

## Návod k obsluze a montáži Pečicí trouba



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

# Obsah

---

<b>Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění</b> .....	5
<b>Váš příspěvek k ochraně životního prostředí</b> .....	13
<b>Popis přístroje</b> .....	14
<b>Ovládací prvky</b> .....	15
Tlačítko zap./vyp. ....	16
Displej .....	16
Senzorová tlačítka .....	16
Symbols .....	18
<b>Princip ovládání</b> .....	19
Volba položky menu .....	19
Změna nastavení ve výběrovém seznamu .....	19
Změna nastavení pruhem segmentů .....	19
Volba provozního způsobu nebo funkce .....	20
Zadávat čísel .....	20
<b>Vybavení</b> .....	21
Typový štítek .....	21
Součásti dodávky .....	21
Dodávané příslušenství a příslušenství k dokoupení .....	21
Funkce .....	26
Bezpečnostní zařízení .....	27
Zušlechtěné povrchy PerfectClean .....	27
Příslušenství vhodné pro pyrolytické čištění .....	27
<b>První uvedení do provozu</b> .....	28
Základní nastavení .....	28
První rozehrátí pečicí trouby .....	29
<b>Nastavení</b> .....	30
Přehled nastavení .....	30
Vyvolání menu „Nastavení“ .....	32
Jazyk  .....	32
Denní čas .....	32
Osvětlení .....	33
Displej .....	33
Hlasitost .....	33
Jednotky .....	34
Booster .....	34
Navrhované teploty .....	34
Doporučení pyrolýzy .....	34
Doběh ventilátoru chlazení .....	34

Bezpečnost .....	35
Verze softwaru .....	35
Prodejce .....	35
Nastavení z výroby .....	35
<b>Kuchyňský budík .....</b>	<b>36</b>
<b>Hlavní menu a submenu .....</b>	<b>37</b>
<b>Tipy pro úsporu energie.....</b>	<b>38</b>
<b>Obsluha .....</b>	<b>40</b>
Změna hodnot a nastavení pro přípravu pokrmu .....	40
Změna teploty .....	40
Nastavení dob přípravy .....	41
Změna nastavených dob přípravy .....	42
Zrušení nastavených dob přípravy .....	42
Stornování přípravy pokrmu .....	42
Předehřátí ohřevného prostoru.....	43
Booster.....	43
<b>Automatické programy .....</b>	<b>44</b>
Kategorie .....	44
Používání automatických programů .....	44
Upozornění k použití.....	44
<b>Další použití .....</b>	<b>45</b>
Rozmrazování.....	45
Příprava při nízké teplotě.....	46
Nahřívání nádobí .....	47
Zavařování.....	48
Zmrazené produkty/hotové pokrmy .....	50
<b>Pečení z těsta.....</b>	<b>51</b>
Tipy k pečení z těsta .....	51
Informace k tabulkám přípravy.....	51
Informace k provozním způsobům.....	52
<b>Pečení masa.....</b>	<b>53</b>
Tipy pro pečení.....	53
Informace k tabulkám přípravy.....	53
Informace k provozním způsobům.....	54
<b>Grilování .....</b>	<b>55</b>
Tipy ke grilování .....	55
Informace k tabulkám přípravy.....	56
Informace k provozním způsobům.....	56

# Obsah

---

<b>Čištění a ošetřování</b> .....	57
Nevhodné čisticí prostředky.....	57
Odstraňování normálního znečištění.....	58
Odstranění silných znečištění (kromě výsuvných pojezdů FlexiClip).....	59
Čištění ohřevného prostoru pomocí Pyrolýza.....	60
Demontáž dvířek.....	63
Rozmontování dvířek.....	64
Montáž dvířek.....	68
Demontáž postranních mřížek s výsuvnými pojezdy FlexiClip.....	69
Sklopení topného tělesa pro horní pečení a grilování.....	70
<b>Co udělat, když ...</b> .....	71
<b>Servisní služba</b> .....	76
Kontakt při závadách.....	76
Záruka.....	76
<b>Instalace</b> .....	77
Rozměry pro vestavbu.....	77
Vestavba do horní nebo spodní skříně.....	77
Boční pohled.....	78
Přípojky a větrání.....	79
Vestavba pečicí trouby.....	80
Elektrické připojení.....	81
<b>Tabulky přípravy</b> .....	82
Třené těsto.....	82
Hnětené těsto.....	83
Kynuté těsto.....	84
Tvarohovoolejové těsto.....	85
Piškotové těsto.....	85
Odpalované těsto, listové těsto, bílkové pečivo.....	86
Pikantní jídla.....	87
Hovězí maso.....	88
Telecí maso.....	89
Vepřové maso.....	90
Jehněčí, zvěřina.....	91
Drůbež, ryba.....	92
<b>Informace pro zkušební ústavy</b> .....	93
Zkušební jídla podle EN 60350-1.....	93
Třída energetické účinnosti.....	94
Informační list pro pečicí trouby pro domácnost.....	94

# 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 psychickým schopnostem nebo kvůli nezkušenosti nebo neznalosti nejsou schopné pečicí troubu bezpečně obsluhovat, musí být při obsluze pod dozorem.

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

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

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

### Děti v domácnosti

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

▶ Děti starší než osm let smí pečicí troubu obsluhovat bez dozoru jen tehdy, když jim byla vysvětlena tak, že ji mohou obsluhovat bezpečně. Děti musí být schopné rozpoznat a chápat možná nebezpečí v případě chybné obsluhy.

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

▶ Dohlížejte na děti, které se zdržují v blízkosti pečicí trouby. Nikdy nenechte děti hrát si s pečicí troubou.

▶ Nebezpečí udušení obalovým materiálem. Děti by si mohly hrát s obalovým materiálem, např. fólií, mohly by se do ní balit nebo si ji dávat přes hlavu a udusit se.

Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.

▶ Nebezpečí poranění horkými povrchy. Pokožka dětí reaguje citlivěji na vysoké teploty než pokožka dospělých. Sklo dvířek, ovládací panel a výstupní otvory vzduchu ohřevného prostoru pečicí trouby se zahřívají.

Zabraňte dětem, aby se pečicí trouby za provozu dotýkaly.

▶ Nebezpečí poranění horkými povrchy. Pokožka dětí reaguje citlivěji na vysoké teploty než pokožka dospělých. Při pyrolytickém čištění se pečicí trouba zahřeje více než při normálním provozu.

Zabraňte dětem, aby se pečicí trouby dotýkaly během pyrolytického čištění.

# Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

▶ 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 společnostmi Miele.

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

▶ Spolehlivý a bezpečný provoz pečicí trouby je zajištěn jen tehdy, když je připojena k veřejné elektrické síti.

▶ Elektrická bezpečnost pečicí trouby je zajištěna jen tehdy, když je připojena k elektrickému systému s ochranným vodičem nainstalovanému podle předpisů. Tento základní bezpečnostní požadavek musí být splněn. V případě pochybností nechte elektrickou instalaci zkontrolovat kvalifikovaným elektrikářem.

▶ Připojovací údaje (frekvence a napětí) uvedené na typovém štítku pečicí trouby musí bezpodmínečně souhlasit s odpovídajícími parametry elektrické sítě, aby se pečicí trouba nepoškodila. Před připojením připojovací údaje porovnejte. V případě pochybností se zeptejte kvalifikovaného elektrikáře.

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

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

▶ Tato pečicí trouba nesmí být provozována na nestabilních místech (např. na lodi).

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

- ▶ 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.

▶ Předměty v blízkosti zapnuté pečicí trouby mohou začít hořet v důsledku vysokých teplot. Pečicí troubu nikdy nepoužívejte k vytápění místností.

▶ Přehřáté oleje a tuky se mohou vznítit. Při práci s oleji a tuky nenechte pečicí troubu nikdy bez dozoru. Hořící oleje a tuky nikdy nehaste vodou. Vypněte pečicí troubu a uhasťte plameny tím, že necháte zavřená dvířka.

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



▶ Některé potraviny rychle vysychají a vysokými teplotami grilování se mohou samy vznítit.

Nikdy nepoužívejte grilovací provozní způsoby k rozpékání housek nebo chleba a k sušení květin nebo bylin. Používejte provozní způsob Horký vzduch plus  nebo Horní/spodní pečení .

▶ Pokud k přípravě pokrmů používáte alkoholické nápoje, uvědomte si, že se alkohol při vysokých teplotách odpařuje. Tato pára se může vznítit na horkých topných tělesech.

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

- ▶ Při využívání zbytkového tepla na udržování potravin v teplém stavu může v pečicí troubě vznikat koroze následkem vysoké vlhkosti vzduchu a kondenzační vody. Také ovládací panel, pracovní deska nebo montážní skříň se mohou poškodit. Nechte pečicí troubu zapnutou a nastavte nejnižší teplotu ve zvoleném provozním způsobu. Ventilátor chlazení pak automaticky zůstane zapnutý.
- ▶ Potraviny, které udržujete teplé nebo máte uložené v ohřevném prostoru, mohou vysychat a unikající vlhkost může vést ke korozi v pečicí troubě. Potraviny proto přikrývejte.
- ▶ Email dna 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  bez funkce Booster.
- ▶ 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 potravině rovnoměrně rozložila a byla také dostatečně vysoká. Potraviny obračejte nebo míchejte, aby se zahřívaly rovnoměrně.
- ▶ Plastové nádobí nevhodné pro pečicí trouby se při vysokých teplotách taví a může poškodit pečicí troubu nebo začít hořet. Používejte jen plastové nádobí vhodné pro pečicí trouby. Dbejte údajů výrobce nádobí.

# Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

- ▶ V uzavřených plechovkách vzniká při zavařování a ohřívání přetlak, v jehož důsledku se mohou roztrhnout. Plechovky nezavařujte a ani je neohřívejte.
- ▶ Nebezpečí úrazu v důsledku otevřených dvířek. Můžete narazit do otevřených dvířek nebo o ně zakopnout. Nenechávejte dvířka zbytečně otevřená.
- ▶ Zatížitelnost dvířek je 15 kg. Nestavte se ani nesedejte na otevřená dvířka a neodkládejte na ně těžké předměty. Dávejte také pozor, abyste nic nepřiskřípli mezi dvířky a ohřevným prostorem. Pečicí trouba se může poškodit.

## Pro plochy z nerez oceli platí:

- ▶ Lepidla poškozují povlakovaný nerezový povrch a ten ztratí ochranný účinek proti znečištění. Na nerezový povrch nelepte papírky s poznámkami, lepicí pásku nebo jiná lepidla.
- ▶ Magnety mohou způsobit škrábance. Nerezovou plochu nepoužívejte jako magnetickou nástěnku.

## Čištění a ošetřování

- ▶ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Pára z parního čistícího zařízení se může dostat k součástem pod napětím a vyvolat zkrat. Na čištění nikdy nepoužívejte parní čistící zařízení.
- ▶ Škrábance mohou zničit skla dvířek. Na čištění skel dvířek nepoužívejte drhnoucí prostředky, tvrdé houbičky nebo kartáče a ostré kovové škrabky.
- ▶ Postranní mřížky lze vymontovat (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Demontáž postranních mřížek s výsuvnými pojezdy FlexiClip“). Postranní mřížky opět správně namontujte.
- ▶ Hrubá znečištění v ohřevném prostoru mohou vést k silnému zaokouření. Než spustíte pyrolytické čištění, odstraňte hrubá znečištění z ohřevného prostoru.

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

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

Na poškození hmyzem se nevztahuje záruka.

### Příslušenství

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

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

► Vysokými teplotami při pyrolytickém čištění se poškodí příslušenství, které není pyrolyticky odolné. Než spustíte pyrolytické čištění, vyjměte z ohřevného prostoru všechno příslušenství nevhodné pro takové čištění. Platí to také pro příslušenství k dokoupení nevhodné pro pyrolytické čištění (viz kapitola „Čištění a ošetřování“).

