

Návod k obsluze a montáži Pečicí trouba



Před umístěním, instalací a uvedením do provozu si **bezpodmínečně** přečtěte návod k obsluze a montáži. Tím ochráníte sebe a zabráníte škodám.

Obsah

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění	5
Váš příspěvek k ochraně životního prostředí	13
Popis přístroje	14
Ovládací prvky	15
Tlačítko zap./vyp.	16
Displej	16
Senzorová tlačítka	16
Symboly	17
Princip ovládání	18
Volba položky menu	18
Změna nastavení ve výběrovém seznamu	18
Změna nastavení pruhem segmentů	18
Volba provozního způsobu nebo funkce.....	19
Zadávání čísel.....	19
Vybavení	20
Typový štítek	20
Součásti dodávky	20
Dodávané příslušenství a příslušenství k dokoupení.....	20
Bezpečnostní zařízení	25
Zušlechťené povrchy PerfectClean.....	25
Příslušenství vhodné pro pyrolytické čištění	25
První uvedení do provozu	26
Základní nastavení.....	26
První rozehrátí pečicí trouby	27
Nastavení	28
Přehled nastavení	28
Vyvolání menu „Nastavení“	29
Jazyk 	29
Denní čas	29
Osvětlení.....	29
Displej	30
Hlasitost.....	30
Jednotky	30
Booster	31
Navrhované teploty	31
Doporučení pyrolýzy	31
Doběh ventilátoru chlaz.....	31
Bezpečnost	31
Verze softwaru	32
Prodejce	32
Nastavení z výroby	32
Provozní hodiny.....	32
Kuch. budík	33

Hlavní menu a submenu	34
Tipy pro úsporu energie	35
Obsluha	37
Změna hodnot a nastavení pro přípravu pokrmu	37
Změna teploty a teploty jádra	37
Nastavení dob přípravy	37
Změna nastavených dob přípravy	38
Zrušení nastavených dob přípravy	38
Stornování přípravy pokrmu	39
Předehřátí ohřevného prostoru	39
Booster	39
Automatické programy	40
Kategorie	40
Používání automatických programů	40
Upozornění k použití	40
Další použití	41
Rozmrazování	41
Zavařování	41
Sušení	43
Příprava při nízké teplotě	44
Zmrazené produkty/hotové pokrmy	45
Nahřívání nádobí	45
Pečení z těsta	46
Tipy k pečení z těsta	46
Informace k tabulkám přípravy	46
Informace k provozním způsobům	47
Pečení masa	48
Tipy pro pečení	48
Informace k tabulkám přípravy	48
Informace k provozním způsobům	49
Pokrmový teploměr	50
Grilování	52
Tipy ke grilování	52
Informace k tabulkám přípravy	52
Informace k provozním způsobům	53
Čištění a ošetřování	54
Nevhodné čisticí prostředky	54
Odstraňování normálního znečištění	55
Odstranění silných znečištění (kromě výsuvných pojezdů FlexiClip)	55
Čištění ohřevného prostoru pomocí Pyrolýza	56
Demontáž dvířek	58
Rozmontování dvířek	59
Montáž dvířek	62

Obsah

Demontáž postranních mřížek s výsuvnými pojezdy FlexiClip	62
Sklopení topného tělesa pro horní pečení a grilování	63
Co udělat, když	64
Servisní služba	68
Kontakt při závadách	68
Záruka	68
Instalace	69
Rozměry pro vestavbu	69
Vestavba do horní nebo spodní skříně	69
Boční pohled	70
Přípojky a větrání	71
Vestavba pečicí trouby	72
Elektrické připojení	73
Tabulky přípravy	74
Třené těsto	74
Hnětené těsto	75
Kynuté těsto	76
Tvarohovoolejové těsto	77
Piškotové těsto	77
Odpalované těsto, listové těsto, bílkové pečivo	78
Pikantní jídla	79
Hovězí maso	80
Telecí maso	81
Vepřové maso	82
Jehněčí, zvěřina	83
Drůbež, ryba	84
Informace pro zkušební ústavy	85
Zkušební pokrmy dle EN 60350-1	85
Třída energetické účinnosti	86

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

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

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

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

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

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

Používání ke stanovenému účelu

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

► Tato pečicí trouba není určena k používání venku.

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

Všechny ostatní způsoby použití jsou nepřipustné.

► Osoby, které vzhledem ke svým fyzickým, smyslovým a 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.

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

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Děti v domácnosti

- ▶ Používejte zablokování zprovoznění, aby děti nemohly pečicí troubu nestřeženě zapnout.
- ▶ Děti mladší osmi let se nesmí samy bez dozoru pohybovat v blízkosti pečicí trouby.
- ▶ Děti starší než osm let smí pečicí troubu obsluhovat bez dozoru jen tehdy, když jim byla vysvětlena tak, že ji mohou obsluhovat bezpečně. Děti musí být schopné rozpoznat a chápat možná nebezpečí v případě chybné obsluhy.
- ▶ Děti nesmí pečicí troubu čistit nebo provádět její údržbu bez dozoru.
- ▶ Dohlížejte na děti, které se zdržují v blízkosti pečicí trouby. Nikdy nenechte děti hrát si s pečicí troubou.
- ▶ Nebezpečí udušení obalovým materiálem. Děti by si mohly hrát s obalovým materiálem, např. fólií, mohly by se do ní balit nebo si ji dávat přes hlavu a udusit se. Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▶ Nebezpečí poranění horkými povrchy. Pokožka dětí reaguje citlivěji na vysoké teploty než pokožka dospělých. Sklo dvířek, ovládací panel a výstupní otvory vzduchu ohřevného prostoru pečicí trouby se zahřívají. Zabraňte dětem, aby se pečicí trouby za provozu dotýkaly.
- ▶ Nebezpečí poranění horkými povrchy. Pokožka dětí reaguje citlivěji na vysoké teploty než pokožka dospělých. Při pyrolytickém čištění se pečicí trouba zahřeje více než při normálním provozu. Zabraňte dětem, aby se pečicí trouby dotýkaly během pyrolytického čištění.
- ▶ Nebezpečí úrazu v důsledku otevřených dvířek. Maximální zatížitelnost dvířek je 15 kg. Děti se mohou poranit o otevřená dvířka. Zabraňte dětem, aby si stoupaly nebo sedaly na otevřená dvířka nebo se na ně zavěšovaly.

Technická bezpečnost

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

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

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

► Občasný nebo trvalý provoz na soběstačném nebo se sítí nesynchronizovaném zařízení pro napájení energií (jako např. ostrovní síť, 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.

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

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

► Rozbočovací vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely neposkytují nutnou bezpečnost. Pomocí nich pečicí troubu k elektrické síti nepřipojujte.

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

► Tato pečicí trouba nesmí být provozována na nestabilních místech (např. na lodi).

► Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Dotyk přípojů pod napětím a změna elektrické a mechanické konstrukce Vás ohrožují a mohou vést k poruchám funkce pečicí trouby.

Nikdy neotvírejte plášť pečicí trouby.

► 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.





Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ U pečicí trouby, jež byla vyexpedována bez přípojovacího vedení, musí odborník pověřený společností Miele nainstalovat speciální přípojovací vedení (viz kapitola „Instalace“, odstavec „Elektrické připojení“).
- ▶ Když je přípojovací vedení poškozené, musí je odborník pověřený společností Miele nahradit speciálním přípojovacím vedením (viz kapitola „Instalace“, odstavec „Elektrické připojení“).
- ▶ Při instalačních a údržbářských pracích stejně jako při opravách musí být pečicí trouba úplně odpojená od elektrické sítě, např. když je vadné osvětlení ohřevného prostoru (viz kapitola „Co udělat, když ...“). Zajistěte to takto:
 - vypněte jistič elektrické instalace nebo
 - úplně vyšroubujete šroubovací pojistku elektrické instalace nebo
 - vytáhněte síťovou zástrčku (pokud je k dispozici) ze zásuvky. Netahejte při tom za přívodní síťový kabel, nýbrž za síťovou zástrčku.
- ▶ Pečicí trouba vyžaduje pro bezvadný provoz dostatečný přívod ochlazovacího vzduchu. Dbejte na to, aby přívod ochlazovacího vzduchu nebyl omezen (např. montáží tepelných ochranných lišt v montážní skříni). Kromě toho nesmí být potřebný ochlazovací vzduch nadměrně zahříván jinými tepelnými zdroji (např. kamny na tuhá paliva).
- ▶ 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.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Předměty v blízkosti zapnuté pečicí trouby mohou začít hořet v důsledku vysokých teplot. Pečicí troubu nikdy nepoužívejte k vytápění místností.
- ▶ Přehřáté oleje a tuky se mohou vznítit. Při práci s oleji a tuky nenechte pečicí troubu nikdy bez dozoru. Hořící oleje a tuky nikdy nehaste vodou. Vypněte pečicí troubu a uhasťte plameny tím, že necháte zavřená dvířka.
- ▶ Při grilování potravin vedou příliš dlouhé doby přípravy k vysušení a případně k samovznícení připravovaného pokrmu. Dodržujte doporučené doby přípravy.
- ▶ Některé potraviny rychle vysychají a vysokými teplotami grilování se mohou samy vznítit. Nikdy nepoužívejte grilovací provozní způsoby k rozpékání housek nebo chleba a k sušení květin nebo bylin. Používejte provozní způsob Horký vzduch plus  nebo Horní/spodní pečení .
- ▶ Pokud k přípravě pokrmů používáte alkoholické nápoje, uvědomte si, že se alkohol při vysokých teplotách odpařuje. Tato pára se může vznítit na horkých topných tělesech.
- ▶ 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.
- ▶ Dno ohřevného prostoru může prasknout nebo se odloupnout nahromaděným teplem. Dno ohřevného prostoru nikdy nevykládejte např. alobalem nebo ochrannou fólii pro pečicí trouby. Chcete-li při přípravě nebo k nahřívání nádobí použít dno ohřevného prostoru jako odstavnou plochu, použijte na to výhradně provozní způsob Horký vzduch plus  nebo ECO - horký vzduch  bez funkce Booster.
- ▶ Dno ohřevného prostoru se může poškodit posouváním předmětů sem a tam. Když postavíte hrnce, pánve nebo nádobí na dno ohřevného prostoru, neposouvejte na něm tyto předměty sem a tam.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Nebezpečí úrazu vodní párou. Když nalijete studenou tekutinu na horký povrch, vznikne pára, která může způsobit velké popáleniny. Kromě toho se náhlou změnou teploty mohou poškodit horké povrchy. Nikdy nelijte studené tekutiny přímo na horké povrchy.
- ▶ Je důležité, aby se teplota v potravíně rovnoměrně rozložila a byla také dostatečně vysoká. Potraviny obračejte nebo míchejte, aby se zahřívaly rovnoměrně.
- ▶ Plastové nádobí nevhodné pro pečicí trouby se při vysokých teplotách taví a může poškodit pečicí troubu nebo začít hořet. Používejte jen plastové nádobí vhodné pro pečicí trouby. Dbejte údajů výrobce nádobí.
- ▶ V uzavřených plechovkách vzniká při zavařování a ohřívání přetlak, v jehož důsledku se mohou roztrhnout. Plechovky nezavařujte a ani je neohřívejte.
- ▶ Nebezpečí úrazu v důsledku otevřených dvířek. Můžete narazit do otevřených dvířek nebo o ně zakopnout. Nenechávejte dvířka zbytečně otevřená.
- ▶ Zatížitelnost dvířek je 15 kg. Nestavte se ani nesedejte na otevřená dvířka a neodkládejte na ně těžké předměty. Dávejte také pozor, abyste nic nepřiskřípli mezi dvířky a ohřevným prostorem. Pečicí trouba se může poškodit.

