

## Návod k obsluze a montáži s recepty Pečicí trouba




Před umístěním, instalací a uvedením do provozu si **bezpodmínečně** přečtěte návod k obsluze a montáži. Tím ochráníte sebe a zabráníte škodám.

# Obsah

---

<b>Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění</b> .....	<b>6</b>
<b>Váš příspěvek k ochraně životního prostředí</b> .....	<b>12</b>
<b>Popis přístroje</b> .....	<b>13</b>
Pečicí trouba .....	13
<b>Ovládací prvky pečicí trouby</b> .....	<b>14</b>
volič provozních způsobů .....	15
Displej .....	15
Otočný volič < > .....	15
Senzorová tlačítka .....	15
Symbols .....	16
<b>Princip ovládání</b> .....	<b>17</b>
Volba provozního způsobu .....	17
Zadávání čísel.....	17
Volba položky menu ve výběrovém seznamu .....	17
Změna nastavení ve výběrovém seznamu .....	17
Změna nastavení pruhem segmentů .....	17
<b>Vybavení</b> .....	<b>18</b>
Typový štítek .....	18
Součásti dodávky .....	18
Dodávané příslušenství a příslušenství k dokoupení.....	18
Bezpečnostní zařízení .....	24
Zušlechťené povrchy PerfectClean.....	24
<b>První uvedení do provozu</b> .....	<b>25</b>
Miele@home .....	25
Základní nastavení.....	26
První rozehrátí pečicí trouby .....	27
<b>Nastavení</b> .....	<b>28</b>
Přehled nastavení .....	28
Vyvolání menu „Nastavení“ .....	29
Jazyk  .....	29
Denní čas .....	29
Displej .....	29
Hlasitost.....	29
Jednotky .....	30
Navrhované teploty .....	30
Doběh ventilátoru chlaz.....	30
Provozní hodiny.....	30
Miele@home .....	31
Vzdálené ovládání.....	31
Remote Update .....	31
Verze softwaru .....	32
Prodejce .....	32
Nastavení z výroby .....	32

<b>Kuch. budík</b> .....	<b>33</b>
<b>Přehled provozních způsobů</b> .....	<b>34</b>
<b>Tipy pro úsporu energie</b> .....	<b>35</b>
<b>Obsluha</b> .....	<b>36</b>
Jednoduchá obsluha.....	36
Změna hodnot a nastavení pro přípravu pokrmu .....	36
Změna teploty .....	36
Nastavení dob přípravy .....	37
Změna nastavených dob přípravy .....	37
Zrušení nastavených dob přípravy.....	37
Stornování přípravy pokrmu.....	38
Předehřátí ohřevného prostoru.....	38
<b>Automatické programy</b> .....	<b>39</b>
Používání automatických programů.....	39
Upozornění k použití .....	39
<b>Pečení z těsta</b> .....	<b>40</b>
Tipy k pečení z těsta.....	40
Informace k tabulkám přípravy .....	40
Informace k provozním způsobům.....	41
<b>Pečení masa</b> .....	<b>42</b>
Tipy pro pečení.....	42
Informace k tabulkám přípravy .....	42
Informace k provozním způsobům.....	43
<b>Grilování</b> .....	<b>44</b>
Tipy ke grilování.....	44
Informace k tabulkám přípravy .....	44
Informace k provozním způsobům.....	45
<b>AirFry</b> .....	<b>46</b>
Příslušenství.....	46
Tipy k přípravě způsobem AirFrying .....	46
Používání provozního způsobu AirFry  .....	46
<b>Další použití</b> .....	<b>47</b>
Rozmrazování.....	47
Příprava při nízké teplotě .....	47
Zavařování .....	48
Sušení .....	50
Zmrazené produkty/hotové pokrmy .....	51
Nahřívání nádobí.....	51
<b>Čištění a ošetřování</b> .....	<b>52</b>
Nevhodné čisticí prostředky .....	52
Odstraňování normálního znečištění.....	53
Odstranění silných znečištění (kromě výsuvných pojezdů FlexiClip).....	53
Silná znečištění na výsuvných pojezdech FlexiClip .....	54

# Obsah

---

Čištění katalyticky emailované zadní stěny .....	54
Odstranění znečištění způsobeného kořením, cukrem apod. ....	54
Odstranění olejových a tukových znečištění .....	54
Demontáž dvířek.....	55
Rozmontování dvířek.....	56
Montáž dvířek .....	58
Demontáž postranních mřížek s výsuvnými pojezdy FlexiClip .....	58
Demontáž zadní stěny .....	59
<b>Co udělat, když ...</b> .....	<b>60</b>
<b>Servisní služba</b> .....	<b>63</b>
Kontakt při závadách.....	63
Záruka.....	63
<b>Instalace</b> .....	<b>64</b>
Rozměry pro vestavbu .....	64
Vestavba do horní nebo spodní skříně.....	64
Boční pohled H 24xx.....	65
Boční pohled H 27xx, H 28xx.....	66
Přípojky a větrání.....	67
Vestavba pečicí trouby .....	68
Elektrické připojení .....	69
<b>Tabulky přípravy</b> .....	<b>70</b>
Třené těsto.....	70
Hnětené těsto .....	71
Kynuté těsto .....	72
Tvarohovoolejové těsto.....	73
Piškotové těsto .....	73
Odpalované těsto, listové těsto, bílkové pečivo.....	74
Pikantní jídla .....	75
Hovězí maso.....	76
Telecí maso.....	77
Vepřové maso .....	78
Jehněčí, zvěřina .....	79
Drůbež, ryba .....	80
<b>Informace pro zkušební ústav</b> .....	<b>81</b>
Zkušební pokrmy dle EN 60350-1 .....	81
Třída energetické účinnosti .....	82
<b>Recepty pro automatické programy</b> .....	<b>83</b>
Jemný jablečný koláč.....	84
Piškotový korpus.....	85
Náplně piškotového korpusu .....	86
Mramorová bábovka .....	87
Drobenkový koláč s ovocem .....	88
Vykrajované cukroví.....	89

Stříkané pečivo .....	90
Muffiny s vlašskými ořechy .....	91
Pizza (kynuté těsto) .....	92
Pizza (tvarohovoolejové těsto) .....	93
Kuře .....	94
Hovězí svíčková (pečení) .....	95
Pstruh .....	96
Losos, filety .....	97
Pstruh lososovitý .....	98
Zapečené brambory se sýrem .....	99
Lasagne .....	100
<b>Recepty pro AirFry .....</b>	<b>101</b>
Falafel s jogurtovým dipem .....	102
Hranolky a hranolky ze sladkých brambor .....	103
Sezamové hranolky tofu .....	104
Pečené brambory se sýrem, jarními cibulkami a slaninou .....	105
Pečené brambory s fetou, tzatziki a selským salátem .....	106
Cuketové hranolky s dipem z modrého sýru a chilli omáčkou .....	107
Grilovaná kukuřice s hoisinovou polevou a salátem coleslaw .....	108
Kuřecí nugety v těstíčku s kokosem a sezamem .....	109
Treska s krustou .....	110
Banány s polevou z pistácií a medu .....	111
Pastéis de nata .....	112
Veganské pastéis de nata .....	113
<b>Technické údaje .....</b>	<b>114</b>
Prohlášení o shodě .....	114
Autorská práva a licence na komunikační modul .....	114

## 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.

### Používání ke stanovenému účelu

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

► Tato pečicí trouba není určena k používání venku.

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

Všechny ostatní způsoby použití jsou nepřipustné.

► Osoby, které vzhledem ke svým fyzickým, smyslovým a psychických 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 vibrací) 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

- ▶ Používejte zablokování zprovoznění, aby děti nemohly pečicí troubu nestřeženě zapnout.
- ▶ 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.

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

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

- ▶ 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.
- ▶ 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 připojovacího vedení, musí odborník pověřený společností Miele nainstalovat speciální připojovací vedení (viz kapitola „Instalace“, odstavec „Elektrické připojení“).
- ▶ Když je připojovací vedení poškozené, musí je odborník pověřený společností Miele nahradit speciálním připojovacím 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.



► Když se z potravin v ohřevném prostoru začne kouřit, nechte zavřená dvířka pečicí trouby, abyste zadusili případné plameny. Ukončete přípravu pokrmu vypnutím pečicí trouby a vytažením síťové zástrčky. Dvířka otevřete teprve tehdy, až se vytratí kouř.

► 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.

► 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.

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

- ▶ Potraviny, které udržujete teplé nebo máte uložené v ohřevném prostoru, mohou vysychat a unikající vlhkost může vést ke korozi v pečicí troubě. Potraviny proto přikryjte.
- ▶ Dno ohřevného prostoru může prasknout nebo se odloupnout nahromaděným teplem.  
Dno ohřevného prostoru nikdy nevykládejte např. alobalem nebo ochrannou fólii pro pečicí trouby.  
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.
- ▶ 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.
  - ▶ 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.
  - ▶ Škrábance mohou zničit skla dvířek. Na čištění skel dvířek nepoužívejte drhnoucí prostředky, tvrdé houbičky nebo kartáče a ostré kovové škrabky.
  - ▶ 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. Pekáč Miele také nikdy nenasouvejte na horní příčku úrovně 1, protože tam není zajištěný ochranou proti vytažení. Obecně používejte úroveň 2.

# Váš příspěvek k ochraně životního prostředí

---

## Likvidace obalu

Obal slouží k manipulaci a chrání přístroj před poškozením během přepravy.

Obalové materiály byly zvoleny s přihlédnutím k aspektům ochrany životního prostředí a k možnostem jejich likvidace a obecně jsou recyklovatelné.

Vrácení obalů do materiálového cyklu šetří suroviny. Využívejte sběrná místa cenných materiálů a možnosti vrácení.

Přepravní obaly odebere zpět Váš specializovaný prodejce Miele.

## Likvidace starého přístroje

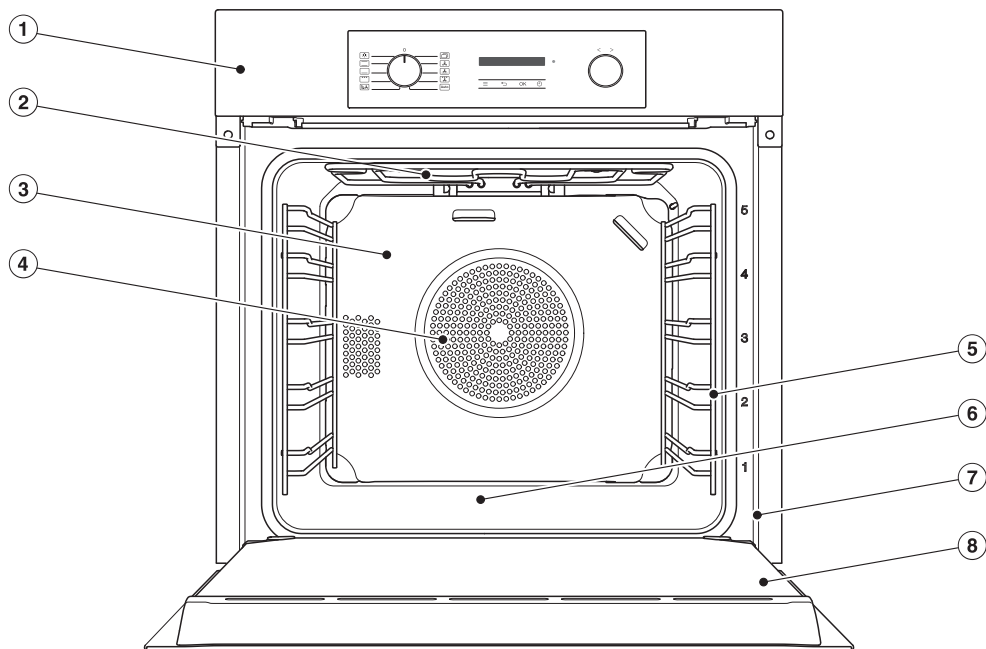
Elektrické a elektronické přístroje často obsahují cenné materiály. Obsahují také určité látky, směsi a díly, které byly nutné pro jejich funkci a bezpečnost.

V domovním odpadu a při neodborném nakládání mohou poškodit lidské zdraví a životní prostředí. Svůj starý přístroj proto v žádném případě nedávejte do domovního odpadu.



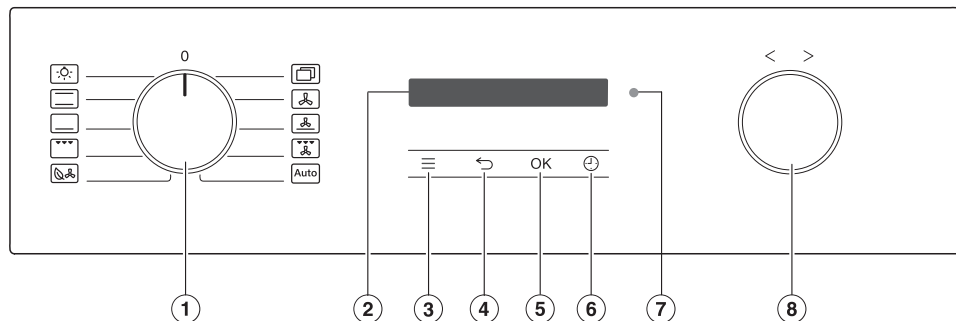
Místo toho využijte oficiální sběrná a vratná místa pro bezplatné odevzdávání a zužitkování elektrických a elektronických přístrojů zřízená obcemi, prodejci nebo společnostmi Miele. Podle zákona jste sami zodpovědní za vymazání případných osobních údajů na likvidovaném starém přístroji. Ze zákona máte povinnost vyjmout a přitom nezničit staré baterie a staré akumulátory, které nejsou pevně uzavřené v přístroji, a lampy, které lze vyjmout bez zničení. Zanechte je do vhodné sběrný, kde je můžete bezplatně odevzdat. Postarejte se prosím o to, aby byl Váš starý přístroj až do doby odvezení uložen mimo dosah dětí.

## Pečicí 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 displej  
Pro zobrazení denního času a informací pro obsluhu
- ③ senzorové tlačítko ≡  
Pro vyvolání nastavení
- ④ senzorové tlačítko ←  
Pro postupný návrat
- ⑤ senzorové tlačítko OK  
Pro vyvolání funkcí a pro uložení nastavení
- ⑥ senzorové tlačítko ⌚  
Pro nastavení kuchyňského budíku, doby přípravy pokrmu nebo času zahájení nebo skončení přípravy pokrmu
- ⑦ optické rozhraní  
(jen pro servisní službu Miele)
- ⑧ otočný volič < >  
Pro nastavení časů, teplot a pro volbu položek menu

## volič provozních způsobů

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

Můžete jím otáčet doprava i doleva.

### Provozní způsoby

-  Osvětlení
-  Horní/spodní pečení
-  Spodní pečení
-  Velký gril
-  ECO - horký vzduch
-  Další | Booster 
-  Další | AirFry 
-  Horký vzduch plus
-  Intenzivní pečení
-  Gril s cirkulací
-  Automatické programy

## Displej

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

## Otočný volič < >


Otočným voličem můžete otáčet doprava i doleva.

Hodnoty na displeji jako teploty a časy zvyšujete otáčením doprava > nebo snižujete otáčením doleva <.

Navíc otočný volič používáte k listování ve výběrových seznamech pro nastavení automatických programů na displeji.





Otáčením doprava > listujete ve výběrovém seznamu dolů, otáčením doleva < nahoru.

## Senzorová tlačítka

Senzorová tlačítka reagují na dotyk prstu. Každý dotyk je potvrzen tónem tlačítka. Tento tón tlačítek můžete vypnout senzorovým tlačítkem  | Hlasitost | Tón tlačítek.








# Ovládací prvky pečicí trouby

## Senzorová tlačítka pod displejem

senzorové tlačítko	funkce
	Tímto senzorovým tlačítkem vyvoláváte nastavení, když je volič provozních způsobů nastavený do polohy <b>O</b> nebo do polohy Osvětlení  .
	Podle toho, ve kterém menu se nacházíte, se tímto senzorovým tlačítkem vrátíte do nadřazeného menu nebo do hlavního menu.
OK	Volbou tohoto senzorového tlačítka vyvoláváte funkce jako například kuchyňský budík, ukládáte změny hodnot nebo nastavení nebo potvrzujete pokyny.
	Tímto senzorovým tlačítkem můžete kdykoli nastavit kuchyňský budík (například pro vaření vajec), pokud neprobíhá příprava pokrmu.  Když současně probíhá příprava pokrmu, můžete nastavit kuchyňský budík, dobu přípravy pokrmu a čas zahájení nebo skončení přípravy pokrmu.

## Symbyoly

Na displeji se mohou zobrazovat tyto symboly:

symbol	význam
	Tento symbol označuje doplňující informace a pokyny pro obsluhu. Tato informační okna potvrdíte pomocí <i>OK</i> .
	Kuchyňský budík
	Zatržítka vyznačuje aktuální nastavení.
	Některá nastavení, např. jas displeje nebo hlasitost tónů, se nastavují pruhem segmentů.
	Zablokování zprovoznění brání neúmyslnému zapnutí pečicí trouby (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Zablok. zprovoznění  “).
	Dálkové ovládání (zobrazuje se jen tehdy, když máte k dispozici systém Miele@home a zvolíte nastavení Vzdálené ovládání   Zap.)



## Volba provozního způsobu

- Otočte volič provozních způsobů na požadovaný provozní způsob.  
Na displeji se objeví navrhovaná teplota.
- Pokud je to potřeba, změňte navrhovanou teplotu otočným voličem < >.
- Potvrďte tlačítkem *OK*.

## Změna provozního způsobu

Během přípravy pokrmu můžete přejít na jiný provozní způsob.

- Otočte volič provozních způsobů na nový provozní způsob.

Nastavené doby přípravy se zruší.




## Zadávání čísel

Čísla, která je možno změnit, jsou podsvícená.

- Pro změnu čísla otáčejte otočným voličem < > doprava nebo doleva.
- Potvrďte tlačítkem *OK*.

Změněné číslo se uloží.

## Volba položky menu ve výběrovém seznamu

- Při zvolení ,  a  se objeví příslušné menu.  
Listujte otočným voličem < > ve výběrovém seznamu, dokud se neobjeví požadovaná položka menu.
- Potvrďte tlačítkem *OK*.


## Změna nastavení ve výběrovém seznamu

Aktuální nastavení je vyznačeno zatržítkem ✓.

- Otáčejte otočným voličem < > doprava nebo doleva, dokud se neobjeví požadovaná hodnota nebo požadované nastavení.
- Potvrďte tlačítkem *OK*.

Nastavení se uloží. Vráťte se do nadřazeného menu.

## Změna nastavení pruhem segmentů

Některá nastavení jsou znázorněna pruhem segmentů . Když jsou vyplněné všechny segmenty, je zvolená maximální hodnota.

Když není vyplněný žádný segment nebo jen jeden, je nastavení vypnuté nebo je zvolená minimální hodnota (např. u hlasitosti).

- Otáčejte otočným voličem < > doprava nebo doleva, dokud se neobjeví požadované nastavení.
- Potvrďte volbu tlačítkem *OK*.

Nastavení se uloží. Vráťte se do nadřazeného menu.

# 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 ovládání 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  pro zasouvání příslušenství.

Označení úrovní si můžete přečíst na čelním rámu.

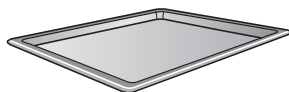
Každá úroveň je tvořena dvěma nad sebou umístěnými příčkami.

Příslušenství (např. rošt) se zasouvají mezi příčky.