## Likvidace přepravního obalu

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

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

## Likvidace starého přístroje

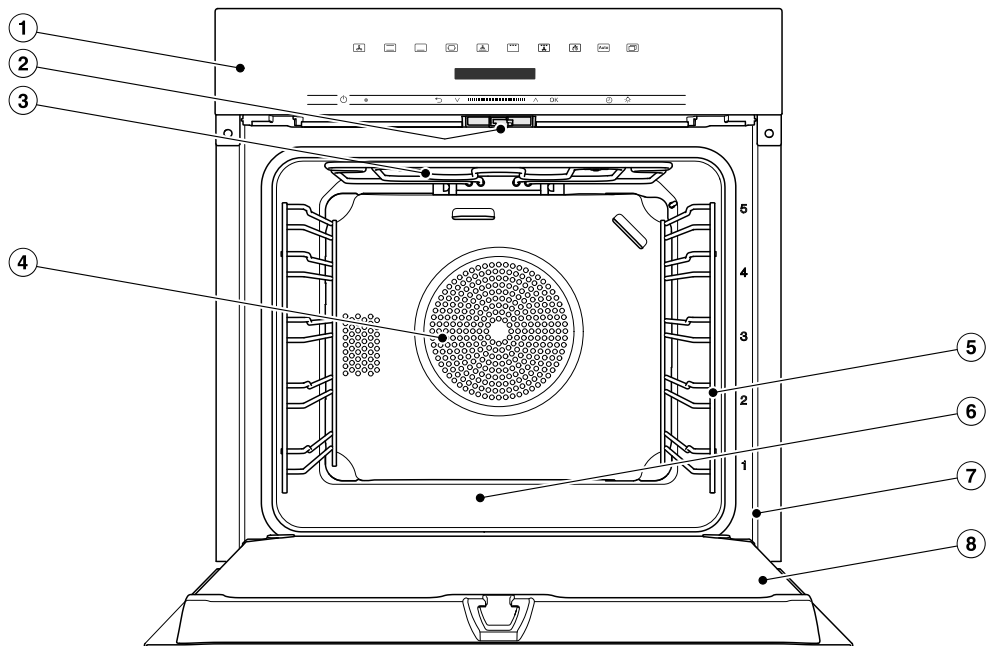
Elektrické a elektronické přístroje často obsahují hodnotné materiály. Obsahují také určité látky, směsi a konstrukční součásti, které byly nutné pro jejich funkci a bezpečnost. V domovním odpadu a při neodborném nakládání mohou škodit lidskému zdraví a životnímu prostředí. Svůj starý přístroj proto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



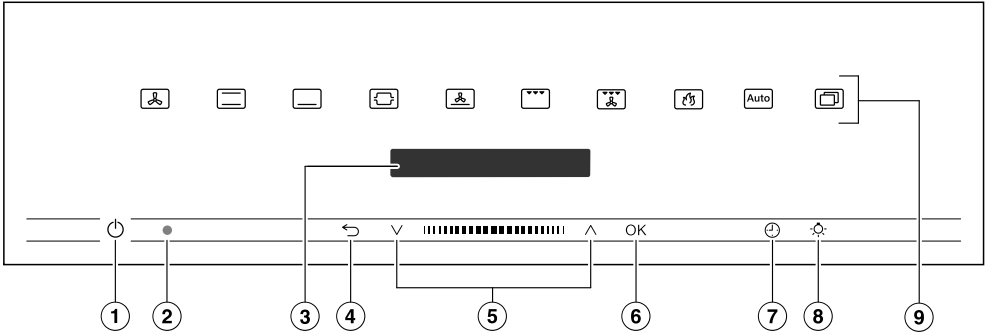
Místo toho využijte oficiální sběrná a vratná místa pro odevzdávání a využití elektrických a elektronických přístrojů zřízená obcemi, prodejci nebo společností Miele. Podle zákona jste sami zodpovědní za vymazání případných osobních údajů na likvidovaném starém přístroji. Postarejte se prosím o to, aby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

# Popis přístroje

## Pečící trouba



- ① ovládací prvky
- ② zámek dvířek
- ③ topné těleso pro horní pečení a grilování
- 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



- ① tlačítko zap./vyp. ① v prohlubni  
Pro zapnutí a vypnutí pečicí trouby
- ② optické rozhraní  
(jen pro servisní službu Miele)
- ③ displej  
Pro zobrazení denního času a informací pro obsluhu
- ④ sensorové tlačítko ↶  
Pro postupný návrat a pro stornování přípravy pokrmu
- ⑤ navigační oblast s tlačítky se šipkou ^ a v  
Pro listování ve výběrových seznamech a pro změnu hodnot
- ⑥ sensorové tlačítko OK  
Pro vyvolání funkcí a pro uložení nastavení
- ⑦ sensorové tlačítko ⌚  
Pro nastavení kuchyňského budíku, doby přípravy pokrmu nebo času zahájení nebo skončení přípravy pokrmu
- ⑧ sensorové tlačítko ☀  
Pro zapnutí a vypnutí osvětlení ohřevného prostoru
- ⑨ sensorová tlačítka  
Pro volbu provozních způsobů, automatických programů a nastavení

# Ovládací prvky

---

## Tlačítko zap./vyp.

Tlačítko zap./vyp. ① je umístěné v prohlubni a reaguje na dotyk prstu.

Tímto tlačítkem zapínáte a vypínáte pečicí troubu.

## Displej

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

Po zapnutí pečicí trouby tlačítkem zap./vyp. ① se objeví hlavní menu s výzvou Zvolte provozní způsob.

## Senzorová tlačítka

Senzorová tlačítka reagují na dotyk prstu. Každý dotyk je potvrzen tónem tlačítka. Tento tón tlačítek můžete vypnout tak, že zvolíte nastavení Hlasitost | Tón tlačítek | Vyp..





Pokud chcete, aby senzorová tlačítka reagovala i při vypnuté pečicí troubě, zvolte nastavení Displej | QuickTouch | Zap..

## Senzorová tlačítka nad displejem

Informace k provozním způsobům a dalším funkcím najdete v kapitolách „Hlavní menu a submenu“, „Nastavení“, „Automatické programy“ a „Další použití“.



## Senzorová tlačítka pod displejem






senzorové tlačítko	funkce
	Podle toho, ve kterém menu se nacházíte, se tímto sensorovým tlačítkem vrátíte do nadřazeného menu nebo do hlavního menu. Když současně probíhá příprava pokrmu, můžete ji tímto sensorovým tlačítkem stornovat.
	V navigační oblasti listujete tlačítky se šipkou nebo pomocí oblasti mezi nimi ve výběrových seznamech nahoru nebo dolů. Položka menu, kterou chcete vybrat, se objeví na displeji. Hodnoty a nastavení můžete změnit tlačítky se šipkou nebo pomocí oblasti mezi nimi.
OK	Jakmile se objeví hodnota, pokyn nebo nastavení, které můžete potvrdit, oranžově svítí sensorové tlačítko OK. Volbou tohoto sensorového tlačítka vyvoláváte funkce jako například kuchyňský budík, ukládáte změny hodnot nebo nastavení nebo potvrzujete pokyny.
	Tímto sensorovým 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.
	Volbou tohoto sensorového tlačítka můžete zapínat a vypínat osvětlení ohřevného prostoru. Podle zvoleného nastavení osvětlení ohřevného prostoru po 15 sekundách zhasne nebo zůstane trvale zapnuté nebo vypnuté.

# Ovládací prvky

---

## Symboly

Na displeji se mohou zobrazovat tyto symboly:

symbol	význam
	Tento symbol označuje doplňující informace a pokyny pro obsluhu. Toto informační okno potvrdíte sensorovým tlačítkem <i>OK</i> .
	Kuchyňský budík
	Zatržítka vyznačuje aktivní nastavení.
	Některá nastavení, např. jas displeje nebo hlasitost tónů, se nastavují pruhem segmentů.
	Zablokování zprovoznění brání neúmyslnému zapnutí pečicí trouby (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Bezpečnost“).

Pečicí troubu ovládáte navigační oblastí s tlačítky se šipkou  $\wedge$  a  $\vee$  a oblastí mezi nimi **||||**.

Jakmile se objeví hodnota, pokyn nebo nastavení, které můžete potvrdit, oranžově svítí senzorové tlačítko *OK*.

## Volba položky menu

- Tiskněte tlačítko se šipkou  $\wedge$  nebo  $\vee$  nebo táhněte prstem v oblasti **||||** doprava nebo doleva, dokud se neobjeví požadovaná položka menu.

**Tip:** Když podržíte stisknuté tlačítko se šipkou, výběrový seznam se automaticky posouvá dál, dokud tlačítko neuvolníte.

- Potvrďte výběr pomocí *OK*.

## Změna nastavení ve výběrovém seznamu

Aktuální nastavení je vyznačeno zatržítkem  $\surd$ .

- Tiskněte tlačítko se šipkou  $\wedge$  nebo  $\vee$  nebo táhněte prstem v oblasti **||||** doprava nebo doleva, dokud se neobjeví požadovaná hodnota nebo požadované nastavení.

- Potvrďte pomocí *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, je zvolená minimální hodnota nebo je nastavení vypnuté (např. u hlasitosti).

- Tiskněte tlačítko se šipkou  $\wedge$  nebo  $\vee$  nebo táhněte prstem v oblasti **||||** doprava nebo doleva, dokud se neobjeví požadované nastavení.


- Potvrďte výběr pomocí *OK*.

Nastavení se uloží. Vráťte se do nadřazeného menu.

# Princip ovládání


---

## Volba provozního způsobu nebo funkce

Senzorová tlačítka provozních způsobů a funkcí (např. Další ) se nachází nad displejem (viz kapitola „Obsluha“ a „Nastavení“).

- Stiskněte senzorové tlačítko požadovaného provozního způsobu nebo funkce.

Senzorové tlačítko na ovládacím panelu svítí oranžově.

- V provozních způsobech a funkcích: nastavte hodnoty jako například teplotu.
- Pod Další : listujte ve výběrových seznamech, dokud se neobjeví požadovaná položka menu.
- Potvrďte pomocí OK.

## Změna provozního způsobu


Během přípravy pokrmu můžete přejít na jiný provozní způsob.

Senzorové tlačítko dosud zvoleného provozního způsobu svítí oranžově.

- Stiskněte senzorové tlačítko nového provozního způsobu nebo funkce.
- Zvolte Změnit provozní způsob? a potvrďte pomocí OK, pokud je to potřeba.

Objeví se změněný provozní způsob a příslušné navrhované hodnoty.

Senzorové tlačítko změněného provozního způsobu svítí oranžově.

Listujte pod Další  ve výběrových seznamech, dokud se neobjeví požadovaná položka menu.

## Zadávání čísel

Čísla, která je možno změnit, jsou podsvícená.

- Tiskněte tlačítko se šipkou  $\wedge$  nebo  $\vee$  nebo táhněte prstem v oblasti **|||||** doprava nebo doleva, dokud nebude podsvícené požadované číslo.

**Tip:** Když tlačítko se šipkou podržíte stisknuté, hodnoty se automaticky posouvají dál, dokud tlačítko neuvolníte.

- Potvrďte pomocí OK.

Změněné číslo se uloží. Vráťte se do nadřazeného menu.

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.

# Vybavení

## Postranní mřížky

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

Označení úrovní si můžete přečíst na čelním rámu.

Každá úroveň je tvořena dvěma nad sebou umístěnými příčkami.

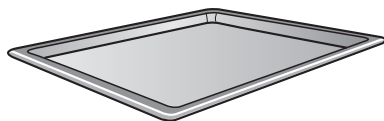
Příslušenství (např. rošt) se zasouvají mezi příčky.

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

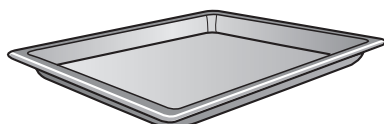
Postranní mřížky můžete vymontovat (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Demontáž postranních mřížek s výsuvnými pojezdy FlexiClip“).

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

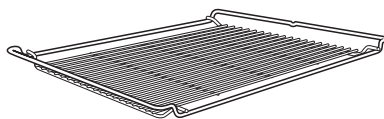
Pečicí plech HBB 71:



Univerzální plech HUBB 71:



Rošt HBBR 72:



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

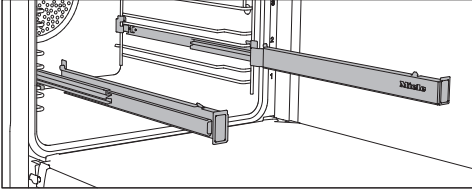
Rošt zasuňte vždy ukládací plochou směrem dolů.

Na krátkých stranách těchto příslušenství je uprostřed umístěná ochrana proti vytažení. Brání vyklouznutí příslušenství z postranních mřížek, když je chcete vytáhnout jen částečně.



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

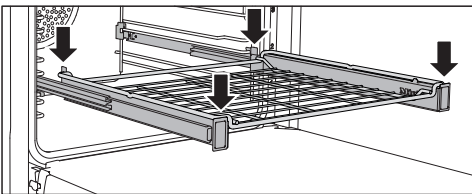
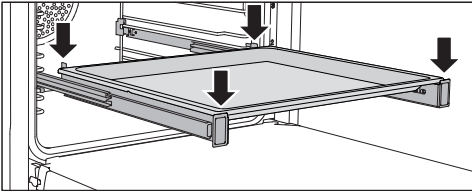
## Výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 72



Výsuvné pojezdy FlexiClip můžete používat v úrovních 1–4.

Než na výsuvné pojezdy FlexiClip nasunete příslušenství, nejprve je úplně zasuňte do ohřevného prostoru.

Příslušenství pak bude automaticky bezpečně nasazeno mezi západkami vpředu a vzadu a zajištěno proti sklouznutí.



Zatížitelnost výsuvných pojezdů FlexiClip je maximálně 15 kg.

## Montáž a demontáž výsuvných pojezdů FlexiClip

⚠ Nebezpečí poranění horkými povrchy.

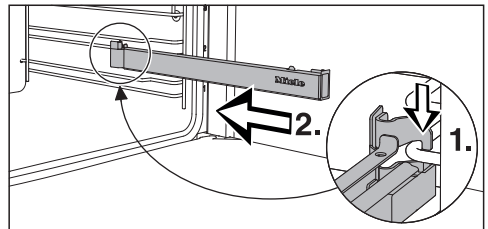
Pečící trouba se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

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

Výsuvné pojezdy FlexiClip se montují mezi příčkami jedné úrovně.

