

Návod k obsluze a montáži Pečicí trouba



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

Obsah

| | |
|--|----|
| Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění | 5 |
| Váš příspěvek k ochraně životního prostředí | 14 |
| Popis přístroje | 15 |
| Pečicí trouba | 15 |
| Ovládací prvky pečicí trouby | 16 |
| Volič provozních způsobů | 17 |
| Volič teploty  | 17 |
| Časový spínač | 17 |
| Displej | 17 |
| Senzorová tlačítka | 17 |
| Vybavení | 18 |
| Typový štítek | 18 |
| Součásti dodávky | 18 |
| Dodávané příslušenství a příslušenství k dokoupení | 18 |
| Bezpečnostní zařízení | 24 |
| Zušlechtnuté povrchy PerfectClean | 25 |
| První uvedení do provozu | 26 |
| Před prvním uvedením do provozu | 26 |
| První rozehrátí pečicí trouby | 27 |
| Přehled provozních způsobů | 28 |
| Tipy pro úsporu energie | 29 |
| Obsluha | 31 |
| Jednoduchá obsluha | 31 |
| Předehrátí ohřevného prostoru | 31 |
| Časový spínač | 32 |
| Displej | 32 |
| Symboly na displeji | 32 |
| Senzorová tlačítka | 32 |
| Princip nastavení času | 33 |
| Zobrazení časů | 33 |
| Po uplynutí časů | 33 |
| Používání kuchyňského budíku  | 34 |
| Nastavení kuchyňského budíku | 34 |
| Změna kuchyňského budíku | 35 |
| Zrušení kuchyňského budíku | 35 |

| | |
|---|-----------|
| Automatické zapnutí a vypnutí příprav pokrmů..... | 36 |
| Nastavení doby přípravy..... | 36 |
| Po uplynutí doby přípravy:..... | 37 |
| Nastavení doby přípravy a konce doby přípravy | 37 |
| Změna doby přípravy | 38 |
| Vymazání doby přípravy | 38 |
| Vymazání konce doby přípravy | 39 |
| Změna denního času..... | 39 |
| Změna nastavení | 40 |
| Přehled nastavení..... | 41 |
| Pečení z těsta..... | 42 |
| Tipy k pečení z těsta | 42 |
| Informace k tabulkám přípravy | 42 |
| Informace k provozním způsobům | 43 |
| Pečení masa..... | 44 |
| Tipy pro pečení..... | 44 |
| Informace k tabulkám přípravy | 44 |
| Informace k provozním způsobům..... | 45 |
| Grilování | 46 |
| Tipy ke grilování | 46 |
| Informace k tabulkám přípravy..... | 46 |
| Informace k provozním způsobům..... | 47 |
| Další použití | 48 |
| Rozmrazování..... | 48 |
| Příprava při nízké teplotě | 49 |
| Zavařování..... | 50 |
| Sušení..... | 52 |
| Zmrazené produkty/hotové pokrmy | 53 |
| Nahřívání nádobí | 53 |
| Čištění a ošetřování..... | 54 |
| Nevhodné čisticí prostředky..... | 54 |
| Odstraňování normálního znečištění | 55 |
| Odstranění silných znečištění (kromě výsuvných pojezdů FlexiClip) | 56 |
| Silná znečištění na výsuvných pojezdech FlexiClip | 56 |
| Čištění katalyticky emailované zadní stěny | 57 |
| Odstranění znečištění způsobeného kořením, cukrem apod. | 57 |
| Odstranění olejových a tukových znečištění | 57 |

Obsah

| | |
|--|----|
| Demontáž dvířek | 58 |
| Rozmontování dvířek..... | 59 |
| Montáž dvířek..... | 61 |
| Demontáž postranních mřížek s výsuvnými pojezdy FlexiClip..... | 62 |
| Demontáž zadní stěny | 62 |
| Sklopení topného tělesa pro horní pečení a grilování | 63 |
| Co udělat, když | 64 |
| Servisní služba | 67 |
| Kontakt při závadách | 67 |
| Záruka | 67 |
| Instalace | 68 |
| Rozměry pro vestavbu | 68 |
| Vestavba do horní nebo spodní skříně | 68 |
| Boční pohled H 22xx | 69 |
| Boční pohled H 25xx, H 27xx, H 28xx | 70 |
| Přípojky a větrání | 71 |
| Vestavba pečicí trouby | 72 |
| Elektrické připojení | 73 |
| Tabulky přípravy | 74 |
| Třené těsto | 74 |
| Hnětené těsto | 75 |
| Kynuté těsto | 76 |
| Tvarohovoolejové těsto | 77 |
| Piškotové těsto | 77 |
| Odpalované těsto, listové těsto, bílkové pečivo | 78 |
| Pikantní jídla | 79 |
| Hovězí maso | 80 |
| Telecí maso | 81 |
| Vepřové maso | 82 |
| Jehněčí, zvěřina | 83 |
| Drůbež, ryba | 84 |
| Informace pro zkušební ústavy | 85 |
| Zkušební pokrmy dle EN 60350-1 | 85 |
| Třída energetické účinnosti | 86 |
| Informační list pro pečicí trouby pro domácnost | 86 |

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Tato pečicí trouba splňuje předepsané bezpečnostní předpisy. Neodborné používání však může vést k poranění osob a věcným škodám.

Než pečicí troubu uvedete do provozu, přečtěte si pozorně návod k obsluze a montáži. Obsahuje důležité pokyny pro montáž, bezpečnost, používání a údržbu. Tím ochráníte sebe a zabráníte poškození pečicí trouby.

Podle normy IEC/EN 60335-1 upozorňuje Miele výslovně na to, že je bezpodmínečně nutné přečíst si a dodržovat kapitolu věnovanou instalaci pečicí trouby a bezpečnostní pokyny a varovná upozornění.

Miele neodpovídá za škody, které vzniknou v důsledku nedbání těchto pokynů.

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

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Používání ke stanovenému účelu

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

► Tato pečicí trouba není určena k používání venku.

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

Všechny ostatní způsoby použití jsou nepřípustné.

► Osoby, které vzhledem ke svým fyzickým, smyslovým a psychickým schopnostem nebo kvůli nezkušenosti nebo neznalosti nejsou schopné pečicí troubu bezpečně obsluhovat, musí být při obsluze pod dozorem.

Tyto osoby smí pečicí troubu obsluhovat bez dozoru jen tehdy, když jim byla vysvětlena tak, že ji mohou obsluhovat bezpečně. Musí být schopné rozpoznat a chápat možná nebezpečí v případě chybné obsluhy.

► Kvůli zvláštním požadavkům (například ohledně teploty, vlhkosti, chemické odolnosti, odolnosti proti otěru a vibracím) jsou v ohřevném prostoru vestavěny speciální žárovky. Tyto speciální žárovky smí být používány jen ke stanovenému účelu. Nejsou vhodné pro osvětlení místnosti.

► V této pečicí troubě je 1 světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.

Děti v domácnosti

- ▶ Děti mladší osmi let se nesmí samy bez dozoru pohybovat v blízkosti pečicí trouby.
- ▶ Děti starší než osm let smí pečicí troubu obsluhovat bez dozoru jen tehdy, když jim byla vysvětlena tak, že ji mohou obsluhovat bezpečně. Děti musí být schopné rozpoznat a chápat možná nebezpečí v případě chybné obsluhy.
- ▶ Děti nesmí pečicí troubu čistit nebo provádět její údržbu bez dozoru.
- ▶ Dohlížejte na děti, které se zdržují v blízkosti pečicí trouby. Nikdy nenechte děti hrát si s pečicí troubou.
- ▶ Nebezpečí udušení obalovým materiálem. 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.
Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▶ Nebezpečí poranění horkými povrchy. Pokožka dětí 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 v důsledku otevřených dvířek. Maximální zatížitelnost dvířek je 15 kg. Děti se mohou poranit o otevřená dvířka.
Zabraňte dětem, aby si stoupaly nebo sedaly na otevřená dvířka nebo se na ně zavěšovaly.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Technická bezpečnost

▶ Neodborně provedenými instalačními a údržbářskými pracemi nebo opravami může být uživatel vystaven značným nebezpečím. Instalační a údržbářské práce nebo opravy smí provádět pouze kvalifikovaní pracovníci pověřeni společnostmi Miele.

▶ Poškozená pečicí trouba může ohrozit Vaši bezpečnost. Zkontrolujte pečicí troubu ohledně zjevných poškození. Poškozenou pečicí troubu nikdy neuvádějte do provozu.

▶ Občasný nebo trvalý provoz na soběstačném nebo se sítí nesynchronizovaném zařízení pro napájení energií (jako např. ostrovní sítě, záložní systémy) je možný. Předpokladem provozu je, aby u zařízení pro napájení energií byly dodrženy specifikace normy EN 50160 nebo srovnatelné.

Bezpečnostní opatření stanovená pro domovní instalaci a pro tento výrobek Miele musí být co do své funkce a způsobu práce zajištěna i v ostrovním provozu nebo v provozu nesynchronizovaném se sítí nebo být v instalaci nahrazena rovnocennými opatřeními. Jak je popsáno například v aktuálním vydání VDE-AR-E 2510-2.

▶ 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 připojovací údaje porovnejte. V případě pochybností se zeptejte kvalifikovaného elektrikáře.

▶ Rozbočovací vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely neposkytují nutnou bezpečnost. Pomocí nich pečicí troubu k elektrické síti nepřipojujte.

▶ Používejte pečicí troubu jen vestavěnou, aby byl zajištěn její bezpečný provoz.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Tato pečicí trouba nesmí být provozována na nestabilních místech (např. na lodi).
- ▶ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. 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 Miele garantuje, že budou splňovat bezpečnostní požadavky. Vadné díly smíte nahradit jen originálními náhradními díly.
- ▶ U pečicí trouby, jež byla vyexpedována bez přípojovacího vedení, musí odborník pověřený společností Miele nainstalovat speciální přípojovací vedení (viz kapitola „Instalace“, odstavec „Elektrické připojení“).
- ▶ Když je přípojovací vedení poškozené, musí je odborník pověřený společností Miele nahradit speciálním přípojovacím vedením (viz kapitola „Instalace“, odstavec „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 takto:
 - vypněte jistič elektrické instalace nebo
 - úplně vyšroubujete šroubovací pojistku elektrické instalace nebo
 - vytáhněte síťovou zástrčku (pokud je k dispozici) ze zásuvky. Netahejte při tom za přívodní síťový kabel, nýbrž za síťovou zástrčku.
- ▶ Pečicí trouba vyžaduje pro bezvadný provoz dostatečný přívod ochlazovacího vzduchu. Dbejte na to, aby přívod ochlazovacího vzduchu nebyl omezen (např. montáží tepelných ochranných lišt v montážní skříni). Kromě toho nesmí být potřebný ochlazovací vzduch nadměrně zahříván jinými tepelnými zdroji (např. kamny na tuhá paliva).

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

▶ Pokud je pečicí trouba vestavěná za nábytkovými dvířky, během používání pečicí trouby je nikdy nezavírejte. Za zavřeným čelem nábytku se hromadí teplo a vlhkost. Tím se může poškodit pečicí trouba, montážní skříň a podlaha. Čelo nábytku zavřete až po úplném vychladnutí pečicí trouby.

Provozní zásady

▶ Nebezpečí poranění horkými povrchy. Pečicí trouba se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor, příslušenství a připravovaný pokrm.



Při zasouvání a vyjímání horkého připraveného pokrmu 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 nenechte pečicí troubu nikdy bez dozoru. Hořící oleje a tuky nikdy nehaste vodou. Vypněte pečicí troubu a uhasťte plameny tím, že necháte zavřená dvířka.



▶ Při grilování potravin vedou příliš dlouhé doby přípravy k vysušení a případně k samovznícení připravovaného pokrmu. Dodržujte doporučené doby přípravy.

▶ 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. Používejte 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.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Při využívání zbytkového tepla na udržování potravin v teplém stavu může v pečicí troubě vznikat koroze následkem vysoké vlhkosti vzduchu a kondenzační vody. Také ovládací panel, pracovní deska nebo montážní skříň se mohou poškodit. Nechte pečicí troubu zapnutou a nastavte nejnižší teplotu ve zvoleném provozním způsobu. Ventilátor chlazení pak automaticky zůstane zapnutý.
- ▶ Potraviny, které udržujete teplé nebo máte uložené v ohřevném prostoru, mohou vysychat a unikající vlhkost může vést ke korozi v pečicí troubě. Potraviny proto přikrývejte.
- ▶ Dno ohřevného prostoru může prasknout nebo se odloupnout nahromaděným teplem.
Dno ohřevného prostoru nikdy nevykládejte např. alobalem nebo ochrannou fólii pro pečicí troubu.
Chcete-li při přípravě nebo k nahřívání nádobí použít dno ohřevného prostoru jako odstavnou plochu, použijte na to výhradně provozní způsob Horký vzduch plus  nebo ECO - horký vzduch .
- ▶ Dno ohřevného prostoru se může poškodit posouváním předmětů sem a tam. Když postavíte hrnce, pánve nebo nádobí na dno ohřevného prostoru, neposouvejte na něm tyto předměty sem a tam.
- ▶ Nebezpečí úrazu vodní párou. Když nalijete studenou tekutinu na horký povrch, vznikne pára, která může způsobit velké popáleniny. Kromě toho se náhlou změnou teploty mohou poškodit horké povrchy. Nikdy nelijte studené tekutiny přímo na horké povrchy.
- ▶ Je důležité, aby se teplota v potravíně rovnoměrně rozložila a byla také dostatečně vysoká. Potraviny obračejte nebo míchejte, aby se zahřívaly rovnoměrně.
- ▶ Plastové nádobí nevhodné pro pečicí trouby se při vysokých teplotách taví a může poškodit pečicí troubu nebo začít hořet. Používejte jen plastové nádobí vhodné pro pečicí trouby. Dbejte údajů výrobce nádobí.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

▶ V uzavřených plechovkách vzniká při zavařování a ohřívání přetlak, v jehož důsledku se mohou roztrhnout. Plechovky nezavařujte a ani je neohřívejte.

▶ Nebezpečí úrazu v důsledku otevřených dvířek. Můžete narazit do otevřených dvířek nebo o ně zakopnout. Nenechávejte dvířka zbytečně otevřená.

▶ Zatížitelnost dvířek je 15 kg. Nestavte se ani nesedejte na otevřená dvířka a neodkládejte na ně těžké předměty. Dávejte také pozor, abyste nic nepřiskřípli mezi dvířky a ohřevným prostorem. Pečicí trouba se může poškodit.

Pro plochy z nerez oceli platí:

▶ Lepidla poškozují povlakovaný nerezový povrch a ten ztratí ochranný účinek proti znečištění. Na nerezový povrch nelepte papírky s poznámkami, lepicí pásku nebo jiná lepidla.

▶ Magnety mohou způsobit škrábance. Nerezovou plochu nepoužívejte jako magnetickou nástěnku.

Čištění a ošetřování

▶ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Pára z parního čisticího zařízení se může dostat k součástem pod napětím a vyvolat zkrat. Na čištění nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.

▶ Škrábance mohou zničit skla 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“, odstavec „Demontáž postranních mřížek s výsuvnými pojezdy FlexiClip“). Postranní mřížky opět správně namontujte.

▶ Katalyticky emailovanou zadní stěnu lze vymontovat pro účely čištění (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Demontáž zadní stěny“). Zadní stěnu opět správně namontujte a pečicí troubu nikdy nepoužívejte bez namontované zadní stěny.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

▶ Ve vlhkých a teplých oblastech hrozí zvýšená pravděpodobnost napadení hmyzem (např. šváby). Pečicí troubu a její okolí udržujte stále čisté.

Na poškození hmyzem se nevztahuje záruka.

Příslušenství

▶ Používejte výhradně originální příslušenství Miele. Pokud budou namontovány nebo vestavěny jiné díly, zaniká veškerá záruka nebo ručení poskytované společností Miele.

▶ Miele Vám poskytuje až 15letou, nejméně však 10letou záruku dodání náhradních dílů pro zachování funkčnosti po skončení sériové výroby Vaší pečicí trouby.

▶ Gourmet pekáče Miele HUB 5000/HUB 5001 (pokud jsou k dispozici) se nesmí zasouvat do úrovně 1. Poškodí se dno ohřevného prostoru. Vinou malé vzdálenosti se hromadí teplo a může prasknout nebo se odloupnout email. Pekač Miele také nikdy nenasouvejte na horní příčku úrovně 1, protože tam není zajištěný ochrana proti vytažení. Obecně používejte úroveň 2.

