

Návod k obsluze a montáži Pečicí trouba



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

Obsah

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění	8
Váš příspěvek k ochraně životního prostředí.....	20
Popis pečicí trouby.....	21
Ovládací prvky	22
Tlačítko zap./vyp. ①	23
Senzorová tlačítka	23
Dotykový displej	24
Hlavní menu.....	25
Symboly.....	25
Princip ovládání	26
Vybavení	28
Označení modelu	28
Typový štítek	28
Součásti dodávky.....	28
Dodávané příslušenství a příslušenství k dokoupení	28
Postranní mřížky	29
Pečicí plech, univerzální plech a rošt s ochranou proti vytažení	29
Výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 72	30
Řízení pečicí trouby	34
Bezpečnostní zařízení pečicí trouby.....	34
Zablokování zprovoznění 	34
Zablokování tlačítek pečicí trouby.....	34
Bezpečnostní vypnutí	34
Ventilátor chlazení	34
Dvířka s ventilací	34
Blokování dvířek pro pyrolytické čištění	35
Zušlechtnuté povrchy PerfectClean	35
Příslušenství vhodné pro pyrolytické čištění	35
První uvedení do provozu	36
Základní nastavení.....	36
První rozehrátí pečicí trouby a propláchnutí systému tvorby páry	38
Nastavení.....	40
Vyvolání menu "nastavení"	40
Změna a uložení nastavení.....	40
Přehled nastavení	41
Jazyk 	42
Denní čas.....	42
Zobrazení.....	42

Znázornění.....	42
Formát času.....	42
Nastavení.....	42
Synchronizace.....	42
Datum.....	43
Osvětlení.....	43
Spouštěcí obrazovka.....	43
Jas.....	43
Hlasitost.....	44
Signální tóny.....	44
Tón tlačítek.....	44
Uvítací melodie.....	44
Jednotky.....	44
Hmotnost.....	44
Teplota.....	44
Doběh ventilátoru chlazení.....	45
Navrhované teploty.....	45
Pyrolýza.....	45
Zabezpečení.....	46
Zablokování zprovoznění 	46
Zablokování tlačítek.....	46
Katalyzátor.....	47
Prodejce.....	47
Výstavní provoz.....	47
Nastavení z výroby.....	47
MyMiele.....	48
Přidání záznamu.....	48
Zpracování MyMiele.....	49
Vymazání záznamů.....	49
Třídění záznamů.....	49
Alarm + kuchyňský budík.....	50
Použití alarmu 	50
Nastavení alarmu.....	50
Změna alarmu.....	50
Vymazání alarmu.....	50
Používání kuchyňského budíku 	51
Nastavení kuchyňského budíku.....	51
Změna kuchyňského budíku.....	52
Vymazání kuchyňského budíku.....	52
Přehled provozních způsobů.....	53

Obsah

Tipy pro úsporu energie	55
Obsluha pečicí trouby	57
Jednoduchá obsluha.....	57
Ventilátor chlazení	57
Rozšířená obsluha	58
Změna teploty	59
Rychloohřev.....	59
Funkce rychloohřev	60
Předehřátí ohřevného prostoru.....	60
Použití Crisp function (redukce vlhkosti)	61
Změna provozního způsobu.....	61
Nastavení dob přípravy	62
Automatické vypnutí přípravy pokrmu.....	62
Automatické zapnutí a vypnutí přípravy pokrmu	63
Průběh přípravy pokrmu, která se zapíná a vypíná automaticky.....	63
Změna nastavených dob přípravy	64
Stornování přípravy pokrmu	64
Klimatické pečení 	65
Průběh přípravy pokrmu v provozním způsobu klimatické pečení 	66
Nastavení teploty.....	66
Nastavení počtu dávek páry.....	66
Okamžik dávek páry	67
Přichystání vody a spuštění procesu nasávání	67
Změna druhu topení	68
Spouštění dávek páry.....	69
Automatická dávka páry.....	69
1, 2 nebo 3 dávky páry.....	69
Odpaření zbytkové vody	70
Okamžité odpaření zbytkové vody	71
Vynechání odpaření zbytkové vody.....	71
Automatické programy	72
Přehled kategorií jídel	72
Použití automatických programů.....	72
Pokyny pro používání	73
Vyhledávání	74
Vlastní programy	75
Vytváření vlastních programů	75
Spouštění vlastních programů.....	76

Změna vlastních programů.....	77
Změna kroků přípravy.....	77
Změna názvu.....	77
Vymazání vlastních programů	78
Pečení z těsta.....	79
Pokyny k tabulkám pro pečení z těsta	80
Tabulky pro pečení z těsta.....	81
Třené těsto.....	81
Hnětené těsto	83
Kynuté těsto/tvarohovoolejové těsto	85
Piškotové těsto.....	87
Odpalované těsto, lístkové těsto, bílkové pečivo	88
Pečení masa.....	89
Pokyny k tabulkám pro pečení masa	90
Tabulky pro pečení masa	91
Hovězí, telecí	91
Vepřové	92
Jehněčí, zvěřina.....	93
Drůbež, ryba.....	94
Pokrmový teploměr	95
Princip funkce.....	95
Možnosti použití	96
Důležitá upozornění k použití	96
Použití pokrmového teploměru	98
Zobrazení zbývajících doby	99
Využití zbytkového tepla.....	99
Příprava při nízké teplotě.....	100
Speciální použití "příprava při nízké teplotě".....	101
Příprava při nízké teplotě s ručním nastavením teploty.....	102
Grilování	103
Pokyny k tabulce pro grilování	105
Tabulka pro grilování	106
Speciální použití	107
Rozmrazování	108
Sušení.....	109
Ohřev	110
Nahřívání nádobí	110
Kynutí těsta.....	111
Pizza	111

Obsah

Zapékání.....	112
Zavařování.....	113
Zmrazené produkty / hotové pokrmy	114
Čištění a ošetřování.....	115
Nevhodné čisticí prostředky	115
Tipy.....	116
Normální znečištění	116
Pokrmový teploměr	116
Silná znečištění (kromě výsuvných pojezdů FlexiClip)	117
Čištění ohřevného prostoru pyrolýzou 	118
Příprava pyrolytického čištění.....	118
Spuštění pyrolytického čištění.....	119
Okamžité spuštění pyrolytického čištění	119
Odložené spuštění pyrolytického čištění	119
Po provedení pyrolytického čištění.....	120
Ukončí se pyrolytické čištění	121
Demontáž dvířek	122
Rozmontování dvířek	123
Montáž dvířek	127
Demontáž postranních mřížek s výsuvnými pojezdy FlexiClip.....	128
Sklopení topného tělesa pro horní pečení a grilování	129
Odvápnění systému tvorby páry 	130
Průběh procesu odvápnění	130
Příprava procesu odvápnění.....	131
Provedení procesu odvápnění.....	131
Co udělat, když ...?	135
Servisní služba a záruka	141
Elektrické připojení	142
Rozměrové nákresy pro vestavbu	144
Rozměry a výřez ve skříni.....	144
Vestavba do spodní skříně	144
Vestavba do horní skříně	145
Detailní rozměry čelní stěny pečicí trouby	146
Vestavba pečicí trouby.....	147
Informace pro zkušební ústavy	148
Zkušební jídla podle EN 60350-1	148

Třída energetické účinnosti	149
Třída energetické účinnosti.....	149
Informační listy pečicích trub pro domácnost.....	149
Autorská práva a licence	151
Miele@home.....	152

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Tato pečicí trouba odpovídá stanoveným bezpečnostním předpisům. Při neodborném používání však může dojít k poranění 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 přístroje. Tím chráníte sebe a zabráníte možnosti poškození pečicí trouby.

Miele neručí za škody způsobené nedbáním těchto pokynů a upozornění.

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

Používání ke stanovenému účelu

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

► Tato pečicí trouba není určena k používání venku.

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

Všechny ostatní způsoby použití jsou nepřijatelné.

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

Tyto osoby smí pečicí troubu používat bez dozoru jen tehdy, pokud jim byla její obsluha vysvětlena tak, že ji dokážou obsluhovat bezpečně. Musí být schopné rozpoznat a chápat možná nebezpečí vyplývající z chybné obsluhy.

► Tato pečicí trouba je kvůli zvláštním požadavkům (např. na teplotu, vlhkost, chemickou odolnost, odolnost vůči otěru a vibrace) vybavena speciální žárovkou. Tato speciální žárovka se smí používat jen ke stanovenému účelu. Není vhodná pro osvětlení místnosti.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Děti v domácnosti

- ▶ Děti mladší osmi let se nesmí samy bez dozoru pohybovat v blízkosti pečicí trouby.
- ▶ Děti starší osmi let smí pečicí troubu používat bez dozoru jen tehdy, pokud jim byla její obsluha vysvětlena tak, že ji dokážou obsluhovat bezpečně. Děti musí být schopné rozpoznat a chápat možná nebezpečí vyplývající z chybné obsluhy.
- ▶ Děti nesmí pečicí troubu čistit nebo provádět její údržbu bez dozoru.
- ▶ Dávejte pozor na děti, které se zdržují v blízkosti pečicí trouby. Nikdy jim nedovolte, 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 veškerý obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ **Nebezpečí popálení!** Dětská pokožka reaguje citlivěji na vysoké teploty než pokožka dospělých. Sklo dvířek, ovládací panel a výstupní otvory vzduchu ohřevného prostoru pečicí trouby se zahřívají. Zabraňte dětem, aby se pečicí trouby za provozu dotýkaly.
- ▶ **Nebezpečí popálení!** Dětská pokožka reaguje citlivěji na vysoké teploty než pokožka dospělých. Při pyrolytickém čištění se pečicí trouba zahřeje více než při normálním provozu. Zabraňte dětem, aby se během pyrolytického čištění dotýkaly pečicí trouby.
- ▶ **Nebezpečí úrazu!** Zatížitelnost dvířek činí maximálně 15 kg. Děti se mohou poranit o otevřená dvířka. Zabraňte dětem, aby si stoupaly nebo sedaly na otevřená dvířka nebo se na ně zavěšovaly.
- ▶ Když stisknete senzorové tlačítko , automaticky se úplně otevrou dvířka. Přitom mohou vrazit například do malých dětí nebo zvířat. Při otvírání dvířek dbejte na to, aby se nikdo nezdržoval v prostoru jejich otvírání.

Technická bezpečnost

- ▶ Neodborně prováděné práce spojené s instalací, údržbou nebo opravami mohou uživatele vystavit značnému nebezpečí. Práce spojené s instalací a údržbou jakož i opravy smí provádět pouze autorizovaní odborníci pověřeni firmou Miele.
- ▶ 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 zajištěný jen tehdy, když je připojena k veřejné elektrické síti.
- ▶ Elektrická bezpečnost pečicí trouby je zajištěna jen tehdy, když je připojena k elektrickému systému s ochranným vodičem nainstalovanému podle předpisů. Tento základní bezpečnostní požadavek musí být splněný. V případě pochybností nechte elektrickou instalaci zkontrolovat kvalifikovaným elektrikářem.
- ▶ Připojovací údaje (frekvence a napětí) uvedené na typovém štítku pečicí trouby musí bezpodmínečně souhlasit s odpovídajícími parametry elektrické sítě, aby se pečicí trouba nepoškodila. Před připojením tyto údaje porovnejte. V případě pochybností se zeptejte kvalifikovaného elektrikáře.
- ▶ Rozbočovací vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely neposkytují nutnou bezpečnost (nebezpečí požáru). Pečicí troubu pomocí nich k elektrické síti nepřipojujte.
- ▶ Používejte pečicí troubu jen vestavěnou, aby byla zajištěna její bezpečná funkce.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Tato pečicí trouba nesmí být provozována na nestabilních místech (např. na lodi).
- ▶ Dotyk přípojí pod napětím a změna elektrické a mechanické konstrukce Vás ohrožují a mohou vést k poruchám funkce pečicí trouby. Nikdy neotvírejte plášť pečicí trouby.
- ▶ Opravy pečicí trouby smí provádět pouze servisní služba Miele, jinak zaniká nárok na záruku.
- ▶ Pouze u originálních náhradních dílů garantuje společnost Miele, že budou splňovat bezpečnostní požadavky. Vadné součásti nahrazujte jen originálními náhradními díly.
- ▶ U pečicích trub, které se dodávají bez přívodního kabelu, nebo při výměně poškozeného přívodního kabelu musí společností Miele pověřená kvalifikovaná osoba nainstalovat speciální přívodní kabel (viz kapitola "Elektrické připojení").
- ▶ Při instalačních a údržbářských pracích stejně jako při opravách musí být pečicí trouba úplně odpojená od elektrické sítě, např. když je vadné osvětlení ohřevného prostoru (viz kapitola "Co udělat, když ..."). Zajistěte to tím, že
 - vypnete jistič elektrické instalace nebo
 - úplně vyšroubujete šroubovací pojistku elektrické instalace nebo
 - vytáhnete elektrickou zástrčku (je-li k dispozici) ze zásuvky. Při vytahování zástrčky netahejte za přívodní síťový kabel, nýbrž za zástrčku.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Pečicí trouba vyžaduje pro bezvadný provoz dostatečný přívod chladicího vzduchu. Dbejte na to, aby nebyl přívod chladicího vzduchu omezen (např. vestavbou tepelných ochranných lišt v montážní skříni). Kromě toho se potřebný chladicí vzduch nesmí nadměrně zahřívat jinými zdroji tepla (nap. kamny na tuhá paliva).
- ▶ Pokud je pečicí trouba zabudovaná za nábytkovými dvířky, během používání pečicí trouby je nikdy nezavírejte. Za zavřenými dvířky se hromadí teplo a vlhkost. Tím se může poškodit pečicí trouba, skříň pro vestavbu a podlaha. Nábytková dvířka zavřete až po úplném vychladnutí pečicí trouby.

Provozní zásady

Nebezpečí popálení!

Pečicí trouba se za provozu zahřeje na vysokou teplotu.

Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor, připravovaný pokrm a příslušenství.

Při zasouvání nebo vyjímání horkých pokrmů a při práci v horkém ohřevném prostoru používejte chňapky na hrnce.

► Předměty v blízkosti zapnuté pečicí trouby mohou začít hořet v důsledku vysokých teplot.

Pečicí troubu nikdy nepoužívejte k vytápění místností.

► Přehřáté oleje a tuky se mohou vznítit. Při práci s oleji a tuky nikdy nenechte pečicí troubu bez dozoru.

Hořící olej a tuk nikdy nehaste vodou. Vypněte pečicí troubu a zaduste plameny tím, že necháte zavřená dvířka.

► Při grilování potravin vedou příliš dlouhé doby grilování k vysušení a případně k samovznícení potravin.

Dodržujte doporučené doby grilování.

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

Nikdy nepoužívejte grilovací provozní způsoby k rozpékání housek nebo chleba a k sušení květín nebo bylin. Použijte provozní způsob horký vzduch plus  nebo horní/spodní pečení .

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

► Při využívání zbytkového tepla na udržování teploty jídel může v pečicí troubě vzniknout koroze vinou vlhkosti vzduchu a kondenzátu. Také ovládací panel, pracovní deska nebo montážní skříň se mohou poškodit.

Pečicí troubu nikdy nevypněte, nýbrž nastavte nejnižší teplotu ve zvoleném provozním způsobu. Automaticky pak zůstane zapnutý ventilátor chlazení.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

► Jídla, která udržujete teplá nebo máte uložená v ohřevném prostoru, mohou vysychat a vystupující vlhkost může vést ke korozi v pečicí troubě.

Jídla proto přikrývejte.

► Email dna ohřevného prostoru může prasknout nebo se odloupnout nahromaděným teplem.

Dno ohřevného prostoru nikdy nevykládejte např. alobalem nebo ochrannou fólií pro pečicí trouby.

Když chcete dno ohřevného prostoru využít jako plochu pro postavení při přípravě nebo na nahřátí nádobí, použijte k tomu výhradně provozní způsoby horký vzduch plus  nebo zapékání . Přitom vždy vypněte rychlé rozehřátí.

► Email dna ohřevného prostoru se může poškodit posouváním předmětů sem a tam.

Když stavíte hrnce, pánve nebo nádobí na dno ohřevného prostoru, neposouvejte přitom tyto předměty sem a tam.

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

Nikdy nelijte studené tekutiny přímo na horké emailované povrchy.

► Při přípravách pokrmů s podporou vlhkosti a během odpařování zbytkové vody vzniká vodní pára, která může vést k silnému popálení. V průběhu dávkování páry nebo odpařování zbytkové vody nikdy neotvírejte dvířka.

► Je důležité, aby teplota v jídle byla rovnoměrně rozložená a také dostatečně vysoká.

Jídla obraťte a míchejte, aby se zahřívala rovnoměrně.

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

Používejte jen plastové nádobí vhodné pro pečicí trouby. Dbejte údajů výrobce nádobí.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ V uzavřených sklenicích vzniká při zavařování a ohřívání 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 zakopnout.
Nenechávejte dvířka zbytečně otevřená.
- ▶ Maximální zatížení dvířek je 15 kg. Nestoupejte a nesedejte si na otevřená dvířka a neodkládejte na ně těžké předměty. Dávejte také pozor, aby se nic nepřiskříplo mezi dvířky a ohřevným prostorem.
Pečicí trouba se může poškodit.

Čištění a ošetřování

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

Na čištění pečicí trouby nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.

► Škrábanci se může zničit sklo dvířek.

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

► Postranní mřížky lze vymontovat (viz kapitola "Čištění a ošetřování").

Opět je správně namontujte.

► Hrubá znečištění v ohřevném prostoru mohou vést k silnému za kouření a k vypnutí pyrolytického čištění. Odstraňte hrubé znečištění z ohřevného prostoru předtím, než spustíte pyrolytické čištění.

Příslušenství

- ▶ Používejte výhradně originální příslušenství Miele. Pokud budou namontovány nebo vestavěny jiné díly, zaniká jakákoli záruka a/nebo ručení poskytované společností Miele.
- ▶ Pekáče Miele HUB 5000-M/HUB 5001-M/HUB 5000-XL/HUB 5001-XL (pokud jsou k dispozici) se nesmí zasouvat do úrovně 1. Poškodilo by se dno ohřevného prostoru. Kvůli malé vzdálenosti se hromadí teplo a může prasknout nebo se odloupnout email.
Pekáče Miele také nikdy nezasouvejte na horní příčku úrovně 1, protože tam nejsou zajištěné ochranou proti vytažení.
Obecně používejte úroveň 2.
- ▶ Používejte jen dodaný pokrmový teploměr Miele. Pokud je pokrmový teploměr vadný, musíte ho nahradit originálním pokrmovým teploměrem Miele.
- ▶ Umělá hmota pokrmového teploměru se může při velmi vysokých teplotách tavit. Nepoužívejte pokrmový teploměr v provozních způsobech s grilem (výjimka: grilování cirkulací vzduchu ).
Neuchovávejte pokrmový teploměr v ohřevném prostoru.
- ▶ Vysokými teplotami při pyrolytickém čištění by se poškodilo pyrolyticky neodolné příslušenství. Než spustíte pyrolytické čištění, vyjměte z ohřevného prostoru všechno pyrolyticky neodolné příslušenství. Platí to také pro pyrolyticky neodolné příslušenství k dokoupení (viz kapitola "Čištění a ošetřování").

Váš příspěvek k ochraně životního prostředí

Likvidace přepravního obalu

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

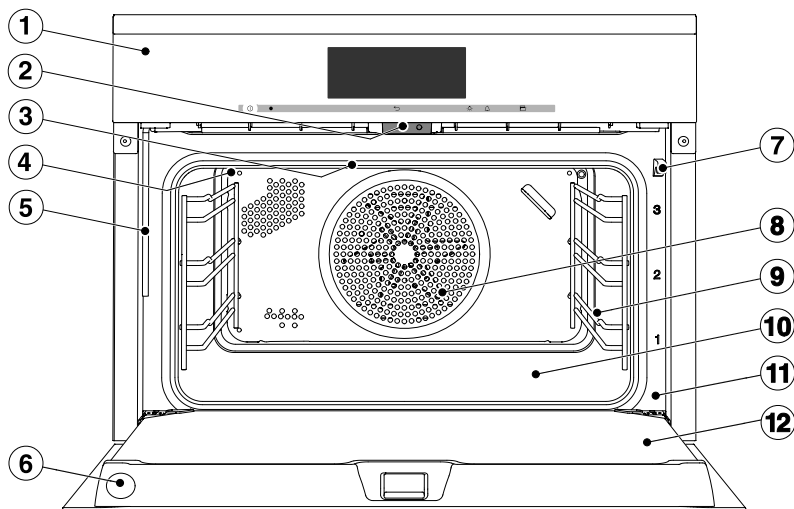
Vrácení obalů do materiálového cyklu šetří suroviny a snižuje množství odpadů. Váš specializovaný prodejce odebere obal zpět.

Likvidace starého přístroje

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

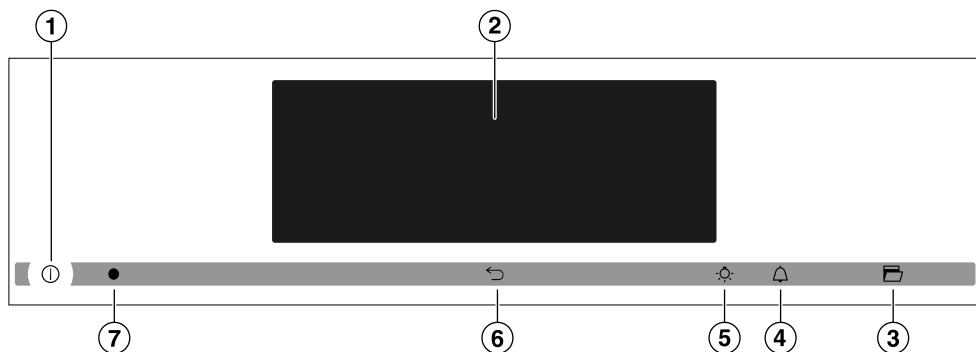


Místo toho využívejte oficiální sběrná a vratná místa pro odevzdávání a zužitkování elektrických a elektronických přístrojů zřízená obcemi, prodejci nebo společnostmi Miele. Podle zákona jste sami zodpovědní za vymazání případných osobních údajů na likvidovaném starém přístroji. Postarejte se prosím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



- ① ovládací prvky pečicí trouby
- ② blokování dvířek pro pyrolytické čištění
- ③ topné těleso pro horní pečení a grilování s přijímací anténou pro bezdrátový pokrmový teploměr
- ④ otvory pro přívod páry
- ⑤ plnicí trubice pro systém tvorby páry
- ⑥ úložný prostor pro pokrmový teploměr
- ⑦ zámek dvířek
- ⑧ nasávací otvor ventilátoru a za ním kruhové topné těleso
- ⑨ postranní mřížky se 3 úrovněmi
- ⑩ dno ohřevného prostoru, pod kterým je topné těleso pro spodní pečení
- ⑪ čelní rám s typovým štítkem
- ⑫ dvířka

Ovládací prvky



- ① tlačítko zap./vyp. ① v prohlubni
Zapnutí a vypnutí
- ② displej
Zobrazení denního času a informací pro obsluhu
- ③ senzorové tlačítko 
Otevření dvířek
- ④ senzorové tlačítko 
Nastavení kuchyňského budíku
- ⑤ senzorové tlačítko 
Zapnutí a vypnutí osvětlení ohřevného prostoru
- ⑥ senzorové tlačítko 
Postupný návrat
- ⑦ optické rozhraní
(jen pro servisní službu Miele)

Tlačítko zap./vyp. ⓘ

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

Pomocí něho zapínáte a vypínáte pečicí troubu.

Senzorová tlačítka

Senzorová tlačítka reagují na dotyk prstu. Každý dotyk je potvrzen tónem tlačítka. Tento tón tlačítka můžete vypnout (viz kapitola "Nastavení – Hlasitost – Tón tlačítek").

senzorové tlačítko	funkce	upozornění
	pro otevření dvířek.	Dvířka se otvírají automaticky. Pro zavření tlačte dvířka rukou nebo chňapkou na hrnce proti čelnímu rámu, až zaklapnou. Když je displej tmavý, musíte předtím, než bude toto senzorové tlačítko reagovat, pečicí troubu nejprve zapnout.
	llaufheizenzenpro nastavení časů kuchyňského budíku nebo alarmů	Když se na displeji zobrazuje menu nebo probíhá příprava pokrmu, můžete kdykoli nastavit kuchyňský budík (např. pro vaření vajec) nebo alarm, tzn. pevný denní čas (viz kapitola "Alarm + kuchyňský budík"). Když je displej tmavý, musíte předtím, než bude toto senzorové tlačítko reagovat, pečicí troubu nejprve zapnout.
	pro zapnutí a vypnutí osvětlení ohřevného prostoru	Když se na displeji zobrazuje menu nebo probíhá příprava pokrmu, můžete výběrem ☀ zapínat a vypínat osvětlení ohřevného prostoru. Když je displej tmavý, musíte předtím, než bude toto senzorové tlačítko reagovat, pečicí troubu nejprve zapnout. Podle zvoleného nastavení osvětlení ohřevného prostoru při přípravě pokrmu po 15 sekundách zhasne nebo zůstane trvale zapnuté.
	pro postupný návrat	

Ovládací prvky

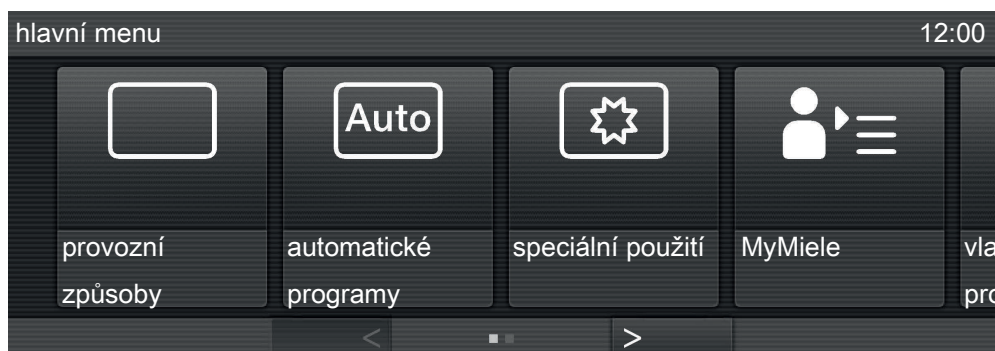
Dotykový displej

Špičatými nebo ostrými předměty jako např. tužkami můžete dotykový displej poškrábat.

