




Návod k obsluze a montáži Konvektomat




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	6
Váš příspěvek k ochraně životního prostředí	14
Popis přístroje.....	15
Ovládací prvky	16
Tlačítko zap./vyp.....	17
Displej	17
Senzorová tlačítka	17
Symboly	19
Princip ovládání	20
Volba položky menu	20
Změna nastavení ve výběrovém seznamu	20
Změna nastavení pruhem segmentů	20
Volba provozního způsobu nebo funkce.....	21
Zadávání čísel.....	21
Aktivace funkce MobileStart	21
Nasávání vody.....	22
Vybavení.....	23
Typový štítek	23
Součásti dodávky	23
Dodávané příslušenství a příslušenství k dokoupení.....	23
Bezpečnostní zařízení.....	28
Zušlechťené povrchy PerfectClean.....	28
První uvedení do provozu	29
Miele@home	29
Základní nastavení.....	30
Vypálení konvektomatu a propláchnutí systému tvorby páry	31
Nastavení.....	32
Přehled nastavení.....	32
Vyvolání menu „Nastavení“	34
Jazyk 	34
Denní čas.....	34
Osvětlení.....	35
Displej	35
Hlasitost.....	35
Jednotky	36
Booster	36
Rychlé ochlazení.....	36
Udržování teploty	37
Navrhované teploty.....	37
Doběh ventilátoru chlaz.....	37

Tvrdost vody	38
Nadmořská výška	40
Bezpečnost	40
Miele@home	40
Vzdálené ovládání.....	41
Aktivace funkce MobileStart.....	41
Remote Update	41
Verze softwaru	42
Prodejce	42
Nastavení z výroby	42
Provozní hodiny.....	42
Kuch. budík.....	43
Hlavní menu a submenu	44
Tipy pro úsporu energie	45
Obsluha	47
Změna hodnot a nastavení pro přípravu pokrmu	48
Změna teploty	48
Nastavení dob přípravy	48
Změna nastavených dob přípravy	49
Zrušení nastavených dob přípravy.....	49
Stornování přípravy pokrmu.....	49
Přerušování přípravy pokrmu v provozním způsobu Příprava v páře 	50
Přehřívání ohřevného prostoru.....	51
Booster.....	51
Rychlé ochlazení	52
Udržování teploty	52
Příprava v páře	53
Použití Příprava v páře 	53
Hluboce zmrazené potraviny.....	53
Vaření s tekutinami	54
Informace k tabulkám přípravy	54
Úroveň	54
Teplota	54
Doba přípravy	54
Zelenina	54
Ryby.....	55
Maso	56
Rýže	57
Obiloviny	57
Těstoviny	57
Ovoce	57

Obsah

Klimatické pečení	58
Použití Klimatické pečení 	58
Automatické programy	60
Kategorie.....	60
Používání automatických programů.....	60
Upozornění k použití.....	60
Další použití	61
Rozmrazování.....	61
Příprava při nízké teplotě.....	61
Zavařování.....	62
Sušení.....	64
Zmrazené produkty/hotové pokrmy.....	65
Nahřívání nádobí.....	65
Pečení z těsta	66
Tipy k pečení z těsta.....	66
Informace k tabulkám přípravy.....	66
Informace k provozním způsobům.....	67
Pečení masa	68
Tipy pro pečení.....	68
Informace k tabulkám přípravy.....	68
Informace k provozním způsobům.....	69
Grilování	70
Tipy ke grilování.....	70
Informace k tabulkám přípravy.....	70
Informace k provozním způsobům.....	71
Čištění a ošetřování	72
Nevhodné čisticí prostředky.....	72
Odstraňování normálního znečištění.....	73
Odstranění silných znečištění (kromě výsuvných pojezdů FlexiClip).....	73
Silná znečištění na výsuvných pojezdech FlexiClip.....	74
Čištění katalyticky emailované zadní stěny.....	74
Odstranění znečištění způsobeného kořením, cukrem apod.	74
Odstranění olejových a tukových znečištění.....	75
Čištění stropu ohřevného prostoru.....	75
Odpařit zbytek vody.....	75
Údržba.....	77
Odmočení.....	77
Sušení.....	77
Odvápnění.....	78
Demontáž dvířek.....	81

Rozmontování dvířek.....	81
Montáž dvířek	83
Demontáž postranních mřížek s výsuvnými pojezdy FlexiClip	84
Demontáž zadní stěny	84
Co udělat, když	85
Servisní služba	90
Kontakt při závadách.....	90
Záruka.....	90
Instalace	91
Rozměry pro vestavbu	91
Vestavba do horní nebo spodní skříně.....	91
Boční pohled.....	92
Přípojky a větrání.....	93
Montáž konvektomatu	94
Elektrické připojení	95
Tabulky přípravy	96
Zelenina 	96
Ryba 	97
Maso 	97
Těstoviny 	97
Rýže 	97
Třené těsto.....	98
Hnětené těsto	99
Kynuté těsto	100
Tvarohovoolejové těsto.....	101
Piškotové těsto	101
Odpalované těsto, listové těsto, bílkové pečivo.....	102
Pikantní jídla	103
Hovězí maso.....	104
Telecí maso.....	105
Vepřové maso	106
Jehněčí, zvěřina	107
Drůbež, ryba	108
Informace pro zkušební ústavy	109
Zkušební pokrmý dle EN 60350-1 (provozní způsob Příprava v páře )	109
Příprava zkušebních menu (provozní způsob Příprava v páře )	110
Zkušební pokrmý dle EN 60350-1 (provozní způsoby pečící trouby)	111
Třída energetické účinnosti	112
Prohlášení o shodě	113
Autorská práva a licence na komunikační modul	114

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Tento konvektomat splňuje předepsané bezpečnostní předpisy. Neodborné používání však může vést k poranění osob a věcným škodám.

Než konvektomat 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 konvektomatu.

Podle normy IEC/EN 60335-1 upozorňuje Miele výslovně na to, že je bezpodmínečně nutné přečíst si a dodržovat kapitolu věnovanou instalaci konvektomatu 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

▶ Tento konvektomat je určený k používání v domácnosti a v prostorech podobných domácnostem.

▶ Tento konvektomat není určený k používání venku.

▶ Používejte konvektomat výhradně v rámci domácnosti k přípravě v páře, pečení těsta, pečení masa, grilování, vaření, rozmrazování, zavařování a sušení potravin.

Všechny ostatní způsoby použití jsou nepřipustné.

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

Tyto osoby smí konvektomat obsluhovat bez dozoru jen tehdy, když jim byl vysvětlen tak, že ho 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.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

▶ V tomto konvektomatu je 1 světelný zdroj třídy energetické účinnosti G.

Děti v domácnosti

▶ Používejte zablokování zprovoznění, aby děti nemohly konvektomat nestřeženě zapnout.

▶ Děti mladší než 8 roků se nesmí samy bez dozoru pohybovat v blízkosti konvektomatu.

▶ Děti starší než 8 roků smí konvektomat obsluhovat bez dozoru jen tehdy, když jim byl vysvětlen tak, že ho mohou obsluhovat bezpečně. Děti musí být schopné rozpoznat a chápat možná nebezpečí v případě chybné obsluhy.

▶ Děti nesmí konvektomat čistit nebo provádět jeho údržbu bez dozoru.

▶ Dohlížejte na děti, které se zdržují v blízkosti konvektomatu. Nikdy nenechte děti hrát si s konvektomatem.

▶ 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 párou a horkými povrchy. Pokožka dětí reaguje citlivěji na vysoké teploty než pokožka dospělých. Sklo dvířek, ovládací panel a výstupní otvory vzduchu ohřevného prostoru konvektomatu se zahřívají. Zabraňte dětem, aby se konvektomatu za provozu dotýkaly.

Nedovolte dětem přiblížit se ke konvektomatu, dokud se neochladí natolik, že je vyloučeno jakékoli nebezpečí úrazu.

▶ Nebezpečí úrazu v důsledku otevřených dvířek. Maximální zatížitelnost dvířek je 15 kg. Děti se mohou poranit o otevřená dvířka. Zabraňte dětem, aby si stoupaly nebo sedaly na otevřená dvířka nebo se na ně zavěšovaly.

Technická bezpečnost

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

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

► Poškozený konvektomat může ohrozit Vaši bezpečnost. Zkontrolujte konvektomat ohledně zjevných poškození. Poškozený konvektomat nikdy neuvádějte do provozu.

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

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

► Elektrická bezpečnost konvektomatu je zajištěna jen tehdy, když je připojen k elektrickému systému s ochranným vodičem nainstalovanému podle předpisů. Tento základní bezpečnostní požadavek musí být splněný. V případě pochybností nechte elektrickou instalaci zkontrolovat kvalifikovaným elektrikářem.

► Připojovací údaje (frekvence a napětí) uvedené na typovém štítku konvektomatu musí bezpodmínečně souhlasit s odpovídajícími parametry elektrické sítě, aby se konvektomat nepoškodil. Před připojením připojovací údaje porovnejte. V případě pochybností se zeptejte kvalifikovaného elektrikáře.

► Rozbočovací vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely neposkytují nutnou bezpečnost. Pomocí nich konvektomat k elektrické síti nepřipojujte.

► Používejte konvektomat jen vestavěný, aby byl zajištěn jeho bezpečný provoz.

► Tento konvektomat nesmí být provozován 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 konvektomatu.

Nikdy neotvírejte plášť konvektomatu.

► Opravy konvektomatu 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.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

► U konvektomatu, jenž byl vyexpedována bez přívodního síťového kabelu, musí odborník pověřený společností Miele nainstalovat speciální přívodní síťový kabel (viz kapitola „Instalace“, odstavec „Elektrické připojení“).

► Když je připojovací vedení poškozené, musí je odborník pověřený společností Miele nahradit speciálním připojovacím vedením (viz kapitola „Instalace“, odstavec „Elektrické připojení“).

► Při instalačních a údržbářských pracích stejně jako při opravách musí být konvektomat úplně odpojený od elektrické sítě, např. když je vadné osvětlení ohřevného prostoru (viz kapitola „Co udělat, když ...“). Zajistěte to takto:

- vypněte jistič elektrické instalace nebo
 - úplně vyšroubujete šroubovací pojistku elektrické instalace nebo
 - vytáhněte síťovou zástrčku (pokud je k dispozici) ze zásuvky.
- Netahejte při tom za přívodní síťový kabel, nýbrž za síťovou zástrčku.

► Konvektomat vyžaduje pro bezvadný provoz dostatečný přívod ochlazovacího vzduchu. Dbejte na to, aby přívod ochlazovacího vzduchu nebyl omezen (např. montáží lišt pro tepelnou ochranu v montážní skříni). Kromě toho nesmí být potřebný ochlazovací vzduch nadměrně zahříván jinými tepelnými zdroji (např. kamny na tuhá paliva).

► Pokud je konvektomat vestavěný za nábytkovými dvířky, během používání konvektomatu je nikdy nezavírejte. Za uzavřeným nábytkovým čelem se hromadí teplo a vlhkost. Tím se může poškodit konvektomat, montážní skříň a podlaha. Nábytková dvířka zavřete až po úplném vychladnutí konvektomatu.

Provozní zásady





► Nebezpečí poranění párou a horkými povrchy. Konvektomat se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit párou, topnými tělesy, ohřevným prostorem, příslušenstvím a připravovaným pokrmem.

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

► Nebezpečí úrazu horkým připravovaným pokrmem.

Připravovaný pokrm může vyšplíchnout při zasouvání nebo vyjímání napařovacích misek. Připravovaným pokrmem se můžete popálit. Při zasouvání a vyjímání napařovacích misek dbejte na to, aby nevyšplíchl horký připravovaný pokrm.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Když se z potravin v ohřevném prostoru začne kouřit, nechte zavřená dvířka konvektomatu, abyste zadusili případné plameny. Ukončete přípravu pokrmu vypnutím konvektomatu a vytažením síťové zástrčky. Dvířka otevřete teprve tehdy, až se vytratí kouř.
- ▶ Předměty v blízkosti zapnutého konvektomatu mohou začít hořet v důsledku vysokých teplot. Konvektomat nikdy nepoužívejte k vytápění místností.
- ▶ Přehřáté oleje a tuky se mohou vznítit. Při práci s oleji a tuky nenechte konvektomat nikdy bez dozoru. Hořící oleje a tuky nikdy nehaste vodou. Vypněte konvektomat a uhasťte plameny tím, že necháte zavřená dvířka.
- ▶ Při grilování potravin vedou příliš dlouhé doby přípravy k vysušení a případně k samovznícení připravovaného pokrmu. Dodržujte doporučené doby přípravy.
- ▶ Některé potraviny rychle vysychají a vysokými teplotami grilování se mohou samy vznítit. Nikdy nepoužívejte grilovací provozní způsoby k rozpékání housek nebo chleba a k sušení květin nebo bylin. Používejte provozní způsob Horký vzduch plus  nebo Horní/spodní pečení .
- ▶ Pokud k přípravě pokrmů používáte alkoholické nápoje, uvědomte si, že se alkohol při vysokých teplotách odpařuje. Tato pára se může vznítit na horkých topných tělesech.
- ▶ Při využívání zbytkového tepla na udržování potravin v teplém stavu může v konvektomatu vznikat koroze následkem vysoké vlhkosti vzduchu a kondenzační vody. Také ovládací panel, pracovní deska nebo montážní skříň se mohou poškodit. Nechte konvektomat zapnutý 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 konvektomatu. Potraviny proto přikryvejte.
- ▶ Email dna ohřevného prostoru může prasknout nebo se odloupnout nahromaděným teplem. Dno ohřevného prostoru nikdy nevykládejte např. alobalem nebo ochrannou fólii pro pečicí trouby. Chcete-li při přípravě nebo k nahřívání nádobí použít dno ohřevného prostoru jako odstavňovou plochu, použijte na to výhradně provozní způsob Horký vzduch plus  nebo ECO - horký vzduch  bez funkce Booster.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ 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.
- ▶ Nebezpečí opaření vodní párou. Při přípravě v páře, při přípravách pokrmů podporovaných vlhkostí a během odpařování zbytkové vody vzniká vodní pára, která může způsobit velké popáleniny. Během přípravy pokrmu s párou nebo odpařování zbytkové vody nikdy neotvírejte dvířka.
- ▶ 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 konvektomat nebo začít hořet. Používejte jen plastové nádobí vhodné pro pečicí trouby. Dbejte údajů výrobce nádobí.
Pokud byste na přípravu v páře chtěli použít plastové nádobí, dbejte na to, aby bylo odolné proti vysoké teplotě (do 100 °C) a páře. Jiné plastové nádobí by se mohlo roztavit, zkřehnout a lámat se.
- ▶ 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. Konvektomat se může poškodit.
- ▶ Pára se může dostat k součástem pod napětím a vyvolat zkrat. Kromě toho se elektrické součásti mohou zničit. Konvektomat nikdy neuvádějte do provozu bez krytu světla.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Pro plochy z nerez oceli platí:

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

Čištění a ošetřování

- ▶ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Pára z parního čisticího zařízení se může dostat k součástem pod napětím a vyvolat zkrat. Na čištění nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.
- ▶ Škrábance mohou zničit skla dvířek. Na čištění skel dvířek nepoužívejte drhnoucí prostředky, tvrdé houbičky nebo kartáče a ostré kovové škrabky.
- ▶ Postranní mřížky lze vymontovat (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Demontáž postranních mřížek s výsuvnými pojezdy FlexiClip“). Postranní mřížky opět správně namontujte.
- ▶ Katalyticky emailovanou zadní stěnu lze vymontovat pro účely čištění (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Demontáž zadní stěny“). Zadní stěnu opět správně namontujte a konvektomat nikdy nepoužívejte bez namontované zadní stěny.
- ▶ Ve vlhkých a teplých oblastech hrozí zvýšená pravděpodobnost napadení hmyzem (např. šváby). Konvektomat a jeho 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 Vašeho konvektomatu.
- ▶ 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.

Váš příspěvek k ochraně životního prostředí

Likvidace obalu

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

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

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

Přepravní obaly odebere zpět Váš specializovaný prodejce Miele.

Likvidace starého přístroje

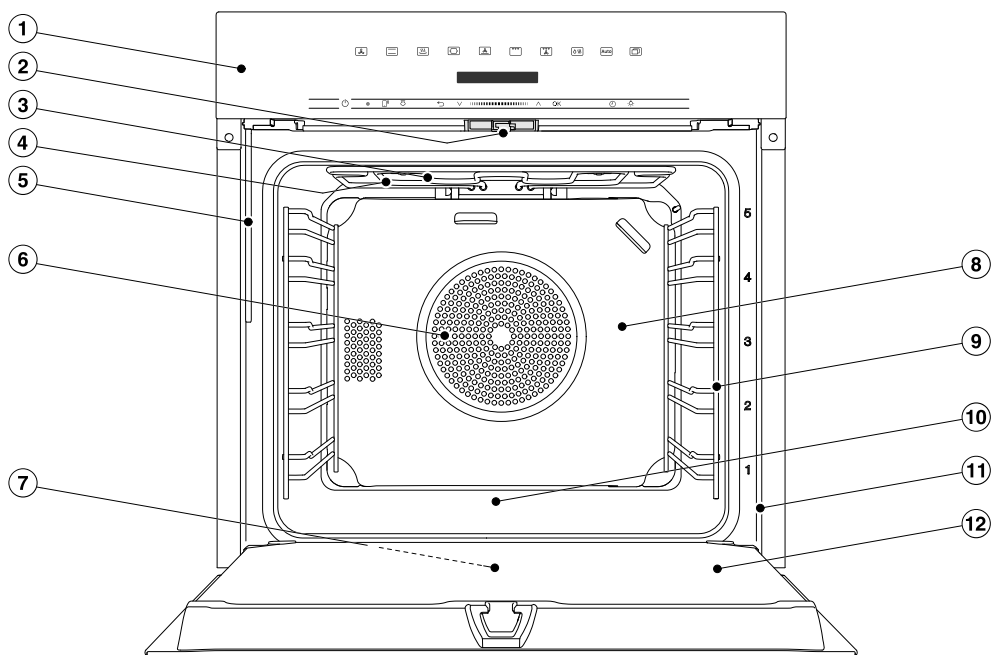
Elektrické a elektronické přístroje často obsahují cenné materiály. Obsahují také určité látky, směsi a díly, které byly nutné pro jejich funkci a bezpečnost.

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



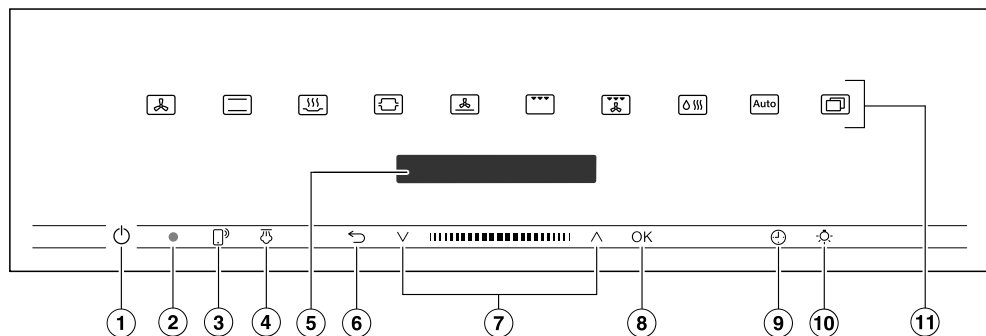
Místo toho využijte oficiální sběrná a vratná místa pro bezplatné odevzdávání a zužitkování elektrických a elektronických přístrojů zřízená obcemi, prodejci nebo společnostmi Miele. Podle zákona jste sami zodpovědní za vymazání případných osobních údajů na likvidovaném starém přístroji. Ze zákona máte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








Konvektomat




- ① ovládací prvky
- ② zámek dvířek
- ③ topné těleso pro horní pečení a grilování
- ④ otvor pro přívod páry
- ⑤ plnicí trubice pro systém tvorby páry
- ⑥ nasávací otvor ventilátoru a za ním kruhové topné těleso
- ⑦ sběrný žlábek
- ⑧ katalyticky emailovaná zadní stěna
- ⑨ postranní mřížky s 5 úrovněmi
- ⑩ dno ohřevného prostoru, pod kterým je topné těleso pro spodní pečení
- ⑪ čelní rám s typovým štítkem
- ⑫ dvířka

Ovládací prvky



- ① tlačítko zap./vyp.  v prohlubni
Pro zapnutí a vypnutí konvektomatu
- ② optické rozhraní
(jen pro servisní službu Miele)
- ③ senzorové tlačítko 
Pro ovládání konvektomatu Vaším
mobilním koncovým zařízením
- ④ senzorové tlačítko 
Pro spouštění dávek páry v provoz-
ním způsobu Klimatické pečení 
- ⑤ displej
Pro zobrazení denního času a infor-
mací pro obsluhu
- ⑥ senzorové tlačítko 
Pro postupný návrat a pro změnu
položek menu během přípravy pokr-
mu
- ⑦ navigační oblast s tlačítky se
šipkou \wedge a \vee
Pro listování ve výběrových sezna-
mech a pro změnu hodnot
- ⑧ senzorové tlačítko **OK**
Pro vyvolání funkcí a pro uložení na-
stavení
- ⑨ senzorové tlačítko 
Pro nastavení kuchyňského budíku,
doby přípravy pokrmu nebo času za-
hájení nebo skončení přípravy pokr-
mu
- ⑩ senzorové tlačítko 
Pro zapnutí a vypnutí osvětlení
ohřevného prostoru
- ⑪ senzorová tlačítka
Pro volbu provozních způsobů, auto-
matických programů a nastavení


Tlačítko zap./vyp.