Váš příspěvek k ochraně životního prostředí

Likvidace přepravního obalu

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

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

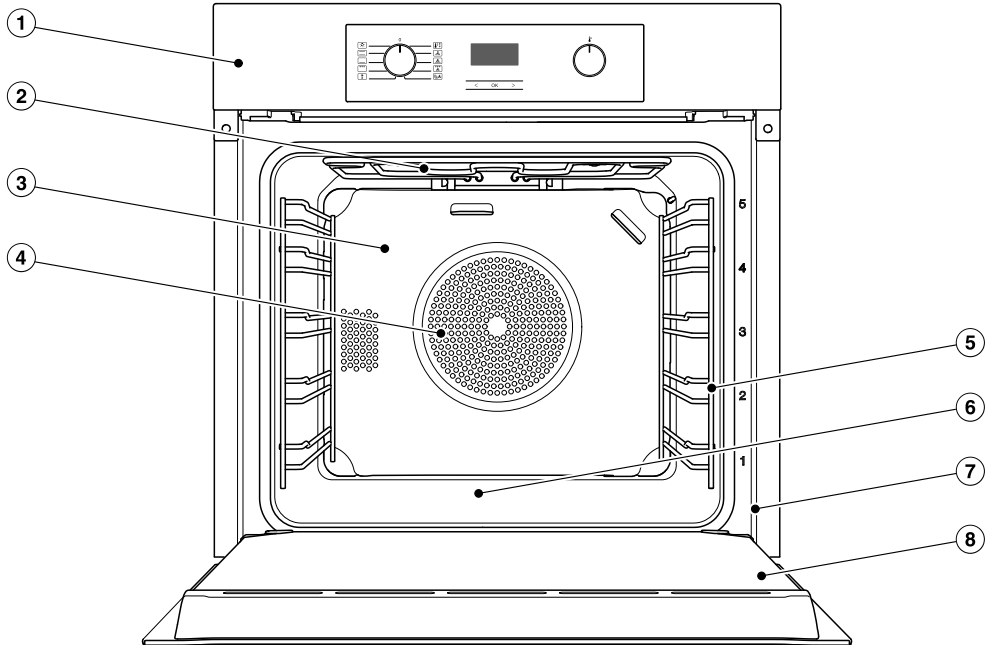
Likvidace starého přístroje

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



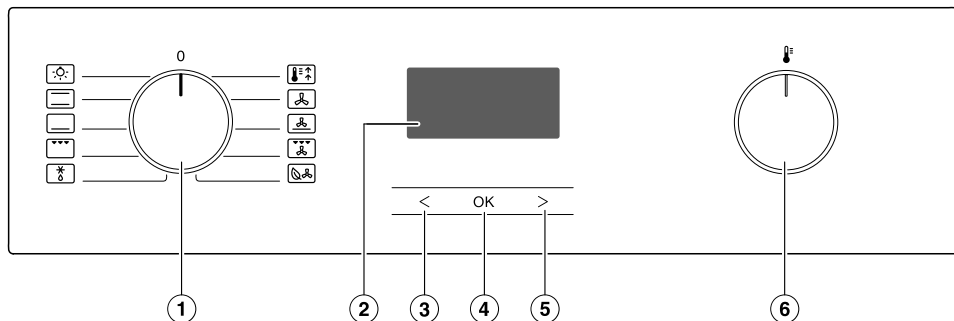
Místo toho využijte oficiální sběrná a vratná místa pro odevzdávání a užitkování elektrických a elektronických přístrojů zřízená obcemi, prodejci nebo společností Miele. Podle zákona jste sami zodpovědní za vymazání případných osobních údajů na likvidovaném starém přístroji. Postarejte se prosím o to,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

Pečící trouba



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

Ovládací prvky pečicí trouby













- ① volič provozních způsobů
Pro výběr provozních způsobů
- ② časový spínač
Pro zobrazení denního času a nastavení
- ③ sensorové tlačítko <
Pro změnu časů a nastavení
- ④ sensorové tlačítko OK
Pro vyvolání funkcí a pro uložení nastavení
- ⑤ sensorové tlačítko >
Pro změnu časů a nastavení
- ⑥ volič teploty
Pro nastavení teploty

Volič provozních způsobů



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


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

Provozní způsoby

-  Osvětlení
-  Horní/spodní pečení
-  Spodní pečení
-  Velký gril
-  Rozmrazování
-  Booster
-  Horký vzduch plus
-  Intenzivní pečení
-  Gril s cirkulací
-  ECO - horký vzduch

Volič teploty

Když zvolíte provozní způsob, tak se na displeji zobrazí navrhovaná teplota a symbol . Voličem teploty  měníte teplotu pro přípravy pokrmů v krocích po 5 stupních.

Voličem teploty  můžete otáčet doprava i doleva a v každé poloze ho tlakem zapustit.

Časový spínač

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

Displej

Na displeji se zobrazuje denní čas nebo Vaše nastavení.

Když neprovedete žádné nastavení, mírně ztmavne.

Další informace naleznete v kapitole „Časový spínač“.

Senzorová tlačítka

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

Tento tón tlačítek můžete vypnout tak, že u nastavení *P 4* zvolíte status *5 1* (viz kapitola „Časový spínač“, odstavec „Změna nastavení“).

Vybavení

Modely popisované v tomto návodu k obsluze a montáži najdete na zadní straně.

Typový štítek

Typový štítek je vidět při otevřených dvířkách na čelním rámu.

Najdete tam označení modelu, 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

- návod k obsluze a montáži pro ovládní funkcí pečicí trouby
- šrouby k upevnění Vaší pečicí trouby v montážní skříni
- různé příslušenství

Dodávané příslušenství a příslušenství k dokoupení

Vybavení závisí na modelu.

Vaše pečicí trouba zásadně disponuje postranními mřížkami, univerzálním plechem a roštem na pečení z těsta a pečení masa (krátce: rošt).


Podle modelu je Vaše pečicí trouba vybavená některým z dalších, zde uvedených příslušenství.

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 ₁ pro zasouvání příslušenství.

Označení úrovní si můžete přečíst na čelním rámu.

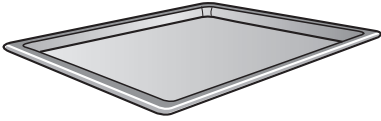
Každá úroveň je tvořena dvěma nad sebou umístěnými příčkami.

Příslušenství (např. rošt) se zasouvají mezi příčky.

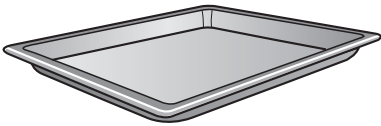
Postranní mřížky můžete vymontovat (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Demontáž postranních mřížek s výsuvnými pojezdy FlexiClip“).

Pečicí plech, univerzální plech a rošt s ochranou proti vytažení

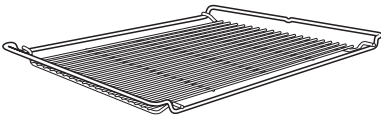
Pečicí plech HBB 71:



Univerzální plech HUBB 71:



Rošt HBBR 71:



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

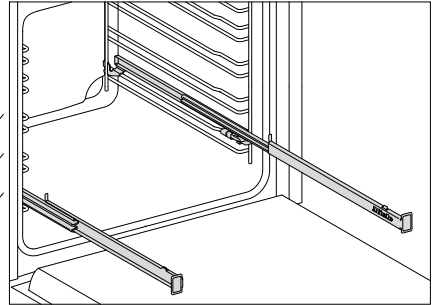
Rošt zasuňte vždy ukládací plochou směrem dolů.

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 70-C

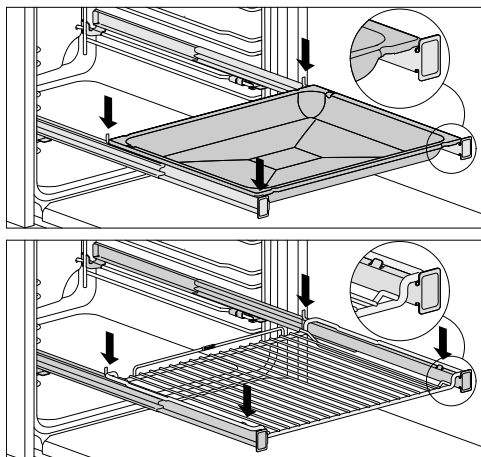


Výsuvné pojezdy FlexiClip je možno montovat jen v úrovních 1, 2 a 3.

Výsuvné pojezdy FlexiClip lze úplně vytáhnout z ohřevného prostoru a umožňují dobře přehlédnout připravovaný pokrm.

Než na výsuvné pojezdy FlexiClip nasunete příslušenství, nejprve pojezdy úplně zasuňte.

Vybavení



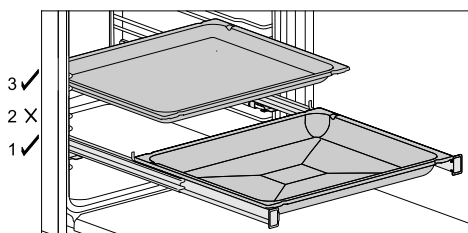
Aby příslušenství nedopatřením nesklouzlo:

- Dbejte na to, aby bylo příslušenství vždy uloženo mezi předními a zadními západkami výsuvných pojezdů.
- Rošt na výsuvné pojezdy FlexiClip zasuněte vždy ukládací plochou směrem dolů.

Zatížitelnost výsuvných pojezdů FlexiClip je maximálně 15 kg.

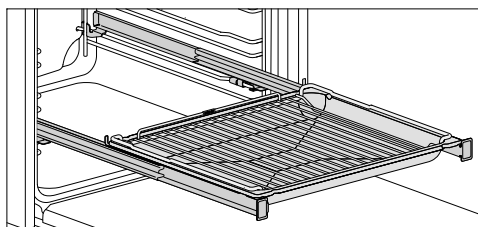
Protože se výsuvné pojezdy FlexiClip montují na horní příčce některé úrovně, zmenší se vzdálenost od úrovně nad ní. Při příliš malé vzdálenosti se zhorší výsledek přípravy pokrmu.

Pokrm můžete připravovat na více pečicích plechách, univerzálních plechách nebo roštích současně.



- Zasuňte pečicí plech, univerzální plech nebo rošt na výsuvné pojezdy FlexiClip.
- Při zasouvání dalšího příslušenství dodržte odstup nejméně jedné úrovně nahoru od výsuvných pojezdů FlexiClip.

Univerzální plech a na něm položený rošt můžete používat na výsuvných pojezdech FlexiClip.



- Zasuňte univerzální plech s uloženým roštem na výsuvné pojezdy FlexiClip. Rošt automaticky vklouzne mezi příčky úrovně nad výsuvnými pojezdy FlexiClip.
- Při zasouvání dalšího příslušenství dodržte odstup nejméně jedné úrovně nahoru od výsuvných pojezdů FlexiClip.

Montáž výsuvných pojezdů FlexiClip

⚠ Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Pečící trouba se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

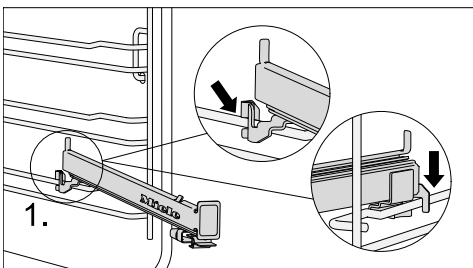
Než budete montovat nebo demontovat výsuvné pojezdy FlexiClip, nechte nejprve vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

Optimální je namontovat výsuvné pojezdy FlexiClip do úrovně 1. Tak je budete moci používat pro všechna jídla, která se mají připravovat v úrovni 2.

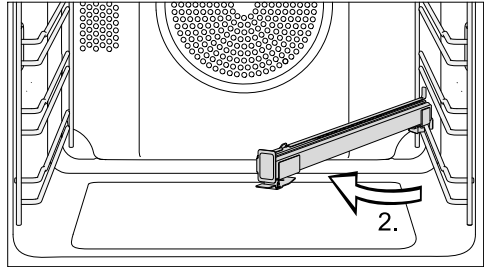
Jedna úroveň postranní mřížky je tvořena dvěma příčkami. Výsuvné pojezdy FlexiClip se montují vždy na horních příčkách jedné úrovně.

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

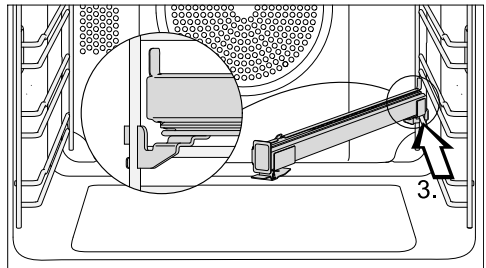
Výsuvné pojezdy FlexiClip při montáži nebo demontáži **neroztahujte**.



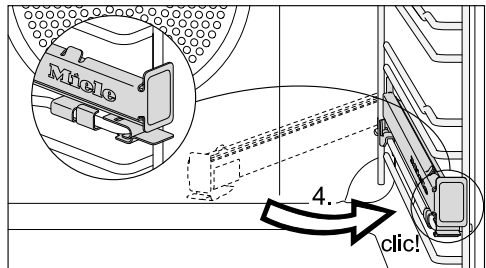
- Výsuvný pojezd FlexiClip zahákněte vpředu na horní příčce některé úrovně (1.).



- Otočte výsuvný pojezd FlexiClip do středu ohřevného prostoru (2.).



- Zasouvejte výsuvný pojezd FlexiClip podél horní příčky zešikma dozadu až na doraz (3.).



- Otočte výsuvný pojezd FlexiClip zpět a zajistěte ho na horní příčce tak, aby zřetelně zaklapnul (4.).

Pokud budou výsuvné pojezdy FlexiClip po montáži zablokované, jednou je silně vytáhněte.

Vybavení

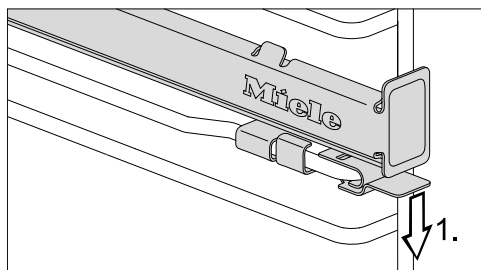
Demontáž výsuvných pojezdů FlexiClip

⚠ Nebezpečí poranění horkými povrchy.

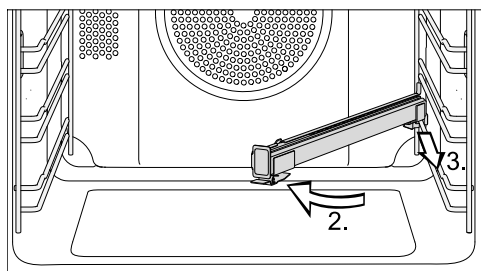
Pečicí trouba se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

Než budete montovat nebo demontovat výsuvné pojezdy FlexiClip, nechte nejprve vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

- Výsuvný pojezd FlexiClip úplně zasuňte.

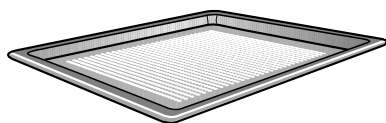


- Zatlačte dolů přichytku výsuvného pojezdu FlexiClip (1.).



- Otočte výsuvný pojezd FlexiClip do středu ohřevného prostoru (2.) a vytáhněte ho dopředu podél horní příčky (3.).
- Zvedněte výsuvný pojezd FlexiClip z příčky a vyjměte ho.

Děrovaný pečicí plech Gourmet HBBL 71



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

Jemné děrování podporuje zhnědnutí na spodní straně.

Pečicí plech Gourmet můžete používat také na sušení.

Emailovaný povrch je zušlechťený technologií PerfectClean.

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

Šamotová deska na pečení HBS 70



S šamotovou deskou Gourmet dosáhnete optimálního výsledku pečení u pokrmů, které mají být na spodní straně upečené do křupava jako např. pizza, quiche, chléb, housky, pikantní pečivo apod.

Šamotová deska je ze žáruvzdorné keramiky a je glazovaná. Pro položení a sundání pokrmu z šamotové desky je přiložena sázecí lopatka z neošetřeného dřeva.

- Zasuňte rošt do a postavte na něj šamotovou desku.

Kulaté formy na pečení



Neděrovaná kulatá pečicí forma

HBF 27-1 je vhodná pro přípravu pizzy, nízkého moučnicku z kynutého nebo třeného těsta, sladkých nebo kořeněných křehkých koláčů, zapékaných dezertů, špaldového chleba, tenkého koláče, quiche nebo k rozpékání zmrazených moučníků nebo pizzy.

Děrovaná kulatá pečicí forma HB-

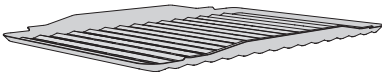
FP 27-1 byla vyvinuta speciálně pro přípravu pečiva z čerstvého kynutého a tvarohovoolejového těsta, chleba a žemlí. Jemné děrování podporuje zhnědnutí na spodní straně.

Můžete ji používat také na sušení.

Emailovaný povrch obou pečicích forem je zušlechtěn technologií PerfectClean.

- Zasuňte rošt a postavte na něj kulatou pečicí formu.

Grilovací a pečicí plech HGBB 71



Plech na grilování a pečení 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 zušlechtěn technologií PerfectClean.

Gourmet pekáč HUB Poklice pekáče HBD

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

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

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

Hloubka: 22 cm

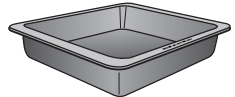
HUB 5000-M
HUB 5001-M*



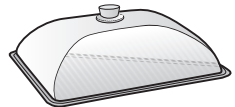
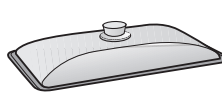
HBD 60-22

Hloubka: 35 cm

HUB 5001-XL*

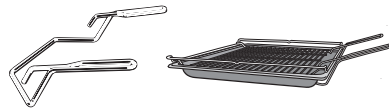


HBD 60-35



* Vhodné pro varné desky s indukci

Vyjímací rukojeť HEG



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

Vybavení

Katalyticky emailované příslušenství

Katalyticky emailované povrchy se při vysokých teplotách vyčistí samočinně od znečištění oleji a tuky. Přečtěte si informace v kapitole „Čištění a ošetřování“.