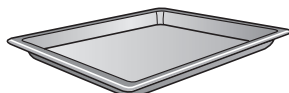
Postranní mřížky můžete vymontovat (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Demontáž postranních mřížek s výsuvnými pojezdy FlexiClip“).

## Pečicí plech, univerzální plech a rošt s ochranou proti vytažení

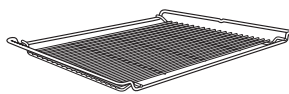
Pečicí plech HBB 71:



Univerzální plech HUBB 71:



Rošt HBBR 71:



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

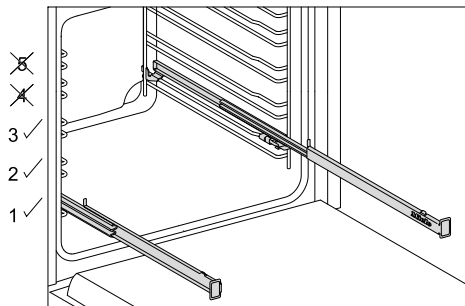
Rošt zasuněte vždy ukládací plochou směrem dolů.

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.

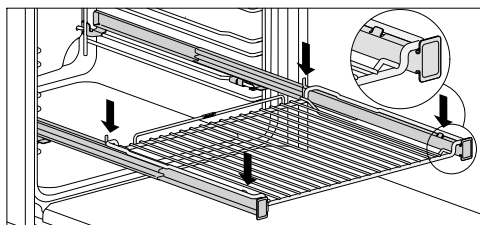
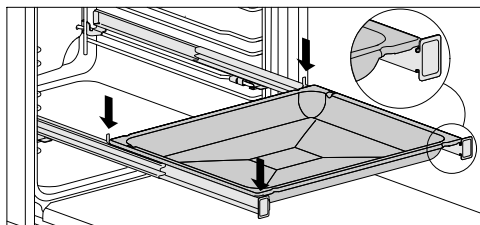
## Výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 70-C



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.



Aby příslušenství nedopatřením neskouzlo:

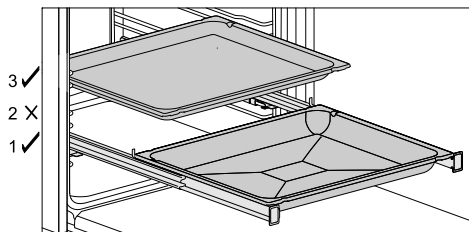
- Dbejte na to, aby bylo příslušenství vždy uloženo mezi předními a zadními západkami výsuvných pojezdů.
- Rošt na výsuvné pojezdy FlexiClip zasuňte vždy ukládací plochou směrem dolů.

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.

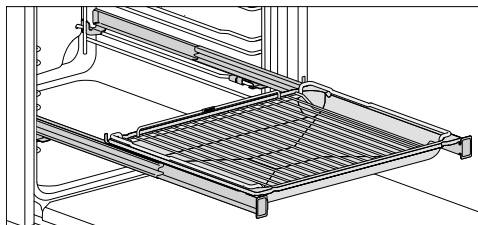
## Vybavení

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.

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

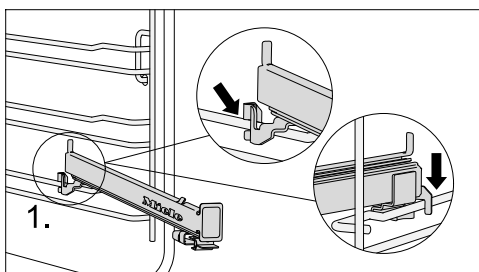
Než budete montovat nebo demonstrovat výsuvné pojezdy FlexiClip, nechte nejprve vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

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.).

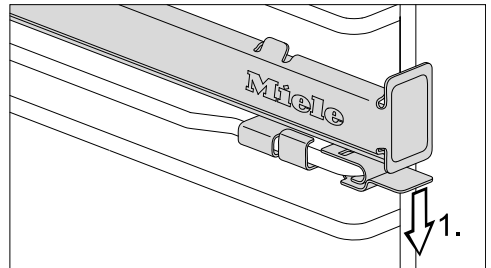
## Demontáž výsuvných pojezdů FlexiClip

**⚠** Nebezpečí poranění horkými povrchy.

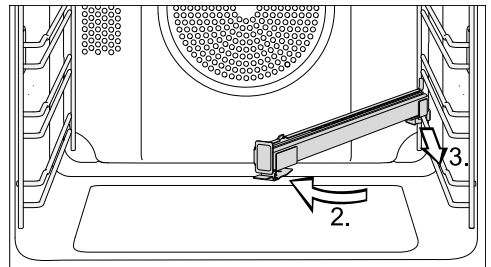
Pečící trouba se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

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

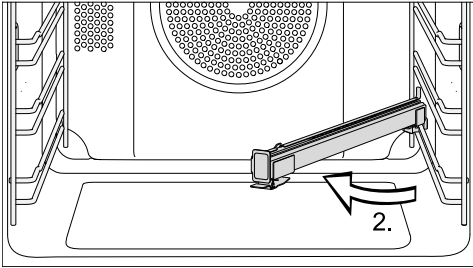
- Výsuvný pojezd FlexiClip úplně zasuňte.



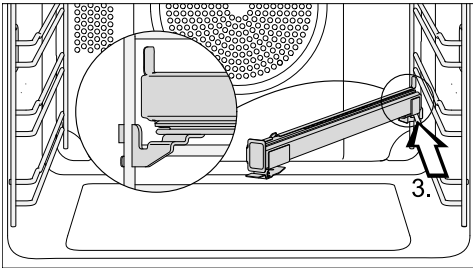
- Zatlačte dolů přichytku výsuvného pojezdu FlexiClip (1.).



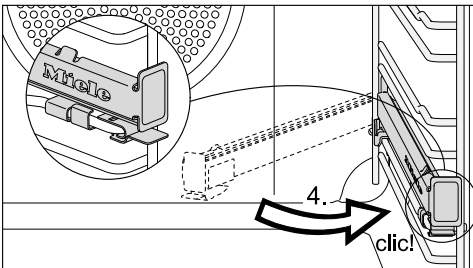
- Otočte výsuvný pojezd FlexiClip do středu ohřevného prostoru (2.) a vytáhněte ho dopředu podél horní příčky (3.).
- Zvedněte výsuvný pojezd FlexiClip z příčky a vyjměte ho.



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



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

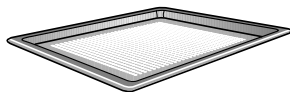


- Otočte výsuvný pojezd FlexiClip zpět a zajistěte ho na horní příčce tak, aby zřetelně zaklapnul (4.).

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

# Vybavení

## Děrovaný pečicí a AirFry plech Gourmet HBBL 71



Jemné děrování pečicího a AirFry plechu Gourmet zajišťuje perfektní procesy přípravy pokrmů:

- Při přípravě pečených potravin z čerstvého kynutého a tvarohovoolejového těsta, chleba a housk lépe zhnědne jejich spodní strana. Těsto nejprve rozválejte na rovné pracovní ploše a potom je položte na pečicí a AirFry plech Gourmet.
- Hranolky, krokety apod. lze fritovat bez tuku v proudu horkého vzduchu (AirFrying).
- Při sušení je optimalizována cirkulace vzduchu kolem sušených potravin.

Emailovaný povrch je zušlechťený úpravou PerfectClean. Stejně možnosti použití Vám poskytuje také **děrovaná kulatá pečicí a AirFry forma HBFP 27-1**.

## Kulaté formy na pečení



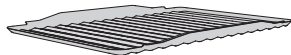
**Neděrovaná kulatá pečicí forma HBF 27-1** je vhodná pro přípravu pizzy, nízkého moučnicku z kynutého nebo třeného těsta, sladkých nebo kořeněných křehkých koláčů, zapékaných dezertů, špaldového chleba, tenkého koláče, quiche nebo k rozpékání zmrazených moučnicků nebo pizzy.

**Děrovaná kulatá pečicí a AirFry forma HBFP 27-1** má stejné možnosti použití jako **děrovaný pečicí a AirFry plech Gourmet HBBL 71**.

Emailovaný povrch obou pečicích forem je zušlechťený úpravou PerfectClean.

- Zasuňte rošt a postavte na něj kulatou pečicí formu.

## Plech na grilování a pečení HGBB 71



Plech na grilování a pečení se pokládá do univerzálního plechu.

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

Emailovaný povrch je zušlechťený úpravou PerfectClean.

## 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 a postavte na něj šamotovou desku.

## Gourmet pekáč HUB Poklice pekáče HBD

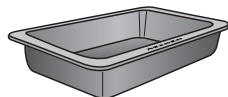
Gourmet pekáče Miele lze na rozdíl od jiných pekáčů zasunout přímo do postranních mřížek. Stejně jako rošt jsou opatřeny ochranou proti vytažení. Na povrchu pekáčů je vrstva bránící ulpívání.

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

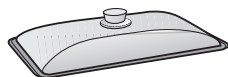
Vhodné poklice jsou k dostání zvlášť. Při nákupu uvádějte označení modelu.

**Hloubka: 22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

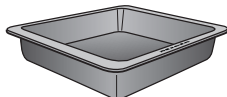


HBD 60-22

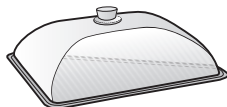


**Hloubka: 35 cm**

HUB 5001-XL\*

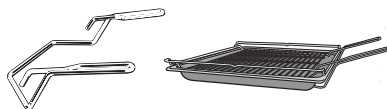


HBD 60-35



\*Vhodné pro varné desky s indukci

## Vyjímací rukojeť HEG



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

## Katalyticky emailované příslušenství

Katalyticky emailované povrchy se při vysokých teplotách vyčistí samočinně od znečištění oleji a tučy. 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

# Vybavení

---

## Bezpečnostní zařízení

- **Zablok. zprovoznění**   
(viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Zablok. zprovoznění“ )
- **ventilátor chlazení**  
(viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Doběh ventilátoru chlaz.“)
- **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 vy-montovat 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 zachovaná účinnost proti ulpívání a mimořádně jednoduché čištění.

Zušlechtěné povrchy PerfectClean:

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



## Miele@home

Vaše pečicí trouba je vybavena integrovaným WiFi modulem.

Pro použití potřebujete:

- WiFi síť
- Miele App
- uživatelský účet u Miele. Uživatelský účet můžete vytvořit prostřednictvím Miele App.

Miele App Vás vede při navazování spojení mezi pečicí troubou a domácí WiFi sítí.

Poté, co pečicí troubu začleníte do WiFi sítě, můžete pomocí App provádět například následující akce:

- vyvolat informace o provozním stavu pečicí trouby
- vyvolat upozornění k probíhajícím přípravám pokrmů své pečicí trouby
- ukončit probíhající operace

Zařazením pečicí trouby do WiFi sítě se zvýší spotřeba elektrické energie, i když je pečicí trouba vypnutá.

Zajistěte, aby byl v místě instalace Vaší pečicí trouby k dispozici dostatečně silný signál Vaší WiFi sítě.

## Disponibilita WiFi spojení

WiFi spojení sdílí frekvenční rozsah s jinými zařízeními (např. mikrovlnami, dálkově řízenými hračkami). Kvůli tomu se mohou vyskytovat dočasné nebo úplné poruchy spojení. Proto nelze zaručit trvalou dostupnost nabízených funkcí.

## Disponibilita Miele@home

Použití aplikace Miele závisí na dostupnosti Miele@home Services ve Vaší zemi.

Service Miele@home není k dispozici v každé zemi.

Informace k dostupnosti obdržíte na internetové stránce [www.miele.com](http://www.miele.com).

## Aplikace Miele


Aplikaci Miele si můžete stáhnout zdarma z Apple App Store® nebo Google Play Store™.



# První uvedení do provozu

## Základní nastavení

Pro první uvedení do provozu musíte provést následující nastavení. Tato nastavení můžete kdykoli později opět změnit (viz kapitola „Nastavení“).

 **Nebezpečí poranění horkými povrchy.**


Pečicí trouba se za provozu zahřeje na vysokou teplotu.

Používejte pečicí troubu jen ve vestavěném stavu, aby byl zajištěn její bezpečný provoz.

Když pečicí troubu připojíte k elektrické síti, automaticky se zapne. Na displeji se objeví text „Miele“ a po několika sekundách výzva k nastavení jazyka.

### Nastavení jazyka

- Otočným voličem < > zvolte požadovaný jazyk.
- Potvrďte tlačítkem *OK*.

Pokud jste nedopatřením zvolili jazyk, kterému nerozumíte, postupujte podle pokynů v kapitole „Nastavení“, odstavec „Jazyk “.

### Nastavení lokality

- Otočným voličem < > zvolte požadovanou lokalitu.
- Potvrďte tlačítkem *OK*.

## Vytvoření Miele@home

Na displeji se objeví Vytvořit „Miele@home“.

- Když chcete ihned vytvořit Miele@home, potvrďte tlačítkem *OK*.
- Pokud chcete vytvoření odložit na později, zvolte Přeskočit otočným voličem < > a potvrďte tlačítkem *OK*. Informace k pozdějšímu vytvoření najdete v kapitole „Nastavení“, odstavec „Miele@home“.
- Pokud chcete Miele@home vytvořit ihned, zvolte požadovaný způsob připojení.



Displej a aplikace Miele Vás provedou dalšími kroky.

## Nastavení denního času

- Otočným voličem < > nastavte denní čas v hodinách a minutách.
- Potvrďte tlačítkem *OK*.

## Ukončení prvního uvádění do provozu

Na displeji se zobrazuje Zprovoznění bylo úspěšně ukončeno.

- Potvrďte tlačítkem *OK*.
- Na displeji se zobrazuje Jazyk .
- Stiskněte senzorové tlačítko .


Objeví se denní čas.

První uvedení do provozu je skončeno.

## První rozehrátí pečicí trouby

Při prvním rozehrívání pečicí trouby mohou vznikat nepříjemné zápachy. Odstraníte 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 FlexiClip (pokud jsou k dispozici) na postranní mřížky a zasuňte všechny plechy a rošt.
- Voličem provozních způsobů zvolte  Další.


Na displeji se zobrazuje **Booster** ✓.

- Potvrďte tlačítkem **OK**.

Objeví se navrhovaná teplota (160 °C). Zapne se topení, 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 **O**.

## Vyčištění ohřevného prostoru po prvním rozehrátí

 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.

# Nastavení


## Přehled nastavení

položka menu	možná nastavení
Jazyk 	...   deutsch   english   ... Lokalita
Denní čas	Zobrazení Zap.*   Vyp.   Noční vypnutí Časový formát 12 h   24 h* Nastavit
Displej	Jas 
Hlasitost	Signální tóny Melodie*  Sólo tón  Tón tlačítek 
Jednotky	Teplota °C*   °F
Navrhované teploty	
Doběh ventilátoru chlaz.	Řízeno teplotou* Řízeno časem
Provozní hodiny	
Zablok. zprovoznění 	Zap.   Vyp.*
Miele@home	Aktivovat   Deaktivovat Stav připojení Nově vytvořit Resetovat Vytvořit
Vzdálené ovládání	Zap.*   Vyp.
Remote Update	Zap.*   Vyp.
Verze softwaru	
Prodejce	Výstavní režim Zap.   Vyp.*
Nastavení z výroby	Nastavení přístroje Navrhované teploty

\* nastavení z výroby

## Vyvolání menu „Nastavení“

Senzorovým tlačítkem ≡ můžete vyvolat menu „Nastavení“ a personalizovat svoji pečicí troubu tak, že nastavení z výrobky přizpůsobíte svým potřebám.

- Otočte volič provozních způsobů do polohy **0** nebo do polohy Osvětlení .
- Stiskněte senzorové tlačítko ≡.

Objeví se výběrový seznam nastavení.

- Otočným voličem < > zvolte požadované nastavení.



Nastavení můžete zkontrolovat nebo změnit.

- Pro opuštění menu zvolte znovu senzorové tlačítko ≡.

## Jazyk

Můžete nastavit svůj národní jazyk a svou lokalitu.

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

**Tip:** Pokud jste se přehlédli a zvolili jazyk, kterému nerozumíte, zvolte senzorové tlačítko ≡. Orientujte se podle symbolu , abyste se opět dostali do submenu Jazyk .

## Denní čas

### Zobrazení

Zvolte způsob zobrazení denního času při vypnuté pečicí troubě:

- Zap.  
Denní čas se na displeji zobrazuje stále.
- Vyp.  
Displej je pro úsporu energie vypnutý.
- Noční vypnutí  
Pro úsporu energie se denní čas na displeji zobrazuje jen od 5 hodin do 23 hodin. Ve zbývajících dobách je displej vypnutý.

## Časový formát

Denní čas můžete nechat zobrazovat ve 24- nebo 12hodinovém formátu (24 h nebo 12 h).

### Nastavit



Nastavujete hodiny a minuty.

Po výpadku proudu se znovu zobrazuje aktuální denní čas. Denní čas zůstává uložený asi 5 minut.

## Displej

### Jas

Jas displeje se znázorňuje pruhem segmentů.

-   
maximální jas
-   
minimální jas


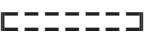
## Hlasitost

### Signální tóny

Když jsou zapnuté signální tóny, ozve se signál po dosažení nastavené teploty a po uplynutí nastaveného času.

### Melodie



Na konci postupu zazní s časovým odstupem několikrát melodie. Hlasitost této melodie se znázorňuje pruhem segmentů.

-   
maximální hlasitost
-   
melodie je vypnutá

### Sólo tón

Na konci přípravy pokrmu zazní na určitou dobu trvalý tón.

Výška tohoto samostatného tónu se znázorňuje pruhem segmentů.

-   
maximální výška tónu
-   
minimální výška tónu

# Nastavení

## Tón tlačítek

Hlasitost tónu tlačítek, který zazní při každém zvolení sensorového tlačítka, se znázorňuje pruhem segmentů.

- ■■■■■■■■  
maximální hlasitost
- □■■■■■■□  
tón tlačítek je vypnutý

## Jednotky

### Teplota

Teplotu můžete nastavovat ve stupních Celsia (°C) nebo stupních Fahrenheita (°F).

## Navrhované teploty

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

Jakmile vyvoláte tuto položku menu, objeví se výběrový seznam provozních způsobů s příslušnými navrhovanými teplotami.

- Zvolte požadovaný provozní způsob.
- Změňte navrhovanou teplotu.
- Potvrďte pomocí *OK*.

## Doběh ventilátoru chlazení.

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

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

Kondenzát může poškodit montážní skříň a pracovní desku a v pečicí troubě se může vyskytnout koroze. Když v ohřevném prostoru udržujete teplotu připraveného pokrmu, tak při nastavení Řízeno časem narůstá teplota a vede k orosení ovládacího panelu, k vytváření kapek pod pracovní deskou nebo k orosení čela nábytku. Při nastavení Řízeno časem neudržujte v ohřevném prostoru teplotu připravených pokrmů.

## Provozní hodiny

Volbou Provozní hodiny můžete zkontrolovat celkový počet provozních hodin své pečicí trouby.

## Zablok. zprovoznění

Zablokování zprovoznění brání neúmyslnému zapnutí pečicí trouby.

Při aktivovaném zablokování zprovoznění můžete nadále ihned nastavit kuchyňský budík.

Zablokování zprovoznění zůstane zachované i po výpadku proudu.

- Zap.  
Zablokování zprovoznění se aktivuje. Než pečicí troubu budete moci použít, nejméně na 6 sekund stiskněte sensorové tlačítko *OK*.
- Vyp.  
Zablokování zprovoznění je deaktivované. Pečicí troubu můžete používat jako obvykle.

