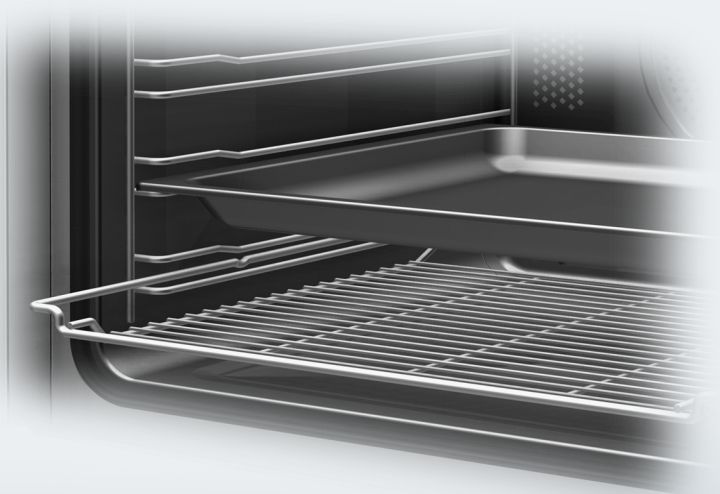


Návod k obsluze a montáži

Pečicí trouba s pyrolýzou

H6267BP



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

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění	7
Váš příspěvek k ochraně životního prostředí	19
Popis pečicí trouby	20
Ovládací prvky pečicí trouby	21
Tlačítko zap./vyp. ①	22
Volič provozních způsobů	22
Provozní způsoby	22
Displej	22
Symboly na displeji	22
Otočný volič	23
Senzorová tlačítka	23
Vybavení	26
Modelové označení	26
Typový štítek	26
Rozsah dodávky	26
Dodávané příslušenství a příslušenství k dokoupení	26
Postranní mřížky	27
Pečicí plech, univerzální plech a rošt	27
Výsuvné pojezdy FlexiClip HFC72	28
Montáž a demontáž výsuvných pojezdů FlexiClip	28
Řízení pečicí trouby	32
Bezpečnostní zařízení	32
Zablokování zprovoznění  pečicí trouby	32
Ventilátor chlazení	32
Větraná dvířka	32
Zablokování dvířek při pyrolytickém čištění	32
Zušlechťené povrchy PerfectClean	33
Pyrolyticky žáruvzdorné příslušenství	33
První uvedení do provozu	34
Před prvním uvedením do provozu	34
První nastavení denního času	34
První rozehrání pečicí trouby a propláchnutí systému tvorby páry	35
Nastavení	38
Změna denního času	38
Změna nastavení z výroby	39
Zablokování zprovoznění 	42
Zapnutí zablokování zprovoznění	42
Vypnutí zablokování zprovoznění pro jednu přípravu pokrmu	43
Vypnutí zablokování zprovoznění	43

Obsah

Kuchyňský budík 	44
Využití kuchyňského budíku 	44
Nastavení kuchyňského budíku	44
Změna času kuchyňského budíku	45
Vymazání času kuchyňského budíku	45
Přehled provozních způsobů	46
Tipy k úspoře energie	48
Ovládání pečicí trouby	50
Jednoduché ovládání	50
Ventilátor chlazení	50
Navrhovaná teplota	51
Změna teploty	51
Kontrola teploty	52
Předeohřátí pečicí trouby	52
Automatické zapínání a vypínání přípravy pokrmů	53
Nastavení doby přípravy	53
Nastavení doby přípravy a konce přípravy	54
Po uplynutí doby přípravy	55
Změna doby přípravy	55
Vymazání doby přípravy	56
Vymazání konce přípravy	56
Klimatické pečení 	57
Průběh přípravy pokrmu v provozním způsobu klimatické pečení 	58
Nastavení počtu dávek páry	58
Nastavení teploty	58
Příprava vody a spuštění procesu nasávání	59
Automatické dávkování páry	60
Ruční dávkování páry	60
Odpaření zbytkové vody	61
Průběh odpaření zbytkové vody	61
Okamžité provedení odpaření zbytkové vody	62
Ukončení odpařování zbytkové vody	63
Automatické programy	64
Pokyny pro použití	65
Přerušení pečení	65
Pokyny automatického programu	66

Pečení z těsta	70
Pokyny k údajům v tabulce	71
Tabulka pro pečení moučných jídel	72
Pečení masa	76
Pokyny k tabulce pečení masa	76
Tabulka pro pečení masa	78
Příprava při nízké teplotě	80
Grilování	82
Pokyny k tabulce grilování	83
Tabulka pro grilování	85
Rozmrazování.....	86
Zavařování	87
Sušení	88
Mražené potraviny / příprava hotových jídel	89
Zapékání	90
Čištění a ošetřování.....	91
Nevhodné čisticí prostředky	91
Tipy	92
Běžné znečištění.....	92
Silné znečištění (kromě výsuvných pojezdů FlexiClip)	93
Pyrolytické čištění ohřevného prostoru 	94
Příprava pyrolytického čištění	94
Spuštění pyrolytického čištění	95
Po skončení pyrolytického čištění	96
Předčasné ukončení pyrolytického čištění	98
Vysazení dvířek	99
Rozložení dvířek	100
Nasazení dvířek	104
Výjmutí postranních mřížek s výsuvnými pojezdy FlexiClip	105
Sklopení topného tělesa pro horní pečení a grilování	106
Odvápnění systému tvorby páry 	107
Průběh procesu odvápnění	107
Příprava procesu odvápnění	108
Provedení procesu odvápnění	109

Obsah

Co dělat, když ... ?	112
Servisní služba a záruční doba	117
Elektrické připojení	118
Rozměrové nákresy pro vestavbu	120
Rozměry přístroje a výřez ve skříni.....	120
Detailní rozměry čelní stěny pečicí trouby	122
Vestavba pečicí trouby	123
Údaje pro zkušební ústavy	124
Testované pokrmý dle EN 60350.....	124
Třída energetické náročnosti	125
Informační list výrobku	125
Adresy	127

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 smějí 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 smějí pečicí troubu používat bez dozoru jen tehdy, když jim byla její obsluha vysvětlena tak, že dokáží 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.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

► 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.

► Nebezpečí popálení!

Dětská pokožka reaguje citlivěji na vysoké teploty než u dospělých. Při pyrolytickém čištění se pečicí trouba zahřívá více než za běžného provozu. Zabraňte dětem, aby se dotýkaly pečicí trouby při pyrolytickém čištění.

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 grilování se mohou samy vznítit. 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 pokrmy 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, neposouvejte 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 nádobí, které není vhodné pro pečicí trouby, se při vysokých teplotách taví a může poškodit pečicí troubu nebo začít hořet.

Používejte jen žáruvzdorné plastové nádobí 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.

► Hrubé nečistoty v ohřevném prostoru mohou vést k tvorbě kouře a k vypnutí pyrolytického čištění. Proto předtím, než spustíte pyrolytické čištění, odstraňte hrubé nečistoty z ohřevného prostoru.

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.

► Pekače 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. Pekače Miele také nikdy nezasouvajte na horní úchyt úrovně 1, protože tam nejsou zajištěné ochranou proti vytažení. Všeobecně používejte úroveň 2.