- boční stěny

Boční stěny se nasazují za postranní mřížky a chrání stěny ohřevného prostoru před znečištěním.

- zadní stěna


Tento náhradní díl objednejte, když katalytický email přestane být účinný následkem neodborného zacházení nebo velmi silného znečištění.

Při objednávání uveďte modelové označení své pečicí trouby.

Příslušenství k čištění a ošetřování

- univerzální utěrka z mikrovlákna Miele
- čisticí prostředek Miele na pečicí trouby

Bezpečnostní zařízení

- **zablokování zprovoznění**  pro pečicí troubu
(viz kapitola „Časový spínač“, odstavec „Změna nastavení“)
- **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 skřini nesrážela vlhkost. Tento doběh ventilátoru chlazení se po určité době automaticky vypne.
- **bezpečnostní vypínání**
Bezpečnostní vypínání se automaticky aktivuje, když je pečicí trouba provozována po neobvykle dlouhou dobu. Délka doby závisí na zvoleném provozním způsobu.
- **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 vyjmout a rozebrat (viz kapitola „Čištění a ošetřování“).

Zušlechtěné povrchy PerfectClean

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

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

Připravené pokrmy můžete na zušlechtěných površích PerfectClean řezat a dělit.

Nepoužívejte keramické nože, protože by zušlechtěný povrch PerfectClean poškrábaly.

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

Zušlechtěné povrchy PerfectClean:

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

První uvedení do provozu

Před prvním uvedením do provozu

⚠ Pečicí trouba se smí provozovat jen vestavěná.

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

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

- Nastavte denní čas.

První nastavení denního času

Denní čas se zobrazuje v 24hodinovém formátu.



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

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

- Potvrďte pomocí *OK*.

Svítlí 12:00 a bliká ☺.

- Potvrďte pomocí *OK*, dokud bliká ☺.

Bliká blok číslic představujících hodiny.

- Pomocí < nebo > nastavte hodiny.

- Potvrďte pomocí *OK*.

Hodiny se uloží a bliká blok číslic představujících minuty.

- Pomocí < nebo > nastavte minuty.

- Potvrďte pomocí *OK*.


Denní čas se uloží.


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

První rozezhřátí pečicí trouby

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

Během vypalování zajistěte dobré provětrávání kuchyně. Zabraňte proniknutí zápachů do jiných místností.


- Odstraňte z pečicí trouby a příslušenství případné nálepky nebo ochranné fólie.
- Před vypalováním vytřete vlhkou utěrkou případný prach a zbytky obalového materiálu z ohřevného prostoru.
- Namontujte výsuvné pojezdy Flexi-Clip (pokud jsou k dispozici) na postranní mřížky a zasuňte všechny plechy a rošt.
- Zvolte provozní způsob horký vzduch plus .

Objeví se navrhovaná teplota (160 °C). Bliká symbol .

Zapne se topení a osvětlení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

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

Vyčištění ohřevného prostoru po prvním rozezhřátí

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.










Pečicí trouba se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

Před ručním čištěním nechte napřed vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.





- Vyměňte veškeré příslušenství z ohřevného prostoru a ručně je vyčistěte (viz kapitola „Čištění a ošetřování“).
- Vyčistěte ohřevný prostor teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.
- Osušte povrchy měkkou utěrkou.

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

Přehled provozních způsobů

| provozní způsoby | navrhovaná hodnota | rozsah |
|---|--------------------|------------|
| Horký vzduch plus  | 160 °C | 30–250 °C |
| Intenzivní pečení  | 170 °C | 50–250 °C |
| ECO - horký vzduch  | 190 °C | 100–250 °C |
| Rozmrazování  | 25 °C | 25–50 °C |
| Booster  | 160 °C | 100–250 °C |
| Horní/spodní pečení  | 180 °C | 30–250 °C |
| Spodní pečení  | 190 °C | 100–250 °C |
| Velký gril  | 240 °C | 200–250 °C |
| Gril s cirkulací  | 200 °C | 100–250 °C |

Přípravy pokrmů

- Vyjměte z trouby veškeré příslušenství, které nepotřebujete k přípravě pokrmu.
- Obecně zvolte nižší z teplot uvedených v receptu nebo tabulce pro přípravu pokrmu a zkontrolujte pokrm po kratším z uvedených časů.
- Ohřevný prostor předehřívejte jen tehdy, když je to potřebné podle receptu nebo tabulky pro přípravu pokrmů.
- Během přípravy pokrmu pokud možno neotvírejte dvířka.
- 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. Nastavte dobu přípravy nebo použijte pokrmový teploměr, pokud je k dispozici.
- Pro mnoho pokrmů můžete použít provozní způsob Horký vzduch plus . Pomocí něho můžete připravovat pokrmy při nižších teplotách než při provozním způsobu Horní/spodní pečení , protože se teplo ihned rozdělí v ohřevném prostoru. Kromě toho můžete přípravu provádět ve více úrovních současně.
- ECO - horký vzduch  je novátorský provozní způsob, který je vhodný pro malá množství jako např. zmrazenou pizzu, rozpékání housek nebo vykrajované cukroví, ale také pro pokrmy z masa a pečeně. Pokrmy připravujete energeticky úsporně s optimálním využitím tepla. Při přípravě v jedné úrovni ušetříte až 30 % energie při srovnatelně dobrých výsledcích přípravy. Během přípravy pokrmu neotvírejte dvířka.
- Na grilování pokrmů používejte pokud možno provozní způsob Gril s cirkulací . 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.

Tipy pro úsporu energie

Využití zbytkového tepla

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

Energeticky úsporný režim

Když neprobíhá příprava pokrmu a nenásleduje žádná další obsluha, pečicí trouba se z důvodu úspory energie automaticky vypne. Zobrazuje se denní čas nebo je vypnutý displej (viz kapitola „Časový spínač“, odstavec „Změna nastavení“).

Jednoduchá obsluha

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

Objeví se navrhovaná teplota.

Zapne se osvětlení a topení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

- V případě potřeby změňte teplotu voličem teplotu.

Objeví se skutečná teplota a začne fáze rozehrátí.



Můžete sledovat nárůst teploty. Při prvním dosažení zvolené teploty zazní signál.


- Po přípravě pokrmu otočte volič provozních způsobů do polohy **0**.
- Vyměňte připravený pokrm z ohřevného prostoru.

Předeřtí ohřevného prostoru


Provozní způsob Booster slouží k rychlému rozehrátí ohřevného prostoru.


Předeřtívání ohřevného prostoru je nutné jen při několika málo přípravách.

- Většinu připravovaných pokrmů zasuněte do studeného ohřevného prostoru, abyste využili teplo již během fáze rozehrátí.
- Ohřevný prostor předeřtívejte při těchto přípravách a provozních způsobech:
 - tmavá chlebová těsta a rostbíf a filety v provozním způsobu Horký vzduch plus  a Horní/spodní pečení 


- moučníky a pečivo s krátkou dobou přípravy (asi do 30 minut) a choulostivá těsta (např. piškot) v provozním způsobu Horní/spodní pečení 

Rychlé rozehrátí

Provozním způsobem Booster  můžete zkrátit fázi rozehrátí.

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

Tyto připravované pokrmy jinak shora příliš rychle zhnědnou.

- Zvolte Booster .
- Zvolte teplotu.
- Po dosažení nastavené teploty přejděte na požadovaný provozní způsob.
- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.

Časový spínač

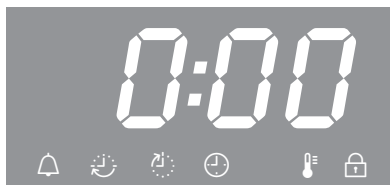
Časový spínač poskytuje následující funkce:

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

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

Funkcím, které jsou k dispozici, jsou přiřazené symboly.

Displej



Symbole na displeji

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

| symbol/funkce | ○ |
|---------------------------|--------------------|
| kuchyňský budík | li- bovolný |
| doba přípravy | provozní způsob |
| konec doby přípravy | |
| teplota | |
| denní čas | 0 |
| <i>P</i> nastavení | |
| <i>S</i> status nastavení | |
| zablokování zprovoznění | |

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

Senzorová tlačítka

| senzorové tlačítko | použití |
|--------------------|---|
| < | - označení funkcí - snížení časů - vyvolání nastavení <i>P</i> - změna statusu <i>S</i> nastavení <i>P</i> |
| > | - označení funkcí - zvýšení časů - změna statusu <i>S</i> nastavení <i>P</i> |
| OK | - vyvolání funkcí - uložení nastavených časů a změněných nastavení - vyvolání nastavených časů |

Hodiny, minuty nebo sekundy nastavujete sensorovým tlačítkem < nebo > v krocích po 1.

Když sensorové tlačítko podržíte stisknuté déle, průběh se urychlí.

Princip nastavení času

Časy nastavujete zásadně po blocích:

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

■ Potvrďte pomocí *OK*.

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

■ Sensorovým tlačítkem < nebo > označte požadovanou funkci.

Asi 15 sekund bliká příslušný symbol.

■ Potvrďte pomocí *OK*, dokud symbol bliká.

Vyvolá se funkce a bliká levý blok číslic.

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

■ Sensorovým tlačítkem < nebo > nastavte požadovanou hodnotu.

■ Potvrďte pomocí *OK*.

Bliká pravý blok číslic.

■ Sensorovým tlačítkem < nebo > nastavte požadovanou hodnotu.

■ Potvrďte pomocí *OK*.

Vaše nastavení času se uloží do paměti.

Zobrazení časů

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

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

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

Po uplynutí časů

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

■ Potvrďte pomocí *OK*.

Vypnou se akustické a optické signály.

Časový spínač

Používání kuchyňského budíku

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


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

Kuchyňský budík lze nastavit maximálně na 99 minut a 59 sekund.

Nastavení kuchyňského budíku

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



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



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

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



- Sensorovým tlačítkem < nebo > nastavte minuty.
- Potvrďte pomocí OK.


Minuty se uloží a bliká blok číslic představujících sekundy.




- Sensorovým tlačítkem < nebo > nastavte sekundy.
- Potvrďte pomocí OK.



Čas kuchyňského budíku se uloží a po sekundách se odpočítává.

Symbol  upozorňuje na kuchyňský budík.

Po uplynutí času kuchyňského budíku:


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

- Potvrďte pomocí OK.

Vypnou se akustické a optické signály.

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

Změna kuchyňského budíku

- Stiskněte sensorové tlačítko < tolikrát, až bude blikat .

Objeví se nastavený kuchyňský budík.

- Potvrďte pomocí OK.

Bliká blok číslic představujících minuty.

- Sensorovým tlačítkem < nebo > nastavte minuty.

- Potvrďte pomocí OK.


Bliká blok číslic představujících sekundy.

- Sensorovým tlačítkem < nebo > nastavte sekundy.

- Potvrďte pomocí OK.

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

Zrušení kuchyňského budíku

- Stiskněte sensorové tlačítko < tolikrát, až bude blikat .

- Potvrďte pomocí OK.

Bliká blok číslic představujících minuty.

- Snižte minuty sensorovým tlačítkem < na 00 nebo zvýšte minuty sensorovým tlačítkem > na 99.

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



- Potvrďte pomocí OK.

Objeví se čtyři čárky:





- Potvrďte pomocí OK.

Kuchyňský budík se vymaže.

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

Časový spínač

Automatické zapnutí a vypnutí příprav pokrmů

U všech provozních způsobů kromě Velký gril  a Gril s cirkulací  můžete přípravy pokrmů nechat automaticky vypnout nebo zapnout a vypnout.

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

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

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



Neměli byste předvolit příliš dlouhé pečení z těsta. Těsto by se vysušilo a zhoršil by se účinek kvasidla.

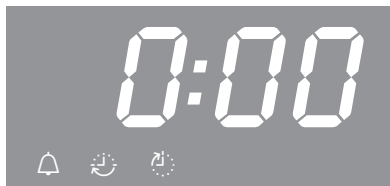
Nastavení doby přípravy

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

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

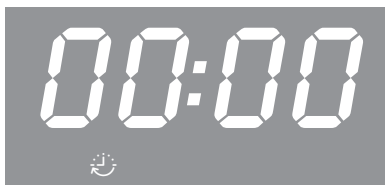
Zapne se topení a osvětlení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

- Stiskněte sensorové tlačítko  tolikrát, až bude blikat .




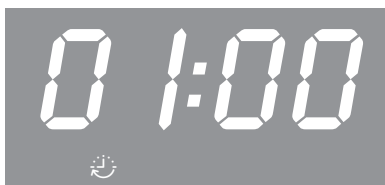
Objeví se 0:00.



- Potvrďte pomocí OK.



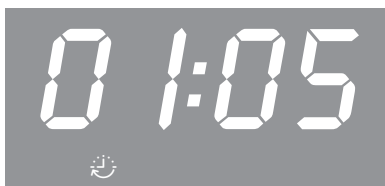
Objeví se 00:00 a bliká blok číslic představujících hodiny.



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

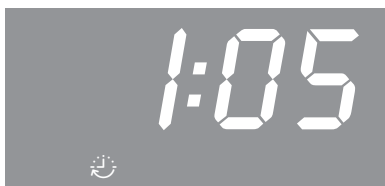


- Sensorovým tlačítkem  nebo  nastavte hodiny.
- Potvrďte pomocí OK.

Hodiny se uloží a bliká blok číslic představujících minuty.



- Sensorovým tlačítkem  nebo  nastavte minuty.
- Potvrďte pomocí OK.



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

Symbol ☺ upozorňuje na dobu přípravy.

Po uplynutí doby přípravy:

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

Nastavení doby přípravy a konce doby přípravy

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

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

■ Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.

■ Zvolte provozní způsob a teplotu.

Zapne se topení a osvětlení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

Nejprve nastavte dobu přípravy:

■ Stiskněte > tolikrát, až bude blikat ☺.

■ Potvrďte pomocí OK.

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

■ Senzorovým tlačítkem < nebo > nastavte hodiny.

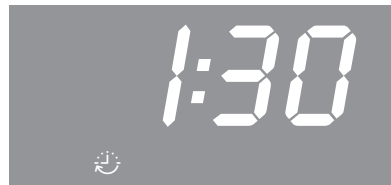
■ Potvrďte pomocí OK.

Hodiny se uloží a bliká blok číslic představujících minuty.

■ Senzorovým tlačítkem < nebo > nastavte minuty.

■ Potvrďte pomocí OK.

Doba přípravy se uloží.



Symbol ☺ upozorňuje na dobu přípravy.

Časový spínač

Potom nastavte konec doby přípravy:

- Stiskněte sensorové tlačítko > tolikrát, až bude blikat 🕒.



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

- Potvrďte pomocí OK.

Bliká blok číslic představujících hodiny.



- Sensorovým tlačítkem < nebo > nastavte hodiny.

- Potvrďte pomocí OK.

Hodiny se uloží a bliká blok číslic představujících minuty.



- Sensorovým tlačítkem < nebo > nastavte minuty.

- Potvrďte pomocí OK.

Konec doby přípravy 🕒 se uloží.

Vypne se topení a osvětlení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

Nastavený konec doby přípravy se zobrazí na displeji.

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

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

Změna doby přípravy

- Stiskněte sensorové tlačítko > tolikrát, až bude blikat 🕒.

Objeví se zbývajíc doba přípravy.

- Potvrďte pomocí OK.

Bliká blok číslic představujících hodiny.

- Sensorovým tlačítkem < nebo > nastavte hodiny.

- Potvrďte pomocí OK.

Bliká blok číslic představujících minuty.

- Sensorovým tlačítkem < nebo > nastavte minuty.

- Potvrďte pomocí OK.

Změněná doba přípravy se uloží.

Vymazání doby přípravy

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

- Potvrďte pomocí OK.

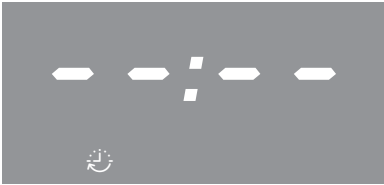
Bliká blok číslic představujících hodiny.

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



- Potvrďte pomocí OK.

Objeví se čtyři čárky:



- Potvrďte pomocí OK.

Doba přípravy a případně nastavený konec doby přípravy se vymažou.

Pokud není nastavený kuchyňský budík, zobrazuje se denní čas.

Zapne se topení a osvětlení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

Jestliže chcete přípravu pokrmu ukončit:

- Otočte volič provozních způsobů do polohy **0**.
- Vyměňte připravený pokrm z ohřevného prostoru.

Vymazání konce doby přípravy

- Stiskněte sensorové tlačítko < nebo > tolikrát, až bude blikat 🕒.
 - Potvrďte pomocí OK.
- Bliká blok číslic představujících hodiny.
- Stiskněte sensorové tlačítko < nebo > tolikrát, až se objeví dvě čárky.
 - Potvrďte pomocí OK.

Objeví se čtyři čárky.

- Potvrďte pomocí OK.

