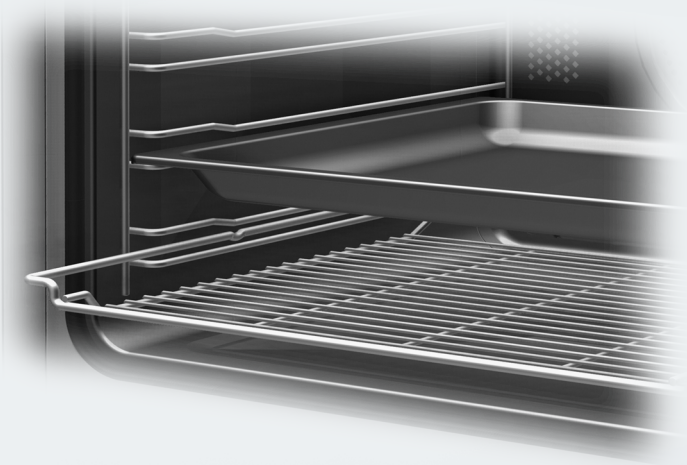
Návod k obsluze a montáži
Pečicí trouba



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

cs-CZ

M.-Nr. 10 110 700

Obsah

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění 7

Váš příspěvek k ochraně životního prostředí 19

Popis pečicí trouby 20

Ovládací prvky pečicí trouby 21
Tlačítko zap./vyp. ⏻ 22
Senzorová tlačítka 22
Displej 25
Symboly 26

Vybavení 27
Označení modelu 27
Typový štítek 27
Součásti dodávky 27
Dodávané příslušenství a příslušenství k dokoupení 27
Postranní mřížky 28
Pečicí plech, univerzální plech a rošt s ochranou proti vytažení 28
Výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 71 29
Řízení pečicí trouby 33
Bezpečnostní zařízení pečicí trouby 33
Zablokování zprovoznění 🔒 33
Zablokování tlačítek 33
Bezpečnostní vypnutí 33
Ventilátor chlazení 34
Dvířka s ventilací 34
Zušlechtěné povrchy PerfectClean 34
Katalyticky emailované povrchy 35

První uvedení do provozu 36
Základní nastavení 36
První rozehřátí pečicí trouby a propláchnutí systému tvorby páry 38

Nastavení 40
Vyvolání menu "nastavení" 40
Změna a uložení nastavení 40
Přehled nastavení 41
Jazyk ⚑ 42
Denní čas 42
Zobrazení 42
Formát času 42
Nastavení 42
Datum 42

Obsah

Osvětlení ... 43
Jas displeje ... 43
Akustická upozornění ... 43
Melodie ... 43
Samostatný tón ... 43
Tón tlačítek ... 44
Jednotky ... 44
Hmotnost ... 44
Teplota ... 44
Doběh ventilátoru chlazení ... 45
Navrhované teploty ... 45
Zabezpečení ... 46
Zablokování zprovoznění 🔒 ... 46
Zablokování tlačítek ... 46
Prodejce ... 47
Výstavní provoz ... 47
Nastavení z výroby ... 47

Kuchyňský budík 🔔 ... 48
Nastavení kuchyňského budíku ... 48
Změna kuchyňského budíku ... 49
Vymazání kuchyňského budíku ... 49

Přehled provozních způsobů ... 50

Tipy pro úsporu energie ... 52

Obsluha pečicí trouby ... 54
Jednoduchá obsluha ... 54
Ventilátor chlazení ... 54

Rozšířená obsluha ... 55
Změna provozního způsobu ... 55
Změna teploty ... 56
Rychloohřev ... 57
Předehřátí ohřevného prostoru ... 58
Nastavení dob přípravy ... 59
Automatické vypnutí přípravy pokrmu ... 59
Automatické zapnutí a vypnutí přípravy pokrmu ... 60
Průběh přípravy pokrmu, která se zapíná a vypíná automaticky ... 60
Změna nastavených dob přípravy ... 61
Stornování přípravy pokrmu ... 61

Obsah

Klimatické pečení 62
Průběh přípravy pokrmu v provozním způsobu klimatické pečení 63
Nastavení teploty 63
Nastavení počtu dávek páry 63
Okamžik dávek páry 63
Přichystání vody a spuštění procesu nasávání 64
Změna druhu topení 65
Spouštění dávek páry 66
Automatická dávka páry 66
1, 2 nebo 3 dávky páry 66
Odpaření zbytkové vody 67
Okamžité odpaření zbytkové vody 68
Vynechání odpaření zbytkové vody 68

Automatické programy 69
Přehled kategorií jídel 69
Použití automatických programů 69
Pokyny pro používání 70

Vlastní programy 71
Vytváření vlastních programů 71
Spouštění vlastních programů 73
Změna vlastních programů 74
Změna kroků přípravy 74
Změna názvu 75
Vymazání vlastních programů 75

Pečení z těsta 76
Pokyny k tabulkám pro pečení z těsta 77
Tabulky pro pečení z těsta 78
Třené těsto 78
Hnětené těsto 80
Kynuté těsto/tvarohovoolejové těsto 82
Piškotové těsto 84
Odpalované těsto, lístkové těsto, bílkové pečivo 85

Pečení masa 86
Pokyny k tabulkám pro pečení masa 87
Tabulky pro pečení masa 88
Hovězí, telecí 88
Vepřové 89
Jehněčí, zvěřina 90
Drůbež, ryba 91

Příprava při nízké teplotě ... 92

Grilování ... 94
Pokyny k tabulce pro grilování ... 96
Tabulka pro grilování ... 97

Další použití ... 98
Další programy ... 99
Zapékání ... 99
Rozmrazování ... 100
Sušení ... 101
Ohřev ... 102
Kynutí těsta ... 102
Pizza ... 103
Nahřívání nádobí ... 103
Zavařování ... 104
Zmrazené produkty / hotové pokrmy ... 105

Čištění a ošetřování ... 106
Nevhodné čisticí prostředky ... 106
Tipy ... 107
Normální znečištění ... 107
Čištění těsnění ... 107
Silná znečištění (kromě výsuvných pojezdů FlexiClip) ... 108
Silná znečištění na výsuvných pojezdech FlexiClip ... 109
Znečištění katalyticky emailované zadní stěny ... 109
Odstranění znečištění způsobeného kořením, cukrem apod. ... 109
Odstranění olejových a tukových znečištění ... 110
Demontáž dvířek ... 111
Rozmontování dvířek ... 112
Montáž dvířek ... 115
Demontáž postranních mřížek s výsuvnými pojezdy FlexiClip ... 116
Demontáž zadní stěny ... 117
Sklopení topného tělesa pro horní pečení a grilování ... 118
Odvápnění systému tvorby páry ... 119
Průběh procesu odvápnění ... 119
Příprava procesu odvápnění ... 120
Provedení procesu odvápnění ... 120

Co udělat, když ...? ... 124

Servisní služba a záruka ... 128

Elektrické připojení ... 129

Obsah

Rozměrové nákresy pro vestavbu 131
Rozměry a výřez ve skříni 131
Vestavba do spodní skříně 131
Vestavba do horní skříně 132
Detailní rozměry čelní stěny pečicí trouby 133

Vestavba pečicí trouby 134

Informace pro zkušební ústavy 135
Zkušební jídla podle EN 60350-1 135
Třída energetické účinnosti 136
Informační listy pečicích trub pro domácnost 136

Tato pečicí trouba odpovídá stanoveným bezpečnostním předpisům. Při neodborném používání však může dojít k poranění osob a věcným škodám.

Před uvedením pečicí trouby do provozu si pozorně pročtěte návod k obsluze a montáži. Obsahuje důležité pokyny pro montáž, bezpečnost, používání a údržbu přístroje. Tím chráníte sebe a zabráníte možnosti poškození pečicí trouby.
Miele neručí za škody způsobené nedbáním těchto pokynů a upozornění.

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

Používání ke stanovenému účelu

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

▶ Tato pečicí trouba není určena k používání venku.

▶ Používejte pečicí troubu výhradně v rámci domácnosti k pečení z těsta, pečení masa, grilování, vaření, rozmrazování, zavařování a sušení potravin.
Všechny ostatní způsoby použití jsou nepřípustné.

▶ Osoby, které kvůli svým fyzickým, smyslovým nebo duševním schopnostem nebo kvůli své nezkušenosti nebo neznalosti nejsou schopné pečicí troubu samy bezpečně obsluhovat, musí být při obsluze pod dozorem.
Tyto osoby smí pečicí troubu používat bez dozoru jen tehdy, pokud jim byla její obsluha vysvětlena tak, že ji dokážou obsluhovat bezpečně. Musí být schopné rozpoznat a chápat možná nebezpečí vyplývající z chybné obsluhy.

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

Děti v domácnosti

▶ Děti mladší osmi let se nesmí samy bez dozoru pohybovat v blízkosti pečicí trouby.

▶ Děti starší osmi let smí pečicí troubu používat bez dozoru jen tehdy, pokud jim byla její obsluha vysvětlena tak, že ji dokážou obsluhovat bezpečně. Děti musí být schopné rozpoznat a chápat možná nebezpečí vyplývající z chybné obsluhy.

▶ Děti nesmí pečicí troubu čistit nebo provádět její údržbu bez dozoru.

▶ Dávejte pozor na děti, které se zdržují v blízkosti pečicí trouby. Nikdy jim nedovolte, aby si s pečicí troubou hrály.

▶ Nebezpečí udušení! Děti by si mohly hrát s obalovým materiálem, např. fólií, mohly by se do ní balit nebo si ji dávat přes hlavu a udusit se. Proto veškerý obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.

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

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

Technická bezpečnost

▶ Neodborně prováděné práce spojené s instalací, údržbou nebo opravami mohou uživatele vystavit značnému nebezpečí. Práce spojené s instalací a údržbou jakož i opravy smí provádět pouze autorizovaní odborníci pověření 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 připojená 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.

▶ 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.

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 vysoušení 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 květin 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.

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

▶ Email dna ohřevného prostoru může prasknout nebo se odloupnout nahromaděným teplem.
Dno ohřevného prostoru nikdy nevykládejte např. alobalem nebo ochrannou fólií pro pečicí trouby.
Když chcete dno ohřevného prostoru využít jako plochu pro postavení při přípravě nebo na nahřátí nádobí, použijte k tomu výhradně provozní způsoby horký vzduch plus [ ] nebo zapékání [ ]. Přitom vždy vypněte rychlé rozehřátí.

▶ Email dna ohřevného prostoru se může poškodit posouváním předmětů sem a tam.
Když stavíte hrnce, pánve nebo nádobí na dno ohřevného prostoru, neposouvejte přitom tyto předměty sem a tam.

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

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

▶ Je důležité, aby teplota v jídle byla rovnoměrně rozložená a také dostatečně vysoká.
Jídla obracejte a míchejte, aby se zahřívala rovnoměrně.

▶ Plastové nádobí nevhodné pro pečicí trouby se při vysokých teplotách taví a může poškodit pečicí troubu nebo začít hořet.
Používejte jen plastové nádobí vhodné pro pečicí trouby. Dbejte údajů výrobce nádobí.

▶ V uzavřených sklenicích vzniká při zavařování a ohřívání přetlak, v jehož důsledku se mohou roztrhnout.
Nepoužívejte pečicí troubu k zavařování a ohřívání sklenic.

▶ Můžete se poranit o otevřená dvířka pečicí trouby nebo o ně zakopnout.
Nenechávejte dvířka zbytečně otevřená.

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

Pro pečicí trouby s čelní stěnou z nerez oceli platí:

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

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

Čištění a ošetřování

▶ Pára z parního 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.

▶ Katalyticky emailovanou zadní stěnu lze vymontovat pro účely čištění (viz kapitola "Čištění a ošetřování").
Opět ji správně namontujte a pečicí troubu nikdy nepoužívejte bez namontované zadní stěny.

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.

Likvidace přepravního obalu

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

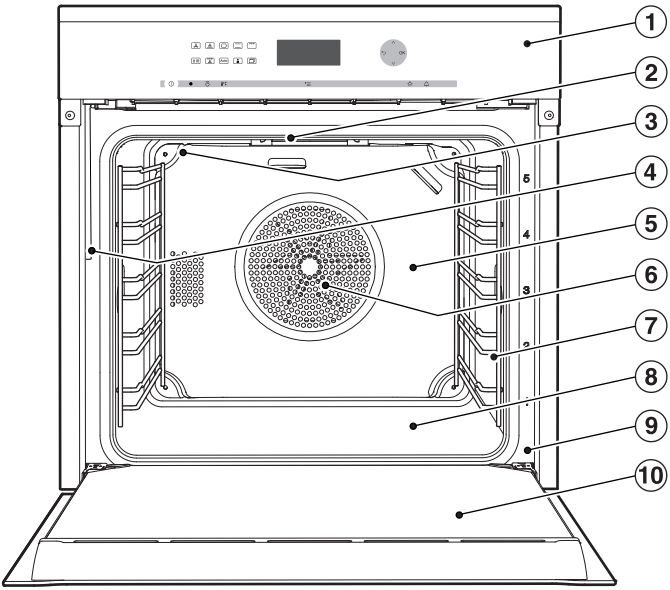
Vrácení obalů do materiálového cyklu šetří suroviny a snižuje množství odpadů. Váš specializovaný prodejce odebere obal zpět.

Likvidace starého přístroje

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

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

Popis pečicí trouby



① ovládací prvky pečicí trouby

② topné těleso pro horní pečení a grilování

③ otvory pro přívod páry

④ plnicí trubice pro systém tvorby páry

⑤ katalyticky emailovaná zadní stěna

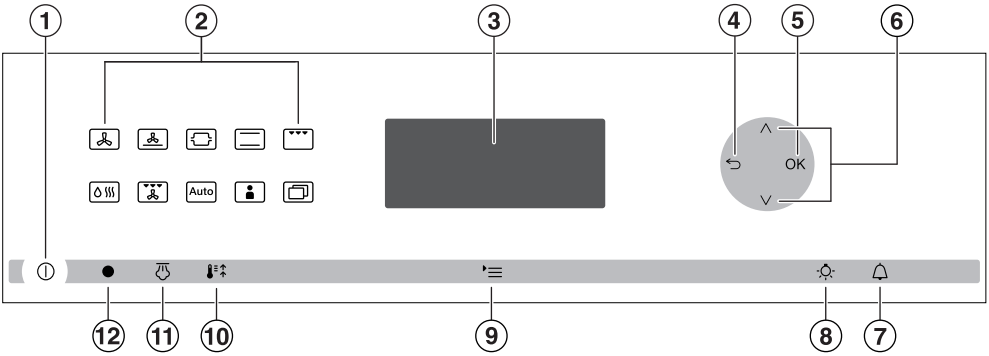
⑥ nasávací otvor ventilátoru a za ním kruhové topné těleso

⑦ postranní mřížky se 5 úrovněmi

⑧ dno ohřevného prostoru, pod kterým je topné těleso pro spodní pečení

⑨ čelní rám s typovým štítkem

⑩ dvířka



① tlačítko zap./vyp. ⏻ v prohlubni
Zapnutí a vypnutí

② senzorová tlačítka
Výběr provozních způsobů

③ displej
Zobrazení denního času a informací pro obsluhu

④ senzorové tlačítko ⮌
Postupný návrat

⑤ senzorové tlačítko *OK*
Potvrzování nastavení a upozornění

⑥ senzorová tlačítka ∧ a ∨
Nastavování hodnot a listování ve výběrových seznamech

⑦ senzorové tlačítko 🔔
Nastavení kuchyňského budíku

⑧ senzorové tlačítko 💡
Zapnutí a vypnutí osvětlení ohřevného prostoru

⑨ senzorové tlačítko ▸≡
Vyvolání nastavení

⑩ senzorové tlačítko 🌡
Zapnutí a vypnutí funkce rychloohřev

⑪ senzorové tlačítko
Spouštění dávek páry

⑫ optické rozhraní
(jen pro servisní službu Miele)

Tlačítko zap./vyp. ⏻

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

Pomocí něho zapínáte a vypínáte pečicí troubu.

