

## Návod k obsluze a montáži Konvektomat




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

# Obsah

---

|  |    |
|--|----|
| <b>Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění</b> .....    | 7  |
| <b>Váš příspěvek k ochraně životního prostředí</b> ..... | 16 |
| <b>Popis přístroje</b> .....                             | 17 |
| Konvektomat .....  | 17 |
| Typový štítek .....                                      | 19 |
| Dodávané příslušenství .....                             | 19 |
| <b>Ovládací prvky</b> .....                              | 20 |
| Tlačítko zap./vyp. ....                                  | 21 |
| Displej .....  | 21 |
| Senzorová tlačítka .....                                 | 21 |
| Symbols .....  | 23 |
| <b>Princip ovládání</b> .....                            | 24 |
| Volba položky menu .....                                 | 24 |
| Změna nastavení ve výběrovém seznamu .....               | 24 |
| Změna nastavení pruhem segmentů .....                    | 24 |
| Volba provozního způsobu nebo funkce .....               | 25 |
| Zadávání čísel .....                                     | 25 |
| Zadávání písmen .....                                    | 25 |
| Aktivace funkce MobileStart .....                        | 26 |
| <b>Popis funkce</b> .....                                | 27 |
| Panel .....  | 27 |
| Zásobník na vodu .....                                   | 27 |
| Nádoba na kondenzát .....                                | 27 |
| Teplota .....  | 27 |
| Vlhkost .....  | 27 |
| Doba přípravy .....                                      | 28 |
| Zvuky .....  | 28 |
| Fáze rozehrátí .....                                     | 28 |
| Fáze vaření .....  | 28 |
| Redukce páry .....                                       | 29 |
| Osvětlení ohřevného prostoru .....                       | 29 |
| <b>První uvedení do provozu</b> .....                    | 30 |
| Miele@home .....   | 30 |
| Základní nastavení .....                                 | 31 |
| První čištění konvektomatu .....                         | 32 |
| Přízpůsobení přístroje bodu varu .....                   | 33 |
| Vypálení konvektomatu .....                              | 34 |

|   |    |
|---|----|
| <b>Nastavení</b> .....  | 35 |
| Přehled nastavení.....  | 35 |
| Vyvolání menu „Nastavení“ .....   | 37 |
| Jazyk  ..... | 37 |
| Denní čas.....  | 37 |
| Datum.....  | 38 |
| Osvětlení.....  | 38 |
| Displej.....  | 38 |
| Hlasitost .....   | 39 |
| Jednotky.....   | 39 |
| Udržování teploty .....   | 40 |
| Redukce páry .....  | 40 |
| Navrhované teploty .....  | 41 |
| Booster .....   | 41 |
| Tvrdost vody.....   | 42 |
| Automatické proplachování.....  | 43 |
| Bezpečnost .....  | 43 |
| Miele@home .....  | 44 |
| Vzdálené ovládání .....   | 45 |
| Aktivace funkce MobileStart .....   | 45 |
| Remote Update .....   | 45 |
| Verze softwaru .....  | 46 |
| Prodejce .....  | 46 |
| Nastavení z výroby .....  | 47 |
| <b>Kuchyňský budík</b> .....  | 48 |
| <b>Hlavní menu a submenu</b> .....  | 49 |
| <b>Tipy pro úsporu energie</b> .....  | 51 |
| <b>Obsluha</b> .....  | 53 |
| Změna hodnot a nastavení pro přípravu pokrmu .....  | 54 |
| Změna teploty .....   | 55 |
| Změna položky Vlhkost .....   | 55 |
| Nastavení dob přípravy .....  | 55 |
| Změna nastavených dob přípravy .....  | 56 |
| Zrušení nastavených dob přípravy .....  | 57 |
| Stornování přípravy pokrmu .....  | 57 |
| Přerušování přípravy pokrmu .....   | 58 |
| Předeřtátí ohřevného prostoru.....  | 59 |
| Booster.....  | 59 |
| Předeřtátí .....  | 60 |
| Crisp function .....  | 60 |

# Obsah

---

|   |     |
|---|-----|
| Spouštění dávek páry.....                 | 61  |
| <b>Je důležité vědět.....</b>             | 62  |
| Zvláštnosti přípravy v páře .....         | 62  |
| Varné nádoby .....                        | 62  |
| Výšková úroveň .....                      | 63  |
| Hluboce zmrazené potraviny .....          | 63  |
| Teplota .....                             | 63  |
| Doba přípravy .....                       | 63  |
| Vaření s tekutinami .....                 | 63  |
| Vlastní recepty – příprava v páře .....   | 63  |
| Univerzální plech a kombinovaný rošt..... | 64  |
| <b>Příprava v páře .....</b>              | 65  |
| ECO - příprava v páře.....                | 65  |
| Informace k tabulkám přípravy .....       | 65  |
| Zelenina .....                            | 66  |
| Ryby .....                                | 69  |
| Maso.....                                 | 72  |
| Rýže.....                                 | 74  |
| Obilniny .....                            | 75  |
| Nudle/těstoviny .....                     | 76  |
| Knedlíky.....                             | 77  |
| Luštěniny, sušené.....                    | 78  |
| Slepičí vejce .....                       | 80  |
| Ovoce .....                               | 81  |
| Uzeniny.....                              | 81  |
| Korýši .....                              | 82  |
| Mušle.....                                | 83  |
| Příprava menu – manuální.....             | 84  |
| <b>Sous-vide .....</b>                    | 86  |
| <b>Další použití .....</b>                | 94  |
| Ohřev .....                               | 94  |
| Rozmrazování.....                         | 96  |
| Mix & Match .....                         | 99  |
| Příprava menu – automaticky.....          | 107 |
| Zavařování.....                           | 108 |
| Zavařování moučníků .....                 | 111 |
| Sušení.....                               | 112 |
| Odšťavňování .....                        | 113 |
| Blanšírování .....                        | 114 |
| Dezinfekce nádobí .....                   | 114 |

|  |            |
|--|------------|
| Nahřívání nádobí .....                               | 115        |
| Udržování teploty .....                              | 115        |
| Kynutí těsta.....                                    | 116        |
| Nahřívání vlhkých ubrousků/ručníků .....             | 116        |
| Rozpouštění želatiny .....                           | 116        |
| Rozpouštění medu .....                               | 117        |
| Rozpouštění čokolády.....                            | 117        |
| Škvaření sádla .....                                 | 118        |
| Dušení cibule.....                                   | 118        |
| Konzervování jablek .....                            | 119        |
| Příprava vaječné zavářky.....                        | 119        |
| Ovocná marmeláda.....                                | 120        |
| Loupání potravin.....                                | 121        |
| Výroba jogurtu .....                                 | 122        |
| <b>Automatické programy .....</b>                    | <b>123</b> |
| Kategorie .....                                      | 123        |
| Používání automatických programů .....               | 123        |
| Upozornění k použití.....                            | 123        |
| <b>Vlastní programy .....</b>                        | <b>125</b> |
| <b>Pečení z těsta.....</b>                           | <b>128</b> |
| Upozornění k pečení .....                            | 128        |
| Tipy k pečení z těsta .....                          | 129        |
| Informace k provozním způsobům.....                  | 129        |
| <b>Pečení masa.....</b>                              | <b>131</b> |
| Upozornění k pečení masa.....                        | 131        |
| Informace k provozním způsobům.....                  | 131        |
| <b>Grilování .....</b>                               | <b>133</b> |
| Pokyny ke grilování.....                             | 133        |
| Tipy ke grilování .....                              | 133        |
| Informace k provozním způsobům.....                  | 134        |
| <b>Čištění a ošetřování.....</b>                     | <b>135</b> |
| Pokyny k čištění a ošetřování.....                   | 135        |
| Nevhodné čisticí prostředky.....                     | 136        |
| Čištění čelní stěny .....                            | 136        |
| PerfectClean.....                                    | 137        |
| Ohřevný prostor.....                                 | 138        |
| Čištění zásobníku na vodu a nádoby na kondenzát..... | 139        |
| Příslušenství .....                                  | 140        |

# Obsah

---

|  |     |
|--|-----|
| Čištění postranních mřížek .....                           | 141 |
| Sklopení topného tělesa pro horní pečení a grilování ..... | 142 |
| Údržba .....   | 143 |
| Odmáčení .....   | 143 |
| Sušení .....   | 143 |
| Proplachování .....  | 143 |
| Odvápňování .....  | 143 |
| HydroClean .....   | 145 |
| Demontáž dvířek .....                                      | 150 |
| Montáž dvířek .....  | 151 |
| <b>Co udělat, když ...</b> .....                           | 152 |
| Hlášení na displeji .....                                  | 152 |
| Neočekávané chování .....                                  | 154 |
| Zvuky .....  | 155 |
| Neuspokojivý výsledek .....                                | 156 |
| Všeobecné problémy nebo technické poruchy .....            | 157 |
| <b>Příslušenství k dokoupení</b> .....                     | 161 |
| Varné nádoby .....   | 161 |
| Ostatní .....  | 161 |
| Čisticí a ošetrovací prostředky .....                      | 161 |
| <b>Servisní služba</b> .....                               | 162 |
| Kontakt při závadách .....                                 | 162 |
| Záruka .....   | 162 |
| <b>Instalace</b> .....                                     | 163 |
| Bezpečnostní pokyny pro vestavbu .....                     | 163 |
| Rozměry pro vestavbu .....                                 | 164 |
| Vestavba do horní skříně .....                             | 164 |
| Vestavba do spodní skříně .....                            | 165 |
| Boční pohled .....   | 166 |
| Oblast vyklápění ovládacího panelu .....                   | 167 |
| Připojení a větrání .....                                  | 168 |
| Montáž konvektomatu .....                                  | 169 |
| Elektrické připojení .....                                 | 170 |
| <b>Informace pro zkušební ústavy</b> .....                 | 171 |
| Třída energetické účinnosti dle EN 60350-1 .....           | 173 |
| <b>Prohlášení o shodě</b> .....                            | 175 |
| <b>Autorská práva a licence na komunikační modul</b> ..... | 176 |

## 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.

# Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

## 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 masa, pečení těsta, grilování, rozmrazování a ohřívání potravin.

Všechny ostatní způsoby použití jsou nepřípustné.

▶ 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 vibracím) jsou v ohřevném prostoru vestavěny speciální žárovky. Tyto speciální žárovky smí být používány jen ke stanovenému účelu. Nejsou vhodné pro osvětlení místnosti. Výměnu smí provádět jen kvalifikovaný pracovník pověřený společností Miele nebo servisní služba Miele.

▶ V tomto konvektomatu jsou 3 světelné zdroje třídy energetické účinnosti E.




## 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 10 kg. Děti se mohou poranit o otevřená dvířka. Zabraňte dětem, aby si stoupaly nebo sedaly na otevřená dvířka nebo se na ně zavěšovaly.

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

► Když stisknete senzorové tlačítko , automaticky se úplně otevrou dvířka. Při tom mohou dvířka narazit například do dětí nebo zvířat.

Když dvířka otevřete dálkovým ovládáním přes jazykový asistent, zazní na konvektomatu signál, pokud jsou zapnuté signální tóny. Při otvírání dávejte pozor, aby se nikdo nezdržoval v prostoru otvírání dvířek. Signální tóny nechte bezpodmínečně zapnuté.

### Technická bezpečnost

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

► 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 síť, 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.

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

- ▶ 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.
- ▶ Jestliže odstraníte síťovou zástrčku z přívodního síťového kabelu nebo přívodní síťový kabel není síťovou zástrčkou vybavený, musí konvektomat připojit k elektrické síti kvalifikovaný elektrikář.
- ▶ Když je poškozený přívodní síťový kabel, musí být nahrazen speciálním přívodním síťovým kabelem (viz kapitola „Instalace“, odstavec „Elektrické připojení“).
- ▶ Při instalačních a údržbářských pracích stejně jako při opravách musí být konvektomat úplně odpojený od elektrické sítě. Zajistěte to takto:
  - vypněte jistič elektrické instalace nebo

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

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

► 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, o topná tělesa, ohřevný prostor, příslušenství, sklo dvířek a připravovaný pokrm.

Při zasouvání a vyjímání horkého připraveného pokrmu, při práci v horkém ohřevném prostoru a při zavírání dvířek 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.


► V uzavřených plechovkách vzniká při zavařování a ohřívání přetlak, v jehož důsledku se mohou roztrhnout. Plechovky nezavařujte a ani je neohřívejte.

► Plastové nádoby nevhodné pro pečicí trouby se při vysokých teplotách taví a může poškodit konvektomat nebo začít hořet. Používejte jen plastové nádoby vhodné pro pečicí trouby. Dbejte údajů výrobce nádobí.

Pokud byste na přípravu v páře chtěli použít plastové nádoby, dbejte na to, aby bylo odolné proti vysoké teplotě (do 100 °C) a páře. Jiné plastové nádoby by se mohlo roztavit, zkřehnout a lámat se.

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

- ▶ Potraviny, které jsou uloženy v ohřevném prostoru, mohou vysychat a unikající vlhkost může vést ke korozi v konvektomatu. V ohřevném prostoru neuchovávejte potraviny a k přípravě pokrmů nepoužívejte předměty, které mohou rezivět.
- ▶ Nebezpečí úrazu v důsledku otevřených dvířek. Můžete narazit do otevřených dvířek nebo o ně zakopnout. Nenechávejte dvířka zbytečně otevřená.
- ▶ Zatížitelnost dvířek je 10 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.
- ▶ 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.
- ▶ Předměty v blízkosti zapnutého konvektomatu mohou začít hořet v důsledku vysokých teplot. Konvektomat nikdy nepoužívejte k vytápění místností.
- ▶ 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. Použijte provozní způsob horký vzduch plus  nebo horní/spodní pečení.
- ▶ 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.

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

- ▶ 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.
- ▶ Dno ohřevného prostoru nikdy nevykládejte například alobalem nebo ochrannou fólií pro pečicí trouby. Nestavte nádobí a pánve, hrnce nebo plechy přímo na dno ohřevného prostoru. Chcete-li dno ohřevného prostoru použít jako odkládací plochu, položte rošt odstavnou plochou nahoru na dno ohřevného prostoru a nádobí postavte na něj. Dávejte pozor, aby se při tom neposunulo sítko odpadu.
- ▶ Dno ohřevného prostoru se může poškodit posouváním roštu sem a tam. Rošt na dně ohřevného prostoru neposouvejte sem a tam.
- ▶ Hrubé zbytky potravin mohou ucpat odtok vody a čerpadlo. Dbejte na to, aby bylo stále nasazené sítko odpadu.
- ▶ Při používání elektrického přístroje, např. ručního mixéru, v blízkosti konvektomatu dávejte pozor, abyste dvířky konvektomatu nepřiskřípli jeho přírodní síťový kabel. Mohla by se poškodit izolace kabelu.
- ▶ 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.

## 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 „Čištění postranních mřížek“). Postranní mřížky opět správně namontujte.
- ▶ Pro zabránění korozi ihned důkladně odstraňte pokrmy nebo tekutiny obsahující kuchyňskou sůl, když se dostanou na nerezové stěny ohřevného prostoru.

## 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.

# 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

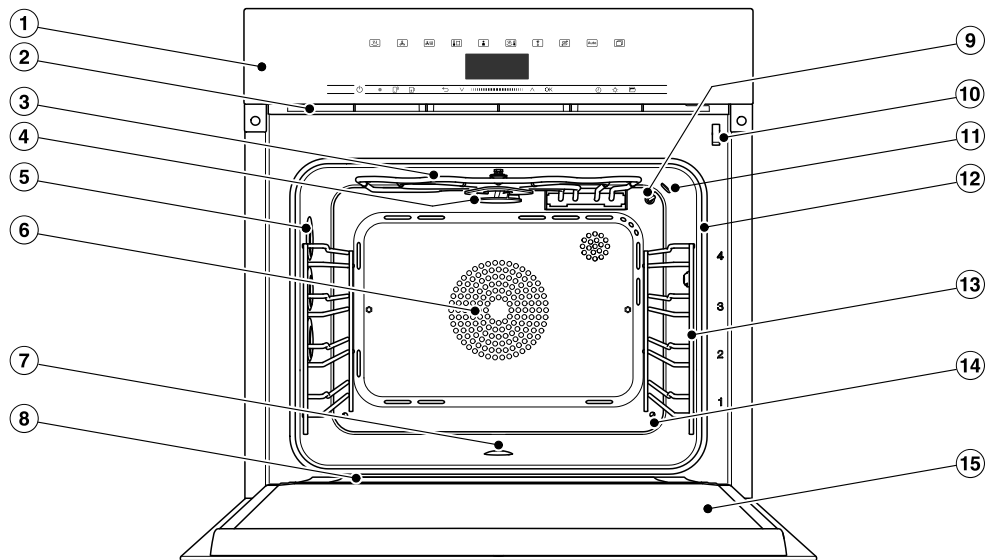
Elektrické a elektronické přístroje často obsahují cenné materiály. Obsahují také určité látky, směsi a díly, které byly nutné pro jejich funkci a bezpečnost. V domovním odpadu a při neodborném nakládání mohou poškodit lidské zdraví a životní prostředí. Svůj starý přístroj proto v žádném případě nedávejte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



Místo toho využijte oficiální sběrná a vratná místa pro bezplatné odevzdávání a využití elektrických a elektronických přístrojů zřízená obcemi, prodejci nebo společnostmi Miele. Podle zákona jste sami zodpovědní za vymazání případných osobních údajů na likvidovaném starém přístroji. Ze zákona máte povinnost vyjmout a přitom nezničit staré baterie a staré akumulátory, které nejsou pevně uzavřené v přístroji, a lampy, které lze vyjmout bez zničení. Zaneste 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 výstup výparů
- ③ topné těleso pro horní pečení a grilování
- ④ rozdělovací kolečko pro čištění HydroClean
- ⑤ osvětlení ohřevného prostoru
- ⑥ nasávací otvor ventilátoru a za ním kruhové topné těleso
- ⑦ dno ohřevného prostoru, pod kterým je topné těleso pro spodní pečení a sítko odpadu
- ⑧ sběrný žlábek
- ⑨ teplotní čidlo
- ⑩ Zámek dvířek
- ⑪ snímač vlhkosti
- ⑫ těsnění dvířek
- ⑬ postranní mřížky s 4 úrovněmi
- ⑭ vstup páry
- ⑮ dvířka

## Popis přístroje

---



- ① nádoba na kondenzát
- ② prostor pro zasunutí nádoby na kondenzát
- ③ prostor pro zasunutí zásobníku na vodu
- ④ zásobník na vodu

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

## Typový štítek

Typový štítek se nachází na horní straně pláště.

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

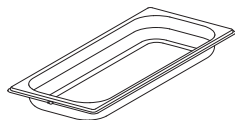
Označení modelu a výrobní číslo (SN) najdete také na malém štítku nahoře na otevřeném panelu.

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

## Dodávané příslušenství

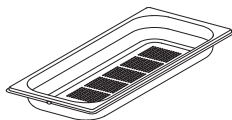
Podle potřeby si můžete doobjednat příslušenství, které se dodává s přístrojem, i příslušenství k dokoupení (viz kapitola „Příslušenství k dokoupení“).

### DGG 20



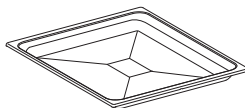
1 napařovací miska s plným dnem  
objem 2,4 l / užitný objem 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (šxhxv)

### DGGL 20



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

### Univerzální plech



1 univerzální plech k pečení masa, těsta a ke grilování

### Kombinovaný rošt



1 kombinovaný rošt k pečení masa, těsta a ke grilování

### Otvírač



K manuálnímu otvírání dvířek

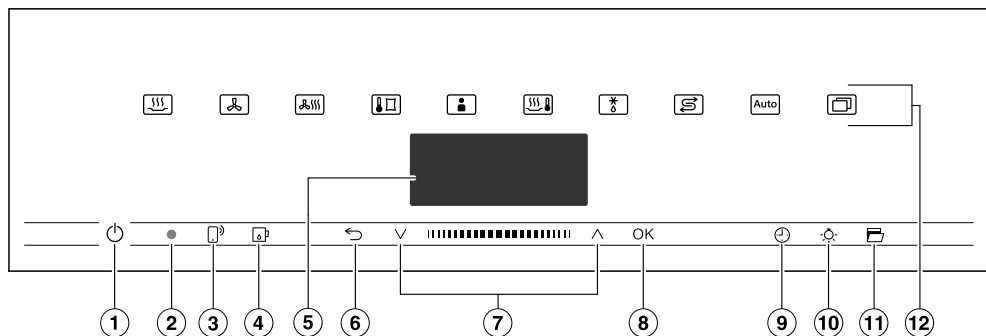
### HydroCleaner

1 Speciální čisticí prostředek na čištění ohřevného prostoru servisním programem HydroClean. Zvláště vhodný na odstraňování silných, tvrdošijných nečistot.

### Odvápňovací tablety


Na odvápňování konvektomatu

# Ovládací prvky



- ① tlačítko zap./vyp.  $\text{\textcircled{P}}$  v prohlubni  
Pro zapnutí a vypnutí konvektomatu
- ② optické rozhraní  
(jen pro servisní službu Miele)
- ③ sensorové tlačítko  $\text{\textcircled{P}}$   
Pro ovládání konvektomatu Vaším mobilním koncovým zařízením
- ④ sensorové tlačítko  $\text{\textcircled{D}}$   
Pro otevření a zavření krytu
- ⑤ displej  
Pro zobrazení denního času a informací pro obsluhu
- ⑥ sensorové tlačítko  $\text{\textcircled{L}}$   
Pro postupný návrat a pro změnu položek menu během přípravy pokrmu
- ⑦ navigační oblast s tlačítky se šipkou  $\wedge$  a  $\vee$   
Pro listování ve výběrových seznamech a pro změnu hodnot
- ⑧ sensorové tlačítko OK  
Pro vyvolání funkcí a pro uložení nastavení
- ⑨ sensorové tlačítko  $\text{\textcircled{C}}$   
Pro nastavení kuchyňského budíku, doby přípravy pokrmu nebo času zahájení nebo skončení přípravy pokrmu
- ⑩ sensorové tlačítko  $\text{\textcircled{L}}$   
Pro zapnutí a vypnutí osvětlení ohřevného prostoru
- ⑪ sensorové tlačítko  $\text{\textcircled{D}}$   
Pro otevření dvířek
- ⑫ sensorová tlačítka  
Pro volbu provozních způsobů, automatických 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>Tímto senzorovým tlačítkem otvíráte a zavíráte panel (viz kapitola „Popis funkce“, odstavec „Kryt“).</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 tímto senzorovým tlačítkem měnit hodnoty a nastavení jako například teplotu nebo funkci Booster pro přípravu pokrmu nebo přípravu stornovat.</p>  |
|  | <p>V navigační oblasti listujete tlačítka se šipkou nebo pomocí oblasti mezi nimi ve výběrových seznamech nahoru nebo dolů. Při listování se položky menu postupně podsvěcují. Položka menu, kterou chcete zvolit, musí být podsvícená.</p> <p>Hodnoty nebo nastavení, které jsou podsvícené, můžete změnit tlačítka se šipkou nebo pomocí oblasti mezi nimi.</p>   |
| OK  | <p>Když jsou funkce na displeji podsvícené, můžete je vyvolat senzorovým tlačítkem OK. Potom můžete zvolenou funkci změnit.</p> <p>Potvrzením pomocí OK změny uložíte.</p> <p>Když se na displeji objeví informační okno, potvrďte je pomocí OK.</p>  |

| senzorové tlačítko  | funkce  |
|---|---|
|  | Tímto sensorovým tlačítkem můžete kdykoli nastavit kuchyňský budík (například pro vaření vajec), pokud neprobíhá příprava pokrmu.<br><br>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.<br><br>Podle zvoleného nastavení osvětlení ohřevného prostoru po 15 sekundách zhasne nebo zůstane trvale zapnuté nebo vypnuté.  |
|  | Tímto sensorovým tlačítkem se automaticky otevřou dvířka. Pro zavření tlačte dvířka rukou nebo chňapkou na hrnce proti čelnímu rámu, až zaklapnou.  |

## Symbols

Na displeji se mohou zobrazovat tyto symboly:

| symbol   | význam   |
|--|--|
|   | Tento symbol označuje doplňující informace a pokyny pro obsluhu. Tato informační okna potvrdíte pomocí <i>OK</i> . |
|   | Kuchyňský budík  |
|  | Zatržítka vyznačuje aktuální nastavení.  |
|  | Některá nastavení, např. jas displeje nebo hlasitost tónů, se nastavují pruhem segmentů.                           |

# 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 sensorové tlačítko *OK*.

## Volba položky menu

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

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

■ Potvrďte výběr pomocí *OK*.

## Změna nastavení ve výběrovém seznamu

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

**Tip:** Aktuální nastavení je vyznačeno zatržítkem  $\checkmark$ .

■ 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 senzorové tlačítko požadovaného provozního způsobu nebo funkce.

Senzorové tlačítko na ovládacím panelu svítí oranžově.

- Listujte pod Další ) ve výběrových seznamech, dokud nebude podsvícená požadovaná položka menu.
- Nastavte hodnoty pro přípravu pokrmu.
- Potvrďte pomocí OK.

## Změna provozního způsobu


Během přípravy pokrmu můžete přejít na jiný provozní způsob.

Senzorové tlačítko dosud zvoleného provozního způsobu svítí oranžově.

- Stiskněte senzorové tlačítko nového provozního způsobu nebo funkce.


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.

## Zadávání písmen

Písmena zadáváte přes navigační oblast. Volte krátké, výstižné názvy.

- Tiskněte tlačítko se šipkou  $\wedge$  nebo  $\vee$  nebo táhněte prstem v oblasti  doprava nebo doleva, dokud nebude podsvícený požadovaný znak.

Zvolený znak se objeví v horním řádku.

**Tip:** K dispozici je maximálně 10 znaků. Znaky můžete postupně vymazat pomocí  $\leftarrow$ .


- Vyberte další znaky.
- Po zadání názvu zvolte  $\checkmark$ .
- Potvrďte pomocí OK.


Název se uloží do paměti.

# Princip ovládání


---

## Aktivace funkce MobileStart


- Zvolte sensorové tlačítko  pro aktivaci funkce MobileStart.

Svítil 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 .

## Panel

Za panelem se nachází zásobník na vodu a nádoba na kondenzát. Panel se otvírá a zavírá stisknutím sensorového tlačítka . Je opatřen ochranou proti přiskřípnutí. Když panel při otvírání nebo zavírání narazí na odpor, operace se ukončí. Přesto se při otvírání a zavírání panelu nedotýkejte horní hrany dvířek.

## Zásobník na vodu

Maximální množství naplnění je 1,4 litru, minimální 1,0 litru. Na zásobníku na vodu jsou značky. Horní značku v žádném případě nesmíte překročit.

Spotřeba vody závisí na potravině a délce doby přípravy. Během přípravy se voda případně musí doplňovat. Když během přípravy pokrmu otevřete dvířka, spotřeba vody se zvýší.

Zásobník na vodu naplňte před každou přípravou pokrmu s párou až na maximum.



## Nádoba na kondenzát

Kondenzát vznikající při přípravě pokrmu je odčerpáván do nádoby na kondenzát. Maximální množství je 1,4 litru.

## Teplota

Některým provozním způsobům je přiřazená navrhovaná teplota. Navrhovanou teplotu lze změnit v rámci zadaného rozsahu pro jednotlivou přípravu pokrmu, krok přípravy pokrmu nebo trvale. Navrhovanou teplotu můžete měnit v krocích po 5 °C, při přípravě Sous-vide v krocích 1 °C (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Navrhované teploty“).

## Vlhkost

Provozní způsob Kombinovaná příprava  a aplikace Ohřev  pracují s kombinací provozního způsobu pečící trouby a vlhkosti. V daném rozsahu můžete vlhkost vybrat pro jednotlivou přípravu pokrmu nebo krok přípravy pokrmu.