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


Tímto tlačítkem zapínáte a vypínáte konvektomat.

Displej

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

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

Senzorová tlačítka

Senzorová tlačítka reagují na dotyk prstu. Každý dotyk je potvrzen tónem tlačítka. Tento tón tlačítek můžete vypnout prostřednictvím Další  | Nastavení | Hlasitost | Tón tlačítek.







Pokud chcete, aby senzorová tlačítka reagovala i při vypnutém konvektomatu, zvolte nastavení Displej | QuickTouch | Zap..



Senzorová tlačítka nad displejem

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

Ovládací prvky






Senzorová tlačítka pod displejem

senzorové tlačítko	funkce
	<p>Jestliže konvektomat chcete ovládat svým mobilním koncovým zařízením, musíte mít k dispozici systém Miele@home, zapnout nastavení Vzdálené ovládání a stisknout toto senzorové tlačítko. Potom toto senzorové tlačítko svítí a je k dispozici funkce MobileStart.</p> <p>Dokud svítí toto senzorové tlačítko, můžete konvektomat ovládat svým mobilním koncovým zařízením (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Miele@home“).</p>
	<p>Když v provozním způsobu Klimatické pečení  zvolíte manuální dávkování páry, budete dávky páry spouštět tímto senzorovým tlačítkem.</p> <p>Jakmile je možné spustit dávku páry, toto senzorové tlačítko oranžově svítí.</p> <p>Souběžně s probíhající dávkou páry se na displeji zobrazuje .</p>
	<p>Podle toho, ve kterém menu se nacházíte, se tímto senzorovým tlačítkem vrátíte do nadřazeného menu nebo do hlavního menu.</p> <p>Když současně probíhá příprava pokrmu, můžete ji tímto senzorovým tlačítkem stornovat.</p>
	<p>V navigační oblasti listujete tlačítky se šipkou nebo pomocí oblasti mezi nimi ve výběrových seznamech nahoru nebo dolů. Položka menu, kterou chcete vybrat, se objeví na displeji.</p> <p>Hodnoty a nastavení můžete změnit tlačítky se šipkou nebo pomocí oblasti mezi nimi.</p>

senzorové tlačítko	funkce
OK	Jakmile se objeví hodnota, pokyn nebo nastavení, které můžete potvrdit, oranžově svítí sensorové tlačítko <i>OK</i> . Volbou tohoto sensorového tlačítka vyvoláváte funkce jako například kuchyňský budík, ukládáte změny hodnot nebo nastavení nebo potvrzujete pokyny.
	Tímto sensorovým tlačítkem můžete kdykoli nastavit kuchyňský budík (například pro vaření vajec), pokud neprobíhá příprava pokrmu. Když současně probíhá příprava pokrmu, můžete nastavit kuchyňský budík, dobu přípravy pokrmu a čas zahájení nebo skončení přípravy pokrmu.
	Volbou tohoto sensorového tlačítka můžete zapínat a vypínat osvětlení ohřevného prostoru. Podle zvoleného nastavení osvětlení ohřevného prostoru po 15 sekundách zhasne nebo zůstane trvale zapnuté nebo vypnuté.

Symbyly

Na displeji se mohou zobrazovat tyto symbyly:

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 konvektomatu (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Bezpečnost“).

Princip ovládání

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

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

Volba položky menu

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

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

- Potvrďte výběr pomocí *OK*.

Změna nastavení ve výběrovém seznamu

Aktuální nastavení je vyznačeno zatržítkem \checkmark .

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

Nastavení se uloží. Vráťte se do nadřazeného menu.

Změna nastavení pruhem segmentů


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

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

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


Nastavení se uloží. Vráťte se do nadřazeného menu.

Volba provozního způsobu nebo funkce

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

- Stiskněte sensorové tlačítko požadovaného provozního způsobu nebo funkce.

Senzorové tlačítko na ovládacím panelu svítí oranžově.

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

Změna provozního způsobu


Během přípravy pokrmu můžete přejít na jiný provozní způsob.

Senzorové tlačítko dosud zvoleného provozního způsobu svítí oranžově.

- Stiskněte sensorové tlačítko nového provozního způsobu nebo funkce.

Objeví se změněný provozní způsob a příslušné navrhované hodnoty.

Senzorové tlačítko změněného provozního způsobu svítí oranžově.

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

Zadávání čísel

Čísla, která je možno změnit, jsou podsvícená.

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


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

- Potvrďte pomocí *OK*.


Změněné číslo se uloží. Vráťte se do nadřazeného menu.

Aktivace funkce MobileStart

- Zvolte sensorové tlačítko  pro aktivaci funkce MobileStart.

Svítí sensorové tlačítko . Konvektomat můžete ovládat dálkově přes aplikaci Miele.

Přímé ovládání na konvektomatu má přednost před dálkovým ovládáním přes aplikaci.

MobileStart můžete používat, dokud svítí sensorové tlačítko .

Princip ovládání

Nasávání vody

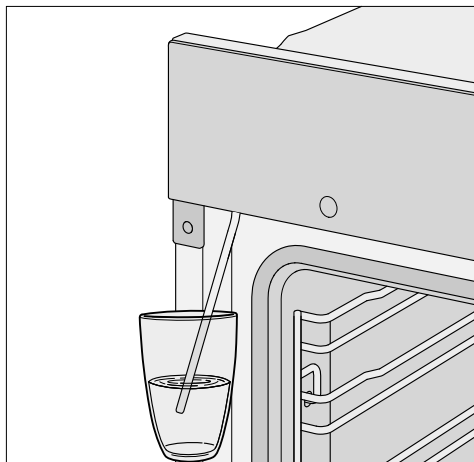
V provozních způsobech Příprava v páře (☁) a Klimatické pečení (☁) se objevuje výzva k přípravě vody pro přípravu pokrmu.

- Naplňte nějakou nádobu požadovaným množstvím čerstvé vody.

Destilovaná nebo kyselinou uhličitou sycená voda a jiné tekutiny mohou konvektomat poškodit.

Používejte **výhradně čerstvou, studenou pitnou vodu** (pod 20 °C).

- Otevřete dvířka.
- Sklopte dopředu plnicí trubici vlevo pod ovládacím panelem.



- Ponořte plnicí trubici do nádoby s čerstvou vodou.
- Potvrďte tlačítkem OK.

Spustí se proces nasávání.

Skutečně nasáté množství čerstvé vody může být menší než požadované, takže v nádobě zůstane zbytek.

Proces nasávání můžete kdykoli přerušit a znovu v něm pokračovat volbou OK.

- Po procesu nasávání odstraňte nádobu a zavřete dvířka.

Ještě jednou je slyšet krátký zvuk čerpání. Nasaje se voda, která zůstala v plnicí trubici.

Spustí se příprava pokrmu. Voda se do ohřevného prostoru během přípravy pokrmu dostává v podobě páry. Otvory pro přívod páry se nachází v levém zadním rohu stropu ohřevného prostoru.

⚠ Nebezpečí úrazu horkou párou.

Při přípravě pokrmu s párou může při otevření dvířek vystoupit velké množství horké páry. Pára Vás může popálit.

O krok odstupte a počkejte, dokud se horká pára nerozplyne.

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

Typový štítek

Typový štítek je vidět při otevřených dvířkách na čelním rámu.

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

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

Součásti dodávky

- návod k obsluze a montáži pro ovládní funkcí konvektomatu
- šrouby k upevnění konvektomatu v montážní skříni
- odvápnovací tablety a plastová hadice s přísavnou přichytkou pro odvápnování systému tvorby páry
- různé příslušenství

Dodávané příslušenství a příslušenství k dokoupení

Vybavení závisí na modelu.

Váš konvektomat je zásadně vybavený postranními mřížkami, napařovacími miskami, univerzálním plechem a roštem na pečení těsta a pečení masa (krátce: rošt).


Podle modelu je Váš konvektomat vybavený některým z dalších, zde uvedených příslušenství.

Všechna uvedená příslušenství a čisticí a ošetřovací prostředky jsou přizpůsobeny konvektomátům Miele.

Můžete si je zakoupit v internetovém obchodě Miele, u servisní služby Miele nebo u Vašeho specializovaného prodejce Miele.

Při objednávání uvádějte označení modelu svého konvektomatu a označení požadovaného příslušenství.

Postranní mřížky

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

Označení úrovní si můžete přečíst na čelním rámu.

Každá úroveň je tvořena dvěma nad sebou umístěnými příčkami.

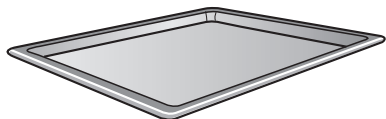
Příslušenství (např. rošt) se zasouvají mezi příčky.

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

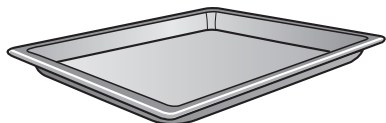
Pečící plech, univerzální plech a rošt s ochranou proti vytažení

Pečící plech HBB 71:

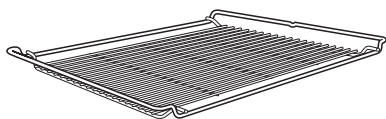
Vybavení



Univerzální plech HUBB 71:



Rošt HBBR 71:




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

Rošt zasunete vždy ukládací plochou směrem dolů.

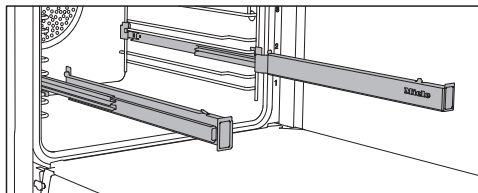
Na krátkých stranách těchto příslušenství je uprostřed umístěná ochrana proti vytažení. Brání vyklouznutí příslušenství z postranních mřížek, když je chcete vytáhnout jen částečně.



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

V provozním způsobu Příprava v páře  zasunete univerzální plech **vždy** do úrovně 1, abyste zachytili tekutinu.

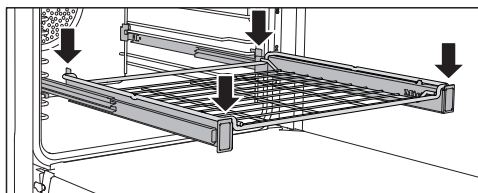
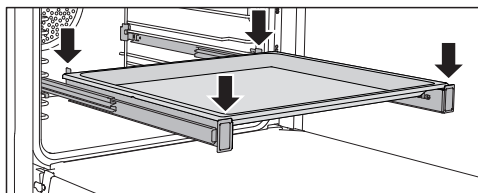
Výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 71



Výsuvné pojezdy FlexiClip můžete používat v úrovních 1–4.

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

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



Zatížitelnost výsuvných pojezdů FlexiClip je maximálně 15 kg.

Montáž a demontáž výsuvných pojezdů FlexiClip

⚠ Nebezpečí popálení o horké povrchy.

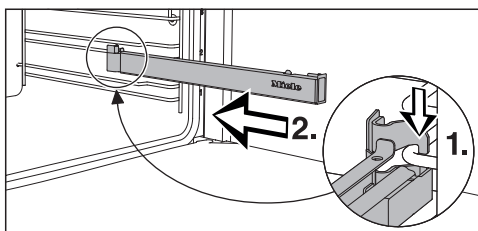
Konvektomat se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

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

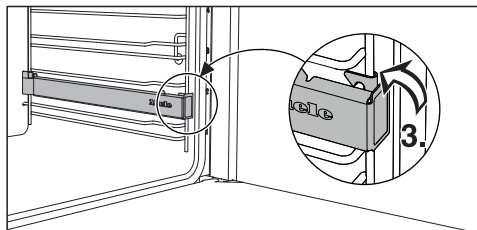
Výsuvné pojezdy FlexiClip se montují mezi příčkami jedné úrovně.

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

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



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

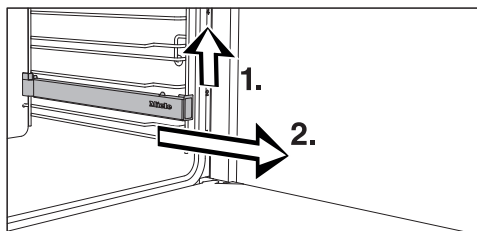


- Zaklapněte výsuvný pojezd FlexiClip na spodní příčce úrovně (3.).

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

Při demontáži výsuvného pojezdu FlexiClip postupujte takto:

- Výsuvný pojezd FlexiClip úplně zasuňte.



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

Vybavení

Kulaté formy na pečení



Neděrovaná kulatá pečicí forma

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

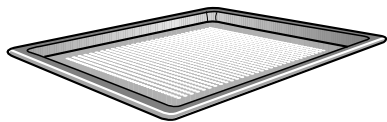
Děrovaná kulatá pečicí a AirFry forma

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

Emailovaný povrch obou pečicích forem je zušlechtěný úpravou PerfectClean.

- Zasuňte rošt a postavte na něj kulatou pečicí formu.

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.

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

Děrovaný pečicí a AirFry plech Gourmet a děrovaná kulatá pečicí a AirFry forma nejsou vhodné pro používání v provozním způsobu Příprava v páře .

Děrované plechy a formy používejte výhradně k pečení těsta.

Šamotová deska na pečení HBS 70

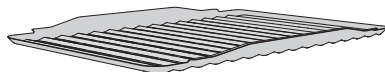


S šamotovou deskou Gourmet dosáhnete optimálního výsledku pečení u pokrmů, které mají být na spodní straně upečené do křupava jako např. pizza, quiche, chléb, housky, pikantní pečivo apod.

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

- Zasuňte rošt a postavte na něj šamotovou desku.

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.

Gourmet pekáč HUB Poklice pekáče HBD

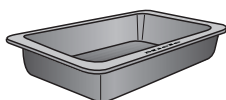
Gourmet pekáče Miele lze na rozdíl od jiných pekáčů zasunout přímo do postranních mřížek. Stejně jako rošť jsou opatřeny ochranou proti vytažení. Na povrchu pekáčů je vrstva bránící ulpívání.

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

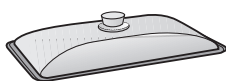
Vhodné poklice jsou k dostání zvlášť. Při nákupu uvádějte označení modelu.

Hloubka: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

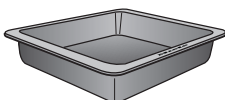


HBD 60-22

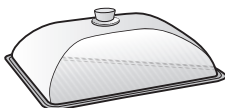


Hloubka: 35 cm

HUB 5001-XL*



HBD 60-35



*Vhodné pro varné desky s indukci

Napařovací misky

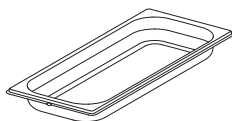
Ke konvektomatu je přiloženo nerezové varné nádobí. Můžete si k němu dokoupit další napařovací misky různých velikostí, které jsou k dostání s perforovaným i plným dnem.

Na přípravu v páře používejte pokud možno napařovací misky s perforovaným dnem. Pára pak má přístup k připravovanému pokrmu ze všech stran a vaření je rovnoměrné.

Napařovací miska s pokrmem k přípravě se zasouvá do úrovně 3.

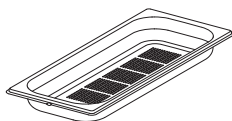
Zasuňte **vždy** univerzální plech do úrovně 1, abyste zachytili tekutinu.

DGG 20



1 napařovací miska s plným dnem
objem 2,4 l / užitný objem 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (šxhxv)

DGGL 20



1 napařovací miska s perforovaným dnem
objem 2,4 l / užitný objem 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (šxhxv)

DGGL 12



1 napařovací miska s perforovaným dnem
objem 5,4 l / užitný objem 3,3 l
450 x 390 x 40 mm (šxhxv)

Katalyticky emailované příslušenství

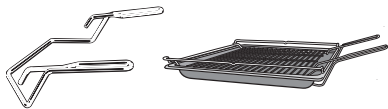
Zadní stěna

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

Při objednávání uveďte modelové označení svého konvektomatu.

Vybavení

Vyjímací rukojeť HEG




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

Příslušenství k čištění a ošetřování

- odvápnovací tablety, plastová hadice s přísavnou příchytkou pro odvápnování konvektomatu
- univerzální utěrka z mikrovlákná Miele
- čisticí prostředek Miele na pečicí trouby

Bezpečnostní zařízení

- **zablokování zprovoznění** 
(viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Bezpečnost“)
- **zablokování tlačítek**
(viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Bezpečnost“)
- **ventilátor chlazení**
(viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Doběh ventilátoru chlazení“)
- **bezpečnostní vypínání**
Bezpečnostní vypínání se automaticky aktivuje, když je konvektomat provozován po neobvykle dlouhou dobu. Doba závisí na zvoleném provozním způsobu.
- **dvířka s ventilací**
Dvířka jsou zkonstruována ze skleněných tabulí s povrchovou úpravou částečně odrážející teplo. Za provozu je dvířky navíc veden vzduch, takže vnější sklo dvířek zůstane studené. Pro účely čištění můžete dvířka vymontovat a rozebrat (viz kapitola „Čištění a ošetřování“).

Zušlechtěné povrchy PerfectClean

Povrchy zušlechtěné technologií PerfectClean se vyznačují vynikající účinností proti ulpívání a mimořádně jednoduchým čištěním. Připravený pokrm se dá snadno oddělit. Znečištění po pečení se dá snadno odstranit. Připravené pokrmy můžete na zušlechtěných površích PerfectClean řezat a dělit.

Nepoužívejte keramické nože, protože by zušlechtěný povrch PerfectClean poškrábaly.

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

- ohřevný prostor
- postranní mřížky
- výsuvné pojezdy FlexiClip
- rošt
- univerzální plech
- pečicí plech
- grilovací a pečicí plech
- děrovaný pečicí a AirFry plech Gourmet
- děrovaná kulatá pečicí a AirFry forma
- kulatá pečicí forma

Miele@home

Váš konvektomat je vybavený integrovaným WiFi modulem.

Pro použití potřebujete:

- WiFi síť
- aplikaci Miele
- uživatelský účet u Miele. Uživatelský účet můžete vytvořit přes aplikaci Miele.

Aplikace Miele Vás vede při navazování spojení mezi konvektomatem a domácí WiFi sítí.

Poté, co konvektomat začleníte do WiFi sítě, můžete pomocí aplikace provádět například následující akce:

- vyvolat informace o provozním stavu konvektomatu
- vyvolat upozornění k probíhajícím přípravám pokrmů v konvektomatu
- ukončit probíhající přípravy pokrmů

Zařazením konvektomatu do WiFi sítě se zvýší spotřeba elektrické energie, i když je konvektomat vypnutý.

Zajistěte, aby byl v místě instalace konvektomatu k dispozici dostatečně silný signál 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[™].



První uvedení do provozu

Základní nastavení

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

 Nebezpečí popálení o horké povrchy.

Konvektomat se v provozu zahřeje na vysokou teplotu.

Používejte konvektomat jen vestavěný, aby byl zajištěn jeho bezpečný provoz.

Když konvektomat připojíte k elektrické síti, automaticky se zapne.

Nastavení jazyka

- Zvolte požadovaný jazyk.
- Potvrďte pomocí *OK*.

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

Nastavení lokality

- Zvolte požadovanou lokalitu.
- Potvrďte pomocí *OK*.

Aktivace funkce Miele@home

Na displeji se objeví Vytvořit „Miele@home“.

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

Displej a Miele App Vás provedou dalšími kroky.

Nastavení denního času

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

Nastavení tvrdosti vody

Příslušná vodárna Vám může poskytnout informaci o tvrdosti místní vody.

Další informace k tvrdosti vody najdete v kapitole „Nastavení“, odstavec „Tvrdost vody“.

- Nastavte Vaši místní tvrdost vody.
- Potvrďte pomocí *OK*.

