

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	5
Váš příspěvek k ochraně životního prostředí.....	15
Popis pečicí trouby.....	16
Ovládací prvky pečicí trouby	17
Volič provozních způsobů	18
Volič teploty	18
Kontrolka teploty 	18
Časový spínač	19
Displej.....	19
Senzorová tlačítka	19
Vybavení	20
Označení modelu	20
Typový štítek	20
Součásti dodávky.....	20
Dodávané příslušenství a příslušenství k dokoupení	20
Postranní mřížky	21
Pečicí plech, univerzální plech a rošt s ochranou proti vytažení	21
Výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 70	22
Řízení pečicí trouby	26
Bezpečnostní zařízení pečicí trouby.....	26
Zablokování zprovoznění  pečicí trouby	26
Ventilátor chlazení	26
Dvířka s ventilací	26
Zušlechťené povrchy PerfectClean	27
Katalyticky emailované povrchy	27
První uvedení do provozu	28
Před prvním uvedením do provozu	28
První rozehrání pečicí trouby	29
Přehled provozních způsobů.....	30
Tipy pro úsporu energie.....	32
Obsluha pečicí trouby	34
Jednoduchá obsluha.....	34
Ventilátor chlazení	34
Předehrání ohřevného prostoru.....	35

Časový spínač	36
Displej.....	36
Symboly na displeji	36
Tlačítka	36
Princip nastavení času	37
Zobrazení časů	37
Po uplynutí časů	37
Používání kuchyňského budíku 	38
Nastavení kuchyňského budíku	38
Změna kuchyňského budíku	39
Vymazání kuchyňského budíku	39
Automatické zapnutí a vypnutí příprav pokrmů.....	40
Nastavení doby přípravy.....	40
Po uplynutí doby přípravy:.....	41
Nastavení doby přípravy a konce doby přípravy	42
Změna doby přípravy	43
Vymazání doby přípravy	44
Vymazání konce doby přípravy	44
Změna denního času	45
Změna nastavení	46
Pečení z těsta	48
Pokyny k tabulkám pro pečení z těsta	49
Tabulky pro pečení z těsta.....	50
Třené těsto	50
Hnětené těsto	52
Kynuté těsto/tvarohovoolejové těsto	54
Piškotové těsto	56
Odpalované těsto, lístkové těsto a bílkové pečivo	57
Pečení masa	58
Pokyny k tabulkám pro pečení masa	59
Tabulky pro pečení masa	60
Hovězí, telecí	60
Vepřové	61
Jehněčí, zvěřina.....	62
Drůbež, ryba	63
Příprava při nízké teplotě	64
Grilování	66
Pokyny k tabulce pro grilování	68

Obsah

Další použití	70
Rozmrazování	70
Zapékání	71
Zmrazené produkty / hotové pokrmy	72
Sušení	73
Zavařování	74
Nahřívání nádobí	75
Čištění a ošetřování	76
Nevhodné čisticí prostředky	76
Tipy	77
Normální znečištění	77
Silná znečištění (kromě výsuvných pojezdů FlexiClip)	78
Silná znečištění na výsuvných pojezdech FlexiClip	78
Znečištění katalyticky emailované zadní stěny	79
Odstranění znečištění způsobeného kořením, cukrem apod.	79
Odstranění olejových a tukových znečištění	79
Demontáž dvířek	80
Rozmontování dvířek	81
Montáž dvířek	84
Demontáž postranních mřížek s výsuvnými pojezdy FlexiClip	85
Demontáž zadní stěny	85
Sklopení topného tělesa pro horní pečení a grilování	86
Co udělat, když	87
Servisní služba	90
Kontakt při závadách	90
Záruka	90
Elektrické připojení	91
Rozměrové nákresy pro vestavbu	92
Rozměry a výřez ve skříni	92
Vestavba do spodní skříňe	92
Vestavba do horní skříňe	93
Detailní rozměry čelní stěny pečicí trouby	94
Vestavba pečicí trouby	95
Informace pro zkušební ústavy	96
Zkušební jídla podle EN 60350-1	96
Třída energetické účinnosti	97
Informační listy pečicích trub pro domácnost	97

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.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Používání ke stanovenému účelu

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

► Tato pečicí trouba není určena k používání venku.

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

Všechny ostatní způsoby použití jsou nepřipustné.

► Osoby, které 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.

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.
- ▶ 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 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.

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).
- ▶ Opravy pečicí trouby smí provádět pouze servisní služba Miele, jinak zaniká nárok na záruku.
- ▶ Dotyk přípojů pod napětím a změna elektrické a mechanické konstrukce Vás ohrožují a mohou vést k poruchám funkce pečicí trouby. Nikdy neotvírejte plášť pečicí trouby.
- ▶ 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 .

► 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.

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

Jídla obračejte 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.

► 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.

Pro pečicí trouby s čelní stěnou z nerez oceli platí:

► Na plochu z nerez oceli nelepte papírky s poznámkami, průhlednou lepicí pásku, krycí lepicí pásku nebo jiná lepidla. Povlakovaná plocha z nerez oceli se lepidly poškodí a ztratí ochranný účinek proti znečištění.

► Plocha je odolná proti poškrábání. Dokonce i magnety mohou způsobit poškrábání.

Čištění a ošetřování

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

Na čištění pečicí trouby nikdy nepoužívejte parní čistící 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.

► Katalyticky emailovanou zadní stěnu lze vymontovat pro účely čištění (viz kapitola „Čištění a ošetřování“).

Opět ji správně namontujte a pečicí troubu nikdy nepoužívejte bez namontované zadní stěny.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Příslušenství

► Používejte výhradně originální příslušenství Miele. Pokud budou namontovány nebo vestavěny jiné díly, zaniká jakákoli záruka a/nebo ručení poskytované společností Miele.

► Pekače 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.

Pekače Miele také nikdy nezasouvejte na horní příčku úrovně 1, protože tam nejsou zajištěné ochranou proti vytažení.

Obecně používejte úroveň 2.

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 odbere obal zpět.

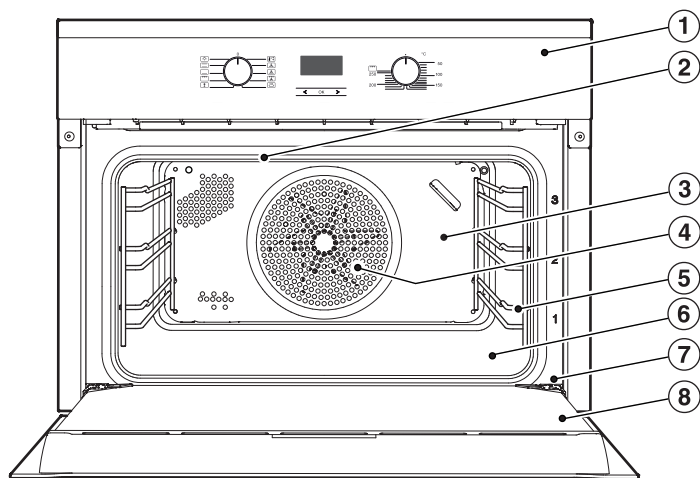
Likvidace starého přístroje

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.



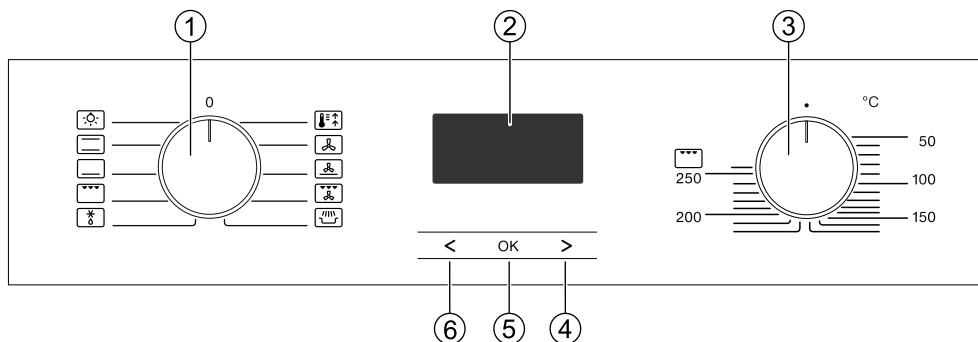
Místo toho využijte oficiální sběrná a vratná místa pro odevzdávání a zůžitkování elektrických a elektronických přístrojů zřízená obcemi, prodejci nebo společnostmi Miele. Podle zákona jste sami zodpovědní za vymazání případných osobních údajů na likvidovaném starém přístroji. Postarejte se prosím o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

Popis pečicí trouby



- ① ovládací prvky pečicí trouby
- ② topné těleso pro horní pečení a grilování
- ③ katalyticky emailovaná zadní stěna
- ④ nasávací otvor ventilátoru a za ním kruhové topné těleso
- ⑤ postranní mřížky s 3 úrovněmi
- ⑥ dno ohřevného prostoru, pod kterým je topné těleso pro spodní pečení
- ⑦ čelní rám s typovým štítkem
- ⑧ dvířka

Ovládací prvky pečicí trouby



- ① volič provozních způsobů
Výběr provozních způsobů
- ② časový spínač
Zobrazení denního času a nastavení
- ③ volič teploty
Nastavení teploty
- ④ tlačítko >
Změna časů a nastavení
- ⑤ tlačítko OK
Vyvolání funkcí a potvrzení nastavení
- ⑥ tlačítko <
Změna časů a nastavení

Ovládací prvky pečicí trouby

Volič provozních způsobů

Voličem provozních způsobů volíte provozní způsoby a zapínáte zvlášť osvětlení ohřevného prostoru.

Můžete jím otáčet doprava i doleva. Když je v poloze **0**, můžete ho zatlačením zapustit.

Provozní způsoby

-  *osvětlení*
-  *horní/spodní pečení*
-  *spodní pečení*
-  *gril*
-  *rozmrazování*
-  *rychl ohřev*
-  *horký vzduch plus*
-  *intenzivní pečení*
-  *grilování cirkulací vzduchu*
-  *zapékání*

Volič teploty

Voličem teploty volíte teploty pro přípravy pokrmů.

Můžete ho otočit až na doraz doprava a zase zpět. Když je v poloze **•**, můžete ho zatlačením zapustit.

Teplotní stupnici naleznete na voliči teploty a u pečicích trub navíc na ovládacím panelu.

Kontrolka teploty

Kontrolka teploty  na displeji svítí vždy, když je zapnuté topení ohřevného prostoru.

Jakmile je dosaženo zvolené teploty:

- Vypne se topení ohřevného prostoru.
- Zhasne kontrolka teploty.

Regulace teploty zajistí, že se topení ohřevného prostoru a kontrolka teploty opět zapnou, když teplota ohřevného prostoru klesne pod nastavenou hodnotu.