Podle nastavení vlhkosti se do ohřevného prostoru přivádí vlhký nebo čerstvý vzduch. Při nastavení vlhkost = 0 % se přivádí maximální množství čerstvého vzduchu a nepřivádí se vlhký vzduch. Při nastavení vlhkost = 100 % se nepřivádí čerstvý vzduch a obsah vlhkosti je maximální.

Některé potraviny během přípravy odevdávají vlhkost. Tato vlastní vlhkost potraviny se rovněž využívá k regulaci vlhkosti. Tak se může stát, že se při nastavené nízké hodnotě vlhkosti neaktivuje výrobce páry.

# Popis funkce

---

## Doba přípravy

V závislosti na provozním způsobu můžete nastavit dobu přípravy mezi 1 minutou a 10 nebo 12 hodinami. U automatických a servisních programů je doba přípravy nastavená z výroby, nelze ji změnit.

Při přípravě v páře a u programů a aplikací čistě s parním provozem se doba přípravy začíná odpočítávat, až když je dosaženo nastavené teploty. U všech ostatních provozních způsobů, programů a aplikací ihned.


## Zvuky

Během provozu a po vypnutí konvektomatu je slyšet hluk (bzučení). Tento hluk nepoukazuje na chybnou funkci nebo závadu přístroje. Vzniká při čerpání a odčerpávání vody.

Když je konvektomat v provozu, slyšíte hluk ventilátoru.

## Fáze rozehrání

Ve všech provozních způsobech se během fáze rozehrání zobrazuje na displeji rostoucí teplota ohřevného prostoru (výjimky: Velký gril, Malý gril).

Při přípravě v páře závisí doba trvání fáze rozehrání na množství a teplotě potravin. Obecně fáze rozehrání trvá asi 7 minut. Při přípravě chlazených nebo mražených potravin se prodlužuje. Také při nízkých teplotách přípravy pokrmů a při přípravě v provozním způsobu *Sous-vide*  se fáze rozehrání může prodloužit.

## Fáze vaření

Během fáze vaření se na displeji zobrazuje odpočítávaný zbývající čas. Při přípravě v páře fáze vaření začíná, když je dosaženo nastavené teploty. U všech ostatních provozních způsobů, programů a aplikací ihned.

### Redukce páry

Jestliže při přípravě v páře nebo kombinované přípravě vaříte v určitém teplotním rozsahu, po skončení přípravy pokrmu se automaticky zapne redukce páry. Funkce způsobí, že při otevření dvířek neunikne tolik páry. Na displeji se objeví Redukce páry.


Redukci páry lze vypnout (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Redukce páry“). Při vypnuté redukci páry vystoupí při otevření dvířek velké množství páry.

### Osvětlení ohřevného prostoru

Konvektomat je z výroby nastavený tak, aby se po spuštění z důvodu úspory elektrické energie vypnulo osvětlení ohřevného prostoru.

Pokud má být ohřevný prostor za provozu trvale osvětlený, musíte změnit nastavení z výroby (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Osvětlení“).

Zůstanou-li po skončení přípravy pokrmu otevřená dvířka, osvětlení ohřevného prostoru se po 5 minutách automaticky vypne.

Když stisknete senzorové tlačítko  na panelu, zapne se osvětlení na 15 sekund.

# První uvedení do provozu

## 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](http://www.miele.com).

## Aplikace Miele

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



## 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, zvolte *Další* a 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 data

- Postupně nastavte rok, měsíc a den.
- Potvrďte pomocí *OK*.

### Nastavení denního času

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

# První uvedení do provozu

## 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.

## První čištění konvektomatu

- Odstraňte z konvektomatu a z příslušenství případné nálepky nebo ochranné fólie.



Konvektomat je ve výrobním závodě podroben funkční zkoušce, proto může při přepravě případně vytéci zbytková voda z potrubí zpět do ohřevného prostoru.

## Čištění zásobníku na vodu a nádoby na kondenzát

 Nebezpečí poranění panelem.

Když se otvírá nebo zavírá panel, může Vás přiskřípnout.

Při otvírání a zavírání panelu se nedotýkejte horní hrany dvířek.

- Zapněte konvektomat tlačítkem zap./vyp. .
- Stiskněte senzorové tlačítko  pro otevření panelu.
- Vyměňte zásobník na vodu a nádobu na kondenzát. Pro vyjmutí vytlačte zásobník na vodu a nádobu na kondenzát lehce nahoru.
- Zásobník na vodu a nádobu na kondenzát umyjte ručně nebo v myčce nádobí.



## Čištění příslušenství a ohřevného prostoru

- Vyměňte veškeré příslušenství z ohřevného prostoru.
- Umyjte napařovací misky ručně nebo v myčce nádobí.

Povrchy univerzálního plechu a kombinovaného roštu jsou zušlechťené technologií PerfectClean a smí se čistit **jen** ručně.

Respektujte v tomto ohledu kapitulu „Čištění a ošetřování“, odstavec „PerfectClean“.

- Univerzální plech a kombinovaný rošt čistíte čistou houbovou utěrkou, mycím prostředkem na ruční mytí a teplou vodou.

Konvektomat byl před expedicí od výrobce ošetřen konzervačním prostředkem.

- Vyčistěte ohřevný prostor čistou houbovou utěrkou, prostředkem na ruční mytí a teplou vodou, abyste odstranili vrstvičku konzervačního prostředku.


## Přizpůsobení přístroje bodu varu

Před první přípravou potravin musíte konvektomat přizpůsobit bodu varu vody. Bod varu se totiž mění s nadmořskou výškou místa instalace. Při této operaci se také propláchnou díly, kterými protéká voda.

Tuto operaci musíte **bezpodmínečně** provést, abyste zajistili bezvadnou funkci přístroje.

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

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

- Vyměňte zásobník na vodu a naplňte ho až po značku „max“.
- Zasuňte zásobník na vodu.
- Uvedte konvektomat na 15 minut do provozu v provozním způsobu Příprava v páře  (100 °C). Postupujte podle popisu v kapitole „Obsluha“.


## Přizpůsobení přístroje bodu varu po přestěhování


Po přestěhování musíte konvektomat přizpůsobit změněnému bodu varu, pokud se nadmořská výška nového místa instalace liší nejméně o 300 metrů od původní. Za tím účelem proveďte odvápnění (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Ošetřování“).

# První uvedení do provozu

---

## Vypálení konvektomatu

- Vyměňte případně veškeré příslušenství z ohřevného prostoru.
- Pro odmaštění kruhového topného tělesa vypalujte konvektomat 30 minut provozním způsobem Horký vzduch plus  200 °C. Postupujte podle popisu v kapitole „Obsluha“.

 Nebezpečí popálení o horké povrchy.






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

Při práci v horkém ohřevném prostoru a při zavírání horkých dvířek použijte chňapky na hrnce.

Při prvním rozehřívání topného tělesa se vytváří zápach. Vytváření zápachu a případně vystupující pára po nějaké době zmizí a nejsou známkou chybného připojení nebo závady přístroje.


Zajistěte dobré větrání kuchyně.

## Přehled nastavení

| položka menu  | možná nastavení   |
|---|---|
| Jazyk  | ...   deutsch   english   ...<br>Lokalita   |
| Denní čas   | Zobrazení<br>Zap.*   Vyp.   Noční vypnutí<br>Časový formát<br>12 h   24 h*<br>Nastavit  |
| Datum   |   |
| Osvětlení   | Zap.<br>„Zap.“ na 15 vteřin*<br>Vyp.  |
| Displej   | Jas<br><br>QuickTouch<br>Zap.   Vyp.*  |
| Hlasitost   | Signální tóny<br>Melodie* <br>Sólo tón <br>Tón tlačítek<br><br>Uvítací melodie<br>Zap.*   Vyp. |
| Jednotky  | Hmotnost<br>g*   lb/oz   lb<br>Teplota<br>°C*   °F  |
| Udržování teploty   | Zap.<br>Vyp.*   |
| Redukce páry  | Zap.*<br>Vyp.   |
| Navrhované teploty  |   |
| Booster   | Zap.*<br>Vyp.   |
| Tvrdost vody  | 1° dH   ...   15° dH*   ...   70° dH  |


\* nastavení z výroby



# Nastavení

| položka menu         | možná nastavení   |
|----------------------|---|
| Automatický proplach | Zap.*<br>Vyp.   |
| Bezpečnost           | Zablokování tlačítek<br>Zap.   Vyp.*<br>Zablokování zprovoznění <br>Zap.   Vyp.* |
| Miele@home           | Aktivovat   Deaktivovat<br>Stav připojení<br>Nově vytvořit<br>Resetovat<br>Vytvořit   |
| Vzdálené ovládání    | Zap.*<br>Vyp.   |
| Remote Update        | Zap.*<br>Vyp.   |
| Verze softwaru       |   |
| Prodejce             | Výstavní režim<br>Zap.   Vyp.*  |
| Nastavení z výroby   | Nastavení přístroje<br>Vlastní programy<br>Navrhované teploty   |

\* nastavení z výroby

## 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 zbývajícím období je displej vypnutý.

### Časový formát

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

# Nastavení

---

## 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.

## Datum

Nastavujete datum.

## 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.

Když dvířka chcete otevřít dálkovým ovládáním přes jazykový asistent, dbejte při otvírání na to, aby se nikdo nezdržoval v prostoru otvírání dvířek. Signální tóny nechte bezpodmínečně zapnuté.

### 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. .

## Jednotky

### Hmotnost

Hmotnost potravin můžete v automatických programech nastavit v gramech (g), librách/uncích (lb/oz) nebo librách (lb).

### Teplota

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

# Nastavení

---

## Udržování teploty

Funkcí Udržování teploty můžete udržovat připravený pokrm teplý po skončení jeho přípravy v páře. Připravený pokrm je udržován teplý přednastavenou teplotou po dobu maximálně 15 minut. Otevřením dvířek můžete fázi udržování teploty ukončit.

Uvědomte si, že se choulostivé potraviny, zejména ryby, mohou při udržování teploty dovařit.

- Zap.  
Funkce Udržování teploty je zapnutá. Když se připravuje pokrm teplotou asi od 80 °C, tato funkce se spustí asi po 5 minutách. Připravovaný pokrm se udržuje na teplotě 70 °C.
- Vyp.  
Funkce Udržování teploty je vypnutá.

## Redukce páry

Funkce Redukce páry způsobí, že při otevření dvířek neunikne tolik páry.

- Zap.  
Při vaření s teplotou asi od 80 °C (příprava v páře) nebo 80–100 °C a vlhkostí 100 % (kombinovaná příprava) se po skončení přípravy automaticky zapne redukce páry. Na displeji se objeví Redukce páry.
- Vyp.  
Když je redukce páry vypnutá, automaticky se vypne také funkce Udržování teploty. Při vypnuté redukci páry vystoupí při otevření dvířek velké množství páry.



## Navrhované teploty

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

Jakmile vyvoláte tuto položku menu, objeví se výběrový seznam provozních způsobů.

- Zvolte požadovaný provozní způsob.

Objeví se navrhovaná teplota a současně teplotní rozsah, ve kterém ji můžete měnit.

- Změňte navrhovanou teplotu.
- Potvrďte pomocí *OK*.

## Booster

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

- Zap.  
Funkce *Booster* je během fáze roze-  
hřátí pro přípravu pokrmu automa-  
ticky zapnutá. Topné těleso pro horní  
pečení a grilování, kruhové topné  
těleso a ventilátor předehřívají  
ohřevný prostor současně na nasta-  
venou teplotu.
- Vyp.  
Funkce *Booster* je během fáze roze-  
hřátí pro přípravu pokrmu vypnutá.  
Ohřevný prostor předehřívají jen  
topná tělesa příslušná provoznímu  
způsobu.

# Nastavení

## Tvrdość vody

Aby konvektomat bezvadně fungoval a byl ve správném okamžiku odvápněn, musíte nastavit tvrdość místní vody. Čím je voda tvrdší, tím častěji musí být konvektomat odvápnován.

Příslušná vodárna Vám může poskytnout informaci o tvrdości místní pitné vody.

Když používáte balenou pitnou vodu z lahví, například minerální vodu, nesmí být syčená kyselinou uhličitou. Nastavení proveďte podle obsahu vápníku. Obsah vápníku je uvedený na etiketě lahve v mg/l Ca<sup>2+</sup> nebo ppm (mg Ca<sup>2+</sup>/l).

Můžete nastavit stupeň tvrdości vody mezi 1° dH a 70° dH. Z výroby je přednastavený stupeň tvrdości 15° dH.

| tvrdość vody |        | obsah vápníku<br>mg/l Ca <sup>2+</sup> nebo<br>ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l) | nastavení |
|--------------|--------|---|-----------|
| °dH          | mmol/l |   |           |
| 1            | 0,2    | 7   | 1         |
| 2            | 0,4    | 14  | 2         |
| 3            | 0,5    | 21  | 3         |
| 4            | 0,7    | 29  | 4         |
| 5            | 0,9    | 36  | 5         |
| 6            | 1,1    | 43  | 6         |
| 7            | 1,3    | 50  | 7         |
| 8            | 1,4    | 57  | 8         |
| 9            | 1,6    | 64  | 9         |
| 10           | 1,9    | 71  | 10        |
| 11           | 2,0    | 79  | 11        |
| 12           | 2,2    | 86  | 12        |
| 13           | 2,3    | 93  | 13        |
| 14           | 2,5    | 100   | 14        |

| tvrdość vody |           | obsah vápníku<br>mg/l Ca <sup>2+</sup> nebo<br>ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l) | nastavení |
|--------------|-----------|---|-----------|
| °dH          | mmol/l    |   |           |
| 15           | 2,7       | 107   | 15        |
| 16           | 2,9       | 114   | 16        |
| 17           | 3,1       | 121   | 17        |
| 18           | 3,2       | 129   | 18        |
| 19           | 3,4       | 136   | 19        |
| 20           | 3,6       | 143   | 20        |
| 21           | 3,8       | 150   | 21        |
| 22           | 4,0       | 157   | 22        |
| 23           | 4,1       | 164   | 23        |
| 24           | 4,3       | 171   | 24        |
| 25           | 4,5       | 179   | 25        |
| 26           | 4,7       | 186   | 26        |
| 27           | 4,9       | 193   | 27        |
| 28           | 5,0       | 200   | 28        |
| 29           | 5,2       | 207   | 29        |
| 30           | 5,4       | 214   | 30        |
| 31           | 5,6       | 221   | 31        |
| 32           | 5,8       | 229   | 32        |
| 33           | 5,9       | 236   | 33        |
| 34           | 6,1       | 243   | 34        |
| 35           | 6,3       | 250   | 35        |
| 36           | 6,5       | 257   | 36        |
| 37–45        | 6,6–8,0   | 258–321   | 37–45     |
| 46–60        | 8,2–10,7  | 322–429   | 46–60     |
| 61–70        | 10,9–12,5 | 430–500   | 61–70     |

## Automatické proplachování


Poté, co vypnete konvektomat, se po přípravě pokrmu s párou na displeji objeví Přístroj se proplachuje.

Při této operaci se ze systému vypláchnou případné zbytky potravin.

Automatické vyplachování můžete vypnout nebo zapnout.

## 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.

### Zablokování zprovoznění

Zablokování zprovoznění brání neúmyslnému zapnutí konvektomatu.

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

Zablokování zprovoznění zůstane zachované i po výpadku proudu.

- Zap.  
Zablokování zprovoznění se aktivuje. Než konvektomat budete moci používat, nejméně na 6 sekund stiskněte sensorové tlačítko OK.
- Vyp.  
Zablokování zprovoznění je deaktivované. Konvektomat můžete používat jako obvykle.

# Nastavení

---

## 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.

Svítlí 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.

# Nastavení

---

## 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.

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.
- Vlastní programy  
Vymažou se všechny vlastní programy.
- Navrhované teploty  
Změněné navrhované teploty se vrátí na nastavení z výroby.

# Kuchyňský budík

## Používání funkce Kuchyňský budík

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


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

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

## 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 Kuchyňský 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, zobrazuje se  a odpočítávání času kuchyňského budíku v řádku patičky.


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 Kuchyňský budík.
- Zvolte Změnit.
- Potvrďte pomocí OK.

Objeví se kuchyňský budík.

- Změňte čas kuchyňského budíku.
- Potvrďte pomocí OK.

Změněný čas kuchyňského budíku se uloží.











## Zrušení kuchyňského budíku

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



Kuchyňský budík se zruší.



## Hlavní menu a submenu

| menu   | navrhovaná hodnota | rozsah     |
|--|--------------------|------------|
| Provozní způsoby   |                    |            |
| Příprava v páře       | 100 °C             | 40–100 °C  |
| Horký vzduch plus     | 160 °C             | 30–230 °C  |
| Kombinovaná příprava  |                    |            |
| Kombin. příprava + horký vzd.plus  | 170 °C             | 30–230 °C  |
| Komb. příprava + horní/spod. peč.  | 180 °C             | 30–230 °C  |
| Kombinovaná příprava + gril  | stupeň 3           | stupeň 1–3 |
| Sous-vide             | 65 °C              | 45–90 °C   |
| Vlastní programy      |                    |            |
| Ohřev                 | 130 °C             | 120–140 °C |
| Rozmrazování          | 60 °C              | 50–60 °C   |
| Odvápnění             |                    |            |
| Automatické programy  |                    |            |
| Další                 |                    |            |
| Horní/spodní pečení  | 180 °C             | 30–230 °C  |
| Intenzivní pečení  | 180 °C             | 50–230 °C  |
| Spodní pečení  | 190 °C             | 100–200 °C |
| Horní pečení   | 190 °C             | 100–230 °C |
| Velký gril   | stupeň 3           | stupeň 1–3 |
| Malý gril  | stupeň 3           | stupeň 1–3 |
| Gril s cirkulací   | 200 °C             | 50–230 °C  |
| Moučník speciál  | 160 °C             | 30–230 °C  |
| Horký vzduch Eco   | 180 °C             | 30–230 °C  |
| ECO - příprava v páře  | 100 °C             | 40–100 °C  |

## Hlavní menu a submenu

| menu  | navrhovaná<br>hodnota | rozsah    |
|---|-----------------------|-----------|
| Další        |                       |           |
| Speciální použití   |                       |           |
| Mix & Match   |                       |           |
| Příprava menu   | –                     | –         |
| Blanširování  | –                     | –         |
| Zavařování  | 90 °C                 | 80–100 °C |
| Sušení  | 50 °C                 | 30–70 °C  |
| Kynutí těsta  | –                     | –         |
| Dezinfekce nádobí   | –                     | –         |
| Nahřívání nádobí  | 50 °C                 | 50–80 °C  |
| Udržování teploty   | 65 °C                 | 40–100 °C |
| Údržba  |                       |           |
| HydroClean  |                       |           |
| Odmočení  |                       |           |
| Sušení  |                       |           |
| Proplach  |                       |           |
| Nastavení  |                       |           |


### Přípravy pokrmů

- Na přípravu svých pokrmů pokud možno používejte 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.
- Na pečení těsta používejte nejlépe matné, tmavé pečicí formy. Ty lépe pohlcují teplo a rychleji je předávají těstu. 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 ho máte 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.
- 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.
- V provozním způsobu Horký vzduch Eco připravujete pokrmy energeticky úsporně s optimálním využitím tepla. Tento provozní způsob používejte na přípravu malých množství, například mražené pizzy nebo vykrajovaného cukroví. Během přípravy pokrmu neotvírejte dvířka.
- Pro energeticky úspornou přípravu v páře můžete používat provozní způsob ECO - příprava v páře. Tento provozní způsob se hodí především k přípravě zeleniny a ryb.
- 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

---

## 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“).

Chybná funkce vinou chybějícího sítka odpadu.

Když chybí sítko odpadu, zbytky potravin se mohou dostat do odtoku.

Nelze odčerpat vodu.

Před každou přípravou pokrmu zkontrolujte, zda je nasazené sítko odpadu.

- Zapněte konvektomat.

Objeví se hlavní menu.

- Chcete-li připravovat pokrm v provozním způsobu s párou nebo s dávkováním páry, naplňte zásobník na vodu a zasuňte ho.

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

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

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

Zobrazí se provozní způsob. Podle zvoleného provozního způsobu se postupně objeví navrhované hodnoty teploty a případně vlhkosti.

- Pokud je to potřeba, změňte navrhovanou teplotu.
- Potvrďte tlačítkem *OK*.


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

- V případě potřeby změňte vlhkost.
- Potvrďte tlačítkem *OK*.

Zobrazuje se žádaná a skutečná teplota a začíná 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.

 **Nebezpečí popálení o horké povrchy.**

Konvektomat se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o sklo dvířek.

Při zavírání horkých dvířek používejte chňapky na hrnce.

# Obsluha

## Vyčištění konvektomatu po přípravě pokrmu

- Případně vyjměte zásobník na vodu a nádobu na kondenzát a vyprázdněte je.
- Vypněte konvektomat.

Po přípravě pokrmu v páře se objeví Příklad se proplachuje.

- Řiďte se pokyny na displeji.

V každém případě toto mytí provedte, abyste ze systému vypláchli případné zbytky potravin.

Pokud jste zvolili nastavení Displej | QuickTouch | Vyp., musíte konvektomat zapnout, abyste mohli otevřít dvířka.

- Vyčistěte a usušte celý konvektomat podle popisu v kapitole „Čištění a ošetřování“.
- Dvířka zavřete až poté, co je úplně suchý ohřevný prostor.

## Doplnění vody

Když se během přípravy pokrmu nedostává vody, zazní signál a objeví se výzva k naplnění čerstvou vodou.

- Vyjměte zásobník na vodu a doplňte ho vodou.
- Zásobník na vodu zasuňte.

Příprava pokrmu pokračuje.

## Změna hodnot a nastavení pro přípravu pokrmu

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

- Zvolte sensorové tlačítko ↵.

Podle provozního způsobu se mohou zobrazit tato nastavení:



- Teplota
- Vlhkost
- Doba přípravy
- Booster
- Předehřátí
- Crisp function


## Změna hodnot a nastavení

- Zvolte požadovanou hodnotu nebo požadované nastavení a potvrďte je pomocí OK.
- Změňte hodnotu nebo nastavení a potvrďte je pomocí OK.

Příprava pokrmu probíhá dále se změnými hodnotami a nastaveními.


## Změna teploty

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

- Zvolte senzorové tlačítko .
- Zvolte položku Teplota a potvrďte ji pomocí OK.
- Přes navigační oblast změňte žádanou teplotu.
- Potvrďte pomocí OK.

Příprava pokrmu pokračuje se změněnou žádanou teplotou.

## Změna položky Vlhkost

- Zvolte senzorové tlačítko .
- Zvolte položku Vlhkost a potvrďte ji pomocí OK.
- Změňte vlhkost.
- Potvrďte pomocí OK.

Příprava pokrmu pokračuje se změněnou vlhkostí.


## 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 senzorovém 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.

# Obsluha

- 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.

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

Pokud jste vařili s teplotou asi od 80 °C (příprava v páře) nebo 80–100 °C a vlhkostí 100 % (kombinovaná příprava), po skončení přípravy se automaticky zapne redukce páry.

- Než otevřete dvířka a vyjmete připravený pokrm z ohřevného prostoru, počkejte, dokud nezhasne Redukce páry.

## Změna nastavených dob přípravy

- Zvolte sensorové tlačítko ⌚.
- Zvolte požadovanou dobu.
- Potvrďte pomocí OK.
- V případě potřeby 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.

**Tip:** Doba přípravy můžete změnit také přímo prostřednictvím navigační oblasti.



## Zrušení nastavených dob přípravy

V provozních způsobech a aplikacích, u nichž je vždy nutné nastavení doby přípravy, můžete zrušit jen čas nastavený pro **Hotové v** a **Start v**.


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

Když **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.

**Tip:** Dobu přípravy můžete zrušit také přímo prostřednictvím navigační oblasti.

## Stornování přípravy pokrmu

Přípravu pokrmu stornujete oranžově svítícím senzorovým tlačítkem provozního způsobu nebo senzorovým tlačítkem .


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

Senzorovým tlačítkem provozního způsobu se pak vrátíte do hlavního menu.

## Stornování přípravy pokrmu bez nastavené doby přípravy

- Zvolte senzorové tlačítko zvoleného provozního způsobu.


Objeví se hlavní menu.

- **Nebo:** Zvolte senzorové tlačítko .
- Zvolte **Přerušit proces**.
- Potvrďte pomocí **OK**.

## Stornování přípravy pokrmu s nastavenou dobou přípravy

- Zvolte senzorové tlačítko zvoleného provozního způsobu.

Objeví se **Přerušit proces?**.

- Zvolte **Ano**.
- Potvrďte pomocí **OK**.
- **Nebo:** Zvolte senzorové tlačítko .
- Zvolte **Přerušit proces**.
- Potvrďte pomocí **OK**.
- Zvolte **Ano**.
- Potvrďte pomocí **OK**.

## Přerušení přípravy pokrmu


Když otevřete dvířka, příprava pokrmu se přeruší. Vypne se topení ohřevného prostoru.

Při přípravě v páře a u programů a aplikací čistě s parním provozem se uloží nastavená doba přípravy pokrmu.

 **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.

 **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, připravovaný pokrm a sklo dvířek.

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

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

Při přípravě v páře a u programů a aplikací čistě s parním provozem pokračuje odpočítávání zbývajících doby až po dosažení nastavené teploty.

Jen při přípravách pokrmů s vlhkostí 100 % a teplotami do 100 °C: Jestliže během poslední minuty doby přípravy (zbývajících 55 sekund) otevřete dvířka, příprava pokrmu se předčasně ukončí.

Když zavřete dvířka, bude příprava pokrmu pokračovat.

Nejprve bude pokračovat zahřívání a při něm se bude zobrazovat teplota ohřevného prostoru.

## Předeřtí ohřevného prostoru

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



Funkci **Předeřtí** lze používat ve všech provozních způsobech pečicí trouby (kromě **Horký vzduch Eco**) a musíte ji zapnout pro každou přípravu pokrmu individuálně.


Pokud jste nastavili dobu přípravy, začne se odpočítávat až po fázi roze-  
hřtí.

Předeřtí ohřevného prostoru je nutné jen při několika málo přípravách.

- Ohřevný prostor předeřtíte při těchto přípravách:
  - moučníky a pečivo s krátkou dobou přípravy (asi do 30 minut) a choulstivá těsta (např. piškot) v provozním způsobu **Horní/spodní pečení**

## Booster

Jako nastavení z výroby je funkce **Booster** zapnutá pro tyto provozní způsoby (Další  | Nastavení  | **Booster** | Zap.):

- Horký vzduch plus 
- Horní/spodní pečení

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

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

Při těchto přípravách funkci **Booster** vypněte.


## Zapnutí nebo vypnutí funkce **Booster** pro jednu přípravu pokrmu

Když zvolíte nastavení **Booster** | Zap., můžete funkci pro některou přípravu pokrmu individuálně vypnout.

Podobně můžete funkci pro některou přípravu pokrmu individuálně zapnout, když zvolíte nastavení **Booster** | Vyp..

Příklad: Zvolili jste provozní způsob a potřebná nastavení jako například teplotu.

Pro tuto přípravu pokrmu chcete vypnout funkci **Booster**.

- Zvolte senzorové tlačítko .
- Zvolte **Booster** | Vyp..
- Potvrďte pomocí **OK**.

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

# Obsluha

---

## Předeřtátí

Většinu připravovaných pokrmů můžete zasunout do studeného ohřevného prostoru, abyste využili teplo již během fáze rozeřtívání.

Pokud jste nastavili dobu přípravy, začne se odpočítávat až poté, co je dosaženo žádané teploty a máte zasunutý pokrm k přípravě.

Spusťte přípravu ihned, aniž posunete okamžik spuštění.

## Zapnutí funkce Předeřtátí

Funkci Předeřtátí musíte zapnout pro každou přípravu pokrmu individuálně.

Příklad: Zvolili jste provozní způsob a potřebná nastavení jako například teplotu.

Pro tuto přípravu pokrmu chcete zapnout funkci Předeřtátí.

