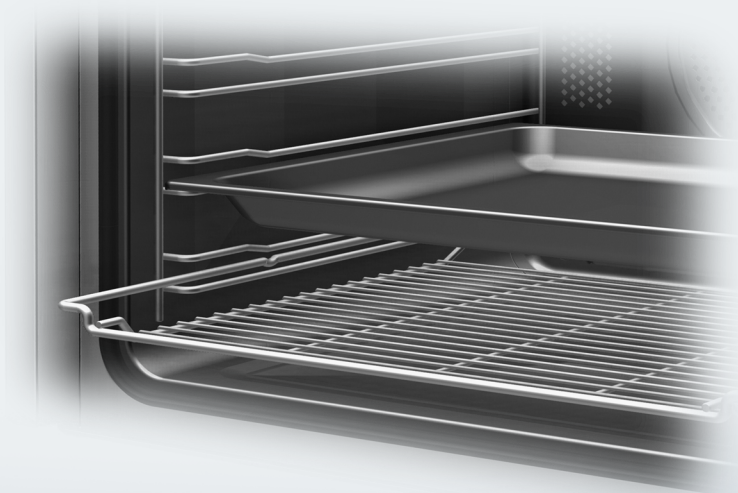


Návod k obsluze a montáži

Pečicí trouba

H6267B



Před umístěním, instalací a uvedením přístroje do provozu si **bezpodmínečně** přečtěte tento návod k obsluze. Ochráníte tak sebe a zabráníte možnosti vzniku škod na Vašem přístroji.

Obsah

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění.....	6
Váš příspěvek k ochraně životního prostředí.....	17
Popis pečicí trouby.....	18
Ovládací prvky pečicí trouby	19
Tlačítko zap./vyp. ①	20
Volič provozních způsobů.....	20
Provozní způsoby	20
Displej.....	20
Symboly na displeji	20
Otočný volič.....	21
Senzorová tlačítka	21
Vybavení.....	24
Modelové označení	24
Typový štítek	24
Rozsah dodávky	24
Dodávané příslušenství a příslušenství k dokoupení.....	24
Postranní mřížky.....	25
Pečicí plech, univerzální plech a rošt.....	25
Výsuvné pojezdy FlexiClip HFC71	26
Montáž a demontáž výsuvných pojezdů FlexiClip.....	26
Řízení pečicí trouby.....	30
Bezpečnostní zařízení	30
Zablokování zprovoznění  pečicí trouby.....	30
Ventilátor chlazení	30
Větraná dvířka	30
Zušlechtnuté povrchy PerfectClean	31
Povrchy s katalytickým emailem	31
První uvedení do provozu	32
Před prvním uvedením do provozu	32
První nastavení denního času	32
První rozehrátí pečicí trouby a propláchnutí systému tvorby páry.....	33
Nastavení	36
Změna továrních nastavení	36
Přehled nastavení.....	37
Zablokování zprovoznění .....	40
Zapnutí zablokování zprovoznění	40
Vypnutí zablokování zprovoznění pro jednu přípravu pokrmu	41

Vypnutí zablokování zprovoznění	41
Kuchyňský budík 	42
Využití kuchyňského budíku 	42
Nastavení kuchyňského budíku	42
Změna času kuchyňského budíku	43
Vymazání času kuchyňského budíku	43
Přehled provozních způsobů	44
Tipy k úspoře energie	46
Ovládání pečicí trouby	48
Jednoduché ovládání	48
Ventilátor chlazení	48
Navrhovaná teplota	49
Změna teploty	49
Kontrola teploty	50
Předeheřatí pečicí trouby	50
Automatické zapínání a vypínání přípravy pokrmů	51
Nastavení doby přípravy	51
Nastavení doby přípravy a konce přípravy	52
Po uplynutí doby přípravy	53
Změna doby přípravy	53
Vymazání doby přípravy	54
Vymazání konce přípravy	54
Klimatické pečení 	55
Průběh přípravy pokrmu v provozním způsobu klimatické pečení 	56
Nastavení počtu dávek páry	56
Nastavení teploty	56
Příprava vody a spuštění procesu nasávání	57
Automatické dávkování páry	58
Ruční dávkování páry	58
Odpaření zbytkové vody	59
Průběh odpaření zbytkové vody	59
Okamžité provedení odpaření zbytkové vody	60
Ukončení odpařování zbytkové vody	61
Automatické programy	62
Pokyny pro použití	63
Přerušení pečení	63
Pokyny automatického programu	64

Obsah

Pečení z těsta.....	68
Pokyny k údajům v tabulce	69
Tabulka pro pečení z těsta	70
Pečení masa.....	74
Tipy.....	75
Tabulka pro pečení masa	76
Příprava při nízké teplotě	78
Grilování	80
Pokyny k tabulce grilování	81
Tabulka pro grilování	83
Rozmrazování	84
Zavařování.....	85
Sušení.....	86
Mražené potraviny / příprava hotových jídel	87
Zapékání.....	88
Čištění a ošetřování.....	89
Nevhodné čisticí prostředky	89
Tipy.....	90
Běžné znečištění	90
Čištění těsnění.....	90
Silné znečištění (kromě výsuvných pojezdů FlexiClip).....	91
Silné znečištění na výsuvných pojezdech FlexiClip	92
Znečištění zadní stěny s katalytickým emailem	92
Odstranění znečištění kořením, cukrem apod.	92
Odstranění znečištění oleji a tuky	93
Vysazení dvířek	94
Rozložení dvířek	95
Nasazení dvířek.....	98
Vyjmutí postranních mřížek s výsuvnými pojezdy FlexiClip	99
Vyjmutí zadní stěny	100
Sklopení topného tělesa pro horní pečení a grilování	100
Odvápnění systému tvorby páry 	101
Průběh procesu odvápnění.....	101
Příprava procesu odvápnění.....	102
Provedení procesu odvápnění	103

Co dělat, když ... ?	106
Servisní služba a záruční doba.....	111
Elektrické připojení	112
Rozměrové nákresy pro vestavbu	114
Rozměry přístroje a výřez ve skříni.....	114
Detailní rozměry čelní stěny pečicí trouby	116
Vestavba pečicí trouby.....	117
Údaje pro zkušební ústavy.....	118
Testované pokrmy dle EN 60350.....	118
Třída energetické náročnosti	119
Informační list výrobku.....	119
Adresy	123

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Tato pečicí trouba odpovídá předepsaným bezpečnostním ustanovením. Neodborné použití ovšem může vést ke zranění osob a věcným škodám.

Před uvedením pečicí trouby do provozu si pozorně pročtěte návod k obsluze a montáži. Obsahuje důležité pokyny pro montáž, bezpečnost, používání a údržbu. Tímto chráníte sebe a zabráníte poškození pečicí trouby. Miele neručí za škody, které byly způsobeny nedbáním bezpečnostních pokynů a varovných upozornění.

Návod k obsluze pečlivě uschovejte a předejte jej případně novému majiteli!

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Používání ke stanovenému účelu

- ▶ Tato pečicí trouba je určena výhradně k používání v domácnosti a podobném prostředí.
- ▶ Tato pečicí trouba není určena pro používání venku.
- ▶ Používejte pečicí troubu výhradně v rámci běžné domácnosti k pečení, grilování, vaření, rozmrazování, zavařování a sušení potravin.

Všechny ostatní způsoby použití jsou nepřípustné.

- ▶ Osoby, které kvůli svým fyzickým, smyslovým nebo duševním schopnostem nebo kvůli své nezkušenosti nebo neznalosti nejsou schopné pečicí troubu samy bezpečně obsluhovat, musí být při obsluze pod dozorem.

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

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Děti v domácnosti

- ▶ Děti mladší osmi let se nesmí samy pohybovat v blízkosti pečicí trouby, pokud nejsou pod stálým dozorem dospělé osoby.
- ▶ Děti starší osmi let smí pečicí troubu používat bez dozoru jen tehdy, když jim byla její obsluha vysvětlena tak, že dokážou pečicí troubu obsluhovat bezpečně. Děti musí být schopné rozpoznat a chápat možná nebezpečí v případě chybné obsluhy.
- ▶ Děti nesmí bez dozoru dospělé osoby pečicí troubu čistit nebo provádět její údržbu.
- ▶ Dávejte pozor na děti zdržující se v blízkosti pečicí trouby. Nikdy nenechte děti, aby si s pečicí troubou hrály.
- ▶ Nebezpečí udušení!
Děti by si mohly hrát s obalovým materiálem (např. fólií), mohly by se do ní balit nebo si ji dávat přes hlavu a udusit se. Proto všechny balicí části uchovávejte mimo dosah dětí, a co nejdříve je zlikvidujte.
- ▶ Nebezpečí popálení!
Pokožka dětí reaguje citlivěji na vysoké teploty než pokožka dospělých. Pečicí trouba se zahřívá v oblasti skla dvířek, ovládacího panelu a výstupních otvorů vzduchu z pečicího prostoru. Zabraňte dětem, aby se pečicí trouby za provozu dotýkaly.
- ▶ Nebezpečí poranění!
Maximální zatížitelnost dvířek je 15 kg. Děti se mohou poranit o otevřená dvířka.
Zabraňte dětem, aby stoupaly nebo sedaly na otevřená dvířka nebo se na ně zavěšovaly.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Technická bezpečnost

- ▶ Práce spojené s instalací a údržbou, jakož i opravy, smí provádět pouze výrobcem autorizovaní odborníci. Neodborně prováděné práce spojené s instalací, údržbou nebo opravami mohou uživatele vystavit značnému nebezpečí, za které výrobce neručí.
- ▶ Poškozená pečicí trouba může ohrozit Vaši bezpečnost. Zkontrolujte ji, zda není viditelně poškozená. Poškozenou pečicí troubu nikdy neuvádějte do provozu.
- ▶ Spolehlivý a bezpečný provoz pečicí trouby je zaručen pouze tehdy, pokud je trouba připojena k veřejné rozvodné síti.
- ▶ Elektrickou bezpečnost pečicí trouby lze zaručit pouze tehdy, je-li připojena na řádně provedenou elektrickou soustavu s ochranným vodičem. Je velmi důležité, aby byl z hlediska bezpečnosti tento základní předpoklad splněn. V případě pochybností nechte domovní elektrickou instalaci překontrolovat odborníkem-elektrikářem.
- ▶ Před zapojením pečicí trouby porovnejte přípojně hodnoty (napětí a frekvenci) na typovém štítku s hodnotami elektrické sítě. Tyto údaje musí bezpodmínečně souhlasit, aby nedošlo k poškození přístroje. V případě pochybností se zeptejte kvalifikovaného elektrikáře.
- ▶ Z bezpečnostních důvodů nesmí být pečicí trouba připojena k el. síti přes prodlužovací kabely nebo rozbočovací vícenásobné zásuvky, neboť tyto nezaručují potřebnou bezpečnost (např. nebezpečí požáru).
- ▶ Pečicí troubu používejte jen v zabudovaném stavu, aby byla zajištěna bezpečná funkce přístroje.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

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

► V žádném případě neotevírejte plášť přístroje. Styk s elektricky vodivými částmi jakož i změna elektrické a mechanické konstrukce Vás ohrožují a mohou vést k poruše funkčnosti přístroje.

► Opravu přístroje během záruční doby smí provádět pouze servisní služba Miele, jinak zaniká při následných škodách nárok na záruku.

► Vadné součástky smí být vyměněny pouze za originální díly firmy Miele. Pouze u těchto originálních dílů garantuje firma Miele, že budou v plné výši splňovat bezpečnostní požadavky.

► U pečicích trub, které se dodávají bez připojovacího kabelu, nebo při výměně poškozeného připojovacího kabelu musí autorizovaný odborník pověřený firmou Miele nebo servisní služba Miele nainstalovat speciální připojovací kabel (viz kapitola "Elektrické připojení").

► Při instalaci, údržbě nebo opravě, například když je vadné osvětlení ohřevného prostoru, musí být pečicí trouba úplně odpojená od elektrické sítě (viz kapitola "Co dělat, když ...?").

Zajistěte to tím, že

- vypnete jističe elektrické instalace nebo
- úplně vyšroubujete šroubovací pojistky elektrické instalace nebo
- vytáhnete síťovou zástrčku (je-li k dispozici) ze zásuvky. Netahejte přitom za přívodní kabel, nýbrž za síťovou zástrčku.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Pečicí trouba vyžaduje pro bezvadný provoz dostatečný přívod ochlazovacího vzduchu. Dbejte na to, aby přívod ochlazovacího vzduchu nebyl omezen (např. montáží ochranných lišt proti teplu ve skříni pro vestavbu). Kromě toho se potřebný ochlazovací vzduch nesmí nadměrně zahřívat jinými zdroji tepla (např. kamny na tuhá paliva).
- ▶ Jestliže byla pečicí trouba zabudována za nábytkovým čelem (např. dvířky), nikdy je během používání pečicí trouby nezavírejte. Za zavřenými nábytkovými dvířky se hromadí teplo a vlhkost. Může se tím poškodit pečicí trouba, skříň pro vestavbu i podlaha. Dvířka nábytku zavřete až poté, co pečicí trouba úplně vychladne.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Provozní zásady

Nebezpečí popálení!

Pečicí trouba se za provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se spálit o topná tělesa, ohřevný prostor, připravené jídlo a příslušenství.

Při zasouvání a vyjímání horkého jídla a při práci v horkém ohřevném prostoru používejte ochranné rukavice/chňapky.

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

► Oleje a tuky se mohou při přehřátí vznítit. Při práci s oleji a tuky nenechte pečicí troubu nikdy bez dozoru. Hořící oleje a tuky nikdy nehaste vodou. Pečicí troubu vypněte.

Zaduste plameny v ohřevném prostoru tím, že necháte zavřená dvířka.

► Při grilování potravin vedou příliš dlouhé doby grilování k vysoušení a případně samovznícení potravin. Dodržujte doporučené doby grilování.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Některé potraviny rychle vysychají a vysokými teplotami při grilování může dojít k jejich samovznícení. Nikdy nepoužívejte grilovací provozní způsoby k rozpékání housek a chleba a k sušení květin. Použijte provozní způsob horký vzduch plus  nebo horní/spodní pečení .
- ▶ Pokud k přípravě potravin 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 k udržování teploty pokrmů může v pečicí troubě vznikat koroze v důsledku vysoké vlhkosti vzduchu a kondenzační vody. Může se poškodit také ovládací panel, pracovní deska nebo skříň pro vestavbu. Pečicí troubu nikdy nevypínejte, nýbrž nastavte nejnižší teplotu ve zvoleném provozním způsobu. Pak zůstane automaticky zapnutý ventilátor chlazení.
- ▶ Pokrmy uchovávané nebo udržované na teplotě v ohřevném prostoru mohou vysychat a vystupující vlhkost může vést ke korozi pečicí trouby. Jídla proto přikrývejte.
- ▶ Emailový povrch dna ohřevného prostoru může nahromaděným teplem popraskat nebo se odlupovat. Na dno ohřevného prostoru nikdy nepokládejte např. hliníkovou fólii nebo ochrannou fólii pro pečicí trouby. Také přímo na dno ohřevného prostoru nepokládejte pekáče, pánve, hrnce nebo plechy.
- ▶ Emailový povrch dna ohřevného prostoru se může poškodit posouváním předmětů sem a tam. Jestliže v troubě uchováváte hrnce nebo pánve, neposouvajte je po dně ohřevného prostoru.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

► Když nalijete studenou tekutinu na horký povrch, vznikne pára, která může vést k silnému opaření. Kromě toho se mohou horké emailové povrchy poškodit náhlou změnou teploty.

Nikdy nelijte studené tekutiny přímo na horké emailové povrchy.

► Při přípravě pokrmů pomocí vlhkého vzduchu a během odpařování zbytkové vody vzniká vodní pára, která může vést k silnému opaření.

Při probíhajícím dávkování páry nebo odpařování zbytkové vody nikdy neotvírejte dvířka.

► Je důležité, aby se teplota v jídle rovnoměrně rozložila a byla dostatečně vysoká. Aby se jídla zahřívala rovnoměrně, obraťte je nebo míchejte.

► Plastové nádoby, které není vhodné pro pečicí trouby, se při vysokých teplotách taví a může poškodit pečicí troubu nebo začít hořet.

Používejte jen žáruvzdorné plastové nádoby vhodné pro pečicí trouby. Respektujte údaje výrobce nádobí.

► V uzavřených sklenicích vzniká při zahřívání přetlak, v jehož důsledku se mohou roztrhnout.

Nepoužívejte pečicí troubu k zavařování a ohřívání sklenic.

► Můžete se poranit o otevřená dvířka pečicí trouby nebo o ně klopýtnout.

Nenechávejte dvířka zbytečně otevřená.

► Maximální zatížitelnost dvířek je 15 kg.

Nestoupejte ani si nesedejte na otevřená dvířka a neodkládejte na ně těžké předměty. Dávejte pozor, abyste nic nepřiskřípli mezi dvířky a ohřevným prostorem. Pečicí trouba by se mohla poškodit.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Čištění a ošetřování

► Pára parního čisticího zařízení se může dostat k součástem pod napětím a způsobit zkrat.

K čištění pečicí trouby nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.

► Poškrábáním se může zničit sklo dvířek. Na čištění skla dvířek nepoužívejte drhnoucí prostředky, tvrdé houbičky nebo kartáče a ostré kovové škrabky.

► Postranní mřížky lze vyjmout pro účely čištění (viz kapitola "Čištění a ošetřování").

Znovu je správně nasadíte a pečicí troubu nikdy nepoužívejte bez nasazených postranních mřížek.

► Zadní stěnu s katalytickým emailem lze vyjmout pro účely čištění (viz kapitola "Čištění a ošetřování").

Znovu ji správně nasadíte a pečicí troubu nikdy nepoužívejte bez nasazené zadní stěny.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Příslušenství

► Používejte výhradně originální příslušenství Miele. Pokud namontujete nebo zabudujete jiné součásti, zanikají veškeré nároky ze záruky nebo ručení, které Miele poskytuje.

► Pekáče Miele HUB 5000-M/HUB 5001-M/HUB 5000-XL (jsou-li k dispozici) se nesmí zasouvat do úrovně 1. Poškodilo by se dno ohřevného prostoru. Z důvodu malé vzdálenosti se hromadí teplo a může popraskat nebo se oloupat emailový povrch. Pekáče Miele také nikdy nezasouvejte na horní úchyt úrovně 1, protože tam nejsou zajištěné ochranou proti vytažení. Všeobecně používejte úroveň 2.

Váš příspěvek k ochraně životního prostředí

Likvidace přepravního obalu

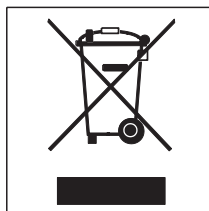
Obal chrání přístroj před přepravními poškozeními. Obalové materiály byly zvoleny z hlediska ekologičnosti a možnosti likvidace, a jsou proto recyklovatelné.

Vracení obalu do materiálového cyklu šetří suroviny a snižuje množství vznikajících odpadů.

Obal můžete vrátit u svého specializovaného prodejce.

Likvidace starého přístroje

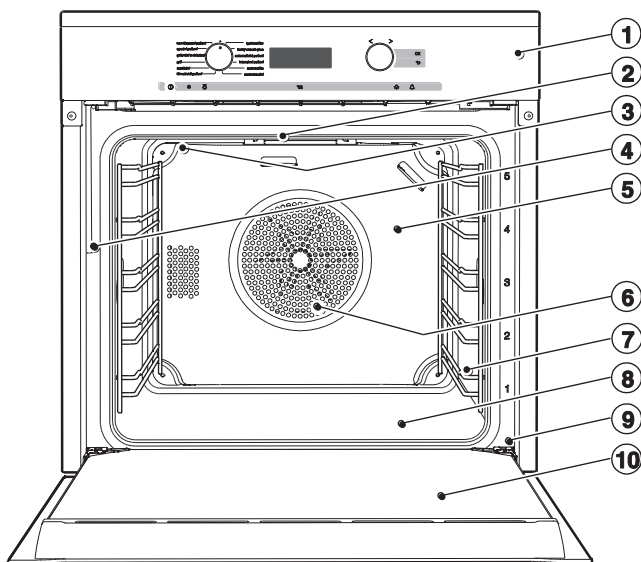
Staré elektrické a elektronické přístroje obsahují často ještě cenné materiály. Obsahují ale i škodlivé látky, které byly nutné pro jejich funkci a bezpečnost. V komunálním odpadu nebo při chybném nakládání mohou poškozovat lidské zdraví a životní prostředí. Svůj starý přístroj proto v žádném případě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



Místo toho využívejte sběrný pro vracení a zužitkování starých elektrických a elektronických přístrojů zřízené v místě Vašeho bydliště. Případně se informujte u svého specializovaného prodejce.