Dotýkejte se dotykového displeje pouze prsty.

Dotykem prstu se předají malé elektrické náboje a tím se vyvolá elektrický impulz, který je rozpoznán povrchem dotykového displeje.

Displej je rozdělen do tří oblastí.



Vlevo nahoře se zobrazuje cesta menu. Indikuje, ve kterém menu nebo submenu se nacházíte. Jednotlivé položky menu jsou navzájem oddělené víslohou čarou. Když z důvodů místa již není možné zobrazit celou cestu menu, jsou nadřazené položky menu znázorněny pomocí ... I.

Vpravo nahoře se zobrazuje denní čas, alarm ⌚ a kuchyňský budík 🔔.

Uprostřed se zobrazuje aktuální menu s položkami menu. V této oblasti můžete v menu listovat doprava nebo doleva tažením na displeji.

Dole naleznete šipky < a >, pomocí nichž můžete listovat doleva a doprava. Počet čtverečků mezi šipkami Vám ukazuje počet stránek, které jsou k dispozici, a Vaši pozici v aktuálním menu.

Hlavní menu

-  provozní způsoby
-  automatické programy
-  speciální použití
-  MyMiele
-  vlastní programy
-  nastavení
-  ošetření

Symbols

Na displeji se mohou zobrazovat tyto symboly:

symbol	význam
	Některá nastavení, např. jas displeje nebo hlasitost, se nastavují pruhem tvořeným jednotlivými segmenty.
	Tento symbol vyznačuje doplňující informace a pokyny k obsluze. Tato informační okna potvrzujete pomocí OK.
	Je zapnuté zablokování zprovoznění nebo zablokování tlačítek (viz kapitola "Nastavení – Zabezpečení"). Je zablokována obsluha.
	alarm
	kuchyňský budík
	teplota jádra při použití pokrmového teploměru
	Upozornění na nadřazené položky menu, které se již v cestě menu nezobrazují z důvodu úspory místa.

Ovládací prvky

Princip ovládání

Každým dotykem možné volby se příslušné tlačítko zbarví oranžově.

Výběr nebo vyvolání menu

- Stiskněte prstem jedenkrát příslušné tlačítko.

Listování

Můžete listovat doleva nebo doprava.

- Táhněte na displeji, to znamená položte prst na dotykový displej a posouvejte ho požadovaným směrem.
- Nebo: Pro listování vlevo nebo vpravo stiskněte prstem šipku < nebo >.

Opuštění úrovně menu

- Stiskněte ↶ nebo v cestě menu nadřazenou položku menu nebo ... I.

Podle toho, ve kterém menu se nacházíte, se vrátíte do nadřazeného menu nebo do hlavního menu.

Funkce nápověda

U některých položek menu/funkcí se zobrazuje tlačítko nápověda.

- Stiskněte toto tlačítko.

Jako podporu obdržíte textové a obrazové vysvětlení.

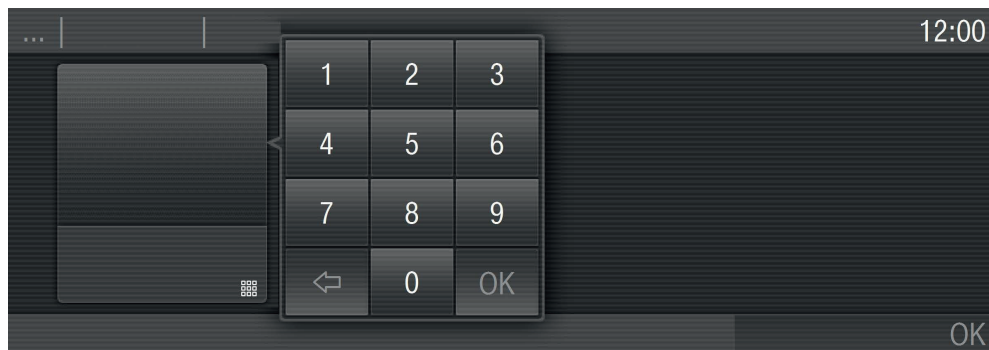
Zadávání čísel

Čísla zadáváte číslíkovými válečky nebo blokem číslíků.

Když chcete zadat čísla číslíkovými válečky:

- Posouvajte číslíkový váleček nahoru nebo dolů, dokud se neobjeví požadovaná hodnota.

Když chcete zadat čísla blokem číslíků:



- Stiskněte  v pravé spodní části zadávacího pole.

Objeví se blok číslíků.

- Stiskněte požadované číslice.

Jakmile zadáte platnou hodnotu, zbarví se tlačítko *OK* zeleně.

Šípkou vymažete naposledy zadanou číslici.

- Stiskněte *OK*.

Zadávání písmen

Názvy zadáváte z klávesnice. Volte krátké, výstižné názvy.

- Stiskněte požadovaná písmena nebo znaky.

- Stiskněte uložit.

Vybavení

Označení modelu

Na zadní straně najdete seznam popísaných modelů.

Typový štítek

Typový štítek je vidět oři otevřených dvířkách na čelním rámu.

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

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

Součásti dodávky

Dodávka obsahuje:

- návod k obsluze a montáži pro ovládání funkcí pečicí trouby
- kuchařku "Pečení z těsta – pečení masa – klimatické pečení" s recepty např. pro provozní způsob klimatické pečení  a automatické programy
- šrouby k upevnění Vaší pečicí trouby v montážní skříni
- odvápnovací tablety a plastová hadice s držákem pro odvápnění systému tvorby páry
- různé příslušenství

Dodávané příslušenství a příslušenství k dokoupení

Vybavení podle modelu!

Vaše pečicí trouba má zásadně postranní mřížky, univerzální plech a rošt na pečení (krátce rošt).

V závislosti na modelu je Vaše pečicí trouba kromě toho vybavena dalším, zde uvedeným příslušenstvím.

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

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

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

Postranní mřížky

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

Označení úrovní si můžete přečíst na čelním rámu.

Každá úroveň je tvořena dvěma nad sebou umístěnými příčkami.

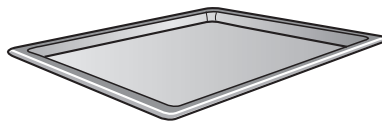
Příslušenství (např. rošt) se zasouvají mezi příčky.

Výsuvné pojezdy FlexiClip (pokud jsou k dispozici) se montují na spodní příčku.

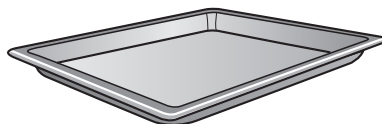
Postranní mřížky můžete vymontovat (viz kapitola "Čištění a ošetřování").

Pečicí plech, univerzální plech a rošt s ochranou proti vytažení

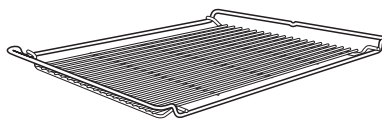
Pečicí plech HBB 71:



Univerzální plech HUBB 71:



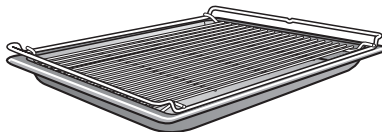
Rošt HBBR 72:



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

Rošt zasuňte vždy ukládací plochou směrem dolů.

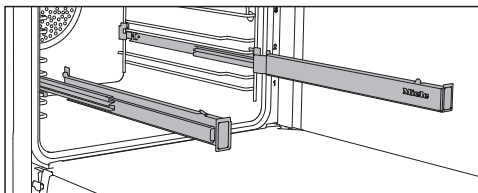
Na krátkých stranách těchto příslušenství je uprostřed umístěná ochrana proti vytažení. Brání vyklouznutí příslušenství z postranních mřížek, když je chcete vytáhnout jen částečně.



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

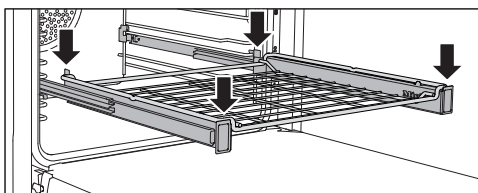
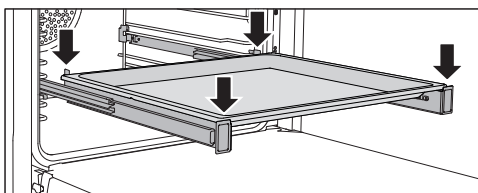
Vybavení

Výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 72



Výsuvné pojezdy FlexiClip můžete namontovat v každé úrovni.

Výsuvné pojezdy FlexiClip nejprve úplně zasuňte do ohřevného prostoru, než na ně nasunete příslušenství. Příslušenství pak bude automaticky nasazeno mezi západkami vpředu a vzadu a zajištěno proti sklouznutí.



Zatížitelnost výsuvných pojezdů FlexiClip je maximálně 15 kg.

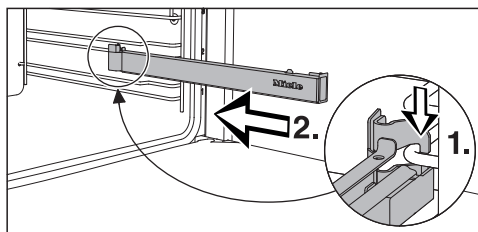
Montáž a demontáž výsuvných pojezdů FlexiClip

⚠ Nebezpečí popálení!
Topná tělesa musí být vypnutá.
Ohřevný prostor musí být vychladlý.

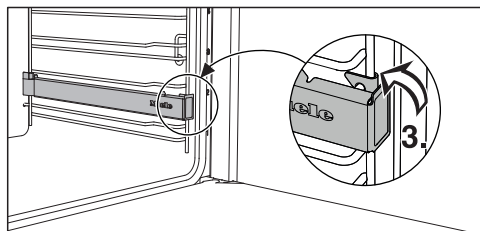
Výsuvné pojezdy FlexiClip se montují mezi příčkami jedné úrovně.

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

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



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

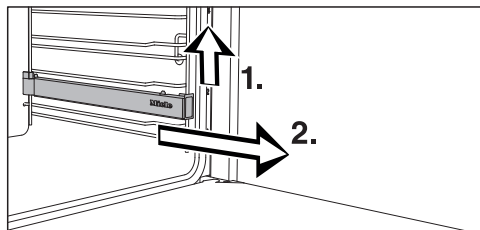


- Zaklapněte výsuvný pojezd FlexiClip na spodní příčce úrovně (3.).

Kdyby byly výsuvné pojezdy FlexiClip po montáži zablokovány, musíte je jednou silně vytáhnout.

Pro demontáž výsuvného pojezdu FlexiClip:

- Výsuvný pojezd FlexiClip úplně zasuňte.



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

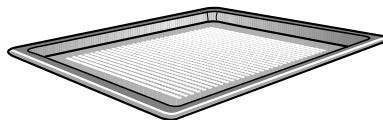
Kulatá pečicí forma HBF 27-1



Kulatá pečicí forma je vhodná pro přípravu pizzy, nízkého moučníku z kynutého nebo třeného těsta, sladkých nebo kořeněných křehkých koláčů, zapékaných dezertů, špaldového chleba, tenkého koláče, quiche nebo k rozpékání hluboce zmrazených moučníků nebo pizzy.

Emailovaný povrch je zušlechťený úpravou PerfectClean.

Děrovaný pečicí plech Gourmet HBBL 71



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

Jemné díry podporují zhnědnutí na spodní straně.

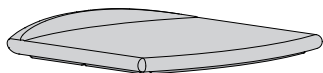
Můžete ho používat i na sušení.

Emailovaný povrch je zušlechťený úpravou PerfectClean.

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

Vybavení

Šamotová deska na pečení HBS 60

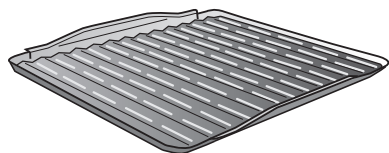


Se šamotovou deskou docílíte optimálního výsledku pečení u pokrmů, které mají být dole vypečené do křupava, jako je pizza, quiche, chléb, housky, pikantní pečivo apod.

Šamotová deska je tvořena žáruvzdornou keramikou a je glazovaná. Pokládá se na rošt.

Na umístování a odebírání pečeného pokrmu je přiložena lopatka z neošetřeného dřeva.

Grilovací a pečicí plech HGBB 71



Grilovací a pečicí plech se pokládá do univerzálního plechu.

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

Emailovaný povrch je zušlechťený úpravou PerfectClean.

Gourmet pekáč HUB Poklice pekáče HBD

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

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

Navíc jsou zvlášť k dostání vhodná poklice. Při nákupu uveďte označení modelu.

Hloubka: 22 cm

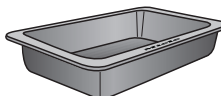
HUB 5000-M

HUB 5001-M **

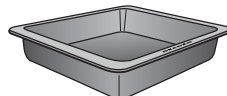
Hloubka: 35 cm *

HUB 5000-XL

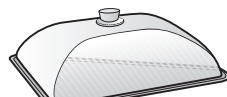
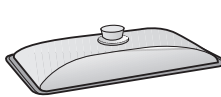
HUB 5001-XL **



HBD 60-22



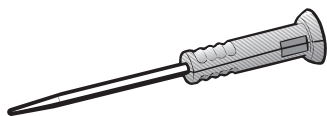
HBD 60-35



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

** vhodné pro indukční varné desky

Pokrmový teploměr

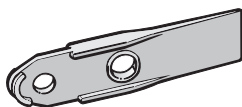


Vaše pečicí trouba je vybavena bezdrátovým pokrmovým teploměrem, jímž můžete přesně sledovat teplotu přípravy pokrmu (viz kapitola "Pečení masa – Pokrmový teploměr"). Pokrmový teploměr se ukládá do dvířek.

Pokud pokrmový teploměr nezasunete do úložné objímky úplně, může se poškodit při zavírání dvířek.

Pokrmový teploměr zasuňte po každém použití opět do úložné objímky. Dbejte na to, aby v ní byl úplně zasunutý.

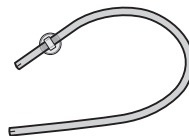
Otvírač



Otvíračem můžete odstranit kryt světla ohřevného prostoru na boku.

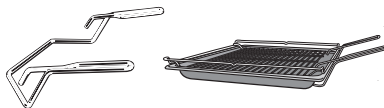
Kromě toho jím můžete otevřít dvířka při výpadku sítě. Za tím účelem zasuňte otvírač ve výšce senzorového tlačítka ↩ šikmo shora do mezery mezi ovládacím panelem a dvířky.

Odvápňovací tablety, plastová hadice s držákem



Toto příslušenství budete potřebovat na odvápňování pečicí trouby.

Vyjímací rukojeť HEG



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

Univerzální utěrka z mikrovlákna Miele

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

Čistící prostředek Miele na pečicí trouby

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

Řízení pečicí trouby

Řídicí jednotka pečicí trouby umožňuje využití různých provozních způsobů pro pečení z těsta, pečení masa a grilování.

Kromě toho poskytuje:

- zobrazení denního času
- kuchyňský budík
- automatické zapínání a vypínání příprav pokrmů
- přípravu pokrmu s podporou vlhkosti
- automatické programy k použití
- vytváření vlastních programů
- volbu jednotlivých nastavení

Bezpečnostní zařízení pečicí trouby

Zablokování zprovoznění

Zablokování zprovoznění zajišťuje pečicí troubu před nechtěným ovládáním (viz kapitola "Nastavení – Bezpečnost").

Zablokování zprovoznění zůstane zapnuté i po výpadku proudu.

Zablokování tlačítek pečicí trouby

Zablokování tlačítek brání neúmyslnému vypnutí nebo změně přípravy pokrmu. Když je aktivované zablokování tlačítek, několik sekund po spuštění přípravy pokrmu se zablokují všechna senzorová tlačítka a pole na displeji (viz kapitola "Nastavení – Bezpečnost – Zablokování tlačítek").

Bezpečnostní vypnutí

Automaticky se aktivuje, když je pečicí trouba provozována po neobvykle dlouhou dobu. Doba závisí na zvoleném provozním způsobu.

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

Tento doběh ventilátoru chlazení se po určité době automaticky vypne (viz kapitola "Nastavení – Doběh ventilátoru chlazení").

Dvířka s ventilací

Dvířka jsou zkonstruována ze skleněných tabulí s povrchovou úpravou částečně odrážející teplo.

Za provozu je dvířky navíc veden vzduch, takže vnější sklo dvířek zůstane studené.

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

Blokování dvířek pro pyrolytické čištění

Na začátku pyrolytického čištění se dvířka z bezpečnostních důvodů uzamknou. Tento zámek se znovu otevře až poté, co teplota v ohřevném prostoru po pyrolytickém čištění klesne 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:

- univerzální plech
- pečicí plech
- grilovací a pečicí plech
- děrovaný Gourmet pečicí plech
- kulatá pečicí forma
- děrovaná kulatá pečicí forma

Příslušenství vhodné pro pyrolytické čištění

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

- postranní mřížky
- výsuvné pojezdy FlexiClip
- rošt

Přečtěte si pokyny v kapitole "Čištění a ošetřování".

První uvedení do provozu

Základní nastavení

 Pečicí trouba se smí provozovat jen vestavěná.

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

Uvítací obrazovka

Zobrazuje se pozdrav. Potom se zkontrolují některá nastavení, která potřebujete pro první uvedení pečicí trouby do provozu.

- Říďte se pokyny na displeji.

Nastavení jazyka

- Zvolte požadovaný jazyk.
- Potvrďte pomocí OK.

Nastavení země

- Zvolte požadovanou zemi.
- Potvrďte pomocí OK.

Nastavení data

Čísla můžete zadávat posouváním číslíkových válečků nebo blokem číslic.

- Postupně nastavte den, měsíc a rok.
- Potvrďte pomocí OK.

Nastavení denního času

Čísla můžete zadávat posouváním číslíkových válečků nebo blokem číslic.

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

Denní čas můžete nechat zobrazovat také v 12hodinovém formátu (viz kapitola "Nastavení – Denní čas – Formát času").

Zobrazení denního času

Nakonec zvolte způsob zobrazování denního času při vypnuté pečicí troubě (viz kapitola "Nastavení – Denní čas – Zobrazení").

– zap.

Denní čas se na displeji zobrazuje stále.

– vyp.

Displej je pro úsporu energie vypnutý. Některé funkce jsou omezené.

– noční vypnutí

Denní čas se na displeji zobrazuje jen od 5 hodin do 23 hodin a v noci je pro úsporu energie vypnutý.

■ Zvolte požadovaný formát zobrazení.

■ Potvrďte pomocí *OK*.

Zobrazuje se informace ke spotřebě energie.

■ Potvrďte pomocí *OK*.

■ Řiďte se případnými dalšími pokyny.

Zobrazuje se informace První zprovoznění úspěšně ukončeno..

■ Potvrďte pomocí *OK*.

Pečicí trouba je připravená k provozu.

Pokud jste se přehlédli a zvolili jazyk, kterému nerozumíte, řiďte se pokyny v kapitole "Nastavení – Jazyk ►."

První uvedení do provozu

První rozezhřátí pečicí trouby a propláchnutí systému tvorby páry

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

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

- Odstraňte z pečicí trouby a příslušenství případné nálepky nebo ochranné fólie.
- Před rozezhříváním vytřete z ohřevného prostoru vlhkou utěrkou případný prach a zbytky obalového materiálu.
- Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip na postranní mřížky a zasuňte všechny plechy a rošt.
- Zapněte pečicí troubu tlačítkem zap./vyp. ①.

Objeví se hlavní menu.

- Zvolte provozní způsoby ☐.
- Zvolte provozní způsob klimatické pečení ☒.

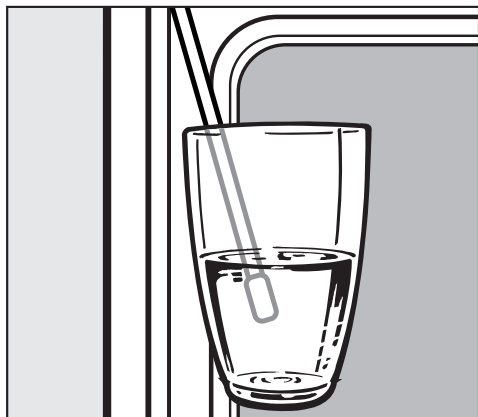
Objeví se navrhovaná teplota (160 °C).

Zapne se topení a osvětlení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

- Nastavte maximální možnou teplotu (250 °C).
- Potvrďte pomocí OK.
- Zvolte automatické dávkování páry.

Objeví se výzva pro proces nasávání.

- Naplňte nějakou nádobu požadovaným množstvím vody z vodovodu.
- Otevřete dvířka.
- Sklopte dopředu plnicí trubici vlevo pod ovládacím panelem.



- Ponořte plnicí trubici do nádoby s vodou z vodovodu.
- Potvrďte pomocí OK.

Spustí se proces nasávání.

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

- Po procesu nasávání odstraňte nádobu.
- Potvrďte upozornění, že je proces nasávání skončený, pomocí OK.
- Zavřete dvířka.

Upozornění zhasne.

Ještě jednou je krátce slyšet hluk čerpání. Nasává se voda zbylá v plnicí trubici.

Po nějaké době se automaticky spustí dávka páry.



Nebezpečí úrazu!

Vodní pára může vést k popálení.

Během dávkování páry neotvírejte dvířka.

Pečicí troubu vypalujte nejméně hodinu.

Nejméně po jedné hodině:

- Vypněte pečicí troubu tlačítkem zap./vyp. ①.

Po prvním rozehrátí



Nebezpečí popálení! Před ručním čištěním nechte troubu nejprve vychladnout.

- Zapněte pečicí troubu tlačítkem zap./vyp. ①.
- Zapněte osvětlení ohřevného prostoru senzorovým tlačítkem
- Vyměňte veškeré příslušenství z ohřevného prostoru a ručně je vyčistěte (viz kapitola "Čištění a ošetřování").
- Vyčistěte ohřevný prostor teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákn.
- Osušte povrchy měkkou utěrkou.
- Vypněte osvětlení ohřevného prostoru a pečicí troubu.

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

Nastavení

Vyvolání menu "nastavení"

Nacházíte se v hlavním menu.

- Zvolte  nastavení.

Nyní můžete zkontrolovat nebo změnit nastavení.

Nastavení lze měnit jen tehdy, když neprobíhá příprava pokrmu.

Změna a uložení nastavení

- Zvolte  nastavení.
- Táhněte na displeji, dokud se neobjeví požadované nastavení, a stiskněte je.

Aktuálně vybraná nastavení poznáte podle barevného rámečku.

- Táhněte na displeji, dokud se neobjeví požadovaná volba, a stiskněte ji.
- Potvrďte pomocí OK.

Nastavení se uloží.

Přehled nastavení

položka menu	možná nastavení
jazyk 	... / deutsch / english / ... země
denní čas	zobrazení [zap. / vyp. * / noční vypnutí] znázornění [analogový * / digitální] časový formát [24 h * / 12 h (am/pm)] nastavit
datum	
osvětlení	zap. / "zapnout" na 15 vteřin *
úvodní displej	hlavní menu provozní způsoby automatické programy speciální programy MyMiele vlastní programy
jas	
hlasitost	signální tóny tón tlačítek uvítací melodie
jednotky	hmotnost [g * / lb / lb/oz] teplota [°C * / °F]
doběh ventilát. chlazení	řízeno časem řízeno teplotou *
pyrolýza	s doporučením bez doporučení *
navrhované teploty	
zabezpečení	zablokování zprovoznění  [zap. / vyp. *] zablokování tlačítek [zap. / vyp. *]
katalyzátor	
prodejce	výstavní režim [zap. / vyp. *]
nastavení z výroby	nastavení vlastní programy navrhované teploty MyMiele

* nastavení z výroby

Nastavení

Jazyk

Můžete nastavit svůj národní jazyk a svoji zemi.

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

Tip: Pokud jste nedopatřením zvolili jazyk, jemuž nerozumíte, zvolte  na-
stavení a řiďte se symbolem  pro opětovný návrat do submenu jazyk .