■ Zvolte senzorové tlačítko .

■ Zvolte Předeřtátí | Zap..

■ Potvrďte pomocí OK.

Objeví se hlášení Vložte pokrm v s denním časem. Ohřevný prostor se rozeřtí na nastavenou teplotu.

■ Jakmile k tomu budete vyzváni, zasuňte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.

■ Potvrďte pomocí OK.


## Crisp function

Funkce Crisp function (redukce páry) umožňuje podle potřeby odvádět vlhkost během celé přípravy pokrmu nebo jen občas.

Použití této funkce má smysl při přípravě pokrmů jako například quiche, pizza, táč s vlhkou oblohou nebo mufinky.

Zvláště drůbež touto funkcí získá křupavou kůžičku.

V následujících provozních způsobech lze využívat funkci Crisp function:

- Horký vzduch plus 
- Horní/spodní pečení
- Intenzivní pečení
- Spodní pečení
- Horní pečení
- Gril s cirkulací
- Moučník speciál

## Zapnutí funkce Crisp function

Funkci Crisp function musíte zapnout pro každou přípravu pokrmu individuálně.

Zvolili jste provozní způsob a potřebná nastavení jako například teplotu.

Pro tuto přípravu pokrmu chcete zapnout funkci Crisp function.

- Zvolte senzorové tlačítko ↵.
- Zvolte Crisp function | Zap..
- Potvrďte pomocí OK.

Funkce Crisp function je zapnutá. Senzorovým tlačítkem ↵ lze funkci Crisp function kdykoli opět vypnout.

## Spouštění dávek páry

Ve všech provozních způsobech pečicí trouby (kromě Horký vzduch Eco) můžete během přípravy pokrmu spouštět dávky páry. Počet dávek páry není omezený.

Jakmile je na displeji podsvícená položka Dávka páry, můžete spustit dávku páry.

Vyčkejte fáze rozehrívání, aby se pára rovnoměrně rozděbila v zahřátém vzduchu ohněvného prostoru.

- Zvolte OK.

Spustí se dávka páry. Na displeji se objeví ☁ a Dávka páry zhasne. Doba trvání činí asi 1 minutu.

- Pro spuštění dalších dávek páry postupujte odpovídajícím způsobem, jakmile se na displeji opět objeví Dávka páry.

# Je důležité vědět

---

V kapitole „Je důležité vědět“ naleznete všeobecně platná upozornění. Je-li u potravin a/nebo způsobů použití nutné respektovat některé zvláštnosti, je na to upozorněno v příslušných kapitolách.

## Zvláštnosti přípravy v páře

Při přípravě v páře zůstanou téměř úplně zachované vitaminy a minerální látky, protože připravovaný pokrm neleží ve vodě.

Při přípravě v páře zůstane lépe zachovaná typická vlastní chuť potravin než při obvyklém vaření. Proto doporučujeme, abyste vůbec nesolili nebo teprve po přípravě. Potravinu si kromě toho uchovávají svoji čerstvostí a přirozenou barvu.

## Varné nádoby

### Napařovací misky

Ke konvektomatu je přiloženo nerezové varné nádoby. Můžete si k němu dokoupit další napařovací misky různých velikostí, které jsou k dostání s perforovaným i plným dnem (viz kapitola „Příslušenství k dokoupení“). Tak můžete pro příslušná jídla vybrat vhodné napařovací misky.

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.

## Vlastní nádoby

Můžete používat vlastní nádoby. Přitom respektujte následující:

- Nádoby musí být odolné proti teplotě a páře. Kdybyste k přípravě v páře chtěli používat plastové nádoby, informujte se u výrobce, zda je vhodné.
- Nádoby s tlustými stěnami, například 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.
- Postavte nádoby na zasunutý rošt nebo do napařovací misky. Podle velikosti nádob můžete rošt položit na dno ohřevného prostoru odstavnou plochou nahoru, na ni postavit nádoby a navíc vyjmout postranní mřížky (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavce „Čištění postranních mřížek“).
- Mezi horním okrajem nádob a stropem ohřevného prostoru musí být určitá vzdálenost, aby do nádoby mohl vniknout dostatek páry.

## Výšková úroveň

Můžete zvolit libovolnou výškovou úroveň a také vařit ve více úrovních současně. Doba přípravy se tím nezmění.

Jestliže na přípravu v páře použijete několik vysokých napařovacích misek současně, zasuňte je tak, aby byly navzájem přesazené. Pokud možno nechte mezi miskami jednu úroveň volnou.

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

## Hluboce zmrazené potraviny

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

## 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. V příslušných kapitolách na to upozorníme.

## 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.

## Vaření s tekutinami

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

## Vlastní recepty – příprava v páře

Potraviny a pokrmy, které se připravují v hrnci, se mohou připravovat také v konvektomatu. Doby přípravy jsou přenositelné na konvektomat. Uvědomte si přitom, že při přípravě v páře není možné osmahnutí.

## Je důležité vědět

---

### **Univerzální plech a kombinovaný rošt**

Například při pečení masa a grilování používejte univerzální plech a na něm položený kombinovaný rošt. Při pečení pak můžete zachycenou šťávu z masa použít na přípravu omáčky.

Když použijete univerzální plech s položeným kombinovaným roštem, zasuňte univerzální plech mezi úchyty některé výškové úrovně; kombinovaný rošt pak bude ležet automaticky nad ním. Při vyjímání vytahujte oba díly současně.

### **Ochrana proti vytažení**


Kombinovaný rošt a univerzální plech mají ochranu proti vytažení, která zabrání jejich vyklouznutí z výškové úrovně, když je vytáhnete jen částečně. Pro vyjmutí se musí i plech pozvednout.




## ECO - příprava v páře

Pro energeticky úspornou přípravu v páře můžete používat provozní způsob ECO - příprava v páře. Tento provozní způsob se hodí především k přípravě zeleniny a ryb.

Doporučujeme doby přípravy a teploty z tabulek v kapitole „Příprava v páře“. V případě potřeby můžete dovařit.

Při přípravě potravin obsahujících škrob, například brambor, rýže a těstovin, používejte přednostně provozní způsob Příprava v páře .

## Nastavení

Další  | ECO - příprava v páře

## Informace k tabulkám přípravy

Respektujte údaje k dobám přípravy, teplotám a případně informace pro přípravu.

### Volba doby přípravy

Doby přípravy jsou orientační hodnoty.

- Nejprve zvolte kratší dobu. V případě potřeby můžete dovařit.

# Příprava v páře

---

## 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. hrášek, chřest) nevytvářejí duté prostory nebo jen málo, a pára tak jimi těžko proniká. Aby se potraviny uvařily rovnoměrně, zvolte pro tyto potraviny ploché napařovací misky a plňte je jen asi do výšky 3–5 cm. Větší množství potravin rozdělte na několik plochých misek.

Různé druhy zeleniny se stejnou dobou přípravy lze vařit v jedné napařovací misce.

Zeleninu, která se připravuje v tekutině, např. červené zelí, vařte v napařovacích miskách s plným dnem.

## Výšková úroveň

Jestliže vaříte zeleninu, která zabarvuje, např. červenou řepu, v napařovacích miskách s perforovaným dnem, nedávejte pod ni 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 17 minut

brambory na salát, půlené:

asi 20 minut

## Nastavení

Automatické programy  | Zelenina | ... |


nebo

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

## Příprava v páře

| <b>zelenina</b>                             |  [min] |
|---|---|
| artyčoky                                    | 32–38   |
| květák, celý                                | 27–28   |
| květák, růžičky                             | 8   |
| fazole, zelená                              | 10–12   |
| brokolice, růžičky                          | 3–4   |
| mrkev, celá                                 | 7–8   |
| mrkev, půlená                               | 6–7   |
| mrkev, nakrájená                            | 4   |
| čekankové puky, půlené                      | 4–5   |
| čínské zelí, nakrájené                      | 3   |
| hrách                                       | 3   |
| fenykl, půlený                              | 10–12   |
| fenykl, proužky                             | 4–5   |
| kapusta, nakrájená                          | 23–26   |
| brambory na salát, loupané<br>celé          | 27–29   |
| půlené                                      | 21–22   |
| čtvrcené                                    | 16–18   |
| brambory převážně na salát, loupané<br>celé | 25–27   |
| půlené                                      | 19–21   |
| čtvrcené                                    | 17–18   |
| brambory na kaši, loupané<br>celé           | 26–28   |
| půlené                                      | 19–20   |
| čtvrcené                                    | 15–16   |
| kedlubny, nakrájené na hranolky             | 6–7   |
| dýně, nakrájené na kostky                   | 2–4   |
| kukuřičné klasy                             | 30–35   |
| mangold, nakrájený                          | 2–3   |

## Příprava v páře

| <b>zelenina</b>                           | <b>🕒 [min]</b> |
|---|----------------|
| paprika, nakrájená na kostky nebo proužky | 2              |
| brambory ve slupce, na salát              | 30–32          |
| houby                                     | 2              |
| pórek, nakrájený                          | 4–5            |
| pórek, půlené lodyhy                      | 6              |
| romanesco, celé                           | 22–25          |
| romanesco, růžičky                        | 5–7            |
| růžičková kapusta                         | 10–12          |
| červená řepa, celá                        | 53–57          |
| červené zelí, nakrájené                   | 23–26          |
| černý kořen, celý, o tloušťce palce       | 9–10           |
| celer, nakrájený na hranolky              | 6–7            |
| chřest, zelený                            | 7              |
| chřest, bílý, o tloušťce palce            | 9–10           |
| stolní mrkev, nakrájená                   | 6              |
| špenát                                    | 1–2            |
| špičaté zelí, nakrájené                   | 10–11          |
| celerová nať, nakrájená                   | 4–5            |
| tuřín, nakrájený                          | 6–7            |
| bílé zelí, nakrájené                      | 12             |
| kadeřavá kapusta, nakrájená               | 10–11          |
| cukety, kolečka                           | 2–3            |
| jemné hrachové lusky                      | 5–7            |

🕒 doba přípravy

## 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.

### Výšková 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, dovařujte 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 60–90 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.

## Nastavení

Automatické programy  | Ryba | ... |

nebo

Příprava v páře 

Teplota: viz tabulka

Doba přípravy: viz tabulka

## Příprava v páře

| ryba                        | 🌡️ [°C] | 🕒 [min] |
|-----------------------------|---------|---------|
| úhoř                        | 100     | 5–7     |
| okoun, filety               | 100     | 8–10    |
| pražma, filety              | 85      | 3       |
| pstruh, 250 g               | 90      | 10–13   |
| halibut, filety             | 85      | 4–6     |
| treska, filety              | 100     | 6       |
| kapr, 1,5 kg                | 100     | 18–25   |
| losos, filety               | 100     | 6–8     |
| losos, steak                | 100     | 8–10    |
| pstruh lososový             | 90      | 14–17   |
| pangasius, filety           | 85      | 3       |
| parmice, filety             | 100     | 6–8     |
| treska jednoskvrnná, filety | 100     | 4–6     |
| platýs, filety              | 85      | 4–5     |
| mořský ďas, filety          | 85      | 8–10    |
| mořský jazyk, filety        | 85      | 3       |
| kambala, filety             | 85      | 5–8     |
| tuňák, filety               | 85      | 5–10    |
| candát, filety              | 85      | 4       |

🌡️ teplota, 🕒 doba přípravy

# Příprava v páře

---

## 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. Zasuňte pod ni misku s plným dnem, abyste zachytili koncentrát. Koncentrátem můžete zjemňovat omáčky 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 polévkovou zeleninou a studenou vodou do napařovací misky. Čím delší je doba přípravy, tím silnější bude vývar.

## Nastavení

Automatické programy  | Maso | ... |

nebo

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka



## Příprava v páře

| <b>maso</b>                          | <b>🕒 [min]</b> |
|--------------------------------------|----------------|
| hovězí koleno, ponořené ve vodě      | 110–120        |
| ovarové kolínko                      | 135–140        |
| kuřecí prsa                          | 8–10           |
| koleno                               | 105–115        |
| vysoké žebro, ponořené ve vodě       | 110–120        |
| telecí ragú                          | 3–4            |
| kotleta, plátky                      | 6–8            |
| jehněčí ragú                         | 12–16          |
| krůta                                | 60–70          |
| krůtí roláda                         | 12–15          |
| krůtí řízky                          | 4–6            |
| příčné žebro, ponořené ve vodě       | 130–140        |
| hovězí guláš                         | 105–115        |
| slepice na polévku, ponořená ve vodě | 80–90          |
| vídeňský tafelspitz                  | 110–120        |

🕒 doba přípravy

# Příprava v páře

## 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.

## Napařovací miska

Použijte napařovací misku s plným dnem. Menší množství rýže (až do velikosti kalíšku, asi 50–150 g) můžete připravovat alternativně také ve vhodné nerezové míse na roštu.

## Příprava


Rýži před přípravou propláchněte. Pokud rýži proplachujete v napařovací misce, vodu opět pečlivě slijte.

**Tip:** Potřebné množství tekutiny se dá zjistit pomocí váhy nebo „kalíškovou metodou“.

Při „kalíškové metodě“ nejprve dejte požadované množství rýže do kalíšku a pak rýži dejte do napařovací misky. Potom kalíškem odměřte potřebné množství tekutiny (viz tabulka) a přidejte ji k rýži.

Dbejte na to, aby byla rýže v napařovací misce rovnoměrně rozložená.

## Nastavení



Automatické programy  | Rýže | ... |



nebo

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

|                        |  : | <br>[min] |
|------------------------|---|---|
| <b>dlouhozrná rýže</b> |   |   |
| rýže basmati           | 1 : 1,5   | 15  |
| rýže parboiled         | 1 : 1,5   | 23–25   |
| celozrná rýže          | 1 : 1,5   | 26–29   |
| divoká rýže            | 1 : 1,5   | 26–29   |
| <b>kulatá rýže</b>     |   |   |
| mléčná rýže            | 1 : 2,5   | 30  |
| rizoto                 | 1 : 2,5   | 18–19   |


 :  poměr rýže k tekutině,  doba přípravy

## Obilniny

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.

## Nastavení

Automatické programy  | Obiloviny | ... |


nebo

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

|                           | poměr<br>obilniny : tekutina |  [min] |
|---------------------------|------------------------------|---|
| amarant                   | 1 : 1,5                      | 15–17   |
| bulgur                    | 1 : 1,5                      | 9   |
| pražená špalda, celá      | 1 : 1                        | 18–20   |
| pražená špalda, šrotovaná | 1 : 1                        | 7   |
| oves, celý                | 1 : 1                        | 18  |
| oves, šrotovaný           | 1 : 1                        | 7   |
| jáhly                     | 1 : 1,5                      | 10  |
| polenta                   | 1 : 3                        | 10  |
| quinoa                    | 1 : 1,5                      | 15  |
| žito, celé                | 1 : 1                        | 35  |
| žito, šrotované           | 1 : 1                        | 10  |
| pšenice, celá             | 1 : 1                        | 30  |
| pšenice, šrotovaná        | 1 : 1                        | 8   |

 doba přípravy

# Příprava v páře

## Nudle/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 slepené nudle nebo těstoviny oddělte a rovnoměrně rozložte v napařovací misce.

### Nastavení

Automatické programy  Auto | Těstoviny | ... |

nebo

Příprava v páře

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

| čerstvé těstoviny                             | 🕒 [min] |
|---|---------|
| gnocchi                                       | 2       |
| halušky                                       | 1       |
| ravioli                                       | 2       |
| spätzle                                       | 1       |
| tortellini                                    | 2       |
| <b>sušené těstoviny,<br/>ponořené ve vodě</b> |         |
| široké nudle                                  | 14      |
| nudle do polévky                              | 8       |

🕒 doba přípravy

## Knedlíky


Hotové knedlíky ve varném sáčku musí být dobře ponořené ve vodě, protože jinak i přes předchozí namočení nepřijmou dostatek vlhkosti a rozpadnou se.

Čerstvé knedlíky vařte ve vymazané napařovací misce s perforovaným dnem.

## Nastavení


Automatické programy  | Těstoviny | ... |


nebo

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

|                                     |  [min] |
|-------------------------------------|---|
| knedlíky v páře                     | 30  |
| kynuté knedlíky                     | 20  |
| bramborové knedlíky ve varném sáčku | 20  |
| houskové knedlíky ve varném sáčku   | 18–20   |

 doba přípravy

# Příprava v páře

## Luštěniny, sušené

Sušené luštěniny byste měli před vařením máčet nejméně 10 hodin ve studené vodě. Máčením budou stravitelnější a zkrátí se doba přípravy. Máčené luštěniny musí být při vaření ponořené v tekutině.

**Čočka** se nemusí namáčet.

U nemáčených luštěnin se musí respektovat určitý, na druhu závislý poměr luštěniny : tekutina.

### Nastavení

Automatické programy  | Luštěniny | ... |


nebo

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

| máčené                 |   |
|------------------------|---|
|                        |  [min] |
| <b>fazole</b>          |   |
| ledvinkové fazole      | 55–65   |
| červené fazole (azuki) | 20–25   |
| černé fazole           | 55–60   |
| pinto fazole           | 55–65   |
| bílé fazole            | 34–36   |
| <b>hrách</b>           |   |
| žlutý hrách            | 40–50   |
| zelený hrách, loupaný  | 27  |

 doba přípravy

## Příprava v páře

| nemáčené               |                               |         |
|------------------------|-------------------------------|---------|
|                        | poměr<br>luštěniny : tekutina | 🕒 [min] |
| <b>fazole</b>          |                               |         |
| ledvinkové fazole      | 1 : 3                         | 130–140 |
| červené fazole (azuki) | 1 : 3                         | 95–105  |
| černé fazole           | 1 : 3                         | 100–120 |
| pinto fazole           | 1 : 3                         | 115–135 |
| bílé fazole            | 1 : 3                         | 80–90   |
| <b>čočka</b>           |                               |         |
| hnědá čočka            | 1 : 2                         | 13–14   |
| červená čočka          | 1 : 2                         | 7       |
| <b>hrách</b>           |                               |         |
| žlutý hrách            | 1 : 3                         | 110–130 |
| zelený hrách, loupaný  | 1 : 3                         | 60–70   |

🕒 doba přípravy

# Příprava v páře

## Slepičí vejce

Chcete-li připravit vařená vejce, použijte napařovací misku s perforovaným dnem.

Vejce není nutno před vařením propichovat. Protože se pomalu zahřejí ve fázi roze-hřívání, při přípravě v páře neprasknou.

Při přípravě vajec, například vaječné zavářky, vymažte tukem napařovací misky s plným dnem.

## Nastavení


Automatické programy  | Slepičí vejce | ... |


nebo

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

|  |  [min] |
|--|---|
| <b>velikost S</b><br>naměkko<br>nahniličko<br>natvrdo  | 3<br>5<br>9   |
| <b>velikost M</b><br>naměkko<br>nahniličko<br>natvrdo  | 4<br>6<br>10  |
| <b>velikost L</b><br>naměkko<br>nahniličko<br>natvrdo  | 5<br>6–7<br>12  |
| <b>velikost XL</b><br>naměkko<br>nahniličko<br>natvrdo | 6<br>8<br>13  |

 doba přípravy




## Ovoce

Abyste se vyhnuli ztrátě šťávy, měli byste ovoce připravovat v napařovací misce s plným dnem. Když ovoce připravujete v napařovací misce s perforovaným dnem, zasuňte pod ni misku s plným dnem. Ani tak neztratíte šťávu.

**Tip:** Zachycenou šťávu můžete použít na přípravu dortové polevy.

## Nastavení


Automatické programy  | Ovoce | ... |


nebo

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

|                               |  [min] |
|-------------------------------|---|
| jablka, na kousky             | 1–3   |
| hrušky, na kousky             | 1–3   |
| třešně                        | 2–4   |
| mirabelky                     | 1–2   |
| nektarinky/broskve, na kousky | 1–2   |
| švestky                       | 1–3   |
| kdoule, na kostky             | 6–8   |
| rebarbora, na kousky          | 1–2   |
| angrešt                       | 2–3   |


 doba přípravy

## Uzeniny

### Nastavení


Automatické programy  | Uzeniny | ... |


nebo

Příprava v páře 

Teplota: 90 °C

Doba přípravy: viz tabulka

| uzeniny      |  [min] |
|--------------|---|
| párky        | 6–8   |
| klobásy      | 6–8   |
| bílé klobásy | 6–8   |

 doba přípravy

# Příprava v páře

---

## Korýši

### Příprava

Hluboce zmrazené korýše před vařením rozmrazte.

Korýše oloupejte, odstraňte střevo a umyjte je.

### Napařovací misky


Napařovací misky s perforovaným dnem vymažte tukem.

### Doba přípravy


Čím déle se korýši připravují, tím jsou tužší. Dodržujte uvedené doby přípravy.

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

### Nastavení



Automatické programy  | Korýši | ... |

nebo

Příprava v páře 

Teplota: viz tabulka


Doba přípravy: viz tabulka

|                   |  [°C] |  [min] |
|-------------------|--|---|
| krevety           | 90   | 3   |
| garnáty           | 90   | 3   |
| tygří krevety     | 90   | 4   |
| krabi             | 90   | 3   |
| langusty          | 95   | 10–15   |
| krevety (shrimps) | 90   | 3   |

 teplota,  doba přípravy

## Mušle

### Čerstvé mušle

 Nebezpečí otravy zkaženými mušlemi.  
Zkažené mušle mohou vyvolat otravy z jídla.  
Připravujte jen zavřené mušle.  
Nejezte mušle, které jsou po přípravě ještě zavřené.

Čerstvé mušle nechte před vařením namočené několik hodin ve vodě, aby se zbavily případného písku. Potom mušle důkladně očistěte kartáčem, abyste odstranili ulpělá vlákna.


### Hluboce zmrazené mušle

Hluboce zmrazené mušle rozmrazte.

### Doba přípravy

Čím déle se mušle připravují, tím tvrdší je jejich maso. Dodržujte uvedené doby přípravy.

### Nastavení



Automatické programy  | Mušle | ... |

nebo

Příprava v páře 

Teplota: viz tabulka

Doba přípravy: viz tabulka

|                      |  [°C] |  [min] |
|----------------------|--|---|
| kachní mušle         | 100  | 2   |
| srdečky              | 100  | 2   |
| slávky               | 90   | 12  |
| mušle svatého Jakuba | 90   | 5   |
| břítiky              | 100  | 2–4   |
| Venušiny mušle       | 90   | 4   |

 teplota,  doba přípravy

# Příprava v páře

## Příprava menu – manuální

Při manuální přípravě menu vypněte redukci páry (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Redukce páry“).

Při přípravě menu můžete různé potraviny s různými dobami přípravy sestavit do jednoho menu, např. filety z parmice s rýží a brokolicí.

Potraviny se přitom dávají do ohřevného prostoru postupně, aby byly hotové ve stejném okamžiku.

### Výšková úroveň

Kapající (např. ryba) nebo zabarvující potraviny (např. červená řepa) zasouvejte přímo nad univerzální plech. Tak zabráníte přenosům chuti nebo zabarvení skapávající tekutinou.

### Teplota

Teplota při přípravě menu musí být 100 °C, protože většina potravin se uvaří jen při této teplotě.

Když jsou pro potraviny doporučeny různé teploty, například pro filé z ryby druhu dorade 85 °C a pro brambory 100 °C, menu v žádném případě nepřipravujte s nižší z uvedených teplot.

Je-li pro potravinu doporučena teplota např. 85 °C, měli byste napřed vyzkoušet, jaký je výsledek, když se příprava provádí na 100 °C. Choulostivé druhy ryb s uvolněnou strukturou, například mořský jazyk a platýs, při 100 °C velmi ztuhnou.

### Doba přípravy

Když zvýšíte doporučenou teplotu přípravy, musíte asi o  $\frac{1}{3}$  zkrátit dobu přípravy.

## Příklad

### Doby přípravy potravin

(viz tabulky přípravy v kapitole „Příprava v páře“)

|                 |          |
|-----------------|----------|
| rýže paraboiled | 24 minut |
| parmice, filety | 6 minut  |
| brokolice       | 4 minuty |

### Výpočet dob přípravy, které je třeba nastavit:

24 minut minus 6 minut = 18 minut  
(1. doba přípravy: rýže)

6 minut minus 4 minuty = 2 minuty  
(2. doba přípravy: parmice, filety)

zbytek = 4 minuty (3. doba přípravy: brokolice)

|               |              |             |                  |
|---------------|--------------|-------------|------------------|
| doba přípravy | 24 min. rýže |             |                  |
|               |              | 6 min. filé |                  |
|               |              |             | 4 min. brokolice |
| nastavení     | 18 min.      | 2 min.      | 4 min.           |

### Příprava menu

- Nejprve dejte do ohřevného prostoru rýži.
- Nastavte 1. dobu přípravy, tedy 18 minut.
- Po uplynutí 18 minut zasuňte filé z parmice.
- Nastavte 2. dobu přípravy, tedy 2 minuty.
- Po uplynutí 2 minut zasuňte brokolici.
- Nastavte 3. dobu přípravy, tedy 4 minuty.

## Sous-vide

---

Při tomto šetrném postupu přípravy se potraviny ve vakuovém obalu připravují pomalu a při nízkých, konstantních teplotách.

Díky vakuování se během přípravy neodpařuje vlhkost a zůstanou zachované všechny výživné a aromatické látky.

Výsledkem přípravy je rovnoměrně uvařené jídlo s intenzivní chutí.

Používejte jen čerstvé a nezávadné potraviny.

Dbejte na hygienické podmínky a do držení chladicího řetězce.

Používejte jen tepelně stabilní, pevné vakuovací sáčky.

Nepřipravujte potraviny v prodejním obalu, např. vakuovaná hluboce zmrazená jídla, protože nemusel být použit vhodný vakuovací sáček.

Vakuovací sáček nepoužijte vícekrát.

Pokrmu k přípravě vakuujte výhradně pomocí vakuovací zásuvky.

### Důležitá upozornění k použití

Pro získání optimálního výsledku přípravy dbejte následujících upozornění:

- Používejte méně koření a bylinek než při běžné přípravě, protože vliv na chuť připravovaného pokrmu je intenzivnější.  
Pokrm můžete připravovat i nekořeněný a okořenit ho až po přípravě.
- Přidáním soli, cukru a tekutin se zkrátí doba přípravy.
- Když přidáte potraviny obsahující kyselinu, jako je citron nebo ocet, bude připravený pokrm tužší.
- Nepoužívejte alkohol nebo česnek, protože by mohla vzniknout nepříjemná příchuť.
- Používejte jen vakuovací sáčky odpovídající velikosti připravovaného pokrmu. Když je vakuovací sáček příliš velký, může v něm zůstat příliš mnoho vzduchu.
- Pokud chcete připravovat více potravin v jednom vakuovacím sáčku, uložte do něho potraviny vedle sebe.
- Pokud chcete připravovat potraviny ve více vakuovacích sáčcích, položte sáčky vedle sebe na rošt.
- Doba přípravy závisí na tloušťce připravovaného pokrmu.
- Během přípravy nechte zavřená dvířka. Otevřením dvířek se prodlouží proces přípravy a může to vést k jiným výsledkům přípravy.
- Údaje k teplotě a době přípravy ze sous-vide receptů nelze vždy převzít 1:1. Upravte tato nastavení podle Vámi požadovaného stupně uvaření.
- Při vysoké teplotě nebo dlouhé době přípravy může dojít voda. Občas zkontrolujte údaje na displeji.