Zajistěte, aby byl Váš starý přístroj až do odvozu uložen bezpečně před dětmi.

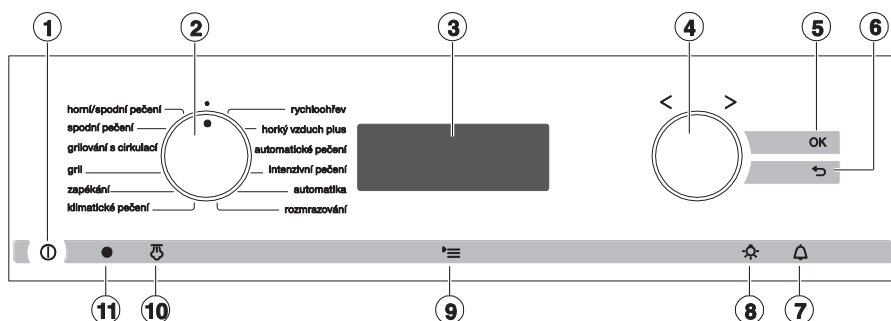
Popis pečicí trouby



- ① ovládací prvky pečicí trouby*
- ② topné těleso pro horní pečení a grilování
- ③ otvory pro přívod páry
- ④ plnicí trubice pro systém tvorby páry
- ⑤ zadní stěna s katalytickým emailem
- ⑥ nasávací otvor ventilátoru, za kterým je kruhové topné těleso
- ⑦ postranní mřížka s pěti úrovněmi pro zasunutí
- ⑧ dno ohřevného prostoru, pod kterým je topné těleso pro spodní pečení
- ⑨ čelní rám s typovým štítkem
- ⑩ dvířka přístroje

* vybavení podle modelu

Ovládací prvky pečicí trouby



- ① tlačítko zap./vyp. ①
- ② volič provozních způsobů
- ③ displej
- ④ otočný volič < >
- ⑤ senzorové tlačítko OK
- ⑥ senzorové tlačítko ↺
- ⑦ senzorové tlačítko 🔔
- ⑧ senzorové tlačítko ☀
- ⑨ senzorové tlačítko ≡
- ⑩ senzorové tlačítko 🌀
- ⑪ optické rozhraní (pouze pro servisní službu)

Ovládací prvky pečicí trouby

Tlačítko zap./vyp. ①

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

Pomocí něho pečicí troubu zapínáte a vypínáte.

Volič provozních způsobů

Voličem provozních způsobů volíte provozní způsoby.

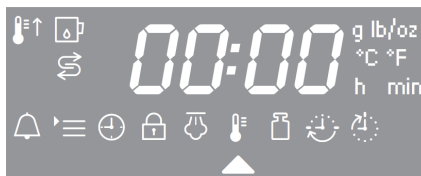
Můžete jím otáčet doleva a doprava a v poloze ● stlačením zapustit.

Provozní způsoby

-  horní/spodní pečení
-  spodní pečení
-  grilování s cirkulací
-  gril
-  zapékání
-  klimatické pečení
-  rychloohřev
-  horký vzduch plus
-  automatické pečení
-  intenzivní pečení
-  automatický program
-  rozmrazování

Displej

Na displeji se zobrazuje denní čas nebo Vaše nastavení.



Symbody na displeji

Podle polohy voliče provozních způsobů ○ anebo stisknutím některého tlačítka se objevují tyto symboly:

symbol/funkce		○
	kuchyňský budík	libovolně
	kontrola teploty	provozní způsob
	doba přípravy	
	konec přípravy	
	teplota	klimatické pečení
	proces nasávání	
	odvápňení	
	dávkování páry	automat. program
	hmotnost	
	nastavení <i>P</i>	●
	denní čas	
	zablokování zprovoznění	

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

Ovládací prvky pečicí trouby

Otočný volič

Otočným voličem < > nastavujete teploty a časy.

Otáčením doprava hodnoty zvyšujete, otáčením doleva je snižujete.

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

Můžete ho otočit doprava nebo doleva a v každé poloze zatlačením zasunout.

Senzorová tlačítka

Senzorová tlačítka OK, ↶, ⌂, ≡, ✱, △ reagují na dotyk prstu. Každý dotyk je potvrzen akustickým signálem.

Tento akustický signál můžete vypnout tak, že u nastavení **P 3** zvolíte status **5 0** ("Nastavení").

Ovládací prvky pečicí trouby

senzorové tlačítko	funkce	upozornění
OK	pro vyvolávání funkcí a ukládání nastavení do paměti	Když jsou funkce označené trojúhelníkem ▲, můžete je vyvolat dotykem tlačítka OK. Dokud trojúhelník ▲ bliká, můžete zvolenou funkci změnit. Dotykem tlačítka OK uložíte změny do paměti.
↶	pro postupné přecházení zpět	
☰	pro vyvolávání funkcí	Když je zapnuté zobrazování denního času a volič provozních způsobů je v poloze ●, objevují se dotykem tlačítka ☰ symboly pro nastavení ☰, denní čas ⌚ a zablokování zprovoznění 🔒. Když je displej vypnutý, musíte pečicí troubu nejprve zapnout, než bude reagovat senzorové tlačítko ☰. Během přípravy pokrmů můžete po dotyku tohoto tlačítka nastavit teplotu 🌡, dobu přípravy ⌚ a konec přípravy 🔔.

Ovládací prvky pečicí trouby

senzorové tlačítko	funkce	upozornění
	pro zapnutí a vypnutí osvětlení ohřevného prostoru	Když je při vypnuté pečicí troubě zapnuté zobrazování denního času, můžete dotykem  zapínat a vypínat osvětlení ohřevného prostoru, např. kvůli čištění. Když displej vypnutý, musíte pečicí troubu nejprve zapnout, než bude reagovat senzorové tlačítko . Podle zvoleného nastavení osvětlení ohřevného prostoru při přípravě pokrmu po 15 sekundách zhasne, nebo zůstane trvalé zapnuté.
	pro nastavení kuchyňského budíku	Když je při vypnuté pečicí troubě zapnuté zobrazování denního času, můžete kdykoli nastavit kuchyňský budík (např. pro vaření vajec). Když je zobrazování denního času vypnuté, musíte pečicí troubu nejprve zapnout, než bude reagovat senzorové tlačítko .
	pro spuštění dávkování páry	Jestliže bylo v provozním způsobu klimatické pečení  zvoleno ruční dávkování páry, musí se spustit dotykem senzorového tlačítka . Jakmile je možné dávkovat páru, začne senzorové tlačítko  svítit. Souběžně s probíhajícím dávkováním páry se na displeji zobrazuje .

Vybavení

Modelové označení

Seznam popisovaných modelů naleznete na zadní straně.

Typový štítek

Typový štítek je vidět při otevřených dvířkách na předním rámu.

Najdete na něm modelové označení své pečicí trouby, výrobní číslo a připojovací údaje (napětí sítě / frekvenci / maximální příkon).

Mějte tyto údaje připravené, pokud budete mít dotazy nebo problémy, aby Vám firma Miele mohla cíleně dále pomoci.

Rozsah dodávky

Dodávka obsahuje:

- návod k obsluze a montáži pro ovládání funkcí pečicí trouby,
- recepty "CulinArt"
- šrouby k upevnění pečicí trouby ve skříni pro vestavbu,
- odvápňovací tablety a plastovou hadičkou s držákem k odvápňování systému tvorby páry,
- různé příslušenství.

Dodávané příslušenství a příslušenství k dokoupení

Vybavení podle modelu!

Vaše pečicí trouba je z výroby vybavena postranními mřížkami, univerzálním plechem a roštem na pečení.

V závislosti na modelu může být Vaše pečicí trouba vybavena částečně dalším, zde uvedeným příslušenstvím.

Všechna uvedená příslušenství stejně jako čisticí a ošetřující prostředky jsou přizpůsobeny přístrojům Miele.

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

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

Postranní mřížky

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

Označení úrovně můžete odečíst na čelním rámu.

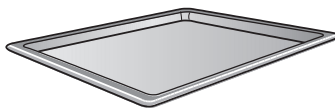
Každá úroveň je tvořena dvěma úchyty nad sebou:

- příslušenství (např. rošt) zasouvejte mezi úchyty,
- výsuvné pojezdy FlexiClip (jsou-li k dispozici) instalujte na spodní úchyt.

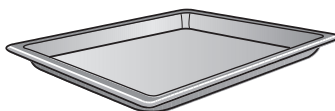
Pro účely čištění můžete postranní mřížky vyjmout (viz kapitola "Čištění a ošetřování").

Pečicí plech, univerzální plech a rošt

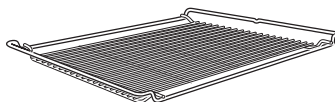
Pečicí plech HBB71:



Pečicí plech HUBB71:



Rošt HBBR71:

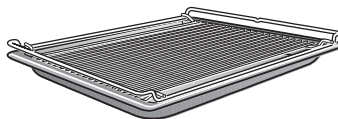


Toto příslušenství zasouvejte vždy do postranních mřížek mezi úchyty jedné úrovně.

Rošt vždy zasouvejte ukládací plochou dolů.

Na krátkých stranách těchto příslušenství se uprostřed nachází ochrana proti vytažení.

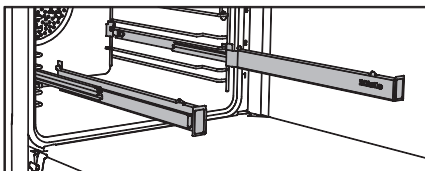
Brání vyklouznutí příslušenství z postranních mřížek, když chcete příslušenství jen povytáhnout.



Když použijete univerzální plech s položeným rostem, zasune se plech mezi úchyty úrovně a rošt automaticky nad něj.

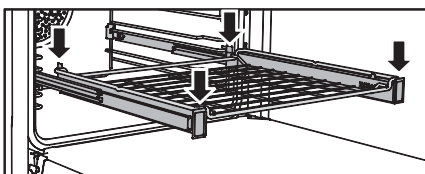
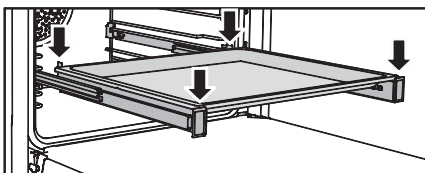
Vybavení

Výsuvné pojezdy FlexiClip HFC71



Výsuvné pojezdy FlexiClip můžete instalovat do každé úrovně.

Výsuvné pojezdy FlexiClip nejprve úplně zasuňte do ohřevného prostoru, teprve pak na ně nasouvejte příslušenství. Příslušenství se pak automaticky bezpečně nasadí mezi západky vpředu a vzadu a je zajištěné proti sklouznutí.



Maximální zatížitelnost výsuvných pojezdů FlexiClip je 15 kg.

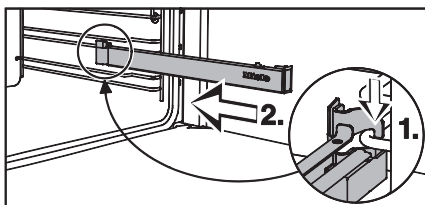
Montáž a demontáž výsuvných pojezdů FlexiClip

⚠ Nebezpečí popálení!
Musí být vypnutá topná tělesa.
Musí být vychladlý ohřevný prostor.

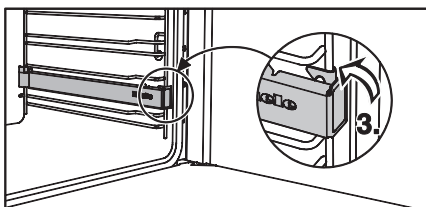
Výsuvné pojezdy FlexiClip se instalují mezi úchyty jedné úrovně.

Výsuvný pojezd FlexiClip s nápisem Miele namontujte vpravo.

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



- ❑ Zahákněte výsuvný pojezd FlexiClip vpředu na spodním úchyty úrovni (1.) a zasuňte ho podél úchyty do ohřevného prostoru (2.).

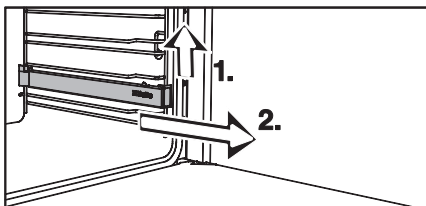


- ❑ Zaklapněte výsuvný pojezd FlexiClip na spodním úchytu úrovně (3.).

Pokud by byly výsuvné pojezdy FlexiClip po montáži zablokované, musíte je jedenkrát silou vytáhnout.

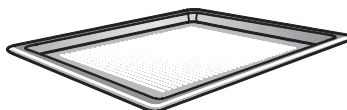
Demontáž výsuvného pojezdu FlexiClip:

- ❑ Výsuvný pojezd FlexiClip úplně zasuňte.



- ❑ Výsuvný pojezd FlexiClip vpředu zvedněte (1.) a vytáhněte jej podél úchytu úrovně (2.).

Děrovaný gourmet pečicí plech HBBL 71



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

Jemné děrování podporuje zhnědnutí na spodní straně.

Můžete ho používat i na sušení.

Emailový povrch je zušlechtěný úpravou PerfectClean.

Plech na grilování a pečení HGBB71



Plech na grilování a pečení se vkládá do univerzálního plechu.

Při grilování nebo pečení chrání skapávající šťávu z masa před spálením, aby se dala použít dál.

Emailový povrch je zušlechtěný úpravou PerfectClean.

Vybavení

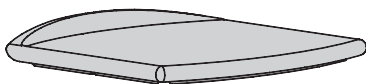
Kulatý pečicí plech HBF27-1



Kulatý pečicí plech se dobře hodí na přípravu pizzy, nízkých moučníků z kynutého nebo třeného těsta, sladkých a křehkých francouzských moučníků, zapékaných dezertů, chlebových placek nebo rozpékání zmrazených koláčů nebo pizzy.

Emailový povrch je zušlechťený povrchovou úpravou PerfectClean.

Šamotová deska na pečení HBS60



Pomocí šamotové desky dosáhnete optimálního výsledku pečení u pokrmů, které mají mít do křupava vypečený základ, jako je pizza, quiche, chléb, housky, pikantní pečivo apod.

Šamotová deska je tvořena žárovzdornou keramikou a je glazovaná.

Pokládá se na rošt.

Na pokládání a vyndávání pečeného pokrmu je přiložena lopatka z neopracovaného dřeva.

Pekáče HUB a poklice na pekáče HBD

Pekáče Miele lze na rozdíl od jiných pekáčů zasouvat přímo do postranních mřížek. Stejně jako rošt jsou opatřeny ochranou proti vytažení. Povrch pekáčů je opatřený vrstvou bránící ulpívání.

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

Zvláště jsou navíc k dostání vhodné poklice.

Při nákupu uvádějte modelové označení.

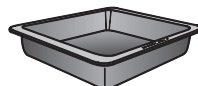
hloubka: 22 cm

HUB5000-M

HUB5001-M*

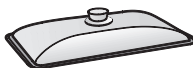
hloubka: 35 cm

HUB 5000-XL



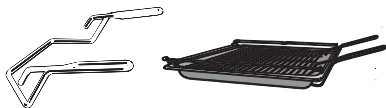
HBD60-22

HBD60-35



* vhodné pro indukční varné desky

Úchyt pro vysunutí HEG



Úchyt pro vysunutí Vám usnadní vyjímání univerzálního plechu, pečicího plechu a roštu.

Odvápňovací tablety, plastová hadička s držákem



Toto příslušenství potřebujete na odvápňování pečicí trouby.

Příslušenství s povrchem s katalytickým emailem

- Boční stěny
Nasazují se za postranní mřížky a chrání stěny ohřevného prostoru před znečištěním.
- Stropní plech
Nasazuje se nad topné těleso pro horní pečení a grilování a chrání strop ohřevného prostoru před znečištěním.
- Zadní stěna
Objednejte náhradní díl, když v důsledku neodborného zacházení nebo velmi silného znečištění začne být neúčinný katalytický email.

Při objednávání uvádějte modelové označení své pečicí trouby.

Miele univerzální utěrka z mikrovláknna

Utěrkou z mikrovláknna můžete dobře odstranit lehká znečištění a otisky prstů.

Miele čistící prostředek na pečicí trouby

Čistící prostředek na pečicí trouby je velmi vhodný na odstraňování velmi silného znečištění. Není nutné troubu rozehřívát.

Vybavení

Řízení pečicí trouby

Řídicí jednotka pečicí trouby umožňuje vedle využití různých provozních způsobů pro pečení, smažení a grilování také

- zobrazení denního času,
- kuchyňský budík,
- automatické zapínání a vypínání přípravy pokrmů,
- pečení s vlhkým vzduchem,
- použití automatických programů,
- volbu individuálních nastavení.

Bezpečnostní zařízení

Zablokování zprovoznění pečicí trouby

Zablokování zprovoznění zajišťuje pečicí troubu před nechtěnou obsluhou (viz kapitola "Zablokování zprovoznění ").

Zablokování zprovoznění zůstane zapnuté i po výpadku sítě.

Ventilátor chlazení

Ventilátor chlazení se zapíná automaticky při každé přípravě pokrmu. Zajišťuje, že se horký vzduch ohřevného prostoru smíchá se studeným vzduchem místnosti předtím, než vystupuje mezi dvířky a ovládacím panelem.

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

Automaticky se vypne, když se trouba ochladí pod určitou teplotu.

Větraná dvířka

Dvířka jsou zkonstruována ze skleněných tabulí, jejichž povrchová úprava částečně odráží teplo.

Za provozu je dvířky navíc veden vzduch, takže dvířka zvenku zůstanou studená.

Pro účely čištění můžete dvířka vy-montovat a rozebrat (viz kapitola "Čištění a ošetřování").

Zušlechtěné povrchy PerfectClean

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

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

Připravené pokrmy můžete na zušlechtěných površích PerfectClean řezat a dělit.

Nepoužívejte keramické nože, protože by zušlechtěný povrch PerfectClean poškrábaly.

Zušlechtěné povrchy PerfectClean se ošetřují podobně jako sklo.

Přečtěte si pokyny v kapitole "Čištění a ošetřování", aby zůstala zachována účinnost proti ulpívání a mimořádně jednoduché čištění.

Úpravu PerfectClean mají tyto povrchy:

- ohřevný prostor,
- postranní mřížky,
- výsuvné pojezdy FlexiClip,
- univerzální plech,
- pečicí plech,
- rošt,
- plech na grilování a pečení,
- děrovaný gourmet pečicí plech,
- kulatý pečicí plech.

Povrchy s katalytickým emailem

Na povrchu zadní stěny ohřevného prostoru je nanesen katalytický email, který se při vysokých teplotách sám čistí od tuku a mastných nečistot.

Přečtěte si upozornění v kapitole "Čištění a ošetřování".

První uvedení do provozu

Před prvním uvedením do provozu

 Pečicí troubu smíte provozovat jen v zabudovaném stavu.

- ☐ Vytáhněte volič provozních způsobů a otočný volič, pokud jsou zapuštěné.

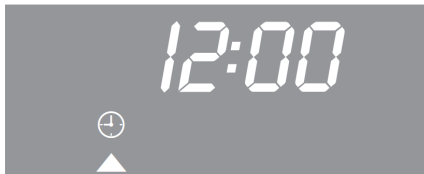
Denní čas můžete měnit jen tehdy, když je volič provozních způsobů v poloze ●.

- ☐ Nastavte denní čas.

První nastavení denního času

Denní čas se zobrazuje v 24hodinovém formátu.

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



- ☐ Otočným voličem nastavte denní čas.
- ☐ Dotkněte se tlačítka OK.

Denní čas se uloží do paměti.

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

Při výpadku sítě zůstane denní čas uložený v paměti asi 200 hodin. Po návratu sítě během této doby se bude opět zobrazovat aktuální denní čas.

Po delším výpadku sítě musíte denní čas zadat znovu.

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

První uvedení do provozu

První rozehrání pečicí trouby a propláchnutí systému tvorby páry

Při prvním rozehrívání pečicí trouby mohou vznikat nepříjemné zápachy. Odstraňte je tak, že troubu budete nejméně jednu hodinu vytápět. Současně je účelné propláchnout systém tvorby páry.