Denní čas

Zobrazení

Zvolte způsob zobrazení denního času při vypnuté pečicí troubě:

- zap.
Denní čas se na displeji zobrazuje stále. Můžete přímo volit uvedená sensorová tlačítka a otvírat dvířka , zapínat a vypínat osvětlení  nebo používat funkce alarm a kuchyňský budík .
- vyp.
Displej je pro úsporu energie vypnutý. Než budete moci otevřít dvířka sensorovým tlačítkem , musíte pečicí troubu zapnout. To platí i pro používání funkcí alarm a kuchyňský budík  a osvětlení .
- noční vypnutí
Pro úsporu energie se denní čas na displeji zobrazuje jen od 5 hodin do 23 hodin. Ve zbývajících dobách je displej vypnutý, a než budete moci pečicí troubu používat, musíte ji zapnout.

Znázornění

Denní čas můžete nechat zobrazovat analogově (v podobě hodin s ciferníkem) nebo digitálně (hod:min).

Při digitálním zobrazení se na displeji zobrazuje navíc datum.

Formát času

Můžete si zvolit formát denního času:

- 24 h
Denní čas se zobrazuje v 24hodinovém formátu.
- 12 h (am/pm)
Denní čas se zobrazuje v 12hodinovém formátu.

Nastavení

Nastavujete hodiny a minuty.

Po výpadku proudu se znovu zobrazuje aktuální denní čas. Pečicí trouba si tuto informaci ukládá asi na 200 hodin.

Synchronizace

Tato položka menu se zobrazuje jen tehdy, když máte k dispozici systém Miele@home (viz samostatný návod k obsluze).

Datum

Nastavujete datum.

Datum se při vypnuté pečicí troubě zobrazuje jen při nastavení "denní čas – znázornění – digitální".

Osvětlení

- zap.
Osvětlení ohřevného prostoru je zapnuté během celé přípravy pokrmu.
- "zapnout" na 15 vteřin
Osvětlení ohřevného prostoru se během přípravy pokrmu po 15 sekundách vypne. Výběrem  je znovu na 15 sekund zapnete.

Spouštěcí obrazovka

Z výroby je pečicí trouba nastavená tak, že se při jejím zapnutí zobrazuje hlavní menu. Místo něho můžete jako spouštěcí obrazovku zvolit také např. přímo provozní způsoby nebo záznamy v MyMiele (viz kapitola "MyMiele").

Jas

Jas displeje se znázorňuje pruhem tvořeným sedmi segmenty.



- Pro změnu jasu zvolte tmavší nebo světlejší.

Nastavení

Hlasitost

Signální tóny

Hlasitost se znázorňuje pruhem tvořeným sedmi segmenty.



Když jsou všechny segmenty vyplněné, je zvolená maximální hlasitost. Když není vyplněný žádný segment, je tón vypnutý.

- Pro změnu hlasitosti zvolte tišší nebo hlasitější.
- Pro zapnutí nebo vypnutí signálních tónů zvolte zap. nebo vyp..

Tón tlačítek

Hlasitost se znázorňuje pruhem tvořeným sedmi segmenty.



Když jsou všechny segmenty vyplněné, je zvolená maximální hlasitost. Když není vyplněný žádný segment, je tón vypnutý.

- Pro změnu hlasitosti zvolte tišší nebo hlasitější.
- Pro zapnutí nebo vypnutí tónu tlačítek zvolte zap. nebo vyp..

Uvítací melodie

Můžete vypnout nebo zapnout melodii, která zní při stisknutí tlačítka zap./vyp. ①.

Jednotky

Hmotnost

- g
Hmotnost jídel v automatických programech se nastavuje v gramech.
- lb
Hmotnost jídel v automatických programech se nastavuje v librách.
- lb/oz
Hmotnost jídel v automatických programech se nastavuje v librách/uncích.

Teplota

- °C
Teplota se zobrazuje ve stupních Celsia.
- °F
Teplota se zobrazuje ve stupních Fahrenheita.

Doběh ventilátoru chlazení

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

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

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

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

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

Navrhované teploty

Když často pracujete s odlišnými teplotami, má smysl navrhované teploty změnit.

Jakmile vyvoláte tuto položku menu, objeví se výběrový seznam provozních způsobů.

- Zvolte požadovaný provozní způsob.

Objeví se navrhovaná teplota a současně teplotní rozsah, ve kterém ji můžete měnit.

- Změňte navrhovanou teplotu.

- Potvrďte pomocí OK.

Pyrolýza

- s doporučením

Objeví se doporučení k provedení pyrolýzy.

- bez doporučení

Neobjeví se doporučení k provedení pyrolýzy.

Nastavení

Zabezpečení

Zablokování zprovoznění

Zablokování zprovoznění brání neúmyslnému zapnutí pečicí trouby.

Zablokování zprovoznění zůstane zachované i po výpadku proudu.

Zablokování zprovoznění musíte aktivovat tak, že zvolíte nastavení zap. .

Při aktivovaném zablokování zprovoznění můžete nadále ihned nastavit alarm a kuchyňský budík.

- zap.
Zablokování zprovoznění se aktivuje. Než budete moci pečicí troubu použít, zapněte ji a nejméně 6 sekund tiskněte symbol .
- vyp.
Zablokování zprovoznění je deaktivované. Pečicí troubu můžete používat jako obvykle.

Zablokování tlačítek

Zablokování tlačítek brání neúmyslnému vypnutí nebo změně přípravy pokrmu. Když je aktivované zablokování tlačítek, několik sekund po spuštění přípravy pokrmu se zablokují všechna senzorová tlačítka a pole na displeji.

- zap.
Zablokování tlačítek je aktivované. Než budete moci použít některou funkci, musíte nejméně na 6 sekund stisknout symbol . Zablokování tlačítek se pak na krátkou dobu deaktivuje.
- vyp.
Zablokování tlačítek je deaktivované. Všechna senzorová tlačítka reagují při výběru ihned.

Katalyzátor

Snížení zápachů se znázorňuje pruhem tvořeným sedmi segmenty.



Když jsou všechny segmenty vyplněné, je zvolené maximální snížení zápachů. Když není vyplněný žádný segment, je katalyzátor vypnutý.

- Zvolte **min. nebo max.** pro změnu snížení zápachů.
- Zvolte **zap. nebo vyp.** pro zapnutí nebo vypnutí katalyzátoru.

Prodejce

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

Výstavní provoz

Když pečicí troubu zapnete při aktivovaném výstavním provozu, objeví se upozornění Výstavní režim je zapnutý. Příklad: Přístroj nehřeje..

- **zap.**
Výstavní provoz se aktivuje, když nejméně 4 sekundy tisknete **OK**.
- **vyp.**
Výstavní provoz se deaktivuje, když nejméně 4 sekundy tisknete **OK**.
Můžete pak pečicí troubu používat jako obvykle.

Nastavení z výroby

- **nastavení**
Všechna nastavení se vrátí na nastavení z výroby.
- **vlastní programy**
Vymažou se všechny vlastní programy.
- **navrhované teploty**
Změněné navrhované teploty se vrátí na nastavení z výroby.
- **MyMiele**
Vymažou se všechny záznamy MyMiele.

Pomocí MyMiele  můžete svoji pečicí troubu přizpůsobit osobním požadavkům tím, že do ní zanesete často používané aplikace.

Zvláště u automatiky pak již pro spuštění programu nemusíte procházet všemi úrovněmi menu.

Položky menu zapsané v MyMiele můžete také definovat jako spouštěcí obrazovku (viz kapitola "Nastavení – Spouštěcí obrazovka").

Přidání záznamu

Můžete přidat až 20 záznamů.

■ Zvolte MyMiele .

■ Zvolte přidat záznam.

Můžete vybírat podpoložky z těchto rubrik:

- provozní způsoby 
- automatické programy 
- speciální programy 
- vlastní programy 

■ Potvrďte pomocí OK.

V seznamu se objeví zvolená podpoložka s příslušným symbolem.

■ Odpovídajícím způsobem postupujte s dalšími záznamy. Na výběr jsou nabízeny jen ještě nepřidané podpoložky.

Zpracování MyMiele

Po výběru zpracovat můžete

- přidávat záznamy, jestliže MyMiele obsahuje méně než 20 záznamů,
- mazat záznamy,
- třídit záznamy, jestliže MyMiele obsahuje více než 4 záznamy.

Vymazání záznamů

- Zvolte MyMiele .
- Zvolte zpracovat.
- Zvolte vymazat záznam.
- Zvolte záznam, který byste chtěli vymazat.
- Potvrďte pomocí OK.

Záznam se vymaže ze seznamu.

Třídění záznamů

Při více než 4 záznamech můžete změnit pořadí záznamů.

- Zvolte MyMiele .
- Zvolte zpracovat.
- Zvolte roztřídit záznam.
- Zvolte záznam.
- Zvolte pozici, na níž se má záznam zobrazovat.
- Potvrďte pomocí OK.

Záznam se zobrazuje na požadované pozici.

Alarm + kuchyňský budík

Senzorovým tlačítkem  můžete nastavit kuchyňský budík (např. pro vaření vajec) nebo alarm, tzn. pevný denní čas.

Můžete nastavit současně dva alarmy, dva časy kuchyňského budíku nebo jeden alarm a jeden čas kuchyňského budíku.

Použití alarmu

Alarm můžete využít pro nastavení pevného denního času, v němž má zaznít signální tón.

Nastavení alarmu

Když jste zvolili nastavení denní čas – zobrazení – vyp., zapněte pečicí troubu pro nastavení alarmu. Při vypnutí pečicí trouby se pak bude zobrazovat denní čas alarmu.

- Zvolte .
- Zvolte nový alarm.
- Nastavte denní čas alarmu.
- Potvrďte pomocí OK.

Když je pečicí trouba vypnutá, zobrazuje se místo aktuálního denního času denní čas alarmu a .

Když současně probíhá příprava pokrmu nebo se nacházíte v menu, zobrazuje se vpravo nahoře na displeji denní čas alarmu a .

V denním čase nastaveném pro alarm:

- Na displeji vedle denního času bliká .
- Zazní signál, pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola "Nastavení – Hlasitost – Signální tóny").
- Zvolte  nebo alarm vpravo nahoře na displeji.

Vypnou se akustické a optické signály.

Změna alarmu

- Zvolte alarm vpravo nahoře na displeji nebo zvolte  a potom požadovaný alarm.

Objeví se nastavený alarm.

- Nastavte nový denní čas alarmu.
- Potvrďte pomocí OK.

Změněný alarm se uloží a zobrazí na displeji.

Vymazání alarmu

- Zvolte alarm vpravo nahoře na displeji nebo zvolte  a potom požadovaný alarm.

Objeví se nastavený alarm.

- Zvolte vrátit zpět.
- Potvrďte pomocí OK.

Alarm se vymaže.

Používání kuchyňského budíku

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

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

Kuchyňský budík lze nastavit maximálně na 9 hodin, 59 minut a 59 sekund.

Tip: V provozním způsobu klimatické pečeni  používejte kuchyňský budík pro připomenutí ručního spuštění dávek páry v požadovaném čase.

Nastavení kuchyňského budíku

Když jste zvolili nastavení denní čas – zobrazení – vyp., zapněte pečicí troubu pro nastavení kuchyňského budíku. Při vypnutí pečicí trouby se pak bude zobrazovat odpočítávání času kuchyňského budíku.

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

- Zvolte .
- Zvolte nový budík.
- Nastavte kuchyňský budík.
- Potvrďte pomocí OK.

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

Když současně probíhá příprava pokrmu nebo se nacházíte v menu, zobrazuje se vpravo nahoře na displeji odpočítávaný čas kuchyňského budíku a .

Alarm + kuchyňský budík

Po uplynutí času kuchyňského budíku:

- Bliká .
- Zvyšuje se čas.
- Zazní signál, pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola "Nastavení – Hlasitost – Signální tóny").

- Zvolte  nebo kuchyňský budík vpravo nahoře na displeji.

Vypnou se akustické a optické signály.

Změna kuchyňského budíku

- Zvolte kuchyňský budík vpravo nahoře na displeji nebo zvolte  a potom požadovaný kuchyňský budík.

Objeví se nastavený kuchyňský budík.

- Nastavte nový čas kuchyňského budíku.

- Potvrďte pomocí OK.

Změněný čas kuchyňského budíku se uloží a po sekundách se odpočítává.

Vymazání kuchyňského budíku

- Zvolte kuchyňský budík vpravo nahoře na displeji nebo zvolte  a potom požadovaný kuchyňský budík.

Objeví se nastavený kuchyňský budík.

- Zvolte vrátit zpět.

- Potvrďte pomocí OK.

Kuchyňský budík se vymaže.

Přehled provozních způsobů

Pro přípravu jídle jsou k dispozici různé provozní způsoby.

provozní způsob	navrhovaná teplota	teplotní rozsah
horký vzduch plus  K pečení z těsta a pečení masa. Můžete připravovat pokrmy ve více úrovních současně. Přípravu můžete provádět s nižšími teplotami než v provozním způsobu horní/spodní pečení  , protože se teplo ihned rozdělí v ohřevném prostoru.	160 °C	30–250 °C
klimatické pečení  Na pečení z těsta a pečení masa s podporou vlhkosti.	160 °C	130–250 °C
intenzivní pečení  K pečení moučníků s vlhkou oblohou. Nepoužívejte tento provozní způsob k pečení nízkého pečiva a k pečení masa, protože základ z pečeně by příliš ztmavl.	170 °C	50–250 °C
automatické pečení  K pečení masa. Během fáze osmahnutí se pečicí trouba nejprve rozežřeje na vysokou teplotu (asi 230 °C). Po dosažení této teploty provádí pečicí trouba sama regulaci na teplotu nastavenou pro přípravu pokrmu (teplota setrvalého pečení).	160 °C	100–230 °C
horní/spodní pečení  K pečení z těsta a pečení masa podle tradičních receptů, k přípravě suflé a k pečení při nízké teplotě. U receptů ze starších kuchařek nastavte asi o 10 °C nižší teplotu, než je uvedeno. Doba přípravy se nemění.	180 °C	30–280 °C

Přehled provozních způsobů

provozní způsob	navrhovaná teplota	teplotní rozsah
horní pečení  Zvolte tento provozní způsob na konci doby přípravy, když má připravovaný pokrm na horní straně více zhnědnout.	190 °C	100–250 °C
spodní pečení  Zvolte tento provozní způsob na konci doby přípravy, když má připravovaný pokrm na spodní straně více zhnědnout.	190 °C	100–280 °C
velký gril  Ke grilování pokrmů plochého tvaru a k zapékání. Celé topné těleso pro horní pečení a grilování se rozžhavlí do červena, aby vytvořilo potřebné infračervené záření.	240 °C	200–300 °C
malý gril  Ke grilování plochých pokrmů (např. steaků) v menších množstvích a k zapékání v malých formách. Je zapnutá jen vnitřní část topného tělesa a rozžhavlí se do červena, aby vyprodukovala potřebné infračervené záření.	240 °C	200–300 °C
grilování cirkulací vzduchu  Ke grilování pokrmů o velkém průměru (např. kuřat). Můžete grilovat s nižšími teplotami než v provozním způsobu gril  , protože se teplo ihned rozdělí v ohřevném pokrmu.	200 °C	100–260 °C
zapékání  K přípravě masa.	190 °C	100–250 °C

Přípravy pokrmů

- Vyjměte z trouby veškeré příslušenství, které nepotřebujete k přípravě pokrmu.
- Troubu předehřívejte jen tehdy, když je to potřebné podle receptu nebo tabulky pro přípravu pokrmů.
- Během přípravy pokrmu pokud možno neotvírejte dvířka.
- Obecně zvolte nižší z teplot uvedených v receptu nebo tabulce pro přípravu pokrmu a zkontrolujte pokrm po kratším z uvedených časů.
- Používejte nejlépe matné, tmavé pečicí formy a napařovací misky z neodrazivých materiálů (emailovaná ocel, tepelně odolné sklo, povlakovaná hliníková slitina). Lesklé materiály jako nerez ocel nebo hliník odrážejí teplo, které se tak hůře dostává k připravovanému pokrmu. Ani dno ohřevného prostoru nebo rošt nepřikrývejte hliníkovou fólií odrážející teplo.
- Kontrolujte dobu přípravy, abyste při přípravě potravin neplýtvali energií.
- Pokud je to možné, nastavte dobu přípravy nebo použijte pokrmový teploměr. Pokud jsou k dispozici automatické programy, využijte je.
- Pro mnoho pokrmů můžete použít provozní způsob horký vzduch plus . Pomocí něho můžete provádět přípravu při nižších teplotách než při horním/spodním pečení , protože se teplo hned rozdělí v ohřevném prostoru. Kromě toho může příprava probíhat ve více úrovních současně.
- Na grilované pokrmy využívejte 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. Postavte je vedle sebe nebo na různé úrovně.
- Pokrmy, které nemůžete připravovat současně, připravujte pokud možno hned po sobě, abyste využili již existující teplo.

Tipy pro úsporu energie

Využití zbytkového tepla

- Při přípravách pokrmů s teplotami nad 140 °C a dobami přípravy delšími než 30 minut můžete teplotu asi 5 minut před koncem přípravy snížit na minimální nastavitelnou teplotu. Existující zbytkové teplo stačí na dovaření pokrmu. Pečicí troubu ale v žádném případě nevypínejte (viz kapitola "Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění").
- Když jste pro přípravu pokrmu zadali dobu přípravy, krátce před skončením přípravy pokrmu se samočinně vypne topení ohřevného prostoru a na displeji se objeví nápis fáze úspory energie. Existující zbytkové teplo stačí na dokončení přípravy pokrmu.
- Když přípravu pokrmu kontrolujete pokrmovým teploměrem Miele, krátce před skončením přípravy pokrmu se samočinně vypne topení ohřevného prostoru. Na displeji se objeví nápis fáze úspory energie. Existující zbytkové teplo stačí na dokončení přípravy pokrmu.
- Když chcete provést pyrolytické čištění, spusťte proces čištění nejlépe hned po přípravě pokrmu. Existující zbytkové teplo sníží spotřebu energie.

Nastavení

- Vypněte zobrazení denního času, abyste snížili spotřebu energie (viz kapitola "Nastavení").
- Nastavte osvětlení ohřevného prostoru tak, aby se během přípravy pokrmu po 15 sekundách automaticky vypnulo. Senzorovým tlačítkem  je můžete kdykoli znovu zapnout.

Režim energetických úspor

- Pečicí trouba se z důvodů úspory energie automaticky vypne, když neprobíhá příprava pokrmu a nenásleduje další obsluha. Zobrazí se denní čas a ztmavne displej (viz kapitola "Nastavení").

Jednoduchá obsluha

- Zapněte pečicí troubu.

Objeví se hlavní menu.

- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.
- Zvolte provozní způsoby ☐.
- Zvolte požadovaný provozní způsob.

Objeví se provozní způsob a navrhovaná teplota.

Zapne se topení a osvětlení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

- Pokud je to potřeba, změňte navrhovanou teplotu.

Navrhovaná teplota se během několika sekund převezme. Pokud je to nutné, zvolte změnit, abyste se vrátili k nastavení teploty (viz kapitola "Rozšířená obsluha – Změna teploty").

- Potvrďte pomocí OK.

Objeví se žádaná a skutečná teplota.

Můžete sledovat nárůst teploty. Při prvním dosažení zvolené teploty zazní signál, pokud je signální tón zapnutý (viz kapitola "Nastavení – Hlasitost – Signální tóny").

Po přípravě pokrmu:

- Vyměte připravený pokrm z ohřevného prostoru.
- Vypněte pečicí troubu.

Ventilátor chlazení

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

Tento doběh ventilátoru chlazení se po určité době automaticky vypne (viz kapitola "Nastavení – Doběh ventilátoru chlazení").

Rozšířená obsluha

Dali jste pokrm k přípravě do ohřevného prostoru, zvolili provozní způsob a nastavili teplotu.

Výběrem otevřít rozšířená nastavení můžete nastavovat doby přípravy a provádět další nastavení pro přípravu pokrmu.

- Zvolte změnit.
- Zvolte otevřít rozšířená nastavení.

Objeví se následující položky menu:

- doba přípravy
- vnitřní teplota pokrmu (Objeví se jen tehdy, když používáte pokrmový teploměr. V tomto případě nemůžete nastavit dobu přípravy.)
- hotové v
- start v (Objeví se teprve po nastavení buď doba přípravy, nebo hotové v.)
- rychloohřev (Objeví se jen v provozních způsobech horký vzduch plus , automatické pečení , horní/spodní pečení  a klimatické pečení , když nastavíte teplotu vyšší než 100 °C.)
- Crisp function (Můžete použít snížení vlhkosti pro křupavé povrchy nebo moučník s vlhkou oblohou.)
- změnit druh vytápění (Objeví se jen v provozním způsobu klimatické pečení . Dávky páry můžete kombinovat s jiným druhem topení.)
- změnit provozní způsob (Můžete změnit provozní způsob během přípravy pokrmu.)

Změna teploty

Jakmile zvolíte provozní způsob, objeví se příslušná navrhovaná teplota s možným teplotním rozsahem (viz kapitola "Přehled provozních způsobů").

- Když navrhovaná teplota odpovídá údajům ve Vašem receptu, potvrďte ji pomocí **OK**.
- Když navrhovaná teplota neodpovídá údajům ve Vašem receptu, pro tuto přípravu pokrmu ji změňte.

Navrhovanou teplotu můžete nastavit také trvale podle svých osobních zvyklostí (viz kapitola "Nastavení – Navrhované teploty").

Příklad: Nastavili jste horký vzduch plus  a 170 °C a můžete sledovat změnu teploty.

Chtěli byste snížit žádanou teplotu na 155 °C.

- Zvolte změnit.
- Změňte teplotu.
- Potvrďte pomocí **OK**.

Změněná žádaná teplota se uloží. Objeví se žádaná a skutečná teplota.

Rychloohřev

Rychloohřev slouží ke zkrácení fáze rozehrívání.

V provozních způsobech horký vzduch plus , automatické pečení , horní/spodní pečení  a klimatické pečení  se funkce rychloohřevu zapne automaticky, když nastavíte teplotu vyšší než 100 °C.

Pizza a choulostivá těsta (např. piškot, drobné pečivo) funkcí rychlé rozehrátí shora příliš rychle zhnědnou. Při přípravě těchto jídel funkci rychlé rozehrátí vypněte.

Rychlé rozehrátí můžete vypnout pro příslušnou přípravu pokrmu.

Rozšířená obsluha

Funkce rychloohřev

- zap.

Současně se zapne topné těleso pro horní pečení a grilování, kruhové topné těleso a ventilátor, aby pečicí trouba co nejrychleji dosáhla požadované teploty.

- vyp.

Zapnou se jen topná tělesa příslušející provoznímu způsobu.

Pro vypnutí funkce rychloohřev:

- Zvolte změnit.
- Zvolte otevřít rozšířená nastavení.
- Zvolte rychloohřev.

V poli rychloohřev se objeví vyp..

- Potvrďte pomocí OK.

Funkce rychloohřevu je vypnutá.

Místo rychloohřev se objeví fáze rozehrátí.

Předehřátí ohřevného prostoru

Předehřívání ohřevného prostoru je nutné jen při několika málo případech.

Většinu připravovaných pokrmů můžete dávat do studeného ohřevného prostoru, abyste využili teplo již během fáze rozehrívání.

Při těchto připravovaných pokrmech a provozních způsobech byste měli předehřívát:

horký vzduch plus

- tmavá chlebová těsta
- rostbíf a filé

horní/spodní pečení

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

- Zvolte provozní způsob a teplotu.

- U pizzy a choulostivých těst jako např. piškotu nebo drobného pečiva vypněte během předehřívání funkci rychloohřevu.

- Vyčkejte fáze rozehrívání.

Při dosažení nastavené teploty zazní signál, pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola "Nastavení – Hlasitost – Signální tóny").

- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.

Použití Crisp function (redukce vlhkosti)

Použití této funkce je účelné při vlhkém připravovaném pokrmu, který má získat křupavý povrch, např. hluboce zmrazené pomfrity nebo krokety a pečeně s kůrkou.

Tato funkce je vhodná také pro moučníky s vlhkou oblohou, jako je švestkový nebo jablečný koláč.

Dali jste pokrm k přípravě do ohřevného prostoru, zvolili provozní způsob a nastavili teplotu.

"Crisp function" lze používat v každém provozním způsobu. Pro každou přípravu pokrmu se musí aktivovat individuálně. Optimálního účinku dosáhnete, když ji aktivujete na začátku přípravy pokrmu.

- Zvolte změnit.
- Zvolte otevřít rozšířená nastavení.
- Zvolte Crisp function.

V poli Crisp function se objeví zap..

- Potvrďte pomocí OK.

Redukce vlhkosti je aktivovaná.

Změna provozního způsobu

Můžete změnit provozní způsob během přípravy pokrmu.

- Zvolte změnit.
- Zvolte otevřít rozšířená nastavení.
- Zvolte změnit provozní způsob.
- Zvolte požadovaný provozní způsob.

Na displeji se objeví změněný provozní způsob a příslušná navrhaná teplota.

- V případě potřeby změňte teplotu.
- Potvrďte pomocí OK.

Provozní způsob je změněný.

Nastavené časy zůstanou zachované.

Nastavení dob přípravy

Dali jste pokrm k přípravě do ohřevného prostoru, zvolili provozní způsob a nastavili teplotu.

Zadáním **doba přípravy** nebo **hotové v** nebo **start v** můžete automaticky vypínat nebo zapínat a vypínat přípravy pokrmů.