## Miele@home

Pečicí trouba patří k přístrojům pro domácnost kompatibilním s Miele@home. Vaše pečicí trouba je z výroby vybavená WiFi komunikačním modulem a je vhodná pro bezdrátovou komunikaci.

Máte několik možností, jak svoji pečicí troubu připojit k WiFi síti. Doporučujeme Vám, abyste svoji pečicí troubu připojili k WiFi síti pomocí aplikace Miele nebo přes WPS.

- Aktivovat  
Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když je deaktivované Miele@home. WiFi funkce se opět zapne.
- Deaktivovat  
Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když je aktivované Miele@home. Miele@home zůstává vytvořené, WiFi funkce se vypne.
- Stav připojení  
Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když je aktivované Miele@home. Na displeji se zobrazují informace jako kvalita WiFi příjmu, název sítě a IP adresa.
- Nově vytvořit  
Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když je již vytvořená WiFi síť. Vynuluje se síťová nastavení a ihned vytvoříte nové připojení k síti.
- Resetovat  
Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když je již vytvořená WiFi síť. WiFi funkce se vypne a připojení k WiFi síti se vynuluje na nastavení z výroby. Abyste mohli využívat Miele@home, musíte připojení k WiFi síti vytvořit znovu. Síťová nastavení vynulujte, když pečicí troubu likvidujete, prodáváte nebo když uvádíte do provozu použitou pečicí troubu. To je jediný způsob, jak zajistit, že jste odstranili všechny osobní údaje a předchozí uživatel tak již nemůže mít přístup k pečicí troubě.

- Vytvořit  
Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když ještě neexistuje žádné připojení k WiFi síti. Abyste mohli využívat Miele@home, musíte připojení k WiFi síti vytvořit znovu.

## Vzdálené ovládání

Pokud na svém mobilním koncovém zařízení máte nainstalovanou aplikaci Miele, máte k dispozici systém Miele@home a máte aktivované dálkové ovládání (Zap.), můžete po zvolení provozního způsobu nastavit teplotu a doby přípravy, načíst informace k probíhající přípravě pokrmů nebo ukončit probíhající přípravu.

V režimu síťové pohotovosti vyžaduje pečicí trouba max. 2 W.

## Remote Update

Položka menu Remote Update se zobrazuje a je volitelná jen tehdy, když jsou splněné předpoklady pro používání Miele@home (viz kapitola „První uvedení do provozu“, odstavec „Miele@home“).

Funkcí RemoteUpdate je možné aktualizovat software Vaší pečicí trouby. Pokud je pro Vaši pečicí troubu k dispozici update, tak si ho pečicí trouba automaticky stáhne. Instalace update se neprovede automaticky, nýbrž ji musíte spustit manuálně.

Když nenainstalujete některou aktualizaci, můžete svoji pečicí troubu používat tak, jak jste zvyklí. Miele však doporučuje update instalovat.

## Zapnutí/vypnutí

Z výroby jsou aktualizace RemoteUpdate zapnuté. Aktualizace, která je k dispozici, se automaticky stáhne a musíte ji manuálně spustit.

# Nastavení

Pokud chcete, aby se aktualizace ne-stahovaly automaticky, vypněte RemoteUpdate.

## Průběh aktualizace RemoteUpdate

V Miele App jsou připraveny informace o obsahu a rozsahu aktualizace.

Když je k dispozici aktualizace, zobrazí se hlášení na displeji Vaší pečicí trouby.

Aktualizaci můžete ihned nainstalovat nebo instalaci odložit na později. Dotaz pak následuje po novém zapnutí pečicí trouby.

Pokud aktualizaci nechcete nainstalovat, vypněte položku RemoteUpdate.

Aktualizace může trvat několik minut.

Při RemoteUpdate je třeba dbát následujícího:

- Pokud nedostanete hlášení, není k dispozici žádná aktualizace.
- Nainstalovanou aktualizaci nelze zrušit.
- Během aktualizace nevyvínejte pečicí troubu. Jinak se aktualizace stornuje a nenainstaluje.
- Některé aktualizace software může provádět jen servisní služba Miele.

## Verze softwaru

Verze software je určena pro servisní službu Miele. Pro soukromé používání tyto informace nepotřebujete.

## Prodejce

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

## Výstavní režim

Když pečicí troubu zapnete při aktivovaném výstavním provozu, objeví se upozornění Výstavní režim aktivní, přístroj nehřeje.


- Zap.  
Výstavní provoz se aktivuje, když nejméně 4 sekundy tisknete sensorové tlačítko vedle *OK*.
- Vyp.  
Výstavní provoz se deaktivuje, když nejméně 4 sekundy tisknete sensorové tlačítko *OK*. Pečicí troubu můžete používat jako obvykle.

## Nastavení z výroby

- Nastavení přístroje  
Všechna nastavení se vrátí na nastavení z výroby.
- Navrhované teploty  
Změněné navrhované teploty se vrátí na nastavení z výroby.



## Používání funkce Kuch. budík


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

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

Kuchyňský budík je možno nastavit maximálně na 59:59 minut.

## Nastavení kuchyňského budíku


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


- Stiskněte sensorové tlačítko .
- Pokud současně probíhá příprava pokrmu, zvolte Kuch. budík.

Objeví se výzva Nastavit 00:00 min.

- Otočným voličem < > nastavte 06:20.
- Potvrďte tlačítkem *OK*.


Čas kuchyňského budíku se uloží.

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

Když současně probíhá příprava pokrmu **bez** nastavené doby přípravy, zobrazí se  a odpočítávaný čas kuchyňského budíku, jakmile je dosaženo nastavené teploty.

Když současně probíhá příprava pokrmu **s** nastavenou dobou přípravy, čas kuchyňského budíku se odpočítává na pozadí, protože na displeji se přednostně zobrazuje doba přípravy.


Když se nacházíte v menu, čas kuchyňského budíku se odpočítává na pozadí.

Po uplynutí času kuchyňského budíku bliká , zní signál a zvyšuje se čas, maximálně do 59:59 minut.

- Stiskněte sensorové tlačítko .

Vypnou se akustické a optické signály.

## Změna kuchyňského budíku


- Zvolte sensorové tlačítko .
- Pokud současně probíhá příprava pokrmu, zvolte Kuch. budík.
- Zvolte Změnit.
- Potvrďte pomocí *OK*.

Objeví se kuchyňský budík.

- Změňte čas kuchyňského budíku.
- Potvrďte pomocí *OK*.













Změněný čas kuchyňského budíku se uloží.

## Zrušení kuchyňského budíku




- Zvolte sensorové tlačítko .
- Pokud současně probíhá příprava pokrmu, zvolte Kuch. budík.
- Zvolte Vymazat.
- Potvrďte pomocí *OK*.


Kuchyňský budík se zruší.

## 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
 Další   Booster 	160 °C	100–250 °C
 Další   AirFry 	190 °C	30–250 °C
 Horní/spodní pečení	180 °C	30–280 °C
 Spodní pečení	190 °C	100–280 °C
 Velký gril	240 °C	200–300 °C
 Gril s cirkulací	200 °C	100–260 °C
 Automatické programy		

### Přípravy pokrmů

- Vyměte 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 neplývali 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.

### 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 znečištěný olej 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 „Nastavení“).

# Obsluha

## Jednoduchá obsluha

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

Po krátkém zobrazení provozního způsobu se objeví navrhovaná teplota.

- Pokud je to potřeba, změňte navrhovanou teplotu otočným voličem < >.

Navrhovaná teplota se převezme během několika málo sekund. Teplotu můžete změnit dodatečně otočným voličem < >.

- Potvrďte tlačítkem *OK*.

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 **O**.
- Vyjměte připravený pokrm z ohřevného prostoru.

## Změna hodnot a nastavení pro přípravu pokrmu

Jakmile probíhá příprava pokrmu, můžete podle provozního způsobu změnit hodnoty nebo nastavení pro tuto přípravu.

Podle provozního způsobu můžete změnit tato nastavení:

- Teplota
- Doba přípravy
- Hotové v
- Start v

## Změna teploty

Navrhovanou teplotu můžete trvale nastavit podle svých osobních zvyklostí sensorovým tlačítkem  $\equiv$  | Navrhované teploty.

- Změňte teplotu otočným voličem < >.

Teplota se mění v krocích po 5 °C.

- Potvrďte tlačítkem *OK*.

**Tip:** Pokud jste programovali dobu přípravy, musíte nejprve sensorovým tlačítkem  $\hookleftarrow$  opustit menu „doba přípravy“. Potom můžete změnit teplotu otočným voličem < >.

Stiskněte pak sensorové tlačítko  $\oplus$ , aby se znovu zobrazovala doba přípravy.

## Nastavení dob přípravy

Jestliže je mezi vložením připravovaného pokrmu a okamžikem spuštění delší časový úsek, může to záporně ovlivnit výsledek přípravy. Čerstvé potraviny mohou změnit barvu a dokonce se zkazit. Při pečení z těsta se těsto může vysušit a může se zhoršit účinek kvasidla. Volte co nejkratší dobu do spuštění přípravy pokrmu.

Dali jste pokrm k přípravě do ohřevného prostoru a zvolili provozní způsob a potřebná nastavení jako například teplotu. Zadáním Doba přípravy, Hotové v nebo Start v sensorovým tlačítkem ⌚ můžete automaticky vypnout nebo zapnout a vypnout přípravu pokrmu.

- Doba přípravy  
Nastavujete dobu, kterou pokrm potřebuje na přípravu. Po uplynutí této doby se automaticky vypne topení ohřevného prostoru. Maximální doba přípravy pokrmu, jakou je možné nastavit, závisí na zvoleném provozním způsobu.
- Hotové v  
Určujete okamžik, kdy má skončit příprava pokrmu. V tomto okamžiku se automaticky vypne topení ohřevného prostoru.
- Start v  
Tato funkce se v menu objeví až poté, co nastavíte Doba přípravy nebo Hotové v. Pomocí Start v určujete okamžik, kdy má začít příprava pokrmu. V tomto okamžiku se automaticky zapne topení ohřevného prostoru.

- Stiskněte sensorové tlačítko ⌚.
- Nastavte požadované časy.

- Potvrďte pomocí OK.
- Stiskněte sensorové tlačítko ⏪ pro návrat k menu zvoleného provozního způsobu.

## Změna nastavených dob přípravy

- Zvolte sensorové tlačítko ⌚.
- Zvolte požadovanou dobu.
- Potvrďte pomocí OK.
- Zvolte Změnit.
- Změňte nastavený čas.
- Potvrďte pomocí OK.
- Zvolte sensorové tlačítko ⏪ pro návrat k menu zvoleného provozního způsobu.

Při výpadku elektrické sítě se nastavení vymažou.

## Zrušení nastavených dob přípravy

- Zvolte sensorové tlačítko ⌚.
- Zvolte požadovanou dobu.
- Potvrďte pomocí OK.
- Zvolte Vymazat.
- Potvrďte pomocí OK.
- Zvolte sensorové tlačítko ⏪ pro návrat k menu zvoleného provozního způsobu.

Když zrušíte Doba přípravy, zruší se rovněž časy nastavené pro Hotové v a Start v.

Když zrušíte Hotové v nebo Start v, spustí se příprava pokrmu s nastavenou dobou přípravy.

# Obsluha

## Stornování přípravy pokrmu




- Otočte volič provozních způsobů na jiný provozní způsob nebo do polohy **O**.

Nastavené doby přípravy se zruší. Pokud jste otočili volič provozních způsobů do polohy **O**, vypne se také topení a osvětlení ohřevného prostoru.


## Předehtání ohřevného prostoru


Provozní způsob Booster slouží k rychlému rozehtání ohřevného prostoru.

Předehtávání ohřevného prostoru je nutné jen při několika málo přípravách.



- Pokrm k přípravě většinou zasouvejte do studeného ohřevného prostoru, abyste využili teplo již během fáze rozehtání.
- Ohřevný prostor předehtávejte 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 

## Rychloohřev

Provozním způsobem Booster  můžete zkrátit fázi rozehtání.

U pizzy a choulostivých těst (např. piškoty, drobné pečivo) nepoužívejte během fáze předehtávacího provozního způsobu Booster .

Tyto připravované pokrmy jinak shora příliš rychle zhnědnou.

- Voličem provozních způsobů zvolte  Další.
- Potvrďte Booster  tlačítkem **OK**.

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

### Používání automatických programů

Automatické programy Vás vedou komfortně a bezpečně k optimálnímu výsledku přípravy. Recepty najdete na konci návodu k obsluze a montáži v kapitole „Recepty Automatické programy“.

- Zvolte Automatické programy .

Zobrazí se výběrový seznam.

- Zvolte požadovaný automatický program.
- Potvrďte tlačítkem *OK*.
- Postupujte podle pokynů na displeji.

### Upozornění k použití

- Při používání automatických programů mají být dodané recepty orientační pomůckou. Pro optimální výsledek přípravy doporučujeme používat množství a příslušenství uvedená v receptech.
- Pro nalezení správné úrovně pro zasunutí vymontujte prosím před spuštěním automatického programu výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 70-C.
- Než spustíte automatický program, nechte ohřevný prostor po přípravě pokrmu nejprve vychladnout na pokojovou teplotu.
- U některých automatických programů je nutno počkat na předeřtání ohřevného prostoru, než je možné vložit do něho pokrm k přípravě. Na displeji se objeví příslušné upozornění.

# 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 zušlechtně technologii PerfectClean (viz kapitola „Vybavení“). Obecně nemusíte povrchy zušlechtně technologii PerfectClean vymazávat nebo vykládat papírem na pečení.

- Papír na pečení používejte při pečení louhového pečiva, protože použitý louh sodný může poškodit povrch zušlechtně technologii PerfectClean.
- Papír na pečení používejte při pečení piškotu, bezé, makronek apod. Tato těsta se kvůli svému vysokému podílu bílkovin snadno přilepí.
- 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 předehřáté 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 Automatické programy

- Řiďte se pokyny na displeji.

### 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.
- **Předehřívání** ohřevného prostoru je nutné jen při přípravě rostbifu a filetu. Obecně předehřívání 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 nařiznutí 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 nepředehřátý 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 navrhovanými teplotami najdete v kapitole téhož názvu.

### Použití Automatické programy



- Řiďte se pokyny na displeji.

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

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

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

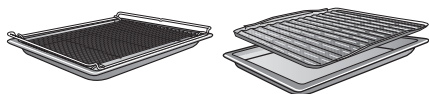
 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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 předeheřtátí. Předeheřte 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/rosé**

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 nezžhnedne.

## Informace k provozním způsobům

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

### Použití Velký gril ☺☺☺

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

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


### 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.

Šetrné nakládání s potravinami slouží Vašemu zdraví.

Hranolky apod. pečte jen do zlatova, ne do tmavohněda.

Provozním způsobem AirFry  se připravovaný pokrm frituje v horkém vzduchu. AirFrying je šetrný způsob přípravy a dosahuje se jím rovnoměrného, křupavého výsledku.

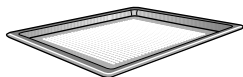
AirFrying se proto hodí zvláště na přípravu hluboce zmrazených produktů jako hranolky, kroket apod.

Kromě toho najdete rozmanité možnosti využití v kapitole „Recepty AirFry“ a také v tabulkách pro přípravu „Pikantní jídla“ a „Drůbež a ryba“.

## Příslušenství

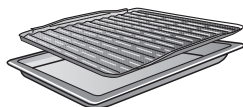
- **Při nekapajících pokrmech k přípravě**, jako jsou např. hranolky, použijte děrovaný pečicí a AirFry plech Gourmet.

Díky jemnému děrování pečicího a AirFry plechu Gourmet připravovaný pokrm zhnědne ze všech stran a bude křupavý.



- **Při kapajících pokrmech k přípravě**, jako jsou např. kuřecí stehýnka, 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. Plech na grilování a pečení potřete olejem a položte na něj pokrm k přípravě.




- Jídla v pečicích formách postavte do prostřed roštu.

## Tipy k přípravě způsobem AirFrying

- Hluboce zmrazené pokrmy k přípravě nerozmrazujte.
- Rozložte pokrm k přípravě rovnoměrně a pokud možno v jedné vrstvě na děrovaném pečicím a AirFry plechu Gourmet nebo na plechu na grilování a pečení.
- Pokrm k přípravě dejte do nepředehřátého ohřevného prostoru. Pokud se Vám výsledek přípravy nedá dostatečně křupavý, můžete přistě ohřevný prostor také předehřát.
- Provádějte přípravu jen v jedné úrovni. Při přípravě ve více úrovních se příliš zvýší vlhkost v ohřevném prostoru a připravený pokrm nebude křupavý.
- Pokrm k přípravě obvykle zasuňte do úrovně 2. Pokud si přejete, aby shora více zhnědnul, tak přistě můžete použít i některou vyšší úroveň.
- Připravovaný pokrm, například hranolky, po polovině doby přípravy pokud možno obraťte. Pro připomenutí nastavte kuchyňský budík.

## Používání provozního způsobu AirFry

- Rozložte pokrm k přípravě rovnoměrně a pokud možno v jedné vrstvě na děrovaném pečicím a AirFry plechu Gourmet nebo na plechu na grilování a pečení.
- Zasuňte pokrm k přípravě do úrovně 2.
- Voličem provozních způsobů zvolte  Další.
- Otočným voličem zvolte AirFry.
- Potvrďte tlačítkem OK.

Objeví se navrhovaná teplota.


- Změňte navrhovanou teplotu podle údaje v receptu nebo v tabulce pro přípravu.
- Na konci doby přípravy zkontrolujte, zda je pro Vás připravený pokrm již dostatečně křupavý a zhnědlý.

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 provozní způsob Horký vzduch plus  a teplotu 30–50 °C.

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 ze všech stran rovnoměrně orestujete při velmi vysoké teplotě.

Potom kus masa vložte do predehřáté trouby, kde ho šetrně a pozvolna dopečte při nízké teplotě a dlouhé době přípravy.

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

Hotová pečeně je velmi jemná a šťavnatá.

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

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


- Jakmile je příprava pokrmu ukončena, můžete maso ihned rozkrájet. Není nutná žádná doba odpočinku.
- Maso udržujte teplé v ohřevném prostoru, dokud je nebudete podávat na stůl. Výsledku přípravy to neublíží.
- Maso podávejte na predehřátých talířích s velmi teplou omáčkou, aby tak rychle nevychladlo. Maso má optimální teplotu ke konzumaci.


## Další použití

### 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 roštem do úrovně 2.
- Zvolte provozní způsob Horní/spodní pečení  a teplotu 120 °C.
- Ohřevný prostor včetně univerzálního plechu a roštu předehřívejte 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 používejte chňapky na hrnce.


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

### 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 neohřívejte.

### 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 pryžová těsnění.

- Sklenice před zavařováním vypláchněte horkou vodou a naplňte je maximálně 2 cm pod okraj.
- Okraje sklenic po naplnění zavařovanými potravinami očistěte čistou utěrkou a horkou vodou a sklenice uzavřete.
- 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 uvedenou dobu nechte sklenice dohřívát v ohřevném prostoru.

## Zavařování zeleniny


- Jakmile ve sklenicích uvidíte bublinky, nastavte uvedenou teplotu zavařování a zeleninu zavařujte po uvedenou dobu.
- Po zavaření nastavte uvedenou teplotu dohřevu a po uvedenou dobu 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 neklupne, zničte obsah.

## Další použití


### Sušení

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






Předpokladem je čerstvé a dobře vyžralé 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 a AirFry 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 rozpůlený, prodlouží se časy sušení.


sušený pokrm		teplota [°C]	čas sušení [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 pečení

\* Bylinky sušte jen na univerzálním plechu v úrovni 2 a používejte provozní způsob Horní/spodní pečení , protože při provozním způsobu 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.

