

Návod k obsluze a montáži Pečicí trouba



Tento návod k obsluze Vám pomůže při uvádění do provozu a ovládání. Podrobné informace obdržíte prostřednictvím QR kódu.

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	4
Udržitelnost a ochrana životního prostředí	11
Tipy pro úsporu energie	12
Seznámení	13
Vaše pečicí trouba	13
Ovládací panel	14
volič provozních způsobů	15
Displej	15
Otočný volič < >	15
Senzorová tlačítka	15
Symboly	16
Vybavení	17
Typový štítek	17
Součásti dodávky	17
Příslušenství k dokoupení	17
Bezpečnostní zařízení	18
Zušlechťené povrchy PerfectClean	19
Princip ovládání	19
Volba provozního způsobu	19
Zadávaní čísel	19
Volba položky menu ve výběrovém seznamu	19
Změna nastavení ve výběrovém seznamu	19
Změna nastavení pruhem segmentů	20
Uvedení do provozu	21
Miele@home	21
Postup uvádění do provozu	21
První rozehrátí pečicí trouby	22
Úprava nastavení	23
Přehled nastavení	23
Vyvolání menu „Nastavení“	24
Provozní způsoby	25
Obsluha	26
Jednoduchá obsluha	26
Předeheřtí ohřevného prostoru	26
Změna teploty	27
Doba přípravy	27
Nastavení doby přípravy	27
Nastavení času skončení (Hotové v)	27
Nastavení času spuštění (Start v)	27
Změna nastavených dob přípravy	28
Zrušení nastavených dob přípravy	28
Stornování přípravy pokrmu	28
Používání provozního způsobu AirFry 	28

Používání automatických programů	28
Kuch. budík	29
Používání příslušenství	29
Čištění a ošetřování	30
Nevhodné čisticí prostředky	30
Čištění povrchů	31
Odstraňování znečištění čisticím prostředkem na pečicí trouby	31
Ohřevný prostor	32
Dvířka	32
Odstraňování závad	33
Informace na displeji	33
Neočekávané chování	34
Neuspokojivý výsledek	35
Neobvyklé zvuky	35
Servisní služba	36
Kontakt při závadách	36
Záruka	36
Objednání tištěného návodu k obsluze a montáži	36
Instalace	37
Rozměry pro vestavbu	37
Vestavba do horní nebo spodní skříně	37
Boční pohled H 28xx	38
Přípojky a větrání	39
Vestavba pečicí trouby	40
Elektrické připojení	41
Informace pro zkušební ústavy	42
Zkušební pokrmý dle EN 60350-1	42
Třída energetické účinnosti	43
Technické údaje	44
Prohlášení o shodě	44
Autorská práva a licence na komunikační modul	44

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

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

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

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

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

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

Používání ke stanovenému účelu

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

► Tato pečicí trouba není určena k používání venku.

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

Všechny ostatní způsoby použití jsou nepřipustné.

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

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

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

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

Děti v domácnosti

- ▶ Používejte zablokování zprovoznění, aby děti nemohly pečicí troubu nestřeženě zapnout.
- ▶ Děti mladší osmi let se nesmí samy bez dozoru pohybovat v blízkosti pečicí trouby.
- ▶ Děti starší než osm let smí pečicí troubu obsluhovat bez dozoru jen tehdy, když jim byla vysvětlena tak, že ji mohou obsluhovat bezpečně. Děti musí být schopné rozpoznat a chápat možná nebezpečí v případě chybné obsluhy.
- ▶ Děti nesmí pečicí troubu čistit nebo provádět její údržbu bez dozoru.
- ▶ 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 trouby.

Chcete-li při přípravě nebo k nahřívání nádobí použít dno ohřevného prostoru jako odstavnou plochu, použijte na to výhradně provozní způsob Horký vzduch plus  nebo ECO - horký vzduch .

► Dno ohřevného prostoru se může poškodit posouváním předmětů sem a tam. Když postavíte hrnce, pánve nebo nádobí na dno ohřevného prostoru, neposouvejte na něm tyto předměty sem a tam.

