

Návod k obsluze a montáži

Pečicí trouba



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

Obsah

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění	7
Udržitelnost a ochrana životního prostředí	14
Tipy pro úsporu energie	15
Seznámení	16
Vaše pečicí trouba	16
Ovládací panel	17
volič provozních způsobů	18
Displej	18
Otočný volič < >	18
Senzorová tlačítka	18
Symboly	19
Vybavení	20
Typový štítek	20
Součásti dodávky	20
Příslušenství k dokoupení	20
Bezpečnostní zařízení	22
Zušlechťené povrchy PerfectClean	23
Princip ovládání	23
Volba provozního způsobu	23
Zadávaní čísel	23
Volba položky menu ve výběrovém seznamu	23
Změna nastavení ve výběrovém seznamu	23
Změna nastavení pruhem segmentů	24
Uvedení do provozu	25
Miele@home	25
Postup uvádění do provozu	25
První rozehrátí pečicí trouby	26
Provozní způsoby	27
Obsluha	28
Jednoduchá obsluha	28
Předehrátí ohřevného prostoru	28
Změna teploty	28
Doba přípravy	29
Nastavení doby přípravy	29
Nastavení času skončení (Hotové v)	29
Nastavení času spuštění (Start v)	29
Změna nastavených dob přípravy	29
Zrušení nastavených dob přípravy	30
Stornování přípravy pokrmu	30
Používání provozního způsobu AirFry 	30
Používání automatických programů	30
Kuch. budík	30

Používání příslušenství	31
Používání roštu	31
Používání pečicích forem	31
Používání pečicích plechů	31
Používání roštu s univerzálním plechem	31
Používání plechu na grilování a pečení s univerzálním plechem	32
Používání pečicího kamene Gourmet	32
Použití pekáče Gourmet	32
Montáž a demontáž výsuvných pojezdů FlexiClip 70-C	32
Je dobré vědět.....	35
Pečení z těsta.....	35
Tipy k pečení z těsta	35
Informace k tabulkám přípravy	35
Informace k provozním způsobům	35
Pečení masa	36
Tipy pro pečení.....	36
Informace k tabulkám přípravy	37
Informace k provozním způsobům	37
Grilování.....	38
Tipy ke grilování.....	38
Informace k tabulkám přípravy	38
Informace k provozním způsobům	39
Rozmrazování.....	39
Příprava při nízké teplotě	39
Zavařování	40
Sušení	42
Nahřívání nádobí.....	42
Zmrazené produkty/hotové pokrmy	43
AirFry	43
Příslušenství	43
Tipy k přípravě způsobem AirFrying	44

Obsah

Recepty pro AirFry.....	44
Falafel s jogurtovým dipem	45
Hranolky a hranolky ze sladkých brambor	46
Sezamové hranolky tofu.....	47
Pečené brambory se sýrem, jarními cibulkami a slaninou	48
Pečené brambory s fetou, tzatziki a selským salátem	49
Cuketové hranolky s dipem z modrého sýru a chilli omáčkou.....	51
Grilovaná kukuřice s hoisinovou polevou a salátem coleslaw.....	52
Kuřecí nugety v těstíčku s kokosem a sezamem	53
Treska s krustou	54
Banány s polevou z pistácií a medu	55
Pastéis de nata.....	56
Veganské pastéis de nata	57
Automatické programy	58
Upozornění k použití.....	58
Recepty pro automatické programy.....	58
Jemný jablečný koláč	59
Piškotový korpus	60
Náplně piškotového korpusu.....	61
Mramorová bábovka.....	63
Drobenkový koláč s ovocem.....	64
Vykrajané cukroví	65
Stříkané pečivo.....	66
Muffiny s vlašskými ořechy	67
Pizza (kynuté těsto)	68
Pizza (tvářohovoolejové těsto)	69
Kuře	70
Hovězí svíčková (pečení)	71
Pstruh	72
Losos, filety.....	73
Pstruh lososovitý	74
Zapečené brambory se sýrem	75
Lasagne	76

Tabulky přípravy	78
Třené těsto	78
Hnětené těsto	79
Kynuté těsto	80
Tvarohovoolejové těsto	81
Piškotové těsto	81
Odpalované těsto, listové těsto, bílkové pečivo	82
Pikantní jídla	83
Hovězí maso	84
Telecí maso	85
Vepřové maso	86
Jehněčí, zvěřina	87
Drůbež, ryba	88
Čištění a ošetřování	89
Nevhodné čisticí prostředky	89
Demontáž nebo vyjmutí příslušenství	89
Odstraňování znečištění čisticím prostředkem na pečicí trouby	90
Čištění čelní stěny	90
Ohřevný prostor	90
Ruční čištění stěn, dna a stropu ohřevného prostoru	90
Čištění těsnění ohřevného prostoru	91
Katalyticky emailovaná zadní stěna ohřevného prostoru	91
Demontáž a montáž zadní stěny ohřevného prostoru	91
Ruční čištění zadní stěny ohřevného prostoru	92
Katalytické čištění zadní stěny ohřevného prostoru	92
Postranní mřížky	93
Demontáž a montáž postranních mřížek	93
Čištění postranních mřížek	93
Výsuvné pojezdy FlexiClip	94
Čištění výsuvných pojezdů FlexiClip	94
Rošt	94
Čištění roštu	94
Pečicí plechy a pečicí formy	95
Čištění pečicích plechů a pečicích forem zušlechtěných technologií PerfectClean	95
Pečicí kámen Gourmet	96
Čištění pečicího kamene Gourmet a dřevěné lopatky	96
Pekáč Gourmet s poklicí	96
Čištění pekáče Gourmet	96
Dvířka	97
Demontáž dvířek	97
Rozmontování dvířek	98
Montáž dvířek	100

Obsah

Odstraňování závad	101
Informace na displeji	101
Neočekávané chování	102
Neuspokojivý výsledek	103
Neobvyklé zvuky	104
Servisní služba	105
Kontakt při závadách	105
Záruka	105
Objednání tištěného návodu k obsluze a montáži	105
Instalace	106
Rozměry pro vestavbu	106
Vestavba do horní nebo spodní skříně	106
Boční pohled H 24xx	107
Boční pohled H 27xx, H 28xx	108
Přípojky a větrání	109
Vestavba pečicí trouby	110
Elektrické připojení	111
Informace pro zkušební ústavy	112
Zkušební pokrmy dle EN 60350-1	112
Třída energetické účinnosti	113
Technické údaje	114
Prohlášení o shodě	114
Autorská práva a licence na komunikační modul	114

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

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

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

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

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

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

Používání ke stanovenému účelu

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

► Tato pečicí trouba není určena k používání venku.

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

Všechny ostatní způsoby použití jsou nepřipustné.

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

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

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

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

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Děti v domácnosti

- ▶ Používejte zablokování zprovoznění, aby děti nemohly pečicí troubu nestřeženě zapnout.
- ▶ Děti mladší osmi let se nesmí samy bez dozoru pohybovat v blízkosti pečicí trouby.
- ▶ Děti starší než osm let smí pečicí troubu obsluhovat bez dozoru jen tehdy, když jim byla vysvětlena tak, že ji mohou obsluhovat bezpečně. Děti musí být schopné rozpoznat a chápat možná nebezpečí v případě chybné obsluhy.
- ▶ Děti nesmí pečicí troubu čistit nebo provádět její údržbu bez dozoru.
- ▶ Dohlízejte na děti, které se zdržují v blízkosti pečicí trouby. Nikdy nenechte děti hrát si s pečicí troubou.
- ▶ Nebezpečí udušení obalovým materiálem. Děti by si mohly hrát s obalovým materiálem, např. fólií, mohly by se do ní balit nebo si ji dávat přes hlavu a udusit se. Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▶ Nebezpečí poranění horkými povrchy. Pokožka dětí reaguje citlivěji na vysoké teploty než pokožka dospělých. Sklo dvířek, ovládací panel a výstupní otvory vzduchu ohřevného prostoru pečicí trouby se zahřívají. Zabraňte dětem, aby se pečicí trouby za provozu dotýkaly.
- ▶ Nebezpečí úrazu v důsledku otevřených dvířek. Maximální zatížitelnost dvířek je 15 kg. Děti se mohou poranit o otevřená dvířka. Zabraňte dětem, aby si stoupaly nebo sedaly na otevřená dvířka nebo se na ně zavěšovaly.

Technická bezpečnost

- ▶ Neodborně provedenými instalačními a údržbářskými pracemi nebo opravami může být uživatel vystaven značným nebezpečím. Instalační a údržbářské práce nebo opravy smí provádět pouze kvalifikovaní pracovníci pověřeni společnostmi Miele.
- ▶ Poškozená pečicí trouba může ohrozit Vaši bezpečnost. Zkontrolujte pečicí troubu ohledně zjevných poškození. Poškozenou pečicí troubu nikdy neuvádějte do provozu.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

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

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

► Elektrická bezpečnost pečicí trouby je zajištěna jen tehdy, když je připojena k elektrickému systému s ochranným vodičem nainstalovanému podle předpisů. Tento základní bezpečnostní požadavek musí být 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).

► 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 přívodního síťového kabelu, musí kvalifikovaný pracovník pověřený společností Miele nainstalovat speciální přívodní síťový kabel.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

► Když je poškozený přívodní síťový kabel, musí ho kvalifikovaný pracovník pověřený společností Miele nahradit speciálním přívodním síťovým kabelem.

► 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. 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).

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

Provozní zásady

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

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

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

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

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ 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 květín nebo bylin. Používejte provozní způsob Horký vzduch plus  nebo Horní/spodní pečení .
- ▶ Pokud k přípravě pokrmů používáte alkoholické nápoje, uvědomte si, že se alkohol při vysokých teplotách odpařuje. Tato pára se může vznítit na horkých topných tělesech.
- ▶ Při využívání zbytkového tepla na udržování potravin v teplém stavu může v pečicí troubě vznikat koroze následkem vysoké vlhkosti vzduchu a kondenzační vody. Také ovládací panel, pracovní deska nebo montážní skříň se mohou poškodit. Nechte pečicí troubu zapnutou a nastavte nejnižší teplotu ve zvoleném provozním způsobu. Ventilátor chlazení pak automaticky zůstane zapnutý.
- ▶ Potraviny, které udržujete teplé nebo máte uložené v ohřevném prostoru, mohou vysychat a unikající vlhkost může vést ke korozi v pečicí troubě. Potraviny proto přikrývejte.
- ▶ Dno ohřevného prostoru může prasknout nebo se odloupnout nahromaděným teplem.
Dno ohřevného prostoru nikdy nevykládejte např. alobalem nebo ochrannou fólii pro pečicí troubu.
Chcete-li při přípravě nebo k nahřívání nádobí použít dno ohřevného prostoru jako odstavnou plochu, použijte na to výhradně provozní způsob Horký vzduch plus  nebo ECO - horký vzduch .
- ▶ Dno ohřevného prostoru se může poškodit posouváním předmětů sem a tam. Když postavíte hrnce, pánve nebo nádobí na dno ohřevného prostoru, neposouvejte na něm tyto předměty sem a tam.
- ▶ Nebezpečí úrazu vodní párou. Když nalijete studenou tekutinu na horký povrch, vznikne pára, která může způsobit velké popáleniny. Kromě toho se náhlou změnou teploty mohou poškodit horké povrchy. Nikdy nelijte studené tekutiny přímo na horké povrchy.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Je důležité, aby se teplota v potravíně rovnoměrně rozložila a byla také dostatečně vysoká. Potraviny obračejte nebo míchejte, aby se zahřívaly rovnoměrně.
- ▶ Plastové nádoby nevhodné pro pečicí trouby se při vysokých teplotách taví a může poškodit pečicí troubu nebo začít hořet. Používejte jen plastové nádoby vhodné pro pečicí trouby. Dbejte údajů výrobce nádobí.
- ▶ V uzavřených plechovkách vzniká při zavařování a ohřívání přetlak, v jehož důsledku se mohou roztrhnout. Plechovky nezavařujte a ani je neohřívejte.
- ▶ Nebezpečí úrazu v důsledku otevřených dvířek. Můžete narazit do otevřených dvířek nebo o ně zakopnout. Nenechávejte dvířka zbytečně otevřená.
- ▶ Zatížitelnost dvířek je 15 kg. Nestavte se ani nesedejte na otevřená dvířka a neodkládejte na ně těžké předměty. Dávejte také pozor, abyste nic nepřiskřípli mezi dvířky a ohřevným prostorem. Pečicí trouba se může poškodit.

Pro plochy z nerez oceli platí:

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

Čištění a ošetřování

- ▶ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Pára z parního čistícího zařízení se může dostat k součástem pod napětím a vyvolat zkrat. Na čištění nikdy nepoužívejte parní čistící zařízení.
- ▶ Postranní mřížky lze vymontovat. Postranní mřížky opět správně namontujte.
- ▶ Katalyticky emailovanou zadní stěnu lze úplně vymontovat pro účely čištění. Zadní stěnu opět správně namontujte a pečicí troubu nikdy nepoužívejte bez namontované zadní stěny.
- ▶ Škrábance mohou zničit skla dvířek. Na čištění skel dvířek nepoužívejte drhnoucí prostředky, tvrdé houbičky nebo kartáče a ostré kovové škrabky.

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

Na poškození hmyzem se nevztahuje záruka.

Příslušenství

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

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

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

Udržitelnost a ochrana životního prostředí

Likvidace obalu

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

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

Vrácení obalů do materiálového cyklu šetří suroviny. Využívejte sběrná místa cenných materiálů a možnosti vrácení. Převážní obaly odebere zpět Váš specializovaný prodejce Miele.

Likvidace starého přístroje

Elektrické a elektronické přístroje často obsahují cenné materiály. Obsahují také určité látky, směsi a díly, které byly nutné pro jejich funkci a bezpečnost. V domovním odpadu a při neodborném nakládání mohou poškodit lidské zdraví a životní prostředí. Svůj starý přístroj proto v žádném případě nedávejte do domovního odpadu.



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

Tipy pro úsporu energie

Příprava pokrmů

- Vyjměte z trouby veškeré příslušenství, které nepotřebujete k přípravě pokrmu.
- Obecně zvolte nižší z teplot uvedených v receptu nebo tabulce pro přípravu pokrmu a zkontrolujte pokrm po kratším z uvedených časů.
- Ohřevný prostor předeheřujte jen tehdy, když je to potřebné podle receptu nebo tabulky pro přípravu pokrmů.
- Během přípravy pokrmu pokud možno neotvírejte dvířka.
- Používejte nejlépe matné, tmavé pečicí formy a napařovací misky z neodrazivých materiálů (emailovaná ocel, tepelně odolné sklo, povlakovaná hliníková slitina). Lesklé materiály jako nerez ocel nebo hliník odrážejí teplo, které se tak hůře dostává k připravovanému pokrmu. Ani dno ohřevného prostoru nebo rošt nepřikrývejte hliníkovou fólií odrážející teplo.
- Kontrolujte dobu přípravy, abyste při přípravě potravin neplývali energií. Nastavte dobu přípravy nebo použijte pokrmový teploměr, pokud je k dispozici.
- Pro mnoho pokrmů můžete použít provozní způsob Horký vzduch plus . Pomocí něho můžete připravovat pokrmy při nižších teplotách než při provozním způsobu Horní/spodní pečení , protože se teplo ihned rozdělí v ohřevném prostoru. Kromě toho můžete přípravu provádět ve více úrovních současně.
- ECO - horký vzduch  je novátorský provozní způsob, který je vhodný pro malá množství jako např. zmrazenou pizzu, rozpékání housek nebo vykrajované cukroví, ale také pro pokrmy z masa a pečeně. Pokrmy připravujete

energeticky úsporně s optimálním využitím tepla. Při přípravě v jedné úrovni ušetříte až 30 % energie při srovnatelně dobrých výsledcích přípravy. Během přípravy pokrmu neotvírejte dvířka.

- Na grilování pokrmů používejte pokud možno provozní způsob Gril s cirkulací . Grilujete přitom s nižšími teplotami než v jiných grilovacích provozních způsobech při maximálním nastavení teploty.
- Pokud je to možné, připravujte několik pokrmů současně. Pokládejte je vedle sebe nebo na různé úrovně.
- Pokrmy, které nemůžete připravovat současně, připravujte pokud možno hned po sobě, abyste využili již existující teplo.