Pro plochy z nerez oceli platí:

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

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.
- ▶ Hrubá znečištění v ohřevném prostoru mohou vést k silnému zakouření. Než spustíte pyrolytické čištění, odstraňte hrubá znečištění z ohřevného prostoru.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Nebezpečí úrazu škodlivými parami. Při pyrolytickém čištění se mohou uvolňovat páry, které mohou vést k podráždění sliznic. Při pyrolytickém čištění se nezdržujte delší dobu v kuchyni a zabraňte dětem a domácím zvířátům v přístupu do kuchyně. Během pyrolytického čištění zajistěte dobré větrání kuchyně. Zabraňte pronikání zápachů do jiných místností.
- ▶ Postranní mřížky lze vymontovat (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Demontáž postranních mřížek s výsuvnými pojezdy FlexiClip“). Postranní mřížky opět správně namontujte.
- ▶ Škrábance mohou zničit skla dvířek. Na čištění skel dvířek nepoužívejte drhnoucí prostředky, tvrdé houbičky nebo kartáče a ostré kovové škrabky.
- ▶ 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.
- ▶ Gourmet pekáče Miele HUB 5000/HUB 5001 (pokud jsou k dispozici) se nesmí zasouvat do úrovně 1. Poškodí se dno ohřevného prostoru. Vinou malé vzdálenosti se hromadí teplo a může prasknout nebo se odloupnout email. Pekač Miele také nikdy nenasouvejte na horní příčku úrovně 1, protože tam není zajištěný ochranou proti vytažení. Obecně používejte úroveň 2.
- ▶ Používejte jen dodaný pokrmový teploměr Miele. Pokud je pokrmový teploměr vadný, musíte ho nahradit novým originálním pokrmovým teploměrem Miele.
- ▶ Umělá hmota pokrmového teploměru se při velmi vysokých teplotách může roztavit. Nepoužívejte pokrmový teploměr v provozních způsobech s grilem. Neuchovávejte pokrmový teploměr v ohřevném prostoru.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

► Vysokými teplotami při pyrolytickém čištění se poškodí příslušenství, které není pyrolyticky odolné. Než spustíte pyrolytické čištění, vyjměte z ohřevného prostoru všechno příslušenství nevhodné pro takové čištění. Platí to také pro příslušenství k dokoupení nevhodné pro pyrolytické čištění (viz kapitola „Čištění a ošetřování“).

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.

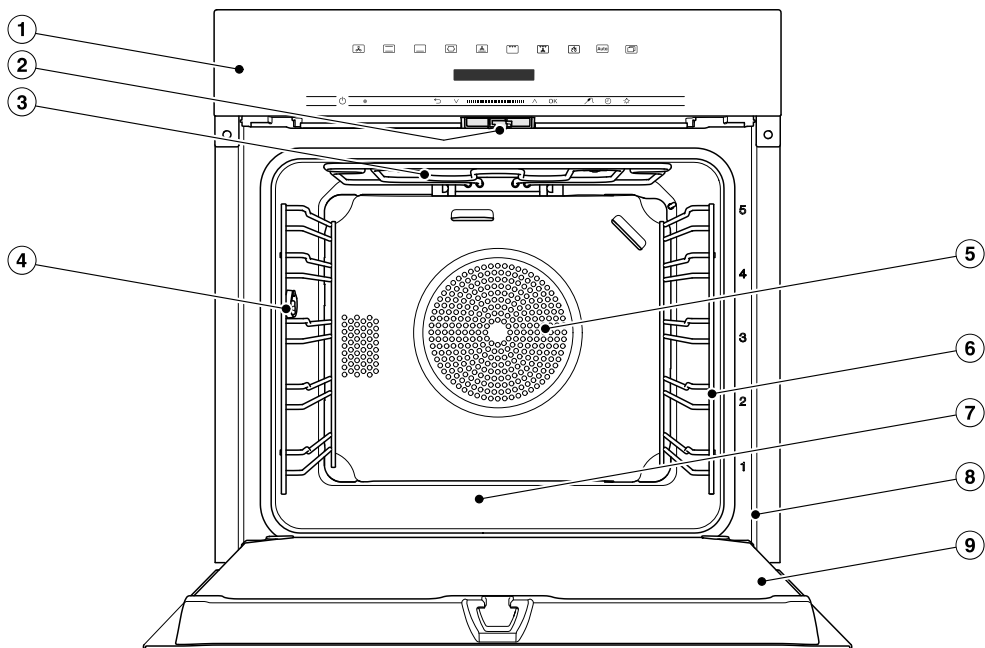
V domovním odpadu a při neodborném nakládání mohou poškodit lidské zdraví a životní prostředí. Svůj starý přístroj proto v žádném případě nedávejte do domovního odpadu.



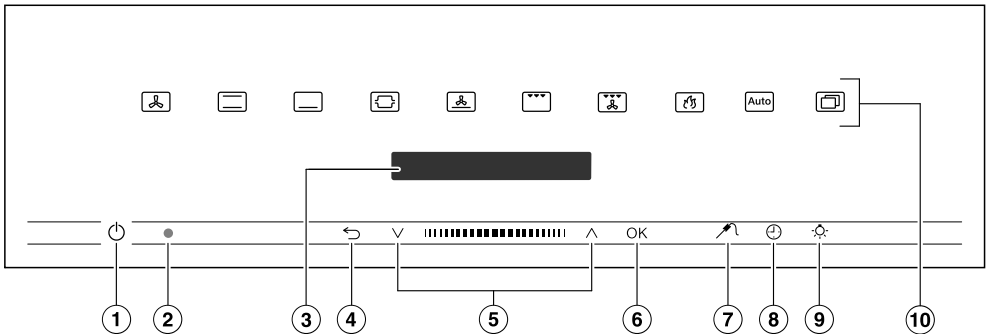
Místo toho využijte oficiální sběrná a vratná místa pro bezplatné odevzdávání a využitkování elektrických a elektronických přístrojů zřízená obcemi, prodejci nebo společnostmi Miele. Podle zákona jste sami zodpovědní za vymazání případných osobních údajů na likvidovaném starém přístroji. Ze zákona máte povinnost vyjmout a přitom nezničit staré baterie a staré akumulátory, které nejsou pevně uzavřené v přístroji, a lampy, které lze vyjmout bez zničení. Zanechte 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.








Popis přístroje

Pečicí trouba




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



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

Ovládací prvky


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 použití“.

Senzorová tlačítka pod displejem

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

Symbody

Na displeji se mohou zobrazovat tyto symboly:

symbol	význam
	Tento symbol označuje doplňující informace a pokyny pro obsluhu. Tato informační okna potvrdíte pomocí <i>OK</i> .
	Kuchyňský budík
	Zatržítka vyznačuje aktuální 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 sensorové 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 sensorové 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 sensorové tlačítko nového provozního způsobu nebo funkce.


Objeví se změněný provozní způsob a příslušné navrhované hodnoty.

Senzorové tlačítko změněného provozního způsobu svítí oranžově.

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

Zadávání čísel

Čísla, která je možno změnit, jsou podsvícená.

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

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

- Potvrďte pomocí *OK*.

Změněné číslo se uloží. Vráťte se do nadřazeného menu.

Vybavení

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

Typový štítek

Typový štítek je vidět při otevřených dvířkách na čelním rámu.

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

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

Součásti dodávky

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

Dodávané příslušenství a příslušenství k dokoupení

Vybavení závisí na modelu.

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


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

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

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

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

Postranní mřížky

V ohřevném prostoru se na pravé a levé straně nachází postranní mřížky s úrovněmi ₅ pro zasouvání příslušenství.

Označení úrovní si můžete přečíst na čelním rámu.

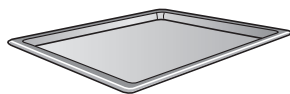
Každá úroveň je tvořena dvěma nad sebou umístěnými příčkami.

Příslušenství (např. rošt) se zasouvají mezi příčky.

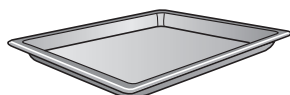
Postranní mřížky můžete vymontovat (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Demontáž postranních mřížek s výsuvnými pojezdy FlexiClip“).

Pečicí plech, univerzální plech a rošt s ochranou proti vytažení

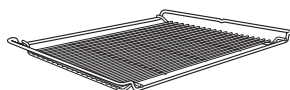
Pečicí plech HBB 71:



Univerzální plech HUBB 71:



Rošt HBBR 72:



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

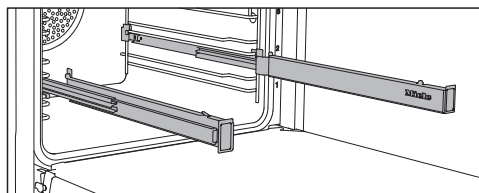
Rošt zasuněte vždy ukládací plochou směrem dolů.

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



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

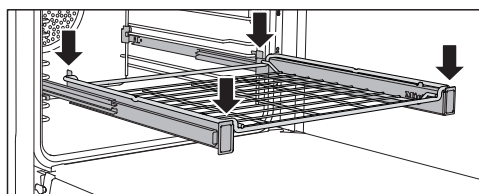
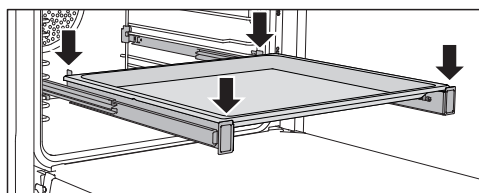
Výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 72



Výsuvné pojezdy FlexiClip můžete používat v úrovních 1–4.

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

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



Zatížitelnost výsuvných pojezdů FlexiClip je maximálně 15 kg.

Vybavení

Montáž a demontáž výsuvných pojezdů FlexiClip

⚠ Nebezpečí poranění horkými povrchy.

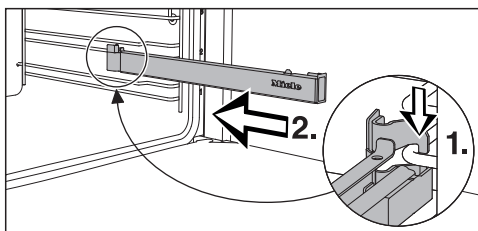
Pečící trouba se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

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

Výsuvné pojezdy FlexiClip se montují mezi příčkami jedné úrovně.

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

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



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

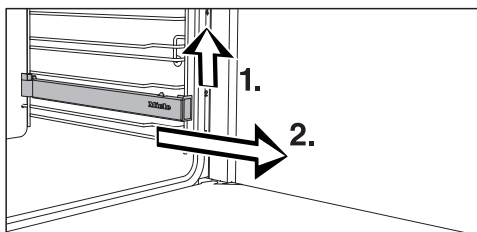


- Zaklapněte výsuvný pojezd FlexiClip na spodní příčce úrovně (3.).

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

Při demontáži výsuvného pojezdu FlexiClip postupujte takto:

- Výsuvný pojezd FlexiClip úplně zasuňte.



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

Kulaté formy na pečení



Neděrovaná kulatá pečicí forma

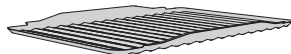
HBFP 27-1 je vhodná pro přípravu pizzy, nízkého moučníku z kynutého nebo třeného těsta, sladkých nebo kořeněných křehkých koláčů, zapékaných dezertů, špaldového chleba, tenkého koláče, quiche nebo k rozpékání zmrazených moučníků nebo pizzy.

Děrovaná kulatá pečicí a AirFry forma **HBFP 27-1** má stejné možnosti použití jako **děrovaný pečicí a AirFry plech Gourmet HBBL 71**.

Emailovaný povrch obou pečicích forem je zušlechťený úpravou PerfectClean.

- Zasuňte rošt a postavte na něj kulatou pečicí formu.

Plech na grilování a pečení **HGBB 71**

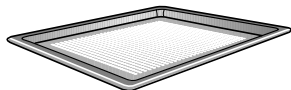


Plech na grilování a pečení se pokládá do univerzálního plechu.

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

Emailovaný povrch je zušlechťený úpravou PerfectClean.

Děrovaný pečicí a AirFry plech **Gourmet HBBL 71**



Jemné děrování pečicího a AirFry plechu **Gourmet** zajišťuje perfektní procesy přípravy pokrmů:

- Při přípravě pečených potravin z čerstvého kynutého a tvarohovoolejového těsta, chleba a housek lépe zhnědne jejich spodní strana.
Těsto nejprve rozválejte na rovné pracovní ploše a potom je položte na pečicí a AirFry plech **Gourmet**.
- Hranolky, krokety apod. lze fritovat bez tuku v proudu horkého vzduchu (**AirFrying**).
- Při sušení je optimalizována cirkulace vzduchu kolem sušených potravin.

Emailovaný povrch je zušlechťený úpravou PerfectClean.

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

Šamotová deska na pečení **HBS 70**



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

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

- Zasuňte rošt a postavte na něj šamotovou desku.

Vybavení

Gourmet pekáč HUB Poklice pekáče HBD

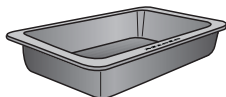
Gourmet pekáče Miele lze na rozdíl od jiných pekáčů zasunout přímo do postranních mřížek. Stejně jako rošt jsou opatřeny ochranou proti vytažení. Na povrchu pekáčů je vrstva bránící ulpívání.

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

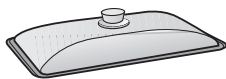
Vhodné poklice jsou k dostání zvlášť. Při nákupu uvádějte označení modelu.