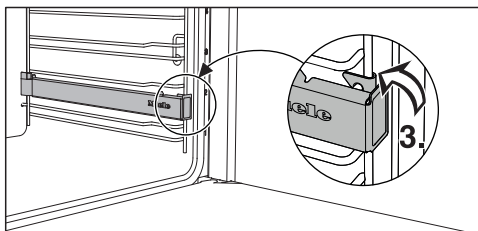
Výsuvný pojezd FlexiClip namontujte tak, aby byl nápis Miele vpravo.

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



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

## Vybavení

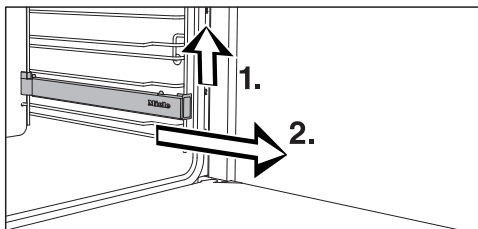


- Zaklapněte výsuvný pojezd FlexiClip na spodní příčce úrovně (3.).

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

Při demontáži výsuvného pojezdu FlexiClip postupujte takto:

- Výsuvný pojezd FlexiClip úplně zasuňte.



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

## 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 forma HB-

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

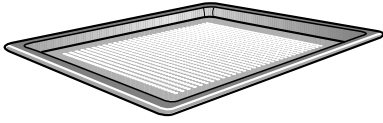
Můžete ji používat také na sušení.

Emailovaný povrch obou pečicích forem je zušlechťený technologií PerfectClean.

- Zasuňte rošt a postavte na něj kulatou pečicí formu.



## Děrovaný pečicí plech Gourmet HB-BL 71



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

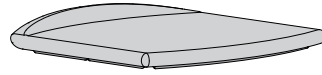
Jemné děrování podporuje zhnědnutí na spodní straně.

Pečicí plech Gourmet můžete používat také na sušení.

Emailovaný povrch je zušlechtěný technologií PerfectClean.

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

## Šamotová deska na pečení HBS 60

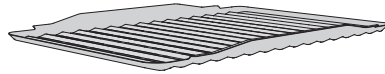


S šamotovou deskou Gourmet dosáhnete optimálního výsledku pečení u pokrmů, které mají být na spodní straně upečené do křupava jako např. pizza, quiche, chléb, housky, pikantní pečivo apod.

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

- Zasuňte rošt do a postavte na něj šamotovou desku.

## Grilovací a pečicí plech HGBB 71



Plech na grilování a pečení se pokládá do univerzálního plechu.

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

Emailovaný povrch je zušlechtěný technologií PerfectClean.

# Vybavení

## Gourmet pekáč HUB

### Poklice pekáče HBD

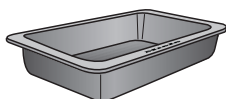
Gourmet pekáče Miele lze na rozdíl od jiných pekáčů zasunout přímo do postranních mřížek. Stejně jako rošt jsou opatřeny ochranou proti vytažení. Na povrchu pekáčů je vrstva bránící ulpívání.

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

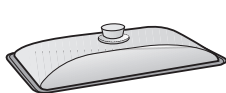
Vhodné poklice jsou k dostání zvlášť. Při nákupu uvádějte označení modelu.

**Hloubka: 22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

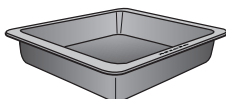


HBD 60-22



**Hloubka: 35 cm**

HUB 5001-XL\*

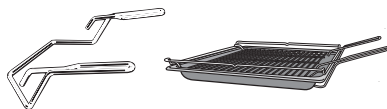


HBD 60-35



\* Vhodné pro varné desky s indukci

## Vyjímací rukojeť HEG



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


## Příslušenství k čištění a ošetřování

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

## Funkce

- použití různých provozních způsobů pro pečení z těsta, pečení masa a grilování
- zobrazení denního času
- kuchyňský budík
- automatické zapínání a vypínání příprav pokrmů
- volba jednotlivých nastavení
- použití automatických programů

## Bezpečnostní zařízení

- **zablokování zprovoznění**   
(viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Bezpečnost“)
- **zablokování tlačítek**  
(viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Bezpečnost“)
- **ventilátor chlazení**  
(viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Doběh ventilátoru chlazení“)
- **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 vymontovat a rozebrat (viz kapitola „Čištění a ošetřování“).
- **zámek dvířek** pro pyrolytické čištění  
Na začátku pyrolytického čištění se dvířka z bezpečnostních důvodů uzamknou. Dvířka se znovu odemknou, až když teplota v ohřevném prostoru klesne pod 280 °C.

## 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:

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

## Příslušenství vhodné pro pyrolytické čištění

Přečtěte si informace v kapitole „Čištění a ošetřování“.

Následně uvedené příslušenství může zůstat v ohřevném prostoru během pyrolytického čištění:


- postranní mřížky
- výsuvné jezdy FlexiClip HFC 72
- rošť

# 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 v provozu zahřeje na vysokou teplotu.

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

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

## Nastavení jazyka

- Zvolte požadovaný jazyk.

Pokud jste se přehlédli a zvolili jazyk, kterému nerozumíte, řiďte se pokyny v kapitole „Nastavení“, odstavec „Jazyk “.

## Nastavení země

- Zvolte požadovanou zemi.

## Nastavení denního času

- Nastavte denní čas v hodinách a minutách.
- Potvrďte pomocí *OK*.

## Ukončení prvního uvádění do provozu

- Řiďte se případnými dalšími pokyny na displeji.

První uvedení do provozu je skončeno.


## První rozezhřátí pečicí trouby

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

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

- Odstraňte z pečicí trouby a příslušenství případné nálepky nebo ochranné fólie.
- Před rozezhříváním vytřete z ohřevného prostoru vlhkou utěrkou případný prach a zbytky obalového materiálu.
- Namontujte výsuvné pojezdy Flexi-Clip (pokud jsou k dispozici) na postranní mřížky a zasuňte všechny plechy a rošty.
- Zapněte pečicí troubu tlačítkem zap./vyp. ①.

Objeví se Zvolte provozní způsob.

- Zvolte Horký vzduch plus .

Objeví se navrhovaná teplota (160 °C).


Zapne se topení a osvětlení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

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

Pečicí troubu vypalujte nejméně hodinu.

- Nejméně po jedné hodině vypněte pečicí troubu tlačítkem zap./vyp. ①.

## Vyčištění ohřevného prostoru po prvním rozezhřátí

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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






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

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


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

# Nastavení

## Přehled nastavení

položka menu	možná nastavení
Jazyk 	...   deutsch   english   ... Země
Denní čas	Zobrazení Zap.*   Vyp.   Noční vypnutí Časový formát 12 h   24 h* Nastavit
Osvětlení	Zap. „Zap.“ na 15 vteřin* Vyp.
Displej	Jas  QuickTouch Zap.   Vyp.*
Hlasitost	Signální tóny Melodie*  Sólo tón  Tón tlačítek  Uvítací melodie Zap.*   Vyp.
Jednotky	Teplota °C*   °F
Booster	Zap.* Vyp.
Navrhované teploty	
Doporučení pyrolýzy	Zap. Vyp.*
Doběh ventilátoru chlaz.	Řízeno teplotou* Řízeno časem

\* nastavení z výroby



položka menu	možná nastavení
Bezpečnost	Zablokování tlačítek Zap.   Vyp.* Zablok. zprovoznění  Zap.   Vyp.*
Verze softwaru	
Prodejce	Výstavní režim Zap.   Vyp.*
Nastavení z výroby	Nastavení přístroje Navrhované teploty



\* nastavení z výroby

# Nastavení

---

## Vyvolání menu „Nastavení“

V menu Další  | Nastavení  můžete svoji pečicí troubu personalizovat tak, že nastavení z výroby přizpůsobíte svým potřebám.

- Zvolte Další .
- Zvolte Nastavení .
- Zvolte požadované nastavení.




Nastavení můžete zkontrolovat nebo změnit.

Nastavení lze měnit jen tehdy, když neprobíhá příprava pokrmu.

## Jazyk

Můžete nastavit svůj národní jazyk a svoji zemi.

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.  
Když navíc zvolíte nastavení Displej | QuickTouch | Zap., budou všechna senzorová tlačítka reagovat na stisknutí okamžitě.  
Když navíc zvolíte nastavení Displej | QuickTouch | Vyp., budete muset pečicí troubu zapnout, než ji budete moci obsluhovat.
- Vyp.  
Displej je pro úsporu energie vypnutý. Než budete moci pečicí troubu používat, musíte ji zapnout.
- Noční vypnutí  
Pro úsporu energie se denní čas na displeji zobrazuje jen od 5 hodin do 23 hodin. Ve zbývajících době 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 150 hodin.




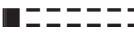
## Osvětlení

- Zap.  
Osvětlení ohřevného prostoru je zapnuté během celé přípravy pokrmu.
- „Zap.“ na 15 vteřin  
Osvětlení ohřevného prostoru se během přípravy pokrmu vypne po 15 sekundách. Volbou sensorového tlačítka  se osvětlení ohřevného prostoru opět na 15 sekund zapne.
- Vyp.  
Osvětlení ohřevného prostoru je vypnuté. Volbou sensorového tlačítka  se osvětlení ohřevného prostoru na 15 sekund zapne.

## Displej

### Jas

Jas displeje se znázorňuje pruhem segmentů.

-  maximální jas
-  minimální jas

### QuickTouch

Zvolte, jak mají reagovat sensorová tlačítka, když je pečicí trouba vypnutá:

- Zap.  
Pokud jste navíc zvolili nastavení Denní čas | Zobrazení | Zap. nebo Noční vypnutí, sensorová tlačítka reagují i při vypnuté pečicí troubě.
- Vyp.  
Nezávisle na nastavení Denní čas | Zobrazení sensorová tlačítka reagují jen tehdy, když je pečicí trouba zapnutá, a určitou dobu po vypnutí pečicí trouby.

## 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

### Tón tlačítek

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

-  maximální hlasitost
-  tón tlačítek je vypnutý

### Uvítací melodie

Můžete vypnout nebo zapnout melodii, která zní při stisknutí tlačítka zap./vyp. ①.

# Nastavení

## Jednotky

### Teplota

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

### Booster

Funkce **Booster** slouží k rychlému roze-  
hřátí ohřevného prostoru.

– Zap.  
Funkce **Booster** je během fáze roze-  
hřátí pro přípravu pokrmu automa-  
ticky zapnutá. Topné těleso pro horní  
pečení a grilování, kruhové topné  
těleso a ventilátor předehřívají  
ohřevný prostor současně na nasta-  
venou teplotu.

– Vyp.  
Funkce **Booster** je během fáze roze-  
hřátí pro přípravu pokrmu vypnutá.  
Ohřevný prostor předehřívají jen  
topná tělesa příslušná provoznímu  
způsobu.

## Navrhované teploty

Když často pracujete s odlišnými tep-  
lotami, 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**.

## Doporučení pyrolýzy

Můžete nastavit, zda se bude zob-  
razovat doporučení k provedení pyrolý-  
zy (Zap.), nebo nikoli (Vyp.).

## Doběh ventilátoru chlaz.

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 tep-  
lotě 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 tep-  
lota a vede k orosení ovládacího  
panelu, k vytváření kapek pod pra-  
covní deskou nebo k orosení čela  
nábytku.

Při nastavení **Řízeno časem** neudržujte  
v ohřevném prostoru teplotu přípra-  
vených pokrmů.

## Bezpečnost

### Zablokování tlačítek

Zablokování tlačítek brání neúmyslnému ukončení nebo změně přípravy pokrmu. Když je aktivované zablokování tlačítek, několik sekund po spuštění přípravy pokrmu se zablokují všechna sensorová tlačítka a pole na displeji s výjimkou tlačítka zap./vyp. ①.

– Zap.

Zablokování tlačítek je aktivované.

Tiskněte sensorové tlačítko **OK** nejméně 6 sekund, abyste zablokování tlačítek na krátkou dobu deaktivovali.

– Vyp.

Zablokování tlačítek je deaktivované.

Všechna sensorová tlačítka reagují při zvolení okamžitě.

### 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 používat, nejméně na 6 sekund stiskněte sensorové tlačítko **OK**.

– Vyp.

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

## 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 vytápění. 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 stisknete sensorové tlačítko vedle **OK**.

– Vyp.

Výstavní provoz se deaktivuje, když nejméně 4 sekundy stisknete 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.

# Kuchyňský budík

## Používání funkce Kuchyňský budík

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

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


- Kuchyňský budík můžete nastavit maximálně na 59 minut a 59 sekund.

**Tip:** V provozním způsobu podporovaném vlhkostí používejte kuchyňský budík, aby Vám připomněl, že máte v požadovaném čase manuálně dávkovat páru.