Během rozehrání trouby zajistěte dobré provětrávání kuchyně. Zabraňte šíření zápachů do jiných místností.

- ☐ Odstraňte z pečicí trouby případné nálepky nebo ochranné fólie a příslušenství.
- ☐ Vyjměte z trouby příslušenství a vyčistěte je (viz kapitola "Čištění a ošetřování").
- ☐ Před rozehráním vyčistěte ohřevný prostor vlhkou utěrkou od případného prachu a zbytků obalu.
- ☐ Připravte si nádobu s asi 150 ml čerstvé vody z vodovodu.
- ☐ Zapněte pečicí troubu.

- ☐ Zvolte provozní způsob klimatické pečení .

Zapne se osvětlení.

Na displeji se objeví **Auto** a bliká trojúhelník ▲ pod .



- ☐ Dotkněte se tlačítka OK.

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



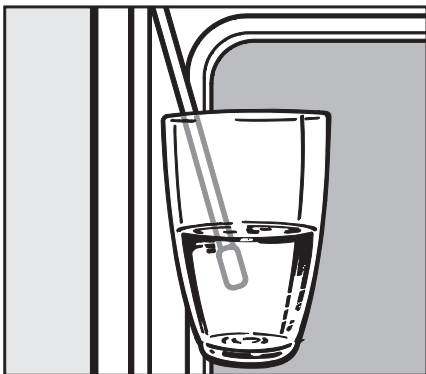
- ☐ Otočným voličem nastavte maximálně možnou teplotu (250 °C).
- ☐ Dotkněte se tlačítka OK a počkejte asi 15 sekund. Po této době se nastavení automaticky převezme.

První uvedení do provozu

Objeví se výzva k procesu nasávání a bliká trojúhelník ▲:



- ☐ Otevřete dvířka.
- ☐ Vyklopte plnicí trubici vlevo pod ovládacím panelem dopředu.



- ☐ Ponořte plnicí trubici do nádoby s vodou z vodovodu.

- ☐ Dotkněte se tlačítka OK.

Spustí se proces nasávání. Je slyšet krátký zvuk čerpání.

Nasaje se potřebné množství vody. Skutečně nasáté množství vodovodní vody může být menší než požadované, takže v nádobě zůstane zbytek vody.

- ☐ Po ukončení procesu nasávání nádobu odstraňte.
- ☐ Zavřete dvířka.

Znovu je slyšet krátký zvuk čerpání. Nasává se voda zbylá v plnicí trubici.

Přístroj začne topit.

Po určité době se automaticky dávákuje pára.

⚠ Nebezpečí poranění!
Vodní pára může vést k opaření. Během dávkování páry neotvírejte dvířka.

Pečící troubu vypalujte nejméně hodinu.

Nejméně po jedné hodině:

- ☐ Otočte volič provozních způsobů do polohy ●.

Po prvním rozeřtátí

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

- ☐ Dotkněte se  pro zapnutí osvětlení ohřevného prostoru.
- ☐ Vyjměte veškeré příslušenství z ohřevného prostoru a ručně jej vyčistěte (viz kapitola "Čištění a ošetřování").
- ☐ Vyčistěte ohřevný prostor teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákn.
- ☐ Osušte povrchy měkkou utěrkou.
- ☐ Vypněte osvětlení ohřevného prostoru a pečicí troubu.

Dvířka zavřete, až když bude ohřevný prostor suchý.

Nastavení

Změna denního času

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

- ☐ Dotkněte se ▸≡.
- ☐ Posouvejte otočným voličem trojúhelník ▲, dokud nebude svítit pod ⊖.
- ☐ Dotkněte se tlačítka OK.
- ☐ Trojúhelník ▲ bliká pod ⊖.
- ☐ Otočným voličem nastavte denní čas.
- ☐ Dotkněte se tlačítka OK.

Denní čas se uloží do paměti.

Při výpadku sítě zůstane denní čas uložený v paměti asi 200 hodin. Po návratu sítě během této doby se bude opět zobrazovat aktuální denní čas.

Po delším výpadku sítě musíte denní čas zadat znovu.

Změna nastavení z výroby

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

V řídicí jednotce pečicí trouby jsou z továrny zadána nastavení (viz "Přehled nastavení").

Nastavení změníte tak, že změníte status.

- ☐ Dotkněte se ►≡.
- ☐ Pokud je to potřeba, posouvejte otočným voličem trojúhelník ▲, dokud nebude svítit pod ►≡.



- ☐ Dotkněte se tlačítka OK.

Objeví se **P 1**:



- ☐ Když chcete změnit jiné nastavení, zvolte otočným voličem příslušnou číslici.
- ☐ Dotkněte se tlačítka OK.



Vyvolá se nastavení a objeví se aktuální status, např. **S 0**.

Změna statusu:

- ☐ Otočným voličem nastavte požadovaný status.
- ☐ Dotkněte se tlačítka OK.

Zvolený status se uloží do paměti a nastavení se objeví znovu.

Když chcete změnit další nastavení, postupujte podobně.

Pokud některé nastavení nechcete změnit a chcete přejít k jinému nastavení, dotkněte se ↵.

- ☐ Když nechcete změnit žádná další nastavení, dotkněte se ►≡.

Po výpadku sítě zůstanou nastavení zachována.

Nastavení

Přehled nastavení

nastavení	status	
P 1 zobrazení denního času	5 0 *	Denní čas je vypnutý . Když je pečicí trouba vypnutá, je displej tmavý. Denní čas plyne na pozadí. Pokud jste zvolili status 5 0 , musíte troubu zapnout předtím, než ji můžete obsluhovat. To platí také pro funkce kuchyňský budík  a osvětlení  .
	5 1	Denní čas je zapnutý . Průběh denního času je vidět.
P 2 hlasitost akustické signalizace	5 0 5 1 až 5 2 I,	Akustická signalizace je vypnutá . Akustická signalizace je zapnutá . * Můžete změnit hlasitost. Když vyberete některý status, zazní současně akustický signál, který patří k této kombinaci.
P 3 akustický signál tlačítek	5 0 5 1 *	Akustický signál tlačítek je vypnutý . Akustický signál tlačítek je zapnutý .
P 4 časový formát denního času	24h * 12h	Denní čas se zobrazuje ve 24hodinovém časovém formátu. Denní čas se zobrazuje ve 12hodinovém časovém formátu. Když po 13:00 hodin přepnete 12hodinový formát na 24hodinový formát, musíte blok číslic hodin odpovídajícím způsobem přizpůsobit dennímu času.

* nastavení z výroby

nastavení	status	
P 5 jednotka teploty	°C *	Teplota se zobrazuje ve stupních Celsia .
	°F	Teplota se zobrazuje ve stupních Fahrenheita .
P 6 Jednotka hmotnosti	g *	g Hmotnost pokrmů v automatických programech se nastavuje v gramech.
	lb/oz	lb/oz Hmotnost pokrmů v automatických programech se nastavuje v librách/uncích.
P 7 jas displeje	5 1 až	Pro displej můžete volit různé stupně jasu.
	5 7	5 1 minimální jas
	5 4 *	5 7 maximální jas
P 8 osvětlení	5 0 *	Osvětlení ohřevného prostoru se zapne na 15 sekund a pak se automaticky vypne.
	5 1	Osvětlení ohřevného prostoru je trvale zapnuté .
P 9 výstavní provoz	5 0 *	Zvolte 5 0 a asi 4 sekundy se dotýkejte senzoro- vého tlačítka OK. Jakmile se krátce objeví kurz ----, je výstavní provoz deaktivovaný .
	5 1	Zvolte 5 1 a asi 4 sekundy se dotýkejte senzoro- vého tlačítka OK. Jakmile se krátce objeví RES , je výstavní provoz aktivovaný . Pečicí troubu lze obsluhovat, ale nefunguje to- pení ohřevného prostoru a čerpadlo systému tvorby páry. Pro soukromé používání toto nastavení nepo- třebujete.

* nastavení z výroby

Zablokování zprovoznění

Zablokování zprovoznění  zajišťuje pečicí troubu proti nechtěné obsluze.

Od výrobce je zablokování zprovoznění vypnuté.

Nastavení pro zablokování zprovoznění změníte tak, že změníte status **S**:

- **S 0** = vyp.
- **S 1** = zap.

Zapnutí zablokování zprovoznění

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

- ☐ Dotkněte se .
- ☐ Posouvejte otočným voličem trojúhelník ▲, dokud nebude svítit pod .



- ☐ Dotkněte se tlačítka OK.

Objeví se aktuálně nastavený status **S 0**:



- ☐ Zvolte otočným voličem status **S 1**.



- ☐ Dotkněte se tlačítka OK.
- ☐ Dotkněte se .

Objeví se aktuální denní čas.

- ☐ Pečicí troubu vypněte.

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

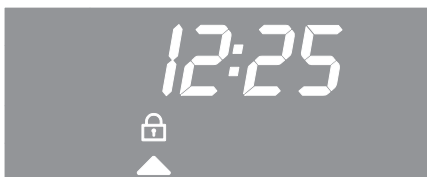
Po výpadku sítě zůstane zablokování zprovoznění zapnuté.

Zablokování zprovoznění

Vypnutí zablokování zprovoznění pro jednu přípravu pokrmu

- ☐ Zapněte pečicí troubu.

Objeví se symboly  a  jakož i aktuální denní čas:



- ☐ Dotýkejte se tlačítka OK tak dlouho, dokud nezhasne .

Nyní můžete pečicí troubu obsluhovat.

Vypnutí zablokování zprovoznění

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

- ☐ Zapněte pečicí troubu.
- ☐ Dotýkejte se tlačítka OK tak dlouho, dokud nezhasne .
- ☐ Dotkněte se .
- ☐ Posouvejte otočným voličem trojúhelník , dokud nebude svítit pod .

- ☐ Dotkněte se tlačítka OK.

Objeví se aktuálně nastavený status **S I**.

- ☐ Zvolte otočným voličem status **S 0**.

- ☐ Dotkněte se tlačítka OK.

- ☐ Dotkněte se .

Zablokování zprovoznění je vypnuté.

Symbol  se již nezobrazuje.

Kuchyňský budík

Využití kuchyňského budíku

Kuchyňský budík můžete používat ke kontrole zvláštních postupů, například k vaření vajec.

Budík můžete používat i tehdy, když máte současně nastavené časy pro automatické zapnutí i vypnutí některého postupu (např. jako připomenutí toho, abyste k připravovanému pokrmu po části doby přípravy přidali koření nebo ho polili).

Budík lze nastavit maximálně na 99 minut a 55 sekund.

Tip: V provozním způsobu klimatické pečení  používejte budík pro připomenutí toho, že máte v požadované době ručně dávkovat páru.

Nastavení kuchyňského budíku

Příklad:

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

Pokud jste pro zobrazování denního času zvolili nastavení "**P 1 – 5 0**", musíte pro nastavení budíku zapnout pečicí troubu.

☐ Dotkněte se .

Objeví se **00:00** a bliká trojúhelník  pod .



☐ Otočným voličem nastavte na budíku požadovaný čas.



☐ Dotkněte se tlačítka OK.

Kuchyňský budík

Čas budíku se uloží do paměti a po sekundách se odpočítává.



Symbol  upozorňuje na budík.

Po uplynutí času kuchyňského budíku

- bliká ,
- čas plyne dopředu,
- zazní třikrát signál, pokud je zapnutá akustická signalizace (viz kapitola "Nastavení – P 2").

☐ Dotkněte se .

Akustická a optická signalizace se vypne.

Změna času kuchyňského budíku

☐ Dotkněte se .

Objeví se nastavený čas budíku.

☐ Otočným voličem změňte čas budíku.

☐ Dotkněte se tlačítka OK.

Změněný čas budíku se uloží do paměti a po sekundách se odpočítává.

Vymazání času kuchyňského budíku

☐ Dotkněte se .

☐ Otočným voličem snižte čas budíku na **00:00**.

☐ Dotkněte se tlačítka OK.

Čas kuchyňského budíku se vymaže.

Přehled provozních způsobů

Pro přípravu jídel jsou k dispozici různé provozní způsoby.

Podle provozního způsobu se zapínají různá topná tělesa a případně se kombinují s ventilátorem (viz údaje v závorkách).

Horní/spodní pečení

(topné těleso pro horní pečení a grilování + topné těleso pro spodní pečení)

K pečení tradičních receptů, k přípravě suflé a k nízkoteplotnímu pečení.

U receptů ze starších kuchařek nastavte teplotu o 10 °C níže, než je uvedeno. Doba přípravy se nemění.

Spodní pečení

(topné těleso pro spodní pečení)

Tento provozní způsob zvolte na konci přípravy, když má připravovaný pokrm více zhnědnout na spodní straně.

Grilování s cirkulací

(topné těleso pro horní pečení a grilování + ventilátor)

Ke grilování potravin s větším průměrem (např. roláda, kuřata). Můžete grilovat s nižšími teplotami než v provozním způsobu gril , protože ventilátor teplo ihned rozdělí po připravovaném pokrmu.

Gril

(topné těleso pro horní pečení a grilování)

Ke grilování plochých pokrmů (např. steaků) a k zapékání.

Zapékání

(topné těleso pro horní pečení a grilování + kruhové topné těleso + ventilátor)

K pečení masa.

Klimatické pečení

(kruhové topné těleso + ventilátor + systém tvorby páry)

K pečení s pomocí vlhkého vzduchu.

Přehled provozních způsobů

Rychloohřev

(topné těleso pro horní pečení a grilování + kruhové topné těleso + ventilátor)

K rychlému přehřátí trouby.

Potom přejděte k provoznímu způsobu, který chcete použít na přípravu pokrmu.

Horký vzduch plus

(kruhové topné těleso + ventilátor)

K pečení koláčů nebo masa. Můžete péci v několika úrovních současně.

Můžete péci s nižšími teplotami než v provozním způsobu horní/spodní pečení , protože ventilátor teplo ihned rozdělí po připravovaném pokrmu.

Automatické pečení

(kruhové topné těleso + ventilátor)

K pečení masa.

Během úvodní fáze pečení se pečicí trouba nejprve rozehřívá na vysokou teplotu (asi 230 °C). Po dosažení této teploty ji pečicí trouba automaticky sníží na nastavenou teplotu přípravy pokrmu (setrvalá teplota pečení).

Intenzivní pečení

(kruhové topné těleso + ventilátor + topné těleso pro spodní pečení)

K pečení koláčů s vlhkou oblohou.

Tento provozní způsob nepoužívejte k pečení nízkého pečiva a k pečení masa, protože by příliš ztmavnul základ.

Automatika

(podle programu)

Vyvolá se výběrový seznam existujících automatických programů.

Rozmrazování

(ventilátor)

K šetrnému rozmrazování zmražených potravin.

Tipy k úspoře energie

Příprava pokrmů

- ❑ Vyjměte z ohřevného prostoru veškeré příslušenství, které nepotřebujete pro přípravu pokrmu.
- ❑ Ohřevný prostor předeheřivujte jen tehdy, když je to uvedeno v receptu nebo v tabulce přípravy.
- ❑ Pokud možno během přípravy pokrmu neotvírejte dvířka.
- ❑ Obecně z receptu nebo tabulky přípravy volte nižší z uvedených teplot a připravovaný pokrm kontrolujte po kratší z uvedených dob.
- ❑ Používejte nejlépe matné, tmavé pečicí formy a nádoby z neodrazivého materiálů (smaltovaná ocel, žáruvzdorné sklo, hliníková litina s povrchovou úpravou). Lesklé materiály jako nerezová ocel nebo hliník odrážejí teplo, které se tak hůře dostává k připravovanému pokrmu. Ani dno ohřevného prostoru nebo rošt nepřikrývejte hliníkovou fólií odrážející teplo.
- ❑ Sledujte dobu přípravy, abyste při přípravě potravin neplýtvali energií.

Pokud je to možné, nastavte dobu přípravy nebo použijte pokrmový teploměr. Jsou-li k dispozici automatické programy, používejte je.
- ❑ Pro mnoho pokrmů můžete používat provozní způsob horký vzduch plus . Můžete s ním péci při nižších teplotách než při horním/spodním pečení , protože ventilátor teplo ihned rozdělí na celý pokrm. Kromě toho můžete péci ve více úrovních současně.
- ❑ Pro pokrmy ke grilování použijte pokud možno provozní způsob grilování s cirkulací vzduchu . Grilujete přitom s nižšími teplotami než v jiných grilovacích provozních způsobech při maximálním nastavení teploty.
- ❑ Pokud je to možné, připravujte více pokrmů současně. Položte je vedle sebe nebo do různých úrovní.
- ❑ Pokrmy, které nemůžete připravit současně, připravujte pokud možno hned po sobě, abyste využili stávající teplo.

Využití zbytkového tepla

- ❑ Při přípravách pokrmů s teplotami nad 140 °C a dobami přípravy delšími než 30 minut můžete teplotu přibližně 5 minut před koncem snížit na minimální nastavení. Stávající zbytkové teplo stačí na dodělání připravovaného pokrmu. Ventilátor chlazení a dle provozního způsobu také ventilátor horkého vzduchu zůstanou zapnuty. Pečicí troubu ale v žádném případě nevypínejte (viz kapitola "Bezpečnostní pokyny").
- ❑ Pokud chcete vyčistit díly s katalytickou úpravou, spusťte proces čištění nejlépe hned po přípravě pokrmu. Stávající zbytkové teplo sníží spotřebu energie.

Nastavení

- ❑ Pro snížení spotřeby energie vypněte ukazatel denního času (viz kapitola "Nastavení").
- ❑ Osvětlení ohřevného prostoru nastavte tak, aby se během přípravy pokrmu po 15 sekundách automaticky vypnulo. Osvětlení můžete kdykoliv opět zapnout dotykem .

Energeticky úsporný režim

- ❑ Trouba se pro úsporu energie automaticky vypne, když neprobíhá příprava pokrmu a nenásleduje žádná další obsluha. Denní čas se zobrazuje nebo nezobrazuje (viz kapitola "Nastavení").

Ovládání pečicí trouby

Jednoduché ovládání

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

Objeví se navrhovaná teplota.



Zapne se topení ohřevného prostoru, osvětlení a ventilátor chlazení.

- ☐ Pokud je to nutné, změňte otočným voličem teplotu.

Po krátké chvíli se zobrazí skutečná teplota a kontrola teploty .



Můžete sledovat nárůst teploty.

Při prvním dosažení zvolené teploty zazní signál, pokud je zapnutá akustická signalizace (viz kapitola "Nastavení – P 2").

Po skončení přípravy pokrmu:

- ☐ Otočte volič provozních způsobů do polohy ●.
- ☐ Vymějte připravovaný pokrm z trouby.
- ☐ Pečicí troubu vypněte.

Ventilátor chlazení

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

Jakmile se trouba ochladí pod určitou teplotu, ventilátor chlazení se automaticky vypne.

Ovládání pečicí trouby

Navrhovaná teplota

Jakmile zvolíte provozní způsob, objeví se příslušná navrhovaná teplota.

	navrhovaná teplota	teplotní rozsah
	160 °C	100–250 °C
	160 °C	30–250 °C
	160 °C *	100–230 °C
	170 °C	50–250 °C
	160 °C **	130–250 °C
	180 °C	30–280 °C
	190 °C	100–250 °C
	200 °C	100–260 °C
	240 °C	200–300 °C
	190 °C	100–250 °C
	25 °C	25–50 °C

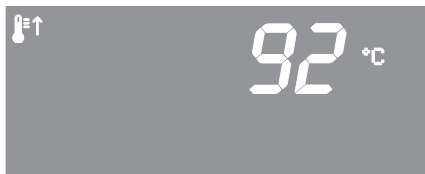
* Teplota rychlého rozehrátí ca 230°C, setrvalá teplota 160°C.

** Nejprve se zobrazí **Auto** a bliká trojúhelník ▲ pod symbolem . Teprve po výběru počtu dávek páry se objeví navrhovaná teplota.

Změna teploty

Příklad:

Nastavili jste horký vzduch plus  a 170 °C a můžete sledovat nárůst teploty.



Chtěli byste žádanou teplotu snížit na 155 °C.

☐ Otočným voličem snižujete teplotu.

Pod symbolem teploty bliká trojúhelník a teplota se mění v krocích po 5 °C.



Změněná žádaná teplota se uloží do paměti. Zobrazuje se skutečná teplota.

Když chcete přecházet mezi zobrazením skutečné a žádané teploty, dotýkejte se .