Hloubka: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

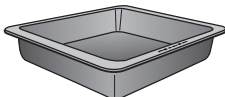


HBD 60-22

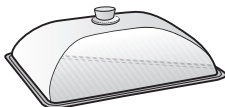


Hloubka: 35 cm

HUB 5001-XL*

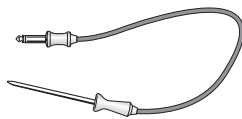


HBD 60-35



*Vhodné pro varné desky s indukci

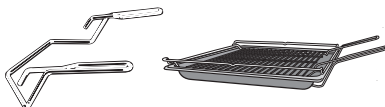
Pokrmový teploměr



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

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

Vyjímací rukojeť HEG




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

Příslušenství k čištění a ošetřování

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

Bezpečnostní zařízení

- **zablokování zprovoznění** 
(viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Bezpečnost“)
- **zablokování tlačítek**
(viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Bezpečnost“)
- **ventilátor chlazení**
(viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Doběh ventilátoru chlazení“)
- **bezpečnostní vypínání**
Bezpečnostní vypínání se automaticky aktivuje, když je pečicí trouba provozována po neobvykle dlouhou dobu. Délka doby závisí na zvoleném provozním způsobu.
- **dvířka s ventilací**
Dvířka jsou zkonstruována ze skleněných tabulí s povrchovou úpravou částečně odražející teplo. Za provozu je dvířka navíc veden vzduch, takže vnější sklo dvířek zůstane studené. Pro účely čištění můžete dvířka vymontovat a rozebrat (viz kapitola „Čištění a ošetřování“).
- **zámek dvířek** pro pyrolytické čištění
Na začátku pyrolytického čištění se dvířka z bezpečnostních důvodů uzamknou. Dvířka se znovu odemknou, až když teplota v ohřevném prostoru klesne pod 280 °C.

Zušlechťené povrchy PerfectClean

Povrchy zušlechťené 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 zušlechťených površích PerfectClean řezat a dělit.

Nepoužívejte keramické nože, protože by zušlechťený povrch PerfectClean poškrábaly.

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

Zušlechťené povrchy PerfectClean:

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

Příslušenství vhodné pro pyrolytické čištění

Přečtěte si informace v kapitole „Čištění a ošetřování“.


Následně uvedené příslušenství může zůstat v ohřevném prostoru během pyrolytického čištění:

- postranní mřížky
- výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 72
- rošt

První uvedení do provozu

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.

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 rozeřtít pečicí trouby

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

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

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

Zobrazuje se Zvolte provozní způsob.


- Zvolte Horký vzduch plus 

Objeví se navrhovaná teplota (160 °C).


Zapne se topení, 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 rozeřtít

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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







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

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

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


Nastavení



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	Teplota °C* °F
Booster	Zap.* Vyp.
Navrhované teploty	
Doporučení pyrolýzy	Zap.* Vyp.
Doběh ventilátoru chlaz.	Řízeno teplotou* Řízeno časem
Bezpečnost	Zablokování tlačítek Zap. Vyp.* Zablok. zprovoznění  Zap. Vyp.*
Verze softwaru	
Prodejce	Výstavní režim Zap. Vyp.*
Nastavení z výroby	Nastavení přístroje Navrhované teploty

* nastavení z výroby

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 použít, musíte ji zapnout.
- Noční vypnutí
Pro úsporu energie se denní čas na displeji zobrazuje jen od 5 hodin do 23 hodin. Ve zbývajících dobách je displej vypnutý.

Časový formát



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

Nastavit

Nastavujete hodiny a minuty.

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

Osvětlení



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

Nastavení

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

Teplota

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

Booster

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

- Zap.

Funkce **Booster** je během fáze rozehrání pro přípravu pokrmu automaticky zapnutá. Topné těleso pro horní pečení a grilování, kruhové topné těleso a ventilátor přehřívají ohřevný prostor současně na nastavenou teplotu.

- Vyp.

Funkce **Booster** je během fáze rozehrání pro přípravu pokrmu vypnutá. Ohřevný prostor přehřívají 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**.

Doporučení pyrolýzy

Můžete nastavit, zda se bude zobrazovat doporučení k provedení pyrolýzy (Zap.), nebo nikoli (Vyp.).

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 pečici 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 tlačítka **OK** nejméně 6 sekund, abyste zablokování tlačítek na krátkou dobu deaktivovali.

- Vyp.

Zablokování tlačítek je deaktivované. Všechna sensorová tlačítka reagují při zvolení okamžitě.

Nastavení

Zablok. zprovoznění

Zablokování zprovoznění brání neúmyslnému zapnutí pečicí trouby.

Při aktivovaném zablokování zprovoznění můžete nadále ihned nastavit kuchyňský budík.

Zablokování zprovoznění zůstane zachované i po výpadku proudu.

- Zap.
Zablokování zprovoznění se aktivuje. Než pečicí troubu budete moci použít, nejméně na 6 sekund stiskněte sensorové tlačítko *OK*.
- Vyp.
Zablokování zprovoznění je deaktivované. Pečicí troubu můžete používat jako obvykle.

Verze softwaru

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

Prodejce

Tato funkce umožňuje specializovaným obchodům prezentovat pečicí troubu bez 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 teploty
Změněné navrhované teploty se vrátí na nastavení z výroby.

Provozní hodiny

Volbou Další  | Provozní hodiny můžete zkontrolovat celkový počet provozních hodin své pečicí trouby.

Používání funkce Kuch. budík

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


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

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

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 vypnuté pečicí troubě.


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


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

Objeví se výzva Nastavit 00:00 min.

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


Čas kuchyňského budíku se uloží.


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

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

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


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

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

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

Vypnou se akustické a optické signály.

Změna kuchyňského budíku


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

Objeví se kuchyňský budík.












- Změňte čas kuchyňského budíku.
- Potvrďte pomocí OK.

Změněný čas kuchyňského budíku se uloží.

Zrušení kuchyňského budíku

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

Hlavní menu a submenu

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

Přípravy pokrmů


- Na přípravu svých pokrmů pokud možno použijte automatické programy.
- Vyjměte z trouby veškeré příslušenství, které nepotřebujete k přípravě pokrmu.
- Obecně zvolte nižší z teplot uvedených v receptu nebo tabulce pro přípravu pokrmu a zkontrolujte pokrm po kratším z uvedených časů.
- Ohřevný prostor předehejíte jen tehdy, když je to potřebné podle receptu nebo tabulky pro přípravu pokrmů.
- Během přípravy pokrmu pokud možno neotvírejte dvířka.
- Používejte nejlépe matné, tmavé pečící formy a napařovací misky z neodrazivých materiálů (emailovaná ocel, tepelně odolné sklo, povlakovaná hliníková slitina). Lesklé materiály jako nerez ocel nebo hliník odrážejí teplo, které se tak hůře dostává k připravovanému pokrmu. Ani dno ohřevného prostoru nebo rošt nepřikrývejte hliníkovou fólií odrážející teplo.
- Kontrolujte dobu přípravy, abyste při přípravě potravin neplýtvali energií. Nastavte dobu přípravy nebo použijte pokrmový teploměr, pokud je k dispozici.
- Pro mnoho pokrmů můžete použít provozní způsob Horký vzduch plus . Pomocí něho můžete připravovat pokrmy při nižších teplotách než při provozním způsobu Horní/spodní pečení , protože se teplo ihned rozdělí v ohřevném prostoru. Kromě toho můžete přípravu provádět ve více úrovních současně.
- ECO - horký vzduch  je novátorský provozní způsob, který je vhodný pro malá množství jako např. zmrazenou pizzu, rozpékání housek nebo vykrajované cukroví, ale také pro pokrmy z masa a pečeně. Pokrmy připravujete energeticky úsporně s optimálním využitím tepla. Při přípravě v jedné úrovni ušetříte až 30 % energie při srovnatelně dobrých výsledcích přípravy. Během přípravy pokrmu neotvírejte dvířka.
- Na grilování pokrmů používejte pokud možno provozní způsob Gril s cirkulací . Grilujete přitom s nižšími teplotami než v jiných grilovacích provozních způsobech při maximálním nastavení teploty.
- Pokud je to možné, připravujte několik pokrmů současně. Pokládejte je vedle sebe nebo na různé úrovně.
- Pokrmy, které nemůžete připravovat současně, připravujte pokud možno hned po sobě, abyste využili již existující teplo.

Tipy pro úsporu energie

Využití zbytkového tepla

- Při přípravách pokrmů s teplotami nad 140 °C a dobami přípravy delšími než 30 minut můžete teplotu asi 5 minut před koncem přípravy snížit na minimální nastavitelnou teplotu. Existující zbytkové teplo stačí na dovaření pokrmu. Pečicí troubu ale v žádném případě nevypínejte (viz kapitola „Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění“).
- Pyrolytické čištění spusťte nejlépe hned po přípravě pokrmu. Existující zbytkové teplo sníží spotřebu energie.

Úprava nastavení

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

Energeticky úsporný režim

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

- Zapněte pečicí troubu.

Objeví se hlavní menu.

- Vložte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.

- Zvolte požadovaný provozní způsob.

Nejprve se objeví provozní způsob a potom navrhovaná teplota.

- Pokud je to potřeba, změňte navrhovanou teplotu.

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

- Potvrďte pomocí *OK*.

Objeví se skutečná teplota a začne fáze rozehrátí.

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

- Po přípravě pokrmu stiskněte senzorové 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
- Vnitřní teplota
- Doba přípravy
- Hotové v
- Start v

Změna teploty a teploty jádra

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


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

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

Na displeji se objeví žádaná teplota.

- V případě potřeby změňte teplotu a teplotu jádra.

- Potvrďte pomocí *OK*.

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

Příprava pokrmu pokračuje se změněnými žádanými teplotami.

Nastavení dob přípravy


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

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

Volte co nejkratší dobu do spuštění přípravy pokrmu.

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

Obsluha

Zadáním Doba přípravy, Hotové v nebo Start v sensorovým 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 pokrmu. 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.

■ Změňte nastavený čas.

■ Potvrďte pomocí OK.

■ Zvolte sensorové tlačítko  pro návrat k menu zvoleného provozního způsobu.

Při výpadku elektrické sítě se nastavení vymažou.

Zrušení nastavených dob přípravy


■ 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 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.

Stornování přípravy pokrmu

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




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

Objeví se hlavní menu.

Předeřtí ohřevného prostoru



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




Předeřtívání ohřevného prostoru je nutné jen při několika málo přípravách.

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

Booster

Funkce Booster slouží k rychlému rozeřtí ohřevného prostoru.

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

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

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

Choulstivá 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.

Automatické programy

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

Kategorie

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

Používání automatických programů

■ Zvolte Automatické programy .

Zobrazí se výběrový seznam.

■ Zvolte požadovanou kategorii.

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

■ Zvolte požadovaný automatický program.

■ Řiďte se pokyny na displeji.

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

U automatických programů jsou teploty jádra předem pevně zadané.

Upozornění k použití


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

V této kapitole najdete informace k následujícím použitím:


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

Rozmrazování

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

- Zvolte Další .
- Zvolte Rozmrazování.
- Případně změňte navrhouvanou teplotu.

Vzduch v ohřevném prostoru začne cirkulovat a šetrně rozmrazí potravinu.

 Nebezpečí infekce tvorbou choroboplodných zárodků.


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

Při rozmrazování ryb a masa (zvláště drůbežího) dbejte na zvláštní čistotu. Tekutinu z rozmrazování nepoužívejte. Potraviny po rozmrazení ihned dále zpracujte.

Tipy


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

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 neohřívajte.

Příprava ovoce a zeleniny

Údaje platí pro 6 sklenic o objemu 1 l.

Používejte jen speciální sklenice, které dostanete ve specializovaném obchodě (zavařovací sklenice nebo sklenice se šroubovacím uzávěrem). Používejte jen nepoškozené sklenice a 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 a sklenice uzavřete.
- Zasuňte univerzální plech do úrovně 2 a postavte na něj sklenice.
- Zvolte provozní způsob Horký vzduch plus  a teplotu 160–170 °C.
- Počkejte, než ve sklenicích začnou rovnoměrně stoupat bublinky.

Další použití





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 uvedenou dobu.
- 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

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 nelupne, zničte obsah.


Sušení

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






Předpokladem je čerstvé a dobře vyzrálé 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 univerzálním plechu.


Tip: Pokud máte k dispozici děrovaný pečicí a AirFry plech Gourmet, můžete ho použít také.

- Sušte maximálně ve 2 úrovních současně.
Zasuňte pokrm k sušení do úrovní 1+3.
Když používáte rošt a univerzální plech, zasuňte univerzální plech pod rošt.
- Zvolte Horký vzduch plus .
- Změňte navrhanou teplotu a nastavte čas sušení.
- Sušený pokrm na univerzálním plechu pravidelně obračejte.