Ukončení prvního uvádění do provozu


- Řiďte se případnými dalšími pokyny na displeji.

První uvedení do provozu je skončeno.

Vypálení konvektomatu a propláchnutí systému tvorby páry

Při prvním rozehrívání konvektomatu mohou vznikat nepříjemné zápachy. Odstraní je tak, že konvektomat budete nejméně jednu hodinu vypalovat. Současně je účelné propláchnout systémem tvorby páry.

Během vypalování zajistěte dobré větrání kuchyně. Zabraňte pronikání zápachů do jiných místností.

- Odstraňte z konvektomatu a z příslušenství případné nálepky nebo ochranné fólie.
- Před vypalováním vytřete z ohřevného prostoru vlhkou utěrkou případný prach a zbytky obalového materiálu.
- Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip na postranní mřížky a zasuňte všechny plechy a rošt.
- Zapněte konvektomat tlačítkem zap./vyp. .

Zobrazuje se Zvolte provozní způsob.

- Zvolte Klimatické pečení .


Objeví se navrhovaná teplota (160 °C). Zapne se topení, osvětlení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

- Nastavte maximální možnou teplotu (250 °C).
- Potvrďte tlačítkem OK.
- Zvolte Autom. dávkování páry.


Objeví se výzva k procesu nasávání.

- Naplňte nějakou nádobu požadovaným množstvím čerstvé vody a řiďte se pokyny na displeji (viz kapitola „Princip ovládání“, odstavec „Nasávání vody“).

Konvektomat vypalujte nejméně hodinu.

- Nejdříve po jedné hodině vypněte konvektomat tlačítkem zap./vyp. .

Vyčištění ohřevného prostoru po vypalování

 Nebezpečí popálení horkými povrchy.

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






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

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


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

Nastavení

Přehled nastavení

položka menu	možná nastavení
Jazyk 	... deutsch english ... Lokalita
Denní čas	Zobrazení Zap.* Vyp. Noční vypnutí Časový formát 12 h 24 h* Nastavit
Osvětlení	Zap. „Zap.“ na 15 vteřin* Vyp.
Displej	Jas  QuickTouch Zap. Vyp.*
Hlasitost	Signální tóny Melodie*  Sólo tón  Tón tlačítek  Uvítací melodie Zap.* Vyp.
Jednotky	Teplota °C* °F
Booster	Zap.* Vyp.
Rychlé ochlazení	Zap.* Vyp.
Udržování teploty	Zap. Vyp.*


* nastavení z výroby



položka menu	možná nastavení
Navrhované teploty	
Doběh ventilátoru chlaz.	Řízeno teplotou* Řízeno časem
Tvrdost vody	1° dH ... 15° dH* ... 70° dH
Nadmořská výška	0 - 250 m* ... 751 - 1000 m ... 1751 - 2000 m
Bezpečnost	Zablokování tlačítek Zap. Vyp.* Zablok. provoznění  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

Nastavení

Vyvolání menu „Nastavení“

V menu Další  | Nastavení můžete svůj konvektomat personalizovat tak, že nastavení z výroby přizpůsobíte svým potřebám.

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




Nastavení můžete zkontrolovat nebo změnit.

Nastavení lze měnit jen tehdy, když neprobíhá příprava pokrmu.

Jazyk

Můžete nastavit svůj národní jazyk a svou lokalitu.

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

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

Denní čas

Zobrazení

Zvolte způsob zobrazení denního času při vypnutém konvektomatu:

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

Časový formát

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



Nastavit

Nastavujete hodiny a minuty.

Po výpadku proudu se znovu zobrazuje aktuální denní čas. Denní čas zůstává uložený asi 150 hodin.

Pokud je konvektomat připojený k WiFi síti a přihlášený v aplikaci Miele, denní čas se synchronizuje podle nastavení lokality v aplikaci Miele.



Osvětlení

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

Displej

Jas

Jas displeje se znázorňuje pruhem segmentů.

- 
maximální jas
- 
minimální jas

QuickTouch

Zvolte, jak mají reagovat sensorová tlačítka, když je konvektomat vypnutý:

- Zap.
Pokud jste navíc zvolili nastavení Denní čas | Zobrazení | Zap. nebo Noční vypnutí, sensorová tlačítka reagují i při vypnutém konvektomatu.
- Vyp.
Nezávisle na nastavení Denní čas | Zobrazení sensorová tlačítka reagují jen tehdy, když je konvektomat zapnutý, a určitou dobu po vypnutí konvektomatu.

Hlasitost



Signální tóny

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

Melodie

Na konci postupu zazní s časovým odstupem několikrát melodie.



Hlasitost této melodie se znázorňuje pruhem segmentů.

- 
maximální hlasitost
- 
melodie je vypnutá

Sólo tón



Na konci přípravy pokrmu zazní na určitou dobu trvalý tón.

Výška tohoto samostatného tónu se znázorňuje pruhem segmentů.


- 
maximální výška tónu
- 
minimální výška tónu

Tón tlačítek

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

- 
maximální hlasitost
- 
tón tlačítek je vypnutý

Uvítací melodie

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

Nastavení

Jednotky

Teplota

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

Booster

Funkce Booster slouží k rychlému rozezhřátí ohřevného prostoru.

- Zap.

Funkce Booster je během fáze rozezhřátí pro přípravu pokrmu automaticky zapnutá. Topné těleso pro horní pečení a grilování, kruhové topné těleso a ventilátor předežívají ohřevný prostor současně na nastavenou teplotu.

- Vyp.

Funkce Booster je během fáze rozezhřátí pro přípravu pokrmu vypnutá. Ohřevný prostor předežívají jen topná tělesa příslušná provoznímu způsobu.

Rychlé ochlazení

Funkcí Rychlé ochlazení můžete rychle ochladit ohřevný prostor po skončení přípravy pokrmu.

Tato funkce je účelná, když například hned v návaznosti chcete spustit automatický program, pro který musí být ohřevný prostor studený.

Ve spojení s funkcí Udržování teploty můžete po skončení přípravy udržovat připravený pokrm teplý, aniž ho nechtěně dovaříte.

- Zap.

Funkce Rychlé ochlazení je zapnutá. Po skončení přípravy pokrmu se automaticky pootevřou dvířka. Ventilátor chlazení rychle vychladí připravený pokrm a ohřevný prostor.

- Vyp.

Funkce Rychlé ochlazení je vypnutá. Po skončení přípravy pokrmu zůstanou zavřená dvířka. Ventilátor chlazení vychladí připravený pokrm a ohřevný prostor.

Udržování teploty

Funkcí Udržování teploty můžete po skončení přípravy udržovat připravený pokrm teplý, aniž ho nechtěně dovaříte. Připravený pokrm je udržován teplý na přednastavené teplotě (Nastavení | Navrhované teploty | Udržování teploty).

Funkci Udržování teploty můžete používat jen ve spojení s funkcí Rychlé ochlazení.

- Zap.
Funkce Udržování teploty je zapnutá. Po skončení přípravy pokrmu se automaticky pootevřou dvířka. Ventilátor chlazení rychle vychladí připravený pokrm a ohřevný prostor na přednastavenou teplotu. Jakmile je dosaženo teploty, dvířka se opět automaticky zavřou, aby se připravený pokrm udržel teplý.
- Vyp.
Funkce Udržování teploty je vypnutá. Po skončení přípravy pokrmu zůstanou zavřená dvířka. Ventilátor chlazení vychladí připravený pokrm a ohřevný prostor.

Navrhované teploty

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

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

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

Můžete rovněž změnit navrhovanou teplotu pro funkci Udržování teploty.

Doběh ventilátoru chlaz.

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

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

Kondenzát může poškodit montážní skříň a pracovní desku a v konvektomatu se může vytvořit koroze.

Když v ohřevném prostoru udržujete připravený pokrm teplý, tak při nastavení Řízeno časem narůstá teplota a vede k orosení ovládacího panelu, k vytváření kapek pod pracovní deskou nebo k orosení čela nábytku. Při nastavení Řízeno časem neudržujte připravené pokrmy v ohřevném prostoru teplé.

Nastavení

Tvrdost vody

Aby konvektomat bezvadně fungoval a byl ve správném okamžiku odvápněn, musíte nastavit tvrdost místní vody. Čím je voda tvrdší, tím častěji musí být konvektomat odvápnován. Příslušná vodárna Vám může poskytnout informaci o tvrdosti místní pitné vody.

Pokud používáte vlastní domácí zařízení na změkčování vody, nastavte tvrdost vody na konvektomatu podle hodnoty nastavené na změkčovacím zařízení.

Pokud používáte vlastní domácí zařízení na demineralizaci vody (např. zařízení na inverzní osmózu), musíte je nastavit tak, aby upravená voda měla vodivost nejméně 100 $\mu\text{S/cm}$. Toho můžete u většiny jakostí vody dosáhnout tak, že nebudete provádět úplnou demineralizaci, nýbrž nastavíte tvrdost vody alespoň 3 $^{\circ}\text{dH}$. Vodivost je potřebná pro rozpoznání hladiny ve výrobníku páry. Nastavení na konvektomatu proveďte podle hodnoty nastavené na zařízení pro demineralizaci.

Pokud používáte balenou vodu v lahvích, musí vyhovovat nařízení o pitné vodě. Ne-používejte minerální vodu nebo vodu sycenou kyselinou uhličitou. Nastavení na konvektomatu proveďte podle obsahu vápníku. Obsah vápníku je uvedený na etiketě lahve v mg/l Ca^{2+} nebo ppm (mg/l CaCO_3).

Tvrdost vody			Obsah vápníku mg/l Ca^{2+}	Obsah uhličitanu vápenatého ppm (mg/l CaCO_3)	Nastavení na kon- vektomatu
$^{\circ}\text{dH}$	$^{\circ}\text{fH}$	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17

Nastavení

Tvrdość vody			Obsah vápníku mg/l Ca ²⁺	Obsah uhličitanu vápenatého ppm (mg/l CaCO ₃)	Nastavení na kon- vektomatu
°dH	°fH	mmol/l			
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37–45	66–80	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	82–107	8,23–10,74	328–428	821–1 071	46–60
61–70	109–125	10,92–12,53	436–500	1 089–1 250	61–70


Nastavení

Nadmořská výška

Bod varu vody se mění podle nadmořské výšky místa instalace. Tímto nastavením upravíte po přestěhování bod varu vody, pokud se nadmořská výška nového místa instalace liší nejméně o 300 metrů od původní.

Bezpečnost

Zablokování tlačítek

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

- Zap.
Zablokování tlačítek je aktivované. Tiskněte sensorové tlačítko *OK* nejméně 6 sekund, abyste zablokování tlačítek na krátkou dobu deaktivovali.
- Vyp.
Zablokování tlačítek je deaktivované. Všechna sensorová tlačítka reagují při zvolení okamžitě.

Zablok. provoznění

Zablokování provoznění brání neúmyslnému zapnutí konvektomatu.

Při aktivovaném zablokování provoznění můžete nadále ihned nastavit kuchyňský budík a používat funkci MobileStart.

Zablokování provoznění zůstane zachované i po výpadku proudu.

- Zap.
Zablokování provoznění se aktivuje. Než konvektomat budete moci používat, nejméně na 6 sekund stiskněte sensorové tlačítko *OK*.

- Vyp.
Zablokování provoznění je deaktivované. Konvektomat můžete používat jako obvykle.

Miele@home

Konvektomat patří k přístrojům pro domácnost kompatibilním s Miele@home. Váš konvektomat je z výroby vybavený WiFi komunikačním modulem a je vhodný pro bezdrátovou komunikaci.

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

- Aktivovat
Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když je deaktivované Miele@home. WiFi funkce se opět zapne.
- Deaktivovat
Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když je aktivované Miele@home. Miele@home zůstává vytvořené, WiFi funkce se vypne.
- Stav připojení
Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když je aktivované Miele@home. Na displeji se zobrazují informace jako kvalita WiFi příjmu, název sítě a IP adresa.
- Nově vytvořit
Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když je již vytvořená WiFi síť. Vynulujete síťová nastavení a ihned vytvoříte nové připojení k síti.
- Resetovat
Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když je již vytvořená WiFi síť. WiFi funkce se vypne a připojení k WiFi síti se vynuluje na nastavení z výroby. Abyste mohli využívat Miele@home, musíte

připojení k WiFi síti vytvořit znovu. Síťová nastavení vynulujte, když konvektomat likvidujete, prodáváte nebo když uvádíte do provozu použitý konvektomat. To je jediný způsob, jak zajistit, že jste odstranili všechny osobní údaje a předchozí uživatel tak již nemůže mít přístup ke konvektomatu.

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


Vzdálené ovládání

Pokud na svém mobilním koncovém zařízení máte nainstalovanou aplikaci Miele, máte k dispozici systém Miele@home a máte aktivované dálkové ovládání (Zap.), můžete používat funkci MobileStart a například vyvolat informace k probíhajícím přípravám pokrmů v konvektomatu nebo probíhající přípravu ukončit.

V režimu síťové pohotovosti vyžaduje konvektomat max. 2 W.

Aktivace funkce MobileStart

- Zvolte sensorové tlačítko  pro aktivaci funkce MobileStart.

svítí sensorové tlačítko . Konvektomat můžete ovládat dálkově přes aplikaci Miele.

Přímé ovládání na konvektomatu má přednost před dálkovým ovládáním přes aplikaci.

MobileStart můžete používat, dokud svítí sensorové tlačítko .

Remote Update

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

Funkcí RemoteUpdate je možné aktualizovat software Vašeho konvektomatu. Pokud je pro Váš konvektomat k dispozici update, tak si ho konvektomat automaticky stáhne. Instalace update se neprovede automaticky, nýbrž ji musíte spustit manuálně.

Když nenainstalujete některou aktualizaci, můžete svůj konvektomat používat tak, jak jste zvyklí. Miele však doporučuje update instalovat.

Zapnutí/vypnutí

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

Pokud chcete, aby se aktualizace nestahovaly automaticky, vypněte RemoteUpdate.

Průběh aktualizace RemoteUpdate

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

Když je k dispozici aktualizace, zobrazí se hlášení na displeji Vašeho konvektomatu.

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

Pokud aktualizaci nechcete nainstalovat, vypněte RemoteUpdate.

Aktualizace může trvat několik minut.

Nastavení

Při dálkové aktualizaci RemoteUpdate je třeba dbát následujícího:

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

Verze softwaru

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

Prodejce

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

Výstavní režim


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

- Zap.
Výstavní provoz se aktivuje, když nejméně 4 sekundy tisknete senzorové tlačítko *OK*.
- Vyp.
Výstavní provoz se deaktivuje, když nejméně 4 sekundy tisknete senzorové tlačítko *OK*. Konvektomat můžete používat jako obvykle.


Nastavení z výroby

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

Provozní hodiny

Volbou Další  | Provozní hodiny můžete zkontrolovat celkový počet provozních hodin svého konvektomatu.

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 polít).


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

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


Nastavení kuchyňského budíku


Pokud máte zvolené nastavení Displej | QuickTouch | Vyp., zapněte konvektomat, abyste nastavili kuchyňský budík. Odpočítávání času kuchyňského budíku se pak zobrazuje při vypnutém konvektomatu.

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

- Stiskněte sensorové tlačítko .
 - Pokud současně probíhá příprava pokrmu, zvolte Kuch. budík.
- Objeví se výzva Nastavit 00:00 min.
- Navigační oblastí nastavte 06:20.
 - Potvrďte tlačítkem *OK*.


Čas kuchyňského budíku se uloží.


Když je konvektomat vypnutý, zobrazuje se  a místo aktuálního denního času odpočítávání času kuchyňského budíku.

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

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


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

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

- Stiskněte sensorové tlačítko .
- V případě potřeby potvrďte tlačítkem *OK*.

Vypnou se akustické a optické signály.

Změna kuchyňského budíku


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

Objeví se kuchyňský budík.

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












Změněný čas kuchyňského budíku se uloží.

Zrušení kuchyňského budíku

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

Kuchyňský budík se zruší.

Hlavní menu a submenu

menu	navrhovaná hodnota	rozsah
Provozní způsoby		
Horký vzduch plus 	160 °C	30–250 °C
Horní/spodní pečení 	180 °C	30–250 °C
Příprava v páře 	100 °C	70–100 °C
Automatické pečení 	160 °C	100–230 °C
Intenzivní pečení 	170 °C	50–250 °C
Velký gril 	240 °C	200–250 °C
Gril s cirkulací 	200 °C	100–250 °C
Klimatické pečení 	160 °C	130–250 °C
Automatické programy 		
Další 		
Spodní pečení	190 °C	100–250 °C
ECO - horký vzduch	190 °C	100–250 °C
Rozmrazování	25 °C	25–50 °C
Údržba		
Odvápnění		
Odmočení		
Sušení		
Nastavení 		

Přípravy pokrmů


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

Tipy pro úsporu energie

Využití zbytkového tepla

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

Úprava nastavení

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

Úsporný režim

Když neprobíhá příprava pokrmu a nenásleduje žádná další obsluha, konvektomat se z důvodu úspory energie automaticky vypne. Zobrazuje se denní čas nebo je displej vypnutý (viz kapitola „Nastavení“).

- Zapněte konvektomat.


Objeví se hlavní menu.



- Zvolte požadovaný provozní způsob.

Nejprve se objeví provozní způsob a potom navrhovaná teplota.

- Pokud je to potřeba, změňte navrhovanou teplotu a nastavte dobu přípravy.

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

- Potvrďte tlačítkem *OK*.
- V provozním způsobu Klimatické pečení  zvolte požadované dávky páry (viz kapitola „Klimatické pečení“).


V provozních způsobech Příprava v páře  a Klimatické pečení  se objevuje výzva k přípravě vody pro přípravu pokrmu.

- Naplňte nějakou nádobu požadovaným množstvím čerstvé vody a řiďte se pokyny na displeji (viz kapitola „Princip ovládání“, odstavec „Nasávání vody“).
- Vložte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.

Objeví se skutečná teplota a začne fáze rozehrátí.

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

- Po přípravě pokrmu stiskněte senzorové tlačítko zvoleného provozního způsobu, abyste přípravu ukončili.


 Nebezpečí úrazu horkou párou.

Při přípravě pokrmu s párou může při otevření dvířek vystoupit velké množství horké páry. Pára Vás může popálit.

O krok odstupte a počkejte, dokud se horká pára nerozplyne.

- Vyměňte připravený pokrm z ohřevného prostoru.

Vysušení ohřevného prostoru po přípravě pokrmu v páře

Doporučujeme, abyste po skončení přípravy pokrmu v provozním způsobu Příprava v páře  vysušili ohřevný prostor servisním programem Sušení.

Servisní program Sušení se skládá až ze 3 fází: odpařování zbytkové vody v prázdném ohřevném prostoru, vysušení rozehrátím ohřevného prostoru a rychlé ochlazení při pootevřených dvířkách.


Servisní program Sušení v každém případě proveďte, abyste chránili ohřevný prostor před korozí a abyste odpařili všechnu zbytkovou vodu.

- Řiďte se pokyny na displeji.
- Odstraňte vodu a kondenzát z ohřevného prostoru a ze sběrného žlábků houbičkou nebo houbovou utěrkou.
- Zavřete dvířka.
- Až servisní program Sušení skončí, vypněte konvektomat.

Obsluha

Doplnění vody

Když je během přípravy pokrmu podporovaného vlhkostí příliš málo vody v zásobníku, zazní signál a objeví se výzva k naplnění čerstvou vodou.

 **Nebezpečí úrazu horkou párou.**

Při přípravě pokrmu s párou může při otevření dvířek vystoupit velké množství horké páry. Pára Vás může popálit.

O krok odstupte a počkejte, dokud se horká pára nerozplyne.

- Naplňte nějakou nádobu požadovaným množstvím čerstvé vody a řiďte se pokyny na displeji (viz kapitola „Princip ovládání“, odstavec „Nasávání vody“).

Fáze ohřevu začne znovu a příprava pokrmu bude pokračovat.



Změna hodnot a nastavení pro přípravu pokrmu


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

Podle provozního způsobu můžete změnit tato nastavení:

- Teplota
- Doba přípravy
- Hotové v
- Start v

Změna teploty

Navrhovanou teplotu můžete trvale nastavit podle svých osobních zvyklostí prostřednictvím Další  | Nastavení  | Navrhované teploty.

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

Na displeji se objeví žádaná teplota.

- Přes navigační oblast změňte žádanou teplotu.

Teplota se mění v krocích po 5 °C.

- Potvrďte pomocí *OK*.

Příprava pokrmu pokračuje se změnou žádanou teplotou.