Ovládání pečicí trouby

Kontrola teploty

Kontrola teploty  se objeví vždy, když se zapne topení ohřevného prostoru.

Když je dosaženo zvolené teploty,

- zazní poprvé signál, pokud je zapnutá akustická signalizace (viz kapitola "Nastavení – P 2"),
- zhasne kontrola teploty ,
- vypne se topení ohřevného prostoru.

Regulace teploty se postará o to, že když teplota v troubě klesne pod zvolenou hodnotu, znovu se zapne topení ohřevného prostoru a kontrola teploty.

Předehřátí pečicí trouby

Předehřívání trouby je nutné jen v některých případech.

Většinu připravovaných pokrmů můžete dát do studené trouby, abyste využili teplo již během fáze rozehtřívání.

Předehřívat byste měli při těchto přípravách a provozních způsobech:

Horký vzduch plus

- tmavá chlebová těsta,
- rostbíf a filé.

Horní/spodní pečení

- koláče a pečivo s krátkou dobou pečení (asi do 30 minut),
- choulostivá těsta (např. piškot),
- tmavá chlebová těsta,
- rostbíf a filé.

Rychloohřev

Provozním způsobem rychloohřev  můžete zkrátit fázi rozehtřívání.

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

Tyto pokrmy jinak shora příliš rychle zhnědnou.

- ☐ Zvolte provozní způsob rychloohřev .
- ☐ Zvolte teplotu.
- ☐ Přejděte na požadovaný provozní způsob poté, co poprvé zhasne kontrola teploty .
- ☐ Dejte pokrm k přípravě do trouby.

Automatické zapínání a vypínání přípravy pokrmů

Přípravu pokrmu můžete nechat automaticky vypnout nebo zapnout a vypnout.

Za tím účelem po zvolení provozního způsobu a teploty nastavte dobu přípravy nebo dobu přípravy a konec přípravy.

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

Automatické zapnutí a vypnutí přípravy pokrmu se doporučuje k pečení masa.

Pečení pokrmů z těsta by nemělo být předvolené příliš dlouho. Těsto by oschlo a zhoršil by se účinek kypřicího prostředku.

Nastavení doby přípravy

Příklad:

Koláč vyžaduje dobu pečení 1 hodina a 5 minut.

- ☐ Dejte pokrm k přípravě do trouby.
- ☐ Zvolte provozní způsob a teplotu.

Zapne se topení ohřevného prostoru, osvětlení a ventilátor chlazení.

- ☐ Dotkněte se .



- ☐ Pokud je to potřeba, posouvejte otočným voličem trojúhelník ▲, dokud nebude svítit pod .

- ☐ Dotkněte se tlačítka OK.

Objeví se **00:00 h** a bliká trojúhelník ▲ pod .



- ☐ Otočným voličem nastavte dobu přípravy (**1:05**).
- ☐ Dotkněte se tlačítka OK.

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

Symbol  upozorňuje na dobu přípravy.

Ovládání pečicí trouby

Nastavení doby přípravy a konce přípravy

Příklad:

Aktuální denní čas je 11:15 hodin; pečeně s dobou přípravy 90 minut má být hotová v 13:30.

- ☐ Dejte pokrm k přípravě do trouby.
- ☐ Zvolte provozní způsob a teplotu.

Zapne se topení ohřevného prostoru, osvětlení a ventilátor chlazení.

Nejprve nastavte dobu přípravy:

- ☐ Dotkněte se .
- ☐ Pokud je to potřeba, posouvejte otočným voličem trojúhelník , dokud nebude svítit pod .
- ☐ Dotkněte se tlačítka OK.

Objeví se **00:00 h** a trojúhelník  bliká pod .

- ☐ Otočným voličem nastavte dobu přípravy (**1:30**).
- ☐ Dotkněte se tlačítka OK.

Doba přípravy  se uloží do paměti a po minutách se odpočítává:



Potom nastavte konec přípravy:

- ☐ Posouvejte otočným voličem trojúhelník , dokud nebude svítit pod .

Objeví se **11:15**:



- ☐ Dotkněte se tlačítka OK.

Jakmile otočíte voličem doprava, objeví se **12:45** (= aktuální denní čas + doba přípravy = **11:15 + 1:30**):



- ☐ Otočným voličem nastavte konec přípravy (**13:30**).
- ☐ Dotkněte se tlačítka OK.

Konec přípravy  se uloží do paměti:



Vypne se topení ohřevného prostoru, osvětlení a ventilátor chlazení.

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

Ovládání pečicí trouby

Po uplynutí doby přípravy

- se objeví **0:00**,
 - bliká ,
 - automaticky se vypne topení ohřevného prostoru a osvětlení,
 - zůstane zapnutý ventilátor chlazení,
 - zazní tři akustické signály, pokud je zapnutá akustická signalizace (viz kapitola "Nastavení – P 2").
- ☐ Otočte volič provozních způsobů do polohy ●.
 - ☐ Vypněte pečicí troubu.
 - ☐ Vyměte připravovaný pokrm z trouby.

Pokud by připravovaný pokrm ještě nebyl hotový podle Vašeho přání, prodlužte dobu přípravy tak, že ji znovu zadáte.

Změna doby přípravy

- ☐ Dotkněte se .
- ☐ Pokud je to potřeba, posouvejte otočným voličem trojúhelník ▲, dokud nebude svítit pod .

Objeví se zbývající doba přípravy.

- ☐ Dotkněte se tlačítka OK.
- ☐ Otočným voličem změňte dobu přípravy.
- ☐ Dotkněte se tlačítka OK.

Změněná doba přípravy se uloží do paměti.

Ovládání pečicí trouby

Vymazání doby přípravy

- ☐ Dotkněte se .
- ☐ Pokud je to potřeba, posouvejte otočným voličem trojúhelník , dokud nebude svítit pod .

- ☐ Dotkněte se tlačítka OK.

Trojúhelník  bliká pod .

- ☐ Otočným voličem nastavte dobu přípravy na **0:00**.

- ☐ Dotkněte se tlačítka OK.

Vymaže se doba přípravy a případně nastavený konec přípravy.

- ☐ Dotkněte se .

Objeví se skutečná teplota. Topení ohřevného prostoru zůstane zapnuté.

Když chcete ukončit proces přípravy pokrmu:

- ☐ Otočte volič provozních způsobů do polohy .
- ☐ Vyjměte připravovaný pokrm z trouby.

Když otočíte volič provozních způsobů do polohy  nebo vypnete pečicí troubu, vymažou se nastavení pro dobu přípravy a konec přípravy.

Vymazání konce přípravy

- ☐ Dotkněte se .

- ☐ Pokud je to potřeba, posouvejte otočným voličem trojúhelník , dokud nebude svítit pod .

- ☐ Dotkněte se tlačítka OK.

Trojúhelník  bliká pod .

- ☐ Otočným voličem nastavte konec přípravy na -  - .

- ☐ Dotkněte se tlačítka OK.

Konec přípravy se vymaže.

Vaše pečicí trouba je vybavena systémem tvorby páry pro přípravu pokrmů pomocí vlhkého vzduchu. Při pečení nebo vaření v provozním způsobu klimatické pečení  zaručuje optimální přívod páry a vedení vzduchu rovnoměrné propečení a osmahnutí.

Po zvolení provozního způsobu klimatické pečení  stanovte počet dávek páry.

Na výběr jsou tyto položky:

- Automatické dávkování páry (**Auto**)
Připravíte množství vody pro dávku páry. Pečicí trouba dávku je páru automaticky po fázi rozehrívání.
- 1 dávka páry (1)
2 dávky páry (2)
3 dávky páry (3)
Podle počtu dávek páry připravte množství vody.

Potom nastavte teplotu a spusťte proces nasávání. Plnicí trubicí vlevo pod ovládacím panelem je nasávána vodovodní voda do systému tvorby páry.

 Jiné kapaliny než voda vedou k poškození pečicí trouby. Při přípravě pokrmů s pomocí vlhkého vzduchu používejte výhradně vodu z vodovodu.

Voda se během přípravy pokrmu dostává v podobě páry do ohřevného prostoru.

Otvory pro přívod páry jsou umístěné v levém zadním rohu stropu ohřevného prostoru.

Jedno dávkování páry trvá asi 5–8 minut. Počet dávek páry a okamžik dávkování se řídí připravovaným pokrmem:

- U **kynutých těst** se dávkou páry na začátku přípravy dosáhne lepšího nakynutí.
- **Chléb a housky** s dávkou páry na začátku lépe nakynou. Když následuje dávka páry ještě na konci přípravy, bude navíc lesklejší kůrka.
- Při **pečení tučného masa** způsobí dávka páry na začátku pečení, že se lépe vypeče tuk.

Pečení s pomocí vlhkého vzduchu není vhodné u těst obsahujících velmi mnoho vlhkosti, jako je například bílkové pečivo a odpalované těsto. Zde musí při pečení dojít k procesu sušení.

Tip: Pro orientaci použijte příklady receptů.

Klimatické pečení

Průběh přípravy pokrmu v provozním způsobu klimatické pečení

Je normální, že se na vnitřní straně dvířek v průběhu dávkování páry sráží vlhkost. Tato vysrážená vlhkost se v průběhu přípravy pokrmu odpaří.

- ☐ Připravte pokrm a dejte ho do trouby.
- ☐ Připravte potřebné množství vody.

Auto:	asi 100 ml
1:	asi 100 ml
2:	asi 200 ml
3:	asi 300 ml

- ☐ Zvolte provozní způsob klimatické pečení .

Nastavení počtu dávek páry

Tip: Pro orientaci použijte příklady receptů.

Na displeji se objeví **Auto** a bliká trojúhelník ▲ pod .



Otočným voličem můžete vyvolat další možnosti dávkování páry (1, 2, 3).

Po 3 se zobrazí E.

V tomto nastavení spouštíte proces odvápnění (viz kapitola "Odvápnění systému tvorby páry ").

Když chcete, aby pečicí trouba dávala páru automaticky po fázi rozezhívání.

- ☐ Zvolte **Auto**.

Když chcete v určitých okamžicích ručně spustit jednu nebo několik dávek páry:

- ☐ Zvolte 1, 2 nebo 3.
- ☐ Dotkněte se tlačítka OK.

Nastavení teploty

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



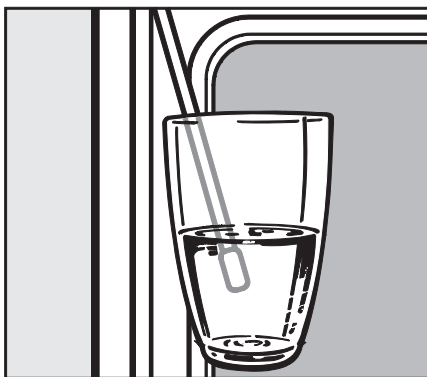
- ☐ Pokud je to potřeba, nastavte otočným voličem teplotu.
- ☐ Dotkněte se tlačítka OK.

Příprava vody a spuštění procesu nasávání

Objeví se výzva pro proces nasávání. Trojúhelník ▲ bliká pod .



- ☐ Otevřete dvířka.
- ☐ Vyklopte plnicí trubici vlevo pod ovládacím panelem dopředu.



- ☐ Ponořte plnicí trubici do nádoby s vodou z vodovodu.
 - ☐ Dotkněte se tlačítka OK.
- Spustí se proces nasávání.

Nasaje se potřebné množství vody. Skutečně nasáté množství vodovodní vody může být menší než požadované, takže v nádobě zůstane zbytek vody.

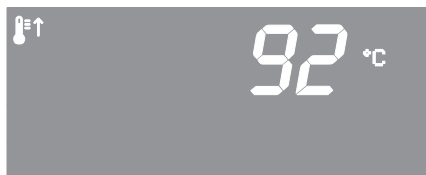
Proces nasávání můžete kdykoli přerušit a opět v něm pokračovat dotykem tlačítka OK.

- ☐ Po ukončení procesu nasávání nádobu odstraňte.
- ☐ Zavřete dvířka.

Znovu je slyšet krátký zvuk čerpání. Nasává se voda zbylá v plnicí trubici.

Přístroj začne topit.

Zobrazí se skutečná teplota a kontrola teploty ↑:



Můžete sledovat nárůst teploty. Při prvním dosažení zvolené teploty zazní signál, pokud je zapnutá akustická signalizace (viz kapitola "Nastavení – P 2").

Klimatické pečení

Vodní pára může vést k opaření.
Během dávkování páry neotvírejte dvířka.
Kromě toho vede srážení vodní páry na sensorových tlačítkách k prodloužení reakční doby tlačítek.

Automatické dávkování páry

Po fázi rozehtřívání se automaticky dávkuje pára.

Na displeji se objeví:



Voda v ohřevném prostoru se změní na páru.

Po dávkování páry zhasne  a zobrazuje se teplota.

☐ Dokončete přípravu pokrmu.

Ruční dávkování páry

Páru můžete dávkovat, jakmile svítí sensorové tlačítko .

Vyčkejte fáze rozehtřívání, aby se vodní pára rovnoměrně rozdělila v zahřátém vzduchu ohřevného prostoru.

Ohledně okamžiku dávkování páry se můžete orientovat podle údajů v receptech.

Tip: Pro připomenutí okamžiku dávkování páry nastavte kuchyňský budík .

☐ Když se má dávkovat pára, dotkněte se .

Zhasne tlačítko a na displeji se objeví:



☐ Pro další dávkování páry postupujte podobně.

Po posledním dávkování páry zhasne  a zobrazuje se teplota.

☐ Dokončete přípravu pokrmu.

Odpaření zbytkové vody

Při přípravě pokrmu klimatickým pečením , která probíhá bez přerušení, v systému nezůstane žádná zbytková voda. Voda se rovnoměrně odpaří v jednotlivých dávkách páry.

Pokud je postup s vlhkým vzduchem ručně nebo výpadkem proudu přerušen, zůstane ještě neodpařená voda v systému tvorby páry.

Při příštím zvolení provozního způsobu klimatické pečení  se místo navrhované teploty objeví časový údaj pro odpaření zbytkové vody a pod  bliká trojúhelník ▲.

Zobrazený čas závisí na množství vody, která je v systému tvorby páry.

Spusťte odpařování zbytkové vody pokud možno hned, aby se při příští přípravě pokrmu na pokrm odpařovala výhradně čerstvá voda.

Průběh odpaření zbytkové vody

Při odpařování zbytkové vody se přístroj zahřeje a zbývající voda se odpaří do ohřevného prostoru.

Odpařování zbytkové vody může podle stávajícího množství vody trvat až 30 minut.

Vodní pára může vést k opaření. Během odpařování zbytkové vody neotvírejte dvířka.

Při odpařování zbytkové vody se v ohřevném prostoru a na dvířkách sráží vlhkost. Tuto vysráženou vodu po vychladnutí ohřevného prostoru bezpodmínečně odstraňte.

Klimatické pečení

Okamžité provedení odpaření zbytkové vody

- ☐ Zvolte provozní způsob klimatické pečení .

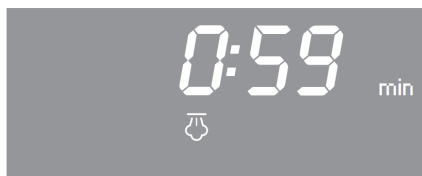
Objeví časový údaj odpovídající množství vody a pod  bliká trojúhelník ▲:



- ☐ Dotkněte se tlačítka OK.

Spustí se odpařování zbytkové vody. Můžete sledovat průběh.

V průběhu odpařování zbytkové vody může systém korigovat čas podle skutečně existujícího množství vody.



Poslední minuta se odpočítává po sekundách.

Na konci odpařování zbytkové vody se objeví **Auto**:



Nyní můžete provést přípravu pokrmu provozním způsobem klimatické pečení .

Ukončení odpařování zbytkové vody

 Odpařování zbytkové vody byste neměli pokud možno předčasně ukončit, protože za velmi nepříznivých okolností může dojít při dalším nasávání vody k přetečení systému tvorby páry do ohřevného prostoru.

- ☐ Zvolte provozní způsob klimatické pečení .

Objeví se časový údaj odpovídající množství vody a pod  bliká trojúhelník ▲:



- ☐ Otáčejte otočným voličem doleva.

Čas se nastaví na 00:00:



- ☐ Dotkněte se tlačítka OK.

Na displeji se objeví *Auto*.



Nyní můžete provést přípravu pokrmu provozním způsobem klimatické pečení .

Automatické programy

Váš přístroj disponuje 25 automatickými programy, které vedou komfortně a bezpečně k optimálnímu výsledku pečení.

V řízení pečicí trouby jsou k jednotlivým automatickým programům vloženy provozní způsob, teplota, doba pečení, počet a okamžik dávkování páry.

Všechny automatické programy pracují s vlhkým vzduchem.

Pokud chcete pro vaši přípravu pokrmu použít automatický program, připravte nádobu s množstvím vody uvedeným v receptu.

Místo automatického programu můžete také použít provozní způsob "klimatické pečení ". Pak připravte množství vody uvedené v receptu a použijte uvedené nastavení.

K dispozici vám jsou následující programy:

- | | |
|------|---------------------------|
| A 1 | kynutí těsta |
| A 2 | bílý chléb |
| A 3 | chlebová placka |
| A 4 | hranatý bílý chléb |
| A 5 | žitný chléb |
| A 6 | vícezrnný chléb |
| A 7 | kynuté housky |
| A 8 | máslový koláč |
| A 9 | vánočka |
| A 10 | dorade |
| A 11 | pstruh lososový |
| A 12 | filé z lososa |
| A 13 | filé z mořského lososa |
| A 14 | pstruh |
| A 15 | hovězí svíčková rare |
| A 16 | hovězí svíčková medium |
| A 17 | hovězí svíčková well done |
| A 18 | vepřové plátky |
| A 19 | srnčí hřbet |
| A 20 | jehněčí hřbet |
| A 21 | kuřecí plátky s bylinkami |
| A 22 | kuřecí stehna |
| A 23 | krůtí stehna |
| A 24 | zapékané brambory |
| A 25 | lasagne |

Recepty naleznete v samostatné brožurce "CulinArt".

Pokyny pro použití

- Předtím, než budete používat automatický program, nechejte přístroj vychladnout na pokojovou teplotu.
- Pro optimální výsledek pečení doporučujeme, používat množství a formy uvedené v receptech.
- Některé automatické programy mají fázi předehřátí. Tato je ukončena, jakmile se na displeji objeví . Navíc zazní také akustický signální tón, pokud je signální tón zapnutý (viz kapitola "Nastavení - P 2"). Teprve po uplynutí fáze předehřátí vložte do trouby připravovaný pokrm.
- U automatických programů bez fáze předehřátí je možné pokrm vložit ihned do pečicího prostoru a automatický program pustit. Po fází nasátí vod se krátce objeví  a poté ihned doba přípravy.
- Pro všechny přípravy pokrmů použijte 2. výškovou úroveň.
- Při přípravě masa nebo drůbeže musíte zadat hmotnost. Údaje k hmotnosti se mění v krocích po 100 g nebo 0,01 lb/oz.

Pokud chcete současně péct více než jeden kus, zadejte prosím hmotnost většího kusu (ne celkovou hmotnost).

Přerušení pečení

Pokud chcete předčasně ukončit automatický program, musíte přístroj vypnout.

Pokud již byla nasáta voda, zobrazí se symbol , jako upozornění na "zbytek vody".

Při dalším zvolení automatického programu se zobrazí časový údaj a trojúhelník  bliká pod symbolem .

Bude vyžadováno odpaření zbytku vody.

Můžete spustit dotykem senzorového tlačítka OK.

Pokud chcete přerušit, otočte voličem doleva, abyste nastavili čas na **"00:00"** a potvrďte dotykem tlačítka OK (viz kapitola "Odpaření zbytku vody").

Automatické programy

Použití automatického programu

Pro optimální výsledek pečení doporučujeme, používat množství a formy uvedené v receptech.

U automatických programů **bez** předehřátí vložte pokrm ihned do 2. výškové úrovně.

- 1 Pro automatický program si připravte do nádoby množství vody uvedené v receptu.
- 2 Zvolte automatický program **Auto**.



Na displeji se objeví **R 1**.

- 3 Otáčejte programovým voličem, až se objeví číslo požadovaného automatického programu.
- 4 Dotkněte se tlačítka OK.

Zvolí se požadovaný program.