Když je pokrm k sušení vcelku nebo rozpůlený, prodlouží se časy sušení.


sušený pokrm		🌡️ [°C]	🕒 [h]
ovoce		60–70	2–8
zelenina		55–65	4–12
houby		45–50	5–10
bylinky*		30–35	4–8

 provozní způsob, 🌡️ teplota, 🕒 čas sušení,
 Horký vzduch plus,  Horní/spodní pečení

* Bylinky sušte jen na univerzálním plechu v úrovni 2 a použijte provozní způsob Horní/spodní pečení , protože při provozním způsobu Horký vzduch plus je zapnutý ventilátor.

- 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.

Další použití

Příprava při nízké teplotě

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

Maso nejprve rychle ze všech stran rovnoměrně orestujete při velmi vysoké teplotě.

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

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

Hotová pečeně je velmi jemná a šťavnatá.

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

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


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


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

Použití Horní/spodní pečení

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

Použijte univerzální plech a na něm položený rošt.

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

 Nebezpečí popálení horkými povrchy.

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

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

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

Zmrazené produkty/ hotové pokrmy

Tipy na moučníky, pizzu a bagety

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

Tipy na hranolky, krokety apod.

- Tyto mražené produkty můžete připravovat na pečícím nebo univerzálním plechu.
- 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.

Pečení z těsta

Šetrné nakládání s potravinami slouží Vašemu zdraví.

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

Tipy k pečení z těsta

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

Používání papíru na pečení

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

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

Informace k tabulkám přípravy

Tabulky přípravy najdete na konci tohoto dokumentu.

Volba teploty

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

Volba doby přípravy

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

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

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


Informace k provozním způsobům

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

Používání položky Automatické programy

■ Řiďte se pokyny na displeji.

Použití Horký vzduch plus

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

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

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

Tipy

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

Použití Intenzivní pečení

Tento provozní způsob používejte k pečení moučníků s vlhkou oblohou.

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

- Moučník zasuňte do úrovně 1 nebo 2.

Použití Horní/spodní pečení

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

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

- Zasuňte pokrm k přípravě do úrovně 1 nebo 2.

Použití ECO - horký vzduch

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

- Zasuňte pokrm k přípravě do úrovně 2.

Pečení masa

Tipy pro pečení

- Můžete použít každé nádobí z tepelně odolného materiálu jako například pekáč, hrnec na pečení, skleněnou formu, fólii na pečení, římský hrnec, univerzální plech, rošt nebo grilovací a pečicí plech (pokud je k dispozici) na univerzálním plechu.
- **Předehřívání** ohřevného prostoru je nutné jen při přípravě rostbifu a filetu. Obecně předehřívání není nutné.
- Na pečení masa používejte **uzavřenou nádobu**, například pekáč. Maso zůstane uvnitř šťavnaté. Ohřevný prostor zůstane čistší než při pečení na roštu. Zůstane dostatek vývaru k přípravě omáčky.
- Použijete-li **fólii na pečení**, dbejte údajů na obalu.
- Použijete-li na pečení **rošt** nebo **otevřenou nádobu**, můžete libové maso potřít tukem, obložit plátky slaniny nebo prošpikovat.
- Maso **okořeňte** a položte do nádoby k přípravě. Obložte je vložkami másla nebo margarínu nebo je polijte olejem nebo pokrmovým tukem. Při velké libové pečení (2–3 kg) a tučné drůbeži přidejte asi 1/8 l vody.
- Během pečení nedolévejte příliš mnoho tekutiny. Zhoršilo by se tím **zhnědnutí** masa. Zhnědnutí probíhá na konci doby pečení. Maso získá intenzivnější hnědou barvu, když přibližně po polovině doby pečení sundáte z nádobí poklici.
- Po skončení pečení vyjměte připravený pokrm z ohřevného prostoru, přikryjte ho a nechte asi 10 minut **odpočívat**. Pak z pečeně po naříznutí vyteče méně šťávy.




- Kůže **drůbeže** bude křupavá, když ji 10 minut před koncem doby přípravy potřete slabě osolenou vodou.

Informace k tabulkám přípravy

Tabulky přípravy najdete na konci tohoto dokumentu.

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

Volba teploty

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

Volba doby přípravy

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


- Dobu přípravy můžete stanovit tak, že podle druhu masa vynásobíte výšku pečeně [cm] časem na cm výšky [min/cm]:
 - hovězí/zvěřina: 15–18 min/cm
 - vepřové/telecí/jehněčí: 12–15 min/cm
 - rostbíf/filety: 8–10 min/cm
- Obecně zkuste po kratší z uvedených dob, zda je připravovaný pokrm hotový.


Tipy

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

Informace k provozním způsobům

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

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



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


Používání položky Automatické programy

- Řiďte se pokyny na displeji.

Použití Horký vzduch plus nebo Automatické pečení

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

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

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

- Zasuňte pokrm k přípravě do úrovně 2.

Použití Horní/spodní pečení

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

- Zasuňte pokrm k přípravě do úrovně 2.

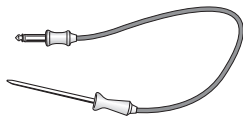
Použití ECO - horký vzduch

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

- Zasuňte pokrm k přípravě do úrovně 2.

Pečení masa

Pokrmový teploměr



Pokrmovým teploměrem můžete přesně sledovat teplotu přípravy pokrmu.

Princip funkce

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





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

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

Možnosti použití

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

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

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

Důležitá upozornění k použití

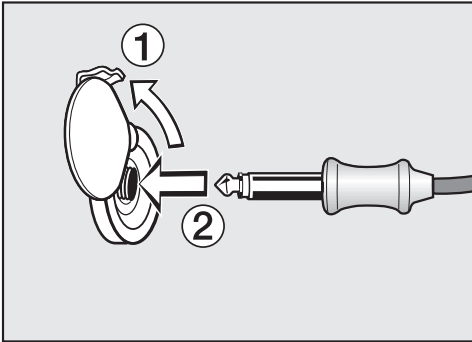
- Maso můžete položit do hrnce nebo na rošt.
- Kovový hrot pokrmového teploměru se zapíchne celý až po rukojeť do připravovaného pokrmu tak, aby byl snímač teploty přibližně v jádře.
- U drůbeže se k zapíchnutí kovového hrotu dobře hodí nejsilnější místo v oblasti prsíček. Nejsilnější místo vyhledejte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

Použití pokrmového teploměru

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

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

- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.



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

U automatických programů jsou teploty jádra předem pevně zadané.

Řiďte se pokyny na displeji.

Jakmile je dosažena teploty jádra, příprava pokrmu se ukončí.


⚠ Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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

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

Odložené spuštění přípravy pokrmu s pokrmovým teploměrem

Přípravu pokrmu můžete nechat spustit i později.

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

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

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

Zobrazení zbývajících doby

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

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

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

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


Přecházení mezi zobrazením zbývajících doby a zobrazením teploty jádra

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

- Zvolte senzorové tlačítko .

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

Grilování

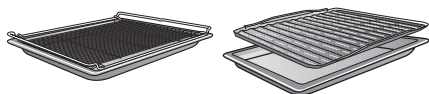
 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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

Tipy ke grilování

- Při grilování je nutné předeheřtátí. Předeheřtete topné těleso pro horní pečení a grilování asi 5 minut při zavřených dvířkách.
- Maso rychle opláchněte pod studenou tekoucí vodou a osušte. Plátky masa před grilováním nesolte, protože by z masa unikala šťáva.
- Libové maso můžete potřít olejem. Nepoužívejte jiné tuky, protože snadno ztmavnou nebo se z nich začne kouřit.
- Nízké ryby a plátky ryb očistěte a osolte. Rybu můžete také pokapat šťávou z citronu.
- Použijte univerzální plech a na něm položený rošt nebo plech na grilování a pečení (pokud je k dispozici). Plech na grilování a pečení chrání skapávající šťávu z masa před spálením, aby ji bylo možné dále použít. Na grilování potřete rošt nebo grilovací a pečicí plech olejem a pokrm k přípravě na něj položte.

Nepoužívejte plech na pečení z těsta.



Informace k tabulkám přípravy

Tabulky přípravy najdete na konci tohoto dokumentu.

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

Volba teploty

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

Volba úrovně

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

Volba doby přípravy ☺

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

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

Informace k provozním způsobům

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

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

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

Použití Velký gril

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


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

Použití Gril s cirkulací

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


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

Čištění a ošetřování

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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

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

 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

Na čištění nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.

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

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

Odstraňte ihned zbytky čisticích prostředků.

Nevhodné čisticí prostředky

Abyste nepoškodili povrchy, vyhýbejte se při čištění těmto prostředkům:

- čisticí prostředky obsahující sodu, čpavek, kyseliny nebo chloridy
- čisticí prostředky rozpouštějící vodní kámen na čelní stěně
- drhnuocí čisticí prostředky, např. prášek na drhnutí, tekutý písek, odírací houbičky
- čisticí prostředky obsahující rozpouštědla
- čisticí prostředky na nerez

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

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

Odstraňujte znečištění nejlépe ihned.

Příslušenství není vhodné k čištění v myčce nádobí.

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

Pro pohodlné čištění doporučujeme:

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

Odstraňování normálního znečištění

Po obvodu ohřevného prostoru je jako utěsnění skla dvířek umístěno choulostivé těsnění ze skelného hedvábí, které se může poškodit dřením nebo drhnutím.

Těsnění ze skelného hedvábí pokud možno nečistěte.

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 nepřilnavosti.
- Povrchy pak osušte měkkou utěrkou.

Čištění pokrmového teploměru

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

Pokrmový teploměr čistěte jen vlhkou utěrkou.

Odstranění silných znečištění (kromě výsuvných pojezdů FlexiClip)

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

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

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

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.

Čištění a ošetřování

Čištění ohřevného prostoru pomocí Pyrolýza

Místo ručně můžete ohřevný prostor vyčistit pomocí funkce Pyrolýza .

Při pyrolytickém čištění se ohřevný prostor zahřeje na více než 400 °C. Přítomné nečistoty se vysokými teplotami rozloží a rozpadnou na popel.

K dispozici jsou 3 stupně pyrolýzy s různou dobou trvání:

- stupeň 1 při mírném znečištění
- stupeň 2 při silnějším znečištění
- stupeň 3 při silném znečištění

Po spuštění pyrolýzy se automaticky uzamknou dvířka. Můžete je znovu otevřít až po skončení procesu čištění.

Pyrolytické čištění můžete spustit i s časovým zpožděním, např. abyste využili výhodné noční tarify.

Po pyrolytickém čištění můžete jednoduše odstranit pyrolytické zbytky (např. popel), které se mohou vytvořit podle stupně znečištění ohřevného prostoru.

Příprava pyrolytického čištění

Vysokými teplotami při pyrolytickém čištění se poškodí příslušenství, které není pyrolyticky odolné.

Než spustíte pyrolytické čištění, vyjměte z ohřevného prostoru všechno příslušenství nevhodné pro takové čištění. Platí to také pro příslušenství k dokoupení nevhodné pro pyrolytické čištění.

Následně uvedené příslušenství je pyrolyticky odolné a během pyrolytického čištění může zůstat v ohřevném prostoru:

- postranní mřížky
- výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 72
- rošt HBBR 72


- Pyrolyticky neodolné příslušenství vyjměte.

- Zasuňte rošt do nejvyšší úrovně.

Hrubá znečištění v ohřevném prostoru mohou vést k silnému zakouření. Připečené zbytky jídla mohou způsobit neodstranitelné barevné změny nebo matná místa na emailovaných površích.

Než spustíte pyrolytické čištění, odstraňte hrubé nečistoty z ohřevného prostoru a skleněnou škrabkou uvolněte připečené zbytky na emailovaných površích.


Spuštění pyrolytického čištění

 Nebezpečí úrazu škodlivými parami.

Při pyrolytickém čištění se mohou uvolňovat páry, které mohou vést k podráždění sliznic.

Při pyrolytickém čištění se nezdržujte delší dobu v kuchyni a zabraňte dětem a domácím zvířátům v přístupu do kuchyně.

Během pyrolytického čištění zajistěte dobré větrání kuchyně. Zabraňte pronikání zápachů do jiných místností.

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Při pyrolytickém čištění se pečicí trouba zahřeje více než při normálním provozu.

Zabraňte dětem, aby se pečicí trouby dotýkaly během pyrolytického čištění.

- Zvolte Pyrolýza .

- Zvolte stupeň pyrolýzy podle stupně znečištění.

- Potvrďte pomocí OK.

Řiďte se pokyny na displeji.