Susušené 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 hranolky, krokety apod.

Tyto hluboce zmrazené produkty připravujte provozním způsobem AirFry  (viz kapitola „AirFry“).

#### 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 zdeformovat tak silně, že je v horkém stavu případně již nebude možné vyjmout z ohřevného prostoru. Každé další použití s sebou přinese další deformaci.
- Zvolte nižší z teplot doporučených na obalu.

#### 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 odvápnovacím 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
- drhnuocí 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 drhnuocích 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 znečištění 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.

## Odstraňování normálního znečištění

### Odstraňování normálního znečištění

- Běžné 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 zušlechtěných technologií PerfectClean, protože zbytky čisticích prostředků omezují účinek nepřínavosti.
- Povrchy pak osušte měkkou utěrkou.

### Čištění těsnění

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

Těsnění může zkréhnout kvůli zbytkům tuků a popraskat.

- Těsnění čistěte nejlépe po každé přípravě pokrmu.

## 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 drhnocích 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 zušlechtěný 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.

# Čištění a ošetřování

## Silná znečištění na výsuvných pojezdech FlexiClip

Při čištění v myčce nádobí se vypláchne speciální tuk ve výsuvných pojezdech FlexiClip, čímž se zhorší vysouvání.

Výsuvné pojezdy FlexiClip nikdy nečistěte v myčce nádobí.

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

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

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

## Čištění katalyticky emailované zadní stěny

Katalytický email se při vysokých teplotách očistí sám od olejových a tukových znečištění. Nepotřebujete žádné další čisticí prostředky. 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 v ohřevném prostoru 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

- Vyměte 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 nepřípekla.
- 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.

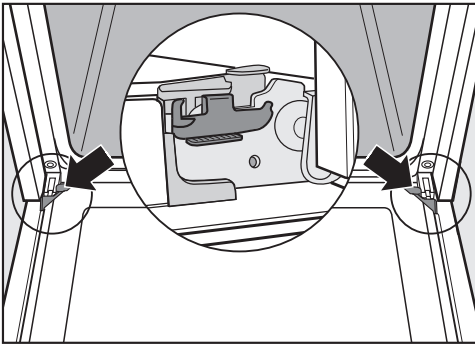
Před ručním čištěním nechte napřed vychladnout topná tělesa a ohřevný prostor.

- 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.

## Demontáž dvířek

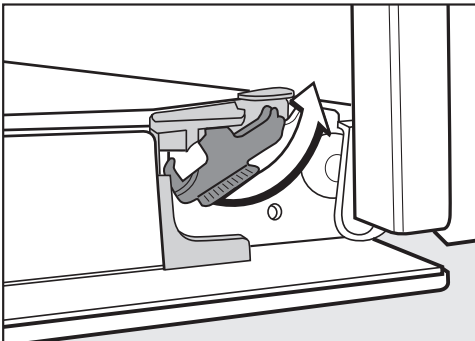
Dvířka váží asi 9 kg.



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, pečiční trouba se poškodí.

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

# Čištění a ošetřování

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

Když skla dvířek spadnou, mohou se rozbít.

Vymontovaná skla dvířek bezpečně uložte.

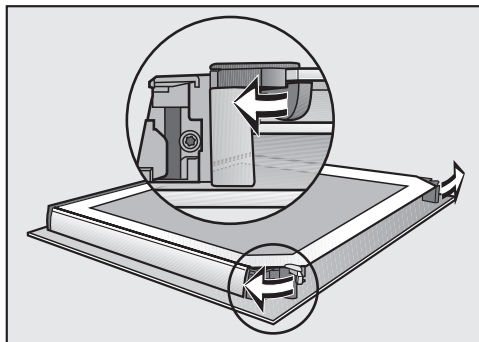
**!** Nebezpečí úrazu zavírajícími se dvířky.

Když dvířka rozmontováváte ve vestavěném stavu, mohou se zavřít.

Než budete dvířka rozmontovávat, vždy je vymontujte.

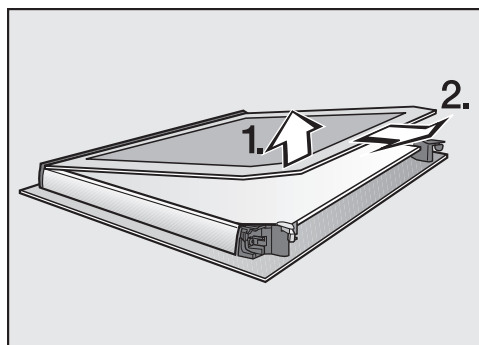
- Položte vnější sklo dvířek na měkkou podložku (např. utěrku), abyste zabránili poškrábání.

Je přitom vhodné položit úchyt vedle hrany stolu, aby sklo dvířek leželo rovně a při čištění se nemohlo rozbít.



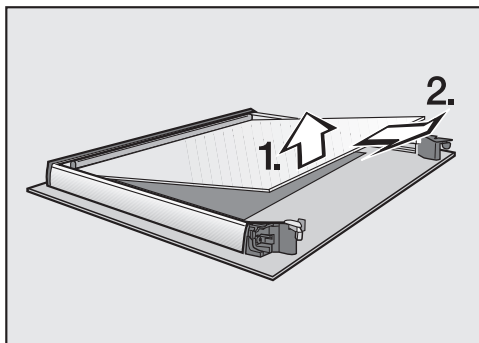
- Otočením směrem ven otevřete obě aretace skel dvířek.

Vymontujte vnitřní sklo dvířek:



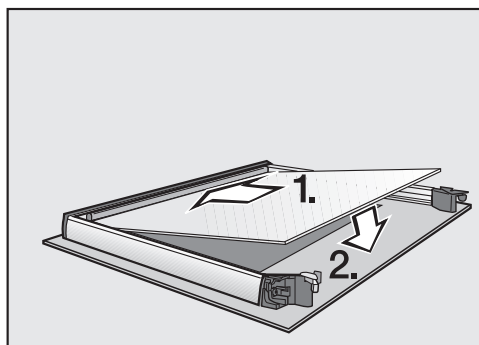
- Vnitřní sklo dvířek **mírně** zvedněte a vytáhněte je z plastové lišty.



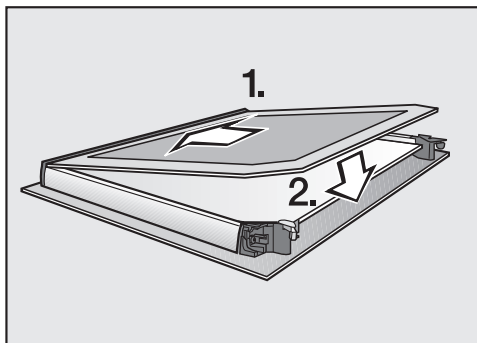


- Prostřední sklo dvířek **mírně** zvedněte a vytáhněte je.
- Očistěte skla dvířek a jednotlivé další díly teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.
- Osušte díly měkkou utěrkou.

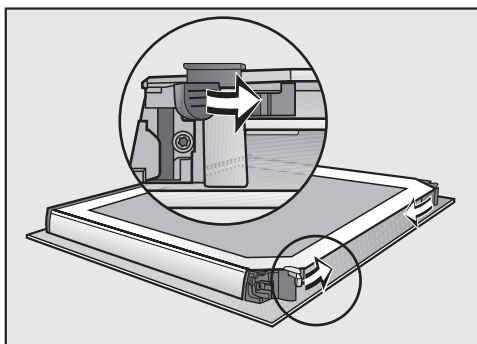
Dvířka pak opět pečlivě smontujte:



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



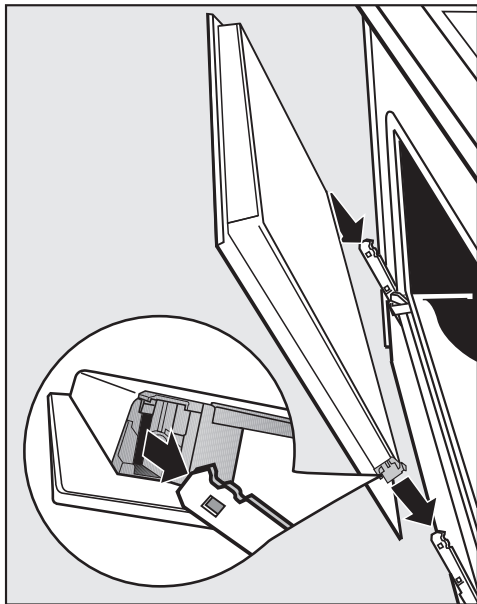
- Zasuňte vnitřní sklo dvířek matně počištěnou stranou směrem dolů do plastové lišty a uložte je mezi aretace.



- Otočením směrem dovnitř zavřete obě aretace skel dvířek.

Dvířka jsou opět smontovaná.

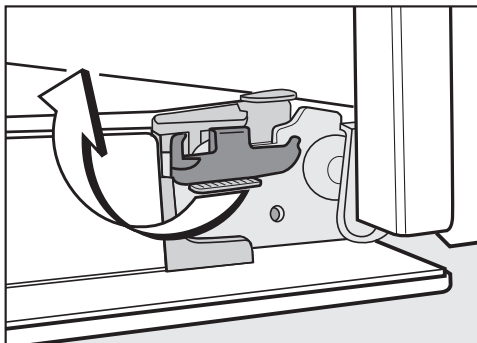
## Montáž dvířek



- 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.

## Demontáž postranních mřížek s výsuvnými pojezdy FlexiClip

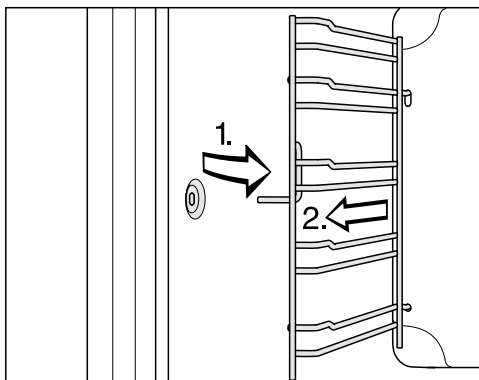
Postranní mřížky můžete vymontovat společně s výsuvnými pojezdy FlexiClip (pokud jsou k dispozici).

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.

Pečící 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 „Čištění 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.


## 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.


Na [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) obdržíte informace k samostatnému odstranění poruch.

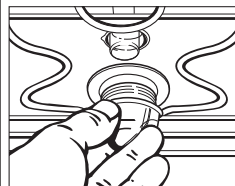
Následující tabulky Vám mají pomoci při nalezení a odstranění příčin poruchy nebo chyby.

Problém	Příčina a odstranění
<b>Je tmavý displej.</b>	<p>Zvolili jste nastavení Denní čas   Zobrazení   Vyp.. Díky tomu je displej při vypnuté pečicí troubě tmavý.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Pokud se má trvale zobrazovat denní čas, zvolte nastavení Denní čas   Zobrazení   Zap..</li></ul>
	<p>Pečicí trouba je bez proudu.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Zkontrolujte, zda je síťová zástrčka pečicí trouby zasunutá v zásuvce.</li><li>■ Zkontrolujte, zda nevybavil jistič elektrické instalace. Zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu Miele.</li></ul>
<b>Neslyšíte signální tón.</b>	<p>Signální tóny jsou vypnuté nebo nastavené na příliš nízkou hlasitost.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Signální tóny zapněte nebo zvýšte hlasitost nastavením Hlasitost   Signální tóny.</li></ul>
<b>Nezahřívá se ohřevný prostor.</b>	<p>Je aktivovaný výstavní provoz.</p> <p>Můžete volit provozní způsoby a sensorová tlačítka, ale nefunguje topení ohřevného prostoru.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Deaktivujte výstavní provoz nastavením Prodejce   Výstavní režim   Vyp..</li></ul>
<b>Na displeji se zobrazuje</b>  <b>Zablok. zprovoznění</b>  .	<p>Je zapnuté zablokování zprovoznění .</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Potvrďte tlačítkem OK.</li></ul> <p>Na displeji se zobrazuje Stiskněte „OK“ na 6 s.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Pro jednu přípravu pokrmu vypněte zablokování zprovoznění stisknutím sensorového tlačítka OK nejméně na 6 sekund.</li><li>■ Chcete-li zablokování zprovoznění vypnout trvale, zvolte nastavení Zablok. zprovoznění    Vyp..</li></ul>
<b>Na displeji se zobrazuje 12:00.</b>	<p>Výpadek elektrické sítě trval déle než 5 minut.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Nastavte znovu denní čas (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Denní čas“).</li></ul> <p>Časy pro přípravy pokrmů musí být zadány znovu.</p>

Problém	Příčina a odstranění
<p><b>Na displeji se zobrazuje</b> Výpadek el. proudu.</p>	<p>Byla krátce vypadnutá elektrická síť. Tím se ukončila příprava pokrmu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Otočte volič provozních způsobů do polohy <b>O</b>.</li> <li>■ Spusťte přípravu pokrmu znovu.</li> </ul>
<p><b>Na displeji se objeví</b> Max. délka provozu.</p>	<p>Pečicí trouba byla provozována neobvykle dlouhou dobu. Aktivovalo se bezpečnostní vypnutí.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Potvrďte pomocí <b>OK</b>.</li> </ul> <p>Pak je pečicí trouba opět připravená k provozu.</p>
<p><b>Na displeji se objeví</b> Chyba a zde neuvedený chybový kód.</p>	<p>Problém, který nemůžete odstranit sami.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zavolejte servisní službu Miele.</li> </ul>
<p><b>Po přípravě pokrmu je slyšet provozní hluk.</b></p>	<p>Po přípravě pokrmu zůstává zapnutý ventilátor chlazení (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Doběh ventilátoru chlazení“).</p>
<p><b>Pečicí trouba se samočinně vypnula.</b></p>	<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"> <li>■ Pečicí troubu opět zapněte.</li> </ul>
<p><b>Moučník nebo pečivo nejsou po době uvedené v tabulce pro přípravu pokrmu ještě hotové.</b></p>	<p>Zvolená teplota se liší od receptu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zvolte teplotu odpovídající receptu.</li> </ul>
	<p>Množství přísad se liší od receptu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zkontrolujte, zda jste nezměnili recept. Přidáním většího množství tekutiny nebo vajec je těsto vlhčí a vyžaduje delší dobu přípravy.</li> </ul>
<p><b>Moučník nebo pečivo vykazuje rozdílné zhnědnutí.</b></p>	<p>Zvolili jste špatnou teplotu nebo úroveň.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Určitý rozdíl zhnědnutí existuje vždy. Při příliš velkém rozdílu zhnědnutí zkontrolujte, zda jste zvolili správnou teplotu a úroveň.</li> </ul>
	<p>Materiál nebo barva pečicí formy neodpovídají provoznímu způsobu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ V provozním způsobu <b>Horní/spodní pečení</b>  nejsou příliš vhodné světlé nebo lesklé pečicí formy. Používejte matné, tmavé pečicí formy.</li> </ul>

## Co udělat, když ...

Problém	Příčina a odstranění
<b>Na katalytickém emailu je znečištění barvy rzi.</b>	<p>Znečištění kořením, cukrem apod. se procesem katalytického čištění neodstraní.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vymontujte katalyticky emailované díly a tato znečištění odstraňte teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a měkkým kartáčem (viz kapitola „Čištění katalyticky emailované zadní stěny“).</li></ul>
<b>Dají se těžko zasouvat a vysouvat výsuvné pojezdy FlexiClip.</b>	<p>Není dostatek tuku v kuličkových ložiskách výsuvných pojezdů FlexiClip.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Domažte kuličková ložiska speciálním tukem Miele. Jen speciální tuk Miele je vhodný pro vysoké teploty v ohřevném prostoru. Jiné tuky mohou při zahřátí ztvrdnout a zalepit výsuvné pojezdy FlexiClip. Speciální tuk Miele obdržíte prostřednictvím Vašeho specializovaného prodejce Miele nebo servisní služby Miele.</li></ul>
<b>Nezapne se osvětlení ohřevného prostoru.</b>	<p>Je vadná halogenová žárovka.</p> <div data-bbox="325 687 1039 906" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p> <b>Nebezpečí poranění horkými povrchy.</b> 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.</p></div> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Odpojte pečicí troubu elektricky od sítě. Vytáhněte k tomu účelu síťovou zástrčku nebo vypněte jistič elektrické instalace.</li><li>■ Uvolněte kryt světla otočením o čtvrt otáčky doleva a vytáhněte ho s těsněním dolů z pláště.</li><li>■ Vyměňte halogenovou žárovku (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, patice G9).</li><li>■ Nasadte kryt světla s těsněním do pláště a upevněte ho otočením doprava.</li><li>■ Připojte pečicí troubu opět k elektrické síti.</li></ul>



Na [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) obdržíte informace k samostatnému odstranění poruch a k náhradním dílům Miele.

### 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](http://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 při 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](http://www.miele.cz).

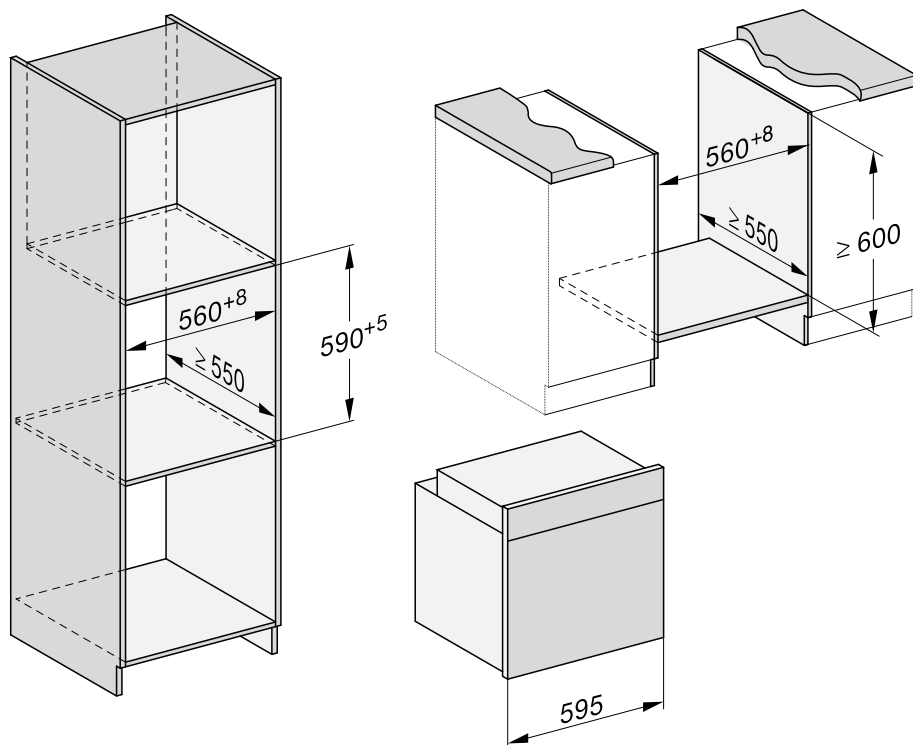
# Instalace

## Rozměry pro vestavbu

Rozměry jsou uvedeny v mm.