Senzorová tlačítka

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

Provozní způsoby

- horký vzduch plus
- intenzivní pečení
- automatické pečení
- horní/spodní pečení
- gril
- klimatické pečení
- grilování cirkulací vzduchu
- Auto automatické programy
- vlastní programy
- další programy
  - spodní pečení
  - zapékání
  - rozmrazování
  - sušení
  - ohřev
  - nahřívání nádobí
  - kynutí těsta
  - pizza
  - odvápnění
  - nastavení ⚑

senzorové tlačítko	funkce	upozornění
∧ ∨	pro listování ve výběrových seznamech a pro změnu hodnot	Tlačítky se šipkou listujete ve výběrových seznamech nahoru nebo dolů. Při listování se postupně podsvěcují jednotlivé položky menu. Položka menu, kterou chcete vybrat, musí být podsvícená. Podsvícené hodnoty můžete zvyšovat nebo snižovat pomocí tlačítek se šipkou.
OK	pro vyvolání funkcí a pro uložení nastavení	Když jsou funkce na displeji podsvícené, můžete je vyvolat výběrem *OK*. Potom můžete zvolenou funkci změnit. Potvrzením pomocí *OK* změny uložíte. Když se na displeji objeví informační okno, potvrďte je pomocí *OK*.
⮌	pro postupný návrat	
🔔	pro nastavení kuchyňského budíku	Když se zobrazuje denní čas, můžete kdykoli nastavit kuchyňský budík (např. pro vaření vajec). Když je displej tmavý, musíte předtím, než bude toto senzorové tlačítko reagovat, pečicí troubu nejprve zapnout.

Ovládací prvky pečicí trouby

senzorové tlačítko	funkce	upozornění
☼	pro zapnutí a vypnutí osvětlení ohřevného prostoru	Když se zobrazuje denní čas, můžete výběrem ☼ zapínat a vypínat osvětlení ohřevného prostoru. Když je displej tmavý, musíte předtím, než bude toto senzorové tlačítko reagovat, pečicí troubu nejprve zapnout. Podle zvoleného nastavení osvětlení ohřevného prostoru při přípravě pokrmu po 15 sekundách zhasne nebo zůstane trvale zapnuté.
▸≡	pro vyvolání nastavení	Když je pečicí trouba zapnutá, objeví se při volbě ▸≡ výběrový seznam nastavení. Když je displej tmavý, musíte předtím, než bude toto senzorové tlačítko reagovat, pečicí troubu nejprve zapnout. Během přípravy pokrmu můžete po výběru tohoto tlačítka např. změnit teplotu nebo nastavit dobu přípravy pokrmu.
🌡↑	pro zapnutí a vypnutí funkce rychloohřev	Když použijete provozní způsoby horký vzduch plus [⚙], automatické pečení [⊡], klimatické pečení [💧] a horní/spodní pečení [▭], rozsvítí se senzorové tlačítko 🌡↑. Výběrem 🌡↑ můžete vypnout nebo zapnout funkci rychloohřev (viz kapitola "Rozšířená obsluha – Rychloohřev").
♨	ke spuštění dávek páry	Jestliže jste v provozním způsobu klimatické pečení [💧] zvolili manuální dávky páry, musíte je spustit výběrem senzorového tlačítka ♨. Jakmile je možné spustit dávku páry, rozsvítí se senzorové tlačítko ♨. Souběžně s probíhající dávkou páry se na displeji zobrazuje ♨.

Displej

Na displeji se zobrazuje denní čas nebo různé informace k provozním způsobům, teplotám, dobám přípravy, automatickým programům, vlastním programům a nastavením.

Podle zvolené funkce a/nebo výběru ‣≡ se zobrazují informační okna nebo výběrové seznamy.

Po zapnutí pečicí trouby tlačítkem zap./vyp. ⏻ se objeví výzva Zvolit provozní způsob..

Když se zobrazuje denní čas a nebyl zvolen žádný provozní způsob, objeví se při volbě ‣≡ výběrový seznam nastavení:

- jazyk ⚑
- denní čas
- datum
- osvětlení
- displej - jas
- akustické signály
- tón tlačítek
- jednotky
- doběh ventilátoru chlazení
- navrhované teploty
- bezpečnost
- prodejce
- nastavení z výroby

Jestliže byl zvolen některý provozní způsob (kromě Auto), objeví se při volbě ‣≡ výběrový seznam pro přípravu pokrmu:

- teplota
- doba přípravy
- hotové v
- start v (jen když je nastaveno doba přípravy/hotové v)
- způsob vytápění (jen v provozním způsobu klimatické pečení)

■ Položku menu vyberete listováním ve výběrovém seznamu pomocí tlačítek se šipkou ∧ a ∨, dokud nebude požadovaná položka menu podsvícená.

■ Potom výběr potvrďte pomocí *OK*.

Ovládací prvky pečicí trouby

Symboly

Na displeji se mohou zobrazovat tyto symboly:

symbol	význam
🔔	kuchyňský budík
∧ ∨	Když jsou k dispozici dvě nebo tři možnosti výběru, zobrazují se šipky na pravé straně. Listujte ve výběrovém seznamu. Přitom se postupně podsvěcují položky menu, které jsou k dispozici.
⁞	Když jsou k dispozici více než tři možnosti výběru, zobrazuje se na pravé straně lišta. Listujte ve výběrovém seznamu. Přitom se postupně podsvěcují položky menu, které jsou k dispozici.
▪▪▪▪▪▪▪▪▪▪	Při listování ve výběrovém seznamu se na konci objeví čárkovaná čára. Pak se budete opět nacházet na začátku výběrového seznamu.
▬▬▬▬▬	Některá nastavení, např. jas displeje nebo hlasitost, se nastavují pruhem tvořeným jednotlivými segmenty.
✓	Zatržítko vyznačuje aktivní nastavení.
ℹ	Tento symbol vyznačuje doplňující informace a pokyny k obsluze. Tato informační okna potvrzujete pomocí *OK*.
🔒	Je zapnuté zablokování zprovoznění nebo zablokování tlačítek (viz kapitola "Nastavení – Zabezpečení"). Je zablokovaná obsluha.
	dávky páry
	odvápnění

Označení modelu

Na zadní straně najdete seznam popisovaných modelů.

Typový štítek

Typový štítek je vidět oři otevřených dvířkách na čelním rámu.

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

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

Součásti dodávky

Dodávka obsahuje:

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

Dodávané příslušenství a příslušenství k dokoupení

Vybavení podle modelu!
Vaše pečicí trouba má zásadně postranní mřížky, univerzální plech a rošt na pečení (krátce rošt).
V závislosti na modelu je Vaše pečicí trouba kromě toho vybavena dalším, zde uvedeným příslušenstvím.

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

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

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

Postranní mřížky

V ohřevném prostoru se na pravé a levé straně nachází postranní mřížky s úrovněmi 5 1 pro zasouvání příslušenství.

Označení úrovní si můžete přečíst na čelním rámu.

Každá úroveň je tvořena dvěma nad sebou umístěnými příčkami.

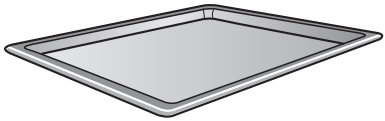
Příslušenství (např. rošt) se zasouvají mezi příčky.

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

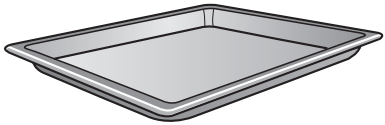
Postranní mřížky můžete vymontovat (viz kapitola "Čištění a ošetřování").

Pečicí plech, univerzální plech a rošt s ochranou proti vytažení

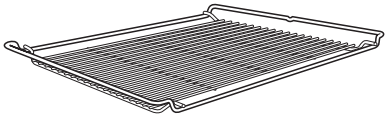
Pečicí plech HBB 71:



Univerzální plech HUBB 71:



Rošt HBBR 71:



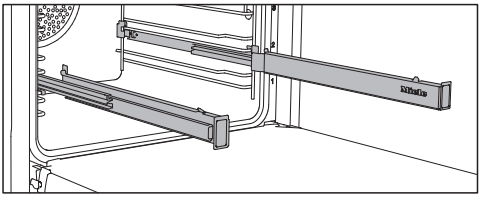
Toto příslušenství zasuňte vždy mezi příčkami jedné úrovně do postranních mřížek.

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.

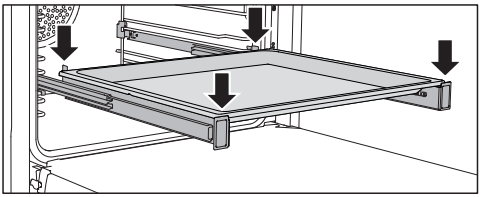
Když používáte univerzální plech a na něm položený rošt, zasouvá se plech mezi příčkami jedné úrovně a rošt automaticky nad nimi.

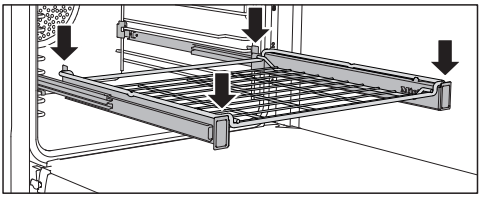
Výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 71



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.

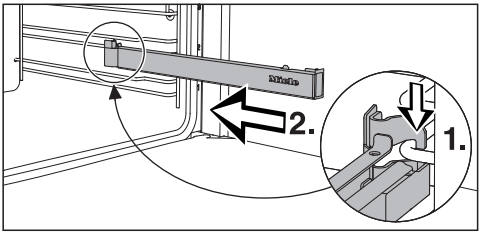
Montáž a demontáž výsuvných pojezdů FlexiClip

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

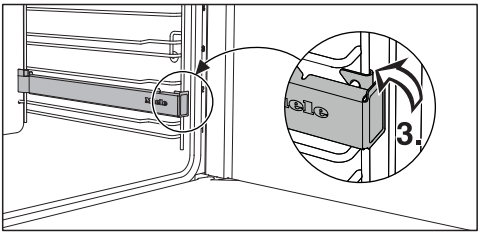
Výsuvné pojezdy FlexiClip se montují mezi příčkami jedné úrovně.

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

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



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

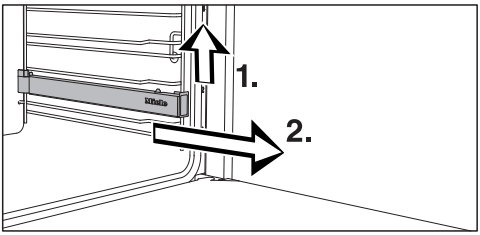


- Zaklapněte výsuvný pojezd FlexiClip na spodní příčce úrovně (3.).

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

Pro demontáž výsuvného pojezdu FlexiClip:

- Výsuvný pojezd FlexiClip úplně zasuňte.



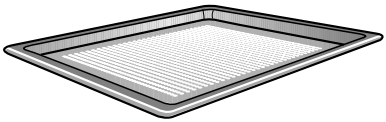
- Výsuvný pojezd FlexiClip vpředu pozvedněte (1.) a vytáhněte ho podél příčky úrovně (2.).

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 zušlechtěný úpravou PerfectClean.

Děrovaný pečicí plech Gourmet HBBL 71

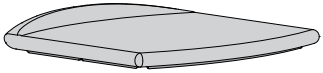


Děrovaný pečicí plech Gourmet byl vyvinut speciálně pro přípravu chleba, housek a pečiva z čerstvého kynutého a tvarohovoolejového těsta.
Jemné díry podporují zhnědnutí na spodní straně.
Můžete ho používat i na sušení.

Emailovaný povrch je zušlechtěný úpravou PerfectClean.

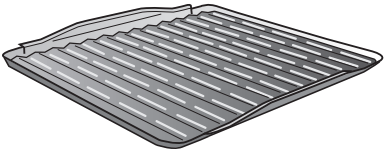
Stejné možnosti použití Vám poskytuje také **děrovaná, kulatá pečicí forma HBFP 27-1**.

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 umísťování 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 zušlechtěný úpravou PerfectClean.

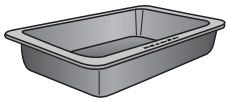
Gourmet pekáč HUB
Poklice pekáče HBD

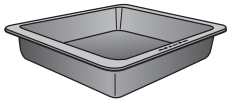
Gourmet pekáče Miele lze na rozdíl od jiných pekáčů zasunout přímo do postranních mřížek. Stejně jako rošt jsou opatřeny ochranou proti vytažení.
Na povrchu pekáčů je vrstva bránící ulpívání.

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

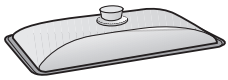
Vhodné poklice jsou k dostání zvlášť. Při nákupu uvádějte označení modelu.

Hloubka: 22 cm	**Hloubka: 35 cm**
HUB 5000-M HUB 5001-M *	HUB 5001-XL *

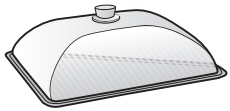




HBD 60-22

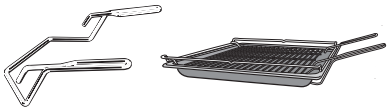


HBD 60-35



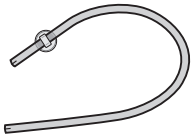
* vhodné pro indukční varné desky

Vyjímací rukojeť HEG



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

Odvápňovací tablety, plastová hadice s držákem



Toto příslušenství budete potřebovat na odvápňování pečicí trouby.

Katalyticky emailované příslušenství

– boční stěny
  Nasazují se za postranní mřížky a chrání stěny ohřevného prostoru před znečištěním.

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

– zadní stěna
  Tento náhradní díl objednejte, když se katalytický email stane neúčinný neodborným zacházením nebo velmi silným znečištěním.

Při objednávání uveďte modelové označení své pečicí trouby.