# Sous-vide


---

## Tipy

- Pro zkrácení dob přípravy můžete potraviny 1–2 dny před přípravou vakuovat. Vakuované potraviny skladujte v chladničce při teplotě maximálně 5 °C. Pro zachování jakosti a chuti byste měli potraviny připravit nejpozději po 2 dnech.
- Tekutiny, například marinádu, před vakuováním zmrazte, aby nevytékaly z vakuovacího sáčku.
- Pro plnění ohněte okraje vakuovacího sáčku ven. Tak získáte čistý a bezvadný svar.
- Jestliže připravený pokrm nechcete sníst hned po přípravě, uložte ho bezprostředně po přípravě do ledové vody a nechte ho úplně vychladnout. Připravený pokrm pak skladujte při teplotě maximálně 5 °C. Tak zachováte jakost a chuť a prodloužíte trvanlivost.  
**Výjimka:** Drůbež zkonzumujte hned po přípravě.
- Po přípravě pokrmu vakuovací sáček na všech stranách nastříhnete, abyste se k pokrmu lépe dostali.
- Maso a pevné druhy ryb (např. lososa) před podáváním velmi krátce a prudce orestujte. Tak se může rychle rozvinout aroma.
- Vývar nebo marinádu ze zeleniny, ryb nebo masa použijte na přípravu omáčky.
- Připravený pokrm podávejte na přehřátých talířích.



### Používání provozního způsobu Sous-vide

- Opláchněte pokrm k přípravě studenou vodou a osušte ho.
- Uložte pokrm k přípravě do vakuovacího sáčku a případně přidejte koření nebo tekutiny.
- Pokrm k přípravě vakuujte vakuovačem.
- Pro optimální výsledek přípravy zasuňte rošt do úrovně 2.
- Vakuově zabalený pokrm položte na rošt (při více sáčcích vedle sebe).
- Zvolte Sous-vide .
- Pokud je to potřeba, změňte navrhovanou teplotu.
- Potvrďte pomocí OK.
- Proveďte případně další nastavení (viz kapitola „Obsluha“).

### Možné příčiny špatných výsledků

#### Vakuovací sáček nabobtnal:

- Nebyl čistý nebo dostatečně pevný svar a uvolnil se.
- Sáček se poškodil špičatou kostí.

#### Připravený pokrm má nepříjemnou příchuť nebo cizí chuť:

- Špatné skladování pokrmu, byl přerušen chladicí řetězec.
- Pokrm byl před vakuováním kontaminovaný zárodky.
- Přidali jste příliš mnoho přísad (např. koření).
- Nebyl bezvadný sáček nebo svar.
- Bylo příliš slabé vakuum.
- Pokrm jste hned po přípravě nesnědli nebo nevychladili.

## Sous-vide

Doby uvedené v tabulkách jsou orientační hodnoty. Doporučujeme zvolit nejprve kratší dobu přípravy. V případě potřeby můžete pokrm dovařit. Doba přípravy začíná běžet až po dosažení nastavené teploty.

| připravovaný pokrm                                      | přidání předem |     | 🌡️ [°C] | ⌚ [min] |
|---|----------------|-----|---------|---------|
|   | cukr           | sůl |         |         |
| <b>ryba</b>   |                |     |         |         |
| treska, filé tloušťky 2,5 cm                            |                | x   | 54      | 35      |
| losos, filé tloušťky 2–3 cm                             |                | x   | 52      | 30      |
| mořský ďas, filé  |                | x   | 62      | 18      |
| candát, filé tloušťky 2 cm                              |                | x   | 55      | 30      |
| <b>zelenina</b>   |                |     |         |         |
| růžičky květáku, střední až velké                       |                | x   | 85      | 40      |
| dýně Hokkaido, kostičky                                 |                | x   | 85      | 15      |
| kedlubna, plátky  |                | x   | 85      | 30      |
| chřest, bílý, vcelku                                    | x              | x   | 85      | 22–27   |
| sladké brambory, plátky                                 |                | x   | 85      | 18      |
| <b>ovoce</b>  |                |     |         |         |
| ananas, kostičky  | x              |     | 85      | 75      |
| jablka, plátky  | x              |     | 80      | 20      |
| banány baby, vcelku                                     |                |     | 62      | 10      |
| broskve, půlené   | x              |     | 62      | 25–30   |
| rebarbora, na kousky                                    |                |     | 75      | 13      |
| švestky, půlené   | x              |     | 70      | 10–12   |
| <b>ostatní</b>  |                |     |         |         |
| fazole, bílé, máčené v poměru 1 : 2 (fazole : tekutina) |                | x   | 90      | 240     |
| krevety, oloupané a bez střívka                         |                | x   | 56      | 19–21   |
| slepičí vejce, celé                                     |                |     | 65–66   | 60      |
| svatojakubské mušle, vybrané                            |                |     | 52      | 25      |
| šalotka, vcelku   | x              | x   | 85      | 45–60   |

🌡️ teplota, ⌚ doba přípravy

| připravovaný pokrm                   | přidání předem |     | 🌡️ [°C] |             | 🕒 [min] |
|--------------------------------------|----------------|-----|---------|-------------|---------|
|                                      | cukr           | sůl | medium* | pro-pečené* |         |
| <b>maso</b>                          |                |     |         |             |         |
| kachní prsíčka, vcelku               |                | x   | 66      | 72          | 35      |
| jehněčí hřbet s kostí                |                |     | 58      | 62          | 50      |
| steak z hovězího filé, tloušťka 4 cm |                |     | 56      | 61          | 120     |
| steak z hovězí kýty, tloušťka 2,5 cm |                |     | 56      | –           | 120     |
| vepřové filé, vcelku                 |                | x   | 63      | 67          | 60      |

🌡️ teplota, 🕒 doba přípravy

\* Stupeň uvaření

Stupeň uvaření „propečené“ odpovídá stupni s teplotou uvnitř pokrmu vyšší než „medium“ (středně propečené), nejedná se ale o propečení v klasickém smyslu.

# Sous-vide

---

## Ohřívání

Zeleninu jako kedlubny a květák ohřívajte jen s omáčkou. Bez omáčky může tato zelenina při opětovném ohřívání získat nepříjemnou příchut' a šedohnědé zabarvení.

Potraviny s krátkou dobou přípravy a takové, u nichž se při ohřívání změní stupeň uvaření, např. ryby, jsou pro ohřívání zásadně nevhodné.

## Příprava

Dejte připravené potraviny hned po přípravě asi na 1 hodinu do ledové vody. Rychlé ochlazení zabrání dovaření potravin. Zůstane tak zachován optimální stupeň uvaření.

Potom potraviny skladujte v chladničce při teplotě maximálně 5 °C.

Uvědomte si, že čím déle budete potraviny skladovat, tím více poklesne jejich jakost.

Doporučujeme, abyste potraviny před opětovným ohříváním neskladovali v chladničce déle než 5 dnů.

## Nastavení

Sous-vide 

Teplota: viz tabulka

Čas: viz tabulka

## Ohřívání v provozním způsobu Sous-vide

Časy uvedené v tabulce jsou orientační hodnoty. V případě potřeby můžete dobu prodloužit. Doba přípravy začíná běžet až po dosažení nastavené teploty.

| potravina   | 🌡️ [°C]             |                         | ⌚ <sup>2</sup> [min] |
|---|---------------------|-------------------------|----------------------|
|   | medium <sup>1</sup> | pro-pečené <sup>1</sup> |                      |
| <b>maso</b>   |                     |                         |                      |
| jehněčí hřbet s kostí                                   | 58                  | 62                      | 30                   |
| steak z hovězího filé, tloušťka 4 cm                    | 56                  | 61                      | 30                   |
| steak z hovězí kýty, tloušťka 2,5 cm                    | 56                  | –                       | 30                   |
| vepřové filé, vcelku                                    | 63                  | 67                      | 30                   |
| <b>zelenina</b>   |                     |                         |                      |
| růžičky květáku, střední až velké <sup>3</sup>          | 85                  |                         | 15                   |
| kedlubna, plátky <sup>3</sup>                           | 85                  |                         | 10                   |
| <b>ovoce</b>  |                     |                         |                      |
| ananas, kostičky  | 85                  |                         | 10                   |
| <b>ostatní</b>  |                     |                         |                      |
| fazole, bílé, máčené v poměru 1 : 2 (fazole : tekutina) | 90                  |                         | 10                   |
| šalotka, vcelku   | 85                  |                         | 10                   |

🌡️ teplota, ⌚ doba přípravy

### 1 Stupeň uvaření


Stupeň uvaření „propečené“ odpovídá stupni s teplotou uvnitř pokrmu vyšší než „medium“ (středně propečené), nejedná se ale o propečení v klasickém smyslu.

### 2 Časy platí pro vakuované potraviny s výchozí teplotou asi 5 °C (teplota v chladničce).

### 3 Ohřívat jen uvařené v omáčce.

## Další použití

### Ohřev

Na ohřívání potravin uvařených způsobem sous-vide používejte provozní způsob  (viz kapitola „Sous-vide“, odstavec „Opětovné ohřívání“).

Potraviny se v konvektomatu šetrně zahřívají, nevysychají a nedovaňují. Zahřívají se rovnoměrně a nemusí se občas zamíchat.

Hotově naporcovaná jídla na talíři (maso, zelenina, brambory) můžete ohřívát stejně jako jednotlivé potraviny.

### Varné nádoby

Malá množství lze ohřívát na talíři, větší množství v napařovací misce.

### Čas

Pro jedno jídlo na talíři nastavte 10–12 minut. Více talířů vyžaduje trochu delší dobu.

Když budete spouštět postupně několik ohřevů, pro druhý a další ohřev snižte dobu trvání asi o 5 minut, protože je ještě teplý ohřevný prostor.

### Vlhkost

Čím vlhčí je potravina, tím menší vlhkost je potřeba nastavit.

### Tipy


- Velké kusy jako pečínku neohřívejte vcelku, nýbrž po porcích jako jídlo na talíři.
- Kompaktní kusy jako plněnou papriku nebo roládu překrojte na poloviny.
- Omáčky ohřívejte zvlášť. Výjimkou jsou jídla, která se připravují v omáčce (např. guláš).
- Uvědomte si, že obalované potraviny, např. řízky, by nezůstaly křupavé.

Potraviny se při ohřívání nemusí přikrývat.

### Nastavení

Ohřev 

nebo

Kombinovaná příprava  | Kombin. příprava + horký vzd.plus

Teplota: viz tabulka

Vlhkost: viz tabulka

Čas: viz tabulka

## Další použití

Časy uvedené v tabulce jsou orientační hodnoty. Doporučujeme zvolit nejprve kratší čas. V případě potřeby můžete čas prodloužit.

| potravina  | 🔥 [°C] | 💧 [%] | ⌚* [min] |
|--|--------|-------|----------|
| <b>zelenina</b>  |        |       |          |
| mrkev<br>květák<br>kedlubna<br>fazole  | 120    | 70    | 8–10     |
| <b>přílohy</b>   |        |       |          |
| těstoviny<br>rýže<br>brambory, podélně půlené  | 120    | 70    | 8–10     |
| knedlíky<br>bramborová kaše  | 140    | 70    | 18–20    |
| <b>maso a drůbež</b>   |        |       |          |
| plátky pečeně, 1,5 cm silné<br>roláda, nakrájená na plátky<br>guláš<br>jehněčí ragú<br>hovězí karbanátky<br>kuřecí řízek<br>krůtí řízek, krájený na plátky   | 140    | 70    | 11–13    |
| <b>ryba</b>  |        |       |          |
| rybí filé<br>rybí roláda, půlená   | 140    | 70    | 10–12    |
| <b>jídla na talíři</b>   |        |       |          |
| špagety, rajská omáčka<br>vepřová pečeně, brambory, zelenina<br>plněný paprikový lusk (půlený), rýže<br>kuřecí kostky se zeleninou a rýží<br>zeleninová polévka<br>krémová polévka<br>vývar<br>eintopf | 120    | 70    | 10–12    |


🔥 teplota, 💧 vlhkost, ⌚ doba

\* Časy platí pro potraviny, které se ohřívají na talíři.

## Další použití

### Rozmrazování

Při rozmrazování v konvektomatu dosáhnete značně kratších dob rozmrazování než při pokojové teplotě.

 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 vyrovnávací době ihned dále zpracujte.

### Teplota

Optimální teplota rozmrazování je 60 °C.

**Výjimky:** sekaná a zvěřina 50 °C.

### Příprava/dodatečná úprava

Pro rozmrazování odstraňte případný obal.

**Výjimky:** Chléb a pečivo rozmrazujte v obalu, protože jinak přijme vlhkost a změkne.

Po rozmrazení nechte potraviny ještě několik minut stát při pokojové teplotě. Tato vyrovnávací doba je nutná pro rovnoměrný přenos tepla zvenku dovnitř.

### Napařovací misky

Při rozmrazování potravin, z nichž odkapává tekutina, jako je například drůbež, použijte napařovací misku s perforovaným dnem a pod ní zasunutým univerzálním plechem. Tak potraviny nebudou ležet v tekutině z rozmrazování.

Potraviny, z nichž neodkapává tekutina, je možno rozmrazovat v napařovací misce s plným dnem.

### Tipy

- Abyste mohli připravovat rybu, nemusí být úplně rozmrazená. Stačí, když je povrch dostatečně měkký, aby přijal koření. Podle tloušťky na to stačí 2–5 minut.
- Kusové zmrazené potraviny, jako jsou například bobuloviny a kousky masa, po polovině doby rozmrazování navzájem oddělte a rozložte.
- Již rozmrazené potraviny znovu nezrazujte.
- Zmrazené hotové pokrmy rozmrazujte podle údajů na obalu.

### Nastavení

Rozmrazování 

nebo

Příprava v páře 

Teplota: viz tabulka

Doba rozmrazování:

Vyrovnávací doba: viz tabulka



Časy uvedené v tabulce jsou orientační hodnoty. Doporučujeme zvolit nejprve kratší dobu rozmrazování. V případě potřeby můžete dobu rozmrazování prodloužit.

| zmrazená potravina                         | množství     | 🌡️ [°C] | 🕒 [min] | ⌚ [min] |
|--|--------------|---------|---------|---------|
| <b>mléčné výrobky</b>                      |              |         |         |         |
| plátkový sýr                               | 125 g        | 60      | 15      | 10      |
| tvaroh                                     | 250 g        | 60      | 20–25   | 10–15   |
| smetana                                    | 250 g        | 60      | 20–25   | 10–15   |
| měkký sýr                                  | 100 g        | 60      | 15      | 10–15   |
| <b>ovoce</b>                               |              |         |         |         |
| jablečná kaše                              | 250 g        | 60      | 20–25   | 10–15   |
| kousky jablek                              | 250 g        | 60      | 20–25   | 10–15   |
| meruňky                                    | 500 g        | 60      | 25–28   | 15–20   |
| jahody                                     | 300 g        | 60      | 8–10    | 10–12   |
| maliny/rybíz                               | 300 g        | 60      | 8       | 10–12   |
| třešně                                     | 150 g        | 60      | 15      | 10–15   |
| broskve                                    | 500 g        | 60      | 25–28   | 15–20   |
| švestky                                    | 250 g        | 60      | 20–25   | 10–15   |
| angrešt                                    | 250 g        | 60      | 20–22   | 10–15   |
| <b>zelenina</b>                            |              |         |         |         |
| zmrazená v bloku                           | 300 g        | 60      | 20–25   | 10–15   |
| <b>ryba</b>                                |              |         |         |         |
| rybí filety                                | 400 g        | 60      | 15      | 10–15   |
| pstruzi                                    | 500 g        | 60      | 15–18   | 10–15   |
| humři                                      | 300 g        | 60      | 25–30   | 10–15   |
| krabi                                      | 300 g        | 60      | 4–6     | 5       |
| <b>hotové pokrmy</b>                       |              |         |         |         |
| maso, zelenina, příloha<br>eintopf/polévky | 480 g        | 60      | 20–25   | 10–15   |
| <b>maso</b>                                |              |         |         |         |
| pečeně, plátky                             | po 125–150 g | 60      | 8–10    | 15–20   |

## Další použití

| zmrazená potravina                 | množství | 🌡️ [°C] | ⌚ [min] | ⌛ [min] |
|------------------------------------|----------|---------|---------|---------|
| sekaná                             | 250 g    | 50      | 15–20   | 10–15   |
|                                    | 500 g    | 50      | 20–30   | 10–15   |
| guláš                              | 500 g    | 60      | 30–40   | 10–15   |
|                                    | 1000 g   | 60      | 50–60   | 10–15   |
| játra                              | 250 g    | 60      | 20–25   | 10–15   |
| zaječí hřbet                       | 500 g    | 50      | 30–40   | 10–15   |
| srnčí hřbet                        | 1000 g   | 50      | 40–50   | 10–15   |
| řízek/kotleta/klobása              | 800 g    | 60      | 25–35   | 15–20   |
| <b>drůbež</b>                      |          |         |         |         |
| kuře                               | 1000 g   | 60      | 40      | 15–20   |
| kuřecí stehna                      | 150 g    | 60      | 20–25   | 10–15   |
| kuřecí řízky                       | 500 g    | 60      | 25–30   | 10–15   |
| krůtí stehna                       | 500 g    | 60      | 40–45   | 10–15   |
| <b>pečivo</b>                      |          |         |         |         |
| pečivo z lístkového/kynutého těsta | –        | 60      | 10–12   | 10–15   |
| pečivo/moučník z třešňového těsta  | 400 g    | 60      | 15      | 10–15   |
| <b>chléb/housky</b>                |          |         |         |         |
| housky                             | –        | 60      | 30      | 2       |
| žitný chléb, krájený               | 250 g    | 60      | 40      | 15      |
| celozrnný chléb, krájený           | 250 g    | 60      | 65      | 15      |
| bílý chléb, krájený                | 150 g    | 60      | 30      | 20      |

🌡️ teplota, ⌚ doba rozmrazování, ⌛ vyrovnávací doba

### Mix & Match

Pro jednoduchou a nekomplikovanou přípravu jídel na talíři máte k dispozici speciální použití Mix & Match. Touto aplikací můžete ohřívat již hotové potraviny (Convenience-Food) nebo z čerstvých potravin sestavit a na talíři připravit naporcovaný hotový pokrm.

Při přípravě můžete vždy volit výsledek mezi křupavým, hnědým pokrmem a šetrně připravenými potravinami se šťavnatým povrchem bez dalšího zhnědnutí.

Používejte jen hygienicky bezvadné potraviny. Pokud máte pochybnosti, potraviny zlikvidujte.

**Tip:** Pro speciální použití Mix & Match doporučujeme používat aplikaci Miele. S aplikací Miele si můžete z nejrozličnějších přísad interaktivně sestavit svoje jídlo na talíři a nastavení programu přenést na konvektomat.

Pro tuto funkci musíte konvektomat připojit k WiFi síti. Jak se to dělá se dozvíte v kapitole „První uvedení do provozu“, odstavec „Miele@home“.

Pokud aplikaci Miele nepoužíváte, dbejte následujících pokynů a svoje jídlo na talíři si sestavte pomocí tabulek pro přípravu pokrmů.

### Varné nádobí

Používejte:

- mělký talíř nebo malou zapékačskou formu
- pro potraviny s přidávanou tekutinou hlubokou misku nebo šálek

Pečivo, pizzu, placky apod. můžete položit přímo na rošt (v případě potřeby s papírem na pečení).

Plastové obaly hotových pokrmů nejsou dostatečně tepelně odolné. Hotové pokrmy přendejte do vhodného nádobí.

### Pokyny k ohřívání jídel na talíři

- Na fritované nebo zapékané potraviny použijte Ohřev dokřupava a na vařené potraviny Šetrný ohřev.
- Uvědomte si, že pouze potraviny, které byly křupavé již před opakovaným ohříváním, budou pomocí Ohřev dokřupava opět křupavé.
- Potraviny by neměly překročit výšku 2–2,5 cm. Vyšší potraviny přendejte do nižšího nádobí (např. eintopf) nebo kompaktní kusy rozkrájejte na plátky (např. roládu, nákyp).
- Těstoviny ohřívajte jen smíchané s omáčkou.
- Na spodní straně nádobí se mohou vytvářet kapky vody. Kapky vody před podáváním osušte.

## Další použití

---

### Pokyny k přípravě jídel na talíři

- Z masového nebo rybího vývaru můžete úplně jednoduše vytvořit omáčku: před přípravou dejte 1 ČL zahušťovače omáček pod syrové maso nebo syrovou rybu. Před podáváním vymíchejte vidličkou hladkou omáčku. Místo zahušťovače omáček můžete použít také 1 ČL prášku na bramborovou kaši (Convenience) nebo na špičku nože guarové gumy v prášku.
- Nestejné doby přípravy potravin můžete upravit velikostí kusů: čím kratší je doba přípravy, tím větší kusy byste měli přichystat (např. velké růžičky květáku). Čím delší je doba přípravy, tím menší kusy byste měli přichystat (např. brambory nakrájené na kostky).
- Nestejné doby přípravy můžete vyrovnat také vrstvením: potraviny s krátkou dobou přípravy položte pod potraviny s dlouhou dobou přípravy nebo sestavte malý nákyp.
- Abyste zabránili vyschnutí potravin, jídlo na talíři zjemněte omáčkou nebo marinádou. Můžete také použít sýr nebo slaninu.

### Sestavení jídla na talíři z různých komponentů

Pro dobrý výsledek přípravy musíte jednotlivé komponenty jídla na talíři – například maso, přílohy a zeleninu – sestavit tak, aby bylo možné zvolit společné nastavení pro zhnědnutí. Toto nastavení musí být vhodné nebo alespoň částečně vhodné pro všechny potraviny jídla.

Doporučujeme tento postup:

- Podle tabulky pro přípravu zvolte hlavní přísadu, například hovězí steak.
- Zvolte další přísady, jež mají stejná nastavení pro zhnědnutí, například zelené fazolky a rýži.

### Informace k tabulkám přípravy

V tabulkách pro přípravu jsou vedle údajů k velikosti kusů nebo stupni zpracování potravin také pokyny pro přípravu.


Zhnědnutí se na displeji znázorňuje pruhem tvořeným sedmi segmenty. Principiálně platí: čím více segmentů je vyplněných, tím delší je doba přípravy.

Pomocí symbolů můžete zjistit, jaké nastavení je vhodné pro zhnědnutí příslušné potraviny:

| symbol | význam          |
|--------|-----------------|
| —      | nehodné         |
| □      | částečně vhodné |
| ■      | vhodné          |

### Aplikace speciálního použití Mix & Match

Během přípravy nemusíte potraviny přikrývat.

- Potraviny případně předem připravte.
  - Zvolte Další  | Speciální použití | Mix & Match.
  - Když připravujete již **uvařené** potraviny, zvolte Šetrný ohřev nebo Ohřev dokřupava.
  - Když připravujete **čerstvé** nebo jen částečně uvařené potraviny, zvolte Šetrné pečení nebo Pečení dokřupava.
  - Případně změňte nastavení pro zhnědnutí.
  - Potvrďte pomocí OK.
  - Zasuňte pokrm k přípravě na roštu do úrovně 3.
  - Potvrďte pomocí OK.
- Přípravu pokrmu můžete spustit ihned nebo puštění odložit.
- Pokud po uplynutí přípravy jídlo na talíři ještě není hotové podle Vašeho přání, zvolte Prodl. fázi zhněd..

## Další použití

### Ohřívání potravin pomocí speciálního použití „Ohřev dokřupava“

| potravina   | nastavení pruhu segmentů zhnědnutí |
|---|------------------------------------|
| jablečný závin, výška 4 cm, hotově upečený                          | ___ _ _ _ □ ■ □ _ _                |
| pečený camembert, 75 g, hotově upečený                              | ___ _ _ □ ■ □ _ _                  |
| bageta, hotově upečená  | _ □ ■ □ _ _ _ _                    |
| jednohubky z lístkového těsta, hotově upečené                       | _ □ ■ □ □ _ _ _                    |
| karbanátek z tofu <sup>1</sup> , hotově připravený                  | _ □ □ ■ □ _ _ _                    |
| housky, předpečené nebo hotově upečené, skladované                  | _ _ □ ■ □ _ _ _                    |
| cheeseburger, hotově upečený  | _ _ _ □ ■ _ _ _                    |
| chilli con carne <sup>1</sup> , výška 2 cm, hotově připravené       | _ _ _ □ ■ □ _ _                    |
| ciabattini, předpečené nebo hotově upečené, skladované              | _ _ _ _ ■ □ _ _                    |
| cibulový koláč, hotově upečený                                      | _ □ ■ □ _ _ _ _                    |
| masové proužky <sup>1</sup> , předpřipravené nebo hotově připravené | □ □ ■ □ □ _ _ _                    |
| karbanátek <sup>1</sup> (z vepřového), 60 g, hotově připravený      | _ _ _ □ ■ □ _ _                    |
| jarní závitek, 100 g, hotově upečený                                | _ _ _ _ □ ■ □ □                    |
| císařský trhanec <sup>1</sup> , chlazený, částečně rozmrazený       | _ □ □ ■ □ □ _ _                    |
| brambory, převážně salátové, na plátky, hotově připravené           | _ _ □ ■ □ _ _ _                    |
| bramborové taštičky, hotově upečené                                 | _ _ □ □ ■ □ _ _                    |
| lasagne <sup>1</sup> , výška 3 cm, hotově připravené                | _ _ _ ■ □ _ _ _                    |
| zapékané těstoviny <sup>1</sup> , výška 4,5 cm, hotově připravené   | _ _ _ □ ■ _ _ _                    |
| lívance <sup>1</sup>  | _ _ □ ■ □ _ _ _                    |
| pizza, hotově upečená   | □ □ ■ □ □ □ _ _                    |
| quiche, výška 3,5 cm, hotově upečená                                | _ _ _ _ □ ■ □ □                    |
| bramborák <sup>1</sup> , hotově připravený                          | _ _ _ ■ □ _ _ _                    |
| bramboráčky, hotově upečené   | _ _ _ □ ■ □ _ _                    |
| řízek, hotově připravený  | _ _ □ ■ □ □ _ _                    |

<sup>1</sup> nebude křupavé, musí se jen dostatečně ohřát (> 65 °C).

