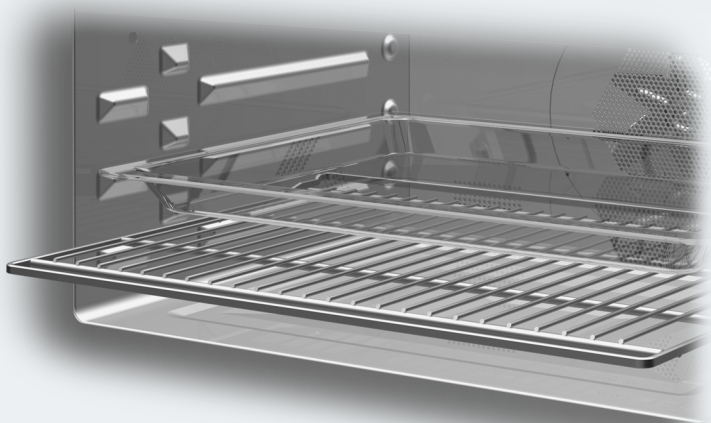



## Návod k obsluze a montáži Pečicí trouba s mikrovlnou



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

# Obsah

---

<b>Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění</b> .....	5
<b>Váš příspěvek k ochraně životního prostředí</b> .....	16
<b>Popis přístroje</b> .....	17
<b>Ovládací prvky</b> .....	18
Tlačítko zap./vyp. ....	19
Displej .....	19
Senzorová tlačítka .....	19
Symbols .....	21
<b>Princip ovládání</b> .....	22
Volba položky menu .....	22
Změna nastavení ve výběrovém seznamu .....	22
Změna nastavení pruhem segmentů .....	22
Volba provozního způsobu nebo funkce .....	23
Zadávání čísel .....	23
Aktivace funkce MobileStart .....	23
<b>Vybavení</b> .....	24
Typový štítek .....	24
Součásti dodávky .....	24
Dodávané příslušenství a příslušenství k dokoupení .....	24
Bezpečnostní zařízení .....	27
Zušlechtěné povrchy PerfectClean .....	27
<b>První uvedení do provozu</b> .....	28
Miele@home .....	28
Základní nastavení .....	29
První rozehrátí pečicí trouby .....	30
<b>Nastavení</b> .....	31
Přehled nastavení .....	31
Vyvolání menu „Nastavení“ .....	33
Jazyk  .....	33
Denní čas .....	33
Osvětlení .....	34
Displej .....	34
Hlasitost .....	34
Jednotky .....	35
Quick-MV .....	35
Popcorn .....	35
Booster .....	35
Navrhované teploty .....	35
Navrhované výkony .....	36
Doběh ventilátoru chlaz. ....	36
Bezpečnost .....	37
Miele@home .....	37
Remote Update .....	38

Vzdálené ovládání .....	39
Aktivace funkce MobileStart .....	39
Verze softwaru .....	39
Prodejce .....	39
Nastavení z výroby .....	39
<b>Kuch. budík</b> .....	40
<b>Hlavní menu a submenu</b> .....	41
<b>Mikrovlnný provoz</b> .....	42
Princip funkce .....	42
Výběr nádobí .....	42
Vhodné nádobí .....	43
Nevhodné nádobí .....	45
Test nádobí .....	46
Poklop .....	47
<b>Obsluha</b> .....	48
Změna hodnot a nastavení pro přípravu pokrmu .....	48
Změna teploty .....	49
Změna mikrovlnného výkonu .....	49
Nastavení dob přípravy .....	49
Změna nastavených dob přípravy .....	50
Zrušení nastavených dob přípravy .....	50
Přerušení přípravy pokrmu v provozním způsobu Mikrovlna .....	50
Stornování přípravy pokrmu .....	51
Předeheřtátí ohřevného prostoru .....	51
Booster .....	51
<b>Quick-MV a Popcorn</b> .....	52
<b>Automatické programy</b> .....	53
Kategorie .....	53
Používání automatických programů .....	53
Upozornění k použití .....	53
<b>Další použití</b> .....	54
Rozmrazování .....	54
Sušení .....	56
Ohřev .....	57
Příprava pokrmu .....	60
Zavařování .....	62
Zmrazené produkty/hotové pokrmy .....	64
Nahřívání nádobí .....	64
<b>Pečení z těsta</b> .....	65
Tipy k pečení z těsta .....	65
Informace k tabulkám přípravy .....	65
Informace k provozním způsobům .....	66

# Obsah

---

<b>Pečení masa</b> .....	67
Tipy pro pečení.....	67
Informace k tabulkám přípravy.....	67
Informace k provozním způsobům.....	68
<b>Grilování</b> .....	69
Tipy ke grilování.....	69
Informace k tabulkám přípravy.....	69
Informace k provozním způsobům.....	70
<b>Čištění a ošetřování</b> .....	71
Nevhodné čisticí prostředky.....	71
Odstraňování normálního znečištění.....	72
Odstraňování těžko odstranitelných znečištění.....	72
Sklopení topného tělesa.....	73
<b>Co udělat, když ...</b> .....	74
<b>Servisní služba</b> .....	78
Kontakt při závadách.....	78
Záruka.....	78
<b>Instalace</b> .....	79
Rozměry pro vestavbu.....	79
Vestavba do horní nebo spodní skříně.....	79
Boční pohled.....	80
Přípojky a větrání.....	81
Vestavba pečicí trouby.....	82
Elektrické připojení.....	83
<b>Tabulky přípravy</b> .....	84
Třené těsto.....	84
Hnětené těsto.....	85
Kynuté těsto.....	86
Tvarohovoolejové těsto.....	86
Píškotové těsto.....	87
Odpalované těsto, lístkové těsto, bílkové pečivo.....	87
Pikantní jídla.....	88
Hovězí maso.....	89
Telecí maso.....	90
Vepřové maso.....	91
Jehněčí, zvěřina.....	92
Drůbež, ryba.....	93
<b>Informace pro zkušební ústavy</b> .....	94
Zkušební pokrmy dle EN 60350-1.....	94
Zkušební pokrmy dle EN 60705 (provozní způsob mikrovlna  ).....	95
<b>Prohlášení o shodě</b> .....	96
<b>Autorská práva a licence</b> .....	97

# Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

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

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

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

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

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

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

## Používání ke stanovenému účelu

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

► Tato pečicí trouba není určena k používání venku.

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

Všechny ostatní způsoby použití jsou nepřijatelné.

► Nebezpečí požáru v důsledku vznětlivých materiálů.

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

Pečicí troubu nikdy nepoužívejte k uchovávání a sušení vznětlivých materiálů.

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

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

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

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

► V této pečicí troubě je 1 světelný zdroj třídy energetické účinnosti F.

### 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.

# Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

▶ 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 8 kg. Děti se mohou poranit o otevřená dvířka. Zabraňte dětem, aby si stoupaly nebo sedaly na otevřená dvířka nebo se na ně zavěšovaly.

## Technická bezpečnost

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

▶ Občasný nebo trvalý provoz na soběstačném nebo se sítí nesynchronizovaném zařízení pro napájení energií (jako např. ostrovní sítě, záložní systémy) je možný. Předpokladem provozu je, aby u zařízení pro napájení energií byly dodrženy specifikace normy EN 50160 nebo srovnatelné.

Bezpečnostní opatření stanovená pro domovní instalaci a pro tento výrobek Miele musí být co do své funkce a způsobu práce zajištěna i v ostrovním provozu nebo v provozu nesynchronizovaném se sítí nebo být v instalaci nahrazena rovnocennými opatřeními. Jak je popsáno například v aktuálním vydání VDE-AR-E 2510-2.

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

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

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

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

- ▶ Elektrická bezpečnost pečicí trouby je zajištěna jen tehdy, když je připojena k elektrickému systému s ochranným vodičem nainstalovanému podle předpisů. Tento základní bezpečnostní požadavek musí být splněný. V případě pochybností nechte elektrickou instalaci zkontrolovat kvalifikovaným elektrikářem.
- ▶ Připojovací údaje (frekvence a napětí) uvedené na typovém štítku pečicí trouby musí bezpodmínečně souhlasit s odpovídajícími parametry elektrické sítě, aby se pečicí trouba nepoškodila. Před připojením 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.
- ▶ 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“).



# Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

▶ Při instalačních a údržbářských pracích stejně jako při opravách musí být pečicí trouba úplně odpojená od elektrické sítě. Zajistěte to takto:

- vypněte jistič elektrické instalace nebo
- úplně vyšroubujete šroubovací pojistku elektrické instalace nebo
- vytáhněte síťovou zástrčku (pokud je k dispozici) ze zásuvky. Netahejte při tom za přívodní síťový kabel, nýbrž za síťovou zástrčku.

▶ Pečicí trouba vyžaduje pro bezvadný provoz dostatečný přívod ochlazovacího vzduchu. Dbejte na to, aby přívod ochlazovacího vzduchu nebyl omezen (např. montáží tepelných ochranných lišt v montážní skříni). Kromě toho nesmí být potřebný ochlazovací vzduch nadměrně zahříván jinými tepelnými zdroji (např. kamny na tuhá paliva).

▶ 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.

▶ Když se z potravin v ohřevném prostoru začne kouřit, nechte zavřená dvířka pečicí trouby, abyste zadusili případné plameny. Ukončete přípravu pokrmu vypnutím pečicí trouby a vytažením síťové zástrčky. Dvířka otevřete teprve tehdy, až se vytratí kouř.

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



## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

- ▶ Přežhřáté oleje a tuky se mohou vznítit. Při práci s oleji a tuky nenechte pečicí troubu nikdy bez dozoru. Hořící oleje a tuky nikdy nehaste vodou. Vypněte pečicí troubu a uhasťte plameny tím, že necháte zavřená dvířka.
- ▶ Při grilování potravin vedou příliš dlouhé doby přípravy k vysušení a případně k samovznícení připravovaného pokrmu. Dodržujte doporučené doby přípravy.
- ▶ Uvědomte si, že časy při přípravě pokrmu, ohřívání, rozmrazování v provozním způsobu s mikrovlnou jsou často mnohem kratší než v provozním způsobu bez mikrovlny. Příliš dlouhé doby zapnutí vedou k vysychání a případně k samovznícení potraviny. V provozních způsobech s grilem dodržujte doporučené doby přípravy. Provozní způsob Mikrovlna  nepoužívejte na sušení například květin, bylin, chleba nebo žemlí. Provozní způsoby s grilem nikdy nepoužívejte na sušení například květin nebo bylin. Používejte provozní způsob Horký vzduch plus  a procesy bezpodmínečně kontrolujte!
- ▶ Pokud k přípravě pokrmů používáte alkoholické nápoje, uvědomte si, že se alkohol při vysokých teplotách odpařuje. Tato pára se může vznítit na horkých topných tělesech.
- ▶ Při využívání zbytkového tepla na udržování potravin v teplém stavu může v pečicí troubě vznikat koroze následkem vysoké vlhkosti vzduchu a kondenzační vody. Také ovládací panel, pracovní deska nebo montážní skříň se mohou poškodit. Nechte pečicí troubu zapnutou a nastavte nejnižší teplotu ve zvoleném provozním způsobu. Ventilátor chlazení pak automaticky zůstane zapnutý.
- ▶ Potraviny, které udržujete teplé nebo máte uložené v ohřevném prostoru, mohou vysychat a unikající vlhkost může vést ke korozi v pečicí troubě. Potraviny proto přikryjte.


## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

- ▶ Pečicí trouba se může poškodit nahromaděným teplem. Dno ohřevného prostoru nikdy nevykládejte například alobalem nebo ochrannou fólií pro pečicí trouby. Chcete-li při přípravě nebo k nahřívání nádobí použít dno ohřevného prostoru jako odstavnou plochu, použijte na to výhradně provozní způsob Horký vzduch plus  nebo ECO - horký vzduch  bez funkce Booster.
- ▶ Dno ohřevného prostoru se může poškodit posouváním předmětů sem a tam. Když postavíte hrnce, pánve nebo nádobí na dno ohřevného prostoru, neposouvejte na něm tyto předměty sem a tam.
- ▶ Nebezpečí úrazu vodní párou. Když nalijete studenou tekutinu na horký povrch, vznikne pára, která může způsobit velké popáleniny. Kromě toho se náhlou změnou teploty mohou poškodit horké povrchy. Nikdy nelijte studené tekutiny přímo na horké povrchy.
- ▶ Pečicí trouba není vhodná na čištění a dezinfekci předmětů, protože při tom mohou vznikat vysoké teploty. Můžete se popálit při vyjímání předmětů.
- ▶ Je důležité, aby se teplota v potravině rovnoměrně rozložila a byla také dostatečně vysoká. Potraviny obračejte nebo míchejte, aby se zahřívaly rovnoměrně, a při ohřívání, rozmrazování a vaření dbejte uvedených vyrovnávacích dob. Vyrovnávací doby jsou klidové doby, během nichž se rovnoměrně rozloží teplota v potravině.

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

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

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

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

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

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

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

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

Nejprve několikrát propíchněte blánu žloutku.

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

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

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

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

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

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


Pro kontrolu teploty potravin přerušte provoz. Na měření teploty potravin používejte vhodný speciální teploměr.

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

V pečicí troubě je nenahřívejte.

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

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

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



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

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

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

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

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

### Pro plochy z nerez oceli platí:

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

## Čištění a ošetřování

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

## Příslušenství

- ▶ Používejte výhradně originální příslušenství Miele. Pokud budou namontovány nebo vestavěny jiné díly, zaniká veškerá záruka nebo ručení poskytované společností Miele.
- ▶ Miele Vám poskytuje až 15letou, nejméně však 10letou záruku dodání náhradních dílů pro zachování funkčnosti po skončení sériové výroby Vaší pečicí trouby.

# Váš příspěvek k ochraně životního prostředí

---

## Likvidace obalu

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

Vrácení obalů do materiálového cyklu šetří suroviny. Využívejte sběrná místa cenných materiálů a možnosti vrácení. Přepravní obaly odebere zpět Váš specializovaný prodejce Miele.

## Likvidace starého přístroje

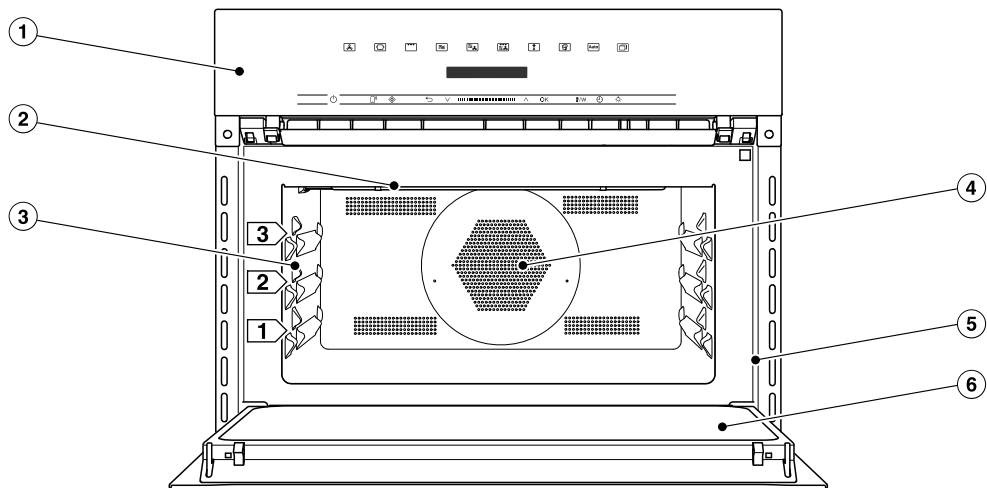
Elektrické a elektronické přístroje často obsahují cenné materiály. Obsahují také určité látky, směsi a díly, které byly nutné pro jejich funkci a bezpečnost. V domovním odpadu a při neodborném nakládání mohou poškodit lidské zdraví a životní prostředí. Svůj starý přístroj proto v žádném případě nedávejte do domovního odpadu.



Místo toho využijte oficiální sběrná a vratná místa pro bezplatné odevzdávání a využití elektrických a elektronických přístrojů zřízená obcemi, prodejci nebo společnostmi Miele. Podle zákona jste sami zodpovědní za vymazání případných osobních údajů na likvidovaném starém přístroji. Ze zákona máte povinnost vyjmout a přitom nezničit staré baterie a staré akumulátory, které nejsou pevně uzavřené v přístroji, a lampy, které lze vyjmout bez zničení. Zaneste je do vhodné sběrný, kde je můžete bezplatně odevzdat. Postarejte se prosím o to, aby byl Váš starý přístroj až do doby odvezení uložen mimo dosah dětí.

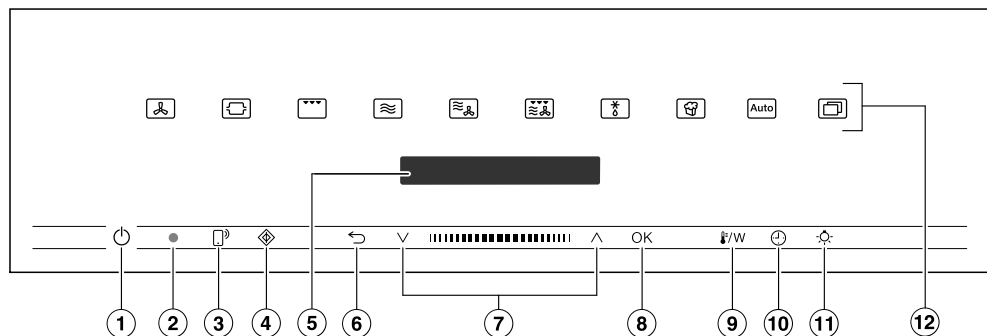











## Pečicí trouba




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

# Ovládací prvky



- ① tlačítko zap./vyp.  v prohlubni  
Pro zapnutí a vypnutí pečicí trouby
- ② optické rozhraní  
(jen pro servisní službu Miele)
- ③ senzorové tlačítko   
Pro ovládání pečicí trouby Vaším mobilním koncovým zařízením
- ④ senzorové tlačítko   
Pro spuštění funkce Quick-MW
- ⑤ displej  
Pro zobrazení denního času a informací pro obsluhu
- ⑥ senzorové tlačítko   
Pro postupný návrat a pro změnu položek menu během přípravy pokrmu
- ⑦ navigační oblast s tlačítky se šipkou  a   
Pro listování ve výběrových seznamech a pro změnu hodnot
- ⑧ senzorové tlačítko OK  
Pro vyvolání funkcí a pro uložení nastavení
- ⑨ senzorové tlačítko /W  
Pro změnu teploty nebo výkonu
- ⑩ senzorové tlačítko   
Pro nastavení kuchyňského budíku, doby přípravy pokrmu nebo času zahájení nebo skončení přípravy pokrmu
- ⑪ senzorové tlačítko   
Pro zapnutí a vypnutí osvětlení ohřevného prostoru
- ⑫ 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
	<p>Jestliže pečicí troubu chcete ovládat svým mobilním koncovým zařízením, musíte mít k dispozici systém Miele@home, zapnout nastavení Vzdálené ovládání a stisknout toto sensorové tlačítko. Potom toto sensorové tlačítko svítí a je k dispozici funkce MobileStart.</p> <p>Dokud svítí toto sensorové tlačítko, můžete pečicí troubu ovládat svým mobilním koncovým zařízením (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Miele@home“).</p>
	<p>Tímto sensorovým tlačítkem spouštíte funkci Quick-MV. Příprava pokrmu probíhá s maximálním mikrovlnným výkonem (1000 W) a dobou přípravy 1 minuta (viz kapitola „Quick-MV“). Opakovaným tisknutím tohoto sensorového tlačítka můžete dobu přípravy postupně zvyšovat.</p> <p>Tato funkce se může používat jen tehdy, když neprobíhá žádná jiná příprava pokrmu.</p>
	<p>Podle toho, ve kterém menu se nacházíte, se tímto sensorovým tlačítkem vrátíte do nadřazeného menu nebo do hlavního menu.</p> <p>Když současně probíhá příprava pokrmu, můžete ji tímto sensorovým tlačítkem stornovat.</p>
	<p>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.</p> <p>Hodnoty a nastavení můžete změnit tlačítka se šipkou nebo pomocí oblasti mezi nimi.</p>
OK	<p>Jakmile se objeví hodnota, pokyn nebo nastavení, které můžete potvrdit, oranžově svítí sensorové tlačítko OK.</p> <p>Volbou tohoto sensorového tlačítka vyvoláváte funkce jako například kuchyňský budík, ukládáte změny hodnot nebo nastavení nebo potvrzujete pokyny.</p> <p>Senzorovým tlačítkem OK můžete spustit přípravu pokrmu, přerušit ji a pokračovat v ní.</p>

senzorové tlačítko	funkce
	Během fáze rozehrání a během přípravy pokrmu můžete tímto tlačítkem změnit teplotu nebo mikrovlnný výkon. V provozních způsobech bez mikrovlny můžete změnit teplotu. V provozních způsobech s mikrovlnou můžete změnit mikrovlnný výkon.
	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.

## Symbols

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

---

Pečicí 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  $\checkmark$ .

- 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.

## Aktivace funkce MobileStart

- Zvolte senzorové tlačítko  pro aktivaci funkce MobileStart.

Svítí senzorové tlačítko . Pečicí troubu můžete ovládat dálkově přes Miele App.

Přímé ovládání na pečicí troubě má přednost před dálkovým ovládním přes App.

MobileStart můžete používat, dokud svítí senzorové tlačítko .

# 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 obsluhu funkcí pečicí trouby a mikrovlny
- šrouby k upevnění Vaší pečicí trouby v montážní skříni
- různé příslušenství

## Dodávané příslušenství a příslušenství k dokoupení

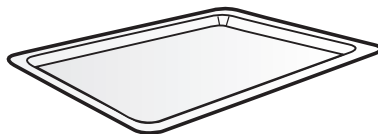
Vaše pečicí trouba je vybavena skleněnou miskou a roštěm.

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

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

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


### Skleněná miska



Skleněná miska je vhodná pro všechny provozní způsoby.

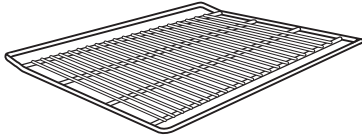
Skleněná miska se může poškodit velkým kolísáním teplot.


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


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



## Rošt s ochranou proti vytažení



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

 **Nebezpečí poranění horkými povrchy.**

Rošt se při přípravě pokrmu zahřeje na vysokou teplotu.

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

Pečicí trouba a rošt se mohou poškodit možným jiskřením.

Rošt nepoužívejte pro přípravu pokrmů v provozním způsobu

Mikrovlna .

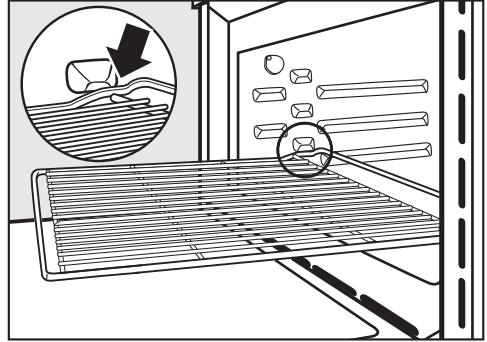
Rošt nepokládejte na dno ohřevného prostoru, nýbrž ho zasuňte do některé úrovně.