Využití zbytkového tepla

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

Úprava nastavení

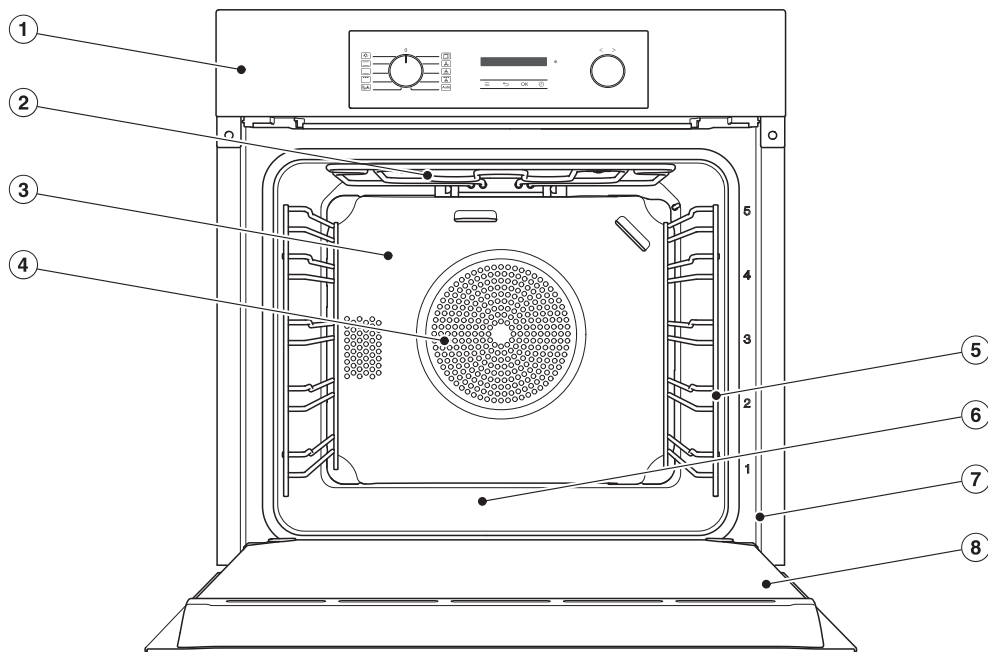
- Zvolte pro displej nastavení Denní čas | Zobrazení | Vyp., abyste snížili spotřebu elektrické energie.

Úsporný režim

Když neprobíhá příprava pokrmu a nenásleduje žádná další obsluha, pečicí trouba se z důvodu úspory energie automaticky vypne.

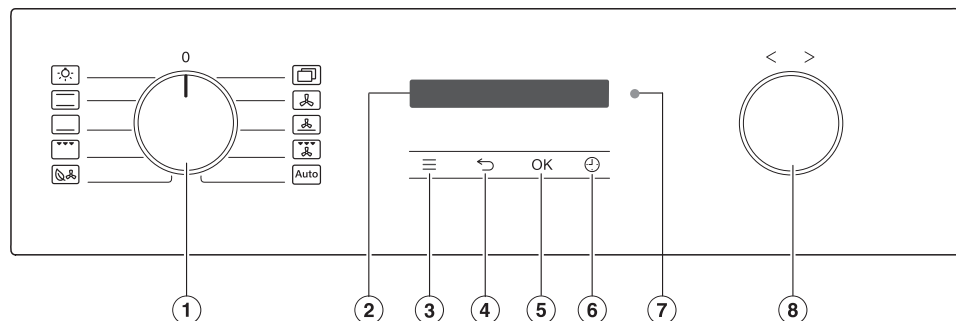
Seznámení

Vaše pečicí trouba



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

Ovládací panel



- ① volič provozních způsobů
Pro výběr provozních způsobů
- ② displej
Pro zobrazení denního času a informací pro obsluhu
- ③ senzorové tlačítko ≡
Pro vyvolání nastavení
- ④ senzorové tlačítko ↶
Pro postupný návrat
- ⑤ senzorové tlačítko OK
Pro vyvolání funkcí a pro uložení nastavení
- ⑥ senzorové tlačítko ⌚
Pro nastavení kuchyňského budíku, doby přípravy pokrmu nebo času zahájení nebo skončení přípravy pokrmu
- ⑦ optické rozhraní
(jen pro servisní službu Miele)
- ⑧ otočný volič < >
Pro nastavení časů, teplot a pro volbu položek menu

Seznámení

volič provozních způsobů

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

Můžete jím otáčet doprava i doleva.

Provozní způsoby

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

Displej

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

Otočný volič < >

Otočným voličem můžete otáčet doprava i doleva.

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

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

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

Senzorová tlačítka

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

Senzorová tlačítka pod displejem

senzorové tlačítko	funkce
	Tímto senzorovým tlačítkem vyvoláváte nastavení, když je volič provozních způsobů nastavený do polohy 0 nebo do polohy Osvětlení  .
	Podle toho, ve kterém menu se nacházíte, se tímto senzorovým tlačítkem vrátíte do nadřazeného menu nebo do hlavního menu.
OK	Volbou tohoto senzorového tlačítka vyvoláváte funkce jako například kuchyňský budík, ukládáte změny hodnot nebo nastavení nebo potvrzujete pokyny.
	Tímto senzorovým tlačítkem můžete kdykoli nastavit kuchyňský budík (například pro vaření vajec), pokud neprobíhá příprava pokrmu. Když současně probíhá příprava pokrmu, můžete nastavit kuchyňský budík, dobu přípravy pokrmu a čas zahájení nebo skončení přípravy pokrmu.

Symboly

Na displeji se mohou zobrazovat tyto symboly:

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

Seznámení

Vybavení

Modely popisované v tomto dokumentu najdete na zadní straně.

Vybavení závisí na modelu.

Vaše pečicí trouba je zásadně vybavena příslušenstvím uvedeným v části „Součásti dodávky“.

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

Typový štítek

Typový štítek je vidět při otevřených dvířkách na čelním rámu.

Najdete tam označení modelu, sériové číslo a připojovací údaje (napětí sítě/frekvence/maximální příkon).

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

Součásti dodávky

- postranní mřížky
- univerzální plech
- pečicí rošt (krátce: rošt)
- návod k obsluze a montáži
- šrouby pro upevnění
- další příslušenství (dle modelu)

Příslušenství k dokoupení

V internetovém obchodě Miele, u servisní služby Miele nebo u specializovaného prodejce Miele dostanete produkty speciálně přizpůsobené pečicí troubě, např. ošetřující prostředky na přístroje a příslušenství.

Do internetového obchodu se dostanete prostřednictvím tohoto QR kódu:



Postranní mřížky

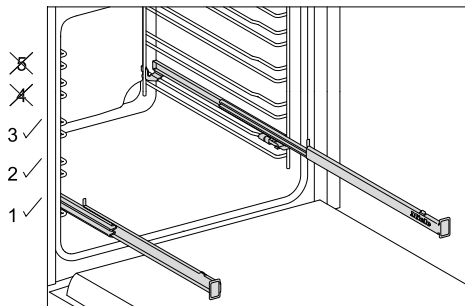
V ohřevném prostoru se na pravé a levé straně nachází postranní mřížky s úrovněmi  1 pro zasouvání příslušenství.

Označení úrovní si můžete přečíst na čelním rámu.

Každá úroveň je tvořena dvěma nad sebou umístěnými příčkami. Příslušenství (např. rošt) se zasouvají mezi příčky.

Postranní mřížky můžete vymontovat.

Výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 70-C



Výsuvné pojezdy FlexiClip můžete používat v úrovních 1, 2 a 3.

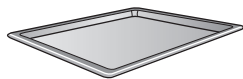
Jedna úroveň postranní mřížky je tvořena dvěma příčkami. Výsuvné pojezdy FlexiClip se montují vždy na horních příčkách jedné úrovně.

Zatížitelnost výsuvných pojezdů FlexiClip je maximálně 15 kg.

Pečicí plech, univerzální plech a rošt s ochranou proti vytažení

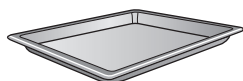
Pečicí plech HBB 71

(ochrana proti vytažení uprostřed):



Univerzální plech HUBB 71

(ochrana proti vytažení uprostřed):



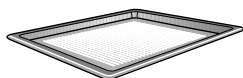
Pečicí rošt HBBR 71

(ochrana proti vytažení uprostřed):



Ochrana proti vytažení na krátké straně tohoto příslušenství brání jeho vyklouznutí z postranních mřížek, když příslušenství chcete vytáhnout jen částečně.

Děrovaný pečicí a AirFry plech Gourmet HBBL 71



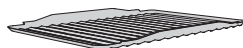
Jemné děrování pečicího a AirFry plechu Gourmet zajišťuje perfektní procesy přípravy pokrmů:

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

Emailovaný povrch je zušlechťený úpravou PerfectClean.

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

Plech na grilování a pečení HGBB 71



Plech na grilování a pečení se pokládá do univerzálního plechu.

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

Emailovaný povrch je zušlechťený úpravou PerfectClean.

Kulaté pečicí formy HBF 27-1 a HBFL 27-1



Emailované kulaté pečicí formy se zušlechťením povrchu PerfectClean k pečení pizzy, quiche nebo koláčů.

Děrovaná kulatá pečicí forma se kromě toho hodí také pro AirFrying, protože horký vzduch optimálně cirkuluje kolem potravin.

Pečicí kámen Gourmet HBS 70



Glazovaný pečicí kámen Gourmet z ohnivzdorné keramiky na pečení pizzy, quiche, chleba, housek nebo pikantního pečiva dole do křupava opečeného.

Pro položení na pečicí kámen Gourmet a sundání z něho je přiložena sázecí lopatka z neošetřeného dřeva.

Seznámení

Gourmet pekáč HUB

Poklice pekáče HBD

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

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

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

Hloubka: 22 cm

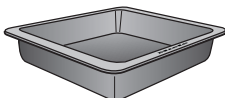
HUB 5000-M
HUB 5001-M*



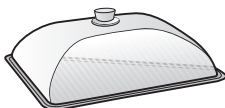
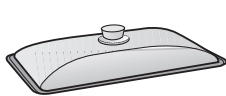
HBD 60-22

Hloubka: 35 cm

HUB 5001-XL*

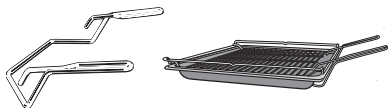


HBD 60-35



*Vhodné pro varné desky s indukci

Vyjímací rukojeť HEG



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

Katalyticky emailované příslušenství

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

- boční stěny

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

- zadní stěna

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

Při objednávání uveďte modelové označení své pečicí trouby.

Příslušenství k čištění a ošetřování

- univerzální utěrka z mikrovlákná Miele
- čisticí prostředek Miele na pečicí troubě

Bezpečnostní zařízení

Zablokování zprovoznění

Zablokování zprovoznění brání neúmyslnému zapnutí pečicí trouby.

Ventilátor chlazení

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

Po přípravě pokrmu ventilátor chlazení dobíhá, aby se v ohřevném prostoru, na ovládacím panelu nebo na montážní skříni nesrážela vlhkost. Takto dobíhající ventilátor chlazení se po určité době automaticky vypne.

Automatické vypínání

Bezpečnostní vypínání se aktivuje automaticky, když je pečicí trouba provozována po neobvykle dlouhou dobu. Doba závisí na zvoleném programu.

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 zůstává studené.

Zušlechťené povrchy PerfectClean

Povrchy zušlechťené technologií PerfectClean se vyznačují vynikající ochranou proti ulpívání a mimořádně snadným čištěním. Tyto povrchy jsou co do ošetřování srovnatelné se sklem.

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

Připravené pokrmy můžete na zušlechťených površích PerfectClean krájet a dělit.

Nepoužívejte keramické nože, protože by zušlechťený povrch PerfectClean poškrábaly.

Zušlechťené povrchy PerfectClean:

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

Princip ovládání

Volba provozního způsobu

- Otočte volič provozních způsobů na požadovaný provozní způsob.
- Na displeji se objeví navrhovaná teplota.

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

- Potvrďte tlačítkem OK.

Změna provozního způsobu

Během přípravy pokrmu můžete přejít na jiný provozní způsob.

- Otočte volič provozních způsobů na nový provozní způsob.

Nastavené doby přípravy se zruší.

Zadávání čísel

Čísla, která je možno změnit, jsou podsvícená.

- Pro změnu čísla otáčejte otočným voličem < > doprava nebo doleva.

- Potvrďte tlačítkem OK.

Změněné číslo se uloží.

Volba položky menu ve výběrovém seznamu

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

- Potvrďte tlačítkem OK.

Změna nastavení ve výběrovém seznamu

Aktuální nastavení je vyznačeno zatržítkem ✓.

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

- Potvrďte tlačítkem OK.

Nastavení se uloží. Vráťte se do nadřazeného menu.

Seznámení

Změna nastavení pruhem segmentů

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

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

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

Nastavení se uloží. Vráťte se do nadřazeného menu.

Miele@home

Vaše pečicí trouba je vybavena integrovaným WiFi modulem.

Pro použití potřebujete:

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

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

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

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

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

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

Disponibilita WiFi spojení

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

Disponibilita Miele@home

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

Service Miele@home není k dispozici v každé zemi.

Informace k dostupnosti obdržíte na internetové stránce www.miele.com.

Aplikace Miele

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



Postup uvádění do provozu

⚠ Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Pečicí trouba se za 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. Na displeji se objeví text „Miele“ a po několika sekundách výzva k nastavení jazyka.

- Postupujte podle pokynů na displeji. Listujte otočným voličem < > ve výběrovém seznamu, dokud se neobjeví požadovaná položka menu; potvrďte ji tlačítkem OK.

Potom se objeví Zprovoznění bylo úspěšně ukončeno.

- Potvrďte tlačítkem OK.

Zobrazuje se Jazyk .

- Stiskněte senzorové tlačítko .

Objeví se denní čas. První uvedení do provozu je skončeno.

Uvedení do provozu

První rozehrátí pečicí trouby

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

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

- Odstraňte z pečicí trouby a příslušenství případné nálepky nebo ochranné fólie.
- Před vypalováním vytřete vlhkou utěrkou případný prach a zbytky obalového materiálu z ohřevného prostoru.
- Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip (pokud jsou k dispozici) na postranní mřížky a zasuňte všechny plechy a rošt.
- Voličem provozních způsobů zvolte  Další.

Na displeji se zobrazuje **Booster**✓.

- Potvrďte tlačítkem **OK**.

Objeví se navrhovaná teplota (160 °C).

Zapne se topení, osvětlení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

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

Vyčištění ohřevného prostoru po vypalování

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Pečicí trouba se za 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.
- 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 ohřevný prostor úplně suchý.

Provozní způsoby

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

Jednoduchá obsluha

- Vložte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.

- Voličem provozních způsobů zvolte požadovaný provozní způsob.

Po krátkém zobrazení provozního způsobu se objeví navrhovaná teplota.

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

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

- Potvrďte tlačítkem *OK*.

Objeví se skutečná teplota a začne fáze rozehrátí.

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

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

Předehtání ohřevného prostoru

Provozní způsob **Booster** slouží k rychlému rozehrátí ohřevného prostoru.

Předehtávání ohřevného prostoru je nutné jen při několika málo přípravách.

- Pokrm k přípravě většinou zasouvejte do studeného ohřevného prostoru, abyste využili teplo již během fáze rozehrátí.
- Ohřevný prostor předehtávejte při těchto přípravách a provozních způsobech:

- tmavá chlebová těsta a rostbíf a filety v provozním způsobu **Horký vzduch** plus  a **Horní/spodní pečení** 
- moučníky a pečivo s krátkou dobou přípravy (asi do 30 minut) a choulostivá těsta (např. piškoty) v provozním způsobu **Horní/spodní pečení** 

Rychloohřev

Provozním způsobem **Booster**  můžete zkrátit fázi rozehrátí.

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

Tyto připravované pokrmy jinak shora příliš rychle zhnědnou.

- Voličem provozních způsobů zvolte  Další.
- Potvrďte **Booster**✓ tlačítkem *OK*.
- Zvolte teplotu.
- Po dosažení nastavené teploty přejděte na požadovaný provozní způsob.
- Vložte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.

Změna teploty

Navrhovanou teplotu můžete trvale nastavit podle svých osobních zvyklostí senzorovým tlačítkem  | Navrhované teploty.

- Změňte teplotu otočným voličem < >.

Teplota se mění v krocích po 5 °C.

- Potvrďte tlačítkem *OK*.

Tip: Pokud jste programovali dobu přípravy, musíte nejprve senzorovým tlačítkem  opustit menu „doba přípravy“. Potom můžete změnit teplotu otočným voličem .

Stiskněte pak senzorové tlačítko , aby se znovu zobrazovala doba přípravy.

Doba 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 těsta se těsto může vysušit a může se zhoršit účinek kypřicího prostředku.

Volte co nejkratší dobu do spuštění přípravy pokrmu.

Nastavení doby přípravy

Dali jste pokrm k přípravě do ohřevného prostoru a zvolili provozní způsob a potřebná nastavení jako například teplotu.

