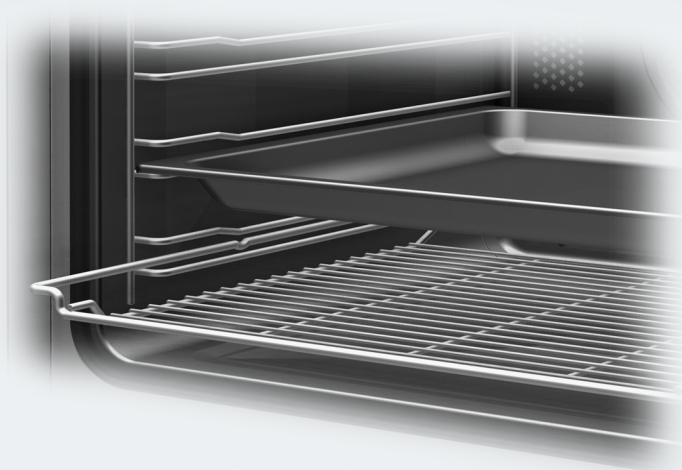


Návod k obsluze a montáži Pečicí trouba



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.....	17
Popis pečicí trouby.....	18
Ovládací prvky pečicí trouby	19
Volič provozních způsobů	20
Volič teploty	20
Kontrolka teploty 	20
Časový spínač	21
Displej	21
Tlačítka	21
Vybavení	22
Označení modelu	22
Typový štítek	22
Součásti dodávky.....	22
Dodávané příslušenství a příslušenství k dokoupení	22
Postranní mřížky	23
Pečicí plech, univerzální plech a rošt s ochranou proti vytažení	23
Výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 70	24
Řízení pečicí trouby	28
Bezpečnostní zařízení pečicí trouby.....	28
Zablokování zprovoznění  pečicí trouby	28
Ventilátor chlazení	28
Dvířka s ventilací	28
Blokování dvířek pro pyrolytické čištění	28
Zušlechtnuté povrchy PerfectClean	29
První uvedení do provozu	30
Před prvním uvedením do provozu	30
První nastavení denního času	30
První rozehrání pečicí trouby	31
Přehled provozních způsobů.....	32
Tipy pro úsporu energie.....	33
Obsluha pečicí trouby	35
Jednoduchá obsluha.....	35
Ventilátor chlazení	35
Předehrání ohřevného prostoru.....	36

Časový spínač	37
Displej	37
Symboly na displeji	37
Tlačítka	37
Princip nastavení času	38
Zobrazení časů	38
Po uplynutí časů	38
Používání kuchyňského budíku 	39
Nastavení kuchyňského budíku	39
Změna kuchyňského budíku	40
Vymazání kuchyňského budíku	40
Automatické zapnutí a vypnutí příprav pokrmů.....	41
Nastavení doby přípravy pokrmu	41
Po uplynutí doby přípravy:.....	42
Nastavení doby přípravy a konce doby přípravy	43
Změna doby přípravy	44
Vymazání doby přípravy	45
Vymazání konce doby přípravy	45
Změna denního času	46
Změna nastavení	47
Pečení z těsta	49
Tabulky pro pečení z těsta.....	50
Třené těsto	51
Hnětené těsto	53
Kynuté těsto/tvarohovoolejové těsto	55
Piškotové těsto	57
Odpalované těsto, lístkové těsto a bílkové pečivo	58
Pečení masa	59
Tabulky pro pečení masa	60
Hovězí, telecí	61
Vepřové	62
Jehněčí, zvěřina.....	63
Drůbež, ryba	64
Příprava při nízké teplotě	65
Grilování	67
Tabulka pro grilování	68
Rozmrazování	71
Zavařování	72

Obsah

Sušení	73
Zmrazené produkty / hotové pokrmy	74
Další použití	75
Zapékání.....	75
Nahřívání nádobí	76
Čištění a ošetřování.....	77
Nevhodné čisticí prostředky.....	77
Tipy.....	78
Normální znečištění	78
Silná znečištění (kromě výsuvných pojezdů FlexiClip)	79
Silná znečištění na výsuvných pojezdech FlexiClip	80
Čištění ohřevného prostoru pyrolýzou 	81
Příprava pyrolytického čištění.....	81
Spuštění pyrolytického čištění.....	82
Odložené spuštění pyrolytického čištění	83
Po provedení pyrolytického čištění.....	83
Ukončí se pyrolytické čištění.....	84
Demontáž dvířek	85
Rozmontování dvířek.....	86
Montáž dvířek.....	90
Demontáž postranních mřížek s výsuvnými pojezdy FlexiClip.....	91
Sklopení topného tělesa pro horní pečení a grilování	92
Co udělat, když ...?	93
Servisní služba a záruka	97
Elektrické připojení	98
Rozměrové nákresy pro vestavbu	99
Rozměry a výřez ve skříni.....	99
Vestavba do spodní skříně	99
Vestavba do horní skříně	100
Detailní rozměry čelní stěny pečicí trouby.....	101
Vestavba pečicí trouby.....	102
Informace pro zkušební ústavy	103
Zkušební jídla podle EN 60350-1	103
Třída energetické účinnosti	104
Informační listy pečicích trub pro domácnost.....	104

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.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

► **Nebezpečí popálení!** Dětská pokožka reaguje citlivěji na vysoké teploty než pokožka dospělých. Sklo dvířek, ovládací panel a výstupní otvory vzduchu ohřevného prostoru pečicí trouby se zahřívají. Zabraňte dětem, aby se pečicí trouby za provozu dotýkaly.

► **Nebezpečí popálení!** Dětská pokožka reaguje citlivěji na vysoké teploty než pokožka dospělých. Při pyrolytickém čištění se pečicí trouba zahřeje více než při normálním provozu. Zabraňte dětem, aby se během pyrolytického čištění dotýkaly pečicí trouby.

► **Nebezpečí úrazu!** Zatížitelnost dvířek činí maximálně 15 kg. Děti se mohou poranit o otevřená dvířka. Zabraňte dětem, aby si stoupaly nebo sedaly na otevřená dvířka nebo se na ně zavěšovaly.

Technická bezpečnost

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

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Tato pečicí trouba nesmí být provozována na nestabilních místech (např. na lodi).
- ▶ Dotyk přípojů pod napětím a změna elektrické a mechanické konstrukce Vás ohrožují a mohou vést k poruchám funkce pečicí trouby. Nikdy neotvírejte plášť pečicí trouby.
- ▶ Opravy pečicí trouby smí provádět pouze servisní služba Miele, jinak zaniká nárok na záruku.
- ▶ Pouze u originálních náhradních dílů 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.

- ▶ 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.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

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.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- Maximální zatížení dvířek je 15 kg. Nestoupejte a nesedejte si na otevřená dvířka a neodkládejte na ně těžké předměty. Dávejte také pozor, aby se nic nepřiskříplo mezi dvířky a ohřevným prostorem. Pečicí trouba se může poškodit.

Čištění a ošetřování

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

Na čištění pečicí trouby nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.

► Škrábanci se může zničit sklo dvířek.

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

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

Opět je správně namontujte.

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

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.

► Pekáče Miele HUB 5000-M/HUB 5001-M/HUB 5000-XL/HUB 5001-XL (pokud jsou k dispozici) se nesmí zasouvat do úrovně 1. Poškodilo by se dno ohřevného prostoru. Kvůli malé vzdálenosti se hromadí teplo a může prasknout nebo se odloupnout email.

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

Obecně používejte úroveň 2.

► Vysokými teplotami při pyrolytickém čištění se poškodí příslušenství.

Než spustíte pyrolytické čištění, vyjměte z ohřevného prostoru všechno příslušenství. Platí to také pro postranní mřížky a příslušenství k dokoupení.

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.