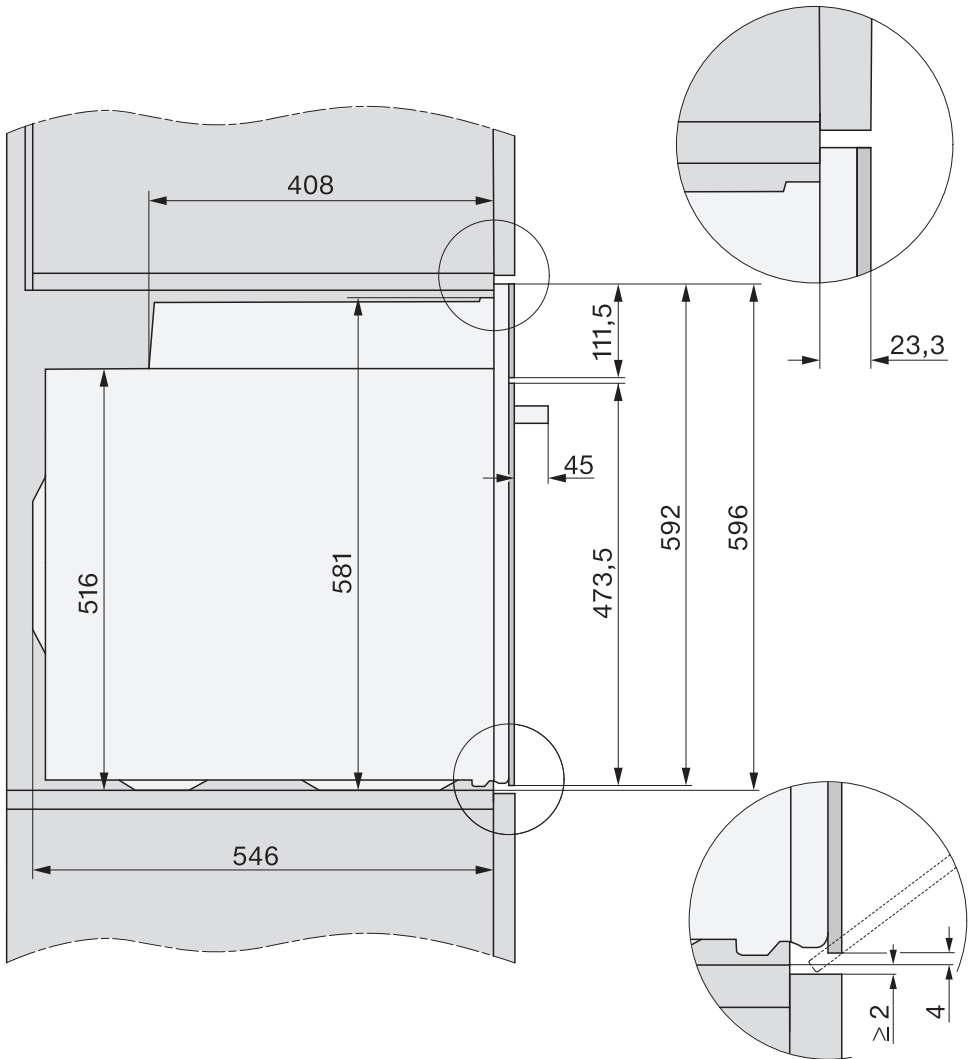
### Vestavba do horní nebo spodní skříně

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



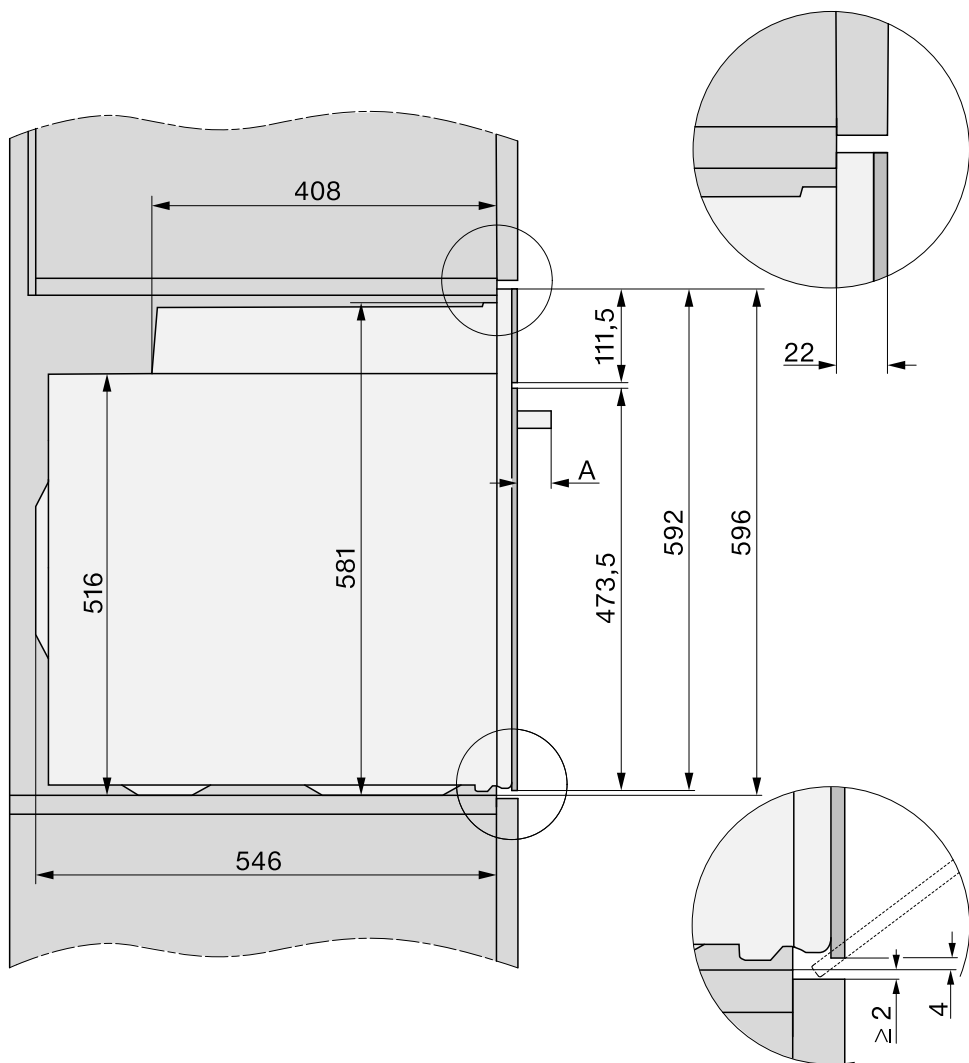


## Boční pohled H 24xx



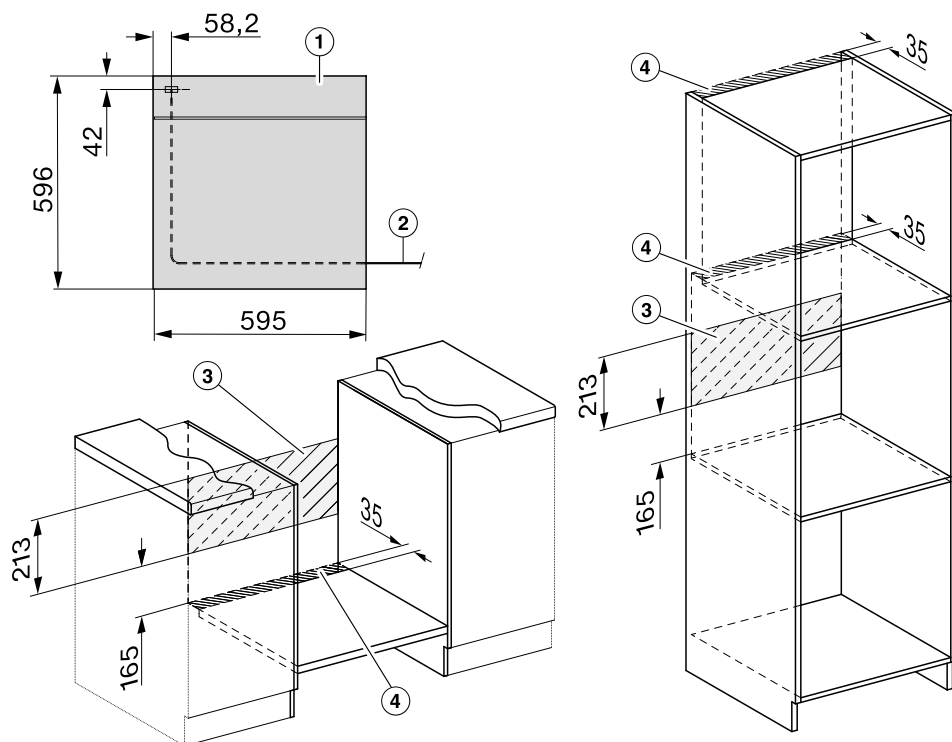
# Instalace

## Boční pohled H 27xx, H 28xx



- A** 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 cm<sup>2</sup>

## Vestavba pečicí trouby

Používejte pečicí troubu jen vestavěnou, aby byl zajištěný 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.

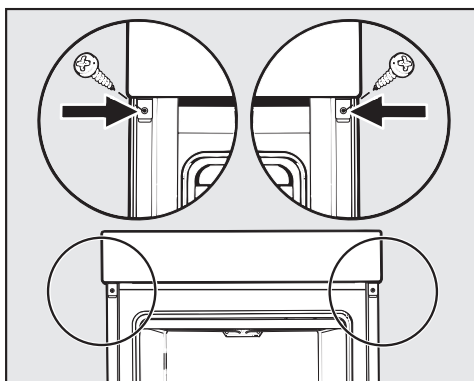
- Pečicí troubu elektricky připojte.

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 vyrovnajte.
- 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** (dle VDE 0701), protože usnadňuje 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 zařízení odpojovací všechny póly.

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

Potřebné **připojovací údaje** naleznete na typovém štítku, který je umístěný na přední straně ohřevného prostoru. 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 musí být použit 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]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
muffiny (1 plech)		150–160	1	2	25–35
muffiny (2 plechy)		150–160	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>4</sup>
drobné pečivo* (1 plech)		150	1	2	30–40
		160 <sup>2</sup>	2	3	20–30
drobné pečivo* (2 plechy)		150 <sup>2</sup>	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40
linecké pečivo (rošt, hranatá forma, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	60–70
		155–165 <sup>2</sup>	1	2	60–70
mramorový, ořechový koláč (rošt, hranatá forma, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
mramorový, ořechový koláč (rošt, bábovková forma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
ovocný koláč (1 plech)		160–170	1	2	40–50
		160–170	1	1	55–65
ovocný koláč (rošt, dělená forma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		165–175 <sup>2</sup>	1	2	50–60
dortový korpus (rošt, dortová forma, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	25–35
		170–180 <sup>2</sup>	1	2	15–25

 provozní způsob, 🌡️ teplota, <sup>5</sup><sub>1</sub> 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.























<sup>1</sup> Použijte matnou, tmavou pečicí formu a postavte ji doprostřed roštu.







<sup>2</sup> Než zasunete pokrm k přípravě, předehejte ohněvny prostor. Nepoužívejte na to provozní způsob Booster .

<sup>3</sup> Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 70-C (pokud jsou k dispozici) ve spodní úrovni.

<sup>4</sup> Plechy vyjmejte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhnědl již před uplynutím uvedené doby přípravy.


## Hnětené těsto

moučník/pečivo (příslušenství)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
placičky (1 plech)		140–150	1	2	25–35
		150–160	1	2	25–35
placičky (2 plechy)		140–150	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35 <sup>4</sup>
stříkané pečivo* (1 plech)		140	1	2	35–45
		160 <sup>2</sup>	2	3	25–35
stříkané pečivo* (2 plechy)		140	1+3 <sup>3</sup>	1+3	40–50 <sup>4</sup>
dortový korpus (rošt, dortová forma, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	35–45
		170–180 <sup>2</sup>	1	2	20–30
sýrový koláč (rošt, dělená forma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
jablečný koláč* (apple pie) (rošt, dělená for- ma, Ø 20 cm) <sup>1</sup>		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
obložený jablečný koláč (rošt, dělená forma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
ovocný koláč s polevou (rošt, dělená forma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		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 <sup>2</sup>	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

 provozní způsob, 🌡️ teplota, <sup>5</sup><sub>1</sub> úroveň (+HFC: s výsuvnými pojezdy 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.

<sup>1</sup> Použijte matnou, tmavou pečicí formu a postavte ji doprostřed roštu.




















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





<sup>3</sup> Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 70-C (pokud jsou k dispozici) ve spodní úrovni.

<sup>4</sup> Plechy vyjímejte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhnědl již před uplynutím uvedené doby přípravy.


# Tabulky přípravy

## Kynuté těsto

moučník/pečivo (příslušenství)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
bábovka (rošt, bábovková forma, Ø 24 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	50–60
		160–170	1	2	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 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>5</sup>
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) <sup>1</sup>		180–190	1	2	35–45
		190–200 <sup>2</sup>	1	2	30–40
celozrnný chléb (rošt, hranatá forma, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	1	2	55–65
		210–220 <sup>2</sup>	1	2	45–55
kynutí těsta (rošt)		30–35	- <sup>4</sup>	- <sup>4</sup>	-

 provozní způsob, 🌡️ teplota, <sup>5</sup> 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

<sup>1</sup> Použijte matnou, tmavou pečicí formu a postavte ji doprostřed roštu.

<sup>2</sup> Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor. Nepoužívejte na to provozní způsob Booster .







<sup>3</sup> Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 70-C (pokud jsou k dispozici) ve spodní úrovni.





<sup>4</sup> Položte rošt na dno ohřevného prostoru a na něj postavte nádobu. Podle velikosti nádoby můžete také vyjmout postranní mřížky.

<sup>5</sup> Plechy vyjímejte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhnědl již před uplynutím uvedené doby přípravy.










## Tvarohovoolejové těsto





moučník/pečivo (příslušenství)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [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 <sup>1</sup>	1+3	25–35 <sup>2</sup>


 provozní způsob, 🌡️ teplota, <sup>5</sup><sub>1</sub> 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

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

## Piškotové těsto










moučník/pečivo (příslušenství)		🌡️ [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
piškotový korpus (2 vejce) (rošt, dělená forma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	1	2	15–25
piškotový korpus (4–6 vajec) (rošt, dělená forma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	1	2	30–40
piškot z vody* (rošt, dělená forma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180	1	2	30–40
		150–170 <sup>2</sup>	1	2	25–45
piškotový plát (1 plech)		180–190 <sup>2</sup>	1	2	10–20




 provozní způsob, 🌡️ teplota, <sup>5</sup><sub>1</sub> 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

- <sup>\*</sup> Nastavení platí i pro specifikace podle EN 60350-1.  
Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 70-C (pokud jsou k dispozici).
- <sup>1</sup> Použijte matnou, tmavou pečicí formu a postavte ji doprostřed roštu.
- <sup>2</sup> Než zasunete pokrm k přípravě, předehejte 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 <sup>1</sup>	1+3	20–30 <sup>2</sup>
makronky (1 plech)		120–130	1	2	25–50
makronky (2 plechy)		120–130	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–50 <sup>2</sup>
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 <sup>1</sup>	1+3	150–180

 provozní způsob, 🌡️ teplota,  5 1 úroveň (+HFC: s výsuvnými pojezdy FlexiClip HFC 70-C/ -HFC: bez výsuvných pojezdů FlexiClip HFC 70-C), 🕒 doba přípravy,  Horký vzduch plus

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

## Pikantní jídla

připravovaný pokrm (příslušenství)		🌡️ [°C]			🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
pikantní tenký koláč (1 plech)		220–230 <sup>2</sup>	–	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
cibulový koláč (1 plech)		180–190 <sup>2</sup>	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
pizza z kynutého těsta (1 plech)		170–180	1	2	25–35
		210–220 <sup>2</sup>	1	2	20–30
pizza z tvarohovoolejového těsta (1 plech)		170–180	1	2	25–35
		190–200 <sup>2</sup>	1	2	25–35
mražená pizza, předpečená (rošt)		200–210	1	2	20–25
toast* (rošt)		300	–	3	6–9
zapékané pokrmy, např. toast (rošt na univerzálním plechu)		275 <sup>3</sup>	2	3	3–6
grilovaná zelenina (rošt na univerzálním plechu)		275 <sup>3</sup>	3	4	5–10 <sup>4</sup>
		250 <sup>3</sup>	3	3	5–10 <sup>4</sup>
ratatouille (1 univerzální plech)		180–190	1	2	40–60
mražené hranolky <sup>1</sup> (děrovaný pečicí a AirFry plech Gourmet)		180–190	2	3	30–35 <sup>4</sup>
mražené krokety <sup>1</sup> (děrovaný pečicí a AirFry plech Gourmet)		180–190	2	3	23–25 <sup>4</sup>

provozní způsob, 🌡️ teplota, úroveň (+HFC: s výsuvnými pojedy 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, | Další | AirFry

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

<sup>1</sup> Dbejte pokynů výrobce uvedených na obalu.


















<sup>2</sup> Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor. Nepoužívejte na to provozní způsob Booster

<sup>3</sup> Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předehřívajte. Nepoužívejte na to provozní způsob Booster

<sup>4</sup> Po polovině doby přípravy připravovaný pokrm pokud možno obraťte.

# Tabulky přípravy

## Hovězí maso


připravovaný pokrm (příslušenství)		 [°C]	 <sup>5</sup> 1	 [min]	 <sup>10</sup> [°C]
hovězí pečeně, asi 1 kg (pekáč s poklicí)	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 <sup>2</sup>	180–190	2 <sup>6</sup>	160–180 <sup>8</sup>	–
hovězí filety, asi 1 kg (univerzální plech)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	25–60	45–75
hovězí filety „rare“, asi 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	70–80	45–48
hovězí filety „medium“, asi 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	80–90	54–57
hovězí filety „propečené“, asi 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	110–130	63–66
rostbíf, asi 1 kg (univerzální plech)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	35–65	45–75
rostbíf „rare“, asi 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	80–90	45–48
rostbíf „medium“, asi 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	110–120	54–57
rostbíf „propečený“, asi 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	130–140	63–66
burger, karbanátky* (rošt v úrovni 4 a univerzální plech v úrovni 1)	 <sup>5</sup>	300 <sup>5</sup>	4	15–25 <sup>9</sup>	–

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


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

<sup>1</sup> Použijte rošt a univerzální plech.

<sup>2</sup> Maso nejprve orestujte na varné desce.

<sup>3</sup> Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor. Nepoužívejte na to provozní způsob Booster .

<sup>4</sup> Ohřevný prostor předehřívejte 15 minut při 120 °C. Když zasouváte pokrm k přípravě, snižte teplotu.

<sup>5</sup> Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předehřívejte. Nepoužívejte na to provozní způsob Booster .

<sup>6</sup> Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 70-C (pokud jsou k dispozici).















<sup>7</sup> Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 90 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.







<sup>8</sup> Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 100 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.


<sup>9</sup> Připravovaný pokrm pokud možno po polovině doby obraťte.

<sup>10</sup> Jestliže používáte pokrmový teploměr, můžete se orientovat také podle uvedené teploty jádra.