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.

- Stiskněte senzorové tlačítko .
- Nastavte dobu přípravy.
- Potvrďte tlačítkem *OK*.

Nastavení času skončení (Hotové v)

Dali jste pokrm k přípravě do ohřevného prostoru a zvolili provozní způsob a potřebná nastavení jako například teplotu.

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

- Stiskněte senzorové tlačítko .
- Zvolte *Hotové v*.
- Nastavte okamžik, ve kterém má příprava pokrmu skončit.
- Potvrďte tlačítkem *OK*.

Nastavení času spuštění (Start v)

Dali jste pokrm k přípravě do ohřevného prostoru a zvolili provozní způsob a potřebná nastavení jako například teplotu.

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

- Stiskněte senzorové tlačítko .
- Zvolte *Start v*.
- Nastavte okamžik, ve kterém má příprava pokrmu začít.
- Potvrďte tlačítkem *OK*.

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

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

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

Používání provozního způsobu AirFry

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

Objeví se navrhovaná teplota.

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

Používání automatických programů

Automatické programy Vás vedou komfortně a bezpečně k optimálnímu výsledku přípravy.

- Zvolte Automatické programy .
- Zobrazí se výběrový seznam.
- Zvolte požadovaný automatický program.
- Potvrďte tlačítkem **OK**.
- Postupujte podle informací na displeji.

Kuch. budík

Používání funkce Kuch. budík

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

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

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

Nastavení kuchyňského budíku

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

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

Objeví se výzva Nastavit 00:00 min.

- Otočným voličem < > nastavte 06:20.

- Potvrďte tlačítkem OK.

Čas kuchyňského budíku se uloží.

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

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

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

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

Po uplynutí času kuchyňského budíku bliká Δ , zní signál a zvyšuje se čas.

- Stiskněte senzorové tlačítko $\odot$.

Vypnou se akustické a optické signály.

Změna kuchyňského budíku

- Zvolte senzorové tlačítko $\odot$.

- Pokud současně probíhá příprava pokrmu, zvolte Kuch. budík.

- Zvolte Změnit.

- Potvrďte pomocí OK.

Objeví se kuchyňský budík.

- Změňte čas kuchyňského budíku.

- Potvrďte pomocí OK.

Změněný čas kuchyňského budíku se uloží.

Zrušení kuchyňského budíku

- Zvolte senzorové tlačítko $\odot$.

- Pokud současně probíhá příprava pokrmu, zvolte Kuch. budík.

- Zvolte Vymazat.

- Potvrďte pomocí OK.

Kuchyňský budík se zruší.

Používání příslušenství

Vybavení závisí na modelu.

Používání roštu

- Zasuňte rošt vždy ukládací plochou směrem dolů mezi příčkami jedné úrovně do postranních mřížek.

Používání pečicích forem

- Zasuňte rošt vždy ukládací plochou směrem dolů mezi příčkami jedné úrovně do postranních mřížek.

- Když používáte pečicí formy, zapékací formy apod., postavte je doprostřed roštu.

Používání pečicích plechů

- Pečicí plech, univerzální plech, děrovaný pečicí a AirFry plech Gourmet zasuňte vždy mezi příčkami jedné úrovně do postranních mřížek.

Tip: Při pečení s děrovaným pečicím a AirFry plechem HBBL 71 těsto nejprve rozválejte na rovné pracovní ploše a potom je položte na děrovaný plech.

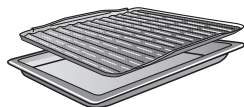
Používání roštu s univerzálním plechem



- Položte rošt na univerzální plech.

- Zasuňte univerzální plech mezi příčkami jedné úrovně. Rošt se automaticky zasune na horní příčce.

Používání plechu na grilování a pečení s univerzálním plechem



- Vložte plech na grilování a pečení do univerzálního plechu.
- Zasuňte univerzální plech s plechem na grilování a pečení mezi příčkami jedné úrovně.

Používání pečicího kamene Gourmet

- Zasuňte rošt vždy ukládací plochou směrem dolů mezi příčkami jedné úrovně do postranních mřížek.
- Položte pečicí kámen Gourmet zvýšeným okrajem směrem dozadu na rošt.
- Předehřívejte pečicí kámen Gourmet 30 minut v provozním způsobu Horní/spodní pečení  při teplotě 200 °C a 250 °C.

Tip: Podrobné informace najdete v návodu k použití pečicího kamene Gourmet.

Použití pekáče Gourmet

Poškození emailu na dně ohřevného prostoru nahromaděným teplem. Když zasunete pekáč Miele Gourmet HUB 5000/5001 do úrovně 1, může se vinou malé vzdálenosti hromadit teplo u dna ohřevného prostoru: může popraskat nebo odprýsknout email.

Pekáč Miele Gourmet HUB 5000/5001 **nezasouvejte** do úrovně 1.

Pekáč také nikdy nenasouvejte na horní příčku úrovně 1, protože tam není zajištěný ochranou proti vytažení.

Používejte **obecně úroveň 2** nebo na zapékání úroveň 3 nebo 4.

- Pekáč Gourmet zasuňte vždy mezi příčkami jedné úrovně do postranních mřížek.

Podle úrovně nelze používat pekáč spolu s poklicí (je-li k dispozici), protože celková výška překračuje disponibilní výšku.

Tip: Podrobné informace najdete v návodu k použití pekáče Gourmet.

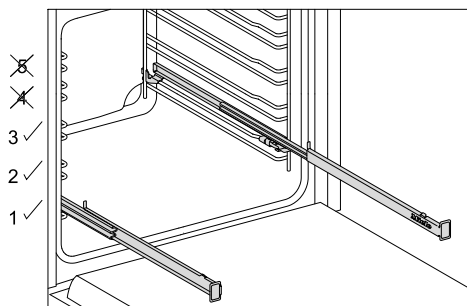
Montáž a demontáž výsuvných pojezdů FlexiClip 70-C



Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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

Nechte napřed vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.



Výsuvné pojezdy FlexiClip můžete používat v úrovních 1, 2 a 3.

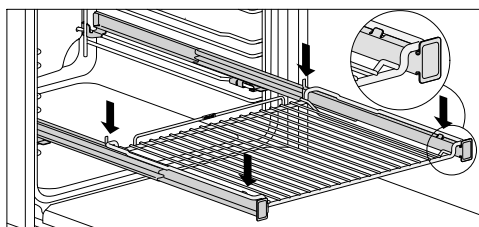
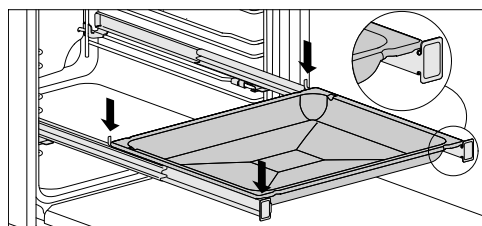
Jedna úroveň postranní mřížky je tvořena dvěma příčkami. Výsuvné pojezdy FlexiClip se montují vždy na horních příčkách jedné úrovně.

Pro využití výsuvných pojezdů FlexiClip pro všechny potraviny, jež se mají připravovat v úrovni 2, namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip do úrovně 1.

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

Příslušenství pak bude bezpečně uložené mezi předními a zadními západkami a zajištěné proti vyklouznutí jen tehdy, když výsuvné pojezdy FlexiClip budou úplně zasunuté.

Zatížitelnost výsuvných pojezdů FlexiClip je maximálně 15 kg.



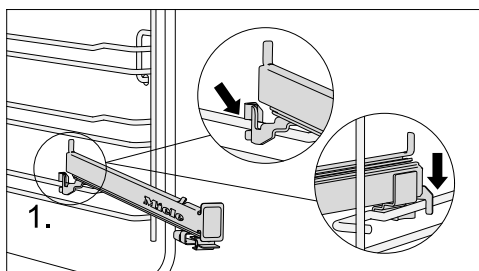
Aby příslušenství nedopatřením ne-sklouzlo:

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

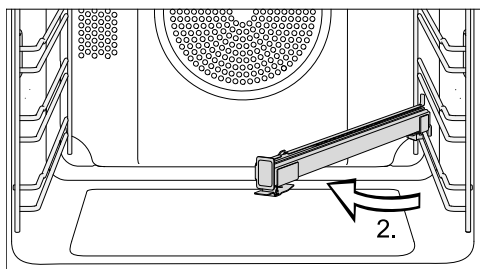
Výsuvné pojezdy FlexiClip při montáži nebo demontáži **neroztahujte**.

Výsuvný pojezd FlexiClip namontujte tak, aby byl nápis Miele na **pravé** straně ohřevného prostoru.

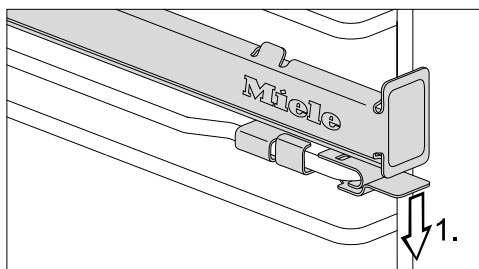
Montáž výsuvných pojezdů FlexiClip



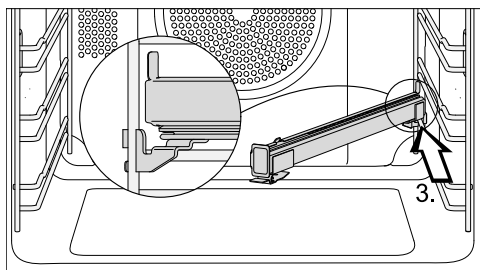
- Výsuvný pojezd FlexiClip zahákněte vpředu na horní příčce některé úrovně (1.).



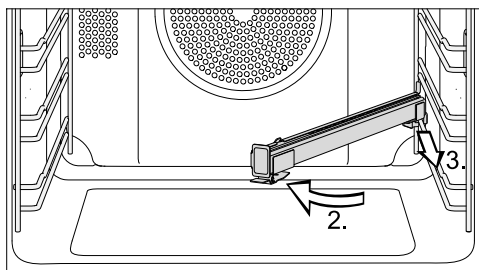
- Otočte výsuvný pojezd FlexiClip do středu ohřevného prostoru (2.).



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

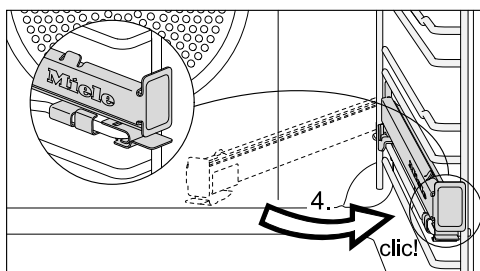


- Zasuňte výsuvný pojezd FlexiClip podél horní příčky zešikma dozadu až na doraz (3.).



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

- Zvedněte výsuvný pojezd FlexiClip z příčky a vyjměte ho.



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

Tip: Pokud budou výsuvné pojezdy FlexiClip po montáži zablokované, silou je vytáhněte.

Demontáž výsuvných pojezdů FlexiClip

- Výsuvný pojezd FlexiClip úplně zasuňte.

Pečení z těsta

Šetrné nakládání s potravinami slouží Vašemu zdraví.

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

Tipy k pečení z těsta

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

Používání pečicího papíru

Příslušenství Miele jako např. univerzální plech je zušlechtěné technologií PerfectClean. Obecně nemusíte zušlechtěné povrchy PerfectClean vymazávat nebo vykládat pečicím papírem.

- Pečicí papír používejte při pečení louhového pečiva, protože použitý louh sodný může poškodit zušlechtěný povrch PerfectClean.

- Pečicí papír používejte při pečení piškotu, bezé, makronek apod. Tato těsta se kvůli svému vysokému podílu bílkovin snadno přilepí.
- Pečicí papír používejte při přípravě mražených produktů na roštu.

Informace k tabulkám přípravy

Volba teploty

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

Volba doby přípravy

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

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

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

Informace k provozním způsobům

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

Použití 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.

Je dobré vědět

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

Tipy

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

Použití Intenzivní pečení

Tento provozní způsob používejte k pečení moučníků s vlhkou oblohou.

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

- Moučník zasuňte do úrovně 1 nebo 2.

Použití Horní/spodní pečení

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

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

- Zasuňte pokrm k přípravě do úrovně 1 nebo 2.

Použití ECO - horký vzduch

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

- Zasuňte pokrm k přípravě do úrovně 2.

Pečení masa

Tipy pro pečení

- Můžete použít každé nádobí z tepelně odolného materiálu jako například pekáč, hrnec na pečení, skleněnou formu, fólii na pečení, římský hrnec, univerzální plech, rošt nebo grilovací a pečicí plech (pokud je k dispozici) na univerzálním plechu.
- **Předeřhívání** ohřevného prostoru je nutné jen při přípravě rostbifu a filetu. Obecně předeřhívání 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

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

Volba teploty 🌡️

- Obecně zvolte nižší z teplot. Při vyšších než uvedených teplotách maso sice zhnědne, ale nepropeče se.
- U Horký vzduch plus 🌬️ zvolte teplotu asi o 20 °C nižší než u Horní/spodní pečení 🍲.
- U kusů masa těžších než 3 kg zvolte asi o 10 °C nižší teplotu, než je uvedeno v tabulce pro přípravu pokrmu. Pečení trvá trochu déle, ale maso se peče rovnoměrně a kůrka nebude příliš tlustá.
- Při pečení na roštu zvolte teplotu asi o 10 °C nižší než při pečení v uzavřené nádobě.

Volba doby přípravy ⌚

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

- Doby přípravy můžete stanovit tak, že podle druhu masa vynásobíte výšku pečeně [cm] časem na cm výšky [min/cm]:
- hovězí/zvěřina: 15–18 min/cm
- vepřové/telecí/jehněčí: 12–15 min/cm

- rostbíf/filety: 8–10 min/cm

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

Tipy

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

Informace k provozním způsobům

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

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

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

Použití Automatické programy 📺

- Řiďte se pokyny na displeji.

Použití Horký vzduch plus 🌬️

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

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

- Zasuňte pokrm k přípravě do úrovně 2.

Je dobré vědět

Použití Horní/spodní pečení

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

- Zasuňte pokrm k přípravě do úrovně 2.

Použití ECO - horký vzduch

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

- Zasuňte pokrm k přípravě do úrovně 2.

Grilování

 **Nebezpečí poranění horkými povrchy.**

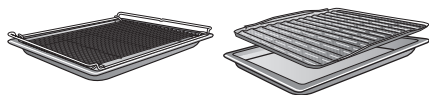
Když grilujete při otevřených dvířkách, horký vzduch z ohřevného prostoru již není automaticky veden přes ventilátor chlazení a ochlazován. Ovládací prvky se zahřejí na vysokou teplotu. Při grilování zavírejte dvířka.

Tipy ke grilování

- Při grilování je nutné 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. Na grilování potřete rošt nebo grilovací a pečicí plech olejem a pokrm k přípravě na něj položte.

Nepoužívejte plech na pečení z těsta.



Informace k tabulkám přípravy

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

Použití Velký gril

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

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

Použití Gril s cirkulací

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

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

Rozmrazování

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

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

Vzduch v ohřevném prostoru začne cirkulovat a šetrně rozmrazí potravinu.

 **Nebezpečí infekce** tvorbou chorooboplodných zárodků.

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

Při rozmrazování ryb a masa (zvláště drůbežího) dbejte na zvláštní čistotu. Tekutinu z rozmrazování nepoužívejte. Potraviny po rozmrazení ihned dále zpracujte.

Tipy

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

Příprava při nízké teplotě

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

Maso nejprve rychle ze všech stran rovnoměrně orestujete při velmi vysoké teplotě.

Je dobré vědět

Potom kus masa vložte do předeřáté 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.

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

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

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

Použití Horní/spodní pečení

Použijte univerzální plech a na něm položený rošt.

- Zasuňte univerzální plech s roštěm do úrovně 2.
- Zvolte provozní způsob Horní/spodní pečení  a teplotu 120 °C.
- Ohřevný prostor včetně univerzálního plechu a roštu předeřívejte asi 15 minut.

- Během rozechřívání ohřevného prostoru silně orestujte kusy masa ze všech stran na varné desce.

 Nebezpečí popálení horkými povrchy.

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

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

- Položte osmahnuté maso na rošt.
- Snižte teplotu na 100 °C.
- Dokončete pečení masa.

Zavařování

 Nebezpečí infekce tvorbou choroboplodných zárodků.

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

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

 Nebezpečí úrazu v důsledku přetlaku v uzavřených plechovkách.

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

Plechovky nezavařujte a ani je neohřívejte.

Příprava ovoce a zeleniny

Údaje platí pro 6 sklenic o objemu 1 l.