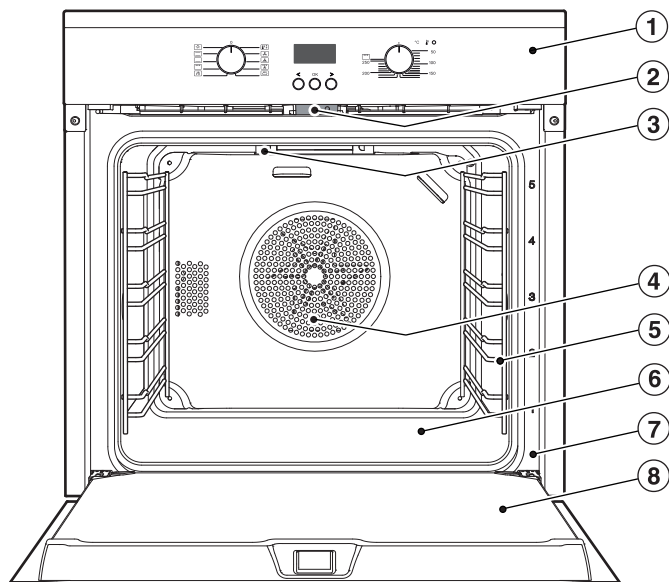
Likvidace starého přístroje

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

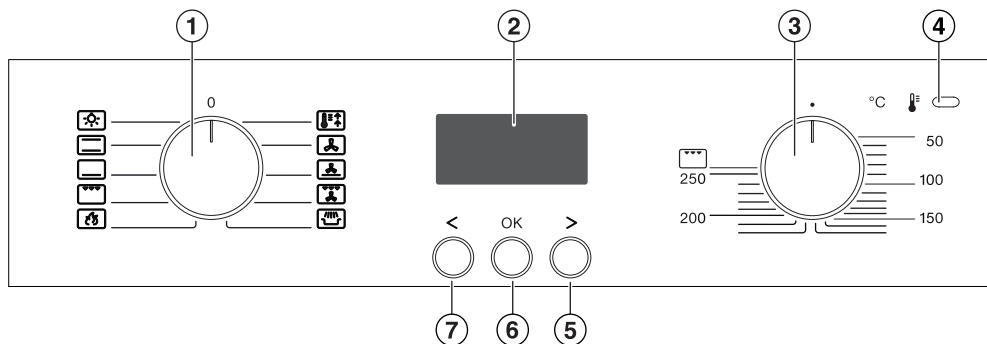
Popis pečicí trouby



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

* vybavení podle modelu

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 kontrola teploty
Indikace topení ohřevného prostoru
- ⑤ tlačítko >
Změna časů a nastavení
- ⑥ tlačítko OK
Vyvolání funkcí a potvrzení nastavení
- ⑦ 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*
-  *pyrolýza*
-  *rychloohřev*
-  *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  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 **tlačítka** <, 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".

Tlačítka

Model H256xBP/H266xBP má senzoro-
vá tlačítka, která reagují na stisk prstu.
Každé stisknutí je potvrzeno tónem
tlačítka.

Tento tón tlačítka můžete vypnout tak,
že při nastavení *P 4* zvolíte status *5 I* (viz
kapitola "Časový spínač – Změna na-
stavení").

Všechny ostatní modely mají tlačítka.

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 čisticí a ošetrovací prostředky jsou přizpůsobeny pečicím troubám Miele.

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

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

Postranní mřížky

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

Označení úrovní si můžete přečíst na čelním rámu.

Každá úroveň je tvořena dvěma nad sebou umístěnými příčkami.

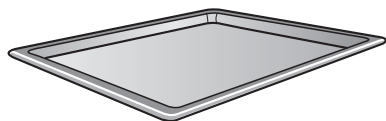
Příslušenství (např. rošt) se zasouvají mezi příčky.

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

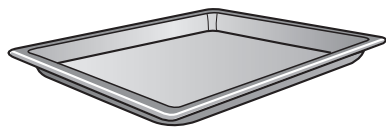
Postranní mřížky můžete vymontovat (viz kapitola "Čištění a ošetřování").

Pečicí plech, univerzální plech a rošt s ochranou proti vytažení

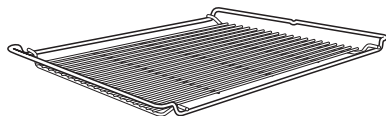
Pečicí plech HBB 71:



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.

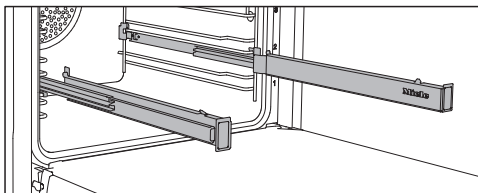


Když používáte univerzální plech a na něm položený rošt, zasouvá se plech mezi příčkami jedné úrovně a rošt automaticky nad nimi.

Emailované díly jsou zušlechťené povrchovou úpravou PerfectClean.

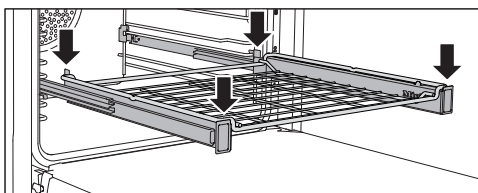
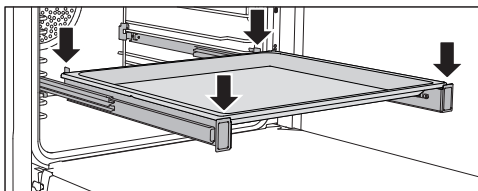
Vybavení

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.

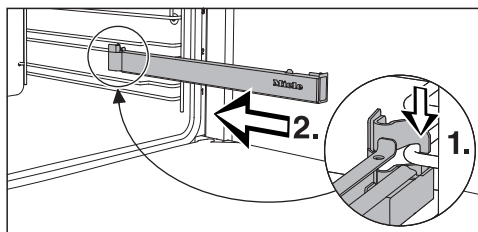
Montáž a demontáž výsuvných pojezdů FlexiClip

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

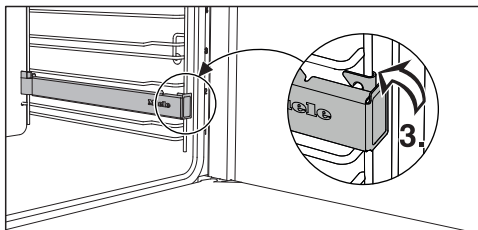
Výsuvné pojezdy FlexiClip se montují mezi příčkami jedné úrovně.

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.).

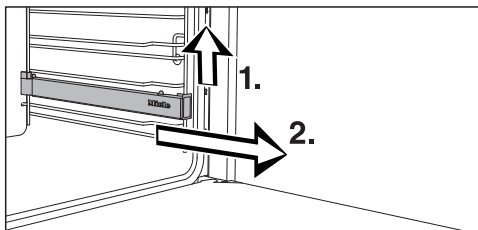


- Zaklapněte výsuvný pojezd FlexiClip na spodní příčce úrovně (3.).

Kdyby byly výsuvné pojezdy FlexiClip po montáži zablokované, 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.).

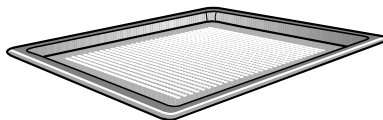
Kulatá pečicí forma HBF 27-1



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.

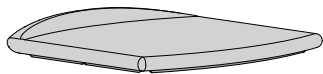
Můžete ho používat i na sušení.

Emailovaný povrch je zušlechťený úpravou PerfectClean.

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

Vybavení

Šamotová deska na pečení HBS 60

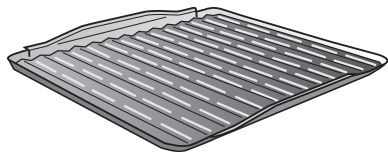


Se šamotovou deskou docílíte optimálního výsledku pečení u pokrmů, které mají být dole vypečené do křupava, jako je pizza, quiche, chléb, housky, pikantní pečivo apod.

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

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

Grilovací a pečicí plech HGBB 71



Grilovací a pečicí plech se pokládá do univerzálního plechu.

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

Emailovaný povrch je zušlechťený úpravou PerfectClean.

Gourmet pekáč HUB Poklice pekáče HBD

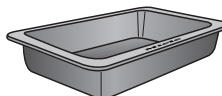
Gourmet pekáče Miele lze na rozdíl od jiných pekáčů zasunout přímo do postranních mřížek. Stejně jako rošt jsou opatřeny ochranou proti vytažení. Na povrchu pekáčů je vrstvička bránící ulpívání.

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

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

Hloubka: 22 cm

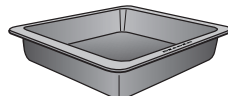
HUB 5000-M
HUB 5001-M *



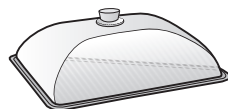
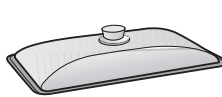
HBD 60-22

Hloubka: 35 cm

HUB 5000-XL
HUB 5001-XL *

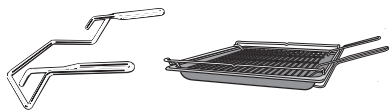


HBD 60-35



* vhodné pro indukční varné desky

Vyjímací rukojeť HEG



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

Univerzální utěrka z mikrovlákná Miele

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

Čisticí prostředek Miele na pečicí trouby

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

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").