► Nebezpečí úrazu vodní párou. Když nalijete studenou tekutinu na horký povrch, vznikne pára, která může způsobit velké popáleniny. Kromě toho se náhlou změnou teploty mohou poškodit horké povrchy. Nikdy nelijte studené tekutiny přímo na horké povrchy.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Je důležité, aby se teplota v potravině rovnoměrně rozložila a byla také dostatečně vysoká. Potraviny obračejte nebo míchejte, aby se zahřívaly rovnoměrně.
- ▶ Plastové nádobí nevhodné pro pečicí trouby se při vysokých teplotách taví a může poškodit pečicí troubu nebo začít hořet. Používejte jen plastové nádobí vhodné pro pečicí trouby. Dbejte údajů výrobce nádobí.
- ▶ 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.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

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

Na poškození hmyzem se nevztahuje záruka.

Příslušenství

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

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

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

Likvidace obalu

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

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

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

Přepravní obaly odebere zpět Váš specializovaný prodejce Miele.

Likvidace starého přístroje

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

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



Místo toho využijte oficiální sběrná a vratná místa pro bezplatné odevzdávání a 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.

Udržitelnost a ochrana životního prostředí

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.

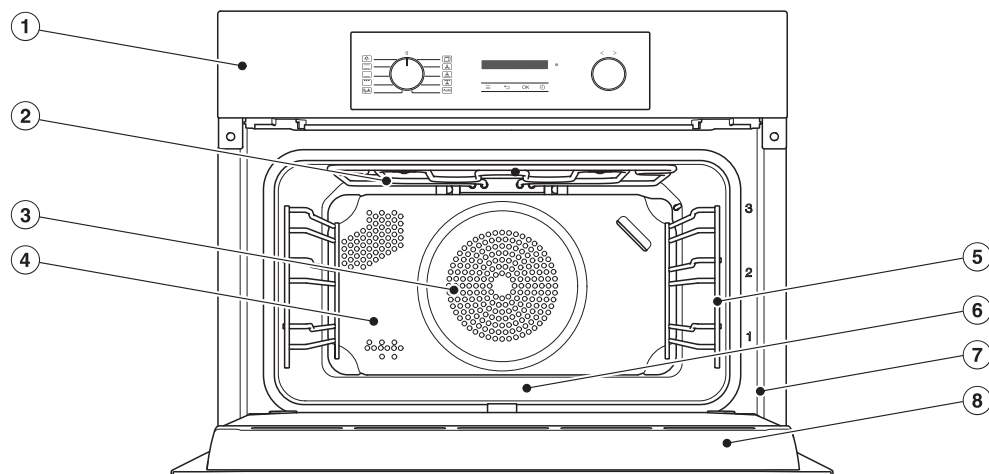
Úprava nastavení

- 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.

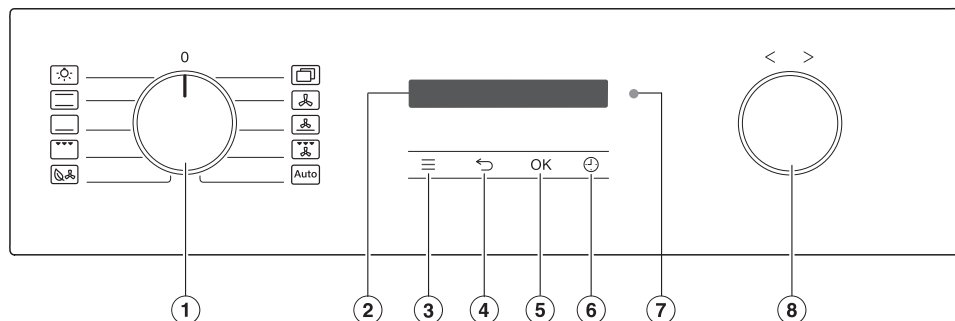
Vaše pečicí trouba



- | | |
|--|--|
| ① ovládací prvky | ⑤ postranní mřížky s 3 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 |

Seznámení

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

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.