Časový spínač

Časový spínač ovládáte přes **displej** a **senzorovými tlačítky** <, OK a >.

Displej

Na displeji se zobrazuje denní čas nebo Vaše nastavení.

Když neprovedete žádné nastavení, mírně ztmavne.

Další informace naleznete v kapitole „Časový spínač“.

Senzorová tlačítka

Senzorová tlačítka reagují na stisknutí prstem. Každé stisknutí je potvrzeno tónem tlačítek.

Tento tón tlačítek můžete vypnout tak, že u nastavení *P 4* zvolíte status *5 I* (viz kapitola „Časový spínač – Změna nastavení“).

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
- šrouby k upevnění Vaší pečicí trouby v montážní skříni
- 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 čistící a ošetrovací prostředky jsou přizpůsobeny pečicím troubám Miele.

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

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

Postranní mřížky

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

Označení úrovně si můžete přečíst na čelním rámu.

Každá úroveň je tvořena dvěma nad sebou umístěnými příčkami.

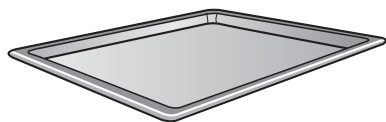
Příslušenství (např. rošt) se zasouvají mezi příčky.

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

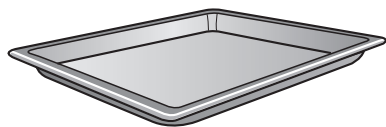
Postranní mřížky můžete vymontovat (viz kapitola „Čištění a ošetřování“).

Pečicí plech, univerzální plech a rošt s ochranou proti vytažení

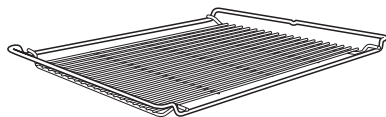
Pečicí plech HBB 71:



Univerzální plech HUBB 71:



Rošt HBBR 71:



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.

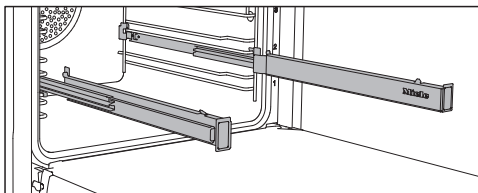


Když používáte univerzální plech a na něm položený rošt, zasouvá se plech mezi příčkami jedné úrovně a rošt automaticky nad nimi.

Emailované díly jsou zušlechťené povrchovou úpravou PerfectClean.

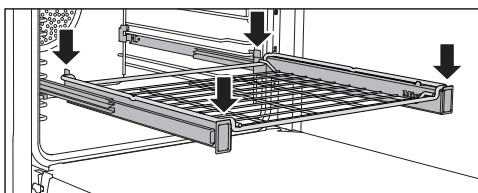
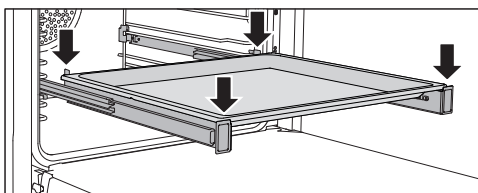
Vybavení

Výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 70



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.

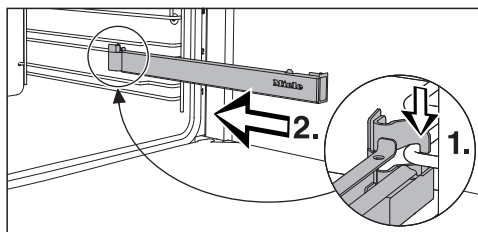
Montáž a demontáž výsuvných pojezdů FlexiClip

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

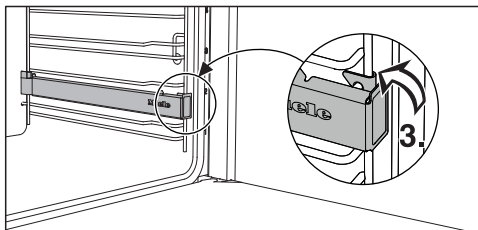
Výsuvné pojezdy FlexiClip se montují mezi příčkami jedné úrovně.

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.).

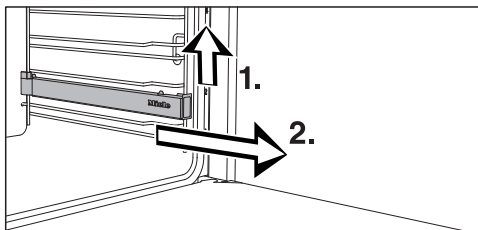


- Zaklapněte výsuvný pojezd FlexiClip na spodní příčce úrovně (3.).

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.).

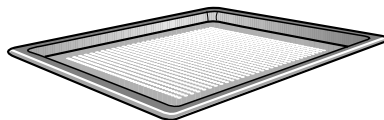
Kulatá pečicí forma HBF 27-1



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.

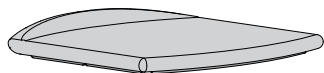
Můžete ho používat i na sušení.

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

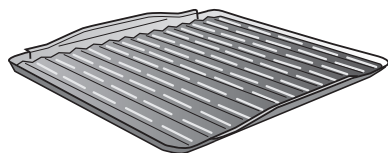


Se šamotovou deskou docílíte optimálního výsledku pečení u pokrmů, které mají být dole vypečené do křupava, jako je pizza, quiche, chléb, housky, pikantní pečivo apod.

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 vrstva bránící ulpívání.

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

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

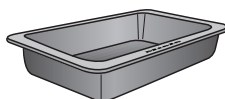
Hloubka: 22 cm

HUB 5000-M

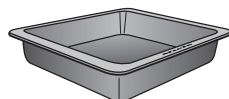
HUB 5001-M **

Hloubka: 35 cm *

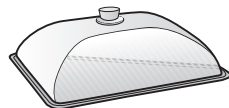
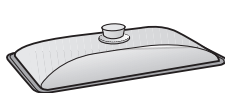
HUB 5001-XL **



HBD 60-22



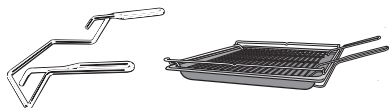
HBD 60-35



* 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

Vyjímací rukojeť HEG



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

Katalyticky emailované příslušenství

– stropní plech

Nasazuje se nad topné těleso pro horní pečení a grilování a chrání strop ohřevného prostoru před znečištěním.

– zadní stěna

Tento náhradní díl objednejte, když se katalytický email stane neúčinný nebo odborným zacházením nebo velmi silným znečištěním.

Při objednávání uveďte modelové označení své pečicí trouby.

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.

Vybavení

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
- volbu jednotlivých nastavení

Bezpečnostní zařízení pečicí trouby

Zablokování zprovoznění pečicí trouby

Zablokování zprovoznění zajišťuje pečicí troubu před nechtěným ovládáním (viz kapitola „Časový spínač – Změna nastavení – P 3“).

Když je zapnuté zablokování zprovoznění, zobrazuje se na displeji .

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.

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“).

Zušlechtěné povrchy PerfectClean

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

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

Připravené pokrmy můžete na zušlechtěných površích PerfectClean řezat a dělit.

Nepoužívejte keramické nože, protože by zušlechtěný povrch PerfectClean poškrábaly.

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

Úpravu PerfectClean mají:

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

Katalyticky emailované povrchy

Zadní stěna ohřevného prostoru je povlakovaná katalytickým emailem, který se při vysokých teplotách samočinně čistí od olejových a tukových znečištění.

Přečtěte si pokyny v kapitole „Čištění a ošetřování“.

První uvedení do provozu

Před prvním uvedením do provozu

⚠ Pečicí trouba se smí provozovat jen vestavěná.

- Pokud je zatlačený volič provozních způsobů a volič teploty, vymáčkněte je.

Denní čas můžete měnit jen tehdy, když je volič provozních způsobů v poloze **0**.

- Nastavte denní čas.

První nastavení denního času

Denní čas se zobrazuje v 24hodinovém formátu.



Po připojení k elektrické síti na displeji bliká 12:00.

Denní čas nastavíte po blocích: napřed hodiny, potom minuty.

- Potvrďte pomocí **OK**.

Svítí 12:00 a bliká ☺.

- Potvrďte pomocí **OK**, dokud bliká ☺.

Bliká blok číslic představujících hodiny.

- Pomocí **<** nebo **>** nastavte hodiny.

- Potvrďte pomocí **OK**.

Hodiny se uloží a bliká blok číslic představujících minuty.

- Pomocí **<** nebo **>** nastavte minuty.

- Potvrďte pomocí **OK**.

Denní čas se uloží.

Denní čas můžete nechat zobrazovat také ve 12hodinovém formátu tak, že při nastavení **P 2** zvolíte status **12** (viz kapitola „Časový spínač – Změna nastavení“).

První rozezhřátí pečicí trouby

Při prvním rozezhřívání pečicí trouby mohou vznikat nepříjemné zápachy. Odstraní je tak, že troubu budete nejméně jednu hodinu vytápět.

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

- Odstraňte z pečicí trouby a příslušenství případné nálepky nebo ochranné fólie.
- Vyměňte příslušenství z ohřevného prostoru a vyčistěte je (viz kapitola "Čištění a ošetřování").
- Před rozezhříváním vytřete z ohřevného prostoru vlhkou utěrkou případný prach a zbytky obalového materiálu.
- Zvolte provozní způsob horký vzduch plus .

Zapne se topení a osvětlení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

- Zvolte maximální možnou teplotu (250 °C).
- Pečicí troubu vypalujte nejméně hodinu.
- Po rozezhřátí otočte volič provozních způsobů do polohy **0** a volič teploty do polohy **•**.

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

- Osušte povrchy měkkou utěrkou.

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

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

Přehled provozních způsobů

Pro přípravu jídle jsou k dispozici různé provozní způsoby.

provozní způsob	popis
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.
spodní pečení 	Zvolte tento provozní způsob na konci doby přípravy, když má připravovaný pokrm na spodní straně více zhnědnout.
gril 	Ke grilování nízkých potravin (např. steaků) a k zapékání.
rozmrazování 	K šetrnému rozmrazování potravin.
rychlé rozehrátí 	K rychlému předehřátí ohřevného prostoru. Potom přejděte na provozní způsob, který chcete použít k přípravě pokrmu.

Přehled provozních způsobů

provozní způsob	popis
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.
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.
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.
zapékání 	Pro malá množství jako např. hluboce zmrazenou pizzu, rozpékání housek, vykrajované cukroví, ale také pro pokrmy z masa a pečeně. Když během přípravy pokrmu zůstanou zavřená dvířka, ušetříte až 30 % energie v porovnání s běžnými provozními způsoby. V tomto provozním způsobu se nezapíná osvětlení ohřevného prostoru.