► Při vysokých teplotách, kterých je dosaženo při pyrolytickém čištění se nepoškodí pouze příslušenství, které je pyrolyticky žáruvzdorné. Proto předtím, než spustíte proces pyrolýzy, vyjměte z ohřevného prostoru veškeré příslušenství, které není pyrolyticky žáruvzdorné. Toto platí i pro dokoupené příslušenství, které není pyrolyticky žáruvzdorné (viz kapitola "Čištění a ošetřování").

Váš příspěvek k ochraně životního prostředí

Likvidace přepravního obalu

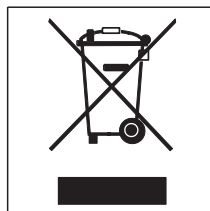
Obal chrání přístroj před přepravními poškozeními. Obalové materiály byly zvoleny z hlediska ekologičnosti a možnosti likvidace, a jsou proto recyklovatelné.

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

Obal můžete vrátit u svého specializovaného prodejce.

Likvidace starého přístroje

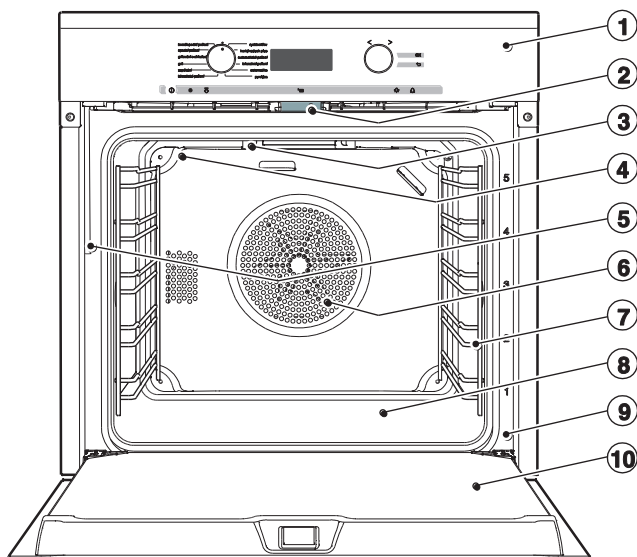
Staré elektrické a elektronické přístroje obsahují často ještě cenné materiály. Obsahují ale i škodlivé látky, které byly nutné pro jejich funkci a bezpečnost. V komunálním odpadu nebo při chybném nakládání mohou poškozovat lidské zdraví a životní prostředí. Svůj starý přístroj proto v žádném případě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

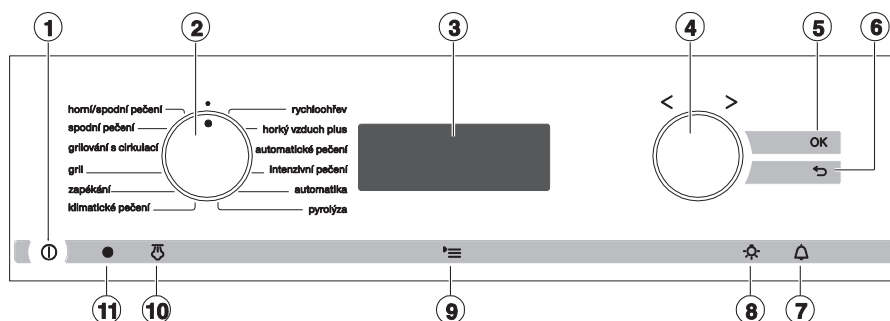
Popis pečicí trouby



- ① ovládací prvky pečicí trouby*
- ② blokování dvířek při pyrolytickém čištění
- ③ topné těleso pro horní pečení a grilování
- ④ plnicí trubice pro systém tvorby páry
- ⑤ otvory pro přívod páry
- 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.

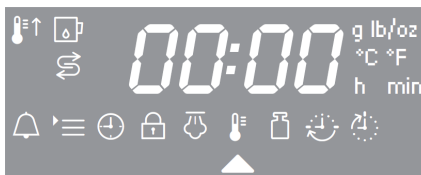
Můžete jím otáčet doleva a doprava a v poloze ● stlačením zapustit.

Provozní způsoby

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

Displej

Na displeji se zobrazuje denní čas nebo Vaše nastavení.



Symbole 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	
	odvápnění	
	dávkování páry	automat. program
	hmotnost	
	nastavení P	●
	denní čas	
	zablokování zprovoznění	

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

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** (viz kapitola "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 skříní pro vestavbu,
- odvěpňovací tablety a plastovou hadičku s držákem k odvěpňování 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 roštěm na pečení.

V závislosti na modelu je Vaše pečicí trouba kromě toho částečně vybavena 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 úrovní můžete odečíst na čelním rámu.

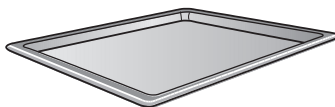
Každá úroveň je tvořena dvěma úchyty nad sebou:

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

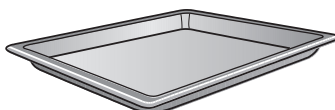
Pro účely čištění můžete postranní mřížky vyjmout (viz kapitola "Čištění a ošetřování").

Pečicí plech, univerzální plech a rošt

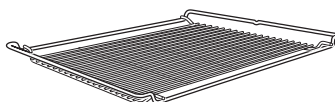
Pečicí plech HBB71:



Pečicí plech HUBB71:



Rošt HBBR72:

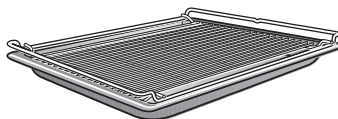


Toto příslušenství zasouvejte vždy do postranních mřížek mezi úchyty jedné úrovně.

Rošt vždy zasouvejte ukládací plochou dolů.

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

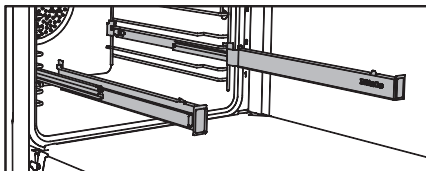
Brání vyklouznutí příslušenství z postranních mřížek, když chcete příslušenství jen povytáhnout.



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

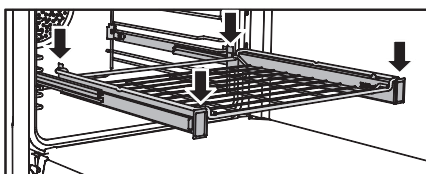
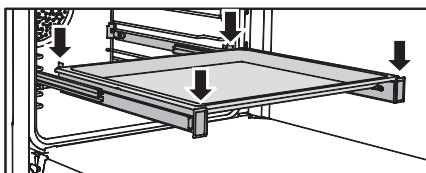
Vybavení

Výsuvné pojezdy FlexiClip HFC72



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.