– doba přípravy

Nastavujete dobu, kterou pokrm potřebuje k přípravě. Po uplynutí této doby se automaticky vypne topení ohřevného prostoru. Maximální nastavitelná doba přípravy je 12:00 hodin.

Dobu přípravy nelze nastavit, když se používá pokrmový teploměr. Zde doba přípravy závisí na dosažení teploty jádra.

– hotové v

Určujete okamžik, kdy má skončit program. V tomto okamžiku se automaticky vypne topení ohřevného prostoru.

hotové v nelze nastavit, když se používá pokrmový teploměr. Zde konec přípravy pokrmu závisí na dosažení teploty jádra.

– start v

Určujete okamžik, kdy má začít příprava pokrmu. V tomto okamžiku se automaticky zapne topení ohřevného prostoru.

start v lze (kromě používání pokrmového teploměru) používat jen ve spojení s **doba přípravy** nebo **hotové v**.

Automatické vypnutí přípravy pokrmu

Příklad: Je 11:45 hodin. Váš pokrm vyžaduje 30 minut a má být hotový ve 12:15 hodin.

Můžete zvolit **doba přípravy** a nastavit 0:30 hodin nebo zvolit **hotové v** a nastavit 12:15 hodin.

Po této době nebo v tomto okamžiku se příprava pokrmu vypne.

Nastavení "doby přípravy"

- Zvolte změnit.
- Zvolte otevřít rozšířená nastavení.
- Nastavte dobu přípravy.
- Potvrďte pomocí OK.

Nastavte "hotovo v".

- Zvolte změnit.
- Zvolte otevřít rozšířená nastavení.
- V poli **hotové v** nastavte čas, kdy má být připravovaný pokrm hotový.
- Potvrďte pomocí OK.

Automatické zapnutí a vypnutí přípravy pokrmu

Automatické zapnutí a vypnutí přípravy pokrmu se doporučuje pro pečení masa. Pečení z těsta by nemělo být předvolené příliš dlouho. Těsto by oschlo a snížil by se účinek kypřicího prostředku.

Když chcete nechat automaticky zapnout a vypnout přípravu pokrmu, máte různé možnosti zadávání času:

- doba přípravy a hotové v
- doba přípravy a start v
- hotové v a start v

Příklad: Je 11:30 hodin. Váš pokrm vyžaduje 30 minut a má být hotový ve 12:30 hodin.

- Zvolte změnit.
- Zvolte otevřít rozšířená nastavení.
- Nastavte v poli doba přípravy 0:30 hodin.
- Nastavte v poli hotové v 12:30 hodin.
- Potvrďte pomocí OK.

start v se vypočítá automaticky. Na displeji se objeví start v 12:00.

V tomto okamžiku se automaticky zapne příprava pokrmu.

Průběh přípravy pokrmu, která se zapíná a vypíná automaticky

Až do spuštění se zobrazuje provozní způsob, zvolená teplota, start v a čas spuštění.

Po spuštění můžete sledovat fázi rozehrívání až do dosažení žádané teploty.

Jakmile je této teploty dosaženo, zazní signál, pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola "Nastavení – Hlasitost – Signální tóny").

Po fázi rozehrívání se zobrazuje zbývající doba přípravy.

Můžete sledovat odpočítávání doby přípravy. Poslední minuta se odpočítává po sekundách.

Na konci přípravy pokrmu zazní signál, pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola "Nastavení – Hlasitost – Signální tóny").

Vypne se topení a osvětlení ohřevného prostoru. Objeví se Proces ukončen..

Máte možnost uložit svoje nastavení jako vlastní program (viz kapitola "Vlastní programy") nebo přípravu pokrmu prodloužit pomocí změnit.

Během fáze ochlazování zůstane zapnutý ventilátor chlazení.

Rozšířená obsluha

Změna nastavených dob přípravy

- Zvolte změnit.

Objeví se všechny položky menu, které lze změnit.

- Změňte požadovaný čas.
- Potvrďte pomocí OK.

Při výpadku elektrické sítě se nastavení vymažou.

Stornování přípravy pokrmu

- Stiskněte dvakrát ↶.

Na displeji se objeví Stornovat proces přípravy?.

- Zvolte ano.

Vypne se topení a osvětlení ohřevného prostoru. Vymažou se nastavené doby přípravy.

Vaše pečicí trouba je vybavená systémem tvorby páry pro podporu přípravy pokrmů vlhkostí. Při pečení z těsta, pečení masa nebo přípravě v provozním způsobu klimatické pečení  je optimalizované přivádění páry a vedení vzduchu zárukou rovnoměrného výsledku přípravy a zhnědnutí.

Po zvolení provozního způsobu klimatické pečení  nastavte teplotu a stanovte počet dávek páry.

Na výběr je:

- automatické dávkování páry
Přichystáte množství vody pro dávku páry. Pečicí trouba dávku páry spustí automaticky po fázi rozehrívání.
- 1 dávka páry
2 dávky páry
3 dávky páry
Podle počtu dávek páry připravte množství vody. Dávky páry spouštíte sami.

Plnicí trubicí vlevo pod ovládacím panelem se nasává čerstvá vodovodní voda do systému tvorby páry.

Jiné kapaliny než voda vedou k poškození parní trouby.

Při přípravách pokrmů s podporou vlhkosti používejte výhradně vodu z vodovodu.

Voda se do ohřevného prostoru během přípravy pokrmu dostává v podobě páry. Otvory pro přívod páry se nachází v levém zadním rohu stropu ohřevného prostoru.

Klimatické pečení

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

- U **kynutých těst** se dávkou páry na začátku přípravy pokrmu docílí lepšího nakynutí.
- **Chléb a housky** s dávkou páry na začátku lépe kynou. Kůrka bude navíc lesklá, když následuje ještě jedna dávka páry na konci přípravy pokrmu.
- Při **pečení tučnějšího masa** způsobí dávka páry na začátku pečení lepší vypečení tuku.

Nevhodné je pečení s podporou vlhkosti u druhů těst, jež obsahují velmi mnoho vlhkosti, jako je například bílkové pečivo. Zde se musí při pečení konat proces sušení.

Tip: Orientujte se podle kuchařky "Pečení z těsta – pečení masa – klimatické pečení".

Průběh přípravy pokrmu v provozním způsobu klimatické pečení

Je normální, že se na vnitřním skle dvířek během dávky páry srazí vlhkost. Toto orosení se v průběhu přípravy pokrmu odpaří.

- Přichystejte pokrm k přípravě a dejte ho do ohřevného prostoru.
- Zvolte provozní způsob .
- Zvolte provozní způsob klimatické pečení .

Objeví se navrhovaná teplota (160 °C).

Zapne se topení a osvětlení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

Nastavení teploty

- Nastavte požadovanou teplotu.
- Potvrďte pomocí OK.

Nastavení počtu dávek páry

- Pokud chcete, aby pečicí trouba po fázi rozehtávání automaticky spustila dávku páry, zvolte automatické dávkování páry.
- Pokud chcete v určitých okamžicích spustit jednu nebo několik dávek páry, zvolte 1 dávka páry, 2 dávky páry nebo 3 dávky páry.

Okamžik dávek páry

Tento výběr se objeví jen tehdy, když jste vybrali 1, 2 nebo 3 dávky páry.

Tip: Při výběru více než jedné dávky páry by se měla 2. dávka spustit nejdříve 10 minut po spuštění přípravy pokrmu.

Manuální dávky páry

Když chcete připravovat potraviny jako chléb nebo housky v předeřhřátém ohřevném prostoru, spouštějte dávky páry nejlépe manuálně. První dávku páry spusťte ihned po zasunutí pokrmu k přípravě.

- Jestliže chcete dávky páry spouštět sami, zvolte ručně. Pro připomenutí okamžiku spuštění nastavte kuchyňský budík .

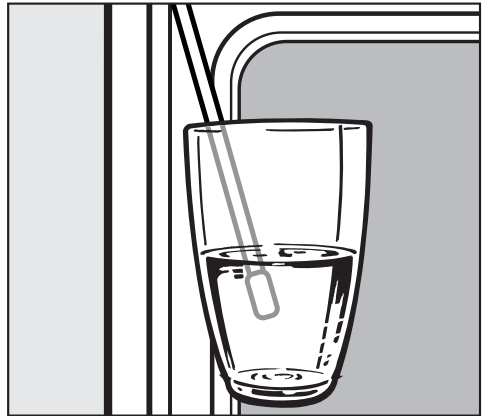
Časované dávky páry

- Jestliže chcete nastavit okamžik spuštění příslušné dávky páry, zvolte řízeno časem.
- Nastavte požadovaný okamžik pro všechny dávky páry. Pečicí trouba spustí příslušnou dávku páry po nastaveném čase. Čas začíná běžet po spuštění přípravy pokrmu.
- Potvrďte pomocí OK.

Objeví se výzva pro proces nasávání.

Přichystání vody a spuštění procesu nasávání

- Naplňte nějakou nádobu požadovaným množstvím vody z vodovodu.
- Otevřete dvířka.
- Sklopte dopředu plnicí trubici vlevo pod ovládacím panelem.



- Ponořte plnicí trubici do nádoby s vodou z vodovodu.
- Potvrďte pomocí OK.

Spustí se proces nasávání.

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

Proces nasávání můžete kdykoli přerušit a znovu v něm pokračovat volbou stop **přip.** start.

- Po procesu nasávání odstraňte nádobu.
- Potvrďte upozornění, že je proces nasávání skončený, pomocí OK.
- Zavřete dvířka.

Ještě jednou je krátce slyšet hluk čerpání. Nasává se voda zbylá v plnici trubici.

Zapne se topení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení. Zobrazuje se žádaná a skutečná teplota.

Můžete sledovat nárůst teploty. Při prvním dosažení zvolené teploty zazní signál, pokud je signální tón zapnutý (viz kapitola "Nastavení – Hlasitost – Signální tóny").

Jestliže jste zvolili řízení časem, objeví se po fázi rozehrívání denní čas, v němž se spustí příští dávka páry. Tento čas můžete před spuštěním posunout pomocí položky menu změnit.

Změna druhu topení

Provozní způsob klimatické pečení  je standardně tvořen kombinací provozního způsobu horký vzduch plus s podporou vlhkosti.

Podporu vlhkosti můžete kombinovat s jiným druhem topení:

- horní/spodní pečení
- intenzivní pečení
- automatické pečení

- Zvolte změnit.
- Zvolte otevřít rozšířená nastavení.
- Zvolte změnit druh vytápění.
- Zvolte požadovaný provozní způsob.
- Potvrďte pomocí OK.

Příprava pokrmu bude pokračovat se změněným druhem topení.

Spouštění dávek páry

Vodní pára může vést k popálení. Během dávkování páry neotvírejte dvířka. Kromě toho vede srážení vodní páry na sensorových tlačítkách k prodloužení reakčních dob tlačítek.

Automatická dávka páry

Na displeji se objeví automatické dávkování páry.

Po fázi rozehrívání se dávka páry spustí automaticky.

Voda se odpařuje do ohřevného prostoru a na displeji se zobrazuje aktivní dávkování páry.

Po dávkování páry se na displeji objeví dávkování páry ukončeno.

■ Dokončete přípravu pokrmu.

1, 2 nebo 3 dávky páry

Manuální dávky páry

Pokud jste zvolili ručně, můžete spouštět dávky páry, jakmile se objeví start ruční dávkování páry.

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

Tip: Ohledně okamžiků dávek páry se řiďte údaji v receptech v kuchařce "Pečení – smažení – klimatické pečení". Pro připomenutí okamžiku spuštění nastavte kuchyňský budík .

■ Zvolte start ruční dávkování páry.

Spustí se dávka páry a na displeji se objeví aktivní dávkování páry.

■ Pro spuštění dalších dávek páry postupujte odpovídajícím způsobem.

Na konci každé dávky páry se na displeji objeví dávkování páry ukončeno.

■ Dokončete přípravu pokrmu.

Časované dávky páry

Pečicí trouba spustí příslušnou dávku páry po nastaveném čase.

Odpaření zbytkové vody

Při přípravě pokrmu s podporou vlhkosti, která probíhá bez přerušení, nezůstane v systému žádná zbytková voda. Veškerá voda se odpaří během jednotlivých dávek páry.

Pokud je příprava pokrmu s podporou vlhkosti přerušena manuálně nebo výpadkem proudu, zůstane ještě nevypařená voda v systému tvorby páry.

Při příštím použití provozního způsobu klimatické pečení  nebo automatického programu s podporou vlhkosti se objeví **Odpařit zbytek vody?** s volbami přeskóčit **a** ano.

Spusťte odpařování zbytkové vody pokud možno ihned, aby se při příští přípravě pokrmu dostala na připravovaný pokrm výhradně pára z čerstvé vody.

Průběh odpařování zbytkové vody

Při odpařování zbytkové vody se pečicí trouba rozežřeje a zbytková voda se odpaří do ohřevného prostoru.

Podle stávajícího množství zbytkové vody může její odpařování trvat až 30 minut.

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

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

Okamžité odpaření zbytkové vody

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

- Zvolte provozní způsob klimatické pečení  nebo automatický program s podporou vlhkosti.

Objeví se Odpařit zbytek vody?.

- Zvolte ano.

Objeví se odpařit zbytek vody a časový údaj.

Spustí se odpařování zbytkové vody. Můžete sledovat průběh.

Zobrazený čas závisí na množství vody, které se nachází v systému tvorby páry. V průběhu odpařování zbytkové vody ho může systém korigovat podle skutečně existujícího množství vody.

Na konci odpařování zbytkové vody se objeví Proces ukončen..

- Stiskněte ↶.

Nyní můžete provést přípravu pokrmu provozním způsobem klimatické pečení  nebo automatickým programem s podporou vlhkosti.

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

Vynechání odpaření zbytkové vody

 Za velmi nepříznivých okolností může při dalším nasávání vody dojít k přetečení systému tvorby páry do ohřevného prostoru.

Odpařování zbytkové vody pokud možno neukončujte.

- Zvolte provozní způsob klimatické pečení  nebo automatický program s podporou vlhkosti.

Objeví se Odpařit zbytek vody?.

- Zvolte přeskočit.

Nyní můžete provést přípravu pokrmu provozním způsobem klimatické pečení  nebo automatickým programem s podporou vlhkosti.

Při příští volbě provozního způsobu klimatické pečení  nebo u automatického programu s podporou vlhkosti jakož i při vypnutí pečicí trouby budete znovu vyzváni, abyste provedli odpaření zbytkové vody.

Automatické programy

Vaše pečicí trouba má pro přípravu různých jídel řadu automatických programů, které vedou pohodlně a bezpečně k optimálnímu výsledku přípravy. Jednoduše zvolíte program vhodný pro připravovaný pokrm a budete se řídit pokyny na displeji.

Přehled kategorií jídel

Automatické programy vyvoláte prostřednictvím automatické programy .

- moučník
- drobné pečivo
- chléb
- hotové směsi na pečení chleba
- housky
- pizza, quiche apod.
- maso
- zvěřina
- drůbež
- ryba
- nákypy & zapékání
- mražená jídla
- dezert

Použití automatických programů

Nacházíte se v hlavním menu.

- Zvolte automatické programy .

Objeví se výběrový seznam kategorií jídel.

- Zvolte požadovanou kategorii.

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

- Zvolte požadovaný automatický program.

Na displeji se budou přehledně zobrazovat jednotlivé kroky až do spuštění automatického programu.

V závislosti na automatickém programu obdržíte pokyny k:

- pečicí formě
- úrovni
- použití pokrmového teploměru
- množství vody u automatických programů s podporou vlhkosti
- době přípravy

- Řiďte se pokyny na displeji.

Tip: Recepty na výběr pro automatické programy najdete v kuchařce "Pečení – smažení – klimatické pečení".

Pokyny pro používání

- Při používání automatických programů mají dodané recepty poskytnout orientační pomoc. Příslušným automatickým programem lze připravovat také podobné recepty s odlišnými množstvími.
- Než spustíte automatický program, nechte ohřevný prostor po přípravě pokrmu nejprve vychladnout na pokojovou teplotu.
- U některých automatických programů se musí po části doby přípravy přidat tekutina. Na displeji se objeví příslušné upozornění s časovým údajem (např. v ... hodin přidat tekutinu).
- U některých automatických programů se musí předtím, než je možné dát pokrm k přípravě do ohřevného prostoru, počkat na jeho předehřátí. Na displeji se objeví příslušné upozornění s časovým údajem.
- Časový údaj doby trvání automatického programu je přibližný. Podle průběhu přípravy se čas může zkrátit nebo prodloužit. Zvláště při použití pokrmového teploměru závisí doba přípravy na dosažení teploty jádra. Doba přípravy, zvláště u masa, závisí také na výchozí teplotě připravovaného pokrmu.

Automatické programy

Vyhledávání

(podle jazyka)

V automatické programy můžete vyhledávat podle názvů kategorií jídel a automatických programů.

Jedná se přitom o fulltextové vyhledávání, při kterém můžete vyhledávat i části slov.

Nacházíte se v hlavním menu.

- Zvolte automatické programy .

Objeví se výběrový seznam kategorií jídel.

- Zvolte vyhledávání.

- Zadejte z klávesnice text, který chcete vyhledat, např. "chléb".

V pravé spodní části displeje se objeví počet "zásahů".

Pokud nebyla nalezena žádná shoda nebo bylo nalezeno více než 40 shod, je pole zásah deaktivované a musíte změnit vyhledávaný text.

- Zvolte zásah.

Objeví se nalezené kategorie jídel a automatické programy.

- Zvolte požadovaný automatický program nebo kategorii jídel a potom požadovaný automatický program.

Automatický program se spustí.

- Řiďte se pokyny na displeji.

Můžete vytvořit a uložit až 20 vlastních programů.

- Můžete zkombinovat až deset kroků přípravy, abyste přesně popsali průběh oblíbených nebo často používaných receptů. Ke každému kroku přípravy zvolte nastavení jako např. provozní způsob, teplotu a dobu přípravy nebo teplotu jádra.
- Můžete stanovit úroveň (úrovně) pro připravovaný pokrm.
- Můžete zadat název programu, který patří k Vašemu receptu.

Když svůj program znovu vyvoláte a spustíte, bude probíhat automaticky.

Jiné možnosti vytváření vlastních programů:

- Po proběhnutí uložte automatický program jako vlastní program.
- Uložte po proběhnutí přípravu pokrmu s nastavenou dobou přípravy.

Potom zadejte název programu.

Vytváření vlastních programů

- Zvolte vlastní programy .

- Zvolte vytvořit program.

Nyní můžete definovat nastavení pro 1. krok přípravy.

Řiďte se pokyny na displeji:

- Zvolte a potvrďte požadovaná nastavení.

Podle zvoleného provozního způsobu můžete prostřednictvím otevřít rozšířená nastavení zapnout funkce rychloohřev a Crisp function.

Jsou definována všechna nastavení pro 1. krok přípravy.

Můžete přidat další kroky přípravy, např. když má být po prvním způsobu přípravy použit ještě nějaký další.

- Pokud jsou nutné další kroky přípravy, zvolte přidat a pokračujte jako u 1. kroku přípravy.
 - Jakmile máte definované všechny potřebné kroky přípravy, zvolte ukončit.
- Nakonec stanovte úroveň (úrovně) pro svůj připravovaný pokrm:
- Zvolte požadovanou úroveň (úrovně).
 - Potvrďte pomocí OK.
- Na displeji se objeví rekapitulace Vašich nastavení.
- Zkontrolujte nastavení a potvrďte je pomocí OK nebo zvolte změnit, abyste nastavení opravili.
 - Zvolte uložit.
 - Zadejte z klávesnice název programu.

Vlastní programy

Znakem  můžete vložit zalomení řádku pro delší názvy programů.

- Po zadání názvu programu zvolte uložit.

Na displeji se objeví potvrzení, že byl název Vašeho programu uložen.

- Potvrďte pomocí OK.

Uložený program můžete spustit ihned nebo s časovým zpožděním nebo můžete změnit kroky přípravy.

Položka změnit kroky přípravy je popsána v kapitole "Změna vlastních programů".

Spouštění vlastních programů

- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.
- Zvolte vlastní programy .

Na displeji se objeví názvy programů.

- Zvolte požadovaný program.

Uložený program můžete spustit ihned nebo s časovým zpožděním nebo si můžete nechat zobrazit kroky přípravy.

- ihned spustit
Program se spustí ihned. Topení ohřevného prostoru se zapne ihned.
- spustit později
Zobrazuje se jen tehdy, když používáte pokrmový teploměr. Určujete okamžik, kdy se má spustit program. V tomto okamžiku se automaticky zapne topení ohřevného prostoru.

- hotové v
Určujete okamžik, kdy má skončit program. V tomto okamžiku se automaticky vypne topení ohřevného prostoru.
- start v
Určujete okamžik, kdy se má spustit program. V tomto okamžiku se automaticky zapne topení ohřevného prostoru.
- zobrazit kroky přípravy
Na displeji se zobrazuje rekapitulace Vašich nastavení. Nastavení můžete prostřednictvím změnit (viz kapitola "Změna vlastních programů").
- Zvolte požadovanou položku menu.
- Pomocí OK potvrďte upozornění ohledně toho, do které úrovně se má zasunout připravovaný pokrm.

Program se spustí ihned nebo v nastaveném okamžiku.

Změna vlastních programů

Změna kroků přípravy

Kroky přípravy automatických programů, které jste uložili pod vlastním názvem, nelze změnit.

- Zvolte vlastní programy .

Na displeji se objeví názvy programů.

- Zvolte zpracovat.
- Zvolte změnit program.
- Zvolte požadovaný program.
- Zvolte změnit kroky přípravy.

Můžete změnit definovaná nastavení vždy pro jeden krok přípravy nebo přidat další kroky přípravy.

- Změňte program podle svých přání (viz kapitola "Vlastní programy – Vytváření vlastních programů").
- Zkontrolujte nastavení a potvrďte je pomocí OK.
- Zvolte uložit.

Změněné kroky přípravy se uloží ve Vašem programu.

Změna názvu

- Zvolte vlastní programy .

Na displeji se objeví názvy programů.

- Zvolte zpracovat.
- Zvolte změnit program.
- Zvolte požadovaný program.
- Zvolte změnit název.
- Změňte název (viz kapitola "Vytváření vlastních programů") a zvolte uložit.

Na displeji se objeví potvrzení, že byl název Vašeho programu uložen.

- Potvrďte pomocí OK.

Změněný název Vašeho programu se uloží.

Vlastní programy

Vymazání vlastních programů

- Zvolte vlastní programy .

Na displeji se objeví názvy programů.

- Zvolte zpracovat.
- Zvolte vymazat program.
- Zvolte požadovaný program.
- Potvrďte pomocí OK.

Program se vymaže.

Můžete také vymazat všechny vlastní programy současně (viz kapitola "Nastavení – Nastavení z výroby – Vlastní programy").

Šetrné zpracování potravin slouží Vašemu zdraví.
Moučníky, pizzu, hranolky apod. byste měli opéci jen do zlatožluta, nikoli do tmavohněda.

Provozní způsoby

Podle přípravy 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 ze všech materiálů vhodných pro pečicí trouby.
- horní/spodní pečení : Matné a tmavé pečicí formy. Vyhýbejte se světlým formám z lesklého materiálu, protože způsobují nerovnoměrné nebo slabé zhnědnutí a za nepříznivých okolností se pokrm nepropeče.
- Pečicí formy vždy postavte na rošt. Hranaté nebo podélné formy postavte nejlépe napříč na rošt, abyste docílili optimálního rozdělení tepla ve formě a rovnoměrného výsledku pečení.
- Ovocné koláče a vysoké táče pečte v univerzálním plechu.

Papír na pečení, vymazání

Příslušenství Miele jako např. univerzální plech jsou zušlechťené povrchovou úpravou PerfectClean (viz kapitola "Vybavení").

Obecně nemusíte zušlechťené povrchy PerfectClean vymazávat nebo vykládat papírem na pečení.

Papír na pečení je potřeba u:

- louhového pečiva
Louh sodný používaný při přípravě těsta může poškodit zušlechťený povrch PerfectClean.
- piškotů, bezé, makronek apod.
Tato těsta se kvůli svému vysokému podílu bílkovin snadno přilepí..
- při přípravě hluboce zmrazených produktů na roštu.

Pečení z těsta

Pokyny k tabulkám pro pečení z těsta

V tabulkách jsou tučně vytištěny údaje pro doporučený provozní způsob.

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

Teplota

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

Úroveň ³₁

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

– horký vzduch plus

1 plech: úroveň 2

2 plechy: úrovně 1+2

Když používáte univerzální plech a pečicí plechy pro pečení na více úrovních současně, zasuňte univerzální plech pod pečicí plechy.