## Nastavení kuchyňského budíku

Když jste zvolili nastavení Displej | QuickTouch | Vyp., zapněte pečicí troubu, abyste nastavili kuchyňský budík. Odpočítávání času kuchyňského budíku se pak zobrazuje při vypnutí pečicí troubě.


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


- Zvolte sensorové tlačítko .
- Pokud současně probíhá příprava pokrmu, zvolte Kuchyňský budík.

Objeví se výzva Nastavit 00:00 min.

- Navigační oblastí nastavte 06:20.
- Potvrďte pomocí 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, jakmile je dosaženo nastavené teploty, objeví se  a odpočítávaný čas kuchyňského budíku.

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 , čas se zvyšuje a zní signál.

- Zvolte sensorové tlačítko .
- V případě potřeby potvrďte pomocí OK.

Vypnou se akustické a optické signály.

## Změna kuchyňského budíku


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

Kuchyňský budík se zruší.





## Hlavní menu a submenu

menu	navrhovaná hodnota	rozsah
Provozní způsoby		
Horký vzduch plus 	160 °C	30–250 °C
Horní/spodní pečení 	180 °C	30–280 °C
Spodní pečení 	190 °C	100–280 °C
Automatické pečení 	160 °C	100–230 °C
Intenzivní pečení 	170 °C	50–250 °C
Velký gril 	240 °C	200–300 °C
Gril s cirkulací 	200 °C	100–260 °C
Pyrolýza 		
Automatické programy 		
Další 		
ECO - horký vzduch	190 °C	100–250 °C
Rozmrazování	25 °C	25–50 °C
Nastavení 		

## Tipy pro úsporu energie

---


### Přípravy pokrmů

- Na přípravu svých pokrmů pokud možno používejte automatické programy.
- Vyjměte z trouby veškeré příslušenství, které nepotřebujete k přípravě pokrmu.
- Obecně zvolte nižší z teplot uvedených v receptu nebo tabulce pro přípravu pokrmu a zkontrolujte pokrm po kratším z uvedených časů.
- Ohřevný prostor předehřívejte jen tehdy, když je to potřebné podle receptu nebo tabulky pro přípravu pokrmů.
- Během přípravy pokrmu pokud možno neotvírejte dvířka.
- Používejte nejlépe matné, tmavé pečicí formy a napařovací misky z neodrazivých materiálů (emailovaná ocel, tepelně odolné sklo, povlakovaná hliníková slitina). Lesklé materiály jako nerez ocel nebo hliník odrážejí teplo, které se tak hůře dostává k připravovanému pokrmu. Ani dno ohřevného prostoru nebo rošt nepřikrývejte hliníkovou fólií odrážející teplo.
- Kontrolujte dobu přípravy, abyste při přípravě potravin neplýtvali energií. Nastavte dobu přípravy nebo použijte pokrmový teploměr, pokud je k dispozici.
- Pro mnoho pokrmů můžete použít provozní způsob Horký vzduch plus . Pomocí něho můžete připravovat pokrmy při nižších teplotách než při provozním způsobu Horní/spodní pečení , protože se teplo ihned rozdělí v ohřevném prostoru. Kromě toho můžete přípravu provádět ve více úrovních současně.
- ECO - horký vzduch  je novátorský provozní způsob, který je vhodný pro malá množství jako např. zmrazenou pizzu, rozpékání housek nebo vykrajované cukroví, ale také pro pokrmy z masa a pečeně. Pokrmy připravujete energeticky úsporně s optimálním využitím tepla. Při přípravě v jedné úrovni ušetříte až 30 % energie při srovnatelně dobrých výsledcích přípravy. Během přípravy pokrmu neotvírejte dvířka.
- Na grilování pokrmů používejte pokud možno provozní způsob Gril s cirkulací . Grilujete přitom s nižšími teplotami než v jiných grilovacích provozních způsobech při maximálním nastavení teploty.
- Pokud je to možné, připravujte několik pokrmů současně. Pokládejte je vedle sebe nebo na různé úrovně.
- Pokrmy, které nemůžete připravovat současně, připravujte pokud možno hned po sobě, abyste využili již existující teplo.

### 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 pro přípravu pokrmu zadáte dobu přípravy, topení ohřevného prostoru se samočinně vypne krátce před skončením přípravy pokrmu. Existující zbytkové teplo stačí na dokončení přípravy pokrmu.
- Pyrolytické čištění spusťte nejlépe hned po přípravě pokrmu. Existující zbytkové teplo sníží spotřebu energie.

### Úprava nastavení

- Pro ovládací prvky zvolte nastavení Displej | QuickTouch | Vyp., abyste snížili spotřebu energie.
- Pro osvětlení ohřevného prostoru zvolte nastavení Osvětlení | Vyp. nebo „Zap.“ na 15 vteřin. Osvětlení ohřevného prostoru můžete kdykoli znovu zapnout senzorovým tlačítkem .

### 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

- Zapněte pečicí troubu.

Objeví se hlavní menu.

- Zasuňte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.
- Zvolte požadovaný provozní způsob.

Nejprve se objeví provozní způsob a potom navrhovaná teplota.

- Pokud je to potřeba, změňte navrhovanou teplotu.

Navrhovaná teplota se převezme během několika málo sekund. Teplotu můžete změnit dodatečně tlačítky se šipkou.

- Potvrďte pomocí *OK*.

Objeví se skutečná teplota a začne fáze rozehrátí.

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

- Po přípravě pokrmu zvolte senzorové tlačítko zvoleného provozního způsobu pro ukončení přípravy.
- Vyjměte připravený pokrm z ohřevného prostoru.
- Vypněte pečicí troubu.



## 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 prostřednictvím Další  | Nastavení  | Navrhované teploty.

- Zvolte tlačítko se šipkou  $\wedge$  nebo  $\vee$  nebo táhněte prstem v oblasti  doprava nebo doleva.

Na displeji se objeví žádaná teplota.

- Přes navigační oblast změňte žádanou teplotu.

Teplota se mění v krocích po 5 °C.

- Potvrďte pomocí *OK*.

Příprava pokrmu pokračuje se změněnou žádanou teplotou.




## 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** můžete sensorovým tlačítkem  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.
- Zvolte sensorové tlačítko .
  - Nastavte požadované časy.
  - Potvrďte pomocí **OK**.
  - Zvolte sensorové tlačítko  pro návrat k menu zvoleného provozního způsobu.

# Obsluha



---

## Změna nastavených dob přípravy

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

Při výpadku elektrické sítě se nastavení vymažou.


## Zrušení nastavených dob přípravy

- Zvolte senzorové tlačítko .
- Zvolte požadovanou dobu.
- Potvrďte pomocí *OK*.
- Zvolte Vymazat.
- Potvrďte pomocí *OK*.
- Zvolte senzorové 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.

## Stornování přípravy pokrmu

- Zvolte senzorové tlačítko zvoleného provozního způsobu nebo senzorové tlačítko .
- Když se objeví Přerušit proces, potvrďte pomocí *OK*.




Pak se vypne topení a osvětlení ohřevného prostoru. Nastavené doby přípravy se zruší.

Objeví se hlavní menu.

## Předeřtí ohřevného prostoru



Funkce **Booster** slouží v některých provozních způsobech k rychlému roze-  
hřtí ohřevného prostoru.




Předeřtívání ohřevného prostoru je  
nutné jen při několika málo přípravách.

- Většinu připravovaných pokrmů za-  
suňte do studeného ohřevného  
prostoru, abyste využili teplo již  
během fáze rozeřtí.
- Ohřevný prostor předeřtíte při  
těchto přípravách a provozních způ-  
sobech:
  - 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 chou-  
lostivá těsta (např. piškot) v provoz-  
ním způsobu **Horní/spodní pečení**  (bez funkce **Booster**)

## Booster

Funkce **Booster** slouží k rychlému roze-  
hřtí ohřevného prostoru.

Jako nastavení z výroby je tato funkce  
zapnuta pro následující provozní způso-  
by (Další  | Nastavení  | **Booster** |  
Zap.):

- Horký vzduch plus 
- Horní/spodní pečení 
- Automatické pečení 

Když nastavíte teplotu vyšší než 100 °C  
a je zapnutá funkce **Booster**, ohřevný  
prostor se rozeřeje rychlou fází roze-  
hřtí na nastavenou teplotu. Přitom se  
topné těleso pro horní pečení a gri-  
lování, kruhové topné těleso a ventilátor  
zapnou současně.

Choulostivá těsta (např. piškot,  
drobné pečivo) funkcí **Booster** shora  
příliš rychle zhnědnou.

Při těchto přípravách funkci **Booster**  
vypněte.

## Vypnutí funkce **Booster** pro jednu pří- pravu pokrmu

- Než zvolíte požadovaný provozní způ-  
sob, zvolte nastavení **Booster** | Vyp..

Funkce **Booster** je vypnutá během fáze  
rozeřtí. Ohřevný prostor předeřtívají  
jen topná tělesa příslušná provoznímu  
způsobu.


Když pak chcete znovu spustit pří-  
pravu pokrmu s funkcí **Booster**, zvolte  
nastavení **Booster** | Zap., abyste funkci  
opět zapnuli.

# Automatické programy

---

Početné automatické programy Vás vedou komfortně a bezpečně k optimálnímu výsledku přípravy.

## Kategorie

Automatické programy  jsou pro lepší přehlednost roztríděny do kategorií. Jednoduše zvolíte automatický program, který se nejlépe hodí k Vašemu pokrmu k přípravě, a budete se řídit pokyny na displeji.

## Používání automatických programů

■ Zvolte Automatické programy .

Zobrazí se výběrový seznam.

■ Zvolte požadovanou kategorii (např. Moučník).

Objeví se automatické programy, které jsou k dispozici ve zvolené kategorii.

■ Zvolte požadovaný automatický program.

■ Řiďte se pokyny na displeji.

## Upozornění k použití


- Při používání automatických programů mají poskytnout dodané recepty orientační pomůcku. Příslušným automatickým programem lze připravovat také podobné recepty s jinými množstvími.
- Než spustíte automatický program, nechte ohřevný prostor po přípravě pokrmu nejprve vychladnout na pokojovou teplotu.
- U některých automatických programů se musí předtím, než je možné dát pokrm k přípravě do ohřevného prostoru, počkat na jeho předehtání. Na displeji se objeví příslušné upozornění s časovým údajem.
- U některých automatických programů se po části doby přípravy musí přidat tekutina. Na displeji se objeví příslušné upozornění s časovým údajem (například pro nalití tekutiny).
- Údaj doby trvání automatického programu je přibližný. Podle průběhu přípravy se může zkrátit nebo prodloužit. Změny času přitom mohou být dány již výchozí teplotou masa.

V této kapitole najdete informace k následujícím použitím:


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

### Rozmrazování

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

- Zvolte **Další** .
- Zvolte **Rozmrazování**.
- Případně změňte navrhovanou teplotu.

Vzduch v ohřevném prostoru začne cirkulovat a šetrně rozmrazí potravinu.

 **Nebezpečí infekce tvorbou choroboplodných zárodků.**

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

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

Tekutinu z rozmrazování nepoužívejte.

Potraviny po rozmrazení ihned dále zpracujte.

### Tipy

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

## Další použití

### Příprava při nízké teplotě

Příprava při nízké teplotě je ideální pro kusy choulostivého hovězího, vepřového, telecího nebo jehněčího masa, které mají být středně propečené.

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

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

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

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


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


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

### Použití Horní/spodní pečení

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

Použijte univerzální plech a na něm položený rošt.  
Při předehřívání vypněte funkci Booster.

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

 Nebezpečí popálení horkými povrchy.

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


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

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

### 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.


## Další použití

### Zavařování

 Nebezpečí infekce tvorbou choroboplodných zárodků.

Při zavařování luštěnin a masa se mohou vytvářet spory botulotoxinu, které vedou k těžkým otravám. Tyto výtrusy se usmrtí až dalším zahřátím během 2 dnů po prvním zavařování.

Luštěniny a maso po vychladnutí 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 pryžové kroužky.

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

Včas snižte teplotu, abyste zabránili převaření.






## Zavařování ovoce a okurek


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

## Zavařování zeleniny


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

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

 teplota a doba zavařování, jakmile jsou vidět bublinky

 teplota a doba dohřevu

## Vyjímání sklenic po zavařování

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Sklenice jsou po zavařování velmi horké.

Při vyjímání sklenic používejte chňapky na hrnce.

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

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

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

## Další použití

---

### Zmrazené produkty/ hotové pokrmy

#### Tipy na moučníky, pizzu a bagety

- Moučníky, pizzu a bagety pečte na roštu, na který položíte papír na pečení.  
Pečicí plech nebo univerzální plech se při přípravě těchto zmrazených potravin mohou deformovat tak silně, že je v horkém stavu případně již nebude možné vyjmout z ohřevného prostoru. Každé další použití s sebou přinese další deformaci.
- Zvolte nižší z teplot doporučených na obalu.

#### Tipy na pomfrity, krokety apod.

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

### Příprava zmrazených produktů/hotových pokrmů

Šetrné nakládání s potravinami slouží Vašemu zdraví.