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

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

Včas snižte teplotu, abyste zabránili převaření.

Zavařování ovoce a okurek

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

Zavařování zeleniny

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

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

 /  teplota a doba zavařování, jakmile jsou vidět bublinky

 /  teplota a doba dohřevu

Vyjímání sklenic po zavařování

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Sklenice jsou po zavařování velmi horké.

Při vyjímání sklenic používejte chňapky na hrnce.

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

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

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

Je dobré vědět

Sušení

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

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

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

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

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

Když je pokrm k sušení vcelku nebo rozpůlený, prodlouží se časy sušení.

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

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

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

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

Vyjmutí usušených potravin

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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

Při vyjímání usušených potravin používejte chňapky na hrnce.

- Usušené ovoce nebo zeleninu nechte vychladnout.

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

- Usušené potraviny uchovávejte v uzavřených sklenicích nebo dózách.

Nahřívání nádobí

Na nahřátí nádobí použijte provozní způsob Horký vzduch plus .

Nahřívejte 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.

Zmrazené produkty/ hotové pokrmy

Tipy na hranolky, krokety apod.

Tyto hluboce zmrazené produkty připravujte provozním způsobem AirFry .

Tipy na moučníky, pizzu a bagety

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

Příprava zmrazených produktů/hotových pokrmů

Šetrné nakládání s potravinami slouží Vašemu zdraví.

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

- Zvolte provozní způsob a teplotu doporučené na obalu.
- Předehřejte troubu.

- Zasuňte pokrm do předehřátého ohřevného prostoru do úrovně doporučené na obalu.
- Po kratší z dob přípravy uvedených na obalu pokrm zkontrolujte.

AirFry

Šetrné zpracování potravin slouží Vašemu zdraví.

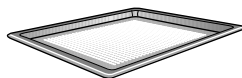
Hranolky apod. pečte jen do zlatova, ne do tmavohněda.

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

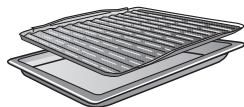
AirFrying se proto hodí zvláště na přípravu hluboce zmrazených produktů jako hranolků, krocket apod.

Příslušenství

- **Při nekapajících pokrmech k přípravě**, jako jsou např. hranolky, použijte děrovaný pečicí a AirFry plech Gourmet.
Díky jemnému děrování pečicího a AirFry plechu Gourmet připravovaný pokrm zhnědne ze všech stran a bude křupavý.



- **Při kapajících pokrmech k přípravě**, jako jsou např. kuřecí stehýnka, použijte univerzální plech a na něm položený rošt nebo plech na grilování a pečení (pokud je k dispozici).
Plech na grilování a pečení chrání skapávající šťávu z masa před spálením, aby ji bylo možné dále použít. Plech na grilování a pečení potřete olejem a položte na něj pokrm k přípravě.



- Jídla v pečicích formách postavte doprostřed roštu.

Tipy k přípravě způsobem AirFrying

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

Recepty pro AirFry

V následujícím naleznete recepty k provoznímu způsobu AirFry.

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

Falafel s jogurtovým dipem

Doba přípravy: 60 minut + 12 hodin doby odležení

Na 4 porce

Na falafel

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

Na jogurtový dip

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

Příslušenství

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

Příprava

Cizrnu namočíme nejméně na 12 hodin do vody.

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

Cizrnu slijeme přes síto.

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

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

Nastavení

Provozní způsob:  | AirFry

Teplota: 210 °C

Doba přípravy: 18 minut

Úroveň: 2

Hranolky a hranolky ze sladkých brambor

Časová náročnost: 50 minut

Na 4 porce

Na hranolky

500 g brambor, typ A | na hranolky

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

500 g sladkých brambor | na hranolky

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

30 ml slunečnicového oleje

Na dip

150 g řeckého jogurtu

150 g podmáslí

¼ citronu | šťáva a kůra

½ svazku kopru

¼ ČL rozmarýnu, sušeného

¼ ČL oregana, sušeného

½ ČL cibulky, sušené

¼ ČL česneku, sušeného

1 špetka soli

1 špetka pepře

Na kořeněnou sůl

2 PL soli

1 ČL mleté papriky, uzené

½ ČL cibulky, sušené

½ ČL česneku, sušeného

Příslušenství

hrnec

kuchyňské utěrky

děrovaný pečicí a AirFry plech Gourmet

Příprava

Vodu uvedeme na varné desce do varu.

Bramborové hranolky blanšírujeme

3 minuty ve vařící vodě. Potom prudce

ochladíme studenou vodou a osušíme

na kuchyňské utěrce.

Bramborové hranolky marinujeme v slunečnicovém oleji. Potom dáme na pečicí a AirFry plech Gourmet a připravujeme podle nastavení. Po 15 minutách obrátíme a připravujeme dalších 10 minut.

Na dip navzájem smícháme všechny přísady a ochutíme solí a pepřem. Dip až do podávání odstavíme na chladném místě.

Na kořeněnou sůl smícháme všechny přísady a dáme stranou.

Po uplynutí doby přípravy hranolky řádně okořeníme a podáváme s dipem.

Nastavení

Provozní způsob:  | AirFry

Teplota: 220 °C

Doba přípravy: 25 minut

Úroveň: 2

Sezamové hranolky tofu

Časová náročnost: 35 minut

Na 3 porce

Přísady

400 g tofu

3 PL omáčky teriyaki

4 PL tahini (sezamové pasty)

2 PL rostlinného oleje

2 PL sirupu z agáve

1 PL sezamových semínek, bílých

1 PL sezamových semínek, černých

1 PL potravinářského škrobu

3 PL strouhanky

Příslušenství

kuchyňský papír

plech na grilování a pečení

univerzální plech

Příprava

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

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

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

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

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

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

Nastavení: předehřev

Provozní způsob:  | Booster

Teplota: 190 °C

Nastavení: pečení sezamových hranolků tofu

Provozní způsob:  | AirFry

Teplota: 190 °C

Doba přípravy: 7 minut

Úroveň: 2

Pečené brambory se sýrem, jarními cibulkami a slaninou

Časová náročnost: 70 minut

Na 4 porce

Na brambory

4 brambory na pečení (à 200 g)

2 PL oleje

2 ČL soli

Na dip

150 g zakysané smetany

30 g pórků | na tenká kolečka

1 špetka soli

1 špetka pepře

1 špetka muškátového oříšku

Na oblohu

100 g slaniny | na kostky

½ svazku jarních cibulek | na tenké kroužky

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

Příslušenství

plech na grilování a pečení

univerzální plech

Příprava

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

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

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

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

Zapečené brambory podáváme s jarními cibulkami, slaninou a dipem.

Nastavení

1. krok přípravy

Provozní způsob:  | AirFry

Teplota: 200 °C

Doba přípravy: 20 minut

Úroveň: 2

2. krok přípravy

Provozní způsob:  | AirFry

Teplota: 180 °C

Doba přípravy: 30 minut

3. krok přípravy

Provozní způsob: 

Teplota: 180 °C

Doba přípravy: 10 minut

Úroveň: 3

Pečené brambory s fetou, tzatziki a selským salátem

Časová náročnost: 70 minut

Na 4 porce

Na brambory

4 brambory na pečení (à 200 g)

2 PL oleje

2 ČL soli

Na tzatziki

½ okurky

¼ ČL soli

200 g řeckého jogurtu

1 stroužek česneku | nasekaný najemno

¼ ČL soli

1 špetka pepře

½ citronu | šťáva a kůra

Na salát

½ okurky | na kostky

3 rajčata | na kostky

1 paprika, žlutá | na kostičky

1 paprika, červená | na kostičky

1 cibule, červená | na kostičky

Na dresink

½ ČL soli

1 špetka pepře

½ citronu | jen šťáva

1 ČL kopru | nasekaného

Na oblohu

200 g fety | rozdrobené

Příslušenství

plech na grilování a pečení

univerzální plech

Příprava

Brambory důkladně omyjeme a osušíme. Brambory kolem dokola propíchneme vidličkou. Potom bohatě potřeme olejem a solí. Plech na grilování a pečení

položíme do univerzálního plechu, dáme na něj brambory a pečeme podle 1. a 2. kroku přípravy.

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

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

Na salát dáme zeleninu do mísy.

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

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

Zapečené brambory podáváme s tzatziki a salátem.

Nastavení

1. krok přípravy

Provozní způsob:  | AirFry

Teplota: 200 °C

Doba přípravy: 20 minut

Úroveň: 2

2. krok přípravy

Provozní způsob:  | AirFry

Teplota: 180 °C

Doba přípravy: 30 minut

Je dobré vědět

3. krok přípravy

Provozní způsob: 

Teplota: 180 °C

Doba přípravy: 10 minut

Úroveň: 3

Cuketové hranolky s dipem z modrého sýru a chilli omáčkou

Časová náročnost: 55 minut

Na 2 porce

Na zeleninu

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

Na dip z modrého sýru

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

Na podávání

1 ČL omáčky sriracha

Příslušenství

plech na grilování a pečení
tyčový mixér
univerzální plech

Příprava

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

V nízké míse dobře rozkvedláme vejce, mléko a olej.

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

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

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

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

Cuketové hranolky podáváme s dipem a omáčkou sriracha.

Nastavení

Provozní způsob:  | AirFry

Teplota: 205 °C

Doba přípravy: 25 minut

Úroveň: 2

Grilovaná kukuřice s hoisinovou polevou a salátem coleslaw

Časová náročnost: 40 minut

Na 4 porce

Na dresink

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

Na salát

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

Na kukuřici s hoisinovou polevou

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

Na podávání

2 PL sezamových semínek, bílých

Příslušenství

plech na grilování a pečení
univerzální plech

Příprava

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

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

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

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

Nastavení

Provozní způsob:  | AirFry

Teplota: 210 °C

Doba přípravy: 25 minut

Úroveň: 2

Kuřecí nugety v těstíčku s kokosem a sezamem

Časová náročnost: 25 minut

Na 2 porce

Na těstíčko

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

Nastavení

Provozní způsob:  | AirFry

Teplota: 210 °C

Doba přípravy: 15 minut

Úroveň: 2

Na kuřecí nugety

2 kuřecí prsní filety, zpracované | na
proužky tloušťky prstu

Na podávání

2 ČL sladké chilli omáčky

Příslušenství

děrovaný pečicí a AirFry plech Gourmet

Příprava

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

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

Hotové kuřecí nugety podáváme se sladkou chilli omáčkou.

Treska s krustou

Časová náročnost: 70 minut

Na 4 porce

Na tresku s krustou

60 g másla | měkkého

1 PL hořčice

50 g rajčat, sušených, nakládaných
v oleji

½ svazku petrželky, hladké

½ svazku pažitky

1 PL citronového tymiánu

60 g mouky panko

4 filety z tresky (à 150 g), zpracované

4 špetky soli

Na bramborový salát s paprikou

2 papriky, červené | na velké kousky

2 papriky, žluté | na velké kousky

200 g brambor, typ A | na tenké
hranolky

1 cibule, červená | na tenká kolečka

1 stroužek česneku | rozdrcený

1 PL olivového oleje

½ ČL soli

¼ ČL mleté papriky, uzené

Na dresink

30 ml balzamikového octa

1 PL hořčice

2 PL medu

1 špetka soli

1 špetka pepře

60 ml olivového oleje

Na podávání

125 g rukoly | umyté

Příslušenství

tyčový mixér

plech na grilování a pečení

univerzální plech

sklenice se šroubovacím uzávěrem

Příprava

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

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

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

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

Nastavení

Provozní způsob:  | AirFry

Teplota: 210 °C

Doba přípravy: 20 minut

Úroveň: 2

Banány s polevou z pistácií a medu

Časová náročnost: 25 minut

Na 4 porce

Přísady

50 g pistáciových jader | oloupaných

1 špetka soli

4 banány

2 PL lesního medu

Příslušenství

pánev

plech na grilování a pečení

univerzální plech

Příprava

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

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

Nastavení

Provozní způsob:  | AirFry

Teplota: 200 °C

Doba přípravy: 8 minut

Úroveň: 2

Pastéis de nata

Časová náročnost: 60 minut

Na 12 porcí

Na pastéis

2 vejce, velikost M

37 g vanilkového práškového pudinku na vaření

200 ml mléka, 3,5 % tuku

250 ml smetany

70 g cukru

1 špetka soli

asi 275 g listového těsta

Na posypání

1 ČL moučkového cukru

1 ŠN skořice

Do formy

1 ČL másla

Příslušenství

síto

plech na 12 muffinů

metlička

váleček

rošt

Příprava

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

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

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

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

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

Nastavení

Provozní způsob:  | AirFry

Teplota: 200 °C

Doba přípravy: 18 minut

Úroveň: 2

Veganské pastéis de nata

Časová náročnost: 60 minut

Na 12 porcí

Na pastéis

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

Na podávání

¼ ČL skořice, mleté

Příslušenství

plech na 12 muffinů
metlička
hrnec
váleček
rošt

Příprava

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

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

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

Nastavení

1. krok přípravy

Provozní způsob:  | AirFry

Teplota: 210 °C

Doba přípravy: 25 minut

Úroveň: 2

2. krok přípravy

Provozní způsob:  | AirFry

Teplota: 245 °C

Doba přípravy: 10 minut

Úroveň: 2

Automatické programy

Upozornění k použití

- Při používání automatických programů mají být dodané recepty orientační pomůckou. Pro optimální výsledek přípravy doporučujeme používat množství a příslušenství uvedená v receptech.
- Než spustíte automatický program, nechte ohřevný prostor po přípravě pokrmu nejprve vychladnout na pokojovou teplotu.
- U některých automatických programů je nutno počkat na předeřhání ohřevného prostoru, než je možné vložit do něho pokrm k přípravě. Na displeji se objeví příslušné upozornění.

Recepty pro automatické programy

V následujícím naleznete recepty k automatickým programům.

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

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

Jemný jablečný koláč

Časová náročnost: 95 minut
Na 12 kusů

Na oblohu

500 g jablek, mírně kyselých
2 PL citronové šťávy

Na těsto

150 g másla | měkkého
150 g cukru
8 g vanilkového cukru
3 vejce, velikost M
150 g pšeničné hladké mouky
½ ČL prášku do pečiva

Do formy

1 ČL másla

Na posypání

1 PL moučkového cukru

Příslušenství

rošt
dělená forma, Ø 26 cm
jemné síto

Příprava

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

Dělenou formu vymažeme.

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

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

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

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

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

Nastavení

Automatický program

 | Jemný jablečný mouč.
Doba trvání programu: 55 minut

Manuálně

provozní způsob: 

Teplota: 165–175 °C

předehřátí: ne

Doba přípravy: 45–55 minut

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tip

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

Piškotový korpus

Časová náročnost: 75 minut
Na 12 kusů

Na těsto

4 vejce, velikost M
4 PL vody | horké
175 g cukru
200 g pšeničné hladké mouky
1 ČL prášku do pečiva

Do formy

1 ČL másla

Příslušenství

rošt
jemné síto
dělená forma, Ø 26 cm
papír na pečení

Příprava

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

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

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

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

Piškotový korpus vložíme do ohřevného prostoru a pečeme dozlatova.

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

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

Potřeme připravenou náplní.

Nastavení

Automatický program

 | Piškotový korpus

Doba trvání programu: 36 minut

Manuálně

provozní způsob: 

Teplota: 160–170 °C

předeheřtí: ano

Doba přípravy: 30–40 minut

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tip

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

Náplně piškotového korpusu

Časová náročnost: 30 minut

Na náplň z tvarohu a šlehačky

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

Na posypání

1 PL moučkového cukru

Na kapučínovou náplň

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

Na posypání

1 PL kakaa

Příslušenství

dortová podložka
jemné síto

Příprava náplně z tvarohu a šlehačky

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

Trochu tvarohové hmoty přidáme k želatině a smícháme.

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

První piškotový korpus položíme na dortovou podložku, potřeme tvarohovou hmotou, položíme druhý piškotový korpus, potřeme tvarohovou hmotou a položíme třetí piškotový korpus.

Dort dobře vychladíme. Před podáváním posypeme moučkovým cukrem.

Příprava kapučínové náplně

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

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

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

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

Tip

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

Mramorová bábovka

Časová náročnost: 80 minut

Na 18 kusů

Na těsto

250 g másla | měkkého

200 g cukru

8 g vanilkového cukru

4 vejce, velikost M

200 g zakysané smetany

400 g pšeničné hladké mouky

16 g prášku do pečiva

1 špetka soli

3 PL kakaa

Do formy

1 ČL másla

Příslušenství

forma na bábovku, Ø 26 cm

rošt

Příprava

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

Bábovkovou formu vymažeme a dáme do ní polovinu těsta.

