




Návod na použitie a montáž Konvektomat pre domácnosť



Pred uvedením do prevádzky si **bezpodmienečne** prečítajte návod na použitie a montáž - inštaláciu - uvedenie do prevádzky. Ochránite tak seba a zabránite škodám.


Obsah

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia	6
Váš príspevok k ochrane životného prostredia	14
Prehľad	15
Ovládacie prvky	16
Tlačidlo zap./vyp.	17
Displej	17
Senzorové tlačidlá	17
Symboly	19
Princíp ovládania	20
Výber menu	20
Zmena nastavenia v zozname výberu	20
Zmena nastavenia pruhom tvoreným segmentmi	20
Voľba prevádzkového spôsobu alebo funkcie	21
Zadávanie čísel	21
Aktivácia funkcie MobileStart	21
Nasatie vody	22
Vybavenie	23
Typový štítok	23
Súčasti dodávky	23
Dodávané príslušenstvo a príslušenstvo na dokúpenie	23
Bezpečnostné zariadenie	28
Zušľachtené povrchy PerfectClean	28
Prvé uvedenie do prevádzky	29
Miele@home	29
Základné nastavenia	30
Prvé rozohriatie konvektomatu a prepláchnutie systému tvorby pary	31
Nastavenia	32
Prehľad nastavení	32
Vyvolanie menu „Nastavenia“	34
Jazyk 	34
Denný čas	34
Osvetlenie	35
Displej	35
Hlasitosť	35
Jednotky	36
Booster	36
Rýchle ochladenie	36
Udržiavanie teploty	37
Navrhované teploty	37
Dobeh ochlad. ventilátora	37
Tvrdosť vody	38
Nadmorská výška	40
Bezpečnosť	40

Miele@home	40
Vzdialené ovládanie	41
Aktivácia funkcie MobileStart	41
Remote Update	41
Verzia software	42
Predajca	42
Nastavenia z výroby	42
Prevádzkové hodiny	42
Kuch. budík	43
Hlavné menu a submenu	44
Tipy na šetrenie energie	45
Obsluha	47
Zmena hodnôt a nastavení pre prípravu pokrmu	48
Zmena teploty	48
Nastavenie doby prípravy	48
Zmena nastavenej doby prípravy	49
Zrušenie nastavenej doby prípravy	49
Stornovanie prípravy pokrmu	49
Prerušenie prípravy pokrmu v prevádzkovom spôsobe Príprava v pare 	50
Predohrev ohrevného priestoru	50
Booster	51
Rýchle ochladenie	51
Udržiavanie teploty	51
Príprava v pare	53
Používajte Príprava v pare 	53
Hlbokozmrazené potraviny	53
Varenie s tekutinami	54
Informácie k tabuľkám prípravy	54
Úroveň	54
Teplota	54
Doba prípravy	54
Zelenina	54
Ryby	55
Mäso	56
Ryža	57
Obilniny	57
Cestoviny	57
Ovocie	57
Klimatické pečenie	58
Používajte Klimatické pečenie 	58
Automatické programy	60
Kategórie	60
Používanie automatických programov	60

Obsah

Upozornenia pre použitie	60
Ďalšie použitia	61
Rozmrazovanie.....	61
Príprava pri nízkej teplote	61
Príprava s „Nízkou teplotou“	61
Zaváranie	62
Sušenie	64
Zmrazené produkty/hotové produkty	65
Nahrievanie riadu.....	65
Pečenie	66
Tipy pre pečenie	66
Informácie k tabuľkám prípravy	66
Pokyny k prevádzkovým spôsobom	67
Pečenie mäsa	68
Tipy na pečenie	68
Informácie k tabuľkám prípravy	68
Pokyny k prevádzkovým spôsobom	69
Grilovanie	70
Tipy na grilovanie	70
Informácie k tabuľkám prípravy	70
Pokyny k prevádzkovým spôsobom	71
Čistenie a ošetrovanie	72
Nevhodné čistiace prostriedky.....	72
Odstránenie normálneho znečistenia.....	73
Odstránenie hrubých nečistôt (okrem FlexiClip plnovýsuvných pojazdov)	73
Nepoddajné nečistoty na FlexiClip plnovýsuvných pojazdoch	74
Čistenie katalyticky emailovanej zadnej steny	74
Odstránenie znečistenia koreninami, cukrom alebo podobným.....	75
Odstránenie oleja a mastných znečistení	75
Čistenie stropu ohrevného priestoru	75
Odpariť zvyšnú vodu	76
Údržba.....	77
Odmočenie	77
Sušenie.....	77
Odvápnenie	78
Demontáž dvierok	81
Demontáž dvierok	81
Montáž dvierok	83
Demontáž postranných mriežok s plnovýsuvnými pojazdami FlexiClip	84
Rozobratie zadnej steny	84
Čo robiť, keď'	85
Servisná služba	90
Kontakt pri poruchách.....	90

Záruka.....	90
Inštalácia	91
Rozmery pre zabudovanie	91
Zabudovanie do spodnej skrine.....	91
Bočný pohľad.....	92
Pripojenia a vetrania	93
Zabudovanie konvektomatu.....	94
Elektrické pripojenie	95
Tabuľky prípravy	96
Zelenina 	96
Ryba 	97
Mäso 	97
Cestoviny 	97
Ryža 	97
Trené cesto.....	98
Miesené cesto	99
Kysnuté cesto.....	100
Tvarohovo olejové cesto	101
Piškótové cesto.....	101
Odpalované cesto, lístkové cesto, bielkové pečivo	102
Pikantné jedlá.....	103
Hovädzie mäso	104
Teľacie mäso.....	105
Bravčovina	106
Jahňacina, divina	107
Hydina, ryby.....	108
Pre skúšobné ústavy	109
Skúšobné jedlá podľa EN 60350-1 (prevádzkový spôsob Príprava v pare ) ...	109
Skúšobné jedlá príprava menu (prevádzkový spôsob Príprava v pare )	110
Skúšobné jedlá podľa EN 60350-1 (prevádzkové spôsoby rúra na pečenie).....	111
Technické údaje	113
Prehlásenie o zhode	113
Autorské práva a licencie na komunikačný modul	113

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

Tento konvektomat zodpovedá predpísaným bezpečnostným ustanoveniam. Nesprávne používanie môže napriek tomu viesť k poškodeniu osôb a vecí.

Pred uvedením konvektomatu do prevádzky si pozorne prečítajte návod na použitie a montáž. Uvádzajú sa v ňom dôležité pokyny ohľadne montáže, bezpečnosti, použitia a údržby. Ochránite tak seba a zabránite škodám na konvektomate.

Na základe normy IEC/EN 60335-1 Miele dôrazne upozorňuje na to, aby ste si bezpodmienečne prečítali a dodržiavali kapitolu týkajúcu sa inštalácie prístroja ako aj bezpečnostné upozornenia a výstrahy.

Miele nezodpovedá za škody, ktoré vzniknú v dôsledku nedodržania týchto pokynov.

Ponechajte si návod na použitie a montáž a odovzdajte ho prípadnému nasledujúcemu vlastníkovi.

Používanie na stanovený účel

► Tento konvektomat je určený na použitie v domácnosti a v podobných priestoroch.

► Tento konvektomat nie je určený pre používanie vo vonkajších priestoroch.

► Konvektomat používajte výlučne pre domáce použite na prípravu na pare, na pečenie cesta, mäsa, grilovanie, varenie, rozmrazovanie a sušenie potravín.

Všetky ostatné spôsoby použitia sú neprípustné.

► Osoby, ktoré nie sú pre ich fyzické, zmyslové alebo duševné schopnosti, alebo kvôli svojej neskúsenosti alebo nevedomosti schopné konvektomat sami bezpečne obsluhovať, musia byť počas obsluhy pod dozorom.

Tieto osoby smú konvektomat používať bez dozoru len vtedy, ak im bola jej obsluha vysvetlená tak, že ju dokážu bezpečne používať. Musia byť schopné rozoznať a chápať možné nebezpečenstvo v prípade chybnjej obsluhy.

► Táto rúra je z dôvodu zvláštnych požiadaviek (napr. kvôli teplote, vlhkosti, chemickej odolnosti, odolnosti voči oderu a vibráciám) vyba-vená špeciálnym svietiacim prostriedkom. Tento špeciálny svietiaci prostriedok sa môže používať len na stanovený účel. Nie je vhodný na osvetlenie miestnosti.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

▶ V tomto konvektomate je 1 svetelný zdroj triedy energetickej účinnosti G.

Deti v domácnosti

- ▶ Použite zablokovanie sprevádzkovania, aby konvektomat nemohli deti bez dozoru zapnúť.
- ▶ Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú samé pohybovať v blízkosti konvektomatu, iba ak sú pod stálym dozorom.
- ▶ Deti staršie ako 8 rokov smú konvektomat používať bez dozoru len vtedy, ak im bola jeho obsluha vysvetlená tak, že ho dokážu bezpečne používať. Deti musia byť schopné rozoznať a chápať možné nebezpečenstvo v prípade chybnjej obsluhy.
- ▶ Deti nesmú bez dozoru konvektomat čistiť, ani vykonávať jej údržbu.
- ▶ Dávajte pozor na deti, ktoré sa zdržujú v blízkosti konvektomatu. Deťom nikdy nedovoľte, aby sa s prístrojom hrali.
- ▶ Nebezpečenstvo udusenia obalovým materiálom. Pri hre sa môžu deti zamotať do obalového materiálu (napr. fólií), alebo si tento navliecť na hlavu a udusiť sa. Odložte obalový materiál z dosahu detí.
- ▶ Nebezpečenstvo poranenia parou a horúcimi plochami. Pokožka detí reaguje citlivejšie na vysoké teploty ako pokožka dospelých. Sklo dvierok, ovládací panel a výstupné otvory ohrevného priestoru konvektomatu sa zohrievajú. Zabráňte deťom, aby sa konvektomatu počas prevádzky dotýkali. Nedovoľte deťom priblížiť sa ku konvektomatu pokým sa neochladí natoľko, že je vylúčený akýkoľvek úraz.
- ▶ Nebezpečenstvo úrazu z dôvodu otvorených dvierok. Zaťažiteľnosť dvierok je maximálne 15 kg. Deti by sa mohli poraniť na otvorených dvierkach. Zabráňte deťom, aby vystupovali, sadali si alebo vešali sa na otvorené dvierka.