- Potvrďte pomocí OK.

Pyrolytické čištění můžete spustit ihned nebo okamžik spuštění odložit.

Okamžité spuštění pyrolytického čištění



- Když chcete pyrolytické čištění spustit ihned, zvolte **Ihned spustit start**.
- Potvrďte pomocí **OK**.

Pyrolytické čištění se spustí.

Dvířka se automaticky zablokují. Potom se automaticky zapne topení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

Osvětlení ohřevného prostoru se během pyrolýzy nezapíná.

Zobrazuje se zbývající doba pyrolytického čištění. Nelze ji změnit.


Pokud jste mezitím nastavili kuchyňský budík, po uplynutí jeho času zazní akustický signál, bude blikat  a bude se zvyšovat čas. Jakmile stisknete senzorové tlačítko , akustické a optické signály se vypnou.

Odložené spuštění pyrolytického čištění

- Když chcete spuštění pyrolytického čištění odložit, zvolte **Start v**.
- Potvrďte pomocí **OK**.
- Nastavte denní čas, kdy se má pyrolytické čištění spustit.
- Potvrďte pomocí **OK**.

Dvířka se automaticky zablokují. Na displeji se objeví **Start v** a nastavený čas spuštění.

Senzorové tlačítko  oranžově svítí.

Až do okamžiku spuštění můžete čas spuštění nastavit znovu pomocí senzorového tlačítka .

Jakmile je dosaženo okamžiku spuštění, automaticky se zapne topení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení a na displeji se objeví zbývající doba.


Ukončení pyrolytického čištění

Jakmile je zbývající doba 0:00 hodin, zobrazí se upozornění, že se odblokují dvířka.

Jakmile jsou dvířka odblokovaná, objeví se **Proces ukončen** a zazní signál.

- Vypněte pečicí troubu.

Vypnou se akustické a optické signály.

 **Nebezpečí popálení o horké povrchy.**

Po pyrolytickém čištění je pečicí trouba ještě velmi horká. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

Než budete odstraňovat případné zbytky po pyrolýze a mazat postranní mřížky, nechte nejprve vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

- Očistěte ohřevný prostor a pyrolytický čisticí příslušenství od případných zbytků po pyrolýze (např. popele), které se mohou vytvořit podle stupně znečištění ohřevného prostoru.
- Dejte pár kapek stolního oleje s vysokým bodem zakouření na kuchyňský papír a namažte postranní mřížky.

Čištění a ošetřování

Většinu zbytků můžete odstranit teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.

Podle stupně znečištění se může na vnitřním skle dvířek vysrážet viditelný povlak. Ten můžete odstranit houbičkou na čištění nádobí, skleněnou škrabkou nebo spirálou z nerez oceli (např. Spontex Spirinett) a prostředkem na ruční mytí.

Po obvodu ohřevného prostoru je jako utěsnění skla dvířek umístěno choulostivé těsnění ze skleného hedvábí, které se může poškodit dřením nebo drhnutím.

Těsnění ze skleného hedvábí pokud možno nečistěte.

Emailované povrchy se mohou trvale zabarvit přetečenými ovocnými šťávami. Tyto změny barvy nezhoršují vlastnosti emailu.

Nepokoušejte se odstraňovat tyto skvrny za každou cenu.

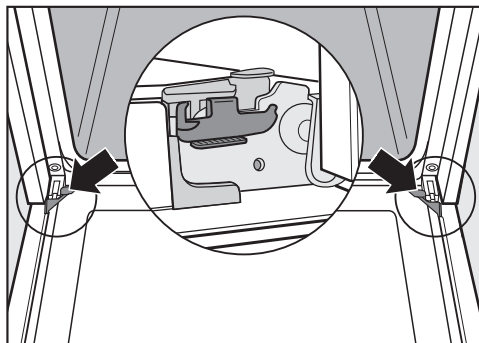
Roztažení výsuvných pojezdů FlexiClip

Po čištění může zůstat zabarvení nebo zesvětlení na výsuvných pojezdech FlexiClip. Použitelnost se tím ale nezhorší.

- Po pyrolytickém čištění výsuvné pojezdy FlexiClip několikrát roztáhněte.

Demontáž dvířek

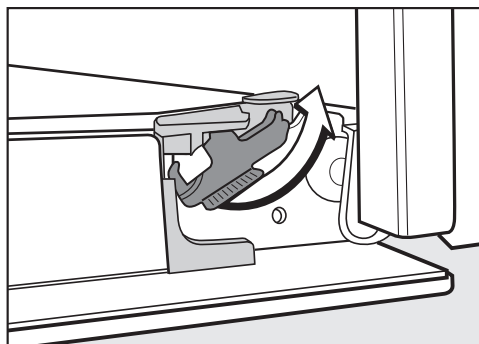
Dvířka váží asi 10 kg.



Dvířka jsou držáky spojena s dveřními panty.

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

- Úplně otevřete dvířka.



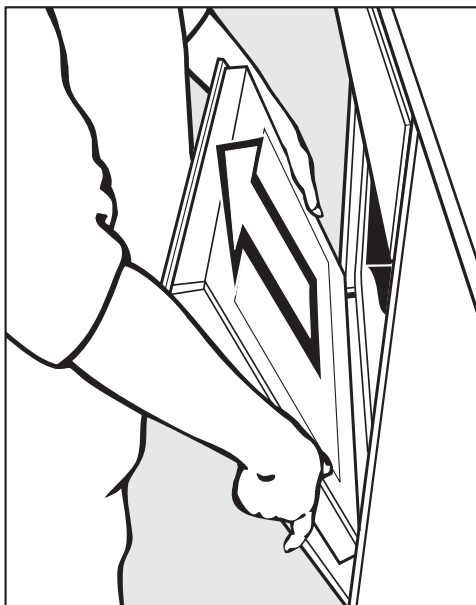
- Odjistěte blokovací třmeny jejich otočením až na doraz.

Když chybně vymontujete dvířka, pečící trouba se poškodí.

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

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

- Zavřete dvířka až na doraz.



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

Rozmontování dvířek

Dvířka jsou tvořena otevřeným systémem 4 povrchově upravených skleněných tabulí částečně odrážejících teplo.

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

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

Škrábance mohou zničit skla dvířek.

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

Při čištění skel dvířek dbejte také pokynů, které platí pro čelní stěnu pečící trouby.

Jednotlivé strany skel dvířek mají odlišnou povrchovou úpravu. Strany směřující k ohřevnému prostoru odrážejí teplo.

Když skla dvířek nasadíte obráceně, pečící trouba se poškodí.

Dbejte na to, abyste skla dvířek po vyčištění nasadili správně.


Prostředek na čištění pečících trub poškodí povrch hliníkových profilů.

Tyto díly čistěte jen teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákn.

Když skla dvířek spadnou, mohou se rozbít.

Vymontovaná skla dvířek bezpečně uložte.

Čištění a ošetřování

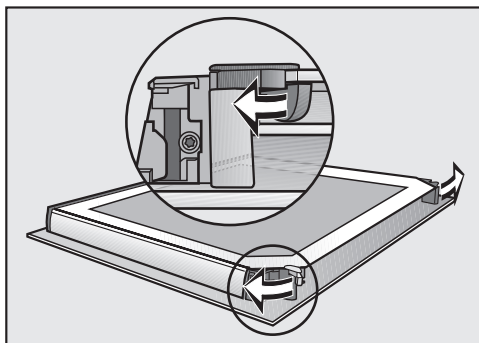
 Nebezpečí úrazu zavírajícími se dvířky.

Když dvířka rozmontováváte ve ve-
stavěném stavu, mohou se zavřít.

Než budete dvířka rozmontovávat,
vždy je vymontujte.

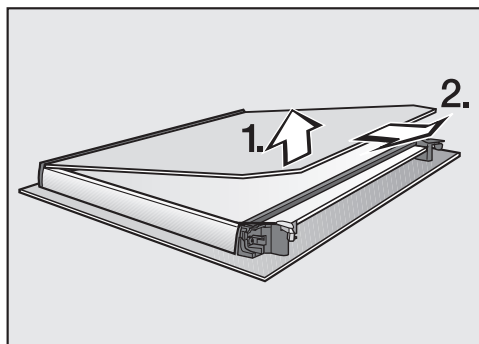
- Položte vnější sklo dvířek na měkkou
podložku (např. utěrku), abyste za-
bránili poškrábání.

Je přitom vhodné položit úchyt vedle
hrany stolu, aby sklo dvířek leželo
rovně a při čištění se nemohlo rozbít.

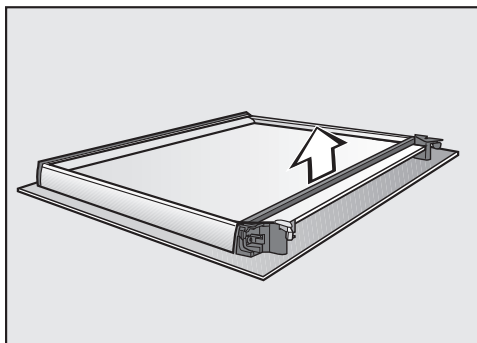


- Otočením směrem ven otevřete obě
aretace skel dvířek.

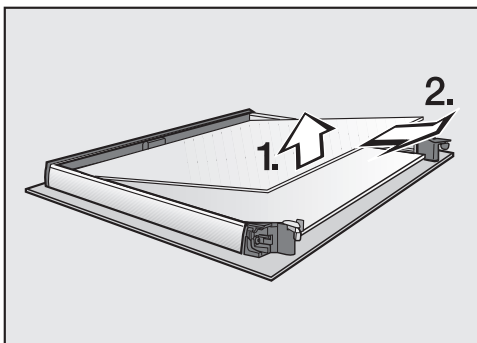
Postupně vymontujte vnitřní sklo dvířek
a obě prostřední skla:



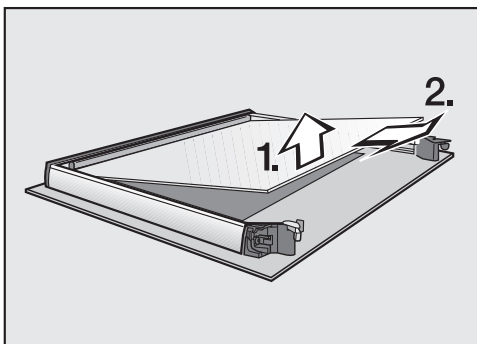
- Vnitřní sklo dvířek **mírně** zvedněte a
vytáhněte je z plastové lišty.



- Sundejte těsnění.



- Pozvedněte horní z obou prostředních
skel dvířek a vytáhněte je.



- Pozvedněte spodní z obou
prostředních skel a vytáhněte je.

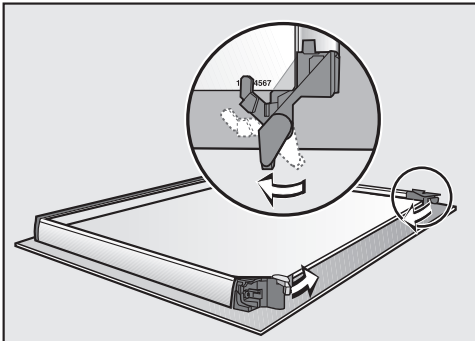
Čištění a ošetřování

- Očistěte skla dvířek a jednotlivé další díly teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.
- Osušte díly měkkou utěrkou.

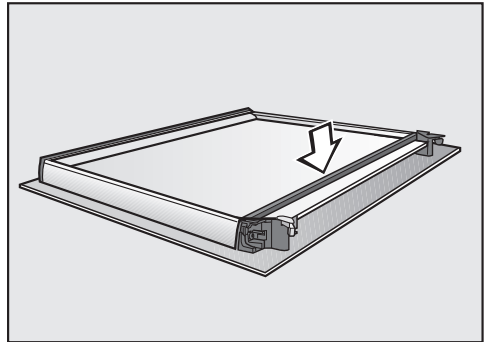
Dvířka pak opět pečlivě smontujte:

Obě prostřední skla dvířek jsou stejná. Pro orientaci je pro správnou montáž na obou sklech dvířek natištěno číslo materiálu.

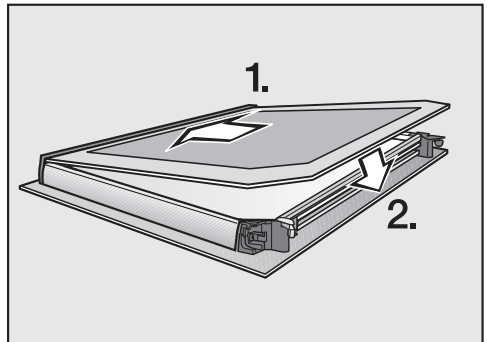
- Nasadte spodní z obou prostředních skel dvířek otočené tak, aby bylo čitelné číslo materiálu (nikoli zrcadlově obrácené).