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

Jestliže chcete přípravu pokrmu ukončit:

- Otočte volič provozních způsobů do polohy **0**.
- Vyměňte připravený pokrm z ohřevného prostoru.

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

Změna denního času

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

- Otočte volič provozních způsobů do polohy **0**.
- Stiskněte sensorové tlačítko > tolikrát, až bude blikat 🕒.
- Potvrďte pomocí OK.

Bliká blok číslic představujících hodiny.

- Sensorovým tlačítkem < nebo > nastavte hodiny.
- Potvrďte pomocí OK.

Hodiny se uloží a bliká blok číslic představujících minuty.

- Sensorovým tlačítkem < nebo > nastavte minuty.
- Potvrďte pomocí OK.

Denní čas se uloží.

Po výpadku elektrické sítě musíte denní čas nastavit znovu.

Časový spínač

Změna nastavení

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

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

- Otočte volič provozních způsobů do polohy **0**.
- Tiskněte sensorové tlačítko **<** tak dlouho, dokud se neobjeví *P* **!**:



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



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

Pro změnu statusu:

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

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


Když chcete změnit další nastavení, postupujte odpovídajícím způsobem.

Když nechcete změnit žádná další nastavení:

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

Po výpadku sítě zůstanou nastavení zachovaná.

Přehled nastavení

| nastavení | status |
|---|--|
| <i>P 1</i> hlasitost signálních tónů | <p>5 0 Signální tón je vypnutý.</p> <p>5 1 až 5 30* Signální tón je zapnutý. Hlasitost můžete změnit. Když zvolíte status, současně zazní signální tón patřící k této kombinaci.</p> |
| <i>P 2</i> formát denního času | <p>24* Denní čas se zobrazuje v 24hodinovém formátu.</p> <p>12 Denní čas se zobrazuje v 12hodinovém formátu. Když po 13:00 hodin přepnete z 12hodinového formátu na 24hodinový formát, musíte odpovídajícím způsobem přizpůsobit dennímu času blok číslic odpovídající hodinám.</p> |
| <i>P 3</i> zablokování zprovoznění pečicí trouby | <p>5 0* Zablokování zprovoznění je vypnuté.</p> <p>5 1 Zablokování zprovoznění je zapnuté a na displeji se zobrazuje . Zablokování zprovoznění zajišťuje pečicí troubu před nechtěným ovládním. Zůstane zapnuté i po výpadku elektrické sítě.</p> |
| <i>P 4</i> tón tlačítek | <p>5 0 Tón tlačítek je vypnutý.</p> <p>5 1* Tón tlačítek je zapnutý.</p> |
| <i>P 5</i> ukazatel teploty | <p>°C* Teplota se zobrazuje ve stupních Celsia.</p> <p>°F Teplota se zobrazuje ve stupních Fahrenheita.</p> |

* nastavení z výroby

Pečení z těsta

Šetrné nakládání s potravinami slouží Vašemu zdraví.

Moučníky, pizzu, pomfrity apod. osmahněte jen do zlatova a nepečte je do tmavohněda.

Tipy k pečení z těsta

- Nastavte dobu přípravy. Neměli byste předvolit příliš dlouhé pečení. Těsto by se vysušilo a zhoršil by se účinek kvasidla.
- Obecně můžete používat rošt, pečicí plech, univerzální plech a všechny pečicí formy z tepelně odolného materiálu.
- Nepoužívejte světlé, tenkostěnné formy z lesklého materiálu, protože světlé formy poskytují nerovnoměrné nebo slabé zhnědnutí. Za nepříznivých okolností se pokrm nepřipraví úplně.
- Moučníky v hranatých nebo podlouhlých formách dávejte do ohřevného prostoru napříč, abyste dosáhli optimálního rozdělení tepla ve formě a těsto se propeklo rovnoměrně.
- Pečicí formu postavte vždy na rošt.
- Ovocné koláče a vysoké táče pečte v univerzálním plechu.

Používání papíru na pečení

Příslušenství Miele jako např. univerzální plech jsou zušlechtné technologií PerfectClean (viz kapitola „Vybavení“). Obecně nemusíte povrchy zušlechtné technologií PerfectClean vymazávat nebo vykládat papírem na pečení.

- Papír na pečení používejte při pečení luhového pečiva, protože použitý luh sodný může poškodit povrch zušlechtné technologií PerfectClean.
- Papír na pečení používejte při pečení piškotu, bezé, makronek apod. Tato těsta se kvůli svému vysokému podílu bílkovin snadno přilépí.
- Papír na pečení používejte při přípravě mražených produktů na roštu.

Informace k tabulkám přípravy

Tabulky přípravy najdete na konci tohoto dokumentu.

Volba teploty

- Obecně zvolte nižší z teplot. Při vyšších než uvedených teplotách se sice zkracuje doba přípravy, ale zhnědnutí může být velmi nerovnoměrné a připravovaný pokrm za určitých okolností nebude hotový.

Volba doby přípravy ⌚

Není-li uvedeno jinak, platí časy v tabulkách přípravy pro nepřehřátou troubu. Při přehřáté troubě se časy zkracují asi o 10 minut.


- Obecně zkuste po kratší z uvedených dob, zda je připravovaný pokrm hotový. Píchněte špejlí do těsta.

Pokud na špejli neulpívají vlhké drobtý těsta, je pokrm hotový.

Informace k provozním způsobům

Přehled provozních způsobů s příslušnými navrhovanými teplotami najdete v kapitole téhož názvu.

Použití Horký vzduch plus

Můžete připravovat pokrmy nižšími teplotami než v provozním způsobu Horní/spodní pečení , protože se teplo ihned rozdělí v ohřevném prostoru.

Tento provozní způsob používejte, když pečete ve více úrovních současně.

- 1 úroveň: zasuňte pokrm k přípravě do úrovně 2.
- 2 úrovně: zasuňte pokrmy k přípravě do úrovní 1+3 nebo 2+4.
- 3 úrovně: zasuňte pokrmy k přípravě do úrovní 1+3+5.

Tipy

- Když připravujete pokrmy ve více úrovních současně, univerzální plech zasuňte úplně dolů.
- Vlhké pečivo nebo moučníky pečte maximálně ve 2 úrovních současně.

Použití Intenzivní pečení

Tento provozní způsob používejte k pečení moučníků s vlhkou oblohou.

Tento provozní způsob **nepoužívejte** k pečení nízkého pečiva.

- Moučník zasuňte do úrovně 1 nebo 2.

Použití Horní/spodní pečení

Vhodné jsou matné a tmavé pečicí formy z černého plechu, tmavého emailu, ztmavovaného bílého plechu, matného hliníku, tepelně odolné skleněné formy a povlakované formy.

Tento provozní způsob používejte na přípravu tradičních receptů. U receptů ze starších kuchařek nastavte asi o 10 °C nižší teplotu, než je uvedeno. Doba přípravy se nemění.

- Zasuňte pokrm k přípravě do úrovně 1 nebo 2.

Použití ECO - horký vzduch

Tento provozní způsob používejte na energeticky úsporné pečení malých množství, například mražené pizzy, rozpékání žemlí nebo vykrajovaného cukroví.

- Zasuňte pokrm k přípravě do úrovně 2.

Pečení masa

Tipy pro pečení

- Můžete použít každé nádobí z tepelně odolného materiálu jako například pekáč, hrnec na pečení, skleněnou formu, fólii na pečení, římský hrnec, univerzální plech, rošt nebo grilovací a pečicí plech (pokud je k dispozici) na univerzálním plechu.
- **Předeřívání** ohřevného prostoru je nutné jen při přípravě rostbifu a filetu. Obecně předeřívání není nutné.
- Na pečení masa používejte **uzavřenou nádobu**, například pekáč. Maso zůstane uvnitř šťavnaté. Ohřevný prostor zůstane čistší než při pečení na roštu. Zůstane dostatek vývaru k přípravě omáčky.
- Použijete-li **fólii na pečení**, dbejte údajů na obalu.
- Použijete-li na pečení **rošt** nebo **otevřenou nádobu**, můžete libové maso potřít tukem, obložit plátky slaniny nebo prošpikovat.
- Maso **okořeňte** a položte do nádoby k přípravě. Obložte je vložkami másla nebo margarínu nebo je polijte olejem nebo pokrmovým tukem. Při velké libové pečení (2–3 kg) a tučné drůbeži přidejte asi 1/8 l vody.
- Během pečení nedolévejte příliš mnoho tekutiny. Zhoršilo by se tím **zhnědnutí** masa. Zhnědnutí probíhá na konci doby pečení. Maso získá intenzivnější hnědou barvu, když přibližně po polovině doby pečení sundáte z nádobí poklici.



- Po skončení pečení vyjměte připravený pokrm z ohřevného prostoru, přikryjte ho a nechte asi 10 minut **odpočívat**. Pak z pečeně po naříznutí vyteče méně šťávy.
- Kůže **drůbeže** bude křupavá, když ji 10 minut před koncem doby přípravy potřete slabě osolenou vodou.

Informace k tabulkám přípravy

Tabulky přípravy najdete na konci tohoto dokumentu.

- Dbejte uvedených teplotních rozsahů, úrovní a časů. Jsou přitom zohledněny různé nádoby k přípravě, kusy masa a zvyklosti při přípravě.

Volba teploty

- Obecně zvolte nižší z teplot. Při vyšších než uvedených teplotách maso sice zhnědne, ale nepropeče se.
- U Horký vzduch plus  zvolte teplotu asi o 20 °C nižší než u Horní/spodní pečení .
- U kusů masa těžších než 3 kg zvolte asi o 10 °C nižší teplotu, než je uvedeno v tabulce pro přípravu pokrmu. 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 uzavřené nádobě.

Volba doby přípravy

Není-li uvedeno jinak, platí časy v tabulce pečení pro nepřehřátý ohřevný prostor.


- Dobu přípravy 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
- Obecně zkuste po kratší z uvedených dob, zda je připravovaný pokrm hotový.


Tipy

- Doba přípravy se prodlouží u zmrazeného masa asi o 20 minut na kg.
- Mrazené maso až do hmotnosti asi 1,5 kg můžete péci bez předchozího rozmrazení.

Informace k provozním způsobům



Přehled provozních způsobů s příslušnými navrhanými teplotami najdete v kapitole téhož názvu.

Provozní způsob Spodní pečení  zvolte na konci doby přípravy, když má připravovaný pokrm na spodní straně více zhnědnout.

Provozní způsob Intenzivní pečení  nepoužívejte na pečení masa, protože vývar příliš ztmavne.

Použití Horký vzduch plus

Tyto provozní způsoby se hodí k pečení pokrmů z masa, ryb a drůbeže s hnědou kůrkou a k pečení rostbífů a filetů.

V provozním způsobu Horký vzduch plus  můžete připravovat pokrmy nižšími teplotami než v provozním způsobu Horní/spodní pečení , protože se teplo ihned rozdělí v ohřevném prostoru.

- Zasuňte pokrm k přípravě do úrovně 2.

Použití Horní/spodní pečení

Tento provozní způsob používejte na přípravu tradičních receptů. U receptů ze starších kuchařek nastavte asi o 10 °C nižší teplotu, než je uvedeno. Doba přípravy se nemění.


- Zasuňte pokrm k přípravě do úrovně 2.

Použití ECO - horký vzduch

Tento provozní způsob používejte na energeticky úsporné pečení malých množství pečeně nebo pokrmů z masa.

- Zasuňte pokrm k přípravě do úrovně 2.

Grilování

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Když grilujete při otevřených dvířkách, horký vzduch z ohřevného prostoru již není automaticky veden přes ventilátor chlazení a ochlazován. Ovládací prvky se zahřejí na vysokou teplotu.

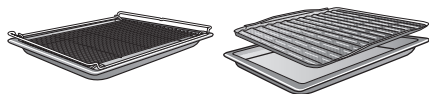
Při grilování zavírejte dvířka.

Tipy ke grilování

- Při grilování je nutné předeřhřátí. Předeřhřejte topné těleso pro horní pečení a grilování asi 5 minut při zavřených dvířkách.
- 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.
- Nízké ryby a plátky ryb očistěte a osolte. Rybu můžete také pokapat šťávou z citronu.

- Použijte univerzální plech a na něm položený rošt nebo plech na grilování a pečení (pokud je k dispozici). Plech na grilování a pečení chrání skapávající šťávu z masa před spálením, aby ji bylo možné dále použít. Na grilování potřete rošt nebo grilovací a pečicí plech olejem a pokrm k přípravě na něj položte.

Nepoužívejte plech na pečení z těsta.



Informace k tabulkám přípravy

Tabulky přípravy najdete na konci tohoto dokumentu.

- Dbejte uvedených teplotních rozsahů, úrovní a časů. Jsou přitom zohledněny různé kusy masa a zvyklosti při přípravě.
- Připravovaný pokrm po kratší z uvedených dob zkontrolujte.

Volba teploty

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

Volba úrovně

- Zvolte úroveň podle tloušťky připravovaného pokrmu.
- Nízký pokrm k přípravě zasuňte do úrovně 3 nebo 4.
- Pokrm k přípravě o větším průměru zasuňte do úrovně 1 nebo 2.

Volba doby přípravy ⌚

- Nízké plátky masa nebo ryb grilujte na každé straně asi 6–8 minut. Dbejte na přibližně stejnou tloušťku plátků, aby se příliš nelišily doby přípravy.
- Obecně zkuste po kratší z uvedených dob, zda je připravovaný pokrm hotový.
- Jako **zkoušku stupně upečení** zatlačte na maso lžicí. Tak můžete zjistit, do jaké míry je maso hotové.
 - **anglicky/rošé**
Když je maso ještě velmi pružné, je uvnitř ještě červené.
 - **medium**
Když se maso poddá málo, je uvnitř růžové.
 - **propečené**
Když se maso již prakticky nepoddá, je propečené.

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

Informace k provozním způsobům

Přehled provozních způsobů s příslušnými navrhovanými teplotami najdete v kapitole téhož názvu.

Použití Velký gril

Tento provozní způsob používáte ke grilování plochých pokrmů ve větších množstvích a k zapékání ve velkých formách.

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

Použití Gril s cirkulací

Tento provozní způsob se hodí ke grilování pokrmů většího průměru, například kuřat.

Pro nízké pokrmy k přípravě se obecně doporučuje nastavit teplotu 220 °C, pro pokrmy o větším průměru 180–200 °C.


Další použití

V této kapitole najdete informace k následujícím použitím:


- rozmrazování
- příprava při nízké teplotě
- zavařování
- Sušení
- zmrazené produkty/hotové pokrmy
- nahřívání nádobí

Rozmrazování

Když se zmrazená potravina rozmrazuje šetrně, zůstane v ní zachováno mnoho vitamínů a živin.

- Zvolte Rozmrazování .
- Případně změňte navrhovanou teplotu.

Vzduch v ohřevném prostoru začne cirkulovat a šetrně rozmrazí potravinu.

 Nebezpečí infekce tvorbou choroboplodných zárodků.

Choroboplodné zárodky, například salmonely, mohou vyvolat těžké otravy z jídla.

Při rozmrazování ryb a masa (zvláště drůbežího) dbejte na zvláštní čistotu. Tekutinu z rozmrazování nepoužívejte.

Potraviny po rozmrazení ihned dále zpracujte.

Tipy

- Nechte zmrazený pokrm rozmrazit bez obalu na univerzálním plechu nebo v míse.
- Na rozmrazování drůbeže používejte univerzální plech a na něm položený rošt. Zmrazené potraviny pak neleží v tekutině z rozmrazování.
- Maso, drůbež nebo ryby nemusí být před přípravou úplně rozmrazené. Stačí, když jsou potraviny rozmrazené částečně. Povrch je pak dostatečně měkký a přijme koření.

Příprava při nízké teplotě

Příprava při nízké teplotě 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 kus masa dejte do předehřáté trouby, kde ho šetrně a pozvolna dopečte při nízké teplotě a dlouhé době přípravy.

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

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


Doba přípravy je asi 2–4 hodiny a závisí na hmotnosti, velikosti a stupni propečení kusu masa.

- Jakmile je příprava pokrmu skončená, můžete maso ihned rozkrájet. Nemusíte je nechat odpočívat.
- Maso udržujte teplé v ohřevném prostoru, dokud je nebudete podávat na stůl. Výsledku přípravy to neublíží.
- Maso podávejte na předehřátých talířích s velmi teplou omáčkou, aby tak rychle nevychladlo. Maso má optimální teplotu ke konzumaci.

Použití Horní/spodní pečení

Orientujte se podle údajů v tabulkách přípravy na konci tohoto dokumentu.

Použijte univerzální plech a na něm položený rošt.

- Zasuňte univerzální plech s roštěm do úrovně 2.
- Zvolte provozní způsob Horní/spodní pečení  a teplotu 120 °C.
- Ohřevný prostor včetně univerzálního plechu a roštu předehřívajte asi 15 minut.
- Během rozehrívání trouby orestujte kusy masa silně ze všech stran na varné desce.

 Nebezpečí popálení horkými povrchy.


Pečicí trouba se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

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

- Položte osmahnuté maso na rošt.
- Snižte teplotu na 100 °C (viz kapitola „Tabulky přípravy“).
- Dokončete pečení masa.


Další použití

Zavařování

 Nebezpečí infekce tvorbou choroboplodných zárodků.