Technická bezpečnosť

- ▶ Užívateľ môže byť neodborne vykonanými inštalačnými a údržbárskymi prácami alebo opravami vystavený nebezpečenstvu. Inštalácie, údržbárske práce a opravy elektrických prístrojov smú vykonávať len autorizovaní Miele odborní pracovníci.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

- ▶ Poškodenia konvektomatu môžu ohroziť Vašu bezpečnosť. Skontrolujte ho, či nie je viditeľne poškodený. Nikdy neuvádzajte poškodený konvektomat do prevádzky.
- ▶ Dočasná alebo trvalá prevádzka sebestačného alebo nie sieťovo synchronizovaného zariadenia na dodávku energie (ako napr. ostrovné siete, back-up systémy) je možná. Predpokladom pre prevádzku je, aby malo zariadenie na dodávku energie údaje v súlade s nariadením EN 50160 prípadne porovnateľné. Ochranné opatrenia určené pre inštaláciu tohto Miele produktu v domácnosti musia byť zabezpečené aj pre ostrovnú prevádzku alebo nie sieťovo synchronizovanú prevádzku čo sa týka jej funkcie ako aj spôsobu práce, alebo musia byť nahradené rovnocennými opatreniami pri inštalácii. Tak ako je to napríklad popísané v aktuálnom zverejnení VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Elektrická bezpečnosť tohto konvektomatu je zabezpečená len vtedy, keď je pripojená k systému s ochranným vodičom, nainštalovaným podľa predpisov. Táto základná bezpečnostná požiadavka musí byť splnená. V prípade pochybností nechajte elektrickú inštaláciu skontrolovať kvalifikovaným elektrikárom.
- ▶ Pripojovacie údaje (frekvencia a napätie) uvedené na typovom štítku konvektomatu sa musia bezpodmienečne zhodovať so zodpovedajúcimi parametrami elektrickej siete, aby sa prístroj nepoškodil. Pred pripojením porovnajte pripojovacie údaje. V prípade pochybností sa spýtajte kvalifikovaného elektrikára.
- ▶ Viacnásobné zásuvky alebo predlžovacie káble neposkytujú potrebnú bezpečnosť (nebezpečenstvo požiaru). Tento konvektomat pomocou nich nepripájajte na elektrickú sieť.
- ▶ Konvektomat používajte len zabudovaný, aby bola zaistená jeho bezpečná prevádzka.
- ▶ Tento konvektomat sa nesmie prevádzkovať na nestabilných miestach (napr. na lodiach).
- ▶ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Dotyk prípojov pod napätím ako aj zmena elektrickej a mechanickej konštrukcie Vás ohrozujú a môžu spôsobiť poruchu funkčnosti konvektomatu. Nikdy neotvárajte kryt prístroja.
- ▶ Nárok na záruku zaniká, ak opravy konvektomatu nevykonáva autorizovaná servisná služba Miele.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

► Len pri originálnych náhradných dieloch zaručuje Miele, že spĺňajú bezpečnostné požiadavky. Pokazené časti sa smú vymeniť len za originálne náhradné diely.

► Pri konvektomate, ktorý je dodaný bez pripojovacieho vedenia, musí byť špeciálne pripojenie inštalované Miele autorizovaným odborníkom (viď kapitola „Inštalácia“, odstavec „Elektrické pripojenie“).

► Ak je pripojovacie vedenie poškodené, musí byť špeciálne pripojenie inštalované Miele autorizovaným odborníkom (viď kapitola „Inštalácia“, odstavec „Elektrické pripojenie“).

► Pri inštalačných a údržbárskych prácach rovnako ako pri opravách musí byť konvektomat úplne odpojený od elektrickej siete, napr. keď je chybné osvetlenie ohrevného priestoru (viď kapitola „Čo robiť keď ...“). Zabezpečte to nasledovne:

- vypnite ističe elektrickej inštalácie alebo
- vyskrutkujte úplne poistky elektrickej inštalácie alebo
- vytiahnite elektrickú zástrčku (ak je k dispozícii) zo zásuvky. Neťahajte pritom za sieťový kábel, ale za zástrčku.

► Konvektomat vyžaduje pre bezporuchovú prevádzku dostatočný prívod chladiaceho vzduchu. Dbajte na to, aby nebol ovplyvnený prívod chladiaceho vzduchu (napr. zabudovaním tepelných ochranných líšt v montážnej skrini). Okrem toho nesmie byť potrebný chladiaci vzduch nadmerne ohrievaný inými tepelnými zdrojmi (napr. pec na pevné palivo).



► Ak je konvektomat zabudovaný za čelom nábytku (napr. za dvierkami), čelo nábytku nikdy nezatvárajte, keď používate prístroj. Za čelom nábytku sa hromadí teplo a vlhkosť. Tým sa môže poškodiť konvektomat, montážna skriňa a podlaha. Dvierka nábytku zatvorte až po úplnom vychladnutí konvektomatu.

Prevádzkové zásady



► Nebezpečenstvo poranenia parou a horúcimi plochami. Konvektomat je počas prevádzky horúci. Môžete sa popáliť na pare, vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore, príslušenstve a na pripravovaných jedlách.

Pri zasúvaní alebo vyberaní horúceho pokrmu ako aj pri prácach v horúcom ohrevnom priestore používajte chňapky na riad.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

- ▶ Nebezpečenstvo úrazu horúcim pripravovaným pokrmom. Pripravovaný pokrm môže pri zasúvaní alebo vyberaní naparovacích misiek vyšplechnúť. Môžete sa popáliť pripravovaným pokrmom. Pri zasúvaní a vyberaní naparovacích misiek dbajte na to, aby horúci pokrm nevyšplechol.
- ▶ Ak sa z potravín v ohrevnom priestore začne dymiť, nechajte dvierka konvektomatu zatvorené, aby ste zadusili prípadné plamene. Ukončíte prípravu vypnutím konvektomatu a vytiahnutím sieťovej zástrčky. Dvierka otvorte až keď sa už nedymí.
- ▶ Predmety v blízkosti zapnutého konvektomatu môžu začať horieť v dôsledku vysokých teplôt. Konvektomat nepoužívajte nikdy na vyhrievanie miestnosti.
- ▶ Oleje a tuky sa môžu pri prehriatí vznietiť. Nenechajte konvektomat počas práce s olejmi a tukmi nikdy bez dozoru. Nikdy nehaste horiace oleje a tuky vodou. Vypnite konvektomat a zahaste plamene tým, že necháte zatvorené dvierka.
- ▶ Pri grilovaní potravín spôsobujú príliš dlhé doby prípravy vysušenie a prípadne samovznietenie grilovaných pokrmov. Dodržujte pri prevádzkových spôsoboch s grilom odporúčané doby prípravy.
- ▶ Niektoré potraviny rýchlo vyschnúajú a vysokými teplotami pri grilovaní sa môžu sami vznietiť. Nikdy nepoužívajte grilovací spôsob prevádzkovania na rozpekание žemlí alebo chleba a na sušenie kvetov alebo bylín. Používajte namiesto toho prevádzkové spôsoby Horúci vzduch plus  alebo Horné/spodné pečenie .
- ▶ Ak pri príprave pokrmov používate alkoholické nápoje, uvedomte si, že sa alkohol pri vysokých teplotách odparuje. Táto para sa môže na horúcich výhrevných telesách vznietiť.
- ▶ Pri využívaní zvyškového tepla na udržiavanie potravín v teplom stave môže v konvektomate vznikáť korózia v dôsledku vlhkosti a kondenzačnej vody a poškodiť ovládací panel. Aj ovládací panel, pracovná doska alebo montážna skriňa sa môžu poškodiť. Konvektomat nechajte zapnutý a nastavte ho na najnižšiu teplotu v zvolenom spôsobe prevádzky. Ventilátor chladenia ostáva potom automaticky zapnutý.
- ▶ Potraviny, ktoré sa majú udržiavať teplé, alebo ich máte uložené v ohrevnom priestore, môžu vyschnúť a vystupujúca vlhkosť môže spôsobiť koróziu v konvektomate. Potraviny preto prikryte.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

- ▶ Email dna ohrevného priestoru môže nahromadeným teplom prasknúť alebo sa odlúpnuť.
Dno ohrevného priestoru nikdy nevykladajte napr.lobalom alebo ochrannou fóliou pre rúry na pečenie.
Ak chcete dno ohrevného priestoru využiť ako plochu na postavenie pri príprave alebo nahrievaní riadu, používajte na to výlučne typ prevádzky Horúci vzduch plus  alebo Eco horúci vzduch  bez funkcie Booster.
- ▶ Dno ohrevného priestoru sa môže poškodiť posúvaním predmetov sem a tam. Keď postavíte hrnce, panvice alebo riad a dno ohrevného priestoru, neposúvajte už v ňom tieto predmety.
- ▶ Nebezpečenstvo úrazu vodnou parou. Keď nalejete studenú kvapalinu na horúci povrch, vznikne para, ktorá môže spôsobiť ťažké obareniny. Okrem iného sa môžu horúce emailované povrchy náhlou zmenou teploty poškodiť. Nikdy nenalievajte studené tekutiny priamo na horúce emailové povrchy.
- ▶ Nebezpečenstvo úrazu vodnou parou. Pri prípravách pokrmov na pare, s podporou vlhkosti a počas odparovania zvyškovej vody vzniká vodná para, ktorá môže spôsobiť ťažké popáleniny. Neotvárajte nikdy dvierka počas dávkovania pary alebo odparovania zvyškovej vody.
- ▶ Je preto dôležité, aby bola teplota v potravinách rovnomerne rozdelená a aj dostatočne vysoká. Potraviny otáčajte alebo miešajte, aby sa rovnomerne zahrievali.
- ▶ Plastový kuchynský riad nevhodný na prípravu v konvektomate sa pri vysokých teplotách taví a môže prístroj poškodiť alebo začať horieť.
Používajte len plastový kuchynský riad vhodný na pečenie v rúre.
Dbajte na údaje výrobcov riadu.
Ak chcete na prípravu v konvektomate používať plastový kuchynský riad, dbajte na to, aby bol tento odolný voči teplote (do 100 °C) a pare. Iný kuchynský riad by sa mohol roztaviť, stať sa krehkým alebo sa zlomiť.
- ▶ V uzatvorených pohároch vzniká pri zaváraní a ohrievaní pretlak, dôsledkom ktorého sa môžu roztrhnúť. Nezavárajte žiadne nádoby a ani ich nezohrievajte.
- ▶ Nebezpečenstvo úrazu z dôvodu otvorených dvierok. Na otvorených dvierkach sa môžete udrieť alebo potknúť. Dvierka nenechávajte zbytočne otvorené.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

► Maximálne zaťaženie dvierok je 15 kg. Nestúpajte alebo si nesadajte na otvorené dvierka a neukladajte na ne ťažké predmety. Dávajte pozor na to, aby sa nič nezaseklo medzi dvierkami a ohrevným priestorom. Konvektomat sa môže poškodiť.

► Para sa môže dostať k častiam prístroja pod napätím a spôsobiť skrat. Okrem iného sa môžu elektrické súčasti poškodiť. Konvektomat nikdy neuvádzajte do prevádzky bez krytu lampy.

Pre prístroje s nerezovými plochami platí:

► Nerezová plocha s povlakom sa lepidlom poškodí a stráca tým ochranný účinok pred znečisteniami. Nelepte na nerezovú plochu žiadne samolepiace poznámky, priesvitné lepiace pásky, krycie lepiace pásky alebo iné lepiace prostriedky.

► Magnety môžu spôsobiť poškrabanie. Nerezové plochy nepoužívajte ako nástenku na magnety.

Čistenie a ošetrovanie

- ▶ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Para z parného čistiaceho zariadenia sa môže dostať k častiam pod napätím a spôsobí skrat. Na čistenie varnej dosky nepoužívajte nikdy parný čistič.
- ▶ Škrabance môžu zničiť sklo na dvierkach. Na čistenie skiel na dvierkach nepoužívajte drhnuce prostriedky, tvrdé hubky alebo kefy a ostré kovové škrabky.
- ▶ Postranné mriežky je možné vymontovať (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Demontáž postranných mriežok s FlexiClip - plnovýsuvnými pojazdami“). Postranné mriežky opäť správne namontujte.
- ▶ Katalytickým spôsobom emailovanú zadnú stenu je možné za účelom čistenia rozobrať (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Rozobratie zadnej steny“). Zadnú stenu opäť správne založte a konvektomat nikdy nepoužívajte bez zabudovanej zadnej steny.
- ▶ Vo vlhkých a teplých oblastiach hrozí zvýšená pravdepodobnosť napadnutia hmyzom (napr. šváby). Konvektomat a jeho okolie udržiavajte vždy čisté.
Na poškodenia hmyzom sa nevzťahuje záruka.