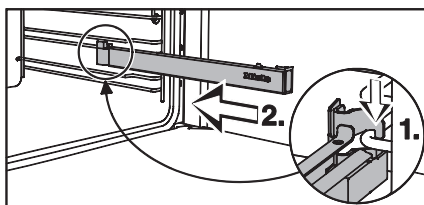
Montáž a demontáž výsuvných pojezdů FlexiClip

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

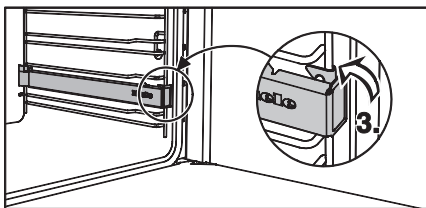
Výsuvné pojezdy FlexiClip se instalují mezi úchyty jedné úrovně.

Výsuvný pojezd FlexiClip s nápisem Miele namontujte vpravo.

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



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

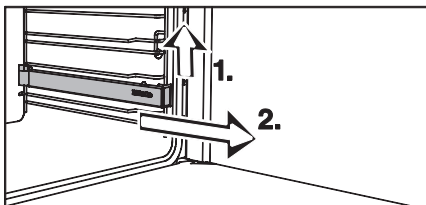


- ❑ Zaklapněte výsuvný pojezd FlexiClip na spodním úchytu úrovně (3.).

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

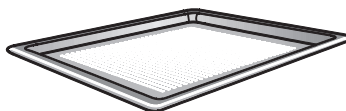
Demontáž výsuvného pojezdu FlexiClip:

- ❑ 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 zušlechťený 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 zušlechťený úpravou PerfectClean.

Vybavení

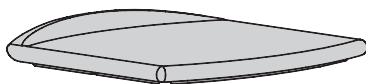
Kulatý pečicí plech HBF27-1



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 zušlechtěný 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.

Zvlášť jsou navíc k dostání vhodná poklice.

Při nákupu uvádějte modelové označení.

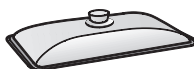
hloubka: 22 cm

HUB5000-M

HUB5001-M*

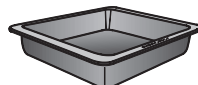


HBD60-22



hloubka: 35 cm

HUB 5000-XL

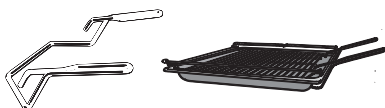


HBD60-35



* 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.

Miele univerzální utěrka z mikrovlákna

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

Miele čisticí prostředek na pečicí trouby

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

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 pečicím 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 zůstávají studená.

Pro účely čištění můžete dvířka vyjmout a rozebrat (viz kapitola "Čištění a ošetřování").

Zablokování dvířek při pyrolytickém čištění

Na začátku čištění s pyrolýzou se dvířka z bezpečnostních důvodů zablokují. Toto zablokování zůstane tak dlouho, až po pyrolytickém čištění klesne teplota v pečicím prostoru pod 280°C.

Zušlechtěné povrchy PerfectClean

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

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

Připravené pokrmy můžete na zušlechtěných površích PerfectClean řezat a dělit.

Nepoužívejte keramické nože, protože by zušlechtěný povrch PerfectClean poškrábaly.

Zušlechtěné povrchy PerfectClean se ošetřují podobně jako sklo.

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

Úpravu PerfectClean mají tyto povrchy:

- univerzální plech,
- pečicí plech,
- plech na grilování a pečení,
- děrovaný gourmet pečicí plech,
- kulatý pečicí plech.

Pyrolyticky žáruvzdorné příslušenství

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

- postranní mřížky
- výsuvné pojezdy FlexiClip
- rošt.

Přečtěte si pokyny 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 ve 24 hodinovém 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 .



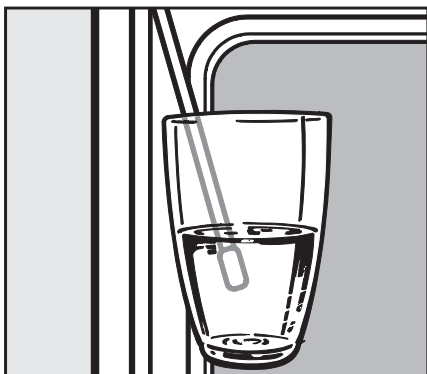
- ☐ Otočným voličem nastavte maximálně možnou teplotu (250 °C).
- ☐ Dotkněte se tlačítka OK a počkejte asi 15 sekund. Po této době se nastavení automaticky převezme.

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 dává 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 rozezhřátí

 **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 výroby 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. **5 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  . Kromě toho se trouba automaticky vypne, když během určité doby (asi 30 minut) neprovedete žádné nastavení.
	5 1	Denní čas je zapnutý . Průběh denního času je vidět.
P 2 hlasitost akustické signalizace	5 0	Akustická signalizace je vypnutá .
	5 1 až	Akustická signalizace je zapnutá*
	5 2I	Můžete změnit hlasitost. Když vyberete některý status, zazní současně akustický signál, který patří k této kombinaci.
P 3 akustický signál tlačítek	5 0	Akustický signál tlačítek je vypnutý .
	5 1 *	Akustický signál tlačítek je zapnutý .
P 4 časový formát denního času	24h *	Denní čas se zobrazuje ve 24hodinovém časovém formátu.
	12h	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	5 1 *	g Hmotnost pokrmů v automatických programech se nastavuje v gramech.
	5 2	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 nes , je výstavní provoz aktivovaný . Pečící 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 **5**:

- **5 0** = vyp.
- **5 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 **5 0**:



- ☐ Zvolte otočným voličem status **5 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.

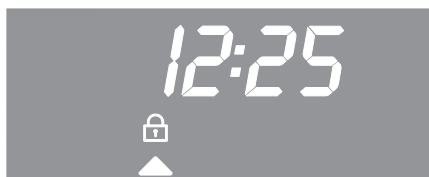
Po výpadku sítě zůstane zablokování zprovoznění zapnuté.

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 I – 5 0**", musíte pro nastavení budíku zapnout pečicí troubu.

- ☐ Dotkněte se .

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



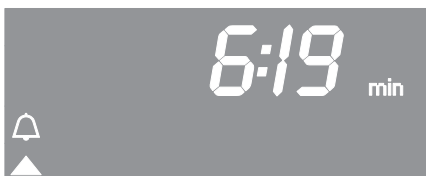
- ☐ Otočným voličem nastavte na budíku požadovaný čas.



- ☐ 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 samočinně 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.

Tipy k úspoře energie

Příprava pokrmů

- ❑ Vyměte z ohřevného prostoru veškeré příslušenství, které nepotřebujete pro přípravu pokrmu.
- ❑ Ohřevný prostor předeheďte 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 neodrážejícího 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 připravovat 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 spustit pyrolytické čištění, 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 pečícím 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.

	navrhova- ná 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

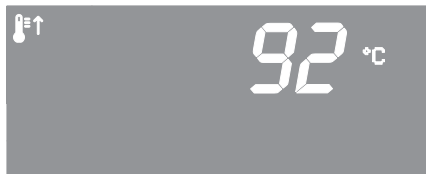
* Teplota rychlého rozehrátí ca 230°C, setrvalá teplota 160°C.

** 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.

Předeřtí pečicí trouby

Předeřtí trouby je nutné jen v některých případech.

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

Předeřtí 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 rozeřtí.

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

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 (01:05).
- ☐ 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.