Blokování dvířek pro pyrolytické čištění

Na začátku pyrolytického čištění se dvířka z bezpečnostních důvodů uzamknou. Tento zámek se znovu otevře až poté, co teplota v ohřevném prostoru po pyrolytickém čištění klesne pod 280 °C.

Zušlechtěné povrchy PerfectClean

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

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

Připravené pokrmy můžete na zušlechtěných površích PerfectClean řezat a dělit.

Nepoužívejte keramické nože, protože by zušlechtěný povrch PerfectClean poškrábaly.

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

Úpravu PerfectClean mají:

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

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. Odstraňte 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.
- Vyjměte 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.
rychlé rozehrátí 	K rychlému předehrátí ohřevného prostoru. Potom přejděte na provozní způsob, který chcete použít k přípravě pokrmu.
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.

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

Tipy pro úsporu energie

Využití zbytkového tepla

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

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 **•**.
- Vyměte 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.

Obsluha pečicí trouby

Předeřtátí ohřevného prostoru

Předeřtívání ohřevného prostoru je nutné jen při několika málo přípravách.

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

Při těchto připravovaných pokrmech a provozních způsobech byste měli předeřtívat:

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 rozeřtívání.

U pizzy a choulostivých těst (např. piškoty, drobné pečivo) nepoužívejte během fáze předeřtívu 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.

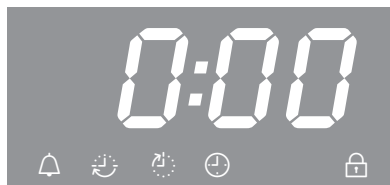
Časový spínač poskytuje následující funkce:

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

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

Funkcím, které jsou k dispozici, jsou přiřazené symboly.

Displej



Symbole na displeji

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

symbol/funkce		$\bigcirc$
	kuchyňský budík	li-bovolný
	doba přípravy	provozní způsob
	konec doby přípravy	
	denní čas	0
<i>P</i>	nastavení	
5	status nastavení	
	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 5 nastavení <i>P</i>
>	– označení funkcí – zvýšení časů – změna statusu 5 nastavení <i>P</i>
OK	– vyvolání funkcí – uložení nastavených časů a změn nastavení – vyvolání nastavených časů

Hodiny, minuty nebo sekundy nastavujete pomocí < nebo > v krocích po 1. Když tlačítko podržíte déle stisknuté, průběh se urychlí.

Časový spínač

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.

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.

Časový spínač

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.

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.

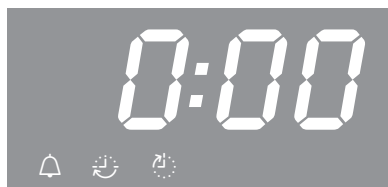
Nastavení doby přípravy pokrmu

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

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

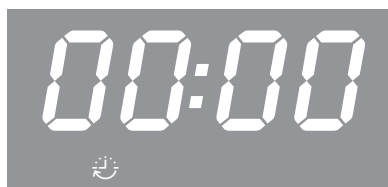
Zapne se topení a osvětlení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

- Stiskněte > tolikrát, až bude blikat .



Objeví se 0:00.

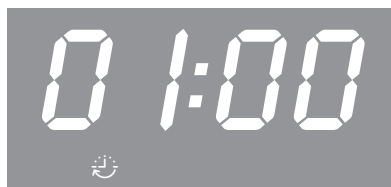
- Potvrďte pomocí OK.



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

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

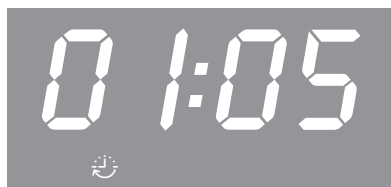
Časový spínač



■ Pomocí < nebo > nastavte hodiny.

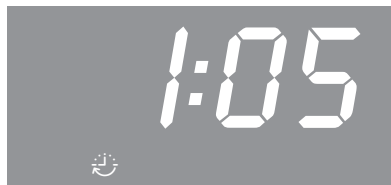
■ Potvrďte pomocí OK.

Hodiny se uloží a bliká blok číslic představujících minuty.



■ Pomocí < nebo > nastavte minuty.

■ Potvrďte pomocí OK.



Doba přípravy se uloží 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.

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.

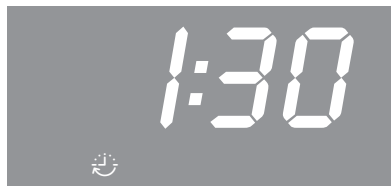
- Potvrďte pomocí OK.

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.

Časový spínač

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.

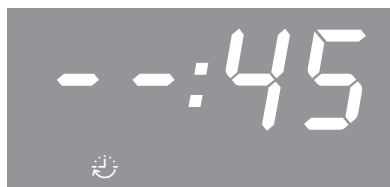
Vymazání doby přípravy

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

- Potvrďte pomocí OK.

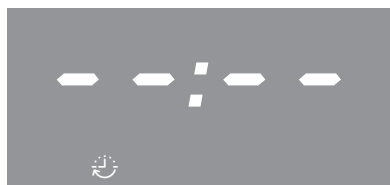
Bliká blok číslic představujících hodiny.

- 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.

Časový spínač

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.

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.

Časový spínač

Přehled nastavení

nastavení	status
<i>P 1</i> hlasitost signálních tónů	<i>5 0</i> Signální tón je vypnutý . <i>5 1 až 5 30*</i> Signální tón je zapnutý . Můžete změnit hlasitost. Když vyberete některý status, zazní současně signální tón, který patří k této kombinaci.
<i>P 2</i> formát denního času	<i>24*</i> Denní čas se zobrazuje v 24hodinovém formátu . <i>12</i> 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.
<i>P 3</i> zablokování zprovoznění pečicí trouby	<i>5 0*</i> Zablokování zprovoznění je vypnuté . <i>5 1</i> Zablokování zprovoznění je zapnuté a na displeji se zobrazuje  . Zablokování zprovoznění zajišťuje pečicí troubu před nechtěnou obsluhou. Zůstane zapnuté i po výpadku sítě.
<i>P 4 **</i> tón tlačítek	<i>5 0</i> Tón tlačítek je vypnutý . <i>5 1*</i> Tón tlačítek je zapnutý .

* nastavení z výroby

** jen u H256xBP/H266xBP

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.

Pečení z těsta

Tabulky 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

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

– horký vzduch plus

- 1 plech: úroveň 2
- 2 plechy: úrovně 1+3/2+4
- 3 plechy: úroveň 1+3+5

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

Vlhké pečivo a moučníky pečte maximálně ve dvou úrovních současně.

– intenzivní pečení

- 1 plech: úroveň 1 nebo 2

– horní/spodní pečení

- 1 plech: úroveň 1 nebo 2

Třené těsto

moučník/ pečivo		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
mufinky (1 plech)		140–150	2	35–45
		150–160	2	30–40
mufinky (2 plechy)		140–150	2+4	35–45²⁾
drobné pečivo (1 plech) ^{*)}		150	2	30–40
		160¹⁾	3	20–30
drobné pečivo (2 plechy) ^{*)}		150¹⁾	2+4	25–35
drobné pečivo/placičky (1 plech)		140–150	2	25–35
		150–160 ¹⁾	3	15–25
drobné pečivo/placičky (2 plechy)		140–150	2+4	25–35²⁾
linecké pečivo		150–160	2	60–70
		150–160¹⁾	2	60–70
bábovka		150–160	2	50–60
		170–180	2	55–65

 provozní způsob /  horký vzduch plus /  horní/spodní pečení

 teplota / ⁵ úroveň /  doba pečení

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

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 z těsta

Třené těsto

moučník/ pečivo		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
třený moučník (plech)		150-160	2	25-35
		150-160 ¹⁾	2	30-40
mramorový, ořechový koláč (forma)		150-160	2	55-75
		150-160	2	55-75
ovocný koláč s pěnou/polevou (plech)		150-160	2	40-50
		170-180	2	45-55
ovocný koláč (plech)		150-160	2	35-45
		160-170	2	35-55
ovocný koláč (forma)		150-160	2	55-65
		170-180 ¹⁾	2	35-45
dortový korpus		150-160	2	25-35
		170-180 ¹⁾	2	15-25

 provozní způsob /  horký vzduch plus /  horní/spodní pečení

 teplota / ⁵₁ úroveň /  doba pečení

1) Předehřejte troubu. Neprovádějte to provozním způsobem rychloohřev .