Seznámení

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.
<i>OK</i>	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 <i>OK</i> .
	Kuchyňský budík
	Zatržítka vyznačuje aktuální nastavení.
	Některá nastavení, např. jas displeje nebo hlasitost tónů, se nastavují pruhem segmentů.
	Zablokování zprovoznění brání neúmyslnému zapnutí pečicí trouby.
	Dálkové ovládání (zobrazuje se jen tehdy, když máte k dispozici systém Miele@home a zvolíte nastavení Vzdálené ovládání Zap.)

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

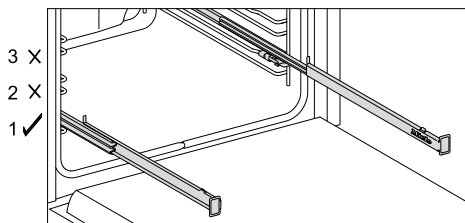
V ohřevném prostoru se na pravé a levé straně nachází postranní mřížky s úrovněmi  3 pro zasouvání příslušenství.

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 jen v úrovni 1.

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

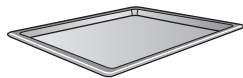
Zatížitelnost výsuvných pojezdů FlexiClip je maximálně 15 kg.

Seznámení

Pečicí plech, univerzální plech a rošt s ochranou proti vytažení

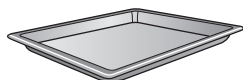
Pečicí plech HBB 71

(ochrana proti vytažení uprostřed):



Univerzální plech HUBB 71

(ochrana proti vytažení uprostřed):



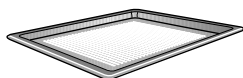
Pečicí rošt HBBR 71

(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



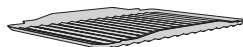
Jemné děrování pečicího a AirFry plechu Gourmet zajišťuje perfektní procesy přípravy pokrmů:

- 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 zušlechtěný 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 zušlechtěný úpravou PerfectClean.

Katalyticky emailované příslušenství 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.

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.

Zušlechtěné povrchy PerfectClean

Povrchy zušlechtěné 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 zušlechtěných površích PerfectClean krájet a dělit.

Nepoužívejte keramické nože, protože by zušlechtěný povrch PerfectClean poškrábaly.

Zušlechtěné povrchy PerfectClean:

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

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 ✓.

Seznámení

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

- Potvrďte tlačítkem *OK*.

Nastavení se uloží. Vráťte se do nadřazeného menu.

Změna nastavení pruhem segmentů

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

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

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

- Potvrďte volbu tlačítkem *OK*.

Nastavení se uloží. Vráťte se do nadřazeného menu.

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.

Tip:  Podrobné informace obdržíte prostřednictvím QR kódu na titulní straně.

Přehled nastavení

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

* nastavení z výroby

Úprava nastavení

Vyvolání menu „Nastavení“

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

- Otočte volič provozních způsobů do polohy **O** nebo do polohy Osvětlení .

- Stiskněte senzorové tlačítko .

Objeví se výběrový seznam nastavení.

- Otočným voličem **< >** zvolte požadované nastavení.

Nastavení můžete zkontrolovat nebo změnit.

- Pro opuštění menu zvolte znovu senzorové tlačítko .

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		

Obsluha

Tip:  Prostřednictvím QR kódu na titulní straně získáte v kapitole „Je dobré vědět“ informace k těmto tématům:

- Pečení těsta
- Pečení masa
- Grilování
- AirFry
- Automatické programy s recepty
- Rozmrazování
- Příprava při nízké teplotě
- Zavařování
- Sušení
- Nahřívání nádobí
- Příprava zmrazených produktů a hotových pokrmů
- Tabulky přípravy

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**.

■ Vyměňte připravený pokrm z ohřevného prostoru.

Předehrátí ohřevného prostoru

Provozní způsob Booster slouží k rychlému rozehrátí ohřevného prostoru.

Předehrívání 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 předehrívejte 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 předehrěvu 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 sensorovým tlačítkem $\equiv$ | Navrhované teploty.

- Změňte teplotu otočným voličem $<$ $>$.

Teplota se mění v krocích po 5 °C.

- Potvrďte tlačítkem *OK*.