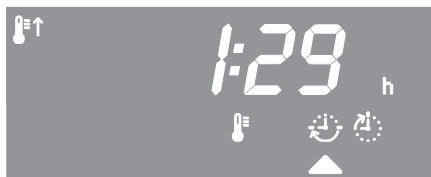
Nejprve nastavte dobu přípravy:

- ☐ 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:

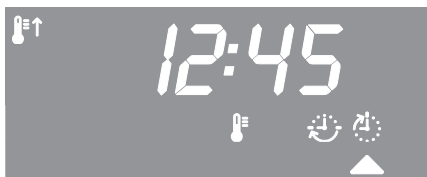
- ☐ Posouvejte otočným voličem trojúhelník ▲, dokud nebude svítit pod .

Objeví se **12:45**:



- ☐ 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.
 - ☐ Vyjměte 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 .
- ☐ Vyměňte 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 fázích 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 odvápňení (viz kapitola "Odvápňení systému tvorby páry ").

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

- ☐ 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.

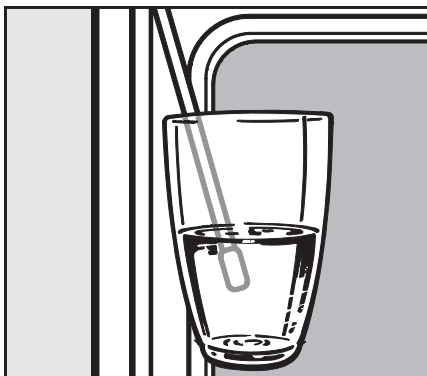
- ☐ Dotkněte se tlačítka OK.

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 senzorových 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 senzorové 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.

Spustte 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 .

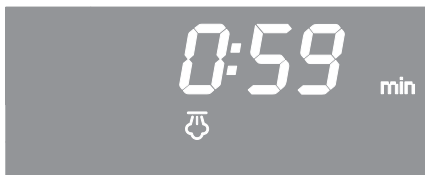
Objeví časový údaj odpovídající množství vody a pod  bliká trojúhelník ▲:



- ☐ 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 .



Na displeji se objeví **A 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:



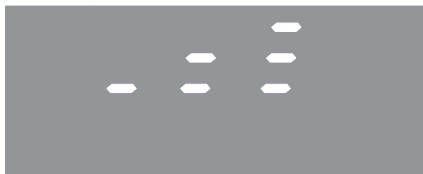
Přibližně v polovině doby přehřátí se objeví:



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

Po uplynutí doby přehřátí

- se objeví:



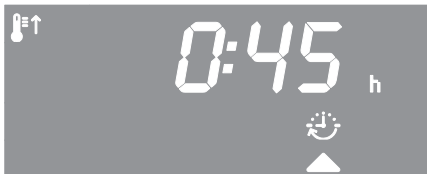
- Zazní signál, pokud je zapnutá akustická signalizace (viz kapitola "Nastavení – P 2").
- Zhasne kontrolka .

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.

Automatické programy

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]	 [min]
třené těsto			
pískový koláč	150 – 160	2	60 – 70
bábovka	150 – 160	2	50 – 60
mufinky (1 [2] plechy)	140 – 150	2 [2+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 [2+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	35 – 45
tvárový 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	55 – 65	–	–	–
150 – 160	2	30 – 40	–	–	–
160 ²⁾	3	20 – 30	–	–	–
–	–	–	–	–	–
150 – 160 ²⁾	2	30 – 40	–	–	–
150 – 160	2	55 – 75	–	–	–
170 – 180	2	45 – 55	–	–	–
160 – 170	2	35 – 55	–	–	–
170 – 180 ²⁾	2	35 – 45	–	–	–
170 – 180 ²⁾	2	15 – 25	–	–	–
150 – 160 ²⁾	3	15 – 25	–	–	–
170 – 180 ²⁾	2	20 – 30	–	–	–
170 – 180	2	45 – 55	–	–	–
160 – 170 ²⁾	3	15 – 25	–	–	–
160 ²⁾	2	20 – 30	–	–	–
170 – 180	2	80 – 90	150 – 160	2	80 – 90
180	1	85 – 95	–	–	–
170 – 180 ²⁾	2	60 – 70	160 – 170	2	50 – 70
170 – 180	2	55 – 75	150 – 160	2	55 – 65
220 – 230 ²⁾	1	30 – 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 rozehrívání 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	 [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
celozrnný 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]	 [min]	 [°C]	 ⁵ [min]	 [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 /
  úroveň /
  doba pečení

- 1) Nastavení platí také pro údaje podle EN 60350.
- 2) Troubu předehřejte. Během fáze rozehrívání 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  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  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 nepřehřátou 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 roštem.

Na předehřívání nepoužívejte provozní způsob rychloohřev .

- ☐ Zasuňte univerzální plech s roštem do úrovně 2.
- ☐ Zvolte provozní způsob horní/spodní pečení  a teplotu 130 °C.
- ☐ Troubu i s univerzálním plechem a roštem 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 dopeče.

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 přehřátých 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.

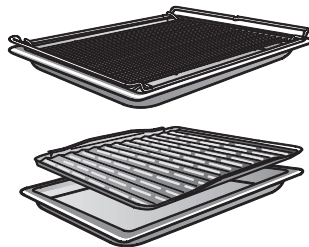
Celé topné těleso pro horní pečení a grilování se rozžhaví do červena, aby vytvořilo potřebné tepelné záření.

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 kapávající 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	 ⁵ ₁	 [°C]	 [min]	 [°C]	 [min]
tenké potraviny					
hovězí steak	4/5	300	10 – 17	260	10 – 17
beefburger ¹⁾	4	300	12 – 24	–	–
šašlik	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 / ⁵ 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 nepředeheřívejte.

3) Při grilování cirkulací vzduchu  použijte 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.

Susušené 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 zmražené potraviny pečte na roštu, na kterém je položený pečicí papír. Pečicí plech nebo univerzální plech se mohou při přípravě těchto hluboce zmražených 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 zmražené potraviny můžete připravovat na pečícím plechu nebo univerzálním plechu. Pro šetrnou přípravu těchto hluboce zmražených 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 navrhovanou 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 chlořidy,
- 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.

Několikeré 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) a sklopit topné těleso pro horní pečení a grilování.

Běžné znečištění

Kolem pečicího prostoru se nachází jako těsnění ke dveřní skleněné tabuli těsnění opředené hedvábím. Pokud možno nečistěte jej, jelikož těsnění je citlivé. Drhnutí jej může poškodit.

- ❑ 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.

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).
- ❑ 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 smějí 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

Pyrolytické čištění ohřevného prostoru

Místo ručního čištění můžete ohřevný prostor vyčistit provozním způsobem pyrolýza .

Při pyrolytickém čištění se ohřevný prostor rozežřeje na více než 400°C. Nečistoty se spálí na popel.

Můžete si zvolit mezi 3 funkcemi čištění s různou dobou trvání pyrolýzy.

Zvolte

- stupeň 1 pro lehké znečištění,
- stupeň 2 pro větší znečištění,
- stupeň 3 pro silné znečištění.

Po spuštění pyrolytického čištění se dvířka automaticky zablokují.

Teprve po ukončení doby trvání pyrolýzy se opět otevřou.