## Telecí maso


















připravovaný pokrm (příslušenství)		 [°C]	 <sup>5</sup>	 [min]	 <sup>7</sup> [°C]
telecí pečeně, asi 1,5 kg (pekáč s poklicí)	 <sup>2</sup>	160–170 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	–
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	–
telecí filety, asi 1 kg (univerzální plech)	 <sup>2</sup>	160–170 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	30–60	45–75
telecí filety „rare“, asi 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	50–60	45–48
telecí filety „medium“, asi 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	80–90	54–57
telecí filety „propečené“, asi 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	90–100	63–66
telecí hřbet „rare“, asi 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	80–90	45–48
telecí hřbet „medium“, asi 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	100–130	54–57
telecí hřbet „propečený“, asi 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	2 <sup>5</sup>	130–140	63–66

 provozní způsob,  teplota, <sup>5</sup> úroveň,  doba přípravy,  teplota jádra,  Horký vzduch plus,  Horní/spodní pečení


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

# Tabulky přípravy












## Vepřové maso







připravovaný pokrm (příslušenství)		 [°C]	 <sup>5</sup>	 [min]	 <sup>10</sup> [°C]
vepřová pečeně, asi 1 kg (pekáč s poklicí)		160–170	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
		180–190	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
vepřová pečeně s tlustou kůží, asi 2 kg (pekáč)		180–190	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
		190–200	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
vepřové filety, asi 350 g <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–100 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	70–90	60–69
vepřová kýta, asi 1,5 kg (pekáč s poklicí)		160–170	2 <sup>5</sup>	130–160 <sup>8</sup>	80–90
kotleta, asi 1 kg (univerzální plech)		150–160	2 <sup>5</sup>	50–60	63–68
kotleta, asi 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–105 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	140–160	63–66
sekaná, asi 1 kg (univerzální plech)		170–180	2 <sup>5</sup>	60–70 <sup>7</sup>	80–85
		190–200	2 <sup>5</sup>	70–80 <sup>7</sup>	80–85
anglická slanina <sup>1</sup>		300 <sup>4</sup>	4	3–5	–
klobása <sup>1</sup>		220 <sup>4</sup>	3 <sup>5</sup>	8–15 <sup>9</sup>	–


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

- <sup>1</sup> Použijte rošt a univerzální plech.
- <sup>2</sup> Maso nejprve orestujte na varné desce.
- <sup>3</sup> Ohřevný prostor předehřívejte 15 minut při 120 °C. Když zasouváte pokrm k přípravě, snižte teplotu.
- <sup>4</sup> Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předehřívejte. Nepoužívejte na to provozní způsob Booster .
- <sup>5</sup> Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 70-C (pokud jsou k dispozici).
- <sup>6</sup> Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 60 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- <sup>7</sup> Po polovině doby přípravy přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- <sup>8</sup> Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 100 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- <sup>9</sup> Připravovaný pokrm pokud možno po polovině doby obraťte.
- <sup>10</sup> Jestliže používáte pokrmový teploměr, můžete se orientovat také podle uvedené teploty jádra.

## Jehněčí, zvěřina



















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












 provozní způsob,  teplota, <sup>5</sup> úroveň,  doba přípravy,  teplota jádra,  Horní/spodní pečení



- <sup>1</sup> Maso nejprve orestujte na varné desce.
- <sup>2</sup> Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor. Nepoužívejte na to provozní způsob Booster .
- <sup>3</sup> Ohřevný prostor předehřívejte 15 minut při 120 °C. Když zasouváte pokrm k přípravě, snižte teplotu.
- <sup>4</sup> Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 70-C (pokud jsou k dispozici).
- <sup>5</sup> Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 50 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- <sup>6</sup> Jestliže používáte pokrmový teploměr, můžete se orientovat také podle uvedené teploty jádra.

# Tabulky přípravy

## Drůbež, ryba















připravovaný pokrm (příslušenství)		 [°C]	 5 1	 [min]	 8 [°C]
drůbež, 0,8–1,5 kg (univerzální plech)		170–180	2 <sup>4</sup>	55–65	85–90
kuře, asi 1,2 kg (rošt na univerzálním plechu)		180–190 <sup>2</sup>	2 <sup>4</sup>	55–65 <sup>5</sup>	85–90
drůbež, asi 2 kg (pekáč)		180–190	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>6</sup>	85–90
		190–200	2 <sup>4</sup>	110–130 <sup>6</sup>	85–90
drůbež, asi 4 kg (pekáč)		160–170	2 <sup>4</sup>	180–200 <sup>7</sup>	90–95
		180–190	2 <sup>4</sup>	180–200 <sup>7</sup>	90–95
kuřecí stehýnka (plech na grilování a pečení na univerzálním plechu)	   	190–200	2 <sup>4</sup>	30–35	–
ryba, 200–300 g, např. pstruzi (univerzální plech)		210–220 <sup>3</sup>	2 <sup>4</sup>	15–25	75–80
ryba, 1–1,5 kg, např. pstruzi lososovití (univerzální plech)		210–220 <sup>3</sup>	2 <sup>4</sup>	30–40	75–80
rybí filet ve fólii, 200–300 g (univerzální plech)		200–210	2 <sup>4</sup>	25–30	75–80
mražené rybí prsty <sup>1</sup> (děrovaný pečicí a AirFry plech Gourmet)	   	220–230	2 <sup>4</sup>	13–15 <sup>5</sup>	–






 provozní způsob,  teplota,  5  
1 úroveň,  doba přípravy,  8 teplota jádra,  Horký vzduch plus,  Gril s cirkulací,  Horní/spodní pečení,  ECO - horký vzduch,  | 



- <sup>1</sup> Dbejte pokynů výrobce uvedených na obalu.
- <sup>2</sup> Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předehřívejte. Nepoužívejte na to provozní způsob Booster .
- <sup>3</sup> Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor. Nepoužívejte na to provozní způsob Booster .
- <sup>4</sup> Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 70-C (pokud jsou k dispozici).
- <sup>5</sup> Po polovině doby přípravy připravovaný pokrm pokud možno obraťte.
- <sup>6</sup> Na začátku přípravy pokrmu přilijte asi 0,25 l tekutiny.
- <sup>7</sup> Po 30 minutách přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- <sup>8</sup> Jestliže používáte pokrmový teploměr, můžete se orientovat také podle uvedené teploty jádra.



## Zkušební pokrmy dle EN 60350-1

zkušební pokrmy (příslušenství)		🌡️ [°C]	 <sup>5,6</sup> 1		🕒 [min]
			+HFC	-HFC	
drobné pečivo (1 pečicí plech <sup>1</sup> )		150	1	2	30–40
		160 <sup>4</sup>	2	3	20–30
drobné pečivo (2 pečicí plechy <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	1+3 <sup>7</sup>	1+3	30–40
stříkané pečivo (1 pečicí plech <sup>1</sup> )		140	1	2	35–45
		160 <sup>4</sup>	2	3	25–35
stříkané pečivo (2 pečicí plechy <sup>1</sup> )		140	1+3 <sup>7</sup>	1+3	40–50 <sup>8</sup>
jablečný koláč (apple pie) (rošt <sup>1</sup> , dělená forma <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
piškot z vody (rošt <sup>1</sup> , dělená forma <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	1	2	30–40
	 <sup>3</sup>	150–170 <sup>4</sup>	1	2	25–45
toast (rošt <sup>1</sup> )		300	–	3	6–9
burger (rošt <sup>1</sup> v úrovni 4 a univerzální plech <sup>1</sup> v úrovni 1)		300 <sup>5</sup>	–	4	15–25 <sup>9</sup>

 provozní způsob, 🌡️ teplota, <sup>5</sup> 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

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


# 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 2465 B, H 2467 B, H 2766 B, H 2861 B, H 2766-1 B, H 2861-1 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

## Recepty pro automatické programy

---

V následujícím naleznete recepty k automatickým programům.

Pro optimální výsledek přípravy doporučujeme používat množství a příslušenství uvedená v receptech.

Pro nalezení správné úrovně pro zasunutí vymontujte prosím před spuštěním automatického programu výsuvné pojedy FlexiClip HFC 70-C.

# Recepty pro automatické programy

## Jemný jablečný koláč

Časová náročnost: 95 minut

Na 12 kusů

### Na oblohu

500 g jablek, mírně kyselých

2 PL citronové šťávy

### Na těsto

150 g másla | měkkého

150 g cukru

8 g vanilkového cukru

3 vejce, velikost M

150 g pšeničné hladké mouky

½ ČL prášku do pečiva

### Do formy

1 ČL másla

### Na posypání

1 PL moučkového cukru

### Příslušenství

rošt

dělená forma, Ø 26 cm

jemné síto

### Příprava

Jablka oloupeme a rozčtvrtíme. Na klenuté straně nařízneme ve vzdálenosti asi 1 cm, smícháme s citronovou šťávou a necháme stranou.

Dělenou formu vymažeme.

Máslo, cukr a vanilkový cukr mícháme asi 2 minuty až vytvoříme krém. Každé vejce jednotlivě vmícháváme asi ½ minuty.

Mouku smísíme s práškem do pečiva a smícháme s ostatními přísadami.

Těsto rovnoměrně rozprostřeme v dělené formě na pečení. Jablka lehce zatlačíme do těsta klenutím nahoru.

Dělenou formu vložíme na roštu do ohřevného prostoru a koláč upečeme.

Moučník necháme 10 minut ve formě. Potom uvolníme okraj formy a necháme vychladnout na roštu. Poprášíme moučkovým cukrem.


### Nastavení

#### Automatický program

 | Jemný jablečný mouč.

Doba trvání programu: 55 minut

#### Manuálně

provozní způsob: 

Teplota: 165–175 °C

předehřátí: ne

Doba přípravy: 45–55 minut

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

#### Tip

Místo posypání moučkovým cukrem lze koláč také potřít mírně zahřátou, do hladka vymíchanou meruňkovou marmeládou.

## Piškotový korpus

Časová náročnost: 75 minut

Na 12 kusů

### Na těsto

4 vejce, velikost M

4 PL vody | horké

175 g cukru

200 g pšeničné hladké mouky

1 ČL prášku do pečiva

### Do formy

1 ČL másla

### Příslušenství

rošt

jemné síto

dělená forma, Ø 26 cm

papír na pečení

### Příprava

Oddělíme bílek od žloutku. Z bílku s vodou vyšleháme velmi tuhý sníh. Pomalu přisypeme cukr. Žloutek rozšleháme a vmícháme do směsi.

Rošt zasuneme do ohřevného prostoru. Spustíme automatický program nebo předehejeme pečicí troubu.

Mouku s práškem do pečiva smícháme, přesejeme na vaječnou směs a hrubou metlou opatrně vmícháme.

Dno dělené formy na pečení vymažeme a vyložíme pečicím papírem. Těsto rozprostřeme do dělené formy na pečení a vyhladíme.

Piškotový korpus vložíme do ohřevného prostoru a pečeme dozlatova.

Po pečení necháme moučník 10 minut chladnout ve formě. Potom uvolníme z formy a necháme vychladnout na roš-

tu. Piškotový korpus nadvakrát vodorovně přeřizneme tak, aby vznikly 3 korpusy.

Potřeme připravenou náplní.


### Nastavení

#### Automatický program

 | Piškotový korpus

Doba trvání programu: 36 minut

#### Manuálně

provozní způsob: 

Teplota: 160–170 C

předeheřtít: ano

Doba přípravy: 30–40 minut

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

#### Tip

Na výrobu čokoládového piškotového korpusu přidáme do moučné směsi 2–3 ČL kakaa.

# Recepty pro automatické programy

---

## Náplně piškotového korpusu

Časová náročnost: 30 minut

### Na náplň z tvarohu a šlehačky

500 g tvarohu, 20 % tuku v sušíně  
100 g cukru  
100 ml mléka, 3,5 % tuku  
8 g vanilkového cukru  
1 citron | jen šťáva  
6 plátek želatiny, bílé  
500 g smetany

### Na posypání

1 PL moučkového cukru

### Na kapučínovou náplň

100 g čokolády, tmavé  
500 g smetany  
6 plátek želatiny, bílé  
80 ml espressa  
80 ml kávového likéru  
16 g vanilkového cukru  
1 PL kakaa

### Na posypání

1 PL kakaa

### Příslušenství

dortová podložka  
jemné síto

### Příprava náplně z tvarohu a šlehačky

Na náplň z tvarohu a šlehačky smícháme tvaroh s cukrem, mlékem, vanilkovým cukrem a citronovou šťávou. Želatinu namočíme ve studené vodě, vymačkáme a rozpustíme v mikrovlnné troubě nebo na varné desce při nízkém nastavení.

Trochu tvarohové hmoty přidáme k želatině a smícháme.

Směs vmícháme do zbývajících tvarohové hmoty a necháme stát na chladném místě. Vyšleháme tuhoun šlehačku a vmícháme do tvarohové hmoty.

První piškotový korpus položíme na dortovou podložku, potřeme tvarohovou hmotou, položíme druhý piškotový korpus, potřeme tvarohovou hmotou a položíme třetí piškotový korpus. Dort dobře vychladíme. Před podáváním posypeme moučkovým cukrem.

### Příprava kapučínové náplně

Na kapučínovou náplň rozpustíme čokoládu. Ze smetany vyšleháme tuhý sníh a trochu si ho necháme stranou na potření horního korpusu. Želatinu namočíme ve studené vodě, vymačkáme a rozpustíme v mikrovlnné troubě nebo na varné desce při nízkém nastavení a necháme lehce vychladnout.

Polovinu espressa a kávového likéru zamícháme do želatiny a vmícháme do šlehačky.

Šlehačku s kávou rozdělíme na poloviny. Do jedné poloviny vmícháme vanilkový cukr, do druhé poloviny čokoládu a kakao.

První piškotový korpus položíme na dortovou podložku, pokapeme trochou kávového likéru a espressa a potřeme tmavou šlehačkou. Položíme druhý piškotový korpus, pokapeme zbývajícím tekutinou a potřeme světlou šlehačkou. Položíme třetí korpus, potřeme šlehačkou, kterou jsme dali stranou, a posypeme kakaem.

### Tip

Na ovocnou variantu náplně s tvarohem a šlehačkou do hmoty vmícháme trochu nastrouhané kůry z citronu a 300 g okapaných měsíčků mandarinky nebo kousků meruněk.

## Mramorová bábovka

Časová náročnost: 80 minut

Na 18 kusů

### Na těsto

250 g másla | měkkého  
200 g cukru  
8 g vanilkového cukru  
4 vejce, velikost M  
200 g zakysané smetany  
400 g pšeničné hladké mouky  
16 g prášku do pečiva  
1 špetka soli  
3 PL kakaa

### Do formy

1 ČL másla

### Příslušenství

forma na bábovku, Ø 26 cm  
rošt

### Příprava

Z másla, cukru a vanilkového cukru vymícháme krém. Po jednom přidáváme vejce a každé ½ minuty vmícháváme. Přidáme zakysanou smetanu. Smícháme mouku s práškem do pečiva, sůl a vmícháme do ostatních přísad.

Bábovkovou formu vymažeme a dáme do ní polovinu těsta.

Do druhé poloviny těsta vmícháme kakao. Tmavé těsto rozprostřeme na světlém těstu. Vrstvami těsta protáhneme spirálovitě vidličku.

Bábovkovou formu na roštu vložíme do ohřevného prostoru a moučník upečeme.

Moučník necháme 10 minut ve formě. Potom uvolníme z formy a necháme vychladnout na roštu.


### Nastavení

#### Automatický program

 | Mramorová bábovka

Doba trvání programu: 55 minut

#### Manuálně

provozní způsob: 

Teplota: 150–160 C

předehřátí: ne

Doba přípravy: 50–60 minut

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Recepty pro automatické programy

---

## Drobenkový koláč s ovocem

Časová náročnost: 150 minut

Na 20 kusů

### Na těsto

42 g kvasnic, čerstvých  
150 ml mléka, 3,5 % tuku | vlažného  
450 g pšeničné hladké mouky  
50 g cukru  
90 g másla | měkkého  
1 vejce, velikost M

### Na oblohu

1,25 kg jablek

### Na drobenku

240 g pšeničné hladké mouky  
150 g cukru  
16 g vanilkového cukru  
1 ČL skořice  
150 g másla | měkkého

### Příslušenství

pečicí plech nebo univerzální plech

### Příprava

Droždí rozpustíme za stálého míchání v mléce. S moukou, cukrem, máslem a vejcem uhněteme hladké těsto.

Z těsta vytvoříme kouli, položíme ji do mísy, přikryjeme vlhkou utěrkou a dáme do ohřevného prostoru. Necháme kynout podle nastavení k 1. fázi kynutí.

Jablka oloupeme, odpeckujeme a nakrájíme na měsíčky.

Těsto mírně prohněteme a rozprostřeme na pečicím plechu nebo univerzálním plechu. Jablka rovnoměrně rozložíme na těsto. Mouku, cukr, vanilkový cukr a skořici smícháme a s máslem vyhněteme drobenku. Rozprostřeme ji na jablkách.

Koláč vložíme do ohřevného prostoru a necháme kynout podle nastavení k 2. fázi kynutí.

Koláč upečeme dozlatova.

### Nastavení

#### Kynutí těsta

1. fáze kynutí

provozní způsob:

Teplota: 30 °C

Doba kynutí: 30–45 minut

2. fáze kynutí

provozní způsob:

Teplota: 30 °C

Doba kynutí: 30 minut

#### Pečení koláče

#### Automatický program

Auto | Ovocný moučník s pos.

Doba trvání programu: 44 minut

#### Manuálně

provozní způsob:

Teplota: 180–190 °C

předehřátí: ne

Doba přípravy: 40–50 minut

úroveň: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

#### Tip

Místo jablek můžeme také použít 1 kg odpeckovaných švestek nebo třešní.



## Vykrajované cukroví

Časová náročnost: 135 minut  
Na 70 kusů (2 plechy)

### Přísady

250 g pšeničné hladké mouky  
½ ČL prášku do pečiva  
80 g cukru  
8 g vanilkového cukru  
1 lahvička rumového aromatu  
3 PL vody  
120 g másla | měkkého

### Příslušenství

váleček  
vykrajovací formičky  
2 pečicí plechy nebo univerzální plechy

### Příprava


Smícháme mouku, prášek do pečiva, cukr a vanilkový cukr. Se zbývajícími přísadami rychle vyhněteme hladké těsto a necháme stát nejméně 60 minut na chladném místě.

Těsto vyválíme na tloušťku asi 3 mm, vykrojíme cukroví a položíme na pečicí nebo univerzální plechy.


Plechy s cukrovím vložíme do ohřevného prostoru a upečeme.

### Nastavení

#### Automatický program

 | Vykrajované cukroví |  
1 pečicí plech/2 pečicí plechy  
Doba trvání programu při 1 plechu:  
25 minut  
Doba trvání programu při 2 plechách:  
26 minut

#### Manuálně

provozní způsob:   
Teplota: 140–150 °C  
předehřátí: ne  
Doba přípravy: 25–35 minut  
úroveň při 1 plechu:  
+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2  
úroveň při 2 plechách:  
+HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

#### Tip

Množství přísad platí pro 2 plechy. Na 1 plech použijte polovinu množství nebo cukroví pečte postupně.

# Recepty pro automatické programy

---

## Stříkané pečivo

Časová náročnost: 50 minut

Na 50 kusů (2 plechy)

### Přísady

160 g másla | měkkého

50 g cukru, hnědého

50 g moučkového cukru

8 g vanilkového cukru

1 špetka soli

200 g pšeničné hladké mouky

1 vejce, velikost M | jen bílek

### Příslušenství

cukrářský sáček

hvězdicová hubička, 9 mm

2 pečicí plechy nebo univerzální plechy

### Příprava


Z másla vymícháme krém. Přidáme cukr, moučkový cukr, vanilkový cukr, sůl a mícháme, dokud nevznikne měkká hmota. Vmícháme mouku a nakonec bílek.

Těsto dáme do cukrářského sáčku a vytvoříme asi 5–6 cm dlouhé proužky na pečicí nebo univerzální plechy.

Stříkané pečivo dáme do ohřevného prostoru a pečeme dozlatova.

### Nastavení

#### Automatický program

 | Stříkané pečivo | 1 pečicí plech/2 pečicí plechy

Doba trvání programu při 1 plechu:

24 minut

Doba trvání programu při 2 plechách:

31 minut

#### Manuálně

##### Pro 1 plech

provozní způsob: 

Teplota: 150–160 °C

předeheřtít: ne

Doba přípravy: 20–30 minut

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

##### Pro 2 plechy

provozní způsob: 

Teplota: 140–150 °C

předeheřtít: ne

Doba přípravy: 25–35 minut

úroveň: +HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

#### Tip

Množství přísad platí pro 2 plechy. Na 1 plech použijte polovinu množství nebo cukroví pečte postupně.