Príslušenstvo

- ▶ Používajte výlučne originálne príslušenstvo Miele. V prípade montáže a zabudovania iných častí zaniká záruka a/alebo ručenie poskytované spoločnosťou Miele.
- ▶ Miele Vám poskytuje až 15 ročnú, najmenej ale 10 ročnú záruku na dodanie náhradných dielov pre zachovanie funkčnosti po ukončení sériovej výroby Vášho konvektomatu.
- ▶ Miele Gourmet-pekáč HUB 5000/HUB 5001 (ak je k dispozícii) sa nesmie zasunúť do úrovne 1. Ohrevné dno sa poškodí. Malou vzdialenosťou sa nahromadí teplo a email sa môže odtrhnúť alebo prasknúť. Nikdy nezasúvajte Miele pekáč ani na horné priečky úrovne 1, pretože tu nie je chránený ochranou voči vytiahnutiu. Používajte vo všeobecnosti úroveň 2.

Váš príspevok k ochrane životného prostredia

Likvidácia obalu

Obal slúži na manipuláciu a chráni prístroj pred poškodením počas prepravy. Obalové materiály boli zvolené s prihliadnutím na aspekty ochrany životného prostredia a možnosti ich likvidácie, sú všeobecne recyklovateľné.

Vrátenie obalového materiálu do materiálového cyklu šetrí suroviny a znižuje množstvo odpadu. Využívajte zberné miesta cenných materiálov a možnosti vrátenia. Prepravné obaly zoberie späť Váš špecializovaný predajca Miele.

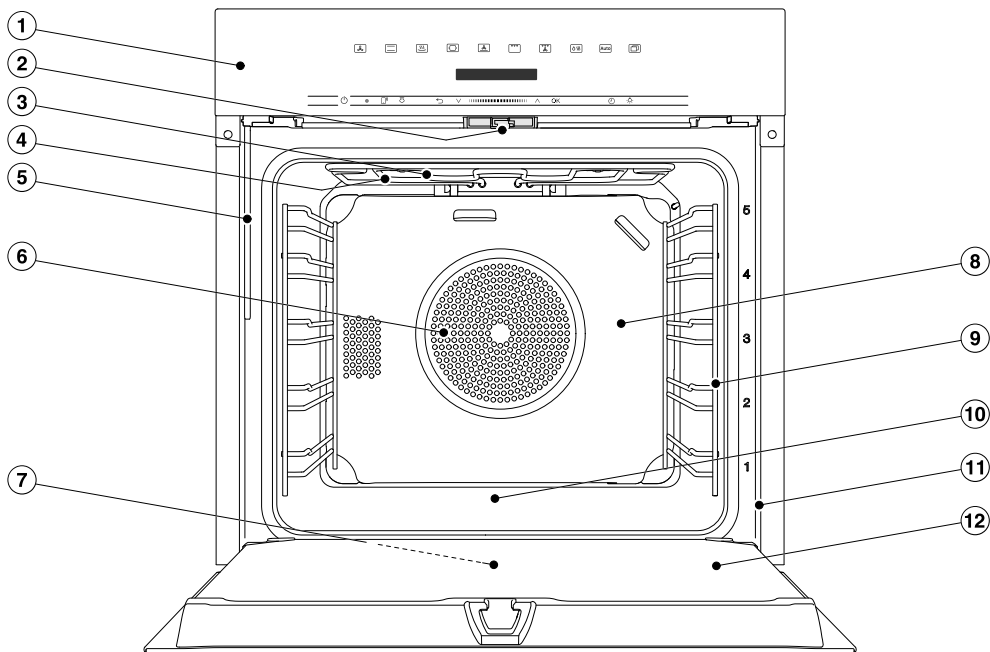
Likvidácia starého prístroja

Elektrické a elektronické prístroje obsahujú mnohonásobne hodnotné materiály. Obsahujú aj určité látky zmesi a stavebné prvky, ktoré boli potrebné pre ich funkciu a bezpečnosť. V komunálnom odpade ako aj nesprávnou manipuláciou môžu ohroziť ľudské zdravie a škodiť životnému prostrediu. Váš starý prístroj preto nedávajte v žiadnom prípade do komunálneho odpadu.



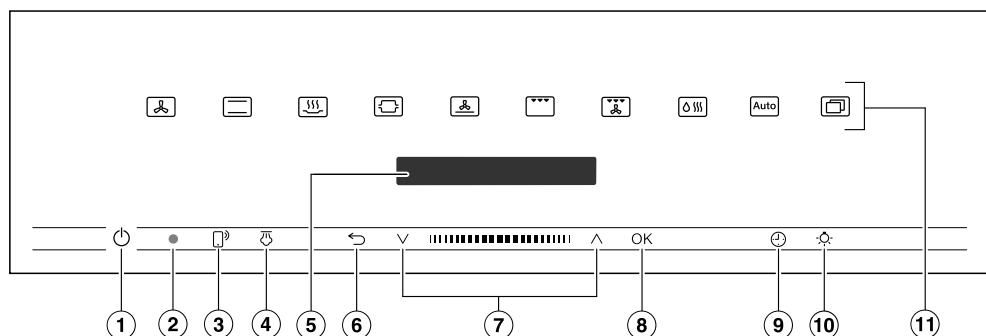
Na bezplatné odovzdanie a likvidáciu elektrických a elektronických prístrojov využite oficiálne zberné miesto vo vašom bydlisku, u predajcu alebo v Miele. Za vymazanie prípadných osobných údajov na likvidovanom prístroji ste zo zákona zodpovedný sami. Zo zákona máte povinnosť vybrať a pritom nezničiť staré batérie a staré akumulátory, ktoré nie sú pevne uzatvorené v prístroji ako aj lampy, ktoré je možné vybrať bez zničenia. Zaneste ich do vhodnej zberne, kde ich môžete bezplatne odovzdať. Postarajte sa prosím o to, aby bol Váš starý prístroj uložený mimo dosah detí až do doby odvezenia.








Konvektomat pre domácnosť




- ① ovládacie prvky
- ② zámok dvierok
- ③ výhrevné teleso pre horné pečenie a grilovanie
- ④ otvor pre prívod pary
- ⑤ plniace trubice pre odparovací systém
- ⑥ nasávací otvor ventilátora a za ním kruhové výhrevné teleso
- ⑦ zberný žliabok
- ⑧ katalyticky emailovaná zadná stena
- ⑨ postranná mriežka s 5 úrovňami
- ⑩ dno ohrevného priestoru, pod ktorým je vyhrievacie teleso pre spodné pečenie
- ⑪ čelný rám s typovým štítkom
- ⑫ dvierka

Ovládacie prvky



- ① tlačidlo zap./vyp.  vo vyhíbení
Na zapnutie a vypnutie konvektomatu
- ② optické rozhranie
(len pre servisnú službu Miele)
- ③ senzorové tlačidlo 
Na ovládanie konvektomatu cez Vaše
koncové mobilné zariadenie
- ④ senzorové tlačidlo 
Na spustenie dávok pary v type pre-
vádžky Klimatické pečenie 
- ⑤ displej
Na zobrazenie denného času a infor-
mácií pre obsluhu
- ⑥ senzorové tlačidlo 
Pre postupný návrat a pre zmenu
bodov v menu počas ohrievania
- ⑦ navigačná časť s tlačidlami so šípka-
mi \wedge a \vee
Pre listovanie v zoznamoch výberu a
pre zmenu hodnôt
- ⑧ senzorové tlačidlo OK
Pre vyvolanie funkcií a pre uloženie
nastavení
- ⑨ senzorové tlačidlo 
Pre nastavenie kuchynského budíka,
doby ohrevu alebo času spustenia a
ukončenia ohrevu
- ⑩ senzorové tlačidlo 
Na zapnutie a vypnutie osvetlenia
ohrevného priestoru
- ⑪ senzorové tlačidlá
Pre výber prevádzkových spôsobov,
automatických programov a nastave-
ní


Tlačidlo zap./vyp.

Tlačidlo zap./vyp.  je umiestnené vo vyhĺbení a reaguje na dotyk prsta.

Týmto tlačidlom zapínate a vypínate konvektomat.

Displej

Na displeji sa zobrazuje denný čas alebo rôzne informácie k prevádzkovým spôsobom, teplotám, dobám prípravy, automatickým programom a nastaveniam.

Po zapnutí konvektomatu tlačidlom zap./vyp.  sa objaví hlavné menu s výzvou Zvoľte prevádzkový spôsob.

Senzorové tlačidlá

Senzorové tlačidlá reagujú na dotyk prsta. Každý dotyk je potvrdený tónom tlačidla. Tento tón tlačidiel môžete vypnúť prostredníctvom [Ďalšie !\[\]\(17413706fd4997a1a4bdf85c6864eee1_img.jpg\)](#) | [Nastavenia](#) | [Hlasitosť](#) | [Tón tlačidiel](#).







Ak chcete, aby senzorové tlačidlá reagovali aj pri vypnutom konvektomate, zvoľte nastavenie [Displej](#) | [QuickTouch](#) | [Zap..](#)



Senzorové tlačidlá nad displejom

Informácie k prevádzkovým spôsobom a ďalším funkciám nájdete v kapitolách „Hlavné menu a podmenu“, „Nastavenia“, „Automatické programy“ a „Ďalšie použitia“.

Ovládacie prvky






Senzorové tlačidlá pod displejom

Senzorové tlačidlo	Funkcia
	<p>Ak chcete Váš konvektomat ovládať prostredníctvom Vášho mobilného koncového prístroja, musíte mať k dispozícii systém Miele@home, zapnite nastavenie Vzdialené ovládanie a stlačte toto senzorové tlačidlo. Potom sa rozsvieti toto senzorové tlačidlo oranžovým a funkcia MobileStart je k dispozícii.</p> <p>Konvektomat môžete ovládať prostredníctvom Vášho mobilného koncového zariadenia pokým svieti toto senzorové tlačidlo (vid' kapitola „Nastavenia“, odstavec „Miele@home“).</p>
	<p>Ak ste v prevádzkovom spôsobe Klimatické pečenie  zvolili ručné spustenie dávok pary, dávky pary sa spustia týmto tlačidlom.</p> <p>Akonáhle je možné spustiť jednu dávku pary, senzorové tlačidlo svieti oranžovým.</p> <p>Paralelne k spustenej dávke pary sa na displeji zobrazí .</p>
	<p>Podľa toho, v ktorom menu sa nachádzate, sa s týmto senzorovým tlačidlom dostanete do nadradeného menu alebo hlavného menu.</p> <p>Ak prebieha zároveň proces prípravy, môžete tento proces storovať týmto senzorovým tlačidlom.</p>
	<p>V navigačnej oblasti listujete tlačidlami so šípku alebo pomocou oblasti medzi nimi vo výberových zoznamoch dohora alebo dole. Položka menu, ktorú chcete vybrať sa objaví na displeji.</p> <p>Hodnoty a nastavenia môžete zmeniť tlačidlami so šípkou, alebo pomocou oblasti medzi nimi.</p>

Senzorové tlačidlo	Funkcia
OK	Akonáhle sa zobrazí hodnota, upozornenie alebo nastavenie, ktoré môžete potvrdiť, senzorové tlačidlo <i>OK</i> svieti oranžovým. Výberom tohto senzorového tlačidla vyvoláte funkcie ako napr. kuchynský budík, uloženie zmien hodnôt alebo nastavení alebo potvrdenie upozornení.
	Ak neprebíha príprava pokrmu, môžete týmto senzorovým tlačidlom kedykoľvek nastaviť kuchynský budík (napr. pre varenie vajej). Ak zároveň prebieha príprava pokrmu, môžete nastaviť kuchynský budík, prípravu pokrmu a čas spustenia alebo ukončenia.
	Výberom tohto senzorového tlačidla môžete zapnúť a vypnúť osvetlenie ohrevného priestoru. Podľa zvoleného nastavenia osvetlenia ohrevného priestoru pri príprave pokrmu zhasne po 15 sekundách, alebo zostane trvalo zapnuté alebo vypnuté.