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

Stiskněte pak sensorové tlačítko $\oplus$, 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 sensorové tlačítko $\oplus$.
- 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 sensorové tlačítko $\oplus$.
- 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 sensorové tlačítko $\oplus$.
- Zvolte *Start v*.
- Nastavte okamžik, ve kterém má příprava pokrmu začít.
- Potvrďte tlačítkem *OK*.

Obsluha

Změna nastavených dob přípravy

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

Při výpadku elektrické sítě se nastavení vymažou.

Zrušení nastavených dob přípravy

- Zvolte senzorové tlačítko .
- Zvolte požadovanou dobu.
- Potvrďte pomocí *OK*.
- Zvolte Vymazat.
- Potvrďte pomocí *OK*.
- Zvolte senzorové tlačítko  pro návrat k menu zvoleného provozního způsobu.

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

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

Stornování přípravy pokrmu

- 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 ohřívného 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 (pokud je k dispozici).
- Zasuňte pokrm k přípravě do úrovně 1.
- Voličem provozních způsobů zvolte  Další.
- Otočným voličem zvolte **< > AirFry**.
- Potvrďte tlačítkem *OK*.

Objeví se navrhovaná teplota.

- Pokud je to potřeba, změňte navrhovanou teplotu.
- Na konci doby přípravy zkontrolujte, zda je pro Vás připravený pokrm již dostatečně křupavý a zhnědlý.

Tip:  Podrobné informace obdržíte prostřednictvím QR kódu na titulní straně.

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.

Tip:  Podrobné informace obdržíte prostřednictvím QR kódu na titulní straně.

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  a místo aktuálního denního času odpočítávání času kuchyňského budíku.

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

- Stiskněte senzorové tlačítko .

Vypnou se akustické a optické signály.

Změna kuchyňského budíku

- Zvolte senzorové tlačítko .
 - Pokud současně probíhá příprava pokrmu, zvolte Kuch. budík.
 - Zvolte Změnit.
 - Potvrďte pomocí OK.
- Objeví se kuchyňský budík.
- Změňte čas kuchyňského budíku.
 - Potvrďte pomocí OK.

Změněný čas kuchyňského budíku se uloží.

Zrušení kuchyňského budíku

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

Kuchyňský budík se zruší.

Používání příslušenství

Vybavení závisí na modelu.

Tip:  Podrobné informace obdržíte prostřednictvím QR kódu na titulní straně.

Čištění a ošetřování

Tip:  Prostřednictvím QR kódu na titulní straně získáte další informace k těmto tématům:

- Čištění čelní stěny
- Ruční čištění stěn, dna a stropu ohřevného prostoru
- Ruční a katalytické čištění zadní stěny ohřevného prostoru
- Demontáž, montáž a čištění postranních mřížek
- Čištění výsuvných pojezdů FlexiClip
- Čištění roštu
- Čištění pevicích plechů a pevicích forem
- Čištění pevicího kamene Gourmet a dřevěné lopatky
- Čištění pekáče Gourmet
- Demontáž, rozmontování, smontování, montáž a čištění dvířek



Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Pevicí 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 čistícího zařízení se může dostat k součástem pod napětím a vyvolat zkrat.

Na čištění nikdy nepoužívejte parní čistící zařízení.

Když použijete nevhodné čisticí prostředky, mohou se všechny povrchy zabarvit nebo změnit. Zvláště čelní stěna pevicí trouby se poškodí čisticím prostředkem na pevicí 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
- drhnuocí 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 drhnuocích prostředků)
- odstraňovače nečistot
- ostré kovové škrabky (např. kovové špachtle)
- ocelová vlna

- nerezové spirály na matných površích a výsuvných pojezdech FlexiClip
- čisticí prostředky na pečicí trouby
Výjimka: povoleno jen na zušlechtěných površích PerfectClean
- bodové čištění mechanickými čisticími prostředky

Príslušenství 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.

Čištění povrchů

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), nikoli však na výsuvné pojezdy FlexiClip.
- Odstraňte zbytky čisticích prostředků důkladně čistou vodou.
- Povrchy pak osušte měkkou utěrkou.

Odstraňování znečištění čisticím prostředkem na pečicí trouby

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

Nestříkejte čisticí prostředek na pečicí trouby na strop ohřevného prostoru.