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

- Zvolte provozní způsob a teplotu doporučené na obalu.
- Předehřejte troubu.
- Zasuňte pokrm do předehřátého ohřevného prostoru do úrovně doporučené na obalu.
- Po kratší z dob přípravy uvedených na obalu pokrm zkontrolujte.

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 zušlechtěné technologií PerfectClean (viz kapitola „Vybavení“). Obecně nemusíte povrchy zušlechtěné technologií PerfectClean vymazávat nebo vykládat papírem na pečení.

- Papír na pečení používejte při pečení louhového pečiva, protože použitý louh sodný může poškodit povrch zušlechtěné technologií PerfectClean.
- Papír na pečení používejte při 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 přehřáté troubě se časy zkracují asi o 10 minut.

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

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

# Pečení z těsta


## Informace k provozním způsobům

Přehled všech provozních způsobů s příslušnými navrhovanými teplotami najdete v kapitole „Hlavní menu a submenu“.

## Používání položky 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.

## Tipy pro pečení

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




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

## Informace k tabulkám přípravy

Tabulky přípravy najdete na konci tohoto dokumentu.

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

### Volba teploty

- Obecně zvolte nižší z teplot. Při vyšších než uvedených teplotách maso sice zhnědne, ale nepropeče se.
- U Horký vzduch plus , Automatické pečení  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 pečení. Pečení trvá trochu déle, ale maso se peče rovnoměrně a kůrka nebude příliš tlustá.
- Při pečení na roštu zvolte teplotu asi o 10 °C nižší než při pečení v uzavřené nádobě.

# Pečení masa

## Volba doby přípravy

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

■ Dobu přípravy můžete stanovit tak, že podle druhu masa vynásobíte výšku pečeně [cm] časem na cm výšky [min/cm]:

- hovězí/zvěřina: 15–18 min/cm
- vepřové/telecí/jehněčí: 12–15 min/cm
- rostbíf/filety: 8–10 min/cm


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


## Tipy

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

## Informace k provozním způsobům

Přehled všech provozních způsobů s příslušnými navrhovanými teplotami najdete v kapitole „Hlavní menu a sub-menu“.

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.


## Používání položky Automatické programy

■ Řiďte se pokyny na displeji.

## Použití Horký vzduch plus nebo Automatické pečení

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

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

V provozním způsobu Automatické pečení  se ohřevný prostor ve fázi osmahnutí nejprve rozežřeje na vysokou teplotu (asi 230 °C). Jakmile je dosaženo této teploty, pečicí trouba si ji sama sníží na nastavenou teplotu přípravy pokrmu (setrvalá teplota pečení).

■ 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.

**⚠** Nebezpečí poranění horkými povrchy.

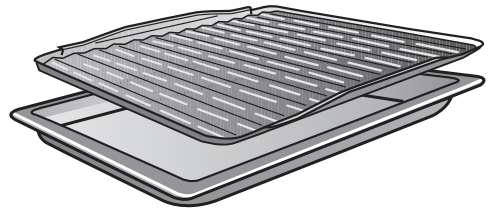
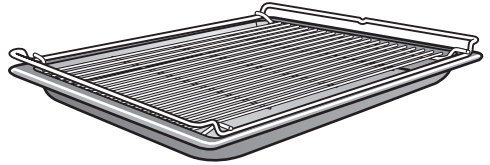
Když grilujete při otevřených dvířkách, horký vzduch z ohřevného prostoru již není automaticky veden přes ventilátor chlazení a ochlazován. Ovládací prvky se zahřejí na vysokou teplotu.

Při grilování zavírejte dvířka.

## Tipy ke grilování

- Při grilování je nutné předehřátí. Předehřejte 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.



Nepoužívejte pečicí plech.

- Na grilování potřete rošt olejem a pokrm k přípravě na něj položte.

# Grilování

## 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 nezhnědne.

## Informace k provozním způsobům

Přehled všech provozních způsobů s příslušnými navrhovanými teplotami najdete v kapitole „Hlavní menu a submenu“.

## 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.



 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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

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

 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

Na čištění nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.

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

Odstraňte ihned zbytky čisticích prostředků.

## Nevhodné čisticí prostředky

Abyste nepoškodili povrchy, vyhýbejte se při čištění těmto prostředkům:

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

# Čištění a ošetřování

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

Odstraňujte nečistoty nejlépe ihned.

Příslušenství není vhodné k čištění v myčce nádobí.

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

Pro pohodlné čištění doporučujeme:

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

## Odstraňování normálního znečištění

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

Těsnění ze skelného hedvábí pokud možno nečistěte.

- Normální znečištění odstraňte nejlépe ihned teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.
- Odstraňte zbytky čisticích prostředků důkladně čistou vodou. Toto čištění je zvláště důležité u dílů zušlechťených technologií PerfectClean, protože zbytky čisticích prostředků omezují efekt bránící ulpívání.
- Povrchy pak osušte měkkou utěrkou.

## 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.

## Použití čisticího prostředku na pečicí trouby

- Při velmi nesnadno odstranitelném znečištění naneste na studený emailem 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

## Čištění ohřevného prostoru pomocí Pyrolýza

Místo ručně můžete ohřevný prostor vyčistit pomocí funkce Pyrolýza .

Při pyrolytickém čištění se ohřevný prostor zahřeje na více než 400 °C. Stávající znečištění se vysokými teplotami rozloží a rozpadne na popel.

K dispozici jsou 3 stupně pyrolýzy s různou dobou trvání:

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

Po spuštění pyrolýzy se automaticky uzamknou dvířka. Můžete je znovu otevřít až po skončení procesu čištění.

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

Po pyrolytickém čištění můžete jednoduše odstranit pyrolytické zbytky (např. popel), které se mohou vytvořit podle stupně znečištění ohřevného prostoru.

## Příprava pyrolytického čištění

Vysokými teplotami při pyrolytickém čištění se poškodí příslušenství, které není pyrolyticky odolné.

Než spustíte pyrolytické čištění, vyjměte z ohřevného prostoru všechno příslušenství nevhodné pro takové čištění. Platí to také pro příslušenství k dokoupení nevhodné pro pyrolytické čištění.


Následně uvedené příslušenství je pyrolyticky odolné a během pyrolytického čištění může zůstat v ohřevném prostoru:

- postranní mřížky
  - výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 72
  - rošt HBBR 72
- Pyrolyticky neodolné příslušenství vyjměte.
  - Zasuňte rošt do nejvyšší úrovně.

Hrubá znečištění v ohřevném prostoru mohou vést k silnému zakouření. Připečené zbytky mohou vyvolat neodstranitelné barevné změny nebo matná místa na emailovaných površích.


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

## Spuštění pyrolytického čištění

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Při pyrolytickém čištění se pečicí trouba zahřeje více než při normálním provozu.

Zabraňte dětem, aby se pečicí trouby dotýkaly během pyrolytického čištění.

- Zvolte Pyrolýza .
- Zvolte stupeň pyrolýzy podle stupně znečištění.
- Potvrďte pomocí *OK*.

Řiďte se pokyny na displeji.

- Potvrďte pomocí *OK*.

Pyrolytické čištění můžete spustit ihned nebo okamžik spuštění odložit.

## Okamžité spuštění pyrolytického čištění


- Když chcete pyrolytické čištění spustit ihned, zvolte *Ihned spustit start*.
- Potvrďte pomocí *OK*.


Pyrolytické čištění se spustí.

Dvířka se automaticky zablokují. Potom se automaticky zapne topení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

Osvětlení ohřevného prostoru se během pyrolýzy nezapíná.

Zobrazuje se zbývající doba pyrolytického čištění. Nelze ji změnit.

Pokud jste mezitím nastavili kuchyňský budík, po uplynutí jeho času zazní akustický signál, bude blikat  a bude


se zvyšovat čas. Jakmile stisknete senzorové tlačítko , akustické a optické signály se vypnou.

## Odložené spuštění pyrolytického čištění

- Když chcete spuštění pyrolytického čištění odložit, zvolte *Start v.*
- Potvrďte pomocí *OK*.
- Nastavte denní čas, kdy se má pyrolytické čištění spustit.
- Potvrďte pomocí *OK*.

Dvířka se automaticky zablokují. Na displeji se objeví *Start v* a nastavený čas spuštění.

Senzorové tlačítko  oranžově svítí.

Až do okamžiku spuštění můžete čas spuštění nastavit znovu pomocí senzorového tlačítka .

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

# Čištění a ošetřování


## Ukončení pyrolytického čištění

Jakmile je zbývající doba 0:00 hodin, zobrazí se upozornění, že se odblokují dvířka.

Jakmile jsou dvířka odblokovaná, objeví se Proces ukončen a zazní signál.

- Vypněte pečicí troubu.

Vypnou se akustické a optické signály.

 **Nebezpečí poranění horkými povrchy.**

Po pyrolytickém čištění je pečicí trouba ještě velmi horká. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

Než budete odstraňovat případné zbytky po pyrolýze a mazat postranní mřížky, nechte nejprve vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

- Očistěte ohřevný prostor a pyrolyticky čitelné příslušenství od případných zbytků po pyrolýze (např. popele), které se mohou vytvořit podle stupně znečištění ohřevného prostoru.
- Dejte pár kapek stolního oleje, který je možno zahřát na vysokou teplotu, na kuchyňský papír a namažte postranní mřížky.

Většinu zbytků můžete odstranit teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.

Podle stupně znečištění se může na vnitřním skle dvířek vysrážet viditelný povlak. Ten můžete odstranit houbičkou na čištění nádobí, skleněnou škrabkou nebo spirálou z nerez oceli (např. Spontex Spirinett) a prostředkem na ruční mytí.

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

Těsnění ze skelného hedvábí pokud možno nečistěte.

Emailované povrchy se mohou trvale zabarvit přetečenými ovocnými šťávami. Tyto změny barvy nezhoršují vlastnosti emailu.

Nepokoušejte se odstraňovat tyto skvrny za každou cenu.

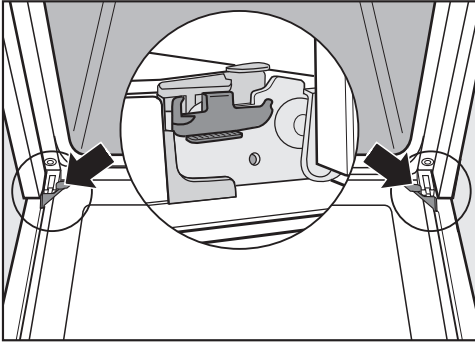
## Roztažení výsuvných pojezdů FlexiClip

Po čištění může zůstat zabarvení nebo zesvětlení na výsuvných pojezdech FlexiClip. Použitelnost se tím ale nezhorší.

- Po pyrolytickém čištění výsuvné pojezdy FlexiClip několikrát roztáhněte.

## Demontáž dvířek

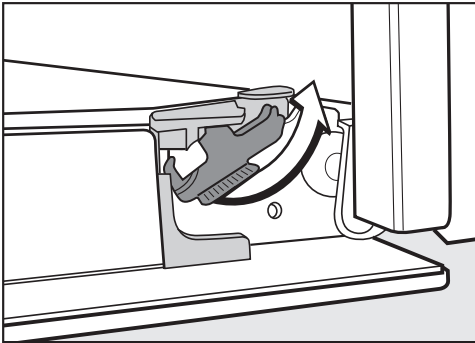
Dvířka váží asi 10 kg.



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, pečicí trouba se poškodí.

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

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

- Zavřete dvířka až na doraz.



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

# Čištění a ošetřování

## Rozmontování dvířek

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

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

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

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

Jednotlivé strany skel dvířek mají odlišnou povrchovou úpravu. Strany směřující k ohřevnému prostoru odrážejí teplo.

Když skla dvířek nasadíte obráceně, pečicí trouba se poškodí.

Dbejte na to, abyste skla dvířek po vyčištění nasadili správně.


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.

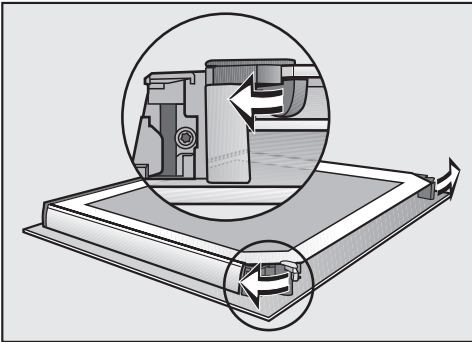
Vymontovaná skla dvířek bezpečně uložte.



 Nebezpečí úrazu sklapávajícími se dvířky.

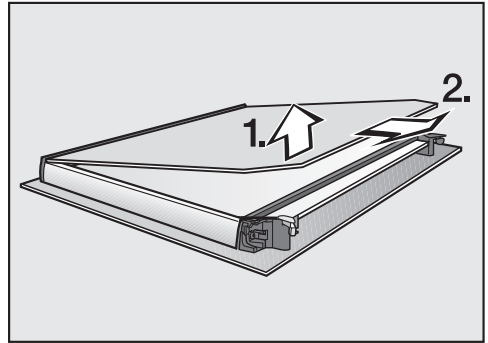
Když dvířka rozmontovááte ve ve-  
stavěném stavu, mohou sklapnout.  
Než budete dvířka rozmontovávat,  
vždy je vymontujte.