Proces pyrolýzy můžete spustit posunutím startu, např. pokud chcete využít zvýhodněného tarifu nočního proudu.

Po pyrolytickém čištění můžete zbytky z pyrolýzy (např. popel), který se může dle stupně znečištění nahromadit v ohřevném prostoru, jednoduše odstranit.

Před spuštěním pyrolytického čištění

Vysokými teplotami při pyrolytickém čištění se poškodí příslušenství.

Než spustíte pyrolytické čištění, vyjměte z ohřevného prostoru veškeré příslušenství. To platí také pro postranní mřížky a příslušenství k dokoupení.

Následující příslušenství je pyrolyticky žáruvzdorné a při pyrolytickém čištění může zůstat v ohřevném prostoru:

- postranní mřížky,
 - výsuvné pojezdy FlexiClip HFC72,
 - rošt HBBR72.
- ☐ Vyjměte příslušenství, které není pyrolyticky žáruvzdorné.
 - ☐ Zasuňte rošt do nejvyšší úrovně.

Hrubé nečistoty v ohřevném prostoru mohou vést k silnému kouření a k vypnutí pyrolytického čištění.

- ☐ Před spuštěním pyrolýzy odstraňte hrubé nečistoty.

Spuštění pyrolytického čištění

⚠ Nebezpečí popálení!
Při pyrolytickém čištění se pečicí trouba zahřívá více než při normálním používání.
Zabraňte dětem, aby se při pyrolytickém čištění dotkly přístroje.

- ☐ Zvolte pyrolýzu .



Na displeji se objeví **PY 1**. Číslice bliká.

Otočným voličem **< >** můžete zvolit mezi **PY 1**, **PY 2** a **PY 3**.

- ☐ Zvolte požadovaný stupeň pyrolýzy.
- ☐ Dotkněte se tlačítka OK.

Spustí se pyrolytické čištění.

Na displeji se navíc objeví .



Zatímco  bliká, dvířka se automaticky zablokují.

Následně se automaticky zapne vyhřívání trouby a ventilátor chlazení.

Osvětlení ohřevného prostoru se během pyrolytického čištění nezapíná.

Pokud chcete průběh pyrolýzy sledovat, musíte vyvolat dobu trvání .

- ☐ Stiskněte .
- ☐ Pokud je potřeba, posuňte trojúhelník  otočným voličem **< >** tak, aby svítil pod .

Zobrazí se zbývajíc doba pyrolytického čištění. Nelze ji změnit.

Pokud jste mezitím nastavili kuchyňský budík, zazní po uplynutí času budíku signál, bliká  a čas se zvyšuje.

Jakmile stisknete OK, vypnou se akustické i optické signály. Znovu se objeví **PY 1** a číslice zvoleného pyrolytického čištění.

Čištění a ošetřování

Posunutí startu pyrolytického čištění

Spust'íte pyrolýzu tak, jak bylo popsáno a posuňte během prvních 5 minut čas ukončení pyrolýzy.

- ❑ Stiskněte .
- ❑ Posuňte trojúhelník  otočným voličem  tak, aby svítil pod .

Na displeji se objeví  - .

Na displeji se objeví vypočítaná doba ukončení pyrolýzy (aktuální dení čas plus doba trvání pyrolýzy).

- ❑ Otočným voličem nastavte požadovanou dobu ukončení pyrolýzy.
- ❑ Stiskněte OK.

Uloží se nastavená čas pro ukončení pyrolýzy.

Vypne se vytápění ohřevného prostoru.

Čas ukončení pyrolýzy můžete do doby spuštění kdykoliv změnit.

Jakmile je dosaženo doby startu, zapne vytápění ohřevného prostoru a ventilátor chlazení a na displeji se objeví doba trvání.

Po ukončení pyrolytického čištění



Nejprve se objeví **0:00**,  a .

Dokud svítí , dvířka jsou ještě zablokována. Jakmile  bliká, dvířka jsou odblokována.

Jakmile jsou dvířka odblokována,

- zhasne ,
 - bliká ,
 - zazní krátký signál, pokud jste jej zapnuli (viz kapitola "Nastavení").
- ❑ Otočte volič provozních způsobů do polohy .

Akustický a optický signál se vypne.

 **Nebezpečí popálení!**
Případné zbytky po pyrolýze odstraňte až po vychladnutí ohřevného prostoru.

- ❑ Vyčistěte ohřevný prostor od případných zbytků po pyrolýze (např. popele), které se podle stupně znečištění mohou v ohřevném prostoru vytvořit.

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

Podle stupně znečištění se na vnitřní tabuli dvířek může vysrážet viditelný povlak. Můžete ho odstranit houbičkou na mytí nádobí, skleněnou škrabkou nebo nerezovou spirálou (např. Spon-tex Spirinett) a prostředkem na ruční mytí.

- ❑ Po pyrolytickém čištění několikrát roztáhněte výsuvné pojezdy FlexiClip

Respektujte prosím následující:

- Po celém obvodu ohřevného prostoru je umístěné choulostivé těsnění ze skelného hedvábí pro utěsnění tabule dvířek, která se může poškodit drhnutím nebo omýváním. Pokud možno ji nečistěte.
- Po čištění může na výsuvných pojezdech FlexiClip zůstat zabarvení nebo zesvětlení. Není to však na újmu užitných vlastností.
- Přetečenými ovocnými šťávami se mohou trvale zabarvit emailové povrchy. Tyto změny barvy nepoškozují vlastnosti emailu. Nepokoušejte se odstranit tyto skvrny za každou cenu.

Čištění a ošetřování

Přerušení pyrolytického čištění

V zásadě po přerušení pyrolýzy zůstanou dvířka zablokována, dokud teplota v ohřevném prostoru neklesne pod 280°C.  svítí tak dlouho, až teplota v ohřevném prostoru klesne pod tuto hodnotu. Pokud  bliká, dvířka jsou odblokována.

Pyrolytické čištění se přeruší:

- Pokud voličem provozním způsobů otočíte do polohy .

Jakmile jsou dvířka odblokována, zhasne  a objeví se denní čas. Dle potřeby spustíte pyrolýzu  znovu.

- Jakmile otočíte voličem provozních způsobů na jiný provozní způsob.

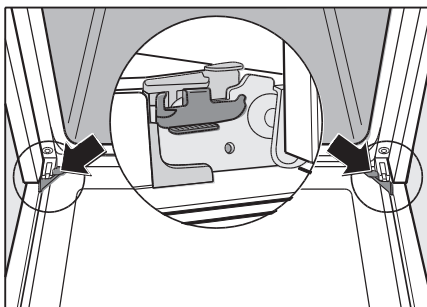
Na displeji se objeví **Py** a . Jakmile jsou dvířka odblokována, zhasne  a bliká **Py**.

- Při výpadku el. proudu.

Na displeji se objeví **Py** a . Jakmile jsou dvířka odblokována, zhasne  a bliká **Py**. ●

Po obnovení dodávky el. proudu svítí **Py** tak dlouho, dokud teplota v ohřevném prostoru neklesne pod 280°C. Poté se objeví . Dvířka se odblokují.  zhasne a objeví se denní čas.