Symbody

Na displeji sa môžu zobrazovať tieto symbody:

symbol	význam
	Tento symbol znamená dodatočné informácie a pokyny pre obsluhu. Tieto informačné okná potvrdíte pomocou <i>OK</i> .
	Kuchynský budík
	Označenie zatrhnutím označuje aktívne nastavenie.
	Niektoré nastavenia ako napr. jas displeja alebo hlasitosť sa nastavujú pruhom tvoreným jednotlivými segmentami.
	Zablokovanie sprevádzkovania bráni neúmyselnému zapnutiu konvektomata (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Bezpečnosť“).

Princíp ovládania

Parnú rúru obsluhujete navigačnou časťou tlačidlami so šípkami \wedge a \vee a oblasťou medzi tým **||||**.

Akonáhle sa zobrazí hodnota, upozornenie alebo nastavenie, ktoré môžete potvrdiť, senzorové tlačidlo *OK* svieti oranžovým.

Výber menu

- Stlačte príslušné tlačidlo so šípkou \wedge alebo \vee alebo potiahnite prstom v oblasti **||||** doprava alebo doľava, pokým sa neobjaví želaná položka menu.

Tip: Keď tlačidlo so šípkou podržíte stlačené, výberový zoznam sa automaticky posúva ďalej, pokým tlačidlo neuvoľníte.

- Potvrďte výber pomocou *OK*.

Zmena nastavenia v zozname výberu

Aktuálne nastavenie je vyznačené zatrnutím \checkmark .

- Stlačte príslušné tlačidlo so šípkou \wedge alebo \vee alebo potiahnite prstom v oblasti **||||** doprava alebo doľava, pokým sa neobjaví požadovaná položka menu svetlo podsvietená.
- Potvrďte pomocou *OK*.

Nastavenie sa uloží. Dostanete sa späť do nadradeného menu.

Zmena nastavenia pruhom tvoreným segmentmi


Niektoré nastavenia sa zobrazujú pruhom so segmentmi **■■■■□□□□**. Keď sú vyplnené všetky segmenty, je zvolená maximálna hodnota.

Ak nie je vyplnený žiaden pruh, alebo len jeden, je zvolená minimálna hodnota alebo je nastavenie vypnuté (napr. pri hlasitosti).

- Stlačte príslušné tlačidlo so šípkou \wedge alebo \vee alebo potiahnite prstom v oblasti **||||** doprava alebo doľava, pokým sa neobjaví želané nastavenie.
- Potvrďte výber pomocou *OK*.


Nastavenie sa uloží. Dostanete sa späť do nadradeného menu.

Voľba prevádzkového spôsobu alebo funkcie

Senzorové tlačidlá prevádzkových spôsobov a funkcií (napr. Ďalšie ) sa nachádzajú nad displejom (viď kapitola „Obsluha“ a „Nastavenia“).

- Stlačte senzorové tlačidlo želaného prevádzkového spôsobu alebo funkcie.

Senzorové tlačidlo na ovládacom paneli svieti oranžovo.

- V prevádzkových spôsoboch a funkciách: Nastavte hodnoty ako napr. teplota.
- Listujte pod Ďalšie : v zoznamoch výberu, pokiaľ sa požadovaná položka menu nezobrazí.
- Potvrďte pomocou *OK*.

Zmena prevádzkového spôsobu


Počas prípravy pokrmu môžete prejsť na iný prevádzkový spôsob.

Senzorové tlačidlo doteraz zvoleného prevádzkového spôsobu svieti oranžovo.

- Stlačte senzorové tlačidlo nového prevádzkového spôsobu alebo funkcie.


Zobrazí sa zmenený prevádzkový spôsob a príslušné navrhované hodnoty.

Senzorové tlačidlo zmeneného prevádzkového spôsobu svieti oranžovo.

Listujte pod Ďalšie  v zoznamoch výberu, pokiaľ sa požadovaná položka menu nezobrazí.

Zadávanie čísel

Čísla, ktoré je možné zmeniť sú podsvietené.


- Stlačte príslušné tlačidlo so šípkou \wedge alebo \vee alebo potiahnite prstom v oblasti  doprava alebo doľava, pokiaľ sa neobjaví podsvietené požadované číslo.


Tip: Keď tlačidlá so šípkou podržíte stlačené, hodnoty sa automaticky posúvajú ďalej, pokiaľ tlačidlo neuvoľníte.

- Potvrďte pomocou *OK*.


Zmenené číslo sa uloží. Dostanete sa späť do nadradeného menu.

Aktivácia funkcie MobileStart

- Zvoľte senzorové tlačidlo , pre aktivovanie funkcie MobileStart.



Senzorové tlačidlo  svieti. Konvektomat môžete ovládať vzdialene cez aplikáciu Miele.

Priame ovládanie na konvektomate má prednosť pred vzdialeným ovládaním cez aplikáciu.

MobileStart môžete používať, ak svieti senzorové tlačidlo .

Princíp ovládania

Nasatie vody

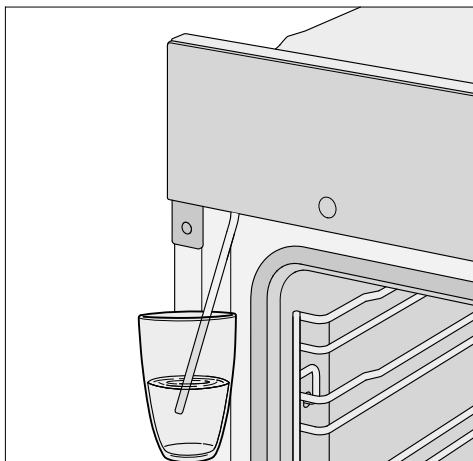
V typoch prevádzky **Príprava v pare**  a **Klimatické pečenie**  sa zobrazí výzva, pripraviť vodu pre proces varenia.

- Naplňte nádobu požadovaným množstvom čerstvej vody.

Destilovaná voda alebo voda s oxidom uhličitým a iné kvapaliny môžu konvektomat poškodiť.

Používajte **výlučne čerstvú, studenú pitnú vodu** (pod 20 °C).

- Otvorte dvierka.
- Sklopte dopredu plniacu trubicu vľavo pod ovládacím panelom.



- Ponorte plniacu trubicu do nádoby s čerstvou vodou.
- Potvrďte pomocou **OK**.

Spustí sa proces nasávania.


Skutočne nasaté množstvo čerstvej vody môže byť menšie ako požadované, takže v nádobe zostane zvyšok.

Proces nasávania môžete kedykoľvek prerušiť alebo opäť v ňom pokračovať voľbou **OK**.

- Po procese nasávania nádobu odstráňte a zatvorte dvierka.

Ešte raz je krátko počuť zvuk čerpania. Nasáva sa zvyšná voda v plniacej trubici.

Spustí sa príprava pokrmu. Voda sa do ohrevného priestoru dostáva počas prípravy pokrmu vo forme pary. Otvory pre prívod pary sa nachádzajú v ľavom zadnom rohu stropu ohrevného priestoru.

 **Nebezpečenstvo úrazu horúcou parou.**

Pri príprave pokrmu s parou môže pri otvorení dvierok vystúpiť veľmi veľa horúcej pary. Môžete sa parou popáliť.

Ustúpte o krok a počkajte, pokým sa horúca para nerozplynie.

Modely popísané v tomto návode na použitie a montáž nájdete na zadnej strane.

Typový štítok

Typový štítok je vidieť pri otvorených dvierkach na čelnom ráme.

Nájdete tam označenie modelu Vášho modelu, výrobné číslo ako aj pripojovacie údaje (napätie siete/frekvencia/maximálny príkon).

Prípravte si tieto informácie, ak máte otázky alebo problémy, aby Vám Miele vedela cielene pomôcť.

Súčasti dodávky

- Návod na použitie a montáž pre obsluhu funkcií konvektomatu
- Kuchárska kniha s receptami pre automatické programy a spôsoby prevádzky.
- skrutky na upevnenie Vášho konvektomatu v montážnej skrini
- odvápnovacie tablety a plastová hadica s prísavkou na odvápnenie systému tvorby pary
- rôzne príslušenstvo

Dodávané príslušenstvo a príslušenstvo na dokúpenie

Vybavenie je závislé od modelu.

Váš konvektomat má vždy postrannú mriežku, nádobu na prípravu, univerzálny plech a rošt na pečenie a opekanie (skrátene rošt).


V závislosti od modelu je Váš konvektomat vybavený niektorým z ďalej uvedeného príslušenstva.

Všetko uvedené príslušenstvo a čistiace a ošetrovacie prostriedky sú prispôbené Miele parným rúram na pečenie.

Môžete ich objednať cez Miele internet, Miele servisnú službu alebo zakúpiť u Vášho špecializovaného predajcu Miele.

Pri objednávke uvádzajte označenie modelu Vašej parnej rúry a označenie požadovaného príslušenstva.

Postranná mriežka

V ohrevnom priestore sa na pravej a ľavej strane nachádzajú postranné mriežky s úrovňami  na zasunutie príslušenstva.

Označenie úrovni si môžete prečítať na čelnom ráme.

Každá úroveň je tvorená 2 nad sebou umiestnenými priečkami.

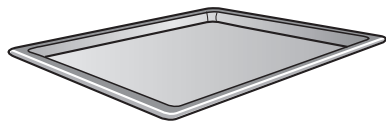
Príslušenstvo (napr. rošt) sa zasunie medzi priečky.

Postranné mriežky je možné vymontovať (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Demontáž postranných mriežok s FlexiClip - plnovýsuvnými pojazdami“).

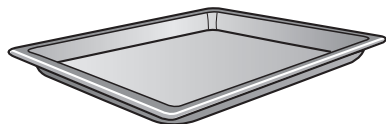
Vybavenie

Plech na pečenie, univerzálny plech a rošt s ochranou proti vytiahnutiu

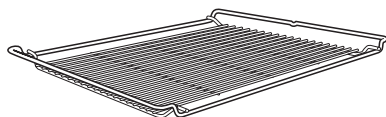
plech na pečenie HBB 71:



univerzálny plech HUBB 71:



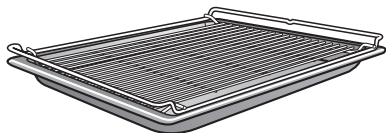
rošt HBBR 71:




Zasuňte toto príslušenstvo vždy medzi priečky jednej úrovne do postranných mriežok.

Rošt zasúvajte vždy ukladacou plochou smerom dole.

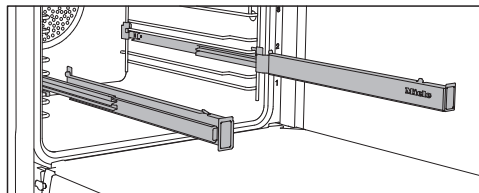
Na kratších stranách tohto príslušenstva sa nachádza v strede ochrana voči vysunutiu. Zabraňuje vysunutiu príslušenstva z postranných mriežok, keď chcete príslušenstvo vytiahnuť len čiastočne.



Ak používajte univerzálny plech s položeným roštom, tak sa univerzálny plech zasúva medzi priečky jednej úrovne a rošt automaticky nad.

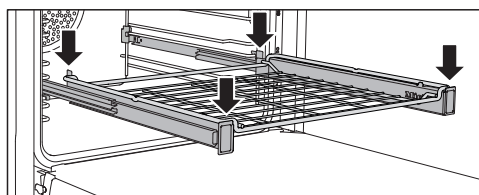
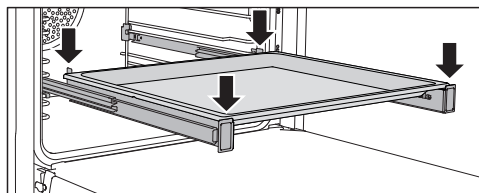
V type prevádzky *Príprava v pare*  zasúňte **vždy** univerzálny plech do úrovne 1, aby ste zachytili tekutinu.