Univerzální utěrka z mikrovlákna Miele

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

Čisticí prostředek Miele na pečicí trouby

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

Řízení pečicí trouby

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

Kromě toho poskytuje:

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

Bezpečnostní zařízení pečicí trouby

Zablokování zprovoznění 🔒

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

Zablokování zprovoznění zůstane zapnuté i po výpadku proudu.

Zablokování tlačítek

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

Bezpečnostní vypnutí

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

Ventilátor chlazení

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

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

Tento doběh ventilátoru chlazení se po určité době automaticky vypne.

Dvířka s ventilací

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

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

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

Zušlechtěné povrchy PerfectClean

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

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

Připravené pokrmy můžete na zušlechtěných površích PerfectClean řezat a dělit.

> Nepoužívejte keramické nože, protože by zušlechtěný povrch PerfectClean poškrábaly.

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

Úpravu PerfectClean mají:

- ohřevný prostor
- postranní mřížky
- výsuvné pojezdy FlexiClip
- univerzální plech
- pečicí plech
- rošt
- grilovací a pečicí plech
- děrovaný Gourmet pečicí plech
- kulatá pečicí forma
- děrovaná kulatá pečicí forma

Katalyticky emailované povrchy

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

Přečtěte si pokyny v kapitole "Čištění a ošetřování".

Základní nastavení

⚠ Pečicí trouba se smí provozovat jen vestavěná.

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

Uvítací obrazovka

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

- Řiďte se pokyny na displeji.

Nastavení jazyka

- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícený požadovaný jazyk.
- Potvrďte pomocí *OK*.

Nastavení země

- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícená požadovaná země.
- Potvrďte pomocí *OK*.

Nastavení data

- Nastavte datum.
- Potvrďte pomocí *OK*.

Nastavení denního času

Potom nastavte denní čas v 24hodinovém formátu.

- Nastavte hodiny a minuty.
- Potvrďte pomocí *OK*.

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

Zobrazení denního času

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

– zap.

  Denní čas se na displeji zobrazuje stále.

– vyp.

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

– noční vypnutí

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

■ Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícený požadovaný formát zobrazení.

■ Potvrďte pomocí *OK*.

Zobrazuje se informace ke spotřebě energie.

■ Potvrďte pomocí *OK*.

Zobrazuje se informace První zprovoznění bylo úspěšně ukončeno..

■ Potvrďte pomocí *OK*.

Pečicí trouba je připravená k provozu.

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

První rozehřátí pečicí trouby a propláchnutí systému tvorby páry

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

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

- Odstraňte z pečicí trouby a příslušenství případné nálepky nebo ochranné fólie.
- Před rozehříváním vytřete z ohřevného prostoru vlhkou utěrkou případný prach a zbytky obalového materiálu.
- Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip na postranní mřížky a zasuňte všechny plechy a rošt.
- Připravte si nádobu asi se 100 ml čerstvé vody z vodovodu.
- Zapněte pečicí troubu tlačítkem zap./vyp. ⏻.
- Zvolte provozní způsob klimatické pečení.

Je podsvícená navrhovaná teplota (160 °C).

Teplota se během několika sekund automaticky převezme a objeví se výběr dávek páry. Zvolte ⮌, abyste se vrátili k nastavení teploty.

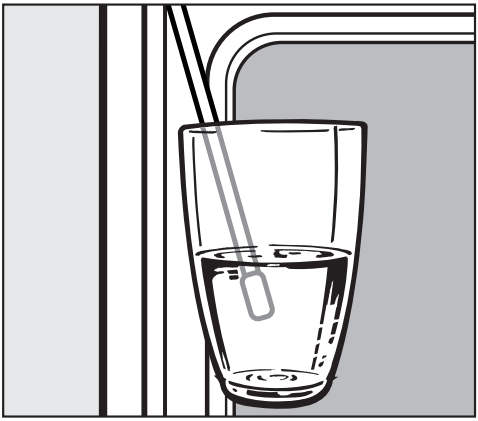
- Nastavte maximální možnou teplotu (250 °C).
- Potvrďte pomocí *OK*.

Je podsvícené automatické dávkování páry.

- Potvrďte pomocí *OK*.

Objeví se výzva pro proces nasávání.

- Otevřete dvířka.
- Sklopte dopředu plnicí trubici vlevo pod ovládacím panelem.



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

Spustí se proces nasávání.

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

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

Upozornění zhasne.

Ještě jednou je slyšet krátký zvuk čerpání. Nasaje se voda, která zůstala v plnicí trubici.

Zapne se topení ohřevného prostoru.

Po nějaké době se automaticky spustí dávka páry.

⚠ Nebezpečí úrazu!
Vodní pára může vést k popálení.
Během dávkování páry neotvírejte dvířka.

Pečicí troubu vypalujte nejméně hodinu.

Nejméně po jedné hodině:

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

Po prvním rozehřátí

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

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

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

Vyvolání menu "nastavení"

Z výroby jsou předem zadána nastavení, která můžete změnit v menu nastavení ⚑.

Toto menu vyvoláte při zapnuté pečicí troubě senzorovým tlačítkem ▸≡. Navíc je najdete také jako submenu po zvolení ⧉.

Aktuální nastavení jsou vyznačena zatržítkem ✓.

Výběrem ⮌ nebo ▸≡ se opět dostanete k nadřazené úrovni menu.

Nastavení lze měnit jen tehdy, když neprobíhá příprava pokrmu.

Změna a uložení nastavení

- Zapněte pečicí troubu.
- Zvolte ▸≡.

Objeví se výběrový seznam nastavení.

- Listujte ve výběrovém seznamu pomocí tlačítek se šipkou ∧ a ∨, dokud nebude podsvícená požadovaná položka menu.
- Potvrďte pomocí *OK*.
- Listujte ve výběrovém seznamu pomocí tlačítek se šipkou ∧ a ∨, dokud nebude podsvícené požadované nastavení. Nastavení s pruhem segmentů (např. hlasitost) změňte rovněž tlačítky se šipkou.
- Potvrďte pomocí *OK*.

Nastavení se uloží.

Přehled nastavení

položka menu	možná nastavení
jazyk ⚑	... / deutsch / english / ... země
denní čas	zobrazení zap. / vyp. * / noční vypnutí časový formát 24 h * / 12 h nastavit
datum	
osvětlení	zap. "zap." na 15 sekund *
displej - jas	▬▬▬▬▬▬▬
akustické signály	melodie sólo tón
tón tlačítek	▬▬▬▬▬▬▬
jednotky	hmotnost g * / lb / lb/oz teplota °C * / °F
doběh ventilátoru chlazení	řízeno teplotou * řízeno časem
navrhované teploty	
bezpečnost	zablokování zprovoznění 🔒 zablokování tlačítek
prodejce	výstavní provoz zap. / vyp. *
nastavení z výroby	nastavení vrátit zpět / neresetovat vlastní programy vymazat / nemazat navrhované teploty vrátit zpět / neresetovat

* nastavení z výroby

Jazyk ⚑

Můžete nastavit svůj národní jazyk a svoji zemi.

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

Tip: Pokud jste nedopatřením zvolili jazyk, jemuž nerozumíte, řiďte se pro opětovný návrat do submenu jazyk ⚑ symbolem ⚑.

Denní čas

Zobrazení

Zvolte způsob zobrazení denního času při vypnuté pečicí troubě:

– zap.

  Denní čas se na displeji zobrazuje stále. Výběrem příslušného senzorového tlačítka můžete přímo zapínat a vypínat osvětlení ☼ nebo používat kuchyňský budík 🔔.

– vyp.

  Displej je pro úsporu energie vypnutý. Než budete moci pečicí troubu používat, musíte ji zapnout. To platí i pro funkce kuchyňský budík 🔔 a osvětlení ☼.

– noční vypnutí

  Pro úsporu energie se denní čas na displeji zobrazuje jen od 5 hodin do 23 hodin. Ve zbývající době je displej vypnutý.

Formát času

Můžete si zvolit formát denního času:

– 24 h

  Denní čas se zobrazuje v 24hodinovém formátu.

– 12 h

  Denní čas se zobrazuje v 12hodinovém formátu.

Nastavení

Nastavujete hodiny a minuty.

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

Datum

Nastavujete datum.

Osvětlení

– zap.

  Osvětlení ohřevného prostoru je zapnuté během celé přípravy pokrmu.

– "zap." na 15 sekund

  Osvětlení ohřevného prostoru se během přípravy pokrmu po 15 sekundách vypne. Výběrem ☼ je znovu na 15 sekund zapnete.

Jas displeje

Jas displeje se znázorňuje pruhem tvořeným sedmi segmenty.

▬▬▬▬═══

■ Pro změnu jasu zvolte tmavší nebo světlejší.

Akustická upozornění

Melodie

Na konci postupu zazní s časovým odstupem několikrát melodie.

Hlasitost této melodie se znázorňuje pruhem tvořeným sedmi segmenty.

▬▬▬▬═══

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

■ Pro změnu hlasitosti zvolte tišeji nebo hlasitěji.

Samostatný tón

Na konci postupu zazní na určitou dobu trvalý tón.

Výška tohoto samostatného tónu se znázorňuje pruhem ze segmentů.

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

■ Pro změnu výšky tónu zvolte nižší nebo vyšší.

Tón tlačítek

Hlasitost tónu tlačítek, který zazní při každém výběru senzorového tlačítka, se znázorňuje pruhem tvořeným sedmi segmenty.

▬▬▬▬▬▭▭▭

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

■ Pro změnu hlasitosti zvolte tišeji nebo hlasitěji.

Jednotky

Hmotnost

– g

Hmotnost jídel v automatických programech se nastavuje v gramech.

– lb

Hmotnost jídel v automatických programech se nastavuje v librách.

– lb/oz

Hmotnost jídel v automatických programech se nastavuje v librách/ uncích.

Teplota

– °C

Teplota se zobrazuje ve stupních Celsia.

– °F

Teplota se zobrazuje ve stupních Fahrenheita.

Doběh ventilátoru chlazení

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

– řízeno teplotou

  Ventilátor chlazení se vypne při teplotě ohřevného prostoru nižší než asi 70 °C.

– řízeno časem

  Ventilátor chlazení se vypne asi po 25 minutách.

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

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

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

Navrhované teploty

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

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

■ Zvolte požadovaný provozní způsob.

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

■ Změňte navrhovanou teplotu.

■ Potvrďte pomocí *OK*.

Zabezpečení

Zablokování zprovoznění 🔒

Zablokování zprovoznění brání neúmyslnému zapnutí pečicí trouby.

Zablokování zprovoznění zůstane zachované i po výpadku proudu.

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

Při aktivovaném zablokování zprovoznění můžete nadále ihned nastavit kuchyňský budík.

– zap.

  Zablokování zprovoznění se aktivuje. Než budete moci pečicí troubu používat, nejméně 6 sekund tiskněte *OK*.

– vyp.

  Zablokování zprovoznění je deaktivované. Pečicí troubu můžete používat jako obvykle.

Zablokování tlačítek

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

– zap.

  Zablokování tlačítek je aktivované. Než budete moci senzorová tlačítka opět používat, musíte nejméně 6 sekund tisknout *OK*. Zablokování tlačítek se pak na krátkou dobu deaktivuje.

– vyp.

  Zablokování tlačítek je deaktivované. Všechna senzorová tlačítka reagují při dotyku ihned.

Prodejce

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

Výstavní provoz

Když máte aktivovaný výstavní provoz, objeví se Výstavní provoz byl aktivován. Přístroj nehřeje., jakmile pečicí troubu zapnete.

– zap.

  Výstavní provoz se aktivuje, když nejméně 4 sekundy tisknete *OK*.

– vyp.

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

Nastavení z výroby

– nastavení

  Všechna nastavení se vrátí na nastavení z výroby.

– vlastní programy

  Vymažou se všechny vlastní programy.

– navrhované teploty

  Změněné navrhované teploty se vrátí na nastavení z výroby.

Kuchyňský budík 🔔

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

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

Kuchyňský budík lze nastavit maximálně na 9 hodin, 59 minut a 55 sekund.

Tip: V provozním způsobu klimatické pečení [♨] používejte kuchyňský budík pro připomenutí ručního spuštění dávek páry v požadovaném čase.

Nastavení kuchyňského budíku

Když jste zvolili nastavení denní čas – zobrazení – vyp., zapněte pečicí troubu, abyste nastavili kuchyňský budík. Odpočítávaný čas kuchyňského budíku se pak zobrazuje při vypnuté troubě.

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

■ Zvolte 🔔.

Objeví se "0:00:00" (hod:min:sek). Je podsvícený blok číslic představujících hodiny.

■ Potvrďte pomocí *OK*.

Blok hodin se uloží, je podsvícený blok číslic představujících minuty.

■ Nastavte "06".

■ Potvrďte pomocí *OK*.

Blok minut se uloží, je podsvícený blok číslic představujících sekundy.

■ Nastavte "20".

■ Potvrďte pomocí *OK*.

Čas kuchyňského budíku se uloží.

Když je pečicí trouba vypnutá, zobrazuje se na displeji odpočítávání času kuchyňského budíku.

Když současně probíhá příprava pokrmu, zobrazuje se čas kuchyňského budíku ve spodní části displeje.

Po uplynutí času kuchyňského budíku:

– Bliká 🔔.

– Zvyšuje se čas.

– Signál zazní, pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola "Nastavení – Akustická upozornění").

■ Zvolte 🔔.

Vypnou se akustické a optické signály.

Změna kuchyňského budíku

■ Zvolte 🔔.

Objeví se budík a je podsvícené změnit.

■ Potvrďte pomocí *OK*.

Objeví se kuchyňský budík.

■ Změňte čas kuchyňského budíku.

■ Potvrďte pomocí *OK*.

Změněný čas kuchyňského budíku se uloží.

Vymazání kuchyňského budíku

■ Zvolte 🔔.

Objeví se budík a je podsvícené změnit.

■ Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícené vymazat.

■ Potvrďte pomocí *OK*.

Kuchyňský budík se vymaže.

Přehled provozních způsobů

Pro přípravu jídle jsou k dispozici různé provozní způsoby.

Některé provozní způsoby vybíráte přímo na ovládacím panelu. Další se zobrazují v .