### Příprava potravin pomocí speciálního použití „Pečení dokřupava“

| potravina                                     | pokyny k přípravě                      | nastavení pruhu segmentů zhnědnutí |
|---|--|------------------------------------|
| <b>maso<sup>1</sup></b>                       |  |                                    |
| klobása, 100 g, pařená                        | nařezáno                               | ___ _ _ _ _ □ ■ □                  |
| karbanátek, 60 g, výška 2,5 cm                | sekaná, kořeněno                       | ___ _ _ _ _ □ ■ □                  |
| kuřecí prsa, výška 3 cm, syrová               | přírodní, kořeněno                     | _ □ □ ■ _ _ _ _                    |
| kuřecí spodní stehna, syrová                  | marinováno                             | ___ _ _ □ □ □ ■                    |
| steak z telecího hřbetu, výška 2,5 cm, syrový | marinováno, s omáčkou                  | ■ _ _ _ _ _ _ _                    |
| kotleta, výška 3,5 cm, syrová                 | –                                      | _ _ _ □ ■ □ □ □                    |
| jehněčí kotleta, výška 2 cm, syrová           | marinováno                             | □ ■ □ □ _ _ _ _                    |
| hovězí steak, výška 3 cm, syrový              | marinováno                             | _ □ ■ □ _ _ _ _                    |
| vepřový filet, výška 4 cm, syrový             | v slaninovém plášti, sůl, pepř         | □ □ ■ □ _ _ _ _                    |
| vepřová kotleta, výška 1,5 cm, syrová         | obaleno v housce, lehce potřeno olejem | _ _ _ _ _ _ _ ■                    |
| <b>ryba<sup>1</sup></b>                       |  |                                    |
| kotleta z halibuta, výška 3 cm, syrová        | marinováno                             | □ ■ _ _ _ _ _ _                    |
| tresčí filety, výška 3,5 cm, syrové           | marinováno                             | ■ □ □ _ _ _ _ _                    |
| filety z lososa, výška 3 cm, syrové           | kořeněno                               | □ □ ■ □ □ _ _ _                    |
| tresčí filety, výška 3 cm, syrové             | kořeněno, ozdoba: špenát, feta         | ■ □ _ _ _ _ _ _                    |
| filety z tuňáka, výška 3 cm, syrové           | marinováno                             | _ _ _ □ _ _ _ _                    |
| špíz ze sumce, kostky 50 g, syrové            | marinováno, se slaninou                | _ □ □ □ ■ _ _ _                    |
| <b>zelenina</b>                               |  |                                    |
| baklažán, výška 2 cm, syrový                  | marinováno                             | _ _ _ _ ■ □ _ _                    |
| květák, velké růžičky, syrové                 | sůl, pepř, drobký máslo                | □ □ ■ □ _ _ _ _                    |
| brokolice, velké růžičky, syrové              | sýrová omáčka                          | □ ■ □ _ _ _ _ _                    |
| zelené fazolky ve slanině, syrové             | ovinuto slaninou, kořeněno             | _ _ _ ■ □ _ _ _                    |
| brambory, salátové, plátky 3 mm, syrové       | máslo, sůl nebo sýr                    | _ _ _ □ □ □ ■                      |
| kedlubna, plátky 2 cm, syrové                 | sůl, pepř, muškátový oříšek            | □ □ ■ □ _ _ _ _                    |
| dýně, kostky 2 cm, syrové                     | sůl, pepř, olej z dýňových jader       | ■ □ □ _ _ _ _ _                    |
| kukuřičné klasy, syrové                       | sůl, máslo                             | _ □ □ □ ■ □ _ _                    |

## Další použití

| potravina  | pokyny k přípravě                | nastavení pruhu segmentů zhnědnutí   |
|--|----------------------------------|--|
| mrkev, kolečka 2 cm, syrová                          | sůl, pepř, máslo                 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _   |
| paprika, velké kusy, syrová                          | marinováno                       | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _                    |
| cukety, kolečka 2cm, syrové                          | marinováno                       | _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _                        |
| <b>těstoviny a rýže</b>                              |                                  |  |
| čerstvé nudle, tortellini, předvařené                | –                                | <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _ _ _ _   |
| lasagne, výška 3 cm, předvařené                      | –                                | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _ _   |
| zapékané těstoviny, výška 2 cm, předvařené           | –                                | <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _ _ _ _  |
| rýže, přírodní rýže, doba vaření 8 minut, syrová     | sůl, 1 : 2 (rýže : tekutina)     | _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _  |
| rýže, rýže parboiled, doba vaření 8–12 minut, syrová | sůl, 1 : 1,5 (rýže : tekutina)   | _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _  |
| rýže, předvařená                                     | –                                | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _   |
| <b>pizza a spol.</b>                                 |                                  |  |
| pečený camembert, 25 g, chlazený                     | částečně rozmrazeno              | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _   |
| bageta, chlazená nebo předpečená                     | částečně rozmrazeno              | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _ _   |
| housky, chlazené nebo předpečené                     | částečně rozmrazeno              | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _ _  |
| cheeseburger, předpečený                             | –                                | <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _ _ _ _  |
| datle ve slatině, syrové                             | –                                | _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _   |
| cibulový koláč, syrový                               | obložit těsto z chladicího pultu | _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _  |
| jarní závitěk, 100 g, chlazený                       | částečně rozmrazeno              | _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _  |
| grilovaný sýr, 90 g, předpřipravený                  | –                                | _ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>  |
| bramborové taštičky, chlazené                        | částečně rozmrazeno              | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _ _   |
| gnocchi, předvařené                                  | máslo, sůl, sýr                  | <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _ _ _ _  |
| strouhaný koláč (těsto Convenience), syrový          | lehce potřeno olejem             | _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _  |
| noky, předvařené                                     | –                                | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ |
| karbanátek z tofu, 80 g, hotově připravený           | –                                | <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _ _ _ _  |
| pizza, hotově upečená                                | –                                | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _ _  |
| bramboráčky, chlazené                                | částečně rozmrazeno              | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _ _   |
| cibulový koláč, výška 2,5 cm                         | předpečeno                       | _ _ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>   |



| potravina                           | pokyny k přípravě | nastavení pruhu segmentů zhnědnutí |
|-------------------------------------|-------------------|------------------------------------|
| <b>sladká jídla</b>                 |                   |                                    |
| císařský trhanec, hotově připravený | –                 | _ □ □ ■ □ □ _                      |

<sup>1</sup> Dejte 1 ČL zahušťovače omáček pod syrové maso nebo syrovou rybu.

### Potraviny vhodné pro speciální použití „Šetrné pečení“

| potravina  | pokyn k přípravě                      |
|--|---------------------------------------|
| <b>maso<sup>1</sup></b>                          |                                       |
| párek (vepřový), 100 g, hotově připravený        | –                                     |
| hovězí špíz, kostky 50 g, syrové                 | marinováno, se slaninou               |
| vepřový špíz, kostky 50 g, syrové                | marinováno, s paprikou a cibulí       |
| kuřecí prsa, výška 3 cm, syrová                  | přírodní, kořeněno                    |
| steak z telecího hřbetu, výška 2,5 cm, syrový    | marinováno, v omáčce                  |
| kotleta, výška 3,5 cm, syrová                    | –                                     |
| <b>ryba<sup>1</sup></b>                          |                                       |
| pstruh, vcelku, 350 g, syrový                    | kořeněno, nádivka: máslo, bylinky     |
| kotleta z halibuta, výška 3 cm, syrová           | marinováno                            |
| tresčí filety, výška 3,5 cm, syrové              | marinováno                            |
| filety z lososa, výška 3 cm, syrové              | kořeněno                              |
| tresčí fileť, 180 g                              | ozdoba: špenát a crème fraîche        |
| filety z tuňáka, výška 3 cm, syrové              | marinováno                            |
| špíz ze sumce, kostky 50 g                       | marinováno, se slaninou               |
| <b>zelenina</b>                                  |                                       |
| květák, velké růžičky, syrové                    | kořeněno                              |
| brokolice, velké růžičky, syrové                 | kořeněno, se syrovou omáčkou nebo bez |
| brambory, salátové, čtvrcené/na hranolky, syrové | sůl                                   |
| kedlubna, plátky 2 cm, syrové                    | sůl, pepř, muškátový oříšek           |
| dýně, kostky 1,5 cm, syrové                      | sůl, pepř, olej z dýňových jader      |
| kukuřičné klasy, syrové                          | sůl, máslo                            |
| mrkev, kolečka 2 cm, syrová                      | sůl, pepř, máslo                      |
| paprika, velké kusy, syrová                      | marinováno                            |

## Další použití

| <b>potravina</b>                                     | <b>pokyn k přípravě</b>        |
|--|--------------------------------|
| růžičková kapusta, vcelku, syrová                    | sůl, pepř, muškátový oříšek    |
| chřest, lodyhy, vcelku, syrové                       | sůl, máslo                     |
| sladký brambor, kostky/hranolky 1,5 cm, syrové       | sůl                            |
| cukety, kolečka 2cm, syrové                          | marinováno                     |
| <b>těstoviny a rýže</b>                              |                                |
| čerstvé nudle, tortellini, předvařené                | omáčka                         |
| makarony, krátké, syrové                             | sůl, 1 : 3 (těstoviny : voda)  |
| rýže, rýže basmati, doba vaření 10 minut, syrová     | sůl, 1 : 2,5 (rýže : tekutina) |
| rýže, přírodní rýže, doba vaření 8 minut, syrová     | sůl, 1 : 2 (rýže : tekutina)   |
| rýže, rýže parboiled, doba vaření 8–12 minut, syrová | sůl, 1 : 2 (rýže : tekutina)   |
| rýže, kulatozrná rýže, hotově uvařená                | –                              |
| nudle do polévky, syrové                             | ponořeno ve vývaru             |
| <b>pizza a spol.</b>                                 |                                |
| gnocchi, předvařené                                  | sůl, máslo                     |
| bramborová kaše, hotově připravená                   | –                              |
| noky, předvařené                                     | sůl, máslo                     |

<sup>1</sup> Dejte 1 ČL zahušťovače omáček pod syrové maso nebo syrovou rybu.

### Příprava menu – automaticky


Při automatické přípravě menu můžete až 3 různé potraviny sestavit do jednoho menu, např. ryba s rýží a zeleninou.

Potraviny se při přípravě menu dávají do ohřevného prostoru postupně, aby byly hotové ve stejném okamžiku.

Potraviny můžete volit v libovolném pořadí, neboť konvektomat je třídí automaticky podle délky doby přípravy a vždy Vám ukáže, kdy musí být která potravina vložena.

Funkce Hotové v a Start v nejsou u přípravy menu nabízeny.

### Aplikace speciálního použití Příprava menu

- Zvolte Další  | Speciální použití | Příprava menu.
- Zvolte požadovanou potravinu.

V závislosti na potravině následují dotazy na velikost, hmotnost a stupeň uvaření.

- Zvolte požadované hodnoty a vždy je potvrďte tlačítkem OK.
- Zvolte Přidat potraviny.
- Zvolte požadovanou potravinu a postupujte jako u první potraviny.
- Postup případně opakujte pro třetí potravinu.

Po potvrzení Spustit přípravu menu budete vyzváni, abyste do ohřevného prostoru vložili potravinu s nejdelší dobou přípravy.

- Jestliže připravujete odkapávající nebo zabarvující potraviny v napařovacích miskách s perforovaným dnem, vkládejte je přímo nad univerzální plech. Tak zabráníte přenášení chutí nebo zabarvení skapávající tekutinou.

Po skončení fáze rozehrátí se Vám zobrazí, ve kterém okamžiku musí být vložena další potravina. Po dosažení tohoto okamžiku zazní signál. Tento postup se případně opakuje pro třetí potravinu.

Menu můžete sestavit i z potravin, které nejsou uvedené. Další informace k tomu naleznete v kapitole „Příprava v páře“, odstavec „Příprava menu – manuální“.

## Další použití

---

### Zavařování

Používejte jen bezvadné, čerstvé potraviny bez otlačených a nahnílých míst.

### Sklenice

Používejte jen bezvadné, čistě umyté sklenice a příslušenství. Můžete používat sklenice se šroubovacím víčkem i se skleněným víčkem a pryžovým těsněním.

Dbejte na to, aby byly sklenice stejně velké, aby se všechno zavařilo rovnoměrně.

Po naplnění zavařovanými potravinami očistěte okraje sklenic čistou utěrkou a horkou vodou a sklenice uzavřete.

### Ovoce

Ovoce pečlivě přeberte, krátce, ale důkladně opláchněte a nechte okapat. Bobuloviny oplachujte velmi opatrně, jsou velmi choulostivé na pomačkání.

Odstraňte případné slupky, stopky, jádra nebo pecky. Větší ovoce nakrájejte. Např. jablka nakrájejte na měsíčky.

Větší peckoviny (švestky, meruňky) několikrát propíchněte vidličkou nebo špejlí, protože jinak prasknou.

### Zelenina

Zeleninu umyjte, očistěte a nakrájejte.

Zeleninu před zavařováním blanšírujte, aby si zachovala svoji barvu (viz kapitola „Speciální použití“, odstavec „Blanširování“).

### Množství náplně

Sklenice naplňte potravinami jen volně až maximálně 3 cm pod okraj. Kdybyste potraviny natlačili, zničily by se buněčné stěny. Sklenic lehce klepněte na utěrku, aby se obsah lépe rozložil. Naplňte sklenice nálevem. Zavařované potraviny musí být ponořené.

Na ovoce používejte nálev z cukru, na zeleninu libovolně solný nebo octový nálev.

### Maso a uzeniny

Maso před zavařováním připravte tak, aby bylo téměř hotové. Na naplnění vezměte základ z pečeně, který můžete nastavit vodou, nebo vývar, ve kterém se maso vařilo. Dbejte na to, aby nebyl zamaštěný okraj sklenice.

Uzeninami plňte sklenice jen do poloviny, protože se hmota během zavařování zvedne.


### Tipy

- Využívejte dohřívání tak, že sklenice vyjmete z ohřevného prostoru až 30 minut po vypnutí.
- Nechte sklenice asi 24 hodin pomalu chladnout přikryté utěrkou.

### Zavařování potravin

- Zasuňte napařovací misku s perforovaným dnem do úrovně 1.
- Postavte sklenice do napařovací misky nebo na rošt. Sklenice se nesmí dotýkat.

### Nastavení

Další  | Speciální použití | Zavařování  
nebo

Příprava v páře 

Teplota: viz tabulka

Doba zavařování: viz tabulka

## Další použití

Časy uvedené v tabulce jsou orientační hodnoty.

| <b>zavařovaná potravina</b> | <b>🌡️ [°C]</b> | <b>🕒* [min]</b> |
|-----------------------------|----------------|-----------------|
| <b>bobuloviny</b>           |                |                 |
| rybíz                       | 80             | 50              |
| angrešt                     | 80             | 55              |
| brusinky                    | 80             | 55              |
| <b>peckoviny</b>            |                |                 |
| třešně                      | 85             | 55              |
| mirabelky                   | 85             | 55              |
| švestky                     | 85             | 55              |
| broskve                     | 85             | 55              |
| ryngle                      | 85             | 55              |
| <b>jádrové ovoce</b>        |                |                 |
| jablka                      | 90             | 50              |
| jablečná kaše               | 90             | 65              |
| kdoule                      | 90             | 65              |
| <b>zelenina</b>             |                |                 |
| fazole                      | 100            | 120             |
| tlusté fazole               | 100            | 120             |
| okurky                      | 90             | 55              |
| červená řepa                | 100            | 60              |
| <b>maso</b>                 |                |                 |
| předvařené                  | 90             | 90              |
| pečené                      | 90             | 90              |

🌡️ teplota, 🕒 doba zavařování

\* Doby zavařování platí pro 1,0litrové sklenice. U 0,5litrových sklenic se čas zkracuje o 15 minut, u 0,25litrových sklenic o 20 minut.

### Zavařování moučníků

Pro zavařování jsou vhodná třená, piškotová a kynutá těsta. Moučník vydrží asi 6 měsíců.

Moučník **s ovocem dlouho nevydrží**, je nutné ho během 2 dnů spotřebovat.

Používejte jen bezvadné, čisté umyté sklenice a příslušenství. Sklenice musí být dole užší než nahoře. Nejlépe se hodí sklenice 0,25 l.

Použijte sklenice s pryžovým kroužkem, skleněným víčkem a kovovými sponami.

Dbejte na to, aby byly sklenice stejně velké, aby se všechno zavařilo rovnoměrně.

- Sklenice vmažte až asi 1 cm pod okraj máslem.
- Vysypejte sklenici strouhankou.
- Naplňte sklenice do  $\frac{1}{2}$  nebo  $\frac{2}{3}$  těstem (podle receptu). Dbejte na to, aby zůstal čistý okraj sklenic.
- Zasuňte rošt do úrovně 2.
- Postavte **otevřené**, stejně velké sklenice na rošt. Sklenice se nesmí dotýkat.
- Sklenice **ihned** po zavaření uzavřete zavařovacím kroužkem, víčkem a sponou; moučník nesmí vychladnout. Pokud se těsto dostalo trochu přes okraj sklenice, můžete je skleněným víčkem zatlačit do sklenice.

Časy uvedené v tabulce jsou orientační hodnoty. Doporučujeme zvolit nejprve kratší dobu zavařování. V případě potřeby můžete dobu zavařování prodloužit.

| druh těsta   | provozní způsob | krok | 🌡️ [°C] | ΔΔ [%] | 🕒 [min] |
|--------------|-----------------|------|---------|--------|---------|
| třené těsto  | ☐               | –    | 160     | –      | 35–45   |
| piškotové    | ☐               | –    | 160     | –      | 50–55   |
| kynuté těsto | ☑               | 1    | 30      | 100    | 10      |
|              | ☑               | 2    | 160     | 30     | 30–35   |

🌡️ teplota, ΔΔ vlhkost, 🕒 doba zavařování

☐ horní/spodní pečení, ☑ kombinovaná příprava + horní/spodní pečení

## Další použití

### Sušení

Na sušení používejte výhradně speciální použití Sušení nebo provozní způsob Kombin. příprava + horký vzd.plus, aby mohla odcházet vlhkost.

Banány, ananasy a z hub například lišky se na sušení nehodí.

- Rozkrájejte potraviny k sušení na stejně velké kusy.
- Vložte rošt pečicím papírem a pokrm k sušení na něj rozložte rovnoměrně a pokud možno v jedné vrstvě.
- Ovoce nebo zeleninu nechte po usušení vychladnout.
- Usušené potraviny uchovávejte v uzavřených sklenicích nebo dózách. Abyste zabránili vytváření plísní a rozkladu, dbejte na to, aby se do skladovací nádoby nedostala vlhkost.


### Nastavení

Další  | Speciální použití | Sušení

Teplota: viz tabulka

Doba sušení: viz tabulka

nebo

Kombinovaná příprava  | Kombin. příprava + horký vzd.plus

Teplota: viz tabulka

Vlhkost: 0 %

Doba sušení: viz tabulka

Doby sušení uvedené v tabulce jsou orientační hodnoty. Doporučujeme zvolit nejprve kratší dobu sušení. V případě potřeby můžete čas prodloužit.

| usušený pokrm              | 🌡️ [°C] | 🕒 [h]   |
|----------------------------|---------|---------|
| jablko, kolečka            | 70      | 6–8     |
| meruňky, půlené, bez pecek | 60–70   | 10–12   |
| hrušky, měsíčky            | 70      | 7–9     |
| bylinky                    | 40      | 1,5–2,5 |
| houby*                     | 50      | 5–7     |
| rajčata, kolečka           | 70      | 7–9     |
| citrusové plody, plátky    | 70      | 8–9     |
| švestky, bez pecek         | 60–70   | 10–12   |

🌡️ teplota, 🕒 doba sušení (hodiny)

\* K sušení se hodí například hříby, shiitake, smrže, ucho Jidášovo. Houby jsou dostatečně usušené, když „šustí“.



### Odšťavňování

Ve svém konvektomatu můžete odšťavňovat měkké a středně tvrdé ovoce.

K získání šťávy je nejvhodnější přezrálé ovoce: čím je ovoce zralejší, tím více šťávy získáte a bude aromatictější.

#### Příprava

Ovoce určené k odšťavňování přeberte a umyjte. Poškozená místa vykrojte.

Stopky hroznů vína a višně odstraňte, protože obsahují hořké látky. Bobuloviny zbavovat stopek nemusíte.

Velké plody jako jablka nakrájejte na kostky velikosti asi 2 cm. Čím tvrdší je ovoce, na tím menší kousky byste je měli nakrájet.

#### Tipy

- Pro úpravu chutě smíchejte sladké ovoce s trpkým.
- U většiny druhů ovoce se zvýší množství šťávy a zlepší aroma, když k ovoci přidáte cukr a necháte je tak několik hodin odležet. Na 1 kg sladkého ovoce doporučujeme 50–100 g cukru, na 1 kg trpkého ovoce 100–150 g cukru.
- Jestliže chcete získanou šťávu uchovávat, slijte ji horkou do čistých lahví a lahve ihned uzavřete.

### Odšťavňování ovoce

- Položte připravené ovoce do napařovací misky s perforovaným dnem.
- Pro zachycení šťávy pod ni zasuňte misku s plným dnem nebo univerzální plech.

#### Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Čas: 40–70 minut

## Další použití

---

### Blanšírování

Zelenina, která se má zmrazovat, by se měla napřed předvařit. Zůstane tak lépe zachována kvalita potravin během jejich skladování ve zmrazeném stavu.

U zeleniny, která se před dalším zpracováním předvaňuje, zůstane lépe zachována barva.

- Položte připravenou zeleninu do napařovací misky s perforovaným dnem.
- Po spaření dejte zeleninu do ledové vody, aby se rychle ochladila. Nechte ji pak dobře okapat.

### Nastavení

Další  | Speciální použití | Blanšírování

nebo

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba blanšírování: 1 minuta


### Dezinfekce nádobí

Nádobí a kojenecké lahve sterilizované v konvektomatu jsou po provedení programu sterilní ve smyslu známého vyvařování. Předem však podle údajů výrobce zkontrolujte, zda jsou všechny součásti odolné proti teplotě (do 100 °C) a páře.

Kojenecké lahve rozeberte na jednotlivé díly. Lahve znovu složte až poté, co budou úplně suché. Jen tak se dá zabránit nové kontaminaci.

- Umístěte všechny díly na roštu nebo v napařovací misce s perforovaným dnem tak, aby se navzájem nedotýkaly (naležato nebo otvorem dolů). Tak může horká pára nerušeně proudit kolem jednotlivých dílů.

### Nastavení

Další  | Speciální použití | Dezinfekce nádobí

Čas: 1 minuta až 10 hodin

nebo

Příprava v páře 


Teplota: 100 °C


Čas: 15 minut

### Nahřívání nádobí

Díky předehřátí nádobí potraviny neochladnou tak rychle.

Používejte tepelně odolné nádobí.

- Zasuňte rošt do úrovně 2 a postavte na něj nádobí k nahřátí. Podle velikosti nádobí můžete také položit na dno ohřevného prostoru rošt ukládací plochou nahoru a na něj postavit nádobí. V případě potřeby můžete navíc vymontovat postranní mřížky.
- Zvolte Další  | Speciální použití.
- Zvolte Nahřívání nádobí.
- Změňte případně navrhovanou teplotu a nastavte čas.

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.


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

Při vyjímání nádobí používejte chňapky na hrnce.

### Udržování teploty

Potraviny v ohřevném prostoru můžete udržovat teplé až 2 hodiny.

Pro udržení kvality potravin zvolte co nejkratší čas.

- Zvolte Další  | Speciální použití.
- Zvolte Udržování teploty.
- Zasuňte potraviny, které se mají udržovat teplé, do ohřevného prostoru a potvrďte pomocí OK.
- Změňte případně navrhovanou teplotu a nastavte čas.

## Další použití

---

### Kynutí těsta

- Připravte těsto podle receptu.
- Postavte otevřenou mísu s těstem do napařovací misky s perforovaným dnem nebo na zasunutý rošt. Podle velikosti mísy na těsto můžete také položit na dno ohřevného prostoru rošt odstavnou plochou nahoru a na něj postavit mísu na těsto. V případě potřeby můžete navíc vymontovat postranní mřížky.

### Nastavení

Další  | Speciální použití | Kynutí těsta  
nebo

Příprava v páře 

Teplota: 30 °C


Vlhkost: 100 %

Čas: dle údaje v receptu


### Nahřívání vlhkých ubrousků/ ručníků

- Ubrousky/ručníky navlhčete a pevně srolujte.
- Položte ubrousky/ručníky vedle sebe do napařovací misky s perforovaným dnem.

### Nastavení

Automatické programy  | Speciál | Nahřát vlhké ubrousky

nebo

Příprava v páře 

Teplota: 70 °C

Doba přípravy: 2 minuty

### Rozpuštění želatiny

- Máčejte **listovou želatinu** 5 minut v míse se studenou vodou. Želatina musí být dobře ponořená ve vodě. Želatinu vymačkejte a vylijte vodu z mísy. Vymačkanou želatinu vraťte do mísy.
- **Mletou** želatinu dejte do mísy a přidejte tolik vody, kolik je uvedeno na obalu.
- Nádobu přikryjte a postavte do napařovací misky s perforovaným dnem.

### Nastavení

Automatické programy  | Speciál | Rozpustit želatinu

nebo

Příprava v páře 

Teplota: 90 °C

Doba přípravy: 1 minuta

### Rozpouštění medu

- Víčko mírně odšroubujte a postavte sklenici do napařovací misky s perforovaným dnem.
- Med v průběhu rozpouštění jednou zamíchejte.

Při rozpouštění medu při teplotě 60 °C jde zejména o získání potraviny s konzistencí vhodnou pro namazání.

### Nastavení

Automatické programy **Auto** | Speciál | Rozpustit med

nebo

Příprava v páře 

Teplota: 60 °C

Čas: 90 minut (nezávisle na velikosti sklenice nebo množství medu ve sklenici)

### Rozpouštění čokolády

V konvektomatu můžete rozpouštět všechny druhy čokolády.

Při použití polevy postavte neotevřený obal do napařovací misky s perforovaným dnem.

- Čokoládu nalámejte.
- Větší množství dejte do napařovací misky s plným dnem a menší množství do šálku nebo misky.
- Přikryjte napařovací misku nebo nádobu tepelně odolnou fólií (do 100 °C) a fólií odolnou proti páře.
- Větší množství v průběhu několikrát zamíchejte.

### Nastavení

Automatické programy **Auto** | Speciál | Rozpustit čokoládu

nebo

Příprava v páře 

Teplota: 65 °C

Doba přípravy: 20 minut

## Další použití

---

### Škvaření sádla

Škvarky nebudou osmahnuté (křupavé).

- Dejte slaninu (nakrájenou na kostky, proužky nebo plátky) do napařovací misky s plným dnem.
- Přikryjte napařovací misku tepelně odolnou fólií (do 100 °C) a fólií odolnou proti páře.

### Nastavení

Automatické programy  | Speciál |

Škvařit špek

nebo

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 4 minuty

### Dušení cibule

Dušení znamená vaření ve vlastní šťávě příp. s přidáním trochy tuku.

- Cibule nakrájejte a dejte je s trochou másla do napařovací misky s plným dnem.
- Přikryjte napařovací misku tepelně odolnou fólií (do 100 °C) a fólií odolnou proti páře.

### Nastavení

Automatické programy  | Speciál |

Dušená cibulka

nebo

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 4 minuty


### Konzervování jablek

Skladovatelnost neošetřených jablek lze prodloužit. Propaření jablek snižuje hnilobu. Při optimálním skladování v suché, chladné a dobře větrané místnosti je trvanlivost 5 až 6 měsíců. To je možné jen s jablky, nikoli s jinými druhy jádrového ovoce.

#### Nastavení

Automatické programy  | Ovoce | Jablka  
| Vcelku

nebo

Příprava v páře 


Teplota: 50 °C

Doba konzervování: 5 minut

### Příprava vaječné zavářky

- Smíchejte 6 vajec s 375 ml mléka (nevyšlehat na pěnu).
- Směs vajec s mlékem okořeňte a dejte do máslem vymazané napařovací misky s plným dnem.

#### Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 4 minuty

## Další použití

---

### Ovocná marmeláda

Používejte jen bezvadné, čerstvé potraviny bez otlačených a nahnílých míst.

#### Sklenice

Použijte pouze bezvadné, čistě umyté sklenice se šroubovacím víčkem o objemu maximálně 250 ml.

Po naplnění směsí očistěte okraje sklenic čistou utěrkou a horkou vodou a sklenice uzavřete.

#### Příprava

Ovoce pečlivě přeberte, opláchněte krátce, ale důkladně a nechte okapat. Bobuloviny oplachujte velmi opatrně, jsou velmi choulostivé na pomačkání. Odstraňte stopky, jádra nebo pecky.


Připravte z ovoce pyré, protože by marmeláda dostatečně neztuhla. Do pyré přidejte odpovídající množství želírovacího cukru (viz pokyny výrobce). Směs dobře promíchejte.

Pokud na přípravu použijete sladké plody nebo bobule, doporučujeme přidat kyselinu citronovou.

### Příprava ovocné marmelády

- Naplňte sklenice maximálně ze dvou třetin.
- Postavte otevřené sklenice do napařovací misky s perforovaným dnem nebo na rošt.
- Sklenice nechte po uplynutí doby přípravy 1–2 minuty stát.
- Nakonec sklenice uzavřete víčkem a nechte je vychladnout.

#### Nastavení

Kombinovaná příprava  | Kombin. příprava + horký vzduch

Teplota: 150 °C

Vlhkost: 0 %

Čas: 35–45 minut



## Loupání potravin


- Potraviny jako rajčata, nektarinky atd. nakrojíte u lodyhy do kříže. Tak se dá lépe stáhnout slupka.
- Pokud pracujete s párou, dejte potraviny do napařovací misky s perforovaným dnem, pokud používáte gril, dejte je na univerzální plech.
- Mandle ihned po vyjmutí prudce ochladte studenou vodou. Jinak se nedají oloupat.