Tipy pro úsporu energie

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.
- Pro mnoho pokrmů můžete použít provozní způsob horký vzduch plus . Pomocí něho můžete připravovat pokrmy při nižších teplotách než při horním/spodním pečení , protože se teplo ihned rozdělí v ohřevném prostoru. Kromě toho můžete přípravu provádět ve více úrovních současně.
- Zapékání  je inovativní provozní způsob s optimálním využitím tepla. Když během přípravy pokrmu zůstanou zavřená dvířka, ušetříte až 30 % energie ve srovnání s běžnými provozními způsoby.
- Na pokrmy ke grilování vyživejte pokud možno provozní způsob grilování cirkulací vzduchu . Grilujete přitom s nižšími teplotami než v jiných grilovacích provozních způsobech při maximálním nastavení teploty.
- Pokud je to možné, připravujte několik pokrmů současně. Pokládejte je vedle sebe nebo na různé úrovně.
- Pokrmy, které nemůžete připravovat současně, připravujte pokud možno hned po sobě, abyste využili již existující teplo.

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“).
- Kdybyste chtěli vyčistit katalyticky povlakované díly, spusťte proces čištění nejlépe hned po přípravě pokrmu. Existující zbytkové teplo sníží spotřebu energie.

Obsluha pečicí trouby

Jednoduchá obsluha

- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.
- Voličem provozních způsobů zvolte požadovaný provozní způsob.

Zapne se osvětlení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

- Voličem teploty zvolte teplotu.

Zapne se topení ohřevného prostoru.

Po přípravě pokrmu:

- Otočte volič provozních způsobů do polohy **0** a volič teploty do polohy **•**.
- Vyjměte připravený pokrm z ohřevného prostoru.

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.

Předehtřátí ohřevného prostoru

Předehtřívání ohřevného prostoru je nutné jen při několika málo přípravách.

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

Při těchto připravovaných pokrmech a provozních způsobech byste měli předehtřívat:

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. piškot)
- tmavá chlebová těsta
- rostbíf a filé

Rychloohřev

Provozním způsobem rychloohřev  můžete zkrátit fázi rozehtřívání.

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

Tyto připravované pokrmy jinak shora příliš rychle zhnědnou.

- Zvolte rychloohřev .
- Zvolte teplotu.
- Přejděte na požadovaný provozní způsob poté, co poprvé zhasne kontrolka teploty .
- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.

Časový spínač

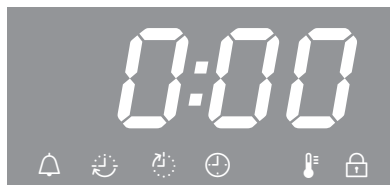
Časový spínač poskytuje následující funkce:

- zobrazení denního času
- kuchyňský budík
- automatické zapínání a vypínání příprav pokrmů
- Změna různých nastavení *P*

Časový spínač se ovládá přes **displej** a **senzorovými tlačítky** <, OK a >.

Funkcím, které jsou k dispozici, jsou přiřazené symboly.

Displej



Symboly na displeji

Podle polohy voliče provozních způsobů $\bigcirc$ a/nebo stisknutého sensorového tlačítka se zobrazí tyto symboly:

symbol/funkce		$\bigcirc$
	kuchyňský budík	li- bovolný
	doba přípravy	
	konec doby přípravy	
	kontrola teploty	provozní způsob
	denní čas	
<i>P</i>	nastavení	
<i>S</i>	status nastavení	0
	zablokování zprovoznění	

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

Tlačítka

tlačítko	použití
<	– označení funkcí – snížení časů – vyvolání nastavení <i>P</i> – změna statusu <i>S</i> nastavení <i>P</i>
>	– označení funkcí – zvýšení časů – změna statusu <i>S</i> nastavení <i>P</i>
OK	– vyvolání funkcí – uložení nastavených časů a změn nastavení – vyvolání nastavených časů

Hodiny, minuty nebo sekundy se nastavují pomocí < nebo > v krocích po 1.

Když tlačítko podržíte stisknuté déle, průběh se urychlí.

Princip nastavení času

Časy nastavujete zásadně po blocích:

- u denního času a dob přípravy nejprve hodiny, pak minuty,
- u kuchyňského budíku nejprve minuty, pak sekundy.

■ Potvrďte pomocí **OK**.

Objeví se funkce odpovídající poloze voliče provozních způsobů (, ,  nebo ).

■ Pomocí **<** nebo **>** označte požadovanou funkci.

Asi 15 sekund bliká příslušný symbol.

■ Potvrďte pomocí **OK**, dokud symbol bliká.

Vyvolá se funkce a bliká levý blok číslic.

Čas můžete nastavovat, jen dokud bliká blok číslic. Když tato doba uplyne, musíte funkci vyvolat znovu.

■ Pomocí **<** nebo **>** nastavte požadovanou hodnotu.

■ Potvrďte pomocí **OK**.

Bliká pravý blok číslic.

■ Pomocí **<** nebo **>** nastavte požadovanou hodnotu.

■ Potvrďte pomocí **OK**.

Vaše nastavení času se uloží do paměti.

Zobrazení časů

Pokud jste nastavili časy, upozorňují na ně symboly  a  nebo .

Když využíváte funkce kuchyňský budík , doba přípravy  a konec doby přípravy  současně, přednostně se zobrazuje čas, který jste nastavili naposledy.

Pokud jste nastavili dobu přípravy, nemůže se zobrazovat denní čas.

Po uplynutí časů

Když uplyne čas, bliká příslušný symbol a zazní akustický signál, pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola „Časový spínač – Změna nastavení“).

■ Potvrďte pomocí **OK**.

Vypnou se akustické a optické signály.

Časový spínač

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 99 minut a 59 sekund.

Nastavení kuchyňského budíku

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



- Stiskněte < tolikrát, až bude blikat .
- Potvrďte pomocí OK.



Objeví se 00:00 a bliká blok číslic představujících minuty.

Když nejprve jednou stisknete <, objeví se napřed dvě čárky a při dalším stisknutí maximálně možná hodnota bloku číslic představujících minuty 99.



- Pomocí < nebo > nastavte minuty.
- Potvrďte pomocí OK.

Minuty se uloží a bliká blok číslic představujících sekundy.



- Pomocí < nebo > nastavte sekundy.
- Potvrďte pomocí OK.



Čas kuchyňského budíku se uloží a po sekundách se odpočítává.

Symbol  upozorňuje na kuchyňský budík.

Po uplynutí času kuchyňského budíku:

- Bliká .
- Zvyšuje se čas.
- Asi 7 minut bude znít akustický signál, pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola „Časový spínač – Změna nastavení“).

■ Potvrďte pomocí OK.

Vypnou se akustické a optické signály.

Pokud nejsou nastavené doby přípravy pokrmu, zobrazuje se denní čas.

Změna kuchyňského budíku

■ Stiskněte < tolikrát, až bude blikat .

Objeví se nastavený kuchyňský budík.

■ Potvrďte pomocí OK.

Bliká blok číslic představujících minuty.

■ Pomocí < nebo > nastavte minuty.

■ Potvrďte pomocí OK.

Bliká blok číslic představujících sekundy.

■ Pomocí < nebo > nastavte sekundy.

■ Potvrďte pomocí OK.

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

Vymazání kuchyňského budíku

■ Stiskněte < tolikrát, až bude blikat .

■ Potvrďte pomocí OK.

Bliká blok číslic představujících minuty.

■ Pomocí < snižte minuty na 00 nebo je pomocí > zvýšte na 99.

Při příštím zvolení příslušného tlačítka se místo bloku číslic představujících minuty objeví dvě čárky:



■ Potvrďte pomocí OK.

Objeví se čtyři čárky:



■ Potvrďte pomocí OK.

Kuchyňský budík se vymaže.

Pokud nejsou nastavené doby přípravy pokrmu, zobrazuje se denní čas.

Časový spínač

Automatické zapnutí a vypnutí příprav pokrmů

Přípravy pokrmů můžete nechat automaticky vypnout nebo zapnout a vypnout.

K tomu nastavte po zvolení provozního způsobu a teploty dobu přípravy nebo dobu přípravy a konec doby přípravy.

Doba přípravy, jakou můžete nastavit pro přípravu pokrmu, činí maximálně 11 hodin a 59 minut.

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

Pečení z těsta by nemělo být předvo-
lené příliš dlouho. Těsto by oschlo a
snížil by se účinek kypřicího prostředku.

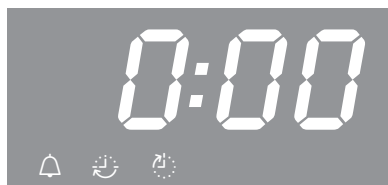
Nastavení doby přípravy

Příklad: Moučník vyžaduje dobu pečení
1 hodina a 5 minut.

- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.
- Zvolte provozní způsob a teplotu.

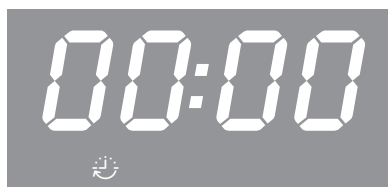
Zapne se topení a osvětlení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

- Stiskněte > tolikrát, až bude blikat .



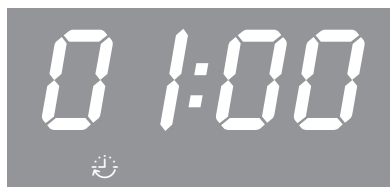
Objeví se 0:00.

- Potvrďte pomocí OK.



Objeví se 00:00 a bliká blok číslic před-
stavujících hodiny.

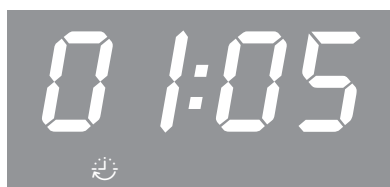
Když nejprve jednou stisknete <, ob-
jeví se napřed dvě čárky a při dalším
stisknutí maximálně možná hodnota
bloku číslic představujících hodiny //.



■ Pomocí < nebo > nastavte hodiny.

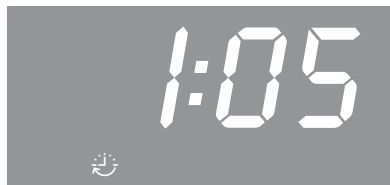
■ Potvrďte pomocí OK.

Hodiny se uloží a bliká blok číslic předstávujících minuty.



■ Pomocí < nebo > nastavte minuty.

■ Potvrďte pomocí OK.



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

Symbol 🕒 upozorňuje na dobu přípravy.

Po uplynutí doby přípravy:

- Objeví se 0:00.
 - Bliká 🕒.
 - Automaticky se vypne topení ohřevného prostoru.
 - Ventilátor chlazení zůstane zapnutý.
 - Asi 7 minut bude znít akustický signál, pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola „Časový spínač – Změna nastavení“).
- Potvrďte pomocí OK.
- Vypnou se akustické a optické signály.
 - Objeví se denní čas.
 - Znovu se zapne topení ohřevného prostoru.
- Otočte volič provozních způsobů do polohy 0 a volič teploty do polohy •.
- Vyměňte připravený pokrm z ohřevného prostoru.