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

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

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

- Při velmi nesnadno odstranitelném znečištění na zušlechtěném povrchu PerfectClean naneste čisticí prostředek na pečicí trouby Miele na studený povrch.
- Čisticí prostředek na pečicí trouby nechte působit podle údaje na obalu.

Čisticí prostředky na pečicí trouby od jiných výrobců se smí nanášet jen na studené povrchy a nechat působit maximálně 10 minut.

- Po době působení můžete navíc použít tvrdou stranu houbičky na mytí nádobí.
- Odstraňte zbytky čisticích prostředků důkladně čistou vodou.
- Osušte povrchy měkkou utěrkou.

Čištění a ošetřování

Ohřevný prostor

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

Podle stupně znečištění můžete ohřevný prostor čistit takto:

- Při mírném znečištění ručně vyčistíte stěny, dno a strop ohřevného prostoru
- Při znečištění kořením, cukrem apod. ručně vyčistíte vymontovanou zadní stěnu ohřevného prostoru
- Při znečištění olejem nebo tukem katalyticky vyčistíte namontovanou zadní stěnu ohřevného prostoru

Dvířka

Dvířka váží asi 6 kg.

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

Za provozu je dvířky 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

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

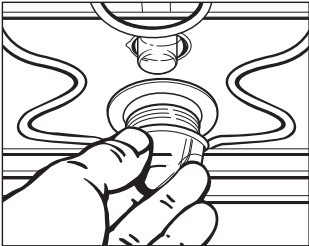
Problém	Příčina a odstranění
Je tmavý displej.	Zvolili jste nastavení Denní čas Zobrazení Vyp.. Díky tomu je displej při vypnuté pečicí troubě tmavý. ■ Pokud se má trvale zobrazovat denní čas, zvolte nastavení Denní čas Zobrazení Zap.. Pečicí trouba je bez proudu. ■ Zkontrolujte, zda je síťová zástrčka 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 ztuhnout 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
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.

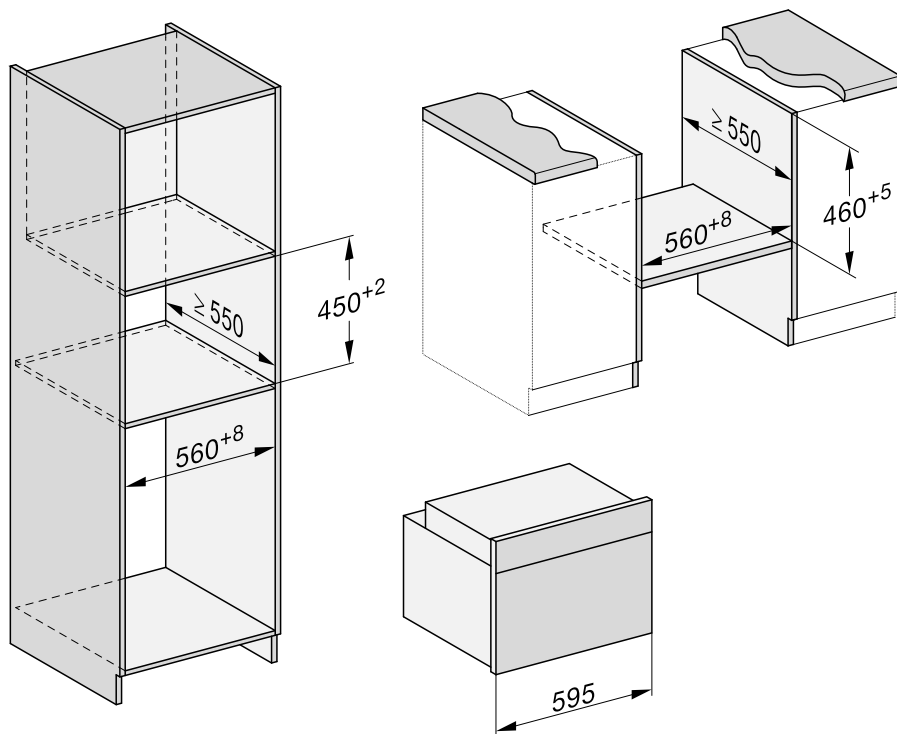
Na konci tohoto dokumentu najdete kontaktní údaje společnosti Miele. Uveďte označení modelu a sériové číslo z typového štítku.