– klimatické pečení

1 plech: úroveň 1

– intenzivní pečení

1 plech: úroveň 1 nebo 2

– horní/spodní pečení

1 plech: úroveň 1 nebo 2

Tabulky pro pečení z těsta

Třené těsto

moučník/ pečivo		 [°C]	 ³ ₁	 [min]
mufinky (1 plech)		140–150 ²⁾	2	30–50
	 ¹⁾	150–160 ²⁾	1	35–45
drobné pečivo (1 plech) *	 ¹⁾	150 ²⁾	2	25–35
	 ¹⁾	160 ^{2) 3)}	2	25–35
drobné pečivo (2 plechy) *	 ¹⁾	140 ²⁾	1+2	35–45
drobné pečivo/placičky (1 plech)		140–150 ²⁾	2	25–35
	 ¹⁾	150–160 ³⁾	2	15–20
drobné pečivo/placičky (2 plechy)	 ¹⁾	140–150 ^{2) 4)}	1+2	30–40 ⁵⁾
linecké pečivo		150–160 ²⁾	2	60–70
	 ¹⁾	150–160 ^{3) 4)}	2	60–70
bábovka		150–160	1	50–60
		170–180	1	60–80

 provozní způsob /  horký vzduch plus /  horní/spodní pečení

 teplota / ³ úroveň /  doba pečení

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

- 1) Než spustíte přípravu pokrmu, vypněte katalyzátor. Zvolte nastavení – katalyzátor – vyp..
- 2) Během fáze rozehrívání zvolte otevřít rozšířená nastavení – rychloohřev – vyp..
- 3) Předehřejte troubu.
- 4) Nastavte provozní způsob a teplotu a navíc zvolte otevřít rozšířená nastavení – Crisp function – zap..
- 5) Plechy vyjímejte v různých okamžicích, pokud jídlo dostatečně zhnědlo již před uplynutím uvedené doby pečení.

Pečení z těsta

Třené těsto

moučník/ pečivo		 [°C]	 ³ ₁	 [min]
třený moučník (plech)	 ¹⁾	150–160 ^{2) 3)}	2	25–35
	 ¹⁾	150–160 ³⁾	1	30–40
mramorový, ořechový koláč (forma)	 ¹⁾	150–160	1	55–65
	 ¹⁾	150–160	1	55–65
ovocný koláč s pěnou/polevou (plech)	 ¹⁾	150–160 ²⁾	2	40–50
	 ¹⁾	170–180	1	40–50
ovocný koláč (plech)	 ¹⁾	150–160 ³⁾	2	30–40
	 ¹⁾	160–170 ³⁾	1	30–45
ovocný koláč (forma)		150–160	2	55–65
	 ¹⁾	170–180 ^{3) 4)}	1	40–50
dortový korpus	 ¹⁾	150–160 ²⁾	2	25–30
	 ¹⁾	170–180 ³⁾	1	20–30

 provozní způsob /  horký vzduch plus /  horní/spodní pečení

 teplota / ³₁ úroveň /  doba pečení

- 1) Než spustíte přípravu pokrmu, vypněte katalyzátor. Zvolte nastavení – katalyzátor – vyp..
- 2) Během fáze rozehrívání zvolte otevřít rozšířená nastavení – rychloohřev – vyp..
- 3) Předehřejte troubu.
- 4) Nastavte provozní způsob a teplotu a navíc zvolte otevřít rozšířená nastavení – Crisp function – zap..

Hnětené těsto

moučník/ pečivo		 [°C]	 ³ 1	 [min]
drobné pečivo (1 plech)	 ¹⁾	140–150 ²⁾	2	20–30
		160–170 ^{2) 3)}	3	15–25
drobné pečivo (2 plechy)	 ¹⁾	140–150 ²⁾	1+2	20–30 ⁴⁾
stříkané pečivo (1 plech) *		140 ²⁾	2	30–40
		160 ^{2) 3)}	2	17–25
stříkané pečivo (2 plechy) *		140 ²⁾	1+2	35–45 ⁴⁾
dortový korpus		150–160 ²⁾	2	35–45
	 ¹⁾	160–170 ³⁾	2	25–35
moučník s posypkou		150–160 ²⁾	2	50–60
	 ¹⁾	170–180 ²⁾	2	45–55
tvarohový dort		150–160 ²⁾	2	75–90
	 ¹⁾	160–170 ²⁾	2	85–95
		150–160	2	75–90

 provozní způsob /  horký vzduch plus /  horní/spodní pečení /  intenzivní pečení

 teplota / ³ úroveň /  doba pečení

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

- 1) Než spustíte přípravu pokrmu, vypněte katalyzátor. Zvolte nastavení – katalyzátor – vyp..
- 2) Během fáze rozehrívání zvolte otevřít rozšířená nastavení – rychloohřev – vyp..
- 3) Předehřejte troubu.
- 4) Plechy vyjímajte v různých okamžicích, pokud jídlo dostatečně zhnědlo již před uplynutím uvedené doby pečení.

Pečení z těsta

Hnětené těsto

moučník/ pečivo		 [°C]	 ³ ₁	 [min]
jablečný koláč (apple pie) (forma Ø 20 cm) *		160 ²⁾	2	90–100
		180 ²⁾	1	85–95
jablečný koláč, obložený		160–170 ²⁾	2	50–70
	 ¹⁾	170–180 ^{2) 3) 4)}	2	60–70
		160–170	2	50–70
ovocný koláč s polevou (forma)		150–160	2	50–70
		170–180	2	50–70
		150–160	2	50–60
tenký koláč (plech)	 ¹⁾	220–230 ^{3) 4)}	1	30–50
	 ¹⁾	180–190 ³⁾	1	30–50

 provozní způsob /  horký vzduch plus /  horní/spodní pečení /  intenzivní pečení

 teplota / ³ úroveň /  doba pečení

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

- 1) Než spustíte přípravu pokrmu, vypněte katalyzátor. Zvolte nastavení – katalyzátor – vyp..
- 2) Během fáze rozehrívání zvolte otevřít rozšířená nastavení – rychloohřev – vyp..
- 3) Předehřejte troubu.
- 4) Nastavte provozní způsob a teplotu a navíc zvolte otevřít rozšířená nastavení – Crisp function – zap..

Kynuté těsto/tvarohovoolejové těsto

moučník/ pečivo		 [°C]	 ³ ₁	 [min]
bábovka	 ¹⁾	150–160 ²⁾	1	45–55
	 ¹⁾	160–170 ²⁾	1	50–60
štola	 ¹⁾	150–160	1	45–65
	 ¹⁾	160–170	1	45–60
moučník s posypkou	 ¹⁾	150–160	2	35–45
	 ¹⁾	160–170 ³⁾	2	35–45
ovocný koláč (plech)	 ¹⁾	160–170 ^{2) 3)}	2	40–50
	 ¹⁾	170–180 ^{2) 3)}	2	40–50
těstové taštičky s ovocem (1 plech)	 ¹⁾	150–160	2	25–30
	 ¹⁾	160–170	2	25–30
těstové taštičky s ovocem (2 plechy)	 ¹⁾	150–160	1+2	25–30 ⁴⁾

 provozní způsob /  horký vzduch plus /  horní/spodní pečení

 teplota / ³₁ úroveň /  doba pečení

- 1) Než spustíte přípravu pokrmu, vypněte katalyzátor. Zvolte nastavení – katalyzátor – vyp..
- 2) Během fáze rozehrívání zvolte otevřít rozšířená nastavení – rychloohřev – vyp..
- 3) Nastavte provozní způsob a teplotu a navíc zvolte otevřít rozšířená nastavení – Crisp function – zap..
- 4) Plechy vyjímajte v různých okamžicích, pokud jídlo dostatečně zhnědlo již před uplynutím uvedené doby pečení.

Pečení z těsta

Kynuté těsto/tvarohovoolejové těsto

moučník/ pečivo		 [°C]	 ³ ₁	 [min]
bílý chléb		180–190	1	35–45
		190–200	1	30–40
celozrný chléb		180–190	1	55–65
		200–210 ²⁾	1	45–55
pizza (plech)		170–180	2	30–40
	 ¹⁾	190–200 ^{2) 3)}	1 ⁴⁾	30–40
		170–180	1 ⁴⁾	30–40
cibulový koláč		170–180	2	30–40
	 ¹⁾	180–190 ^{2) 3)}	1	25–35
		170–180	1	30–40
kynutí těsta		35	⁵⁾	15–30
		35	⁵⁾	15–30

 provozní způsob /  horký vzduch plus /  horní/spodní pečení /  intenzivní pečení

 teplota / ³₁ úroveň /  doba pečení

- 1) Než spustíte přípravu pokrmu, vypněte katalyzátor. Zvolte nastavení – katalyzátor – vyp..
- 2) Předehřejte troubu.
- 3) Nastavte provozní způsob a teplotu a navíc zvolte otevřít rozšířená nastavení – Crisp function – zap..
- 4) Pro kynuté těsto. U tvarohovoolejového těsta použijte úroveň 2.
- 5) Nádobu můžete položit přímo na dno ohřevného prostoru. Podle velikosti nádoby lze také vyjmout postranní mřížky. Když používáte provozní způsob horní/spodní pečení , položte na dno ohřevného prostoru navíc rošt.

Piškotové těsto

moučník/ pečivo		 [°C]	 ³ ₁	 [min]
dortový korpus (2 vejce)		160–170 ²⁾	1	20–30
	 ¹⁾	160–170 ^{2) 3)}	1	15–25
piškotový dort (4–6 vajec)		170–180 ²⁾	1	20–35
	 ¹⁾	150–160 ^{2) 3)}	1	30–45
piškot z vody *	 ¹⁾	180 ^{2) 3)}	1	15–25
	 ¹⁾	150–180 ^{2) 3)}	1	20–45
roláda	 ¹⁾	170–180 ^{2) 3)}	2	10–15
	 ¹⁾	170–180 ^{2) 3)}	1	10–20

 provozní způsob /  horký vzduch plus /  horní/spodní pečení

 teplota / ³₁ úroveň /  doba pečení

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

1) Než spustíte přípravu pokrmu, vypněte katalyzátor. Zvolte nastavení – katalyzátor – vyp..

2) Během fáze rozehtávání zvolte otevřít rozšířená nastavení – rychloohřev – vyp..

3) Předehřejte troubu.

Pečení z těsta

Odpalované těsto, lístkové těsto, bílkové pečivo

moučník/ pečivo		 [°C]	 ³ ₁	 [min]
větrníky (1 plech)	 ¹⁾	160–170 ⁴⁾	2	30–45
	 ¹⁾	180–190 ^{2) 3) 4)}	2	25–35
větrníky (2 plechy)	 ¹⁾	160–170 ⁴⁾	1+2	30–45 ⁵⁾
lístkové těsto (1 plech)		170–180	2	20–30
		190–200	2	20–30
lístkové těsto (2 plechy)		170–180	1+2	20–30 ⁵⁾
makronky (1 plech)		120–130	2	25–50
	 ¹⁾	120–130 ^{2) 3)}	2	25–45
makronky (2 plechy)		120–130	1+2	25–50 ⁵⁾

 provozní způsob /  horký vzduch plus /  horní/spodní pečení

 teplota / ³₁ úroveň /  doba pečení

- 1) Než spustíte přípravu pokrmu, vypněte katalyzátor. Zvolte nastavení – katalyzátor – vyp..
- 2) Během fáze rozehrívání zvolte otevřít rozšířená nastavení – rychloohřev – vyp..
- 3) Předehřejte troubu.
- 4) Nastavte provozní způsob a teplotu a navíc zvolte otevřít rozšířená nastavení – Crisp function – zap..
- 5) Plechy vyjímejte v různých okamžicích, pokud jídlo dostatečně zhnědlo již před uplynutím uvedené doby pečení.

Provozní způsoby

Podle přípravy můžete použít horký vzduch plus , klimatické pečení , automatické pečení , horní/spodní pečení  nebo automatické programy.

Nádobí

Můžete používat každé nádobí vhodné do pečicích trub:

pekáč, hrnec na pečení, tepelně odolná pečicí forma, pečicí hadice/sáček, římský hrnec, univerzální plech, rošt a/nebo plech na grilování a pečení (pokud je k dispozici) na univerzální plech.

Doporučujeme pečení v pekáči, protože zůstane dostatek základu z pečeně na přípravu omáčky.

Kromě toho zůstane ohřevný prostor čistší než při pečení na roštu.

Tipy

- Zhnědnutí: Zhnědnutí vzniká na konci doby pečení. Maso získá intenzivní hnědé zbarvení navíc, když asi po polovině doby pečení sejmete z nádobí poklici.
- Doba odpočinku: Po skončení pečení vyjměte připravený pokrm z ohřevného prostoru, zabalte ho do alobalu a nechte asi 10 minut odpočívat. Pak z pečeně po naříznutí vyteče méně šťávy.
- Pečení drůbeže: Kůže drůbeže bude křupavá, když ji 10 minut před koncem doby pečení potřete slabě osolenou vodou.

Pečení masa

Pokyny k tabulkám pro pečení masa

V tabulkách jsou tučně vtištěny údaje pro doporučený provozní způsob.

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

Teplota

Obecně volte nižší z teplot.

Při vyšších než uvedených teplotách maso sice zhnědne, ale nepropeče se.

U provozního způsobu horký vzduch plus , klimatické pečení  nebo automatické pečení  zvolte asi o 20 °C nižší teplotu než u horního/spodního pečení .

U kusů masa těžších než 3 kg zvolte asi o 10 °C nižší teplotu, než je uvedeno v tabulce pro pečení.

Pečení trvá trochu déle, ale maso se peče rovnoměrně a kůrka nebude příliš tlustá.

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

Předehřátí

Předehřívání není obecně nutné kromě přípravy rostbifu a filé.

Doba pečení

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

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

U hluboce zmrazeného masa se doba pečení prodlužuje asi o 20 minut na kg. Hluboce zmrazené maso až do hmotnosti asi 1,5 kg můžete péci bez předchozího rozmrazení.

Obecně zkuste po kratší z uvedených dob, zda je pečeně hotová.

Úroveň

Podle výšky připravovaného pokrmu použijte úroveň 1 nebo 2.

Tabulky pro pečení masa

Hovězí, telecí

pokrm		 [°C]	 ³	 [min]	 ⁷⁾ [°C]
hovězí pečeně, asi 1 kg	 / 	170–180	1/2	100–130 ⁵⁾	85–95
		190–200	1/2	110–140⁵⁾	
hovězí filety, asi 1 kg ¹⁾	 / 	150–160 ⁴⁾	1/2	20–50	40–70 ⁸⁾
	 ²⁾	150–160 ⁴⁾	1/2	20–50	
		180–190⁴⁾	1/2	20–50	
rostbíf, asi 1 kg ¹⁾	 / 	150–160 ⁴⁾	1/2	30–60	40–70 ⁸⁾
	 ²⁾	150–160 ⁴⁾	1/2	30–60	
		180–190⁴⁾	1/2	30–60	
telecí pečeně, asi 1,5 kg	 / 	190–200	1/2	70–90⁵⁾	70–80
	 ³⁾	190–200	1/2	70–90 ⁶⁾	
		200–210	1/2	70–90 ⁵⁾	

 provozní způsob /  teplota / ³ úroveň /  doba pečení /  teplota jádra
 horký vzduch plus /  automatické pečení /  klimatické pečení /  horní/spodní pečení

- 1) Použijte univerzální plech. Maso nejprve osmahněte na varné desce.
- 2) Když používáte provozní způsob klimatické pečení , na začátku přípravy spusťte dávku páry.
- 3) Když používáte provozní způsob klimatické pečení , po fázi rozezhívání spouštějte manuální dávky páry rozložené na celou dobu přípravy.
- 4) Předehejte troubu.
Během fáze rozezhívání zvolte otevřít rozšířená nastavení – rychloohřev – vyp..
- 5) Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po polovině doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- 6) Po polovině doby přípravy přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- 7) Když používáte pokrmový teploměr, zadejte teplotu jádra odpovídající připravovanému pokrmu.
- 8) Podle požadovaného stupně propečení: rare/anglicky: 40–45 °C, medium/středně propečené: 50–60 °C, well done/propečené: 60–70 °C

Pečení masa

Vepřové

pokrm		 [°C]	 ³	 [min]	 ³⁾ [°C]
vepřová pečeně/ roláda, asi 1 kg	 / 	160–170	1/2	90–120 ²⁾	80–90
	 ¹⁾	160–170	1/2	90–120 ²⁾	
		180–190	1/2	110–130²⁾	
vepřová pečeně s tlustou kůží, asi 2 kg	 / 	170–180	1/2	120–140 ²⁾	80–90
	 ¹⁾	180–190	1/2	120–140²⁾	
		190–200	1/2	130–150 ²⁾	
kotleta, asi 1 kg	 / 	150–160	1/2	60–80 ²⁾	75–80
	 ¹⁾	150–160	1/2	60–80	
		170–180	1/2	80–100 ²⁾	
sekaná, asi 1 kg	 / 	170–180	1/2	60–70 ²⁾	80–85
		200–210	1/2	70–80²⁾	

 provozní způsob /  teplota / ³ úroveň /  doba pečení /  teplota jádra

 horký vzduch plus /  automatické pečení /  klimatické pečení /  horní/spodní pečení

- 1) Když používáte provozní způsob klimatické pečení ¹⁾, po fázi rozehtávání spouštějte manuální dávky páry rozložené na celou dobu přípravy.
- 2) Po polovině doby přípravy přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- 3) Když používáte pokrmový teploměr, zadejte teplotu jádra odpovídající připravovanému pokrmu.

Jehněčí, zvěřina

pokrm		 [°C]	 ³	 [min]	 ⁵⁾ [°C]
jehněčí kýta, asi 1,5 kg	 / 	170–180	1/2	90–110 ³⁾	75–80
	 ¹⁾	170–180	1/2	90–110 ⁴⁾	
		180–190	1/2	90–110³⁾	
jehněčí hřbet, asi 1,5 kg	 / 	220–230 ²⁾	1/2	40–60 ⁴⁾	70–75
	 ¹⁾	220–230 ²⁾	1/2	40–60	
		230–240²⁾	1/2	40–60⁴⁾	
pečená zvěřina, asi 1 kg	 / 	200–210	1/2	80–100³⁾	80–90
		200–210	1/2	80–100 ³⁾	

 provozní způsob /  teplota / ³ úroveň /  doba pečení /  teplota jádra

 horký vzduch plus /  automatické pečení /  klimatické pečení /  horní/spodní pečení

- 1) Když používáte provozní způsob klimatické pečení , po fázi rozehtřívání spouštějte manuální dávky páry rozložené na celou dobu přípravy.
- 2) Předehřejte troubu.
- 3) Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po polovině doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- 4) Po polovině doby přípravy přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- 5) Když používáte pokrmový teploměr, zadejte teplotu jádra odpovídající připravovanému pokrmu.

Pečení masa

Drůbež, ryba

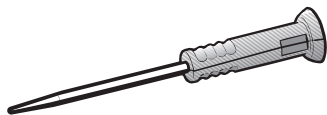
pokrm		 [°C]	 ³	 [min]	 ³⁾ [°C]
drůbež, 0,8–1 kg	 / 	180–190	1/2	60–70	85–90
		190–200	1/2	60–70	
drůbež, asi 2 kg	 / 	180–190	1/2	100–120	85–95
		190–200	1/2	90–110	
drůbež, s nádivkou, asi 2 kg	 / 	180–190	1/2	110–130	85–95
		190–200	1/2	110–130	
drůbež, asi 4 kg	 / 	160–170	1/2	120–160²⁾	85–90
		180–190	1/2	120–160 ²⁾	
ryba vcelku, asi 1,5 kg	 / 	160–170	1/2	45–55	75–80
	 ¹⁾	160–170	1/2	45–55	
		180–190	1/2	45–55	

 provozní způsob /  teplota / ³ úroveň /  doba pečení /  teplota jádra

 horký vzduch plus /  automatické pečení /  klimatické pečení /  horní/spodní pečení

- 1) Když používáte provozní způsob klimatické pečení ¹⁾, po fázi rozehrívání spouštějte manuální dávky páry rozložené na celou dobu přípravy.
- 2) Po polovině doby přípravy přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- 3) Když používáte pokrmový teploměr, zadejte teplotu jádra odpovídající připravovanému pokrmu.

Pokrmový teploměr



Bezdrátovým pokrmovým teploměrem můžete přesně sledovat teplotu přípravy pokrmu.

Princip funkce

Kovový hrot pokrmového teploměru se zapíchne do připravovaného pokrmu. V hrotu je snímač teploty. Ten během přípravy pokrmu měří takzvanou teplotu jádra uvnitř připravovaného pokrmu.

Snímač teploty je umístěn asi 2 cm za hrotem. Zapichnete kovový hrot do připravovaného pokrmu tak, aby se snímač teploty nacházel ve středu (viz kapitola "Důležitá upozornění k použití").

Nárůst teploty jádra v připravovaném pokrmu odráží stav upečení. Nastavte nižší nebo vyšší teplotu jádra podle toho, zda například máte rádi pečení úplně nebo středně propečenou.

Teplotu jádra lze nastavit na hodnotu až 99 °C. Údaje k připravovanému pokrmu a odpovídajícím teplotám jádra najdete v tabulce pro pečení a v kapitole "Příprava při nízké teplotě".

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

Přenos hodnot teploty jádra do elektroniky pečicí trouby se provede rádiovými signály mezi vysílačem v rukojeti pokrmového teploměru a přijímací anténou v zadní stěně, jakmile dáte pokrm k přípravě se zapíchnutým pokrmovým teploměrem do ohřevného prostoru.

Bezvadný rádiový přenos je zajištěn jen při zavřených dvířkách. Když během přípravy pokrmu otevřete dvířka, abyste například polili pečínku, rádiový přenos se přeruší. Pokračuje znovu až po zavření dvírek. Trvá několik sekund, než se pak na displeji opět objeví teplota jádra.

Snímač teploty se při teplotách nad 100 °C zničí. Když je zapíchnutý v připravovaném pokrmu, nehrozí nebezpečí poškození, protože teplotu jádra je možné nastavit maximálně na 99 °C.

Když pokrmový teploměr nepoužíváte, nenechte ho během přípravy pokrmu ležet v ohřevném prostoru, nýbrž ho vždy zasuňte do úložné obložky v dvířkách.

Pečení masa

Možnosti použití

U některých automatických programů a speciálního použití jste vyzváni, abyste použili pokrmový teploměr.

Kromě toho ho můžete použít také u vlastních programů a následujících provozních způsobů:

- automatické pečení 
- horký vzduch plus 
- intenzivní pečení 
- horní/spodní pečení 
- klimatické pečení 
- grilování cirkulací vzduchu 

Důležitá upozornění k použití

Pro zajištění optimální funkce bezpodmínečně dbejte následujících upozornění.

- Nepoužívejte vysoké a úzké kovové varné nádoby, protože mohou zesilovat rádiové signály.
- Vyhněte se kovovým předmětům nad pokrmovým teploměrem, jako jsou poklice pekáčů, hliníkové fólie nebo rošt a univerzální plech ve vyšších úrovních nad teploměrem. Skleněné poklice se mohou používat.
- Současně nepoužívejte další běžný kovový pokrmový teploměr.
- Zabraňte tomu, aby rukojeť pokrmového teploměru ležela v tekutině pro vaření nebo doléhala na připravovaný pokrm nebo okraj varné nádoby.

Nebezpečí zlomení!

Nepoužívejte pokrmový teploměr na přenášení připravovaného pokrmu.

Kromě toho prosím dbejte následujících pokynů:

- Maso můžete položit do hrnce nebo na rošt s univerzálním plechem.
- Kovový hrot pokrmového teploměru musí být úplně zapíchnutý v připravovaném pokrmu tak, aby byl snímač teploty přibližně v jádře. Ruškojeť by přitom měla směřovat šikmo nahoru, nikoli vodorovně ve směru rohů ohřevného prostoru nebo dvířek.
- U drůbeže se k zapíchnutí kovového hrotu hodí nejsilnější místo v oblasti prsíček. Nejsilnější místo vyhledejte palcem a ukazovákem.
- Kovový hrot se nesmí dotýkat kostí a nesmíte ho zapíchnout do zvláště tučných míst. Tuková tkáň a kosti mohou vést k předčasnému vypnutí.
- Při silně mramorovaném, prorostlém mase zvolte vyšší hodnotu z rozsahu teplot jádra uvedených v tabulce pro pečení.
- Při použití hadice nebo sáčku na pečení nebo alobalu zapíchněte pokrmový teploměr skrz fólii až dovnitř připravovaného pokrmu. Můžete ho také dát s masem do fólie. Dbejte přitom rovněž údajů výrobce fólie.
- Pokrmový teploměr lze do velmi nízkého připravovaného pokrmu, například ryby, zapíchnout jen skoro vodorovně. Velmi nízké potraviny proto připravujte ve skleněných nebo keramických varných nádobách, protože stěny kovové nádoby by rušily rádiové signály.

Když již pokrmový teploměr během přípravy pokrmu nebude rozpoznán, objeví se na displeji odpovídající upozornění. Změňte polohu pokrmového teploměru v připravovaném pokrmu.

Pečení masa

Použití pokrmového teploměru

- Vytáhněte pokrmový teploměr z úložné objímky v dvířkách.
- Zapíchněte celý kovový hrot pokrmového teploměru do připravovaného pokrmu. Rukojeť by měla směřovat šikmo nahoru.
- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.
- Zavřete dvířka.
- Zvolte provozní způsob nebo automatický program.

Objeví se upozornění Pokračovat v přípravě pokrmu s pokrmovým teploměrem?.

- Zvolte ano.
- Pokud je to potřeba, změňte navrhovanou teplotu.
- V případě potřeby změňte navrhovanou teplotu jádra.

U automatických programů jsou teploty jádra předem pevně zadané.

Přípravu pokrmu můžete nechat spustit i později. Za tím účelem zvolte otevřít rozšířená nastavení a v poli start v nastavte čas. V automatických programech zvolte spustit později.

