70
ovocný koláč (plech)		155–165	–	2	40–50
		155–165	✓	1	55–65
ovocný koláč (dělená forma, Ø 26 cm)		150–160	✓	2	55–65
		165–175 ¹	–	2	50–60
dortový korpus (dortová forma, Ø 28 cm)		150–160	–	2	25–35
		170–180 ¹	–	2	15–25


























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










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

- 1 Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor.
- 2 Vymontujte výsuvné pojezdy FlexiClip, pokud jsou k dispozici.
- 3 Plechy vyjímejte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhnědl již před uplynutím uvedené doby přípravy.

Tabulky přípravy

Hnětené těsto

moučník/pečivo (příslušenství)		 [°C]		 5 ₁	 [min]
placičky (1 plech)		140–150	–	2	25–35
		150–160	–	2	25–35
placičky (2 plechy)		140–150	–	1+3	25–35 ³
stříkané pečivo (1 plech)*		140	–	2 ²	35–45
		160 ¹	–	3 ²	20–30
stříkané pečivo (2 plechy)*		140	–	1+3 ²	35–45 ³
dortový korpus (dortová forma, Ø 28 cm)		150–160	–	2	35–45
		170–180 ¹	–	2	20–30
sýrový koláč (dělená forma, Ø 26 cm)		170–180	–	2	80–90
		150–160	–	2	80–90
jablečný koláč (apple pie) (dělená forma, Ø 20 cm)*		160	–	2 ²	90–100
		180	–	1 ²	85–95
obložený jablečný koláč (dělená forma, Ø 26 cm)		180–190 ¹	–	2	60–70
		160–170	–	2	60–70
ovocný koláč s polevou (dělená forma, Ø 26 cm)		170–180	–	2	60–70
		150–160	–	2	55–65
ovocný koláč s polevou (plech)		170–180	–	2	50–60
		160–170	–	2	45–55
sladký tenký koláč (plech)		210–220 ¹	✓	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

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























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








¹ Než zasunete pokrm k přípravě, předehejte ohřevný prostor.

² Vymontujte výsuvné pojezdy FlexiClip, pokud jsou k dispozici.

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

Kynuté těsto










moučník/pečivo (příslušenství)		 [°C]		 5 ₁	 [min]
bábovka (bábovková forma, Ø 24 cm)		150–160	–	2	50–60
		160–170	–	2	50–60
vánoční štola		150–160	–	2	55–65
		160–170	✓	2	55–65
drobenkový koláč s ovocem/bez (plech)		160–170	–	2	40–50
		170–180	✓	3	45–55
ovocný koláč (plech)		160–170	✓	2	45–55
		170–180	✓	3	45–55
jablečné taštičky/rozinkové šneky (1 plech)		160–170	✓	2	25–35
jablečné taštičky/rozinkové šneky (2 plechy)		160–170	✓	1+3	30–40 ³
bílý chléb (volný)		180–190	✓	2	35–45
		190–200	–	2	30–40
bílý chléb (hranatá forma, 30 cm)		180–190	✓	2	35–45
		190–200 ¹	✓	2	30–40
celozrnný chléb (hranatá forma, 30 cm)		180–190	✓	2	55–65
		200–210 ¹	✓	2	45–55
kynutí těsta		30–35	–	– ²	–








 provozní způsob,  teplota,  funkce Booster,  5₁ úroveň,  doba přípravy,
 horký vzduch plus,  horní/spodní pečení, ✓zap., – vyp.

- 1 Než zasunete pokrm k přípravě, předejte ohřevný prostor.
- 2 Položte rošt na dno ohřevného prostoru a na něj postavte nádobu. Podle velikosti nádoby můžete také vyjmout postranní mřížky.
- 3 Plechy vyjímejte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhnědl již před uplynutím uvedené doby přípravy.

Tabulky přípravy











Tvarohovoolejové těsto









moučník/pečivo (příslušenství)		 [°C]		 5	 [min]
ovocný koláč (plech)		160–170	✓	2	40–50
		170–180	✓	3	50–60
jablečné taštičky/rozinkové šneky (1 plech)		160–170	–	3	25–35
jablečné taštičky/rozinkové šneky (2 plechy)		150–160	✓	1+3	25–35 ¹

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

¹ Plechy vyjímejte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhnědl již před uplynutím uvedené doby přípravy.