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

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

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

Nastavení

Automatický program

 | Mramorová bábovka

Doba trvání programu: 55 minut

Manuálně

provozní způsob: 

Teplota: 150–160 °C

přehřátí: ne

Doba přípravy: 50–60 minut

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Drobenkový koláč s ovocem

Časová náročnost: 150 minut

Na 20 kusů

Na těsto

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

Na oblohu

1,25 kg jablek

Na drobenku

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

Příslušenství

pečicí plech nebo univerzální plech

Příprava

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

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

Jablka oloupeme, odpeckujeme a nakrájíme na měsíčky.

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

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

Koláč upečeme dozlatova.

Nastavení

Kynutí těsta

1. fáze kynutí

provozní způsob: 

Teplota: 30 °C

Doba kynutí: 30–45 minut

2. fáze kynutí

provozní způsob: 

Teplota: 30 °C

Doba kynutí: 30 minut

Pečení koláče

Automatický program

 | Ovocný moučník s pos.

Doba trvání programu: 44 minut

Manuálně

provozní způsob: 

Teplota: 180–190 °C

předehřátí: ne

Doba přípravy: 40–50 minut

úroveň: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Tip

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

Vykrajované cukroví

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

Přísady

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

Příslušenství

váleček
vykrajovací formičky
2 pečicí plechy nebo univerzální plechy

Příprava

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

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

Plechy s cukrovím vložíme do ohřevného prostoru a upečeme.

Nastavení

Automatický program

 | Vykrajované cukroví |

1 pečicí plech/2 pečicí plechy

Doba trvání programu při 1 plechu:

25 minut

Doba trvání programu při 2 plechách:

26 minut

Manuálně

provozní způsob: 

Teplota: 140–150 °C

předeheřtít: ne

Doba přípravy: 25–35 minut

úroveň při 1 plechu:

+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

úroveň při 2 plechách:

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

Tip

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

Stříkané pečivo

Časová náročnost: 50 minut
Na 50 kusů (2 plechy)

Přísady

160 g másla | měkkého
50 g cukru, hnědého
50 g moučkového cukru
8 g vanilkového cukru
1 špetka soli
200 g pšeničné hladké mouky
1 vejce, velikost M | jen bílek

Příslušenství

cukrářský sáček
hvězdicová hubička, 9 mm
2 pečicí plechy nebo univerzální plechy

Příprava

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

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

Stříkané pečivo dáme do ohřevného prostoru a pečeme dozlatova.

Nastavení

Automatický program

 | Stříkané pečivo | 1 pečicí plech/2 pečicí plechy
Doba trvání programu při 1 plechu:
24 minut
Doba trvání programu při 2 plechách:
31 minut

Manuálně

Pro 1 plech

provozní způsob: 
Teplota: 150–160 °C
přehřátí: ne
Doba přípravy: 20–30 minut
úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Pro 2 plechy

provozní způsob: 
Teplota: 140–150 °C
přehřátí: ne
Doba přípravy: 25–35 minut
úroveň: +HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

Tip

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

Muffiny s vlašskými ořechy

Časová náročnost: 95 minut

Na 12 kusů

Přísady

80 g rozinek

40 ml rumu

120 g másla | měkkého

120 g cukru

8 g vanilkového cukru

2 vejce, velikost M

140 g pšeničné hladké mouky

1 ČL prášku do pečiva

120 g jader vlašských ořechů | nahrubo nasekaných

Příslušenství

plech na 12 muffinů à Ø 5 cm

papírové formičky na pečení, Ø 5 cm

rošt

Příprava

Rozinky naložíme asi na 30 minut do rumu.

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

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

Plech na roštu vložíme do ohřevného prostoru a upečeme.

Nastavení

Automatický program

 | Muffiny s vlaš. ořechy

Doba trvání programu: 37 minut

Manuálně

provozní způsob: 

Teplota: 150–160 °C

přehřátí: ne

Doba přípravy: 30–40 minut

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Pizza (kynuté těsto)

Časová náročnost: 90 minut

Na 4 porce

Na těsto

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

Na oblohu

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

Na orestování

1 PL olivového oleje

Příslušenství

pečicí plech nebo univerzální plech

Příprava

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

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

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

Omáčku necháme 5 minut mírně povařit.

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

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

Spustíme automatický program nebo předejdeme pečicí troubu.

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

Pizzu vložíme do ohřevného prostoru a upečeme.

Nastavení

Automatický program

 | Pizza | Kynuté těsto

Doba trvání programu: 32 minut

Manuálně

provozní způsob: 

Teplota: 200–210 °C

předejděte: ano

Doba přípravy: 20–30 minut

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tip

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

Pizza (tvarohovoolejové těsto)

Časová náročnost: 60 minut

Na 4 porce

Na těsto

120 g tvarohu, 20 % tuku v sušině

4 PL mléka, 3,5 % tuku

4 PL oleje

2 vejce, velikost M | jen žloutek

1 ČL soli

1½ ČL prášku do pečiva

250 g pšeničné hladké mouky

Na oblohu

2 cibule

1 stroužek česneku

400 g rajčat z plechovky, loupaných, na kousky

2 PL rajčatového protlaku

1 ČL cukru

1 ČL oregana

1 bobkový list

1 ČL soli

pepř

125 g mozzarely

125 g goudy, nastrouhané

Na orestování

1 PL olivového oleje

Příslušenství

pečicí plech nebo univerzální plech

Příprava

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

Omáčku necháme 5 minut mírně povařit.

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

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

Těsto rozprostřeme na pečicím plechu nebo univerzálním plechu.

Spustíme automatický program nebo předejhřejeme pečicí troubu.

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

Pizzu vložíme do ohřevného prostoru a upečeme.

Nastavení

Automatický program

 | Pizza | Těsto tvaroh/olej

Doba trvání programu: 33 minut

Manuálně

provozní způsob: 

Teplota: 180–190 °C

předejhřátí: ano

Doba přípravy: 25–35 minut

úroveň: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

Tip

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

Je dobré vědět

Kuře

Časová náročnost: 95 minut

Na 2 porce

Přísady

1 kuře (à 1,2 kg), zpracované

2 PL oleje

1½ ČL soli

2 ČL sladké mleté papriky

1 ČL kari

Příslušenství

rošt

zapékací forma 22 cm x 29 cm

kuchyňská nit

Příprava

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

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

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

Nastavení

Automatický program

 | Kuře

Doba trvání programu: 80 minut

Manuálně

provozní způsob: 

Teplota: 180–190 °C

předeheřtátí: ne

Doba přípravy: 75–85 minut

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Hovězí svíčková (pečení)

Časová náročnost: 65 minut

Na 4 porce

Na svíčkovou

1 kg hovězí svíčkové, zpracované

2 PL oleje

1 ČL soli

pepř

Na orestování

2 PL oleje

Příslušenství

univerzální plech

Příprava

Spustíme automatický program nebo předeheřejeme pečicí troubu.

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

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

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

Nastavení

Automatický program

 | Hovězí svíčková

Doba trvání programu:

Rare: 36 minut

Medium: 43 minut

Well done: 59 minut

Manuálně

provozní způsob: 

Teplota: 180–190 °C

předeheřátí: ano

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

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Pstruh

Časová náročnost: 65 minut

Na 4 porce

Na pstruha

4 pstruzi (à 250 g), zpracování

2 PL citronové šťávy

sůl

pepř

Na nádivku

200 g žampionů, čerstvých

½ cibule

1 stroužek česneku

25 g petrželky

sůl

pepř

Na obložení

3 PL másla

Příslušenství

univerzální plech

Příprava

Pstruhy pokapeme citronovou šťávou.

Uvnitř a zvenku osolíme a opepříme.

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

Spustíme automatický program nebo předeheřejeme pečicí troubu.

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

Univerzální plech zasuneme do ohřevného prostoru. Pstruhy upečeme.

Nastavení

Automatický program

 | Pstruh

Doba trvání programu: 36 minut

Manuálně

provozní způsob: 

Teplota: 210–220 °C

předeheřátí: ano

Doba přípravy: 20–30 minut

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Tip

Pstruhy podáváme s plátky citronu a karamelizovaným máslem.

Losos, filety

Časová náročnost: 40 minut

Na 4 porce

Na filety z lososa

4 filety z lososa (à 200 g), zpracované

2 PL citronové šťávy

sůl

pepř

Na obložení

3 PL másla

Na posypání

1 ČL kopru, nasekaného

Příslušenství

univerzální plech

Příprava

Spustíme automatický program nebo předejdeme pečicí troubu.

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

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

Nastavení

Automatický program

 | Filé z lososa

Doba trvání programu: 27 minut

Manuálně

provozní způsob: 

Teplota: 200–210 °C

předejdě: ano

Doba přípravy: 10–20 minut

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Pstruh lososovitý

Časová náročnost: 65 minut

Na 4 porce

Na pstruha lososovitého

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

1 citron | jen šťáva

sůl

Na nádivku

2 šalotky

2 stroužky česneku

2 plátky toastového chleba

50 g kapar, malých

1 vejce, velikost M | jen žloutek

2 PL olivového oleje

sůl

pepř

mleté chilli

Příslušenství

dřevěné špízy

univerzální plech

Příprava

Pstruha pokapeme citronovou šťávou.

Uvnitř a zvenku osolíme.

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

Spustíme automatický program nebo předejdeme pečicí troubu.

Pstruha naplníme touto hmotou. Otvor uzavřeme malými dřevěnými špízy.

Pstruha položíme na univerzální plech a zasuneme do ohřevného prostoru.

Pstruha upečeme.

Nastavení

Automatický program

 | Pstruh lososový

Doba trvání programu: 46 minut

Manuálně

provozní způsob: 

Teplota: 210–220 °C

předejdeme: ano

Doba přípravy: 30–40 minut

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Zapečené brambory se sýrem

Časová náročnost: 90 minut

Na 4 porce

Na nákyp

600 g brambor, typ C

75 g goudy, nastrouhané

Do formy

1 stroužek česneku

Na polevu

250 g smetany

1 ČL soli

pepř

mletý muškátový oříšek

Na posypání

75 g goudy, nastrouhané

Příslušenství

zapékací forma, Ø 26 cm

rošt

Příprava

Zapékací formu vytřeme česnekem.

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

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

Posypeme goudou.

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

Nastavení

Automatický program

 | Zapékané brambory

Doba trvání programu: 50 minut

Manuálně

provozní způsob: 

Teplota: 180–190 °C

předeheřtít: ne

Doba přípravy: 55–65 minut

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Je dobré vědět

Lasagne

Časová náročnost: 125 minut

Na 4 porce

Na lasagne

8 plátků lasagní (bez předvaření)

Na omáčku z rajčat a sekané

50 g slaniny, prorostlé, uzené | nakrájené na kostičky

375 g mletého masa, polovina hovězí, polovina vepřové

2 cibule | nakrájené na kostky

800 g rajčat z plechovky, loupaných

30 g rajčatového protlaku

125 ml vývaru

1 ČL tymiánu, čerstvého | nasekaného

1 ČL oregana, čerstvého | nasekaného

1 ČL bazalky, čerstvé | nasekané

sůl

pepř

Na žampionovou omáčku

20 g másla

1 cibule | nakrájená na kostičky

100 g žampionů, čerstvých | na kolečka

2 PL pšeničné hladké mouky

250 g smetany

250 ml mléka, 3,5 % tuku

sůl

pepř

mletý muškátový oříšek

2 PL petrželky, čerstvé | nasekané

Na posypání

200 g goudy, nastrohané

Příslušenství

zapékací forma 32 cm x 22 cm

rošt

Příprava

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

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

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

Na lasagne postupně vrstvíme přísady do zapékací formy:

– třetinu omáčky z rajčat a mletého masa

– 4 plátky lasagní

– třetinu omáčky z rajčat a mletého masa

– polovinu žampionové omáčky

– 4 plátky lasagní

– třetinu omáčky z rajčat a mletého masa

– polovinu žampionové omáčky

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

Nastavení

Automatický program

 | Lasagne

Doba trvání programu: 55 minut

Manuálně

provozní způsob: 

Teplota: 185–195 °C

předehřátí: ne

Doba přípravy: 55–65 minut

úroveň: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 1

Tabulky přípravy

Třené těsto

moučník/pečivo (příslušenství)		 [°C]	 ⁵ ₁		 [min]
			+HFC	-HFC	
muffiny (1 plech)		150–160	1	2	25–35
muffiny (2 plechy)		150–160	1+3 ³	1+3	30–40 ⁴
drobné pečivo* (1 plech)		150	1	2	30–40
		160 ²	2	3	20–30
drobné pečivo* (2 plechy)		150 ²	1+3 ³	1+3	30–40
linecké pečivo (rošt, hranatá forma, 30 cm) ¹		150–160	1	2	60–70
		155–165 ²	1	2	60–70
mramorový, ořechový koláč (rošt, hranatá forma, 30 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
mramorový, ořechový koláč (rošt, bábovková forma, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
ovocný koláč (1 plech)		160–170	1	2	40–50
		160–170	1	1	55–65
ovocný koláč (rošt, dělená forma, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	2	55–65
		165–175 ²	1	2	50–60
dortový korpus (rošt, dortová forma, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	2	25–35
		170–180 ²	1	2	15–25

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

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

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

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

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

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

Hnětené těsto

moučník/pečivo (příslušenství)		🌡️ [°C]	 ⁵ +HFC -HFC		🕒 [min]
placičky (1 plech)		140–150	1	2	25–35
		150–160	1	2	25–35
placičky (2 plechy)		140–150	1+3 ³	1+3	25–35 ⁴
stříkané pečivo* (1 plech)		140	1	2	35–45
		160 ²	2	3	25–35
stříkané pečivo* (2 plechy)		140	1+3 ³	1+3	40–50 ⁴
dortový korpus (rošt, dortová forma, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	2	35–45
		170–180 ²	1	2	20–30
sýrový koláč (rošt, dělená forma, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
jablečný koláč* (apple pie) (rošt, dělená forma, Ø 20 cm) ¹		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
obložený jablečný koláč (rošt, dělená forma, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
ovocný koláč s polevou (rošt, dělená forma, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
ovocný koláč s polevou (1 plech)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
sladký tenký koláč (1 plech)		210–220 ²	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45

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

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

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

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

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

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

Je dobré vědět

Kynuté těsto

moučník/pečivo (příslušenství)		 [°C]	 ⁵ +HFC -HFC		 [min]
bábovka (rošt, bábovková forma, Ø 24 cm) ¹		150–160	1	2	50–60
		160–170	1	2	50–60
vánoční štola (1 plech)		150–160	1	2	55–65
		160–170	1	2	55–65
drobenkový koláč s ovocem/bez (1 plech)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	45–55
ovocný koláč (1 plech)		160–170	1	2	45–55
		170–180	2	3	45–55
jablečné taštičky/rozinkové šneky (1 plech)		160–170	1	2	25–35
jablečné taštičky/rozinkové šneky (2 plechy)		160–170	1+3 ³	1+3	30–40 ⁵
bílý chléb, volně sázený (1 plech)		180–190	1	2	35–45
		190–200	1	2	30–40
bílý chléb (rošt, hranatá forma, 30 cm) ¹		180–190	1	2	35–45
		190–200 ²	1	2	30–40
celozrnný chléb (rošt, hranatá forma, 30 cm) ¹		180–190	1	2	55–65
		210–220 ²	1	2	45–55
kynutí těsta (rošt)		30–35	– ⁴	– ⁴	–

 provozní způsob,  teplota, ⁵ úroveň (+HFC s výsuvnými pojedy FlexiClip HFC 70-C/-HFC: bez výsuvných pojezdů FlexiClip HFC 70-C),  doba přípravy,  Horký vzduch plus,  Horní/spodní pečení

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

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

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

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

⁵ Plechy vyjímajte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhnědl již před uplynutím uvedené doby přípravy.

Tvarohovoolejové těsto

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

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

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

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

Piškotové těsto

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

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

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

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

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

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

Je dobré vědět

Odpalované těsto, listové těsto, bílkové pečivo

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

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

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

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

Pikantní jídla

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

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

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

¹ Dbejte pokynů výrobce uvedených na obalu.

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

³ Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předehřívejte. Nepoužívejte na to provozní způsob Booster .

⁴ Po polovině doby přípravy připravovaný pokrm pokud možno obraťte.

Je dobré vědět

Hovězí maso

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

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

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

¹ Použijte rošt a univerzální plech.

² Maso nejprve orestujte na varné desce.

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

⁴ Ohřevný prostor předehřejte 15 minut při 120 °C. Když zasouváte pokrm k přípravě, snižte teplotu.

⁵ Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předehřívajte. Nepoužívejte na to provozní způsob Booster .