Plnovýsuvné pojazdy FlexiClip HFC 71



Plnovýsuvné pojazdy FlexiClip môžete používať v úrovniach 1–4.

Zasuňte FlexiClip plnovýsuvné pojazdy najprv úplne do ohrevného priestoru skôr ako na ne nasuniete príslušenstvo. Príslušenstvo potom bude automaticky bezpečne nasadené medzi západkami vpredu a vzadu a zaistené proti sklznutiu.



Zaťažiteľnosť FlexiClip plnovýsuvných pojazdov je maximálne 15 kg.

Namontovanie a demontovanie plnovýsuvných pojazdov FlexiClip

⚠ Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

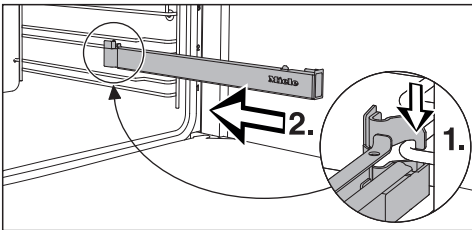
Konvektomat je počas prevádzky horúci. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve.

Skôr ako zabudujete alebo vyberiete FlexiClip pojazdy, nechajte najprv vychladnúť ohrevné telesá, výhrevný priestor, mriežky a príslušenstvo.

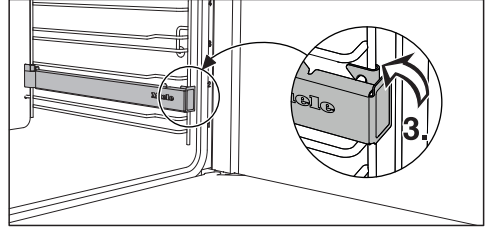
FlexiClip plnovýsuvné pojazdy sa montujú medzi priečkami jednej úrovne.

Namontujte plnovýsuvné pojazdy FlexiClip tak, aby bol nápis vpravo.

Plnovýsuvné pojazdy FlexiClip počas montáže alebo demontáže **nerozťahujte**.



- Zaháknite plnovýsuvné pojazdy FlexiClip vpredu na spodnej strane priečky úrovne (1.) a zasuňte ho do ohrevného priestoru (2.).

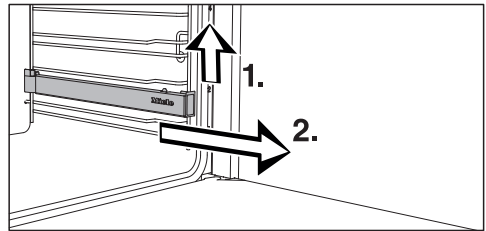


- Zaklapnite plnovýsuvný pojazd FlexiClip na spodnej priečke úrovne (3.).

Ak by boli plnovýsuvné pojazdy FlexiClip po montáži zablokované, musíte ich raz silne vytiahnuť.

Postupujte nasledovne, aby ste zdemontovali FlexiClip plnovýsuvný pojazd:

- Plnovýsuvný pojazd FlexiClip úplne zasuňte.



- Plnovýsuvný pojazd FlexiClip vpredu nadvihnite (1.) a vytiahnite ho pozdĺž priečky úrovne (2.).

Vybavenie

Okrúhle formy na pečenie



Nedierovaná okrúhla forma na pečenie

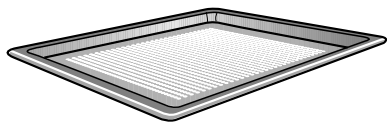
HBF 27-1 je vhodná na prípravu pizze, nízkeho múčnika z kysnutého alebo treného cesta, sladkých alebo korených krehkých koláčov, zapekaných dezertov, quiche alebo rozpekание hlbokozmrazených múčnikov alebo pizze.

Okrúhly perforovaný plech **na pečenie a AirFry HBFP 27-1** má rovnaké použitie ako plech **na pečenie Gourmet a AirFry perforovaný HBBL 71**.

Emailový povrch oboch foriem na pečenie je zušľachtený úpravou PerfectClean.

- Zasuňte rošt a vložte okrúhlu formu na pečenie na rošt.

Plech na pečenie a AirFry Gourmet perforovaný HBBL 71




Jemná perforácia plechu na pečenie a AirFry Gourmet zdokonaľuje procesy pečenia:

- Pri príprave pečiva z čerstvého kysnutého a tvarohovo-olejového cesta, chleba a rožkov sa zlepši zhnudnutie spodnej strany.
Najprv cesto rozvaľkajte na rovnej pracovnej ploche a potom ho položte na plech na pečenie AirFry Gourmet.
- Hranolky, krokety a podobné výrobky možno fritovať bez tuku v prúde horúceho vzduchu (AirFrying).
- Počas sušenia sa optimalizuje cirkulácia vzduchu okolo výrobku.

Emailový povrch je zušľachtený úpravou PerfectClean.

Rovnaké možnosti využitia vám ponúka aj **okrúhla forma na pečenie a AirFry forma perforovaná HBFP 27-1**.

Perforovaný plech na pečenie Gourmet a AirFry a perforovaný okrúhly plech na pečenie a AirFry nie sú vhodné na použitie v režime Príprava v pare .

Na pečenie používajte len perforované plechy a formy.

Pizza kameň HBS 70

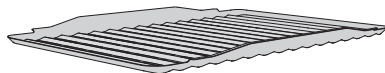


S pizza kameňom Gourmet dosiahnete optimálne výsledky pečenia pokrmov, ktoré majú byť na spodnej strane upečené do chrumkava ako napr. pizza, quiche, chlieb, žemle, pikantné pečivo a pod.

Pizza kameň je zo žiaruvzdornej keramiky a je glazovaný. Na polozenie a zloženie pripraveného pokrmu z pizza kameňa je priložená sádzacia lopatka z neošetreného dreva.

- Zasuňte rošt a vložte pizza kameň na rošt.

Plech na grilovanie a pečenie HGBB 71



Plech na grilovanie a pečenie sa ukladá do univerzálneho plechu.

Pri grilovaní, pečení mäsa alebo AirFrying chráni odkvapkávajúcu šťavu z mäsa pred spálením, aby ju bolo možné použiť ďalej.

Emailový povrch je zušľachtený úpravou PerfectClean.

Gourmet pekáč HUB Poklop na pekáč HBD

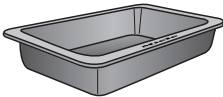
Miele Gourmet pekáče sa na rozdiel od iných pekáčov môžu zasunúť priamo do postranných mriežok. Sú tak ako rošt opatrené ochranou proti vytiahnutiu. Na povrchu pekáčov je vrstva brániacia prilepeniu.

Gourmet pekáče existujú s rôznymi hĺbkami. Šírka a výška sú rovnaké.

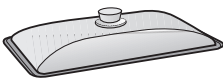
Vhodné poklopy je možné osobitne získať. Pri nákupe uvádzajte označenie modelu.

hĺbka: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

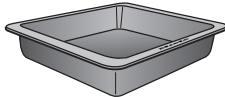


HBD 60-22

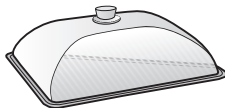


hĺbka: 35 cm

HUB 5001-XL*



HBD 60-35



*vhodné pre indukčné varné dosky

Naparovacie misky

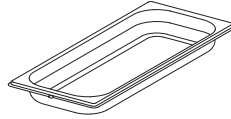
Ku konvektomatu je priložený varný riad z nerezovej ocele. Môžete si k nemu doplniť ďalšie naparovacie misky rôznych veľkostí, ktoré je možné dostať s perforovaným a aj s plným dnom.

Ak je to možné, používajte na prípravu s parou naparovacie misky s perforovaným dnom. Para má tak prístup k pripravovanému pokrmu zo všetkých strán a varenie je rovnomerné.

Naparovacia miska s pokrmom na prípravu sa zasunie do úrovne 3.

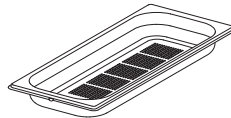
Zasuňte **vždy** univerzálny plech do úrovne 1, aby ste zachytili tekutinu.

DGG 20



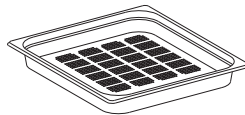
1 naparovacia miska s plným dnom
objem 2,4 l
úžitkový objem 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (šxhxv)

DGGL 20



1 naparovacia miska s perforovaným dnom
objem 2,4 l
úžitkový objem 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (šxhxv)

DGGL 12



1 naparovacia miska s perforovaným dnom
objem 5,4 l
úžitkový objem 3,3 l
450 x 390 x 40 mm (šxhxv)

Katalyticky emailované príslušenstvo

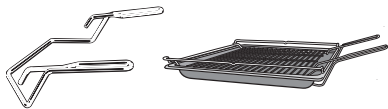
Zadná stena

Objednajte náhradný diel, ak je katalytický email nevhodnou manipuláciou alebo silným znečistením neúčinný.

Pri objednávke zadajte označenie modelu Vášho konvektomatu.

Vybavenie

Vyberacia rukoväť HEG




Vyberacia rukoväť Vám uľahčí vybratie univerzálneho plechu, plechu na pečenie a roštu.

Príslušenstvo na čistenie a ošetrovanie

- Odvápňovacie tablety, plastová hadica s prísavkou na odvápnenie konvektomatu
- Univerzálna utierka z mikrovlákná Miele
- Miele čistiaci prostriedok pre rúry na pečenie

Bezpečnostné zariadenie

- **Zablokovanie sprevádzkovania**  (vid' kapitola „Nastavenia“, odstavec „Bezpečnosť“).
- **Zablokovanie tlačidiel** (vid' kapitola „Nastavenia“, odstavec „Bezpečnosť“)
- **Ventilátor chladenia** (vid' kapitola „Nastavenia“, odstavec „Dobeh ventilátora chladenia“)
- **Bezpečnostné vypnutie**
Bezpečnostné vypnutie sa aktivuje automaticky, keď je konvektomat prevádzkovaný nezvyčajne dlhú dobu. Dĺžka doby závisí od zvoleného spôsobu prevádzky.
- **Vetrané dvierka**
Dvierka sú skonštruované zo sklenných tabulí s povrchovou úpravou čiastočne odrážajúcou teplo. Počas prevádzky sa vháňa dodatočne vzduch do dvierok, takže vonkajšie sklo dvierok ostane chladné.

Za účelom čistenia môžete dvierka vymontovať a rozobrať (vid' kapitola „Čistenie a starostlivosť“).

Zušľachtené povrchy PerfectClean

Zušľachtené povrchy PerfectClean sa vyznačujú vynikajúcim efektom proti prilepeniu a mimoriadne jednoduchým čistením.

Pripravený pokrm sa dá ľahko oddeliť. Znečistenia po pečení sa ľahko odstrániť.

Pripravené pokrmy môžete na ušľachtilých povrchoch PerfectClean rezať a porcovať.

Nepoužívať keramické nože, pretože by povrchovú úpravu PerfectClean poškriabali.

Zušľachtené povrchy PerfectClean sa ošetrujú podobne ako sklo.

Prečítajte si pokyny v kapitole „Čistenie a ošetrovanie“, aby ostal zachovaný účinok proti prilepeniu a mimoriadne jednoduché čistenie.

Zušľachtené povrchy PerfectClean:

- ohrevný priestor
- postranná mriežka
- plnovýsuvné pojazdy FlexiClip
- rošt
- univerzálny plech
- plech na pečenie
- plech na grilovanie a pečenie
- Plech na pečenie a AirFry Gourmet perforovaný
- Dierovaná okrúhla forma na pečenie a perforovaná forma AirFry
- okrúhla forma na pečenie

Miele@home

Váš konvektomat je vybavený integrovaným WiFi modulom.

Pre použitie potrebujete:

- WiFi sieť
- aplikácia Miele
- užívateľský účet Miele. Užívateľský účet môžete vytvoriť pomocou aplikácie Miele.