Pomocí symbolů na ovládacím panelu lze přímo vybrat:

provozní způsob	navrhovaná teplota	teplotní rozsah
horký vzduch plus K pečení z těsta a pečení masa. Můžete připravovat pokrmy ve více úrovních současně. Přípravu můžete provádět s nižšími teplotami než v provozním způsobu horní/spodní pečení , protože se teplo ihned rozdělí v ohřevném prostoru.	160 °C	30–250 °C
intenzivní pečení K pečení moučníků s vlhkou oblohou. Nepoužívejte tento provozní způsob k pečení nízkého pečiva a k pečení masa, protože základ z pečeně by příliš ztmavl.	170 °C	50–250 °C
horní/spodní pečení K pečení z těsta a pečení masa podle tradičních receptů, k přípravě suflé a k pečení při nízké teplotě. U receptů ze starších kuchařek nastavte asi o 10 °C nižší teplotu, než je uvedeno. Doba přípravy se nemění.	180 °C	30–280 °C
gril Ke grilování pokrmů plochého tvaru a k zapékání. Celé topné těleso pro horní pečení a grilování se rozžhaví do červena, aby vytvořilo potřebné infračervené záření.	240 °C	200–300 °C

provozní způsob	navrhovaná teplota	teplotní rozsah
automatické pečení K pečení masa. Během fáze osmahnutí se pečicí trouba nejprve rozehřeje na vysokou teplotu (asi 230 °C). Po dosažení této teploty provádí pečicí trouba sama regulaci na teplotu nastavenou pro přípravu pokrmu (teplota setrvalého pečení).	160 °C	100–230 °C
klimatické pečení Na pečení z těsta a pečení masa s podporou vlhkosti.	160 °C	130–250 °C
grilování cirkulací vzduchu Ke grilování pokrmů o velkém průměru (např. kuřat). Můžete grilovat s nižšími teplotami než v provozním způsobu gril, protože se teplo ihned rozdělí v ohřevném pokrmu.	200 °C	100–260 °C
automatické programy Auto Objeví se výběrový seznam automatických programů, které jsou k dispozici.	–	–

Pomocí "další programy" lze přímo vybrat:

provozní způsob	navrhovaná teplota	teplotní rozsah
spodní pečení Zvolte tento provozní způsob na konci doby přípravy, když má připravovaný pokrm na spodní straně více zhnědnout.	190 °C	100–280 °C
rozmrazování K šetrnému rozmrazování potravin.	25 °C	25–50 °C
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.	190 °C	100–250 °C

Přípravy pokrmů

- Vyjměte z trouby veškeré příslušenství, které nepotřebujete k přípravě pokrmu.
- Troubu předehřívejte jen tehdy, když je to potřebné podle receptu nebo tabulky pro přípravu pokrmů.
- Během přípravy pokrmu pokud možno neotvírejte dvířka.
- Obecně zvolte nižší z teplot uvedených v receptu nebo tabulce pro přípravu pokrmu a zkontrolujte pokrm po kratším z uvedených časů.
- Používejte nejlépe matné, tmavé pečicí formy a napařovací misky z neodrazivých materiálů (emailovaná ocel, tepelně odolné sklo, povlakovaná hliníková slitina). Lesklé materiály jako nerez ocel nebo hliník odrážejí teplo, které se tak hůře dostává k připravovanému pokrmu. Ani dno ohřevného prostoru nebo rošt nepřikrývejte hliníkovou fólií odrážející teplo.
- Kontrolujte dobu přípravy, abyste při přípravě potravin neplýtvali energií.
- Pokud je to možné, nastavte dobu přípravy nebo použijte pokrmový teploměr.
  Pokud jsou k dispozici automatické programy, využijte je.
- Pro mnoho pokrmů můžete použít provozní způsob horký vzduch plus [⁂]. Pomocí něho můžete připravovat pokrmy při nižších teplotách než při horním/spodním pečení [▭], protože se teplo ihned rozdělí v ohřevném prostoru. Kromě toho můžete přípravu provádět ve více úrovních současně.
- Zapékání [⌓] je inovativní provozní způsob s optimálním využitím tepla. Když během přípravy pokrmu zůstanou zavřená dvířka, ušetříte až 30 % energie ve srovnání s běžnými provozními způsoby.
- Na pokrmy ke grilování vyžívejte pokud možno provozní způsob grilování cirkulací vzduchu [⁂]. Grilujete přitom s nižšími teplotami než v jiných grilovacích provozních způsobech při maximálním nastavení teploty.
- Pokud je to možné, připravujte několik pokrmů současně. Pokládejte je vedle sebe nebo na různé úrovně.
- Pokrmy, které nemůžete připravovat současně, připravujte pokud možno hned po sobě, abyste využili již existující teplo.

Využití zbytkového tepla

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

Nastavení

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

Režim energetických úspor

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

Jednoduchá obsluha

- Zapněte pečicí troubu.
- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.
- Zvolte požadovaný provozní způsob.

Objeví se provozní způsob, navrhovaná teplota a teplotní rozsah.

Zapne se topení a osvětlení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

- Pokud je to potřeba, změňte navrhovanou teplotu.

Navrhovaná teplota se během několika málo sekund převezme.

- Potvrďte pomocí *OK*.

Objeví se žádaná a skutečná teplota.

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

Po přípravě pokrmu:

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

Ventilátor chlazení

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

Tento doběh ventilátoru chlazení se po určité době automaticky vypne.

Toto nastavení z výroby můžete změnit (viz kapitola "Nastavení – Doběh ventilátoru chlazení").

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

■ Zvolte ‣≡.

Objeví se další položky menu, které můžete nastavit nebo změnit pro přípravu pokrmu:

– teplota
– doba přípravy
– hotové v
– start v (Objeví se teprve po nastavení buď doba přípravy, nebo hotové v.)
– způsob vytápění (zobrazuje se jen v provozním způsobu klimatické pečení [ᵒ§§]. Dávky páry můžete kombinovat s jiným provozním způsobem.)

Změna provozního způsobu

Můžete změnit provozní způsob během přípravy pokrmu.

■ Zvolte požadovaný provozní způsob.

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

■ V případě potřeby změňte teplotu.

■ Potvrďte pomocí *OK*.

Změna teploty

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

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

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

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

Chtěli byste snížit žádanou teplotu na 155 °C.

- Zvolte ‣≡.

Žádaná teplota je podsvícená.

- Potvrďte pomocí *OK*.
- Změňte teplotu.

Teplota se mění v krocích po 5 °C.

- Potvrďte pomocí *OK*.

Změněná žádaná teplota se uloží.

- Zvolte nakonec ‣≡, když uvidíte skutečnou teplotu a chcete sledovat změnu teploty.

Objeví se změněná žádaná teplota.

Rychloohřev

Rychloohřev slouží ke zkrácení fáze rozehřívání. Současně se zapne topné těleso pro horní pečení a grilování, kruhové topné těleso a ventilátor, aby pečicí trouba co nejrychleji dosáhla požadované teploty.

V provozních způsobech horký vzduch plus [⁂], automatické pečení [⊡], horní/spodní pečení [▭] a klimatické pečení [⌂] se funkce rychloohřev zapne automaticky, když nastavíte teplotu vyšší než 100 °C. Svítí senzorové tlačítko.

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

Výběrem senzorového tlačítka můžete funkci rychloohřev vypnout nebo zapnout během fáze rozehřívání:

- Když chcete funkci rychloohřev vypnout, zvolte osvětlené senzorové tlačítko.

Rychloohřev je vypnutý. Na displeji se objeví rozehřátí a osvětlení tlačítka zhasne.

- Když chcete rychloohřev zapnout, zvolte neosvětlené senzorové tlačítko.

Rychloohřev je zapnutý. Na displeji se objeví rychloohřev a senzorové tlačítko je osvětlené.

Předehřátí ohřevného prostoru

Předehřívání ohřevného prostoru je nutné jen při několika málo přípravách.

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

Při těchto připravovaných pokrmech a provozních způsobech byste měli předehřívat:

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

■ Zvolte provozní způsob a teplotu.

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

■ Vyčkejte fáze rozehřívání.

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

■ Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.

Nastavení dob přípravy

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

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

– doba přípravy

  Nastavujete dobu, kterou pokrm potřebuje na přípravu. Po uplynutí této doby se automaticky vypne topení ohřevného prostoru. Maximální doba přípravy, jakou lze nastavit, je 12:00 hodin.

– hotové v

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

– start v

  Tato funkce se v menu objeví až poté, co nastavíte doba přípravy nebo hotové v. Pomocí start v určujete okamžik, kdy má začít příprava pokrmu. V tomto okamžiku se automaticky zapne topení ohřevného prostoru.

Automatické vypnutí přípravy pokrmu

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

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

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

Nastavení "doby přípravy"

- Zvolte ‣≡.
- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícené doba přípravy.
- Potvrďte pomocí *OK*.
- Nastavte dobu, kterou pokrm potřebuje na přípravu.
- Potvrďte pomocí *OK*.

Nastavte "hotovo v".

- Zvolte ‣≡.
- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícené hotové v.
- Potvrďte pomocí *OK*.
- Nastavte okamžik, ve kterém má příprava pokrmu skončit.
- Potvrďte pomocí *OK*.

Automatické zapnutí a vypnutí přípravy pokrmu

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

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

– doba přípravy a hotové v

– doba přípravy a start v

– hotové v a start v

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

■ Zvolte doba přípravy a nastavte půl hodiny (0:30).

■ Zvolte hotové v a nastavte 12:30 hodin.

start v se vypočítá automaticky. Na displeji se objeví start v spolu s vypočítaným okamžikem.

V tomto okamžiku se automaticky zapne příprava pokrmu.

Průběh přípravy pokrmu, která se zapíná a vypíná automaticky

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

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

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

Po fázi rozehřívání se zobrazuje zbývající doba přípravy.

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

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

Vypne se topení a osvětlení ohřevného prostoru. Objeví se Program ukončen. a je podsvícené uložit.

Máte možnost uložit svoje nastavení jako vlastní program (viz kapitola "Vlastní programy").

Během fáze ochlazování zůstane zapnutý ventilátor chlazení.

Změna nastavených dob přípravy

■ Zvolte ▸≡.

Objeví se všechny položky menu, které lze změnit.

■ Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícený požadovaný čas.

■ Potvrďte pomocí *OK*.

Položka menu změnit je podsvícená

■ Potvrďte pomocí *OK*.

■ Změňte nastavený čas.

■ Potvrďte pomocí *OK*.

Při výpadku elektrické sítě se nastavení vymažou.

Stornování přípravy pokrmu

■ Zvolte ⮌.

■ Když se objeví Stornovat přípravu?, zvolte ano.

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

Klimatické pečení

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

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

Na výběr je:

– automatické dávkování páry
  Přichystáte množství vody pro dávku páry. Pečicí trouba dávku páry spustí automaticky po fázi rozehřívání.

– 1 dávka páry
  2 dávky páry
  3 dávky páry
  Podle počtu dávek páry připravte množství vody. Dávky páry spouštíte sami.

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

> Jiné kapaliny než voda vedou k poškození parní trouby.
> Při přípravách pokrmů s podporou vlhkosti používejte výhradně vodu z vodovodu.

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

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

– U **kynutých těst** se dávkou páry na začátku přípravy pokrmu docílí lepšího nakynutí.

– **Chléb a housky** s dávkou páry na začátku lépe kynou. Kůrka bude navíc lesklá, když následuje ještě jedna dávka páry na konci přípravy pokrmu.

– Při **pečení tučnějšího masa** způsobí dávka páry na začátku pečení lepší vypečení tuku.

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

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

Průběh přípravy pokrmu v provozním způsobu klimatické pečení

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

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

Je podsvícená navrhovaná teplota (160 °C).

Zapne se topení a osvětlení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

Nastavení teploty

- Nastavte požadovanou teplotu.
- Potvrďte pomocí *OK*.

Nastavení počtu dávek páry

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

Okamžik dávek páry

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

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

Manuální dávky páry

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

- Když chcete dávky páry spouštět sami, zvolte ruční dávkování páry. Pro připomenutí okamžiku nastavte kuchyňský budík.
- Potvrďte pomocí *OK*.

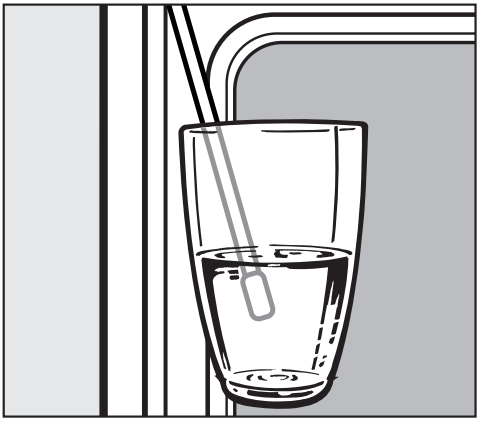
Časované dávky páry

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

Objeví se výzva pro proces nasávání.

Přichystání vody a spuštění procesu nasávání

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



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

Spustí se proces nasávání.

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

Proces nasávání můžete kdykoli přerušit pomocí *OK* a znovu pokračovat.

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

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

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

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

Jestliže jste zvolili časově řízené dávkování páry, zobrazuje se denní čas, v němž se spustí příští dávka páry. Tento čas můžete před spuštěním posunout pomocí ‣≡.

Změna druhu topení

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

Podporu vlhkosti můžete kombinovat s jiným druhem topení:

– horní/spodní pečení

– intenzivní pečení

– automatické pečení

■ Zvolte ‣≡.

■ Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícené způsob vytápění.

■ Potvrďte pomocí *OK*.

■ Zvolte požadovaný provozní způsob.

■ Potvrďte pomocí *OK*.

Příprava pokrmu bude pokračovat se změněným druhem topení.

Spouštění dávek páry

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

Automatická dávka páry

Po fázi rozehřívání se dávka páry spustí automaticky.

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

Po dávkování páry na displeji zhasne .

- Dokončete přípravu pokrmu.

1, 2 nebo 3 dávky páry

Manuální dávky páry

Pokud jste zvolili ruční dávkování páry, můžete spustit dávky páry, jakmile bude svítit senzorové tlačítko .

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

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

- Zvolte .

Spustí se dávka páry, zasne osvětlení tlačítka a na displeji se objeví .

- Pro spuštění dalších dávek páry postupujte odpovídajícím způsobem.

Na konci každé dávky páry na displeji zhasne .

- Dokončete přípravu pokrmu.

Časované dávky páry

Pečicí trouba spustí příslušnou dávku páry po nastaveném čase.

Odpaření zbytkové vody

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

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

Při příštím použití provozního způsobu klimatické pečení nebo automatického programu s podporou vlhkosti se objeví Odpařit zbytkovou vodu? s volbami přeskočit a ano.

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

Průběh odpařování zbytkové vody

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

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

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

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

Okamžité odpaření zbytkové vody

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

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

Objeví se Odpařit zbytkovou vodu? a je podsvícené ano.

- Potvrďte pomocí *OK*.

Objeví se odpaření zbytku vody a časový údaj.

Spustí se odpařování zbytkové vody. Můžete sledovat průběh.

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

Na konci odpařování zbytkové vody se objeví Program ukončen..

- Stiskněte ⮌.

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

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

Vynechání odpaření zbytkové vody

⚠ Za velmi nepříznivých okolností může při dalším nasávání vody dojít k přetečení systému tvorby páry do ohřevného prostoru.
Odpařování zbytkové vody pokud možno neukončujte.

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

Objeví se Odpařit zbytkovou vodu?.

- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícené přeskočit.
- Potvrďte pomocí *OK*.

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

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

Přehled kategorií jídel

Automatické programy vyvoláte prostřednictvím Auto.

- moučník
- drobné pečivo
- chléb
- hotové směsi na pečení chleba
- housky
- maso
- divočina
- drůbež
- ryba
- dezert

Použití automatických programů

■ Zvolte Auto.

Objeví se výběrový seznam kategorií jídel.

■ Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícená požadovaná kategorie jídel.

■ Potvrďte pomocí *OK*.

Objeví se automatické programy, které jsou k dispozici.

■ Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícený požadovaný automatický program.

■ Potvrďte pomocí *OK*.

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

V závislosti na programu obdržíte upozornění ohledně těchto položek:

- pečicí forma
- úroveň
- potřebné množství vody u automatických programů s podporou vlhkosti
- doba přípravy

■ Řiďte se pokyny na displeji.

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

Pokyny pro používání

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

Můžete vytvořit a uložit až 20 vlastních programů.

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

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

Jiné možnosti vytváření vlastních programů:

– Po proběhnutí uložte automatický program jako vlastní program.
– Po proběhnutí uložte přípravu pokrmu s nastavenou dobou přípravy.

Potom zadejte název programu.

Vytváření vlastních programů

■ Zvolte [ ].

Pokud jste ještě nevytvořili žádný vlastní program, objeví se vytvořit program.

■ Potvrďte pomocí *OK*.

Pokud jste již vytvořili vlastní programy, objeví se názvy programů a pod nimi zpracovat program.

■ Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícené zpracovat program.

■ Potvrďte pomocí *OK*.

Je podsvícené vytvořit program.

■ Potvrďte pomocí *OK*.

Nyní můžete definovat nastavení pro 1. krok přípravy. Řiďte se pokyny na displeji:

■ Zvolte a potvrďte požadovaná nastavení.

Tip: Podle zvoleného provozního způsobu můžete prostřednictvím další možnosti nastavení zapnout funkci rychlo-ohřev.

Jsou definována všechna nastavení pro 1. krok přípravy.

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

- Pokud jsou nutné další kroky přípravy, zvolte přidat krok přípravy a pokračujte jako u 1. kroku přípravy.
- Jakmile máte definované všechny potřebné kroky přípravy, zvolte ukončit program.

Nakonec stanovte úroveň (úrovně) pro svůj připravovaný pokrm:

- Zvolte a potvrďte požadovanou úroveň (úrovně).

Na displeji se objeví rekapitulace Vašich nastavení.

- Zkontrolujte nastavení a potvrďte je pomocí *OK*.
- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícené uložit.
- Potvrďte pomocí *OK*.

Potom zadejte název programu. Kromě písmen abecedy najdete následující symboly:

symbol	význam
␣	mezera
ABC	velká písmena
abc	malá písmena
123	číslice od 0 do 9 a pomlčka -
✓	potvrzení názvu programu

- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícený požadovaný znak.
- Potvrďte pomocí *OK*.

Zvolený znak se objeví v horním řádku.

Znaky můžete postupně vymazat pomocí ⮌.

K dispozici je maximálně 10 znaků.

- Vyberte další znaky.
- Po zadání názvu programu listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícené ✓.
- Potvrďte pomocí *OK*.

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

- Potvrďte pomocí *OK*.

Spouštění vlastních programů

- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.
- Zvolte [i].

Na displeji se objeví názvy programů a pod nimi zpracovat program.

- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícený požadovaný program.
- Potvrďte pomocí *OK*.

Na displeji se objeví výběrový seznam:

– ihned spustit start

  Program se spustí ihned. Topení ohřevného prostoru se zapne ihned.

– start v

  Určujete okamžik, ve kterém se má spustit program. V tomto okamžiku se automaticky zapne topení ohřevného prostoru.

– hotové v

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

– změnit kroky přípravy

  Tato položka menu je popsána v kapitole "Změna vlastních programů".

- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícená požadovaná položka menu.
- Potvrďte pomocí *OK*.
- Pomocí *OK* potvrďte upozornění ohledně toho, do které úrovně se má zasunout připravovaný pokrm.

Program se spustí ihned nebo v nastaveném okamžiku.

Změna vlastních programů

Změna kroků přípravy

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

- Zvolte [ ].

Na displeji se objeví názvy programů a pod nimi zpracovat program.

- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícený požadovaný program.
- Potvrďte pomocí *OK*.
- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícené změnit kroky přípravy.
- Potvrďte pomocí *OK*.

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

- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícený požadovaný krok přípravy nebo přidat krok přípravy.
- Potvrďte pomocí *OK*.
- Změňte program podle svých přání (viz kapitola "Vytváření vlastních programů").
- Potvrďte pomocí *OK*.
- Zkontrolujte nastavení a potvrďte je pomocí *OK*.
- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícené uložit.
- Potvrďte pomocí *OK*.

Změněné kroky přípravy se uloží ve Vašem programu.

- Pokud je to potřeba, změňte název (viz kapitola "Vytváření vlastních programů").

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

- Potvrďte pomocí *OK*.

Změna názvu

■ Zvolte [ ].

Na displeji se objeví názvy programů a pod nimi zpracovat program.

■ Potvrďte pomocí *OK*.

■ Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícené změnit program.

■ Potvrďte pomocí *OK*.

■ Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícený požadovaný program.

■ Potvrďte pomocí *OK*.

■ Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícené změnit název.

■ Potvrďte pomocí *OK*.

■ Změňte název (viz kapitola "Vytváření vlastních programů").

■ Po zadání nového názvu listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícené ✓.

■ Potvrďte pomocí *OK*.

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

■ Potvrďte pomocí *OK*.

Změněný název Vašeho programu se uloží.

Vymazání vlastních programů

■ Zvolte [ ].

Na displeji se objeví názvy programů a pod nimi zpracovat program.

■ Potvrďte pomocí *OK*.

■ Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícené vymazat program.

■ Potvrďte pomocí *OK*.

■ Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícený požadovaný program.

■ Potvrďte pomocí *OK*.

Na displeji se objeví vymazat?.

■ Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícené ano.

■ Potvrďte pomocí *OK*.

Program se vymaže.

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

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

Provozní způsoby

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

Pečicí forma

Volba pečicí formy závisí na provozním způsobu a připravovaném pokrmu.

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

Papír na pečení, vymazání

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

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

Papír na pečení je potřeba u:

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

Pokyny k tabulkám pro pečení z těsta

V tabulkách jsou tučně vytištěny údaje pro doporučený provozní způsob.

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

Teplota

Obecně zvolte nižší z teplot.

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

Doba pečení

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

Úroveň 5 1

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.

– **klimatické pečení**
  1 plech: úroveň 2

– **intenzivní pečení**
  1 plech: úroveň 1 nebo 2

– **horní/spodní pečení**
  1 plech: úroveň 1 nebo 2

Tabulky pro pečení z těsta

Třené těsto

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

provozní způsob / horký vzduch plus / horní/spodní pečení
teplota / 5 1 úroveň / doba pečení

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

1) Během fáze rozehřívání vypněte funkci rychloohřev výběrem osvětleného senzorového tlačítka .

2) Předehřejte troubu.

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

Třené těsto

moučník/ pečivo		[°C]		[min]
třený moučník (plech)		**150–160** [1]	**2**	**25–35**
		150–160 [1) 2)]	2	25–35
mramorový, ořechový koláč (forma)		**150–160**	**2**	**60–80**
		150–160	2	55–75
ovocný koláč s pěnou/polevou (plech)		150–160 [1)]	2	40–50
		170–180 [1)]	**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)]	**2**	**35–45**
dortový korpus		**150–160** [1)]	**2**	**25–35**
		170–180 [1) 2)]	2	15–25

provozní způsob / horký vzduch plus / horní/spodní pečení
teplota / úroveň / doba pečení

1) Během fáze rozehřívání vypněte funkci rychloohřev výběrem osvětleného senzorového tlačítka .
2) Předehřejte troubu.

Pečení z těsta

Hnětené těsto

moučník/ pečivo		[°C]		[min]
drobné pečivo (1 plech)		**140–150** [1)]	**2**	**20–30**
		160–170 [1) 2)]	3	15–25
drobné pečivo (2 plechy)		**140–150** [1)]	**1+3**	**20–30** [3)]
stříkané pečivo (1 plech) *		**140** [1)]	**2**	**30–40**
		160 [1) 2)]	**3**	**20–30**
stříkané pečivo (2 plechy) *		**140** [1)]	**1+3**	**35–45** [3)]
dortový korpus		**150–160**	**2**	**35–45**
		170–180 [2)]	2	20–30
moučník s posypkou		**150–160**	**2**	**45–55**
		170–180	2	45–55
tvarohový dort		150–160 [1)]	2	80–95
		170–180 [1)]	**2**	**75–85**
		150–160	2	80–90

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

teplota / úroveň / doba pečení

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

1) Během fáze rozehřívání vypněte funkci rychloohřev výběrem osvětleného senzorového tlačítka .

2) Předehřejte troubu.

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

Hnětené těsto

moučník/ pečivo		[°C]	5 1	[min]
jablečný koláč (apple pie) (forma ∅ 20 cm) *		**160** 1)	**2**	**90–100**
		180 1)	**1**	**80–95**
jablečný koláč, obložený		160–170 1)	2	50–70
		170–180 1) 2)	**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** 2)	**1**	**30–50**
		180–190	**1**	**30–50**

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

teplota / úroveň / doba pečení

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

1) Během fáze rozehřívání vypněte funkci rychloohřev výběrem osvětleného senzorového tlačítka .

2) Předehřejte troubu.

Pečení z těsta

Kynuté těsto/tvarohovoolejové těsto

moučník/ pečivo		[°C]		[min]
bábovka		**150–160** [1]	**2**	**50–60**
		160–170 [1]	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	45–55
		170–180	**3**	**50–60**
těstové taštičky s ovocem (1 plech)		150–160	2	25–30
		160–170	**2** [2]	**25–30**
těstové taštičky s ovocem (2 plechy)		150–160	1+3	25–30 [3]

provozní způsob / horký vzduch plus / horní/spodní pečení
teplota / úroveň / doba pečení

1) Během fáze rozehřívání vypněte funkci rychloohřev výběrem osvětleného senzorového tlačítka .
2) Pro kynuté těsto. U tvarohovoolejového těsta použijte úroveň 3.
3) Plechy vyjímejte v různých okamžicích, pokud jídlo dostatečně zhnědlo již před uplynutím uvedené doby pečení.

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		35	3)	15–30
		35	3)	**15–30**

provozní způsob / horký vzduch plus / horní/spodní pečení / intenzivní pečení
teplota / úroveň / doba pečení

1) Předehřejte troubu.
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.

Pečení z těsta

Piškotové těsto

moučník/ pečivo		[°C]	5 1	[min]
dortový korpus (2 vejce)		160–170 1)	2	20–30
		160–170 1) 2)	**2**	**15–25**
piškotový dort (4–6 vajec)		170–180 1)	2	20–35
		150–160 1) 2)	**2**	**30–45**
piškot z vody *		**180** 1)	**2**	**25–35**
		150–170 1) 2)	**2**	**20–45**
roláda		170–180 1) 2)	2	15–20
		180–190 1) 2)	**2**	**10–15**

provozní způsob / horký vzduch plus / horní/spodní pečení
teplota / úroveň / doba pečení

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

1) Během fáze rozehřívání vypněte funkci rychloohřev výběrem osvětleného senzorového tlačítka .

2) Předehřejte troubu.

Odpalované těsto, lístkové těsto, bílkové pečivo

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

provozní způsob / horký vzduch plus / horní/spodní pečení
teplota / 5 1 úroveň / doba pečení

1) Během fáze rozehřívání vypněte funkci rychloohřev výběrem osvětleného senzorového tlačítka .
2) Předehřejte troubu.
3) Plechy vyjímejte v různých okamžicích, pokud jídlo dostatečně zhnědlo již před uplynutím uvedené doby pečení.

Provozní způsoby

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

Nádobí

Můžete používat každé nádobí vhodné do pečicích trub:

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

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

Tipy

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

Pokyny k tabulkám pro pečení masa

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 volte nižší z teplot.
Při vyšších než uvedených teplotách maso sice zhnědne, ale nepropeče se.

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

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

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

Předehřátí

Předehřívání není obecně nutné kromě přípravy rostbífu 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 5 1

Obecně používejte úroveň 2.

Tabulky pro pečení masa

Hovězí, telecí

pokrm		[°C]		[min]	[°C] 7)
hovězí pečeně, asi 1 kg	/	170–180	2	100–130 5)	85–95
		190–200	**2**	**110–140** 5)	
hovězí filety, asi 1 kg 1)	/	150–160 4)	2	20–50	40–70 8)
	2)	150–160 4)	2	20–50	
		180–190 4)	**2**	**20–50**	
rostbíf, asi 1 kg 1)	/	150–160 4)	2	30–60	40–70 8)
	2)	150–160 4)	2	30–60	
		180–190 4)	**2**	**30–60**	
telecí pečeně, asi 1,5 kg	/	**190–200**	**2**	**70–90** 5)	70–80
	3)	**190–200**	**2**	**70–90** 6)	
		200–210	2	70–90 5)	

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

1) Použijte univerzální plech. Maso nejprve osmahněte na varné desce.
2) Když používáte provozní způsob klimatické pečení, na začátku přípravy spusťte dávku páry.
3) Když používáte provozní způsob klimatické pečení, po fázi rozehřívání spouštějte manuální dávky páry rozložené na celou dobu přípravy.
4) Předehřejte troubu.
Během fáze rozehřívání vypněte funkci rychloohřev výběrem osvětleného senzorového tlačítka.
5) Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po polovině doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
6) Po polovině doby přípravy přilijte asi 0,5 l tekutiny.
7) Máte-li samostatný pokrmový teploměr, můžete se orientovat také podle udané teploty uvnitř pokrmu.
8) Podle požadovaného stupně propečení: rare/anglicky: 40–45 °C, medium/středně propečené: 50–60 °C, well done/propečené: 60–70 °C

Vepřové

pokrm		[°C]	5 1	[min]	3) [°C]
vepřová pečeně/ roláda, asi 1 kg	/	160–170	2	100–120 2)	80–90
	1)	160–170	2	100–120 2)	
		180–190	**2**	**100–130** 2)	
vepřová pečeně s tlustou kůží, asi 2 kg	/	170–180	2	120–160 2)	80–90
	1)	**180–190**	**2**	**120–160** 2)	
		190–200	2	130–160 2)	
kotleta, asi 1 kg	/	150–160	2	60–80 2)	75–80
	1)	**150–160**	**2**	**60–80**	
		170–180	2	80–100 2)	
sekaná, asi 1 kg	/	170–180	2	60–70 2)	80–85
		200–210	**2**	**70–80** 2)	

provozní způsob / teplota / 5 1 úroveň / doba pečení / teplota jádra
horký vzduch plus / automatické pečení / klimatické pečení / horní/spodní pečení

1) Když používáte provozní způsob klimatické pečení , po fázi rozehřívání spouštějte manuální dávky páry rozložené na celou dobu přípravy.
2) Po polovině doby přípravy přilijte asi 0,5 l tekutiny.
3) Máte-li samostatný pokrmový teploměr, můžete se orientovat také podle udané teploty uvnitř pokrmu.