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

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

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

⁹ Připravovaný pokrm pokud možno po polovině doby obraťte.

¹⁰ Jestliže používáte pokrmový teploměr, můžete se orientovat také podle uvedené teploty jádra.

Telecí maso

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

 provozní způsob,  teplota,  ⁵₁ úroveň,  doba přípravy,  teplota jádra,  Horký vzduch plus,  Horní/spodní pečení

¹ Použijte rošt a univerzální plech.

² Maso nejprve orestujte na varné desce.

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

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

⁵ Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 70-C (pokud jsou k dispozici).

⁶ Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 90 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.

⁷ Jestliže používáte pokrmový teploměr, můžete se orientovat také podle uvedené teploty jádra.

Je dobré vědět

Vepřové maso

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

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

¹ Použijte rošt a univerzální plech.

² Maso nejprve orestujte na varné desce.

³ Ohřevný prostor předehřívejte 15 minut při 120 °C. Když zasouváte pokrm k přípravě, snižte teplotu.

⁴ Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předehřívejte. Nepoužívejte na to provozní způsob Booster .

⁵ Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 70-C (pokud jsou k dispozici).

⁶ Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 60 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.

⁷ Po polovině doby přípravy přilijte asi 0,5 l tekutiny.

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

⁹ Připravovaný pokrm pokud možno po polovině doby obraťte.

¹⁰ Jestliže používáte pokrmový teploměr, můžete se orientovat také podle uvedené teploty jádra.

Jehněčí, zvěřina

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

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

¹ Maso nejprve orestujte na varné desce.

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

³ Ohřevný prostor předehejte 15 minut při 120 °C. Když zasouváte pokrm k přípravě, snižte teplotu.

⁴ Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 70-C (pokud jsou k dispozici).

⁵ Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 50 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.

⁶ Jestliže používáte pokrmový teploměr, můžete se orientovat také podle uvedené teploty jádra.

Je dobré vědět

Drůbež, ryba

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

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

¹ Dbejte pokynů výrobce uvedených na obalu.

² Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předehřívejte. Nepoužívejte na to provozní způsob Booster .

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

⁴ Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 70-C (pokud jsou k dispozici).

⁵ Po polovině doby přípravy připravovaný pokrm pokud možno obraťte.

⁶ Na začátku přípravy pokrmu přilijte asi 0,25 l tekutiny.

⁷ Po 30 minutách přilijte asi 0,5 l tekutiny.

⁸ Jestliže používáte pokrmový teploměr, můžete se orientovat také podle uvedené teploty jádra.

 **Nebezpečí poranění horkými povrchy.**

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

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

 **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.**

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

Na čištění nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.

Když použijete nevhodné čisticí prostředky, mohou se všechny povrchy zabarvit nebo změnit. Zvláště čelní stěna pečicí trouby se poškodí čisticím prostředkem na pečicí trouby a odvápnovacím prostředkem.

Všechny povrchy jsou náchylné na poškrábání. U skleněných ploch mohou vést škrábance případně k rozbití.

Odstraňte ihned zbytky čisticích prostředků.

Nevhodné čisticí prostředky

Abyste nepoškodili povrchy, vyhýbejte se při čištění těmto čisticím 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 na myčky nádobí
- čisticí prostředky na sklo na matných površích
- čisticí prostředky na sklokeramické varné desky
- tvrdé odírací kartáče a houbičky (např. houbičky na hrnce, upotřebené houbičky obsahující ještě zbytky drhnutí prostředků)
- odstraňovače nečistot
- ostré kovové škrabky (např. kovové špachtle)
- ocelová vlna
- nerezové spirály na matných površích a výsuvných pojízdech FlexiClip
- čisticí prostředky na pečicí trouby
Výjimka: povoleno jen na zušlechťených površích PerfectClean
- bodové čištění mechanickými čisticími prostředky

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.

Demontáž nebo vyjmutí příslušenství

Pro pohodlné ruční čištění doporučujeme vymontovat nebo vyjmout příslušenství z ohřevného prostoru.

- Vymontujte postranní mřížky a výsuvné pojízdy FlexiClip (pokud jsou k dispozici).

Čištění a ošetřování

- Vyjměte všechno příslušenství z ohřevného prostoru.

Odstraňování znečištění čistícím prostředkem na pečicí trouby

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

Nestříkejte čistící prostředek na pečicí trouby na strop ohřevného prostoru.

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

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

Před použitím čistícího prostředku na pečicí trouby v ohřevném prostoru vymontujte katalyticky emailované díly.

- Při velmi nesnadno odstranitelném znečištění na zušlechtném povrchu PerfectClean naneste čistící prostředek na pečicí trouby Miele na studený povrch.
- Čistící prostředek na pečicí trouby nechte působit podle údaje na obalu.

Čistící 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 čistících prostředků důkladně čistou vodou.
- Osušte povrchy měkkou utěrkou.

Čištění čelní stěny

- Vyčistěte čelní stěnu čistou houbovou utěrkou, mycím prostředkem na ruční mytí a teplou vodou.

- Čelní stěnu pak osušte měkkou utěrkou.

Tip: Na čištění můžete použít také čistou, vlhkou utěrku z mikrovlákna bez čistícího prostředku.

Ohřevný prostor

Ruční čištění stěn, dna a stropu ohřevného prostoru

Stěny, dno a strop ohřevného prostoru jsou zušlechtněné technologií PerfectClean. Zadní stěna ohřevného prostoru je katalyticky emailovaná.

Pro pohodlné ruční čištění povrchů ohřevného prostoru zušlechtných technologií PerfectClean postupujte takto:

1. Vymontujte dvířka
2. Vyjměte příslušenství
3. Vymontujte postranní mřížky s výsuvnými pojezdy FlexiClip
4. Sklopte topné těleso pro horní pečení a grilování

 **Nebezpečí poranění horkými povrchy.**

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

Nechte napřed vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

Zhoršení ochrany proti ulpívání.
Ochrana proti ulpívání zušlechtěných povrchů PerfectClean se může zhoršit zbytky čisticích prostředků a potravin.

Ze zušlechtěných povrchů PerfectClean vždy odstraňte všechny zbytky.

- Znečištění odstraňujte nejlépe ihned teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbičkou nebo čistou vlhkou utěrkou z mikrovlákná.
- Připečená znečištění případně odstraňte tvrdou stranou houbičky na mytí nádobí.
Můžete použít také skleněnou škrabku nebo spirálu z nerez oceli (např. Spontex Spirinett).
- Odstraňte zbytky čisticích prostředků důkladně čistou vodou.
- Povrchy pak osušte měkkou utěrkou.

Čištění těsnění ohřevného prostoru

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

Těsnění může zkrěhnout kvůli zbytkům tuků a popraskat.

- Těsnění čistěte nejlépe po každé přípravě pokrmu.

Katalyticky emailovaná zadní stěna ohřevného prostoru

Podle znečištění můžete zadní stěnu ohřevného prostoru čistit ručně nebo katalyticky.

Katalytický email se při vysokých teplotách očistí sám od olejových a tukových znečištění. Nepotřebujete žádné další čisticí prostředky. Čím vyšší je teplota, tím je postup účinnější.

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

Před použitím čisticího prostředku na pečicí troubu v ohřevném prostoru vymontujte katalyticky emailované díly.

Demontáž a montáž zadní stěny ohřevného prostoru

Katalyticky emailovanou zadní stěnu ohřevného prostoru můžete vymontovat pro ruční čištění. Pro pohodlnou demontáž zadní stěny ohřevného prostoru doporučujeme vymontovat dvířka.

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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

Nechte napřed vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

 Nebezpečí úrazu otáčejícím se kolem ventilátoru.

Můžete se poranit o kolo horkovzdušného ventilátoru.

Než budete demontovat zadní stěnu ohřevného prostoru, odpojte pečicí troubu od elektrické sítě.

Vytáhněte k tomu účelu síťovou zástrčku nebo vypněte jistič elektrické instalace.

Pečicí troubu nikdy neuvádějte do provozu bez zadní stěny ohřevného prostoru.

Čištění a ošetřování

Předpoklad: pečicí trouba je odpojená od elektrické sítě.

Jsou vymontované postranní mřížky.

Potřebné nářadí:

šroubovák Torx T20

- Povolte čtyři šrouby v rozích zadní stěny ohřevného prostoru a stěnu vyjměte.

Zadní stěnu ohřevného prostoru můžete vyčistit.

- Po vyčištění zadní stěny ohřevného prostoru pečlivě namontujte.

Otvory musí být umístěné tak, jak je znázorněno v kapitole „Vaše pečicí trouba“.

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

Pečicí troubu můžete uvést opět do provozu.

Ruční čištění zadní stěny ohřevného prostoru

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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

Nechte napřed vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

Znečištění kořením, cukrem apod. můžete ručně odstranit.

Při ručním čištění zadní stěny ohřevného prostoru postupujte takto:

1. Vymontujte dvířka
2. Vyjměte příslušenství

3. Vymontujte postranní mřížky s výsuvnými pojedy FlexiClip
4. Vymontujte zadní stěnu ohřevného prostoru

- Vyčistěte zadní stěnu ohřevného prostoru teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a měkkým kartáčem.
- Zadní stěnu ohřevného prostoru důkladně opláchněte.
- Než zadní stěnu ohřevného prostoru znovu namontujete, nechte ji uschnout.

Katalytické čištění zadní stěny ohřevného prostoru

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

Předpoklad: jsou namontovaná dvířka.

Při katalytickém čištění zadní stěny ohřevného prostoru postupujte takto:

1. Vyjměte příslušenství
2. Vymontujte postranní mřížky s výsuvnými pojedy FlexiClip
3. Z vnitřní strany dvířek, stěn, dna a stropu ohřevného prostoru odstraňte hrubá znečištění, aby se nepřipálila

- Zvolte provozní způsob Horký vzduch plus  a 250 °C.
- Zahřívejte prázdný ohřevný prostor nejméně 1 hodinu.

Doba trvání se řídí stupněm znečištění.

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

⚠ Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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

Nechte napřed vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

- Vnitřní stranu dvířek, stěny, dno a strop ohřevného prostoru čistíte teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.

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

Postranní mřížky

Pro pohodlné ruční čištění doporučujeme vymontovat postranní mřížky.

Demontáž a montáž postranních mřížek

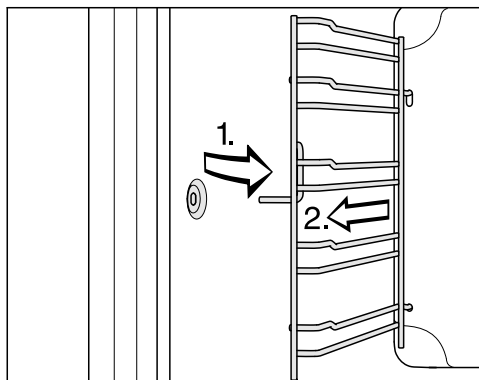
Postranní mřížky můžete vymontovat společně s výsuvnými pojezdy FlexiClip (pokud jsou k dispozici).

Výsuvné pojezdy FlexiClip můžete napřed vymontovat zvlášť.

⚠ Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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

Nechte napřed vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.



- Vytáhněte postranní mřížky dopředu z upevnění (1.) a vyjměte je (2.).
- Postranní mřížky znovu namontujte v opačném pořadí.
- Namontujte opět výsuvné pojezdy FlexiClip (pokud jsou k dispozici).

Čištění postranních mřížek

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.

Předpoklad: byly vymontovány postranní mřížky.

- Znečištění odstraňujte nejlépe ihned teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbičkou nebo čistou vlhkou utěrkou z mikrovlákna.
- Připečená znečištění případně odstraňte tvrdou stranou houbičky na mytí nádobí. Můžete použít také skleněnou škrabku nebo spirálu z nerez oceli (např. Spontex Spirinett), nikoli však na výsuvné pojezdy FlexiClip.

Čištění a ošetřování

- Odstraňte zbytky čisticích prostředků důkladně čistou vodou.
- Povrchy pak osušte měkkou utěrkou.

Výsuvné pojezdy FlexiClip

Pro pohodlné ruční čištění doporučujeme vymontovat výsuvné pojezdy FlexiClip.

Čištění výsuvných pojezdů FlexiClip

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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

Nechte napřed vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

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.

Předpoklad: byly vymontovány výsuvné pojezdy FlexiClip.

- Znečištění odstraňujte nejlépe ihned teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbičkou nebo čistou vlhkou utěrkou z mikrovlákna.
- Připečená znečištění případně odstraňte tvrdou stranou houbičky na mytí nádobí.
Nepoužívejte spirály z nerez oceli, protože mohou poškrábát povrchy.
- Odstraňte zbytky čisticích prostředků důkladně čistou vodou.

- Povrchy pak osušte měkkou utěrkou.

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

Výsuvné pojezdy FlexiClip nikdy nečistěte v myčce nádobí.

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

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

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

Rošt

Pro pohodlné ruční čištění doporučujeme vyjmout rošt z ohřevného prostoru.

Čištění roštu

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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

Nechte napřed vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

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.

Předpoklad: rošt byl vyjmut z ohřevného prostoru.

- Znečištění odstraňujte nejlépe ihned teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbičkou nebo čistou vlhkou utěrkou z mikrovlákn.
- Připecená znečištění případně odstraňte tvrdou stranou houbičky na mytí nádobí. Můžete použít také skleněnou škrabku nebo spirálu z nerez oceli (např. Spontex Spirinett).
- Odstraňte zbytky čisticích prostředků důkladně čistou vodou.
- Povrchy pak osušte měkkou utěrkou.

Pečicí plechy a pečicí formy

Pro pohodlné čištění doporučujeme vyjmout pečicí plechy a pečicí formy z ohřevného prostoru.

Čištění pečicích plechů a pečicích forem zušlechtěných technologií PerfectClean

Předpoklad: pečicí plechy a pečicí formy byly vyjmuty z ohřevného prostoru.

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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

Nechte napřed vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

Poškození zušlechtěných povrchů PerfectClean.

Zušlechtěné povrchy PerfectClean se mohou poškodit v myčce nádobí.

Díly zušlechtěné technologií PerfectClean **nikdy** nečistěte v myčce nádobí.

Zhoršení ochrany proti ulpívání.

Ochrana proti ulpívání zušlechtěných povrchů PerfectClean se může zhoršit zbytky čisticích prostředků a potravin.

Ze zušlechtěných povrchů PerfectClean vždy odstraňte všechny zbytky.

- Znečištění odstraňujte nejlépe ihned teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbičkou nebo čistou vlhkou utěrkou z mikrovlákn.
- Připecená znečištění případně odstraňte tvrdou stranou houbičky na mytí nádobí. Můžete použít také skleněnou škrabku nebo spirálu z nerez oceli (např. Spontex Spirinett).
- Odstraňte zbytky čisticích prostředků důkladně čistou vodou.
- Povrchy pak osušte měkkou utěrkou.

Čištění a ošetřování

Pečicí kámen Gourmet

Pro pohodlné čištění doporučujeme vyjmout pečicí kámen Gourmet z ohřevného prostoru.

Čištění pečicího kamene Gourmet a dřevěné lopatky

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Pečicí kámen Gourmet se za provozu zahřívá na vysokou teplotu a akumuluje teplo.

O pečicí kámen Gourmet se můžete spálit.

Před ručním čištěním nechte pečicí kámen Gourmet napřed vychladnout v ohřevném prostoru.

Velké teplotní rozdíly mohou pečicí kámen Gourmet poškodit.

Horký pečicí kámen Gourmet nestavte na studené povrchy jako například dlaždice nebo kámen.

Horký pečicí kámen Gourmet nečistěte studenou vodou.

Pokud budete pečicí kámen Gourmet čistit v myčce nádobí, může se poškodit.

Pečicí kámen Gourmet čistěte výhradně ručně.

Pokud budete dřevěnou lopatku čistit v myčce nádobí nebo bude dlouho ležet ve vodě, poškodí se. Dřevo se rozmočí a zdeformuje.

Protože je dřevěná lopatka vyrobená z neošetřeného dřeva, mohou zde tuky nebo obloha, například šťáva z rajčat, zanechat zřetelné zabarvení.

Dřevěnou lopatku krátce opláchněte a potom ji osušte.

Předpoklad: pečicí kámen Gourmet byl vyjmut z ohřevného prostoru.

■ Pečicí kámen Gourmet a dřevěnou lopatku čistěte teplou vodou a prostředkem na ruční mytí.

■ Osušte povrchy čistou utěrkou.

Tipy

- Připečené zbytky odstraníte nejlépe skleněnou škrabkou nebo po předchozím namočení. Pečicí kámen Gourmet můžete namočit v horké vodě a do namáčecí vody můžete navíc přidat bílý ocet. Protože spodní strana není glazovaná, mohou tuky nebo obloha, například šťáva z rajčat, zanechat zřetelné zabarvení.
- Matná místa, například tukové stříkance ze sýru, můžete odstranit čisticím mlékem.