Časový spínač

Nastavení doby přípravy a konce doby přípravy

Můžete nastavit dobu přípravy a konec doby přípravy pro automatické zapnutí a vypnutí přípravy pokrmu.

Příklad: Aktuální denní čas je 11:15 hodin; pečení s dobou přípravy 90 minut má být hotové ve 13:30 hodin.

- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.
- Zvolte provozní způsob a teplotu.

Zapne se topení a osvětlení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

Nejprve nastavte dobu přípravy:

- Stiskněte > tolikrát, až bude blikat .
- Potvrďte pomocí OK.

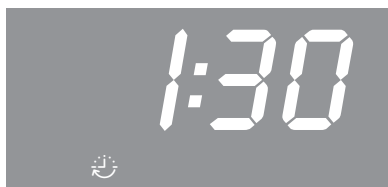
Objeví se 00:00 a bliká blok číslic představujících hodiny.

- Pomocí < nebo > nastavte hodiny.
- Potvrďte pomocí OK.

Hodiny se uloží a bliká blok číslic představujících minuty.

- Pomocí < nebo > nastavte minuty.
- Potvrďte pomocí OK.

Doba přípravy se uloží.



Symbol  upozorňuje na dobu přípravy.

Potom nastavte konec doby přípravy:

- Stiskněte > tolikrát, až bude blikat .



Na displeji se zobrazuje 12:45 (= aktuální denní čas + doba přípravy = 11:15 + 1:30).

- Potvrďte pomocí OK.

Bliká blok číslic představujících hodiny.



- Pomocí < nebo > nastavte hodiny.
- Potvrďte pomocí OK.

Hodiny se uloží a bliká blok číslic představujících minuty.



■ Pomocí < nebo > nastavte minuty.

■ Potvrďte pomocí OK.

Konec doby přípravy  se uloží.

Vypne se topení a osvětlení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

Nastavený konec doby přípravy se zobrazí na displeji.

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

Nastavená doba přípravy  se zobrazuje a po minutách odpočítává, poslední minuta po sekundách.

Změna doby přípravy

■ Stiskněte > tolikrát, až bude blikat .

Objeví se zbývající doba přípravy.

■ Potvrďte pomocí OK.

Bliká blok číslic představujících hodiny.

■ Pomocí < nebo > nastavte hodiny.

■ Potvrďte pomocí OK.

Bliká blok číslic představujících minuty.

■ Pomocí < nebo > nastavte minuty.

■ Potvrďte pomocí OK.

Změněná doba přípravy se uloží.

Časový spínač

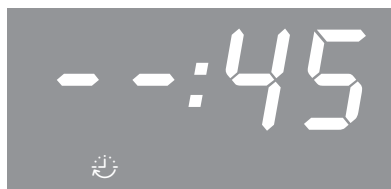
Vymazání doby přípravy

- Stiskněte < nebo > tolikrát, až bude blikat 🕒.

- Potvrďte pomocí OK.

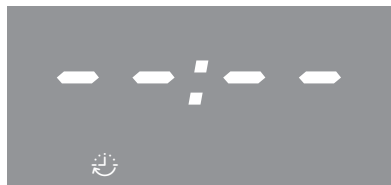
Bliká blok číslic představujících hodiny.

- Stiskněte < nebo > tolikrát, až se objeví dvě čárky:



- Potvrďte pomocí OK.

Objeví se čtyři čárky:



- Potvrďte pomocí OK.

Doba přípravy a případně nastavený konec doby přípravy se vymažou.

Pokud není nastavený kuchyňský budík, zobrazuje se denní čas.

Zapne se topení a osvětlení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

Jestliže chcete přípravu pokrmu ukončit:

- Otočte volič provozních způsobů do polohy 0 a volič teploty do polohy •.
- Vyměňte připravený pokrm z ohřevného prostoru.

Vymazání konce doby přípravy

- Stiskněte < nebo > tolikrát, až bude blikat 🕒.

- Potvrďte pomocí OK.

Bliká blok číslic představujících hodiny.

- Stiskněte < nebo > tolikrát, až se objeví dvě čárky:

- Potvrďte pomocí OK.

Objeví se čtyři čárky.

- Potvrďte pomocí OK.

Zobrazuje se symbol 🕒 a nastavená doba přípravy se po minutách odpočívá, poslední minuta po sekundách.

Jestliže chcete přípravu pokrmu ukončit:

- Otočte volič provozních způsobů do polohy 0 a volič teploty do polohy •.
- Vyměňte připravený pokrm z ohřevného prostoru.

Když otočíte volič provozních způsobů do polohy 0, vymažou se nastavení doby přípravy a konce doby přípravy.

Změna denního času

Denní čas můžete měnit jen tehdy, když je volič provozních způsobů v poloze **0**.

- Otočte volič provozních způsobů do polohy **0**.

- Stiskněte **>** tolikrát, až bude blikat .

- Potvrďte pomocí **OK**.

Bliká blok číslic představujících hodiny.

- Pomocí **<** nebo **>** nastavte hodiny.

- Potvrďte pomocí **OK**.

Hodiny se uloží a bliká blok číslic představujících minuty.

- Pomocí **<** nebo **>** nastavte minuty.

- Potvrďte pomocí **OK**.

Denní čas se uloží.

Po výpadku elektrické sítě musíte denní čas nastavit znovu.

Časový spínač

Změna nastavení

V řídicí jednotce jsou z výroby zadaná nastavení (viz „Přehled nastavení“).

Nastavení *P* změníte tak, že změníte status 5.

- Otočte volič provozních způsobů do polohy **0**.
- Stiskněte **<** tolikrát, až se objeví *P* !:



- Když chcete změnit některé jiné nastavení, stiskněte **<** nebo **>** tolikrát, až se objeví příslušná číslice.
- Potvrďte pomocí **OK**.



Vyvolá se nastavení a objeví se aktuální status 5, např. *0*.

Pro změnu statusu:

- Stiskněte **<** nebo **>** tolikrát, až se zobrazí požadovaný status.
- Potvrďte pomocí **OK**.

Zvolený status se uloží a opět se zobrazuje nastavení *P*.

Když chcete změnit další nastavení, postupujte odpovídajícím způsobem.

Když nechcete změnit žádná další nastavení:

- Počkejte asi 15 sekund, dokud se neobjeví denní čas.

Po výpadku sítě zůstanou nastavení zachovaná.

Přehled nastavení

nastavení	status
P 1 hlasitost signálních tónů	5 0 Signální tón je vypnutý. 5 1 až 5 30* Signální tón je zapnutý. Můžete změnit hlasitost. Když vyberete některý status, zazní současně signální tón, který patří k této kombinaci.
P 2 formát denního času	24* Denní čas se zobrazuje v 24hodinovém formátu. 12 Denní čas se zobrazuje v 12hodinovém formátu. Když po 13:00 hodin přepnete z 12hodinového formátu na 24hodinový formát, musíte odpovídajícím způsobem upravit blok číslic odpovídající hodinám.
P 3 zablokování zprovoznění pečicí trouby	5 0* Zablokování zprovoznění je vypnuté. 5 1 Zablokování zprovoznění je zapnuté a na displeji se zobrazuje . Zablokování zprovoznění zajišťuje pečicí troubu před nechtěnou obsluhou. Zůstane zapnuté i po výpadku sítě.
P 4 Tón tlačítek	5 0 Tón tlačítek je vypnutý. 5 1* Tón tlačítek je zapnutý.

* nastavení z výroby

Pečení z těsta

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  nebo horní/spodní pečení .

Pečicí forma

Volba pečicí formy závisí na provozním způsobu a připravovaném pokrmu.

- horký vzduch plus , intenzivní 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.

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: úroveň 1+2

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

– intenzivní pečení

1 plech: úroveň 1 nebo 2

– horní/spodní pečení

1 plech: úroveň 1 nebo 2

Pečení z těsta

Tabulky pro pečení z těsta

Třené těsto

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

 provozní způsob /  horký vzduch plus /  horní/spodní pečení

 teplota / ³₁ úroveň /  doba pečení

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

Nepoužívejte výsuvné pojezdy FlexiClip (pokud jsou k dispozici).

1) Předehřejte troubu. Neprovádějte to provozním způsobem rychloohřev .

2) Plechy vyjímajte v různých okamžicích, pokud jídlo dostatečně zhnědlo již před uplynutím uvedené doby pečení.

Třené těsto

moučník/ pečivo		 [°C]	 ³ ₁	 [min]
třený moučník (plech)		150–160 ¹⁾	2	25–35
		150–160 ¹⁾	1	25–35
mramorový, ořechový koláč (forma)		150–160	2	60–70
		150–160	2	60–70
ovocný koláč s pěnou/polevou (plech)		150–160	2	40–50
		170–180	1	40–50
ovocný koláč (plech)		150–160 ¹⁾	2	30–40
		160–170 ¹⁾	1	30–45
ovocný koláč (forma)		150–170	2	55–65
		170–180 ¹⁾	1	40–50
dortový korpus		150–160	2	25–30
		160–170 ¹⁾	1	20–30

 provozní způsob /  horký vzduch plus /  horní/spodní pečení

 teplota / ³₁ úroveň /  doba pečení

1) Předehřejte troubu. Neprovádějte to provozním způsobem rychloohřev .

Pečení z těsta

Hnětené těsto

moučník/ pečivo		 [°C]	 ³ ₁	 [min]
drobné pečivo (1 plech)		140-150	2	20-30
		160-170 ¹⁾	2	15-25
drobné pečivo (2 plechy)		140-150	1+2	20-30 ²⁾
stříkané pečivo (1 plech) *		140	2	30-40
		160 ¹⁾	2	15-30
stříkané pečivo (2 plechy) *		140	1+2	35-45 ²⁾
dortový korpus		150-160	2	35-45
		160-170 ¹⁾	2	25-35
moučník s posypkou		150-160	2	50-60
		170-180	2	45-55
tvarohový dort		150-160	2	75-90
		170-180	2	80-90
		150-160	2	75-90

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

 teplota / ³₁ úroveň /  doba pečení

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

Nepoužívejte výsuvné pojezdy FlexiClip (pokud jsou k dispozici).

1) Předehřejte troubu. Neprovádějte to provozním způsobem rychloohřev .

2) Plechy vyjímajte v různých okamžicích, pokud jídlo dostatečně zhnědlo již před uplynutím uvedené doby pečení.