U některých programů pro přípravu masa budete nejprve vyzváni zadat hmotnost:



- 5 Pomocí otočného voliče zadejte **hmotnost** masa.
- 6 Dotkněte se tlačítka OK.

Objeví se výzva pro proces nasávání:



- 7 Otevřete dvířka přístroje.
- 8 Vyklopte dopředu plnicí trubičku vlevo pod panelem.
- 9 Ponořte plnicí trubičku do nádoby s vodou.
- 10 Dotkněte se tlačítka OK.

Spustí se proces nasávání. Je slyšet čerpadlo.

Automatické programy

Skutečně nasáté množství vody může být menší, než požadované tzn., že v nádobě může zůstat zbytek vody.

- 11 Po procesu nasátí odstraňte nádobu.
- 12 Zavřete dvířka přístroje.

Ještě jednou uslyšíte krátce zvuk čerpadla. Bude nasáta zbývající voda z plnicí trubice.

U automatických programů **bez fáze přehřátí** se krátce objeví "-" a potom ihned doba pečení.

U automatických programů s dobou přehřátí se objeví:



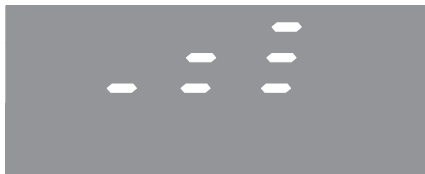
Přibližně v polovině doby přehřátí se objeví:



- 13 Nevkládejte pokrm do ohřevného prostoru do té doby, než uplyne doba přehřátí.

Po uplynutí doby přehřátí

– se objeví:



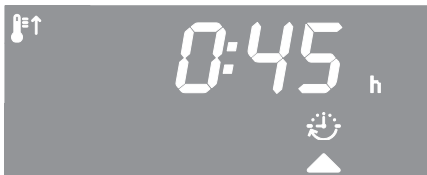
- Zazní signál, pokud je zapnutá akustická signalizace (viz kapitola "Nastavení – P 2").
- Zhasne kontrolka

Pokud nebudou dvířka během pěti minut po uplynutí doby přehřátí otevřena, automaticky se spustí proces pečení.

- 14 Otevřete dvířka přístroje.
- 15 Zasuňte pokrm do 2. výškové úrovně.
- 16 Zavřete dvířka přístroje.
Spustí se automatický program.

Automatické programy

- 17 Zobrazí se **doba trvání zvoleného automatického programu**, např.:



Je možné sledovat průběh programu.

Je běžné, že během dávkování páry vznikají zvuky, a že se na vnitřní straně dvířek sráží vlhkost. Tato se pak vytratí během pečení.

Dávkování páry probíhá automaticky v daný okamžik.



Nebezpečí poranění!

Během dávkování páry neotvírejte dvířka. Vystupující pára může způsobit opaření.

Sražená vlhkost na sensorových tlačítkách, má vliv na reakci tlačítek, která se tímto prodlouží.

Tímto pak může být nepříznivě ovlivněn i výsledek pečení.

Po uplynutí doby trvání

- Zobrazí se **00:00**.
 - Bliká symbol .
 - Zazní signál, pokud je zapnutá akustická signalizace (viz kapitola "Nastavení – P 2").
 - Automaticky se vypne vytápění ohřevného prostoru.
 - Ventilátor chlazení zůstane zapnutý.
- 18 Vyjměte pokrm z ohřevného prostoru.
- 19 Otočte volič provozních způsobů na 0.

Akustické i optické signály se vypnou.

Během prvních dvou minut doby předehřátí můžete ještě posunout konec pečení:

- ☐ Dotkněte se .
- ☐ Otočným voličem posuňte trojúhelník  tak, že bude svítit pod .

- ☐ Dotkněte se tlačítka OK.

Trojúhelník  bliká pod .

- ☐ Otočným voličem nastavte konec pečení.
- ☐ Dotkněte se tlačítka OK.

Vypne se vytápění ohřevného prostoru. Symbol  upozorňuje na posunutí ukončení pečení.



Po uplynutí zvolené doby se proces pečení spustí a zobrazí se průběh doby pečení.

Pečení z těsta

Šetrné nakládání s potravinami slouží Vašemu zdraví. Koláče, pizzu, hranolky apod. byste měli vypéci jen do zlatožluta, nepéci do tmavohněda.

Provozní způsoby

Podle připravovaného pokrmu můžete použít horký vzduch plus , intenzivní pečení , klimatické pečení  nebo horní/spodní pečení .

Pečicí forma

Volba pečicí formy závisí na provozním způsobu a připravovaném pokrmu.

- Horký vzduch plus , intenzivní pečení , klimatické pečení : pečicí plech, univerzální plech, pečicí formy z každého materiálu vhodného pro pečicí trouby.
- Horní/spodní pečení : matné a tmavé pečicí formy. Vyhýbejte se světlým formám z lesklého materiálu, protože ve formě poskytují nerovnoměrné nebo slabé zhnědnutí a za nepříznivých okolností se potravina nepropeče.

- Pečicí formy postavte vždy na rošt. Hranaté nebo podlouhlé formy stavte na rošt nejlépe napříč, abyste docílili optimálního rozložení tepla ve formě a rovnoměrného výsledku pečení.
- Ovocné koláče a vysoké bubliny pečte na univerzálním plechu.

Pečicí papír, vymazání tukem

Miele příslušenství jako např. univerzální plech má povrchovou úpravu PerfectClean (viz kapitola "Vybavení").

Obecně se zušlechtěné povrchy PerfectClean nemusí vymazávat tukem nebo vykládat pečicím papírem.

Pečicí papír je potřeba jen u

- louhového pečiva, protože louh sodný používaný při přípravě těsta může poškodit zušlechtěný povrch PerfectClean,
- těst, která se kvůli svému vysokému podílu bílkovin snadno přilepí (např. piškot, pusinky, makrónky),
- přípravy hluboce zmrazených potravin na roštu.

Pokyny k údajům v tabulce

Teplota

Všeobecně volte nižší z uvedených teplot.

Při vyšších než uvedených teplotách se sice zkracuje doba pečení, ale zhnědnutí může být velmi nerovnoměrné a jídlo se za určitých okolností nepropeče.

Doba pečení

Obecně po kratším z uvedených časů zkontrolujte, zda je jídlo hotové. Píchněte do těsta špejlí. Jestliže na špejli neulpí vlhké drobký těsta, je jídlo hotové.

Úroveň

Úroveň, do které zasunete pokrm k pečení, závisí na provozním způsobu a počtu plechů.

- Horký vzduch plus 
 - 1 plech: úroveň 2
 - 2 plechy: úroveň 1+3 / 2+4
 - 3 plechy: úroveň 1+3+5

Když používáte univerzální plech a pečicí plech k pečení na více úrovních současně, zasuněte univerzální plech pod pečicí plech.

Vlhké pečivo a koláče pečte maximálně ve dvou úrovních současně.

- Klimatické pečení 
 - 1 plech: úroveň 2
- Intenzivní pečení 
 - 1 plech: úroveň 1 nebo 2
- Horní/spodní pečení 
 - 1 plech: úroveň 1 nebo 2

Pečení z těsta

Tabulka pro pečení pokrmů z těsta

koláč / pečivo	  		
	°C	5 1	[min]
třené těsto			
pískový koláč	150 – 160	2	60 – 70
bábovka	150 – 160	2	50 – 60
mufinky (1 [2] plechy)	140 – 150	2 [1+4] ³⁾	35 – 45
malé koláčky (1 plech) ^{1) 2)}	150	2	25 – 40
malé koláčky (2 plechy) ^{1) 2)}	150 ²⁾	2+4	25 – 35
třený koláč (plech)	150 – 160	2	25 – 35
mramorový, ořechový koláč (forma)	150 – 160	2	55 – 75
ovocný koláč s pěnou nebo polevou (plech)	150 – 160	2	40 – 50
ovocný koláč (plech)	150 – 160	2	35 – 45
ovocný koláč (forma)	150 – 160	2	55 – 65
dortový korpus ¹⁾	150 – 160	2	25 – 35
drobné pečivo/placičky ¹⁾ (1 [2] plechy)	140 – 150	2 [1+4 ³⁾]	25 – 35
hnětené těsto			
dortový korpus	150 – 160	2	35 – 45
drobený koláč	150 – 160	2	45 – 55
drobné pečivo/placičky ²⁾ (1 [2] plechy)	140 – 150	2 [1+3 ³⁾]	20 – 30
stříkané pečivo ^{1) 2)} (1 [2] plechy)	140	2	30 – 40
tvářohový dort	150 – 160	2	80 – 95
jablečný koláč (forma Ø 20 cm) ^{1) 2)}	160	2	90 – 100
jablečný dort, obložený ¹⁾	160 – 170	2	50 – 70
meruňkový dort s polevou (forma)	150 – 160	2	55 – 75
vánočka	–	–	–

Údaje pro doporučený provozní způsob jsou vytištěné tučně.

Časy platí, není-li uvedeno jinak, pro nepřehřátou troubu. Při přehřáté troubě se časy zkracují asi o 10 minut.

Obecně zvolte nižší z uvedených teplot a zkontrolujte připravovaný pokrm po kratším z uvedených časů.

Pečení z těsta

					
 [°C]	 ⁵	 [min]	 [°C]	 ⁵	 [min]
150 – 160 ²⁾	2	60 – 70	–	–	–
170 – 180	2	65 – 80	–	–	–
150 – 160	2	25 – 45	–	–	–
160 ²⁾	3	25 – 35	–	–	–
–	–	–	–	–	–
150 – 160 ²⁾	2	25 – 40	–	–	–
150 – 160	2	60 – 80	–	–	–
170 – 180	2	45 – 50	–	–	–
160 – 170	2	35 – 55	–	–	–
170 – 180 ²⁾	2	55 – 65	–	–	–
170 – 180 ²⁾	2	20 – 25	–	–	–
150 – 160 ²⁾	3	15 – 25	–	–	–
170 – 180 ²⁾	2	15 – 20	–	–	–
170 – 180	2	45 – 55	–	–	–
160 – 170 ²⁾	3	15 – 25	–	–	–
160 ²⁾	2	15 – 33	–	–	–
170 – 180	2	85 – 95	150 – 160	2	80 – 90
180	1	80 – 95	–	–	–
170 – 180 ²⁾	2	45 – 65	160 – 170	2	50 – 70
170 – 180	2	55 – 75	150 – 160	2	55 – 65
220 – 230 ²⁾	1	35 – 50	180 – 190	1	30 – 50

 horký vzduch plus /
  horní/spodní pečení /
  intenzivní pečení

 teplota /
 ⁵ úroveň /
  doba pečení

- 1) Nastavení platí také pro údaje podle EN 60350.
- 2) Troubu předehřejte. Během fáze rozehtívání nevolte provozní způsob rychloohřev .
- 3) Jestliže je připravovaný pokrm dostatečně hnědý již před uplynutím doby pečení, vyjměte plechy v různých okamžicích.

Pečení z těsta

Tabulka pro pečení pokrmů z těsta

koláč / pečivo			
	 [°C]	 5 1	 [min]
piškotové těsto ²⁾			
dortový korpus (2 vejce) ¹⁾	160 – 170	2	20 – 30
dort (3 až 6 vajec) ^{1) 2)}	170 – 180	2	20 – 35
piškotový dort z vody ^{1) 2)}	180	2	20 – 30
roláda ¹⁾	170 – 180 ²⁾	2	15 – 20
kynuté těsto / tvarohovoolejové těsto			
kynutí těsta	35	⁴⁾	15 – 30
bábovka	150 – 160	2	50 – 60
vánočka	150 – 160	2	45 – 65
moučník s posypkou	150 – 160	2	35 – 45
ovocný koláč (plech)	160 – 170	2	40 – 50
bílý chléb	160 – 180	2	35 – 45
celozrný chléb	180 – 190	2	55 – 65
pizza (plech) ¹⁾	170 – 180	2	30 – 45
cibulový koláč	170 – 180	2	30 – 40
jablečné taštičky (1 [2] plechy)	150 – 160	2 [1 + 3 ³⁾]	25 – 30
odpalované těsto ¹⁾, věneček / větrník (1 [2] plechy)	160 – 170	2 [1 + 3 ³⁾]	30 – 45
listové těsto (1 [2] plechy)	170 – 180	2 [1 + 3 ³⁾]	20 – 30
vaječné pečivo, makaróny (1 [2] plechy)	120 – 130	2 [1 + 3 ³⁾]	25 – 50

Údaje pro doporučený provozní způsob jsou vytištěné tučně.

Časy platí, není-li uvedeno jinak, pro nepřehřátou troubu. Při přehřáté troubě se časy zkracují asi o 10 minut.

Obecně zvolte nižší z uvedených teplot a zkontrolujte připravovaný pokrm po kratším z uvedených časů.

Pečení z těsta

					
 [°C]	 ⁵	 [min]	 [°C]	 ⁵	 [min]
160 – 170 ³⁾	2	15 – 25	–	–	–
150 – 160 ³⁾	2	30 – 45	–	–	–
150 – 170 ³⁾	2	25 – 45	–	–	–
180 – 190 ³⁾	2	15 – 20	–	–	–
35	⁴⁾	15 – 30	–	–	–
160 – 170	2	50 – 60	–	–	–
160 – 170	2	45 – 60	–	–	–
170 – 180	3	35 – 45	–	–	–
170 – 180	3	50 – 60	–	–	–
190 – 200	2	30 – 40	–	–	–
200 – 210 ²⁾	2	45 – 55	–	–	–
190 – 200 ²⁾	2 ⁵⁾	30 – 45	170 – 180	2 ⁵⁾	30 – 45
180 – 190 ²⁾	2	25 – 35	170 – 180	2	30 – 40
160 – 170	2 ⁵⁾	25 – 30	–	–	–
180 – 190 ²⁾	3	25 – 35	–	–	–
190 – 200 ²⁾	3	20 – 30	–	–	–
120 – 130 ²⁾	3	25 – 45	–	–	–

 horký vzduch plus /
  horní/spodní pečení /
  intenzivní pečení
 teplota /
 ⁵ úroveň /
  doba pečení

- 1) Nastavení platí také pro údaje podle EN 60350.
- 2) Troubu předehejte. Během fáze rozehtávání nevolte provozní způsob rychloohřev .
- 3) Jestliže je připravovaný pokrm dostatečně hnědý již před uplynutím doby pečení, vyjměte plechy v různých okamžicích.
- 4) Položte rošt na dno ohřevného prostoru a na něj postavte nádobu.
- 5) Pro kynuté těsto. U těsta tvaroh/olej použijte úroveň 3.

Pečení masa

Provozní způsoby

Podle připravovaného pokrmu můžete zvolit horký vzduch plus , klimatické pečení , automatické pečení  nebo horní/spodní pečení .

Nádobí

Můžete používat každé nádobí vhodné pro pečicí trouby.

Pekáč, hrnec na pečení, tepelně odolná skleněná forma, pečicí sáček, keramický hrnec, univerzální plech, rošt anebo plech na grilování a pečení (je-li k dispozici) na univerzálním plechu.

Doporučujeme pečení v pekáči, protože zůstane dostatek základu na přípravu omáčky. Kromě toho zůstane ohřevný prostor čistší než při pečení na roštu.

Pokyny k tabulce pečení masa

Teplota

Všeobecně volte nižší teplotu. Při vyšších než uvedených teplotách se maso sice osmahne, ale nepropeče se.

Při horkém vzduchu plus  nebo klimatickém pečení  nebo automatické pečení  zvolte teplotu asi o 20 °C nižší než při horním/spodním pečení .

U kusů masa vážících více než 3 kg zvolte teplotu asi o 10 °C nižší, než je uvedeno v tabulce pečení. Pečení trvá o něco déle, ale maso se rovnoměrně propeče a kůrka nebude příliš tlustá.

Při pečení na roštu zvolte teplotu asi o 10 °C nižší než při pečení v pekáči.

Předehtí

Obecně není předehtívání potřeba kromě přípravy rostbifu a filé.

Doba pečení ☹

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

hovězí/zvěřina: 15–18 min/cm

vepřové/telecí/jehněčí: 12–15 min/cm

rostbíf, filé: 8–10 min/cm

Doba pečení se u zmrazeného masa prodlužuje asi o 20 minut na kg. Zmrazené maso až do hmotnosti asi 1,5 kg můžete péci bez předchozího rozmrazení.

Obecně po kratším z uvedených časů zkontrolujte, zda je pečeně hotová.

Úroveň 📏

Všeobecně používejte úroveň 2.

Tipy

Zhnědnutí

Zhnědnutí vzniká na konci doby pečení. Maso získá dodatečné intenzivní hnědé zbarvení, když asi po polovině doby pečení sejmete poklici z nádobí.

Doba ustálení

Po skončení pečení vyjměte maso z trouby, zabalte je do hliníkové fólie a nechte je asi 10 minut odpočívat. Při krájení masa pak vyteče méně šťávy.

Pečení drůbeže

Když 10 minut před skončením doby pečení potřete drůbež lehce osolenou vodou, bude mít křupavou kůži.

Pečení masa

Tabulka pro pečení masa

maso / ryby		
	 [°C]	 [min]
hovězí pečeně, asi 1 kg	170 – 180	100 – 130 ⁵⁾
hovězí plátky, rostbíf, asi 1 kg	150 – 160 ⁴⁾	20 – 50 ⁶⁾
zvěřina, asi 1 kg	200 – 210	80 – 100 ⁵⁾
vepřová pečeně, roláda, asi 1 kg	160 – 170	100 – 120 ⁷⁾
vepřové pečeně s kůží, asi 2 kg	170 – 180	120 – 160 ⁷⁾
uzená pečeně, asi 1 kg	150 – 160	60 – 80 ⁷⁾
sekaná, asi 1 kg	170 – 180	60 – 70 ⁷⁾
telecí pečeně, asi 1,5 kg	190 – 200	70 – 90 ⁵⁾
jehněčí kýta, asi 1,5 kg	170 – 180	90 – 110 ⁵⁾
jehněčí hřbet, asi 1,5 kg	220 – 230 ⁴⁾	40 – 60 ⁷⁾
drůbež, 0,8–1 kg	180 – 190	60 – 70
drůbež, asi 2 kg	180 – 190	100 – 120
drůbež, nadívaná, asi 2 kg	180 – 190	110 – 130
drůbež, asi 4 kg	160 – 170	120 – 160 ⁷⁾
ryba vcelku, asi 1,5 kg	160 – 170	45 – 55

Údaje pro doporučený provozní způsob jsou vytištěné tučně.

Časy platí pro nepředehřátou troubu.

Obecně zvolte nižší z uvedených teplot a zkontrolujte připravovaný pokrm po kratším z uvedených časů.

Teplotní údaj se vztahuje k přípravě v otevřeném pekáči. Při přípravě pečeně přímo na univerzálním plechu nebo na roštu s univerzálním plechem nastavte asi o 10 °C nižší teplotu.

Pečení masa

 ¹⁾			
 [°C]	 [min]	 [°C]	 [min]
–	–	190 – 200	110 – 140 ⁵⁾
150 – 160 ⁴⁾	20 – 50 ⁶⁾	180 – 190 ⁴⁾	20 – 50 ⁶⁾
–	–	200 – 210	80 – 100 ⁵⁾
160 – 170	100 – 120 ^{7) 8)}	180 – 190	100 – 130 ⁷⁾
180 – 190	120 – 160 ^{7) 8)}	190 – 200	130 – 160 ⁷⁾
150 – 160	60 – 80 ⁸⁾	170 – 180	80 – 100 ⁷⁾
–	–	200 – 210	70 – 80 ⁷⁾
190 – 200	70 – 90 ^{7) 8)}	200 – 210	70 – 90 ⁵⁾
170 – 180	90 – 110 ^{7) 8)}	180 – 190	90 – 110 ⁵⁾
220 – 230 ⁴⁾	40 – 60 ⁸⁾	230 – 240 ^{3) 4)}	40 – 60 ⁷⁾
–	–	190 – 200	60 – 70
–	–	190 – 200 ³⁾	100 – 120
–	–	190 – 200 ³⁾	110 – 130
–	–	180 – 190	120 – 160 ⁷⁾
160 – 170	45 – 55 ⁸⁾	180 – 190	45 – 55

 horký vzduch plus /  klimatické pečení /  horní/spodní pečení
 teplota /  doba pečení

Všeobecně používejte úroveň 2.