## Muffiny s vlašskými ořechy

Časová náročnost: 95 minut

Na 12 kusů

### Přísady

80 g rozinek

40 ml rumu

120 g másla | měkkého

120 g cukru

8 g vanilkového cukru

2 vejce, velikost M

140 g pšeničné hladké mouky

1 ČL prášku do pečiva

120 g jader vlašských ořechů | nahrubo nasekaných

### Příslušenství

plech na 12 muffinů à Ø 5 cm

papírové formičky na pečení, Ø 5 cm

rošt

### Příprava

Rozinky naložíme asi na 30 minut do rumu.

Z másla vymícháme krém. Postupně přidáme cukr, vanilkový cukr a vejce. Smícháme mouku s práškem do pečiva a vmícháme. Přimícháme vlašské ořechy. Nakonec vmícháme rozinky s rumem.

Na plech na muffiny položíme papírové formičky na pečení. Těsto rovnoměrně rozdělíme do formiček pomocí 2 polévkových lžic.

Plech na roštu vložíme do ohřevného prostoru a upečeme.


### Nastavení

#### Automatický program

 | Muffiny s vlaš. ořechy

Doba trvání programu: 37 minut

#### Manuálně

provozní způsob: 

Teplota: 150–160 °C

předeřtátí: ne

Doba přípravy: 30–40 minut

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Recepty pro automatické programy

## Pizza (kynuté těsto)

Časová náročnost: 90 minut

Na 4 porce

### Na těsto

30 g kvasnic, čerstvých  
170 ml vody | vlažné  
300 g pšeničné hladké mouky  
1 ČL cukru  
1 ČL soli  
½ ČL tymiánu, nasekaného  
1 ČL oregana, nasekaného  
1 PL oleje

### Na oblohu

2 cibule  
1 stroužek česneku  
400 g rajčat z plechovky, loupaných, na kousky  
2 PL rajčatového protlaku  
1 ČL cukru  
1 ČL oregana, nasekaného  
1 bobkový list  
1 ČL soli  
pepř  
125 g mozzarely  
125 g goudy, nastrouhané

### Na orestování

1 PL olivového oleje

### Příslušenství

pečicí plech nebo univerzální plech

### Příprava

Droždí rozpustíme za stálého míchání ve vodě. S moukou, cukrem, solí, tymiánem, oreganem a olejem hněteme 6–7 minut, až vytvoříme hladké těsto.

Z těsta vytvoříme kouli, položíme do mísy a přikryjeme vlhkou utěrkou. Necháme kynout 20 minut při pokojové teplotě.

Na oblohu nakrájíme cibuli a česnek na kostičky. Olej rozpálíme na pánvi. Cibuli a česnek dusíme, až zeskloutí. Přidáme rajčata, rajčatový protlak, cukr, oregano, bobkový list a sůl.

Omáčku necháme 5 minut mírně povařit.

Odstraníme bobkový list, ochutíme solí a pepřem. Mozzarellu nakrájíme na plátky.

Těsto rozprostřeme na pečicím plechu nebo univerzálním plechu. Necháme kynout 10 minut při pokojové teplotě.

Spustíme automatický program nebo předejdeme pečicí troubu.

Omáčku rozprostřeme na těsto. Přitom necháme okraj asi 1 cm. Obložíme mozzarellou a posypeme goudou.

Pizzu vložíme do ohřevného prostoru a upečeme.


### Nastavení

#### Automatický program

 | Pizza | Kynuté těsto

Doba trvání programu: 32 minut

#### Manuálně

provozní způsob: 

Teplota: 200–210 °C

předejdě: ano

Doba přípravy: 20–30 minut

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

#### Tip

Pizzu obložíme šunkou, salámem, žampiony, cibulí nebo tuňákem.

## Pizza (tvarohovoolejové těsto)

Časová náročnost: 60 minut

Na 4 porce

### Na těsto

120 g tvarohu, 20 % tuku v sušině

4 PL mléka, 3,5 % tuku

4 PL oleje

2 vejce, velikost M | jen žloutek

1 ČL soli

1½ ČL prášku do pečiva

250 g pšeničné hladké mouky

### Na oblohu

2 cibule

1 stroužek česneku

400 g rajčat z plechovky, loupaných, na kousky

2 PL rajčatového protlaku

1 ČL cukru

1 ČL oregana

1 bobkový list

1 ČL soli

pepř

125 g mozzarely

125 g goudy, nastrouhané

### Na orestování

1 PL olivového oleje

### Příslušenství

pečicí plech nebo univerzální plech

### Příprava

Na oblohu nakrájíme cibuli a česnek na kostičky. Olej rozpálíme na pánvi. Cibuli a česnek dusíme, až zesklivatí. Přidáme rajčata, rajčatový protlak, cukr, oregano, bobkový list a sůl.

Omáčku necháme 5 minut mírně povařit.

Vyjmeme bobkový list. Osolíme a opepříme. Mozzarellu nakrájíme na plátky.

Na těsto smícháme tvaroh, mléko, olej, žloutek a sůl. Mouku smícháme s práškem do pečiva. Polovinu z toho vmícháme do těsta. Potom vmícháme zbytek.

Těsto rozprostřeme na pečicím plechu nebo univerzálním plechu.

Spustíme automatický program nebo předehejeme pečicí troubu.

Omáčku rozprostřeme na těsto. Přitom necháme okraj asi 1 cm. Obložíme mozzarellou a posypeme goudou.

Pizzu vložíme do ohřevného prostoru a upečeme.

### Nastavení

#### Automatický program

 | Pizza | Těsto tvaroh/olej

Doba trvání programu: 33 minut

#### Manuálně

provozní způsob: 

Teplota: 180–190 °C

předeheřtí: ano

Doba přípravy: 25–35 minut

úroveň: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

#### Tip

Pizzu obložíme šunkou, salámem, žampiony, cibulí nebo tuňákem.

# Recepty pro automatické programy

---

## Kuře

Časová náročnost: 95 minut

Na 2 porce

### Přísady

1 kuře (à 1,2 kg), zpracované

2 PL oleje

1½ ČL soli

2 ČL sladké mleté papriky

1 ČL kari

### Příslušenství

rošt

zapékačí forma 22 cm x 29 cm

kuchyňská nit

### Příprava

Smícháme olej se solí, mletou paprikou, kari a potřeme tím kuře.

Kuřecí stehýnka svážeme kuchyňskou nití a stranou s prsíčky nahoru položíme do zapékačí formy.

Zapékačí formu postavíme na rošt a zasuneme do ohřevného prostoru tak, aby stehýnka směřovala k dvířkám. Kuře upečeme.


### Nastavení

#### Automatický program

 | Kuře

Doba trvání programu: 80 minut

#### Manuálně

provozní způsob: 

Teplota: 180–190 °C

předehřátí: ne

Doba přípravy: 75–85 minut

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

## Hovězí svíčková (pečení)

Časová náročnost: 65 minut

Na 4 porce

### Na svíčkovou

1 kg hovězí svíčkové, zpracované

2 PL oleje

1 ČL soli

pepř

### Na orestování

2 PL oleje

### Příslušenství

univerzální plech

### Příprava

Spustíme automatický program nebo předehřejeme pečicí troubu.

V pánvi rozpálíme olej na restování a hovězí filety orestujeme prudce ze všech stran vždy 1 minutu.

Hovězí filety vyjmeme. Olej, sůl a pepř smícháme a potřeme tím hovězí svíčkovou.

Hovězí filety položíme na univerzální plech a zasuneme do ohřevného prostoru. Hovězí filety upečeme.

### Nastavení

#### Automatický program

 | Hovězí svíčková


Doba trvání programu:

Rare: 36 minut

Medium: 43 minut

Well done: 59 minut

#### Manuálně

provozní způsob: 

Teplota: 180–190 °C

předehřátí: ano

Doba přípravy: 20–30 minut (Rare),  
35–45 minut (Medium), 50–60 minut  
(Well done)

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Recepty pro automatické programy

---

## Pstruh

Časová náročnost: 65 minut

Na 4 porce

### Na pstruha

4 pstruzi (à 250 g), zpracování

2 PL citronové šťávy

sůl

pepř

### Na nádivku

200 g žampionů, čerstvých

½ cibule

1 stroužek česneku

25 g petrželky

sůl

pepř

### Na obložení

3 PL másla

### Příslušenství

univerzální plech

### Příprava

Pstruhy pokapeme citronovou šťávou.

Uvnitř a zvenku osolíme a opepříme.

Na nádivku očistíme žampiony. Cibuli, česnek, žampiony a petrželku jemně nasekáme a smícháme. Směs osolíme a opepříme.

Spustíme automatický program nebo předehejeme pečicí troubu.

Pstruhy naplníme směsí a položíme vedle sebe na univerzální plech. Obložíme kousky másla.

Univerzální plech zasuneme do ohřevného prostoru. Pstruhy upečeme.


### Nastavení

#### Automatický program

 | Pstruh

Doba trvání programu: 36 minut

#### Manuálně

provozní způsob: 

Teplota: 210–220 °C

předeheřtí: ano

Doba přípravy: 20–30 minut

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

#### Tip

Pstruhy podáváme s plátky citronu a karamelizovaným máslem.



## Losos, filety

Časová náročnost: 40 minut

Na 4 porce

### Na filety z lososa

4 filety z lososa (à 200 g), zpracované

2 PL citronové šťávy

sůl

pepř

### Na obložení

3 PL másla

### Na posypání

1 ČL kopr, nasekaného

### Příslušenství

univerzální plech

### Příprava

Spustíme automatický program nebo předeřejeme pečicí troubu.

Filety z lososa položíme na univerzální plech. Pokapeme citronovou šťávou. Osolíme a opepříme. Filety z lososa obložíme kousky másla a posypeme koprem.

Univerzální plech zasuneme do ohřevného prostoru a filety z lososa upečeme.


### Nastavení

#### Automatický program

 | Filé z lososa

Doba trvání programu: 27 minut

#### Manuálně

provozní způsob: 

Teplota: 200–210 °C

předeřtít: ano

Doba přípravy: 10–20 minut

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Recepty pro automatické programy

---

## Pstruh lososovitý

Časová náročnost: 65 minut

Na 4 porce

### Na pstruha lososovitého

1 pstruh lososovitý (à 1 kg), vcelku, zpracovaný

1 citron | jen šťáva  
sůl

### Na nádivku

2 šalotky

2 stroužky česneku

2 plátky toastového chleba

50 g kapar, malých

1 vejce, velikost M | jen žloutek

2 PL olivového oleje

sůl

pepř

mleté chilli

### Příslušenství

dřevěné špízy

univerzální plech

### Příprava

Pstruha pokapeme citronovou šťávou.

Uvnitř a zvenku osolíme.

Na nádivku nakrájíme na kostičky šalotku, česnek a toastový chléb. Smícháme kapary, žloutek, olivový olej, šalotku, česnek a toastový chléb. Ochutíme solí, pepřem a mletým chilli.

Spustíme automatický program nebo předehejeme pečicí troubu.

Pstruha naplníme touto hmotou. Otvor uzavřeme malými dřevěnými špízy.

Pstruha položíme na univerzální plech a zasuneme do ohřevného prostoru.

Pstruha upečeme.


### Nastavení

#### Automatický program

 | Pstruh lososový

Doba trvání programu: 46 minut

#### Manuálně

provozní způsob: 

Teplota: 210–220 °C

předeheřtít: ano

Doba přípravy: 30–40 minut

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

## Zapečené brambory se sýrem

Časová náročnost: 90 minut

Na 4 porce

### Na nákyp

600 g brambor, typ C

75 g goudy, nastrouhané

### Do formy

1 stroužek česneku

### Na polevu

250 g smetany

1 ČL soli

pepř

mletý muškátový oříšek

### Na posypání

75 g goudy, nastrouhané

### Příslušenství

zapékací forma, Ø 26 cm

rošt

### Příprava

Zapékací formu vytřeme česnekem.

Na polevu smícháme smetanu, sůl, pepř a muškátový oříšek.


Brambory oloupeme a nakrájíme na tenké plátky tloušťky 3–4 mm. Brambory smícháme s goudou, polevou a dáme do zapékací formy.

Posypeme goudou.

Brambory se sýrem na roštu vložíme do ohřevného prostoru a pečeme dozlatova.


### Nastavení

#### Automatický program

 | Zapékané brambory

Doba trvání programu: 50 minut

#### Manuálně

provozní způsob: 

Teplota: 180–190 °C

předehřátí: ne

Doba přípravy: 55–65 minut

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Recepty pro automatické programy

## Lasagne

Časová náročnost: 125 minut

Na 4 porce

### Na lasagne

8 plátek lasagní (bez předvaření)

### Na omáčku z rajčat a sekané

50 g slaniny, prorostlé, uzené | nakrájené na kostičky

375 g mletého masa, polovina hovězí, polovina vepřové

2 cibule | nakrájené na kostky

800 g rajčat z plechovky, loupáných

30 g rajčatového protlaku

125 ml vývaru

1 ČL tymiánu, čerstvého | nasekaného

1 ČL oregana, čerstvého | nasekaného

1 ČL bazalky, čerstvé | nasekané

sůl

pepř

### Na žampionovou omáčku

20 g másla

1 cibule | nakrájená na kostičky

100 g žampionů, čerstvých | na kolečka

2 PL pšeničné hladké mouky

250 g smetany

250 ml mléka, 3,5 % tuku

sůl

pepř

mletý muškátový oříšek

2 PL petrželky, čerstvé | nasekané

### Na posypání

200 g goudy, nastrohané

### Příslušenství

zapékací forma 32 cm x 22 cm

rošt

### Příprava

Na omáčku z rajčat a mletého masa rozpálíme pánev. Kostičky slaniny orestujeme, přidáme mleté maso a při smažení

obracíme. Přidáme cibuli a podusíme. Rajčata nakrájíme na kousky. Přidáme rajčata, rajčatovou šťávu, rajčatový protlak a vývar. Ochutíme bylinkami, solí a pepřem. Asi 5 minut necháme mírně povařit.

Na žampionovou omáčku podusíme cibuli na másle. Přidáme žampiony a krátce orestujeme. Poprášíme moukou a vmícháme ji. Zalijeme smetanou a mlékem. Ochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem. Omáčku necháme asi 5 minut mírně povařit. Nakonec přidáme petrželku.

Na lasagne postupně vrstvíme přísady do zapékací formy:

– třetinu omáčky z rajčat a mletého masa  
– 4 plátky lasagní

– třetinu omáčky z rajčat a mletého masa  
– polovinu žampionové omáčky

– 4 plátky lasagní

– třetinu omáčky z rajčat a mletého masa  
– polovinu žampionové omáčky

Lasagne posypeme goudou, vložíme na roštu do ohřevného prostoru a pečeme dozlatova.


### Nastavení

#### Automatický program

 | Lasagne

Doba trvání programu: 55 minut

#### Manuálně

provozní způsob: 

Teplota: 185–195 °C

předehřátí: ne

Doba přípravy: 55–65 minut

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 1

V následujícím naleznete recepty k provoznímu způsobu AirFry.

Pro optimální výsledek přípravy doporučujeme používat množství a příslušenství uvedená v receptech.

# Recepty pro AirFry

---

## Falafel s jogurtovým dipem

Doba přípravy: 60 minut + 12 hodin doby odležení

Na 4 porce

### Na falafel

250 g sušené cizrny  
2 l vody  
2 cibule | na kostičky  
2 stroužky česneku | nasekané najemno  
30 g petrželky | nasekané  
2 PL citronové šťávy  
1 PL olivového oleje  
50 g tahini (sezamové pasty)  
1 ČL mletého koriandru  
1 ČL oregana  
½ ČL směsi orientálního koření  
1 ČL římského kmínu  
1½ ČL soli  
1 ŠN pepře  
1 ŠN chilli  
60 g pšeničné hladké mouky  
1 ČL prášku do pečiva

### Na jogurtový dip

500 g bílého jogurtu, 3,5 % tuku  
100 g tvarohového sýru  
1 PL tahini (sezamové pasty)  
3 PL citronové šťávy  
20 g petrželky | nasekané  
1 ČL soli  
1 špetka pepře

### Příslušenství

síto  
mixér s řeznou čepelí  
hnětač s hnětacím hákem  
děrovaný pečicí a AirFry plech Gourmet

### Příprava

Cizrnu namočíme nejméně na 12 hodin do vody.

Na jogurtový dip dobře smícháme všechny přísady a dáme je na chladné místo.

Cizrnu slijeme přes síto.

Petrželku, cibuli, česnek, citronovou šťávu, olej, tahini a koření dáme do mixéru. Postupně přidáváme cizrnu. Přitom těsto občas zamícháme polévkovou lžicí.

Těsto dáme do mísy. Smícháme mouku a prášek do pečiva a vmícháme do těsta. Z těsta vytvoříme 24 kuliček. Kuličky rukou trochu zploštíme a položíme na pečicí a AirFry plech Gourmet. Nakonec dáme do ohřevného prostoru a upečeme do zlatova.

### Nastavení

Provozní způsob:  | AirFry

Teplota: 210 °C

Doba přípravy: 18 minut

Úroveň: 2

## Hranolky a hranolky ze sladkých brambor

Časová náročnost: 50 minut

Na 4 porce

### Na hranolky

500 g brambor, typ A | na hranolky

(asi 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)

500 g sladkých brambor | na hranolky

(asi 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)

30 ml slunečnicového oleje

### Na dip

150 g řeckého jogurtu

150 g podmáslí

¼ citronu | šťáva a kůra

½ svazku kopru

¼ ČL rozmarýnu, sušeného

¼ ČL oregana, sušeného

½ ČL cibulky, sušené

¼ ČL česneku, sušeného

1 špetka soli

1 špetka pepře

### Na kořeněnou sůl

2 PL soli

1 ČL mleté papriky, uzené

½ ČL cibulky, sušené

½ ČL česneku, sušeného

### Příslušenství

hrnec

kuchyňské utěrky

děrovaný pečicí a AirFry plech Gourmet

### Příprava

Vodu uvedeme na varné desce do varu.

Bramborové hranolky blanšírujeme

3 minuty ve vařící vodě. Potom prudce

ochladíme studenou vodou a osušíme

na kuchyňské utěrce.

Bramborové hranolky marinujeme v slunečnicovém oleji.

Potom dáme na pečicí a AirFry plech Gourmet a připravujeme

podle nastavení. Po 15 minutách obrátíme

a připravujeme dalších 10 minut.

Na dip navzájem smícháme všechny

přísady a ochutíme solí a pepřem. Dip

až do podávání odstavíme na chladném

místě.


Na kořeněnou sůl smícháme všechny

přísady a dáme stranou.

Po uplynutí doby přípravy hranolky

řádně okořeníme a podáváme s dipem.

### Nastavení

Provozní způsob:  | AirFry

Teplota: 220 °C

Doba přípravy: 25 minut

Úroveň: 2

# Recepty pro AirFry

---

## Sezamové hranolky tofu

Časová náročnost: 35 minut

Na 3 porce

### Přísady

400 g tofu

3 PL omáčky teriyaki

4 PL tahini (sezamové pasty)

2 PL rostlinného oleje

2 PL sirupu z agáve

1 PL sezamových semínek, bílých

1 PL sezamových semínek, černých

1 PL potravinářského škrobu

3 PL strouhanky

### Příslušenství

kuchyňský papír

plech na grilování a pečení

univerzální plech

### Příprava

Tofu nakrájíme na plátky tloušťky 1 cm a silně vymačkáme mezi kuchyňskými papíry. Potom plátky tofu nakrájíme na 1 cm široké a 3 cm dlouhé hranolky.