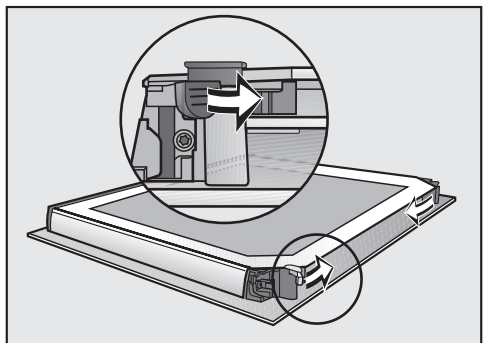
- Otočte aretace skel dvířek dovnitř, aby dosedaly na spodní z obou prostředních skel dvířek.
- Nasadte horní z obou prostředních skel dvířek otočené tak, aby bylo čitelné číslo materiálu (nikoli zrcadlově obrácené). Sklo dvířek musí dosedat na aretace.



- Nasadte těsnění.



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



- Otočením směrem dovnitř zavřete obě aretace skel dvířek.

Dvířka jsou opět smontovaná.

Čištění a ošetřování

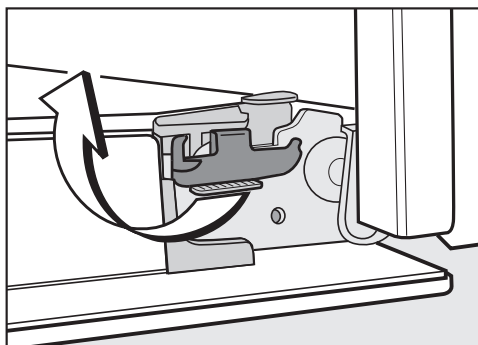
Montáž dvířek



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

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

Blokovací třmeny opět bezpodmínečně zajištěte.



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

Demontáž postranních mřížek s výsuvnými pojedy FlexiClip

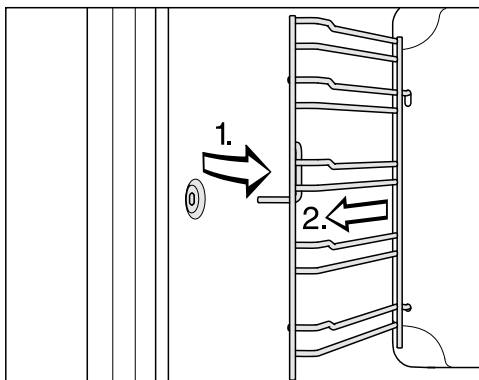
Postranní mřížky můžete vymontovat společně s výsuvnými pojedy FlexiClip (pokud jsou k dispozici).

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

⚠ Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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

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



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

Montáž se provádí v opačném pořadí.

- Díly pečlivě namontujte.

Sklopení topného tělesa pro horní pečení a grilování

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

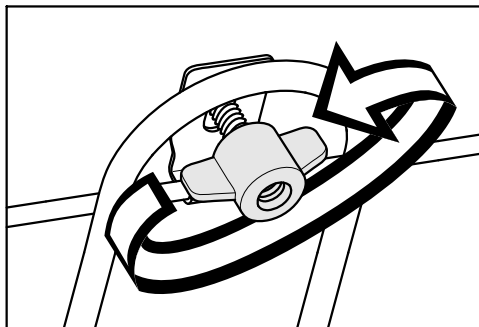
⚠ Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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

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

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

- Vymontujte postranní mřížky.



- Povolte křídlovou matici.

Topné těleso pro horní pečení a grilování se může poškodit.

Topné těleso pro horní pečení a grilování nikdy nesklápějte násilím.

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

Strop ohřevného prostoru je nyní přístupný.




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




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.


Na www.miele.com/service obdržíte informace k samostatnému odstranění poruch.


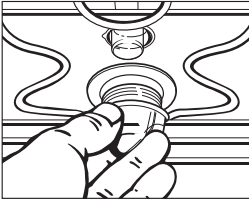

Následující tabulky Vám mají pomoci při nalezení a odstranění příčin poruchy nebo chyby.

Problém	Příčina a odstranění
Je tmavý displej.	Zvolili jste nastavení Denní čas Zobrazení Vyp.. Díky tomu je displej při vypnuté pečicí troubě tmavý. ■ Jakmile pečicí troubu zapnete, zobrazí se hlavní menu. Pokud se má trvale zobrazovat denní čas, zvolte nastavení Denní čas Zobrazení Zap..
	Pečicí trouba je bez proudu. ■ Zkontrolujte, zda je síťová zástrčka pečicí trouby zasunutá v zásuvce. ■ Zkontrolujte, zda nevypadl jistič elektrické instalace. Zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu Miele.
Neslyšíte signální tón.	Signální tóny jsou vypnuté nebo nastavené na příliš nízkou hlasitost. ■ Signální tóny zapněte nebo zvýšte hlasitost nastavením Hlasitost Signální tóny.
Nezahřívá se ohřevný prostor.	Je aktivovaný výstavní provoz. Můžete zvolit položky menu na displeji a sensorová tlačítka, ale topení ohřevného prostoru nefunguje. ■ Deaktivujte výstavní provoz nastavením Prodejce Výstavní režim Vyp..
Zablok. zprovoznění  se objeví na displeji při zapnutí.	Je zapnuté zablokování zprovoznění  ■ Potvrďte tlačítkem OK. Zobrazuje se Stiskněte „OK“ na 6 s. ■ Pro jednu přípravu pokrmu vypněte zablokování zprovoznění stisknutím sensorového tlačítka OK nejméně na 6 sekund. ■ Chcete-li zablokování zprovoznění vypnout trvale, zvolte nastavení Bezpečnost Zablok. zprovoznění  Vyp..

Problém	Příčina a odstranění
<p>Nereagují senzoro- vá tlačítka.</p>	<p>Zvolili jste nastavení Displej QuickTouch Vyp.. Tím nereagují senzorová tlačítka při vypnuté pečicí troubě.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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.. <p>Pečicí trouba není připojená k elektrické síti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zkontrolujte, zda je zástrčka pečicí trouby zasunutá v zásuvce. ■ Zkontrolujte, zda nevypnul jistič elektrické instalace. Zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu Miele. <p>Je problém v řídicí jednotce.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tiskněte tlačítko zap./vyp. , dokud se nevypne displej a nerestartuje pečicí trouba.
<p>Na displeji se objeví Výpadek el. proudu.</p>	<p>Byla krátce vypadnutá elektrická síť. Tím se ukončila příprava pokrmu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pečicí troubu vypněte a opět zapněte. ■ Spusťte přípravu pokrmu znovu.
<p>Na displeji se zobrazuje 12:00.</p>	<p>Výpadek elektrické sítě trval déle než 150 hodin.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavte znovu denní čas a datum.
<p>Na displeji se objeví Max. délka provozu.</p>	<p>Pečicí trouba byla provozována neobvykle dlouhou dobu. Aktivovalo se bezpečnostní vypnutí.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Potvrďte pomocí OK. <p>Pak je pečicí trouba opět připravená k provozu.</p>
<p>Na displeji se zobrazuje  Chyba F32.</p>	<p>Nezavírá se zámek dvířek pro pyrolytické čištění.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pečicí troubu vypněte a opět zapněte. Spusťte pak požadované pyrolytické čištění znovu. ■ Jestliže se upozornění zobrazuje opakovaně, zavolejte servisní službu Miele.
<p>Na displeji se zobrazuje  Chyba F33.</p>	<p>Neotvírá se zámek dvířek pro pyrolytické čištění.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pečicí troubu vypněte a opět zapněte. ■ Když se zámek dvířek neotevře, zavolejte servisní službu Miele.
<p>Na displeji se objeví Chyba a zde neuvedený chybový kód.</p>	<p>Problém, který nemůžete odstranit sami.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zavolejte servisní službu Miele.

Co udělat, když ...

Problém	Příčina a odstranění
Po přípravě pokrmu je slyšet provozní hluk.	Po přípravě pokrmu zůstává zapnutý ventilátor chlazení (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Doběh ventilátoru chlazení“).
Pečicí trouba se samočinně vypnula.	Pečicí trouba se z důvodu úspory energie automaticky vypne, když po jejím zapnutí nebo po skončení přípravy pokrmu do určité doby nenásleduje žádná další obsluha. ■ Pečicí troubu opět zapněte.
Moučník nebo pečivo nejsou po době uvedené v tabulce pro přípravu pokrmu ještě hotové.	Zvolená teplota se liší od receptu. ■ Zvolte teplotu odpovídající receptu. Množství přísad se liší od receptu. ■ Zkontrolujte, zda jste nezměnili recept. Přidáním většího množství tekutiny nebo vajec je těsto vlhčí a vyžaduje delší dobu přípravy.
Moučník nebo pečivo vykazuje rozdílné zhnědnutí.	Zvolili jste špatnou teplotu nebo úroveň. ■ Určitý rozdíl zhnědnutí existuje vždy. Při příliš velkém rozdílu zhnědnutí zkontrolujte, zda jste zvolili správnou teplotu a úroveň. Materiál nebo barva pečicí formy neodpovídají provoznímu způsobu. ■ V provozním způsobu Horní/spodní pečení  nejsou příliš vhodné světlé nebo lesklé pečicí formy. Používejte matné, tmavé pečicí formy.
Po pyrolytickém čištění je ohřevný prostor ještě znečištěný.	Při pyrolytickém čištění se znečištění spálí a zůstane popel. ■ Popel odstraňte teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna. Pokud se kromě toho ještě vyskytují silnější znečištění, spusťte pyrolytické čištění ještě jednou, případně s delší dobou trvání.
Zasouvání nebo vysouvání příslušenství je hlučné.	Kvůli pyrolyticky odolnému povrchu postranních mřížek dochází při zasouvání nebo vytahování k jevům způsobeným třením. ■ Abyste těmto jevům způsobeným třením zabránili, dejte pár kapek stolního oleje, který lze zahřát na vysokou teplotu, na kuchyňský papír a namažte postranní mřížky. Po každém pyrolytickém čištění to zopakujte.
Po krátké chvíli zhasne osvětlení ohřevného prostoru.	Zvolili jste nastavení Osvětlení „Zap.“ na 15 vteřin. ■ Když chcete zapnout osvětlení ohřevného prostoru na celou přípravu pokrmu, zvolte nastavení Osvětlení Zap..

Problém	Příčina a odstranění
<p>Je vypnuté osvětlení ohřevného prostoru.</p>	<p>Zvolili jste nastavení Osvětlení Vyp..</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zapněte osvětlení ohřevného prostoru na 15 sekund volbou sensorového tlačítka . ■ Pokud si to přejete, zvolte nastavení Osvětlení Zap. nebo „Zap.“ na 15 vteřin.
<p>Nezapne se osvětlení ohřevného prostoru.</p> 	<p>Je vadná halogenová žárovka.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p> Nebezpečí poranění horkými povrchy. Pečicí trouba se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství. Před ručním čištěním nechte napřed vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Odpojte pečicí troubu elektricky od sítě. Vytáhněte k tomu účelu síťovou zástrčku nebo vypněte jistič elektrické instalace. ■ Uvolněte kryt světla otočením o čtvrt otáčky doleva a vytáhněte ho s těsněním dolů z pláště. ■ Vyměňte halogenovou žárovku (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, patice G9). ■ Nasadte kryt světla s těsněním do pláště a upevněte ho otočením doprava. ■ Připojte pečicí troubu opět k elektrické síti.

Servisní služba

Na www.miele.com/service obdržíte informace k samostatnému odstranění poruch a k náhradním dílům Miele.

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.

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.