Hnětené těsto

moučník/ pečivo		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
drobné pečivo (1 plech)		140-150	2	20-30
		160-170 ¹⁾	3	15-25
drobné pečivo (2 plechy)		140-150	1+3	20-30 ²⁾
stříkané pečivo (1 plech) ^{*)}		140	2	30-40
		160 ¹⁾	3	20-30
stříkané pečivo (2 plechy) ^{*)}		140	1+3	35-45 ²⁾
dortový korpus		150-160	2	35-45
		170-180 ¹⁾	2	20-30
moučník s posypkou		150-160	2	45-55
		170-180	2	45-55
tvarohový dort		150-160	2	80-95
		170-180	2	80-90
		150-160	2	80-90

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

 teplota / ⁵ úroveň /  doba pečení

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

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

Pečení z těsta

Hnětené těsto

moučník/ pečivo		 [°C]	 ⁵ 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	55-75
		170-180	2	55-75
		150-160	2	55-65
tenký koláč (plech)		220-230 ¹⁾	1	30-50
		180-190	1	30-50

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

 teplota / ⁵ úroveň /  doba pečení

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

1) Předehřejte troubu. Neprovádějte to provozním způsobem rychloohřev .

Kynuté těsto/tvarohovoolejové těsto

moučník/ pečivo		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
bábovka		150–160	2	50–60
		160–170	2	50–60
štola		150–160	2	45–65
		160–170	2	45–60
moučník s posypkou		150–160	2	35–45
		170–180	3	35–45
ovocný koláč (plech)		160–170	2	40–50
		170–180	3	50–60
těstové taštičky s ovocem (1 plech)		150–160	2	25–30
		160–170	2¹⁾	25–30
těstové taštičky s ovocem (2 plechy)		150–160	1+3	25–30 ²⁾

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

 teplota / ⁵₁ úroveň /  doba pečení

1) Pro kynuté těsto. U tvarohovoolejového těsta použijte úroveň 3.

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

Pečení z těsta

Kynuté těsto/tvarohovoolejové těsto

moučník/ pečivo		 [°C]	 ⁵ 1	 [min]
bílý chléb		180–190	2	35–45
		190–200	2	30–40
celozrnný chléb		180–190	2	55–65
		200–210 ¹⁾	2	45–55
pizza (plech)		170–180	2	30–45
		190–200 ¹⁾	2 ²⁾	30–45
		170–180	2 ²⁾	30–45
cibulový koláč		170–180	2	30–40
		180–190 ¹⁾	2	25–35
		170–180	2	30–40
kynutí těsta		50	³⁾	15–30
		50	³⁾	15–30

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

 teplota / ⁵ úroveň /  doba pečení

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

Piškotové těsto

moučník/ pečivo		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
dortový korpus (2 vejce)		160–170	2	20–30
		160–170 ¹⁾	2	15–25
piškotový dort (4–6 vajec)		170–180	2	20–35
		150–160 ¹⁾	2	30–45
piškot z vody ¹⁾		180	2	20–30
		150–180 ¹⁾	2	20–45
roláda		170–180 ¹⁾	2	15–20
		180–190 ¹⁾	2	15–20

 provozní způsob /  horký vzduch plus /  horní/spodní pečení

 teplota / ⁵₁ úroveň /  doba pečení

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

1) Předehřejte troubu. Neprovádějte to provozním způsobem rychloohřev .

Pečení z těsta

Odpalované těsto, lístkové těsto a bílkové pečivo

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

 provozní způsob /  horký vzduch plus /  horní/spodní pečení

 teplota / ⁵ 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.

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 nádoby poklici.
- Doba odpočinku: Po skončení pečení vyjměte připravený pokrm z ohřevného prostoru, zabalte ho do alobalu a nechte asi 10 minut odpočívat. Pak z pečeně po naříznutí vyteče méně šťávy.
- Pečení drůbeže: Kůže drůbeže bude křupavá, když ji 10 minut před koncem doby pečení potřete slabě osolenou vodou.

Pečení masa

Tabulky pro pečení masa

V tabulkách jsou tučně vytištěny 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

Obecně používejte úroveň 2.

Hovězí, telecí

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

 provozní způsob /  teplota / ⁵ 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

Pečení masa

Vepřové

pokrm		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
vepřová pečeně/ roláda, asi 1 kg		160–170	2	100–120 ¹⁾
		180–190	2	100–130 ¹⁾
vepřová pečeně s tlustou kůží, asi 2 kg		170–180	2	120–160 ¹⁾
		190–200	2	130–150 ¹⁾
kotleta, asi 1 kg		150–160	2	60–80 ¹⁾
		170–180	2	80–100 ¹⁾
sekaná, asi 1 kg		170–180	2	60–70 ¹⁾
		200–210	2	70–80 ¹⁾

 provozní způsob /  teplota / ⁵₁ úroveň /  doba pečení

 horký vzduch plus /  horní/spodní pečení

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

Jehněčí, zvěřina

pokrm		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]
jehněčí kýta, asi 1,5 kg		170–180	2	90–110 ¹⁾
		180–190	2	90–110 ¹⁾
jehněčí hřbet, asi 1,5 kg		220–230 ²⁾	3	40–60 ³⁾
		230–240 ²⁾	3	40–60 ³⁾
pečená zvěřina, asi 1 kg		200–210	2	80–100 ¹⁾
		200–210	2	80–100 ¹⁾

 provozní způsob /  teplota / ⁵₁ 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.

Pečení masa

Drůbež, ryba

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

 provozní způsob /  teplota / ⁵₁ úroveň /  doba pečení

 horký vzduch plus /  horní/spodní pečení

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

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

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

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

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

Hotová pečeně je velmi jemná a šťavnatá.

Tipy

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

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

Průběh

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

- Zasuňte univerzální plech s roštěm do úrovně 2.
- 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 používejte 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").

Příprava při nízké teplotě

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 termometr, můžete se orientovat také podle udané teploty uvnitř pokrmu.

* bez kosti



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.

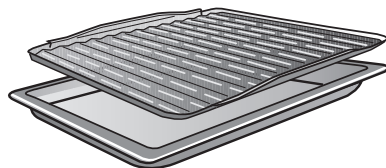
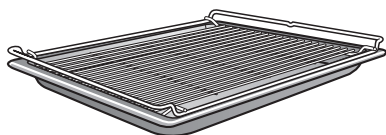
Celé topné těleso pro horní pečení a grilování se rozžhává do červena, aby vytvořilo potřebné tepelné záření.

Grilování cirkulací vzduchu

Ke grilování potravin s větším průměrem jako např. kuřat.

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

Nádobí



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

Nepoužívejte pečicí plech.

Grilování

Příprava pokrmu ke grilování

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

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

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

Grilování

- Položte rošt nebo grilovací a pečicí plech (pokud je k dispozici) na univerzální plech.
- Položte na něj pokrm ke grilování.
- Zvolte provozní způsob a teplotu.
- 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 použijte chňapky na hrnce.

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

Tabulka pro grilování

V tabulce jsou tučně vytištěny údaje pro doporučený provozní způsob.

Grilovaný pokrm po kratší z uvedených dob zkontrolujte.

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

Teplota

Obecně volte nižší z teplot.

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

Předehřátí

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

Úroveň

Zvolte úroveň podle tloušťky grilovaného pokrmu.

- nízký grilovaný pokrm: úroveň 4 nebo 5
- grilované potraviny většího průměru: úroveň 2 nebo 3

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 poddá málo, je uvnitř růžové.

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

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

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

Grilování

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

grilovaný pokrm	 5	 [°C]	 [min]	  [°C]	 [min]
nízký grilovaný pokrm					
hovězí steaky	4/5		12-17		10-17
burger ^{*)}	4		12-24	–	–
šášlik	4	220	12-17	220	12-17
drůbeží špíz	4	220	12-17	220	12-17
steaky z krkovičky	4		16-24	220	13-22
játra	3	220	8-12	220	8-12
karbanátky	4		10-20	220	17-22
klobása	3	220	8-15	220	10-17
rybí filé	4	220	15-25	220	15-25
pstruzi	4	220	15-25	220	15-25
toast ^{*)}	3	 ²⁾	5-8	–	–
toast Havaj	3	220	8-12	220	8-12
rajčata	4	220	6-10	220	8-12
broskve	2/3		5-10	220	5-10
grilované potraviny většího průměru					
kuře, asi 1,2 kg	1 ¹⁾	220	50-60	200	60-65
vepřové koleno, asi 1 kg	2	–	–	200	95-100

 gril /  grilování cirkulací vzduchu /  5 úroveň /  teplota /  doba grilování

^{*)} Nastavení platí v provozním způsobu gril  i pro specifikace podle EN 60350.

¹⁾ V provozním způsobu grilování cirkulací vzduchu  použijte úroveň 2.

²⁾ Nepředehejte topné těleso pro horní pečení a grilování.