Rozměry pro vestavbu

Rozměry jsou uvedeny v mm.

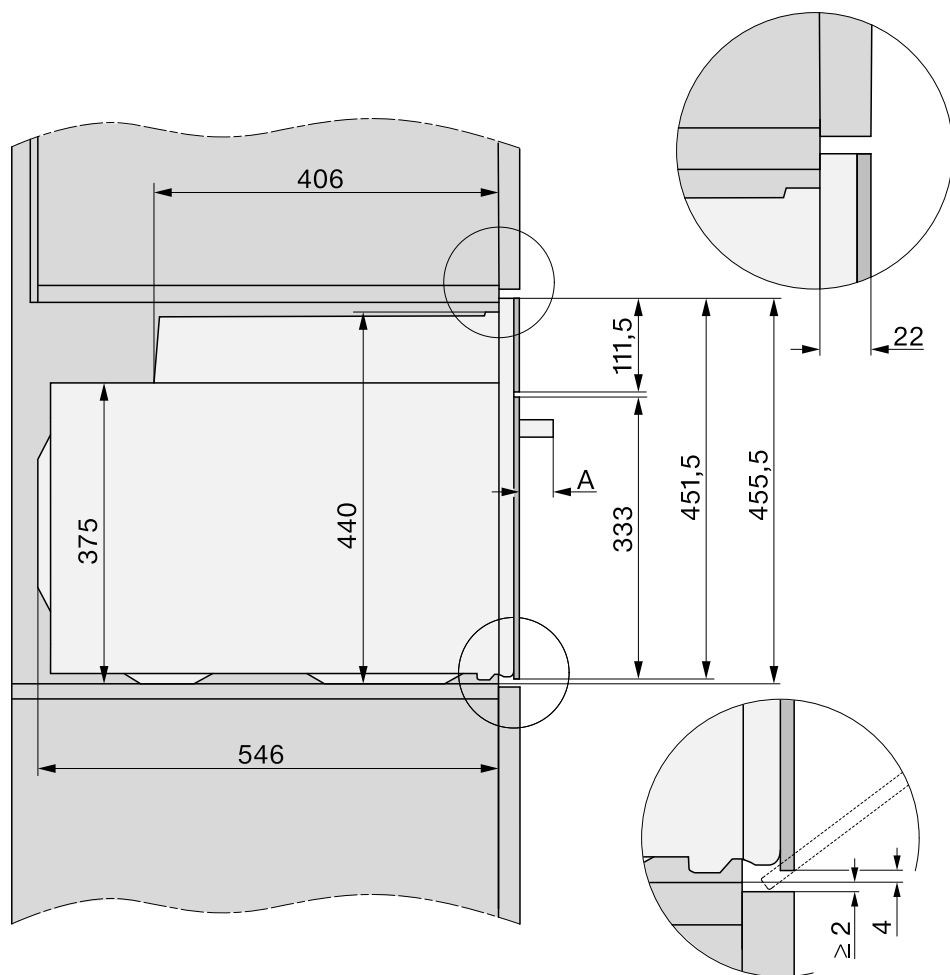
Vestavba do horní nebo spodní skříně

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



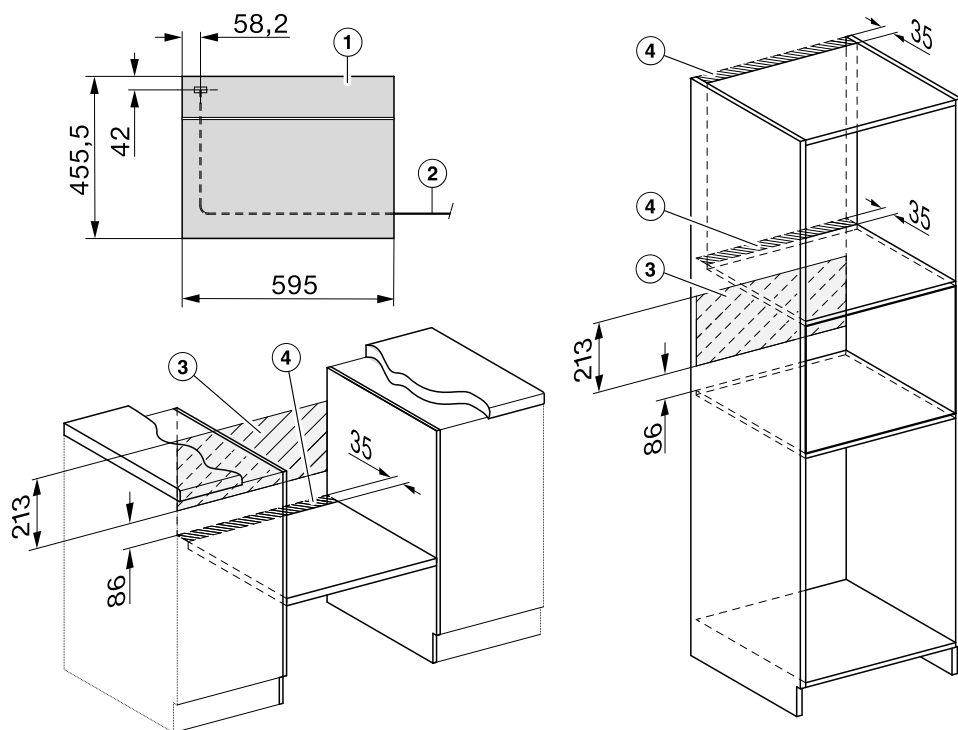
Instalace

Boční pohled H 28xx



A 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.

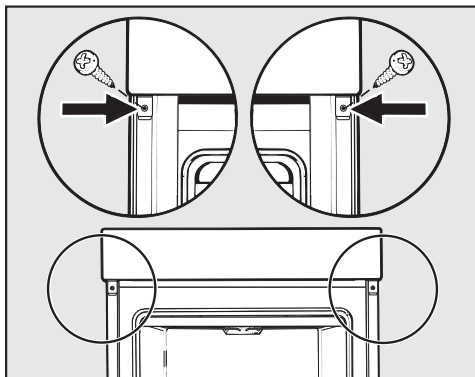
- Pečicí troubu elektricky připojte.

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]	 ³ 1	 [min]
drobné pečivo (1 pečicí plech ¹)		150	1	28–38
		160 ⁴	1	20–30
drobné pečivo (2 pečicí plechy ¹)		140	1+2 ⁶	38–48
stříkané pečivo (1 pečicí plech ¹)		140	1	42–52
		160 ⁴	1	20–30
stříkané pečivo (2 pečicí plechy ¹)		140	1+3	45–55 ⁷
jablečný koláč (apple pie) (rošt ¹ , dělená forma ² , Ø 20 cm)		160	1	80–90
		170	1	80–90
piškot z vody (rošt ¹ , dělená forma ² , Ø 26 cm)		180	1	20–30
	 ³	150–180 ⁴	1	20–45
toast (rošt ¹)		300	2	6–9
burger (rošt ¹ na univerzálním plechu ¹)		250 ⁵	3	13–21 ⁸

 provozní způsob,  teplota, ³ úroveň,  doba přípravy,  Horký vzduch plus,  Horní/spodní pečení,  Gril s cirkulací

¹ Používejte výhradně originální příslušenství Miele.

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

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

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

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

⁶ Vymontujte výsuvné pojezdy FlexiClip (pokud jsou k dispozici).

⁷ Plechy vyjímejte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhnědl již před uplynutím uvedené doby přípravy.

⁸ 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 2841 B
Index energetické účinnosti (EEI_{cavity}) pro každý pečicí prostor	80,7
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	0,85 kWh
Spotřeba energie na cyklus pro každý pečicí prostor v režimu s nucenou konvekcí	0,61 kWh
Počet pečicích prostorů	1
Zdroje tepla pro jednotlivé pečicí prostory	electric
Objem jednotlivých pečicích prostorů	49 l
Hmotnost spotřebiče	35,0 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 2841 B

cs-CZ

M.-Nr. 12 466 070 / 03 / 001