- 1) Použijte univerzální plech. Předtím maso orestujte na pánvi.
- 2) Páru dávkujte na začátku pečení masa.
- 3) Použijte úroveň 3.
- 4) Troubu předehejte. Nepoužívejte přitom provozní způsob rychloohřev.
Pro vypnutí rychloohřevu se dotkněte osvětleného senzorového tlačítka .
- 5) Nejprve pečte s poklicí. Poklici odstraňte po polovině doby a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- 6) Podle stupně propečení (při použití pokrmového teploměru): rare/ anglicky: 40-45°C, medium: 50-60°C, well done/propečený: 60-70°C.
- 7) Po polovině doby přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- 8) Po fázi rozechřívání:
Ruční dávkování páry rozložte na celou dobu přípravy.

Příprava při nízké teplotě

Tento postup pečení je ideální pro choulostivé hovězí, vepřové, telecí nebo jehněčí maso, které má být středně propečené.

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

Potom dejte maso do předehřáté trouby, kde se šetrně a pozvolna dopeče při nízké teplotě a dlouhé době přípravy.

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

Hotová pečeně je velmi jemná a šťavnatá.

Tipy

- Používejte jen libové, tuku dobře zbavené maso bez šlach a tukových okrajů. Musí být předem vykostěné.
- K opečení 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 a velikosti kusů masa a na požadovaném stupni propečení a zhnědnutí.

Průběh

Použijte univerzální plech s položeným roštěm.

Na předehřívání nepoužívejte provozní způsob rychloohřev .

- ☐ Zasuňte univerzální plech s roštěm do úrovně 2.
- ☐ Zvolte provozní způsob horní/spodní pečení  a teplotu 130 °C.
- ☐ Troubu i s univerzálním plechem a roštěm asi 15 minut předehřívajte.
- ☐ Zatímco se předehřívá trouba, maso orestujte silně ze všech stran na varné desce.

 **Nebezpečí popálení!**
Při zasouvání a vyjímání horkého jídla a při pracích v horkém ohřevném prostoru používejte chňapky na hrnce.

- ☐ Položte orestované maso na rošt.
- ☐ Snižte teplotu na 100 °C.
- ☐ Maso dopečte.

Pečení můžete nechat automaticky vypnout (viz kapitola "Obsluha pečicí trouby – nastavení doby přípravy").

Příprava při nízké teplotě

Po skončení přípravy pokrmu

Protože je teplota pečení i teplota uvnitř pokrmu velmi nízká,

- můžete maso ihned rozkrojit. Odležení není nutné.
- výsledek pečení se nezhorší, když maso po uplynutí doby přípravy ještě zůstane v troubě. Můžete je bez problémů udržovat teplé, dokud je nebudete servírovat.
- má maso teplotu optimální pro konzumaci. Servírujte je na přehrátkách talířích a s velmi horkou šťávou, aby tak rychle nevychladla.

Doby přípravy/teploty uvnitř pokrmu

pokrm	 [min.]	 [°C]
hovězí panenka	80–100	59
rostbíf		
– anglicky (rare)	50–70	48
– středně propečený (medium)	100–130	57
– propečený (well done)	160–190	69
vepřové filé	80–100	63
uzená pečeně*	140–170	68
telecí pečeně	80–100	60
telecí hřbet*	100–130	63
jehněčí hřbet*	50–80	60

 doba přípravy

 teplota uvnitř pokrmu

Na pozorování nárůstu teploty uvnitř pokrmu můžete použít teplotní sondu.

* bez kosti

Grilování



Nebezpečí popálení!

Když grilujete při otevřených dvířkách, není již vzduch ohřevného prostoru automaticky veden přes ventilátor chlazení a ochlazován. Zahřejí se ovládací prvky. Při grilování zavřete dvířka.

Provozní způsoby

Gril

Ke grilování plochých pokrmů a k zapékání.

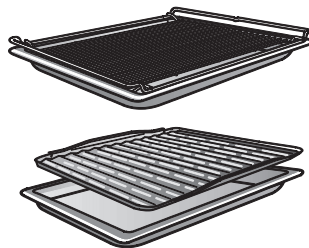
Celé topné těleso pro horní pečení a grilování se rozžhává do červena, aby vytvořilo potřebné tepelné záření.

Grilování cirkulací vzduchu

Ke grilování potravin s větším průměrem, např. kuřat.

Střídavě se zapíná topné těleso pro horní pečení a grilování a ventilátor.

Nádobí



Použijte univerzální plech s položeným roštem nebo plech na grilování a pečení.

Posledně jmenovaný chrání skapávající šťávu z masa před spálením, aby ji bylo možno dále použít.

Nepoužívejte pečicí plech.

Pokyny k tabulce grilování

Teplota 🌡️

Všeobecně volte nižší teplotu. Při vyšších než uvedených teplotách se maso sice osmahne, ale nepropeče se.

Předehřátí

Předehřátí je při grilování nutné. Předehřívejte topné těleso pro horní pečení a grilování asi 5 minut při zavřených dvířkách.

Úroveň 📏

Zvolte úroveň podle tloušťky připravovaného pokrmu.

- plochý grilovaný pokrm: úroveň 3/4
- grilovaný pokrm většího průměru: úroveň 1/2

Doba grilování ⌚

- Ploché plátky masa nebo ryby vyžadují na každé straně asi 6–8 minut. Vyšší kusy vyžadují na každé straně o něco více času. Dbejte na to, aby byly plátky zhruba stejně tlusté, aby doby grilování nebyly příliš rozdílné.
- Po polovině doby grilování grilovaný pokrm pokud možno obraťte.

Zkouška propečení

Když chcete zjistit, do jaké míry je maso již hotové, přitlačte na ně lžící:

rare/
anglicky: Když je maso ještě velmi pružné, je uvnitř ještě červené.

medium/
střední: Když se maso poddá jen málo, je uvnitř růžové.

well done/
propečený: Když se maso již skoro nepoddá, je propečené.

Zkoušku propečení obecně provádějte po kratším z uvedených časů.

Tip

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

Grilování

Příprava jídla ke grilování

Opláchněte maso rychle pod tekoucí studenou vodou a osušte je. Plátky masa před grilováním nesolte, protože by došlo ke ztrátě šťávy.

Libové maso můžete potřít olejem. Nepoužívejte jiné tuky, protože snadno ztmavnou nebo vytvářejí kouř.

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

Grilování

- ☐ Položte rošt nebo plech na grilování a pečení (je-li k dispozici) na univerzální plech.
- ☐ Položte na něj jídlo určené ke grilování.
- ☐ Zvolte provozní způsob a teplotu.
- ☐ Předehřívejte topné těleso pro horní pečení a grilování asi 5 minut při zavřených dvířkách.

 **Nebezpečí popálení!**
Při zasouvání a vyjímání horkého jídla a při pracích v horkém ohřevném prostoru používejte chňapky na hrnce.

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

Tabulka pro grilování

Údaje pro doporučený provozní způsob jsou vytištěné tučně.

Není-li uvedeno jinak, při zavřených dvířkách předeheřívejte asi 5 minut topné těleso pro horní pečení a grilování.

Grilovaný pokrm po polovině doby pokud možno obraťte.

Po kratším z uvedených časů grilovaný pokrm zkontrolujte.

grilovaný pokrm					
		 [°C]	 [min]	 [°C]	 [min]
tenké potraviny					
hovězí steak	4/5	300	10 – 17	260	10 – 17
beefburger ¹⁾	4	300	12 – 24	–	–
šášlik	4	220	12 – 17	220	12 – 17
kuřecí špíz	4	220	12 – 17	220	12 – 17
řízek	4	275	16 – 24	240	13 – 22
játra	3	220	8 – 12	220	8 – 12
karbanátky	4	275	10 – 20	240	17 – 22
klobása	3	220	8 – 15	220	10 – 17
rybí filé	4	220	15 – 25	220	15 – 22
pstruh	4	220	15 – 25	220	15 – 22
toast ^{1) 2)}	3	300	5 – 8	-	-
toast Havaj	3	220	8 – 12	220	8 – 12
rajčata	3	220	6 – 10	220	8 – 12
broskve	2/3	275	5 – 10	220	5 – 10
potraviny většího průměru					
kuře, asi 1,2 kg ³⁾	1	220	60 – 70	190	55 – 65
vepřové koleno, asi 1 kg	1	–	–	180	80 – 90

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

- 1) Nastavení platí při použití provozního způsobu gril  také pro údaje podle EN 60350.
- 2) Topné těleso pro horní pečení a grilování nepředehřívajte.
- 3) Při grilování cirkulací vzduchu  používejte úroveň 2.

Rozmrazování

Na šetrné rozmrazování pokrmů používejte provozní způsob rozmrazování .

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

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

Tipy

- Zmrazené potraviny rozmrazujte bez obalu na univerzálním plechu nebo v míse.
- Na rozmrazování drůbeže používejte univerzální plech s položeným roštem. Zmrazené potraviny pak neleží v tekutině z rozmrazování.
- Maso, drůbež nebo ryby nemusí být před přípravou úplně rozmrazené.
Stačí, když jsou tyto potraviny rozmrazené částečně. Povrch je pak dostatečně měkký, aby přijal koření.

Časy pro částečné nebo úplné rozmrazení

Časy jsou dány druhem a hmotností zmrazených potravin:

pokrm	 [g]	 [min.]
kuře	800	90 – 120
maso	500	60 – 90
	1000	90 – 120
klobása	500	30 – 50
ryba	1000	60 – 90
jahody	300	30 – 40
máslový koláč	500	20 – 30
chléb	500	30 – 50

 /  doba rozmrazování

Nádoby na zavařování

 **Nebezpečí poranění!**
Při zahřívání uzavřených sklenic v nich vzniká přetlak, jehož vinou se mohou roztrhnout. Nepoužívejte pečicí troubu k zavařování a ohřívání sklenic.

Používejte jen zvláštní sklenice, které dostanete ve specializovaných obchodech:

- zavařovací sklenice,
- sklenice se závitovým víčkem.

Zavařování ovoce a zeleniny

Doporučujeme provozní způsob horký vzduch plus .

Údaje platí pro 6 sklenic o objemu 1 litr.

- ☐ Zasuňte univerzální plech do úrovně 2 a položte na něj sklenice.
- ☐ Zvolte provozní způsob horký vzduch plus  a teplotu 150–170 °C.
- ☐ Počkejte, než ve sklenicích začnou rovnoměrně stoupat bublinky.

Včas snižte teplotu, abyste zabránili převaření.

Ovoce/okurky

- ☐ Jakmile jsou ve sklenicích vidět stoupající bublinky, nastavte nejnižší teplotu a nechte sklenice dalších 25–30 minut stát v teplé troubě.

Zelenina

- ☐ Jakmile jsou ve sklenicích vidět stoupající bublinky, snižte teplotu na 100 °C.

	 [min.]
chřest, mrkev	60 – 90
hrách, fazole	90 – 120

 doba zavařování

- ☐ Po době zavařování nastavte nejnižší teplotu a nechte sklenice dalších 25–30 minut stát v teplé troubě.

Po skončení zavařování

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

- ☐ Vyjměte sklenice z trouby.
- ☐ Nechte je asi 24 hodin stát přikryté utěrkou na místě, kde není průvan.
- ☐ Nakonec zkontrolujte, zda jsou všechny sklenice uzavřené.

Sušení

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

Předpokladem je čerstvé a dobře vyzrálé ovoce bez otlacení.

- ☐ Připravte potraviny k sušení.
- Jablka případně oloupejte, odstraňte jaderník a nakrájejte je na plátky tloušťky asi 0,5 cm.
- Švestky případně zbavte pecek.
- Hrušky oloupejte, zbavte jader a nakrájejte na měsíčky.
- Banány oloupejte a nakrájejte na kolečka.
- Houby očistěte, rozkrájejte na poloviny nebo na plátky.
- Z petrželky nebo kopru odstraňte tlusté stonky.
- ☐ Rozložte potraviny k sušení rovnoměrně na univerzálním plechu.

Můžete použít i děrovaný gourmet pečicí plech, pokud je k dispozici.

- ☐ Zvolte provozní způsob horký vzduch plus  nebo horní/spodní pečení .
- ☐ Zvolte teplotu 80–100 °C.
- ☐ Zasuňte univerzální plech do úrovně 2.
Při horkém vzduchu plus  můžete také současně sušit v úrovních 1+3.

pokrm	
ovoce	2 – 8 hodin
zelenina	3 – 8 hodin
bylinky*	50 – 60 minut

 doba sušení

- * U bylinek používejte provozní způsob horní/spodní pečení .
- ☐ Až se v ohřevném prostoru začnou tvořit kapky vody, snižte teplotu.

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

- ☐ Usušené ovoce nebo zeleninu nechte vychladnout.

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

- ☐ Uchovávejte je v uzavřených sklenicích nebo dózách.

Mražené potraviny / příprava hotových jídel

Tipy

Koláč, pizza, bagety

- Tyto hluboce zmrazené potraviny pečte na roštu, na kterém je položený pečicí papír. Pečicí plech nebo univerzální plech se mohou při přípravě těchto hluboce zmrazených potravin zdeformovat tolik, že už je v horkém stavu případně nebude možné vytáhnout z trouby. Každé další používání má za následek další deformaci plechu.
- Zvolte nižší z teplot doporučených na obalu.

Hranolky, krokety apod.

- Tyto hluboce zmrazené potraviny můžete připravovat na pečícím plechu nebo univerzálním plechu. Pro šetrnou přípravu těchto hluboce zmrazených potravin rozložte na plech pečicí papír.
- Zvolte nižší z teplot doporučených na obalu.
- Potraviny několikrát obraťte.

Příprava

Šetrné nakládání s potravinami slouží Vašemu zdraví.

Koláče, pizzu, hranolky apod. byste měli vypéci jen do zlatožluta, nepéci do tmavohněda.

- ☐ Zvolte provozní způsob a teplotu, které jsou doporučené na obalu.
- ☐ Troubu předehřejte.
- ☐ Zasuňte pokrm do předehřáté trouby do úrovně doporučené na obalu.
- ☐ Zkontrolujte pokrm po kratší z dob přípravy doporučených na obalu.

Zapékání

Provozní způsob zapékání  je vhodný k pečení masa.

Příklady přípravy masa:

pokrm	 [°C]	 [min.]
vepřová pečeně ca 1,5 kg	180	130 – 160
dušené hovězí ca 1,5 kg	180	160 – 180

 teplota

 doba přípravy

Časy platí pro nepřehřátou troubu.

Podle výšky připravovaného masa použijte úroveň 1 nebo 2.

Nejprve zvolte nejnižší navrhanou teplotu a po krátkém čase maso zkontrolujte.

Nejprve pečte s poklicí. Poklici odstraňte po polovině doby a přilijte asi 0,5 tekutiny.

 **Nebezpečí popálení!**
Musí být vypnuta topná tělesa.
Musí být vychladlý ohřevný prostor.

 **Nebezpečí poranění!**
Pára parního čisticího zařízení se může dostat k součástem pod napětím a způsobit zkrat. Na čištění pečicí trouby nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.

Jestliže na povrchy použijete nevhodné čisticí prostředky, mohou se všechny zabarvit nebo změnit. Zvláště čelo pečicí trouby se čisticími prostředky na pečicí trouby a odvápnovacími prostředky poškodí. Zbytky čisticích prostředků ihned odstraňujte.

Všechny povrchy jsou choulostivé na poškrábání. Škrábance na skleněných plochách mohou případně vést k prasknutí.

Nevhodné čisticí prostředky

Aby se zabránilo poškození povrchů, nepoužívejte při čištění

- čisticí prostředky obsahující sodu, čpavek, kyseliny nebo chloridy,
- na čelo pečicí trouby čisticí prostředky na odstranění vodního kamene,
- drhnoucí čisticí prostředky, např. písek, tekutý písek, drsné houbičky,
- čisticí prostředky obsahující rozpouštědla,
- čisticí prostředky na nerez,
- čisticí prostředky na myčky nádobí,
- čisticí prostředky na sklo,
- čisticí prostředky na sklokeramické varné desky,
- tvrdé odírací houbičky a kartáče (např. houbičky na hrnce, upotřebené houbičky obsahující ještě zbytky drhnoucích prostředků),
- odstraňovače nečistot,
- ostré kovové škrabky,
- ocelovou vlnu,
- bodové čištění mechanickými čisticími prostředky,
- čisticí prostředky na pečicí trouby*,
- nerezové spirály*.

* při silném znečištění na zušlechťeném povrchu PerfectClean dovoleno

Čištění a ošetřování

Když znečištění působí delší dobu, za určitých okolností se už nedá odstranit.

Několikrát použití bez čištění může vést k zvýšeným nárokům na vyčištění.

Znečištění odstraňujte nejlépe hned.

Příslušenství není vhodné na čištění v myčce nádobí.

Tipy

- Znečištění ovocnou šťávou nebo těsto ze špatně uzavřených pečicích forem se dá snadněji odstranit, dokud je ohřevný prostor ještě trochu teplý.
- Pro pohodlné čištění můžete vymontovat a rozebrat dvířka, vymontovat postranní mřížky s výsuvnými pojezdy FlexiClip (jsou-li k dispozici), vymontovat zadní stěnu s katalytickým emailem a sklopit topné těleso pro horní pečení a grilování.

Běžné znečištění

Informace k čištění zadní stěny najdete v kapitole "Znečištění zadní stěny s katalytickým emailem".

- ❑ Běžné znečištění odstraňujte nejlépe ihned teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákná.
- ❑ Zbytky čisticích prostředků odstraňte důkladně čistou vodou. To je zvláště důležité u Perfect-Clean zušlechťených dílů, protože zbytky čisticích prostředků omezují účinnost proti ulpívání.
- ❑ Povrchy nakonec osušte měkkou utěrkou.

Čištění těsnění

Jako utěsnění vůči vnitřní straně dvířek je po celém obvodu ohřevného prostoru umístěné těsnění.

Vinou zbytků tuku může těsnění zkřehnout a prasknout.

- ❑ Těsnění nejlépe po každé přípravě pokrmu očistěte.

Silné znečištění (kromě výsuvných pojezdů FlexiClip)

Přetečenou ovocnou šťávou nebo zbytky po pečení mohou na emailovém povrchu vznikat trvalé barevné změny nebo matná místa. Ty nezhoršují použitelnost. Nepokoušejte se odstranit tyto skvrny za každou cenu. Používejte jen popsané prostředky.

- ❑ Zapečené zbytky odstraňujte skleněnou škrabkou nebo nerezovou spirálou (např. Spontex Spirinett).

Čisticím prostředkem na pečicí trouby se poškodí katalytický email. Před použitím čisticího prostředku na pečicí trouby vymontujte díly s katalytickým emaillem.

- ❑ Při velmi silném znečištění na PerfectClean zušlechťeném emailu naneste na studené povrchy čisticí prostředek Miele na pečicí trouby. Nechte ho působit podle údaje na obalu.

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

- ❑ Kromě toho můžete po době působení použít tvrdou stranu čisticí houbičky na nádobí.
- ❑ Zbytky čisticích prostředků na pečicí trouby odstraňte důkladně čistou vodou a povrchy osušte.

Čištění a ošetřování

Silné znečištění na výsuvných pojezdech FlexiClip

Při čištění v myčce nádobí se vypláchne speciální tuk výsuvných pojezdů FlexiClip, čímž se zhorší vysouvací vlastnosti. Výsuvné pojezdy FlexiClip nikdy nečistěte v myčce nádobí.

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

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

Po vyčištění mohou zůstat zabarvení nebo zesvětlená místa, která ale nezhoršují použitelnost.

Znečištění zadní stěny s katalytickým emailem

Katalytický email se při vysokých teplotách čistí od znečištění oleji a tuku sám.

Čím vyšší je teplota, tím je tento proces účinnější.

Katalytický email ztrácí schopnost samočištění působením drhnoucích prostředků, drsných kartáčů a houbiček stejně jako čistících prostředků na pečicí trouby.

Před použitím čistícího prostředku na pečicí trouby vymontujte díly s katalytickým emailem.

Odstranění znečištění kořením, cukrem apod.

- ❑ Vymontujte zadní stěnu (viz kapitola "Čištění a ošetřování – Vyjmutí zadní stěny").
- ❑ Čistěte ručně teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a měkkým kartáčem.
- ❑ Zadní stěnu důkladně opláchněte. Než ji opět namontujete, nechte ji oschnout.