Na šetrné rozmrazení mrazených potravin používejte provozní způsob horký vzduch plus  bez nastavení teploty.

Zapne se 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 používejte univerzální plech s položeným roštem. Zmrazené potraviny pak neleží v tekutině z rozmrazování.
- Maso, drůbež nebo ryby nemusí být před přípravou úplně rozmrazené. Stačí, když jsou tyto potraviny rozmrazené částečně. Povrch je pak dostatečně měkký, aby přijal koření.

Časy pro částečné nebo úplné rozmrazení

Časy se řídí druhem a hmotností zmrazených potravin:

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

 hmotnost /  doba rozmrazování

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 2 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.

	doba zavařování [min]
chřest	80–100
mrkev	50–70
hrách, fazole	80–100

- 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.

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 2.
Při provozním způsobu horký vzduch plus  můžete současně sušit také v úrovních 1+3.

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 rozlomíte nebo rozříznete, nesmí z něho už vytékat šťáva.

■ Uchovávejte je v uzavřených sklenicích nebo dózách.

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.

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 zbytkového tepla ušetříte až 30 % energie v porovnání 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.

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 čtvrtině doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- Připravovaný pokrm po kratší z uvedených dob zkontrolujte.

Další použití

Nahřívání nádobí

Na nahřátí nádobí použijte provozní způsob horký vzduch plus .

Nahřívajte jen tepelně odolné nádobí.

- Zasuňte rošt do úrovně 2 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.



Nebezpečí popálení!

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



Nebezpečí úrazu!

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

Na čištění pečicí trouby nikdy nepoužívejte parní čistící zařízení.

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

Odstraňte ihned zbytky čistících prostředků.

Nevhodné čistící prostředky

Abyste nepoškodili povrchy, vyhýbejte se při čištění těmito prostředkům:

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

* při těžko odstranitelných znečištěních na PerfectClean zušlechťeném emailu povoleno

Čištění a ošetřování

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

Odstraňujte nečistoty nejlépe ihned.

Príslušenství není vhodné k čištění v myčce nádobí.

Tipy

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

Normální znečištění

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

Pokud možno je nečistěte.

- Normální znečištění odstraňte nejlépe ihned teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.
- Odstraňte zbytky 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.

Silná znečištění (kromě výsuvných pojezdů FlexiClip)

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

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

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

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

Silná znečištění na výsuvných pojezdech FlexiClip

Při čištění v myčce nádobí se vypláchne 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.

Čištění ohřevného prostoru pyrolýzou

Místo ručně můžete ohřevný prostor vyčistit pyrolýzou .

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

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

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

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

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

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

Příprava pyrolytického čištění

Vysokými teplotami při pyrolytickém čištění se poškodí příslušenství.

Než spustíte pyrolytické čištění, vyjměte z ohřevného prostoru všechno příslušenství. Platí to také pro postranní mřížky a příslušenství k dokoupení.

- Vymontujte postranní mřížky (viz kapitola "Čištění a ošetřování – Demontáž postranních mřížek s výsuvnými pojízdy FlexiClip") a ostatní příslušenství.

Hrubé nečistoty v ohřevném prostoru mohou vést k silné tvorbě kouře a k vypnutí pyrolytického čištění. Připečenými zbytky mohou vzniknout přetrvávající barevné změny nebo matná místa na emailovaných površích.

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

Čištění a ošetřování

Spuštění pyrolytického čištění



Nebezpečí popálení!

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

Zabraňte dětem, aby se během pyrolytického čištění dotýkaly přístroje.

- Zvolte pyrolýzu



Objeví se **PY 1**. Číslice bliká.

Pomocí < nebo > můžete volit mezi **PY 1**, **PY 2** a **PY 3**.

- Zvolte požadovaný stupeň pyrolýzy.

- Potvrďte pomocí OK.

Spustí se pyrolytické čištění.

Na displeji se navíc objeví



Když bliká , dvířka se automaticky blokuji. Jakmile jsou zablokovaná, svítí

Potom se automaticky zapne topení ohřevného prostoru a kontrolka teploty i když je volič teploty v poloze ●.

Jestliže chcete sledovat průběh pyrolýzy, musíte vyvolat dobu trvání

- Potvrďte pomocí OK.

- Stiskněte > tolikrát, až bude blikat



Objeví se zbývající doba trvání pyrolytického čištění. Nelze ji změnit.

Pokud jste mezitím nastavili kuchyňský budík, po uplynutí jeho času zazní akustický signál, bude blikat a bude se zvyšovat čas. Jakmile je potvrďte pomocí OK, akustické a optické signály se vypnou. Objeví se znovu **PY** a číslice zvoleného pyrolytického čištění.

Odložené spuštění pyrolytického čištění

Spuštěte pyrolytické čištění podle popisu a během prvních pěti minut posuňte okamžik skončení.

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

Na displeji se objeví okamžik skončení vypočítaný z aktuálního denního času a doby trvání zvoleného pyrolytického čištění.

- Potvrďte pomocí OK.

Bliká blok číslic představujících hodiny.

- Pomocí > nastavte hodiny.

- Potvrďte pomocí OK.

Bliká blok číslic představujících minuty.

- Pomocí > nastavte minuty.

- Potvrďte pomocí OK.

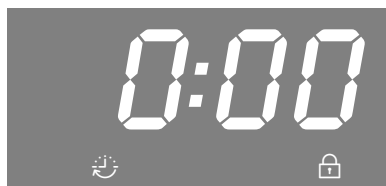
Nastavený okamžik skončení se uloží.

Vypne se topení ohřevného prostoru.

Okamžik skončení se dá až do okamžiku spuštění kdykoli změnit.

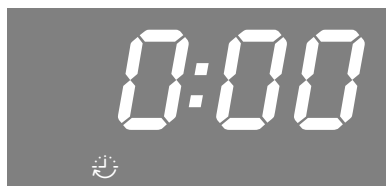
Jakmile je dosaženo okamžiku spuštění, zapne se topení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení a na displeji se objeví doba trvání.

Po provedení pyrolytického čištění



Nejprve se objeví 0:00,  a .

Dokud svítí , jsou ještě uzamčená dvířka. Když bliká , dvířka se odblokuje.



Jakmile se odblokuje dvířka:

- zhasne .
- Bliká .
- Zazní akustický signál, pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola "Časový spínač – Změna nastavení").

- Otočte volič provozních způsobů do polohy 0.

Vypnou se akustické a optické signály.

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

Čištění a ošetřování

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

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

Tipy

- Většinu zbytků můžete odstranit teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.
- Podle stupně znečištění se může na vnitřním skle dvířek vysrážet viditelný povlak. Ten můžete odstranit houbičkou na čištění nádobí, skleněnou škrabkou nebo spirálou z nerez oceli (např. Spontex Spirinett) a prostředkem na ruční mytí.
- Emailované povrchy se mohou trvale zabarvit přetečenými ovocnými šťávami. Tyto změny barvy nezhoršují vlastnosti emailu. Nepokoušejte se odstranit tyto skvrny za každou cenu.

Ukončí se pyrolytické čištění

Po ukončení pyrolytického čištění obecně zůstanou zablokováná dvířka, dokud teplota ohřevného prostoru neklesne pod 280 °C.  svítí tak dlouho, dokud teplota ohřevného prostoru neklesne pod tuto hodnotu. Když bliká , dvířka se odblokují.

Následující události vedou k ukončení pyrolytického čištění:

- Otočíte volič provozních způsobů na jiný provozní způsob nebo do polohy **0**.

Pokud chcete pyrolytické čištění spustit znovu, otočte volič provozních způsobů opět na pyrolýzu .

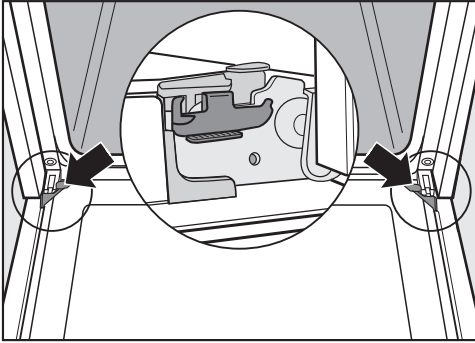
- Vypadne elektrická síť.

Po návratu sítě svítí **PY** tak dlouho, dokud teplota ohřevného prostoru neklesne pod 280 °C. Potom se objeví blok číslic, bliká  a odblokují se dvířka. Potom na displeji bliká **PY**.

- Pokud chcete pyrolytické čištění spustit znovu, potvrďte pomocí OK. Pak můžete požadované pyrolytické čištění vybrat znovu a spustit.