Hnětené těsto

moučník/ pečivo		 [°C]	 ³ ₁	 [min]
jablečný koláč (apple pie) (forma Ø 20 cm) *		160	2	90-100
		180	1	80-90
jablečný koláč, obložený		160-170	2	50-70
		170-180 ¹⁾	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)		220-230 ¹⁾	1	30-50
		180-190 ¹⁾	1	30-50

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

 teplota / ³₁ úroveň /  doba pečení

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

Nepoužívejte výsuvné pojezdy FlexiClip (pokud jsou k dispozici).

1) Předehřejte troubu. Neprovádějte to provozním způsobem rychloohřev .

Pečení z těsta

Kynuté těsto/tvarohovoolejové těsto

moučník/ pečivo		 [°C]	 ³ ₁	 [min]
bábovka		150-160	1	45-55
		160-170	1	50-60
štola		150-160	1	45-65
		160-170	1	45-60
moučník s posypkou		150-160	2	35-45
		160-170	2	35-45
ovocný koláč (plech)		160-170	2	35-45
		160-170	2	45-55
		170-190	2	40-55
těstové taštičky s ovocem (1 plech)		150-160	2	25-30
		160-170	2	25-30
těstové taštičky s ovocem (2 plechy)		150-160	1+2	25-30 ¹⁾

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

 teplota / ³₁ úroveň /  doba pečení

- 1) Plechy vyjímejte v různých okamžicích, pokud jídlo dostatečně zhnědlo již před uplynutím uvedené doby pečení.

Kynuté těsto/tvarohovoolejové těsto

moučník/ pečivo		 [°C]	 ³ 1	 [min]
bílý chléb		180–190	1	35–45
		190–200	1	30–40
celozrnný chléb		180–190	1	55–65
		200–210 ¹⁾	1	45–55
pizza (plech)		170–180	2	30–40
		190–200 ¹⁾	1 ²⁾	30–40
		170–180	2 ²⁾	30–40
cibulový koláč		170–180	2	30–40
		180–190 ¹⁾	1	25–35
		170–180	1	30–40
kynutí těsta		50	³⁾	15–30
		50	³⁾	15–30

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

 teplota / ³ úroveň /  doba pečení

- 1) Předehřejte troubu. Neprovádějte to provozním způsobem rychloohřev .
- 2) Pro kynuté těsto. U tvarohovoolejového těsta použijte úroveň 2.
- 3) 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.

Pečení z těsta

Piškotové těsto

moučník/ pečivo		 [°C]	 ³ ₁	 [min]
dortový korpus (2 vejce)		160–170	1	20–30
		160–170¹⁾	1	15–25
piškotový dort (4–6 vajec)		170–180	1	20–35
		150–160¹⁾	1	30–45
piškot z vody *		170¹⁾	1	20–35
		150–170¹⁾	1	25–45
roláda		170–180 ¹⁾	2	15–25
		180–190¹⁾	1	10–15

 provozní způsob /  horký vzduch plus /  horní/spodní pečení

 teplota / ³₁ úroveň /  doba pečení

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

Nepoužívejte výsuvné pojezdy FlexiClip (pokud jsou k dispozici).

1) Předehřejte troubu. Neprovádějte to provozním způsobem rychloohřev .

Odpalované těsto, lístkové těsto a bílkové pečivo

moučník/ pečivo		 [°C]	 ³ ₁	 [min]
větrníky (1 plech)		160–170	2	30–45
		180–190 ¹⁾	2	25–35
větrníky (2 plechy)		160–170	1+2	30–45 ²⁾
lístkové těsto (1 plech)		170–180	2	20–30
		190–210	2	20–30
lístkové těsto (2 plechy)		170–180	1+2	20–30 ²⁾
makronky (1 plech)		120–130	2	25–50
		120–130 ¹⁾	2	25–45
makronky (2 plechy)		120–130	1+2	25–50 ²⁾

 provozní způsob /  horký vzduch plus /  horní/spodní pečení

 teplota / ³₁ úroveň /  doba pečení

- 1) Předehřejte troubu. Neprovádějte to provozním způsobem rychloohřev .
- 2) Plechy vyjímajte v různých okamžicích, pokud jídlo dostatečně zhnědlo již před uplynutím uvedené doby pečení.

Pečení masa

Provozní způsoby

Podle přípravy můžete použít horký vzduch plus  nebo horní/spodní pečení .

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.

Pokyny k tabulkám pro pečení masa

V tabulkách jsou tučně vtištěny údaje pro doporučený provozní způsob.

Časy platí, není-li uvedeno jinak, pro nepřehřátou troubu. Při přehřáté 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  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.

Přehřátí

Přehřívání 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.

Pečení masa

Tabulky pro pečení masa

Hovězí, telecí

pokrm		 [°C]	 ³	 [min]
hovězí pečeně, asi 1 kg		170–180	1	100–130 ³⁾
		190–200	1	110–140³⁾
hovězí filety, asi 1 kg ¹⁾		150–160 ²⁾	1	20–50 ⁴⁾
		180–190²⁾	1	20–50⁴⁾
rostbíf, asi 1 kg ¹⁾		150–160 ²⁾	1	30–60 ⁴⁾
		180–190²⁾	1	30–60⁴⁾
telecí pečeně, asi 1,5 kg		190–200	1	70–90³⁾
		200–210	1	70–90 ³⁾

 provozní způsob /  teplota / ³ úroveň /  doba pečení

 horký vzduch plus /  horní/spodní pečení

- 1) Použijte univerzální plech. Maso nejprve osmahněte na varné desce.
- 2) Předehřejte troubu. Neprovádějte to provozním způsobem rychloohřev .
- 3) Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po polovině doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- 4) Podle požadovaného stupně propečení (při použití pokrmového teploměru): rare/anglicky: 40–45 °C, medium/středně propečené: 50–60 °C, well done/propečené: 60–70 °C

Vepřové

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

 provozní způsob /  teplota / ³₁ úroveň /  doba pečení

 horký vzduch plus /  horní/spodní pečení

1) Po polovině doby přípravy přilijte asi 0,5 l tekutiny.

Pečení masa

Jehněčí, zvěřina

pokrm		 [°C]	 ³ ₁	 [min]
jehněčí kýta, asi 1,5 kg		170–180	1	90–110 ¹⁾
		180–190	1	90–110¹⁾
jehněčí hřbet, asi 1,5 kg		220–230 ²⁾	1	40–60 ³⁾
		230–240²⁾	1	40–60³⁾
pečená zvěřina, asi 1 kg		200–210	1	80–100¹⁾
		200–210	1	80–100 ¹⁾

 provozní způsob /  teplota / ³₁ úroveň /  doba pečení

 horký vzduch plus /  horní/spodní pečení

- 1) Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po polovině doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- 2) Předehřejte troubu. Neprovádějte to provozním způsobem rychloohřev .
- 3) Po polovině doby přípravy přilijte asi 0,5 l tekutiny.

Drůbež, ryba

pokrm		 [°C]	 ³ ₁	 [min]
drůbež, 0,8–1 kg		180–190	1	60–70
		190–200	1	60–70
drůbež, asi 2 kg		180–190	1	100–120
		190–200	1	90–110
drůbež, s nádivkou, asi 2 kg		180–190	1	110–130
		190–200	1	110–130
drůbež, asi 4 kg		160–170	1	120–160¹⁾
		180–190	1	120–160 ¹⁾
ryba vcelku, asi 1,5 kg		160–170	1	45–55
		180–190	1	45–55

 provozní způsob /  teplota / ³₁ úroveň /  doba pečení

 horký vzduch plus /  horní/spodní pečení

1) Po polovině doby přípravy přilijte asi 0,5 l tekutiny.

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

- Použijte 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.

Průběh

Použijte univerzální plech a na něm položený rošt.
Na předehřívání nepoužívejte provozní způsob rychloohřev .

- Zasuňte univerzální plech s roštěm do úrovně 1.
- Zvolte provozní způsob horní/spodní pečení  a teplotu 130 °C.
- Ohřevný prostor včetně univerzálního plechu a roštu předehřívajte asi 15 minut.
- 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.

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

U pečicích trub s časovým spínačem můžete přípravu pokrmu nechat automaticky vypnout (viz kapitola „Časový spínač – Nastavení doby přípravy“).

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 předeřhátých talířích s velmi teplou šťávou, aby příliš rychle nevychladlo.

Doby přípravy/teploty jádra

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

 doba přípravy

 teplota jádra

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

* bez kosti

Grilování



Nebezpečí popálení!

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

Provozní způsoby

Gril

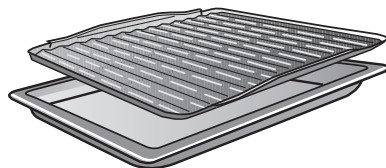
Ke grilování nízkých potravin a k zapékání.

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

Grilování cirkulací vzduchu

Ke grilování potravin s větším průměrem jako např. kuřat.

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.

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.
- Předehřejte 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.

Grilování

Pokyny k tabulce pro grilování

V tabulce jsou tučně vtištěny 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.

Předeheřtí

Při grilování je potřebné předeheřtí. Předeheřte 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.

Tabulka pro grilování

Předehřejte topné těleso pro horní pečení a grilování asi 5 minut při zavřených dvířkách.

grilovaný pokrm	 ³ ₁	 [°C]	 [min]	 [°C]	 [min]
nízký grilovaný pokrm					
burger *	2 ¹⁾		30-40	–	–
šашlik	2		12-17	260	15-20
drůbeží špíz	2		10-15	260	12-17
steaky z krkovičky	2		20-30	260	20-25
játra	2/3		8-12	220	8-12
karbanátky	2		20-30	260	20-30
klobása	2		8-15	240	10-17
rybí filé	2		15-25	220	15-20
pstruzi	2		15-25	220	15-25
toast *	2		3-6	–	–
toast Havaj	1		8-12	240	8-12
rajčata	2		12-17	220	8-12
broskve	1		7-12	220	5-10
grilované potraviny většího průměru					
kuře, asi 1,2 kg	1		55-65	190	55-65
vepřové koleno, asi 1 kg	1	–	–	180	80-90

 gril /  gril s cirkulací

³₁ úroveň /  teplota /  doba grilování

* Nastavení platí v provozním způsobu gril  i pro specifikace podle EN 60350-1.
Nepoužívejte výsuvné pojezdy FlexiClip (pokud jsou k dispozici).

1) Zasuňte jen rošt do úrovně 2 a univerzální plech do úrovně 1.

Další použití

Rozmrazování

Na šetrné rozmrazování zmrazených potravin používejte provozní způsob rozmrazování .

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



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 použijte 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

Zapékání

Provozní způsob zapékání je vhodný pro malá množství jako např. hluboce zmrazenou pizzu, rozpékání housek, vykrajované cukroví, ale také pro pokrmy z masa a pečeně. Optimálním využitím tepla ušetříte až 30 % energie ve srovnání s běžnými provozními způsoby při srovnatelných výsledcích přípravy.