Hranolky znovu vymačkáme mezi kuchyňskými papíry tak, aby v tofu zůstalo co nejméně vlhkosti. Hranolky necháme 15 minut odpočinout na kuchyňském papíru.


Smícháme omáčku teriyaki, tahini, olej a sirup z agáve. Tuto omáčku smícháme se sezamovými semínky.

Hranolky tofu dáme do mísy a posypeme potravinářským škrobem. Mísou kýváme tak dlouho, dokud se potravinářský škrob nerozloží rovnoměrně na hranolcích tofu. Pečicí troubu předehřejeme podle nastavení.

Omáčku dáme do mísy s tofu a vše prohněteme. Potom to posypeme strouhankou a vše dobře prohněteme.


Plech na grilování a pečení položíme do univerzálního plechu a rozložíme na něm hranolky tofu tak, aby se nedotýkaly. Hranolky tofu dáme do předehřátého ohřevného prostoru a upečeme.

### Nastavení: předehřev

Provozní způsob:  | Booster

Teplota: 190 °C

### Nastavení: pečení sezamových hranolků tofu

Provozní způsob:  | AirFry

Teplota: 190 °C

Doba přípravy: 7 minut

Úroveň: 2



## Pečené brambory se sýrem, jarními cibulkami a slaninou

Časová náročnost: 70 minut

Na 4 porce

### Na brambory

4 brambory na pečení (à 200 g)

2 PL oleje

2 ČL soli

### Na dip

150 g zakysané smetany

30 g pórku | na tenká kolečka

1 špetka soli

1 špetka pepře

1 špetka muškátového oříšku

### Na oblohu

100 g slaniny | na kostky

½ svazku jarních cibulek | na tenké

kroužky

200 g kořeněného sýru (např. gruyère, sbrinz a ementál) | nastrohaného

### Příslušenství

plech na grilování a pečení

univerzální plech

### Příprava

Brambory důkladně omyjeme a osušíme. Brambory kolem dokola propícháme vidličkou. Potom bohatě potřeme olejem a solí. Plech na grilování a pečení položíme do univerzálního plechu, dáme na něj brambory a pečeme podle 1. a 2. kroku přípravy.

Mezitím smícháme zakysanou smetanu s pórkem na dip. Ochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem.


Na oblohu osmahneme slaninu na středním plameni do křupava. Přichystáme jarní cibulky.

Po 2. kroku přípravy vyjeme brambory z pečicí trouby. Opatrně rozpůlíme a stranou řezu směrem nahoru znovu položíme na plech na grilování a pečení. Posypeme sýrem a podle 3. kroku přípravy zapečeme do zlatova.

Zapečené brambory podáváme s jarními cibulkami, slaninou a dipem.

### Nastavení

1. krok přípravy


Provozní způsob:  | AirFry

Teplota: 200 °C

Doba přípravy: 20 minut

Úroveň: 2


2. krok přípravy

Provozní způsob:  | AirFry

Teplota: 180 °C

Doba přípravy: 30 minut

3. krok přípravy

Provozní způsob: 

Teplota: 180 °C

Doba přípravy: 10 minut

Úroveň: 3

# Recepty pro AirFry

## Pečené brambory s fetou, tzatziki a selským salátem

Časová náročnost: 70 minut

Na 4 porce

### Na brambory

4 brambory na pečení (à 200 g)

2 PL oleje

2 ČL soli

### Na tzatziki

½ okurky

¼ ČL soli

200 g řeckého jogurtu

1 stroužek česneku | nasekaný najemno

¼ ČL soli

1 špetka pepře

½ citronu | šťáva a kůra

### Na salát

½ okurky | na kostky

3 rajčata | na kostky

1 paprika, žlutá | na kostičky

1 paprika, červená | na kostičky

1 cibule, červená | na kostičky

### Na dresink

½ ČL soli

1 špetka pepře

½ citronu | jen šťáva

1 ČL kopru | nasekaného

### Na oblohu

200 g fety | rozdrobené

### Příslušenství

plech na grilování a pečení

univerzální plech

### Příprava

Brambory důkladně omyjeme a osušíme. Brambory kolem dokola propícháme vidličkou. Potom bohatě potřeme olejem a solí. Plech na grilování a pečení položíme do univerzálního plechu, dáme na něj brambory a pečeme podle 1. a 2. kroku přípravy.

Mezitím nastroháme okurku na tzatziki, osolíme a necháme 10 minut odstát.

Z okurky vymačkáme tekutinu. Vymačkanou okurku smícháme s jogurtem a česnekem. Potom ochutíme solí, pepřem, šťávou a kůrou z citronu.

Na salát dáme zeleninu do mísy.


Na dresink smícháme sůl, pepř, kopr, citronovou šťávu a olivový olej. Dresink dáme na salát. Až do podávání dáme stranou.

Po 2. kroku přípravy vyjeme brambory z pečicí trouby. Opatrně rozpůlíme a stranou řezu směrem nahoru znovu položíme na plech na grilování a pečení. Posypeme fetou a podle 3. kroku přípravy zapečeme do zlatova.

Zapečené brambory podáváme s tzatziki a salátem.

### Nastavení

1. krok přípravy


Provozní způsob:  | AirFry

Teplota: 200 °C

Doba přípravy: 20 minut

Úroveň: 2


2. krok přípravy

Provozní způsob:  | AirFry

Teplota: 180 °C

Doba přípravy: 30 minut

3. krok přípravy

Provozní způsob: 

Teplota: 180 °C

Doba přípravy: 10 minut

Úroveň: 3

## Cuketové hranolky s dipem z modrého sýru a chilli omáčkou

Časová náročnost: 55 minut

Na 2 porce

### Na zeleninu

2 cukety  
3 vejce, velikost M  
50 ml mléka, 3,5 % tuku  
2 PL slunečnicového oleje  
200 g mouky panko  
2 ČL soli  
½ ČL mletého česneku  
½ ČL cibule, granulované  
¼ ČL černého pepře | nahrubo pomletého  
100 g parmazánu, kořeněného | nastrouhaného  
100 g pšeničné hladké mouky

### Na dip z modrého sýru

150 g sýru s modrou plísní, intenzivního  
2 PL majonézy  
80 g bílého jogurtu, 3,5 % tuku  
1 špetka soli  
1 špetka pepře  
¼ ČL mleté papriky, uzené

### Na podávání

1 ČL omáčky sriracha

### Příslušenství

plech na grilování a pečení  
tyčový mixér  
univerzální plech

### Příprava

Cukety příčně rozpůlíme a každou polovinu rozkrájíme na 8 rovnoměrných hranolků.

V nízké míse dobře rozkvedláme vejce, mléko a olej.

V další míse smícháme mouku panko, koření a parmazán. Mouku přichystáme ve třetí míse. Nyní obalíme cuketové hranolky.


Cuketové hranolky obrátíme v mouce a potom ve vaječné směsi. Potom rovnoměrně obalíme ve směsi mouky panko. Pro obzvláště hladké a křupavé těstíčko hranolky obrátíme podruhé ve vaječné směsi mouky panko.

Plech na grilování a pečení položíme do univerzálního plechu, položíme na něj cuketové hranolky vedle sebe a pečeme podle nastavení. Po 15 minutách obrátíme a pečeme dalších 10 minut.

Na dip připravíme pyré mícháním všech přísad po dobu asi 1 minuty. Příliš dlouhé míchání může vést k separování dipu. Dip až do podávání odstavíme na chladném místě.

Cuketové hranolky podáváme s dipem a omáčkou sriracha.

### Nastavení

Provozní způsob:  | AirFry

Teplota: 205 °C

Doba přípravy: 25 minut

Úroveň: 2

# Recepty pro AirFry

---

## Grilovaná kukuřice s hoisinovou polevou a salátem coleslaw

Časová náročnost: 40 minut

Na 4 porce

### Na dresink

100 g majonézy  
1 PL jablečného octa  
1 PL hořčice  
½ ČL cukru  
1 špetka soli  
1 špetka pepře

### Na salát

¼ bílého zelí | na tenké proužky  
¼ červeného zelí | na tenké proužky  
2 mrkve | na tenké proužky

### Na kukuřici s hoisinovou polevou

4 kukuřičné klasy, předvařené |  
rozčtvrcené  
50 g omáčky hoisin  
50 g majonézy

### Na podávání

2 PL sezamových semínek, bílých

### Příslušenství

plech na grilování a pečení  
univerzální plech

### Příprava


Na dresink smícháme majonézu, jablečný ocet, hořčici a cukr. Osolíme a opepříme. Na salát smícháme v míse bílé zelí, červené zelí a mrkev. Dresink dáme na salát a vmícháme. Salát dáme až do podávání stranou.

Plech na grilování a pečení položíme do univerzálního plechu, dáme na něj kukuřičné klasy a připravujeme podle nastavení.

Na polevu smícháme omáčku hoisin a majonézu. Po 15 minutách doby přípravu kukuřici potřeme hoisinovou směsí a připravujeme dalších 10 minut.

Kukuřičné klasy posypeme podle chuti sezamem. Podáváme se salátem coleslaw.

### Nastavení

Provozní způsob:  | AirFry  
Teplota: 210 °C  
Doba přípravu: 25 minut  
Úroveň: 2

### Kuřecí nugety v těstíčku s kokosem a sezamem


Časová náročnost: 25 minut

Na 2 porce

#### Na těstíčko

100 g strouhanky  
50 g sezamových semínek, bílých  
50 g strouhaného kokosu  
2 ČL soli  
1 ČL mleté papriky, uzené  
1 ČL mletého česneku  
1 ČL mleté cibule  
100 g pšeničné hladké mouky  
3 vejce, velikost M  
1 PL rostlinného oleje  
3 PL mléka, 3,5 % tuku

#### Nastavení

Provozní způsob:  | AirFry

Teplota: 210 °C

Doba přípravy: 15 minut

Úroveň: 2

#### Na kuřecí nugety

2 kuřecí prsní filety, zpracované | na  
proužky tloušťky prstu

#### Na podávání

2 ČL sladké chilli omáčky

#### Příslušenství

děrovaný pečicí a AirFry plech Gourmet

#### Příprava

Na těstíčko smícháme v míse strouhanku, sezam, strouhaný kokos, sůl, mletou papriku, cibuli a česnek. V další míse přichystáme mouku. V třetí míse rozkvedláme vejce, olej a mléko.

Nyní obalíme kuřecí proužky. Kuřecí proužky obrátíme nejprve v mouce a potom ve směsi vajec a oleje. Potom obalíme směsí strouhanky s kořením. Obalené nugety položíme přímo na pečicí a AirFry plech Gourmet a připravujeme podle nastavení. Po 10 minutách obrátíme.

Hotové kuřecí nugety podáváme se sladkou chilli omáčkou.

# Recepty pro AirFry

---

## Treska s krustou

Časová náročnost: 70 minut

Na 4 porce

### Na tresku s krustou

60 g másla | měkkého

1 PL hořčice

50 g rajčat, sušených, nakládaných  
v oleji

½ svazku petrželky, hladké

½ svazku pažitky

1 PL citronového tymiánu

60 g mouky panko

4 filety z tresky (à 150 g), zpracované

4 špetky soli

### Na bramborový salát s paprikou

2 papriky, červené | na velké kousky

2 papriky, žluté | na velké kousky

200 g brambor, typ A | na tenké  
hranolky

1 cibule, červená | na tenká kolečka

1 stroužek česneku | rozdrcený

1 PL olivového oleje

½ ČL soli

¼ ČL mleté papriky, uzené

### Na dresink

30 ml balzamikového octa

1 PL hořčice

2 PL medu

1 špetka soli

1 špetka pepře

60 ml olivového oleje

### Na podávání

125 g rukoly | umyté

### Příslušenství

tyčový mixér

plech na grilování a pečení

univerzální plech

sklenice se šroubovacím uzávěrem

### Příprava

Na krustu připravíme pyré z másla, hořčice, sušených rajčat, petrželky, citronového tymiánu a pažitky. Vmícháme mouku panko a ochutíme solí. Rybí filety osušíme a osolíme. Krustu vytvarujeme do 4 plátků podle velikosti filetů a položíme na filety. Plech na grilování a pečení položíme do univerzálního plechu. Rybu položíme na levou stranu plechu na grilování a pečení.

Na zeleninu oba druhy papriky, bramborové hranolky, cibuli a česnek pokapeme v míse olejem a okořeníme. Potom zeleninu rozložíme na pravé straně plechu na grilování a pečení. Plech dáme do ohřevného prostoru a tresku a zeleninu pečeme podle nastavení.

Na dresink smícháme ve sklenici se šroubovacím uzávěrem balzamikový ocet s hořčicí, medem, solí a pepřem. Přidáme olivový olej, sklenici uzavřeme a asi 1 minutu silně protřásáme.

Před podáváním smícháme rukolu s teplou zeleninou a salát marinujeme dresinkem. Rybu podáváme na salátu.

### Nastavení

Provozní způsob:  | AirFry

Teplota: 210 °C

Doba přípravy: 20 minut

Úroveň: 2

## Banány s polevou z pistácií a medu


Časová náročnost: 25 minut

Na 4 porce

### Přísady

50 g pistáciových jader | oloupaných  
1 špetka soli  
4 banány  
2 PL lesního medu

### Nastavení

Provozní způsob:  | AirFry  
Teplota: 200 °C  
Doba přípravy: 8 minut  
Úroveň: 2

### Příslušenství

pánev  
plech na grilování a pečení  
univerzální plech

### Příprava

Pistácie nahrubo nasekáme a lehce orestujeme na pánvi. Přidáme sůl. Pánev odstavíme z varné desky a necháme trochu vychladnout.

Plech na grilování a pečení položíme do univerzálního plechu. Banány se slupkou podélně rozpůlíme a stranou řezu směrem nahoru položíme na plech na grilování a pečení. Med smícháme s pistáciemi. Hmotu z pistácií a medu rozložíme na polovinách banánů. Banány dáme do ohřevného prostoru a připravíme.

# Recepty pro AirFry

---

## Pastéis de nata

Časová náročnost: 60 minut

Na 12 porcí

### Na pastéis

2 vejce, velikost M

37 g vanilkového práškového pudinku na vaření

200 ml mléka, 3,5 % tuku

250 ml smetany

70 g cukru

1 špetka soli

asi 275 g listového těsta

### Na posypání

1 ČL moučkového cukru

1 ŠN skořice

### Do formy

1 ČL másla

### Příslušenství

síto

plech na 12 muffinů

metlička

váleček

rošt

### Příprava

Vejce rozkvedláme a propasírujeme sítem. 5 PL mléka vymícháme dohladka s práškovým pudinkem a vejci. Zbývající mléko, smetanu, cukr a sůl za stálého míchání uvedeme do varu. Hrncem sundáme z varné desky a za stálého míchání přidáme pudinkovou hmotu. Vše necháme za stálého míchání krátce povařit. Pudink dáme do mísy, přikryjeme a odstavíme na chladném místě.

Plech na muffiny vymažeme tukem. Listové těsto rozválíme a vykrájíme 12 koleček o průměru 10 cm. Kolečka těsta

položíme do prohlubní plechu na muffiny a pevně zatlačíme tak, aby na dně nevznikly bubliny a těsto nepřechýlalo.

Pudinkovou hmotu rozložíme do 12 prohlubní. Plech na muffiny na roštu dáme do pečicí trouby. Pastéis pečeme tak dlouho, dokud na pudinkové hmotě nevzniknou hnědé skvrny.

Smícháme práškový cukr a skořici a potřeme tím ještě teplé pastéis. Potom pastéis ještě zatepla uvolníme z formy a necháme vychladnout na roštu.

### Nastavení

Provozní způsob:  | AirFry

Teplota: 200 °C

Doba přípravy: 18 minut

Úroveň: 2



## Veganské pastéis de nata

Časová náročnost: 60 minut

Na 12 porcí

### Na pastéis

500 ml ovesného nápoje  
40 g bramborového škrobu  
40 g cukru  
1 vanilkový lus  
asi 275 g listového těsta  
¼ ČL skořice, mleté

### Na podávání

¼ ČL skořice, mleté

### Příslušenství

plech na 12 muffinů  
metlička  
hrnec  
váleček  
rošt

### Příprava


4 PL ovesného nápoje rozmícháme s bramborovým škrobem a dáme stranou. Zbývající ovesný nápoj povaříme s cukrem, vanilkovou dřeví a vanilkovým luskem. Připravený ovesný nápoj s bramborovým škrobem vmícháme do vařícího ovesného nápoje. Zahuštěný pudink za stálého míchání asi 1 minutu povaříme, dáme do mísy a necháme vychladnout.

Listové těsto srolujeme do úzkého válečku, rozkrájíme na 12 šneků a odstavíme na chladném místě. Vyjmeme vždy jeden šnek z listového těsta a rozválíme ho na kolečko o průměru asi 10 cm. Kolečko těsta položíme do prohlubně plechu na muffiny a pevně zatlačíme tak, aby na dně nevznikly bubliny a těsto nepřechýlalo. Se zbývajících 11 šneky z listového těsta postupujeme obdobně.

Prohlubně naplníme maximálně do  $\frac{3}{4}$  pudinkem. Plech na muffiny na roštu dáme do pečicí trouby a pastéis neprodleně pečeme podle nastavení. Aby pastéis de nata měly typickou chuť, musí se na nich vytvořit několik velmi tmavých míst. Před podáváním posypeme skořicí.

### Nastavení

1. krok přípravy


Provozní způsob:  | AirFry

Teplota: 210 °C

Doba přípravy: 25 minut

Úroveň: 2

2. krok přípravy

Provozní způsob:  | AirFry

Teplota: 245 °C

Doba přípravy: 10 minut

Úroveň: 2

# Technické údaje

---

## Prohlášení o shodě

Miele tímto prohlašuje, že tato pečicí trouba odpovídá směrnici 2014/53/EU.

Úplný text prohlášení o shodě EU je k dispozici na následující internetové adrese:

- [www.miele.cz](http://www.miele.cz)
- Servis, vyžádání informací, návody k obsluze na <https://miele.cz/navody> uvedením názvu výrobku nebo výrobního čísla

kmitočtové pásmo WiFi modulu	2,4000 GHz–2,4835 GHz
maximální vysílaný výkon WiFi modulu	< 100 mW

## Autorská práva a licence na komunikační modul

Pro obsluhu a řízení komunikačního modulu využívá Miele vlastní nebo jiné softwarové aplikace, na které se nevztahují licenční podmínky platné pro takzvaný otevřený software. Tyto aplikace nebo softwarové komponenty jsou chráněny autorským právem. Je nutné respektovat pravomoci společnosti Miele a třetích stran, vyplývající z autorského práva.

Součástí tohoto komunikačního modulu jsou také softwarové komponenty, které jsou v rámci licenčních podmínek upravujících otevřený software předávány dále. Obsažené komponenty s otevřeným zdrojovým kódem spolu příslušnými údaji o autorských právech, kopiemi aktuálně platných licenčních podmínek a případné další informace jsou dostupné lokálně prostřednictvím IP adresy a internetového prohlížeče (<http://<IP adresa>/Licenses>). Úpravy poprodejních záruk licenčních podmínek pro komponenty s otevřeným zdrojovým kódem vymezené na tomto místě platí jen ve vztahu k příslušným držitelům práv.

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 2465 B, H 2467 B, H 2766 B, H 2861 B, H 2766-1 B,  
H 2861-1 B