Jakmile otočíte volič provozních způsobů po výpadku elektrické sítě do polohy **0**, nadále bliká **PY**. Potvrďte pomocí OK, abyste znovu zadali denní čas (viz kapitola "První uvedení do provozu").

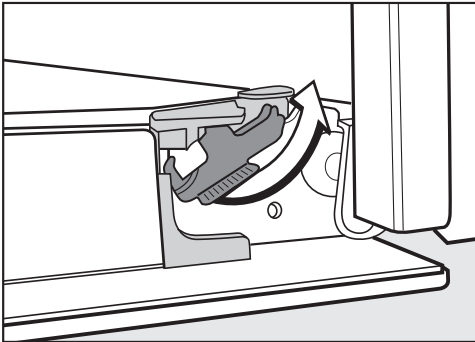
Demontáž dvířek



Dvířka jsou držáky spojena s dveřními panty.

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

- Úplně otevřete dvířka.



- Odjistěte blokovací třmeny jejich otočením až na doraz.

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

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

- Zavřete dvířka až na doraz.



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

Čištění a ošetřování

Rozmontování dvířek

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

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

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

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

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

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

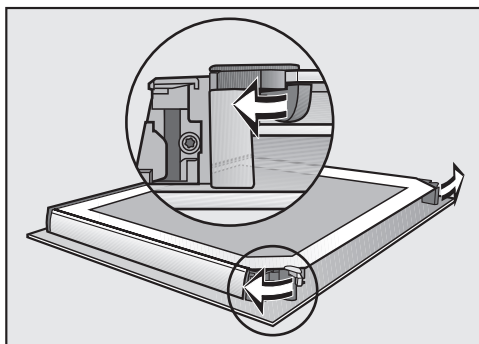
Vymontovaná skla dvířek bezpečně uložte, aby se nerozbila.



Nebezpečí úrazu!

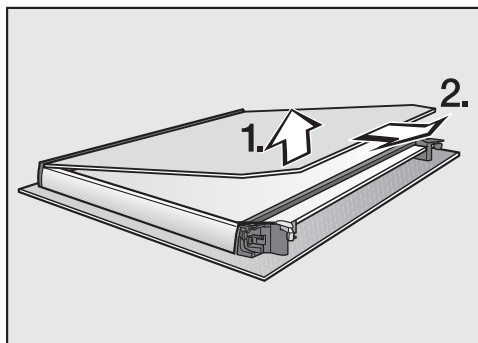
Než budete dvířka rozmontovávat, vždy je vymontujte.

- 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.

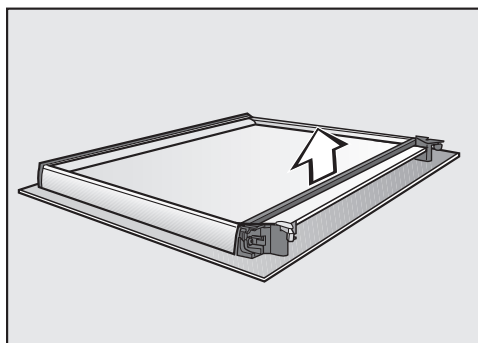


- Otočením směrem ven otevřete obě aretace skel dvířek.

Postupně vymontujte vnitřní sklo dvířek a obě prostřední skla:

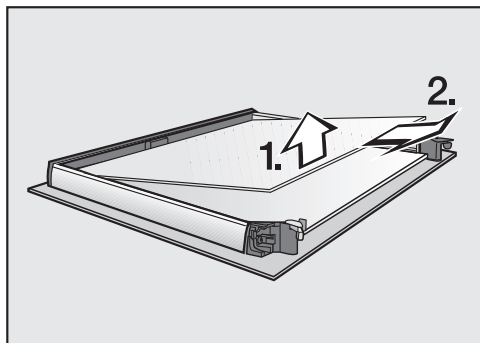


- Vnitřní sklo dvířek **mírně** zvedněte a vytáhněte je z plastové lišty.

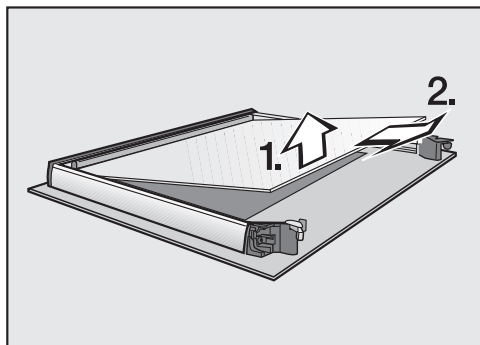


- Sundejte těsnění.

Čištění a ošetřování



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

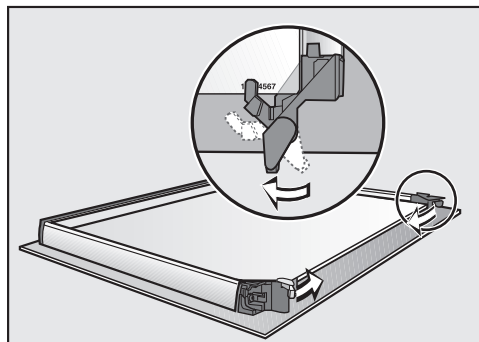


- Pozvedněte spodní z obou prostředních skel a vytáhněte je.
- Očistěte skla dvířek a jednotlivé další díly teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.
- Osušte díly měkkou utěrkou.

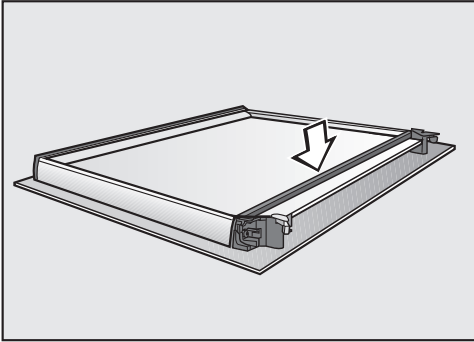
Dvířka pak opět pečlivě smontujte:

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

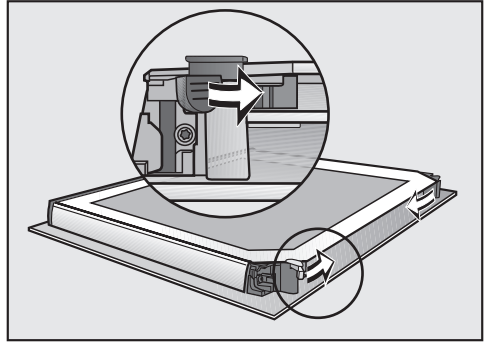
- Nasadte spodní z obou prostředních skel dvířek otočené tak, aby bylo čitelné číslo materiálu (tzn. nikoli zrcadlově).



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

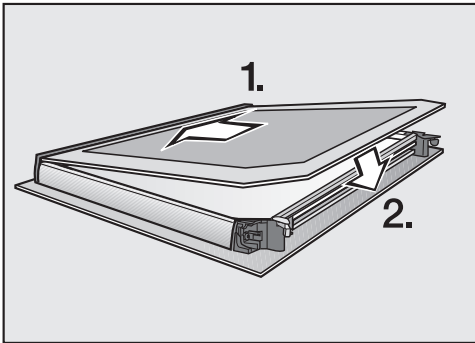


- Nasadte těsnění.



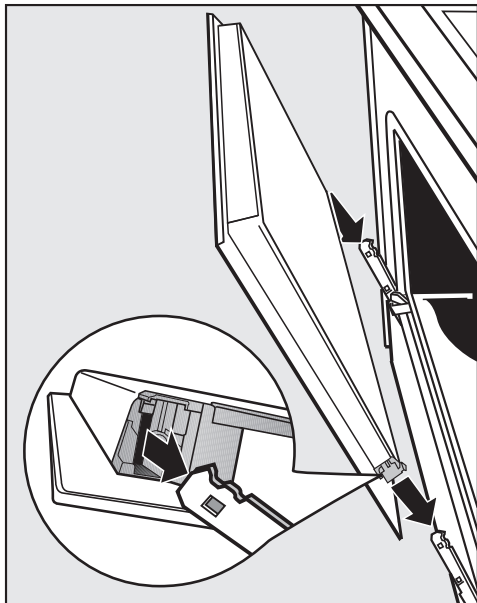
- Otočením směrem dovnitř zavřete obě aretace skel dvířek.

Dvířka jsou opět smontovaná.