Tento provozní způsob není vhodný pro větší množství, kdy se má propéci čerstvé těsto (např. piškotové těsto, ovocný koláč nebo drobné pečivo). Nedosáhne se při něm úspory energie.

Můžete nastavit teplotu mezi 100 a 250 °C.

V tomto provozním způsobu se nezapíná osvětlení ohřevného prostoru.

Pro optimální úsporu energie nechte během přípravy pokrmu zavřená dvířka.

Příklady použití:

pokrm		
	[°C]	[min]
vykrajované cukroví	160	22–27
ratatouille	180	40–60
rybí filé ve fólii, asi 500 g	200	25–35
hluboce zmrazená pizza, předpečená	210	20–25
vepřová kýta, asi 1,5 kg	160	115–145
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 nepřehřátou troubu.
- Kusy pečeně připravujte nejprve s poklicí. Po třech čtvrtinách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- Připravovaný pokrm po kratší z uvedených dob zkontrolujte.

Další 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.

Sušení

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

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

■ Připravte potraviny k sušení.

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

■ Potraviny k sušení rovnoměrně rozložte na univerzálním plechu.

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

■ Zvolte provozní způsob horký vzduch plus nebo horní/spodní pečení .

■ Zvolte teplotu 80–100 °C.

■ Zasuňte univerzální plech do úrovně 1.

Při provozním způsobu horký vzduch plus  můžete současně sušit také v úrovních 1+2.

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

 provozní způsob /  doba sušení

 horký vzduch plus /  horní/spodní pečení

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

Nebezpečí popálení!

Při vyjímání usušených potravin používejte chňapky na hrnce.

■ Usušené ovoce nebo zeleninu nechte vychladnout.

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

■ Uchovávejte je v uzavřených sklenicích nebo dózách.

Další použití

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 150–160 °C.
- Počkejte, než ve sklenicích začnou rovnoměrně stoupat bublinky.

Včas snižte teplotu, abyste zabránili převaření.

Ovoce a okurky

- Jakmile ve sklenicích uvidíte stoupat bublinky, otočte volič provozních způsobů na osvětlení . 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 otočte volič provozních způsobů na osvětlení . 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.

Nahřívání nádobí

Na nahřátí nádobí použijte provozní způsob horký vzduch plus .

Nahřívajte jen tepelně odolné nádobí.

- Zasuňte rošt do úrovně 1 a postavte na něj nádobí. Podle velikosti nádobí je můžete postavit také na dno ohřevného prostoru a navíc vymontovat postranní mřížky.
- Zvolte horký vzduch plus .
- Nastavte teplotu 50–80 °C.



Nebezpečí popálení!

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

- Vyjměte nahřáté nádobí z ohřevného prostoru.

Čištění a ošetřování



Nebezpečí popálení!

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



Nebezpečí úrazu!

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

Na čištění pečicí trouby nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.

Když použijete nevhodné čisticí prostředky, mohou se všechny povrchy zabarvit nebo změnit. Čisticími 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 čisticích prostředků.

Nevhodné čisticí prostředky

Abyste nepoškodili povrchy, vyhýbejte se při čištění těmito prostředkům:

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

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

Odstraňujte nečistoty nejlépe ihned.

Príslušenství není vhodné k čištění v myčce nádobí.

Tipy

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

Normální znečištění

Informace k čištění zadní stěny najdete v kapitole „Znečištění katalyticky emailované zadní stěny“.

Po obvodu ohřevného prostoru je jako utěsnění skla dvířek umístěno choulostivé 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 čisticích prostředků důkladně čistou vodou. To je zvláště důležité u dílů zušlechťených úpravou PerfectClean, protože zbytky čisticích prostředků omezují efekt bránící ulpívání.
- Povrchy pak osušte měkkou utěrkou.

Čištění a ošetřování

Silná znečištění (kromě výsuvných pojezdů FlexiClip)

Přetečené ovocné šťávy nebo zbytky z pečení mohou vyvolat neodstranitelné barevné změny nebo matná místa na emailovaných površích. Ta nejsou na újmu použitelnosti. Nepokoušejte se odstraňovat tyto skvrny za každou cenu. Používejte jen popsané pomocné prostředky.

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

Čistící prostředky na pečicí trouby poškozuji katalytický email. Před použitím čistícího prostředku na pečicí trouby vymontujte katalyticky emailované díly.

- Při velmi nesnadno odstranitelném znečištění naneste na studený emailem zušlechtný povrch PerfectClean čistící prostředek Miele na pečicí trouby. Nechte ho působit podle údaje na obalu.

Čistící 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 čistících prostředků na pečicí trouby odstraňte důkladně čistou vodou a povrchy osušte.

Silná znečištění na výsuvných pojezdech FlexiClip

Při čištění v myčce nádobí se vypláchnou speciální tuk ve výsuvných pojezdech FlexiClip, čímž se zhorší vysouvání. Výsuvné pojezdy FlexiClip nikdy nečistěte v myčce nádobí.

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

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

Po vyčištění mohou zůstat zabarvení nebo zesvětlení, která však nezhoršují použitelnost.

Znečištění katalyticky emailované zadní stěny

Katalytický email se při vysokých teplotách očistí sám od olejových a tukových znečištění.

Čím vyšší je teplota, tím je postup účinnější.

Působením drhacích prostředků, škrábacích kartáčů a houbiček a čisticího prostředku na pečicí trouby ztrácí katalytický email svoji schopnost samočištění.

Než použijete čisticí prostředek na pečicí trouby, vymontujte katalyticky emailované díly.

Odstranění znečištění způsobeného kořením, cukrem apod.

- Vymontujte zadní stěnu (viz kapitola „Čištění a ošetřování – Demontáž zadní stěny“).
- Vyčistěte ji ručně teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a měkkým kartáčem.
- Zadní stěnu důkladně opláchněte. Než ji znovu namontujete, nechte ji uschnout.

Odstranění olejových a tukových znečištění

- Vyměňte veškeré příslušenství (včetně postranních mřížek) z ohřevného prostoru.
- Než spustíte katalytické čištění, odstraňte z vnitřní strany dvířek a povrchů zušlechťených úpravou PerfectClean hrubá znečištění, aby se nepřipekla.
- Zvolte provozní způsob horký vzduch plus  a 250 °C.
- Zahřívejte prázdný ohřevný prostor nejméně 1 hodinu. Doba trvání se řídí stupněm znečištění.

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

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

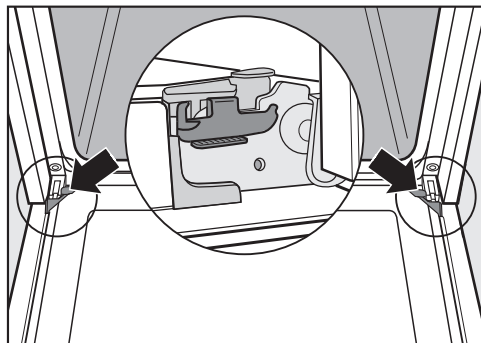
- Nakonec vyčistěte vnitřní stranu dvířek a ohřevný prostor teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákn.

Každé další zahřátí na vysoké teploty postupně odstraní všechna existující znečištění.

Čištění a ošetřování

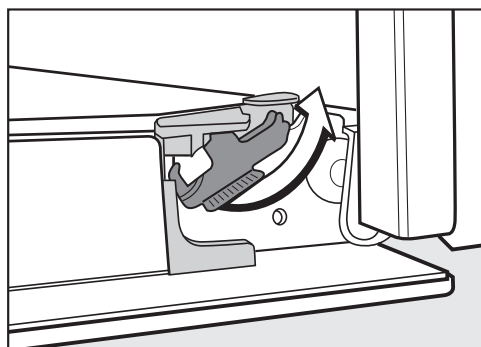
Demontáž dvířek

Dvířka váží asi 6 kg.



Dvířka jsou držáky spojena s dveřními panty. Než můžete dvířka stáhnout z těchto držáků, musíte napřed odjistit blokovací třmeny na obou dveřních pantech.

■ Úplně otevřete dvířka.



■ Odjistěte blokovací třmeny jejich otočením až na doraz.

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

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

■ Zavřete dvířka až na doraz.



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

Rozmontování dvířek

Dvířka jsou tvořena otevřeným systémem 3 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.

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.

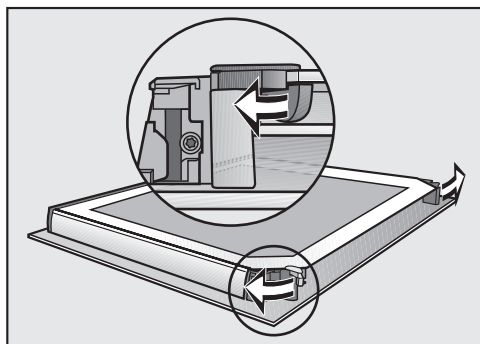
Čištění a ošetřování



Nebezpečí úrazu!

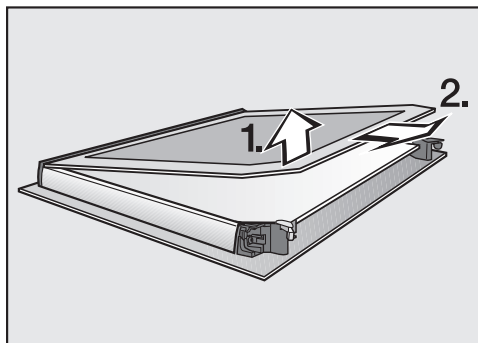
Než budete dvířka rozmontovávat, vždy je vymontujte.

- Položte vnější sklo dvířek na měkkou podložku (např. utěrku na nádobí), abyste zabránili poškrábání. Je přitom vhodné položit úchyt vedle hrany stolu, aby sklo dvířek leželo rovně a při čištění se nemohlo rozbít.

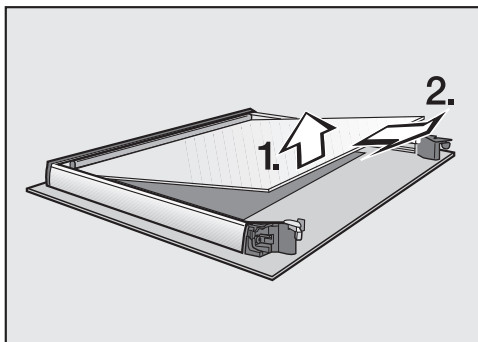


- Otočením směrem ven otevřete obě aretace skel dvířek.

Vymontujte vnitřní sklo dvířek:

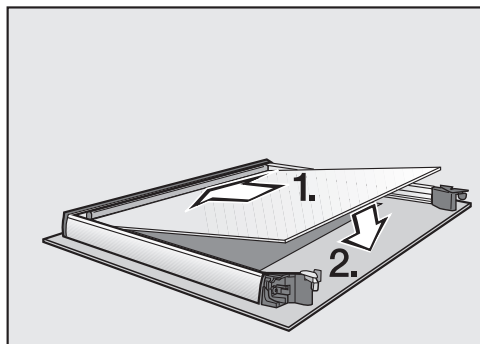


- Vnitřní sklo dvířek **mírně** zvedněte a vytáhněte je z plastové lišty.