Piškotové těsto

moučník/pečivo (příslušenství)		 [°C]		 5 1	 [min]
piškotový korpus (2 vejce, dělená forma, Ø 26 cm)		160–170 ¹	–	2	15–25
piškotový korpus (4–6 vajec, dělená forma, Ø 26 cm)		150–160 ¹	–	2	30–40
piškot z vody (dělená forma, Ø 26 cm)*		180	–	2 ²	25–35
		150–170 ¹	–	2 ²	25–45
piškotový plát (plech)		180–190 ¹	–	2	10–20

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













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

¹ Než zasunete pokrm k přípravě, předehejte ohřevný prostor.


² Vymontujte výsuvné pojezdy FlexiClip, pokud jsou k dispozici.

Tabulky přípravy

Odpalované těsto, listové těsto, bílkové pečivo




















moučník/pečivo (příslušenství)		 [°C]		 5 1	 [min]
větrníky (1 plech)		160–170	–	2	30–40
taštičky z listového těsta (1 plech)		180–190	–	2	20–30
taštičky z listového těsta (2 plechy)		180–190	–	1+3	20–30 ¹
makronky (1 plech)		120–130	–	2	25–50
makronky (2 plechy)		120–130	–	1+3	25–50 ¹
meringen/bezé (1 plech, 6 ks à Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150
meringen/bezé (2 plechy, po 6 ks à Ø 6 cm)		80–100	–	1+3	150–180












provozní způsob,  teplota,  funkce Booster,  5
1 úroveň,  doba přípravy,

 horký vzduch plus, ✓ zap., – vyp.

¹ Plechy vyjímajte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhnědl již před uplynutím uvedené doby přípravy.

Pikantní jídla

připravovaný pokrm (příslušenství)		 [°C]		 5	 [min]
pikantní tenký koláč (plech)		220–230 ²	✓	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
cibulový koláč (plech)		180–190 ²	✓	2	25–35
		170–180	–	2	30–40
pizza, kynuté těsto (plech)		170–180	✓	2	25–35
		210–220 ²	–	2	20–30
pizza, tvarohovoolejové těsto (plech)		170–180	✓	2	25–35
		190–200 ²	✓	2	25–35
mražená pizza, předpečená (rošt)		200–210	–	2	20–25
toast* (rošt)		300	–	3	5–8
zapékané pokrmy (např. toast) ¹		275 ³	–	3	3–6
grilovaná zelenina ¹		275 ³	–	4	5–10 ⁴
		250 ³	–	3	5–10 ⁴
ratatouille (univerzální plech)		180–190	–	2	40–60



















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











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

- 1 Použijte rošt a univerzální plech.
- 2 Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor.
- 3 Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předehřívejte.
- 4 Připravovaný pokrm pokud možno po polovině doby obraťte.

Tabulky přípravy

Hovězí maso
















připravovaný pokrm (příslušenství)		 [°C]		 5 1	 [min]	 [°C]
hovězí pečeně, asi 1 kg (pekáč s poklicí)	 ²	150–160 ³	✓	2	120–130 ⁶	--
	 ²	170–180 ³	✓	2	120–130 ⁶	--
	 ²	180–190	–	2	160–180 ⁷	--
hovězí filety, asi 1 kg (univerzální plech)	 ²	180–190 ³	✓	2	25–60	45–75
hovězí filety, „anglicky“, asi 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2	70–80	45–48
hovězí filety, „medium“, asi 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2	80–90	54–57
hovězí filety, „propečené“, asi 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2	110–130	63–66
rostbíf, asi 1 kg (univerzální plech)	 ²	180–190 ³	✓	2	35–65	45–75
rostbíf, „anglicky“, asi 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2	80–90	45–48
rostbíf, „medium“, asi 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2	110–120	54–57
rostbíf, „propečený“, asi 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2	130–140	63–66
burger, karbanátky ^{*1}	 ³	300 ⁵	–	4	15–25 ⁸	--









 provozní způsob,  teplota,  funkce Booster,  úroveň,  doba přípravy,  teplota jádra,  pečicí automatika,  horní/spodní pečení,  horký vzduch Eco,  gril velký, ✓ zap., – vyp.

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

- Použijte rošt a univerzální plech.
- Maso nejprve osmahněte na varné desce.
- Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor.
- Ohřevný prostor předehřívejte 15 minut při 120 °C. Když zasouváte pokrm k přípravě, snižte teplotu.
- Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předehřívejte.
- Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 90 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 100 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- Připravovaný pokrm pokud možno po polovině doby obraťte.

Telecí maso



















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












 provozní způsob,  teplota,  funkce Booster,  5 úroveň,  doba přípravy,  teplota jádra,  pečicí automatika,  horní/spodní pečení, ✓ zap., – vyp.