## Používání roštu

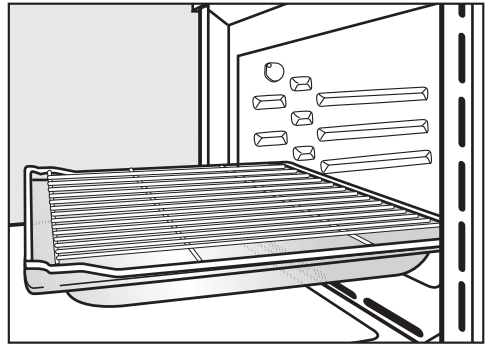
Rošt je opatřený ochranou proti vytažení. Tato ochrana proti vytažení brání úplnému vyklouznutí roštu, když má být vytažen jen částečně.

Když rošt zasunete obráceně, ochrana proti vytažení není zaručena.

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



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








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

# Vybavení

## Kulaté formy na pečení

Kulaté formy na pečení se mohou poškodit mikrovlnami.

Kulaté formy na pečení nepoužívejte v provozním způsobu Mikrovlna , MV + automatické pečení , MV + horký vzduch plus , MV + gril  nebo MV + gril s cirkulací .



### Neděrovaná kulatá pečicí forma

**HBF 27-1** je vhodná pro přípravu pizzy, nízkého 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 zušlechťený technologií PerfectClean.

- Zasuňte rošt a postavte na něj kulatou pečicí formu.

## Gourmet pekáč HUB Poklice pekáče HBD

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

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

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

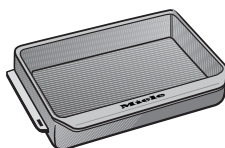
Na povrchu pekáčů Gourmet je vrstva bránící ulpívání a jsou vhodné pro indukční varné desky.

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

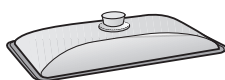
Vhodné poklice jsou k dostání zvlášť. Při nákupu uvádějte označení modelu.

**Hloubka: 22 cm**

HUB 62-22

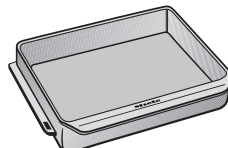


HBD 60-22

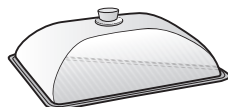


**Hloubka: 35 cm\***

HUB 62-35



HBD 60-35




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

## Příslušenství k čištění a ošetřování

- univerzální utěrka z 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**  
Provozní způsob bez mikrovlny lze spustit bez uvedení doby přípravy. Aby se zabránilo trvalému provozu a tím předešlo nebezpečí požáru, pečicí trouba se podle zvoleného provozního způsobu a teploty určitou dobu po poslední obsluze automaticky vypne.

## Zušlechtěné povrchy PerfectClean

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

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

Připravené pokrmy můžete na zušlechtěných površích PerfectClean řezat a dělit.

Nepoužívejte keramické nože, protože by zušlechtěný povrch PerfectClean poškrábaly.

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

Zušlechtěné povrchy PerfectClean:

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

# První uvedení do provozu

## Miele@home

Vaše pečicí trouba je vybavena integrovaným WiFi modulem.

Pro použití potřebujete:

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

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

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

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

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

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

## Disponibilita WiFi spojení

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

## Disponibilita Miele@home

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

Service Miele@home není k dispozici v každé zemi.

Informace k dostupnosti obdržíte na internetové stránce [www.miele.com](http://www.miele.com).


## Aplikace Miele

Aplikaci Miele si můžete stáhnout zdarma z Apple App Store® nebo Google Play Store™.



## Základní nastavení

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

 **Nebezpečí poranění horkými povrchy.**


Pečicí trouba se v provozu zahřeje na vysokou teplotu.

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

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

## Nastavení jazyka

- Zvolte požadovaný jazyk.

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

## Nastavení lokality

- Zvolte požadovanou lokalitu.

## Aktivace funkce Miele@home

Na displeji se objeví Vytvořit „Miele@home“.

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

Displej a Miele App Vás provedou dalšími kroky.

## 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 rozehrání pečicí trouby

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

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

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

Zobrazuje se Zvolte provozní způsob.


- Zvolte Horký vzduch plus .

Objeví se navrhovaná teplota (160 °C).


Zapne se topení, osvětlení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

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

Pečicí troubu vypalujte nejméně hodinu.

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

## Vyčištění ohřevného prostoru po prvním rozehrání

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.






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

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

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


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

## Přehled nastavení

položka menu	možná nastavení
Jazyk 	...   deutsch   english   ... Lokalita
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	Hmotnost g*   lb/oz   lb Teplota °C*   °F
Quick-MV	Výkon Doba přípravy
Popcorn	Doba přípravy
Booster	Zap.* Vyp.
Navrhované teploty	
Navrhované výkony	

\* nastavení z výroby


# Nastavení



položka menu	možná nastavení
Doběh ventilátoru chlaz.	Řízeno teplotou* Řízeno časem
Bezpečnost	Zablokování tlačítek Zap.   Vyp.* Zablok. zprovoznění  Zap.   Vyp.*
Miele@home	Aktivovat   Deaktivovat Stav připojení Nově vytvořit Resetovat Vytvořit
Vzdálené ovládání	Zap.* Vyp.
Remote Update	Zap.* Vyp.
Verze softwaru	
Prodejce	Výstavní režim Zap.   Vyp.*
Nastavení z výroby	Nastavení přístroje Navrhované výkony Navrhované teploty

\* nastavení z výroby



## 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 svou lokalitu.

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

**Tip:** Pokud jste se přehlédli a zvolili jazyk, kterému nerozumíte, zvolte senzorové 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 senzorová 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.

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

# Nastavení


## 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 sensorová tlačítka, když je pečicí trouba vypnutá:

- Zap.  
Pokud jste navíc zvolili nastavení Denní čas | Zobrazení | Zap. **nebo** Noční vypnutí, sensorová tlačítka reagují i při vypnuté pečicí troubě.
- Vyp.  
Nezávisle na nastavení Denní čas | Zobrazení sensorová 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 sensorového tlačítka, se znázorňuje pruhem segmentů.

-  maximální hlasitost
-  tón tlačítek je vypnutý

### Uvítací melodie

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

## Jednotky

### Hmotnost

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

### Teplota

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

## Quick-MV

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

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

## Popcorn

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

Můžete nastavit dobu přípravy maximálně 4 minuty.

Mikrovlnný výkon je pevně nastavený a nelze ho změnit.

## Booster

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

- Zap.  
Funkce **Booster** je během fáze rozehřátí pro přípravu pokrmu automaticky zapnutá. Topné těleso pro grilování, kruhové topné těleso a ventilátor předehřívají ohřevný prostor současně na nastavenou teplotu.
- Vyp.  
Funkce **Booster** je během fáze rozehřátí pro přípravu pokrmu vypnutá. Ohřevný prostor předehřívají jen topná tělesa příslušná provoznímu způsobu.

## Navrhované teploty

Když často pracujete s odlišnými teplotami, 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**.

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


# Nastavení





## Navrhované výkony

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

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

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

- Mikrovlna :  
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W,  
850 W, 1000 W

- MV + automatické pečení , MV + horký vzduch plus , MV + gril  a MV + gril s cirkulací :  
80 W, 150 W, 300 W

- Zvolte požadovaný provozní způsob.
- Změňte navrhovaný výkon.
- Potvrďte pomocí OK.

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


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

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

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

## 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 a používat funkci MobileStart.

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.

## Miele@home

Pečicí trouba patří k přístrojům pro domácnost kompatibilním s Miele@home. Vaše pečicí trouba je z výroby vybavená WiFi komunikačním modulem a je vhodná pro bezdrátovou komunikaci.

Máte několik možností, jak svoji pečicí troubu připojit k WiFi síti. Doporučujeme Vám, abyste svoji pečicí troubu připojili k WiFi síti pomocí aplikace Miele nebo přes WPS.

- Aktivovat  
Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když je deaktivované Miele@home. WiFi funkce se opět zapne.
- Deaktivovat  
Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když je aktivované Miele@home. Miele@home zůstává vytvořené, WiFi funkce se vypne.
- Stav připojení  
Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když je aktivované Miele@home. Na displeji se zobrazují informace jako kvalita WiFi příjmu, název sítě a IP adresa.
- Nově vytvořit  
Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když je již vytvořená WiFi síť. Vynulujete síťová nastavení a ihned vytvoříte nové připojení k síti.
- Resetovat  
Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když je již vytvořená WiFi síť. WiFi funkce se vypne a připojení k WiFi síti se vynuluje na nastavení z výroby. Abyste mohli využívat Miele@home,

# Nastavení

musíte připojení k WiFi síti vytvořit znovu.

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

## - Vytvořit

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

## Remote Update

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

Funkcí RemoteUpdate je možné aktualizovat software Vaší pečicí trouby.

Pokud je pro Vaší pečicí troubu k dispozici update, tak si ho pečicí trouba automaticky stáhne. Instalace update se neprovede automaticky, nýbrž ji musíte spustit manuálně.

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

## Zapnutí/vypnutí

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

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

## Průběh aktualizace RemoteUpdate

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

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

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

Pokud aktualizaci nechcete nainstalovat, vypněte položku RemoteUpdate.

Aktualizace může trvat několik minut.

Při RemoteUpdate je třeba dbát následujícího:


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


## Vzdálené ovládání

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


V pohotovostním režimu při připojení na síť vyžaduje pečicí trouba max. 2 W.

### Aktivace funkce MobileStart

- Zvolte sensorové tlačítko  pro aktivaci funkce MobileStart.

Svítlí sensorové tlačítko . Pečicí troubu můžete ovládat dálkově přes Miele App.

Přímé ovládání na pečicí troubě má přednost před dálkovým ovládáním přes App.

MobileStart můžete používat, dokud svítí sensorové tlačítko .

## 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 topení. Pro soukromé používání toto nastavení nepotřebujete.

### Výstavní režim

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

- 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 výkony  
Změněné mikrovlnné výkony 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  $\triangle$  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.

## Nastavení kuchyňského budíku

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

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

- Zvolte sensorové tlačítko  $\odot$ .
- 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  $\triangle$  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  $\triangle$  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  $\triangle$ , čas se zvyšuje a zní signál.

- Zvolte sensorové tlačítko  $\odot$ .
- V případě potřeby potvrďte pomocí OK. Vypnou se akustické a optické signály.

## Změna kuchyňského budíku

- Zvolte sensorové tlačítko  $\odot$ .
- 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  $\odot$ .
- 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
Automatické pečení 	160 °C	100–230 °C
Gril 	3	1–3
Mikrovlna 	1000 W	80–1000 W
MV + horký vzduch plus 	300 W 160 °C	80–300 W 30–220 °C
MV + gril s cirkulací 	300 W 200 °C	80–300 W 100–200 °C
Rozmrazování 	25 °C	25–50 °C
Popcorn 	850 W	–
Automatické programy 		
Další 		
ECO - horký vzduch	190 °C	100–230 °C
Gril s cirkulací	200 °C	100–220 °C
MV + gril	300 W 3	80–300 W 1–3
MV + automatické pečení	300 W 160 °C	80–300 W 100–200 °C
Nastavení 		

# Mikrovlnný provoz

## Princip funkce

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


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

## Výhody mikrovlny

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

## Výběr nádobí


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

 Nebezpečí úrazu v důsledku přetlaku v uzavřených nádobách nebo lahvích

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

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

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


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

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

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

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

## Vhodné nádoby


 Nebezpečí požáru v důsledku hořlavých materiálů.

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

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


Můžete používat toto nádobí a materiály:

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

 Nebezpečí úrazu horkým nádobím.


Kamenina se může zahřát na vysokou teplotu.





Když používáte kameninové nádobí, noste chňapky na hrnce.