Aplikácia Miele Vás vedie pri nadväzovaní spojenia medzi prístrojom a domácou WiFi sieťou.

Potom čo Váš konvektomat začleníte do WiFi siete, môžete pomocou aplikácie vykonávať napr. nasledujúce akcie:

- vyvolať informácie o stave prevádzky Vášho konvektomatu
- vyvolať upozornenia k prebiehajúcim prípravám pokrmov Vášho konvektomatu
- ukončiť prebiehajúce operácie

Zapojením Vášho konvektomatu do WiFi siete sa zvýši spotreba elektrickej energie aj keď je konvektomat vypnutý.

Zaistite preto, aby bol v mieste inštalácie Vášho konvektomatu k dispozícii dostatočne silný signál Vašej WiFi siete.

Disponibilita WiFi spojenia

WiFi spojenie zdieľa frekvenčný rozsah s inými zariadeniami (napr. mikrovlnkami, diaľkovo ovládanými hračkami). Kvôli tomu sa môžu vyskytovať dočasné alebo úplné poruchy spojenia. Preto nie je možné zaručiť trvalú disponibilitu ponúkaných funkcií.

Disponibilita Miele@home

Použitie aplikácie Miele závisí na dostupnosti služieb Miele@home vo Vašej krajine.

Služby Miele@home nie sú k dispozícii v každej krajine.

Informácie o dostupnosti získate na internetovej stránke www.miele.com.

Aplikácie Miele


Aplikáciu Miele si môžete stiahnuť zadarmo z Apple App Store® alebo Google Play Store™.



Prvé uvedenie do prevádzky

Základné nastavenia

Po prvom uvedení do prevádzky musíte vykonať nasledovné nastavenia. Tieto nastavenia môžete kedykoľvek neskôr opäť zmeniť (viď kapitola „Nastavenia“).

 **Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.**

Konvektomat je počas prevádzky horúci.

Konvektomat používajte len zabudovaný, aby bola zaistená jeho bezpečná prevádzka.

Keď konvektomat pripojíte k elektrickej sieti, automaticky sa zapne.

Nastavenie jazyka

- Zvoľte požadovaný jazyk.
- Potvrďte pomocou *OK*.

Ak ste omylom zvolili jazyk ktorému nerozumiete, nasledujte pokyny v kapitole „Nastavenia“ odstavec „Jazyk ▾“.

Nastavenie lokality

- Zvoľte požadovanú lokalitu.
- Potvrďte pomocou *OK*.

Aktivácia funkcie Miele@home

Na displeji sa zobrazí Vytvoriť „Miele@home“.

- Ak chcete ihneď vytvoriť Miele@home, potvrďte pomocou *OK*.
- Ak chcete vytvorenie presunúť na neskoršie, zvoľte Preskočiť a potvrďte pomocou *OK*.
Informácie o neskoršom vytvorení nájdete v kapitole „Nastavenia“, odstavec „Miele@home“.
- Ak chcete ihneď vytvoriť Miele@home, zvoľte požadovaný spôsob pripojenia.

Displej a aplikácia Miele Vás prevedie ďalšími krokmi.

Nastavenie denného času

- Nastavte denný čas v hodinách a v minútach.
- Potvrďte pomocou *OK*.

Nastavenie tvrdosti vody

Príslušná vodáreň Vám môže poskytnúť informácie o tvrdosti miestnej vody.

Ďalšie informácie k nastaveniu tvrdosti vody viď kapitola „Menu nastavenia“, odstavec „Tvrdosť vody“.

- Nastavte Vašu miestnu tvrdosť vody.
- Potvrďte pomocou *OK*.

Ukončenie prvého uvádzania do prevádzky


- Riadte sa prípadnými ďalšími pokynmi na displeji.

Prvé uvádzanie do činnosti je ukončené.

Prvé rozohriatie konvektomatu a prepláchnutie systému tvorby pary.

Pri prvom rozohriatí konvektomatu môže dôjsť k nepríjemnému zápachu. Zápach odstránite tak, že budete konvektomat minimálne hodinu rozohrievať. Zároveň je zmysluplné prepláchnuť systém tvorby pary.

Počas rozohrievania sa postarajte o dobré vetranie kuchyne. Zabráňte prenikaniu pachov do iných miestností.

- Odstráňte z konvektomatu prípadné nálepky alebo ochranné fólie.
- Vyčistite ohrevný priestor pred rozohriatím vlhkou utierkou od prípadného prachu alebo zvyškov obalového materiálu.
- Namontujte FlexiClip plnovýsuvné pojazdy s roštom do postranných mriežok a zasuňte všetky plechy a rošt.
- Tlačidlom zap./vyp  zapínate a vypínate konvektomat.

Zobrazí sa Zvoľte prevádzkový spôsob.

- Zvoľte Klimatické pečenie .

Objaví sa navrhovaná teplota (160 °C).


Zapne sa vyhrievanie a osvetlenie vyhrievacieho priestoru a ventilátor.

- Nastavte maximálnu možnú teplotu (250 °C).
- Potvrďte pomocou OK.
- Zvoľte Automatická dávka pary.


Zobrazí sa výzva pre proces nasávania.

- Naplňte nádobu potrebným množstvom čerstvej vody a postupujte podľa pokynov na displeji (viď kapitola „Princíp obsluhy“, odstavec „Nasať vodu“).

Konvektomat vyhrievajte minimálne hodinu.

- Vypnite konvektomat po minimálnej hodine pomocou tlačidla zap./vyp. .

Vyčistenie ohrevného priestoru po prvom vyhriatí

 Nebezpečenstvo popálenia horúcimi povrchmi.

Konvektomat je počas prevádzky horúci. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve.






Skôr ako začnete s čistením, nechajte najprv vychladnúť ohrevné teleso, postrannú mriežku a príslušenstvo.

- Vyberte všetko príslušenstvo z ohrevného priestoru a ručne ho vyčistite (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“).
- Vyčistite ohrevný priestor teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákná.
- Povrchy nakoniec vysušte jemnou utierkou.


Dvierka zatvorte až keď bude úplne suchý ohrevný priestor.

Nastavenia

Prehľad nastavení

položka menu	možné nastavenia
Jazyk 	... deutsch english ... Lokalita
Denný čas	Zobrazenie Zap.* Vyp. Nočné vypnutie Časový formát 12 h 24 h* Nastaviť
Osvetlenie	Zap. „Zap.“ na 15 sekúnd* Vyp.
Displej	Jas  QuickTouch Zap. Vyp.*
Hlasitosť	Signálne tóny Melódie*  Sólo tón  Tón tlačidiel  Uvítacia melódia Zap.* Vyp.
Jednotky	Teplota °C* °F
Booster	Zap.* Vyp.
Rýchle ochladenie	Zap.* Vyp.
Udržiavanie teploty	Zap. Vyp.*


* nastavenie z výroby

položka menu	možné nastavenia
Navrhované teploty	
Dobeh ochlad. ventilátora	Riadené teplotou* Riadené časom
Tvrdosť vody	1° dH ... 15° dH* ... 70° dH
Nadmorská výška	0 - 250 m* ... 751 - 1000 m ... 1751 - 2000 m
Bezpečnosť	Zablokovanie tlačidiel Zap. Vyp.* Zablokovanie sprevádz.  Zap. Vyp.*
Miele@home	Aktivovať Deaktivovať Stav pripojenia Vytvoriť nanovo Resetovať Vytvoriť
Vzdialené ovládanie	Zap.* Vyp.
Remote Update	Zap.* Vyp.
Verzia software	
Predajca	Výstavná prevádzka Zap. Vyp.*
Nastavenia z výroby	Nastavenia prístroja Navrhované teploty

* nastavenie z výroby

Nastavenia

Vyvolanie menu „Nastavenia“

V menu **Ďalšie**  | Nastavenia môžete Váš konvektomat personalizovať tak, že nastavenie z výroby prispôsobíte Vaším potrebám.

- Zvoľte **Ďalšie** .
- Zvoľte **Nastavenia** .
- Zvoľte požadované nastavenie.




Nastavenia môžete kontrolovať alebo meniť.

Nastavenia sa môžu meniť len vtedy, keď neprebíha príprava pokrmu.

Jazyk

Môžete nastaviť svoj jazyk a svoju lokalitu.

Po výbere a potvrdení sa na displeji ihneď objaví požadovaný jazyk.

Tip: Ak ste omylom zvolili jazyk, ktorému nerozumiete, zvoľte senzorové tlačidlo . Orientujte sa podľa symbolu , aby ste sa opäť dostali do submenu **Jazyk** .

Denný čas

Zobrazenie

Zvoľte spôsob zobrazenia denného času pri vypnutom konvektomate:

- **Zap.**
Denný čas sa zobrazí vždy na displeji. Ak zvolíte naviac nastavenie **Displej | QuickTouch | Zap.**, budú všetky tlačidlá reagovať na stlačenie okamžite. Ak zvolíte naviac nastavenie **Displej | QuickTouch | Vyp.**, budete musieť konvektomat zapnúť skôr, ako ho budete môcť obsluhovať.
- **Vyp.**
Displej je pre úsporu energie vypnutý. Skôr ako budete používať konvektomat, musíte ju zapnúť.
- **Nočné vypnutie**
Pre úsporu energie sa denný čas na displeji zobrazuje len od 5 hodín do 23 hodín. Zvyšný čas je displej tmavý.

Časový formát

Denný čas si môžete nechať zobrazovať v 24 alebo 12 hodinovom formáte (24 h alebo 12 h).



Nastaviť

Nastavte hodiny a minúty.

Po výpadku prúdu sa opäť zobrazuje aktuálny denný čas. Denný čas ostáva uložený asi 150 hodín.

Ak je konvektomat pripojený k WiFi sieti a prihlásený v aplikácii **Miele@mobile**, denný čas sa synchronizuje podľa nastavenia lokality v aplikácii **Miele@mobile**.



Osvetlenie

- Zap.
Osvetlenie ohrevného priestoru je počas celej prípravy pokrmu zapnuté.
- „Zap.“ na 15 sekúnd
Osvetlenie ohrevného priestoru sa počas prípravy pokrmu po 15 sekundách vypne. Voľbou sensorového tlačidla  sa osvetlenie ohrevného priestoru na 15 sekúnd zapne.
- Vyp.
Osvetlenie ohrevného priestoru je vypnuté. Voľbou sensorového tlačidla  sa osvetlenie ohrevného priestoru na 15 sekúnd zapne.

Displej

Jas

Jas displeja sa nastavuje pruhom tvoreným segmentami.

- 
maximálny jas
- 
minimálny jas

QuickTouch

Zvoľte, ako majú reagovať sensorové tlačidlá, keď je konvektomat vypnutý:

- Zap.
Ak ste navyše zvolili nastavenie Denný čas | Zobrazenie | Zap. alebo Nočné vypnutie sensorové tlačidlá reagujú aj pri vypnutom konvektomate.
- Vyp.
Nezávisle od nastavenia Denný čas | Zobrazenie reagujú sensorové tlačidlá len vtedy, keď je konvektomat zapnutý, ako aj určitú dobu po jeho vypnutí.

Hlasitosť



Signálne tóny

Keď sú zapnuté signálne tóny, zaznie signál po dosiahnutí nastavenej teploty a ubehnutí nastaveného času.

Melódie

Na konci postupu zaznie s časovým odstupom niekoľkokrát melódia.



Hlasitosť tejto melódie sa zobrazuje pruhom segmentov.

- 
maximálna hlasitosť
- 
melódia je vypnutá

Sólo tón



Na konci prípravy pokrmu zaznie na určitú dobu trvalý tón.

Výška tohto samostatného tónu sa znázorňuje pruhom segmentov.