Nastavení dob přípravy

Jestliže je mezi vložením připravovaného pokrmu a okamžikem spuštění delší časový úsek, může to záporně ovlivnit výsledek přípravy. Čerstvé potraviny mohou změnit barvu a dokonce se zkazit.

Při pečení z těsta se těsto může vysušit a může se zhoršit účinek kvasidla.



Volte co nejkratší dobu do spuštění přípravy pokrmu.

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



Zadáním *Doba přípravy*, *Hotové v* nebo *Start v* senzorovým tlačítkem  můžete automaticky vypnout nebo zapnout a vypnout přípravu pokrmu.

- *Doba přípravy*
Nastavujete dobu, kterou pokrm potřebuje na přípravu. Po uplynutí této doby se automaticky vypne topení ohřevného prostoru. Maximální doba

přípravy pokrmu, jakou je možné nastavit, závisí na zvoleném provozním způsobu.



- Hotové v
Určujete okamžik, kdy má skončit příprava pokrmu. V tomto okamžiku se automaticky vypne topení ohřevného prostoru.
 - Start v
Tato funkce se v menu objeví až poté, co nastavíte Doba přípravy nebo Hotové v. Pomocí Start v určujete okamžik, kdy má začít příprava pokrmu. V tomto okamžiku se automaticky zapne topení ohřevného prostoru.
- Stiskněte sensorové tlačítko .
 - Nastavte požadované časy.
 - Potvrďte pomocí OK.
 - Stiskněte sensorové tlačítko  pro návrat k menu zvoleného provozního způsobu.

Změna nastavených dob přípravy

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

Při výpadku elektrické sítě se nastavení vymažou.


Zrušení nastavených dob přípravy

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

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

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

Stornování přípravy pokrmu

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

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


Objeví se hlavní menu.


Když je zapnutá funkce Rychlé ochlazení, po skončení přípravy pokrmu se automaticky pootevrou dvířka a ventilátor chlazení rychle ochladí připravený pokrm a ohřevný prostor.

Senzorovým tlačítkem zvoleného provozního způsobu se vrátíte do hlavního menu.

Přerušení přípravy pokrmu v provozním způsobu Příprava v páře

Doporučujeme, abyste během přípravy pokrmu čistě s parním provozem nechali zavřená dvířka, aby neunikala pára a neklesla nastavená teplota ohřevného prostoru.

V provozním způsobu Příprava v páře  stejně jako u programů a použití čistě s parním provozem můžete přerušit přípravu pokrmu a pozastavit dobu přípravy.


 Nebezpečí úrazu horkou párou.

Při přípravě pokrmu s párou může při otevření dvířek vystoupit velké množství horké páry. Pára Vás může popálit.

O krok odstupe a počkejte, dokud se horká pára nerozplyne.

- Když chcete přerušit přípravu pokrmu, otevřete během ní dvířka.

Příprava pokrmu se přeruší a doba přípravy se pozastaví.

 Nebezpečí poranění horkými povrchy a horkým připravovaným pokrmem.

Konvektomat se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor, postranní mřížky, příslušenství a připravovaný pokrm.

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

Při zasouvání a vyjímání napařovacích misek dbejte na to, aby nevyšpláchl horký připravovaný pokrm.





- Když chcete pokračovat v přípravě pokrmu, zavřete dvířka.

Příprava pokrmu bude pokračovat s aktuální teplotou ohřevného prostoru. Zbývající čas se odpočítává dále.

Předehtání ohřevného prostoru

Funkce **Booster** slouží v některých provozních způsobech k rychlému rozehtání ohřevného prostoru.

Předehtávání ohřevného prostoru je nutné jen při několika málo přípravách.

- Většinu připravovaných pokrmů zasunte do studeného ohřevného prostoru, abyste využili teplo již během fáze rozehtání.
- Ohřevný prostor předehtávejte při těchto přípravách a provozních způsobech:
 - tmavá chlebová těsta a rostbíf a filety v provozním způsobu **Horký vzduch plus** , **Klimatické pečení**  a **Horní/spodní pečení** 
 - moučníky a pečivo s krátkou dobou přípravy (asi do 30 minut) a choulstivá těsta (např. piškot) v provozním způsobu **Horní/spodní pečení**  (bez funkce **Booster**)

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

Při těchto přípravách funkci **Booster** vypněte.

Vypnutí funkce **Booster** pro jednu přípravu pokrmu



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





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

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

Booster

Funkce **Booster** slouží k rychlému rozehtání ohřevného prostoru.


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

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

Když nastavíte teplotu vyšší než 100 °C a je zapnutá funkce **Booster**, ohřevný prostor se rozehtá rychleji. Přitom se zapnou současně topné těleso pro horní pečení a grilování, kruhové topné těleso a ventilátor.

Rychlé ochlazení

Funkcí Rychlé ochlazení můžete rychle ochladit ohřevný prostor po skončení přípravy pokrmu.

Tato funkce není k dispozici v provozním způsobu Příprava v páře .

Vypnutí funkce Rychlé ochlazení pro jednu přípravu pokrmu

- Než zvolíte požadovaný provozní způsob, zvolte nastavení Rychlé ochlazení | Vyp..

Když je rovněž zapnutá funkce Udržování teploty, zobrazuje se Při deaktivaci „Rychlého ochlazení“ se vypne i funkce „Udržování teploty“..

Funkce Rychlé ochlazení a Udržování teploty jsou vypnuté. Po skončení přípravy pokrmu zůstanou zavřená dvířka. Ventilátor chlazení vychladí připravený pokrm a ohřevný prostor.


Když pak chcete znovu spustit přípravu pokrmu s funkcí Rychlé ochlazení, zvolte nastavení Rychlé ochlazení | Zap., abyste funkci opět zapnuli.

Udržování teploty

Funkcí Udržování teploty můžete po skončení přípravy udržovat připravený pokrm teplý, aniž ho nechtěně dovaříte.

Připravený pokrm je udržován na přednastavené teplotě (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Navrhované teploty“).

Funkci Udržování teploty můžete používat jen ve spojení s funkcí Rychlé ochlazení.

Tato funkce není k dispozici v provozním způsobu Příprava v páře .

Zapnutí Udržování teploty pro jednu přípravu pokrmu

- Než zvolíte požadovaný provozní způsob, zvolte nastavení Udržování teploty | Zap..

Když je rovněž vypnutá funkce Rychlé ochlazení, zobrazuje se „Udržování teploty“ vyžaduje „Rychlé ochlazení“. „Rychlé ochlazení“ bude rovněž aktivováno,.

- V případě potřeby potvrďte hlášení tlačítkem OK.


Funkce Udržování teploty a Rychlé ochlazení jsou zapnuté. Po skončení přípravy pokrmu se automaticky pootevřou dvířka. Ventilátor chlazení rychle vychladí připravený pokrm a ohřevný prostor na přednastavenou teplotu.


Jakmile je dosaženo teploty, dvířka se opět automaticky zavřou, aby se připravený pokrm udržel teplý.

Když pak chcete znovu spustit přípravu pokrmu bez funkce Udržování teploty, zvolte nastavení Udržování teploty | Vyp., abyste funkci opět vypnuli.

Nastavení pro funkci Rychlé ochlazení se nezmění.

Použití Příprava v páře

V provozním způsobu Příprava v páře  připravujete potraviny výhradně s párou (viz kapitola „Princip ovládní“, odstavec „Nasávání vody“).

Na rozdíl od provozního způsobu Klimatické pečení  se nasaje větší množství vody a při teplotě maximálně 100 °C se v podobě páry postupně pouští do ohřevného prostoru.

Potraviny přitom **nezhnědnou**.

Tip: Během přípravy nechte zavřená dvířka, aby neunikala pára.

Dbejte pokynů v kapitole „Čištění a ošetřování“, odstavec „Odpařit zbytek vody“.

Vhodný pokrm k přípravě

Při přípravě v páře zůstává zachována typická vlastní chuť potraviny lépe než při běžném vaření. Proto doporučujeme vůbec nesolit, nebo až po přípravě. Potraviny si kromě toho uchovávají svoji čerstvost a přirozenou barvu.

- **Zelenina** je k přípravě v páře velmi vhodná, zvláště také k blanšírování. Při přípravě v páře zůstanou zachovány skoro všechny vitaminy a minerální látky, protože připravovaný pokrm neleží ve vodě.
- **Rýže** se připravuje v tekutině a během přípravy ji všechnu pohltí, takže se neztratí žádné živiny. Příprava **mléčné rýže** je velmi jednoduchá, protože se nemusí míchat a nepřipaluje se.
- Při přípravě **vaječných jídel** (např. valečného krému, creme brûlée nebo soufflé) je výsledek přípravy velmi rovnoměrný a jemný.

Napařovací misky

Pro příslušné potraviny zvolte vhodné napařovací misky (viz kapitola „Vybavení“, odstavec „Dodávané a dokoupitelné příslušenství“).

Na přípravu v páře použijte pokud možno napařovací misky s perforovaným dnem. Pára pak má přístup k připravovanému pokrmu ze všech stran a vaření je rovnoměrné.

Vlastní nádobí

Můžete používat vlastní nádobí. Přitom respektujte následující:

- Zasuňte **vždy** univerzální plech do úrovně 1, abyste zachytili tekutinu. Postavte nádobí na rošt nebo do napařovací misky v úrovni 3.
- Nádobí musí být odolné proti vysoké teplotě a páře. Kdybyste k přípravě v páře chtěli používat plastové nádobí, informujte se u výrobce, zda je vhodné.
- Tlustostěnné nádobí, např. z porcelánu, keramiky nebo kameniny, je k přípravě v páře méně vhodné. Tlusté stěny vedou špatně teplo a způsobí tím výrazné prodloužení doby přípravy pokrmu uvedené v tabulkách.
- Horní okraj nádobí musí mít trochu odstup od stropu ohřevného prostoru, aby do nádoby mohl vniknout dostatek páry.

Hluboce zmrazené potraviny

Při přípravě hluboce zmrazených potravin je doba rozehtívání delší než u čerstvých potravin. Čím více hluboce zmrazených potravin je v ohřevném prostoru, tím déle trvá fáze rozehtívání.

Příprava v páře

Vaření s tekutinami

Při přípravě s tekutinou naplňte napařovací misku jen ze $\frac{2}{3}$, aby tekutina při vyjímání nevystříkla.

Informace k tabulkám přípravy

Tabulky přípravy najdete na konci tohoto dokumentu.

Úroveň

Zasuňte **vždy** univerzální plech do úrovně 1, abyste zachytili tekutinu.

Zasuňte rošt nebo napařovací misku do úrovně 3.

Zasouvejte napařovací misky, rošt a plech vždy mezi příčkami postranních mřížek, aby byla zajištěna ochrana proti převrácení.

Teplota

Při přípravě v páře se dosahuje teploty maximálně 100 °C. Při této teplotě se dají připravovat skoro všechny potraviny. Některé choulostivé potraviny, například bobulové ovoce, se musí připravovat při nižší teplotě, protože jinak prasknou.

Doba přípravy

Při přípravě v páře začne doba přípravy plynout až poté, co je dosaženo nastavené teploty.

Doby přípravy pokrmu při přípravě v páře obecně odpovídají dobám přípravy při vaření v hrnci. Pokud dobu přípravy ovlivňují určité faktory, v následujících kapitolách na to upozorníme.

Doba přípravy nezávisí na množství potravin. Doba přípravy 1 kg brambor je přesně stejná jako doba přípravy 500 g brambor.

Zelenina

Čerstvá zelenina

Čerstvou zeleninu připravte jako obvykle, např. ji omyjte, očistěte a nakrájejte.

Zmrazené potraviny

Zmrazená zelenina se před vařením nemusí rozmrazovat. Výjimka: zelenina zmrazená v bloku.

Zmrazená a čerstvá zelenina se stejnou dobou přípravy se mohou připravovat společně.

Větší, mrazem navzájem spojené kusy rozkrájejte. Dobu přípravy najdete na obalu.

Napařovací misky

Potraviny s malým průměrem jednotlivých kusů (např. hrách, stonky chřestu) nevytvářejí duté prostory nebo jenom velmi málo a jen těžko do nich může proniknout pára. Pro získání rovnoměrného výsledku přípravy volte pro tyto potraviny nízké napařovací misky a plňte je do výšky jen asi 3–5 cm. Větší množství potravin rozdělte do několika nízkých napařovacích misek.

Různé druhy zeleniny se stejnou dobou přípravy se mohou připravovat v jedné napařovací misce.

Druhy zeleniny, které se připravují v tekutině, např. červené zelí, připravujte v napařovacích miskách s plným dnem.

Úroveň

Jestliže v napařovacích miskách s perforovaným dnem připravujete zabarvující zeleninu, např. červenou řepu, nedávejte pod ně žádné jiné potraviny. Tak zabráníte zabarvení skapávající tekutinou.

Doba přípravy

Doba přípravy závisí stejně jako u běžného vaření na velikosti vařeného pokrmu a požadovaném stupni uvaření.

Příklad:

Brambory na salát, čtvrcené:

asi 25 minut

brambory na salát, půlené:

asi 30 minut

Ryby

Čerstvé ryby

Čerstvé ryby připravte jako obvykle, např. oškrábejte, vykuchejte a očistěte.

Hluboce zmrazené ryby

Ryby nemusí být před přípravou úplně rozmrazené. Stačí, když dostatečně změkne povrch, aby přijal koření.

Příprava

Rybu před vařením okyselte, například šťávou z citronu nebo limetky. Okyselením se rybí maso zpevní.

Rybu nemusíte solit, protože si při přípravě v páře v maximální míře zachová svoje minerální látky, které mu dávají vlastní chuť.

Napařovací misky

Napařovací misky s perforovaným dnem vymažte tukem.

Úroveň

Jestliže připravujete ryby v napařovacích miskách s perforovaným dnem a v jiných napařovacích miskách další potraviny, zabraňte přenosům chutí v důsledku skapávající tekutiny tím, že rybu zasunete přímo nad univerzální plech.

Teplota

85 – 90 °C

K šetrné přípravě choulostivých druhů ryb, jako je například mořský jazyk.

100 °C

K přípravě druhů ryb s pevným masem, například tresky a lososa.

K přípravě ryb ve šťávě nebo vývaru.

Doba přípravy

Doba přípravy závisí na tloušťce a kvalitě připravovaného pokrmu, nikoli na hmotnosti. Čím je kus tlustší, tím delší je doba přípravy. Kus ryby o hmotnosti 500 g a výšce 3 cm má delší dobu přípravy než kus o hmotnosti 500 g a výšce 2 cm.

Čím déle se ryba připravuje, tím tužší je její maso. Dodržujte uvedené doby přípravy. Pokud není ryba dostatečně uvařená, dovařte ji jen několik minut.

Jestliže rybu vaříte ve šťávě nebo vývaru, uvedené doby přípravy o několik minut prodlužte.

Příprava v páře

Tipy

- Použitím koření a bylinek, například kopru, vyzdvihnete vlastní chuť.
- Větší ryby připravujte v poloze, v jaké plavou. Abyste tuto polohu udrželi, postavte do napařovací misky malý šálek dnem vzhůru nebo podobný předmět. Rybu na něj položte stranou s otevřeným břichem.
- Dejte zbytky a odřezky jako kosti, ploutve a hlavu ryby spolu s polévkovou zeleninou a studenou vodou do napařovací misky, abyste vytvořili **rybí vývar**. Vařte při 100 °C po dobu 60 minut. Čím delší je doba přípravy, tím silnější bude vývar.
- Pro přípravu **ryby na modro** se ryba vaří v octové vodě (poměr voda : ocet podle receptu). Důležité je nepoškodit kůži ryby. Pro tuto úpravu se hodí kapr, pstruh, lín, úhoř a losos.

Maso

Čerstvé maso

Připravte maso jako obvykle.

Zmrazené potraviny

Zmrazené maso před přípravou rozmrazte (viz kapitola „Speciální použití“, odstavec „Rozmrazování“).

Příprava

Maso, které má být osmahnuto a následně podušeno, např. guláš, musí být opečeno na vařiči.

Doba přípravy

Doba přípravy závisí na tloušťce a povaze připravovaného pokrmu, nikoli na hmotnosti. Čím je kus tlustší, tím delší je doba přípravy. Kus masa o hmotnosti 500 g a výšce 10 cm má delší dobu přípravy než kus o hmotnosti 500 g a výšce 5 cm.

Tipy

- Pokud mají zůstat zachovány **aromatické látky**, použijte napařovací misku s perforovaným dnem. Koncentrát zachycený v univerzálním plechu můžete použít na zjemnění omáček nebo ho můžete zmrazit pro pozdější použití.
- K výrobě **silného vývaru** se hodí slepičí maso a z hovězího plátky z klišky, hrudí, vysoké žebro a hovězí kosti. Dejte maso spolu s kostmi, polévkovou zeleninou a studenou vodou do napařovací misky. Čím delší je doba přípravy, tím silnější bude vývar.

Rýže

Rýže během vaření bobtná, proto se musí připravovat v tekutině. Přijímání tekutiny a tím poměr rýže k tekutině se liší podle druhu.

Rýže během přípravy přijme veškerou tekutinu, takže nedojde ke ztrátě živin.

Obiloviny

Obiloviny během vaření bobtnají, proto se musí připravovat v tekutině. Poměr obilovin k tekutině závisí na druhu obiloviny.

Obiloviny lze připravovat v celých zrnech nebo rozdrcené.

Těstoviny

Sušené těstoviny

Sušené nudle a těstoviny při vaření bobtnají, proto se musí vařit v tekutině. Nudle musí být v tekutině dobře ponořené. Při použití horké tekutiny je výsledek vaření lepší.

Prodlužte výrobcem udanou dobu přípravy asi o $\frac{1}{3}$.

Čerstvé těstoviny

Čerstvé nudle a těstoviny, například z chladicího boxu, nemusí bobtnat. Vařte je ve vymazané napařovací misce s perforovaným dnem.

Navzájem spleené nudle nebo těstoviny oddělte a rovnoměrně rozložte v napařovací misce.

Ovoce


Aby nedošlo ke ztrátě šťávy, měli byste ovoce připravovat v napařovací misce s plným dnem.


Připravujete-li ovoce v napařovací misce s perforovaným dnem, zachycujte šťávu v univerzálním plechu.

Tip: Zachycenou šťávu můžete použít na přípravu dortové polevy.

Klimatické pečení

Použití Klimatické pečení

V provozním způsobu Klimatické pečení  pečte těsto, maso nebo vařte potraviny kombinací zahřívání ohřevného prostoru a podpory vlhkosti (viz kapitola „Hlavní menu a submenu“ a kapitola „Princip ovládání“, odstavec „Nasávání vody“).

Nasátá voda se během přípravy pokrmu pouští do ohřevného prostoru v 1 až 3 dávkách páry. Potraviny se připravují rovnoměrně a na rozdíl od provozního způsobu Příprava v páře  rovnoměrně zhnědnou díky vyšším teplotám.

Je normální, že se na vnitřním skle dvířek během dávkování páry sráží vlhkost. Toto orosení se v průběhu přípravy pokrmu odpaří.

Dbejte pokynů v kapitole „Čištění a ošetřování“, odstavec „Odpařit zbytek vody“.


Vhodný pokrm k přípravě

Jedna dávka páry trvá asi 5–8 minut. Počet a okamžik dávek páry se řídí připravovaným pokrmem:

- U **kynutých těst** se dávkou páry na začátku přípravy pokrmu docílí lepšího nakynutí.
- **Chléb a žemle** lépe nakynou díky dávce páry na začátku. Kůrka bude navíc lesklejší, když znovu následuje dávka páry na konci přípravy pokrmu.
- Při **pečení tučnějšího masa** způsobí dávka páry na začátku pečení lepší vypečení tuku.

Nevhodné je pečení podporované vlhkostí u druhů těst, jež obsahují velmi mnoho vlhkosti, jako je například bílkové pečivo. Zde se musí při pečení konat proces sušení.

Tip: Jako orientační pomůcku použijte přiložené recepty nebo Miele App.


 Nebezpečí opaření vodní párou. Vodní pára může vést k silnému opaření. Kromě toho vede srážení vodní páry na ovládacím panelu k prodlouženým reakčním dobám sensorových tlačítek. Během dávkování páry neotvírejte dvířka.


Když chcete připravovat potraviny jako chléb nebo housky v předehřátém ohřevném prostoru, spouštějte dávky páry nejlépe sami. První dávku páry spusťte ihned po zasunutí pokrmu k přípravě.

Když zvolíte více než jednu dávku páry, druhou dávku páry lze spustit nejdříve při teplotě ohřevného prostoru nejméně 130 °C.

Autom. dávkování páry


Po fázi rozehrátí se dávka páry spustí automaticky.

Voda se vypařuje do ohřevného prostoru. Na displeji se objeví .