- 1 Použijte rošt a univerzální plech.
- 2 Maso nejprve osmahněte na varné desce.
- 3 Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor.
- 4 Ohřevný prostor předehřívejte 15 minut při 120 °C. Když zasouváte pokrm k přípravě, snižte teplotu.
- 5 Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 90 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.

Tabulky přípravy













Vepřové maso








připravovaný pokrm (příslušenství)		 [°C]		 5	 [min]	 [°C]
vepřová pečeně, asi 1 kg (pekáč s poklicí)		160–170	✓	2	130–140 ⁵	80–90
		170–180	✓	2	130–140 ⁵	80–90
vepřová pečeně s tlustou kůží, asi 2 kg (pekáč)		180–190	✓	2	130–150 ⁶	80–90
		190–200	✓	2	130–150 ⁶	80–90
vepřového filety, asi 350 g ¹	 ²	90–100 ³	–	2	70–90	60–69
vepřová kýta, asi 1,5 kg (pekáč s poklicí)		160–170	–	2	130–160 ⁷	80–90
kotleta, asi 1 kg (univerzální plech)		150–160	✓	2	50–60	63–68
kotleta, asi 1 kg ¹	 ²	95–105 ³	–	2	140–160	63–66
sekaná, asi 1 kg (univerzální plech)		170–180	✓	2	60–70 ⁶	80–85
		190–200	✓	2	70–80 ⁶	80–85
anglická slanina ¹		300 ⁴	–	4	3–5	--
klobása ¹		220 ⁴	–	3	8–15 ⁸	--

 provozní způsob,  teplota,  funkce Booster,  5 úroveň,  doba přípravy,  teplota jádra,  pečicí automatika,  horní/spodní pečení,  horký vzduch plus,  horký vzduch Eco,  gril velký, ✓ zap., – vyp.

- 1 Použijte rošt a univerzální plech.
- 2 Maso nejprve osmahněte na varné desce.
- 3 Ohřevný prostor předeřhřevte 15 minut při 120 °C. Když zasouváte pokrm k přípravě, snižte teplotu.
- 4 Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předeřhřevte.
- 5 Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 60 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- 6 Po polovině doby přípravy přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- 7 Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 100 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- 8 Připravovaný pokrm pokud možno po polovině doby obraťte.

Jehněčí, zvěřina
















připravovaný pokrm (příslušenství)		 [°C]		 5 1	 [min]	 [°C]
jehněčí kýta s kostí, asi 1,5 kg (pekáč s poklicí)		170–180	–	2	100–120 ⁴	64–82
jehněčí hřbet bez kosti (univerzální plech)	 ¹	180–190 ²	✓	2	10–20	53–80
jehněčí hřbet bez kosti (rošt a univerzální plech)	 ¹	95–105 ³	–	2	40–60	54–66
jelení hřbet bez kosti (univerzální plech)	 ¹	160–170 ²	–	2	70–90	60–81
srnčí hřbet bez kosti (univerzální plech)	 ¹	140–150 ²	–	2	25–35	60–81
kančí kýta bez kosti, asi 1 kg (pekáč s poklicí)	 ¹	170–180	–	2	100–120 ⁴	80–90











 provozní způsob,  teplota,  funkce Booster,  úroveň,  doba přípravy,  teplota jádra,  horní/spodní pečení, ✓ zap., – vyp.

- Maso nejprve osmahněte na varné desce.
- Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor.
- Ohřevný prostor předehřívejte 15 minut při 120 °C. Když zasouváte pokrm k přípravě, snižte teplotu.
- Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 50 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.

Tabulky přípravy

Drůbež, ryba


















připravovaný pokrm (příslušenství)		 [°C]		 5	 [min]	 [°C]
drůbež, 0,8–1,5 kg (univerzální plech)		170–180	✓	2	55–65	85–90
kuře, asi 1,2 kg (rošt na univerzálním plechu)		180–190 ¹	–	2	55–65 ³	85–90
drůbež, asi 2 kg (pekáč)		180–190	✓	2	100–120 ⁴	85–90
		190–200	✓	2	110–130 ⁴	85–90
drůbež, asi 4 kg (pekáč)		160–170	✓	2	180–200 ⁵	90–95
		180–190	✓	2	180–200 ⁵	90–95
ryba, 200–300 g (např. pstruzi) (univerzální plech)		210–220 ²	–	2	15–25	75–80
ryba, 1–1,5 kg (např. pstruzi loso- soviti) (univerzální plech)		210–220 ²	–	2	30–40	75–80
rybí filé ve fólii, 200–300 g (univerzální plech)		200–210	–	2	25–30	75–80









 provozní způsob,  teplota,  funkce Booster,  úroveň,  doba přípravy,  teplota jádra,  pečící automatika,  grilování cirkulací vzduchu,  horní/spodní pečení,  horký vzduch Eco, ✓ zap., – vyp.