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

**Tip:** V zájmu životního prostředí nepoužívejte nádoby na jedno použití.


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

Plastové nádobí používejte jen v provozním způsobu Mikrovlna .

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

- plastové nádobí pro mikrovlnu  
Ve specializovaných obchodech dostanete speciální plastové nádobí pro mikrovlnu.
- plastové nádobí ze styroporu  
Pro krátkodobé ohřívání potravin
- plastové varné sáčky  
Používejte na ohřívání a vaření jejich obsahu, když sáček napřed propíchnete. Dírami může unikat pára. Tím se zabrání nárůstu tlaku a prasknutí sáčku.  
Kromě toho existují speciální sáčky pro vaření v páře, které se nemusí propichovat. Dbejte prosím pokynů na obalu.
- sáčky a fólie na pečení  
Respektujte pokyny výrobce k používání.









## Mikrovlnný provoz

 Nebezpečí požáru v důsledku kovových součástí.

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

Nepoužívejte kovové nebo plastové a papírové svorky s drátem uvnitř.

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

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

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

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


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

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

## Nevhodné nádobí

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

Následující nádobí a materiály **nesmíte** používat:

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

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

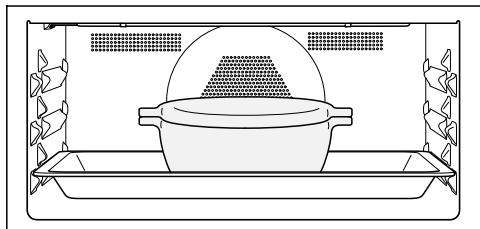
- Dřevěné nádoby  
Voda obsažená v dřevu se vypařuje během přípravy pokrmu. Tím dřevo vysychá a vznikají praskliny.

# Mikrovlnný provoz


## Test nádobí

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

Dutiny v úchytech testem nádobí nemůžete rozpoznat.

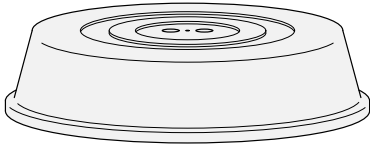


- Zasuňte skleněnou misku do úrovně 1 a doprostřed na ni postavte prázdné nádobí.


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

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



## Poklop



**Tip:** Poklop obdržíte v obchodě.

- Brání nadměrnému vystupování vodní páry, zvláště při delším zahřívání.
  - Urychluje zahřívání potravin.
  - Brání vysychání potravin.
  - Brání znečištění ohřevného prostoru.
- Při přípravě pokrmu v provozním způsobu Mikrovlna  použijte skleněný nebo plastový poklop vhodný pro mikrovlnu.





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


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


Poklop používejte jen v provozním způsobu Mikrovlna .

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

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

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

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

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



- Zapněte pečicí troubu.

Objeví se hlavní menu.

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

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

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

Teplotu můžete změnit dodatečně prostřednictvím navigační oblasti, mikrovlnný výkon sensorovým tlačítkem /W a dobu přípravy pokrmu sensorovým tlačítkem .

- Každé zadání potvrďte pomocí OK. Potvrzením teploty spustíte přípravu pokrmu v provozních způsobech **bez** mikrovlny.

V provozních způsobech **s** mikrovlnou se zobrazuje nastavený mikrovlnný výkon a nastavená doba přípravy.

- V provozních způsobech **s** mikrovlnou spustíte přípravu pokrmu sensorovým tlačítkem OK.

Probíhá příprava pokrmu.

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

Jakmile přerušíte přípravu pokrmu nebo otevřete dvířka, zastaví se generování mikrovln. V přípravě pokrmu můžete pokračovat sensorovým tlačítkem OK.

- Po přípravě pokrmu stiskněte sensorové tlačítko zvoleného provozního způsobu, abyste přípravu ukončili.
- Vyměňte připravený pokrm z ohřevného prostoru.
- Vypněte pečicí troubu.

## Změna hodnot a nastavení pro přípravu pokrmu



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


Podle provozního způsobu můžete změnit tato nastavení:

- Teplota
- Výkon
- Doba přípravy
- Hotové v
- Start v



## Změna teploty

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

- Zvolte tlačítko se šipkou  $\wedge$  nebo  $\vee$  nebo táhněte prstem v oblasti  doprava nebo doleva.

Na displeji se objeví žádaná teplota.


- Přes navigační oblast změňte žádanou teplotu.



Teplota se mění v krocích po 5 °C.

- Potvrďte pomocí OK.

Příprava pokrmu pokračuje se změněnou žádanou teplotou.

## Změna mikrovlnného výkonu

Mikrovlnný výkon můžete změnit v provozním způsobu Mikrovlna  a v provozních způsobech s mikrovlnou.

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

- Zvolte senzorové tlačítko /W.

Nastavený mikrovlnný výkon se zobrazí na displeji.

- Přes navigační oblast změňte mikrovlnný výkon.

Můžete nastavit tyto mikrovlnné výkony: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.

- Potvrďte pomocí OK.

Příprava pokrmu pokračuje se změněným mikrovlnným výkonem.


## Nastavení dob přípravy

Jestliže je mezi vložení přípravovaného 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 senzorovým tlačítkem  můžete automaticky vypnout nebo zapnout a vypnout přípravu pokrmu.


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

# Obsluha

mu. V tomto okamžiku se automaticky zapne topení ohřevného prostoru.


- Stiskněte sensorové tlačítko .
- Nastavte požadované časy.
- Potvrďte pomocí OK.
- Stiskněte sensorové tlačítko  pro návrat k menu zvoleného provozního způsobu.

## Změna nastavených dob přípravy


- Zvolte sensorové tlačítko .
- Zvolte požadovanou dobu.
- Potvrďte pomocí OK.
- Zvolte Změnit.

Tato položka menu se nezobrazuje, když chcete změnit dobu přípravy v provozních způsobech **s** mikrovlnou, protože nějaká doba přípravy musí být nastavená vždy.

Čas je podsvícený.



- Změňte nastavený čas.
- Potvrďte pomocí OK.
- Zvolte sensorové tlačítko  pro návrat k menu zvoleného provozního způsobu.
- V provozních způsobech **s** mikrovlnou pokračujete v přípravě pokrmu sensorovým tlačítkem OK.

Při výpadku elektrické sítě se nastavení vymažou.

**Tip:** V provozním způsobu Mikrovlna  můžete dobu přípravy změnit také prostřednictvím navigační oblasti.

## Zrušení nastavených dob přípravy


V provozním způsobu **s** mikrovlnou můžete zrušit jen časy nastavené pro **Hotové v** a **Start v**. Doba přípravy musí být nastavená vždy.

- Zvolte sensorové tlačítko .
- Zvolte požadovanou dobu.
- Potvrďte pomocí OK.
- Zvolte Vymazat.
- Potvrďte pomocí OK.
- Zvolte sensorové tlačítko  pro návrat k menu zvoleného provozního způsobu.

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

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

## Přerušení přípravy pokrmu v provozním způsobu Mikrovlna

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

Během odpočítávání doby přípravy svítí sensorové tlačítko OK.

- Zvolte sensorové tlačítko OK.


Příprava pokrmu se přeruší a doba přípravy se pozastaví.

Svítí sensorové tlačítko OK.

- Zvolte sensorové tlačítko OK.

Příprava pokrmu pokračuje a doba přípravy probíhá dál.

## Stornování přípravy pokrmu

- Zvolte sensorové tlačítko zvoleného provozního způsobu nebo sensorové 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 předeřtejte u tmavých chlebových těst a rostbifu a filet v provozním způsobu **Horký vzduch plus** .

## Booster

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

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

- Horký vzduch plus 
- Automatické pečení 

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

Choulostivá těsta (např. piškot, drobné pečivo) s 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.

## Quick-MV a Popcorn

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


Použijte vždy skleněnou misku.

### Quick-MV


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

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

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

- Zvolte sensorové tlačítko .  
Opakovanou volbou můžete dobu přípravy postupně zvyšovat.

Zobrazuje se odpočítávání zbývajících doby.


Přípravu pokrmu můžete kdykoli přerušit a pokračovat v ní sensorovým tlačítkem OK nebo stornovat sensorovým tlačítkem .

Po provedení přípravy pokrmu se zobrazí **Hotovo** a zazní signál.

- Zvolte sensorové tlačítko .

Objeví se hlavní menu.

### Popcorn


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

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

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

- Zvolte sensorové tlačítko .

Zobrazuje se odpočítávání zbývajících doby.

Přípravu pokrmu můžete kdykoli přerušit a pokračovat v ní sensorovým tlačítkem OK nebo stornovat sensorovým tlačítkem .

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

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


Po provedení přípravy pokrmu se zobrazí **Hotovo** a zazní signál.

- Zvolte sensorové tlačítko .

Objeví se hlavní menu.

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

## Kategorie

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

## Používání automatických programů

- Zvolte Automatické programy .

Zobrazí se výběrový seznam.

- Zvolte požadovanou kategorii.

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

- Zvolte požadovaný automatický program.
- Řiďte se pokyny na displeji.

## 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.

## Další použití



V této kapitole najdete informace k následujícím použitím:


- rozmrazování
- Sušení
- ohřev
- příprava pokrmu
- zavařování
- zmrazené produkty/hotové pokrmy

### Rozmrazování

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

- Použijte jeden z následujících provozních způsobů:

- provozní způsob Rozmrazování  Nastavujete teplotu rozmrazování.
- provozní způsob Mikrovlna  Nastavujete mikrovlnný výkon a dobu rozmrazování.

 **Nebezpečí infekce tvorbou choroboplodných zárodků.**

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

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

Potraviny po rozmrazení ihned dále zpracujte.


### Tipy

- Zmrazené potraviny rozmrazujte bez obalu na skleněné misce.

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


### Používání provozního způsobu Rozmrazování

Tento provozní způsob byl vyvinut na šetrné rozmrazování zmrazených potravin.

- Zvolte Rozmrazování .
- Případně změňte navrhovanou teplotu.


Vzduch v ohřevném prostoru začne cirkulovat a šetrně rozmrazí potravinu.

### Používání provozního způsobu Mikrovlna



Alternativně můžete na rozmrazování používat provozní způsob Mikrovlna . Nastavujete mikrovlnný výkon a dobu rozmrazování.

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

Používejte nádobí vhodné pro mikrovlnu.

- Zvolte Mikrovlna .
- Podle potraviny nastavte mikrovlnný výkon a dobu rozmrazování, které jsou uvedené v tabulce.
- Obecně volte střední čas.
- Zasuňte potraviny na skleněné misce do úrovně 1 ohřevného prostoru.

### Rozmrazování provozním způsobem Mikrovlna

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

 mikrovlnný výkon,  doba rozmrazování,  vyrovnávací doba


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

## Další použití





### Sušení





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

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

- Potravinu k sušení v případě potřeby oloupejte a odpeckujte, pak ji nakrájejte.
- Rozložte pokrm k sušení podle velikosti pokud možno v jedné vrstvě rovnoměrně na roštu nebo na skleněné misce.
- Sušte maximálně ve 2 úrovních současně.  
Zasuňte pokrm k sušení do úrovní 1+2.  
Pokud používáte rošt i skleněnou misku, zasuňte skleněnou misku pod rošt.
- Zvolte Horký vzduch plus .
- Změňte navrhovanou teplotu a nastavte čas sušení.
- Sušený pokrm na skleněné misce pravidelně obračejte.


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

sušený pokrm		teplota [°C]	čas [h]
ovoce		60–70	2–8
zelenina		55–65	4–12
houby		45–50	5–10

 provozní způsob,  teplota,  čas sušení,  Horký vzduch plus

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

### Vyjmutí usušených potravin

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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

Při vyjímání usušených potravin používejte chňapky na hrnce.

- Usušené ovoce nebo zeleninu nechte vychladnout.


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

- Usušené potraviny uchovávejte v uzavřených sklenicích nebo dózách.