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

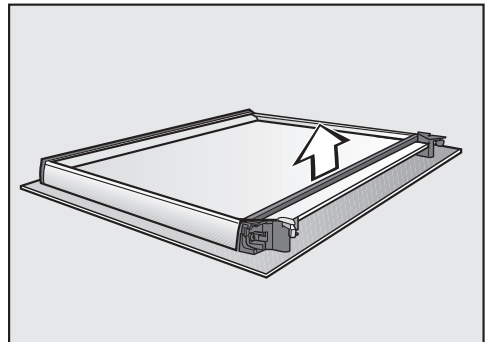


- Otočením směrem ven otevřete obě aretace skel dvířek.

Postupně vymontujte vnitřní sklo dvířek a obě prostřední skla:

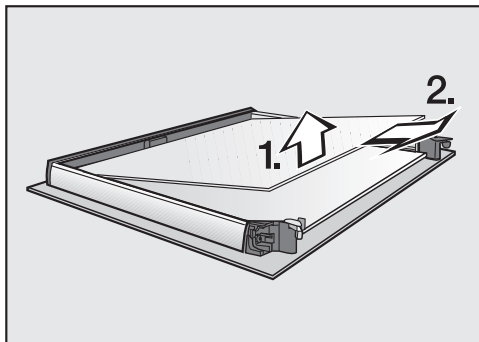


- Vnitřní sklo dvířek **mírně** zvedněte a vytáhněte je z plastové lišty.

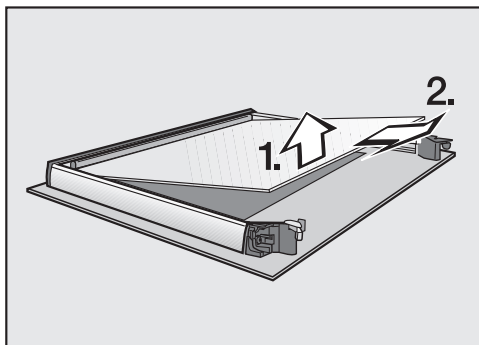


- Sundejte těsnění.

## Čištění a ošetřování



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

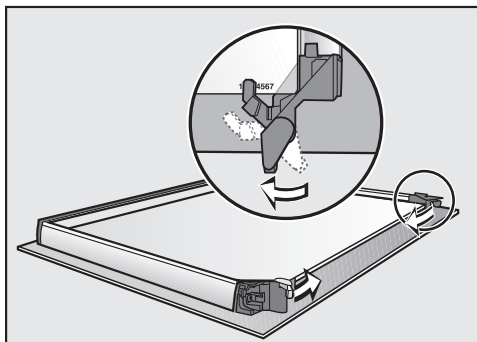


- Pozvedněte spodní z obou prostředních skel a vytáhněte je.
- Očistěte skla dvířek a jednotlivé další díly teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.
- Osušte díly měkkou utěrkou.

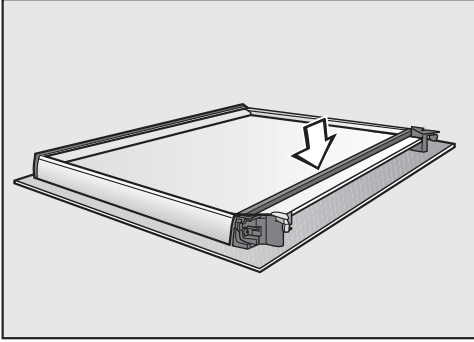
Dvířka pak opět pečlivě smontujte:

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

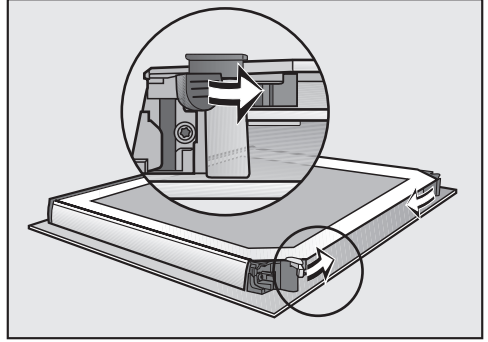
- Nasadte spodní z obou prostředních skel dvířek otočené tak, aby bylo čitelné číslo materiálu (nikoli zrcadlově obrácené).



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

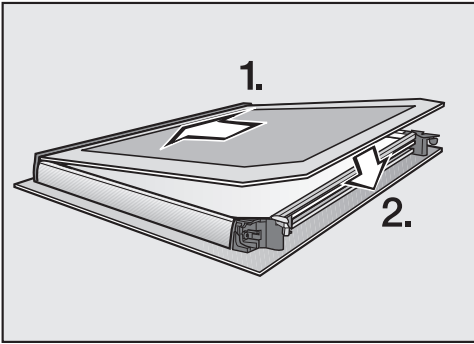


- Nasadte těsnění.



- Otočením směrem dovnitř zavřete obě aretace skel dvířek.

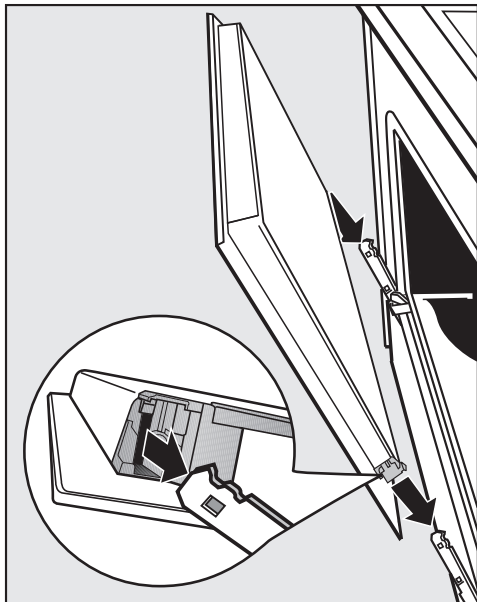
Dvířka jsou opět smontovaná.



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

# Čištění a ošetřování

## Montáž dvířek

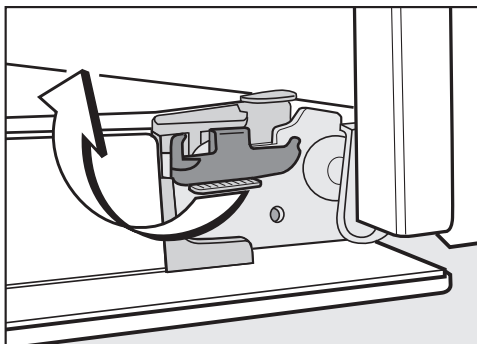


- Uchopte dvířka na bocích a nasadte je na držáky pantů. Dávejte pozor, aby se při tom nevpříčila.

- 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 pojedy FlexiClip

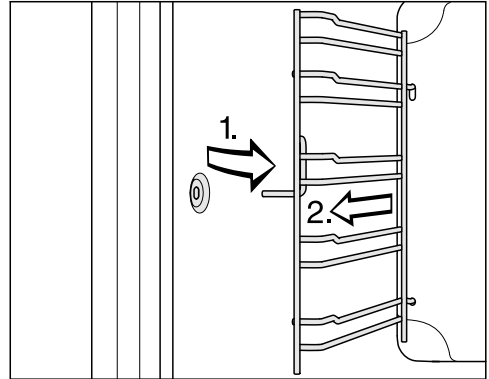
Postranní mřížky můžete vymontovat společně s výsuvnými pojedy FlexiClip (pokud jsou k dispozici).

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

**⚠** Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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

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



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

**Montáž** se provádí v opačném pořadí.

- Díly pečlivě namontujte.

# Čištění a ošetřování

## Sklopení topného tělesa pro horní pečení a grilování

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

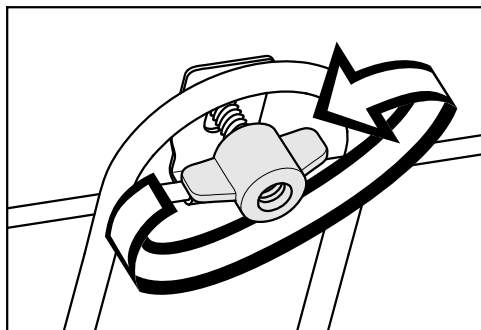
**⚠** Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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

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

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

- Vymontujte postranní mřížky.



- Povolte křídlovou matici.

Topné těleso pro horní pečení a grilování se může poškodit.

Topné těleso pro horní pečení a grilování nikdy nesklápějte násilím.

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

Strop ohřevného prostoru je nyní přístupný.




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

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



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

Problém	Příčina a odstranění
<b>Je tmavý displej.</b>	Zvolili jste nastavení <a href="#">Denní čas</a>   <a href="#">Zobrazení</a>   <a href="#">Vyp.</a> . Díky tomu je displej při vypnutí pečicí trouby tmavý. ■ Jakmile pečicí troubu zapnete, zobrazí se hlavní menu. Pokud se má trvale zobrazovat denní čas, zvolte nastavení <a href="#">Denní čas</a>   <a href="#">Zobrazení</a>   <a href="#">Zap.</a> .
	Pečicí trouba je bez proudu. ■ Zkontrolujte, zda nevypnul jistič elektrické instalace. Zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu Miele.
<b>Neslyšíte signální tón.</b>	Signální tóny jsou vypnuté nebo nastavené na příliš nízkou hlasitost. ■ Signální tóny zapněte nebo zvýšte hlasitost nastavením <a href="#">Hlasitost</a>   <a href="#">Signální tóny</a> .
<b>Nezahřívá se ohřevný prostor.</b>	Je aktivovaný výstavní provoz. Můžete zvolit položky menu na displeji a sensorová tlačítka, ale topení ohřevného prostoru nefunguje. ■ Deaktivujte výstavní provoz nastavením <a href="#">Prodejce</a>   <a href="#">Výstavní režim</a>   <a href="#">Vyp.</a> .


## Co udělat, když ...

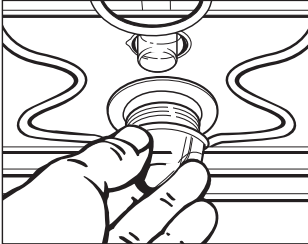
Problém	Příčina a odstranění
<p><b>Nereagují sensorová tlačítka.</b></p>	<p>Zvolili jste nastavení Displej   QuickTouch   Vyp.. Tím nereagují sensorová tlačítka při vypnuté pečicí troubě.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Jakmile pečicí troubu zapnete, budou sensorová tlačítka reagovat. Pokud chcete, aby sensorová tlačítka reagovala vždy i při vypnuté pečicí troubě, zvolte nastavení Displej   QuickTouch   Zap..</li> </ul> <p>Pečicí trouba není připojená k elektrické síti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zkontrolujte, zda je zástrčka pečicí trouby zasunutá v zásuvce.</li> <li>■ Zkontrolujte, zda nevypnul jistič elektrické instalace. Zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu Miele.</li> </ul> <p>Je problém v řídicí jednotce.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tiskněte tlačítko zap./vyp. ①, dokud se nevypne displej a nerestartuje pečicí trouba.</li> </ul>
<p>Stiskněte OK na 6 s <b>se objeví na displeji při zapnutí.</b></p>	<p>Je zapnuté zablokování zprovoznění .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pro jednu přípravu pokrmu můžete zablokování zprovoznění vypnout tak, že budete nejméně 6 sekund tisknout sensorové tlačítko OK.</li> <li>■ Chcete-li zablokování zprovoznění vypnout trvale, zvolte nastavení Bezpečnost   Zablok. zprovoznění    Vyp..</li> </ul>
<p><b>Na displeji se objeví</b> Výpadek el. proudu.</p>	<p>Byla krátce vypadnutá elektrická síť. Tím se ukončila příprava pokrmu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pečicí troubu vypněte a opět zapněte.</li> <li>■ Spusťte přípravu pokrmu znovu.</li> </ul>
<p><b>Na displeji se zobrazuje</b> 12:00.</p>	<p>Výpadek elektrické sítě trval déle než 150 hodin.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nastavte znovu denní čas a datum.</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 OK.</li> </ul> <p>Pak je pečicí trouba opět připravená k provozu.</p>
<p><b>Na displeji se zobrazuje</b>  Chyba F32.</p>	<p>Nezavírá se zámek dvířek pro pyrolytické čištění.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pečicí troubu vypněte a opět zapněte. Spusťte pak požadované pyrolytické čištění znovu.</li> <li>■ Jestliže se upozornění zobrazuje opakovaně, zavolejte servisní službu Miele.</li> </ul>



Problém	Příčina a odstranění
<p><b>Na displeji se zobrazuje</b>   Chyba F33.</p>	<p>Neotvírá se zámek dvířek pro pyrolytické čištění.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pečicí troubu vypněte a opět zapněte.</li> <li>■ Když se zámek dvířek neotevře, zavolejte servisní službu Miele.</li> </ul>
<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 uvedeně v tabulce pečení 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 Horní/spodní pečení  nejsou příliš vhodné světlé nebo lesklé pečicí formy. Používejte matné, tmavé pečicí formy.</li> </ul>

## Co udělat, když ...

Problém	Příčina a odstranění
<b>Po pyrolytickém čištění je ohřevný prostor ještě znečištěný.</b>	Při pyrolytickém čištění se znečištění spálí a zůstane popel. ■ Popel odstraňte teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákná. Pokud se kromě toho ještě vyskytují silnější znečištění, spusťte pyrolytické čištění ještě jednou, případně s delší dobou trvání.
<b>Zasouvání nebo vysouvání příslušenství je hlučné.</b>	Kvůli pyrolyticky odolnému povrchu postranních mřížek dochází při zasouvání nebo vytahování k jevům způsobeným třením. ■ Abyste těmto jevům způsobeným třením zabránili, dejte pár kapek stolního oleje, který lze zahřát na vysokou teplotu, na kuchyňský papír a namažte postranní mřížky. Po každém pyrolytickém čištění to zopakujte.
<b>Po krátké chvíli zhasne osvětlení ohřevného prostoru.</b>	Zvolili jste nastavení Osvětlení   „Zap.“ na 15 vteřin. ■ Když chcete zapnout osvětlení ohřevného prostoru na celou přípravu pokrmu, zvolte nastavení Osvětlení   Zap..
<b>Je vypnuté osvětlení ohřevného prostoru.</b>	Zvolili jste nastavení Osvětlení   Vyp.. ■ Zapněte osvětlení ohřevného prostoru na 15 sekund volbou sensorového tlačítka  . ■ Pokud si to přejete, zvolte nastavení Osvětlení   Zap. nebo „Zap.“ na 15 vteřin.