Po dávkování páry zhasne .

■ Dokončete přípravu pokrmu.



1 dávka páry, 2 dávky páry nebo 3 dávky páry


Dávkování páry můžete spustit sami, jakmile bude svítit senzorové tlačítko .



Vyčkejte fáze rozehrátí, aby se vodní pára rovnoměrně rozdělila v zahřátém vzduchu ohřevného prostoru.

Tip: Ohledně okamžiku dávkování páry se orientujte podle údajů v receptech v dodané kuchařce nebo v aplikaci Miele. Pro připomenutí okamžiku využijte funkci Kuch. budík .

■ Stiskněte senzorové tlačítko .

Spustí se dávka páry. Na displeji se objeví  a zhasne senzorové tlačítko .

■ Pro spuštění dalších dávek páry postupujte obdobně, jakmile bude svítit senzorové tlačítko .


Po poslední dávce páry zhasne na displeji senzorové tlačítko  a .

■ Dokončete přípravu pokrmu.

Automatické programy

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

Kategorie

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

Dbejte pokynů v kapitole „Čištění a ošetřování“, odstavec „Odpařit zbytek vody“.

Používání automatických programů

■ Zvolte Automatické programy .

Zobrazí se výběrový seznam.

■ Zvolte požadovanou kategorii.

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

■ Zvolte požadovaný automatický program.

■ Řiďte se pokyny na displeji.

Upozornění k použití

- Stupeň uvaření se znázorňuje pruhem tvořeným sedmi segmenty. Požadovaný stupeň uvaření můžete nastavit prostřednictvím navigační oblasti.

- Při používání automatických programů mají být dodané recepty orientační pomůckou. Příslušným automatickým programem lze připravovat také podobné recepty s odlišnými množstvími.


- Než spustíte automatický program, nechte ohřevný prostor po přípravě pokrmu nejprve vychladnout na pokojovou teplotu.
- Když dáváte pokrm k přípravě do horkého ohřevného prostoru, buďte opatrní při otvírání dvířek. Může vystoupit horká pára. O krok odstupejte a počkejte, dokud se pára nerozplyne. Dbejte na to, abyste se nedostali do styku ani s horkou párou, ani s horkými stěnami ohřevného prostoru. Hrozí nebezpečí opaření a popálení.
- U některých automatických programů je nutno počkat na předehřátí ohřevného prostoru, než je možné vložit do něho pokrm k přípravě. Na displeji se objeví příslušné upozornění s časovým údajem.
- U některých automatických programů se po části doby přípravy musí přidat tekutina. Na displeji se objeví příslušné upozornění s časovým údajem (například pro nalití tekutiny).
- Údaj doby trvání automatického programu je přibližný. Podle průběhu přípravy se může zkrátit nebo prodloužit. Změny času přitom mohou být dány již výchozí teplotou masa.

V této kapitole najdete informace k následujícím použitím:


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

Rozmrazování

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

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

Vzduch v ohřevném prostoru začne cirkulovat a šetrně rozmrazí potravinu.

 **Nebezpečí infekce tvorbou choroboplodných zárodků.**

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

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

Tekutinu z rozmrazování nepoužívejte.

Potraviny po rozmrazení ihned dále zpracujte.

Tipy

- Nechte zmrazený pokrm rozmrazit bez obalu na univerzálním plechu nebo v míse.
- Na rozmrazování drůbeže používejte univerzální plech a na něm položený rošt. Zmrazené potraviny pak neleží v tekutině z rozmrazování.

- Maso, drůbež nebo ryby nemusí být před přípravou úplně rozmrazené. Stačí, když jsou potraviny rozmrazené částečně. Povrch je pak dostatečně měkký a přijme koření.

Příprava při nízké teplotě

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

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

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

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

Hotová pečeně je velmi jemná a šťavnatá.

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

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

- Jakmile je příprava pokrmu ukončena, můžete maso ihned rozkrájet. Není nutná žádná doba odpočinku.
- Maso udržujte teplé v ohřevném prostoru, dokud je nebudete podávat na stůl. Výsledku přípravy to neublíží.


Další použití


- Maso podávejte na předeřátých talířích s velmi teplou omáčkou, aby tak rychle nevychladlo. Maso má optimální teplotu ke konzumaci.

Použití Horní/spodní pečení

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

Použijte univerzální plech a na něm položený rošt.

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


 Nebezpečí popálení horkými povrchy.

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

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


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

Zavařování

 Nebezpečí infekce tvorbou choroboplodných zárodků.

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

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

 Nebezpečí úrazu v důsledku přetlaku v uzavřených plechovkách.


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

Plechovky nezavařujte a ani je neohřívajte.

Příprava ovoce a zeleniny

Údaje platí pro 6 sklenic o objemu 1 l.

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

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

- Počkejte, než ve sklenicích začnou rovnoměrně stoupat bublinky.



Včas snižte teplotu, abyste zabránili převaření.


Zavařování ovoce a okurek


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

Zavařování zeleniny


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

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

 teplota a doba zavařování, jakmile jsou vidět bublinky

 teplota a doba dohřevu

Vyjímání sklenic po zavařování

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Sklenice jsou po zavařování velmi horké.

Při vyjímání sklenic používejte chňapky na hrnce.

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

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

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

Další použití


Sušení

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






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






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


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

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

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 popálení o horké povrchy.

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

Při vyjímání usušených potravin používejte chňapky na hrnce.

- Usušené ovoce nebo zeleninu nechte vychladnout.

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

- Usušené potraviny uchovávejte v uzavřených sklenicích nebo dózách.

Zmrazené produkty/ hotové pokrmy

Tipy na moučníky, pizzu a bagety

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

Tipy na hranolky, krokety apod.

- Tyto mražené produkty můžete připravovat na pečícím nebo univerzálním plechu.
- Zvolte nižší z teplot doporučených na obalu.
- Připravované potraviny několikrát obraťte.


Příprava zmrazených produktů/hotových pokrmů

Šetrné nakládání s potravinami slouží Vašemu zdraví.


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


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

Nahřívání nádobí

Na nahřívání nádobí používejte 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 o horké povrchy.

Konvektomat se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství. Na spodní straně nádobí se mohou vytvářet ojedinělé kapky vody.

Při vyjímání nádobí používejte chňapky na hrnce.

- Vyjměte nahřáté nádobí z ohřevného prostoru.

Pečení z těsta

Šetrné nakládání s potravinami slouží Vašemu zdraví.

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

Tipy k pečení z těsta

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

Používání papíru na pečení

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

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

Informace k tabulkám přípravy

Tabulky přípravy najdete na konci tohoto dokumentu.

Volba teploty

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

Volba doby přípravy

Není-li uvedeno jinak, platí časy v tabulkách přípravy pro nepřehřátou troubu. Při 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 všech provozních způsobů s příslušnými navrhovanými teplotami najdete v kapitole „Hlavní menu a sub-menu“.

Používání položky Automatické programy

■ Říďte se pokyny na displeji.

Použití Horký vzduch plus

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

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

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

Tento provozní způsob používejte k přípravě pokrmů podporované vlhkostí.

- Zasuňte pokrm k přípravě do úrovně 2.

Použití Intenzivní pečení

Tento provozní způsob používejte k pečení moučníků s vlhkou oblohou.

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

- Moučník zasuňte do úrovně 1 nebo 2.

Použití Horní/spodní pečení

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

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

- Zasuňte pokrm k přípravě do úrovně 1 nebo 2.

Použití ECO - horký vzduch

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

- Zasuňte pokrm k přípravě do úrovně 2.

Pečení masa

Tipy pro pečení

- Můžete použít každé nádobí z tepelně odolného materiálu jako například pekáč, hrnec na pečení, skleněnou formu, fólii na pečení, římský hrnec, univerzální plech, rošt nebo grilovací a pečicí plech (pokud je k dispozici) na univerzálním plechu.
- **Předehřívání** ohřevného prostoru je nutné jen při přípravě rostbifu a filetu. Obecně předehřívání není nutné.
- Na pečení masa používejte **uzavřenou nádobu**, například pekáč. Maso zůstane uvnitř šťavnaté. Ohřevný prostor zůstane čistší než při pečení na roštu. Zůstane dostatek vývaru k přípravě omáčky.
- Použijete-li **fólii na pečení**, dbejte údajů na obalu.
- Použijete-li na pečení **rošt** nebo **otevřenou nádobu**, můžete libové maso potřít tukem, obložit plátky slaniny nebo prošpikovat.
- Maso **okořeňte** a položte do nádoby k přípravě. Obložte je vložkami másla nebo margarínu nebo je polijte olejem nebo pokrmovým tukem. Při velké libové pečení (2–3 kg) a tučné drůbeži přidejte asi 1/8 l vody.
- Během pečení nedolévejte příliš mnoho tekutiny. Zhoršilo by se tím **zhnědnutí** masa. Zhnědnutí probíhá na konci doby pečení. Maso získá intenzivnější hnědou barvu, když přibližně po polovině doby pečení sundáte z nádobí poklici.
- Po skončení pečení vyjměte připravený pokrm z ohřevného prostoru, přikryjte ho a nechte asi 10 minut **odpočívat**. Pak z pečeně po nařznutí vyteče méně šťavy.





- Kůže **drůbeže** bude křupavá, když ji 10 minut před koncem doby přípravy potřete slabě osolenou vodou.

Informace k tabulkám přípravy

Tabulky přípravy najdete na konci tohoto dokumentu.

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

Volba teploty

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

Volba doby přípravy

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

- Dobu přípravy můžete stanovit tak, že podle druhu masa vynásobíte výšku pečeně [cm] časem na cm výšky [min/cm]:
 - hovězí/zvěřina: 15–18 min/cm
 - vepřové/telecí/jehněčí: 12–15 min/cm
 - rostbíf/filety: 8–10 min/cm


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


Tipy

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

Informace k provozním způsobům

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

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



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


Používání položky Automatické programy

- Říďte se pokyny na displeji.

Použití Horký vzduch plus nebo Automatické pečení

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

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

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

- Zasuňte pokrm k přípravě do úrovně 2.

Použití Klimatické pečení

Tento provozní způsob používejte k přípravě pokrmů podporované vlhkostí.

- Zasuňte pokrm k přípravě do úrovně 2.

Použití Horní/spodní pečení

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


- Zasuňte pokrm k přípravě do úrovně 2.

Použití ECO - horký vzduch

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

- Zasuňte pokrm k přípravě do úrovně 2.

Grilování

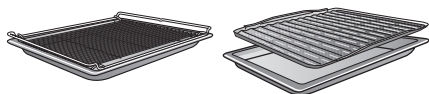
 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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

Tipy ke grilování

- Při grilování je nutné předeheřtátí. Předeheřtete topné těleso pro horní pečení a grilování asi 5 minut při zavřených dvířkách.
- Maso rychle opláchněte pod studenou tekoucí vodou a osušte. Plátky masa před grilováním nesolte, protože by z masa unikala šťáva.
- Libové maso můžete potřít olejem. Nepoužívejte jiné tuky, protože snadno ztmavnou nebo se z nich začne kouřit.
- Nízké ryby a plátky ryb očistěte a osolte. Rybu můžete také pokapat šťávou z citronu.
- Použijte univerzální plech a na něm položený rošt nebo plech na grilování a pečení (pokud je k dispozici). Plech na grilování a pečení chrání skapávající šťávu z masa před spálením, aby ji bylo možné dále použít. Na grilování potřete rošt nebo grilovací a pečicí plech olejem a pokrm k přípravě na něj položte.

Nepoužívejte plech na pečení z těsta.



Informace k tabulkám přípravy

Tabulky přípravy najdete na konci tohoto dokumentu.

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

Volba teploty

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

Volba úrovně

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

Volba doby přípravy ☺

■ Nízké plátky masa nebo ryb grilujte na každé straně asi 6–8 minut. Dbejte na přibližně stejnou tloušťku plátků, aby se příliš nelišily doby přípravy.

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

■ Jako **zkoušku stupně upečení** zatlačte na maso lžicí. Tak můžete zjistit, do jaké míry je maso hotové.

- **anglicky/rosé**

Když je maso ještě velmi pružné, je uvnitř ještě červené.

- **medium**

Když se maso poddá málo, je uvnitř růžové.

- **propečené**

Když se maso již prakticky nepoddá, je propečené.

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

Informace k provozním způsobům

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

Použití Velký gril

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


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

Použití Gril s cirkulací

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


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

Čištění a ošetřování

 Nebezpečí popálení o horké povrchy.

Konvektomat 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 konvektomatu se poškodí čisticím prostředkem na pečicí trouby a odvápnovacím prostředkem.

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

Odstraňte ihned zbytky čisticích prostředků.

Nevhodné čisticí prostředky

Abyste nepoškodili povrchy, vyhýbejte se při čištění těmito prostředkům:

- čisticí prostředky obsahující sodu, čpavek, kyseliny nebo chloridy
- čisticí prostředky rozpouštějící vodní kámen na čelní stěně
- drhnuocí čisticí prostředky, např. prášek na drhnutí, tekutý písek, odírací houbičky

- čisticí prostředky obsahující rozpouštědla
- čisticí prostředky na nerez
- čisticí prostředky pro myčky nádobí
- čisticí prostředky na sklo
- čisticí prostředky na sklokeramické varné desky
- tvrdé odírací kartáče a houbičky (např. houbičky na hrnce, upotřebené houbičky obsahující ještě zbytky drhnuocích prostředků)
- odstraňovače nečistot
- ostré kovové škrabky
- ocelová vlna
- bodové čištění mechanickými čisticími prostředky
- čisticí prostředky na pečicí trouby
- nerezové spirály

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

Odstraňujte znečištění nejlépe ihned.


Příslušenství není vhodné k čištění v myčce nádobí (s výjimkou napařovacích misek).

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

Pro pohodlné čištění doporučujeme:

- Vymontujte dvířka.
- Vymontujte postranní mřížky s výsuvnými pojezdy FlexiClip (pokud jsou k dispozici).
- Vymontujte katalyticky emailovanou zadní stěnu.

Odstraňování normálního znečištění

Tip: Čištění se usnadní, když použijete program Další  | Údržba | Odmočení (viz odstavec „Ošetřování“).

- Odstraňte kondenzát z ohřevného prostoru a ze sběrného žlábkou houbičkou nebo houbovou utěrkou.
- Běžné znečištění odstraňte nejlépe ihned teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.
- Odstraňte zbytky čisticích prostředků důkladně čistou vodou. Toto čištění je zvláště důležité u dílů zušlechtěných technologií PerfectClean, protože zbytky čisticích prostředků omezují účinek nepřínalosti.
- Povrchy pak osušte měkkou utěrkou.

Čištění těsnění

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

Těsnění může zkrěhnout kvůli zbytkům tuků a popraskat.

- Těsnění čistěte nejlépe po každé přípravě pokrmu.

Když není správně nasazené těsnění, může během přípravy pokrmu vystupovat pára z ohřevného prostoru. Těsnění **nikdy** nevyjímejte.

Čištění napařovacích misek

Napařovací misky jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí.

- Napařovací misky po každém použití umyjte a usušte.
- Namodralé zabarvení odstraňte octem a napařovací misky pak opláchněte čistou vodou.

Odstranění silných znečištění (kromě výsuvných pojezdů FlexiClip)

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

Nepokoušejte se odstraňovat tyto skvrny za každou cenu. Používejte jen popsané pomocné prostředky.

- Odstraňte připečené zbytky skleněnou škrabkou nebo spirálou z nerez oceli (např. Spontex Spirinett), teplou vodou a prostředkem na ruční mytí.

Tip: Čištění se usnadní, když použijete program Další  | Údržba | Odmočení (viz odstavec „Ošetřování“).

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

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

Čištění a ošetřování

Použití čisticího prostředku na pečicí trouby

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

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

Nestříkejte sprej na pečicí trouby na strop ohřevného prostoru.

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

- Čisticí prostředek na pečicí trouby nechte působit podle údaje na obalu.

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

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

Silná znečištění na výsuvných pojezdech FlexiClip

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

Výsuvné pojezdy FlexiClip nikdy nečistěte v myčce nádobí.

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

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

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

Čištění katalyticky emailované zadní stěny

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


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

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

Odstranění znečištění způsobeného kořením, cukrem apod.


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

Odstranění olejových a tukových znečištění

- Vyměte veškeré příslušenství (včetně postranních mřížek) z ohřevného prostoru.
- Než spustíte katalytické čištění, odstraňte z vnitřní strany dvířek a povrchů zušlechtných technologií PerfectClean hrubá znečištění, aby se nepřipekla.
- Zvolte provozní způsob Horký vzduch plus  a 250 °C.
- Zahřívejte prázdný ohřevný prostor nejméně 1 hodinu.

Doba trvání se řídí stupněm znečištění.

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

 Nebezpečí popálení o horké povrchy.

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


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

- Vyčistěte vnitřní stranu dvířek a ohřevný prostor teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.

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

Čištění stropu ohřevného prostoru

Je účelné pravidelně čistit strop ohřevného prostoru od zbytků potravin.

 Nebezpečí popálení o horké povrchy.

Konvektomat 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.

Když pronikne vodní pára krytem světla, může se konvektomat poškodit.

Konvektomat nikdy neuvádějte do provozu, když není připevněný kryt světla.



Topné těleso pro horní pečení a grilování se může poškodit.

Topné těleso pro horní pečení a grilování nikdy nesklápějte.

- Strop ohřevného prostoru čistěte jen teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.

Odpařit zbytek vody

Při přípravě pokrmu s párou nebo podporou vlhkosti může zůstat zbytková voda v systému tvorby páry, např. když je příprava pokrmu s podporou vlhkosti přerušena manuálně nebo výpadkem proudu.

Při příštím použití Příprava v páře , Klimatické pečení  nebo automatického programu podporovaného vlhkostí se objeví Odpařit zbytek vody.

- Spusťte odpařování zbytkové vody pokud možno ihned, aby se při příští přípravě pokrmu dostala na

Čištění a ošetřování

připravovaný pokrm výhradně pára z čerstvé vody a aby nepřetekl systém tvorby páry kvůli nasávání další vody.

 **Nebezpečí opaření vodní párou.**

Vodní pára může vést k silnému opaření.


Během odpařování zbytkové vody neotvírejte dvířka.

Doba odpařování zbytkové vody se mění podle jejího množství.

Ohřevný prostor se zahřívá a zbývající voda se odpařuje, takže se v ohřevném prostoru a na dvířkách sráží voda.

- Po vychladnutí ohřevného prostoru bezpodmínečně odstraňte vodu vysráženou v ohřevném prostoru a na dvířkách.

Okamžité odpaření zbytkové vody

 **Nebezpečí úrazu vodní párou.**
Vodní pára může vést k silnému opaření.

Během dávkování páry neotvírejte dvířka.

- Zvolte provozní způsob nebo automatický program podporovaný vlhkostí.

Zobrazí se dotaz *Odpařit zbytek vody.*

- Potvrďte pomocí *OK*.

Zobrazuje se časový údaj.

Spustí se odpařování zbytkové vody. Můžete sledovat průběh.


Uvedený čas závisí na množství vody, jaké se nachází v systému tvorby páry. V průběhu odpařování zbytkové vody může systém tento čas korigovat podle skutečně existujícího množství vody.

Na konci odpařování zbytkové vody zazní signál a objeví se *Hotovo*.

Nyní můžete připravit pokrm některým provozním způsobem nebo automatickým programem s podporou vlhkosti.

Při odpařování zbytkové vody se v ohřevném prostoru a na dvířkách sráží vlhkost. Po vychladnutí ohřevného prostoru tuto vysráženou vodu bezpodmínečně odstraňte.

Vynechání odpařování zbytkové vody

 Nebezpečí infekce kontaminovanou vodou v zásobníku na vodu. Když vynecháte odpařování zbytkové vody, mohou se v zásobníku na vodu pomnožit choroboplodné zárodky. Tato kontaminovaná voda může být použita v podobě páry při příští přípravě pokrmu.

Spusťte odpařování zbytkové vody pokud možno ihned, aby se při příští přípravě pokrmu dostala na připravovaný pokrm výhradně pára z čerstvé vody.

Za velmi nepříznivých okolností může dojít při dalším nasávání vody k přetečení systému tvorby páry do ohřevného prostoru.

Odpařování zbytkové vody pokud možno nestornujte.

- Zvolte provozní způsob nebo automatický program podporovaný vlhkostí.

Zobrazuje se Odpařit zbytek vody.

- Zvolte Přeskočit.


Nyní můžete připravit pokrm některým provozním způsobem nebo automatickým programem s podporou vlhkosti.

Při příští volbě provozního způsobu nebo automatického programu podporovaného vlhkostí jakož i při vypnutí konvektomatu budete znovu vyzváni, abyste provedli odpařování zbytkové vody.