## Nastavení

Další  | Velký gril


Stupeň: 3

Čas: viz tabulka

| potravina |  [min] |
|-----------|---|
| paprika   | 10  |
| rajčata   | 7   |


 doba

## Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Čas: viz tabulka

| potravina  |  [min] |
|------------|---|
| meruňky    | 1   |
| mandle     | 1   |
| nektarinky | 1   |
| paprika    | 4   |
| broskve    | 1   |
| rajčata    | 1   |

 doba

## Další použití

### Výroba jogurtu

Potřebujete mléko a jako startovací kulturu jogurt nebo jogurtový ferment, např. z prodejny zdravé výživy.

Používejte přírodní jogurt s živými kulturami a bez přísad. Tepelně zpracovaný jogurt není vhodný.

Jogurt musí být čerstvý (krátká doba skladování).

K přípravě jogurtu se hodí nechlazené trvanlivé mléko i čerstvé mléko.

Trvanlivé mléko lze použít bez dalšího ošetření. Čerstvé mléko se musí nejprve zahřát na 90 °C (nevařit) a potom ochladit na 35 °C. Při použití čerstvého mléka bude jogurt o něco tužší než s trvanlivým mlékem.

Jogurt a mléko musí mít stejný obsah tuku.

Sklenicemi se v době kysání nesmí pohybovat nebo třást.


Když je jogurt hotový, musíte ho ihned vychladit v chladničce.

Tuhost, obsah tuku a kultury použité ve startovacím jogurtu ovlivňují konzistenci jogurtu z domácí výroby. Jako startovací jogurt se ne všechny jogurty hodí stejně.

**Tip:** Při použití jogurtového fermentu se jogurt může vyrábět ze směsi mléka a smetany. Smíchejte  $\frac{3}{4}$  litru mléka s  $\frac{1}{4}$  litrem smetany.

- Promícháme 100 g jogurtu s 1 litrem mléka nebo vytvoříme směs jogurtového fermentu podle návodu na obalu.
- Sklenice naplníme mléčnou směsí a uzavřeme.
- Uzavřené sklenice postavíme do napařovací misky s perforovaným dnem nebo na rošt. Sklenice se nesmí dotýkat.
- Sklenice dáme ihned po uplynutí doby přípravy do chladničky. Sklenicemi přitom zbytečně nepohybujeme.

### Nastavení

Automatické programy  | Speciál | Výroba jogurtu

nebo

Příprava v páře 

Teplota: 40 °C

Čas: 5:00 hodin

### Možné příčiny špatných výsledků

Jogurt není tuhý:

špatné skladování startovacího jogurtu, byl přerušen chladicí řetězec, byl poškozený obal, nebylo dostatečně zahřáto mléko.

Vysrážela se tekutina:


pohybovalo se sklenicemi, jogurt nebyl dostatečně rychle ochlazen.

Jogurt je krupicovitý:

mléko bylo zahřáto na příliš vysokou teplotu, mléko nebylo bezvadné, mléko a startovací jogurt nebyly rovnoměrně promíchány.

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

## Kategorie

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

## Používání automatických programů

■ Zvolte Automatické programy .


Zobrazí se výběrový seznam.

■ Zvolte požadovanou kategorii.

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

■ Zvolte požadovaný automatický program.

■ Řiďte se pokyny na displeji.



**Tip:** Prostřednictvím  Info můžete podle přípravy pokrmu například vyvolat informace k zasouvání nebo obracení pokrmu.

## Upozornění k použití

- Než spustíte automatický program, nechte ohřevný prostor po přípravě pokrmu nejprve vychladnout na pokojovou teplotu.
- Hmotnostní údaje se vztahují k hmotnosti na kus. Můžete připravovat jeden kus lososa à 250 g nebo deset kusů lososa à 250 g současně.
- Stupeň uvaření a zhnědnutí se znázorňují pruhem tvořeným sedmi segmenty. Požadovaný stupeň uvaření nebo zhnědnutí můžete nastavit prostřednictvím navigační oblasti.
- Na pečení používejte pečicí formy uváděné v receptech.
- V kategorii Rýže máte u programů pro dlouhozrnnou a kulatou rýži na výběr navíc Všeobecný. Tento automatický program použijte, když chcete připravovat druhy dlouhozrnné nebo kulaté rýže, které nejsou k dispozici jako vlastní automatický program.
- U některých automatických programů lze prostřednictvím start v nebo hotové v posunout čas spuštění nebo skončení.

## Automatické programy

---

- Pod položkou menu Zobrazit kroky přípravy jsou uvedeny jednotlivé kroky přípravy automatického programu. U některých automatických programů máte navíc položku menu Zobrazit úkony. Přes tuto položku menu můžete vyvolat potřebné akce, například pro vložení připravovaného pokrmu nebo přidání přísad. Během přípravy si akce můžete nechat zobrazit přes  Info.
- Když dáváte pokrm k přípravě do horkého ohřevného prostoru, buďte opatrní při otvírání dvířek. Může vystoupit horká pára. O krok odstepujte 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.
- Když po skončení automatického programu není připravovaný pokrm ještě hotový podle Vašich přání, zvolte dodělat nebo dopéct.
- Automatické programy se mohou uložit také jako vlastní programy. K tomu po provedení automatického programu zvolte senzorové tlačítko .

Můžete vytvořit a uložit až 20 vlastních programů.

- Můžete zkombinovat až 9 kroků přípravy, abyste přesně popsali průběh oblíbených nebo často používaných receptů. V každém kroku přípravy k tomu zvolte nastavení jako například provozní způsob, teplotu a dobu přípravy.
- Můžete zadat název programu, který patří k Vašemu receptu.


Když svůj program znovu vyvoláte a spustíte, bude probíhat automaticky.

Jiné možnosti vytváření vlastních programů:

- Po proběhnutí uložte automatický program nebo speciální použití jako vlastní program.
- Po proběhnutí uložte přípravu pokrmu s nastavenou dobou přípravy.

Potom zadejte název programu.

## Vytváření vlastních programů

- Zvolte **Vlastní programy** .
- Zvolte **Vytvořit program**.

Nyní můžete definovat nastavení pro první krok přípravy.

Řiďte se pokyny na displeji:

- Zvolte a potvrďte požadovaná nastavení.

Když zvolíte funkci **Předeheřtátí**, nejprve uzavřete první krok přípravy. Potom přidáte prostřednictvím položky **Přidat krok přípravy** další krok přípravy, v němž nastavíte dobu přípravy. Až potom můžete program uložit nebo spustit.

- V případě potřeby zvolte **Další parametry**, abyste zapnuli nebo vypnuli funkce **Booster** a **Crisp function**.
- Zvolte **Ukončit krok přípravy**.

Jsou definována všechna nastavení pro první krok přípravy.

Můžete přidat další kroky přípravy, např. když má být po prvním provozním způsobu použit ještě nějaký další.

- Pokud jsou nutné další kroky přípravy, zvolte **Přidat krok přípravy** a pokračujte jako u 1. kroku přípravy.

Pokud chcete nastavení zkontrolovat nebo dodatečně změnit, zvolte příslušný krok přípravy.

## Vlastní programy

---


- Jakmile máte definované všechny potřebné kroky přípravy, zvolte **Uložit**.
- Zadejte název programu.
- Zvolte **✓**.

Na displeji se objeví potvrzení, že byl název Vašeho programu uložen.

- Potvrďte pomocí **OK**.

Uložený program můžete spustit ihned nebo s časovým zpožděním nebo můžete změnit kroky přípravy.

### Spouštění vlastních programů


- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.
- Zvolte **Vlastní programy** .
- Zvolte požadovaný program.
- Zvolte **Provést**.


Podle nastavení programu se zobrazují tyto položky menu:

- **Ihned spustit**  
Program se spustí ihned. Topení ohřevného prostoru se zapne ihned.
- **Hotové v**  
Definujete okamžik, ve kterém má program skončit. V tomto okamžiku se automaticky vypne topení ohřevného prostoru.
- **Start v**  
Definujete okamžik, kdy má být program spuštěn. V tomto okamžiku se automaticky zapne topení ohřevného prostoru.

- **Zobrazit kroky přípravy**  
Zobrazí se rekapitulace Vašich nastavení.
- **Zobrazit úkony**  
Objeví se potřebné akce, například pro zasunutí připravovaného pokrmu.
- Zvolte požadovanou položku menu.


Program se spustí ihned nebo v nastaveném okamžiku.

Prostřednictvím  Info můžete podle přípravy pokrmu například vyvolat informace k zasouvání nebo obracení pokrmu.

- Když se program provede, zvolte senzorové tlačítko .

## Změna kroků přípravy

Kroky přípravy automatických programů, které jste uložili pod vlastním názvem, nelze změnit.


- Zvolte Vlastní programy .
- Zvolte program, který chcete změnit.
- Zvolte Změnit program.
- Zvolte krok přípravy, který chcete změnit, nebo Přidat krok přípravy pro přidání kroku přípravy.
- Zvolte a potvrďte požadovaná nastavení.
- Když chcete změněný program spustit, aniž byste ho změnili, zvolte Spustit program.
- Když máte změněná všechna nastavení, zvolte Uložit.

Na displeji se objeví potvrzení, že byl název Vašeho programu uložen.

- Potvrďte pomocí OK.

Uložený program je změněný a můžete ho spustit ihned nebo s časovým zpožděním.

## Změna názvu


- Zvolte Vlastní programy .
- Zvolte program, který chcete změnit.
- Zvolte Změnit název.
- Změňte název programu.
- Zvolte ✓.

Na displeji se objeví potvrzení, že byl název Vašeho programu uložen.



- Potvrďte pomocí OK.

Program je přejmenovaný.

## Zrušení vlastních programů

- Zvolte Vlastní programy .
- Zvolte program, který chcete zrušit.
- Zvolte Vymazat program.
- Potvrďte dotaz pomocí Ano.

Program je zrušený.

Prostřednictvím Další  | Nastavení  | Nastavení z výroby | Vlastní programy můžete zrušit všechny vlastní programy současně.

# Pečení z těsta

Šetrné nakládání s potravinami slouží Vašemu zdraví.

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

## Upozornění k pečení

- Nastavte dobu přípravy. Neměli byste předvolit příliš dlouhé pečení. Těsto by se vysušilo a zhoršil by se účinek kvasidla.
- Obecně můžete používat rošt, univerzální plech a všechny pečicí formy z tepelně odolného materiálu.
- Pečicí formu postavte vždy na rošt.
- Chlazené výrobky jako moučníky, pizzu nebo bagety pečte vždy na roštu.

Univerzální plech se při velmi vysokých teplotách může zdeformovat tak silně, že už ho v horkém stavu případně nebude možné vyjmout z ohřevného prostoru.

- Chlazené výrobky jako pomfrity, kroky apod. můžete péci na univerzálním plechu. Tyto chlazené výrobky během přípravy několikrát obraťte.
- Pečte maximálně ve dvou úrovních současně.

## Používání papíru na pečení

Příslušenství Miele jako např. univerzální plech jsou zušlechtěné technologií PerfectClean (viz kapitola „Čištění a ošetřování“). Obecně nemůžete povrchy zušlechtěné technologií PerfectClean vymazávat nebo vykládat papírem na pečení.

- Papír na pečení používejte při přípravě:
  - louhového pečiva, protože použitý louh sodný může poškodit povrch zušlechtěný technologií PerfectClean
  - těst s vysokým podílem bílkovin, jako jsou piškoty, bezé nebo makronky, protože tato těsta se snadno přilepí
  - lístkových nebo štrúdlových těst
  - chlazených výrobků na roštu
  - chlazených výrobků jako pomfritů, krocket apod. na univerzálním plechu



## Tipy k pečení z těsta

- Na pečení z těsta používejte přednostně tmavé pečicí formy. 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.
- Když připravujete chlazené výrobky jako hranolky, krokety, moučníky, pizu a bagety, zvolte střední z výrobcem uvedených teplot.
- Pokud je uvedena doba přípravy v určitém rozsahu, po uplynutí kratší z dob zkontrolujte, zda je pokrm hotový. Provedte to zapíchnutím špejle 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 submenu“.

### Kombinovaná příprava

Tento provozní způsob pracuje s kombinací provozního způsobu pečicí trouby a vlhkosti. Povrch připravovaného pokrmu nevyschne, když přidáte páru. Chléb, housky a lístkové těsto získají lesklou, křupavou kůrku.

Můžete volit z různých druhů topení:

- Kombin. příprava + horký vzd.plus
- Komb. příprava + horní/spod. peč.
- Kombinovaná příprava + gril

Chléb a housky doporučujeme péci ve více krocích přípravy: lesk získáte v 1. kroku přípravy napařením (maximální vlhkost, nízká teplota). Hnědé zabarvení získáte v dalším kroku přípravy vysokou vlhkostí a vysokou teplotou. Suší se pak pomocí nízké vlhkosti a střední až vysoké teploty.

**Tip:** Recepty a obsáhlé tabulky pro přípravu s údaji k provozním způsobům, teplotám, vlhkosti a dobám přípravy naleznete v kuchařce Miele „Vaření v páře“.

# Pečení z těsta

---

## Automatické programy

Řiďte se pokyny na displeji.

## Horký vzduch plus

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

Můžete použít každou pečicí formu z tepelně odolného materiálu.

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

## 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.

Pečte jen v jedné úrovni. Když připravujete táč, používejte úroveň 3. Pro mouč-níky v pečicích formách volte úroveň 2.

## Intenzivní pečení

Tento provozní způsob se hodí k pečení moučníků s vlhkou oblohou, pizzy, quiche apod.

Zasuňte pokrm k přípravě do úrovně 1.

## Spodní pečení

Tento provozní způsob zvolte na konci doby přípravy, když má připravovaný pokrm na spodní straně více zhnědnout.

## Horní pečení

Tento provozní způsob zvolte na konci doby přípravy, když má připravovaný pokrm na horní straně více zhnědnout.

Tento provozní způsob se hodí ke gratinování a zapékání nákyků.

## Moučník speciál

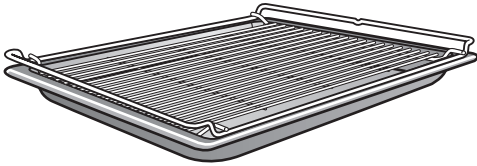
Tento provozní způsob používejte k pečení třených těst a chlazeného louhového pečiva.

## Horký vzduch Eco

Tento provozní způsob se hodí na energeticky úsporné pečení malých množství, například mražené pizzy nebo vykrajovaného cukroví.

## Upozornění k pečení masa

- Maso nikdy nepečte ve zmrazeném stavu, protože by vysychalo. Maso před pečením rozmrazte.
- Před pečením odstraňte kůži a šlachy.
- Maso marinujte a kořeňte podle libosti.
- Kdybyste chtěli péci několik kusů masa současně, použijte pokud možno kusy stejné výšky.
- Použijte univerzální plech a na něm položený rošt. Ohřevný prostor zůstane čistější a zachycenou šťávu z masa pak budete moci použít na přípravu omáčky.




- Hotovou pečení nechte před rozkrojením asi 10 minut „odpočívat“. V této době odpočinku se šťáva v mase může rovnoměrně rozložit.

## Informace k provozním způsobům

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

### Kombinovaná příprava

Tento provozní způsob pracuje s kombinací provozního způsobu pečicí trouby a vlhkosti. Povrch připravovaného pokrmu nevyschne, když přidáte páru. Maso bude zvláště jemné a šťavnaté a získá dobře osmahnutou kůrku. Provozní způsob Kombinovaná příprava  používejte na přípravu pokrmů z masa, ryb a drůbeže.

Můžete volit z různých druhů topení:

- Kombin. příprava + horký vzduch
- Komb. příprava + horní/spod. peč.
- Kombinovaná příprava + gril

Doporučujeme připravovat maso pomalu a šetrně v několika krocích přípravy: v 1. kroku přípravy vysokou teplotou, aby zhnědnul povrch. Ve 2. kroku přípravy zvýšenou vlhkostí a sníženou teplotou. Maso se připraví rovnoměrně a otevře se bílkovina svaloviny, takže maso bude zvláště jemné.

**Tip:** Recepty a obsáhlé tabulky pro přípravu s údaji k provozním způsobům, teplotám, vlhkosti a dobám přípravy naleznete v kuchařce Miele „Vaření v páře“.

# Pečení masa

---

## Automatické programy

Řiďte se pokyny na displeji.

## Horký vzduch plus

Tento provozní způsob se hodí k pečení pokrmů z masa a drůbeže s hnědou kůrkou.


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

## 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.

**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 základ pečeně příliš ztmavne.

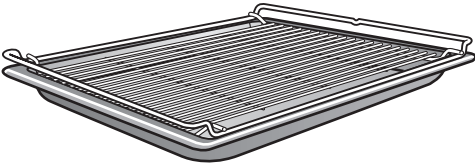
 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Když otevřete dvířka během grilování, ovládací prvky se zahřejí na vysokou teplotu.

Během grilování nechte zavřená dvířka.

## Pokyny ke grilování

- Při grilování není nutné přehřátí. Zasuňte pokrm k přípravě do studeného ohřevného prostoru.
- Použijte univerzální plech a na něm položený rošt.



- Při grilování ryb podložte papír na pečení ustržžený na velikost připravovaného pokrmu.
- Vysoké pokrmy, např. půlky kuřete, grilujte v úrovni 2 nebo 3, nízké pokrmy, např. steaky, v úrovni 4.
- Připravovaný pokrm po  $\frac{2}{3}$  doby přípravy obraťte. Výjimka: Ryba se nemusí obracet.

## Tipy ke grilování

- Libové maso marinujte nebo potřete olejem. Jiné tuky snadno příliš ztmavnou nebo se z nich začne kouřit.
- Klobásy před grilováním několikrát napříč nakrojte.
- Používejte přibližně stejně silné plátky masa nebo ryby, aby se příliš nelišily doby grilování.
- Jako **zkoušku stupně upečení** zatlačte na maso lžicí. Tak můžete zjistit, do jaké míry je maso hotové.
  - **anglické/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.
- Když je povrch větších kusů masa již hodně hnědý, ale jádro ještě není hotové, zasuňte připravovaný pokrm do nižší výškové úrovně nebo pokračujte v grilování s nižším stupněm.

# Grilování

---

## Informace k provozním způsobům

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

### Kombinovaná příprava + gril

Tento provozní způsob se hodí ke grilování pokrmů, které mají zhnědnout, avšak současně nemají vyschnout, například kukuřičných klasů.

### Velký gril

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


### Malý gril

Tento provozní způsob používejte ke grilování plochých pokrmů v menších množstvích a k zapékání v malých formách.

### Gril s cirkulací


Tento provozní způsob se hodí ke grilování pokrmů většího průměru, například drůbeže nebo rolády.

## Pokyny k čištění a ošetřování

 Nebezpečí popálení o horké povrchy.

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

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

 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

Na čištění konvektomatu nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.

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

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

Odstraňte ihned zbytky čisticích prostředků.

Silná znečištění mohou konvektomat případně poškodit.

Ohřevný prostor, vnitřní stranu dvířek a těsnění dvířek vyčistěte, jakmile vychladnou. Příliš dlouhé čekání zbytečně ztěžuje čištění a v extrémním případě je může znemožnit.

Na čištění v žádném případě nepoužívejte profesionální mycí prostředky, nýbrž výhradně běžné mycí prostředky pro domácnost. Nepoužívejte alifatické čisticí nebo mycí prostředky obsahující uhlovodíky. Mohla by tím zduřit těsnění.

- Konvektomat a příslušenství po každém použití vyčistěte a osušte.
- Dvířka zavřete až poté, co je úplně suchý ohřevný prostor.

Pokud přípravu pokrmů provádíte převážně s párou a nepoužíváte servisní program HydroClean, měli byste nejméně jednou ročně provést přípravu s teplotou vyšší než 225 °C, abyste odstranili vlhkost i na nepřístupných místech konvektomatu.

Pokud nepoužívaný konvektomat na delší dobu odstavíte, ještě jednou ho prosím důkladně vyčistěte, abyste zabránili vytváření pachů atd. Nechte pak otevřená dvířka.

# Čištění a ošetřování

---

## Nevhodné čisticí prostředky

Abyste nepoškodili povrchy, vyhýbejte se při čištění těmto prostředkům:

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

## Čištění čelní stěny

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

**Tip:** Na čištění můžete použít také čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna bez čisticího prostředku.



## PerfectClean

Povrchy univerzálního plechu a kombinovaného roštu jsou **zušlechtěné technologií PerfectClean**. Tím vzniká vizuální efekt třpytivého povrchu. Povrchy zušlechtěné technologií PerfectClean přesvědčují svojí ochranou proti ulpívání a jednoduchým čištěním.

Pro optimální využití těchto povrchů je důležité po každém použití je vyčistit. Je-li povrch zušlechtěný technologií PerfectClean pokryt zbytky z předchozích použití, ochrana proti ulpívání nefunguje. Několikrát použití bez vyčištění mezi tím vede k obtížnějšímu čištění.

Vytečené ovocné šťávy mohou vést k barevným změnám, které již není možné odstranit. Ty však nemají vliv na vlastnosti zušlechtění technologií PerfectClean.

Abyste nezhorsili ochranu proti ulpívání, odstraňte vždy všechny zbytky čisticích prostředků.

**Aby se povrchy zušlechtěné technologií PerfectClean trvale nepoškodily, při čištění se vyvarujte těchto prostředků:**

- drhnoucí čisticí prostředky, např. prášek na drhnutí, tekutý písek, odírací houbičky
- čisticí prostředky na sklokeramické varné desky
- čisticí prostředky na sklokeramiku a nerez
- ocelová vlna
- odírací houbičky (např. houbičky na hrnce nebo upotřebené houbičky obsahující ještě zbytky drhnocích prostředků)
- sprej na pečicí trouby
- bodové čištění mechanickými čisticími prostředky

Díly zušlechtěné technologií PerfectClean **v žádném případě** nečistěte v myčce nádobí.

# Čištění a ošetřování

## Ohřevný prostor

Je normální, že se ohřevný prostor po delším používání žlutavě zabarví. Použitelnost se tím nezhorší.

Dávejte pozor, aby se čisticí prostředky nedostaly do otvorů na zadní stěně ohřevného prostoru.

Pro pohodlné čištění ohřevného prostoru můžete odejmout dvířka, vymontovat postranní mřížky a sklopit topné těleso pro horní pečení a grilování.

### Čištění po přípravě pokrmu v páře

#### ■ Odstraňte:

- kondenzát houbičkou nebo houbovou utěrkou,
- mírná tuková znečištění čistou houbovou utěrkou, mycím prostředkem na ruční mytí a teplou vodou.

■ Po vyčištění otírejte povrchy čistou vodou, dokud nebudou odstraněny všechny zbytky čisticích prostředků.


■ Potom osušte ohřevný prostor a vnitřní stranu dvířek utěrkou.

**Tip:** Nakonec můžete ohřevný prostor nechat automaticky vysušit pomocí servisního programu Sušení (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Ošetřování“).

## Čištění po pečení nebo grilování

Ohřevný prostor po každém pečení nebo grilování vyčistěte, protože jinak se připečou nečistoty a případně již nebude možné je odstranit.

- Ohřevný prostor a vnitřní stranu dvířek vyčistěte čistou houbičkou na mytí nádobí, horkou vodou a prostředkem na ruční mytí. V případě potřeby můžete na čištění ohřevného prostoru použít také tvrdou stranu houbičky na mytí nádobí.
- Po vyčištění otírejte povrchy čistou vodou, dokud nebudou odstraněny všechny zbytky čisticích prostředků.
- Potom ohřevný prostor a vnitřní stranu dvířek osušte utěrkou.

**Tip:** Čištění si usnadníte, když necháte nečistoty několik minut odmočit roztokem mycího prostředku nebo když nastavíte program Další  | Údržba | Odmočení.

Při silných, tvrdošijných nečistotách doporučujeme vyčistit ohřevný prostor servisním programem HydroClean (viz odstavec „Ošetřování“).

## Čištění sítka odpadu

- Po každém použití opláchněte a osušte sítko odpadu na dně ohřevného prostoru.
- Odstraňte zbarvení a vápenaté usazeniny sítka odpadu octem a potom je opláchněte čistou vodou.

## Čištění těsnění dvířek

Těsnění dvířek může zkřehnout kvůli zbytkům tuků a popraskat. Čistěte těsnění dvířek po každém pečení nebo grilování.

- Těsnění dvířek čistěte čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna bez čisticího prostředku. Na čištění můžete použít také čistou houbovou utěrku, prostředek na ruční mytí a teplou vodu.
- Těsnění po každém čištění osušte měkkou utěrkou.
- Zkontrolujte, zda je těsnění dvířek správně usazené. Přitlačte těsnění dvířek případně znovu tak, aby bylo všude hladce a rovnoměrně usazené.

Pokud těsnění dvířek vykazuje poškození, např. praskliny, je nutné je vyměnit. Zavolejte servisní službu Miele.

Až do výměny neprovádějte přípravy s párou a čištění servisním programem HydroClean.

## Čištění zásobníku na vodu a nádoby na kondenzát

Zásobník na vodu a nádoba na kondenzát jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí.

- Zásobník na vodu a nádobu na kondenzát po každém použití vyjměte. Pro vyjmutí vytlačte zásobník na vodu a nádobu na kondenzát lehce nahoru.
- Zásobník na vodu a nádobu na kondenzát vyprázdněte.

Při vyjímání zásobníku na vodu a nádoby na kondenzát může kapat voda do prostoru pro jejich zasunutí.

- Prostor pro zasunutí případně vysušte.
- Zásobník na vodu a nádobu na kondenzát umyjte ručně nebo v myčce nádobí.
- Nakonec zásobník na vodu a nádobu na kondenzát vysušte utěrkou, abyste se vyhnuli vápenatým zbytkům.

# Čištění a ošetřování

## Příslušenství

### Čištění univerzálního plechu a kombinovaného roštu

Povrchy univerzálního plechu a kombinovaného roštu jsou zušlechťené technologií PerfectClean.

Respektujte pokyny k čištění v kapitole „Čištění a ošetřování“, odstavec „PerfectClean“.


- Odstraňte:
  - mírná znečištění čistou houbovou utěrkou, mycím prostředkem na ruční mytí a teplou vodou.
  - silnější znečištění čistou houbičkou na mytí nádobí, horkou vodou a prostředkem na ruční mytí. V případě potřeby můžete použít také tvrdou stranu houpičky na mytí nádobí.
- Po vyčištění otírejte povrchy čistou vodou, dokud nebudou odstraněny všechny zbytky čisticích prostředků.
- Povrchy pak osušte měkkou utěrkou.

## Čištění napařovacích misek

Napařovací misky jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí.

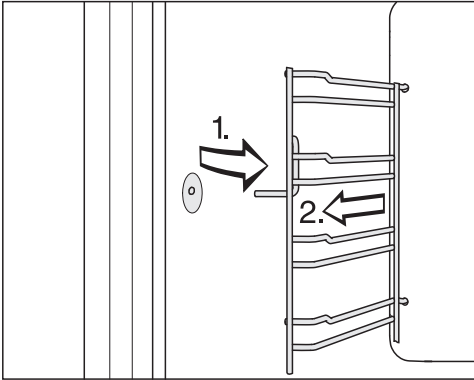
- Napařovací misky po každém použití umyjte a usušte.
- Namodralé zabarvení odstraňte octem a napařovací misky pak opláchněte čistou vodou.

## Čištění postranních mřížek

 Nebezpečí poranění horkými 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.).

- Odstraňte:

- mírná znečištění čistou houbovou utěrkou, mycím prostředkem na ruční mytí a teplou vodou,

- silnější znečištění čistou houbičkou na mytí nádobí, horkou vodou a prostředkem na ruční mytí. V případě potřeby můžete použít také tvrdou stranu houbičky na mytí nádobí.

- Po vyčištění otírejte povrchy čistou vodou, dokud nebudou odstraněné všechny zbytky čisticích prostředků.

- Nakonec postranní mřížky osušte utěrkou.

**Montáž** se provádí v opačném pořadí.

- Postranní mřížky opět pečlivě namontujte.