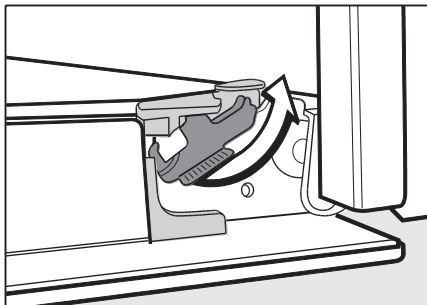
Vysazení dvířek



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 nevzpříčila.

Čištění a ošetřování

Rozložení dvířek

Dvířka jsou tvořena otevřeným systémem čtyř 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 dveřních tabulí. Na čištění tabulí nepoužívejte drhnoucí prostředky, tvrdé houbičky nebo kartáče a ostré kovové škrabky. Při čištění dveřních tabulí respektujte rovněž upozornění platná pro čelo pečicí trouby.

Jednotlivé strany dveřních tabulí mají různou povrchovou úpravu. Strany obrácené k ohřevnému prostoru odrážejí teplo. Dbejte na to, abyste vyčištěné tabule nasadili ve správné poloze.

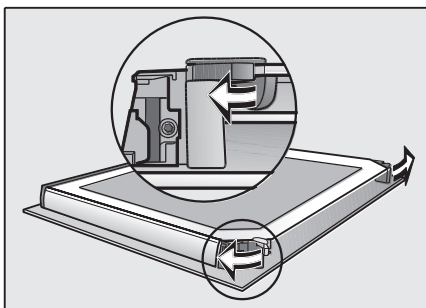
Čisticím prostředkem na pečicí trouby se poškodí povrch hliníkových profilů. Tyto díly čistěte jen teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákn.

Vymontované dveřní tabule bezpečně uložte, aby se nerozbily.

Čištění a ošetřování

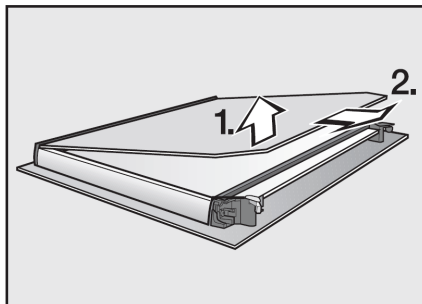
⚠ Nebezpečí poranění!
Než budete rozebírat dvířka, vždy je napřed vymontujte.

- ❑ Položte vnější tabuli dvířek 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.

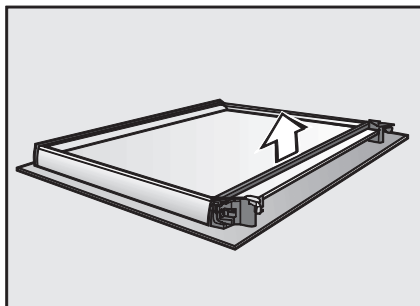


- ❑ Otáčivým pohybem směrem ven otevřete obě aretace dveřních tabulí.

Postupně vymontujte vnitřní tabuli dvířek a obě prostřední tabule:

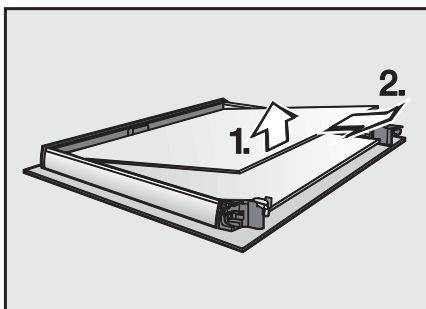


- ❑ **Mírně** zvedněte vnitřní tabuli a vytáhněte ji z plastové lišty.

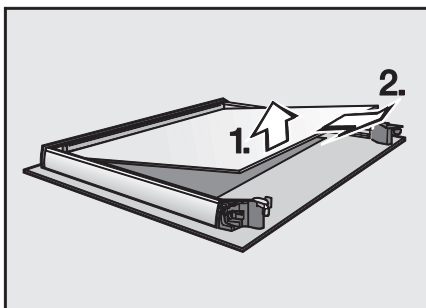


- ❑ Sundejte těsnění.

Čištění a ošetřování



- ❑ Pozvedněte horní z obou prostředních tabulí a vytáhněte ji.

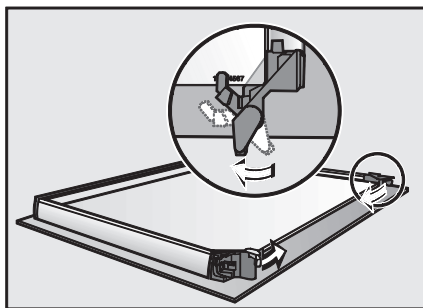


- ❑ Mírně zvedněte spodní z obou prostředních tabulí a vytáhněte ji.
- ❑ Dveřní tabule a jednotlivé další díly čistěte teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.
- ❑ Osušte díly měkkou utěrkou.

Potom dvířka opět pečlivě smontujte:

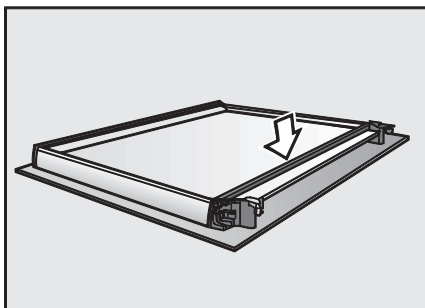
Obě prostřední tabule jsou stejné. Pro orientaci a správnou vestavbu je na tabulích natištěno materiálové číslo.

- ❑ Nasadte spodní z obou prostředních tabulí orientovanou tak, aby bylo čitelné materiálové číslo (tzn. tabuli zrcadlově neotočte).

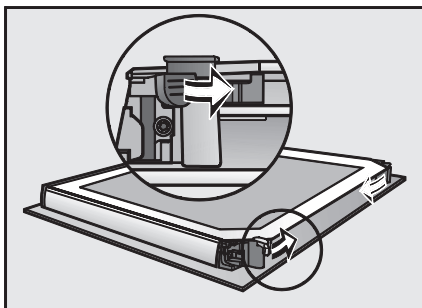


- ❑ Otočte aretace tabulí dovnitř, aby dosedaly na spodní z obou prostředních tabulí.
- ❑ Nasadte horní z obou prostředních tabulí orientovanou tak, aby bylo čitelné materiálové číslo (tzn. tabuli zrcadlově neotočte). Tabule musí dosedat na aretace.

Automatické programy

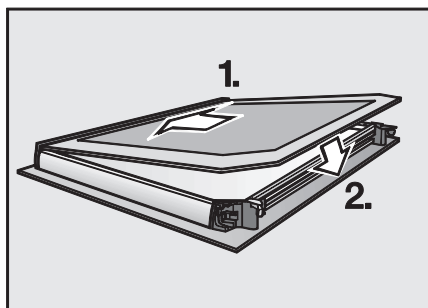


- ❑ Nasadte těsnění.



- ❑ Zavřete obě aretace tabulí otočením dovnitř.