### Ohřev


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

 Nebezpečí úrazu v důsledku horkých potravin.

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


Kojeneckou a dětskou výživu ohřívejte jen po dobu 30–60 sekund výkonem 450 wattů.

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

 Nebezpečí úrazu v důsledku přetlaku v uzavřených nádobách nebo lahvích.

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

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

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

Tekutinu před ohříváním nebo vařením zamíchejte.

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

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

## Další použití


### Používání provozního způsobu Mikrovlna


Provozní způsob Mikrovlna  se dobře hodí k ohřívání.

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

Používejte nádobí vhodné pro mikrovlnu.

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

- Potraviny určené k ohřátí postavte přikryté na skleněnou misku.
- Zasuňte skleněnou misku do úrovně 1 ohřevného prostoru.
- Zvolte Mikrovlna .
- Podle potraviny nastavte mikrovlnný výkon a dobu přípravy. Pro některé potraviny najdete hodnoty v tabulce.
- Potraviny několikrát obraťte, rozdělte nebo zamíchejte. Míchejte od vnějších vrstev ke středu, protože okraje se zahřívají rychleji.

 Nebezpečí popálení horkými povrchy.




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


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

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

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

### Ohřívání provozním způsobem Mikrovlna

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

 mikrovlnný výkon,  doba přípravy,  vyrovnávací doba

- 1 Potravinu nechte odstát při pokojové teplotě. Během této vyrovnávací doby se teplota v potravinách rozdělí rovnoměrněji.
- 2 Zabraňte zpožděnému varu zamícháním tekutiny před ohříváním. Po ohřátí nejméně 20 sekund počkejte, než nádobu vyjmete z ohřevného prostoru. Navíc můžete do nádoby při ohřívání postavit skleněnou tyčinku nebo podobný předmět, pokud ho máte k dispozici.
- 3 Časy platí pro výchozí teplotu potraviny asi 5 °C.  
U potravin, které se obvykle neskladují v chladničce, se předpokládá pokojová teplota asi 20 °C.  
Potraviny (s výjimkou kojenecké výživy a choulostivých šlehaných omáček) ohřívajte na teplotu 70–75 °C.


## Další použití

### Příprava pokrmu




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

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





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

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

### Tipy

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

### Příprava pokrmů s provozním způsobem Mikrovlna


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

 hmotnost,  doba přípravy,  vyrovnávací doba

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


## 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 maximálně pro 5 sklenic o objemu 0,5 l.

Používejte jen zvláštní sklenice, které dostanete ve specializovaných ob-  
chodech:

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

- Používejte jen nepoškozené sklenice a pryžová těsnění.
- Sklenice před zavařováním vypláchněte horkou vodou a naplňte je maximálně 2 cm pod okraj.
- Okraje sklenic po naplnění zavařovanými potravinami očistěte čistou utěrkou a horkou vodou.
- Sklenice uzavírejte jen průhlednou lepicí páskou. Nepoužívejte kovové svorky, protože v provozním způsobu Mikrovlna  vytvářejí jiskry.
- Zasuňte skleněnou misku do úrovně 1 a postavte na ni sklenice.

## Používání provozního způsobu Horký vzduch plus

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



Včas snižte teplotu, abyste zabránili převaření.


## Zavařování ovoce a okurek


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

## Zavařování zeleniny


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

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

 teplota a doba zavařování, jakmile jsou vidět bublinky

 teplota a doba dohřevu

## Používání provozního způsobu Mikrovlna

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



Včas snižte mikrovlnný výkon, abyste zabránili převaření.

## Zavařování ovoce a okurek


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

## Zavařování zeleniny

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


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

 mikrovlnný výkon a doba zavařování, jakmile jsou vidět bublinky

 doba dohřevu

## Další použití

### 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 neupne, zničte obsah.

### Zmrazené produkty/ hotové pokrmy

#### Tipy na moučníky, pizzu a bagety

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

#### Tipy na hranolky, krokety apod.

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

- Připravované potraviny několikrát obraťte.

### Příprava zmrazených produktů/hotových pokrmů

Šetrné nakládání s potravinami slouží Vašemu zdraví.


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

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

### Nahřívání nádobí

Na nahřátí nádobí použijte provozní způsob Horký vzduch plus .

Nahřívejte 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.
- Nepoužívejte světlé, tenkostěnné formy z lesklého materiálu, protože světlé formy poskytují nerovnoměrné nebo slabé zhnědnutí. Za nepříznivých okolností se pokrm nepřipraví úplně.
- Moučníky v hranatých nebo podlouhlých formách dávejte do ohřevného prostoru napříč, abyste dosáhli optimálního rozdělení tepla ve formě a těsto se propeklo rovnoměrně.
- Skleněnou misku při přípravě pomfritů, krocket apod. vyložte papírem na pečení.

## Informace k tabulkám přípravy

Tabulky přípravy najdete na konci tohoto dokumentu.

### Volba teploty 🌡️

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

### Volba doby přípravy ⌚

Není-li uvedeno jinak, platí časy v tabul-  
kách přípravy pro nepředehřátou trou-  
bu. Při předehřáté troubě se časy  
zkracují asi o 10 minut.

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

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

# Pečení z těsta

## 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.

### Používání funkce Horký vzduch plus

Můžete použít každou pečicí formu z tepelně odolného materiálu.

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

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

### Použití provozního způsobu ECO - horký vzduch


Můžete použít každou pečicí formu z tepelně odolného materiálu.

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

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

## Použití provozního způsobu MV + horký vzduch plus

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

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

Když použijete tento provozní způsob, zkrátí se doba přípravy.

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

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

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

## Tipy pro pečení

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

## Informace k tabulkám přípravy

Tabulky přípravy najdete na konci tohoto dokumentu.

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

### Volba teploty 🌡

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

### Volba doby přípravy ⌚

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

# Pečení masa

■ 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“.

### Používání položky **Automatické programy**

■ Řiďte se pokyny na displeji.

### Používání provozních způsobů **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 **Automatické pečení**  se ohřevný prostor ve fázi osmahnutí nejprve rozežehře na vysokou teplotu (asi 230 °C). Jakmile je dosaženo této teploty, pečicí trouba si ji sama sníží na nastavenou teplotu přípravy pokrmu (setrvalá teplota pečení).


■ Na pečení masa používejte nádobí s tepelně odolnými úchyty jako například pekáč, hrnec na pečení, římský hrnec nebo tepelně odolnou skleněnou formu.

■ Rošt s pokrmem k přípravě zasuňte do úrovně 1.

### Používání funkcí **MV + horký vzduch plus** nebo **MV + automatické pečení**

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

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


Provozní způsob **MV + automatické pečení**  použijte k orestování při vysokých teplotách a následné pečení při nižších teplotách.

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

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

■ Používejte jen nádobí vhodné pro mikrovlnné trouby, tepelně odolné nádobí bez kovové poklice (viz kapitola „Výběr nádobí pro mikrovlnný provoz“).

■ Zasuňte rošt spolu se skleněnou miskou nebo skleněnou miskou do úrovně 1.

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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

Při grilování zavírejte dvířka.

## Tipy ke grilování



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

## Informace k tabulkám přípravy

Tabulky přípravy najdete na konci tohoto dokumentu.



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

## Volba teploty

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

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

## Volba stupně grilu

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

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

# Grilování

## Volba doby přípravy ⌚

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

## Informace k provozním způsobům

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

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

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

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

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


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

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

## Použití provozního způsobu Gril nebo MV + gril


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

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

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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

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

 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

Na čištění pečicí trouby nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.

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

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

Odstraňte ihned zbytky čisticích prostředků.

Silná znečištění mohou pečicí troubu případně poškodit.

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

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

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

## Nevhodné čisticí prostředky

Abyste nepoškodili povrchy, vyhýbejte se při čištění těmto prostředkům:

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

\* při těžko odstranitelných znečištěních na zušlechťených površích PerfectClean povoleno

# Čištění a ošetřování

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

Odstraňujte nečistoty nejlépe ihned.

K čištění v myčce nádobí je vhodná jen skleněná miska.

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

Pro pohodlné čištění doporučujeme:

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

## Odstraňování normálního znečištění

Tekutiny uvnitř ohřevného prostoru pečicí trouby poškodí.

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

## Odstraňování normálního znečištění

- Běžné 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

zušlechtěných technologií PerfectClean, protože zbytky čisticích prostředků omezují účinek nepřínalivosti.

- Povrchy pak osušte měkkou utěrkou.

## Odstraňování těžko odstranitelných znečištění

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

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

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

## Použití čisticího prostředku na pečicí trouby

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

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

Nestříkejte sprej na pečicí trouby na strop ohřevného prostoru.

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



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

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

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

## Sklopení topného tělesa

Když je strop ohřevného prostoru mimořádně silně znečištěný, můžete na jeho vyčištění sklopat topné těleso pro grilování. Je účelné strop ohřevného prostoru pravidelně čistit vlhkou utěrkou nebo houbičkou na mytí nádobí.

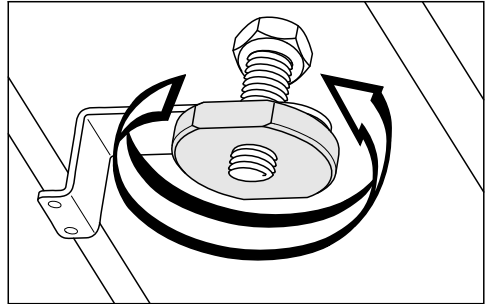
**⚠** Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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

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

Dno ohřevného prostoru se může poškrábat spadenou maticí.

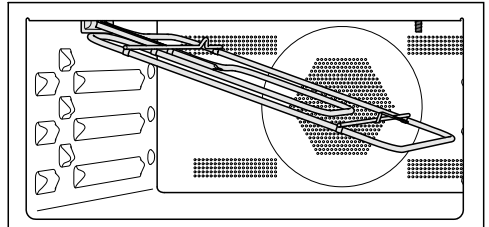
Pro ochranu položte na dno ohřevného prostoru např. utěrkou na nádobí.



- Povolte matici.

Topné těleso pro grilování se může poškodit.

Topné těleso pro grilování nikdy nesklápějte násilím.



- Sklopte topné těleso pro grilování opatrně dolů.

Může se poškodit deska na stropě ohřevného prostoru.

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

Může se poškodit LED dioda na stropě ohřevného prostoru.

LED diodu pokud možno nečistěte.