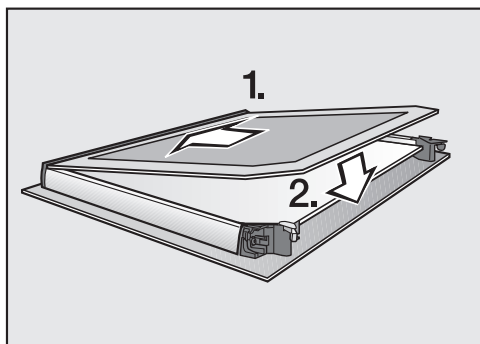


- Prostřední sklo dvířek **mírně** zvedněte a vytáhněte je.
- Očistěte skla dvířek a jednotlivé další díly teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.
- Osušte díly měkkou utěrkou.

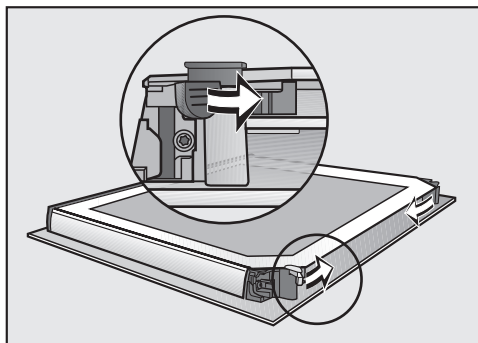
Dvířka pak opět pečlivě smontujte:



- Nasadte prostřední sklo dvířek otočené tak, aby bylo čitelné číslo materiálu (tzn. nikoli zrcadlově).



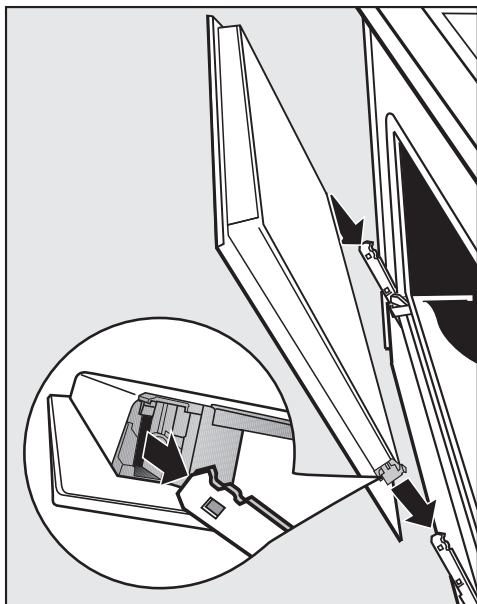
- Zasuňte vnitřní sklo dvířek matně po-
tištěnou stranou směrem dolů do
plastové lišty a uložte je mezi aretace.



- Otočením směrem dovnitř zavřete
obě aretace skel dvířek.

Dvířka jsou opět smontovaná.

Montáž dvířek

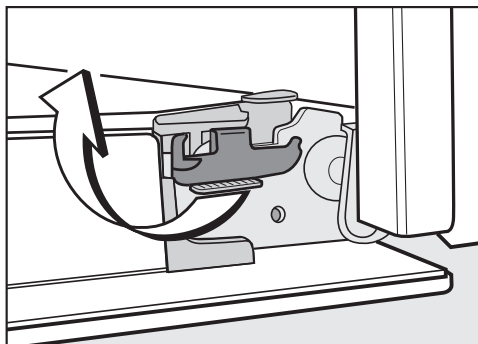


- Uchopte dvířka na boku a nasadte je na držáky pantů. Dbejte na to, aby se při tom nevzpříčila.

- Úplně otevřete dvířka.

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

Blokové třmeny opět bezpodmínečně zajištěte.



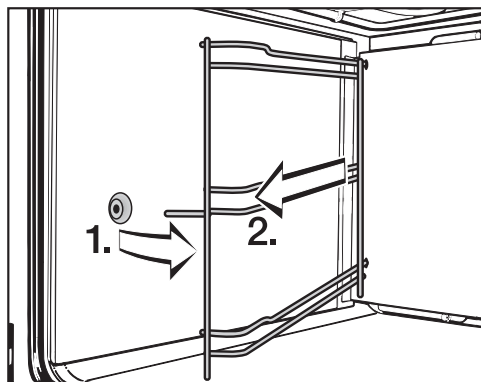
- Blokové třmeny znovu zajištěte jejich otočením až na doraz do vodorovné polohy.

Demontáž postranních mřížek s výsuvnými pojedy FlexiClip

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

Pokud chcete výsuvné pojedy FlexiClip vymontovat napřed zvlášť, řiďte se pokyny v kapitole „Vybavení – 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.

Demontáž zadní stěny

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

Pro účely čištění můžete zadní stěnu vymontovat.

⚠ 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.
- Vymontujte postranní mřížky.
- Povolte čtyři šrouby v rozích zadní stěny a zadní stěnu vyjměte.
- Vyčistěte zadní stěnu (viz kapitola „Znečištění katalyticky emailované zadní stěny“).

Montáž se provádí v opačném pořadí.

- Pečlivě namontujte zadní stěnu.

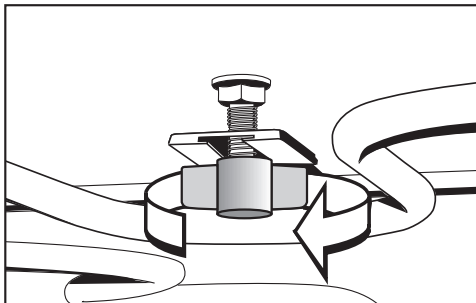
Otvory musí být umístěné tak, jak je znázorněno v kapitole „Popis pečicí trouby“.

- Namontujte postranní mřížky.
- Připojte pečicí troubu opět k elektrické síti.

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.

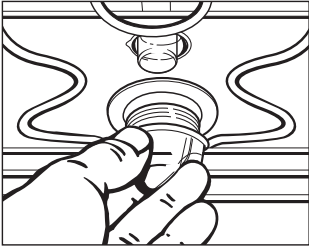
Většinu poruch a chyb, k nimž může dojít při běžném provozu, můžete odstranit sami. V mnoha případech můžete ušetřit čas a peníze, protože nemusíte volat servisní službu.

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

Problém	Příčina a odstranění
Je tmavý displej.	Pečicí trouba je bez proudu. ■ Zkontrolujte, zda nevypnul jistič elektrické instalace. Zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu Miele.
Nezahřívá se ohřevný prostor.	Zvolili jste buď jenom provozní způsob, nebo jenom teplotu. ■ Zvolte provozní způsob a teplotu.
	Je zapnuté zablokování zprovoznění  . ■ Vypněte zablokování zprovoznění (viz kapitola „Časový spínač – Změna nastavení“).
	Pečicí trouba je bez proudu. ■ Zkontrolujte, zda nevypnul jistič elektrické instalace. Vyžádejte si kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu.
Na displeji bliká 12:00.	Byla vypadnutá elektrická síť. ■ Nastavte znovu denní čas (viz kapitola „První uvedení do provozu“). Musí se rovněž znovu zadat časy pro přípravy pokrmů.
Na displeji se neočekávaně objeví 0:00 a současně bliká symbol . Případně také zazní signál.	Pečicí trouba byla provozována neobvykle dlouhou dobu a aktivovalo se bezpečnostní vypnutí. ■ Otočte volič provozních způsobů do polohy 0 . Pečicí trouba je pak ihned znovu připravená k provozu.

Co udělat, když ...

Problém	Příčina a odstranění
Na displeji se objeví F XX .	Problém, který nemůžete odstranit sami. ■ Zavolejte servisní službu Miele.
Po přípravě pokrmu je slyšet provozní hluk.	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.
Na katalytickém emailu je znečištění barvy rzi.	Znečištění kořením, cukrem apod. se procesem katalytického čištění neodstraní. ■ Vymontujte katalyticky emailované díly a tato znečištění odstraňte teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a měkkým kartáčem (viz kapitola „Znečištění katalyticky emailované zadní stěny“).
Moučník nebo pečivo nejsou po době uvedené 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.
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. Používejte matné, tmavé pečicí formy.

Problém	Příčina a odstranění
Dají se těžko zasouvat a vysouvat výsuvné pojezdy FlexiClip.	Není dostatek tuku v kuličkových ložiskách výsuvných pojezdů FlexiClip. ■ Domažte kuličková ložiska speciálním tukem Miele. Jen speciální tuk Miele je vhodný pro vysoké teploty v ohřevném prostoru. Jiné tuky mohou při zahřátí ztvrdnout a zalepit výsuvné pojezdy FlexiClip. Speciální tuk Miele obdržíte prostřednictvím Vašeho specializovaného prodejce Miele nebo servisní služby Miele.
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. Zvolili jste provozní způsob zapékání . V tomto provozním způsobu se nezapíná osvětlení ohřevného prostoru.

Servisní služba

Kontakt při závadách

Při závadách, které nedokážete odstranit sami, podejte prosím zprávu Vašemu specializovanému prodejci Miele nebo servisní službě Miele.

Telefonní číslo servisní služby Miele najdete na konci tohoto dokumentu.

Servisní služba bude potřebovat modelové označení a výrobní číslo. Oba údaje najdete na typovém štítku.

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

Záruka

Záruční doba činí 2 roky.

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



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 např. 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 pří-
vodního síťového kabelu musíte
použít kabel typu H 05 VV-F
s vhodným průřezem.

Pečicí trouba

Pečicí trouba je vybavena 3žilovým pří-
vodním 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.