Při jednom zavaření luštěnin a masa se dostatečně neusmrtí spory bakterie clostridium botulinum. Tím se mohou vytvářet toxiny vedoucí k těžkým otravám. Tyto spory se usmrtí až dalším zavařením.

Luštěniny a maso po vychladnutí během 2 dnů zavařte **vždy** podruhé.

 Nebezpečí úrazu v důsledku přetlaku v uzavřených plechovkách.


V uzavřených plechovkách vzniká při zavařování a ohřívání přetlak, v jehož důsledku se mohou roztrhnout.

Plechovky nezavařujte a ani je neo-
hřívejte.

Příprava ovoce a zeleniny

Údaje platí pro 6 sklenic o objemu 1 l.

Používejte jen speciální sklenice, které dostanete ve specializovaném obchodě (zavařovací sklenice nebo sklenice se šroubovacím uzávěrem). Používejte jen nepoškozené sklenice a pryžové kroužky.

- Sklenice před zavařováním vypláchněte horkou vodou a naplňte je maximálně 2 cm pod okraj.
- Zasuňte univerzální plech do úrovně 2 a postavte na něj sklenice.
- Zvolte provozní způsob Horký vzduch plus  a teplotu 160–170 °C.
- Počkejte, než ve sklenicích začnou rovnoměrně stoupat bublinky.



Včas snižte teplotu, abyste zabránili převaření.


Zavařování ovoce a okurek


- Jakmile ve sklenicích uvidíte bublinky, nastavte uvedenou teplotu dohřevu a po uvedené době nechte sklenice dohřívát v ohřevném prostoru.

Zavařování zeleniny


- Jakmile ve sklenicích uvidíte bublinky, nastavte uvedenou teplotu zavařování a zeleninu zavařujte po uvedené době.
- Po zavaření nastavte uvedenou teplotu dohřevu a po uvedené době nechte sklenice dohřívát v ohřevném prostoru.

| |  |  |
|-------------------------------|---|---|
| ovoce | -/- | 30 °C 25–35 min |
| okurky | -/- | 30 °C 25–30 min |
| červená řepa | 120 °C 30–40 min | 30 °C 25–30 min |
| fazole (zelená nebo žlutá) | 120 °C 90–120 min | 30 °C 25–30 min |

 teplota a doba zavařování, jakmile jsou vidět bublinky

 teplota a doba dohřevu

Vyjímání sklenic po zavařování

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Sklenice jsou po zavařování velmi horké.

Při vyjímání sklenic používejte chňapky na hrnce.

- Vyjměte sklenice z ohřevného prostoru.
- Nechte je stát asi 24 hodin přikryté utěrkou na místě bez průvanu.
- Luštěniny a maso po vychladnutí během 2 dnů zavařte **vždy** podruhé.
- Odstraňte uzávěry zavařovacích sklenic a potom zkontrolujte, zda jsou všechny sklenice uzavřené.

Otevřené sklenice buď znovu zavařte, nebo je uložte na chladném místě a zavařené ovoce nebo zeleninu ihned spotřebujte.

- Sklenice během skladování kontrolujte. Pokud se sklenice v průběhu skladování otevrou nebo je vyboulené šroubovací víčko a při otvírání neulpne, zničte obsah.

Další použití


Sušení

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






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






- Potravinu k sušení v případě potřeby oloupejte a odpeckujte, pak ji nakrájejte.
- Rozložte pokrm k sušení podle velikosti pokud možno v jedné vrstvě rovnoměrně na roštu nebo na univerzálním plechu.


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

- Sušte maximálně ve 2 úrovních současně.
Zasuňte pokrm k sušení do úrovní 1+3.
Když používáte rošt a univerzální plech, zasuňte univerzální plech pod rošt.
- Zvolte Horký vzduch plus .
- Změňte navrhovanou teplotu a nastavte čas sušení.
- Sušený pokrm na univerzálním plechu pravidelně obraťte.

Když je pokrm k sušení vcelku nebo rozkrájený na poloviny, prodlouží se časy sušení.


| sušený pokrm |  | teplota [°C] | čas [h] |
|--------------|---|--------------|---------|
| ovoce |  | 60–70 | 2–8 |
| zelenina |  | 55–65 | 4–12 |
| houby |  | 45–50 | 5–10 |
| bylinky* |  | 30–35 | 4–8 |

 provozní způsob,  teplota,  čas sušení,  Horký vzduch plus,  Horní/spodní pečeni

* Bylinky sušte jen na univerzálním plechu v úrovni 2 a používejte provozní způsob Horní/spodní pečeni , protože při provozní způsob Horký vzduch plus je zapnutý ventilátor.

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

Vyjmutí usušených potravin

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Pečicí trouba se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

Při vyjímání usušených potravin používejte chňapky na hrnce.

- Usušené ovoce nebo zeleninu nechte vychladnout.

Usušené ovoce musí být úplně suché, avšak měkké a pružné. Při propíchnutí nebo překrojení již nesmí unikat šťáva.

- Usušené potraviny uchovávejte v uzavřených sklenicích nebo dózách.

Zmrazené produkty/ hotové pokrmy

Tipy na moučníky, pizzu a bagety

- Moučníky, pizzu a bagety pečte na roštu, na který položíte papír na pečení. Pečicí plech nebo univerzální plech se při přípravě těchto zmrazených potravin mohou deformovat 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.

Tipy na hranolky, krokety apod.

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

Příprava zmrazených produktů/hotových pokrmů

Šetrné nakládání s potravinami slouží Vašemu zdraví.

Moučníky, pizzu, pomfrity apod. osmahněte jen do zlatova a nepečte je 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.

Nahřívání nádobí

Na nahřátí nádobí použijte provozní způsob Horký vzduch plus .

Nahřívajte jen tepelně odolné nádobí.

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




Nebezpečí popálení!

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


- Vyjměte nahřáté nádobí z ohřevného prostoru.

Čištění a ošetřování

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Pečicí trouba se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

Před ručním čištěním nechte napřed vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

Na čištění nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.

Když použijete nevhodné čisticí prostředky, mohou se všechny povrchy zabarvit nebo změnit. Zvláště čelní stěna pečicí trouby se poškodí čisticím prostředkem na pečicí trouby a odvápňovacím prostředkem. Všechny povrchy jsou náchylné na poškrábání. U skleněných ploch mohou vést škrábance případně k rozbití.

Odstraňte ihned zbytky čisticích prostředků.

Nevhodné čisticí prostředky

Abyste nepoškodili povrchy, vyhýbejte se při čištění těmito prostředkům:

- čisticí prostředky obsahující sodu, čpavek, kyseliny nebo chloridy
- čisticí prostředky rozpouštějící vodní kámen na čelní stěně
- drhnoucí čisticí prostředky, např. prášek na drhnutí, tekutý písek, odírací houbičky
- čisticí prostředky obsahující rozpouštědla
- čisticí prostředky na nerez
- čisticí prostředky pro 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 drhnocích prostředků)
- odstraňovače nečistot
- ostré kovové škrabky
- ocelová vlna
- bodové čištění mechanickými čisticími prostředky
- čisticí prostředky na pečicí trouby
- nerezové spirály

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

Příslušenství není vhodné k čištění v myčce nádobí.

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

Pro pohodlné čištění doporučujeme:

- Vymontujte dvířka.
- Vymontujte postranní mřížky s výsuvnými pojezdy FlexiClip (pokud jsou k dispozici).
- Vymontujte katalyticky emailovanou zadní stěnu.
- Sklopte dolů topné těleso pro horní pečení a grilování.

Odstraňování normálního znečištění

- 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. Toto čištění je zvláště důležité u dílů zušlechťených technologií 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.

Čištění a ošetřování

Odstranění silných znečištění (kromě výsuvných pojezdů FlexiClip)

Přetečené ovocné šťávy nebo zbytky z pečení mohou vyvolat neodstranitelné barevné změny nebo matná místa na površích. Tyto skvrny 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.

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

Před použitím čisticího prostředku na pečicí trouby vymontujte katalyticky emailované díly.

Použití čisticího prostředku na pečicí trouby

- Při velmi nesnadno odstranitelném znečištění naneste na studený zušlechtný povrch PerfectClean čisticí prostředek Miele na pečicí trouby.

Když se sprej na pečicí trouby dostane do mezer a otvorů, při následných přípravách pokrmů se bude vytvářet silný zápach.

Nestříkejte sprej na pečicí trouby na strop ohřevného prostoru.

Nestříkejte sprej na pečicí trouby do mezer bočních stěn a zadní stěny ohřevného prostoru.

- Čisticí prostředek na pečicí trouby nechte 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.
- Odstraňte zbytky čisticích prostředků důkladně čistou vodou.
- Osušte povrchy měkkou utěrkou.

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 nečistíte v myčce nádobí.

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

- Výsuvné pojezdy FlexiClip krátce namočte (asi 10 minut) v horkém roztoku mycího prostředku. V případě potřeby navíc použijte

tvrdou stranu houbičky na čištění nádobí. Kuličková ložiska můžete vyčistit měkkým kartáčem.

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

Čištění 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.

Před použitím čisticího prostředku na pečicí trouby vymontujte katalyticky emailované díly.

Odstranění znečištění způsobeného kořením, cukrem apod.


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

Odstranění olejových a tukových znečištění

- Vyměňte veškeré příslušenství (včetně postranních mřížek) z ohřevného prostoru.
- Než spustíte katalytické čištění, odstraňte z vnitřní strany dvířek a povrchů zušlechťených technologií 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 poranění horkými povrchy.**

Pečicí trouba se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa a ohřevný prostor.

Před ručním čištěním nechte napřed vychladnout topná tělesa a ohřevný prostor.

- 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.

Čištění a ošetřování

Demontáž dvířek

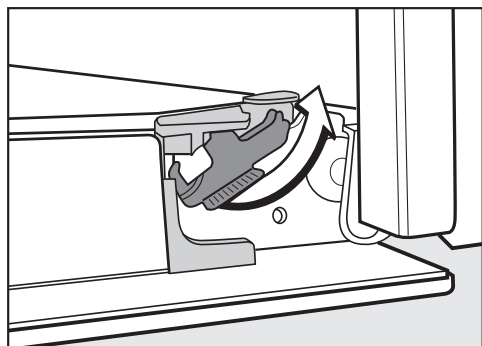
Dvířka váží asi 9 kg.



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.

Když chybně vymontujete dvířka, pečící trouba se poškodí.

Dvířka z držáků nikdy nestahujte vodorovně, protože by se držáky vrátily k pečící 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 při tom pozor, aby se dvířka 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 drhací prostředky, tvrdé houbičky nebo kartáče a ostré kovové škrabky. Při čištění skel dvířek dbejte také pokynů, které platí pro čelní stěnu pečicí trouby.

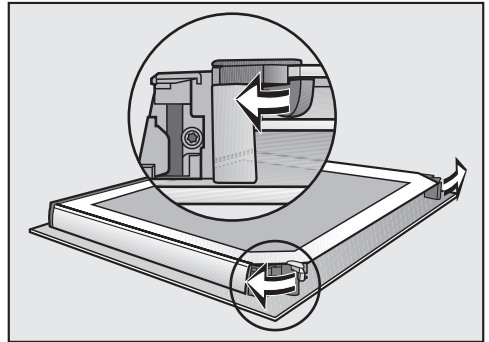
Prostředek na čištění pečících trub poškodí povrch hliníkových profilů. Tyto díly čistěte jen teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.

Když skla dvířek spadnou, mohou se rozbít. Vymontovaná skla dvířek bezpečně uložte.

 Nebezpečí úrazu sklapávajícími se dvířky.

Když dvířka rozmontováváte ve vestavěném stavu, mohou sklapnout. Než budete dvířka rozmontovávat, vždy je vymontujte.

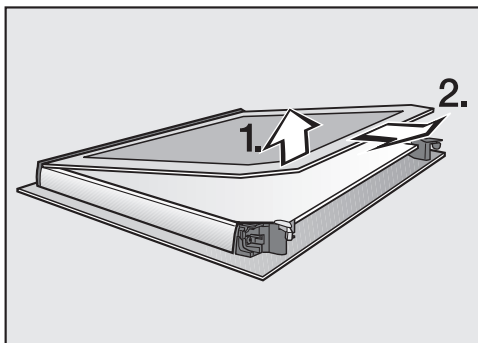
- Položte vnější sklo dvířek na měkkou podložku (např. utěrku), abyste zabránili poškrábání. Je přitom vhodné položit úchyt vedle hrany stolu, aby sklo dvířek leželo rovně a při čištění se nemohlo rozbít.



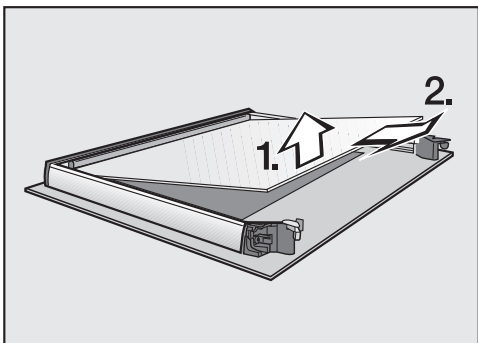
- Otočením směrem ven otevřete obě aretace skel dvířek.

Čištění a ošetřování

Vymontujte vnitřní sklo dvířek:

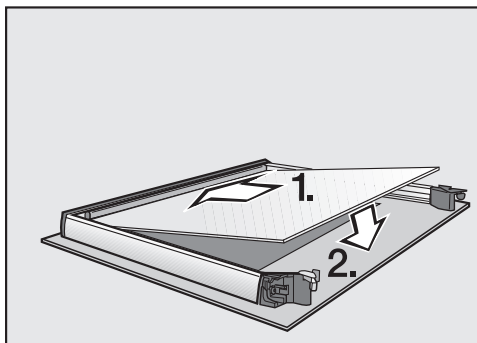


- Vnitřní sklo dvířek **mírně** zvedněte a vytáhněte je z plastové lišty.

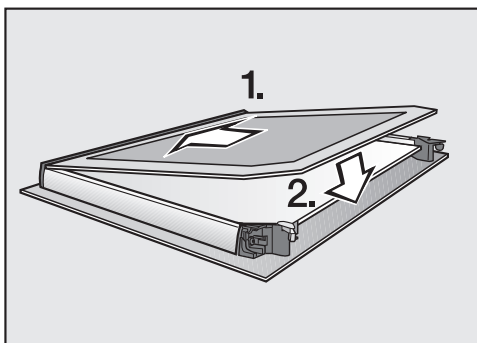


- Prostřední sklo dvířek **mírně** zvedněte a vytáhněte je.
- Očistěte skla dvířek a jednotlivé další díly teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.
- Osušte díly měkkou utěrkou.

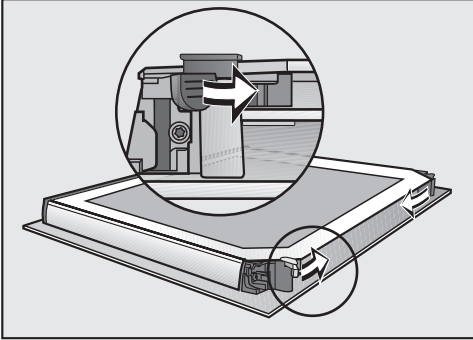
Dvířka pak opět pečlivě smontujte:



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



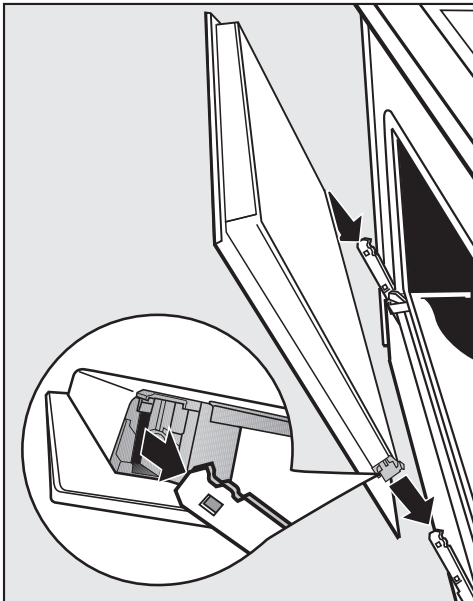
- Zasuňte vnitřní sklo dvířek matně potřísťenou stranou směrem dolů do plastové lišty a uložte je mezi aretace.



- Otočením směrem dovnitř zavřete obě aretace skel dvířek.

Dvířka jsou opět smontovaná.

Montáž dvířek

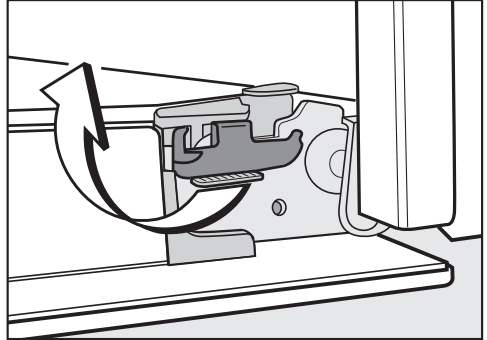


- Uchopte dvířka na bocích a nasadte je na držáky pantů. Dávejte pozor, aby se při tom nevzpříčila.

- Úplně otevřete dvířka.