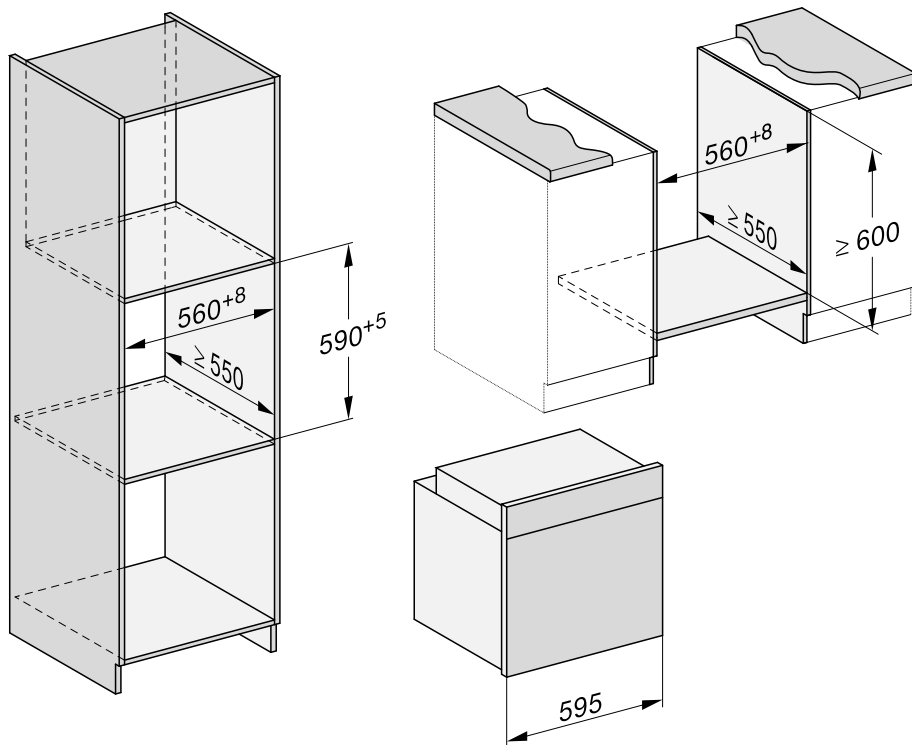
Záruční podmínky se řídí platnými právními předpisy. Informace k záručním podmínkám naleznete na www.miele.cz.

Rozměry pro vestavbu

Rozměry jsou uvedeny v mm.

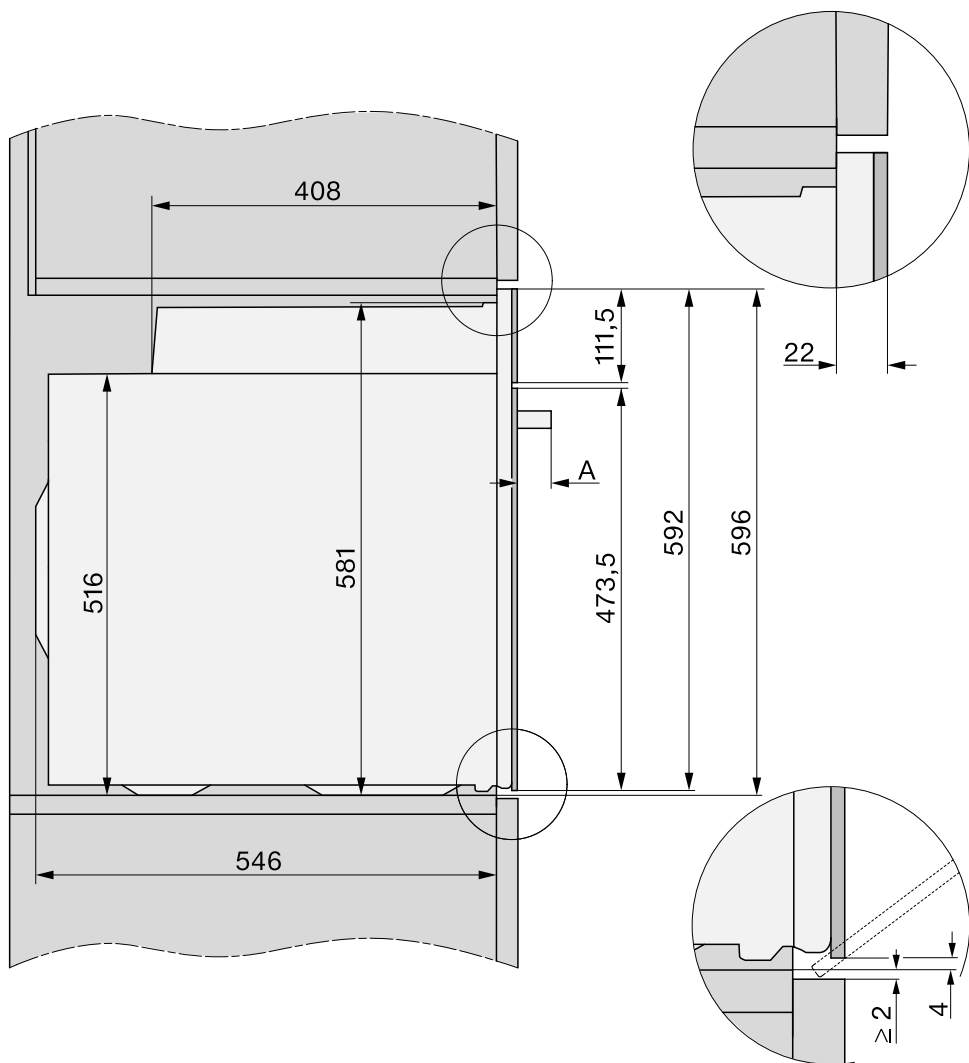
Vestavba do horní nebo spodní skříně

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



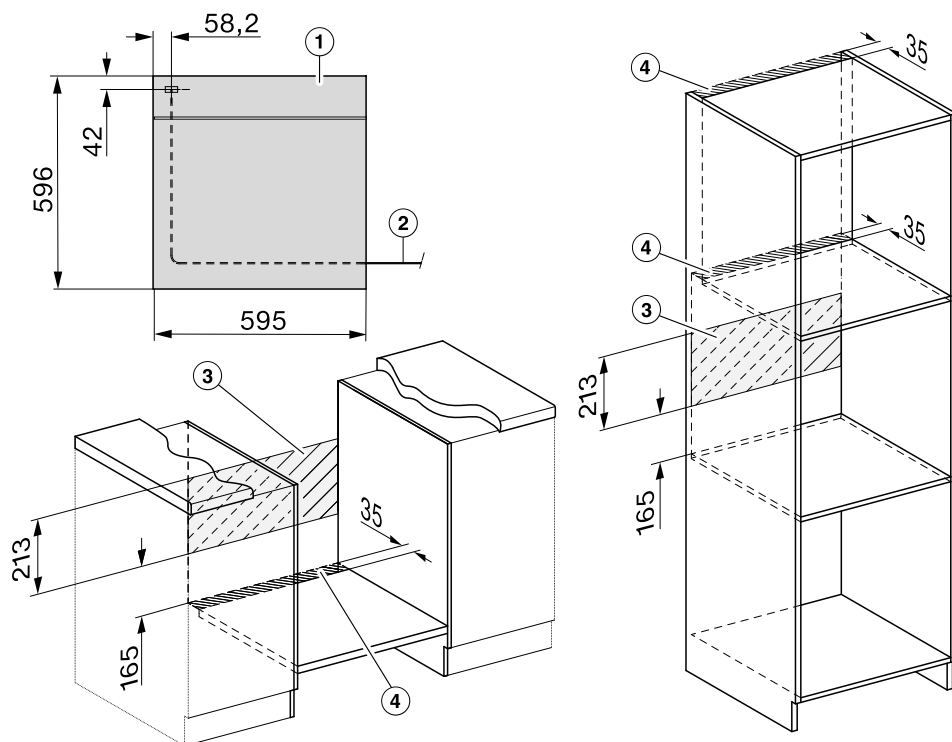
Instalace

Boční pohled



- A** H 71xx: 43 mm
H 72xx: 47 mm

Přípojky a větrání



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

Vestavba pečicí trouby

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

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

Při vestavbě bezpodmínečně dbejte následujícího:

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

Nemontujte tepelné ochranné lišty na bočních stěnách montážní skříně.

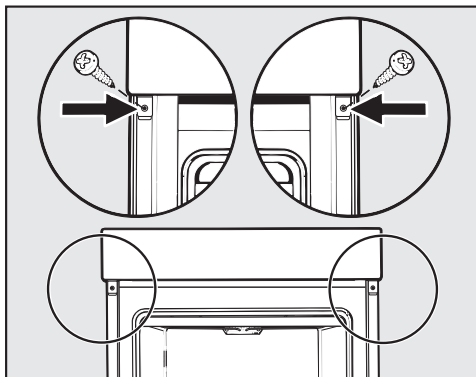
- Pečicí troubu elektricky připojte.

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

Na nošení používejte úchyty na bočních pláště.

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

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



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

Elektrické připojení



Nebezpečí úrazu!

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

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

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

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

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

Za odpojovací zařízení se považují 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 umístěn 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)

Při změně připojení nebo výměně přívodního síťového kabelu musí být použit kabel typu H 05 VV-F s vhodným průřezem.

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.

Pečící trouba























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








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

Maximální příkon: viz typový štítek.

Tabulky přípravy

Třené těsto

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

 provozní způsob,  teplota,  Booster, ⁵ úroveň,  doba přípravy,  Horký vzduch plus,  Horní/spodní pečení, ✓ zap., – vyp.


























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




¹ Použijte matnou, tmavou pečicí formu a postavte ji doprostřed roštu.

² Než zasunete pokrm k přípravě, předejte ohřevný prostor.

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

Hnětené těsto

moučník/pečivo (příslušenství)		 [°C]			 [min]
placičky (1 plech)		140–150	–	2	25–35
		150–160	–	2	25–35
placičky (2 plechy)		140–150	–	1+3	25–35 ³
stříkané pečivo* (1 plech)		140	–	2	35–45
		160 ²	–	3	20–30
stříkané pečivo* (2 plechy)		140	–	1+3	40–50 ³
dortový korpus (rošt, dortová forma, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	2	35–45
		170–180 ²	–	2	20–30
sýrový koláč (rošt, dělená forma, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	80–90
		150–160	–	2	80–90
jablečný koláč* (apple pie) (rošt, dělená forma, Ø 20 cm) ¹		160	–	2	80–100
		180	–	1	80–90
obložený jablečný koláč (rošt, dělená forma, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	–	2	60–70
		160–170	–	2	60–70
ovocný koláč s polevou (rošt, dělená forma, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	60–70
		150–160	–	2	55–65
ovocný koláč s polevou (1 plech)		170–180	–	2	50–60
		160–170	–	2	45–55
sladký tenký koláč (1 plech)		210–220 ²	✓	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

 provozní způsob,  teplota,  Booster,  úroveň,  doba přípravy,  Horký vzduch plus,  ECO - horký vzduch,  Horní/spodní pečení,  Intenzivní pečení, ✓ zap., – vyp.

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























¹ Použijte matnou, tmavou pečicí formu a postavte ji doprostřed roštu.








² Než zasunete pokrm k přípravě, předejte ohřevný prostor.

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

Tabulky přípravy










Kynuté těsto








moučník/pečivo (příslušenství)		 [°C]		 ⁵	 [min]
bábovka (rošt, bábovková forma, Ø 24 cm) ¹		150–160	–	2	50–60
		160–170	–	2	50–60
vánoční štola (1 plech)		150–160	–	2	55–65
		160–170	✓	2	55–65
drobenkový koláč s ovocem/bez (1 plech)		160–170	✓	2	40–50
		170–180	✓	3	45–55
ovocný koláč (1 plech)		160–170	✓	2	45–55
		170–180	✓	3	45–55
jablečné taštičky/rozinkové šneky (1 plech)		160–170	✓	2	25–35
jablečné taštičky/rozinkové šneky (2 plechy)		160–170	✓	1+3	30–40 ⁴
bílý chléb, volně sázený (1 plech)		180–190	–	2	35–45
		190–200	–	2	30–40
bílý chléb (rošt, hranatá forma, 30 cm) ¹		180–190	–	2	35–45
		190–200 ²	✓	2	30–40
celozrnný chléb (rošt, hranatá forma, 30 cm) ¹		180–190	–	2	55–65
		200–210 ²	✓	2	45–55
kynutí těsta (rošt)		30–35	–	– ³	–

 provozní způsob,  teplota,  Booster, ⁵ úroveň,  doba přípravy,  Horký vzduch plus,  Horní/spodní pečení, ✓ zap., – vyp.

- ¹ Použijte matnou, tmavou pečicí formu a postavte ji doprostřed roštu.
- ² Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor.
- ³ Položte rošt na dno ohřevného prostoru a na něj postavte nádobu. Podle velikosti nádoby můžete také vyjmout postranní mřížky.
- ⁴ Plechy vyjímejte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhnědl již před uplynutím uvedené doby přípravy.











Tvarohovoolejové těsto








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

 provozní způsob,  teplota,  Booster, ⁵ úroveň,  doba přípravy,  Horký vzduch plus,  Horní/spodní pečení, ✓ zap., – vyp.

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

Piškotové těsto

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

 provozní způsob,  teplota,  Booster, ⁵ úroveň,  doba přípravy,  Horký vzduch plus,  Horní/spodní pečení, ✓ zap., – vyp.