Odstranění znečištění oleji a tuky

- ☐ Vyjměte z trouby veškeré příslušenství (včetně postranních mřížek).
- ☐ Před spuštěním katalytického čištění odstraňte z vnitřní strany dvířek a PerfectClean zušlechťených povrchů hrubé nečistoty, aby se nepřipekly.
- ☐ Zvolte provozní způsob horký vzduch plus  a 250 °C.
- ☐ Nejméně 1 hodinu vypalujte prázdnou troubu.

Doba trvání závisí na stupni znečištění.

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

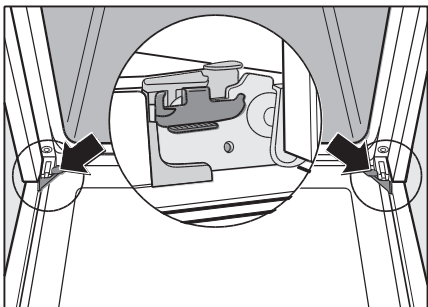
 **Nebezpečí popálení!**
Před ručním čištěním nechte troubu nejprve vychladnout.

- ☐ Nakonec vyčistěte vnitřní stranu dvířek a ohřevný prostor teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákn.

Každým dalším zahříváním na vysoké teploty se postupně odstraní ještě existující znečištění.

Čištění a ošetřování

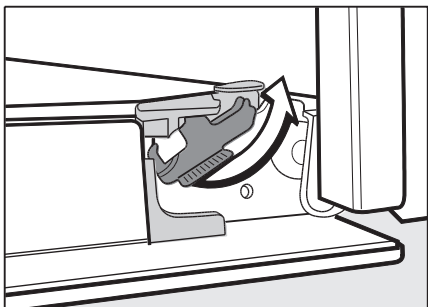
Vysazení dvířek



Dvířka trouby jsou držáky spojená s dveřními panty.

Před tím, než budete moci dvířka z těchto držáků vysadit, musí být odjištěny zajišťovací páčky na obou dveřních pantech.

- ☐ Dvířka úplně otevřete.



- ☐ Otočením až na doraz odjistíte zajišťovací páčky.

Dvířka z držáků nikdy nevytahujte ve vodorovné poloze, protože by se držáky prudce vrátily zpět na pečící troubu.

Dvířka z držáků nikdy nevytahujte za madlo, protože by mohlo prasknout.

- ☐ Zavřete dvířka až na doraz.



- ☐ Uchopte dvířka na bocích a vytáhněte je nahoru z držáků. Dbejte na to, aby se přitom nevpříčila.

Rozložení dvířek

Dvířka jsou tvořena otevřeným systémem tří skleněných tabulí, jejichž povrchová úprava částečně odráží teplo.

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

Když se v prostoru mezi tabulemi dvířek vysráží nečistoty, můžete dvířka rozmontovat, abyste vyčistili vnitřní strany.

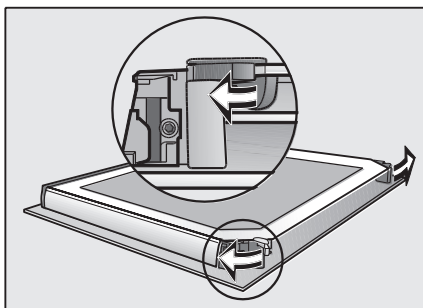
Škrábanci se může zničit sklo dvířek. Na čištění skla dvířek nepoužívejte drhnoucí prostředky, tvrdé houbičky nebo kartáče a ostré kovové škrabky. Při čištění dveřních tabulí respektujte rovněž upozornění platná pro čelo pečicí trouby.

Čisticím prostředkem na pečicí trouby se poškodí povrch hliníkových profilů. Tyto díly čistěte jen teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.

Vymontované dveřní tabule bezpečně uložte, aby se nerozbily.

 **Nebezpečí poranění!**
Než budete rozebírat dvířka, vždy je napřed vymontujte.

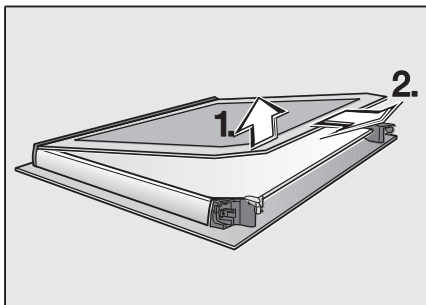
- ☐ Položte vnější tabuli dvířek nejlépe na stůl s měkkou podložkou (např. utěrkou na nádobí), abyste zabránili poškrábání. Přitom je vhodné položit madlo vedle okraje stolu, aby dveřní tabule dosedala plochou a při čištění se nerozbila.



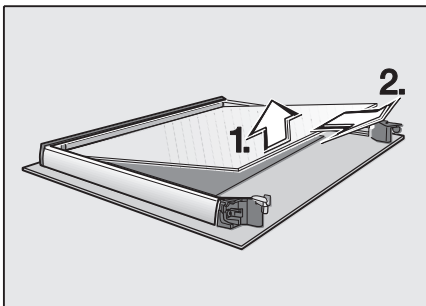
- ☐ Otáčivým pohybem směrem ven otevřete obě aretace dveřních tabulí.

Čištění a ošetřování

Vyjměte vnitřní tabuli dvířek:

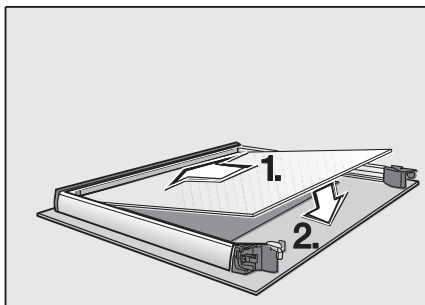


- ❑ **Mírně** zvedněte vnitřní tabuli a vytáhněte ji z plastové lišty.

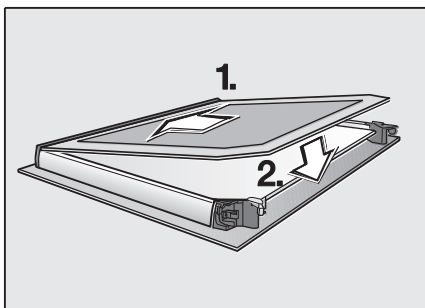


- ❑ **Mírně** zvedněte prostřední tabuli a vytáhněte ji.
- ❑ Dveřní tabule a jednotlivé další díly čistěte jen teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákn.
- ❑ Osušte díly měkkou utěrkou.

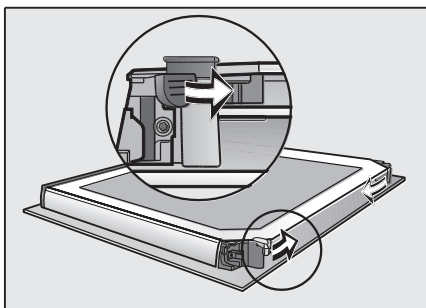
Dvířka nakonec opět pečlivě smontujte:



- ❑ Nasadte prostřední dveřní tabuli tak, aby bylo čitelné materiálové číslo (tzn. nenasadit zrcadlově obráceně).



- ❑ Zasuňte vnitřní tabuli dvířek matně potištěnou stranou směrem dolů do plastové lišty a uložte ji mezi aretace.

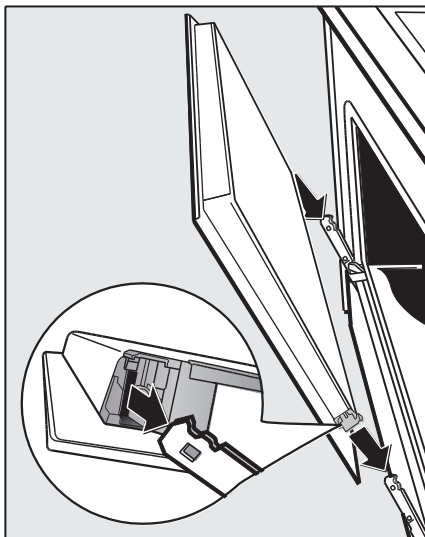


- ❑ Otáčivým pohybem směrem dovnitř zavřete obě aretace dveřních tabulí.

Dvířka jsou opět složena.

Čištění a ošetřování

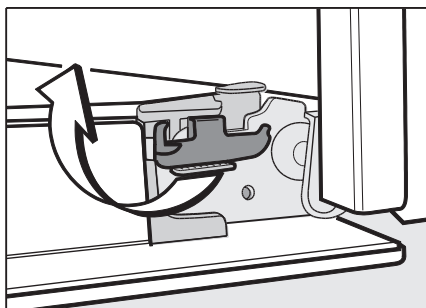
Nasazení dvířek



- ❑ Uchopte dvířka na bocích a nasadte je na držáky pantů. Dbejte na to, aby se přitom nevzpříčila.

- ❑ Dvířka úplně otevřete.

Bezpodmínečně opět zajistěte zajišťovací páčky, protože jinak se dvířka mohou uvolnit z držáků a poškodit.



- ❑ Opětovné zajištění páček provedete tak, že je otočíte až na doraz do vodorovné polohy.

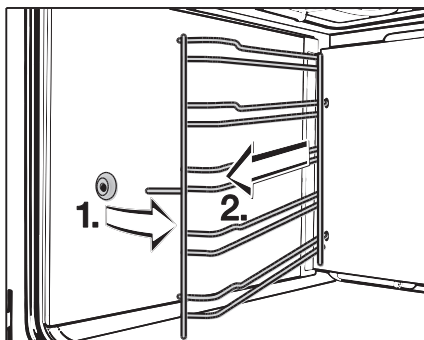
Vyjmutí postranních mřížek s výsuvnými pojedy FlexiClip

⚠ Nebezpečí poranění!
Pečicí troubu nikdy nepoužívejte bez postranních mřížek.

Postranní mřížky můžete vyjmout spolu s výsuvnými pojedy FlexiClip (jsou-li k dispozici).

Pokud chcete výsuvné pojedy FlexiClip vyjmout předem zvlášť, proveďte to podle pokynů v kapitole "Výbava – Montáž a demontáž výsuvných pojezdů FlexiClip".

⚠ Nebezpečí popálení!
Musí být vypnutá topná tělesa.
Musí být vychladlý ohřevný prostor.



- ☐ Vytáhněte postranní mřížky vpředu z úchyty (1.) a vyjměte je (2.).

Montáž se provádí v opačném pořadí.

- ☐ Díly namontujte pečlivě.

Čištění a ošetřování

Vyjmutí zadní stěny

⚠ Nebezpečí poranění!
Pečicí troubu nikdy nepoužívejte bez zadní stěny.

Pro účely čištění můžete zadní stěnu vymontovat.

⚠ Nebezpečí popálení!
Musí být vypnutá topná tělesa.
Musí být vychladlý ohřevný prostor.

- ☐ Odpojte pečicí troubu elektricky od sítě. Za tím účelem vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte jistič elektrické instalace.
- ☐ Vymontujte postranní mřížky.
- ☐ Povolte šrouby v rozích zadní stěny a zadní stěnu vyjměte.
- ☐ Vyčistěte zadní stěnu (viz kapitola "Znečištění zadní stěny s katalytickým emailem").

Montáž se provádí v opačném pořadí.

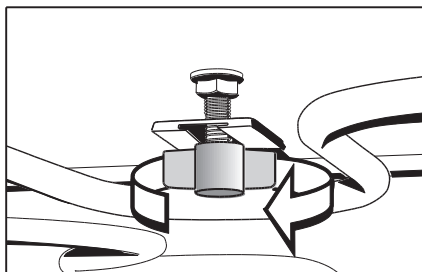
Zadní stěnu namontujte pečlivě (viz kapitola "Popis pečicí trouby").

- ☐ Připojte pečicí troubu opět k elektrické síti.

Sklopení topného tělesa pro horní pečení a grilování

⚠ Nebezpečí popálení!
Musí být vypnutá topná tělesa.
Musí být vychladlý ohřevný prostor.

- ☐ Vymontujte postranní mřížky.



- ☐ Povolte křídlovou matici.

Topné těleso pro horní pečení a grilování nikdy nesklápějte násilím.

- ☐ Opatrně sklopte topné těleso pro horní pečení a grilování.

Nyní můžete vyčistit strop ohřevného prostoru.

- ☐ Vyklopte topné těleso pro horní pečení a grilování nahoru a opět utáhněte křídlovou matici.
- ☐ Namontujte postranní mřížky.

Odvápnění systému tvorby páry

Okamžik pro proces odvápnění

Systém tvorby páry by se měl pravidelně odvápnovat podle tvrdosti vody.

Proces odvápnění můžete provést kdykoli.

Po určitém počtu pečení však budete automaticky vyzváni k odvápnění pečicí trouby, aby zůstala zachována její bezvadná funkce.

Na displeji se objeví upozornění na odvápnění, když zvolíte provozní způsob klimatické pečení :



Nyní můžete použít provozní způsob klimatické pečení  ještě desetkrát. Pak musíte provést proces odvápnění.

Upozornění po několika sekundách zhasne. Můžete je vymazat také dotykem tlačítka OK.

Všechny další provozní způsoby můžete nadále používat.

Počet zbývajících pečení se odpočítává, dokud se na displeji neobjeví  a .



Pak se používání provozního způsobu klimatické pečení  zablokuje. Bude znovu možné teprve poté, co provedete proces odvápnění.

Průběh procesu odvápnění

Proces odvápnění trvá asi 90 minut a probíhá v několika krocích:

- E 0:** nasávání odvápnovacího prostředku
- E 1:** fáze působení
- E 2:** proplachování 1
- E 3:** proplachování 2
- E 4:** proplachování 3
- E 5:** odpaření zbytkové vody

Čištění a ošetřování

Příprava procesu odvápnění

Na odvápnění používejte výhradně přiložené odvápňovací tablety Miele. Byly vyvinuty speciálně pro optimalizaci odvápnění.

Jiné odvápňovací prostředky, které kromě kyseliny citronové obsahují i jiné kyseliny a/nebo jiné nežádoucí látky, jako jsou např. chloridy, by mohly vést k poškození přístroje. Kromě toho by při nedodržení koncentrace odvápňovacího roztoku nebylo možné zaručit požadovaný účinek.

Náhradní dostanete přes internet na www.miele-shop.com, prostřednictvím servisní služby Miele nebo specializovaného prodejce Miele.

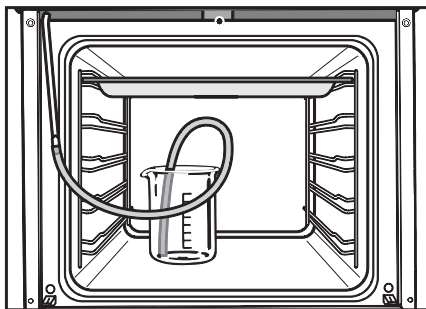
Potřebujete nádobu o objemu asi 1 litr.

Abyste nemuseli držet nádobu s odvápňovacím prostředkem pod plnicí trubicí, je k Vaší pečici troubě přiložena plastová hadička s přísavným držákem.

- 1 Jeden konec plastové hadičky dejte až na dno nádoby a hadičku upevněte v nádobě přísavným držákem.

Respektujte směšovací poměr odvápňovacího prostředku. Pečicí trouba se jinak poškodí.

- 2 Naplňte nádobu asi 600 ml studené vody z vodovodu, přidejte do ní odvápňovací tabletu a nechte ji úplně rozpustit.
- 3 Do nejvyšší úrovně zasuněte až na doraz univerzální plech na zachycení odvápňovacího prostředku po jeho použití.



- 4 Postavte nádobu s odvápňovacím prostředkem na dno ohřevného prostoru. Upevněte druhý konec plastové hadičky na plnicí trubicí.
- 5 Zavřete dvířka.

Provedení procesu odvápnění

Jakmile proces odvápnění **E D** spustíte, nemůžete ho již ukončit.

- 6 Zvolte provozní způsob klimatické pečení [DIII].
- 7 Zvolte otočným voličem **E**.
- 8 Dotkněte se tlačítka OK.

Pokud již bylo zablokováno klimatické pečení [DIII], můžete proces odvápnění spustit ihned dotykem tlačítka OK.

Objeví se výzva k **procesu nasávání (E D)** a bliká ▲ pod [D].



- 9 Dotkněte se tlačítka OK.

Spustí se proces nasávání. Jsou slyšet čerpací zvuky.

Skutečně nasáté množství odvápnovacího prostředku může být menší než požadované, takže v nádobě zůstane zbytek.

Spustí se **fáze působení (E I)**. Můžete sledovat časový průběh.



- 10 Otevřete dvířka.
- 11 Nechte nádobu i s propojovací hadičkou k plnicí trubici stát v ohřevném prostoru a přilijte asi 300 ml vody, protože systém během fáze působení znovu nasává kapalinu.
- 12 Zavřete dvířka.

Zhruba jednou za 5 minut systém znovu nasaje trochu kapaliny. Jsou slyšet čerpací zvuky.

Krok odvápnění si můžete nechat zobrazit:

- ☐ Dotkněte se ►≡.
- ☐ Otočným voličem zvolte ℹ.



- ☐ Aby se opět zobrazil zbývajícím čas, posouvejte otočným voličem trojúhelník ▲, dokud nebude svítit pod ⌚.

Na konci fáze působení zazní tři signály, pokud je zapnutá akustická signalizace (viz kapitola "Nastavení – P 2").

Čištění a ošetřování

Po fázi působení se musí systém tvorby páry propláchnout, aby se odstranily zbytky odvápňovacího prostředku.

Za tím účelem se systémem tvorby páry třikrát čerpá a na univerzálním plechu zachycuje asi 1 litr čerstvé vody z vodovodu.

- 13 Vyměňte univerzální plech se zachyceným odvápňovacím prostředkem, vyprázdněte ho a opět ho zasuňte do nejvyšší úrovně.
- 14 Vyměňte plastovou hadičku z nádoby.
- 15 Vyměňte nádobu, důkladně ji vypláchněte a naplňte asi 1 litrem čerstvé vody z vodovodu.
- 16 Postavte nádobu opět do ohřevného prostoru, upevněte plastovou hadičku v nádobě a zavřete dvířka.
- 17 Dotkněte se tlačítka OK.

Spustí se nasávání pro **první proplachování (E 2)**.

Voda je vedena systémem tvorby páry a zachycuje se na univerzálním plechu.

- 18 Vyměňte univerzální plech se zachycenou proplachovací vodou, vyprázdněte ho a opět ho zasuňte do nejvyšší úrovně.
- 19 Vyměňte plastovou hadičku z nádoby a naplňte nádobu asi 1 litrem čerstvé vody z vodovodu.
- 20 Postavte nádobu opět do ohřevného prostoru, upevněte plastovou hadičku v nádobě a zavřete dvířka.
- 21 Dotkněte se tlačítka OK.

Spustí se nasávání pro **druhé proplachování (E 3)**.

- 22 Zopakujte poslední čtyři pracovní kroky.

Spustí se nasávání pro **třetí proplachování (E 4)**.

Univerzální plech s proplachovací vodou zachycenou při třetím proplachování nechte během odpařování zbytkové vody v ohřevném prostoru.

- 23 Vyměňte nádobu a hadičku z ohřevného prostoru.

Čištění a ošetřování

Můžete spustit **odpařování zbytkové vody (E 5)**.

Vodní pára může vést k opaření. Během odpařování zbytkové vody neotvírejte dvířka.



24 Dotkněte se tlačítka OK.

Zapne se topení ohřevného prostoru a objeví se časový údaj pro odpařování zbytkové vody.



Časový údaj se automaticky koriguje podle skutečně existujícího množství zbytkové vody.

Průběh poslední minuty se zobrazuje po sekundách.

Na konci odpařování zbytkové vody

- zazní třikrát signál, pokud je zapnutá akustická signalizace (viz kapitola "Nastavení – P 2"),
- objeví se **0:00** a svítí ☺.



24 Otočte volič provozních způsobů do polohy ●.

⚠ Nebezpečí popálení!
Než začnete s čištěním, nechte nejprve vychladnout ohřevný prostor a příslušenství.

24 Vyměňte univerzální plech se zachycenou kapalinou a potom vyčistěte vychladlou pečicí troubu od případné vysrážené vlhkosti a zbytků odvápnovacího prostředku.

Dvířka zavřete, až když bude ohřevný prostor suchý.

Co dělat, když ... ?

Většinu problémů, k nimž dochází v běžném provozu, můžete odstranit sami. Má Vám při tom pomoci následující přehled.

Pokud nemůžete najít nebo odstranit příčinu některého problému, vyžádejte si servisní službu.

Nebezpečí poranění!

Neodbornými instalačními a údržbářskými pracemi nebo opravami může být uživatel vystaven vážným nebezpečím, za něž není firma Miele zodpovědná.