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

Blokovací třmeny opět bezpodmínečně zajištěte.



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

Čištění a ošetřování

Demontáž postranních mřížek s výsuvnými pojezdy FlexiClip

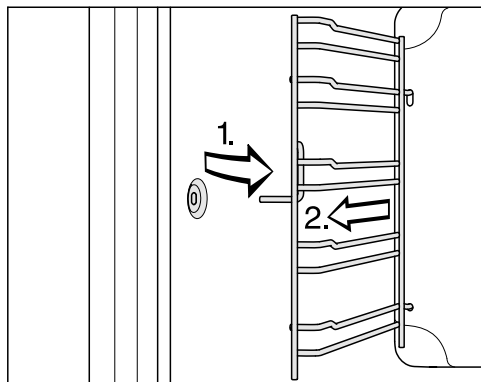
Postranní mřížky můžete vymontovat společně s výsuvnými pojezdy FlexiClip (pokud jsou k dispozici).

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

⚠ Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Pečicí trouba se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

Před demontáží postranních mřížek nechte napřed vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.



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

Montáž se provádí v opačném pořadí.

- Díly pečlivě namontujte.

Demontáž zadní stěny

Pro účely čištění můžete zadní stěnu vymontovat.

⚠ Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Pečicí trouba se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

Před demontáží zadní stěny nechte napřed vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

⚠ Nebezpečí úrazu otáčejícím se kolem ventilátoru.

Můžete se poranit o kolo horkovzdušného ventilátoru.

Pečicí troubu nikdy neuvádějte do provozu bez zadní stěny.

- 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

Když je strop ohřevného prostoru mimořádně silně znečištěný, můžete pro čištění sklopat topné těleso pro horní pečení a grilování. Je účelné strop ohřevného prostoru pravidelně čistit vlhkou utěrkou nebo houbičkou na mytí nádobí.

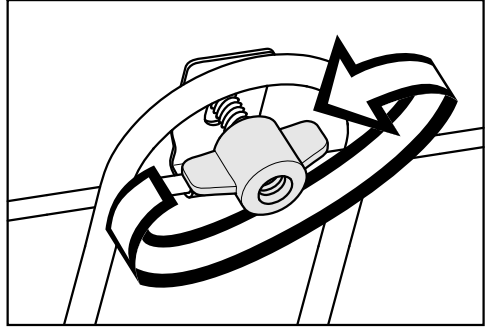
⚠ Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Pečicí trouba se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

Před ručním čištěním nechte napřed vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

Email dna ohřevného prostoru se může poškodit spadenou maticí. Pro ochranu položte na dno ohřevného prostoru např. utěrkou na nádobí.

- 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.



Strop ohřevného prostoru je nyní přístupný.


- Strop ohřevného prostoru čistěte jen teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.
- Po vyčištění vyklopte nahoru topné těleso pro horní pečení a grilování.
- Nasadte křídlovou matici a utáhněte ji.
- Namontujte postranní mřížky.

Co udělat, když ...

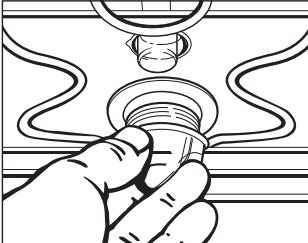

Většinu poruch a chyb, k nimž může dojít při běžném provozu, můžete odstranit sami. V mnoha případech můžete ušetřit čas a peníze, protože nemusíte volat servisní službu.

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

| Problém | Příčina a odstranění |
|--|---|
| Je tmavý displej. | Pečicí trouba je bez proudu. <ul style="list-style-type: none"> ■ Zkontrolujte, zda nevypnul jistič elektrické instalace. Zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu Miele. |
| Nezahřívá se ohřevný prostor. | Je zapnuté zablokování zprovoznění  . <ul style="list-style-type: none"> ■ Vypněte zablokování zprovoznění (viz kapitola „Časový spínač“, odstavec „Změna nastavení“). |
| | Pečicí trouba je bez proudu. <ul style="list-style-type: none"> ■ Zkontrolujte, zda nevybavil jistič elektrické instalace. Vyžádejte si kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu. |
| Na displeji bliká 12:00. | Byla vypadnutá elektrická síť. <ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavte znovu denní čas (viz kapitola „První uvedení do provozu“). <p>Musí se rovněž znovu zadat časy pro přípravu pokrmů.</p> |
| Na displeji se neočekávaně objeví 0:00 a současně bliká symbol . Případně také zazní signál. | Pečicí trouba byla provozována neobvykle dlouhou dobu a aktivovalo se bezpečnostní vypnutí. <ul style="list-style-type: none"> ■ Otočte volič provozních způsobů do polohy 0. Pečicí trouba je pak ihned znovu připravená k provozu. |
| Na displeji se objeví F XX. | Problém, který nemůžete odstranit sami. <ul style="list-style-type: none"> ■ Zavolejte servisní službu Miele. |
| Neslyšíte signální tón. | Signální tóny jsou vypnuté. <ul style="list-style-type: none"> ■ Signální tón zapněte (viz kapitola „Časový spínač“, odstavec „Změna nastavení“). |
| Po přípravě pokrmu je slyšet provozní hluk. | Po přípravě pokrmu ventilátor chlazení dobíhá, aby se v ohřevném prostoru, na ovládacím panelu nebo na montážní skříni nesrážela vlhkost. <p>Tento doběh ventilátoru chlazení se po určité době automaticky vypne.</p> |

| Problém | Příčina a odstranění |
|---|--|
| Pečicí trouba se samočinně vypnula. | <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pečicí troubu opět zapněte. |
| Moučník nebo pečivo nejsou po době uvedené v tabulce pro přípravu pokrmu ještě hotové. | <p>Zvolená teplota se liší od receptu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zvolte teplotu odpovídající receptu. <p>Množství přísad se liší od receptu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zkontrolujte, zda jste nezměnili recept. Přidáním většího množství tekutiny nebo vajec je těsto vlhčí a vyžaduje delší dobu přípravy. |
| Moučník nebo pečivo vykazuje rozdílné zhnědnutí. | <p>Zvolili jste špatnou teplotu nebo úroveň.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Určitý rozdíl zhnědnutí existuje vždy. Při příliš velkém rozdílu zhnědnutí zkontrolujte, zda jste zvolili správnou teplotu a úroveň. <p>Materiál nebo barva pečicí formy neodpovídají provoznímu způsobu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ V provozním způsobu Horní/spodní pečení  nejsou příliš vhodné světlé nebo lesklé pečicí formy. Používejte matné, tmavé pečicí formy. |
| Na katalytickém emailu je znečištění barvy rzi. | <p>Znečištění kořením, cukrem apod. se procesem katalytického čištění neodstraní.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vymontujte katalyticky emailované díly a tato znečištění odstraňte teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a měkkým kartáčem (viz kapitola „Znečištění katalyticky emailované zadní stěny“). |
| Dají se těžko zasouvat a vysouvat výsuvné pojezdy FlexiClip. | <p>Není dostatek tuku v kuličkových ložiskách výsuvných pojezdů FlexiClip.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Domažte kuličková ložiska speciálním tukem Miele. <p>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.</p> |

Co udělat, když ...

| Problém | Příčina a odstranění |
|--|---|
| <p data-bbox="73 201 384 288">Nezapne se horní osvětlení ohřevného prostoru.</p>  | <p data-bbox="400 201 762 233">Je vadná halogenová žárovka.</p> <div data-bbox="406 240 1028 368" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="417 248 712 284">⚠ Nebezpečí popálení! Topná tělesa musí být vypnutá. Ohřevný prostor musí být vychladlý.</p></div> <ul data-bbox="400 384 1022 711" style="list-style-type: none"><li data-bbox="400 384 1022 475">■ Odpojte pečicí troubu elektricky od sítě. Vytáhněte k tomu účelu síťovou zástrčku nebo vypněte jistič elektrické instalace.<li data-bbox="400 483 1022 544">■ Uvolněte kryt světla otočením o čtvrt otáčky doleva a vytáhněte ho s těsněním dolů z pláště.<li data-bbox="400 552 1022 612">■ Vyměňte halogenovou žárovku (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, patice G9).<li data-bbox="400 620 1022 681">■ Nasadte kryt světla s těsněním do pláště a upevněte ho otočením doprava.<li data-bbox="400 689 1022 711">■ Připojte pečicí troubu opět k elektrické síti. <p data-bbox="400 727 1005 818">Zvolili jste provozní způsob ECO - horký vzduch . V tomto provozním způsobu se nezapíná osvětlení ohřevného prostoru.</p> |

Kontakt při závadách

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

Servisní službu Miele si můžete vyžádat online na www.miele.com/service.

Kontaktní údaje servisní služby Miele najdete na konci tohoto dokumentu.

Servisní služba vyžaduje označení modelu a výrobní číslo (Fabr./SN/Nr.). Oba údaje najdete na typovém štítku.

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

Záruka

Záruční doba činí 2 roky.

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

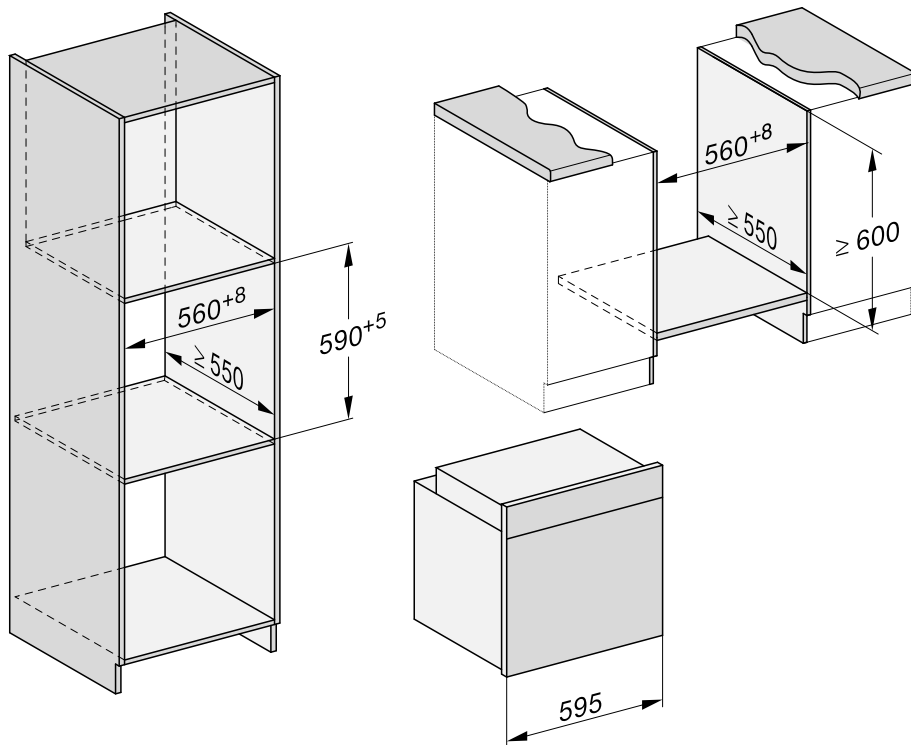
Instalace

Rozměry pro vestavbu

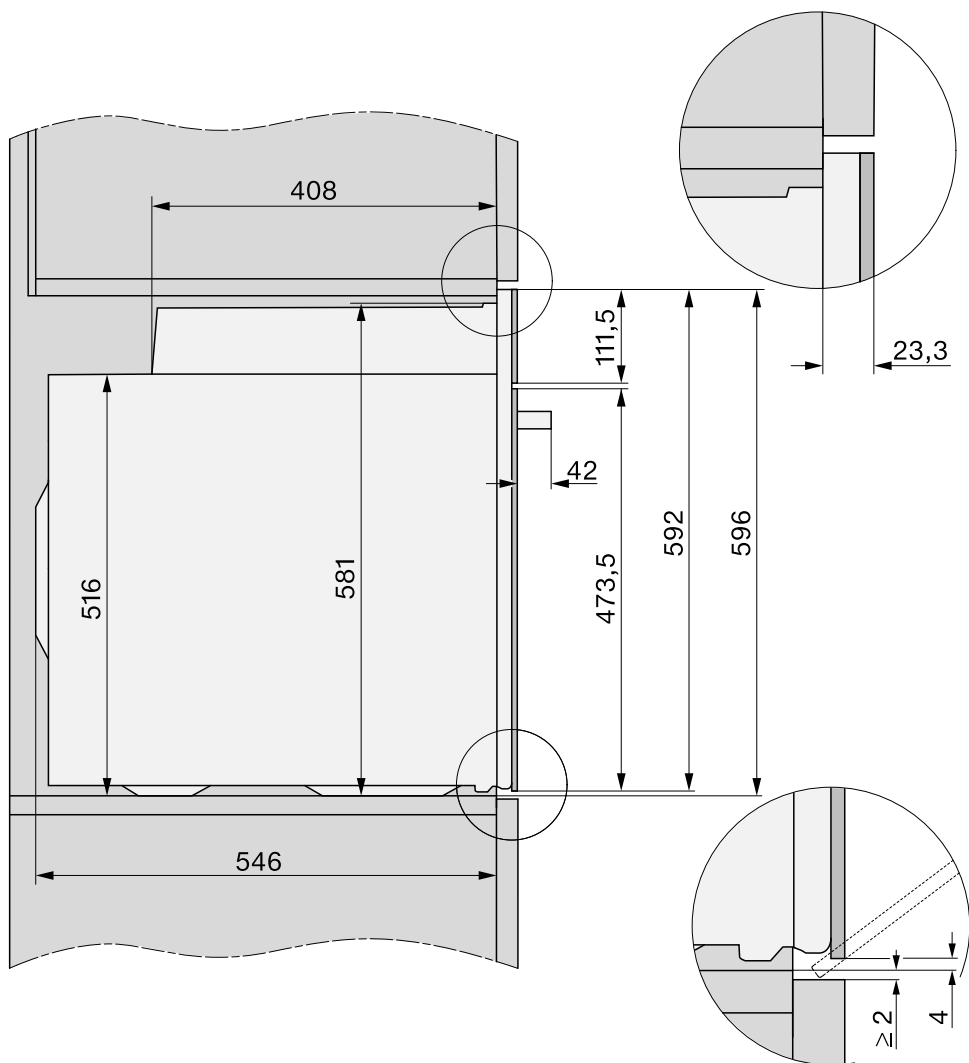
Rozměry jsou uvedeny v mm.

Vestavba do horní nebo spodní skříně

Má-li se pečicí trouba vestavět pod varnou desku, dbejte pokynů pro vestavbu varné desky a respektujte vestavbovou výšku varné desky.