Pekáč Gourmet s poklicí

Pro pohodlné čištění doporučujeme vyjmout pekáč Gourmet s poklicí z ohřevného prostoru.

Čištění pekáče Gourmet

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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

Nechte napřed vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

Drhnoucí nebo agresivní čisticí prostředky, jako jsou spreje na grily a pečicí trouby, odstraňovače skvrn a rzi, písky na drhnutí, houbičky s drhnoucím povrchem nebo ostré předměty, mohou poškodit ochranu proti ulpívání.

Pekáč čistěte jen horkým roztokem mycího prostředku a měkkým kartáčem nebo měkkou houbičkou. Silnější znečištění můžete odstranit namočením do roztoku mycího prostředku.

Předpoklad: pekáč Gourmet byl vyjmut z ohřevného prostoru.

- Pekáč čistěte horkým roztokem mycího prostředku a měkkým kartáčem nebo měkkou houbičkou.
- Poklici (pokud je k dispozici) čistěte měkkým hadříkem, teplou vodou a prostředkem na ruční mytí.

Tip: Pekáč a poklici (je-li k dispozici) můžete čistit také v myčce nádobí. Za nepříznivých okolností se mohou vytvořit skvrny na dně pekáče. Funkce se tím ovšem nezhorší.

Dvířka

Dvířka váží asi 9 kg.

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

Za provozu je dvířko navíc veden vzduch, takže vnější sklo zůstává studené.

Pro vyčištění skel dvířek postupujte takto:

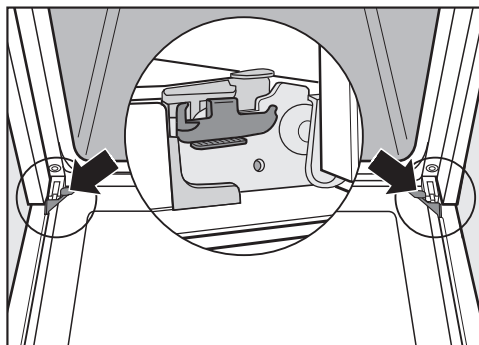
1. Vymontujte dvířka
2. Rozmontujte dvířka
3. Vyčistěte skla dvířek
4. Smontujte dvířky
5. Namontujte dvířka

Demontáž dvířek

⚠ Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Pečicí trouba se za provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se spálit o horké povrchy.

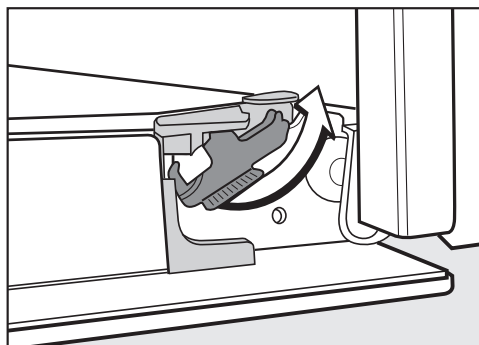
Než vymontujete dvířka, nechte pečicí troubu napřed vychladnout.



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.

Čištění a ošetřování

Když chybně vymontujete dvířka, pečící trouba se poškodí.

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

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

- Zavřete dvířka až na doraz.

Dvířka váží asi 9 kg.



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

Rozmontování dvířek

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

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

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

Škrábance mohou zničit skla dvířek.

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

Při čištění skel dvířek dbejte také pokynů, které platí pro čelní stěnu pečící trouby.

Prostředek na čištění pečících trub poškodí povrch hliníkových profilů.

Tyto díly čistěte jen teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákná.

Když skla dvířek spadnou, mohou se rozbít.

Vymontovaná skla dvířek bezpečně uložte.

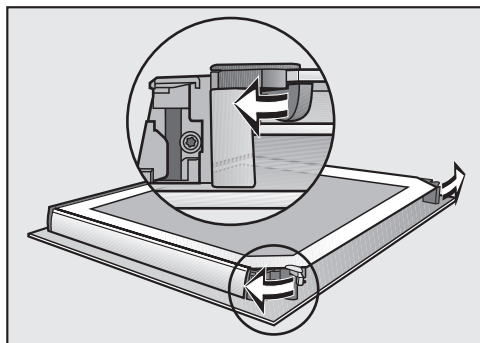
⚠ Nebezpečí úrazu zavírajícími se dvířky.

Když dvířka rozmontovávejte ve vestavěném stavu, mohou se zavřít.

Než budete dvířka rozmontovávat, vždy je vymontujte.

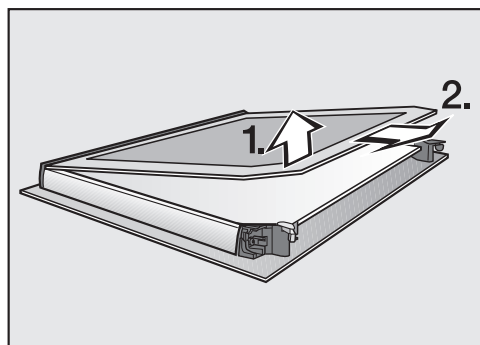
- Položte vnější sklo dvířek na měkkou podložku (např. utěrku), abyste zabránili poškrábání.

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

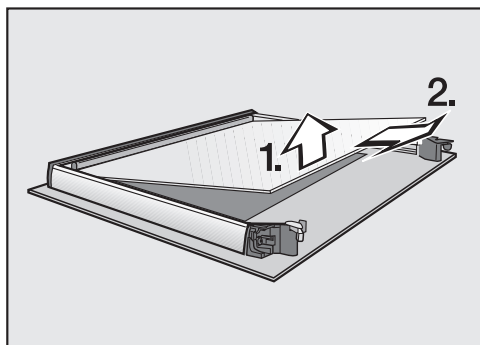


- Otočením směrem ven otevřete obě aretace skel dvířek.

Vymontujte vnitřní sklo dvířek:



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

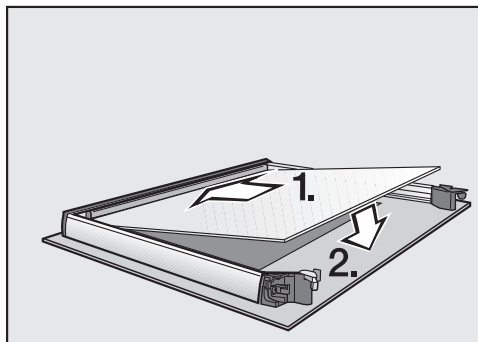


- Prostřední sklo dvířek **mírně** zvedněte a vytáhněte je.

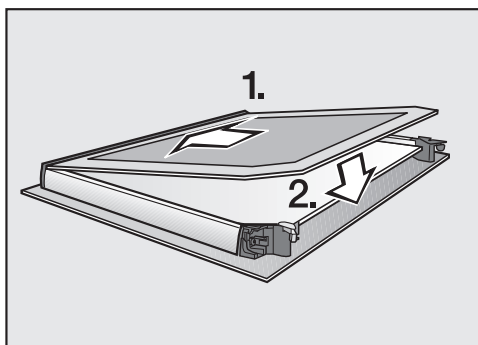
- Očistěte skla dvířek a jednotlivé další díly teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.

- Osušte díly měkkou utěrkou.

Dvířka pak opět pečlivě smontujte:

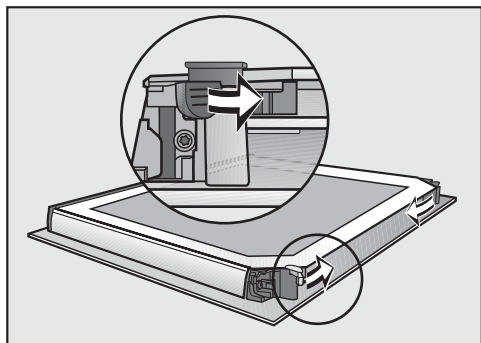


- Nasad'te prostřední sklo dvířek otočené tak, aby bylo čitelné číslo materiálu (nikoli zrcadlově).



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

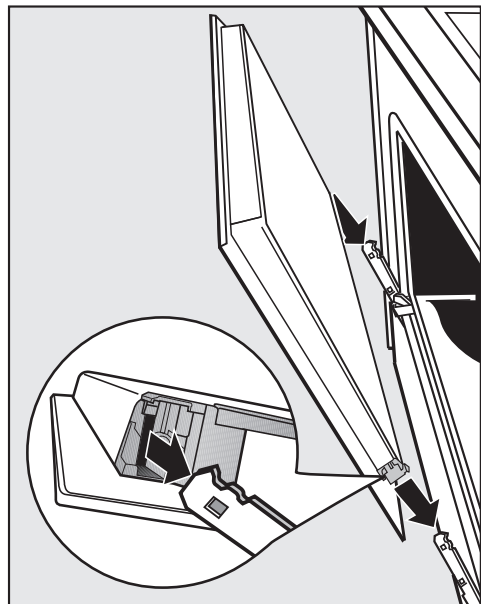
Čištění a ošetřování



- Otočením směrem dovnitř zavřete obě aretace skel dvířek.

Dvířka jsou opět smontovaná.

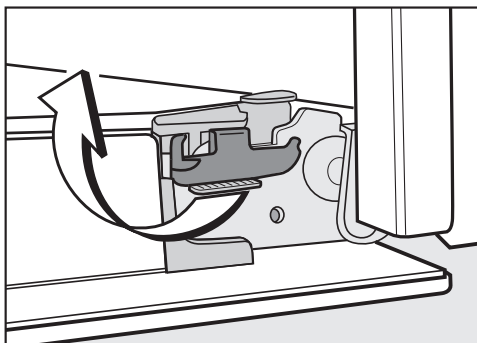
Montáž dvířek



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

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

Blokové trmeny opět bezpodmínečně zajištěte.



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

Většinu poruch a chyb můžete odstranit sami. V mnoha případech můžete ušetřit čas a peníze, protože nemusíte kontaktovat servisní službu.

Na www.miele.cz/support/customer-assistance obdržíte další informace k samostatnému odstranění poruch.



Informace na displeji

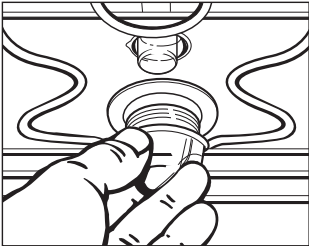
Problém	Příčina a odstranění
Je tmavý displej.	Zvolili jste nastavení Denní čas Zobrazení Vyp.. Díky tomu je displej při vypnutí pečicí trouby tmavý. ■ Pokud se má trvale zobrazovat denní čas, zvolte nastavení Denní čas Zobrazení Zap.. Pečicí trouba je bez proudu. ■ Zkontrolujte, zda je síťová zástrčka pečicí trouby zasunutá v zásuvce. ■ Zkontrolujte, zda nevybavil jistič elektrické instalace. Zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu Miele.
Na displeji se zobrazuje Zablok. zprovoznění	Je zapnuté zablokování zprovoznění . ■ Potvrďte tlačítkem OK. Na displeji se zobrazuje Stiskněte „OK“ na 6 s. ■ Pro jednu přípravu pokrmu vypněte zablokování zprovoznění stisknutím sensorového tlačítka OK nejméně na 6 sekund. ■ Chcete-li zablokování zprovoznění vypnout trvale, zvolte nastavení Zablok. zprovoznění Vyp..
Na displeji se zobrazuje 12:00.	Výpadek elektrické sítě trval déle než 5 minut. ■ Nastavte znovu denní čas. Časy pro přípravy pokrmů musí být zadány znovu.
Na displeji se zobrazuje je Výpadek el. proudu.	Byla krátce vypadnutá elektrická síť. Tím se ukončila příprava pokrmu. ■ Otočte volič provozních způsobů do polohy 0. ■ Spusťte přípravu pokrmu znovu.
Na displeji se objeví Max. délka provozu.	Pečicí trouba byla provozována neobvykle dlouhou dobu. Aktivovalo se bezpečnostní vypnutí. ■ Potvrďte pomocí OK. Pak je pečicí trouba opět připravená k provozu.

Odstraňování závad

Problém	Příčina a odstranění
Na displeji se objeví Chyba a zde neuvedený chybový kód.	Problém, který nemůžete odstranit sami. ■ Zavolejte servisní službu Miele.

Neočekávané chování

Problém	Příčina a odstranění
Neslyšíte signální tón.	Signální tóny jsou vypnuté nebo nastavené na příliš nízkou hlasitost. ■ Signální tóny zapněte nebo zvýšte hlasitost nastavením Hlasitost Signální tóny.
Nezahřívá se ohřevný prostor.	Je aktivovaný výstavní provoz. Můžete volit provozní způsoby a senzorová tlačítka, ale nefunguje topení ohřevného prostoru. ■ Deaktivujte výstavní provoz nastavením Prodejce Výstavní režim Vyp..
Pečicí trouba se samočinně vypnula.	Pečicí trouba se z důvodu úspory energie automaticky vypne, když po jejím zapnutí nebo po skončení přípravy pokrmu do určité doby nenásleduje žádná další obsluha. ■ Pečicí troubu opět zapněte.
Dají se těžko zasouvat a vysouvat výsuvné pojezdy FlexiClip.	Není dostatek tuku v kuličkových ložiskách výsuvných pojezdů FlexiClip. ■ Domažte kuličková ložiska speciálním tukem Miele. Jen speciální tuk Miele je vhodný pro vysoké teploty v ohřevném prostoru. Jiné tuky mohou při zahřátí ztvrdnout a zalepit výsuvné pojezdy FlexiClip. Speciální tuk Miele obdržíte prostřednictvím Vašeho specializovaného prodejce Miele nebo servisní služby Miele.

Problém	Příčina a odstranění
Nezapne se osvětlení ohřevného prostoru. 	Je vadná halogenová žárovka. ⚠ 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. ■ Odpojte pečicí troubu elektricky od sítě. Vytáhněte k tomu účelu síťovou zástrčku nebo vypněte jistič elektrické instalace. ■ Uvolněte kryt světla otočením o čtvrt otáčky doleva a vytáhněte ho s těsněním dolů z pláště. ■ Vyměňte halogenovou žárovku (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, patice G9). ■ Nasadíte kryt světla s těsněním do pláště a upevníte ho otočením doprava. ■ Připojte pečicí troubu opět k elektrické síti.

Neuspokojivý výsledek

Problém	Příčina a odstranění
Moučník nebo pečivo nejsou po době uvedené v tabulce pro přípravu pokrmu ještě hotové.	Zvolená teplota se liší od receptu. ■ Zvolte teplotu odpovídající receptu.
	Množství přísad se liší od receptu. ■ Zkontrolujte, zda jste nezměnili recept. Přidáním většího množství tekutiny nebo vajec je těsto vlhčí a vyžaduje delší dobu přípravy.
Moučník nebo pečivo vykazuje rozdílné zhnědnutí.	Zvolili jste špatnou teplotu nebo úroveň. ■ Určitý rozdíl zhnědnutí existuje vždy. Při příliš velkém rozdílu zhnědnutí zkontrolujte, zda jste zvolili správnou teplotu a úroveň.
	Materiál nebo barva pečicí formy neodpovídají provoznímu způsobu. ■ V provozním způsobu Horní/spodní pečení  nejsou příliš vhodné světlé nebo lesklé pečicí formy. Použijte matné, tmavé pečicí formy.

Odstraňování závad

Problém	Příčina a odstranění
Na katalytickém emailu je znečištění barvy rzi.	Znečištění kořením, cukrem apod. se procesem katalytického čištění neodstraní. ■ Vymontujte katalyticky emailované díly a tato znečištění odstraňte teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a měkkým kartáčem.

Neobvyklé zvuky

Problém	Příčina a odstranění
Po přípravě pokrmu je slyšet provozní hluk.	Po přípravě pokrmu zůstává zapnutý ventilátor chlazení.

Na www.miele.com/service obdržíte informace k samostatnému odstranění poruch a k náhradním dílům Miele.

Kontakt při závadách

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

Servisní službu Miele si můžete vyžádat online na www.miele.com/service. Kontaktní údaje servisní služby Miele najdete na konci tohoto dokumentu.

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

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

Záruka

Záruční doba činí 2 roky.

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

Objednání tištěného návodu k obsluze a montáži

U Miele si můžete zdarma objednat tištěný návod k obsluze a montáži s podrobnými informacemi.

Na konci tohoto dokumentu najdete kontaktní údaje společnosti Miele. Uveďte označení modelu a sériové číslo z typového štítku.