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

doba přípravy a hotové v nelze nastavit, protože celková doba závisí na dosažení teploty jádra.

Zobrazení zbývajících doby

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

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

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

Všechny informace o zbývajících době se vymažou, když se změní teplota přípravy nebo teplota jádra nebo když zvolíte jiný provozní způsob. Jestliže byla delší dobu otevřená dvířka, zbývajících doba se vypočítá opět znovu.

Zobrazení teploty jádra

Jakmile se zobrazí zbývajících doba, můžete navíc nechat zobrazit aktuální teplotu jádra.

- Zvolte změnit.
- Zvolte zobrazení vnitřní teploty pokrmu.
- Zvolte zap..
- Potvrďte pomocí OK.

Na displeji se navíc objeví aktuální teplota uvnitř jádra.

Využití zbytkového tepla

Krátce před skončením přípravy pokrmu se vypne topení ohřevného prostoru. Stávající teplo stačí na dokončení přípravy.

Tímto automatickým využíváním zbytkového tepla se šetří energie.

Na displeji je tato funkce energetické úspory indikována nápisem energeticky úsporná fáze. Měřená teplota jádra se pak již nezobrazuje.

Ventilátor chlazení a podle provozního způsobu také ventilátor horkého vzduchu zůstávají zapnuté.

Po dosažení nastavené teploty jádra:

- Objeví se Proces ukončen..
- Zazní signál, pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola "Nastavení – Hlasitost – Signální tóny").

Tip: Jestliže maso není ještě propečené podle Vašeho přání, zapíchněte pokrmový teploměr na jiném místě a postup zopakujte.

Příprava při nízké teplotě

Tento postup pečení je ideální pro kusy choulostivého hovězího, vepřového, telecího nebo jehněčího masa, které mají být středně propečené.

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

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

Maso se přitom uvolní. Štáva 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 orestování použijte tuk, který lze zahřát na vysokou teplotu (např. přepuštěné máslo, stolní olej).
- Maso během pečení nepřikrývejte.

Doba přípravy je asi 2–4 hodiny a závisí na hmotnosti a velikosti kusů masa a na požadovaném stupni propečení a zhnědnutí.

Doby přípravy/teploty jádra

maso	 [min]	 [°C]
hovězí filety	80–100	59
rostbíf		
– rare/anglicky	50–70	48
– medium/středně propečené	100–130	57
– well done/propečené	160–190	69
vepřové filety	80–100	63
kotleta *	140–170	68
telecí filety	80–100	60
telecí hřbet *	100–130	63
jehněčí hřbet *	50–80	60

 doba přípravy

 teplota jádra

* bez kosti

Po přípravě pokrmu

- Maso můžete ihned rozkrájet. Nemusíte je nechat odpočívat.
- Maso můžete bez problémů udržovat teplé v ohřevném prostoru, dokud je nebudete servírovat. Nepoškodí to výsledek přípravy.
- Maso má optimální teplotu ke konzumaci. Servírujte je na předehřátých talířích s velmi teplou šťávou, aby příliš rychle nevychladlo.

Speciální použití "příprava při nízké teplotě"

Respektujte také pokyny v kapitole "Pečení masa – Pokrmový teploměr".

- Zvolte speciální použití .
- Zvolte příprava při nízké teplotě.
- Nastavte teplotu.
- Nastavte teplotu jádra.
- Řiďte se pokyny na displeji. Při přehřívání nechte v ohřevném prostoru rošt a univerzální plech.
- Během rozechřívání trouby orestujte kusy masa silně ze všech stran na varné desce.



Nebezpečí popálení!

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

- Jakmile se objeví Použití pokrmový teploměr., položte orestované maso na rošt a zapíchněte do něho pokrmový teploměr tak, aby byl kovový hrot úplně v jádře masa.



Nebezpečí popálení!

Topné těleso pro horní pečení a grilování je horké.

- Zavřete dvířka.

Po uplynutí programu se objeví Proces ukončen. a zazní signál, pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola "Nastavení – Hlasitost – Signální tóny").

Pokud maso ještě není propečené podle Vašich přání, můžete přípravu pokrmu prodloužit.

Příprava při nízké teplotě

Příprava při nízké teplotě s ručním nastavením teploty

Použijte univerzální plech a na něm položený rošt.
Na předehřívání nepoužívejte funkci rychlé rozezhřátí.

- Zasuňte univerzální plech s roštěm do úrovně 1.
- Zvolte provozní způsoby .
- Zvolte provozní způsob horní/spodní pečení  a teplotu 130 °C.
- Vypněte funkci rychloohřevu tak, že zvolíte změnit – otevřít rozšířená nastavení – rychloohřev – vyp..
- Ohřevný prostor včetně univerzálního plechu a roštu předehřívajte asi 15 minut.
- Během rozezhřívání trouby orestujte kusy masa silně ze všech stran na varné desce.



Nebezpečí popálení!

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

- Položte osmahnuté maso na rošt.
- Zvolte změnit.
- Snižte teplotu na 100 °C.
- Dokončete pečení masa.

Přípravu pokrmu můžete nechat automaticky vypnout (viz kapitola "Rozšířená obsluha – Nastavení dob přípravy").



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

Velký gril

Ke grilování plochých pokrmů ve větších množstvích a k zapékání ve velkých formách.

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

Malý gril

Ke grilování plochých pokrmů v menších množstvích a k zapékání v malých formách.

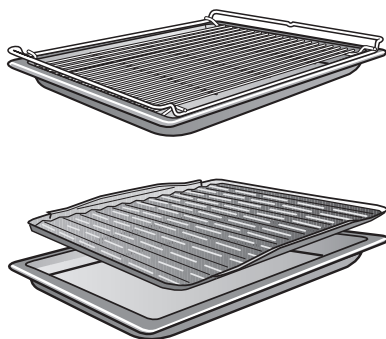
Do červena se rozžhaví jen vnitřní část topného tělesa pro horní pečení a grilování, aby produkovala potřebné tepelné záření.

Grilování cirkulací vzduchu

Ke grilování potravin s větším průměrem jako např. kuřat.

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

Nádobí



Použijte univerzální plech s položeným roštem nebo grilovací a pečicí plech (pokud je k dispozici). Posledně uvedený chrání skapávající šťávu z masa před spálením, aby ji bylo možné dále použít.

Nepoužívejte pečicí plech.

Grilování

Příprava pokrmu ke grilování

Maso rychle opláchněte pod studenou tekoucí vodou a osušte. Plátky masa před grilováním nesolte, protože by z masa unikala šťáva.

Libové maso můžete potřít olejem. Nepoužívejte jiné tuky, protože snadno ztmavnou nebo se z nich začne kouřit.

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

Grilování

- Položte rošt nebo grilovací a pečicí plech (pokud je k dispozici) na univerzální plech.
- Položte na něj pokrm ke grilování.
- Zvolte provozní způsob a teplotu.
- Předehejte topné těleso pro horní pečení a grilování asi 5 minut při zavřených dvířkách.



Nebezpečí popálení!

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

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

Pokyny k tabulce pro grilování

V tabulce jsou tučně vytištěny údaje pro doporučený provozní způsob.

Grilovaný pokrm po kratší z uvedených dob zkontrolujte.

Respektujte uvedené rozsahy teplot, úrovně a doby. Jsou přitom zohledněny různé kusy masa a zvyklosti při přípravě.

Teplota

Obecně volte nižší z teplot.

Při vyšších než uvedených teplotách maso sice zhnědne, ale nepropeče se.

Předehtřátí

Při grilování je potřebné předehtřátí. Předehtřejte topné těleso pro horní pečení a grilování asi 5 minut při zavřených dvířkách.

Úroveň

Zvolte úroveň podle tloušťky grilovaného pokrmu.

- nízký grilovaný pokrm: úroveň 2
- grilované potraviny většího průměru: úroveň 1

Doba grilování

- Nízké plátky masa/ryb vyžadují na každé straně asi 6–8 minut. Vyšší kusy vyžadují na každé straně o něco delší čas. Dbejte na přibližně stejnou tloušťku plátků, aby se příliš nelišily doby grilování.
- V polovině doby grilování pokrm pokud možno obraťte.

Zkouška upečení

Když chcete zjistit, do jaké míry je maso již hotové, zatlačte na ně lžicí:

rare/anglicky:	Když je maso ještě velmi pružné, je uvnitř ještě červené.
medium/středně propečené:	Když se maso poddává málo, je uvnitř růžové.
well done/ Když se maso již prakticky propečené:	Když se maso již prakticky propečené: nepoddává, je propečené.

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

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

Grilování

Tabulka pro grilování

grilovaný pokrm	 ³ ₁	 / 			
		 [°C]	 [min]	 [°C]	 [min]
nízký grilovaný pokrm					
burger *	2	300 ¹⁾	15–26	–	–
šášlik	2	300 ¹⁾	12–17	260 ¹⁾	15–20
drůbeží špíz	2	300 ¹⁾	10–15	260 ¹⁾	12–17
steaky z krkovičky	2	300 ¹⁾	20–25	260 ¹⁾	20–25
játra	2/3	220	7–12	220	8–12
karbanátky	2	300 ¹⁾	15–25	260 ¹⁾	20–30
klobása	2	240 ¹⁾	8–15	240 ¹⁾	10–17
rybí filé	2	220	15–20	220	15–20
pstruzi	2	220	15–25	220	15–25
toast *	2	300 ²⁾	5–8	–	–
toast Havaj	1	240	8–12	240	8–12
rajčata	2	220	6–10	220	8–12
broskve	1	275	5–10	220	5–10
grilované potraviny většího průměru					
kuře, asi 1,2 kg	1	210	60–70	200 ¹⁾	60–70
vepřové koleno, asi 1 kg	1	–	–	180	80–90

 velký gril /  malý gril /  grilování cirkulací vzduchu
³₁ úroveň /  teplota /  doba grilování

* V provozním způsobu velký gril  platí nastavení i pro specifikace podle EN 60350-1.

1) Nastavte provozní způsob a teplotu a navíc zvolte otevřít rozšířená nastavení – Crisp function – zap..

2) Nepřehřívajte topné těleso pro horní pečení a grilování.

Navíc k automatickým programům má Vaše pečicí trouba k dispozici řadu speciálních použití:

■ **Zvolte speciální použití** .

K dispozici jsou tato speciální použití:

- rozmrazování
- sušení
- ohřev
(ohřívání jídel na talíři)
- nahřívání nádobí
- kynutí těsta
- příprava při nízké teplotě
Toto speciální použití je popsáno
v kapitole "Příprava při nízké teplotě".
- pizza

Kromě toho najdete v této kapitole informace k následujícím použitím

- zapékání
- zavařování
- zrazené produkty/hotové pokrmy

Speciální použití

Rozmrazování

Tento program byl vyvinut pro rné rozmrazování zmrazených potravin.

Můžete nastavit teplotu mezi 25 a 50 °C.

- Zvolte speciální použití .
- Zvolte rozmrazování.
- Změňte případně navrhovanou teplotu a nastavte dobu přípravy.
- Řiďte se pokyny na displeji.

Vzduch v ohřevném prostoru začne cirkulovat a šetrně rozmrazí potravinu.



Nebezpečí salmonelózy!

Při rozmrazování drůbeže věnujte zvýšenou pozornost čistotě.

Tekutinu z rozmrazování nepoužívejte.

Tipy

- Nechte zmrazený pokrm rozmrazit 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 se řídí druhem a hmotností zmrazených potravin:

zmrazená potravina	 [g]	 [min]
kuře	800	90–120
maso	500	60–90
	1000	90–120
klobása	500	30–50
ryby	1000	60–90
jahody	300	30–40
máslový koláč	500	20–30
chléb	500	30–50

 hmotnost /  doba rozmrazování

Sušení

Tento program byl vyvinut pro tradiční konzervování sušením.

Můžete nastavit teplotu mezi 80 a 100 °C.

Předpokladem je čerstvé a dobře vyzrálé ovoce a zelenina bez otlačení.

■ 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.

■ Potraviny k sušení rovnoměrně rozložte na univerzálním plechu.

Pokud máte k dispozici děrovaný Gourmet pečicí plech, můžete ho použít také.

■ Zvolte speciální použití .

■ Zvolte sušení.

■ Změňte případně navrhovanou teplotu a nastavte dobu přípravy.

■ Řiďte se pokyny na displeji.

sušený pokrm	 [min]
ovoce	120–480
zelenina	180–480
bylinky *	50–60

doba sušení

* Protože je u tohoto programu zapnutý ventilátor, používejte na sušení bylinek provozní způsob horní/spodní pečení  s teplotou 80–100 °C.

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

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

■ Usušené ovoce nebo zeleninu nechte vychladnout.

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

■ Uchovávejte je v uzavřených sklenicích nebo dózách.

Speciální použití

Ohřev

Tento program byl vyvinut na ohřívání jídel na talíři a pracuje s podporou vlhkosti.

Na výběr je:

- plátek pečeně se zeleninou
- plátek pečeně s bramborami
- plátek pečeně s knedlíkem
- plátek pečeně s těstovinami
- ryba se zeleninou
- ryba s bramborami
- zeleninový nákyp
- zapékané těstoviny
- těstoviny s omáčkou
- pizza
- ragú s omáčkou

Používejte tepelně odolné nádoby.

- Postavte jídla k ohřívání nepříkrytá na rošt.
- Zvolte speciální použití .
- Zvolte ohřev.
- Zvolte požadované jídlo na talíři a nastavte stupeň ohřátí.
- Řiďte se pokyny na displeji.



Nebezpečí popálení!

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

Nahřívání nádobí

Tento program byl vyvinut na nahřívání nádobí.

Můžete nastavit teplotu mezi 50 a 80 °C.

Používejte tepelně odolné nádoby.

- Zasuňte rošt do úrovně 1 a postavte na něj nádoby k nahřátí.
- Zvolte speciální použití .
- Zvolte nahřívání nádobí.
- Změňte případně navrhovanou teplotu a nastavte dobu přípravy.
- Řiďte se pokyny na displeji.



Nebezpečí popálení!

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

Kynutí těsta

Tento program byl vyvinut na kynutí těsta bez podpory vlhkosti.

Můžete nastavit teplotu mezi 30 a 50 °C.

- Zvolte speciální použití .
- Zvolte kynutí těsta.
- Změňte případně navrhovanou teplotu a nastavte dobu přípravy.
- Řiďte se pokyny na displeji.

Když chcete nechat nakynout těsto s podporou vlhkosti, využijte příslušné automatické programy.

Pizza

Tento program byl vyvinut na pečení pizzy.

Můžete nastavit teplotu mezi 160 a 250 °C.

- Zvolte speciální použití .
- Zvolte pizza.
- Změňte případně navrhovanou teplotu a nastavte dobu přípravy.
- Řiďte se pokyny na displeji.

Speciální použití

Zapékání

Provozní způsob zapékání je vhodný k přípravě masa.

Můžete nastavit teplotu mezi 100 a 250 °C.

- Zvolte provozní způsoby ☐.
- Zvolte zapékání a případně změňte navrhanou teplotu.
- Řiďte se pokyny na displeji.

Příklady použití:

pokrm		
	[°C]	[min]
vepřová kýta, asi 1,5 kg	180	130–160
dušené hovězí, asi 1,5 kg	180	160–180

 teplota /  doba přípravy

- Podle výšky připravovaného pokrmu použijte úroveň 1 nebo 2.
- Uvedené časy platí pro nepředehřátou troubu.
- Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po čtvrtině doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- Připravovaný pokrm po kratší z uvedených dob zkontrolujte.

Zavařování

Nádoby na zavařování



Nebezpečí úrazu!

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 šroubovacími víčky

Zavařování ovoce a zeleniny

Doporučujeme provozní způsob horký vzduch plus .

Údaje platí pro 6 sklenic o objemu 1 l.

- Zasuňte univerzální plech do úrovně 1 a postavte 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 a okurky

- Jakmile ve sklenicích uvidíte stoupat bublinky, nastavte nejnižší teplotu. Nechte pak sklenice stát dalších 25–30 minut v teplém ohřevném prostoru.

Zelenina

- Jakmile ve sklenicích uvidíte stoupat bublinky, snižte teplotu na 100 °C.

	 [min]
mrkev	50–70
chřest, hrách, fazole	90–120

 doba zavařování

- Po době zavařování nastavte nejnižší teplotu. Nechte pak sklenice stát dalších 25–30 minut v teplém ohřevném prostoru.

Po zavařování



Nebezpečí popálení!

Při vyjímání sklenic používejte chňapky na hrnce.

- Vyjměte sklenice z ohřevného prostoru.
- Nechte je stát asi 24 hodin přikryté utěrkou na místě bez průvanu.
- Nakonec zkontrolujte, zda jsou všechny sklenice uzavřené.

Speciální použití

Zmrazené produkty / hotové pokrmy

Tipy

Moučník, pizza, bagety

- Pečte tyto hluboce zmrazené produkty na roštu s položeným papírem na pečení.

Pečicí plech nebo univerzální plech se při přípravě těchto hluboce zmrazených potravin mohou zdeformovat tak silně, že je v horkém stavu případně již nebude možné vyjmout z ohřevného prostoru. Každé další použití s sebou přinese další deformaci.

- Zvolte nižší z teplot doporučených na obalu.

Pomfrity, krokety apod.

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

Příprava

Šetrné zpracování potravin slouží Vašemu zdraví.

Moučníky, pizzu, hranolky apod. byste měli opéci jen do zlatožluta, nikoli do tmavohněda.

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

Tip: Pro některé hluboce zmrazené potraviny / hotové pokrmy jsou k dispozici také automatické programy (viz kapitola "Automatické programy").



Nebezpečí popálení!

Topná tělesa musí být vypnutá.
Ohřevný prostor musí být vychladlý.



Nebezpečí úrazu!

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

Na čištění pečicí trouby nikdy nepoužívejte parní čistící zařízení.

Když použijete nevhodné čistící prostředky, mohou se všechny povrchy zabarvit nebo změnit. Čistícími prostředky na pečicí trouby a odvápnovacím prostředkem se poškodí zvláště čelní stěna pečicí trouby. Všechny povrchy jsou choulostivé na poškrábání. U skleněných ploch mohou vést škrábance případně k rozbití.

Odstraňte ihned zbytky čistících prostředků.

Nevhodné čistící prostředky

Abyste nepoškodili povrchy, vyhýbejte se při čištění těmito prostředkům:

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

* při těžko odstranitelných znečištěních na PerfectClean zušlechťeném emailu povoleno

Když znečištění působí déle, nemusí být případně již možné je odstranit. Častější používání bez čištění mezi jednotlivými použitími může vést ke zvýšeným nárokům na čištění.

Odstraňujte nečistoty nejlépe ihned.

Príslušenství není vhodné k čištění v myčce nádobí (s výjimkou bezdrátového pokrmového teploměru).

Tipy

- Znečištění např. ovocnou šťávou nebo těstem ze špatně uzavřených pečicích forem se dá snadněji odstranit, dokud je trouba ještě trochu teplá.
- Pro pohodlné ruční čištění můžete vy-
montovat a rozmontovat dvířka, vy-
montovat postranní mřížky s výsuvnými
pojezdy FlexiClip (pokud jsou
k dispozici) a sklopit topné těleso pro
horní pečení a grilování.

Normální znečištění

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

Pokud možno je nečistěte.

- Normální znečištění odstraňte nejlépe ihned teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.
- Odstraňte zbytky čistících prostředků důkladně čistou vodou. To je zvláště důležité u dílů zušlechťených úpravou PerfectClean, protože zbytky čistících prostředků omezují efekt bránící ulpívání.
- Povrchy pak osušte měkkou utěrkou.

Pokrmový teploměr

Pokrmový teploměr je vhodný k čištění v myčce nádobí.

Silná znečištění (kromě výsuvných pojezdů FlexiClip)

Přetečenými ovocnými šťávami nebo zbytky po pečení mohou na emailovaných površích vznikat trvalé barevné změny nebo matná místa. Ty nezhoršují použitelnost. Nepokoušejte se odstranit tyto skvrny za každou cenu. Používejte jen popsané prostředky.

- Odstraňte připečené zbytky skleněnou škrabkou nebo spirálou z nerez oceli (např. Spontex Spirinett).
- Při velmi nesnadno odstranitelném znečištění naneste na studený email ztuštěný povrch PerfectClean čisticí prostředek Miele na pečicí trouby. Nechte ho působit podle údaje na obalu.

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

- Po době působení můžete navíc použít tvrdou stranu houbičky na mytí nádobí.
- Zbytky čisticích prostředků na pečicí trouby odstraňte důkladně čistou vodou a povrchy osušte.

Čištění ohřevného prostoru pyrolýzou

Místo ručně můžete ohřevný prostor vyčistit pyrolýzou .

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

K dispozici jsou tři stupně pyrolýzy s rozdílnou dobou trvání. Zvolte:

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

Po spuštění pyrolytického čištění se automaticky uzamknou dvířka. Znovu otevřít je budete moci až po skončení procesu čištění.

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

Zbytky po pyrolýze (např. popel), které se mohou vytvořit podle stupně znečištění ohřevného prostoru, můžete po pyrolytickém čištění snadno odstranit.

Příprava pyrolytického čištění

Vysokými teplotami při pyrolytickém čištění by se poškodilo pyrolyticky neodolné příslušenství.

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

Následující příslušenství je pyrolyticky odolné a během pyrolýzy může zůstat v ohřevném prostoru:

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

■ Pyrolyticky neodolné příslušenství vyjměte.

■ Zasuňte rošt do nejvyšší úrovně.

Hrubá znečištění v ohřevném prostoru mohou vést k silnému zakouření a k vypnutí pyrolytického čištění.

■ Než spustíte pyrolytické čištění, odstraňte hrubá znečištění z ohřevného prostoru.

Spuštění pyrolytického čištění



Nebezpečí popálení!

Při pyrolytickém čištění se čelo pečí-trouby zahřeje více než při normálním používání trouby.

Zabraňte dětem, aby se během pyrolytického čištění dotýkaly přístroje.

- Zvolte ošetření
- Zvolte pyrolýzu.
- Zvolte stupeň pyrolýzy podle stupně znečištění.

- Potvrďte pomocí OK.

Řiďte se pokyny na displeji.

- Potvrďte pomocí OK.

Okamžité spuštění pyrolytického čištění

- Když chcete pyrolytické čištění spustit ihned, zvolte ihned spustit.

- Potvrďte pomocí OK.

Spustí se pyrolytické čištění.

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

Osvětlení ohřevného prostoru se během pyrolýzy nezapíná.

Objeví se zbývající doba pyrolytického čištění. Nelze ji změnit.

Pokud jste mezitím nastavili kuchyňský budík, po uplynutí jeho času zazní akustický signál, bude blikat a bude se zvyšovat čas.

Jakmile stisknete , akustické a optické signály se vypnou.

Odložené spuštění pyrolytického čištění

- Když chcete spuštění pyrolytického čištění odložit, zvolte spustit později.
- Potvrďte pomocí OK.
- Nastavte okamžik, kdy se má pyrolytické čištění spustit.
- Potvrďte pomocí OK.

Automaticky se zablokují dvířka. Na displeji se objeví start v a nastavený čas spuštění.

Až do okamžiku spuštění můžete pomocí změnit znovu nastavit čas spuštění nebo ukončení.

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

Čištění a ošetřování

Po provedení pyrolytického čištění

Jakmile je zbývající doba 0:00 hodin, objeví se na displeji upozornění, že se odblokují dvířka.

Jakmile se odblokují dvířka:

- Objeví se Proces ukončen..
- Zazní signál, pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola "Nastavení – Hlasitost – Signální tóny").

■ Vypněte pečicí troubu.

Vypnou se akustické a optické signály.



Nebezpečí popálení!

Případné zbytky po pyrolýze odstraňte až po vychladnutí ohřevného prostoru.

- Očistěte ohřevný prostor a pyrolyticky čistitelné příslušenství od případných zbytků po pyrolýze (např. popele), které se mohou vytvořit podle stupně znečištění ohřevného prostoru.

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

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

- Po pyrolytickém čištění několikrát roztáhněte výsuvné pojezdy FlexiClip.

Respektujte prosím následující:

- Po obvodu ohřevného prostoru je jako utěsnění skla dvířek umístěno choulolistivé těsnění ze skelného hedvábí, které se může poškodit dřením nebo drhnutím. Pokud možno je nečistěte.
- Po čištění může na výsuvných pojezdech FlexiClip zůstat zabarvení a zesvětlení. Použitelnost se tím ale nezhorší.
- Emailované povrchy se mohou trvale zabarvit přetečenými ovocnými šťávami. Tyto změny barvy nezhoršují vlastnosti emailu. Nepokoušejte se odstranit tyto skvrny za každou cenu.

Ukončí se pyrolytické čištění

Po stornování pyrolytického čištění zůstanou dvířka obecně zablokovaná, dokud teplota ohřevného prostoru neklesne pod 280 °C.

Následující události vedou k ukončení pyrolytického čištění:

- Vypnete pečicí troubu.
- Vypadne elektrická síť.

Když vypnete pečicí troubu, objeví se na displeji Vypnout přístroj?

- Když chcete ukončit pyrolytické čištění, zvolte ano.

Jakmile teplota ohřevného prostoru klesne pod 280 °C, odblokují se dvířka a pečicí trouba se vypne.

- Když chcete pokračovat v pyrolytickém čištění, zvolte ne.

Pyrolytické čištění pokračuje.