- 
maximálna výška tónu
- 
minimálna výška tónu

Tón tlačidiel

Hlasitosť tónu tlačidiel, ktorý zaznie pri každom zvolení sensorového tlačidla sa znázorňuje pruhom segmentov.

- 
maximálna hlasitosť
- 
tón tlačidiel je vypnutý

Uvítacia melódia

Melódiu, ktorá znie pri stlačení tlačidla zap./vyp.  môžete vypnúť alebo zapnúť.

Nastavenia

Jednotky

Teplota

Teplotu môžete nastavovať v stupňoch Celzia (°C), alebo v stupňoch Fahrenheitta (°F).

Booster

Funkcia Booster slúži na rýchle zohriatie ohrevného priestoru v niektorých prevádzkových spôsoboch.

- Zap.

Funkcia Booster je počas zahrievacej fázy prípravy automaticky zapnutá. Horné vyhrievanie /výhrevné teleso pre grilovanie, kruhové teleso a ventilátor predhrievajú ohrevný priestor súčasne na nastavenú teplotu.

- Vyp.

Funkcia Booster je počas fázy rozohrievania pre prípravu pokrmu vypnutá. Ohrevný priestor predhrievajú len výhrevné telesá príslušné pre prevádzkový spôsob.

Rýchle ochladenie

Funkciou Rýchle ochladenie môžete po skončení prípravy pripravený pokrm a ohrevný priestor rýchlo ochladiť.

Táto funkcia má význam, ak chcete spustiť napr. automatický program, pri ktorom musí byť ohrevný priestor chladný.

V spojení s funkciou Udržiavanie teploty môžete pokrm po ukončení prípravy udržiavať teplý, bez toho, aby ste ho nechcene dovárili.

- Zap.

Funkcia Rýchle ochladenie je zapnutá. Po ukončení procesu prípravy sa dvierka mierne pootvoria. Ventilátor rýchlo ochladzuje pokrm a ohrevný priestor.

- Vyp.

Funkcia Rýchle ochladenie je vypnutá. Po ukončení procesu prípravy ostanú dvierka zatvorené. Ventilátor rýchlo ochladzuje pokrm a ohrevný priestor.

Udržiavanie teploty

V spojení s funkciou Udržiavanie teploty môžete pokrm po ukončení prípravy udržiavať teplý, bez toho, aby ste ho nechcete dovárali. Pripravovaný pokrm je udržiavaný teplý prednastavenou teplotou (Nastavenia | Navrhované teploty | Udržiavanie teploty).

Funkciu Udržiavanie teploty môžete používať len v spojení s funkciou Rýchle ochladenie.

- Zap.
Funkcia Udržiavanie teploty je zapnutá. Po ukončení procesu prípravy sa dvierka mierne pootvoria. Ventilátor rýchlo ochladzuje pokrm a ohrevný priestor na prednastavenú teplotu. Akonáhle je dosiahnutá teplota, dvierka sa opäť automaticky zatvoria, aby sa pokrm udržiaval teplý.
- Vyp.
Funkcia Udržiavanie teploty je vypnutá. Po ukončení procesu prípravy ostanú dvierka zatvorené. Ventilátor rýchlo ochladzuje pokrm a ohrevný priestor.

Navrhované teploty

Ak pracujete často s odlišnými teplotami, má význam navrhované teploty zmeniť.

Akonáhle vyvoláte túto položku menu, zobrazí sa výberový zoznam prevádzkových spôsobov s príslušnou navrhovanou teplotou.

- Zvoľte požadovaný spôsob prevádzky.
- Ak je potrebné, zmeňte navrhovanú teplotu.
- Potvrďte pomocou *OK*.

Navrhovanú teplotu pre funkciu Udržiavanie teploty môžete taktiež zmeniť.

Dobeh ochlad. ventilátora

Po príprave pokrmu dobieha ventilátor chladenia, aby sa nezrážala v ohrevnom priestore, na ovládacom paneli alebo na montážnej skrini vlhkosť.

- Riadené teplotou
Ventilátor chladenia sa vypne pri teplote ohrevného priestoru nižšej ako asi 70 °C.
- Riadené časom
Ventilátor chladenia sa vypne asi po 25 minútach.

Kondenzát môže poškodiť montážnu skriňu a pracovnú dosku a v konvektomate sa môže vyskytnúť korózia.

Ak v ohrevnom priestore udržiavate teplý pokrm, pri nastavení Riadené časom stúpa teplota a spôsobuje orosenie ovládacieho panela, tvorbu kvapiek pod pracovnou doskou alebo rosenie čela nábytku.

Pri nastavení Riadené časom neudržiavajte v ohrevnom priestore teplotu pokrmov.

Nastavenia

Tvrdosť vody

Aby konvektomat bezchybne fungoval a bol v správnom okamihu odvápnenny, musíte nastaviť miestnu tvrdosť vody. Čím je voda tvrdšia, o to častejšie musí byť konvektomat odvápnenny. Príslušná vodáreň Vám môže poskytnúť informácie o tvrdosti miestnej pitnej vody.

Ak používate vlastný zmäkčovač vody, nastavte konvektomat podľa nastavenej hodnoty zmäkčovača vody.

Ak používate vlastný systém na úplné odsolovanie vody (napr. systém reverznej osmózy), musí byť nastavený tak, aby upravená voda mala vodivosť aspoň 100 $\mu\text{S}/\text{cm}$. To sa dá dosiahnuť pri väčšine kvalít vody tak, že sa voda úplne neodsoluje, ale nastaví sa tvrdosť vody aspoň 3 °dH. Vodivosť je potrebná na detekciu hladiny v konvektomate. Nastavenie na konvektomate vykonajte podľa nastavenej hodnoty systému demineralizácie vody.

Ak používate balenú vodu, musí byť v súlade s nariadením o pitnej vode. Nepoužívajte minerálnu vodu ani vodu s pridaným oxidom uhličitým. Nastavenie na konvektomate vykonajte podľa obsahu vápnika. Obsah vápnika je uvedený na etikete fľaši v $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$ alebo ppm ($\text{mg}/\text{l CaCO}_3$).

Tvrdosť vody			Obsah vápnika $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$	Obsah uhličitanu vápenatého ppm ($\text{mg}/\text{l CaCO}_3$)	Nastavenie kon- vektomatu
°dH	°fH	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17

Tvrdosť vody			Obsah vápnika mg/l Ca ²⁺	Obsah uhličitanu vápenatého ppm (mg/l CaCO ₃)	Nastavenie kon- vektomatu
°dH	°fH	mmol/l			
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37–45	66–80	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	82–107	8,23–10,74	328–428	821–1071	46–60
61–70	109–125	10,92–12,53	436–500	1089–1250	61–70


Nastavenia

Nadmorská výška

Teplota varu vody je rôzna v závislosti od nadmorskej výšky miesta inštalácie. Po presťahovaní musíte parnú rúru prispôbiť zmenenému bodu varu ak sa nadmorská výška nového miesta inštalácie líši najmenej o 300 menej od pôvodnej.

Bezpečnosť

Zablokovanie tlačidiel

Zablokovanie tlačidiel bráni neúmyselnému ukončeniu alebo zmene procesu prípravy pokrmu. Keď je aktivované zablokovanie tlačidiel, niekoľko sekúnd po spustení prípravy pokrmu sa zablokujú všetky sensorové tlačidlá a polia na displeji s výnimkou tlačidla zap./vyp. .

- Zap.
Zablokovanie tlačidiel je aktivované. Stlačte sensorové tlačidlo *OK* najmenej na 6 sekúnd, aby ste zablokovanie tlačidiel na krátku dobu deaktivovali.
- Vyp.
Zablokovanie tlačidiel je deaktivované. Všetky sensorové tlačidlá reagujú ihneď pri zvolení.

Zablokovanie sprevádz.

Zablokovanie sprevádzkovania bráni neúmyselnému zapnutiu konvektomatu.

Pri aktivovanom zablokovaní sprevádzkovania môžete naďalej ihneď nastaviť kuchynský budík ako aj funkciu MobileStart.

Zablokovanie sprevádzkovania zostane zachované aj po výpadku el. prúdu.

- Zap.
Zablokovanie sprevádzkovania sa aktívuje. Skôr ako budete môcť parnú rúru používať, stlačte sensorové tlačidlo *OK* minimálne na 6 sekúnd.

- Vyp.
Zablokovanie sprevádzkovania je deaktivované. Parnú rúru môžete používať ako obvykle.

Miele@home

Parná rúra patrí k prístrojom pre domácnosť Miele@home. Vaša parná rúra je z výroby vybavená WiFi komunikačným modulom a je vhodná pre bezdrôtovú komunikáciu.

Máte niekoľko možností ako pripojiť svoju parnú rúru do WiFi siete. Odporúčame Vám Vašu parnú rúru pripojiť pomocou aplikácie Miele alebo WPS ku svojej WiFi sieti.

- Aktivovať
Toto nastavenie je viditeľné len keď je deaktivované Miele@home. WiFi funkcia sa opäť zapne.
- Deaktivovať
Toto nastavenie je viditeľné len keď je aktivované Miele@home. Miele@home zostáva inicializované, WiFi funkcia sa vypne.
- Stav pripojenia
Toto nastavenie je viditeľné len keď je aktivované Miele@home. Na displeji sa zobrazujú informácie ako kvalita WiFi príjmu, názov siete a IP-adresa.
- Vytvoriť nanovo
Toto nastavenie sa zobrazuje len vtedy, keď je vytvorená WiFi sieť. Vynulujete sieťové nastavenia a ihneď vytvoríte nové pripojenie k sieti.
- Resetovať
Toto nastavenie sa zobrazuje len vtedy, keď je vytvorená WiFi sieť. WiFi funkcia sa vypne a pripojenie k WiFi sieti sa resetuje na nastavenie z výroby. Aby ste mohli využívať Miele@home, musíte pripojenie k WiFi sieti vytvoriť opäť.

Resetujte nastavenie siete, ak parnú rúru likvidujete, predávate alebo uvádzate do prevádzky použitú parnú rúru. Je to jediný spôsob, ako zabezpečiť odstránenie všetkých osobných údajov a predchádzajúci používateľ tak už nemôže mať k parnej rúre prístup.

- Vytvoriť


Toto nastavenie sa zobrazuje len vtedy, keď ešte neexistuje žiadne pripojenie k WiFi sieti. Aby ste mohli využívať Miele@home, musíte pripojenie k WiFi sieti vytvoriť opäť.


Vzdialené ovládanie

Ak máte na svojom mobilnom koncovom zariadení nainštalovanú aplikáciu Miele@mobile a máte aktivované vzdialené ovládanie (Zap.), môžete používať funkciu MobileStart a napríklad vyvolať upozornenie k prebiehajúcim prípravám pokrmov Vášho konvektomatu alebo prebiehajúcu prípravu ukončiť.


V pohotovostnom režime pri pripojení na sieť vyžaduje konvektomat max. 2 W.

Aktivácia funkcie MobileStart

■ Zvoľte senzorové tlačidlo , pre aktivovanie funkcie MobileStart.

Senzorové tlačidlo  svieti. Konvektomat môžete ovládať vzdialene cez aplikáciu Miele.

Priame ovládanie na konvektomate má prednosť pred vzdialeným ovládaním cez aplikáciu.

MobileStart môžete používať, ak svieti senzorové tlačidlo .

Remote Update

Bod menu Remote Update sa zobrazí a je voliteľný len vtedy, keď sú splnené predpoklady pre používanie Miele@home (viď kapitola „Prvé uvedenie do prevádzky“, odstavec „Miele@home“).

Funkciou RemoteUpdate je možné aktualizovať software Vašej parnej rúry. Ak je pre Vašu parnú rúru k dispozícii aktualizácia, tak si ju parná rúra automaticky stiahne. Inštalácia aktualizácie neprebehne automaticky, musí byť Vami manuálne spustená.