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

## Co udělat, když ...



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

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

Problém	Příčina a odstranění
<b>Je tmavý displej.</b>	Zvolili jste nastavení <a href="#">Denní čas</a>   <a href="#">Zobrazení</a>   <a href="#">Vyp.</a> . Díky tomu je displej při vypnuté pečicí troubě tmavý. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Jakmile pečicí troubu zapnete, zobrazí se hlavní menu. Pokud se má trvale zobrazovat denní čas, zvolte nastavení <a href="#">Denní čas</a>   <a href="#">Zobrazení</a>   <a href="#">Zap.</a></li></ul>
	Pečicí trouba je bez proudu. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Zkontrolujte, zda nevypnul jistič elektrické instalace. Zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu Miele.</li></ul>
<b>Neslyšíte signální tón.</b>	Signální tóny jsou vypnuté nebo nastavené na příliš nízkou hlasitost. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Signální tóny zapněte nebo zvyšte hlasitost nastavením <a href="#">Hlasitost</a>   <a href="#">Signální tóny</a>.</li></ul>
<b>Nezahřívá se ohřevný prostor.</b>	Je aktivovaný výstavní provoz. Můžete zvolit položky menu na displeji a sensorová tlačítka, ale topení ohřevného prostoru nefunguje. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Deaktivujte výstavní provoz nastavením <a href="#">Prodejce</a>   <a href="#">Výstavní režim</a>   <a href="#">Vyp.</a></li></ul>
<b>Nemůžete spustit přípravu pokrmu.</b>	Pro přípravu s mikrovlnou jsou ještě otevřená dvířka. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Zkontrolujte, zda jsou správně zavřena dvířka.</li></ul>
	Pro přípravu s mikrovlnou není nastavený mikrovlnný výkon nebo doba přípravy. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Zkontrolujte, zda je nastavený mikrovlnný výkon a doba přípravy.</li></ul>
	Pro přípravu v provozním způsobu s mikrovlnou nejsou zadána všechna nezbytná nastavení. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Zkontrolujte, zda je nastavený mikrovlnný výkon, doba přípravy a teplota.</li></ul>

Problém	Příčina a odstranění
<p><b>Nereagují senzorová tlačítka.</b></p>	<p>Zvolili jste nastavení Displej   QuickTouch   Vyp.. Tím nereagují senzorová tlačítka při vypnuté pečicí troubě.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Jakmile pečicí troubu zapnete, budou senzorová tlačítka reagovat. Pokud chcete, aby senzorová tlačítka reagovala vždy i při vypnuté pečicí troubě, zvolte nastavení Displej   QuickTouch   Zap..</li> </ul> <p>Pečicí trouba není připojená k elektrické síti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zkontrolujte, zda je zástrčka pečicí trouby zasunutá v zásuvce.</li> <li>■ Zkontrolujte, zda nevypnul jistič elektrické instalace. Zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu Miele.</li> </ul> <p>Je problém v řídicí jednotce.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tiskněte tlačítko zap./vyp. , dokud se nevypne displej a nerestartuje pečicí trouba.</li> </ul>
<p>Stiskněte „OK“ na 6 s <b>se objeví na displeji při zapnutí.</b></p>	<p>Je zapnuté zablokování zprovoznění .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pro jednu přípravu pokrmu můžete zablokování zprovoznění vypnout tak, že budete nejméně 6 sekund tisknout senzorové tlačítko OK.</li> <li>■ Chcete-li zablokování zprovoznění vypnout trvale, zvolte nastavení Bezpečnost   Zablok. zprovoznění    Vyp..</li> </ul>
<p><b>Na displeji se objeví</b> Výpadek el. proudu.</p>	<p>Byla krátce vypadnutá elektrická síť. Tím se ukončila příprava pokrmu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pečicí troubu vypněte a opět zapněte.</li> <li>■ Spusťte přípravu pokrmu znovu.</li> </ul>
<p><b>Na displeji se zobrazuje</b> 12:00.</p>	<p>Výpadek elektrické sítě trval déle než 150 hodin.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nastavte znovu denní čas a datum.</li> </ul>
<p><b>Na displeji se objeví</b> Max. délka provozu.</p>	<p>Pečicí trouba byla provozována neobvykle dlouhou dobu. Aktivovalo se bezpečnostní vypnutí.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Potvrďte pomocí OK.</li> </ul> <p>Pak je pečicí trouba opět připravená k provozu.</p>
<p><b>Na displeji se objeví</b> Chyba a zde neuvedený chybový kód.</p>	<p>Problém, který nemůžete odstranit sami.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zavolejte servisní službu Miele.</li> </ul>

## Co udělat, když ...

Problém	Příčina a odstranění
<p><b>Když otevřete dvířka během přípravy pokrmu v provozním způsobu</b> <small>Mikrovlna</small> , <b>není slyšet žádný provozní hluk.</b></p>	<p>Nejedná se o závadu! Když během přípravy pokrmu v provozním způsobu <small>Mikrovlna</small>  otevřete dvířka, dveřní spínač vypne mikrovlnu a přepne ventilátor chlazení na nižší otáčky.</p>
<p><b>Po přípravě pokrmu je slyšet provozní hluk.</b></p>	<p>Po přípravě pokrmu zůstává zapnutý ventilátor chlazení (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Doběh ventilátoru chlazení“).</p>
<p><b>Během přípravy s mikrovlnou je slyšet nenormální hluk.</b></p>	<p>Při přípravě s mikrovlnou jste použili kovové nádoby.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zkontroluje, zda použitím kovového nádoby dochází k jiskření (viz kapitola „Mikrovlnný provoz“, odstavec „Výběr nádobí“).</li> </ul> <p>Během přípravy s mikrovlnou jste přikryli potravinu alobalem.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Případně krytí odstraňte.</li> </ul> <p>Při přípravě s mikrovlnou jste použili rošt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pro přípravu s mikrovlnou používejte vždy skleněnou misku.</li> </ul>
<p><b>Pečicí trouba se samočinně vypnula.</b></p>	<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"> <li>■ Pečicí troubu opět zapněte.</li> </ul>
<p><b>Moučník nebo pečivo nejsou po době uvedeně v tabulce pro přípravu pokrmu ještě hotové.</b></p>	<p>Zvolená teplota se liší od receptu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zvolte teplotu odpovídající receptu.</li> </ul> <p>Množství přísad se liší od receptu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zkontrolujte, zda jste nezměnili recept. Přidáním většího množství tekutiny nebo vajec je těsto vlhčí a vyžaduje delší dobu přípravy.</li> </ul>

Problém	Příčina a odstranění
<p><b>Moučník nebo pečivo vykazuje rozdílné zhnědnutí.</b></p>	<p>Zvolili jste špatnou teplotu nebo úroveň.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Určitý rozdíl zhnědnutí existuje vždy. Při příliš velkém rozdílu zhnědnutí zkontrolujte, zda jste zvolili správnou teplotu a úroveň.</li> </ul> <p>Materiál nebo barva pečicí formy neodpovídají provoznímu způsobu. Světlé, zrcadlově lesklé tenkostěnné formy nejsou příliš vhodné. Odrážejí tepelné záření pečicí trouby. Teplo se tak hůře dostává k pečenému pokrmu a forma poskytuje ne rovnoměrné nebo slabé zhnědnutí.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Používejte matné, tmavé pečicí formy.</li> </ul>
<p><b>Po uplynutí nastavené doby nejsou potraviny v provozním způsobu dostatečně ohřáté nebo uvařené.</b></p>	<p>Přerušili jste přípravu pokrmu s mikrovlnou, ale znovu nespustili.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Spusťte přípravu pokrmu znovu, aby byly potraviny dostatečně ohřáté nebo uvařené.</li> </ul> <p>Při přípravě nebo ohřívání s mikrovlnou jste nastavili příliš krátký čas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zkontrolujte, zda pro nastavený mikrovlnný výkon byl zvolen správný čas. Čím nižší je mikrovlnný výkon, tím delší je čas.</li> </ul>
<p><b>Po ohřívání nebo vaření s mikrovlnou potraviny příliš rychle vychladnou.</b></p>	<p>Na základě vlastností mikrovln vzniká teplo nejprve v okrajových vrstvách a potom se přenáší ke středu potraviny. Když se potravina zahřívá vysokým mikrovlnným výkonem, může být zvenku již horká, jádro však ještě není zahřáté. Při následném vyrovnávání teplot bude jádro potraviny teplejší a zvenku bude potravina chladnější.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zvláště při ohřívání potravin různého složení, jako je například menu, zvolte nižší mikrovlnný výkon a jemu odpovídající delší čas.</li> </ul>
<p><b>Po krátké chvíli zhasne osvětlení ohřevného prostoru.</b></p>	<p>Zvolili jste nastavení Osvětlení   „Zap.“ na 15 vteřin.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Když chcete zapnout osvětlení ohřevného prostoru na celou přípravu pokrmu, zvolte nastavení Osvětlení   Zap..</li> </ul>
<p><b>Osvětlení ohřevného prostoru je vypnuté nebo se nezapne.</b></p>	<p>Zvolili jste nastavení Osvětlení   Vyp..</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zapněte osvětlení ohřevného prostoru na 15 sekund volbou sensorového tlačítka ☉.</li> <li>■ Pokud si to přejete, zvolte nastavení Osvětlení   Zap. nebo „Zap.“ na 15 vteřin.</li> </ul> <p>Osvětlení ohřevného prostoru je vadné.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zavolejte servisní službu Miele.</li> </ul>

# Servisní služba

---

## 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.com/service](http://www.miele.com/service).

Kontaktní údaje 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 při otevřených dvířkách na čelním rámu.

## Záruka

Záruční doba činí 2 roky.

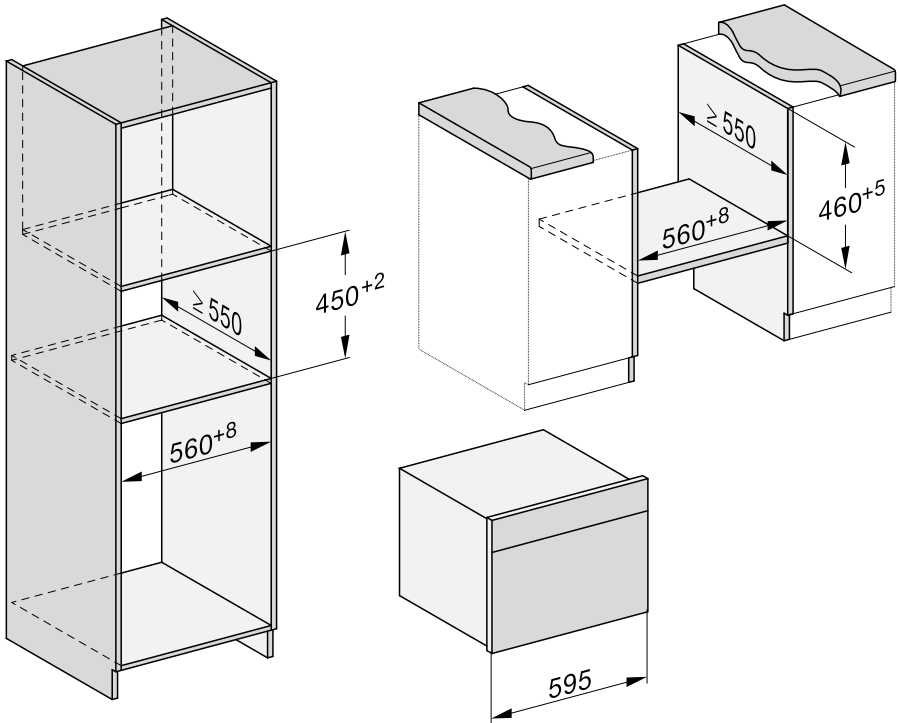
Záruční podmínky se řídí platnými právními předpisy. Informace k záručním podmínkám naleznete na [www.miele.cz](http://www.miele.cz).

## Rozměry pro vestavbu

Rozměry jsou uvedeny v mm.