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








¹ Použijte matnou, tmavou pečicí formu a postavte ji doprostřed roštu.

² Než zasunete pokrm k přípravě, předehejte ohřevný prostor.

Tabulky přípravy




















Odpalované těsto, listové těsto, bílkové pečivo












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

 provozní způsob,  teplota,  Booster, ⁵₁ úroveň,  doba přípravy,  Horký vzduch plus,  zap., – vyp.

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

Pikantní jídla

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

 provozní způsob,  teplota,  Booster, ⁵ úroveň,  doba přípravy,  Horní/spodní pečení,  Intenzivní pečení,  Horký vzduch plus,  ECO - horký vzduch,  Velký gril,  Gril s cirkulací, ✓ zap., – vyp.

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



















¹ Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor.











² Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předehřívejte.

³ Připravovaný pokrm obraťte pokud možno po polovině doby přípravy.

Tabulky přípravy

Hovězí maso

připravovaný pokrm (příslušenství)		 [°C]		 5	 [min]	 10 [°C]
hovězí pečeně, asi 1 kg (pekáč s poklicí)	 ²	150–160 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	170–180 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	180–190	–	2 ⁶	160–180 ⁸	–
hovězí filety, asi 1 kg (univerzální plech)	 ²	180–190 ³	✓	2 ⁶	25–60	45–75
hovězí filety „rare“, asi 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁶	70–80	45–48
hovězí filety „medium“, asi 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁶	80–90	54–57
hovězí filety „propečené“, asi 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁶	110–130	63–66
rostbíf, asi 1 kg (univerzální plech)	 ²	180–190 ³	✓	2 ⁶	35–65	45–75
rostbíf „rare“, asi 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁶	80–90	45–48
rostbíf „medium“, asi 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁶	110–120	54–57
rostbíf „propečený“, asi 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁶	130–140	63–66
burger, karbanátky* (rošt v úrovni 4 a univerzální plech v úrovni 1)		300 ⁵	–	4	15–25 ⁹	–

 provozní způsob,  teplota,  Booster,  úroveň,  doba přípravy,  teplota jádra,  Automatické pečení,  Horní/spodní pečení,  ECO - horký vzduch,  Velký gril, ✓ zap., – vyp.

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

¹ Použijte rošt a univerzální plech.

² Maso nejprve orestujte na varné desce.

³ Než zasunete pokrm k přípravě, předehejte ohřevný prostor.

⁴ Ohřevný prostor předehejte 15 minut při 120 °C. Když zasouváte pokrm k přípravě, snižte teplotu.

⁵ Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předehejte.

⁶ Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC (pokud jsou k dispozici).
















⁷ Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 90 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.









⁸ Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 100 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.

⁹ Připravovaný pokrm pokud možno po polovině doby obraťte.

¹⁰ Jestliže používáte pokrmový teploměr, můžete se orientovat také podle uvedené teploty jádra.

Telecí maso



















připravovaný pokrm (příslušenství)		 [°C]		 5 1	 [min]	 7 [°C]
telecí pečeně, asi 1,5 kg (pekáč s poklicí)	 2	160–170 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	–
		170–180 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	–
telecí filety, asi 1 kg (univerzální plech)	 2	160–170 ³	✓	2 ⁵	30–60	45–75
telecí filety „rare“, asi 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁵	50–60	45–48
telecí filety „medium“, asi 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁵	80–90	54–57
telecí filety „propečené“, asi 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁵	90–100	63–66
telecí hřbet „rare“, asi 1 kg ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁵	80–90	45–48
telecí hřbet „medium“, asi 1 kg ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁵	100–130	54–57
telecí hřbet „propečený“, asi 1 kg ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁵	130–140	63–66












 provozní způsob,  teplota,  Booster,  5 úroveň,  doba přípravy,  teplota jádra,  Automatické pečení,  Horní/spodní pečení, ✓ zap., – vyp.

- ¹ Použijte rošt a univerzální plech.
- ² Maso nejprve orestujte na varné desce.
- ³ Než zasunete pokrm k přípravě, předeďte ohřevný prostor.
- ⁴ Ohřevný prostor předeďte 15 minut při 120 °C. Když zasouváte pokrm k přípravě, snižte teplotu.
- ⁵ Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC (pokud jsou k dispozici).
- ⁶ Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 90 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- ⁷ Jestliže používáte pokrmový teploměr, můžete se orientovat také podle uvedené teploty jádra.

Tabulky přípravy













Vepřové maso








připravovaný pokrm (příslušenství)		 [°C]		 ⁵	 [min]	 ¹⁰ [°C]
vepřová pečeně, asi 1 kg (pekáč s poklicí)		160–170	✓	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
		170–180	✓	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
vepřová pečeně s tlustou kůží, asi 2 kg (pekáč)		180–190	✓	2 ⁵	130–150 ⁷	80–90
		190–200	✓	2 ⁵	130–150 ⁷	80–90
vepřové filety, asi 350 g ¹	 ²	90–100 ³	–	2 ⁵	70–90	60–69
vepřová kýta, asi 1,5 kg (pekáč s poklicí)		160–170	–	2 ⁵	130–160 ⁸	80–90
kotleta, asi 1 kg (univerzální plech)		150–160	✓	2 ⁵	50–60	63–68
kotleta, asi 1 kg ¹	 ²	95–105 ³	–	2 ⁵	140–160	63–66
sekaná, asi 1 kg (univerzální plech)		170–180	✓	2 ⁵	60–70 ⁷	80–85
		190–200	✓	2 ⁵	70–80 ⁷	80–85
anglická slanina ¹		300 ⁴	–	4	3–5	–
klobása ¹		220 ⁴	–	3 ⁵	8–15 ⁹	–

 provozní způsob,  teplota,  Booster, ⁵ úroveň,  doba přípravy, ¹⁰ teplota jádra,  Automatické pečení,  Horní/spodní pečení,  Horký vzduch plus,  ECO - horký vzduch,  Velký gril, ✓ zap., – vyp.

- ¹ Použijte rošt a univerzální plech.
- ² Maso nejprve orestujte na varné desce.
- ³ Ohřevný prostor předehřívejte 15 minut při 120 °C. Když zasouváte pokrm k přípravě, snižte teplotu.
- ⁴ Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předehřívejte.
- ⁵ Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC (pokud jsou k dispozici).
- ⁶ Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 60 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- ⁷ Po polovině doby přípravy přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- ⁸ Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 100 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- ⁹ Připravovaný pokrm pokud možno po polovině doby obraťte.
- ¹⁰ Jestliže používáte pokrmový teploměr, můžete se orientovat také podle uvedené teploty jádra.

Jehněčí, zvěřina
















připravovaný pokrm (příslušenství)		 [°C]		 5	 [min]	 6 [°C]
jehněčí kýta s kostí, asi 1,5 kg (pekáč s poklicí)		170–180	–	2 ⁴	100–120 ⁵	64–82
jehněčí hřbet bez kosti (univerzální plech)	 1	180–190 ²	✓	2 ⁴	10–20	53–80
jehněčí hřbet bez kosti (rošt a univerzální plech)	 1	95–105 ³	–	2 ⁴	40–60	54–66
jelení hřbet bez kosti (univerzální plech)	 1	160–170 ²	–	2 ⁴	70–90	60–81
srnčí hřbet bez kosti (univerzální plech)	 1	140–150 ²	–	2 ⁴	25–35	60–81
kančí kýta bez kosti, asi 1 kg (pekáč s poklicí)	 1	170–180	–	2 ⁴	100–120 ⁵	80–90











 provozní způsob,  teplota,  Booster,  5 úroveň,  doba přípravy,  teplota jádra,  Horní/spodní pečení, ✓ zap., – vyp.

- ¹ Maso nejprve orestujte na varné desce.
- ² Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor.
- ³ Ohřevný prostor předehřívejte 15 minut při 120 °C. Když zasouváte pokrm k přípravě, snižte teplotu.
- ⁴ Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC (pokud jsou k dispozici).
- ⁵ Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 50 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- ⁶ Jestliže používáte pokrmový teploměr, můžete se orientovat také podle uvedené teploty jádra.

Tabulky přípravy


















Drůbež, ryba









připravovaný pokrm (příslušenství)		 [°C]		 ⁵	 [min]	 ⁷ [°C]
drůbež, 0,8–1,5 kg (univerzální plech)		170–180	✓	2 ³	55–65	85–90
kuře, asi 1,2 kg (rošt na univerzálním plechu)		180–190 ¹	–	2 ³	55–65 ⁴	85–90
drůbež, asi 2 kg (pekáč)		180–190	✓	2 ³	100–120 ⁵	85–90
		190–200	✓	2 ³	110–130 ⁵	85–90
drůbež, asi 4 kg (pekáč)		160–170	✓	2 ³	180–200 ⁶	90–95
		180–190	✓	2 ³	180–200 ⁶	90–95
ryba, 200–300 g (např. pstruzi) (univerzální plech)		210–220 ²	–	2 ³	15–25	75–80
ryba, 1–1,5 kg (např. pstruzi lososovití) (univerzální plech)		210–220 ²	–	2 ³	30–40	75–80
rybí filet ve fólii, 200–300 g (univerzální plech)		200–210	–	2 ³	25–30	75–80

 provozní způsob,  teplota,  Booster, ⁵ úroveň,  doba přípravy, ⁷ teplota jádra,  Automatické pečení,  Gril s cirkulací,  Horní/spodní pečení,  ECO - horký vzduch, ✓ zap., – vyp.

- ¹ Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předehřívejte.
- ² Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor.
- ³ Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC (pokud jsou k dispozici).
- ⁴ Po polovině doby grilování pokrm pokud možno obraťte.
- ⁵ Na začátku přípravy pokrmu přilijte asi 0,25 l tekutiny.
- ⁶ Po 30 minutách přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- ⁷ Jestliže používáte pokrmový teploměr, můžete se orientovat také podle uvedené teploty jádra.

Zkušební pokrmy dle EN 60350-1

zkušební pokrmy (příslušenství)		 [°C]		 ^{5,6}	 [min]
drobné pečivo (1 pečicí plech ¹)		150	–	2	25–35
		160 ⁴	–	3	20–30
drobné pečivo (2 pečicí plechy ¹)		150 ⁴	–	1+3	25–35
stříkané pečivo (1 pečicí plech ¹)		140	–	2	35–45
		160 ⁴	–	3	20–30
stříkané pečivo (2 pečicí plechy ¹)		140	–	1+3	40–50 ⁷
jablečný koláč (apple pie) (rošt ¹ , dělená forma ² , Ø 20 cm)		160	–	2	80–100
		180	–	1	80–90
piškot z vody (rošt ¹ , dělená forma ² , Ø 26 cm)		180	–	2	25–35
	 ³	150–170 ⁴	–	2	25–45
toast (rošt ¹)		300	–	3	5–8
burger (rošt ¹ v úrovni 4 a univerzální plech ¹ v úrovni 1)		300 ⁵	–	4	15–25 ⁸

 provozní způsob,  teplota,  Booster, ⁵ úroveň,  doba přípravy,  Horký vzduch plus,  Horní/spodní pečení,  Velký gril, ✓ zap., – vyp.

- ¹ Používejte výhradně originální příslušenství Miele.
- ² Používejte matnou, tmavou dělenou formu. Postavte dělenou formu doprostřed roštu.
- ³ Obecně zvolte nižší z uvedených teplot a po kratší z uvedených dob přípravy připravovaný pokrm zkontrolujte.
- ⁴ Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor.
- ⁵ Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předehřívejte.
- ⁶ Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC (pokud jsou k dispozici).
- ⁷ Plechy vyjímejte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhnědl již před uplynutím uvedené doby přípravy.
- ⁸ Připravovaný pokrm pokud možno po polovině doby obraťte.


Informace pro zkušební ústavy

Třída energetické účinnosti

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

Třída energetické účinnosti: A+

Při měření dbejte následujících pokynů:

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

Informační list pro pečicí trouby pro domácnost

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

MIELE	
Identifikační značka modelu	H 7262 BP
Index energetické účinnosti (EEl_{cavity}) pro každý pečicí prostor	81,7
Třída energetické účinnosti modelu pro každý pečicí prostor	
A+++ (nejvyšší účinnost) až D (nejnižší účinnost)	A+
Spotřeba energie na cyklus pro každý pečicí prostor v režimu s přirozenou konvekcí	1,10 kWh
Spotřeba energie na cyklus pro každý pečicí prostor v režimu s nucenou konvekcí	0,71 kWh
Počet pečicích prostorů	1
Zdroje tepla pro jednotlivé pečicí prostory	electric
Objem jednotlivých pečicích prostorů	76 l
Hmotnost spotřebiče	47,0 kg

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

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

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

H 7262 BP

cs-CZ

M.-Nr. 11 627 510 / 05