Pečení masa

Jehněčí, zvěřina

pokrm		[°C]	5 1	[min]	5) [°C]
jehněčí kýta, asi 1,5 kg	/	170–180	2	90–110 3)	75–80
	1)	170–180	2	90–110 4)	
		180–190	**2**	**90–110** 3)	
jehněčí hřbet, asi 1,5 kg	/	220–230 2)	2	40–60 4)	70–75
	1)	220–230 2)	2	40–60	
		230–240 2)	**3**	**40–60** 4)	
pečená zvěřina, asi 1 kg	/	**200–210**	**2**	**80–100** 3)	80–90
		200–210	2	80–100 3)	

provozní způsob / teplota / 5 1 úroveň / doba pečení / teplota jádra
horký vzduch plus / automatické pečení / klimatické pečení / horní/spodní pečení

1) Když používáte provozní způsob klimatické pečení, po fázi rozehřívání spouštějte manuální dávky páry rozložené na celou dobu přípravy.
2) Předehřejte troubu.
3) Pokrm připravujte nejprve s poklicí. V polovině doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
4) V polovině doby přípravy přilijte asi 0,5 l tekutiny.
5) Máte-li samostatný pokrmový teploměr, můžete se orientovat také podle udané teploty uvnitř pokrmu.

Drůbež, ryba

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

provozní způsob / teplota / 5 1 úroveň / doba pečení / teplota jádra
horký vzduch plus / automatické pečení / klimatické pečení / horní/spodní pečení

1) Když používáte provozní způsob klimatické pečení , po fázi rozehřívání spouštějte manuální dávky páry rozložené na celou dobu přípravy.
2) V polovině doby přípravy přilijte asi 0,5 l tekutiny.
3) Máte-li samostatný pokrmový teploměr, můžete se orientovat také podle udané teploty uvnitř pokrmu.

Příprava při nízké teplotě

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

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

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

Maso se přitom uvolní. Šťáva uvnitř začne cirkulovat a rovnoměrně se rozloží až do vnějších vrstev.
Hotová pečeně je velmi jemná a šťavnatá.

Tipy

– Používejte jen libové, tuku dobře zbavené maso bez šlach a tukových okrajů. Musí být předem vykostěné.

– K 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 funkci rychloohřev.

- Zasuňte univerzální plech s roštem do úrovně 2.
- Zvolte provozní způsob horní/spodní pečení ☰ a teplotu 130 °C.
- Vypněte funkci rychloohřev výběrem osvětleného senzorového tlačítka 🌡.
- Ohřevný prostor včetně univerzálního plechu a roštu předehřívejte asi 15 minut.
- Během rozehřívání 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.
- Zvolte ▸≡.

Je podsvícené teplota.

- Potvrďte pomocí *OK* a snižte teplotu na 100 °C.
- Dokončete pečení masa.

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

Po přípravě pokrmu

- Maso můžete ihned rozkrájet. Nemusíte je nechat odpočívat.
- Maso můžete bez problémů udržovat teplé v ohřevném prostoru, dokud je nebudete servírovat. Nepoškodí to výsledek přípravy.
- Maso má optimální teplotu ke konzumaci. Servírujte je na předehřátých 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 teploměr, 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.

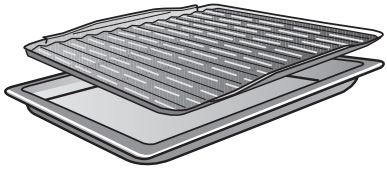
Celé topné těleso pro horní pečení a grilování se rozžhaví do červena, aby vytvořilo potřebné tepelné záření.

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.

Příprava pokrmu ke grilování

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

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

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

Grilování

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

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

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

Pokyny k tabulce pro grilování

V tabulce jsou tučně vytištěny údaje pro doporučený provozní způsob.

Grilovaný pokrm po kratší z uvedených dob zkontrolujte.

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

Teplota

Obecně volte nižší z teplot.
Při vyšších než uvedených teplotách maso sice zhnědne, ale nepropeče se.

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 3 nebo 4
- grilované potraviny většího průměru: úroveň 1 nebo 2

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.

Tabulka pro grilování

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

grilovaný pokrm					
		[°C]	[min]	[°C]	[min]
nízký grilovaný pokrm					
hovězí steaky	4/5	**300**	**10–17**	260	10–17
burger *	4	**300**	**12–24**	–	–
šašlik	4	220	12–17	**220**	**12–17**
drůbeží špíz	4	220	12–17	**220**	**12–17**
steaky z krkovičky	4	**275**	**13–22**	240	13–22
játra	3	**220**	**8–12**	220	8–12
karbanátky	4	**275**	**10–20**	240	17–22
klobása	3	**220**	**8–15**	220	10–17
rybí filé	4	220	15–25	**220**	**15–22**
pstruzi	4	220	15–25	**220**	**15–22**
toast *	3	**300** [2]	**5–8**	–	–
toast Havaj	3	220	8–12	**220**	**8–12**
rajčata	3	220	6–10	**220**	**8–12**
broskve	2/3	275	5–10	**220**	**5–10**
grilované potraviny většího průměru					
kuře, asi 1,2 kg	1 [1]	220	60–70	**190**	**60–70**
vepřové koleno, asi 1 kg	2	–	–	**180**	**80–90**

gril / grilování cirkulací vzduchu
úroveň / teplota / doba grilování

* Nastavení platí v provozním způsobu gril i pro specifikace podle EN 60350-1.

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

2) Nepředehřívejte topné těleso pro horní pečení a grilování.

Další použití

Navíc k automatickým programům má Vaše pečicí trouba následující speciální použití, která naleznete v odstavci Další programy ⧉:

- rozmrazování
- zapékání
- sušení
- ohřev
  (ohřívání jídel na talíři)
- kynutí těsta
- pizza
- nahřívání nádobí

Kromě toho najdete v této kapitole informace k následujícím použitím:

- zavařování
- zmrazené produkty/hotové pokrmy

Další programy

Zapékání

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

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

Můžete nastavit teplotu mezi 100 a 250 °C.

- Zvolte .
- Zvolte zapékání a případně změňte navrhovanou teplotu.
- Řiďte se pokyny na displeji.

Pro optimální úsporu energie nechte během přípravy pokrmu zavřená dvířka.

Příklady použití:

pokrm	[°C]	[min]
vykrajované cukroví	150	25–30
ratatouille	180	40–60
rybí filé ve fólii, asi 500 g	200	25–30
hluboce zmrazená pizza, předpečená	200	20–25
vepřová kýta, asi 1,5 kg	160	130–160
dušené hovězí, asi 1,5 kg	180	160–180

teplota / doba přípravy

– Podle výšky připravovaného pokrmu použijte úroveň 1 nebo 2.

– Uvedené časy platí pro nepředehřátou troubu.

– Kusy pečeně připravujte nejprve s poklicí. Po třech čtvrtinách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.

– Připravovaný pokrm po kratší z uvedených dob zkontrolujte.

Rozmrazování

Provozní způsob rozmrazování byl vyvinut na šetrné rozmrazování zmrazených potravin.

Můžete nastavit teplotu mezi 25 a 50 °C.

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

Vzduch v ohřevném prostoru začne cirkulovat a šetrně rozmrazí potravinu.

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

Tipy

– Nechte zmrazený pokrm rozmrazit bez obalu na univerzálním plechu nebo v míse.

– Na rozmrazování drůbeže používejte univerzální plech s položeným roštem. Zmrazené potraviny pak neleží v tekutině z rozmrazování.

– Maso, drůbež nebo ryby nemusí být před přípravou úplně rozmrazené. Stačí, když jsou tyto potraviny rozmrazené částečně. Povrch je pak dostatečně měkký, aby přijal koření.

Časy pro částečné nebo úplné rozmrazení

Časy se řídí druhem a hmotností zmrazených potravin:

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

hmotnost / doba rozmrazování

Sušení

Tento program byl vyvinut pro tradiční konzervování sušením.

Můžete nastavit teplotu mezi 80 a 100 °C.

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

■ Připravte potraviny k sušení.

– Jablka případně oloupejte, odstraňte jaderník a nakrájejte je na plátky tloušťky asi 0,5 cm.

– Švestky případně zbavte pecek.

– Hrušky oloupejte, zbavte jader a nakrájejte na měsíčky.

– Banány oloupejte a nakrájejte na kolečka.

– Houby očistěte, rozkrájejte na poloviny nebo na plátky.

– Z petrželky nebo kopru odstraňte tlusté stonky.

■ Potraviny k sušení rovnoměrně rozložte na univerzálním plechu.

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

■ Zvolte ⧉.

■ Zvolte sušení.

■ Změňte případně navrhovanou teplotu a nastavte dobu přípravy.

■ Řiďte se pokyny na displeji.

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

◷ doba sušení

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

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

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

■ Usušené ovoce nebo zeleninu nechte vychladnout.

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

■ Uchovávejte je v uzavřených sklenicích nebo dózách.

Ohřev

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

Na výběr je:

- pečeně se zeleninou
- pečeně s brambory
- pečeně s knedlíkem
- pečeně s těstovinami
- ryba se zeleninou
- ryba s bramborem
- zeleninový nákyp
- zapékané těstoviny
- těstoviny s omáčkou
- pizza
- ragú s omáčkou

Používejte tepelně odolné nádobí.

- Postavte jídla k ohřívání nepřikrytá na rošt.
- Zvolte ⧉.
- Zvolte ohřev a případně změňte navrhovanou teplotu.
- Řiďte se pokyny na displeji.

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

Kynutí těsta

Tento program byl vyvinut na kynutí těsta bez podpory vlhkosti.

Můžete nastavit teplotu mezi 30 a 50 °C.

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

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

Pizza

Tento program byl vyvinut na pečení pizzy.

Můžete nastavit teplotu mezi 160 a 250 °C.

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

Nahřívání nádobí

Tento program byl vyvinut na nahřívání nádobí.

Můžete nastavit teplotu mezi 50 a 80 °C.

Používejte tepelně odolné nádobí.

- Zasuňte rošt do úrovně 2 a postavte na něj nádobí k nahřátí. Podle velikosti nádobí je můžete postavit také na dno ohřevného prostoru a navíc vymontovat postranní mřížky.
- Zvolte ⧉.
- Zvolte nahřívání nádobí.
- Změňte případně navrhovanou teplotu a nastavte dobu přípravy.
- Řiďte se pokyny na displeji.

⚠ Nebezpečí popálení!
Při vyjímání nádobí používejte chňapky na hrnce.

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 150–170 °C.
- Počkejte, než ve sklenicích začnou rovnoměrně stoupat bublinky.

Včas snižte teplotu, abyste zabránili převaření.

Ovoce a okurky

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

Zelenina

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

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

◷ doba zavařování

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

Po zavařování

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

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

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.

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

⚠ Nebezpečí úrazu!
Pára z parního čisticího zařízení se může dostat k součástem pod napětím a vyvolat zkrat.
Na čištění pečicí trouby nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.

Když použijete nevhodné čisticí prostředky, mohou se všechny povrchy zabarvit nebo změnit. Čistícími prostředky na pečicí trouby a odvápňovacím prostředkem se poškodí zvláště čelní stěna pečicí trouby.
Všechny povrchy jsou choulostivé na poškrábání. U skleněných ploch mohou vést škrábance případně k rozbití.
Odstraňte ihned zbytky čisticích prostředků.

Nevhodné čisticí prostředky

Abyste nepoškodili povrchy, vyhýbejte se při čištění těmto prostředkům:

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

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

Odstraňujte nečistoty nejlépe ihned.

Příslušenství není vhodné k čištění v myčce nádobí.

Tipy

– Znečištění např. ovocnou šťávou nebo těstem ze špatně uzavřených pečicích forem se dá snadněji odstranit, dokud je trouba ještě trochu teplá.

– Pro pohodlné čištění můžete vymontovat a rozmontovat dvířka, vymontovat postranní mřížky s výsuvnými pojezdy FlexiClip (pokud jsou k dispozici), vymontovat katalyticky emailovanou zadní stěnu a sklopit topné těleso pro horní pečení a grilování.

Normální znečištění

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

- 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 zušlechtěných úpravou PerfectClean, protože zbytky čisticích prostředků omezují efekt bránící ulpívání.
- Povrchy pak osušte měkkou utěrkou.

Čištění těsnění

Po obvodu ohřevného prostoru je těsnění pro utěsnění vnitřní strany dvířek.

Těsnění může zkřehnout kvůli zbytkům tuků a popraskat.

- Těsnění čistěte, nejlépe po každé přípravě pokrmu.

Silná znečištění (kromě výsuvných pojezdů FlexiClip)

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

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

Čisticí prostředky na pečicí trouby poškozují katalytický email. Před použitím čisticího prostředku na pečicí trouby vymontujte katalyticky emailované díly.

- Při velmi nesnadno odstranitelném znečištění naneste na studený emailem zušlechtěný 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.

Znečištění katalyticky emailované zadní stěny

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

Čím vyšší je teplota, tím je postup účinnější.

Působením drhnoucích prostředků, škrábajících kartáčů a houbiček a čisticího prostředku na pečicí trouby ztrácí katalytický email svoji schopnost samočištění.
Než použijete čisticí prostředek na pečicí trouby, vymontujte katalyticky emailované díly.

Odstranění znečištění způsobeného kořením, cukrem apod.

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

Odstranění olejových a tukových znečištění

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

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

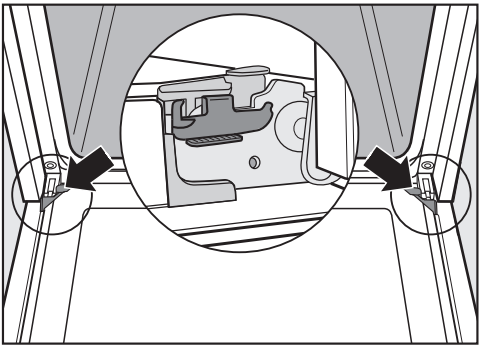
⚠ Nebezpečí popálení! Před ručním čištěním nechte troubu nejprve vychladnout.

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

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

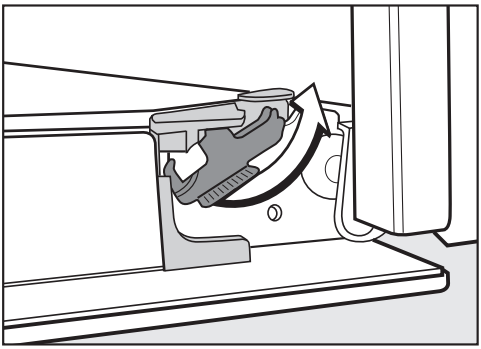
Demontáž dvířek

Dvířka váží asi 9 kg.



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

- Úplně otevřete dvířka.



- Odjistěte blokovací třmeny jejich otočením až na doraz.

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

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

- Zavřete dvířka až na doraz.

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

Rozmontování dvířek

Dvířka jsou tvořena otevřeným systémem 3 povrchově upravených skleněných tabulí částečně odrážejících teplo.