Pokud postranní mřížky nebudou správně zasunuty, není zaručena ochrana proti převrácení a vytažení. Kromě toho se při zasouvání napařovacích misek může poškodit teplotní čidlo.

# Čištění a ošetřování

## Sklopení topného tělesa pro horní pečení a grilování

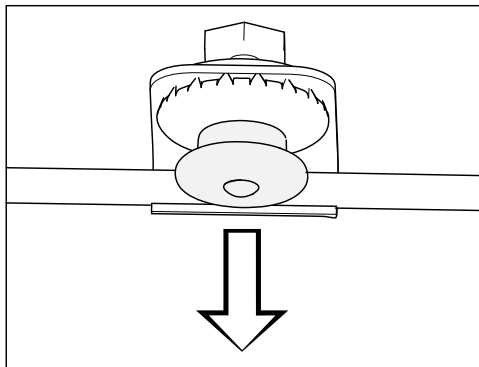
Když je strop ohřevného prostoru mimořádně silně znečištěný, můžete pro čištění asi o 5 cm sklopit topné těleso pro horní pečení a grilování.

**⚠** Nebezpečí popálení o horké povrchy.

Konvektomat se v provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor, postranní mřížky a příslušenství. Před čištěním nechte napřed vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor, postranní mřížky a příslušenství.

Topné těleso pro horní pečení a grilování se může poškodit.

Topné těleso pro horní pečení a grilování nikdy nestahujte násilím.




- Zatáhněte tlakový uzávěr opatrně dolů. S ním se automaticky sklopí topné těleso pro horní pečení a grilování.
- Strop ohřevného prostoru vyčistěte houbovou utěrkou nebo houbičkou na mytí nádobí (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Ohřevný prostor“).
- Po vyčištění zatlačte topné těleso pro horní pečení a grilování za tlakový uzávěr opět nahoru. Dbejte na to, aby tlakový uzávěr správně zaklapl.

## Údržba

U servisních programů se nenabízejí funkce Hotové v a Start v.

### Odmáčení


Tímto servisním programem lze odmočit silnější znečištění.

- Nechte vychladnout ohřevný prostor.
- Vyjměte veškeré příslušenství z ohřevného prostoru.
- Velké nečistoty odstraňte utěrkou.
- Zvolte Další  | Údržba | Odmočení.

Proces odmočení trvá asi 10 minut.

### Sušení


Pomocí tohoto servisního programu se vysuší i zbytková vlhkost v nepřístupných místech ohřevného prostoru.

- Osušte ohřevný prostor předběžně utěrkou.
- Zvolte Další  | Údržba | Sušení.

Proces sušení trvá asi 20 minut.

### Proplachování

Tímto servisním programem se propláchnou systém, v němž je vedena voda. Vypláchnou se případné zbytky potravin.

- Zvolte Další  | Údržba | Proplach.
- Řiďte se pokyny na displeji.

Proces proplachování trvá asi 10 minut.

## Odvápňování

Doporučujeme Vám, abyste na odvápnění používali odvápnovací tablety Miele (viz „Příslušenství k dokoupení“). Byly vyvinuty speciálně pro výrobky Miele za účelem optimalizace procesu odvápnění. Jiné odvápnovací prostředky, které obsahují kromě kyseliny citronové také jiné kyseliny nebo další nežádoucí látky jako například chloridy, by mohly poškodit výrobek. Kromě toho by nebylo možné zaručit požadovaný účinek při nedodržení koncentrace odvápnovacího roztoku.

Když se odvápnovací roztok dostane na kov, mohou se vytvořit skvrny. Odvápnovací roztok ihned utřete.

Po určité době používání se konvektomat musí odvápnit. Když je dosaženo okamžiku pro odvápnění, tak se na displeji zobrazuje počet zbývajících příprav pokrmů. Počítají se jen přípravy pokrmů s párou. Po posledním zbývajícím procesu přípravy s párou se konvektomat zablokuje.

Doporučujeme odvápnit konvektomat předtím, než se zablokuje.

Odvápňování trvá asi 41 minut.


V průběhu odvápnění musíte vypláchnout zásobník na vodu a naplnit ho čerstvou vodou. Nádobu na kondenzát je nutno vyprázdnit.

# Čištění a ošetřování

## Provedení procesu odvápnování

- Zvolte Odvápnění .

Na displeji se objeví upozornění *Prosím, čekejte ....* Připravuje se proces odvápnování. To může trvat několik minut. Jakmile příprava skončí, budete vyzváni, abyste naplnili zásobník na vodu odvápnovacím prostředkem.

- Naplňte zásobník na vodu až po značku  vlažnou vodou a přidejte 2 odvápnovací tablety Miele.
- Počkejte, dokud se odvápnovací tablety nerozpustí.
- Zasuňte zásobník na vodu.
- Potvrďte tlačítkem *OK*.
- Vyprázdněte nádobu na kondenzát.
- Potvrďte tlačítkem *OK*.

Zobrazuje se zbývajíc čas. Proces odvápnování se spustí.

Před ukončením odvápnování konvektomat v žádném případě nevypínejte, protože byste pak proces museli spustit znovu.

V průběhu odvápnování musíte vypláchnout zásobník na vodu a naplnit ho čerstvou vodou. Nádobu na kondenzát je nutno vyprázdnit.

- Řiďte se pokyny na displeji.

Po uplynutí zbývajíc doby se objeví *Hotovo* a zazní signální tón.

## Ukončení procesu odvápnování

- Případně vyjměte zásobník na vodu a nádobu na kondenzát a vyprázdněte je.
- Vyčistěte a usušte zásobník na vodu a nádobu na kondenzát.
- Otevřete dvířka a nechte ohřevný prostor vychladnout.
- Potom ohřevný prostor usušte.
- Dvířka zavřete až poté, co je úplně suchý ohřevný prostor.
- Vypněte konvektomat.



## HydroClean

Místo ručně můžete ohřevný prostor vyčistit servisním programem HydroClean. Pachy po přípravě ryb, ale také silné, tvrdošijné nečistoty, jaké vznikají např. při pečení a grilování, můžete tímto programem snadno odstranit.

Doporučujeme jednou za rok vyčistit konvektomat pomocí HydroClean. V případě potřeby můžete čištění provádět i častěji.

Na čištění pomocí HydroClean použijte výhradně HydroCleaner Miele. Tento čisticí prostředek byl vyvinut speciálně pro Váš konvektomat. Jiné čisticí prostředky mohou konvektomat poškodit.

Součástí dodávky Vašeho konvektomatu je 1 lahvička čisticího prostředku HydroCleaner Miele. Další lahvičky čisticího prostředku HydroCleaner obdržíte v internetovém obchodě Miele, přes servisní službu Miele nebo u Vašeho specializovaného prodejce Miele.



Nebezpečí úrazu čisticím prostředkem.

HydroCleaner vyvolává podráždění pokožky a silné podráždění očí.

Zabraňte kontaktu s pokožkou a očima.

Při kontaktu ihned opláchněte postižené místo velkým množstvím vody a při přetrvávajícím podráždění očí vyhledejte lékaře.

HydroCleaner uchovávejte mimo dosah dětí.

Nezávisle na stupni znečištění použijte vždy celý obsah 1 lahvičky čisticího prostředku HydroCleaner (125 ml).

Množství čisticího prostředku 125 ml je vyladěno pro celý proces čištění a nesmí se měnit.

Můžete volit mezi 3 stupni čištění s různou dobou tvání:

- **stupeň znečištění 1** při mírných, sotva viditelných nečistotách a zápaších, např. po přípravě ryby nebo zelí  
Doba trvání asi 1 hodina 57 minut
- **stupeň znečištění 2** při viditelných, ne silně připálených nečistotách, např. sýr odkápnutý z pizzy, vytečený ovocný moučník  
Doba trvání asi 3 hodiny 17 minut
- **stupeň znečištění 3** při silných, delší dobu připalovaných nečistotách z různých potravin a např. po pečení kuřete  
Doba trvání asi 4 hodiny 17 minut

# Čištění a ošetřování

## Průběh procesu čištění

HydroClean probíhá v několika fázích:

1. Příprava
2. Fáze čištění
3. Fáze oplachu
4. Manuální dočištění
5. Fáze sušení

Konvektomat Vás vede celým procesem čištění. Pro přípravu budete například vyzváni, abyste vyjmuli příslušenství z ohřevného prostoru a provedli naplnění čisticím prostředkem přes sítko odpadu.


Po skončení všech příprav začíná fáze čištění. Automaticky se zablokuje dvířka. Čisticí prostředek se smíchá s čerstvou vodou a rozdělovacím kolečkem na stropě ohřevného prostoru rozstříká v celém ohřevném prostoru. Tento postup se několikrát opakuje.

Když zbývá asi 1 hodina a 20 minut, začíná fáze oplachu. Z ohřevného prostoru jsou vypláchnuty zbytky nečistot a čisticího prostředku. Na začátku této fáze a během ní musí být několikrát naplněn zásobník na vodu čerstvou vodou a vyprázdněna nádoba na kondenzát.

Poslední fáze je fáze sušení. Začíná, když zbývá asi 30 minut. Pro odstranění větších zbytků nečistot musíte ohřevný prostor před zahájením fáze sušení vyčistit vlhkou utěrkou.

Když konvektomat vypnete, proces čištění se stornuje. Po opětovném zapnutí provede konvektomat automaticky fázi oplachu a fázi sušení, aby odstranil případné zbytky čisticího prostředku. Normální obsluha bude opět možná až následně (viz též kapitola „Co udělat, když ...“, odstavec „Hlášení na displeji“).

## Příprava a spuštění procesu čištění

- Zvolte Další  | Údržba.
  - Zvolte HydroClean.
  - Zvolte stupeň čištění podle stupně znečištění.
  - Potvrďte tlačítkem OK.
- Objeví se upozornění Prosím, čekejte .... Připravuje se čištění. To může trvat několik minut. Jakmile bude příprava skončená, budete vyzváni, abyste vyjmuli příslušenství a postranní mřížky.
- Vyjměte veškeré příslušenství z ohřevného prostoru.
  - Vymontujte postranní mřížky (viz kapitola „Čištění postranních mřížek“).
  - Potvrďte tlačítkem OK.
  - Sklopte dolů topné těleso pro horní pečení a grilování (viz kapitola „Sklopení topného tělesa pro horní pečení a grilování“).
  - Odstraňte hrubé nečistoty z ohřevného prostoru a zpod sítka odpadu. Dbejte na to, aby se nedostala špina do odtoku vody.
  - Potvrďte tlačítkem OK.

HydroCleaner nikdy nedávejte do zásobníku na vodu.

Zbytky čisticího prostředku se mohou dostat do výrobce páry.

HydroCleaner plňte výhradně přes sítko odpadu.

- Zkontrolujte, zda je nasazené sítko odpadu.
- Nalijte celý obsah 1 lahvičky čisticího prostředku HydroCleaner přes sítko odpadu.  
Dbejte na to, aby se čisticí prostředek nedostal na sklo dvířek nebo těsnění dvířek.
- Potvrďte tlačítkem *OK*.
- Zavřete dvířka.

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

Používejte **výhradně čerstvou, studenou pitnou vodu.**

- Vypláchněte zásobník na vodu a naplňte ho až po značku „max“.
- Zasuňte zásobník na vodu do prostoru pro zásobník a potvrďte tlačítkem *OK*.
- Vyprázdněte nádobu na kondenzát.
- Zasuňte nádobu na kondenzát do prostoru pro nádobu a potvrďte tlačítkem *OK*.

Proces čištění se spustí.

Na displeji se zobrazuje zbývající doba.

Několik sekund po spuštění se automaticky zablokují dvířka.

**Tip:** Přibližný okamžik příštích akcí, například plnění čerstvou vodou, si můžete nechat zobrazit prostřednictvím **i** Info.

Na začátku fáze oplachu a během ní musí být třikrát čerstvou vodou naplněn zásobník na vodu a vyprázdněna nádoba na kondenzát.

■ Řiďte se vždy pokyny na displeji.

Před zahájením fáze sušení se opět odblokují dvířka a budete vyzváni, abyste vlhkou utěrkou otřeli ohřevný prostor a vnitřní stranu dvířek:

- Otřete ohřevný prostor (i pod sítkem odpadu) a vnitřní stranu dvířek důkladně čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna nebo houbovou utěrkou.
- Potvrďte tlačítkem *OK*.
- Pro zajištění optimální funkce konvektomatu zkontrolujte sběrný žlábek a případně odstraňte vodu.

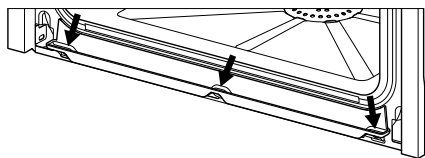
# Čištění a ošetřování

⚠ Poškození vytékající vodou.

Vytékající voda může poškodit montážní skříň a podlahu.

Pokud se ve sběrném žlábků nachází kapky vody, zkontrolujte, zda je správně usazené těsnění dvířek. Přitlačte těsnění dvířek případně znovu tak, aby bylo všude hladce a rovnoměrně usazené.

Za velmi nepříznivých okolností může dojít k tomu, že se ve sběrném žlábků nahromadí voda až do výšky platů:



V tomto případě zavolejte servisní službu Miele.

- Vyklopte nahoru topné těleso pro horní pečení a grilování (viz kapitola „Sklopení topného tělesa pro horní pečení a grilování“).
- Namontujte postranní mřížky (viz kapitola „Čištění postranních mřížek“).
- Dejte příslušenství do ohřevného prostoru.
- Potvrďte tlačítkem OK.
- Zavřete dvířka.
- Vypláchněte nádobu na kondenzát.
- Zasuňte nádobu na kondenzát do prostoru pro nádobu a potvrďte tlačítkem OK.

Po uplynutí zbývajících doby se objeví Hoto a zazní signální tón.

## Ukončení procesu čištění

- Vypněte konvektomat.

⚠ Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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

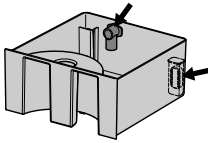
Než budete odstraňovat případné zbytky čisticího prostředku a vápenaté usazeniny, nechte nejprve vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.

- Po vychladnutí ohřevného prostoru odstraňte případné zbytky čisticího prostředku z vnitřní strany dvířek, sběrného žlábků a těsnění dvířek čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna nebo houbovou utěrkou.

**Tip:** Zabarvení a vápenaté usazeniny v ohřevném prostoru můžete odstranit naředěným octovým roztokem nebo prostředkem DGClean (viz kapitola „Příslušenství k dokoupení“). Nakonec otřete čistou vodou.

- Ohřevný prostor a vnitřní stranu dvířek osušte utěrkou.
- Dvířka zavřete až poté, co je úplně suchý ohřevný prostor.

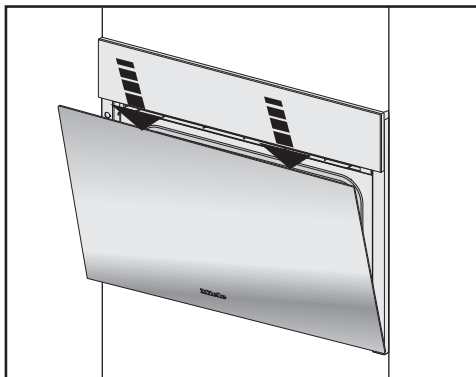
Doporučujeme před následující přípravou pokrmu ručně nebo v myčce nádobí vyčistit nádobu na kondenzát (viz kapitola „Čištění zásobníku na vodu a nádoby na kondenzát“). Nakonec zkontrolujte správnou polohu vypouštěcího hrdla a lehký chod plováku:



# Čištění a ošetřování

## Demontáž dvířek

- Připravte pro dvířka vhodnou odkládací plochu, např. měkkou utěrku.
- Pootevřete dvířka.

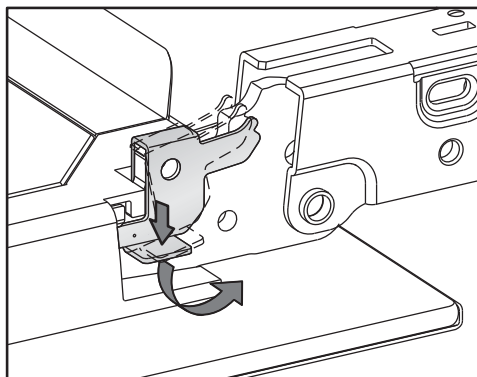


- Zatlačte dvířka oběma rukama za horní okraj dvířek jedenkrát krátce dolů.

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



- Úplně otevřete dvířka.



- Pro odjištění otočte blokovací třmeny na obou pantech dvířek až na doraz do šikmé polohy.

Když chybně vymontujete dvířka, konvektomat se poškodí.

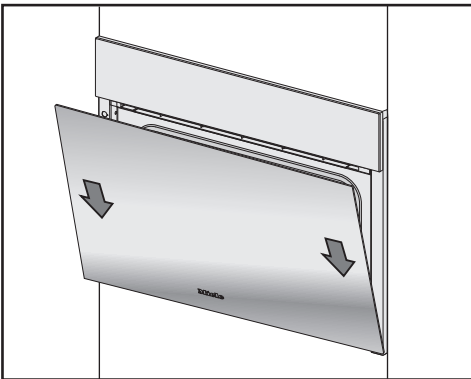
Dvířka z držáků nikdy nestahujte vodorovně, protože by se držáky vrátily ke konvektomatu.

- Zavřete dvířka až na doraz.



- Uchopte dvířka na bocích a rovnoměrně je zešikma vytáhněte nahoru z držáků. Dávejte při tom pozor, aby se dvířka nezpříčila.
- Položte dvířka na připravenou odkládací plochu.

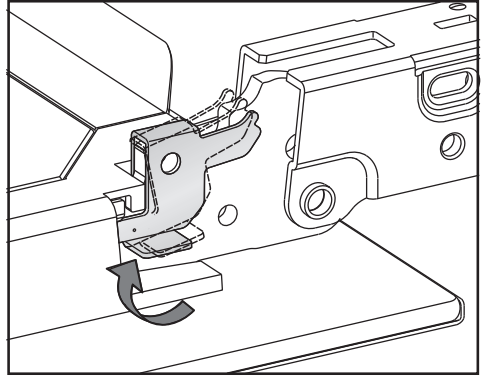
## Montáž dvířek



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

Když nejsou zajištěné blokovací třmeny, mohou se dvířka uvolnit z držáků a poškodit.

Blokovací třmeny opět bezpodmínečně zajištěte.



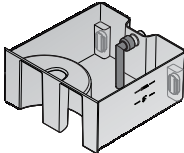
- Zajištěte znovu blokovací třmeny tak, že je na obou pantech dvířek otočíte až na doraz do vodorovné polohy.

## Co udělat, když ...

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

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

### Hlášení na displeji

| Problém    | Příčina a odstranění   |
|------------|--|
| F10        | <p>Nasávací hadička v zásobníku na vodu není správně nasazená nebo není ve svislé poloze.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Opravte polohu nasávací hadičky:</li></ul>  |
| F11<br>F20 | <p>Jsou ucpané vypouštěcí hadice.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Odvápňte konvektomat (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Ošetřování“).</li><li>■ Pokud se chybové hlášení objeví znovu, zavolejte servisní službu Miele.</li></ul>       |
| F32        | <p>Nezavírá se zámek dvířek pro čištění pomocí Hydro-Clean.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Konvektomat vypněte a znovu zapněte.</li><li>■ Pokud se chybové hlášení objeví znovu, zavolejte servisní službu Miele.</li></ul>                           |
| F55        | <p>Byla překročena maximální doba provozu konvektomatu a vybavilo bezpečnostní zapojení.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Konvektomat vypněte a znovu zapněte.</li></ul> <p>Konvektomat je ihned znovu připravený k provozu.</p>                        |
| F138       | <p>Konvektomat je netěsný. Do základní vany natekla voda.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Konvektomat vypněte a znovu zapněte.</li><li>■ Pokud se chybové hlášení objeví znovu, zavolejte servisní službu Miele.</li></ul>                             |




| Problém   | Příčina a odstranění   |
|---|--|
| F196  | <p>Vyskytla se porucha.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Konvektomat vypněte a znovu zapněte.</li> </ul>   |
|   | <p>Není nasazené sítko odpadu ve dně ohřevného prostoru.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vypněte konvektomat.</li> <li>■ Nasadte sítko odpadu.</li> <li>■ Konvektomat znovu zapněte.</li> <li>■ Pokud se chybové hlášení objeví znovu, zavolejte servisní službu Miele.</li> </ul>  |
| <b>Po zapnutí se objeví hlášení „HydroClean“ bude pokračovat.</b> | <p>Proces čištění byl stornován výpadkem proudu nebo vypnutím.</p> <p>Po opětovném zapnutí provede konvektomat automaticky fázi oplachu a fázi sušení, aby odstranil případné zbytky čisticího prostředku. Tento postup trvá asi 1 hodinu a 30 minut. Po stornování během fáze sušení trvá postup asi 30 minut.</p> <p>Normální obsluha konvektomatu bude opět možná až následně.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Řiďte se pokyny na displeji.</li> </ul> <p>Uvědomte si, že výsledek čištění není optimální.</p> |
| <b>Na displeji se zobrazuje hlášení neuvedené v této tabulce.</b> | <p>Vyskytla se závada v elektronice.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Asi na 1 minutu vypněte elektrické napájení konvektomatu.</li> <li>■ Pokud problém přetrvává i po obnovení elektrického napájení, zavolejte servisní službu Miele.</li> </ul>  |

## Co udělat, když ...

### Neočekávané chování

| Problém   | Příčina a odstranění   |
|---|--|
| <b>Nezahřívá se ohřevný prostor.</b>  | Je aktivovaný výstavní provoz.<br>Konvektomat lze sice obsluhovat, ale nefunguje topení ohřevného prostoru.<br>■ Deaktivujte výstavní provoz (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Prodejce“).  |
|   | Ohřevný prostor se zahřál provozem vestavěného nahříváče nádobí.<br>■ Otevřete dvířka a nechte vychladnout ohřevný prostor.  |
| <b>Po přestěhování konvektomat již nepřechází z fáze rozehrátí do fáze vaření.</b>                    | Změnil se bod varu vody, protože se nadmořská výška nového místa instalace liší nejméně o 300 metrů od původní nadmořské výšky.<br>■ Pro přizpůsobení přístroje bodu varu proveďte odvápnění (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Ošetřování“). |
| <b>Během provozu vystupuje nezvykle mnoho páry nebo pára vystupuje na jiných místech než obvykle.</b> | Nejsou správně zavřená dvířka.<br>■ Zavřete dvířka.  |
|   | Není správně usazené těsnění dvířek.<br>■ Přitlačte těsnění dvířek znovu tak, aby bylo všude hladce a rovnoměrně usazené.  |
|   | Je poškozené těsnění dvířek, jsou v něm například trhliny.<br>■ K výměně těsnění dvířek zavolejte servisní službu Miele.<br>■ Až do výměny neprovádějte přípravy pokrmů s párou a čištění pomocí HydroClean.   |
| <b>Během čištění pomocí HydroClean se ve sběrném žlábků nahromadila voda až do výšky platů.</b>       | Konvektomat je netěsný.<br>■ Odstraňte vodu a případně ještě proveďte proces čištění až do konce.<br>■ Zavolejte servisní službu Miele.  |

| Problém   | Příčina a odstranění   |
|---|--|
| <b>Nejsou uvedeny funkce</b><br>Start v a Hotové v. | Je příliš vysoká teplota v ohřevném prostoru, např. po skončení přípravy pokrmu. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Otevřete dvířka a nechte ohřevný prostor vychladnout.</li> </ul>   |
|   | U servisních programů se tyto funkce nenabízejí všeobecně.   |
| <b>Nereagují sensorová tlačítka.</b>                | Zvolili jste nastavení Displej   QuickTouch   Vyp.. Tím nereagují sensorová tlačítka při vypnutém konvektomatu. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Jakmile konvektomat zapnete, budou sensorová tlačítka reagovat. Pokud chcete, aby sensorová tlačítka reagovala vždy i při vypnutém konvektomatu, zvolte nastavení Displej   QuickTouch   Zap..</li> </ul> |
|   | Konvektomat není připojený k elektrické síti. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zkontrolujte, zda je zástrčka konvektomatu zasunutá v zásuvce.</li> <li>■ Zkontrolujte, zda nevybavil jistič elektrické instalace. Zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu Miele.</li> </ul>   |
|   | Je problém v řídicí jednotce. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tiskněte tlačítko zap./vyp. , dokud se nevypne displej a nerestartuje konvektomat.</li> </ul>  |

## Zvuky


| Problém  | Příčina a odstranění   |
|--|--|
| <b>Během provozu a po vypnutí konvektomatu je slyšet hluk (bzučení).</b> | Tento hluk nepoukazuje na chybnou funkci nebo závadu přístroje. Vzniká při čerpání a odčerpávání vody.   |
| <b>Po vypnutí je ještě slyšet hluk ventilátoru.</b>                      | Ventilátor dobíhá.<br>Konvektomat je vybavený ventilátorem, který odvádí výpary z ohřevného prostoru ven. Ventilátor běží dál i po vypnutí konvektomatu. Ventilátor se po určité době automaticky vypne. |

## Co udělat, když ...



### Neuspokojivý výsledek

| Problém   | Příčina a odstranění  |
|---|---|
| <b>Moučník nebo pečivo nejsou po době uvedené v receptu ještě hotové.</b> | Nastavená teplota nesouhlasí s teplotou uvedenou v receptu.<br>■ Změňte teplotu.  |
|   | Pozměnili jste recept. Například přidáním většího množství tekutiny nebo vajec se prodlouží doba pečení.<br>■ Přizpůsobte teplotu nebo dobu přípravy změněnému receptu.   |
| <b>Moučník nebo pečivo vykazuje velký rozdíl ve zhnědnutí.</b>            | Byla nastavena příliš vysoká teplota.   |
|   | Pekli jste ve více než dvou výškových úrovních.<br>■ Používejte na pečení maximálně dvě úrovně.   |
| <b>Po čištění pomocí HydroClean je ohřevný prostor ještě znečištěný.</b>  | Byl zvolen nízký stupeň čištění.<br>■ V případě potřeby znovu spusťte HydroClean s vyšším stupněm čištění.  |
|   | Ohřevný prostor nebyl před spuštěním fáze sušení vytřen vůbec nebo jen povrchně.<br>■ V případě potřeby znovu spusťte HydroClean.<br>■ Když se na displeji objeví příslušná výzva, vytřete ohřevný prostor důkladně vlhkou utěrkou. |

## Všeobecné problémy nebo technické poruchy

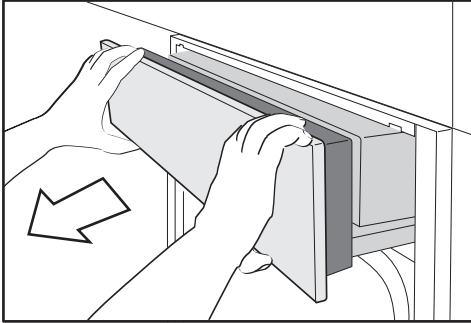
| Problém   | Příčina a odstranění   |
|---|--|
| <b>Konvektomat se nedá zapnout.</b>   | <p>Vypadl jistič.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zapněte jistič (minimální jištění viz typový štítek).</li> </ul> <p>Případně se vyskytla technická závada.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Odpojte konvektomat asi na 1 minutu od elektrické sítě tak, že               <ul style="list-style-type: none"> <li>– vypnete spínač příslušného jističe nebo úplně vyšroubujete tavnou pojistku nebo</li> <li>– vypnete proudový chránič FI.</li> </ul> </li> <li>■ Pokud ani po opětovném zapnutí jističe nebo proudového chrániče nebo opětovném zašroubování pojistky nebude stále možné uvést konvektomat do provozu, zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu Miele.</li> </ul> |
| <b>Nefunguje osvětlení ohřevného prostoru.</b>  | <p>Je vadná žárovka.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Když se má vyměnit žárovka, zavolejte servisní službu.</li> </ul>  |
| <b>Panel se navzdory několikerému stisknutí sensorového tlačítka  neotevře nebo nezavře automaticky.</b> | <p>V oblasti vyklápění panelu se nachází nějaký předmět.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Odstraňte předmět.</li> </ul> <p>Ochrana proti přiskřípnutí reaguje velmi citlivě, proto se někdy může stát, že se panel neotevře nebo nezavře.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Otevřete nebo zavřete panel manuálně (viz konec kapitoly).</li> <li>■ Pokud se problém bude vyskytovat velmi často, zavolejte servisní službu Miele.</li> </ul>   |

## Co udělat, když ...

| Problém  | Příčina a odstranění  |
|--|---|
| <b>Nemůžete otevřít dvířka sensorovým tlačítkem .</b> | <p>Zvolili jste nastavení Displej   QuickTouch   Vyp.. Tím při vypnutém konvektomatu nereaguje sensorové tlačítko .</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Jakmile konvektomat zapnete, budou sensorová tlačítka reagovat. Pokud chcete, aby sensorová tlačítka reagovala vždy i při vypnutém konvektomatu, zvolte nastavení Displej   QuickTouch   Zap..</li></ul> <p>Případně se vyskytla technická závada.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Když musíte otevřít dvířka, protože se například ještě nachází připravovaný pokrm v ohřevném prostoru, otevřete dvířka manuálně (viz konec kapitoly).</li><li>■ Pokud se problém vyskytne znovu, zavolejte servisní službu Miele.</li></ul> |
| <b>Zásobník na vodu byl naplněn (čisticím prostředkem) Hydro-Cleaner.</b>  | <p>Nedbali jste pokynů na displeji.</p> <p>Pokud proces čištění pomocí HydroClean ještě nezačal:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vypněte konvektomat pro stornování procesu čištění.</li><li>■ Vyprázdněte a důkladně vypláchněte zásobník na vodu.</li></ul> <p>Pokud byl proces čištění pomocí HydroClean již proveden:</p> <p>Ve výrobníku páry mohou být zbytky čisticího prostředku, které musí být odstraněny <b>před</b> spuštěním další přípravy pokrmu:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Systém postupně čtyřikrát vypláchněte servisním programem Proplach (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Ošetřování“).</li><li>■ V případě pochybností zavolejte servisní službu Miele.</li></ul>  |

### Manuální otevření ovládacího panelu

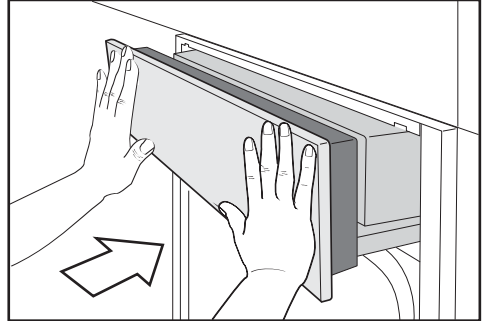
- Otevřete opatrně dvířka.