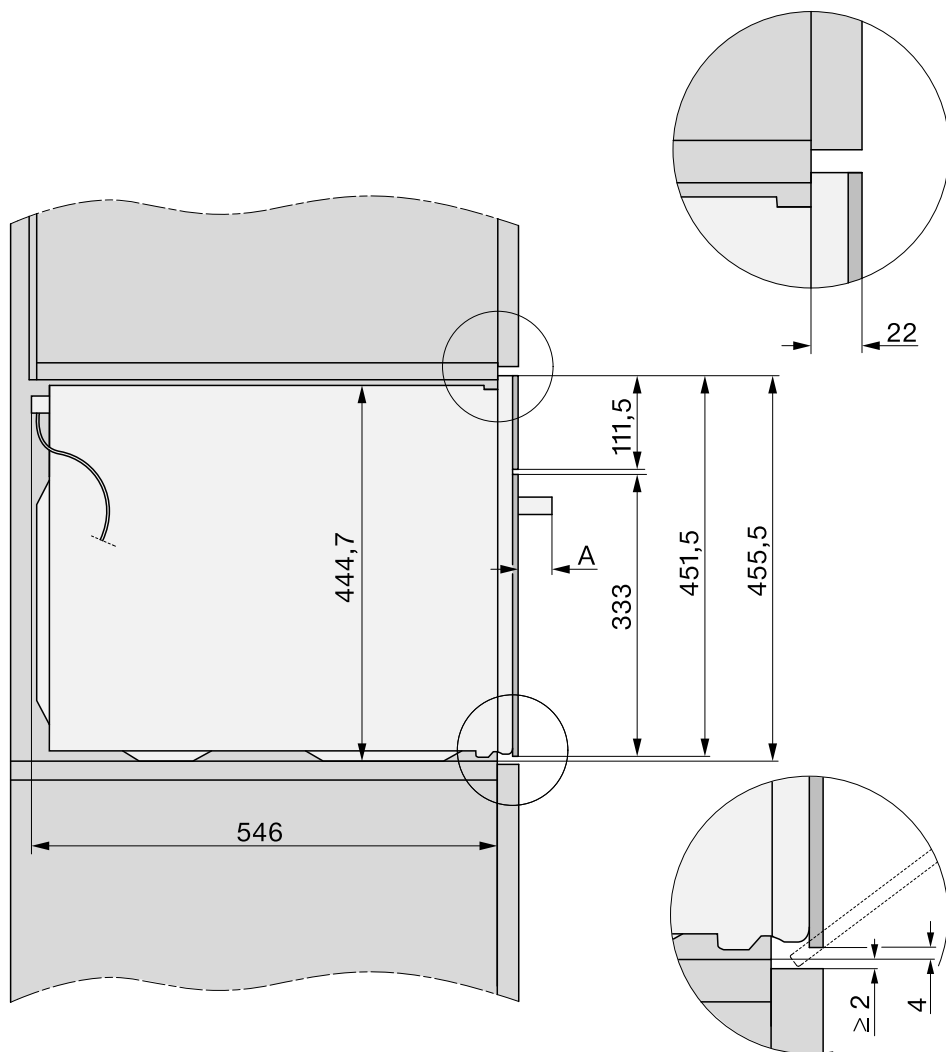
### Vestavba do horní nebo spodní skříně

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



# Instalace

## Boční pohled

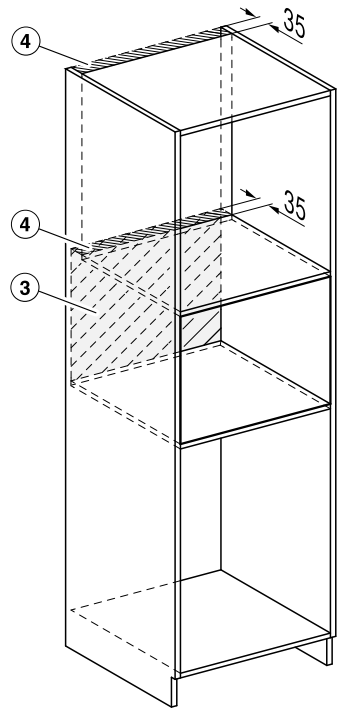
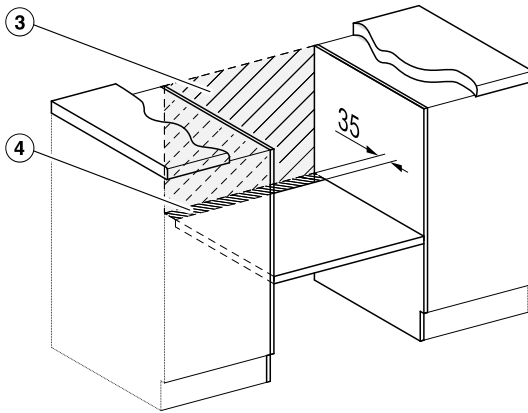
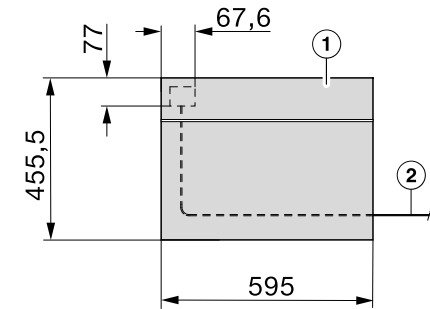


**A** H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47 mm



## Přípojky a větrání



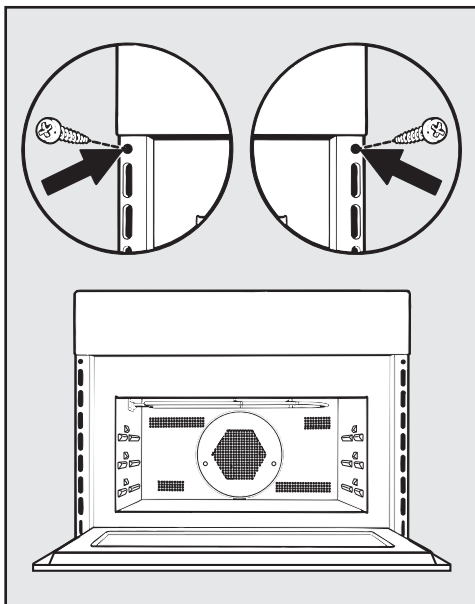
- ① pohled zepředu
- ② přívodní síťový kabel, délka = 2 000 mm
- ③ žádná přípojka v této oblasti
- ④ výřez pro větrání min. 150 cm<sup>2</sup>

# Instalace

---

## Vestavba pečicí trouby

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



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

## Elektrické připojení

Pečicí trouba je vybavená přívodním síťovým kabelem se zástrčkou připraveným pro připojení na střídavý proud 50 Hz, 230 V.

Jištění musí být minimálně 16 A.

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

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

Pokud uživatel již nemá přístup k zásuvce nebo je naplánované pevné připojení, musí být v místě instalace k dispozici odpojovací zařízení.

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

Potřebné **připojovací údaje** naleznete na typovém štítku, který je umístěný na přední straně ohřevného prostoru. 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)

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

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

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





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









Občasný nebo trvalý provoz na soběstačném nebo se sítí nesynchronizovaném zařízení pro napájení energií (jako např. ostrovní sítě, záložní systémy) je možný. Předpokladem provozu je, aby u zařízení pro napájení energií byly dodrženy specifikace normy EN 50160 nebo srovnatelné.

Bezpečnostní opatření stanovená pro domovní instalaci a pro tento výrobek Miele musí být co do své funkce a způsobu práce zajištěna i v ostrovním provozu nebo v provozu nesynchronizovaném se sítí nebo být v instalaci nahrazena rovnocennými opatřeními. Jak je popsáno například v aktuálním vydání VDE-AR-E 2510-2.

# Tabulky přípravy

## Třené těsto

moučník/pečivo (příslušenství)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
muffiny		150–160	✓	2	35–45
drobné pečivo (1 skleněná miska)*		150	–	2	25–35
drobné pečivo (2 skleněné misky)*		140	–	2+3	35–45
srnčí hřbet (hranatá forma, 30 cm)	 <sup>1</sup>	160–170 + 80	✓	1	35–45
bábovka (bábovková forma, Ø 26 cm)	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	40–50
mramorový, ořechový koláč (hranatá forma, 30 cm)		150–160	✓	1	65–75
mramorový, ořechový koláč (bábovková forma, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
ovocný koláč (1 skleněná miska)		150–160	✓	2	50–60
ovocný koláč (dělená forma, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
dortový korpus (dortová forma, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35


 provozní způsob,  teplota,  mikrovlnný výkon,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> úroveň,  doba přípravy,  Horký vzduch plus,  MV + horký vzduch plus, ✓ zap., – vyp.







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

1 Postavte pečicí formu doprostřed na skleněnou misku.

2 Než zasunete pokrm k přípravě, předehejte ohřevný prostor.

## Hnětené těsto

moučník/pečivo (příslušenství)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
placičky (1 skleněná miska)		140–150	✓	2	20–30
stříkané pečivo (1 skleněná miska)*		140	–	2	40–50
stříkané pečivo (2 skleněné misky)*		140	–	2+3	45–55 <sup>2</sup>
dortový korpus (dortová forma, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40
sýrový koláč (dělená forma, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	75–85
jablečný koláč (apple pie) (dělená forma, Ø 20 cm)*		160	–	1	110–120
obložený jablečný koláč (dělená forma, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	65–75
ovocný koláč s polevou (dělená forma, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	60–70
ovocný koláč s polevou (1 skleněná miska)		150–160	✓	2	55–65
sladký tenký koláč (1 skleněná miska)		190–200 <sup>1</sup>	✓	2	30–40

 provozní způsob,  teplota,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> úroveň,  doba přípravy,  Horký vzduch plus, ✓ zap., – vyp.














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




<sup>1</sup> Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor.

<sup>2</sup> Plechy vyjímajte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhněl již před uplynutím uvedené doby přípravy.


# Tabulky přípravy




## Kynuté těsto

moučník/pečivo (příslušenství)	<input type="checkbox"/>	🌡️ +  [°C] + [W]	🌡️ ↕️	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	🕒 [min]
bábovka (bábovková forma, Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65
vánoční štola (1 skleněná miska)		150–160	✓	1	60–70
drobenkový koláč s ovocem nebo bez (1 skleněná miska)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	30–40
ovocný koláč (1 skleněná miska)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
jablečné taštičky/rozinkové šneky (1 skleněná miska)		150–160	✓	2	25–35
bílý chléb (volně sázený) (1 skleněná miska)		180–190	–	2	35–45
bílý chléb (hranatá forma, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60
celozrnný chléb (hranatá forma, 30 cm)		180–190	✓	1	55–65
kynutí těsta (mísa)		35	–	1	30









provozní způsob, 🌡️ teplota, 🌡️ ↕️ Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> úroveň, 🕒 doba přípravy,  Horký vzduch plus,  MV + horký vzduch plus, ✓ zap., – vyp.






## Tvarohovoolejové těsto

moučník/pečivo (příslušenství)	<input type="checkbox"/>	🌡️ +  [°C] + [W]	🌡️ ↕️	 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	🕒 [min]
ovocný koláč (1 skleněná miska)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
jablečné taštičky/rozinkové šneky (1 skleněná miska)		150–160	✓	2	25–35

provozní způsob, 🌡️ teplota, 🌡️ ↕️ Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> úroveň, 🕒 doba přípravy,  Horký vzduch plus,  MV + horký vzduch plus, ✓ zap., – vyp.

## Piškotové těsto









moučník/pečivo (příslušenství)	<input type="checkbox"/>	 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
piškotový korpus (2 vejce, dělená forma, Ø 26 cm)		170–180 <sup>1</sup>	–	1	15–25
piškotový korpus (4 vejce, dělená forma, Ø 26 cm)		170–180 <sup>1</sup>	–	1	30–40
piškot z vody (dělená forma, Ø 26 cm)*		190	–	2	20–30
piškotový plát (1 skleněná miska)		170–180 <sup>1</sup>	–	2	12–22






provozní způsob,  teplota,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> úroveň,  doba přípravy,  Horký vzduch plus, ✓ zap., – vyp.

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

<sup>1</sup> Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor.












## Odpalované těsto, lístkové těsto, bílkové pečivo

moučník/pečivo (příslušenství)	<input type="checkbox"/>	 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
větrníky (1 skleněná miska)		160–170	✓	2	30–40
taštičky z listového těsta (1 skleněná miska)		170–180	✓	2	25–35
makronky (1 skleněná miska)		120–130	✓	2	35–45
meringen/bezé (1 skleněná miska, 6 ks à Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150

provozní způsob,  teplota,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> úroveň,  doba přípravy,  Horký vzduch plus, ✓ zap., – vyp.