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

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

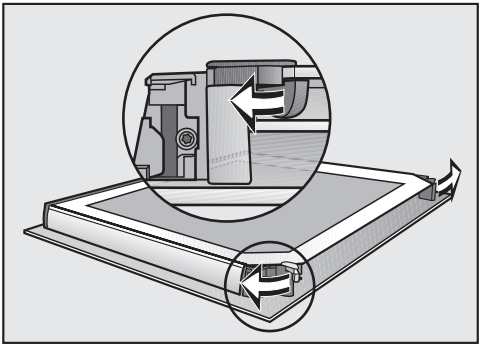
Škrábance mohou zničit skla dvířek. Na čištění skel dvířek nepoužívejte drhnoucí prostředky, tvrdé houbičky nebo kartáče a ostré kovové škrabky. Při čištění skel dvířek dbejte také pokynů, které platí pro čelo pečicí trouby.

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

Vymontovaná skla dvířek bezpečně uložte, aby se nerozbila.

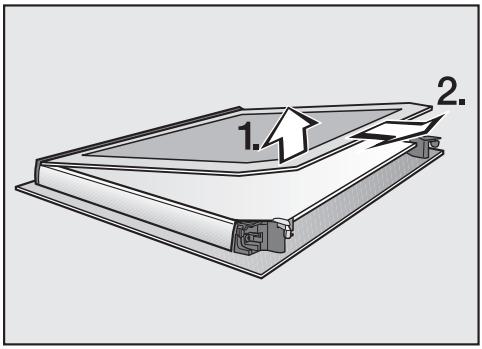
⚠ Nebezpečí úrazu!
Než budete dvířka rozmontovávat, vždy je vymontujte.

- 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.

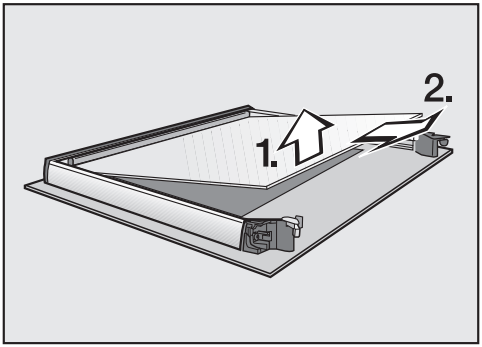


- Otočením směrem ven otevřete obě aretace skel dvířek.

Vymontujte vnitřní sklo dvířek:

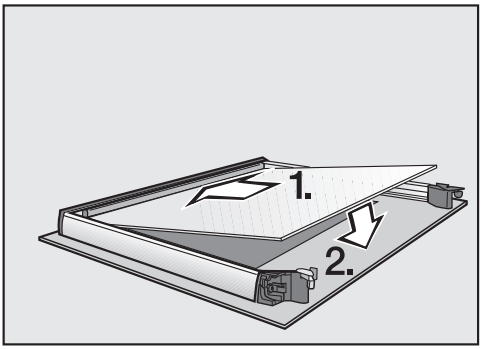


- Vnitřní sklo dvířek **mírně** zvedněte a vytáhněte je z plastové lišty.

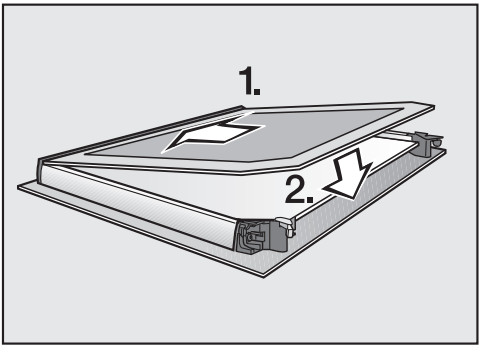


- Prostřední sklo dvířek **mírně** zvedněte a vytáhněte je.
- Očistěte skla dvířek a jednotlivé další díly teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.
- Osušte díly měkkou utěrkou.

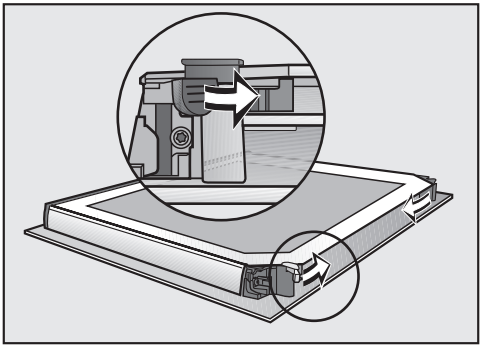
Dvířka pak opět pečlivě smontujte:



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



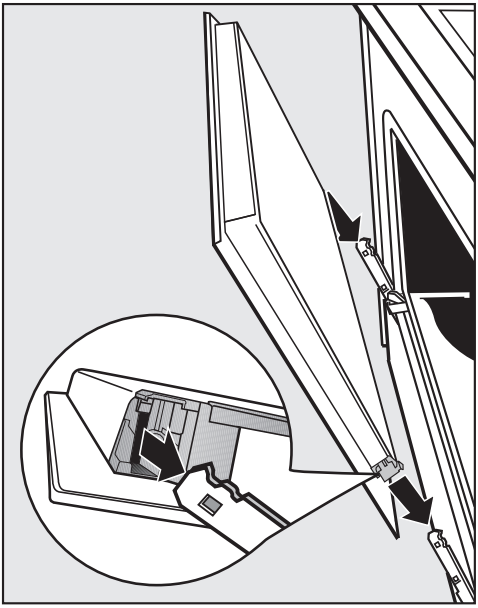
■ Zasuňte vnitřní sklo dvířek matně potištěnou stranou směrem dolů do plastové lišty a uložte je mezi aretace.



■ Otočením směrem dovnitř zavřete obě aretace skel dvířek.

Dvířka jsou opět smontovaná.

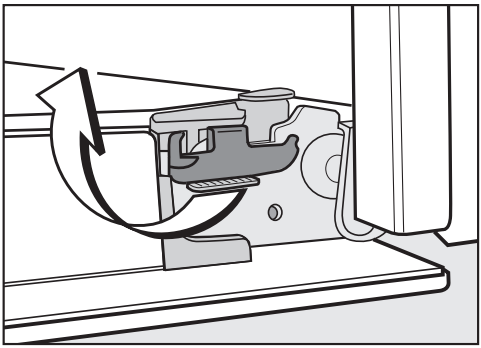
Montáž dvířek



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

- Úplně otevřete dvířka.

Když nejsou zajištěné blokovací třmeny, mohou se dvířka uvolnit z držáků a poškodit.
Blokovací třmeny opět bezpodmínečně zajistěte.



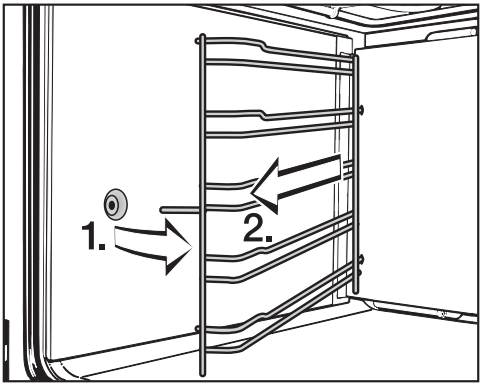
- Blokovací třmeny znovu zajistěte jejich otočením až na doraz do vodorovné polohy.

Demontáž postranních mřížek s výsuvnými pojezdy FlexiClip

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

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

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



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

Montáž se provádí v opačném pořadí.

- Díly pečlivě namontujte.

Demontáž zadní stěny

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

Pro účely čištění můžete zadní stěnu vymontovat.

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

- Odpojte pečicí troubu elektricky od sítě. Vytáhněte k tomu účelu síťovou zástrčku nebo vypněte jistič elektrické instalace.
- Vymontujte postranní mřížky.
- Povolte čtyři šrouby v rozích zadní stěny a zadní stěnu vyjměte.
- Vyčistěte zadní stěnu (viz kapitola "Znečištění katalyticky emailované zadní stěny").

Montáž se provádí v opačném pořadí.

- Pečlivě namontujte zadní stěnu.

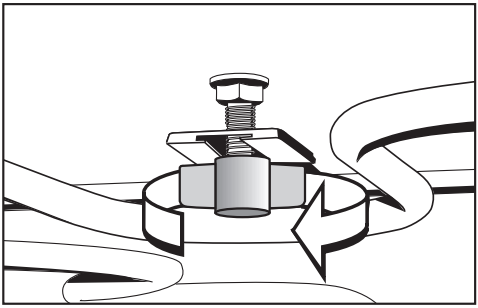
Otvory musí být umístěné tak, jak je znázorněno v kapitole "Popis pečicí trouby".

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

Sklopení topného tělesa pro horní pečení a grilování

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

- Vymontujte postranní mřížky.



- Povolte křídlovou matici.

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

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

Nyní můžete očistit strop ohřevného prostoru.

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

Odvápnění systému tvorby páry

Okamžik pro proces odvápnění

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

Odvápnění můžete provést kdykoli.

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

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

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

Průběh procesu odvápnění

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

Odvápňování trvá asi 90 minut a probíhá v několika krocích:

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

Příprava procesu odvápnění

Potřebujete nádobu o objemu asi 1 l.

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

Pro docílení optimálního čisticího účinku doporučujeme používat dodané, speciálně pro Miele vyvinuté odvápňovací tablety.

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

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

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

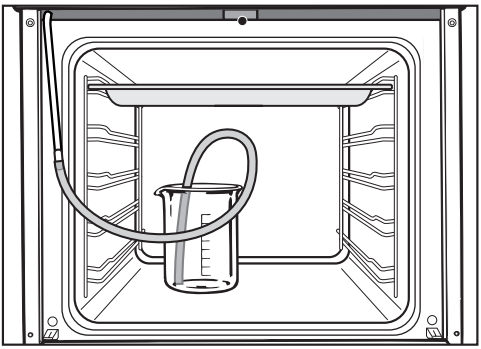
Provedení procesu odvápnění

- Zvolte [⧉].
- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud nebude podsvícené odvápnění.
- Potvrďte pomocí *OK*.

Pokud byly provozní způsob klimatické pečení [♨] a automatické programy s podporou vlhkosti již zablokované, můžete odvápňování ihned spustit potvrzením pomocí *OK*.

Objeví se informační okno s pokyny k fázi působení.

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



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

Spustí se proces nasávání. Je slyšet čerpací zvuky.

Proces nasávání můžete kdykoli přerušit pomocí *OK* a znovu pokračovat.

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

Objeví se informační okno s upozorněním, že je skončený proces nasávání.

- Potvrďte pomocí *OK*.

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

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

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

Na konci fáze působení zazní signál, pokud je zapnutý signální tón (viz kapitola "Nastavení – Akustická upozornění").

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Potvrďte pomocí *OK*.

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

- Vypněte pečicí troubu.

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

- Vyjměte univerzální plech se zachycenou kapalinou a pak očistěte vychladlou pečicí troubu od případně vysrážené vlhkosti a zbytků odvápňovacího prostředku.

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

Co udělat, když ...?

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).

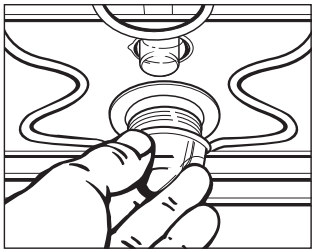
⚠ Nebezpečí úrazu! Neodborně provedenými instalačními a údržbářskými pracemi nebo opravami může být uživatel vystaven značným nebezpečím, za která Miele neodpovídá.
Instalační a údržbářské práce stejně jako opravy smí provádět jen kvalifikovaní pracovníci pověření společností Miele.
Nikdy sami neotvírejte plášť pečicí trouby.

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

Problém	Příčina a odstranění
Nezahřívá se ohřevný prostor.	Je aktivovaný výstavní provoz. Pečicí troubu lze sice obsluhovat, ale nefunguje topení ohřevného prostoru. ■ Deaktivujte výstavní provoz (viz kapitola "Nastavení – Prodejce").
Na displeji se objeví Výpadek el. proudu - proces byl přerušen.**.**	Došlo ke krátkému výpadku elektrické sítě. Byla tím ukončena probíhající příprava. ■ Pečicí troubu vypněte a opět zapněte. ■ Spusťte přípravu pokrmu znovu.
Na displeji se zobrazuje 12:00**.**	Výpadek elektrické sítě trval déle než 200 hodin. ■ Nastavte znovu denní čas datum.
Na displeji se objeví dosažena maximální délka provozu**.**	Pečicí trouba byla provozována neobvykle dlouhou dobu. Aktivovalo se bezpečnostní vypnutí. ■ Potvrďte pomocí *OK*. Vymažte hlášení Program ukončen. výběrem ⮌. Pak je pečicí trouba opět připravená k provozu.
Na displeji se objeví ⚠ chyba XX**.**	Problém, který nemůžete odstranit sami. ■ Zavolejte servisní službu Miele.
Po výběru provozního způsobu klimatické pečení [♨] **nebo funkce odvápnění se na displeji objeví** Tato funkce není momentálně k dispozici.**.**	Je vadný systém tvorby páry. ■ Zavolejte servisní službu Miele.
Po výběru automatického programu se na displeji objeví Je vadné řízení vlhkosti - automatické programy probíhají bez přidání vlhkosti.**.**	Je vadný systém tvorby páry. ■ Zavolejte servisní službu Miele. Automatický program můžete nechat proběhnout i bez podpory vlhkosti.
Při přípravě pokrmu s podporou vlhkosti se nenasává voda.	Je aktivovaný výstavní provoz. Pečicí troubu lze sice obsluhovat, ale nefunguje čerpadlo systému tvorby páry. ■ Deaktivujte výstavní provoz (viz kapitola "Nastavení – Prodejce").
	Je vadné čerpadlo systému tvorby páry. ■ Zavolejte servisní službu Miele.

Co udělat, když ...?

Problém	Příčina a odstranění
Po přípravě pokrmu je slyšet provozní hluk.	Po přípravě pokrmu zůstává zapnutý ventilátor chlazení (viz kapitola "Nastavení – Doběh ventilátoru chlazení").
Pečicí trouba se samočinně vypnula.	Pečicí trouba se z důvodu úspory energie automaticky vypne, když po jejím zapnutí nebo po skončení přípravy pokrmu do určité doby nenásleduje žádná další obsluha. ■ Pečicí troubu opět zapněte.
Na katalytickém emailu je znečištění barvy rzi.	Znečištění kořením, cukrem apod. se procesem katalytického čištění neodstraní. ■ Vymontujte katalyticky emailované díly a tato znečištění odstraňte teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a měkkým kartáčem (viz kapitola "Znečištění katalyticky emailované zadní stěny").
Moučník nebo pečivo nejsou po době uvedené v tabulce pro pečení ještě hotové.	Zvolená teplota se liší od receptu. ■ Zvolte teplotu odpovídající receptu.
	Množství přísad se liší od receptu. ■ Zkontrolujte, zda jste nezměnili recept. Přidáním většího množství tekutiny nebo vajec je těsto vlhčí a vyžaduje delší dobu pečení.
Moučník nebo pečivo vykazuje rozdílné zhnědnutí.	Zvolili jste špatnou teplotu nebo úroveň. ■ Určitý rozdíl zhnědnutí existuje vždy. Při příliš velkém rozdílu zhnědnutí zkontrolujte, zda jste zvolili správnou teplotu a úroveň.
	Materiál nebo barva pečicí formy neodpovídají provoznímu způsobu. ■ Pro provozní způsob horní/spodní pečení ⊟ se příliš nehodí světlé nebo lesklé pečicí formy. Používejte matné, tmavé pečicí formy.