- Uchopte panel nahoře a dole.
- Nejprve panel vytáhněte dopředu.
- Zatlačte panel opatrně nahoru.

### Manuální zavření ovládacího panelu

- Uchopte panel nahoře a dole.
- Zatlačte panel opatrně dolů.



- Zasuňte panel.

## Co udělat, když ...

### Manuální otevření dvířek

⚠ Nebezpečí popálení o horké povrchy.

Sklo dvířek může být horké. Můžete se popálit o sklo dvířek.

Při otvírání horkých dvířek používejte chňapky na hrnce.

⚠ Nebezpečí úrazu párou.

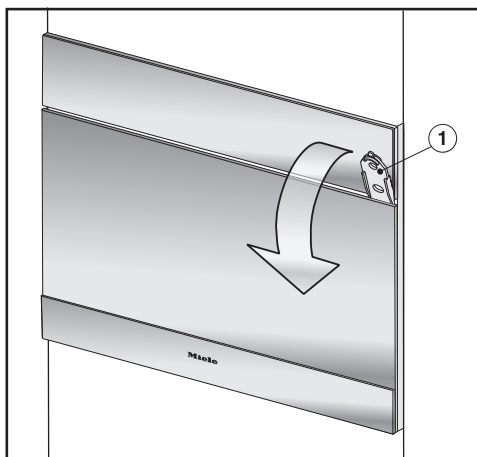
Při přípravě pokrmu s párou může při otevření dvířek vystoupit velmi mnoho páry. Pára Vás může popálit.

Než budete vyjmát připravený pokrm, o krok odstepete a počkejte, dokud se pára nerozplyne.

⚠ 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, připravovaný pokrm a sklo dvířek.

Při vyjímání horkého připraveného pokrmu, při práci v horkém ohřevném prostoru a při zavírání horkých dvířek používejte chňapky na hrnce.



- Zastrčte dodaný otvírač ① na pravé straně asi 3 cm do mezery mezi dvířky a panelem a zatáhněte dvířka dopředu.



Miele nabízí široký sortiment příslušenství Miele vhodných pro Vaše přístroje a čisticí a ošetřovací produkty.

Tyto produkty si můžete úplně snadno objednat v internetové prodejně Miele.

Tyto produkty obdržíte také prostřednictvím servisní služby Miele (viz konec tohoto návodu k obsluze) a u svého specializovaného prodejce Miele.

### Varné nádoby

Miele nabízí bohatý výběr varného nádobí. Co do funkce a rozměrů bylo perfektně přizpůsobeno přístrojům Miele. Podrobné informace k jednotlivým výrobkům najdete na webové stránce Miele.

- napařovací misky s perforovaným dnem různých velikostí
- napařovací misky s plným dnem různých velikostí
- pekáče Gourmet různých velikostí
- poklice na pekáče Gourmet

### Ostatní

- pečicí plechy
- kulatá pečicí forma
- výsuvné pojezdy FlexiClip
- rošt pro napařovací misky šířky 325 mm

### Čisticí a ošetřovací prostředky

- HydroCleaner  
Speciální čisticí prostředek na čištění ohřevného prostoru servisním programem HydroClean. Zvláště vhodný na odstraňování silných, tvrdošijných nečistot.
- DGClean  
Speciální čisticí prostředek na manuální čištění ohřevného prostoru při silných nečistotách, obzvláště po pečení masa.
- odvápnovací tablety (6 ks)
- univerzální utěrka z mikrovlákna na odstranění otisků prstů a mírných nečistot

# Servisní služba

---

## Kontakt při závadách

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

Servisní službu Miele si můžete vyžádat online na [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

Kontaktní údaje servisní služby Miele najdete na konci tohoto dokumentu.

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

Ve vestavěném stavu najdete označení modelu a výrobní číslo na malém štítku nahoře na otevřeném panelu.

## Záruka

Záruční doba činí 2 roky.

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

## Bezpečnostní pokyny pro vestavbu

 Škody způsobené nesprávnou vestavbou.

Nesprávnou vestavbou se konvektomat může poškodit.

Konvektomat nechte vestavět jen kvalifikovaným pracovníkem.

- ▶ Připojovací údaje (frekvence a napětí) uvedené na typovém štítku konvektomatu musí bezpodmínečně souhlasit s odpovídajícími parametry elektrické sítě, aby se konvektomat nepoškodil. Před připojením tyto údaje porovnejte. V případě pochybností se zeptejte kvalifikovaného elektrikáře.
- ▶ Rozbočovací vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely neposkytují nutnou bezpečnost (nebezpečí požáru). Pomocí nich konvektomat k elektrické síti nepřipojujte.
- ▶ Dbejte na to, aby byla po vestavbě konvektomatu snadno přístupná elektrická zásuvka.
- ▶ Konvektomat musí být umístěn tak, aby byl vidět obsah napařovací misky v nejvyšší úrovni pro zasunutí. Jen tak lze zabránit úrazům způsobeným vystříknutím horkého připravovaného pokrmu.

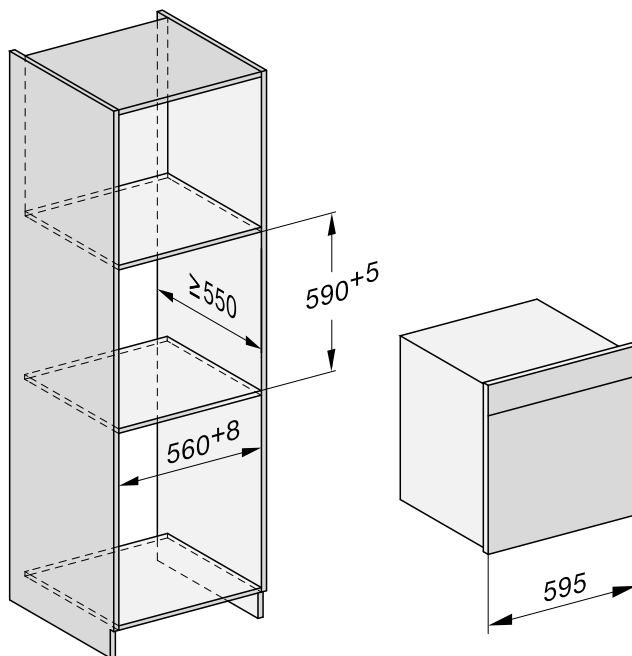
# Instalace

## Rozměry pro vestavbu

Všechny rozměry jsou uvedeny v mm.

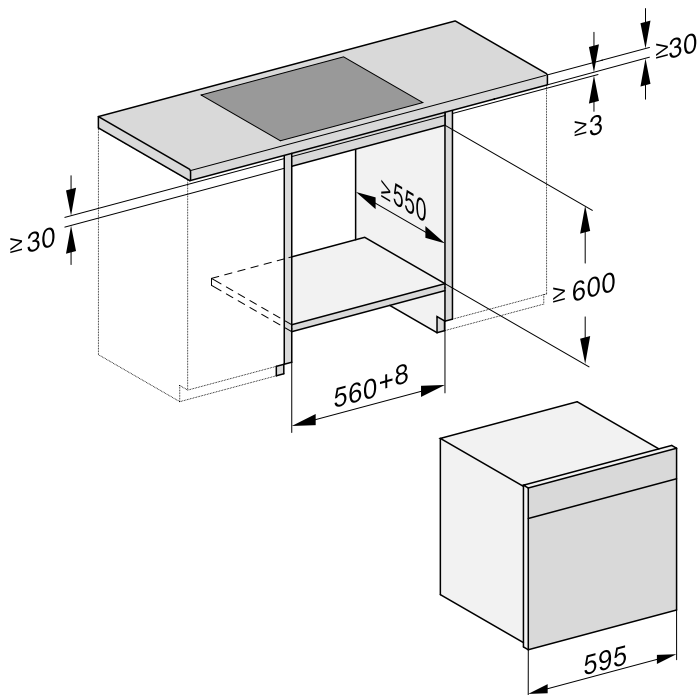
### Vestavba do horní skříně

Za výklenkem pro vestavbu nesmí být zadní stěna skříně.



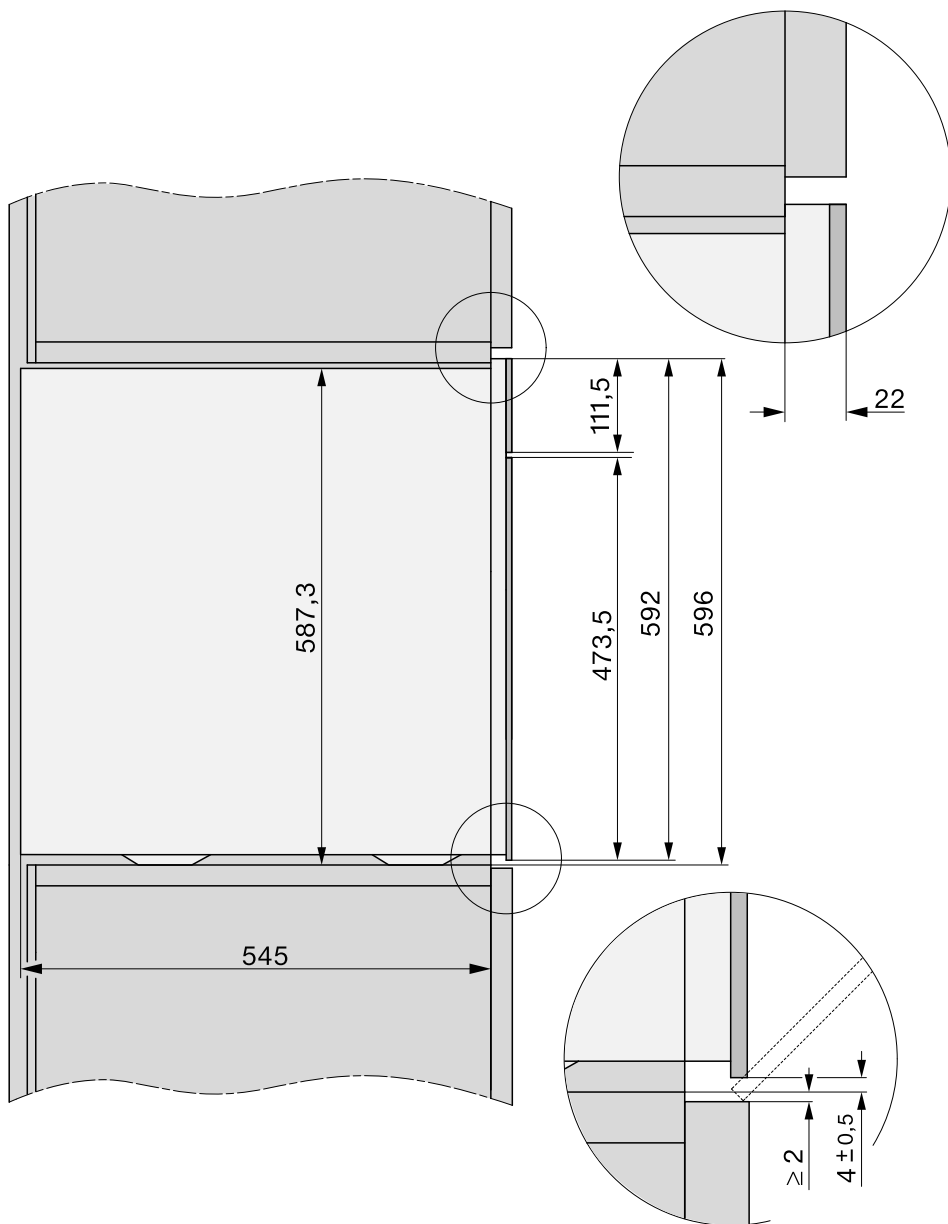
## Vestavba do spodní skříně

Za výklenkem pro vestavbu nesmí být zadní stěna skříně.



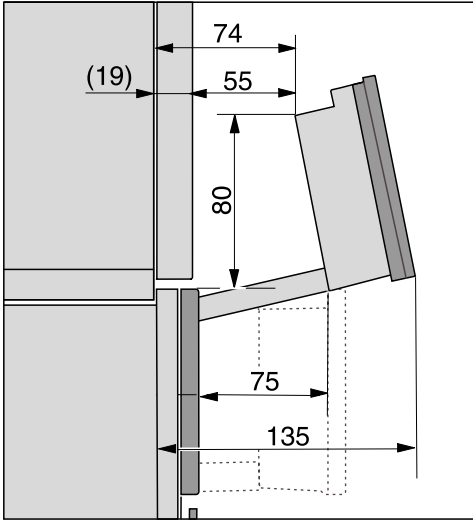
# Instalace

## Boční pohled



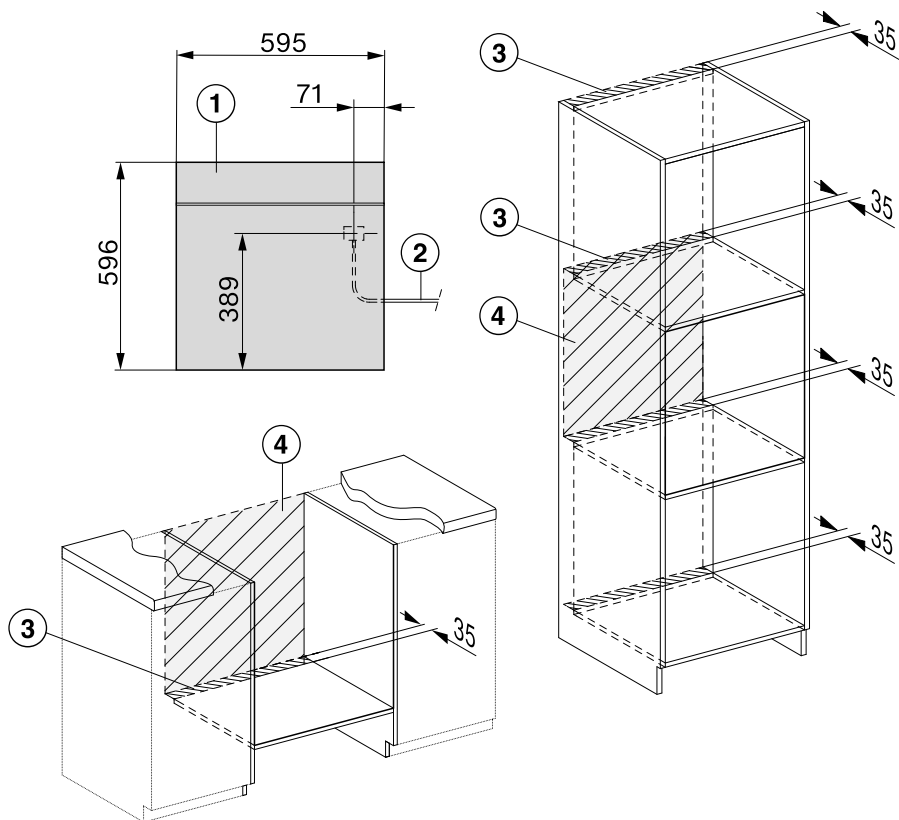
## Oblast vyklápění ovládacího panelu

V oblasti vyklápění ovládacího panelu se nesmí nacházet žádný předmět, který by mohl bránit otevírání a zavírání panelu.



# Instalace

## Přípojení a větrání



- ① pohled zepředu
- ② přívodní síťový kabel, L = 2.000 mm
- ③ výřez pro větrání min. 180 cm<sup>2</sup>
- ④ žádná přípojka v této oblasti



## Montáž konvektomatu

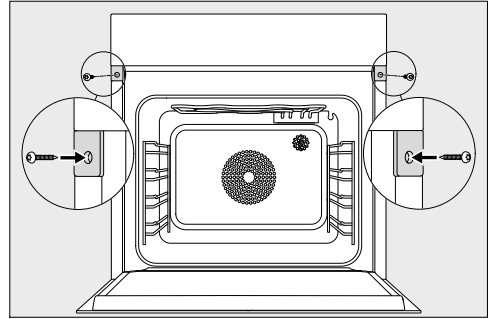
- Připojte ke konvektomatu přívodní síťový kabel.

Na nošení konvektomatu použijte úchyty na bocích pláště.

Výrobník páry nebude pracovat bezchybně, pokud konvektomat nebude stát vodorovně.

Odchylka od vodorovné polohy smí být maximálně 2°.

- Zasuňte konvektomat do výklenku pro vestavbu a vyrovnejte ho. Dbejte na to, aby se nepřiskřípl nebo nepoškodil přívodní síťový kabel.
- Otevřete dvířka.




- Připevněte konvektomat dodanými vrtvy (3,5 x 25 mm) k bočním stěnám skříně.
- Připojte konvektomat k elektrické síti.
- Zkontrolujte všechny funkce konvektomatu podle návodu k obsluze.

# Instalace

## Elektrické připojení

Konvektomat je sériově vybavený zástrčkou pro připojení do zásuvky s ochranným kontaktem.


Konvektomat umístěte tak, aby byla volně přístupná zásuvka. Pokud zásuvka není volně přístupná, tak zajistěte, aby v místě instalace bylo k dispozici zařízení odpojující všechny póly.

 Nebezpečí požáru v důsledku přehřátí.

Provoz konvektomatu na rozbočovacíích vícenásobných zásuvkách a prodlužovacích kabelech může vést k přetížení kabelů.

Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte rozdvojky a prodlužovací kabely.

Připojení, instalace a bezpečnostní opatření musí být v souladu s příslušnými normami: ČSN EN 60 335.

Z bezpečnostních důvodů doporučujeme, abyste v domovní instalaci příslušné pro elektrické připojení konvektomatu použili proudový chránič (RCD) typu .

Poškozený přívodní síťový kabel smí být nahrazen pouze speciálním kabelem stejného typu (k dostání u servisní služby Miele). Z bezpečnostních důvodů smí výměnu provádět jen kvalifikovaný pracovník nebo servisní služba Miele.

O jmenovitém příkonu a příslušném jištění informuje tento návod k obsluze nebo typový štítek. Srovnajte tyto údaje s parametry elektrické přípojky v místě instalace.






V případě pochybností se zeptejte kvalifikovaného elektrikáře.

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.

# Informace pro zkušební ústavy

## Zkušební jídla dle EN 60350-1 (provozní způsoby přípravy v páře)

| zkušební jídlo     | napařovací miska | množství [g] |  |  | teplota <sup>1</sup> [°C] | doba přípravy [min] |
|--------------------|------------------|--------------|---|---|---------------------------|---------------------|
| přidání páry       |                  |              |   |   |                           |                     |
| brokolice (8.1)    | 1x DGGL 12       | max.         | 2   |  | 100                       | 3                   |
| rozložení páry     |                  |              |   |   |                           |                     |
| brokolice (8.2)    | 1x DGGL 20       | 300          | 2   |  | 100                       | 3                   |
| kapacita přístroje |                  |              |   |   |                           |                     |
| hrách (8.3)        | 2x DGGL 12       | á 1500       | 1, 3  |  | 100                       | _2                  |

 úroveň,  provozní způsob,  teplota,  doba přípravy

 příprava v páře,  příprava v páře Eco

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

## Příprava zkušebních menu<sup>1</sup> (provozní způsob příprava v páře )
















| zkušební jídlo                                   | napařovací miska | množství [g] |  | teplota [°C] | výška [cm]                    | doba přípravy [min] |
|--|------------------|--------------|---|--------------|-------------------------------|---------------------|
| brambory, typ A, čtvrcené <sup>3</sup>           | 1x DGGL 12       | 1200         | 4   | 100          | –                             | 17                  |
| filet z lososa, zmrazený, ne částečně rozmrazený | 1x DGGL 12       | 6 x 150      | 2   | 100          | < 2,5<br>≥ 2,5 ≤ 3,2<br>> 3,2 | 9<br>10<br>11       |
| růžičky brokolice                                | 1x DGGL 12       | 900          | 3   | 100          | –                             | 4                   |










 úroveň,  teplota,  doba přípravy

- 1 Postup viz kapitola „Příprava v páře“, odstavec „Příprava menu – manuálně“.
- 2 Zasuňte univerzální plech do úrovně 1.
- 3 Dejte 1. zkušební jídlo (brambory) do studeného ohřevného prostoru (než začne fáze rozehrátí).

# Informace pro zkušební ústavy

## Zkušební jídla dle EN 50304/EN 60350-1 (provozní způsoby pečicí trouby)

| zkušební jídlo                             | Příslušenství                     |  |  | <br>[°C] |  <sup>2</sup><br>[min] |  | předehřátí |
|--|-----------------------------------|---|---|---|---|---|------------|
| stříkané pečivo<br>(7.5.2)                 | 1 plech                           | 3   |  | 140   | 34–36 (35)  | ne  | ne         |
|  | 2 plechy                          | 2   |  | 140   | 39–41 (40)  | ne  | ne         |
|  |                                   | 4 <sup>1</sup>  |   |   | 36–38 (37)  |   |            |
| 1 plech                                    | 3                                 |  | 140   | 29–31 (28)  | ano   | ano   |            |
| drobné pečivo<br>(7.5.3)                   | 1 plech                           | 1   |  | 150   | 35–37 (37)  | ne  | ne         |
|  | 2 plechy                          | 2, 4  |  | 140   | 43–45 (44)  | ne  | ne         |
| piškot z vody<br>(7.6.1)                   | 1 dělená forma<br>26 cm (na rošt) | 3   |  | 160   | 30–32 (31)  | ano   | ano        |
| jablečný koláč<br>(7.6.2)                  | 1 dělená forma<br>20 cm (na rošt) | 2   |  | 160   | 95–105 (100)  | ne  | ne         |
|  | 2 dělené formy<br>20 cm (na rošt) | 2   |  | 160   | 85–95 (90)  | ano   | ano        |
| průmyslově vyrobený<br>bílý chléb<br>(9.2) | rošt                              | 3   |  | stupeň<br>3   | 5   | ne  | 6 min.     |
| burger<br>(9.3)                            | rošt                              | 4   |  | stupeň<br>3   | 1. strana: 10<br>2. strana: 6   | ne  | 8 min.     |
|  | univerzální plech                 | 3   |   |   |   |   |            |

<sup>3</sup> úroveň,  provozní způsob,  teplota/stupeň grilu,  doba přípravy,  funkce Booster  
 horký vzduch plus,  horní/spodní pečení,  speciální moučnik,  velký gril


- 1 Plechy vyjímejte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhněl již před uplynutím uvedené doby přípravy.
- 2 Hodnota v závorkách představuje optimální dobu přípravy.

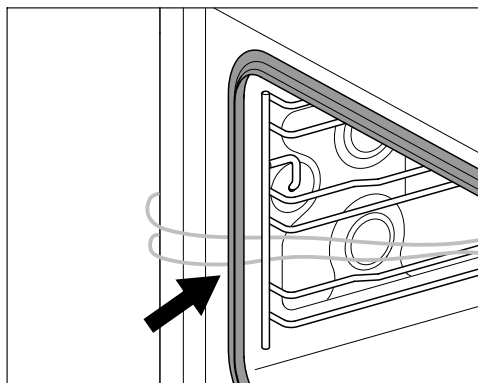
## Třída energetické účinnosti dle EN 60350-1

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 Horký vzduch Eco .
- 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, například výsuvné pojizdy FlexiClip.
- Pro měření musí být termočlánky prostrčeny těsněním dvířek. K tomu účelu vytáhněte těsnění z drážky a dvakrát je propíchněte. Prostrčte termočlánky oběma dírami v těsnění dvířek. Potom těsnění dvířek znovu pevně zatlačte do drážky tak, aby všude hladce a rovnoměrně dosedalo.



- V dalším kroku odstraňte sítko odpadu a nalijte do odtoku tolik vody, až bude vidět její hladina.
- 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.

# Informace pro zkušební ústavy

## Informační list pro pečicí trouby pro domácnost

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

| <b>MIELE</b>   |                  |
|--|------------------|
| <b>Identifikační značka modelu</b>   | DGC 7460 HCX Pro |
| Index energetické účinnosti ( $EEI_{cavity}$ ) pro každý pečicí prostor            | 81,8             |
| 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 | 1,08 kWh         |
| Spotřeba energie na cyklus pro každý pečicí prostor v režimu s nucenou konvekcí    | 0,68 kWh         |
| Počet pečicích prostorů  | 1                |
| Zdroje tepla pro jednotlivé pečicí prostory  | electric         |
| Objem jednotlivých pečicích prostorů   | 67 l             |
| Hmotnost spotřebiče  | 46,4 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](http://www.miele.cz)
- Servis, vyžádání informací, návody k obsluze na [www.miele.de/haushalt/informationsanforderung-385.htm](http://www.miele.de/haushalt/informationsanforderung-385.htm) uvedením názvu výrobku nebo výrobního čísla

|                              |                           |
|------------------------------|---------------------------|
| kmitočtové pásmo WiFi modulu | 2,4000 GHz–<br>2,4835 GHz |
|------------------------------|---------------------------|

|                                      |          |
|--------------------------------------|----------|
| maximální vysílaný výkon WiFi modulu | < 100 mW |
|--------------------------------------|----------|

## Autorská práva a licence na komunikační modul

---

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

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







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

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

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

DGC 7460 HCX Pro

cs-CZ

M.-Nr. 12 206 580 / 00