# Tabulky přípravy

## Pikantní jídla

připravovaný pokrm (příslušenství)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
pikantní tenký koláč (1 skleněná miska)		190–200 <sup>2</sup>	✓	2	30–40
cibulový koláč (1 skleněná miska)		180–190 + 150	–	2	30–40
pizza z kynutého těsta (1 skleněná miska)		160–170 + 80	–	2	25–35
pizza z tvarohovoolejového těsta (1 skleněná miska)		150–160	–	2	25–35
toast* (rošt)	 <sup>1</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	2–3
zapékané pokrmy, např. toast (rošt na skleněné misce)	 <sup>1</sup>	3	–	2	5–9
grilovaná zelenina (rošt na skleněné mis- ce)	 <sup>1</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	10–12 <sup>4</sup>
		210–220 <sup>3</sup>	–	2	8–10 <sup>4</sup>












 provozní způsob,  teplota,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> úroveň,  doba přípravy,  Horký vzduch plus,  MV + horký vzduch plus,  Velký gril,  Gril s cirkulací, ✓ zap., – vyp.









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

- 1 Zvolte uvedený stupeň grilu.
- 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.



## Hovězí maso

připravovaný pokrm (příslušenství)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 <sup>8</sup> [°C]
hovězí pečeně, asi 1 kg (pekáč s poklicí)	 <sup>2</sup>	150–160	✓	1	120–130 <sup>6</sup>	–
hovězí filety, asi 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>4</sup>	–	1	30–70	45–75
rostbíf, asi 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>4</sup>	✓	1	25–70	45–75
burger <sup>*1</sup>	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>7</sup>	–
karbanátky <sup>1</sup>	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 10–15 2: 5–10 <sup>7</sup>	–











 provozní způsob,  teplota,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> úroveň,  doba přípravy,  teplota jádra,  Horký vzduch plus,  Velký gril, ✓ zap., – vyp.









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

- Použijte rošt a skleněnou misku.
- Maso nejprve orestujte na varné desce.
- Zvolte uvedený stupeň grilu.
- Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor.
- Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předehřívejte.
- Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 60 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- Až připravovaný pokrm dostatečně zhnědne, obraťte ho (1: doba grilování strany 1, 2: doba grilování strany 2).
- Máte-li samostatný pokrmový teploměr, můžete se orientovat také podle udané teploty uvnitř pokrmu.

# Tabulky přípravy














## Telecí maso










připravovaný pokrm (příslušenství)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup>	 [min]	 <sup>3</sup> [°C]
telecí pečeně, asi 1,5 kg (pekáč s poklicí)	 <sup>1</sup>	160–170	✓	1	120–130 <sup>2</sup>	–
	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>2</sup>	–
telecí filety, asi 1 kg (skleněná miska)	 <sup>1</sup>	150–160	✓	1	20–50	45–75

 provozní způsob,  teplota,  Booster, <sup>3</sup> úroveň,  doba přípravy, <sup>3</sup> teplota jádra,  
 Horký vzduch plus,  MV + horký vzduch plus, ✓ zap., – vyp.

- 1 Maso nejprve orestujte na varné desce.
- 2 Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 60 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- 3 Máte-li samostatný pokrmový teploměr, můžete se orientovat také podle udané teploty uvnitř pokrmu.

## Vepřové maso













připravovaný pokrm (příslušenství)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 <sup>7</sup> [°C]
vepřová pečeně, asi 1 kg (pekáč s poklicí)	 <sup>1</sup>	160–170 + 150	✓	1	80–90 <sup>4</sup>	80–90
vepřová pečeně s tlustou kůží, asi 2 kg (pekáč)	 <sup>1</sup>	170–180 + 150	✓	1	70–80 <sup>5</sup>	80–90
kotleta, asi 1 kg (skleněná miska)	 <sup>1</sup>	170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
sekaná, asi 1 kg (skleněná miska)	 <sup>1</sup>	170–180 + 150	–	1	35–45 <sup>5</sup>	80–85
slanina (rošt na skleněné misce)	 <sup>2</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	5–10	–
klobása (rošt na skleněné misce)	 <sup>2</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	15–20 <sup>6</sup>	–










 provozní způsob,  teplota,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> úroveň,  doba přípravy,  teplota jádra,  MV + automatické pečení,  MV + horký vzduch plus,  Velký gril, ✓ zap., – vyp.

- 1 Použijte nádoby vhodné pro mikrovlnu.
- 2 Zvolte uvedený stupeň grilu.
- 3 Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předehejvíte.
- 4 Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 60 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- 5 Po polovině doby přípravy přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- 6 Připravovaný pokrm pokud možno po polovině doby obraťte.
- 7 Máte-li samostatný pokrmový teploměr, můžete se orientovat také podle udané teploty uvnitř pokrmu.

# Tabulky přípravy

## Jehněčí, zvěřina

připravovaný pokrm (příslušenství)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	 <sup>4</sup> [°C]
jehněčí kýta s kostí, asi 1,5 kg (pekáč s poklicí)		170–180 + 80	✓	1	100–120 <sup>3</sup>	64–82
jehněčí hřbet bez kosti (rošt na skleněné misce)	 <sup>1</sup>	170–180 <sup>2</sup>	✓	1	15–40	53–80
jelení hřbet bez kosti (pekáč)	 <sup>1</sup>	170–180 <sup>2</sup>	✓	1	45–75	60–81
srnčí hřbet bez kosti (skleněná miska)	 <sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	–	1	20–40	60–81
kančí kýta bez kosti, asi 1 kg (pekáč s poklicí)		180–190	✓	1	90–120 <sup>3</sup>	80–90

 provozní způsob,  teplota,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> úroveň,  doba přípravy, <sup>4</sup> teplota jádra,  
 MV + automatické pečení,  Horký vzduch plus,  Automatické pečení, ✓ zap., –  
vyp.

<sup>1</sup> Maso nejprve orestujte na varné desce.

<sup>2</sup> Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor.

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

<sup>4</sup> Máte-li samostatný pokrmový teploměr, můžete se orientovat také podle udané teploty uvnitř pokrmu.

## Drůbež, ryba

připravovaný pokrm (příslušenství)		+  [°C] + [W]		<sup>3</sup>	[min]	<sup>4</sup> [°C]
drůbež, 0,8–1,5 kg (rošt na skleněné misce)		160–170	✓	1	55–65	85–90
		170–180 + 150	–	1	40–50	85–90
kuře, asi 1,2 kg (rošt na skleněné misce)		180–190 <sup>1</sup>	–	1	60–70 <sup>2</sup>	85–90
	*	200 + 150	–	1	45–55 <sup>2</sup>	85–90
drůbež, asi 2 kg (nízká zapékačková forma na skleněné misce)		160–170	✓	1	110–140	85–90
		170–180 + 80	–	1	100–120	85–90
drůbež, asi 4 kg (pekáč na skleněné misce)		160–170 + 80	–	1	150–160 <sup>3</sup>	90–95
ryba, 200–300 g (např. pstruzi) (skleněná miska)		160–170 + 150	–	1	15–25	75–80
ryba, 1–1,5 kg (např. pstruzi lososovití) (skleněná miska)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80

provozní způsob, teplota, Booster, <sup>3</sup> úroveň, doba přípravy, <sup>4</sup> teplota jádra, Automatické pečení, MV + automatické pečení, Gril s cirkulací, MV + horký vzduch plus, ✓ zap, – vyp.

\* Nastavení platí i pro specifikace podle EN 60705.

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














2 Po polovině doby grilování pokrm pokud možno obraťte.








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

4 Máte-li samostatný pokrmový teploměr, můžete se orientovat také podle udané teploty uvnitř pokrmu.

# Informace pro zkušební ústavy

## Zkušební pokrmy dle EN 60350-1












zkušební pokrmy (příslušenství)		 [°C]		 <sup>3</sup>	 [min]
drobné pečivo (1 skleněná miska <sup>1</sup> )		150	-	2	25–35
drobné pečivo (2 skleněné misky <sup>1</sup> )		140	-	2+3	35–45
stříkané pečivo (1 skleněná miska <sup>1</sup> )		140	-	2	40–50
stříkané pečivo (2 skleněné misky <sup>1</sup> )		140	-	2+3	45–55 <sup>5</sup>
jablečný koláč (apple pie) (rošt <sup>1</sup> , dělená forma <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	-	1	110–120
piškot z vody (rošt <sup>1</sup> , dělená forma <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		190	-	2	20–30
toast (rošt <sup>1</sup> )		3 <sup>4</sup>	-	2	2–3
burger (rošt <sup>1</sup> na skleněné misce <sup>1</sup> )		3 <sup>4</sup>	-	2	1: 17–22 2: 5–10 <sup>6</sup>








 provozní způsob,  teplota,  Booster, <sup>3</sup> úroveň,  doba přípravy,  Horký vzduch plus,  Velký gril, ✓ zap., - vyp.

- 1 Používejte výhradně originální příslušenství Miele.
- 2 Používejte matnou, tmavou dělenou formu.  
Postavte dělenou formu doprostřed roštu.
- 3 Zvolte uvedený stupeň grilu.
- 4 Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předeřhřívajte.
- 5 Plechy vyjímejte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhnědl již před uplynutím uvedené doby přípravy.
- 6 Až připravovaný pokrm dostatečně zhnědne, obraťte ho (1: doba grilování strany 1, 2: doba grilování strany 2).

# Informace pro zkušební ústavy

## Zkušební pokrmy dle EN 60705 (provozní způsob mikrovlna )

zkušební pokrmy		 [W]	 [min]	 <sup>2</sup> [min]	poznámky <sup>3</sup>
vaječný krém, 1000 g		600 + 450	6 + 15–18	120	nádobí viz norma, rozměry u horního okraje 250 mm x 250 mm, připravovat nezakryté
linecké pečivo, 475 g		450	8–11	5	nádobí viz norma, vnější průměr u horního okraje 220 mm, připravovat nezakryté
sekaná, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	nádobí viz norma, rozměry u horního okraje 250 mm x 124 mm, připravovat nezakryté
zapékané brambory, 1100 g		300 + 170 °C	25–35	5	nádobí viz norma, vnější průměr u horního okraje 220 mm, připravovat nezakryté
kuře, 1200 g		150 + 200 °C	45–55 <sup>1</sup>	2	rošt a skleněnou misku zasunout společně, kuře položit na rošt nejprve stranou s prsíčky dolů
rozmrazování masa (sekané), 500 g		150	16–19 <sup>1</sup>	10	nádobí viz norma, rozmrazovat nezakryté
maliny, 250 g		150	6–8	3	nádobí viz norma, rozmrazovat nezakryté

 provozní způsob,  mikrovlnný výkon,  doba rozmrazování nebo přípravy,  vyrovnávací doba,  Mikrovlna,  MV + horký vzduch plus,  MV + gril s cirkulací

- 1 Připravovaný nebo rozmrazovaný pokrm pokud možno po polovině doby obraťte.
- 2 Během této vyrovnávací doby nechte pokrm odstát při pokojové teplotě, aby se v potravíně rovnoměrně rozdělila teplota.
- 3 Zasuňte skleněnou misku do úrovně 1 a doprostřed na ni postavte nádobí.

## Prohlášení o shodě

---

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

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

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

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

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



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

Součástí komunikačního modulu integrovaného v přístroji jsou také softwarové komponenty, které jsou v rámci licenčních podmínek upravujících otevřený software předávány dále. Obsažené komponenty s otevřeným zdrojovým kódem spolu příslušnými údaji o autorských právech, kopiemi aktuálně platných licenčních podmínek a případné další informace jsou dostupné lokálně prostřednictvím IP adresy a internetového prohlížeče ([http\[s\]://<ip adresa>/Licenses](http[s]://<ip adresa>/Licenses)). Úpravy poprodejních záruk licenčních podmínek pro komponenty s otevřeným zdrojovým kódem vymezené na tomto místě platí jen ve vztahu k příslušným držitelům práv.



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

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

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

H 7140 BM, H 7145 BM, H 7240 BM

cs-CZ

M.-Nr. 11 195 400 / 12