Instalační a údržbářské práce stejně jako opravy smějí provádět jen kvalifikovaní pracovníci pověřeni firmou Miele.

Nikdy neodkrývejte plášť pečicí trouby.

Problém	Příčina a odstranění
Displej je tmavý.	Je vypnuté zobrazení denního času. Kvůli tomu je displej při vypnuté pečicí troubě tmavý. ☐ Jakmile pečicí troubu zapnete, objeví se denní čas. Jestliže se má zobrazovat trvale, musíte zapnout zobrazování denního času (viz kapitola "Nastavení – P I").
	Pečicí trouba je bez proudu. ☐ Zkontrolujte, zda nevypadl jistič elektrické instalace. Vyžádejte si kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu.
Je zvolený některý provozní způsob a na displeji se nadále zobrazuje denní čas a symbol  .	Je zapnuté zablokování zprovoznění  ☐ Vypněte zablokování zprovoznění (viz kapitola "Zablokování zprovoznění  ").

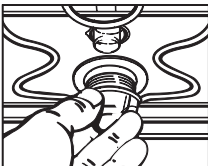
Problém	Příčina a odstranění
Nezahřívá se ohřevný prostor.	Je aktivovaný výstavní provoz. Zobrazuje se NES_. Pečicí troubu lze sice obsluhovat, ale nefunguje topení ohřevného prostoru. ☐ Deaktivujte výstavní provoz (viz kapitola "Nastavení – P 9").
Je zvolený některý provozní způsob, ale pečicí trouba není v provozu.	Na krátkou dobu vypadla elektrická síť. Ukončila se tím probíhající příprava pokrmu. ☐ Otočte volič provozních způsobů do polohy ● a vypněte pečicí troubu. Potom musíte přípravu pokrmu spustit znovu.
Objeví se 12:00 a trojúhelník ▲ bliká pod  .	Elektrická síť byla odpojená déle než 200 hodin. ☐ Nastavte znovu denní čas (viz kapitola "První uvedení do provozu").
Na displeji se nečekaně objeví 0:00 a současně bliká  . Případně také zazní signál.	Pečicí trouba byla v provozu neobvykle dlouhou dobu a aktivovalo se bezpečnostní vypnutí. ☐ Otočte volič provozních způsobů do polohy ● a vypněte pečicí troubu. Pečicí trouba je pak ihned opět připravená k provozu.
Na displeji se objeví F XX .	Problém, který nedokážete odstranit sami. ☐ Vyžádejte si servisní službu.

Co dělat, když ... ?

Problém	Příčina a odstranění
V provozním způsobu klimatické pečení  se nenasává voda.	Je aktivovaný výstavní provoz. Pečicí troubu lze sice obsluhovat, ale nefunguje čerpadlo systému tvorby páry. Deaktivujte výstavní provoz (viz kapitola "Nastavení – P 9"). Je vadné čerpadlo systému tvorby páry. ☐ Vyžádejte si servisní službu.
Po přípravě pokrmu je slyšet provozní hluk.	Je zapnutý ventilátor chlazení. Jakmile se trouba ochladí pod určitou teplotu, ventilátor chlazení se automaticky vypne.
Pečicí trouba se sama vyplá.	Pečicí trouba se z energeticky úsporných důvodů automaticky vypíná, pokud se po zapnutí nebo po ukončení přípravy během určité doby dále neprovede žádné další nastavení. ☐ Pečicí troubu opět zapněte.
Na katalytickém emailu je znečištění barvy rzi	Znečištění kořením, cukrem apod. se neodstraní procesem katalytického čištění. ☐ Vymontujte díly s katalytickým emailem a toto znečištění odstraňte teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a měkkým kartáčem (viz kapitola "Znečištění zadní stěny s katalytickým emailem").

Problém	Příčina a odstranění
Po době uvedené v tabulce pečení nejsou moučníky nebo pečivo ještě hotové.	Zvolená teplota se odchyluje od receptu. ☐ Zvolte teplotu odpovídající receptu.
	Množství přísad se odchyluje od receptu. ☐ Zkontrolujte, zda jste změnili recept. Přidáním většího množství tekutiny nebo vajec bude těsto vlhčí a vyžaduje delší dobu pečení.
Moučníky nebo pečivo vykazují nerovnoměrné zhnědnutí.	Byla zvolena chybná teplota 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. ☐ Při horním/spodním pečení  nejsou příliš vhodné světlé nebo lesklé pečicí formy. Používejte matné, tmavé pečicí formy.
Výsuvné pojezdy FlexiClip se dají těžko zasunout nebo vysunout.	V kuličkových ložiskách výsuvných pojezdů FlexiClip není dostatek tuku. ☐ Promažte kuličková ložiska speciálním tukem Miele. Pouze speciální tuk Miele je přizpůsobený vysokým teplotám v ohřevném prostoru. Jiné tuky mohou při zahřátí ztuhnout a výsuvné pojezdy FlexiClip zalepit. Speciální tuk Miele dostanete ve specializovaných obchodech Miele nebo u servisní služby Miele.

Co dělat, když ... ?

Problém	Příčina a odstranění
Po krátké chvíli zhasne osvětlení ohřevného prostoru.	Osvětlení ohřevného prostoru je z továrny nastavené tak, že se po 15 sekundách automaticky vypíná. ☐ Toto tovární nastavení můžete změnit (viz kapitola "Nastavení – P B").
Nezapne se osvětlení ohřevného prostoru.	Je vadná halogenová lampa. Nebezpečí popálení! Musí být vypnutá topná tělesa. Musí být vychladlý ohřevný prostor. ☐ Odpojte pečicí troubu elektricky od sítě. Za tím účelem vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte jistič elektrické instalace.  ☐ Uvolněte kryt lampy otočením o čtvrt otáčky doleva a vytáhněte ho s těsnicím kroužkem směrem dolů ze skříňky. ☐ Vyměňte halogenovou žárovku (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9). ☐ Nasadte kryt lampy s těsnicím kroužkem do skříňky a upevněte ho otočením doprava. ☐ Připojte pečicí troubu opět k elektrické síti.

Servisní služba a záruční doba

Servisní služba

Vyskytne-li se závada, kterou nemůžete sami odstranit, informujte:

- **svého prodejce Miele**
- nebo
- **servisní službu Miele** v Brně,
tel.: 543 553 134-5 nebo
zelená linka: 800 169 431.

Servisní služba bude potřebovat typ a číslo Vašeho přístroje.

Tyto informace se nachází na typovém štítku, který najdete při otevřených dvířkách trouby na čelním rámu.

Záruční doba a záruční podmínky

Záruční doba na pečicí troubu činí 2 roky.

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

Elektrické připojení



Nebezpečí poranění!

Připojení k elektrické síti smí provádět jen kvalifikovaný elektrikář, který přesně zná a svědomitě dodržuje národní předpisy a další předpisy místních rozvodných elektrických podniků.

Neodborně prováděné práce spojené s instalací, údržbou nebo opravami mohou uživatele vystavit značnému nebezpečí, za které Miele neručí.

Připojení se smí provést jen k elektrickému systému nainstalovanému podle VDE 0100.

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

Pokud již zásuvka pro uživatele není přístupná nebo má přístroj **pevné připojení**, musí být v místě instalace odpojovací zařízení pro všechny póly.

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

Připojovací údaje

Potřebná připojovací data naleznete na typovém štítku, který je při otevřených dvířkách vidět na čelním rámu.

Tyto údaje musí souhlasit s parametry elektrické sítě.

Při dotazech směřovaných na firmu Miele uveďte vždy následující:

- modelové označení,
- výrobní číslo,
- připojovací údaje (napětí sítě / frekvence / maximální příkon).

Při změně připojení nebo výměně připojovacího kabelu je nutno použít pouze speciální kabel typu CYSY (s PVC izolací) s vhodným průřezem vodičů.

Připojení, instalace a bezpečnostní opatření musí být v souladu s příslušnými normami: ČSN EN 60335.

Pečicí trouba

Pečicí trouba je vybavená třížilovým 1,7 m dlouhým kabelem se zástrčkou a je připravená pro připojení na střídavý proud 230 V, 50 Hz.

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

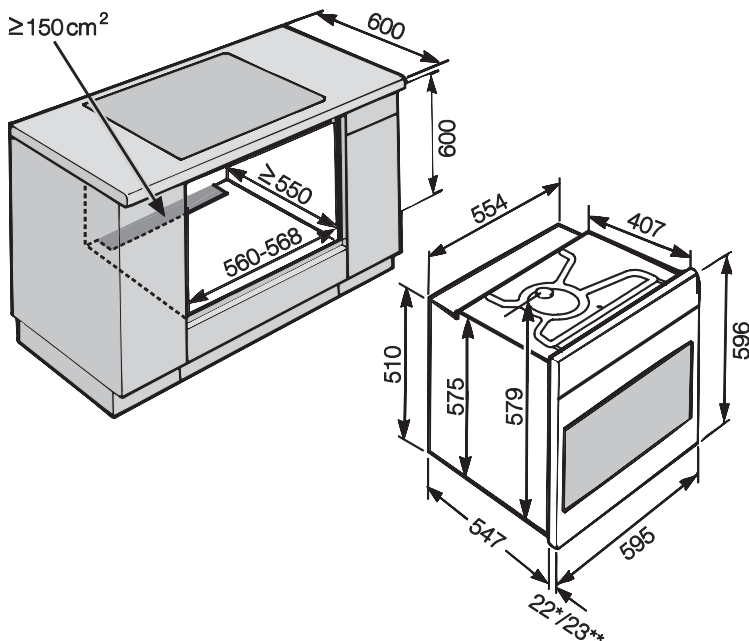
Maximální příkon viz typový štítek.

Rozměrové nákresy pro vestavbu

Rozměry přístroje a výřez ve skříni

Rozměry jsou uvedeny v mm.

Zabudování do spodní skříně

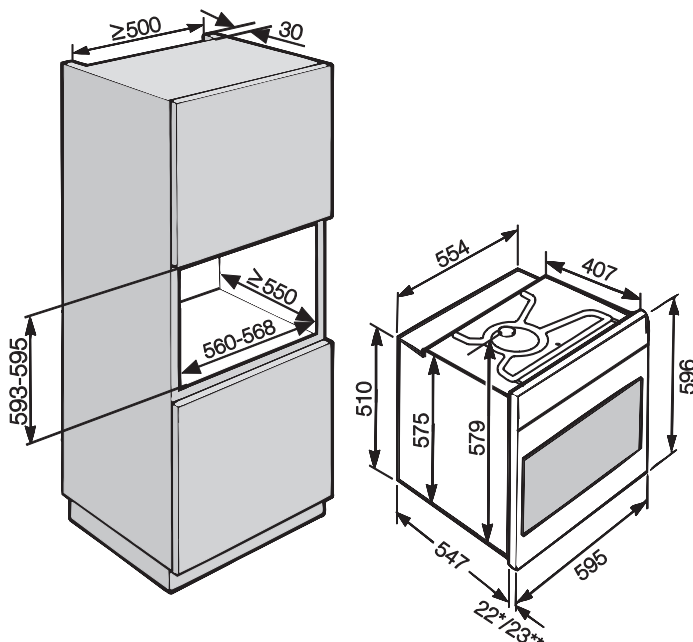


* pečicí trouba se skleněnou čelní stěnou

** pečicí trouba s kovovou čelní stěnou

Rozměrové nákresy pro vestavbu

Zabudování do horní skříně



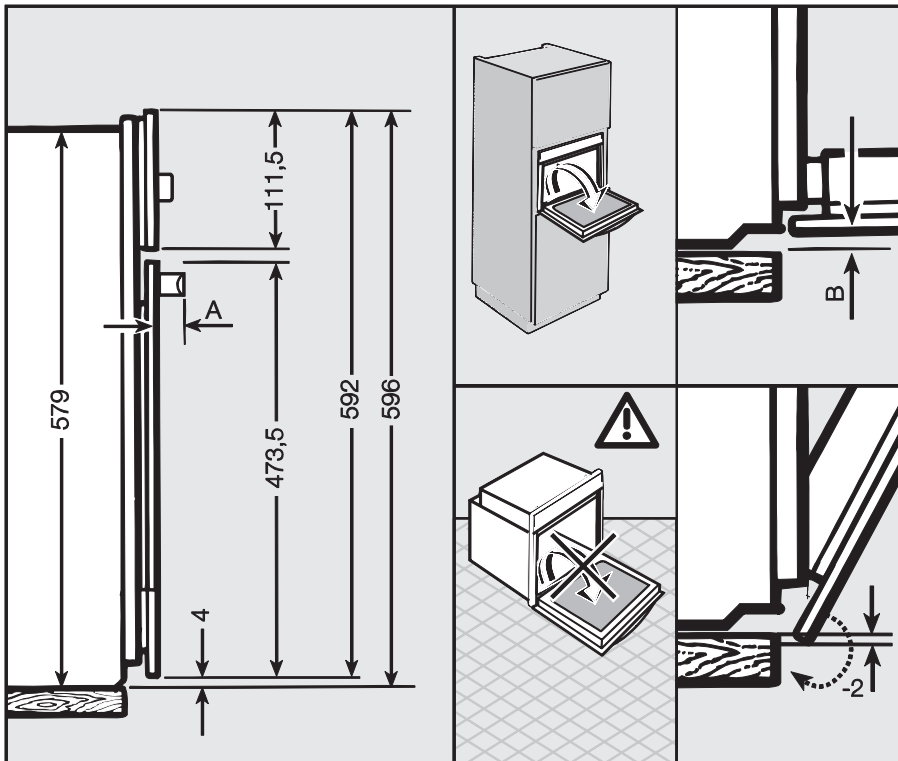
* pečicí trouba se skleněnou čelní stěnou

** pečicí trouba s kovovou čelní stěnou

Rozměrové nákresy pro vestavbu

Detailní rozměry čelní stěny pečicí trouby

Rozměry jsou uvedeny v mm.



A H 61xx: 45 mm
H 62xx: 42 mm

B pečicí trouba se skleněnou čelní stěnou: 2,2 mm
pečicí trouba s kovovou čelní stěnou: 1,2 mm

Vestavba pečicí trouby

⚠ Pečicí troubu smíte provozovat jen v zabudovaném stavu.

Pečicí trouba vyžaduje pro bezvadný provoz dostatečný přívod ochlazovacího vzduchu.

Dbejte na to, aby přívod ochlazovacího vzduchu nebyl omezen (např. montáží ochranných lišt proti teplu ve skříni pro vestavbu).

Kromě toho se potřebný ochlazovací vzduch nesmí nadměrně zahřívat jinými zdroji tepla (např. kamny na tuhá paliva).

Před montáží

Zajistěte, aby byla síťová zásuvka bez napětí.

Montáž pečicí trouby

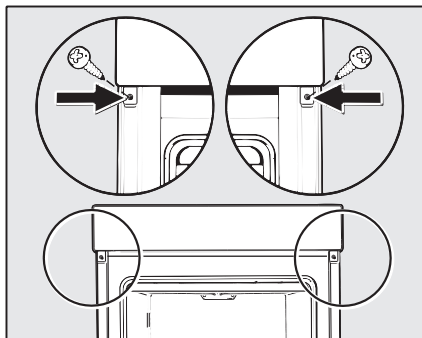
❑ Pečicí troubu elektricky připojte.

Pokud budete pečicí troubu přenášet za madlo dvířek, mohou se poškodit dvířka.

Na přenášení používejte zapuštěné úchyty na bocích skříně.

Před montáží je vhodné odmontovat dvířka (viz kapitola "Čištění a ošetřování – Vysazení dvířek") a vyjmout příslušenství. Pečicí trouba pak bude lehčí, až ji budete zasouvat do skříně pro vestavbu, a nemůže se stát, že ji omylem poneseáte za madlo dvířek.

- ❑ Zasuňte pečicí troubu do skříně pro vestavbu a vyrovnejte ji.
- ❑ Pokud jste nevysadili dvířka, otevřete je.



- ❑ Upevněte pečicí troubu dodanými šrouby na bočních stěnách skříně pro vestavbu.
- ❑ Případně zase nasadte dvířka (viz kapitola "Čištění a ošetřování – Nasazení dvířek")

Údaje pro zkušební ústavy

Testované pokrmy dle EN 60350

testovaný pokrm	plechy/forma	provozní způsob	teplota [°C]	úroveň [cm]	čas [min]	předehřev
stříkané pečivo (8.4.1)	1 plech		140 ²⁾	2	30 – 40	ne
	2 plechy ¹⁾		140 ²⁾	1 + 3	35 – 45	ne
	1 plech		160 ²⁾	2	20 – 30	ano
drobné pečivo (8.4.2)	1 plech		150 ²⁾	2	25 – 40	ne
	2 plechy		150 ²⁾	2 + 4	25 – 35	ano
	1 plech		160 ²⁾	3	20 – 30	ano
piškot z vody (8.5.1)	dělená forma Ø 26 cm ³⁾		180 ²⁾	2	22 – 30	ne
	dělená forma Ø 26 cm ^{3) 4)}		150 – 180 ²⁾	2	20 – 45	ano
jablkový koláč (8.5.2)	dělená forma Ø 20 cm ³⁾		160 ²⁾	2	90 – 100	ne
	dělená forma Ø 20 cm ³⁾		180 ²⁾	1	85 – 95	ne
toustový chléb (9.1)	rošt		300	3	5 – 8	ne
grilování beefburgeru (9.2)	rošt na univerzálním plechu		300	4	1. strana 7 – 12 2. strana 5 – 12	ano, 5 minut

 horký vzduch plus /  horní/spodní pečení /  gril

 teplota /  úroveň /  doba přípravy

- 1) Jestliže je připravovaný pokrm dostatečně hnědý již před uplynutím doby pečení, vyjměte plechy v různých okamžicích.
- 2) Během fáze rozehtívání nevolte provozní způsob rychloohřev .
- 3) Postavte pečicí formu na rošt.
- 4) Obecně zvolte nižší z uvedených teplot a zkontrolujte připravovaný pokrm po kratším z uvedených časů.

Třída energetické účinnosti

Třída energetické účinnosti se zjišťuje podle EN 50304/EN 60350.

Třída energetické účinnosti: A+

Při měření dbejte prosím následujících pokynů:

- Měření se provádí v provozním způsobu zapékání .
- Pro osvětlení pečicího prostoru zvolte "zap. na 15 sekund" (viz kapitola "Nastavení").
- Během měření je v pečicím prostoru jen příslušenství nutné pro měření. Nepoužívejte žádné další případně existující příslušenství, např. výsuvné pojezdy FlexiClip nebo katalyticky povlakované díly jako boční stěny nebo plechový strop.
- Důležitým předpokladem pro zjištění třídy energetické účinnosti je, aby byla během měření zavřená a utěsněná dvířka.
Podle použitých měřicích prvků může funkce utěsnění dvířek více či méně utrpět. To má negativní dopady na výsledek měření.
Tento nedostatek je nutno kompenzovat přitisknutím dvířek. Za nepříznivých okolností k tomu mohou být nutné také vhodné pomocné technické prostředky. Tento nedostatek se při normálním praktickém používání nevykazuje.

Informační list výrobku

V následujícím jsou v tomto návodu k obsluze a montáži popsány modelů připojeny listy s údaji.

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 6267 B
Index energetické účinnosti pro každý pečicí prostor (EEI_{cavity})	81,9
Třída energetické účinnosti modelu pro každý pečicí prostor	
A+++ (nejvyšší účinnost) až D (nejnižší účinnost)	A+
Spotřeba energie na cyklus pro každý pečicí prostor v režimu s přirozenou konvekcí	1,05 kWh
Spotřeba energie na cyklus pro každý pečicí prostor v režimu s nucenou konvekcí	0,71 kWh
Počet pečicích prostorů	1
Zdroje tepla pro jednotlivé pečicí prostory	Elektro
Objem jednotlivých pečicích prostorů	76 l
Hmotnost spotřebiče	42 kg



Miele spol. s r.o.
Holandská 4, 639 00 Brno
Tel.: 543 553 111
Fax: 543 553 119
Servis-tel.: 543 553 134-5
Servis-fax: 543 553 139
E-mail: info@miele.cz
Internet: www.miele.cz

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

**Servisní služba Miele
příjem servisních zakázek**

zelená linka

800 169 431



www.miele-shop.com

Změny vyhrazeny. / 4714

H6267B



cs - CZ

M.-Nr. 10 108 750 / 01