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

Montáž dvířek

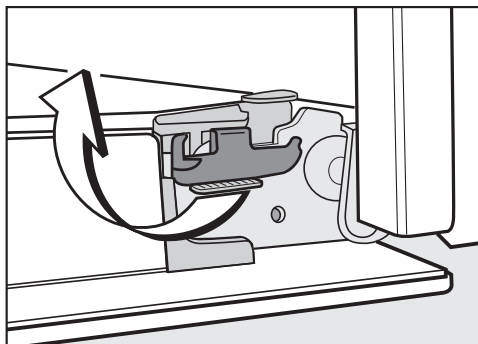


- Uchopte dvířka na boku a nasadte je na držáky pantů. Dbejte na to, aby se při tom nevzpříčila.

- Úplně otevřete dvířka.

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

Blokové třmeny opět bezpodmínečně zajištěte.



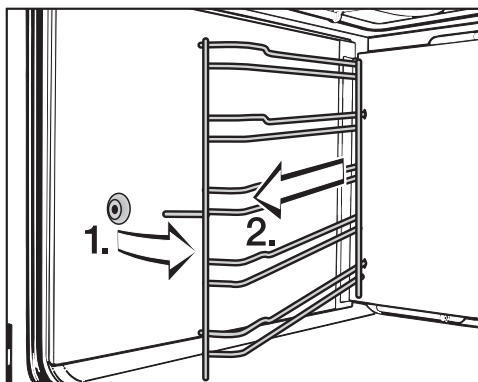
- Blokové třmeny znovu zajištěte jejich otočením až na doraz do vodorovné polohy.

Demontáž postranních mřížek s výsuvnými pojezdy FlexiClip

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

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

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



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

Montáž se provádí v opačném pořadí.

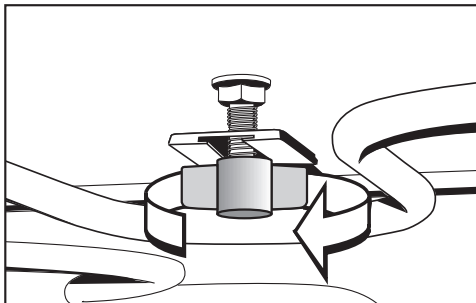
- Díly pečlivě namontujte.

Čištění a ošetřování

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

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

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

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

Nikdy sami neotvírejte plášť pečicí trouby.

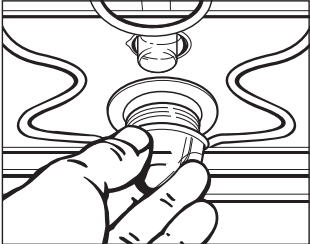
Problém	Příčina a odstranění
Je tmavý displej.	Pečicí trouba je bez proudu. ■ Zkontrolujte, zda nevypnul jistič elektrické instalace. Zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu Miele.
Nezahřívá se ohřevný prostor.	Zvolili jste buď jenom provozní způsob, nebo jenom teplotu. ■ Zvolte provozní 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.

Co udělat, když ...?

Problém	Příčina a odstranění
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 přípravu pokrmů.
Na displeji svítí nebo bliká P4.	Vypadla elektrická síť a pyrolytické čištění tím bylo ukončeno. Dokud je teplota ohřevného prostoru vyšší než 280 °C, svítí  a zůstanou zablokovaná dvířka. ■ Jakmile otočíte volič provozních způsobů do polohy 0, bliká ukazatel denního času. Musíte znovu zadat denní čas (viz kapitola "První uvedení do provozu").
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.
Na displeji se objeví F 32.	Nezavírá se zámek dvířek pro pyrolytické čištění. ■ Otočte volič provozních způsobů do polohy 0 a zvolte znovu požadované pyrolytické čištění. Pokud problém přetrvává, zavolejte servisní službu Miele.
Na displeji se objeví F 33.	Neotvírá se zámek dvířek pro pyrolytické čištění. ■ Otočte volič provozních způsobů do polohy 0. Pokud problém přetrvává, zavolejte servisní službu Miele.
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.

Problém	Příčina a odstranění
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. Použijte matné, tmavé pečicí formy.
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.

Co udělat, když ...?

Problém	Příčina a odstranění
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.
Po pyrolytickém čištění se nedají otevřít dvířka.	Neotvírá se zámek dvířek pro pyrolytické čištění. ■ Otočte volič provozních způsobů do polohy 0. ■ Když se neotevře zámek dvířek, informujte servisní službu.
Po pyrolytickém čištění je ohřevný prostor ještě znečištěný.	Při pyrolytickém čištění se znečištění spálí a zůstane popel. ■ Odstraňte popel teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna. Pokud přesto ještě shledáte velká znečištění, spusťte pyrolytické čištění znovu, případně s delší dobou trvání.

Servisní služba

Při poruchách, které nedokážete odstranit sami, informujte

- Vašeho specializovaného prodejce Miele nebo
- servisní službu Miele.

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

Servisní služba bude potřebovat modelové označení a výrobní číslo.

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

Záruční doba a záruční podmínky

Záruční doba činí 2 roky.

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

Elektrické připojení



Nebezpečí úrazu!

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

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

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

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

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

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

Připojovací údaje

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

Tyto údaje musí souhlasit s příslušnými parametry elektrické sítě.

■ Pokud máte dotazy na Miele, uvádějte vždy následující:

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

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

Pečicí trouba

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

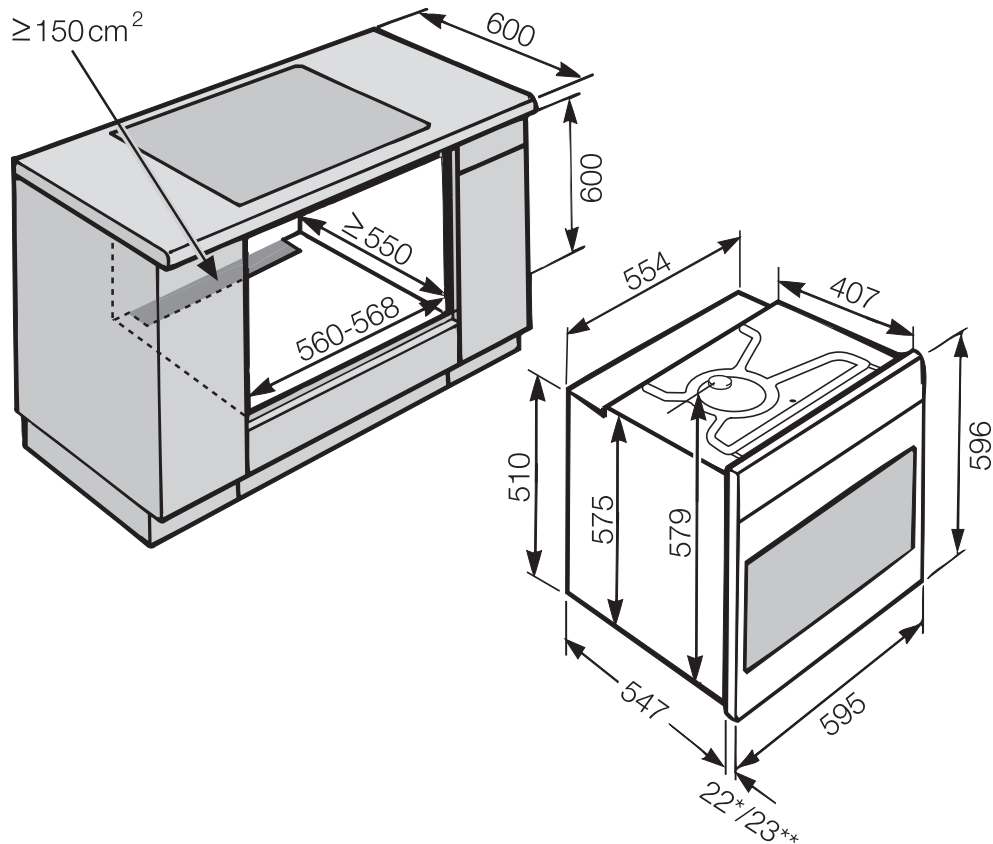
Jištění je 16 A. Připojení se smí provést jen k řádně nainstalované zásuvce s ochranným kontaktem.

Maximální příkon: viz typový štítek.

Rozměry a výřez ve skříni

Rozměry jsou uvedeny v mm.