Údržba

Odmočení

Tímto servisním programem můžete odmočit silná znečištění.

- Vyměňte příslušenství z ohřevného prostoru.
- Velké nečistoty odstraňte utěrkou.
- Zvolte Další  | Údržba | Odmočení.
- Řiďte se pokyny na displeji.

 Nebezpečí úrazu horkou párou.

Po skončení servisního programu může při otvírání dvířek vystoupit velké množství horké páry. Pára Vás může popálit.

O krok odstupte a počkejte, dokud se horká pára nerozplyne.

- Po odmočení **ihned** odstraňte vodu a kondenzát z ohřevného prostoru a ze sběrného žlábků houbičkou nebo houbovou utěrkou.
- Potom ohřevný prostor a vnitřní stranu dvířek osušte utěrkou.


Tip: Po servisním programu Odmočení doporučujeme provést servisní program Sušení pro odstranění vlhkosti i z nepříístupných míst ohřevného prostoru.

Sušení


Pomocí tohoto servisního programu můžete odstranit zbytkovou vlhkost i z nepříístupných míst ohřevného prostoru, abyste ohřevný prostor chránili před korozí.

Servisní program Sušení se skládá až ze 3 fází: odpařování zbytkové vody v prázdném ohřevném prostoru, vysušení rozehrátím ohřevného prostoru a rychlé ochlazení při pootevřených dvířkách.

Čištění a ošetřování

 Nebezpečí infekce kontaminovanou vodou v zásobníku na vodu. Když neprovedete servisní program Sušení, může dojít ke kontaminaci vody v zásobníku na vodu. Tato kontaminovaná voda může být použita v podobě páry při příští přípravě pokrmu.

Servisní program Sušení v každém případě proveďte, abyste odpařili všechny zbytkovou vodu.

- Zvolte Další  | Údržba | Sušení.
- Zvolte, zda sušení chcete spustit ihned nebo později a potvrďte to tlačítkem OK.
- Postupujte podle pokynů na displeji.
- Odstraňte vodu a kondenzát z ohřevného prostoru a ze sběrného žlábků houbičkou nebo houbovou utěrkou.
- Až servisní program Sušení skončí, vypněte konvektomat.

Odvápňení

Systém tvorby páry by se měl pravidelně odvápňovat podle tvrdosti vody.

Odvápňení můžete provést kdykoli.

Po určitém počtu příprav pokrmů však budete automaticky vyzváni k odvápňení systému tvorby páry, aby zůstala zachována bezvadná funkce.

Posledních 10 příprav pokrmů do odvápňení se zobrazuje a odpočítává. Potom bude zablokováno použití provozních způsobů, automatických programů a servisních programů s podporou vlhkosti.

Tyto provozní způsoby budete moci znovu používat až poté, co provedete odvápňení. Všechny ostatní provozní

způsoby, automatické programy a servisní programy bez podpory vlhkosti můžete nadále používat.

Průběh procesu odvápňování

Když spustíte odvápňování, musíte je provést celé, protože je nelze stornovat.

Odvápňování trvá asi 140 minut a probíhá v několika krocích:

1. Příprava procesu odvápňování
2. Nasátí odvápňovacího prostředku
3. Fáze působení
4. Cyklus proplachování 1
5. Cyklus proplachování 2
6. Cyklus proplachování 3
7. Odpaření zbytkové vody a vysušení ohřevného prostoru

Příprava procesu odvápňování

Potřebujete nádobu o objemu asi 1 l.

Abyste nádobu s odvápňovacím prostředkem nemuseli držet pod plnicí trubicí, je součástí dodávky plastová hadice s přísavnou příchytou.

Pro docílení optimálního čistícího účinku doporučujeme používat dodané, speciálně pro Miele vyvinuté odvápňovací tablety.


Tip: Další odvápňovací tablety obdržíte v internetovém obchodu Miele, u servisní služby Miele nebo u Vašeho specializovaného prodejce Miele.

Jiné odvápnovací prostředky, které obsahují kromě kyseliny citronové také jiné kyseliny nebo další nežádoucí látky jako například chloridy, by mohly vést ke škodám.

Kromě toho by nebylo možné zaručit požadovaný účinek při nedodržené koncentraci odvápnovacího prostředku.

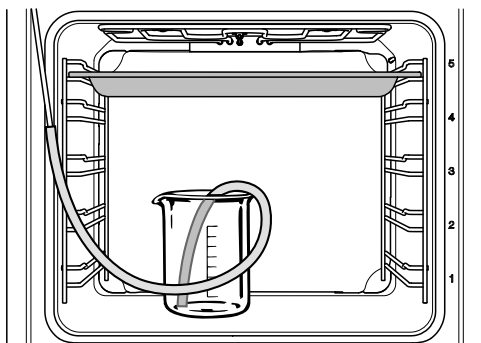
- Naplňte nádobu asi 900 ml studené vody z vodovodu a úplně v ní rozpustíte dvě odvápnovací tablety.

Provedení procesu odvápnování

- Zvolte Další .
- Zvolte Údržba.
- Zvolte Odvápnění.

Pokud již byly zablokované provozní způsoby a automatické programy podporované vlhkostí, můžete odvápnování ihned spustit potvrzením tlačítkem OK.

- Zasuňte univerzální plech až na doraz do nejvyšší úrovně, abyste po použití zachytili odvápnovací prostředek. Potvrďte upozornění tlačítkem OK.



- Připevněte jeden konec plastové hadice na plnicí trubici.

- Postavte nádobu s odvápnovacím prostředkem na dno ohřevného prostoru.
- Druhý konec plastové hadice dejte až na dno nádoby s odvápnovacím prostředkem a připevněte ho v nádobě přísavnou příchytkou.
- Potvrďte tlačítkem OK.

Spustí se proces nasávání. Je slyšet čerpací zvuky.

Proces nasávání můžete kdykoli přerušit a znovu v něm pokračovat volbou OK.

Po procesu nasávání se objeví upozornění.

- Potvrďte tlačítkem OK.
- Připravte si 1 l čerstvé vody a řiďte se pokyny na displeji.

Spustí se **fáze působení**. Můžete sledovat časový průběh.

- Nádobu i s propojovací hadicí k plnicí trubici nechte stát v ohřevném prostoru.

Systém během fáze působení několikrát nasaje trochu kapaliny. Je slyšet čerpací zvuky.

Během celého procesu zůstává zapnuté osvětlení ohřevného prostoru a ventilátor chlazení.

Na konci fáze působení zazní signál.

Čištění a ošetřování

Propláchnutí systému tvorby páry po fázi působení

Po fázi působení se musí propláchnout systém tvorby páry **studenu** vodou z vodovodu, aby se odstranily zbytky odvápňovacího prostředku.

K tomu účelu se čerpá třikrát asi 1 l čerstvé vody z vodovodu skrz systém tvorby páry a zachycuje se v univerzálním plechu.

Nádobu po prvním cyklu proplachování důkladně vypláchněte, abyste odstranili zbytky odvápňovacího prostředku.

■ Řiďte se pokyny na displeji.

Po třetím cyklu proplachování běží čerpadlo po dobu asi 1 minuty, aby odčerpalo zbývající vodu ze systému tvorby páry.

■ Řiďte se pokyny na displeji.

■ Vyměňte univerzální plech, nádobu a plastovou hadici.

■ Potvrďte tlačítkem *OK*.

Cyklus proplachování je ukončený.

Odpařování zbytkové vody

Po třetím cyklu proplachování se spustí odpařování zbytkové vody a cyklus sušení.

■ Zavřete dvířka.

 Nebezpečí opaření vodní párou.

Vodní pára může vést k silnému opaření.

Během odpařování zbytkové vody neotvírejte dvířka.

Zapne se topení ohřevného prostoru a zobrazí se doba trvání odpařování zbytkové vody. Doba trvání se automaticky koriguje podle skutečně existujícího množství zbytkové vody.


Po odpaření zbytkové vody se automaticky spustí cyklus sušení, aby se odstranila vlhkost i z nepříístupných míst ohřevného prostoru.


Ukončení procesu odvápňování

Na konci odpařování zbytkové vody se objeví informační okno s pokyny pro čištění po odvápňování.

■ Potvrďte tlačítkem *OK*.

Zazní signál a zobrazí se *Hotovo*.

■ Vypněte konvektomat tlačítkem zap./vyp. .

 Nebezpečí popálení o horké povrchy.

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

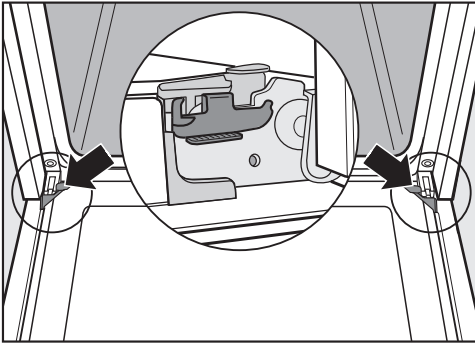
Před ručním čištěním nechte napřed vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

■ Pak vyčistěte vychladlý ohřevný prostor od případných zbytků odvápňovacího prostředku.

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

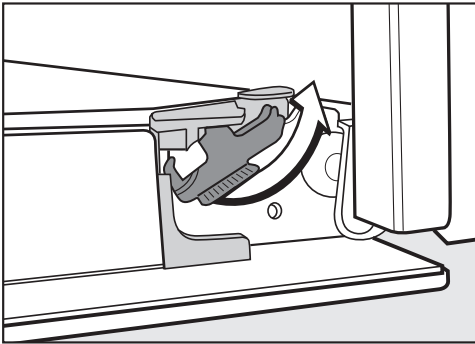
Demontáž dvířek

Dvířka váží asi 9 kg.



Dvířka jsou držáky spojena s dveřními panty. Než můžete dvířka stáhnout z těchto držáků, musíte napřed odjistit blokovací třmeny na obou dveřních pantech.

- Úplně otevřete dvířka.



- Odjistěte blokovací třmeny jejich otočením až na doraz.

Když chybně vymontujete dvířka, konvektomat se poškodí. Dvířka z držáků nikdy nestahujte vodorovně, protože by se držáky vrátily ke konvektomatu. Dvířka z držáků nikdy nestahujte za madlo dvířek, protože by se mohlo ulomit.

- Zavřete dvířka až na doraz.



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

Rozmontování dvířek

Dvířka jsou tvořena otevřeným systémem 3 povrchově upravených skleněných tabulí částečně odrážejících teplo. Za provozu je dvířky navíc veden vzduch, takže vnější tabule zůstane studená.

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


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

Čištění a ošetřování

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

Když skla dvířek spadnou, mohou se rozbít.

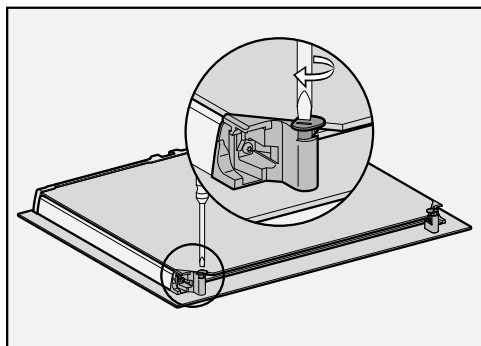
Vymontovaná skla dvířek bezpečně uložte.

 Nebezpečí úrazu zavírajícími se dvířky.

Když dvířka rozebíráte ve vestavěném stavu, mohou se zavřít.

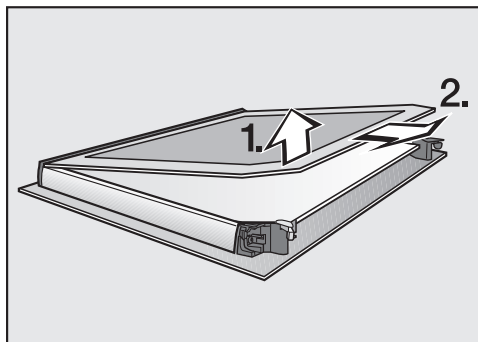
Než budete dvířka rozebírat, vždy je vymontujte.

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

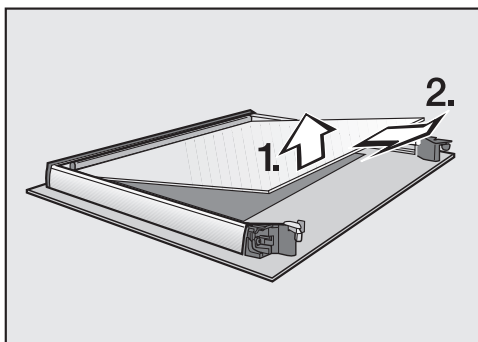


- Otočte obě aretace skel dvířek plochým šroubovákem směrem ven.

Vymontujte vnitřní sklo dvířek:

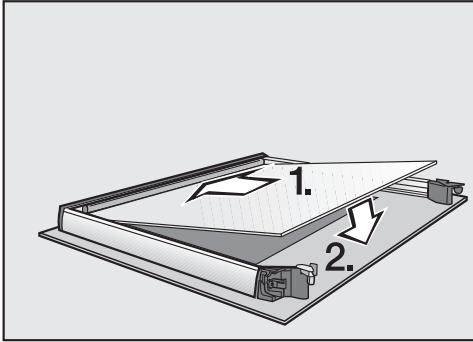


- Vnitřní sklo dvířek **mírně** zvedněte a vytáhněte je z plastové lišty.

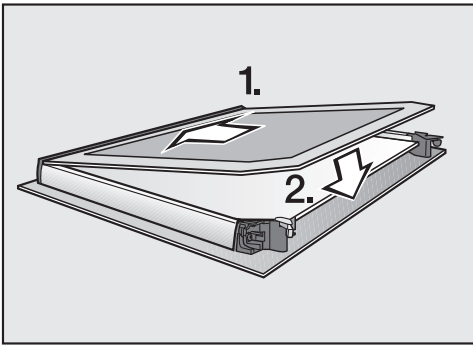


- Pro střední sklo dvířek **mírně** zvedněte a vytáhněte je.
- Očistěte skla dvířek a jednotlivé další díly teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a čistou houbovou utěrkou nebo čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna.
- Osušte díly měkkou utěrkou.

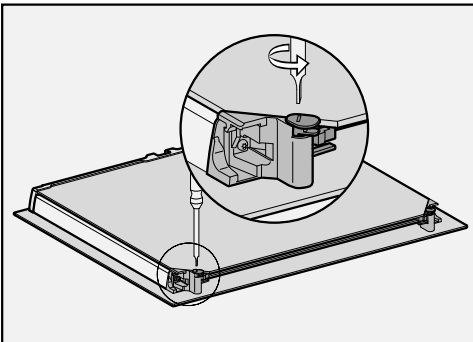
Dvířka pak opět pečlivě smontujte:



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

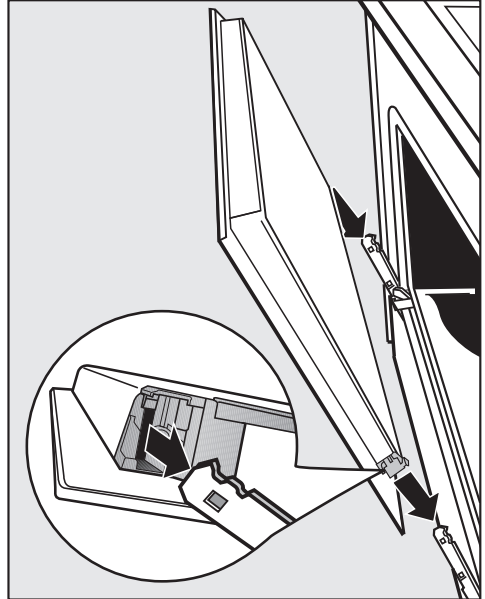


- Zasuňte vnitřní sklo dvířek matně potříštěnou stranou směrem dolů do plastové lišty a uložte je mezi aretace.



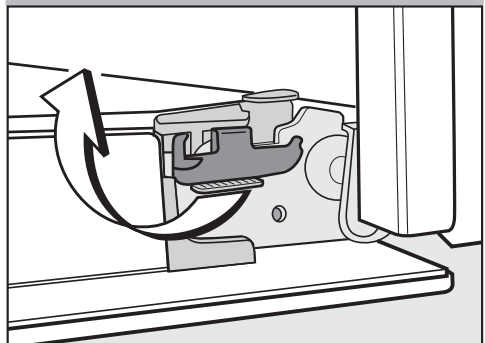
- Otočte obě aretace skel dvířek plochým šroubovákem směrem dovnitř. Dvířka jsou opět smontovaná.

Montáž dvířek



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

Když nejsou zajištěné blokovací třmeny, mohou se dvířka uvolnit z držáků a poškodit. Blokovací třmeny opět bezpodmínečně zajištěte.



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

Čištění a ošetřování

Demontáž postranních mřížek s výsuvnými pojedy FlexiClip

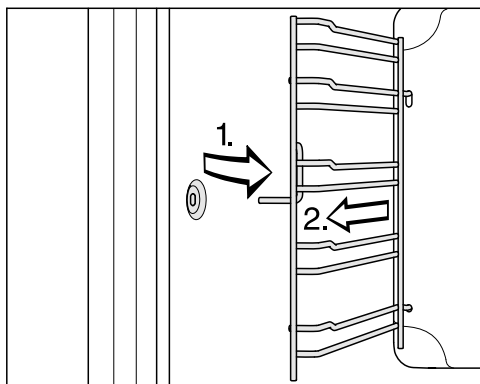
Postranní mřížky můžete vymontovat společně s výsuvnými pojedy FlexiClip (pokud jsou k dispozici).

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

⚠ Nebezpečí popálení o horké povrchy.

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

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



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

Montáž se provádí v opačném pořadí.

■ Díly pečlivě namontujte.

Demontáž zadní stěny

Pro účely čištění můžete vymontovat zadní stěnu.

⚠ Nebezpečí popálení o horké povrchy.

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

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

⚠ Nebezpečí úrazu otáčejícím se kolem ventilátoru.

Můžete se poranit o kolo horkovzdušného ventilátoru.

Konvektomat nikdy neuvádějte do provozu bez zadní stěny.

- Odpojte konvektomat elektricky od síťe. Vytáhněte k tomu účelu síťovou zástrčku nebo vypněte jistič elektrické instalace.
- Vymontujte postranní mřížky.
- Povolte čtyři šrouby v rozích zadní stěny a zadní stěnu vyjměte.
- Vyčistěte zadní stěnu (viz kapitola „Čistenie katalyticky emailovanej zadnej steny“).

Montáž se provádí v opačném pořadí.

■ Pečlivě namontujte zadní stěnu.




Otvory musí být umístěné tak, jak je znázorněno v kapitole „Popis“.

- Namontujte postranní mřížky.
- Připojte konvektomat opět k elektrické síti.


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

Na www.miele.com/service obdržíte informace k samostatnému odstranění poruch.

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


Problém	Příčina a odstranění
Je tmavý displej.	<p>Zvolili jste nastavení Denní čas Zobrazení Vyp.. Díky tomu je displej při vypnutém konvektomatu tmavý.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Jakmile konvektomat zapnete, zobrazí se hlavní menu. Pokud se má trvale zobrazovat denní čas, zvolte nastavení Denní čas Zobrazení Zap.. <p>Konvektomat je bez proudu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zkontrolujte, zda je síťová zástrčka konvektomatu zasunutá v zásuvce. ■ Zkontrolujte, zda nevypadl jistič elektrické instalace. Zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu Miele.
Neslyšíte signální tón.	<p>Signální tóny jsou vypnuté nebo nastavené na příliš nízkou hlasitost.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Signální tóny zapněte nebo zvýšte hlasitost nastavením Hlasitost Signální tóny.
Nezahřívá se ohřevný prostor.	<p>Je aktivovaný výstavní provoz.</p> <p>Můžete zvolit položky menu na displeji a sensorová tlačítka, ale topení ohřevného prostoru nefunguje.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktivujte výstavní provoz nastavením Prodejce Výstavní režim Vyp..
Zablok. zprovoznění  se objeví na displeji při zapnutí.	<p>Je zapnuté zablokování zprovoznění .</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Potvrďte tlačítkem OK. <p>Zobrazuje se Stiskněte „OK“ na 6 s.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pro jednu přípravu pokrmu vypněte zablokování zprovoznění stisknutím sensorového tlačítka OK nejméně na 6 sekund. ■ Chcete-li zablokování zprovoznění vypnout trvale, zvolte nastavení Bezpečnost Zablok. zprovoznění  Vyp..

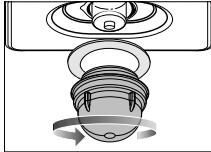
Co udělat, když ...