Když vypadne elektrická síť, po jejím návratu se na displeji objeví Proces přerušen, fáze ochlazování..

Jakmile teplota ohřevného prostoru klesne pod 280 °C, odblokují se dvířka a pečicí trouba se vypne.

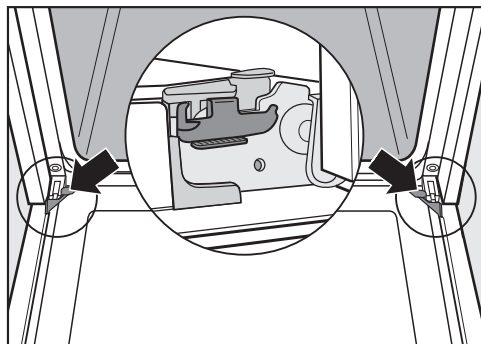
Pokud je zapnutý signální tón, zazní signál (viz kapitola "Nastavení – Hlasitost – Signální tóny").

Na displeji se objeví Proces ukončen..

- Zvolte ↵.
- Spusťte pyrolytické čištění znovu.

Čištění a ošetřování

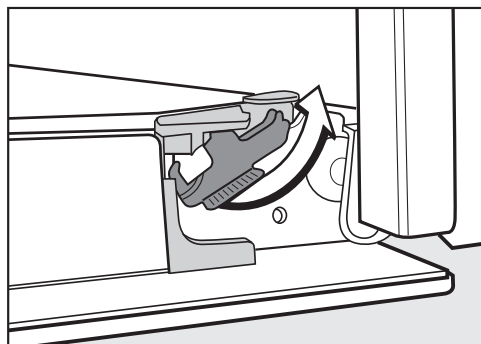
Demontáž dvířek



Dvířka jsou držáky spojena s dveřními panty.

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

- Úplně otevřete dvířka.



- Odjistěte blokovací třmeny jejich otočením až na doraz.

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

- Zavřete dvířka až na doraz.



- Uchopte dvířka na boku a stáhněte je z držáků nahoru. Dbejte na to, aby se při tom nevzpříčila.

Rozmontování dvířek

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

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

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

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

Jednotlivé strany skel dvířek mají různou povrchovou úpravu. Strany směřující k ohřevnému prostoru odrážejí teplo. Dbejte na to, abyste skla po vyčištění správně nasadili.

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

Vymontovaná skla dvířek bezpečně uložte, aby se nerozbila.

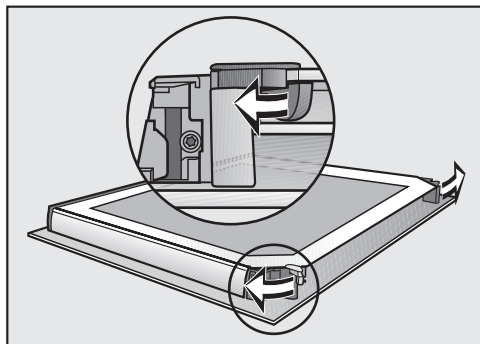
Čištění a ošetřování



Nebezpečí úrazu!

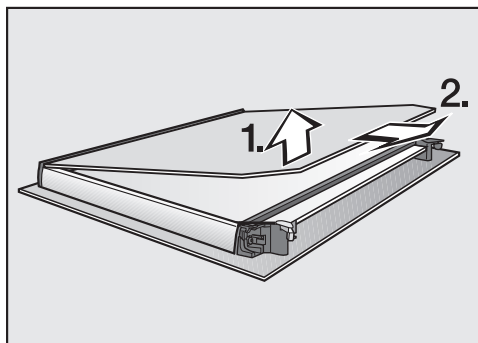
Než budete dvířka rozmontovávat, vždy je vymontujte.

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

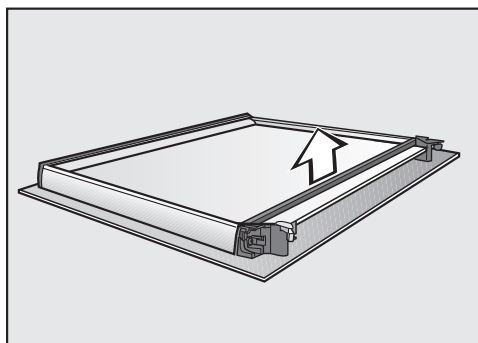


- Otočením směrem ven otevřete obě aretace skel dvířek.

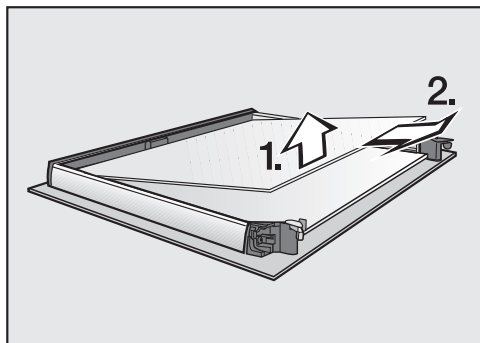
Postupně vymontujte vnitřní sklo dvířek a obě prostřední skla:



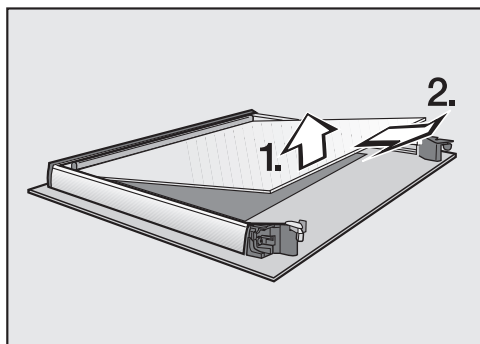
- Vnitřní sklo dvířek **mírně** zvedněte a vytáhněte je z plastové lišty.



- Sundejte těsnění.



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

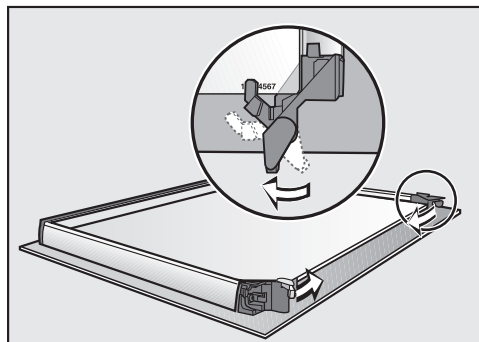


- Pozvedněte spodní z obou prostředních skel a vytáhněte je.
- Očistěte skla dvířek a jednotlivé další díly teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.
- Osušte díly měkkou utěrkou.

Dvířka pak opět pečlivě smontujte:

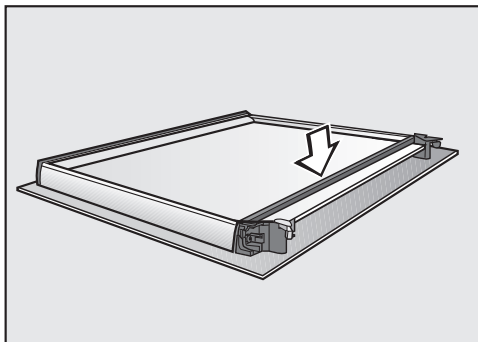
Obě prostřední skla dvířek jsou stejná. Pro správnou montáž a orientaci je na obou sklech dvířek natištěno číslo materiálu.

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

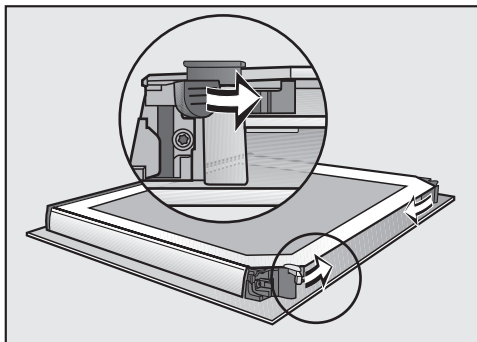


- Otočte aretace skel dvířek dovnitř, aby dosedaly na spodní z obou prostředních skel dvířek.
- Nasadte horní z obou prostředních skel dvířek otočené tak, aby bylo čitelné číslo materiálu (tzn. nikoli zrcadlově). Sklo dvířek musí dosedat na aretace.

Čištění a ošetřování

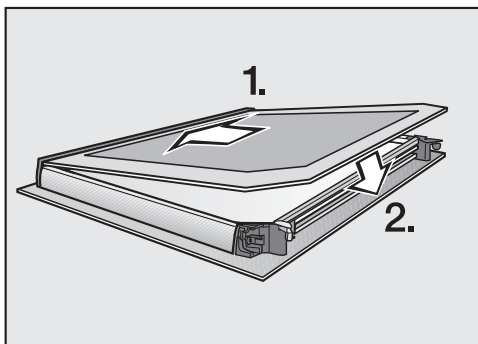


- Nasadte těsnění.



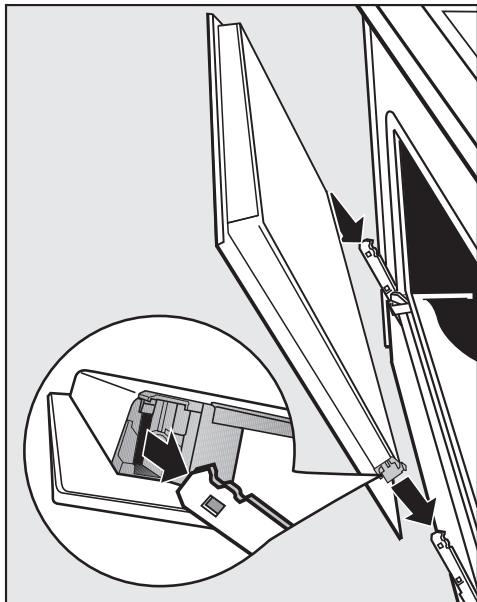
- Otočením směrem dovnitř zavřete obě aretace skel dvířek.

Dvířka jsou opět smontovaná.



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

Montáž dvířek

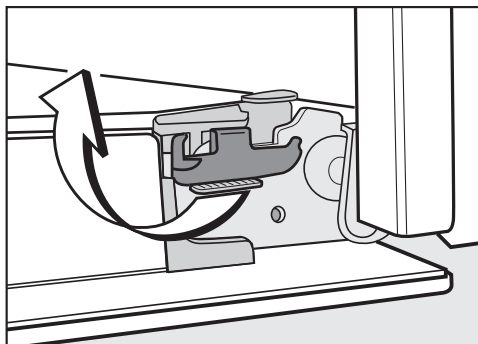


- Uchopte dvířka na boku a nasadte je na držáky pantů. Dbejte na to, aby se při tom nevzpříčila.

- Úplně otevřete dvířka.

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

Blokovací třmeny opět bezpodmínečně zajistěte.



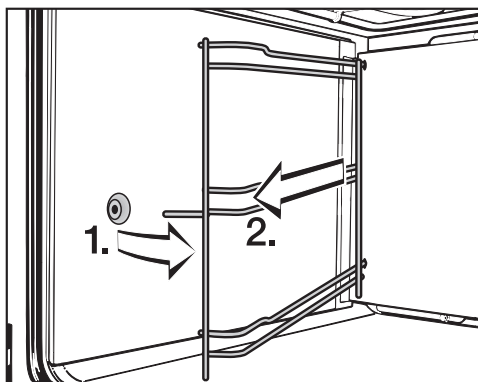
- Blokovací třmeny znovu zajistěte jejich otočením až na doraz do vodorovné polohy.

Demontáž postranních mřížek s výsuvnými pojezdy FlexiClip

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

Pokud chcete výsuvné pojezdy FlexiClip vymontovat napřed zvlášť, řiďte se pokyny v kapitole "Vybavení – Montáž a demontáž výsuvných pojezdů FlexiClip".

⚠ Nebezpečí popálení!
Topná tělesa musí být vypnutá.
Ohřevný prostor musí být vychladlý.



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

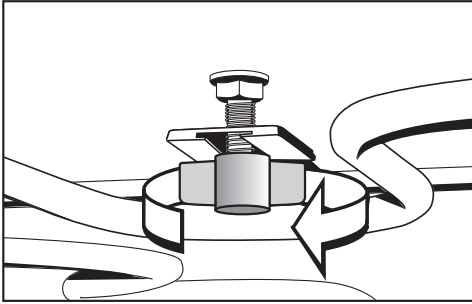
Montáž se provádí v opačném pořadí.

- Díly pečlivě namontujte.

Sklopení topného tělesa pro horní pečení a grilování

⚠ Nebezpečí popálení!
Topná tělesa musí být vypnutá.
Ohřevný prostor musí být vychladlý.

- Vymontujte postranní mřížky.



- Povolte křídlovou matici.

Topné těleso pro horní pečení a grilování se může poškodit.
Topné těleso pro horní pečení a grilování nikdy nesklápějte násilím.

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

Nyní můžete očistit strop ohřevného prostoru.

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

Odvápňení systému tvorby páry

Okamžik pro proces odvápňení

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

Odvápňení můžete provést kdykoli.

Po určitém počtu příprav pokrmů však budete automaticky vyzváni k odvodušnění pečicí trouby, aby zůstala zachována bezvadná funkce.

Posledních deset příprav pokrmů do odvápňení se zobrazuje a odpočítává. Potom bude zablokováno použití provozních způsobů a automatických programů s podporou vlhkosti. Bude opět možné až poté, co provedete odvápňení.

Všechny ostatní provozní způsoby a automatické programy bez podpory vlhkosti můžete nadále používat.

Průběh procesu odvápňení

Když spustíte odvápňování, musíte je provést celé. Nelze je ukončit.

Odvápňování trvá asi 90 minut a probíhá v několika krocích:

1. příprava procesu odvápňení
2. nasátí odvápňovacího prostředku
3. fáze působení
4. propláchnutí 1
5. propláchnutí 2
6. propláchnutí 3
7. odpaření zbytkové vody

Příprava procesu odvápnění

Potřebujete nádobu o objemu asi 1 l.

Abyste nádobu s odvápnovacím prostředkem nemuseli držet pod plnicí trubicí, je k Vaší pečicí troubě přiložena plastová hadice s přísavnou příchytou.

Pro docílení optimálního čistícího účinku doporučujeme používat dodané, speciálně pro Miele vyvinuté odvápnovací tablety.

Jiné odvápnovací prostředky, které obsahují kromě kyseliny citronové také jiné kyseliny a/nebo další nežádoucí látky jako například chloridy, by mohly vést ke škodám. Kromě toho by nebylo možné zaručit požadovaný účinek při nedodržení koncentrace odvápnovacího prostředku.

Tip: Další odvápnovací tablety obdržíte v internetové prodejně Miele, u servisní služby Miele nebo u Vašeho specializovaného prodejce Miele.

- Naplňte nádobu asi 600 ml studené vody z vodovodu a úplně v ní rozpustíte jednu odvápnovací tabletu.

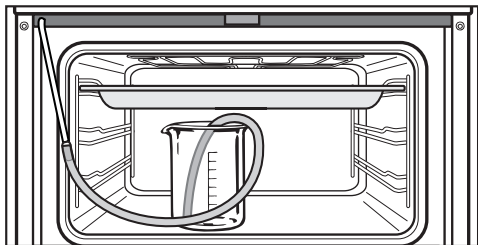
Provedení procesu odvápnění

- Zvolte ošetření .
- Zvolte odvápnění.

Pokud byly provozní způsob klimatizace pečení  a automatické programy s podporou vlhkosti již zablokované, můžete odvápnění ihned spustit potvrzením pomocí OK.

- Zasuňte univerzální plech až na doraz do nejvyšší úrovně, abyste zachytili odvápnovací prostředek po jeho použití. Potvrďte pokyn pomocí OK.

Čištění a ošetřování



- Postavte nádobu s odvápnovacím prostředkem na dno ohřevného prostoru.
- Připevněte jeden konec plastové hadice na plnicí trubici. Druhý konec dejte až na dno nádoby do odvápnovacího prostředku a připevněte ho v nádobě přísavnou příchýtkou.
- Potvrďte pomocí OK.

Spustí se proces nasávání. Je slyšet čerpací hluky.

Proces nasávání můžete kdykoli přerušit a znovu v něm pokračovat volbou stop příp. start.

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

Objeví se upozornění, že skončil proces nasávání.

- Potvrďte pomocí OK.

Spustí se **fáze působení**. Můžete sledovat časový průběh.

- Nechte nádobu i s hadicovým spojem k plnicí trubici v ohřevném prostoru a doplňte asi 300 ml vody, protože systém během fáze působení znovu nasává kapalinu.

Asi jednou za 5 minut systém znovu nasaje trochu kapaliny. Je slyšet čerpací hluky.

Během celého procesu zůstává zapnuté osvětlení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

Pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola "Nastavení – Hlasitost – Signální tóny"), na konci fáze působení zazní signál.

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

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

- Vyjměte univerzální plech se zachyceným odvápnovacím prostředkem, vyprázdněte ho a zasuňte ho opět do nejvyšší úrovně.
- Vyjměte plastovou hadici z nádoby.
- Vyjměte nádobu, důkladně ji vypláchněte a naplňte ji asi 1 l čerstvé vody z vodovodu.
- Postavte nádobu opět do ohřevného prostoru a připevněte v nádobě plastovou hadici.
- Potvrďte pomocí OK.

Spustí se proces nasávání pro **první proplachování**.

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

Objeví se pokyny pro přípravu **druhého proplachování**.

- Vyjměte univerzální plech se zachycenou mycí vodou, vyprázdněte ho a zasuňte ho opět do nejvyšší úrovně.
- Vyjměte plastovou hadici z nádoby a naplňte nádobu asi 1 l čerstvé vody z vodovodu.
- Postavte nádobu opět do ohřevného prostoru a připevněte v nádobě plastovou hadici.
- Potvrďte pomocí OK.
- Postupujte stejně pro **třetí proplachování**.

Během odpařování zbytkové vody nechte v ohřevném prostoru univerzální plech s mycí vodou zachycenou při třetím proplachování.

Čištění a ošetřování

Po třetím proplachování se spustí **odpařování zbytkové vody**.

- Vyjměte nádobu a hadici z ohřevného prostoru.
- Zavřete dvířka.
- Potvrďte pomocí OK.

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

Zapne se topení ohřevného prostoru a objeví se doba trvání odpařování zbytkové vody.

Doba trvání se automaticky koriguje podle skutečně existujícího množství zbytkové vody.

Na konci odpařování zbytkové vody se objeví informační okno s pokyny pro čištění po odvápnování.

- Potvrďte pomocí OK.

Pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola "Nastavení – Akustická upozornění"), zazní signál. Na displeji se objeví Program ukončen..

- Vypněte pečicí troubu.

Nebezpečí popálení!

Než začnete s čištěním, nechte na-
před vychladnout ohřevný prostor a
příslušenství.

- Vyjměte univerzální plech se zachy-
cenou kapalinou a pak očistěte vy-
chladlou pečicí troubu od případně
vysrážené vlhkosti a zbytků odvá-
pňovacího prostředku.

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

Většinu problémů, které se vyskytují v běžném provozu, můžete vyřešit sami. Má Vám při tom pomoci následující přehled.

Pokud příčinu problému nenajdete nebo nedokážete odstranit sami, zavolejte servisní službu (viz obálka).

 **Nebezpečí úrazu!** Neodborně provedenými instalačními a údržbářskými pracemi nebo opravami může být uživatel vystaven značným nebezpečím, za která Miele neodpovídá.

Instalační a údržbářské práce stejně jako opravy smí provádět jen kvalifikovaní pracovníci pověřeni společnostmi Miele.

Nikdy sami neotvírejte plášť pečicí trouby.

Problém	Příčina a odstranění
Je tmavý displej.	Je vypnuté zobrazení denního času. Díky tomu je displej při vypnuté pečicí troubě tmavý. ■ Jakmile pečicí troubu zapnete, objeví se denní čas. Když se má zobrazovat trvale, musíte zapnout zobrazování denního času (viz kapitola "Nastavení – Denní čas – Zobrazení").
	Pečicí trouba je bez proudu. ■ Zkontrolujte, zda nevypnul jistič elektrické instalace. Zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu Miele.
Při zapnutí pečicí trouby se na displeji objeví za- blokování zprovoznění  .	Je zapnuté zablokování zprovoznění  . ■ Pro jednu přípravu pokrmu je můžete zrušit tak, že budete nejméně 6 sekund tisknout symbol . ■ Zablokování zprovoznění můžete trvale vypnout (viz kapitola "Nastavení – Zablokování zprovoznění ").

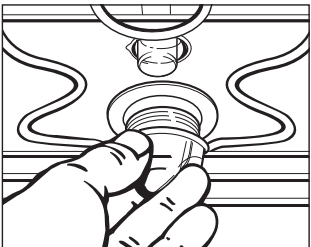
Co udělat, když ...?

Problém	Příčina a odstranění
Nelze otevřít dvířka.	Je vypnuté zobrazení denního času. Kvůli tomu je displej při vypnuté pečicí troubě tmavý a nereagují senzorová tlačítka. ■ Jakmile pečicí troubu zapnete, objeví se denní čas a bude reagovat senzorové tlačítko  (viz kapitola "Nastavení – Denní čas – Zobrazení").
	Pečicí trouba není připojená k elektrické síti. ■ Zkontrolujte, zda je zástrčka pečicí trouby zasunutá v zásuvce. ■ Zkontrolujte, zda nevypnul jistič elektrické instalace. Zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu Miele. ■ Když musíte otevřít dvířka, protože se např. v ohřevném prostoru ještě nachází připravovaný pokrm, otevřete je dodaným otvíračem. Za tím účelem zasuněte otvírač ve výšce senzorového tlačítka ↗ šikmo shora do mezery mezi ovládacím panelem a dvířky. Můžete také oběma rukama táhnout na boku za dvířka, dokud se neotevřou.
	Bylo spuštěno pyrolytické čištění.  Nebezpečí popálení! Během pyrolytického čištění zůstanou zablokovaná dvířka, dokud teplota ohřevného prostoru neklesne pod 280 °C. V žádném případě se nepokoušejte otevřít dvířka výše uvedeným postupem pomocí dodaného otvírače dvířek! ■ Počkejte, dokud pečicí trouba nevychladne. Jakmile teplota ohřevného prostoru klesne pod 280 °C, dvířka se automaticky odblokují.
Nezahřívá se ohřevný prostor.	Je aktivovaný výstavní provoz. Pečicí troubu lze sice obsluhovat, ale nefunguje topení ohřevného prostoru. ■ Deaktivujte výstavní provoz (viz kapitola "Nastavení – Prodejce").

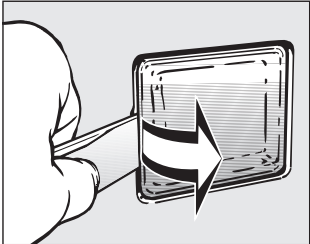
Problém	Příčina a odstranění
Na displeji se objeví výpadek el. proudu - proces přerušen.	Došlo ke krátkému výpadku elektrické sítě. Byla tím ukončena probíhající příprava. ■ Pečicí troubu vypněte a opět zapněte. ■ Spusťte přípravu pokrmu znovu.
Na displeji se zobrazuje 12:00.	Výpadek elektrické sítě trval déle než 200 hodin. ■ Nastavte znovu denní čas datum.
Na displeji se objeví Byla dosažena maximální doba provozu..	Pečicí trouba byla provozována neobvykle dlouhou dobu. Aktivovalo se bezpečnostní vypnutí. ■ Potvrďte pomocí OK. Vymažte hlášení Proces ukončen. výběrem ↵. Pak je pečicí trouba opět připravená k provozu.
Na displeji se objeví  chyba XX.	Problém, který nemůžete odstranit sami. ■ Zavolejte servisní službu Miele.
Na displeji se objeví Dvířka nebudou zablokována..	Nezavírá se zámek dvířek pro pyrolytické čištění. ■ Vypněte a znovu zapněte pečicí troubu. Potom znovu spusťte požadované pyrolytické čištění. ■ Pokud se upozornění zobrazuje opakovaně, zavolejte servisní službu Miele.
Na displeji se objeví Dvířka nebudou odblokována..	Neotvírá se zámek dvířek pro pyrolytické čištění. ■ Pečicí troubu vypněte a opět zapněte. ■ Když se neotevře zámek dvířek, zavolejte servisní službu Miele.
Na displeji se objeví Rušení příjem k pokrmovému teploměru, změnit pozici v ohřevném prostoru..	Není již rozpoznán pokrmový teploměr. ■ Změňte polohu pokrmového teploměru v připravovaném pokrmu. Pokud pokrmový teploměr nebude nadále rozpoznán, je vadný. Nový pokrmový teploměr dostanete u svého specializovaného prodejce Miele nebo u servisní služby Miele.
Po výběru funkce odvápnění se na displeji objeví Funkce není momentálně k dispozici..	Je vadný systém tvorby páry. ■ Zavolejte servisní službu Miele.

Co udělat, když ...?