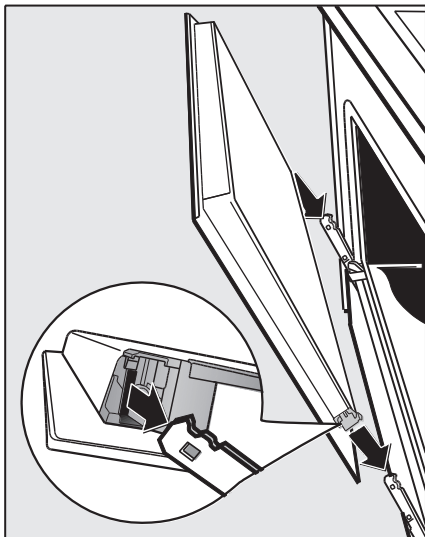
Dvířka jsou opět smontovaná.



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

Čištění a ošetřování

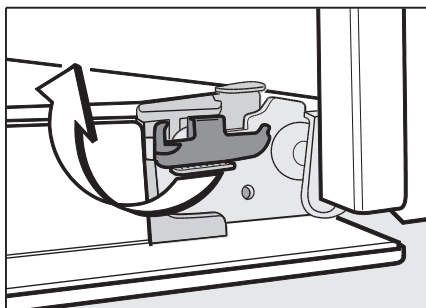
Nasazení dvířek



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

- ❑ Dvířka úplně otevřete.

Bezpodmínečně opět zajištěte 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.

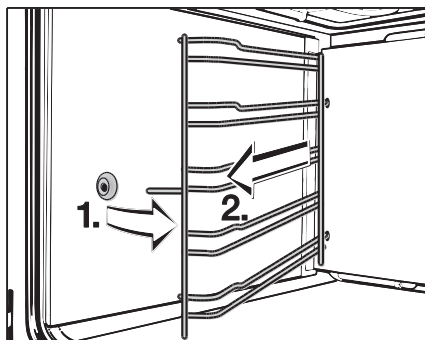
Vyjmutí postranních mřížek s výsuvnými pojedy FlexiClip

⚠ 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.

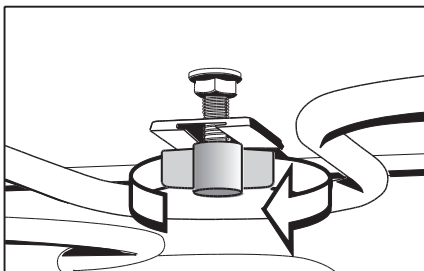
- ☐ Díly namontujte pečlivě.

Čištění a ošetřování

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 odvápňení

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

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.

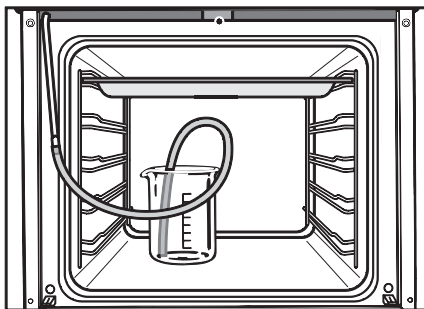
Potřebujete nádobu o objemu asi 1 litr.

Abyste nemuseli držet nádobu s odvápňovacím prostředkem pod plnicí trubicí, je k Vaší pečicí 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 .
- 7 Zvolte otočným voličem **E**.
- 8 Dotkněte se tlačítka OK.

Pokud již bylo zablokované klimatické pečení , můžete proces odvápnění spustit ihned dotykem tlačítka OK.

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



- 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 .



- ☐ Aby se opět zobrazil zbývající 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 Vyměte univerzální plech se zachyceným odvápňovacím prostředkem, vyprázdněte ho a opět ho zasuňte do nejvyšší úrovně.
- 14 Vyměte plastovou hadičku z nádoby.
- 15 Vyměte 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 Vyměte univerzální plech se zachycenou proplachovací vodou, vyprázdněte ho a opět ho zasuňte do nejvyšší úrovně.
- 19 Vyměte 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 Vyměte 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  ").

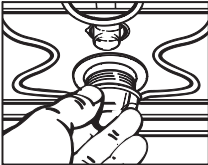
Problém	Příčina a odstranění
Nezahřívá se ohřevný prostor.	Je aktivovaný výstavní provoz. Zobrazuje se NE5_. Pečicí troubu lze sice obsluhovat, ale nefunguje topení ohřevného prostoru. ☐ Deaktivujte výstavní provoz (viz kapitola "Nastavení – P 9").
Je zvolený některý provozní způsob, ale pečicí trouba 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.

Co dělat, když ... ?

Problém	Příčina a odstranění
Na displeji se objeví F 32	Nefunguje zablokování dvířek při pyrolytickém čištění. ☐ Otočte volič provozních způsobů do polohy ● a zvolte znovu pyrolytické čištění. Pokud se znovu zobrazí chybový kód, vyžádejte si servisní službu.
Na displeji se objeví F 33	Neotvírá se zablokování dvířek pro pyrolytické čištění. ☐ Otočte volič provozních způsobů do polohy ● a vypněte troubu tlačítkem zap./vyp. ①. Pokud se zablokování dvířek neuvolní, vyžádejte si servisní službu.
Na displeji se objeví F XX .	Problém, který nedokážete odstranit sami. ☐ Vyžádejte si servisní službu.
V provozním způsobu klimatické pečeni  se nenasává voda.	Je aktivovaný výstavní provoz. Pečící 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.
Při zasouvání nebo vysouvání roštu nebo jiného příslušenství jsou slyšet divné zvuky.	Díky povrchu postranních mřížek, který je odolný vůči pyrolytickému čištění dochází při zasouvání a vysouvání příslušenství ke tření. Pro zmírnění tohoto třecího efektu nakapejte pár kapek rozehřátého oleje na vaření na kuchyňskou papírovou utěrku a tímto povrch postranních mřížek lehce namažte. Toto zopakujte vždy po pyrolytickém čištění.

Problém	Příčina a odstranění
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 samočinně vypnula.	Pečicí trouba se z důvodů úspory energie automaticky vypne, když po jejím zapnutí nebo po skončení přípravy pokrmu po určitou dobu nenásleduje žádná další obsluha. ☐ Zapněte pečicí troubu znovu.
Po době uvedené v tabulce pečení nejsou koláče 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.
Koláče 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.

Co dělat, když ... ?

Problém	Příčina a odstranění
Po krátké chvíli zhasne osvětlení ohřevného prostoru.	Osvětlení ohřevného prostoru je z výroby nastavené tak, že se po 15 sekundách automaticky vypíná. ☐ Toto nastavení z výroby můžete změnit (viz kapitola "Nastavení – P 8").
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 ne-
můžete 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 typ-
ovém štítku, který najdete při otevře-
ných dvířkách trouby na čelním rá-
mu.

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 1,7 m dlouhým třížilovým 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.