Problém	Příčina a odstranění
<p>Nereagují senzorová tlačítka.</p>	<p>Zvolili jste nastavení Displej QuickTouch Vyp.. Tím nereagují senzorová tlačítka při vypnutém konvektomatu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Jakmile konvektomat zapnete, budou senzorová tlačítka reagovat. Pokud chcete, aby senzorová tlačítka reagovala vždy i při vypnutém konvektomatu, zvolte nastavení Displej QuickTouch Zap.. <p>Konvektomat není připojený k elektrické síti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zkontrolujte, zda je zástrčka konvektomatu zasunutá v zásuvce. ■ Zkontrolujte, zda nevybavil jistič elektrické instalace. Zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu Miele. <p>Je problém v řídicí jednotce.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tiskněte tlačítko zap./vyp. , dokud se nevypne displej a ne-restartuje konvektomat.
<p>Na displeji se objeví Výpadek el. proudu.</p>	<p>Byla krátce vypadnutá elektrická síť. Tím se ukončila příprava pokrmu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Konvektomat vypněte a znovu zapněte. ■ Spusťte přípravu pokrmu znovu.
<p>Na displeji se zobrazuje 12:00.</p>	<p>Výpadek elektrické sítě trval déle než 150 hodin.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavte znovu denní čas a datum.
<p>Na displeji se objeví Max. délka provozu.</p>	<p>Konvektomat byl provozován neobvykle dlouhou dobu. Aktivovalo se bezpečnostní vypnutí.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Potvrďte tlačítkem OK. <p>Pak je konvektomat opět připravený k provozu.</p>
<p>Na displeji se objeví Chyba a zde neuvedený chybový kód.</p>	<p>Problém, který nemůžete odstranit sami.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zavolejte servisní službu Miele.
<p>Nejsou uvedeny funkce Start v a Hotové v.</p>	<p>Je příliš vysoká teplota v ohřevném prostoru, např. po skončení přípravy pokrmu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Otevřete dvířka a nechte ohřevný prostor vychladnout. <p>U servisních programů se tyto funkce nenabízejí všeobecně.</p>
<p>Po zvolení funkce odvápnění se na displeji objeví Tato funkce není momentálně k dispozici.</p>	<p>Je vadný systém tvorby páry.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zavolejte servisní službu Miele.

Problém	Příčina a odstranění
<p>Při přípravě pokrmu s podporou vlhkosti se nenasává voda.</p>	<p>Je aktivovaný výstavní provoz. Můžete zvolit položky menu na displeji a senzorová tlačítka, ale čerpadlo systému tvorby páry nefunguje.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktivujte výstavní provoz prostřednictvím Nastavení Prodejce Výstavní režim Vyp.. <p>Je vadné čerpadlo systému tvorby páry.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zavolejte servisní službu Miele.
<p>Po přípravě pokrmu je slyšet provozní hluk.</p>	<p>Po přípravě pokrmu zůstává zapnutý ventilátor chlazení (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Doběh ventilátoru chlazení“).</p>
<p>Po přestěhování konvektomat již nepřejde z fáze rozehrátí do fáze vaření.</p>	<p>Změnil se bod varu vody, protože se nadmořská výška nového místa instalace liší nejméně o 300 metrů od původní nadmořské výšky.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Upravte bod varu podle nadmořské výšky nového místa instalace (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Nadmořská výška“).
<p>Během provozu vystupuje neobvykle mnoho páry nebo pára vystupuje na jiných místech než obvykle.</p>	<p>Nejsou správně zavřena dvířka.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zavřete dvířka. <p>Je poškozené těsnění dvířek, jsou v něm například trhliny, nebo není těsnění správně nasazené.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zavolejte servisní službu Miele. <p>Vnitřní sklo dvířek je tak znečištěné, že těsnění nedosedá správně.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vyčistěte vnitřní sklo dvířek (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Rozmontování dvířek“).
<p>Konvektomat se samočinně vypnul.</p>	<p>Konvektomat se z důvodu úspory energie automaticky vypne, když po jeho zapnutí nebo po skončení přípravy pokrmu do určité doby nenásleduje žádná další obsluha.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Konvektomat znovu zapněte.
<p>Moučník nebo pečivo nejsou po době uvedené v tabulce pro přípravu pokrmu ještě hotové.</p>	<p>Zvolená teplota se liší od receptu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zvolte teplotu odpovídající receptu. <p>Množství přísad se liší od receptu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zkontrolujte, zda jste nezměnili recept. Přidáním většího množství tekutiny nebo vajec je těsto vlhčí a vyžaduje delší dobu přípravy.

Co udělat, když ...

Problém	Příčina a odstranění
<p>Moučník nebo pečivo vykazuje rozdílné zhnědnutí.</p>	<p>Zvolili jste špatnou teplotu nebo úroveň.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Určitý rozdíl zhnědnutí existuje vždy. Při příliš velkém rozdílu zhnědnutí zkontrolujte, zda jste zvolili správnou teplotu a úroveň. <p>Materiál nebo barva pečicí formy neodpovídají provoznímu způsobu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ V provozním způsobu Horní/spodní pečení  nejsou příliš vhodné světlé nebo lesklé pečicí formy. Používejte matné, tmavé pečicí formy.
<p>Na katalytickém emailu je znečištění barvy rzi.</p>	<p>Znečištění kořením, cukrem apod. se procesem katalytického čištění neodstraní.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vymontujte katalyticky emailované díly a tato znečištění odstraňte teplou vodou, prostředkem na ruční mytí a měkkým kartáčem (viz kapitola „Čištění katalyticky emailované zadní stěny“).
<p>Dají se těžko zasouvat a vysouvat výsuvné pojezdy FlexiClip.</p>	<p>Není dostatek tuku v kuličkových ložiskách výsuvných pojezdů FlexiClip.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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.
<p>Po krátké chvíli zhasne osvětlení ohřevného prostoru.</p>	<p>Zvolili jste nastavení Osvětlení „Zap.“ na 15 vteřin.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Když chcete zapnout osvětlení ohřevného prostoru na celou přípravu pokrmu, zvolte nastavení Osvětlení Zap..

Problém	Příčina a odstranění
<p data-bbox="73 201 221 320">Nezapne se osvětlení ohřevného prostoru.</p> 	<p data-bbox="297 201 647 228">Je vadná halogenová žárovka.</p> <div data-bbox="303 236 1037 451" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <p data-bbox="320 244 804 280">⚠ Nebezpečí popálení o horké povrchy. Konvektomat se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství. Před ručním čištěním nechte napřed vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.</p> </div> <div data-bbox="303 464 1037 611" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <p data-bbox="320 472 1016 536">Když pronikne vodní pára krytem světla, může se konvektomat poškodit. Konvektomat nikdy nepoužívejte, když není připevněný kryt světla.</p> </div> <ul data-bbox="297 632 1037 976" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="297 632 1037 719">■ Odpojte konvektomat od elektrické sítě. Vytáhněte k tomu účelu síťovou zástrčku nebo vypněte jistič elektrické instalace. <li data-bbox="297 727 1037 783">■ Odšroubujte kryt světla a vytáhněte ho s těsněním dolů z pláště. <li data-bbox="297 791 1037 847">■ Vyměňte halogenovou žárovku (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, patice G9). <li data-bbox="297 855 1037 911">■ Nasadte kryt světla s těsněním do pláště. Klenutá strana těsnění musí směřovat dolů. <li data-bbox="297 919 1037 943">■ Rukou zašroubujte kryt světla. <li data-bbox="297 951 1037 976">■ Připojte konvektomat opět k elektrické síti.

Servisní služba

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.

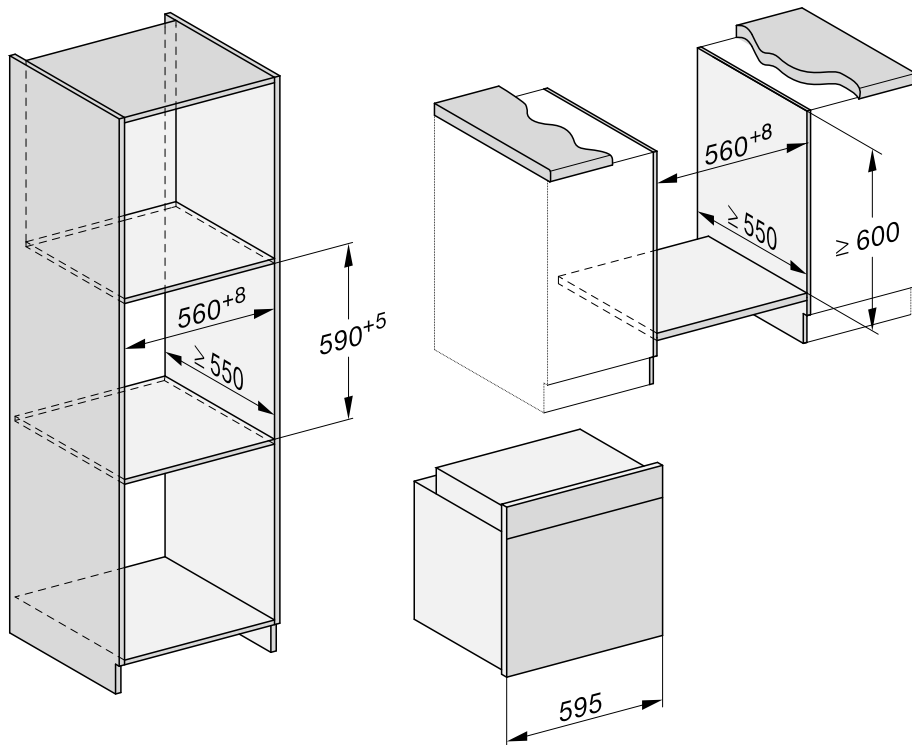
Záruční podmínky se řídí platnými právními předpisy. Informace k záručním podmínkám naleznete na www.miele.cz.

Rozměry pro vestavbu

Rozměry jsou uvedeny v mm.

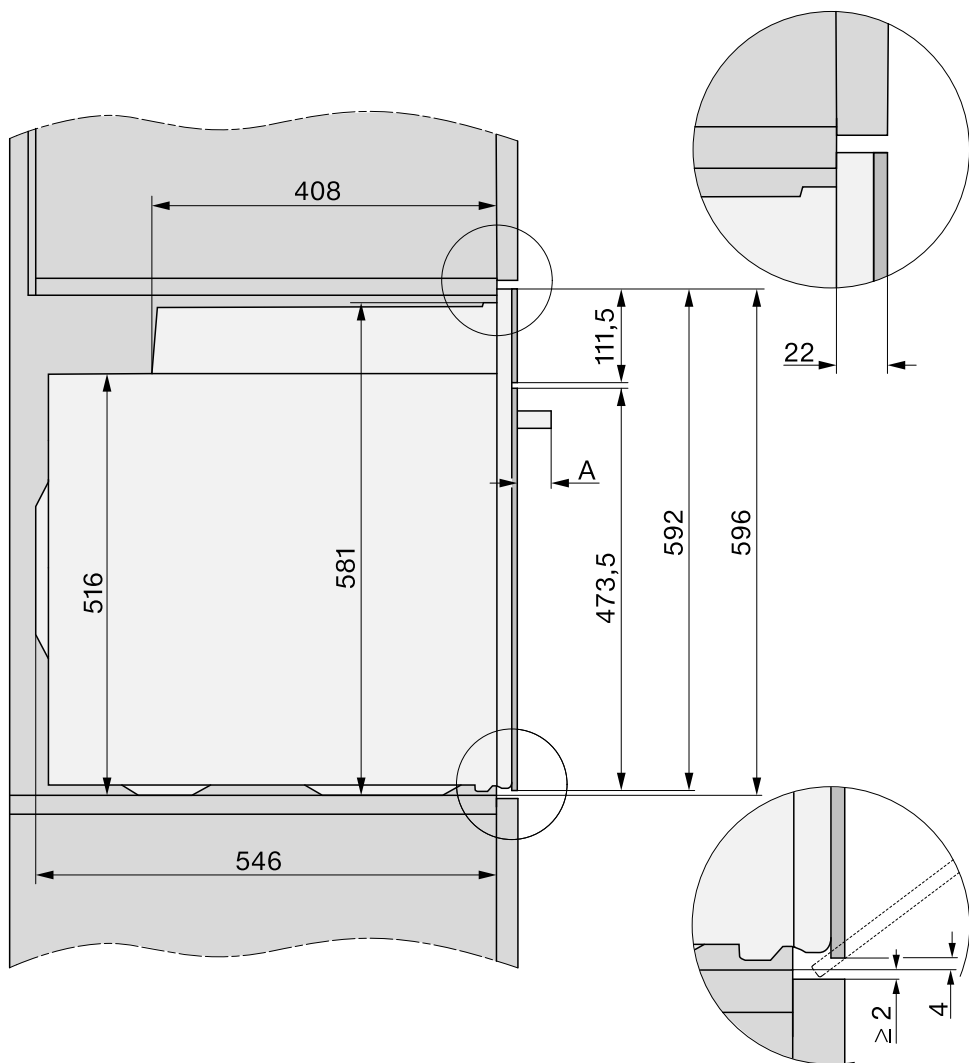
Vestavba do horní nebo spodní skříně

Při vestavbě konvektomatu pod varnou desku dodržujte pokyny pro vestavbu varné desky a respektujte vestavnou výšku varné desky.



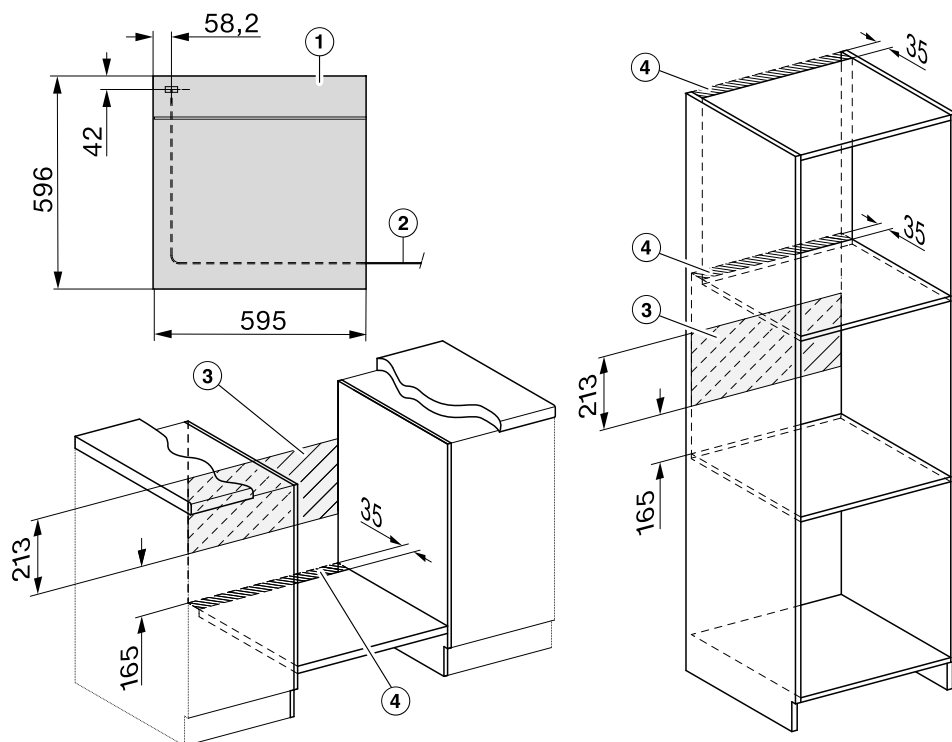
Instalace

Boční pohled



- A** DGC 715x: 43 mm
DGC 725x: 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

Montáž konvektomatu

Používejte konvektomat jen vestavěný, aby byl zajištěn jeho bezpečný provoz.

Konvektomat 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 konvektomat, nedosadalo na stěnu.

Nemontujte lišty pro tepelnou ochranu na bočních stěnách montážní skříně.

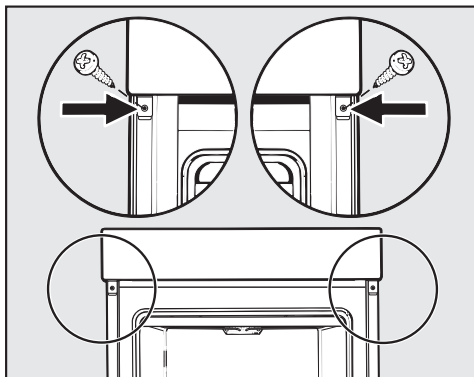
- Konvektomat elektricky připojte.

Když konvektomat ponese za madlo dvířek, mohou se poškodit dvířka.

Na nošení používejte úchyty na bočních pláště.

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

- Zasuňte konvektomat do montážní skříně a vyrovnejte ho.
- Pokud jste nevymontovali dvířka, otevřete je.



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

Elektrické připojení



Nebezpečí úrazu!

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

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

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

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

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

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

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

Pokud máte dotazy na Miele, uvádějte vždy následující:

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

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

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

Konvektomat
































Konvektomat je vybavený 3žilovým přívodním síťovým kabelem se zástrčkou připraveným pro připojení na střídavý proud 230 V, 50 Hz.

Jištění je 16 A. Připojení se smí provést jen k řádně nainstalované zásuvce s ochranným kontaktem.

Maximální příkon: viz typový štítek.

Tabulky přípravy











Zelenina

zelenina		 [°C]	 5 1	 [min]
květák celý		100	3	20–40
květák růžičky		100	3	10
fazole, zelená		100	3	15
brokolice růžičky		100	3	6
hrách		100	3	4–6
fenykl púlený		100	3	20–28
fenykl nakrájený na proužky		100	3	6–8
kedlubny nakrájené na hranolky		100	3	8–10
dýně nakrájená na kostky		100	3	4–6
mrkev vcelku		100	3	7–18
mrkev rozpúlená		100	3	7–9
mrkev nakrájená		100	3	6–10
brambory ve slupce, typ A		100	3	28–44
pórek nakrájený na kroužky		100	3	6–10
romanesco vcelku		100	3	10–22
romanesco růžičky		100	3	7–10
růžičková kapusta		100	3	12–18
slané brambory oloupané, vcelku		100	3	23–40
slané brambory oloupané, rozpúlené		100	3	20–30
slané brambory oloupané, rozčtvrcené		100	3	16–25
celer nakrájený na hranolky		100	3	6–10
chřest, zelený		100	3	5–14
chřest, bílý, o tloušťce palce		100	3	13–19
špenát		100	3	3–4
kadeřavá kapusta nakrájená		100	3	12–18
cuketa nakrájená na kolečka		100	3	3–4
jemné hrachové lusky		100	3	8–10









 provozní způsob,  teplota,  úroveň,  doba přípravy,  Příprava v páře

1 Použijte napařovací misku s perforovaným dnem a zasuňte univerzální plech do úrovně 1, abyste zachytili tekutinu.

Ryba

ryba (čerstvá nebo rozmrazená)		 [°C]	 ⁵ / ₁	 [min]
okoun		100	3	8–10
pstruh		100	3	10–13
filety z lososa, výška 3 cm		100	3	6–10
pstruh lososovitý		100	3	17–20
platýs		100	3	8–14
filet z platýsa		100	3	3–5







Maso

maso		 [°C]	 ⁵ / ₁	 [min]
kuřecí prsa		100	3	8–10
krůtí roláda		100	3	12–15
krůtí řízký		100	3	4–6
kotleta, plátky		100	3	6–10








 provozní způsob,  teplota,  úroveň,  doba přípravy,  Příprava v páře








1 Použijte napařovací misku s perforovaným dnem a zasuňte univerzální plech do úrovně 1, abyste zachytili tekutinu.

Těstoviny

těstoviny		 [°C]	 ⁵ / ₁	 [min]
bramborové/houskové knedlíky, čerstvé		100	3	15
bramborové/houskové knedlíky, ve varném sáčku		100	3	20

Rýže























rýže	 :		 [°C]	 ⁵ / ₁	 [min]
rýže basmati	1 : 1,5		100	3	15
rýže parboiled	1 : 1,5		100	3	23–25
mléčná rýže	1 : 2,5		100	3	30–35
celozrnná rýže	1 : 1,5		100	3	25–30








 :  poměr rýže k tekutině,  provozní způsob,  teplota,  úroveň,  doba přípravy,  Příprava v páře

2 Použijte napařovací misku s plným dnem.

Tabulky přípravy

Třené těsto

moučník/pečivo (příslušenství)		 [°C]		 ⁵	 [min]
muffiny (1 plech)		150–160	–	2	25–35
muffiny (2 plechy)		150–160	–	1+3	30–40 ³
drobné pečivo* (1 plech)		150	–	2	28–38
		160 ²	–	3	22–32
drobné pečivo* (2 plechy)		150 ²	–	1+3	25–35
linecké pečivo (rošt, hranatá forma, 30 cm) ¹		150–160	–	2	60–70
		155–165 ²	–	2	60–70
mramorový, ořechový koláč (rošt, hranatá forma, 30 cm) ¹		150–160	–	2	55–65
		160–170	–	2	60–70
mramorový, ořechový koláč (rošt, bábovková forma, Ø 26 cm) ¹		150–160	–	2	50–60
		150–160	–	2	60–70
ovocný koláč (1 plech)		150–160	✓	2	35–45
		160–170	✓	2	45–55
ovocný koláč (rošt, dělená forma, Ø 26 cm) ¹		150–160	–	2	55–65
		165–175 ²	–	2	45–55
dortový korpus (rošt, dortová forma, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	2	25–35
		170–180 ²	–	2	15–25

 provozní způsob,  teplota,  Booster, ⁵ úroveň,  doba přípravy,  Horký vzduch plus,  Horní/spodní pečení, ✓ zap., – vyp.



