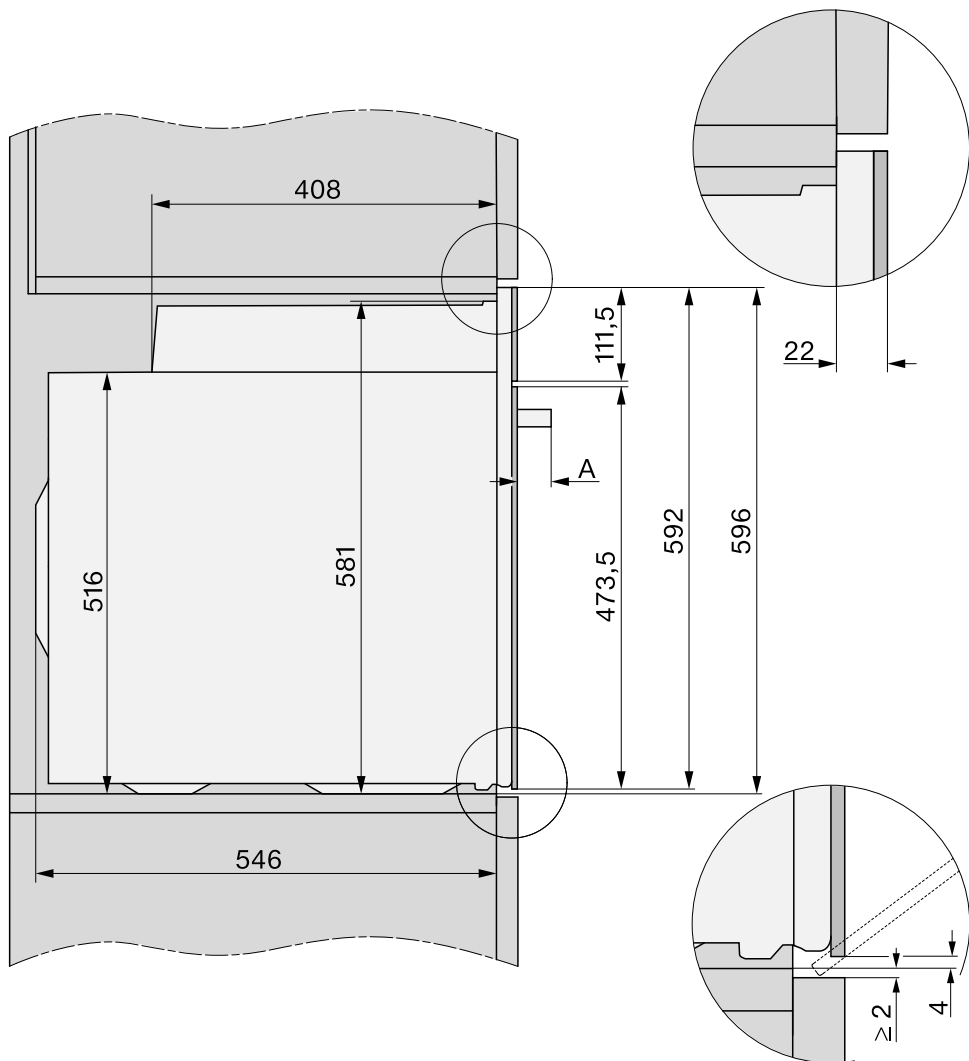


Boční pohled H 22xx



Instalace

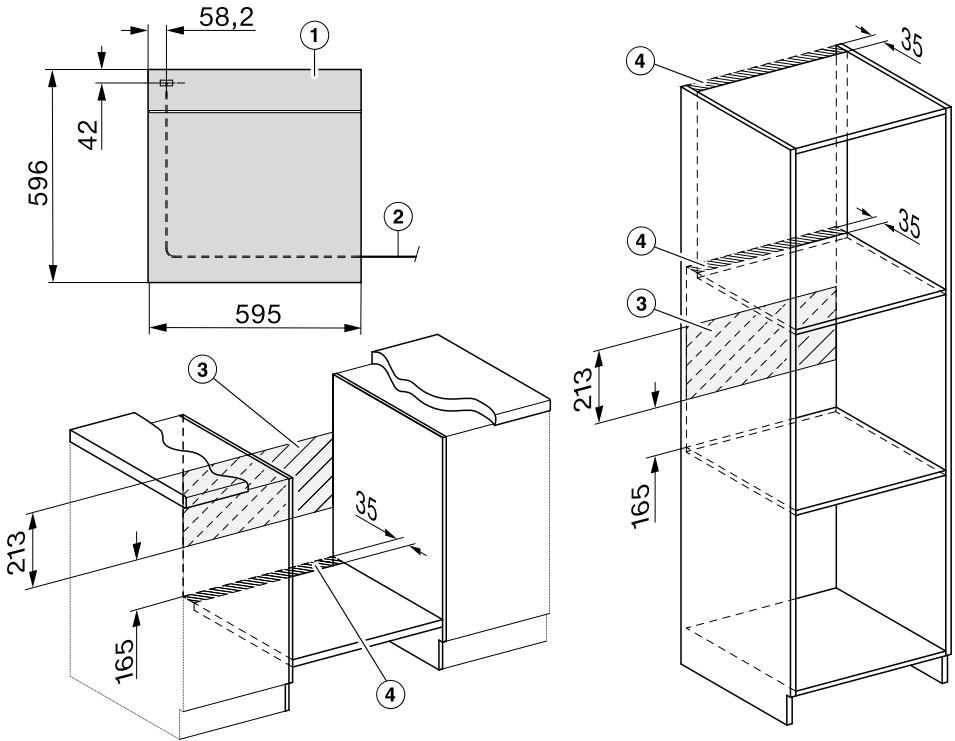
Boční pohled H 25xx, H 27xx, H 28xx



A H 25xx, H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

Přípojky a větrání



- ① pohled zepředu
- ② přívodní síťový kabel, délka = 1 500 mm
- ③ žádná přípojka v této oblasti
- ④ výřez pro větrání min. 150 cm²

Instalace

Vestavba pečicí trouby

Používejte pečicí troubu jen vestavěnou, aby byl zajištěn její bezpečný provoz.

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

Při vestavbě bezpodmínečně dbejte následujícího:

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

Nemontujte tepelné ochranné lišty na bočních stěnách montážní skříně.

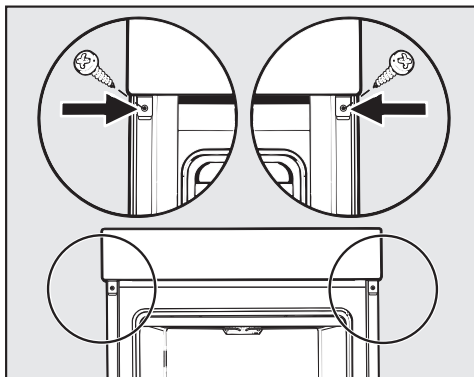
- Pečicí troubu elektricky připojte.

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

Na nošení používejte úchyty na bočních pláště.

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

- Zasuňte pečicí troubu do montážní skříně a troubu vyrovnejte.
- 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“, odstavec „Montáž dvířek“).

Elektrické připojení



Nebezpečí úrazu!

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

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

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

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

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

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

Připojovací údaje

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

Tyto údaje musí souhlasit s příslušnými parametry elektrické sítě.

■ Pokud máte dotazy na Miele, uvádějte vždy následující:

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

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

Občasný nebo trvalý provoz na soběstačném nebo se sítí nesynchronizovaném zařízení pro napájení energií (jako např. ostrovní sítě, záložní systémy) je možný. Předpokladem provozu je, aby u zařízení pro napájení energií byly dodrženy specifikace normy EN 50160 nebo srovnatelné. Bezpečnostní opatření stanovená pro domovní instalaci a pro tento výrobek Miele musí být co do své funkce a způsobu práce zajištěna i v ostrovním provozu nebo v provozu nesynchronizovaném se sítí nebo být v instalaci nahrazena rovnocennými opatřeními. Jak je popsáno například v aktuálním vydání VDE-AR-E 2510-2.

Pečicí trouba




















Pečicí trouba je vybavena 3žilovým přívodním síťovým kabelem 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.

Tabulky přípravy


Třené těsto

| moučník/pečivo (příslušenství) |  | 🌡️ [°C] |  ⁵ ₁ | | 🕒 [min] |
|--|---|----------------------|---|------|--------------------|
| | | | +HFC | -HFC | |
| muffiny (1 plech) |  | 150–160 | 1 | 2 | 25–35 |
| muffiny (2 plechy) |  | 150–160 | 1+3 ³ | 1+3 | 30–40 ⁴ |
| drobné pečivo* (1 plech) |  | 150 | 1 | 2 | 25–35 |
| |  | 160 ² | 2 | 3 | 20–30 |
| drobné pečivo* (2 plechy) |  | 150 ² | 1+3 ³ | 1+3 | 25–35 |
| linecké pečivo (rošt, hranatá forma, 30 cm) ¹ |  | 150–160 | 1 | 2 | 60–70 |
| |  | 155–165 ² | 1 | 2 | 60–70 |
| mramorový, ořechový koláč (rošt, hranatá forma, 30 cm) ¹ |  | 150–160 | 1 | 2 | 55–65 |
| |  | 150–160 | 1 | 2 | 60–70 |
| mramorový, ořechový koláč (rošt, bábov- ková forma, Ø 26 cm) ¹ |  | 150–160 | 1 | 2 | 55–65 |
| |  | 150–160 | 1 | 2 | 55–65 |
| ovocný koláč (1 plech) |  | 160–170 | 1 | 2 | 45–55 |
| |  | 155–165 | 1 | 1 | 45–55 |
| ovocný koláč (rošt, dělená forma, Ø 26 cm) ¹ |  | 150–160 | 1 | 2 | 55–65 |
| |  | 170–180 ² | 1 | 1 | 35–45 |
| dortový korpus (rošt, dortová forma, Ø 28 cm) ¹ |  | 150–160 | 1 | 2 | 25–35 |
| |  | 170–180 ² | 1 | 2 | 15–25 |























 provozní způsob, 🌡️ teplota, ⁵₁ úroveň (+HFC s výsuvnými pojezdy FlexiClip HFC 70-C / -HFC bez výsuvných pojezdů FlexiClip HFC 70-C), 🕒 doba přípravy,  Horký vzduch plus,  Horní/spodní pečení







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

Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 70-C (pokud jsou k dispozici).

- 1 Použijte matnou, tmavou pečicí formu a postavte ji doprostřed roštu.
- 2 Než zasunete pokrm k přípravě, předehejte ohřevný prostor. Nepoužívejte na to provozní způsob Booster .
- 3 Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 70-C (pokud jsou k dispozici) ve spodní úrovni.
- 4 Plechy vyjměte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhnědl již před uplynutím uvedené doby přípravy.

Hnětené těsto


| moučník/pečivo (příslušenství) |  | 🌡️ [°C] |  ⁵ ₁ | | 🕒 [min] |
|---|---|----------------------|---|------|--------------------|
| | | | +HFC | -HFC | |
| placičky (1 plech) |  | 140–150 | 1 | 2 | 20–30 |
| |  | 150–160 | 1 | 2 | 25–35 |
| placičky (2 plechy) |  | 140–150 | 1+3 ³ | 1+3 | 20–30 ⁴ |
| stříkané pečivo* (1 plech) |  | 140 | 1 | 2 | 35–45 |
| |  | 160 ² | 2 | 3 | 20–30 |
| stříkané pečivo* (2 plechy) |  | 140 | 1+3 ³ | 1+3 | 40–50 ⁴ |
| dortový korpus (rošt, dortová forma, Ø 28 cm) ¹ |  | 150–160 | 1 | 2 | 35–45 |
| |  | 170–180 ² | 1 | 2 | 20–30 |
| sýrový koláč (rošt, dělená forma, Ø 26 cm) ¹ |  | 170–180 | 1 | 2 | 80–90 |
| |  | 150–160 | 1 | 2 | 80–90 |
| jablečný koláč* (apple pie) (rošt, dělená for- ma, Ø 20 cm) ¹ |  | 160 | 1 | 2 | 80–100 |
| |  | 180 | 1 | 1 | 75–95 |
| obložený jablečný koláč (rošt, dělená for- ma, Ø 26 cm) ¹ |  | 180–190 ² | 1 | 2 | 60–70 |
| |  | 160–170 | 1 | 2 | 60–70 |
| ovocný koláč s polevou (rošt, dělená for- ma, Ø 26 cm) ¹ |  | 170–180 | 1 | 2 | 60–70 |
| |  | 150–160 | 1 | 2 | 55–65 |
| ovocný koláč s polevou (1 plech) |  | 170–180 | 1 | 2 | 50–60 |
| |  | 160–170 | 1 | 2 | 45–55 |
| sladký tenký koláč (1 plech) |  | 210–220 ² | – | 1 | 55–65 |
| |  | 180–190 | – | 1 | 35–45 |

 provozní způsob, 🌡️ teplota, ⁵₁ úroveň (+HFC s výsuvnými pojedy FlexiClip HFC 70-C / -HFC bez výsuvných pojezdů FlexiClip HFC 70-C), 🕒 doba přípravy,  Horký vzduch plus,  ECO - horký vzduch,  Horní/spodní pečení,  Intenzivní pečení

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

Namontujte výsuvné pojedy FlexiClip HFC 70-C (pokud jsou k dispozici).

1 Použijte matnou, tmavou pečicí formu a postavte ji doprostřed roštu.




















2 Než zasunete pokrm k přípravě, předehejte ohřevný prostor. Nepoužívejte na to provozní způsob Booster .





3 Namontujte výsuvné pojedy FlexiClip HFC 70-C (pokud jsou k dispozici) ve spodní úrovni.


4 Plechy vyjímajte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhnědl již před uplynutím uvedené doby přípravy.

Tabulky přípravy







Kynuté těsto





| moučník/pečivo (příslušenství) |  | 🌡️ [°C] |  ⁵ ₁ | | 🕒 [min] |
|---|---|----------------------|---|----------------|--------------------|
| | | | +HFC | -HFC | |
| bábovka (rošt, bábovková forma, Ø 24 cm) ¹ |  | 150–160 | 1 | 2 | 50–60 |
| |  | 160–170 | 1 | 1 | 50–60 |
| vánoční štola (1 plech) |  | 150–160 | 1 | 2 | 55–65 |
| |  | 160–170 | 1 | 2 | 55–65 |
| drobenkový koláč s ovocem/bez (1 plech) |  | 160–170 | 1 | 2 | 40–50 |
| |  | 170–180 | 2 | 3 | 45–55 |
| ovocný koláč (1 plech) |  | 160–170 | 1 | 2 | 45–55 |
| |  | 170–180 | 2 | 3 | 45–55 |
| jablečné taštičky/rozinkové šneky (1 plech) |  | 160–170 | 1 | 2 | 25–35 |
| jablečné taštičky/rozinkové šneky (2 plechy) |  | 160–170 | 1+3 ³ | 1+3 | 30–40 ⁵ |
| bílý chléb, volně sázený (1 plech) |  | 180–190 | 1 | 2 | 35–45 |
| |  | 190–200 | 1 | 2 | 30–40 |
| bílý chléb (rošt, hranatá forma, 30 cm) ¹ |  | 180–190 | 1 | 2 | 35–45 |
| |  | 190–200 ² | 1 | 2 | 30–40 |
| celozrnný chléb (rošt, hranatá forma, 30 cm) ¹ |  | 180–190 | 1 | 2 | 55–65 |
| |  | 200–210 ² | 1 | 2 | 45–55 |
| kynutí těsta (rošt) |  | 30–35 | - ⁴ | - ⁴ | - |

 provozní způsob, 🌡️ teplota, ⁵₁ úroveň (+HFC s výsuvnými pojezdy FlexiClip HFC 70-C / -HFC bez výsuvných pojezdů FlexiClip HFC 70-C), 🕒 doba přípravy,  Horký vzduch plus,  Horní/spodní pečení

- 1 Použijte matnou, tmavou pečicí formu a postavte ji doprostřed roštu.
- 2 Než zasunete pokrm k přípravě, předehejte ohřevný prostor. Nepoužívejte na to provozní způsob Booster .
- 3 Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 70-C (pokud jsou k dispozici) ve spodní úrovni.
- 4 Položte rošt na dno ohřevného prostoru a na něj postavte nádobu. Podle velikosti nádoby můžete také vyjmout postranní mřížky.
- 5 Plechy vyjímejte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhnědl již před uplynutím uvedené doby přípravy.








Tvarohovoolejové těsto





| moučník/pečivo (příslušenství) |  | 🌡️ [°C] |  ⁵ ₁ | | ⌚ [min] |
|--|---|------------|---|------|--------------------|
| | | | +HFC | -HFC | |
| ovocný koláč (1 plech) |  | 160–170 | 1 | 2 | 40–50 |
| |  | 170–180 | 2 | 3 | 50–60 |
| jablečné taštičky/rozinkové šneky (1 plech) |  | 160–170 | 2 | 3 | 25–35 |
| jablečné taštičky/rozinkové šneky (2 plechy) |  | 150–160 | 1+3 ¹ | 1+3 | 25–35 ² |

 provozní způsob, 🌡️ teplota, ⁵₁ úroveň (+HFC s výsuvnými pojedy FlexiClip HFC 70-C / -HFC bez výsuvných pojezdů FlexiClip HFC 70-C), ⌚ doba přípravy,  Horký vzduch plus,  Horní/spodní pečení

- 1 Namontujte výsuvné pojedy FlexiClip HFC 70-C (pokud jsou k dispozici) ve spodní úrovni.
- 2 Plechy vyjímejte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhnědl již před uplynutím uvedené doby přípravy.


Piškotové těsto

| moučník/pečivo (příslušenství) |  | 🌡️ [°C] |  ⁵ ₁ | | ⌚ [min] |
|---|---|----------------------|---|------|------------|
| | | | +HFC | -HFC | |
| piškotový korpus (2 vejce) (rošt, dělená forma, Ø 26 cm) ¹ |  | 160–170 ² | 1 | 2 | 15–25 |
| piškotový korpus (4–6 vajec) (rošt, dělená forma, Ø 26 cm) ¹ |  | 150–160 ² | 1 | 2 | 30–40 |
| piškot z vody* (rošt, dělená forma, Ø 26 cm) ¹ |  | 180 | 1 | 2 | 25–35 |
| |  | 150–170 ² | 1 | 2 | 25–45 |
| piškotový plát (1 plech) |  | 180–190 ² | 1 | 2 | 15–25 |

 provozní způsob, 🌡️ teplota, ⁵₁ úroveň (+HFC s výsuvnými pojedy FlexiClip HFC 70-C / -HFC bez výsuvných pojezdů FlexiClip HFC 70-C), ⌚ doba přípravy,  Horký vzduch plus,  Horní/spodní pečení










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




Namontujte výsuvné pojedy FlexiClip HFC 70-C (pokud jsou k dispozici).

- 1 Použijte matnou, tmavou pečicí formu a postavte ji doprostřed roštu.
- 2 Než zasunete pokrm k přípravě, přehřejte ohřevný prostor. Nepoužívejte na to provozní způsob Booster .

Tabulky přípravy

Odpalované těsto, listové těsto, bílkové pečivo

















| moučník/pečivo (příslušenství) |  | 🌡️ [°C] |  ⁵ ₁ | | 🕒 [min] |
|---|---|------------|---|------|--------------------|
| | | | +HFC | -HFC | |
| větrníky (1 plech) |  | 160–170 | 1 | 2 | 30–40 |
| taštičky z listového těsta (1 plech) |  | 180–190 | 1 | 2 | 20–30 |
| taštičky z listového těsta (2 plechy) |  | 180–190 | 1+3 ¹ | 1+3 | 20–30 ² |
| makronky (1 plech) |  | 120–130 | 1 | 2 | 25–50 |
| makronky (2 plechy) |  | 120–130 | 1+3 ¹ | 1+3 | 25–50 ² |
| meringen/bezé (1 plech, 6 ks à Ø 6 cm) |  | 80–100 | 1 | 2 | 120–150 |
| meringen/bezé (2 plechy, po 6 ks à Ø 6 cm) |  | 80–100 | 1+3 ¹ | 1+3 | 150–180 |









 provozní způsob, 🌡️ teplota, ⁵₁ úroveň (+HFC s výsuvnými pojezdy FlexiClip HFC 70-C / -HFC bez výsuvných pojezdů FlexiClip HFC 70-C), 🕒 doba přípravy,  Horký vzduch plus

¹ Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 70-C (pokud jsou k dispozici) ve spodní úrovni.