Problém	Příčina a odstranění
<p data-bbox="76 202 348 261"><b>Nezapne se osvětlení ohřevného prostoru.</b></p> 	<p data-bbox="399 202 762 229">Je vadná halogenová žárovka.</p> <div data-bbox="404 236 1046 464" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="418 248 916 284">⚠ Nebezpečí poranění horkými povrchy.</p><p data-bbox="418 290 1025 381">Pečicí trouba se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.</p><p data-bbox="418 387 1003 448">Před ručním čištěním nechte napřed vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.</p></div> <ul data-bbox="399 483 1034 807" style="list-style-type: none"><li data-bbox="399 483 1034 572">■ Odpojte pečicí troubu elektricky od sítě. Vytáhněte k tomu účelu síťovou zástrčku nebo vypněte jistič elektrické instalace.</li><li data-bbox="399 579 997 639">■ Uvolněte kryt světla otočením o čtvrt otáčky doleva a vytáhněte ho s těsněním dolů z pláště.</li><li data-bbox="399 646 1031 707">■ Vyměňte halogenovou žárovku (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, patice G9).</li><li data-bbox="399 713 938 774">■ Nasadte kryt světla s těsněním do pláště a upevněte ho otočením doprava.</li><li data-bbox="399 780 938 807">■ Připojte pečicí troubu opět k elektrické síti.</li></ul>

# Servisní služba

---

## Kontakt při závadách

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

Telefonní číslo servisní služby Miele najdete na konci tohoto dokumentu.

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

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

## Záruka

Záruční doba činí 2 roky.

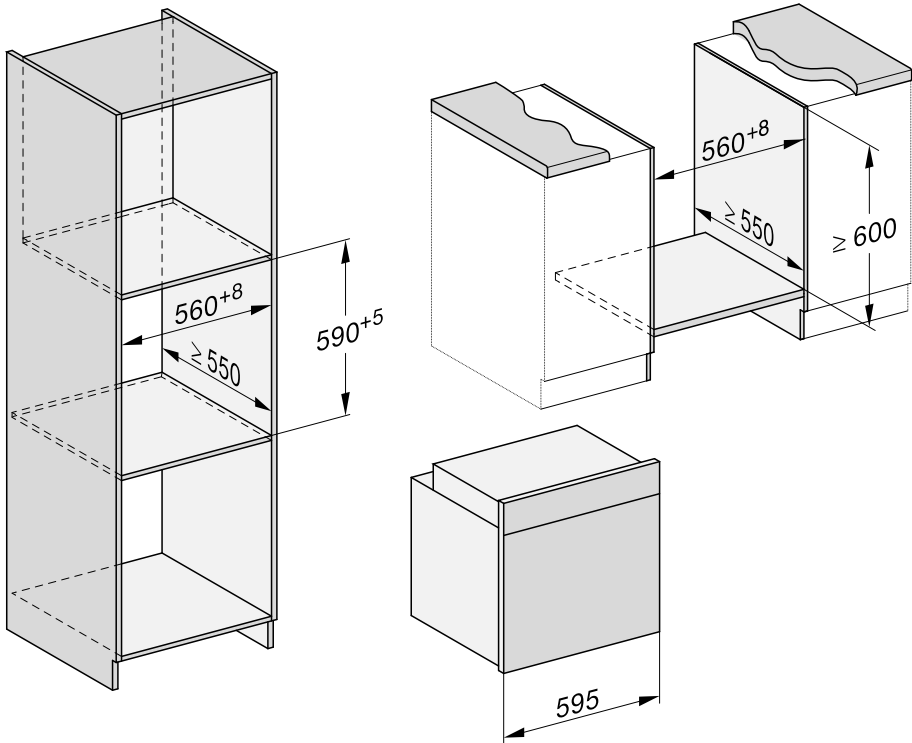
Záruční podmínky se řídí platnými právními předpisy. Informace k záručním podmínkám naleznete na [www.miele.cz](http://www.miele.cz).

## Rozměry pro vestavbu

Rozměry jsou uvedeny v mm.

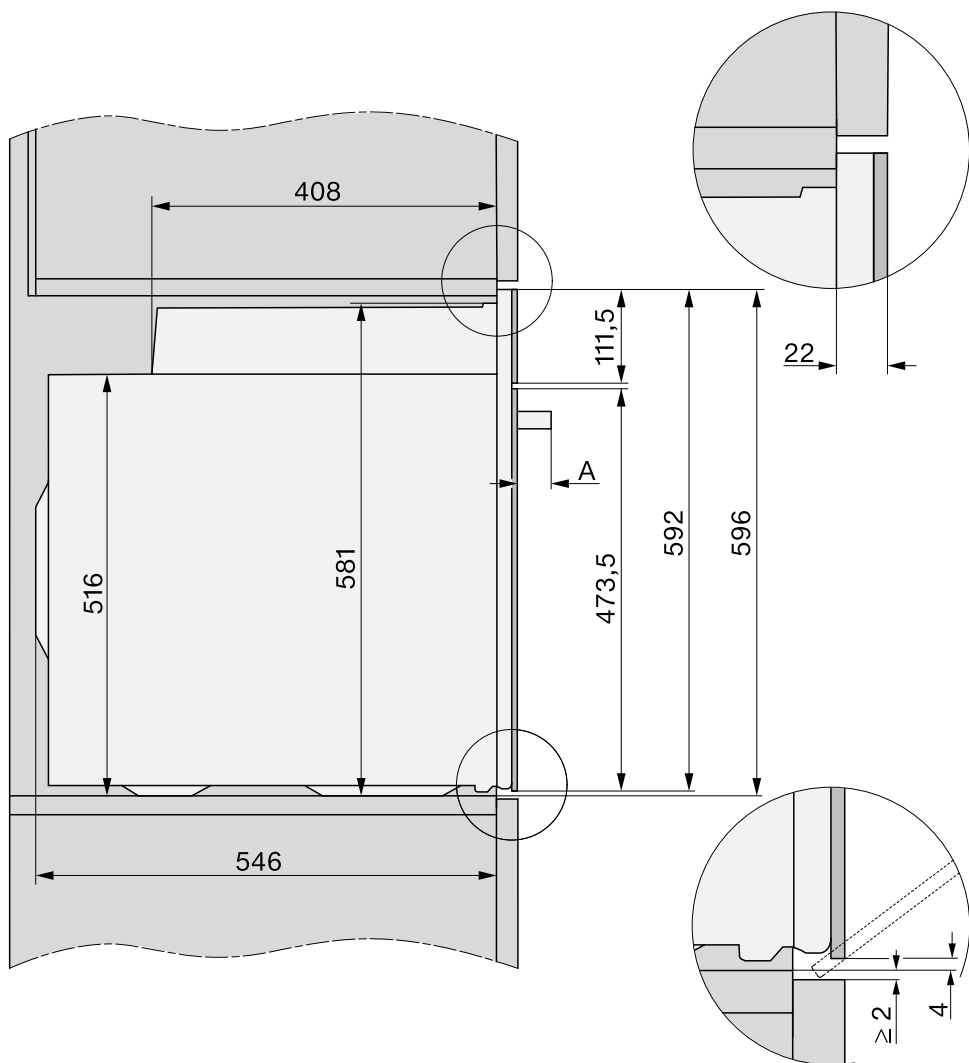
### Vestavba do horní nebo spodní skříně

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



# Instalace

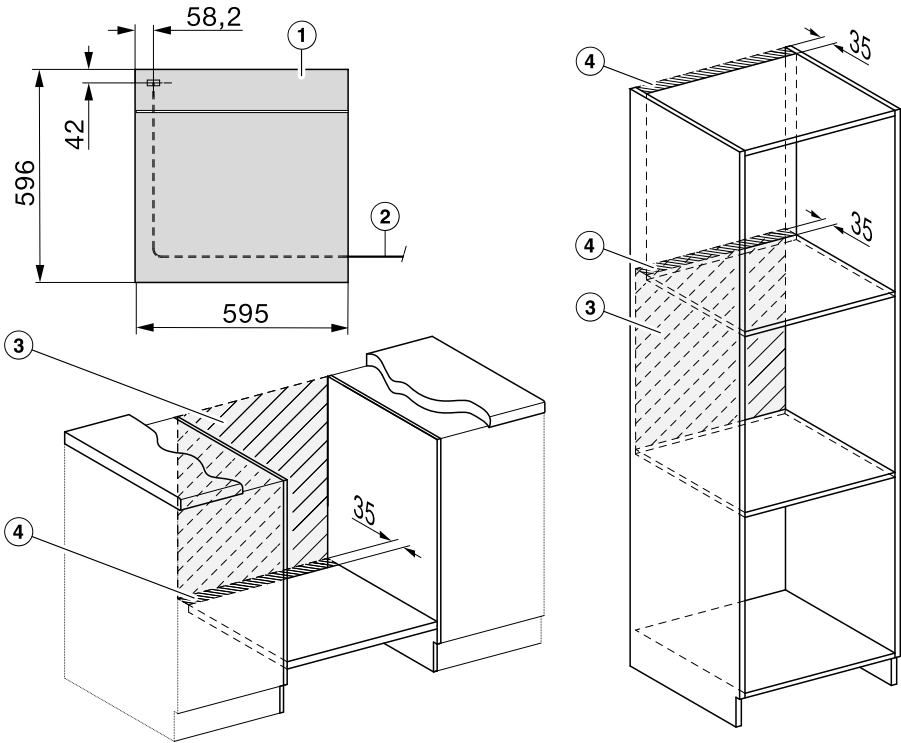
## Boční pohled



**A** H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47 mm

## Přípojky a větrání



- ① pohled zepředu
- ② přívodní síťový kabel, délka = 2 000 mm
- ③ žádná přípojka v této oblasti
- ④ výřez pro větrání min. 150 cm<sup>2</sup>

# Instalace

## 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.

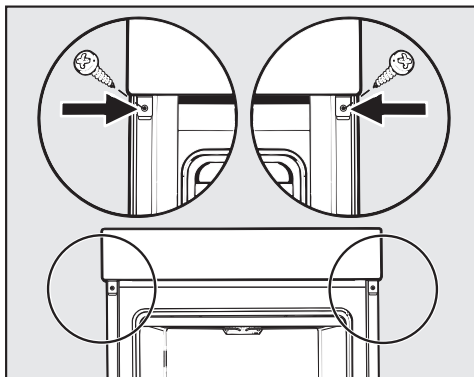
- Pečicí troubu elektricky připojte.

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 vyrovnejte.
- Pokud jste nevymontovali dvířka, otevřete je.



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



## Elektrické připojení



**Nebezpečí úrazu!**

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

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

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

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

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

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

## Připojovací údaje

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

Tyto údaje musí souhlasit s příslušnými parametry elektrické sítě.