Problém	Příčina a odstranění
Dají se těžko zasouvat a vysouvat výsuvné pojezdy FlexiClip.	Není dostatek tuku v kuličkových ložiskách výsuvných pojezdů FlexiClip. ■ Domažte kuličková ložiska speciálním tukem Miele. Jen speciální tuk Miele je vhodný pro vysoké teploty v ohřevném prostoru. Jiné tuky mohou při zahřátí ztvrdnout a zalepit výsuvné pojezdy FlexiClip. Speciální tuk Miele obdržíte prostřednictvím Vašeho specializovaného prodejce Miele nebo servisní služby Miele.
Po krátké chvíli zhasne osvětlení ohřevného prostoru.	Osvětlení ohřevného prostoru je z výroby nastavené tak, že se po 15 sekundách automaticky vypíná. Toto nastavení z výroby můžete změnit (viz kapitola "Nastavení – Osvětlení").
Nezapne se horní osvětlení ohřevného prostoru. 	Je vadná halogenová žárovka. ⚠ Nebezpečí popálení! Topná tělesa musí být vypnutá. Ohřevný prostor musí být vychladlý. ■ Odpojte pečicí troubu elektricky od sítě. Vytáhněte k tomu účelu síťovou zástrčku nebo vypněte jistič elektrické instalace. ■ Uvolněte kryt světla otočením o čtvrt otáčky doleva a vytáhněte ho s těsněním dolů z pláště. ■ Vyměňte halogenovou žárovku (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, patice G9). ■ Nasaďte kryt světla s těsněním do pláště a upevněte ho otočením doprava. ■ Připojte pečicí troubu opět k elektrické síti.

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.

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

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

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

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

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

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

Připojovací údaje

Potřebné připojovací údaje najdete na typovém štítku, který je vidět oři 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.

Elektrické připojení

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.

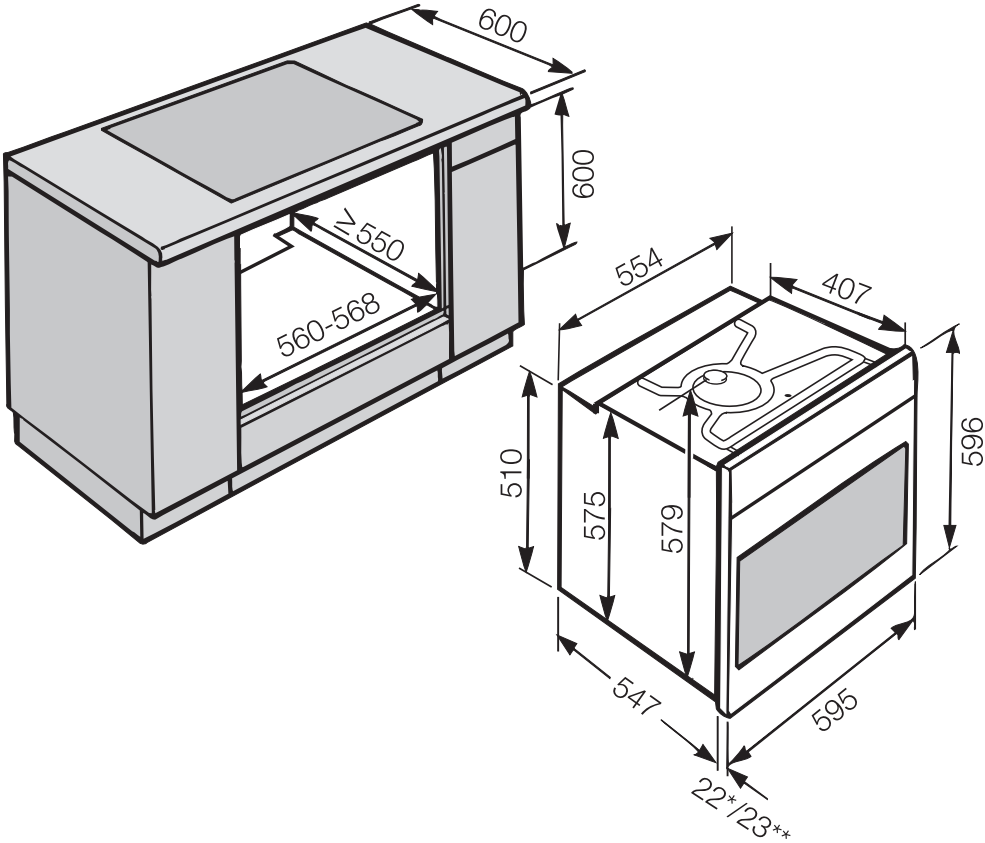
Jištění je 16 A. Připojení se smí provést jen k řádně nainstalované zásuvce s ochranným kontaktem.

Maximální příkon: viz typový štítek.

Rozměry a výřez ve skříni

Rozměry jsou uvedeny v mm.

Vestavba do spodní skříně

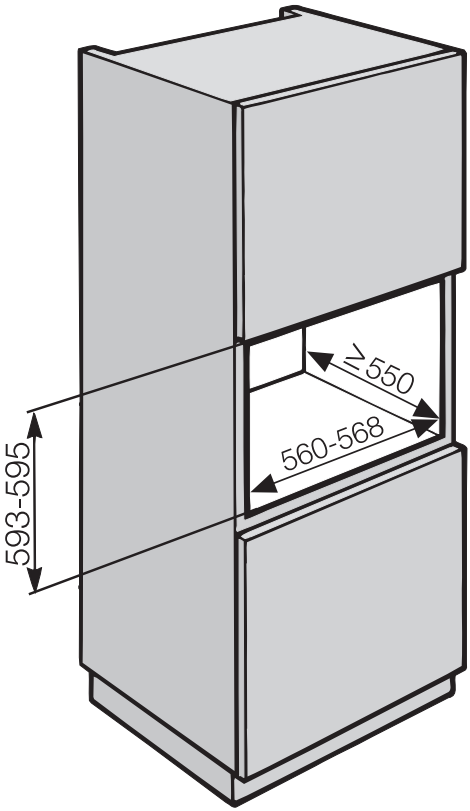


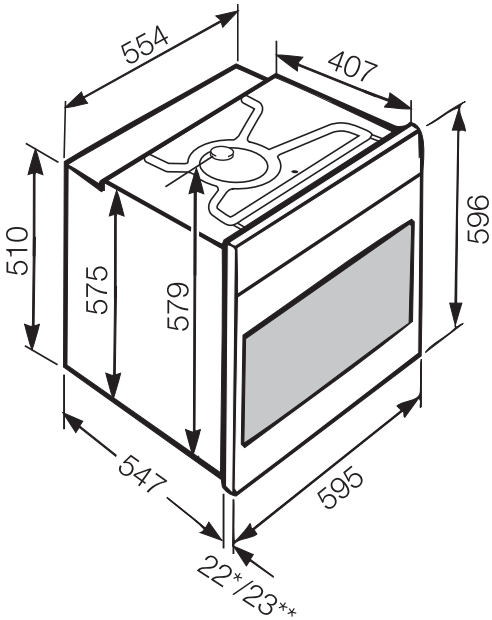
* pečicí trouba se skleněnou čelní stěnou

** pečicí trouba s kovovou čelní stěnou

Rozměrové nákresy pro vestavbu

Vestavba do horní skříně



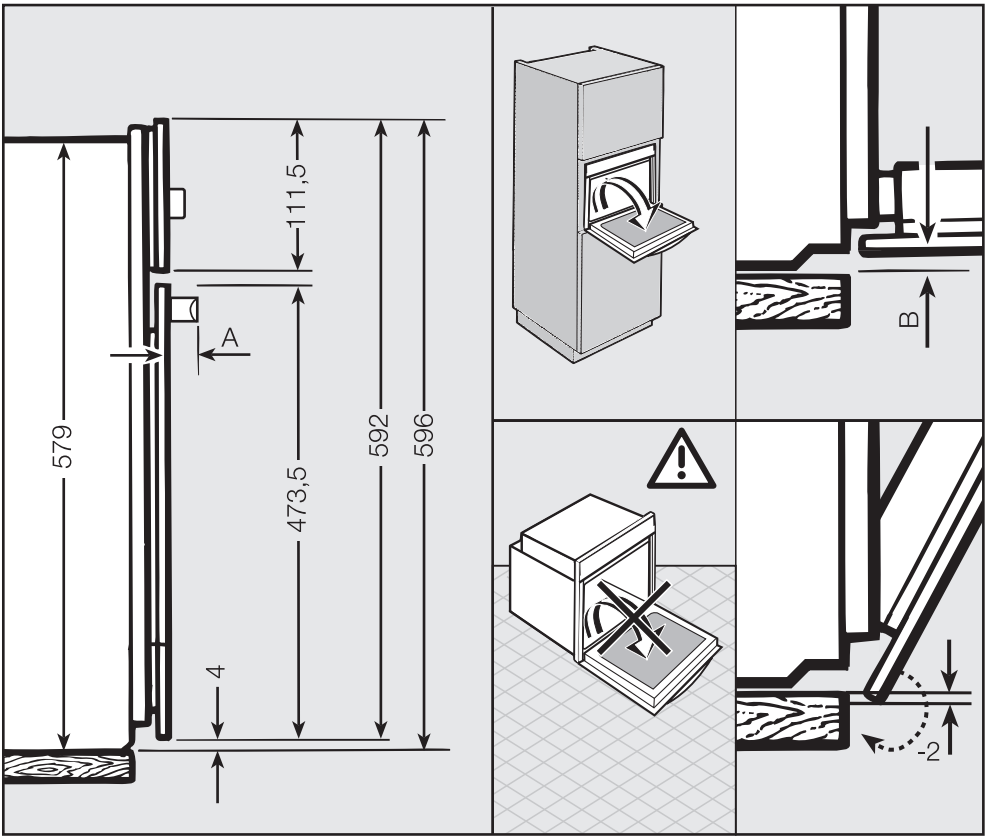


* pečicí trouba se skleněnou čelní stěnou

** pečicí trouba s kovovou čelní stěnou

Detailní rozměry čelní stěny pečicí trouby

Rozměry jsou uvedeny v mm.



A H63xx: 45 mm

H64xx: 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.
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 (např. kamny na tuhá paliva).

Před vestavbou

- Zajistěte, aby síťová připojovací zásuvka nebyla pod napětím.

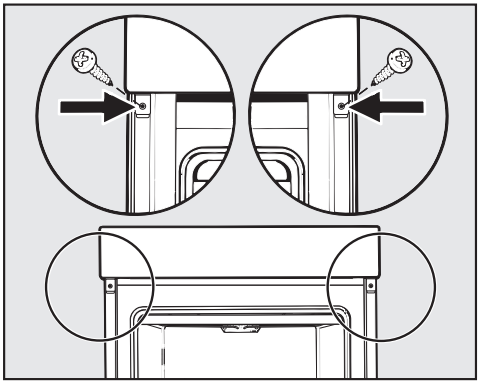
Vestavba pečicí trouby

- Pečicí troubu elektricky připojte.

Když pečicí troubu ponesete za madlo dvířek, mohou se poškodit dvířka.
Na nošení používejte úchyty na bocích 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]		[min]	předehřátí
stříkané pečivo	1 plech		140 [4]	2	30–40	ne
			160 [4]	3	20–30	ano
	2 plechy [1]		140 [4]	1+3	35–45	ne
drobné pečivo	1 plech		150 [4]	2	30–40	ne
			160 [4]	3	20–30	ano
	2 plechy		150 [4]	2+4	25–35	ano
piškot z vody	dělená forma [2] ∅ 26 cm		180 [4]	2	25–35	ne
		[3]	150–170 [4]	2	20–45	ano
jablečný koláč (apple pie)	dělená forma [2] ∅ 20 cm		160 [4]	2	90–100	ne
			180 [4]	1	80–95	ne
toast	rošt		300	3	5–8	ne
burger	rošt na univerzálním plechu		300	4	1. strana: 7–12 2. strana: 5–12	ano, 5 minut

provozní způsob / teplota / úroveň / doba přípravy
horký vzduch plus / horní/spodní pečení / gril

1) Plechy vyjímejte v různých okamžicích, pokud jídlo dostatečně zhnědlo již před uplynutím uvedené doby pečení.
2) Použijte matnou, tmavou pečicí formu a postavte ji na rošt.
3) Obecně zvolte nižší z uvedených teplot a po kratší z uvedených dob přípravy připravovaný pokrm zkontrolujte.
4) Během fáze rozehřívání vypněte funkci rychloohřev výběrem osvětleného senzorového tlačítka .

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 [ ].

– Osvětlení ohřevného prostoru nastavte tak, aby bylo 15 sekund zapnuté (viz kapitola "Nastavení").

– Během měření je v ohřevném prostoru jen příslušenství potřebné pro měření. Nepoužívejte žádné další případně existující příslušenství jako výsuvné pojezdy FlexiClip nebo katalyticky povlakované díly jako boční stěny nebo stropní plech.

– Důležitým předpokladem stanovení třídy energetické účinnosti je, aby byla během měření těsně zavřená dvířka.
  Podle použitých měřicích prvků může být těsnicí funkce těsnění dvířek více či méně narušena. To má negativní dopady na výsledek měření.
  Tento nedostatek je nutno kompenzovat přitlačením dvířek. Za nepříznivých okolností na to mohou být také nutné vhodné technické pomocné prostředky.
  Tento nedostatek se při normálním praktickém používání nevyskytuje.

Informační listy pečicích trub pro domácnost

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

Informační list pro pečicí trouby pro domácnost

dle nařízení komise v přenesené pravomoci (EU) č. 65/2014 a nařízení č. 66/2014

MIELE	
Identifikační značka modelu	H 6361 B
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	1,05 kWh
Spotřeba energie na cyklus pro každý pečicí prostor v režimu s nucenou konvekcí	0,71 kWh
Počet pečicích prostorů	1
Zdroje tepla pro jednotlivé pečicí prostory	electric
Objem jednotlivých pečicích prostorů	76 l
Hmotnost spotřebiče	42 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	H 6461 B
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	1,05 kWh
Spotřeba energie na cyklus pro každý pečicí prostor v režimu s nucenou konvekcí	0,71 kWh
Počet pečicích prostorů	1
Zdroje tepla pro jednotlivé pečicí prostory	electric
Objem jednotlivých pečicích prostorů	76 l
Hmotnost spotřebiče	42 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

Miele

H6361B; H6461B

CE

cs-CZ

M.-Nr. 10 110 700 / 00