² Plechy vyjímajte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhnědl již před uplynutím uvedené doby přípravy.

Pikantní jídla

| připravovaný pokrm (příslušenství) |  | 🌡️ [°C] |  5 1 | | 🕒 [min] |
|---|---|----------------------|--|------|-------------------|
| | | | +HFC | -HFC | |
| pikantní tenký koláč (1 plech) |  | 220–230 ¹ | – | 1 | 25–35 |
| |  | 180–190 | – | 1 | 30–40 |
| cibulový koláč (1 plech) |  | 180–190 ¹ | 1 | 2 | 25–35 |
| |  | 170–180 | 1 | 2 | 30–40 |
| pizza z kynutého těsta (1 plech) |  | 170–180 | 1 | 2 | 25–35 |
| |  | 210–220 ¹ | 1 | 2 | 20–30 |
| pizza z tvarohovoolejového těsta (1 plech) |  | 170–180 | 1 | 2 | 25–35 |
| |  | 190–200 ¹ | 1 | 2 | 25–35 |
| mražená pizza, předpečená (rošt) |  | 200–210 | 1 | 2 | 20–25 |
| toast* (rošt) |  | 250 | – | 3 | 5–8 |
| zapékané pokrmy (např. toast) (rošt na univerzálním plechu) |  | 250 ² | 2 | 3 | 3–6 |
| grilovaná zelenina (rošt na univerzálním plechu) |  | 250 ² | 3 | 4 | 5–10 ³ |
| |  | 250 ² | 3 | 3 | 5–10 ³ |
| ratatouille (1 univerzální plech) |  | 180–190 | 1 | 2 | 40–60 |


















 provozní způsob, 🌡️ teplota,  5
1 úroveň (+HFC s výsuvnými pojezdy FlexiClip HFC 70-C / -HFC bez výsuvných pojezdů FlexiClip HFC 70-C), 🕒 doba přípravy,  Horní/spodní pečení,  Intenzivní pečení,  Horký vzduch plus,  ECO - horký vzduch,  Velký gril,  Gril s cirkulací

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

- 1 Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor. Nepoužívejte na to provozní způsob Booster .
- 2 Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předehřívejte. Nepoužívejte na to provozní způsob Booster .
- 3 Připravovaný pokrm obraťte pokud možno po polovině doby přípravy.



Tabulky přípravy

Hovězí maso















| připravovaný pokrm (příslušenství) |  |  [°C] |  ⁵ |  [min] |  ¹⁰ [°C] |
|--|--|--|--|---|---|
| hovězí pečeně, asi 1 kg (pekáč s poklicí) |  ² | 150–160 ³ | 2 ⁶ | 120–130 ⁷ | -- |
| |  ² | 170–180 ³ | 2 ⁶ | 120–130 ⁷ | -- |
| |  ² | 180–190 | 2 ⁶ | 160–180 ⁸ | -- |
| hovězí filety, asi 1 kg (univerzální plech) |  ² | 180–190 ³ | 2 ⁶ | 25–60 | 45–75 |
| hovězí filety „rare“, asi 1 kg ¹ |  ² | 80–85 ⁴ | 2 ⁶ | 70–80 | 45–48 |
| hovězí filety „medium“, asi 1 kg ¹ |  ² | 90–95 ⁴ | 2 ⁶ | 80–90 | 54–57 |
| hovězí filety „propečené“, asi 1 kg ¹ |  ² | 95–100 ⁴ | 2 ⁶ | 110–130 | 63–66 |
| rostbíf, asi 1 kg (univerzální plech) |  ² | 180–190 ³ | 2 ⁶ | 35–65 | 45–75 |
| rostbíf „rare“, asi 1 kg ¹ |  ² | 80–85 ⁴ | 2 ⁶ | 80–90 | 45–48 |
| rostbíf „medium“, asi 1 kg ¹ |  ² | 90–95 ⁴ | 2 ⁶ | 110–120 | 54–57 |
| rostbíf „propečený“, asi 1 kg ¹ |  ² | 95–100 ⁴ | 2 ⁶ | 130–140 | 63–66 |
| burger, karbanátky* (rošt v úrovni 4 a univerzální plech v úrovni 1) |  ² | 250 ⁵ | 4 | 15–25 ⁹ | -- |




 provozní způsob,  teplota, ⁵ úroveň,  doba přípravy, ¹⁰ teplota jádra,  Horký vzduch plus,  Horní/spodní pečení,  ECO - horký vzduch,  Velký gril


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

- Použijte rošt a univerzální plech.
- Maso nejprve orestujte na varné desce.
- Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor. Nepoužívejte na to provozní způsob Booster .
- Ohřevný prostor předehřívajte 15 minut při 120 °C. Když zasouváte pokrm k přípravě, snižte teplotu.
- Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předehřívajte. Nepoužívejte na to provozní způsob Booster .
- Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 70-C (pokud jsou k dispozici).
- Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 90 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 100 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- Připravovaný pokrm obraťte pokud možno po polovině doby přípravy.
- Máte-li samostatný pokrmový teploměr, můžete se orientovat také podle udané teploty uvnitř pokrmu.

Telecí maso


















| připravovaný pokrm (příslušenství) |  |  teplota [°C] |  úroveň 1 ⁵ |  doba přípravy [min] |  teplota jádra [°C] |
|--|---|---|--|--|--|
| telecí pečeně, asi 1,5 kg (pekáč s poklicí) |  2 | 160–170 ³ | 2 ⁵ | 120–130 ⁶ | -- |
| |  2 | 170–180 ³ | 2 ⁵ | 120–130 ⁶ | -- |
| telecí filety, asi 1 kg (univerzální plech) |  2 | 160–170 ³ | 2 ⁵ | 30–60 | 45–75 |
| telecí filety „rare“, asi 1 kg ¹ |  2 | 80–85 ⁴ | 2 ⁵ | 50–60 | 45–48 |
| telecí filety „medium“, asi 1 kg ¹ |  2 | 90–95 ⁴ | 2 ⁵ | 80–90 | 54–57 |
| telecí filety „propečené“, asi 1 kg ¹ |  2 | 95–100 ⁴ | 2 ⁵ | 90–100 | 63–66 |
| telecí hřbet „rare“, asi 1 kg ¹ |  2 | 80–85 ⁴ | 2 ⁵ | 80–90 | 45–48 |
| telecí hřbet „medium“, asi 1 kg ¹ |  2 | 90–95 ⁴ | 2 ⁵ | 100–130 | 54–57 |
| telecí hřbet „propečený“, asi 1 kg ¹ |  2 | 95–100 ⁴ | 2 ⁵ | 130–140 | 63–66 |

 provozní způsob,  teplota,  úroveň,  doba přípravy,  teplota jádra,  Horký vzduch plus,  Horní/spodní pečení


- 1 Použijte rošt a univerzální plech.
- 2 Maso nejprve orestujte na varné desce.
- 3 Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor. Nepoužívejte na to provozní způsob Booster .
- 4 Ohřevný prostor předehřejte 15 minut při 120 °C. Když zasouváte pokrm k přípravě, snižte teplotu.
- 5 Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 70-C (pokud jsou k dispozici).
- 6 Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 90 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- 7 Máte-li samostatný pokrmový teploměr, můžete se orientovat také podle udané teploty uvnitř pokrmu.

Tabulky přípravy












Vepřové maso






| připravovaný pokrm (příslušenství) |  |  teplota [°C] |  ⁵ [min] |  doba přípravy [min] |  ¹⁰ teplota jádra [°C] |
|---|--|---|---|--|---|
| vepřová pečeně, asi 1 kg (pekáč s poklicí) |  | 160–170 | 2 ⁵ | 130–140 ⁶ | 80–90 |
| |  | 170–180 | 2 ⁵ | 130–140 ⁶ | 80–90 |
| vepřová pečeně s tlustou kůží, asi 2 kg (pekáč) |  | 180–190 | 2 ⁵ | 130–150 ⁷ | 80–90 |
| |  | 190–200 | 2 ⁵ | 130–150 ⁷ | 80–90 |
| vepřové filety, asi 350 g ¹ |  ² | 90–100 ³ | 2 ⁵ | 70–90 | 60–69 |
| vepřová kýta, asi 1,5 kg (pekáč s poklicí) |  | 160–170 | 2 ⁵ | 130–160 ⁸ | 80–90 |
| kotleta, asi 1 kg (univerzální plech) |  | 150–160 | 2 ⁵ | 50–60 | 63–68 |
| kotleta, asi 1 kg ¹ |  ² | 95–105 ³ | 2 ⁵ | 140–160 | 63–66 |
| sekaná, asi 1 kg (univerzální plech) |  | 170–180 | 2 ⁵ | 60–70 ⁷ | 80–85 |
| |  | 190–200 | 2 ⁵ | 70–80 ⁷ | 80–85 |
| anglická slanina ¹ |  | 250 ⁴ | 4 | 3–5 | -- |
| klobása ¹ |  | 250 ⁴ | 3 ⁵ | 8–15 ⁹ | -- |


 provozní způsob,  teplota, ⁵ úroveň,  doba přípravy,  teplota jádra,  Horký vzduch plus,  Horní/spodní pečení,  ECO - horký vzduch,  Velký gril

- Použijte rošt a univerzální plech.
- Maso nejprve orestujte na varné desce.
- Ohřevný prostor předehřívejte 15 minut při 120 °C. Když zasouváte pokrm k přípravě, snižte teplotu.
- Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předehřívejte. Nepoužívejte na to provozní způsob Booster .
- Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 70-C (pokud jsou k dispozici).
- Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 60 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- Po polovině doby přípravy přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 100 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- Připravovaný pokrm obraťte pokud možno po polovině doby přípravy.
- Máte-li samostatný pokrmový teploměr, můžete se orientovat také podle udané teploty uvnitř pokrmu.

Jehněčí, zvěřina















| připravovaný pokrm (příslušenství) |  |  teplota [°C] |  úroveň 5 ¹ |  doba přípravy [min] |  teplota jádra 6 [°C] |
|--|---|---|--|--|---|
| jehněčí kýta s kostí, asi 1,5 kg (pekáč s poklicí) |  | 170–180 | 2 ⁴ | 100–120 ⁵ | 64–82 |
| jehněčí hřbet bez kosti (univerzální plech) |  1 | 180–190 ² | 2 ⁴ | 10–20 | 53–80 |
| jehněčí hřbet bez kosti (rošt a univerzální plech) |  1 | 95–105 ³ | 2 ⁴ | 40–60 | 54–66 |
| jelení hřbet bez kosti (univerzální plech) |  1 | 160–170 ² | 2 ⁴ | 70–90 | 60–81 |
| srnčí hřbet bez kosti (univerzální plech) |  1 | 140–150 ² | 2 ⁴ | 25–35 | 60–81 |
| kančí kýta bez kosti, asi 1 kg (pekáč s poklicí) |  1 | 170–180 | 2 ⁴ | 100–120 ⁵ | 80–90 |

 provozní způsob,  teplota,  úroveň,  doba přípravy,  teplota jádra,  Horní/spodní pečení



- Maso nejprve orestujte na varné desce.
- Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor. Nepoužívejte na to provozní způsob Booster .
- Ohřevný prostor předehřejte 15 minut při 120 °C. Když zasouváte pokrm k přípravě, snižte teplotu.
- Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 70-C (pokud jsou k dispozici).
- Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 50 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- Máte-li samostatný pokrmový teploměr, můžete se orientovat také podle udané teploty uvnitř pokrmu.

Tabulky přípravy
















Drůbež, ryba








| připravovaný pokrm (příslušenství) |  |  [°C] |  ⁵ 1 |  [min] |  ⁷ [°C] |
|--|---|---|---|--|---|
| drůbež, 0,8–1,5 kg (univerzální plech) |  | 170–180 | 2 ³ | 55–65 | 85–90 |
| kuře, asi 1,2 kg (rošt na univerzálním plechu) |  | 180–190 ¹ | 2 ³ | 55–65 ⁴ | 85–90 |
| drůbež, asi 2 kg (pekáč) |  | 180–190 | 2 ³ | 100–120 ⁵ | 85–90 |
| |  | 190–200 | 2 ³ | 110–130 ⁵ | 85–90 |
| drůbež, asi 4 kg (pekáč) |  | 160–170 | 2 ³ | 180–200 ⁶ | 90–95 |
| |  | 180–190 | 2 ³ | 180–200 ⁶ | 90–95 |
| ryba, 200–300 g (např. pstruzi) (univerzální plech) |  | 210–220 ² | 2 ³ | 15–25 | 75–80 |
| ryba, 1–1,5 kg (např. pstruzi lososovití) (univerzální plech) |  | 210–220 ² | 2 ³ | 30–40 | 75–80 |
| rybí fileť ve fólii, 200–300 g (univerzální plech) |  | 200–210 | 2 ³ | 25–30 | 75–80 |



 provozní způsob,  teplota, ⁵ úroveň,  doba přípravy,  teplota jádra,  Horký vzduch plus,  Gril s cirkulací,  Horní/spodní pečení,  ECO - horký vzduch

- 1 Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předehřívejte. Nepoužívejte na to provozní způsob Booster .
- 2 Než zasunete pokrm k přípravě, předehřívejte ohřevný prostor. Nepoužívejte na to provozní způsob Booster .
- 3 Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 70-C (pokud jsou k dispozici).
- 4 Připravovaný pokrm obraťte pokud možno po polovině doby přípravy.
- 5 Na začátku přípravy pokrmu přilijte asi 0,25 l tekutiny.
- 6 Po 30 minutách přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- 7 Máte-li samostatný pokrmový teploměr, můžete se orientovat také podle udané teploty uvnitř pokrmu.

Zkušební pokrmy dle EN 60350-1

| zkušební pokrmy (příslušenství) |  |  | |  | |
|--|---|---|------------------|--|--------------------|
| | | [°C] | +HFC | | -HFC |
| drobné pečivo (1 pečicí plech ¹) |  | 150 | 1 | 2 | 25–35 |
| |  | 160 ⁴ | 2 | 3 | 20–30 |
| drobné pečivo (2 pečicí plechy ¹) |  | 150 ⁴ | 1+3 ⁷ | 1+3 | 25–35 |
| stříkané pečivo (1 pečicí plech ¹) |  | 140 | 1 | 2 | 35–45 |
| |  | 160 ⁴ | 2 | 3 | 20–30 |
| stříkané pečivo (2 pečicí plechy ¹) |  | 140 | 1+3 ⁷ | 1+3 | 40–50 ⁸ |
| jablečný koláč (apple pie) (rošt ¹ , dělená forma ² , Ø 20 cm) |  | 160 | 1 | 2 | 80–100 |
| |  | 180 | 1 | 1 | 75–95 |
| piškot z vody (rošt ¹ , dělená forma ² , Ø 26 cm) |  | 180 | 1 | 2 | 25–35 |
| |  | 150–170 ⁴ | 1 | 2 | 25–45 |
| toast (rošt ¹) |  | 250 | -- | 3 | 5–8 |
| burger (rošt ¹ v úrovni 4 a univerzální plech ¹ v úrovni 1) |  | 250 ⁵ | -- | 4 | 15–25 ⁹ |

 provozní způsob,  teplota,  úroveň (+HFC s výsuvnými pojezdy FlexiClip HFC 70-C / -HFC bez výsuvných pojezdů FlexiClip HFC 70-C),  doba přípravy,  Horký vzduch plus,  Horní/spodní pečení,  Velký gril

- 1 Používejte výhradně originální příslušenství Miele.
- 2 Používejte matnou, tmavou dělenou formu.
Postavte dělenou formu doprostřed roštu.
- 3 Obecně zvolte nižší z uvedených teplot a po kratší z uvedených dob přípravy připravovaný pokrm zkontrolujte.
- 4 Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor. Nepoužívejte na to provozní způsob Booster .
- 5 Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předehřívejte. Nepoužívejte na to provozní způsob Booster .
- 6 Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 70-C (pokud jsou k dispozici).
- 7 Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 70-C (pokud jsou k dispozici) ve spodní úrovni. Pokud máte k dispozici více párů výsuvných pojezdů FlexiClip, namontujte jen jeden pár.
- 8 Plechy vyjímejte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhnědl již před uplynutím uvedené doby přípravy.
- 9 Připravovaný pokrm obraťte pokud možno po polovině doby přípravy.


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 ECO - horký vzduch .
- 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 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 2265-1 B, H 2267-1 B, H 2567 B, H 2860 B, H 2860-2 B |
| Index energetické účinnosti (EEI_{cavity}) pro každý pečicí prostor | 81,7 |
| 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 | 42,0 kg |

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

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

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

H 2265-1 B, H 2267-1 B, H 2567 B, H 2860 B, H 2860-2 B