- 1 Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předehřívejte.
- 2 Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor.
- 3 Po polovině doby grilování pokrm pokud možno obraťte.
- 4 Na začátku přípravy pokrmu přilijte asi 0,25 l tekutiny.
- 5 Po 30 minutách přilijte asi 0,5 l tekutiny.

Informace pro zkušební ústavy

Zkušební jídla podle EN 60350-1

zkušební jídla (příslušenství)		 [°C]		 5 ₁	 [min]
drobné pečivo (1 pečicí plech ¹)		150	–	2	25–35
		160 ⁴	–	3	20–30
drobné pečivo (2 pečicí plechy ¹)		150 ⁴	–	1+3	25–35
stříkané pečivo (1 pečicí plech ¹)		140	–	2	35–45
		160 ⁴	–	3	20–30
stříkané pečivo (2 pečicí plechy ¹)		140	–	1+3	35–45 ⁶
jablečný koláč (apple pie) (rošt ¹ , dělená forma ² , Ø 20 cm)		160	–	2	90–100
		180	–	1	80–90
piškot z vody (rošt ¹ , dělená forma ² , Ø 26 cm)		180	–	2	25–35
		150–170 ⁴	–	2	25–45
toast (rošt ¹)		300	–	3	5–8
burger (rošt ¹ na univerzálním plechu ¹)		300 ⁵	–	4	15–25 ⁷

 provozní způsob,  teplota,  funkce Booster,  5₁ úroveň,  doba přípravy,
 horký vzduch plus,  horní/spodní pečení,  gril velký, ✓ zap., – vyp.

- Používejte výhradně originální příslušenství Miele.
Vymontujte výsuvné pojezdy FlexiClip, pokud jsou k dispozici.
- Používejte matnou, tmavou dělenou formu.
Postavte dělenou formu doprostřed roštu.
- Obecně zvolte nižší z uvedených teplot a po kratší z uvedených dob přípravy připravovaný pokrm zkontrolujte.
- Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor.
- Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předehřívejte.
- Plechvy vyjímajte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhnědl již před uplynutím uvedené doby přípravy.
- Připravovaný pokrm pokud možno po polovině doby obraťte.


Informace pro zkušební ústavy

Třída energetické účinnosti

Stanovení třídy energetické účinnosti se provádí podle EN 60350-1.

Třída energetické účinnosti: A+

Při měření dbejte následujících pokynů:

- Měření se provádí v provozním způsobu ECO - horký vzduch .
- Zvolte nastavení Osvětlení | „Zap.“ na 15 vteřin (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Osvětlení“).
- Během měření je v ohřevném prostoru jen příslušenství potřebné pro měření. Nepoužívejte žádné další případně existující příslušenství jako výsuvné pojezdy FlexiClip nebo katalyticky povlakované díly jako boční stěny nebo stropní plech.
- Důležitým předpokladem stanovení třídy energetické účinnosti je, aby byla během měření těsně zavřená dvířka. Podle použitých měřících prvků může být těsnicí funkce těsnění dvířek více či méně narušena. To má negativní dopady na výsledek měření. Tento nedostatek je nutno kompenzovat přitlačením dvířek. Za nepříznivých okolností na to mohou být také nutné vhodné technické pomocné prostředky. Tento nedostatek se při normálním praktickém používání nevyskytuje.

Informační list pro pečicí trouby pro domácnost

dle nařízení komise v přenesené pravomoci (EU) č. 65/2014 a nařízení č. 66/2014

MIELE	
Identifikační značka modelu	H 7262 B
Index energetické účinnosti (EEI _{cavity}) pro každý pečicí prostor	81,7
Třída energetické účinnosti modelu pro každý pečicí prostor	
A+++ (nejvyšší účinnost) až D (nejnižší účinnost)	A+
Spotřeba energie na cyklus pro každý pečicí prostor v režimu s přirozenou konvekcí	1,05 kWh
Spotřeba energie na cyklus pro každý pečicí prostor v režimu s nucenou konvekcí	0,71 kWh
Počet pečicích prostorů	1
Zdroje tepla pro jednotlivé pečicí prostory	electric
Objem jednotlivých pečicích prostorů	76 l
Hmotnost spotřebiče	42,0 kg

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

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

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

H 7262 B

cs-CZ

M.-Nr. 11 627 370 / 00