■ Pokud máte dotazy na Miele, uvádějte vždy následující:

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

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

## Pečicí trouba























Pečicí trouba je vybavena 3žilovým přívodním síťovým kabelem 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]
mufinky (1 plech)		150–160	–	2	25–35
mufinky (2 plechy)		150–160	–	1+3	30–40 <sup>3</sup>
drobné pečivo (1 plech)*		150	–	2 <sup>2</sup>	25–35
		160 <sup>1</sup>	–	3 <sup>2</sup>	20–30
drobné pečivo (2 plechy)*		150 <sup>1</sup>	–	1+3 <sup>2</sup>	25–35
linecké pečivo (hrnatá forma, 30 cm)		150–160	–	2	60–70
		155–165 <sup>1</sup>	–	2	60–70
mramorový, ořechový koláč (hrnatá forma, 30 cm)		150–160	–	2	55–65
		150–160	✓	2	60–70
mramorový, ořechový koláč (bábovková forma, Ø 26 cm)		150–160	✓	2	55–65
		150–160	✓	2	60–70
ovocný koláč (plech)		155–165	–	2	40–50
		155–165	✓	1	55–65
ovocný koláč (dělená forma, Ø 26 cm)		150–160	✓	2	55–65
		165–175 <sup>1</sup>	–	2	50–60
dortový korpus (dortová forma, Ø 28 cm)		150–160	–	2	25–35
		170–180 <sup>1</sup>	–	2	15–25

 provozní způsob,  teplota,  funkce Booster,  <sup>5</sup><sub>1</sub> úroveň,  doba přípravy,  
 horký vzduch plus,  horní/spodní pečení, ✓ zap., – vyp.


























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










1 Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor.

2 Vymontujte výsuvné pojezdy FlexiClip, pokud jsou k dispozici.

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

## Hnětené těsto

moučník/pečivo (příslušenství)		 $^{\circ}\text{C}$		 $^5_1$	 [min]
placičky (1 plech)		140–150	–	2	25–35
		150–160	–	2	25–35
placičky (2 plechy)		140–150	–	1+3	25–35 <sup>3</sup>
stříkané pečivo (1 plech)*		140	–	2 <sup>2</sup>	35–45
		160 <sup>1</sup>	–	3 <sup>2</sup>	20–30
stříkané pečivo (2 plechy)*		140	–	1+3 <sup>2</sup>	35–45 <sup>3</sup>
dortový korpus (dortová forma, Ø 28 cm)		150–160	–	2	35–45
		170–180 <sup>1</sup>	–	2	20–30
sýrový koláč (dělená forma, Ø 26 cm)		170–180	–	2	80–90
		150–160	–	2	80–90
jablečný koláč (apple pie) (dělená forma, Ø 20 cm)*		160	–	2 <sup>2</sup>	90–100
		180	–	1 <sup>2</sup>	85–95
obložený jablečný koláč (dělená forma, Ø 26 cm)		180–190 <sup>1</sup>	–	2	60–70
		160–170	–	2	60–70
ovocný koláč s polevou (dělená forma, Ø 26 cm)		170–180	–	2	60–70
		150–160	–	2	55–65
ovocný koláč s polevou (plech)		170–180	–	2	50–60
		160–170	–	2	45–55
sladký tenký koláč (plech)		210–220 <sup>1</sup>	✓	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

 provozní způsob,  teplota,  funkce Booster,   $^5_1$  úroveň,  doba přípravy,  horký vzduch plus,  horký vzduch Eco,  horní/spodní pečení,  intenzivní pečení, ✓ zap., – vyp.

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























<sup>1</sup> Než zasunete pokrm k přípravě, předehejte ohřevný prostor.








<sup>2</sup> Vymontujte výsuvné pojezdy FlexiClip, pokud jsou k dispozici.

<sup>3</sup> Plechy vyjímajte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhnědl již před uplynutím uvedené doby přípravy.

# Tabulky přípravy

## Kynuté těsto

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










 provozní způsob,  teplota,  funkce Booster,  5<sub>1</sub> úroveň,  doba přípravy,  
 horký vzduch plus,  horní/spodní pečení, ✓ zap., – vyp.








<sup>1</sup> Než zasunete pokrm k přípravě, předejte ohřevný prostor.

<sup>2</sup> Položte rošt na dno ohřevného prostoru a na něj postavte nádobu. Podle velikosti nádoby můžete také vyjmout postranní mřížky.

<sup>3</sup> Plechy vyjímajte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhnědl již před uplynutím uvedené doby přípravy.











## Tvarohovoolejové těsto








moučník/pečivo (příslušenství)		 [°C]		 5 <sub>1</sub>	 [min]
ovocný koláč (plech)		160–170	✓	2	40–50
		170–180	✓	3	50–60
jablečné taštičky/rozinkové šneky (1 plech)		160–170	–	3	25–35
jablečné taštičky/rozinkové šneky (2 plechy)		150–160	✓	1+3	25–35 <sup>1</sup>

 provozní způsob,  teplota,  funkce Booster,  úroveň,  doba přípravy,  horký vzduch plus,  horní/spodní pečení, ✓ zap., – vyp.

<sup>1</sup> Plechy vyjímejte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhnědl již před uplynutím uvedené doby přípravy.

## Piškotové těsto

moučník/pečivo (příslušenství)		 [°C]		 5 <sub>1</sub>	 [min]
piškotový korpus (2 vejce, dělená forma, Ø 26 cm)		160–170 <sup>1</sup>	–	2	15–25
piškotový korpus (4–6 vajec, dělená forma, Ø 26 cm)		150–160 <sup>1</sup>	–	2	30–40
piškot z vody (dělená forma, Ø 26 cm)*		180	–	2 <sup>2</sup>	25–35
		150–170 <sup>1</sup>	–	2 <sup>2</sup>	25–45
piškotový plát (plech)		180–190 <sup>1</sup>	–	2	10–20

 provozní způsob,  teplota,  funkce Booster,  úroveň,  doba přípravy,  horký vzduch plus,  horní/spodní pečení, ✓ zap., – vyp.













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

<sup>1</sup> Než zasunete pokrm k přípravě, přehřejte ohřevný prostor.


<sup>2</sup> Vymontujte výsuvné pojezdy FlexiClip, pokud jsou k dispozici.

# Tabulky přípravy

## Odpalované těsto, listové těsto, bílkové pečivo




















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












 provozní způsob,  teplota,  funkce Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> úroveň,  doba přípravy,

 horký vzduch plus, ✓ zap., – vyp.

<sup>1</sup> Plechy vyjímajte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhnědl již před uplynutím uvedené doby přípravy.

## Pikantní jídla

připravovaný pokrm (příslušenství)		 $^{\circ}\text{C}$		 5	 [min]
pikantní tenký koláč (plech)		220–230 <sup>2</sup>	✓	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
cibulový koláč (plech)		180–190 <sup>2</sup>	✓	2	25–35
		170–180	–	2	30–40
pizza, kynuté těsto (plech)		170–180	✓	2	25–35
		210–220 <sup>2</sup>	–	2	20–30
pizza, tvarohovoolejové těsto (plech)		170–180	✓	2	25–35
		190–200 <sup>2</sup>	✓	2	25–35
mražená pizza, předpečená (rošt)		200–210	–	2	20–25
toast* (rošt)		300	–	3	5–8
zapékané pokrmy (např. toast) <sup>1</sup>		275 <sup>3</sup>	–	3	3–6
grilovaná zelenina <sup>1</sup>		275 <sup>3</sup>	–	4	5–10 <sup>4</sup>
		250 <sup>3</sup>	–	3	5–10 <sup>4</sup>
ratatouille (univerzální plech)		180–190	–	2	40–60



















 provozní způsob,  teplota,  funkce Booster,  úroveň,  doba přípravy,  
 horní/spodní pečení,  intenzivní pečení,  horký vzduch plus,  horký vzduch  
 Eco,  gril velký,  grilování cirkulací vzduchu, ✓ zap., – vyp.











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

- 1 Použijte rošt a univerzální plech.
- 2 Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor.
- 3 Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předehřívejte.
- 4 Připravovaný pokrm pokud možno po polovině doby obraťte.

# Tabulky přípravy

## Hovězí maso

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
















 provozní způsob,  teplota,  funkce Booster,  úroveň,  doba přípravy,  teplota jádra,  pečicí automatika,  horní/spodní pečení,  horký vzduch Eco,  gril velký, ✓ zap., – vyp.









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

- Použijte rošt a univerzální plech.
- Maso nejprve osmahněte na varné desce.
- Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor.
- Ohřevný prostor předehřívejte 15 minut při 120 °C. Když zasouváte pokrm k přípravě, snižte teplotu.
- Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předehřívejte.
- Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 90 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 100 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- Připravovaný pokrm pokud možno po polovině doby obraťte.



## Telecí maso



















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












 provozní způsob,  teplota,  funkce Booster, <sup>5</sup> úroveň,  doba přípravy,  teplota jádra,  pečicí automatika,  horní/spodní pečení, ✓ zap., – vyp.

- 1 Použijte rošt a univerzální plech.
- 2 Maso nejprve osmahněte na varné desce.
- 3 Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor.
- 4 Ohřevný prostor předehřívejte 15 minut při 120 °C. Když zasouváte pokrm k přípravě, snižte teplotu.
- 5 Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 90 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.

# Tabulky přípravy













## Vepřové maso








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

 provozní způsob,  teplota,  funkce Booster,  5 úroveň,  doba přípravy,  teplota jádra,  pečicí automatika,  horní/spodní pečení,  horký vzduch plus,  horký vzduch Eco,  gril velký, ✓ zap., – vyp.

- 1 Použijte rošt a univerzální plech.
- 2 Maso nejprve osmahněte na varné desce.
- 3 Ohřevný prostor předeřhřevte 15 minut při 120 °C. Když zasouváte pokrm k přípravě, snižte teplotu.
- 4 Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předeřhřevte.
- 5 Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 60 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- 6 Po polovině doby přípravy přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- 7 Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 100 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- 8 Připravovaný pokrm pokud možno po polovině doby obraťte.

## Jehněčí, zvěřina
















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











 provozní způsob,  teplota,  funkce Booster, <sup>5</sup> úroveň,  doba přípravy,  teplota jádra,  horní/spodní pečení, ✓ zap., – vyp.

- Maso nejprve osmahněte na varné desce.
- Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor.
- Ohřevný prostor předehřívejte 15 minut při 120 °C. Když zasouváte pokrm k přípravě, snižte teplotu.
- Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 50 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.

# Tabulky přípravy

## Drůbež, ryba


















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









 provozní způsob,  teplota,  funkce Booster,  úroveň,  doba přípravy,  teplota jádra,  pečicí automatika,  grilování cirkulací vzduchu,  horní/spodní pečení,  horký vzduch Eco, ✓ zap., – vyp.

- 1 Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předejdřívte.
- 2 Než zasunete pokrm k přípravě, předejdřívte ohřevný prostor.
- 3 Po polovině doby grilování pokrm pokud možno obraťte.
- 4 Na začátku přípravy pokrmu přilijte asi 0,25 l tekutiny.
- 5 Po 30 minutách přilijte asi 0,5 l tekutiny.

# Informace pro zkušební ústavy

## Zkušební jídla podle EN 60350-1

zkušební jídla (příslušenství)		 [°C]		 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min]
drobné pečivo (1 pečicí plech <sup>1</sup> )		150	–	2	25–35
		160 <sup>4</sup>	–	3	20–30
drobné pečivo (2 pečicí plechy <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	–	1+3	25–35
stříkané pečivo (1 pečicí plech <sup>1</sup> )		140	–	2	35–45
		160 <sup>4</sup>	–	3	20–30
stříkané pečivo (2 pečicí plechy <sup>1</sup> )		140	–	1+3	35–45 <sup>6</sup>
jablečný koláč (apple pie) (rošt <sup>1</sup> , dělená forma <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	2	90–100
		180	–	1	80–90
piškot z vody (rošt <sup>1</sup> , dělená forma <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	–	2	25–35
	 <sup>3</sup>	150–170 <sup>4</sup>	–	2	25–45
toast (rošt <sup>1</sup> )		300	–	3	5–8
burger (rošt <sup>1</sup> na univerzálním plechu <sup>1</sup> )		300 <sup>5</sup>	–	4	15–25 <sup>7</sup>

 provozní způsob,  teplota,  funkce Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> úroveň,  doba přípravy,  
 horký vzduch plus,  horní/spodní pečení,  gril velký, ✓ zap., – vyp.

- Používejte výhradně originální příslušenství Miele.  
Vymontujte výsuvné pojezdy FlexiClip, pokud jsou k dispozici.
- Používejte matnou, tmavou dělenou formu.  
Postavte dělenou formu doprostřed roštu.
- Obecně zvolte nižší z uvedených teplot a po kratší z uvedených dob přípravy připravovaný pokrm zkontrolujte.
- Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor.
- Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předehřívejte.
- Plechvy vyjímajte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhnědl již před uplynutím uvedené doby přípravy.
- 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 .
- Zvolte nastavení Osvětlení | „Zap.“ na 15 vteřin (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Osvětlení“).
- 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

<b>MIELE</b>	
<b>Identifikační značka modelu</b>	H 7260 BP
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	1,10 kWh
Spotřeba energie na cyklus pro každý pečicí prostor v režimu s nucenou konvekcí	0,71 kWh
Počet pečicích prostorů	1
Zdroje tepla pro jednotlivé pečicí prostory	electric
Objem jednotlivých pečicích prostorů	76 l
Hmotnost spotřebiče	47,0 kg

The Miele logo consists of the word "Miele" in a bold, white, sans-serif font, set against a solid black rectangular background.

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](mailto:info@miele.cz)  
Internet: [www.miele.cz](http://www.miele.cz)

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

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

H 7260 BP

cs-CZ

M.-Nr. 11 190 650 / 00