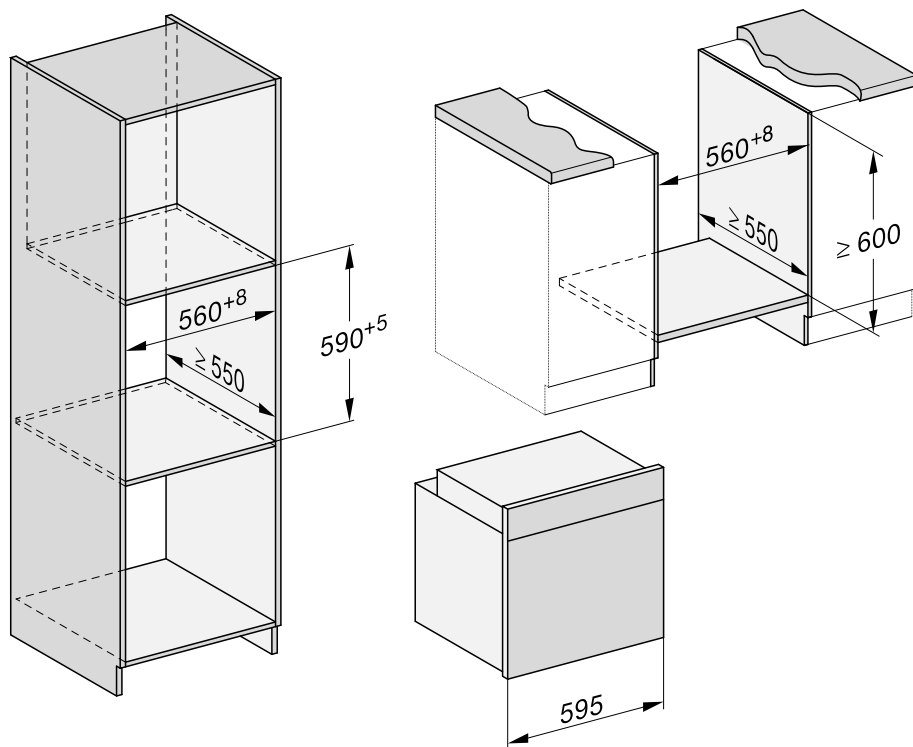
Instalace

Rozměry pro vestavbu

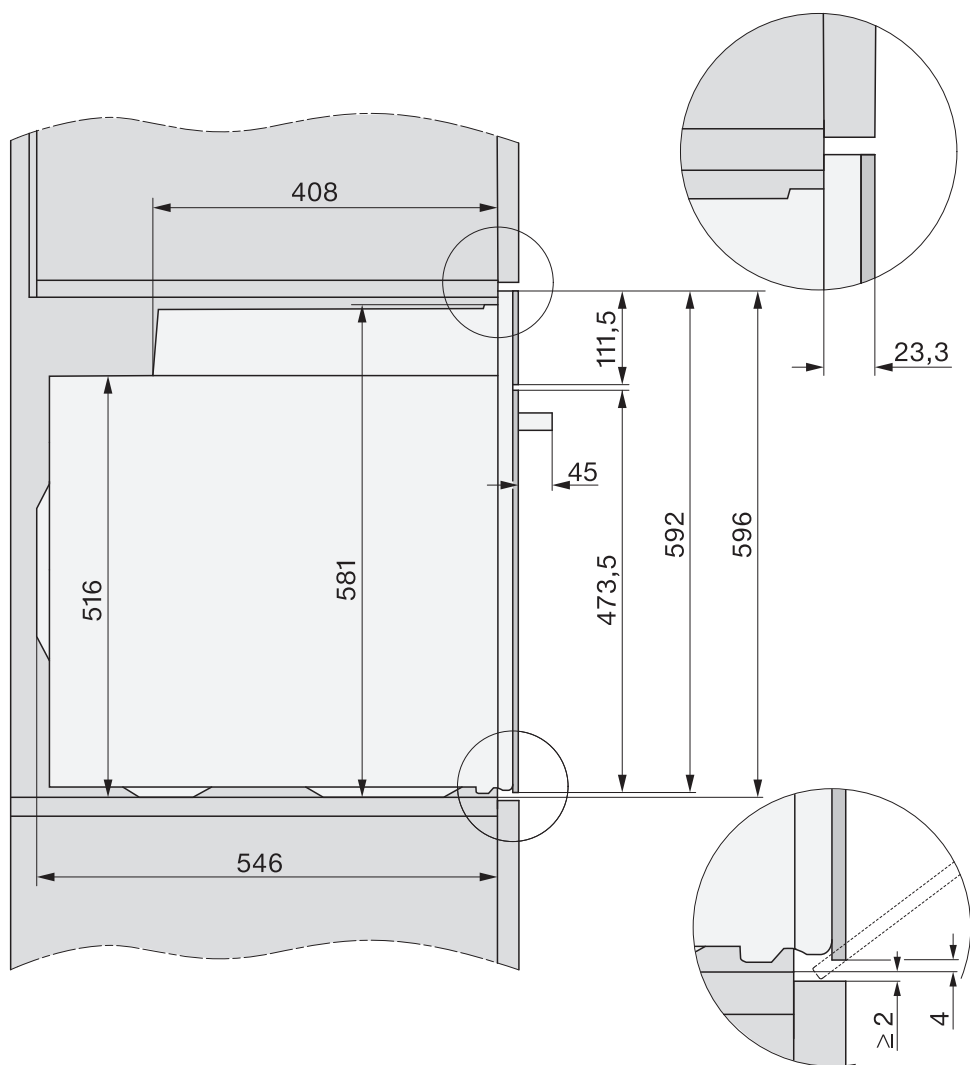
Rozměry jsou uvedeny v mm.

Vestavba do horní nebo spodní skříně

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

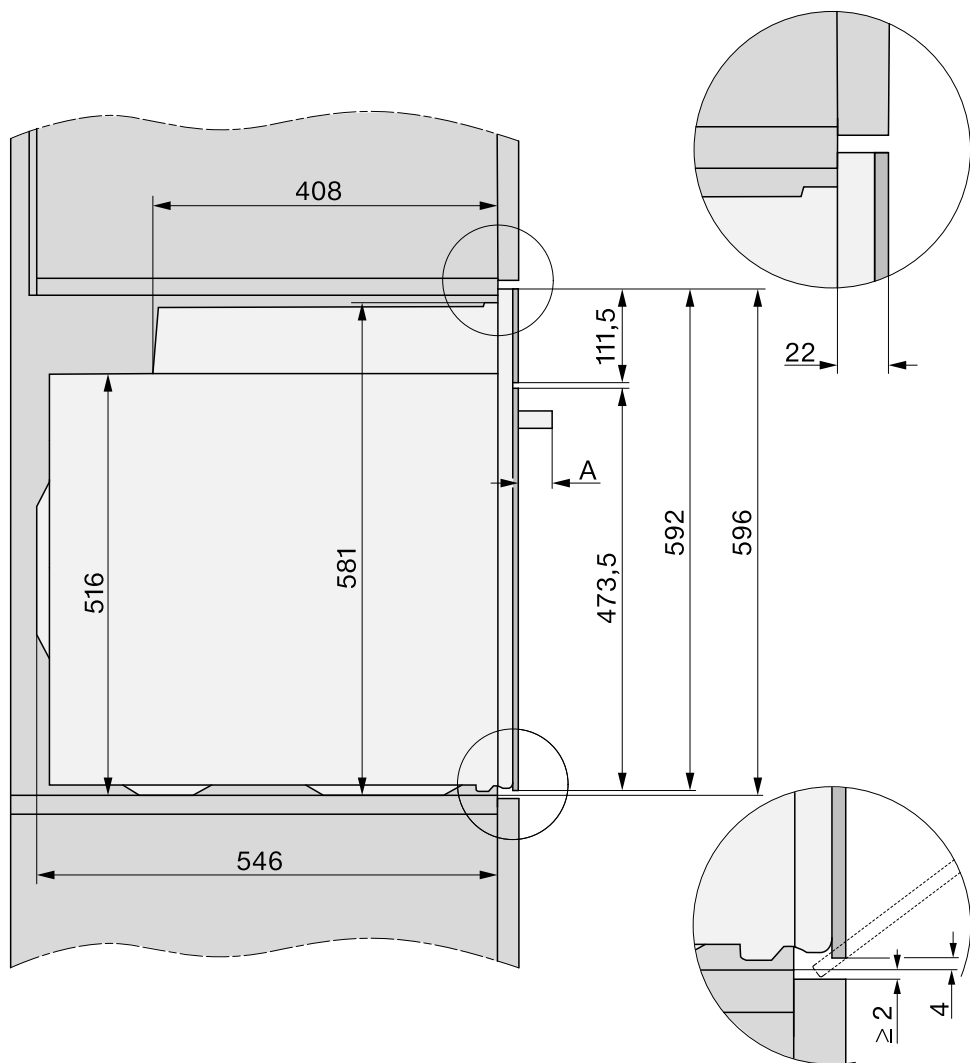


Boční pohled H 24xx



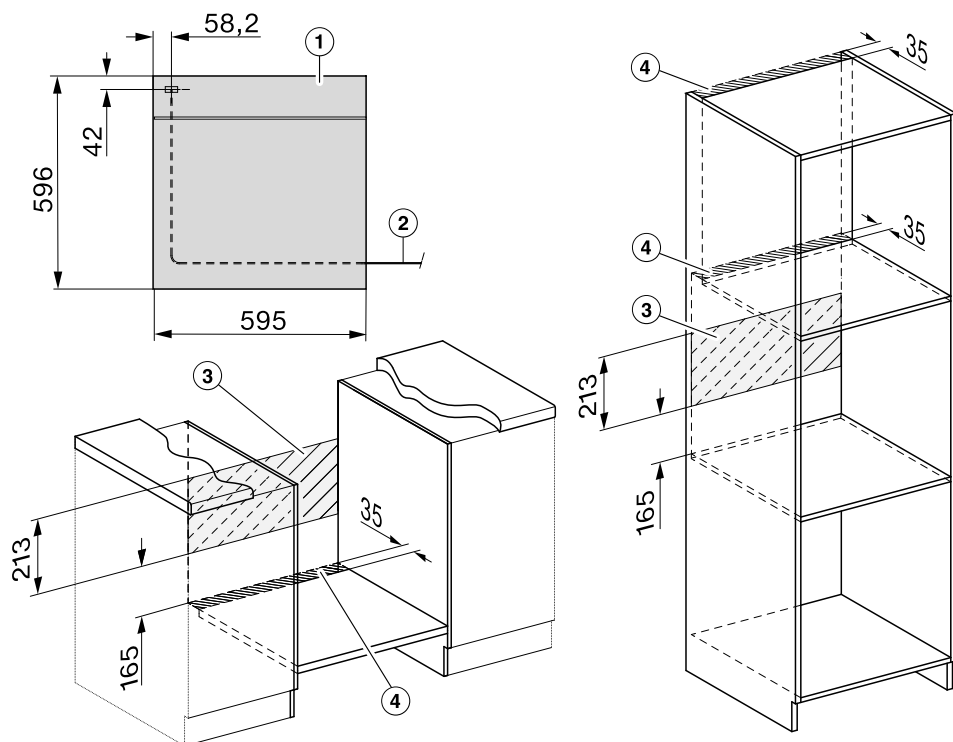
Instalace

Boční pohled H 27xx, H 28xx



- A** H 27xx: 43 mm
H 28xx: 47 mm

Přípojky a větrání



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

Vestavba pečicí trouby

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

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

Při vestavbě bezpodmínečně dbejte následujícího:

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

Nemontujte tepelné ochranné lišty na bočních stěnách montážní skříně.

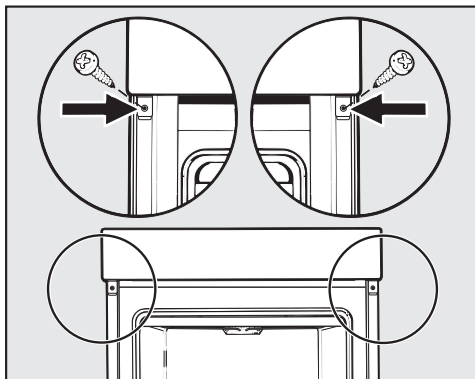
- Pečicí troubu elektricky připojte.

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

Na nošení používejte úchyty na bočních pláště.

Je účelné před vestavbou vymontovat dvířka 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.

Elektrické připojení



Nebezpečí úrazu!

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

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

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

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

Pokud uživateli již není přístupná zásuvka nebo je naplánované **pevné připojení**, musí být v místě instalace k dispozici zařízení odpojující všechny póly.

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

Potřebné **připojovací údaje** naleznete na typovém štítku, který je umístěný na přední straně ohřevného prostoru. Údaje musí souhlasit s příslušnými parametry elektrické sítě.

Pokud máte dotazy na Miele, uvádějte vždy následující:

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

Při změně připojení nebo výměně pří-
vodního síťového kabelu musí být
použit kabel typu H 05 VV-F
s vhodným průřezem.

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

Pečicí trouba

Pečicí trouba je vybavena 3žilovým pří-
vodním 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.

Informace pro zkušební ústavy

Zkušební pokrmy dle EN 60350-1

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

 provozní způsob,  teplota, ⁵ úroveň (+HFC: s výsuvnými pojezdy FlexiClip HFC 70-C/ -HFC: bez výsuvných pojezdů FlexiClip HFC 70-C),  doba přípravy,  Horký vzduch plus,  Horní/spodní pečení,  Velký gril

¹ Používejte výhradně originální příslušenství Miele.

² Používejte matnou, tmavou dělenou formu.
Postavte dělenou formu doprostřed roštu.

³ Obecně zvolte nižší z uvedených teplot a po kratší z uvedených dob přípravy připravovaný pokrm zkontrolujte.

⁴ Než zasunete pokrm k přípravě, předehřejte ohřevný prostor. Nepoužívejte na to provozní způsob Booster .

⁵ Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předehřívajte. Nepoužívejte na to provozní způsob Booster .

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

⁷ Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 70-C (pokud jsou k dispozici) ve spodní úrovni. Pokud máte k dispozici více párů výsuvných pojezdů FlexiClip, namontujte jen jeden pár.

⁸ Plechy vyjímejte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhnědl již před uplynutím uvedené doby přípravy.

⁹ Připravovaný pokrm pokud možno po polovině doby obraťte.

Třída energetické účinnosti

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

Třída energetické účinnosti: A+

Při měření dbejte následujících pokynů:

- Měření se provádí v provozním způsobu ECO - horký vzduch .
- Během měření je v ohřevném prostoru jen příslušenství potřebné pro měření. Nepoužívejte žádné další případně existující příslušenství jako výsuvné pojezdy FlexiClip nebo katalyticky povlakované díly jako boční stěny nebo stropní plech.
- Důležitým předpokladem stanovení třídy energetické účinnosti je, aby byla během měření těsně zavřená dvířka.
Podle použitých měřicích prvků může být těsnicí funkce těsnění dvířek více či méně narušena. To má negativní dopady na výsledek měření.
Tento nedostatek je nutno kompenzovat přitlačením dvířek. Za nepříznivých okolností na to mohou být také nutné vhodné technické pomocné prostředky.
Tento nedostatek se při normálním praktickém používání nevyskytuje.

Informační list pro pečicí trouby pro domácnost

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

MIELE	
Identifikační značka modelu	H 2465 B, H 2467 B, H 2766 B, H 2861 B, H 2766-1 B, H 2861-1 B
Index energetické účinnosti (E_{cavity}) pro každý pečicí prostor	81,7
Třída energetické účinnosti modelu pro každý pečicí prostor	
A+++ (nejvyšší účinnost) až D (nejnižší účinnost)	A+
Spotřeba energie na cyklus pro každý pečicí prostor v režimu s přirozenou konvekcí	1,05 kWh
Spotřeba energie na cyklus pro každý pečicí prostor v režimu s nucenou konvekcí	0,71 kWh
Počet pečicích prostorů	1
Zdroje tepla pro jednotlivé pečicí prostory	electric
Objem jednotlivých pečicích prostorů	76 l
Hmotnost spotřebiče	42,0 kg

Technické údaje

příkon ve vypnutém stavu, zobrazení denního času vyp.	max. 0,3 W
příkon ve vypnutém stavu, zobrazení denního času zap.	max. 0,8 W
příkon v síťovém pohotovostním režimu	max. 2,0 W
čas do automatického přepnutí do vypnutého stavu	20 min
čas do automatického přepnutí do síťového pohotovostního režimu	20 min
kmitočtové pásmo modulu WiFi	2,4000–2,4835 GHz
vysílaný výkon modulu WiFi	max. 100 mW

Prohlášení o shodě

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

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

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

Autorská práva a licence na komunikační modul

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

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

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

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

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

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