* 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.

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

Hnětené těsto

moučník/pečivo (příslušenství)		 [°C]		 ⁵	 [min]
placičky (1 plech)		140–150	–	2	25–35
		150–160	–	2	25–35
placičky (2 plechy)		140–150	–	1+3	25–35 ³
stříkané pečivo* (1 plech)		140	–	2	35–45
		160 ²	–	3	25–30
stříkané pečivo* (2 plechy)		140	–	1+3	40–50 ³
		170–180 ²	–	2	20–30
dortový korpus (rošt, dortová forma, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	2	35–45
		170–180 ²	–	2	20–30
sýrový koláč (rošt, dělená forma, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	75–85
		160–170	–	2	60–70
jablečný koláč* (apple pie) (rošt, dělená forma, Ø 20 cm) ¹		160	–	2	90–100
		180	–	1	85–95
obložený jablečný koláč (rošt, dělená forma, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	–	2	60–70
		160–170	–	2	60–70
ovocný koláč s polevou (rošt, dělená forma, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	60–70
		150–160	–	2	55–65
ovocný koláč s polevou (1 plech)		170–180	–	2	50–60
		160–170	–	2	45–55
sladký tenký koláč (1 plech)		210–220 ²	✓	1	40–50
		190–200	–	1	30–40

 provozní způsob,  teplota,  Booster,  úroveň,  doba přípravy,  Horký vzduch plus,  ECO - horký vzduch,  Horní/spodní pečení,  Intenzivní pečení, ✓ zap., – vyp.

* 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.

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

Tabulky přípravy










Kynuté těsto








moučník/pečivo (příslušenství)		 [°C]		 5	 [min]
bábovka (rošt, bábovková forma, Ø 24 cm) ¹		150–160	–	2	50–60
		160–170	–	2	50–60
vánoční štola (1 plech)		150–160	–	2	55–65
		160–170	✓	2	55–65
drobenkový koláč s ovocem/bez (1 plech)		160–170	–	2	40–50
		170–180	–	3	50–60
ovocný koláč (1 plech)		160–170	✓	2	45–55
		170–180	✓	3	45–55
jablečné taštičky/rozinkové šneky (1 plech)		160–170	✓	2	25–35
jablečné taštičky/rozinkové šneky (2 plechy)		160–170	✓	1+3	30–40 ⁴
bílý chléb, volně sázený (1 plech)		190–200	✓	2	30–40 ⁵
		190–200	–	2	30–40
bílý chléb (rošt, hranatá forma, 30 cm) ¹		180–190	✓	2	30–40 ⁶
		190–200 ²	✓	2	30–40
celozrnný chléb (rošt, hranatá forma, 30 cm) ¹		190–200 ²	✓	2	55–65 ⁶
		200–210 ²	✓	2	45–55
kynutí těsta (rošt)		30–35	–	– ³	–

 provozní způsob,  teplota,  Booster,  úroveň,  doba přípravy,  Horký vzduch plus,  Horní/spodní pečení,  Klimatické pečení, ✓ zap., – vyp.

- 1 Použijte matnou, tmavou pečicí formu a postavte ji doprostřed roštu.
- 2 Než zasunete pokrm k přípravě, předeďte ohřevný prostor.
- 3 Položte rošt na dno ohřevného prostoru a na něj postavte nádobu. Podle velikosti nádoby můžete také vyjmout postranní mřížky.
- 4 Plechy vyjímejte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhnědl již před uplynutím uvedené doby přípravy.
- 5 Spusťte 1 dávku páry na začátku přípravy pokrmu.
- 6 Spusťte 2 dávky páry na začátku přípravy pokrmu.











Tvarohovoolejové těsto








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

 provozní způsob,  teplota,  Booster, ⁵ úroveň,  doba přípravy,  Horký vzduch plus,  Horní/spodní pečení, ✓ zap., – vyp.

¹ 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]
piškotový korpus (2 vejce) (rošt, dělená forma, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	–	2	15–25
piškotový korpus (4–6 vajec) (rošt, dělená forma, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	–	2	30–40
piškot z vody* (rošt, dělená forma, Ø 26 cm) ¹		180	–	2	25–35
		150–170 ²	–	2	25–45
piškotový plát (1 plech)		180–190 ²	–	2	15–20

 provozní způsob,  teplota,  Booster, ⁵ úroveň,  doba přípravy,  Horký vzduch plus,  Horní/spodní pečení, ✓ zap., – vyp.













* 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.

Tabulky přípravy




















Odpalované těsto, listové těsto, bílkové pečivo












moučník/pečivo (příslušenství)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [min]
větrníky (1 plech)		160–170	–	2	35–45 ¹
taštičky z listového těsta (1 plech)		180–190	–	2	20–30
taštičky z listového těsta (2 plechy)		180–190	–	1+3	20–30 ²
makronky (1 plech)		120–130	–	2	25–50
makronky (2 plechy)		120–130	–	1+3	25–50 ²
meringen/bezé (1 plech, 6 ks à Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150
meringen/bezé (2 plechy, po 6 ks à Ø 6 cm)		80–100	–	1+3	150–180

 provozní způsob,  teplota,  Booster, ⁵₁ úroveň,  doba přípravy,  Klimatické pečení,  Horký vzduch plus,  zap., – vyp.

- 1 Spustíte 1 dávku páry 8 minut po začátku přípravy pokrmu.
- 2 Plechy vyjímajte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhnědl již před uplynutím uvedené doby přípravy.

Pikantní jídla

připravovaný pokrm (příslušenství)		 [°C]		 ⁵	 [min]
pikantní tenký koláč (1 plech)		220–230 ¹	✓	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
cibulový koláč (1 plech)		180–190 ¹	✓	2	25–35
		170–180	–	2	30–40
pizza z kynutého těsta (1 plech)		170–180	✓	2	25–35
		210–220 ¹	–	2	20–30
pizza z tvarohovoolejového těsta (1 plech)		170–180	✓	2	25–35
		190–200 ¹	✓	2	25–35
mražená pizza, předpečená (rošt)		200–210	–	2	20–25
toast* (rošt)		250	–	3	5–8
zapékané pokrmy (např. toast) (rošt na univerzálním plechu)		250 ²	–	3	3–6
grilovaná zelenina (rošt na univerzálním plechu)		250 ²	–	4	5–10 ³
		250 ²	–	3	5–10 ³
ratatouille (1 univerzální plech)		180–190	–	2	40–60



















 provozní způsob,  teplota,  Booster, ⁵ úroveň,  doba přípravy,  Horní/spodní pečení,  Intenzivní pečení,  Horký vzduch plus,  ECO - horký vzduch,  Velký gril,  Gril s cirkulací, ✓ zap., – vyp.











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

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

Tabulky přípravy

Hovězí maso
















připravovaný pokrm (příslušenství)		 [°C]		 5	 [min]	 ¹⁰ [°C]
hovězí pečeně, asi 1 kg (pekáč s poklicí)	 ²	150–160 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	170–180 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	180–190	–	2 ⁶	160–180 ⁸	–
hovězí filety, asi 1 kg (univerzální plech)	 ²	180–190 ³	✓	2 ⁶	25–60	45–75
hovězí filety „rare“, asi 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁶	70–80	45–48
hovězí filety „medium“, asi 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁶	80–90	54–57
hovězí filety „propečené“, asi 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁶	110–130	63–66
rostbíf, asi 1 kg (univerzální plech)	 ²	180–190 ³	✓	2 ⁶	35–65	45–75
rostbíf „rare“, asi 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁶	80–90	45–48
rostbíf „medium“, asi 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁶	110–120	54–57
rostbíf „propečený“, asi 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁶	130–140	63–66
burger, karbanátky* (rošt v úrovni 4 a univerzální plech v úrovni 1)		250 ⁵	–	4	1: 11–17 2: 7–10 ⁹	–









 provozní způsob,  teplota,  Booster,  úroveň,  doba přípravy,  teplota jádra,  Automatické pečení,  Horní/spodní pečení,  ECO - horký vzduch,  Velký gril, ✓ zap., – vyp.

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

- Použijte rošt a univerzální plech.
- Maso nejprve orestujte na varné desce.
- Než zasunete pokrm k přípravě, předehejte ohřevný prostor.
- Ohřevný prostor předehejte 15 minut při 120 °C. Když zasouváte pokrm k přípravě, snižte teplotu.
- Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předehejte.
- Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC (pokud jsou k dispozici).
- Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 90 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 100 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- Až připravovaný pokrm dostatečně zhnědne, obraťte ho (1: doba grilování strany 1, 2: doba grilování strany 2).
- Jestliže používáte pokrmový teploměr, můžete se orientovat také podle uvedené teploty jádra.

Telecí maso



















připravovaný pokrm (příslušenství)		 [°C]		 5	 [min]	 7 [°C]
telecí pečeně, asi 1,5 kg (pekáč s poklicí)	 2	160–170 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	–
		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,  Booster,  úroveň,  doba přípravy,  teplota jádra,  Automatické pečení,  Horní/spodní pečení, ✓ zap., – vyp.

- 1 Použijte rošt a univerzální plech.
- 2 Maso nejprve orestujte na varné desce.
- 3 Než zasunete pokrm k přípravě, předehejte ohřevný prostor.
- 4 Ohřevný prostor předehejte 15 minut při 120 °C. Když zasouváte pokrm k přípravě, snižte teplotu.
- 5 Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC (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.

Tabulky přípravy













Vepřové maso








připravovaný pokrm (příslušenství)		 [°C]		 ⁵	 [min]	 ¹¹ [°C]
vepřová pečeně, asi 1 kg (pekáč s poklicí)		160–170	✓	2 ⁵	140–150 ⁶	80–90
		170–180	✓	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
vepřová pečeně s tlustou kůží, asi 2 kg (pekáč)		180–190	✓	2 ⁵	140–160 ^{7,8}	80–90
		190–200	✓	2 ⁵	130–150 ⁸	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 ⁹	80–90
kotleta, asi 1 kg (univerzální plech)		160–170	✓	2 ⁵	55–65 ⁷	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 ⁸	80–85
		190–200	✓	2 ⁵	70–80 ⁸	80–85
anglická slanina ¹		250 ⁴	–	4	3–5	–
klobása ¹		220 ⁴	–	3 ⁵	8–15 ¹⁰	–

 provozní způsob,  teplota,  Booster, ⁵ úroveň,  doba přípravy,  teplota jádra,  Automatické pečení,  Horní/spodní pečení,  Klimatické pečení,  ECO - horký vzduch,  Velký gril, ✓ zap., – vyp.

- 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.
- 5 Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC (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 fázi rozehrátí spusťte 3 manuální dávky páry rozložené v době přípravy.
- 8 Po polovině doby přípravy přilijte asi 1 l tekutiny.
- 9 Přípravu provádějte nejprve s poklicí. Po 100 minutách doby přípravy poklici odstraňte a přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- 10 Připravovaný pokrm pokud možno po polovině doby obraťte.
- 11 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)		180–190	–	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,  Booster,  5 úroveň,  doba přípravy,  teplota jádra,  Horní/spodní pečení, ✓ zap., – vyp.

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

Tabulky přípravy

Drůbež, ryba




připravovaný pokrm (příslušenství)		 [°C]		 5 1	 [min]	 7 [°C]
drůbež, 0,8–1,5 kg (univerzální plech)		170–180	✓	2 ²	55–65	85–90
kuře, asi 1,2 kg (rošt na univerzálním plechu)		180–190 ¹	–	2 ²	70–80 ³	85–90
drůbež, asi 2 kg (pekáč)		180–190	✓	2 ²	100–115 ^{3,4}	85–90
drůbež, asi 4 kg (pekáč)		160–170	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
		180–190	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
ryba, 200–300 g (např. pstruzi) (univerzální plech)		170–180	✓	2 ²	25–35 ⁶	75–80
ryba, 1–1,5 kg (např. pstruzi lososovití) (univerzální plech)		170–180	✓	2 ²	35–45 ⁶	75–80
rybí fileť ve fólii, 200–300 g (univerzální plech)		200–210	–	2 ²	25–30	75–80




 provozní způsob,  teplota,  Booster,  5 úroveň,  doba přípravy,  teplota jádra,  Automatické pečení,  Gril s cirkulací,  Horní/spodní pečení,  Klimatické pečení,  ECO - horký vzduch, ✓ zap., – vyp.

- 1 Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předehřívejte.
- 2 Namontujte výsuvné pojezdy FlexiClip HFC (pokud jsou k dispozici).
- 3 Po polovině doby grilování pokrm pokud možno obraťte.
- 4 Na začátku přípravy pokrmu přilijte asi 0,25 l tekutiny.
- 5 Po 30 minutách přilijte asi 0,5 l tekutiny.
- 6 Spusťte 1 manuální dávku páry 5 minut po začátku přípravy pokrmu.
- 7 Jestliže používáte pokrmový teploměr, můžete se orientovat také podle uvedené teploty jádra.

Informace pro zkušební ústavy

Zkušební pokrmy dle EN 60350-1 (provozní způsob Příprava v páře)


zkušební jídlo	napařovací miska	množství [g]	 ⁵ ₁	 ¹ [°C]	 [min]
přidání páry					
brokolice (8.1)	1x DGGL 12	max.	2	100	6
rozložení páry					
brokolice (8.2)	1x DGGL 20	300	2	100	6
kapacita přístroje					
hrách (8.3)	1x DGGL 20	800	4	100	30 ²
	1x DGGL 12	1600	2		

⁵₁ úroveň,  teplota,  doba přípravy

- 1 Dejte zkušební jídlo do studeného ohřevného prostoru (než začne fáze rozehtátí) a zasuňte univerzální plech do úrovně 1.
- 2 Zkouška je skončena, když je teplota na nejstudenějším místě 85 °C.

Informace pro zkušební ústavy


Příprava zkušebních menu (provozní způsob Příprava v páře)

zkušební jídlo	napařovací miska	množství [g]	 ⁵	teplota [°C]	výška [cm]	čas [min] ¹
brambory, typ A, čtverceny	1x DGGL 20	400	4	100	–	37
filet z lososa, zmrazený, ne částečně rozmrazený	1x DGGL 20	2x 150	2	100	≥ 2,5 ≤ 3,0	(22)
růžičky brokolice	1x DGGL 20	300	4	100	–	(16)


⁵ úroveň,  teplota,  doba přípravy

¹ Doba přípravy prvního zkušebního jídla je shodná s dobou přípravy celého menu.

Pokud pro připomenutí chcete nastavit kuchyňský budík, nastavte vždy čas zbývající do zasunutí dalšího zkušebního jídla (viz kapitola „Kuch. budík“).


- Zasuňte univerzální plech do úrovně 1.
- Dejte první zkušební jídlo (brambory) do studeného ohřevného prostoru.
- Zvolte provozní způsob Příprava v páře  a nastavte teplotu.
- Nastavte dobu přípravy pro brambory a celé menu (37 minut).

Když je dosaženo nastavené teploty, zazní signál a na displeji se zobrazuje doba přípravy.


















 Nebezpečí úrazu horkou párou.

Při přípravě pokrmu s párou může při otevření dveří vystoupit velké množství horké páry. Pára Vás může popálit.

O krok odstupte a počkejte, dokud se horká pára nerozplyne.

- Jakmile se bude zobrazovat zbývající doba 22 minut, dejte druhé zkušební jídlo (filet z lososa) do ohřevného prostoru.
- Jakmile se bude zobrazovat zbývající doba 16 minut, dejte třetí zkušební jídlo (růžičky brokolice) do ohřevného prostoru.
- Po přípravě pokrmu stiskněte sensorové tlačítko , abyste přípravu ukončili.
- Vyměňte připravený pokrm z ohřevného prostoru.

Zkušební pokrmy dle EN 60350-1 (provozní způsoby pečicí trouby)

zkušební pokrmy (příslušenství)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [min]
drobné pečivo (1 pečicí plech ¹)		150	–	2	28–38
		160 ⁴	–	3	22–32
drobné pečivo (2 pečicí plechy ¹)		150 ⁴	–	1+3	25–35
stříkané pečivo (1 pečicí plech ¹)		140	–	2	35–45
		160 ⁴	–	3	25–30
stříkané pečivo (2 pečicí plechy ¹)		140	–	1+3	40–50 ⁶
jablečný koláč (apple pie) (rošt ¹ , dělená forma ² , Ø 20 cm)		160	–	2	90–100
		180	–	1	85–95
piškot z vody (rošt ¹ , dělená forma ² , Ø 26 cm)		180	–	2	25–35
		150–170 ⁴	–	2	25–45
toast (rošt ¹)		250	–	3	5–8
burger (rošt ¹ v úrovni 4 a univerzální plech ¹ v úrovni 1)		250 ⁵	–	4	18–27 ⁷

 provozní způsob,  teplota,  funkce Booster,  ⁵₁ úroveň,  doba přípravy,  Horký vzduch plus,  Horní/spodní pečení,  Velký gril,  zap., – vyp.

- 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.
- ⁵ Než zasunete pokrm k přípravě, ohřevný prostor 5 minut předehřívejte.
- ⁶ Plechy vyjímejte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhnědl již před uplynutím uvedené doby přípravy.
- ⁷ Připravovaný pokrm pokud možno po polovině doby obraťte.


Informace pro zkušební ústavy

Třída energetické účinnosti

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

Třída energetické účinnosti: A+

Při měření dbejte následujících pokynů:

- Měření se provádí v provozním způsobu ECO - horký vzduch .
- Zvolte nastavení Osvětlení | „Zap.“ na 15 vteřin (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Osvětlení“).
- Během měření je v ohřevném prostoru jen příslušenství potřebné pro měření. Nepoužívejte žádné další případně existující příslušenství jako výsuvné pojezdy FlexiClip nebo katalyticky povlakované díly jako boční stěny nebo stropní plech.
- Důležitým předpokladem stanovení třídy energetické účinnosti je, aby byla během měření těsně zavřená dvířka.
Podle použitých měřicích prvků může být těsnicí funkce těsnění dvířek více či méně narušena. To má negativní dopady na výsledek měření.
Tento nedostatek je nutno kompenzovat přitlačením dvířek. Za nepříznivých okolností na to mohou být také nutné vhodné technické pomocné prostředky.
Tento nedostatek se při normálním praktickém používání nevyskytuje.

Informační list pro pečicí trouby pro domácnost

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

MIELE	
Identifikační značka modelu	DGC 7250, DGC 7151
Index energetické účinnosti (EEl_{cavity}) pro každý pečicí prostor	81,7
Třída energetické účinnosti modelu pro každý pečicí prostor	
A+++ (nejvyšší účinnost) až D (nejnižší účinnost)	A+
Spotřeba energie na cyklus pro každý pečicí prostor v režimu s přirozenou konvekcí	1,05 kWh
Spotřeba energie na cyklus pro každý pečicí prostor v režimu s nucenou konvekcí	0,71 kWh
Počet pečicích prostorů	1
Zdroje tepla pro jednotlivé pečicí prostory	electric
Objem jednotlivých pečicích prostorů	76 l
Hmotnost spotřebiče	42,0 kg

Miele tímto prohlašuje, že tento konvektomat 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

kmitočtové pásmo	2,4000 GHz–
WiFi modulu	2,4835 GHz

maximální vysílaný výkon WiFi modulu < 100 mW

Autorská práva a licence na komunikační modul

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

Součástí tohoto komunikačního modulu jsou také softwarové komponenty, které jsou v rámci licenčních podmínek upravujících otevřený software předávány dále. Obsažené komponenty s otevřeným zdrojovým kódem spolu příslušnými údaji o autorských právech, kopiemi aktuálně platných licenčních podmínek a případně 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

DGC 7250, DGC 7151

cs-CZ

M.-Nr. 12 168 270 / 05