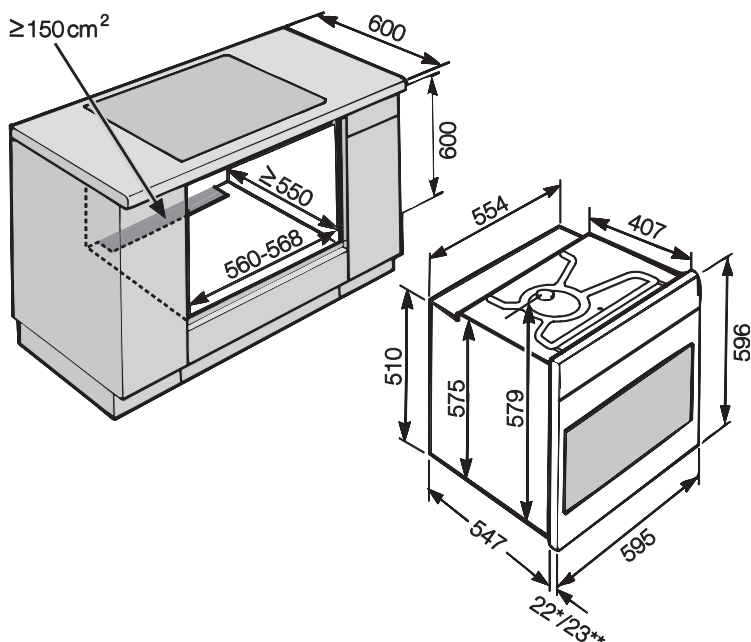
Maximální příkon viz typový štítek.

Rozměrové nákresy pro vestavbu

Rozměry přístroje a výřez ve skříni

Rozměry jsou uvedeny v mm.

Zabudování do spodní skříně

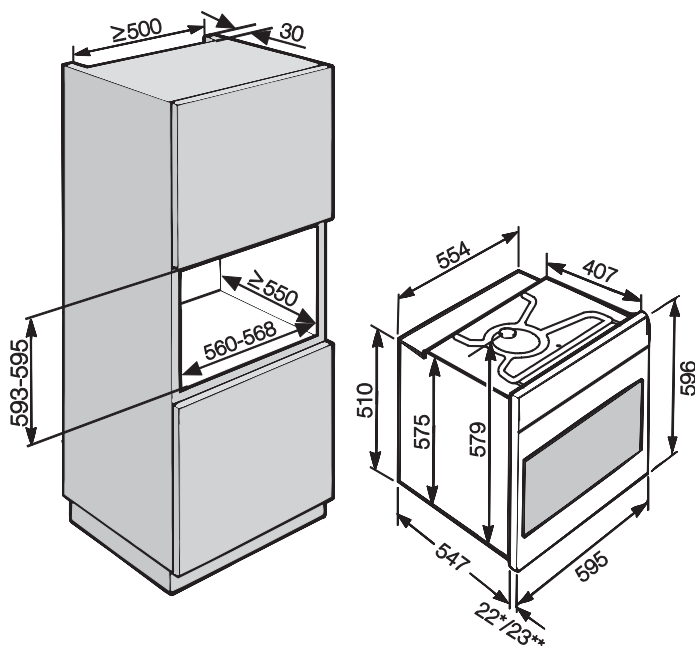


* pečicí trouba se skleněnou čelní stěnou

** pečicí trouba s kovovou čelní stěnou

Rozměrové nákresy pro vestavbu

Zabudování do horní skříně



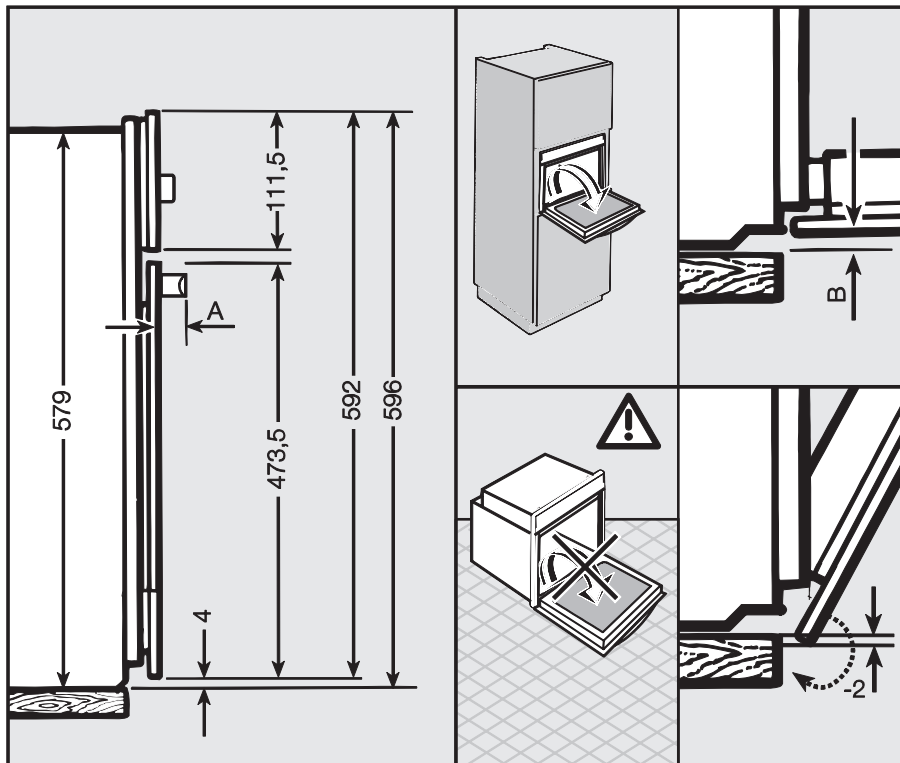
* pečicí trouba se skleněnou čelní stěnou

** 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 pevná paliva).

Před montáží

Zajistěte, aby byla síťová zásuvka bez napětí.

Montáž pečicí trouby

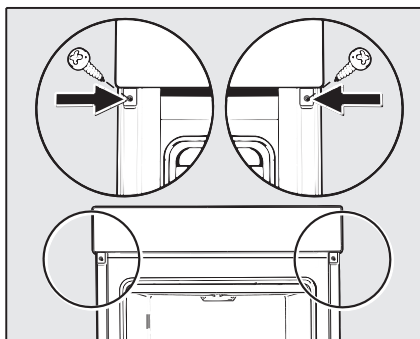
- ☐ Pečicí troubu elektricky připojte.

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

Na přenášení používejte zapuštěné úchyty na bocích skříňe.

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 skříňe pro vestavbu, a nemůže se stát, že ji omylem ponese za madlo dvířek.

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



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

Údaje pro zkušební ústavy

Testované pokrmy dle EN 60350

testovaný pokrm	plechy/forma	provozní způsob	🌡️ [°C]	📏 ⁵ [mm]	🕒 [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 / 📏⁵ úroveň / 🕒 doba přípravy

- 1) Jestliže je připravovaný pokrm dostatečně hnědý již před uplynutím doby pečení, vyjměte plechy v různých okamžicích.
- 2) Během fáze rozehrívání 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 nevyskytuje.

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 BP
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	1,10 kWh
Spotřeba energie na cyklus pro každý pečicí prostor v režimu s nucenou konvekcí	0,71 kWh
Počet pečicích prostorů	1
Zdroje tepla pro jednotlivé pečicí prostory	Elektro
Objem jednotlivých pečicích prostorů	76 l
Hmotnost spotřebiče	47 kg

Miele

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

**Servisní služba Miele
příjem servisních zakázek**

zelená linka

800 169 431

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



www.miele-shop.com

Změny vyhrazeny. / 5014

CE

H6267BP