Problém	Příčina a odstranění
Po výběru automatického programu se na displeji objeví Je vadné řízení vlhkosti - automatické programy probíhají bez přidání vlhkosti..	Je vadný systém tvorby páry. ■ Zavolejte servisní službu Miele. Automatický program můžete nechat proběhnout i bez podpory vlhkosti.
Po výběru provozního způsobu klimatické pečení  se na displeji objeví Je vadné řízení vlhkosti - klimatické pečení není k dispozici..	Je vadný systém tvorby páry. ■ Zavolejte servisní službu Miele. ■ Místo klimatického pečení  použijte provozní způsob horký vzduch plus  .
Při přípravě pokrmu s podporou vlhkosti se nenasává voda.	Je aktivovaný výstavní provoz. Pečicí troubu lze sice obsluhovat, ale nefunguje čerpadlo systému tvorby páry. ■ Deaktivujte výstavní provoz (viz kapitola "Nastavení – Prodejce").
	Je vadné čerpadlo systému tvorby páry. ■ Zavolejte servisní službu Miele.
Po přípravě pokrmu je slyšet provozní hluk.	Po přípravě pokrmu zůstává zapnutý ventilátor chlazení (viz kapitola "Nastavení – Doběh ventilátoru chlazení").
Pečicí trouba se samočinně vypnula.	Pečicí trouba se z důvodu úspory energie automaticky vypne, když po jejím zapnutí nebo po skončení přípravy pokrmu do určité doby nenásleduje žádná další obsluha. ■ Pečicí troubu opět zapněte.
Moučník nebo pečivo nejsou po době uve- dené v tabulce pro pečení ještě hotové.	Zvolená teplota se liší od receptu. ■ Zvolte teplotu odpovídající receptu.
	Množství přísad se liší od receptu. ■ Zkontrolujte, zda jste nezměnili recept. Přidáním většího množství tekutiny nebo vajec je těsto vlhčí a vyžaduje delší dobu pečení.

Problém	Příčina a odstranění
Moučník nebo pečivo vykazuje rozdílné zhnědnutí.	Zvolili jste špatnou teplotu nebo úroveň. ■ Určitý rozdíl zhnědnutí existuje vždy. Při příliš velkém rozdílu zhnědnutí zkontrolujte, zda jste zvolili správnou teplotu a úroveň. Materiál nebo barva pečicí formy neodpovídají provoznímu způsobu. ■ Pro provozní způsob horní/spodní pečení  se příliš nehodí světlé nebo lesklé pečicí formy. Použijte matné, tmavé pečicí formy. Je příliš vysoko nastavený katalyzátor. Na vyšších stupních se u choulolistivých připravovaných pokrmů jako například piškotu mohou objevovat rozdíly ve zhnědnutí. ■ Nastavte katalyzátor pro snížení zápachů na nižší stupeň nebo ho úplně vypněte (viz kapitola "Nastavení – Katalyzátor").
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 – Osvětlení").
Nezapne se horní osvětlení ohřevného prostoru.	Je vadná halogenová žárovka.  Nebezpečí popálení! Topná tělesa musí být vypnutá. Ohřevný prostor musí být vychladlý.  ■ Odpojte pečicí troubu elektricky od sítě. Vytáhněte k tomu účelu síťovou zástrčku nebo vypněte jistič elektrické instalace. ■ Uvolněte kryt světla otočením o čtvrt otáčky doleva a vytáhněte ho s těsněním dolů z pláště. ■ Vyměňte halogenovou žárovku (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, patice G9). ■ Nasadte kryt světla s těsněním do pláště a upevněte ho otočením doprava. ■ Připojte pečicí troubu opět k elektrické síti.

Co udělat, když ...?

Problém	Příčina a odstranění
Nezapne se osvětlení ohřevného prostoru na boku. 	Je vadná halogenová žárovka.  Nebezpečí popálení! Topná tělesa musí být vypnutá. Ohřevný prostor musí být vychladlý. ■ Odpojte pečicí troubu elektricky od sítě. Vytáhněte k tomu účelu síťovou zástrčku nebo vypněte jistič elektrické instalace. ■ Vyjměte postranní mřížku. ■ Dodaným otvíračem uvolněte kryt světla z držáku. ■ Vyměňte halogenovou žárovku (Osram 66725 AM/ A, 230 V, 25 W, patice G9). ■ Zatlačte kryt světla do držáku a nasadte opět postranní mřížku. ■ Připojte pečicí troubu opět k elektrické síti.
Po pyrolytickém čištění je ohřevný prostor ještě znečištěný.	Při pyrolytickém čištění se znečištění spálí a zůstane popel. ■ Odstraňte popel teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna. Pokud přesto ještě shledáte velká znečištění, spusťte pyrolytické čištění znovu, případně s delší dobou trvání.
Je hlučné zasouvání nebo vytahování roštu nebo jiného příslušenství.	Kvůli pyrolyticky odolnému povrchu postranních mřížek dochází při zasouvání nebo vytahování k jevům způsobeným třením. ■ Abyste těmto jevům způsobeným třením zabránili, dejte pár kapek stolního oleje, který lze zahřát na vysokou teplotu, na kuchyňský papír a namažte postranní mřížky. Po každém pyrolytickém čištění to zopakujte.

Servisní služba

Při poruchách, které nedokážete odstranit sami, informujte

- Vašeho specializovaného prodejce Miele nebo
- servisní službu Miele.

Telefonní číslo servisní služby najdete na konci tohoto návodu k obsluze a montáži.

Servisní služba bude potřebovat modelové označení a výrobní číslo.

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

Záruční doba a záruční podmínky

Záruční doba činí 2 roky.

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

Elektrické připojení



Nebezpečí úrazu!

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

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

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

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

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

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

Připojovací údaje

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

Tyto údaje musí souhlasit s příslušnými parametry elektrické sítě.

■ Pokud máte dotazy na Miele, uvádějte vždy následující:

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

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

Pečicí trouba

Pečicí trouba je vybavena 3žilovým převodním síťovým kabelem délky asi 1,7 m se zástrčkou připraveným pro připojení ke střídavému proudu 230 V, 50 Hz.

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

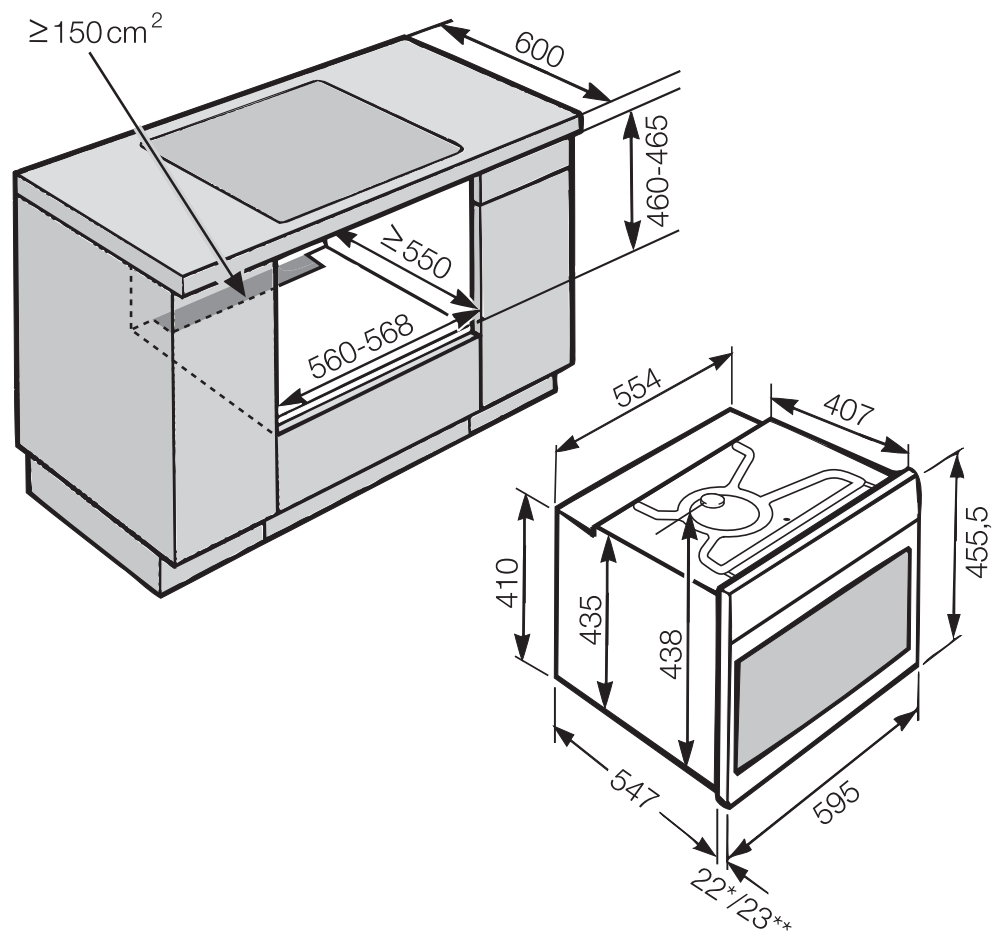
Maximální příkon: viz typový štítek.

Rozměrové nákresy pro vestavbu

Rozměry a výřez ve skříni

Rozměry jsou uvedeny v mm.

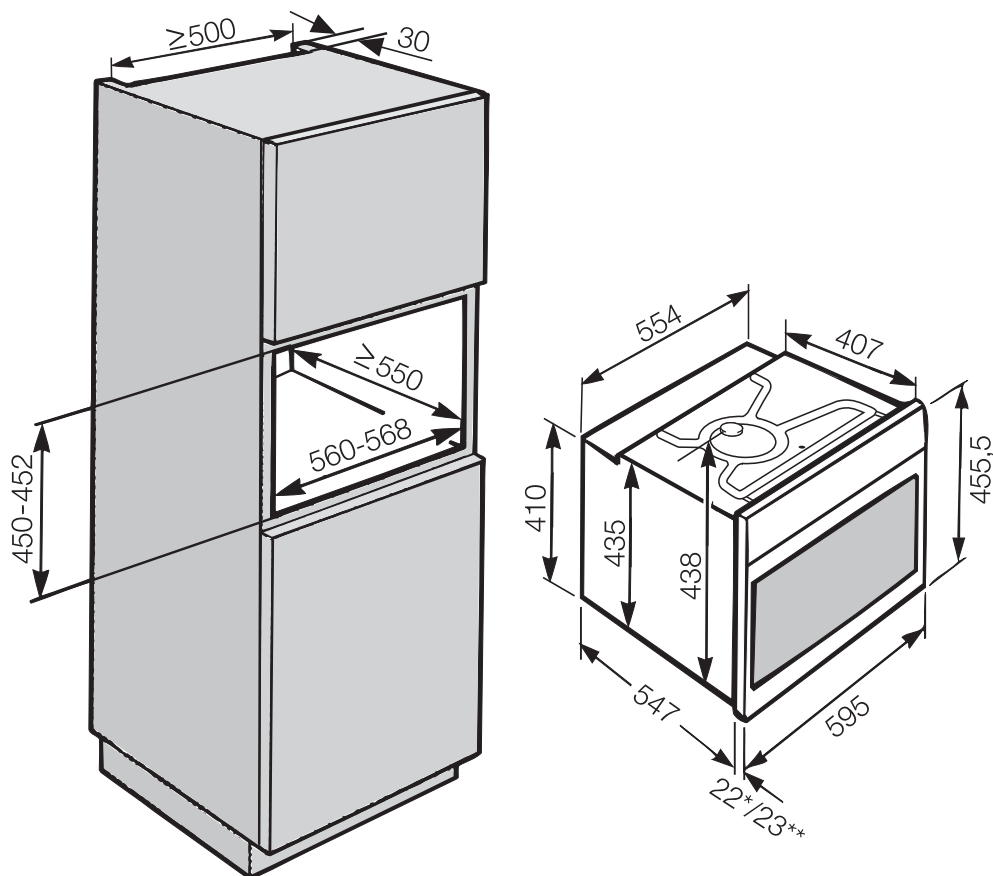
Vestavba do spodní skříně



* pečicí trouba se skleněnou čelní stěnou

** pečicí trouba s kovovou čelní stěnou

Vestavba do horní skříně



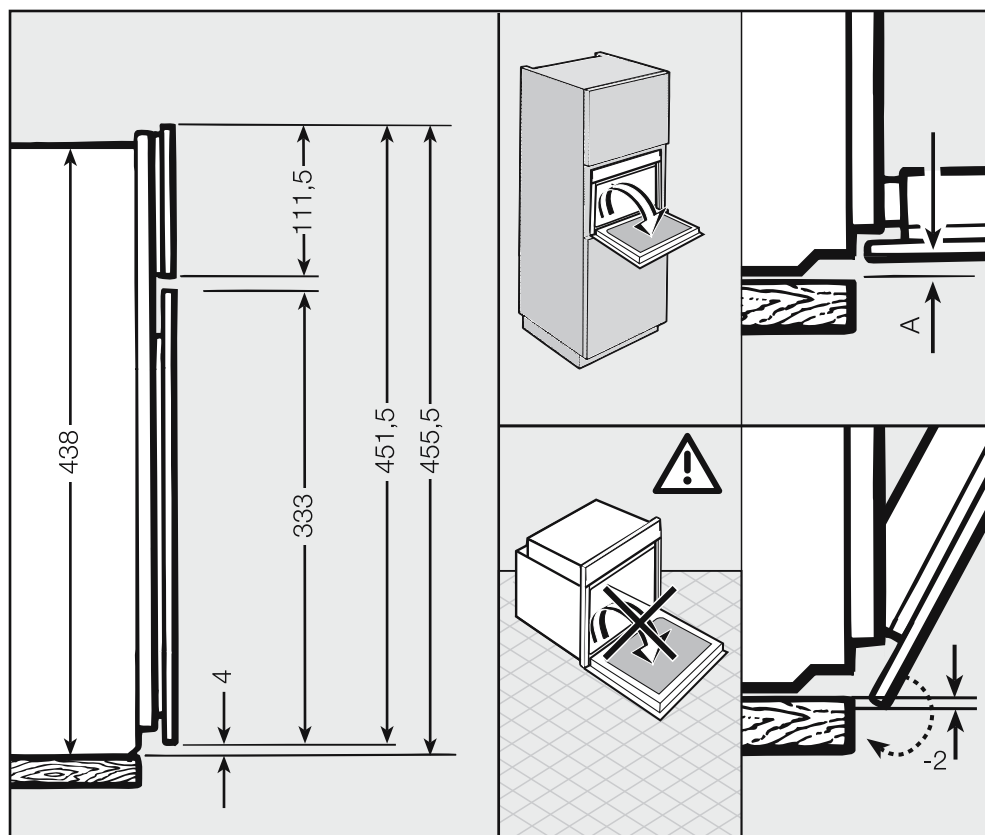
* pečicí trouba se skleněnou čelní stěnou

** pečicí trouba s kovovou čelní stěnou

Rozměrové nákresy pro vestavbu

Detailní rozměry čelní stěny pečicí trouby

Rozměry jsou uvedeny v mm.



A pečicí trouba se skleněnou čelní stěnou: 2,2 mm

pečicí trouba s kovovou čelní stěnou: 1,2 mm

 Pečicí trouba se smí provozovat jen vestavěná.

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

Při montáži dbejte bezpodmínečně následujícího:

V montážní skříni nemontujte zadní stěnu.

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

Nemontujte tepelné ochranné lišty na bočních stěnách montážní skříně.

Před vestavbou

- Zajistěte, aby síťová připojovací zásuvka nebyla pod napětím.

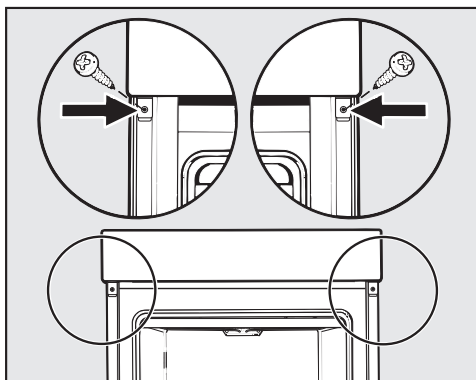
Vestavba pečicí trouby

- Pečicí troubu elektricky připojte.

Na přenášení používejte úchyty na boku pláště. Je účelné před vestavbou vymontovat dvířka a vyjmout příslušenství. Pečicí trouba pak bude lehčí, až ji budete zasouvat do montážní skříně.

- Když chcete vymontovat dvířka, otevřete je nahoře uprostřed dodaným otvíračem nebo za ně na boku táhněte oběma rukama, dokud se neotevrou.
- Vymontujte dvířka (viz kapitola "Čištění a ošetřování – Demontáž dvířek") a vyjměte příslušenství z pečicí trouby.

- Zasuňte pečicí troubu do montážní skříně a vyrovnejte ji.
- Obnovte opět elektrické napájení ze síťové zásuvky.
- Pokud jste nevyumontovali dvířka, stiskněte senzorové tlačítko , abyste je otevřeli.



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

Informace pro zkušební ústavy

Zkušební jídla podle EN 60350-1

zkušební jídla	příslušenství		°C [°C]	 ³	 [min]	předehřátí
stříkané pečivo	1 plech		140 ⁴⁾	2	30–40	ne
			160 ⁴⁾	2	17–25	ano
	2 plechy ¹⁾		140 ⁴⁾	1+2	35–45	ne
drobné pečivo	1 plech		150 ^{4) 5)}	2	25–35	ne
			160 ^{4) 5)}	2	25–35	ano
	2 plechy		140 ^{4) 5)}	1+2	35–45	ne
piškot z vody	dělená forma ²⁾ Ø 26 cm		180 ^{4) 5)}	1	15–25	ano
		 ³⁾	150–180 ^{4) 5)}	1	20–45	ano
jablečný koláč (apple pie)	dělená forma ²⁾ Ø 20 cm		160 ⁴⁾	2	90–100	ne
			180 ⁴⁾	1	85–95	ne
toast	rošt		300	2	5–8	ne
burger	rošt na univerzálním ple- chu		300 ⁶⁾	2	1. strana: 10–16 2. strana: 5–10	ano, 5 mi- nut

 provozní způsob /  teplota / ³⁾ úroveň /  doba přípravy

 horký vzduch plus /  horní/spodní pečení /  gril

- 1) Plechy vyjímajte v různých okamžicích, pokud jídlo dostatečně zhnědlo již před uplynutím uvedené doby pečení.
- 2) Použijte matnou, tmavou pečicí formu a postavte ji na rošt.
- 3) Obecně zvolte nižší z uvedených teplot a po kratší z uvedených dob přípravy připravovaný pokrm zkontrolujte.
- 4) Během fáze rozehrívání zvolte otevřít rozšířená nastavení – rychloohřev – vyp..
- 5) Než spustíte přípravu pokrmu, vypněte katalyzátor. Zvolte nastavení – katalyzátor – vyp..
- 6) Nastavte provozní způsob a teplotu a navíc zvolte otevřít rozšířená nastavení – Crisp function – zap..

Třída energetické účinnosti

Třída energetické účinnosti

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

Třída energetické účinnosti: A+

Při měření dbejte následujících pokynů:

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

Informační listy pečicích trub pro domácnost

Následně jsou připojeny informační listy modelů popisovaných v tomto návodu k obsluze a montáži.

Informace pro zkušební ústavy

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 6800 BPX
Index energetické účinnosti (EEI_{cavity}) pro každý pečicí prostor	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	0,90 kWh
Spotřeba energie na cyklus pro každý pečicí prostor v režimu s nucenou konvekcí	0,61 kWh
Počet pečicích prostorů	1
Zdroje tepla pro jednotlivé pečicí prostory	electric
Objem jednotlivých pečicích prostorů	49 l
Hmotnost spotřebiče	38 kg

Pro ovládání a řízení přístroje používá Miele software.

Je nutno respektovat oprávnění Miele a dalších dotčených dodavatelů software (např. Adobe) vyplývající z autorského práva.

Miele a jeho dodavatelé si vyhrazují veškerá práva na softwarové komponenty.

Zvláště je zakázáno:

- rozmnožování a rozšiřování,
- vytváření změn a odvozených stavů,
- dekompilace, zpětný vývoj, analyzování a jiné redukování software.

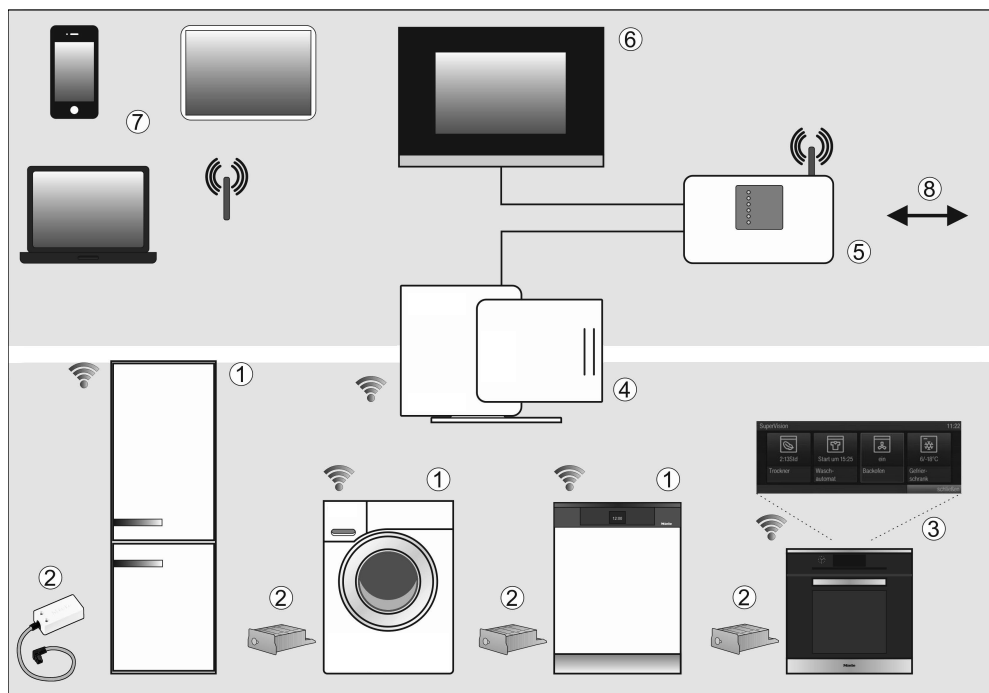
Tento výrobek obsahuje software Adobe® Flash® Player v licenci společnosti Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe a Flash jsou registrované obchodní značky společnosti Adobe Systems Incorporated.

Do software jsou integrovány také komponenty spadající pod GNU General Public License a pod další Open Source licence.

Po zadání názvu Vašeho konkrétního produktu obdržíte na <http://www.miele.com/device-software-licenses> přehled integrovaných Open Source komponent i s kopií příslušné licence.

Miele předá zdrojový kód pro všechny komponenty software licencovaného pod GNU General Public License a srovnatelnými Open Source licencemi.

Abyste obdrželi takový zdrojový kód, zašlete e-mail na info@miele.com.



- ① Příklad pro domácnost kompatibilní s Miele@home
- ② Miele@home komunikační adaptér XKS3000Z příp. komunikační modul XKM3000Z
- ③ Miele@home přístroj pro domácnost s funkcí SuperVision
- ④ Miele@home Gateway XGW3000
- ⑤ WiFi router
- ⑥ připojení k Homeautomation systémům
- ⑦ smartphone, tablet, laptop
- ⑧ připojení k internetu

Váš přístroj pro domácnost ①/③ je možné zapojit do sítě a lze ho přes dokoupitelný komunikační modul příp. dokoupitelný komunikační adaptér ② a případně potřebnou sadu pro dodatečnou montáž začlenit do systému Miele@home.

V systému Miele@home posílají přístroje pro domácnost schopné začlenění do sítě informace o svém provozním stavu a upozornění k průběhu programu zobrazovacímu zařízení ③, např. pečicí troubě s funkcí SuperVision.

Zobrazení informací, řízení přístrojů pro domácnost

- SuperVision přístroj pro domácnost ③

Na displeji některých přístrojů pro domácnost schopných začlenění do sítě se může zobrazovat stav jiných do sítě začlenitelných přístrojů pro domácnost.

- Mobilní koncová zařízení ⑦
S PC, notebookem, tabletem nebo chytrým telefonem smartphone lze v oblasti domovní sítě WLAN ⑤ zobrazovat stavové informace přístrojů pro domácnost a provádět některé řídicí povely.

- Domovní síť ⑥
Systémové řešení Miele@home Vám umožňuje vytvořit domovní síť. Pomocí Miele@home Gateway ④ se dají přístroje pro domácnost schopné začlenění do sítě integrovat do jiných domovních sběrníkových systémů.

- V Německu lze jako alternativu k Miele@home Gateway integrovat přístroje pro domácnost schopné začlenění do sítě do platformy QIVICON Smart Home (www.qivicon.de).

SmartStart (podle přístroje pro domácnost)

Smart Grid přístroje pro domácnost lze automaticky spustit v době, kdy je příznivá cena elektřiny nebo je k dispozici dostatečná nabídka proudu (např. z fotovoltaické elektrárny).

Příslušenství k dokoupení (podle přístroje pro domácnost)

- komunikační modul XKM3000Z příp. komunikační adaptér XKS3000Z
- sada pro dodatečnou montáž pro přípravu komunikace XKV
- Miele@home Gateway XGW3000

K příslušenství jsou přiloženy samostatné návody k instalaci a použití.

Další informace

Další informace k Miele@home najdete na webové stránce Miele a v návodech k použití jednotlivých komponentů Miele@home.



Miele spol. s r.o.
Holandská 4, 639 00 Brno
Tel.: 543 553 111-3
Fax: 543 553 119
Servis-tel.: 543 553 134-5
E-mail: info@miele.cz
Internet: www.miele.cz

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

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

H6800BPX



cs-CZ

M.-Nr. 10 478 300 / 00