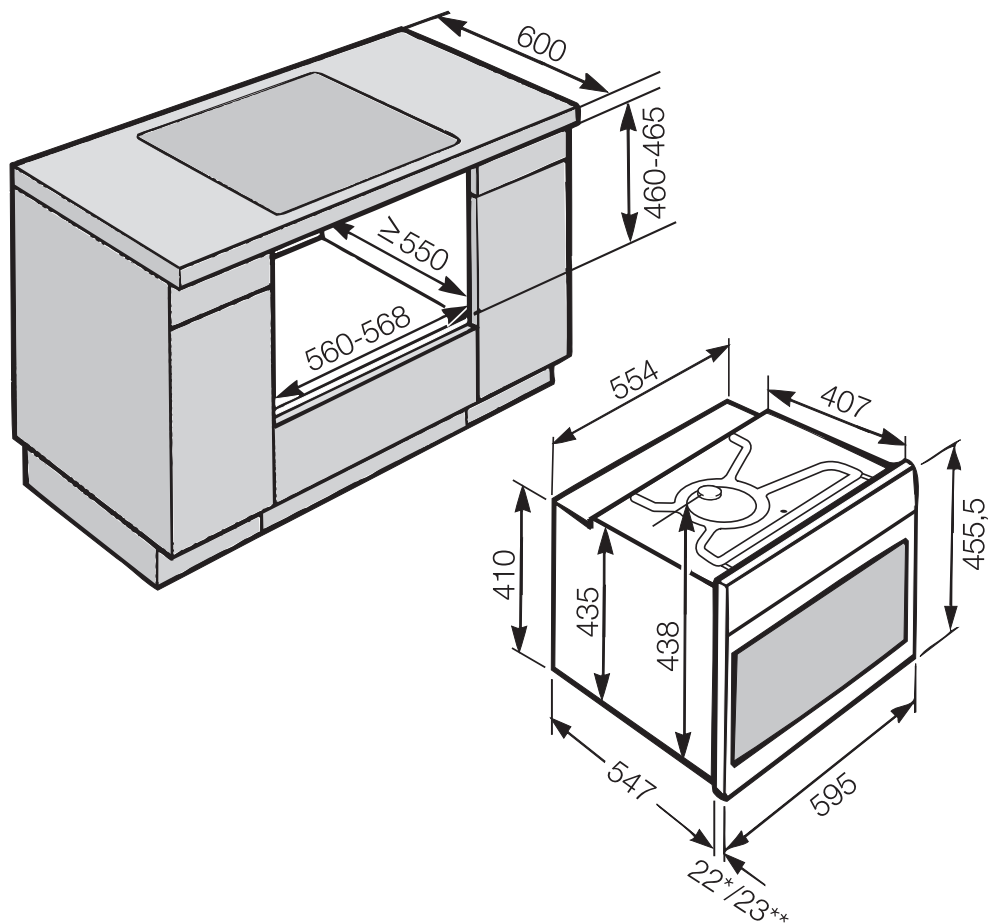
Maximální příkon: viz typový štítek.

Rozměrové nákresy pro vestavbu

Rozměry a výřez ve skříni

Rozměry jsou uvedeny v mm.

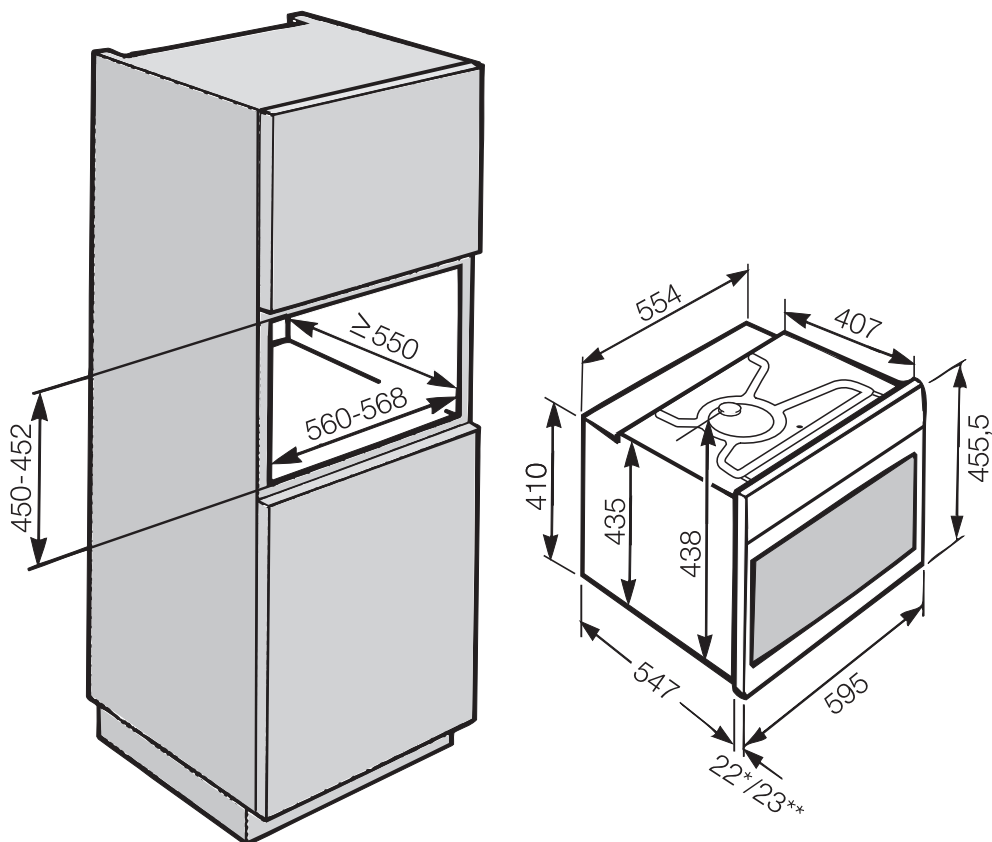
Vestavba do spodní skříně



* pečicí trouba se skleněnou čelní stěnou

** pečicí trouba s kovovou čelní stěnou

Vestavba do horní skříně



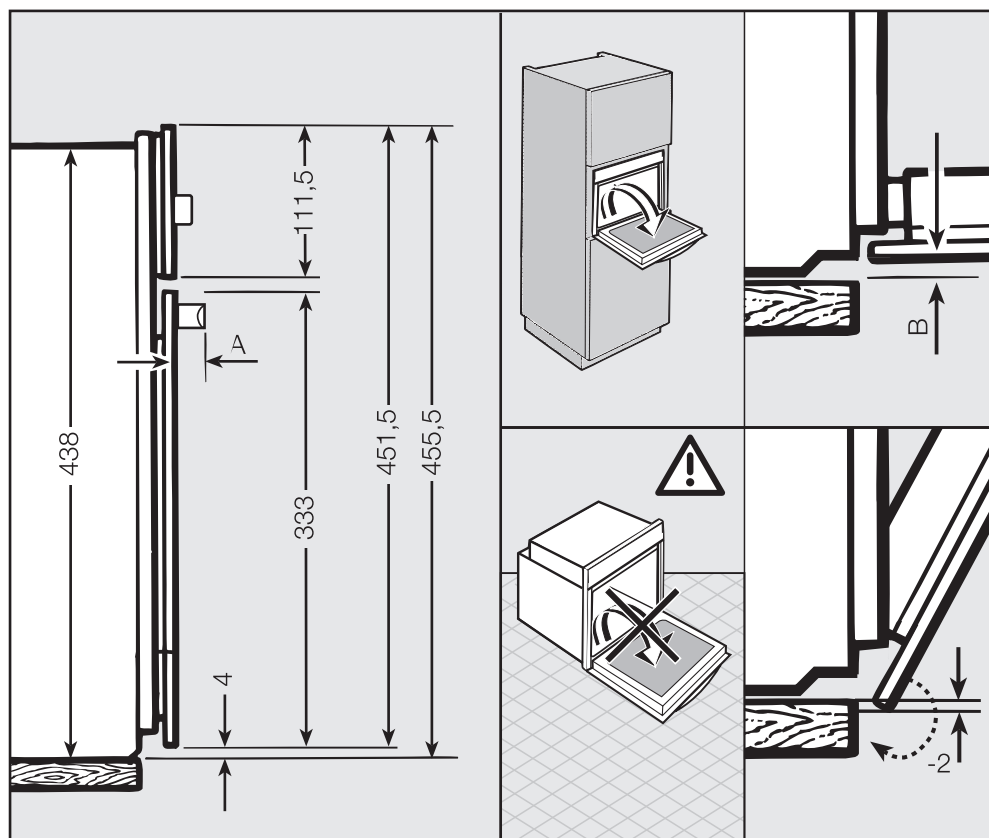
* pečicí trouba se skleněnou čelní stěnou

** pečicí trouba s kovovou čelní stěnou

Rozměrové nákresy pro vestavbu

Detailní rozměry čelní stěny pečicí trouby

Rozměry jsou uvedeny v mm.



A H25xx: 45 mm

H26xx: 42 mm

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

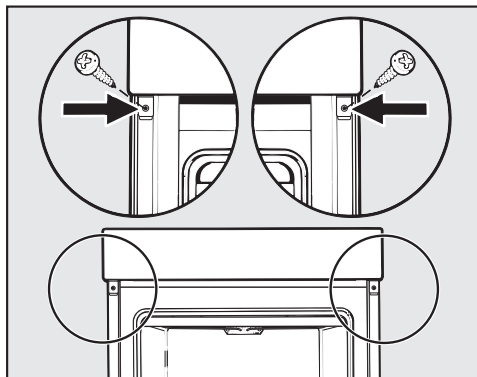
pečicí trouba s kovovou čelní stěnou: 1,2 mm

 Pečicí trouba se smí provozovat jen vestavěná.

Pečicí trouba vyžaduje pro bezvadný provoz dostatečný přívod chladicího vzduchu.

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 zahřívát jinými zdroji tepla (např. kamny na tuhá paliva).



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

Před vestavbou

- Zajistěte, aby síťová připojovací zásuvka nebyla pod napětím.

Vestavba pečicí trouby

- Pečicí troubu elektricky připojte.

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

Na nošení používejte úchyty na bočních pláště.

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

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

Informace pro zkušební ústavy

Zkušební jídla podle EN 60350-1

zkušební jídla	příslušenství		 [°C]	 3*	 [min]	předehřátí
stříkané pečivo	1 plech		140	2	30–40	ne
			160 ⁴⁾	2	15–30	ano
	2 plechy ¹⁾		140	1+2	35–45	ne
drobné pečivo	1 plech		150	2	25–40	ne
			160 ⁴⁾	2	20–30	ano
	2 plechy		140	1+2	35–45	ne
piškot z vody	dělená forma ²⁾ Ø 26 cm		170 ⁴⁾	1	20–35	ano
		 ³⁾	150–170 ⁴⁾	1	25–45	ano
jablečný koláč (apple pie)	dělená forma ²⁾ Ø 20 cm		160	2	90–100	ne
			180	1	80–90	ne
toast	rošt			2	3–6	ano
burger	rošt a univerzální plech			2 ⁵⁾	1. strana: 15–20 2. strana: 15–20	ano, 5 minut

 provozní způsob /  teplota /  úroveň /  doba přípravy

 horký vzduch plus /  horní/spodní pečení /  gril

* Nepoužívejte výsuvné pojezdy FlexiClip (pokud jsou k dispozici).

- 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) Předehřejte troubu. Ne zvolte na to provozní způsob rychlé rozehrátí .
- 5) Zasuňte jen rošt do úrovně 2 a univerzální plech do úrovně 1.

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 .
- 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	H2601-1B
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	0,85 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	34,0 kg



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

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

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

H2601-1B

cs-CZ

M.-Nr. 10 697 560 / 02