Vestavba do spodní skříně

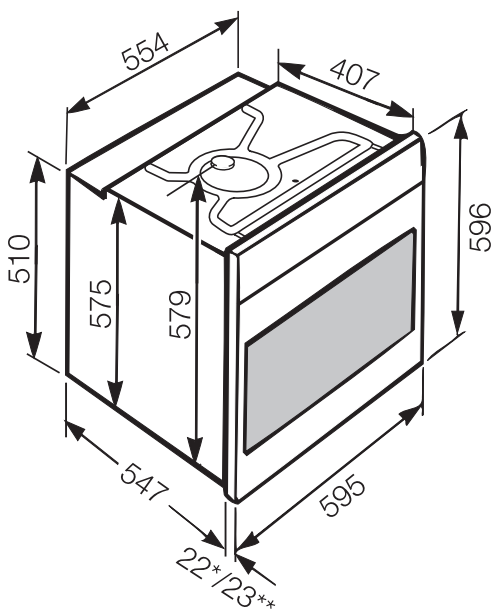
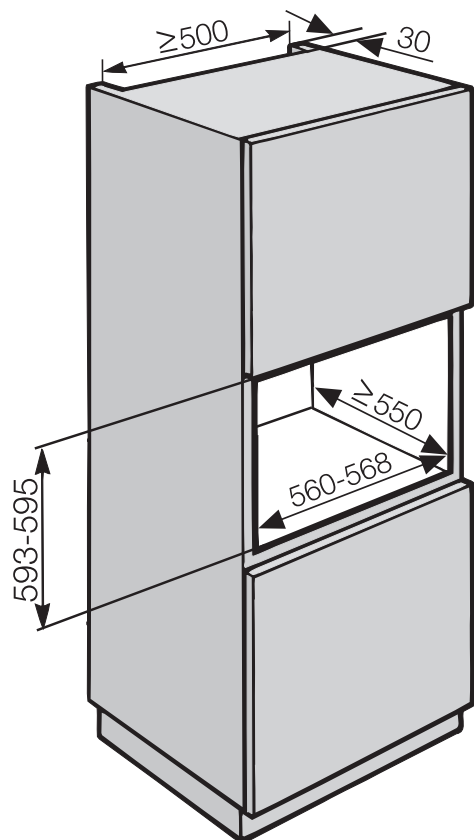


* pečicí trouba se skleněnou čelní stěnou

** pečicí trouba s kovovou čelní stěnou

Rozměrové nákresy pro vestavbu

Vestavba do horní skříně

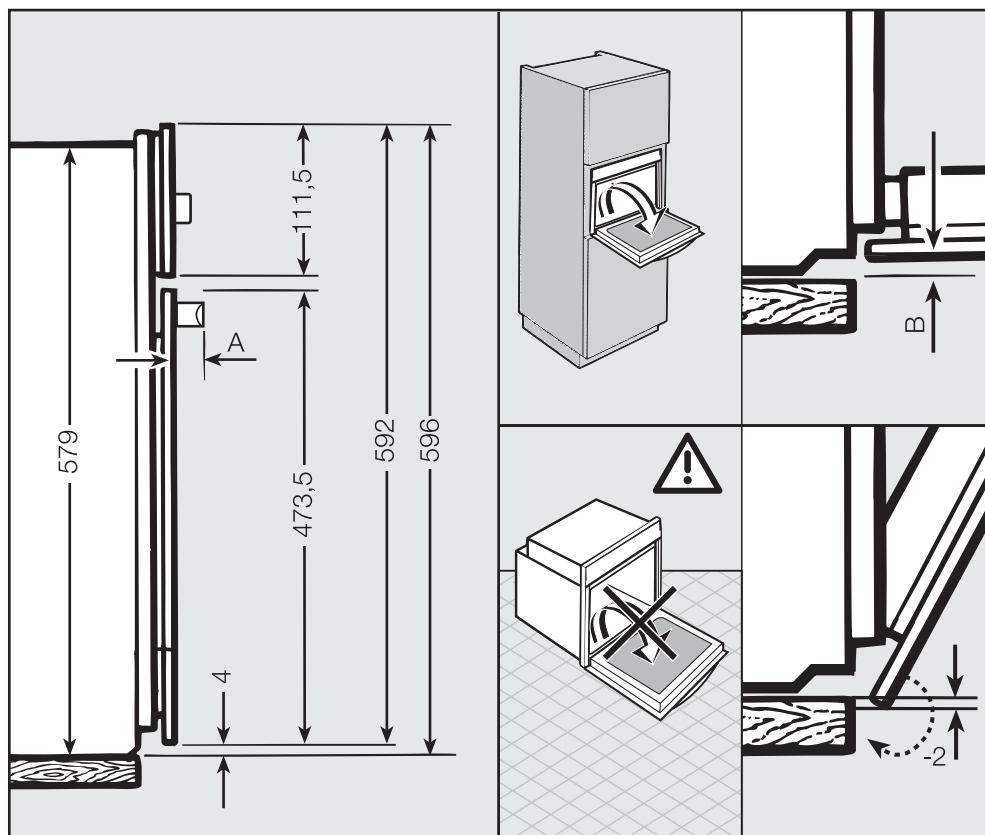


* pečicí trouba se skleněnou čelní stěnou

** pečicí trouba s kovovou čelní stěnou

Detailní rozměry čelní stěny pečicí trouby

Rozměry jsou uvedeny v mm.



A H23xx; H25xx: 45 mm

H24xx, H26xx: 42 mm

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

pečicí trouba s kovovou čelní stěnou: 1,2 mm

Vestavba pečicí trouby

 Pečicí trouba se smí provozovat jen vestavěná.

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

Při montáži dbejte bezpodmínečně následujícího:

V montážní skříni nemontujte zadní stěnu.

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

Nemontujte tepelné ochranné lišty na bočních stěnách montážní skříně.

Před vestavbou

- Zajistěte, aby síťová připojovací zásuvka nebyla pod napětím.

Vestavba pečicí trouby

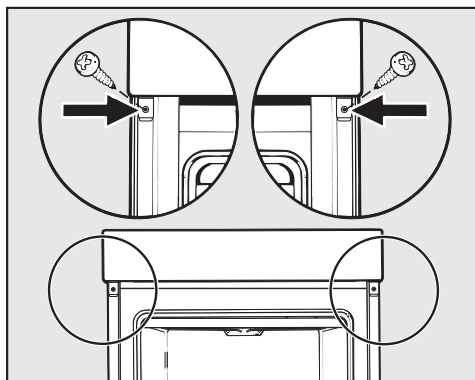
- Pečicí troubu elektricky připojte.

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.



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

Zkušební jídla podle EN 60350-1

zkušební jídla	příslušenství		 [°C]	 ⁵ ₁	 [min]	předehřátí
stříkané pečivo	1 plech		140	2	30–40	ne
	2 plechy ¹⁾		140	1+3	35–45	ne
	1 plech		160 ²⁾	3	20–30	ano
drobné pečivo	1 plech		150	2	30–40	ne
	2 plechy		150 ²⁾	2+4	25–35	ano
	1 plech		160 ²⁾	3	20–30	ano
piškot z vody	dělená forma ³⁾		180 ²⁾	2	20–30	ano
	Ø 26 cm		150–180 ^{2) 4)}	2	20–45	ano
jablečný koláč (apple pie)	dělená forma ³⁾		160	2	90–100	ne
	Ø 20 cm		180	1	80–90	ne
toast	rošt			3	5–8	ne
burger	rošt na univerzálním plechu			4	1. strana: 7–12 2. strana: 5–12	ano, 5 minut

 provozní způsob /  teplota / ⁵₁ úroveň /  doba přípravy

 horký vzduch plus /  horní/spodní pečení /  gril

- 1) Plechy vyjímajte v různých okamžicích, pokud jídlo dostatečně zhnědlo již před uplynutím uvedené doby pečení.
- 2) Předehřejte troubu. Neprovádějte to provozním způsobem rychloohřev .
- 3) Použijte matnou, tmavou pečicí formu a postavte ji na rošt.
- 4) Obecně zvolte nižší z uvedených teplot a po kratší z uvedených dob přípravy připravovaný pokrm zkontrolujte.

Informace pro zkušební ústavy

Třída energetické účinnosti

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

Třída energetické účinnosti: A+

Při měření dbejte následujících pokynů:

- Měření se provádí v provozním způsobu 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.

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	H2661-1BP
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	1,10 kWh
Spotřeba energie na cyklus pro každý pečicí prostor v režimu s nucenou konvekcí	0,71 kWh
Počet pečicích prostorů	1
Zdroje tepla pro jednotlivé pečicí prostory	electric
Objem jednotlivých pečicích prostorů	76 l
Hmotnost spotřebiče	46 kg

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	H2666BP
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	1,10 kWh
Spotřeba energie na cyklus pro každý pečicí prostor v režimu s nucenou konvekcí	0,71 kWh
Počet pečicích prostorů	1
Zdroje tepla pro jednotlivé pečicí prostory	electric
Objem jednotlivých pečicích prostorů	76 l
Hmotnost spotřebiče	46 kg



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

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

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

H2661-1BP; H2666BP



cs-CZ

M.-Nr. 10 203 990 / 00