Ak neinštalujete aktualizáciu, môžete Vašu parnú rúru používať tak ako obvykle. Miele však odporúča aktualizáciu inštalovať.

Zapnutie/vypnutie

Z výroby je zapnutá aktualizácia RemoteUpdate. Aktualizácia, ktorá je k dispozícii sa automaticky stiahne a Vy ju musíte potom manuálne spustiť.

Vypnite RemoteUpdate, keď nechcete, aby sa automaticky stiahla aktualizácia.

Priebeh aktualizácie RemoteUpdate

Informácie o obsahu a rozsahu aktualizácie sú k dispozícii v aplikácii Miele.

Ak je k dispozícii aktualizácia, na displeji Vášho konvektomatu sa objaví hlásenie. Aktualizáciu môžete okamžite inštalovať, alebo ju posunúť na neskôr. Dotaz sa zobrazí po opätovnom zapnutí konvektomatu.

Ak nechcete inštalovať aktualizáciu, vypnite položku RemoteUpdate.

Aktualizácia môže trvať niekoľko minút.

Nastavenia

Pri RemoteUpdate je potrebné dbať na nasledovné:

- Pokiaľ nedostanete žiadne hlásenie, nie je k dispozícii aktualizácia.
- Nainštalovanú aktualizáciu nie je možné zrušiť.
- Počas aktualizácie nevypnite konvektomat. V inom prípade sa aktualizácia stornuje a nenainštaluje.
- Niektoré aktualizácie softwaru môže vykonávať len servisná služba Miele.

Verzia software

Verzia softwaru je určená pre servisnú službu Miele. Pre súkromné používanie toto nastavenie nepotrebuje.

Predajca

Táto funkcia umožňuje špecializovaným obchodom prezentovať parnú rúru bez vyhrievania. Pre súkromné používanie toto nastavenie nepotrebuje.

Výstavná prevádzka


Ak zapnete konvektomat pri aktivovanom režime výstavnej prevádzky, objaví sa upozornenie Výstavná prevádzka bola aktivovaná. Prístroj nehreje.

- Zap.
Výstavná prevádzka sa aktivuje ak tlačíte sensorové tlačidlo *OK* najmenej 4 sekundy,
- Vyp.
Výstavná prevádzka sa deaktivuje ak tlačíte sensorové tlačidlo *OK* najmenej 4 sekundy. Konvektomat môžete používať ako obvykle.


Nastavenia z výroby

- Nastavenia prístroja
Všetky nastavenia sa vrátia do nastavenia z výroby.
- Navrhované teploty
Zmenené navrhované teploty sa vrátia do nastavení z výroby.

Prevádzkové hodiny

Výberom Ďalšie  | Prevádzkové hodiny si môžete nechať vyvolať celkový počet prevádzkových hodín Vášho konvektomatu.

Používanie funkcie Kuch. budík

Kuchynský budík  môžete využiť na kontrolu osobitných procesov, napr. na varenie vajíec.

Kuchynský budík môžete použiť aj vtedy, keď ste súčasne nastavili čas pre automatické zapnutie alebo vypnutie prípravy pokrmu (napr. ako pripomenutie, že máte pripravovaný pokrm počas prípravy okoreniť alebo poliať).


- Kuchynský budík môžete nastaviť maximálne na 59 minút a 59 sekúnd.

Tip: V prevádzkovom spôsobe s podporou vlhkosti používajte kuchynský budík na pripomenutie ručného spustenia dávkov pary v požadovanom čase.

Nastavenie kuchynského budíka

Ak ste zvolili nastavenie Displej | QuickTouch | Vyp. zapnite konvektomat, aby ste nastavili kuchynský budík. Odpočítavanie času kuchynského budíka sa potom zobrazuje pri vypnutom konvektomate.


Príklad: Chcete variť vajícia a nastavíte kuchynský budík na 6 minút a 20 sekúnd.


- Zvoľte senzorové tlačidlo .
- Ak prebieha súčasne príprava pokrmu, zvoľte Kuch. budík.

Zobrazí sa výzva Nastaviť 00:00 min.

- Navigačnou časťou nastavte 06:20.
- Potvrďte pomocou OK.


Čas kuchynského budíka sa uloží.


Ak je konvektomat vypnutý, zobrazuje sa  miesto aktuálneho denného času odpočítavanie času na kuchynskom budíku.

Ak prebieha zároveň proces prípravy **bez** nastaveného času prípravy, zobrazia sa  a ubehnutý čas na kuchynskom budíku, akonáhle je dosiahnutá nastavená teplota.

Ak zároveň prebieha proces prípravy **s** nastavenou dobou prípravy, kuchynský budík odpočítava v pozadí, pretože doba prípravy sa na displeji zobrazuje prednostne.


Ak sa nachádzate v jednom z menu, kuchynský budík je na pozadí.

Po ubehnutí času blíkajú , pripočítava sa čas a zaznie signál.

- Zvoľte senzorové tlačidlo .
- Ak je potrebné, potvrdte pomocou OK.


Vypnú sa akustické a optické signály.

Zmena kuchynského budíka

- Zvoľte senzorové tlačidlo .
 - Ak prebieha súčasne príprava pokrmu, zvoľte Kuch. budík.
 - Zvoľte Zmeniť.
 - Potvrďte pomocou OK.
- Objaví sa kuchynský budík.
- Zmeňte kuchynský budík
 - Potvrďte pomocou OK.












Zmenený čas kuchynského budíka sa uloží.

Vymazanie kuchynského budíka

- Zvoľte senzorové tlačidlo .
- Ak prebieha súčasne príprava pokrmu, zvoľte Kuch. budík.
- Zvoľte Vymazať.
- Potvrďte pomocou OK.

Kuchynský budík sa vymaže.

Hlavné menu a submenu

menu	navrhovaná hodnota	rozsah
Prevádzkové spôsoby		
Horúci vzduch plus 	160 °C	30–250 °C
Horné/spodné pečenie 	180 °C	30–250 °C
Príprava v pare 	100 °C	70–100 °C
Automatické pečenie 	160 °C	100–230 °C
Intenzívne pečenie 	170 °C	50–250 °C
Veľký gril 	240 °C	200–250 °C
Gril s cirkuláciou 	200 °C	100–250 °C
Klimatické pečenie 	160 °C	130–250 °C
Automatické programy 		
Ďalšie 		
Spodné pečenie	190 °C	100–250 °C
Eco horúci vzduch	190 °C	100–250 °C
Rozmrazovanie	25 °C	25–50 °C
Údržba		
Odvápnenie		
Odmočenie		
Sušenie		
Nastavenia 		
Prevádzkové hodiny		

Prípravy pokrmov


- Podľa možnosti použite na prípravu Vášho pokrmu automatické programy.
- Vyberte z rúry všetko príslušenstvo, ktoré nebudete potrebovať pri príprave pokrmov.
- Vo všeobecnosti zvolte nižšiu teplotu od uvedenej na receptoch alebo v tabuľke a skontrolujte pokrm po kratšom čase ako je uvedené.
- Ohrevný priestor predhrievajte len vtedy, keď je to uvedené ako potrebné na recepte alebo v tabuľke prípravy.
- Počas prípravy pokrmov podľa možnosti neotvárajte dvierka.
- Používajte najlepšie matné, tmavé formy na pečenie a napařovacie misky z nereflektujúcich materiálov (emailová oceľ, tepelne odolné sklo, hliníková liatina s povrchovou úpravou). Lesklé materiály ako nerez alebo hliník odrážajú teplo, ktoré sa tak horšie dostáva k pripravovanému pokrmu. Ani dno ohrevného priestoru alebo rošt neprikrývajte hliníkovou fóliou odrážajúcou teplo.
- Skontrolujte čas prípravy pokrmu, aby ste neplytvali energiou. Ak je to možné, nastavte dobu prípravy, alebo použite pokrmový teplomer, ak je k dispozícii.
- Pre mnoho pokrmov môžete použiť spôsob prevádzky Horúci vzduch plus . Pomocou neho môžete pripravovať pokrmy pri nižších teplotách ako pri Horné/spodné pečenie , pretože sa teplo okamžite rozdelí v ohrevnom priestore. Okrem toho môžete prípravu vykonávať na viacerých úrovniach naraz.
- Eco horúci vzduch  je inovatívny prevádzkový spôsob vhodný pre malé množstvo ako napr. mrazená pizza, mrazené žemle alebo vykrajované kekšy ale aj mäsové pokrmy a pokrmy na pečenie. Pripravujete šetriac energiou s optimálnym využitím tepla. Pri príprave na jednej úrovni šetríte do 30 % energie pri porovnateľne dobrých výsledkoch prípravy. Počas prípravy pokrmov neotvárajte dvierka.
- Na pokrmy na grilovanie využívajte podľa možnosti prevádzkový spôsob Gril s cirkuláciou . Grilujete pritom pri nižších teplotách ako pri iných grilovaniach pri maximálne nastavenej teplote.
- Ak je to možné, pripravujte viacej pokrmov súčasne. Uložte ich vedľa seba alebo na rôzne úrovne.
- Pokrmy, ktoré nemôžete pripravovať súčasne, pripravujte podľa možnosti hneď po sebe, aby ste využili už existujúce teplo.

Tipy na šetrenie energie

Využitie zostatkového tepla

- Pri pripravách pokrmov s teplotami nad 140 °C a dobou prípravy viac ako 30 minút môžete teplotu asi 5 minút pred koncom prípravy znížiť na najnižšiu nastaviteľnú teplotu. Existujúce zostatkové teplo stačí na dokončenie pokrmu. Konvektomat ale v žiadnom prípade nevypínajte (vid' kapitola „Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia“).
- Ak chcete očistiť katalyticky emailované časti od oleja a masnôt, spustíte čistiaci proces najlepšie priamo po procese prípravy pokrmu. Existujúce zostatkové teplo zníži spotrebu energie.

Prispôsobenie nastavení

- Pre obslužné prvky zvolte nastavenia Displej | QuickTouch | Vyp., aby ste zredukovali spotrebu energie.
- Na osvetlenie ohrevného priestoru zvolte Osvetlenie | Vyp. alebo „Zap.“ na 15 sekúnd. Senzorovým tlačidlom  je možné osvetlenie priestoru kedykoľvek zapnúť.

Režim úspory energie

Konvektomat sa z dôvodu úspory energie automaticky vypne keď neprebíha príprava pokrmu a nenasleduje žiadna ďalšia obsluha. Zobrazí sa denný čas alebo zhasne displej (vid' kapitola „Nastavenia“).

- Zapnite konvektomat.


Zobrazí sa hlavné menu.



- Zvoľte požadovaný spôsob prevádzky.

Potom sa zobrazí spôsob prípravy a nakoniec navrhovaná teplota.

- Ak je potrebné, zmeňte navrhovanú teplotu a nastavte čas prípravy.

Navrhovaná teplota sa v priebehu niekoľkých sekúnd prevezme. Teplotu môžete dodatočne meniť tlačidlami so šípkami.

- Potvrďte pomocou *OK*.
- Zvoľte v prevádzkovom spôsobe Klimatické pečenie  požadované rázy pary (viď kapitola „Klimatické pečenie“).


V typoch prevádzky Príprava v pare  a Klimatické pečenie  sa zobrazí výzva, pripraviť vodu pre proces varenia.

- Naplňte nádobu potrebným množstvom čerstvej vody a postupujte podľa pokynov na displeji (viď kapitola „Princíp obsluhy“, odstavec „Nasať vodu“).
- Vložte pokrm na prípravu do ohrevného priestoru.

Zobrazí sa aktuálna teplota a začne sa fáza zahrievania.

Môžete sledovať nárast teploty. Pri prvom dosiahnutí zvolenej teploty zaznie signál.

- Po príprave pokrmu zvoľte senzorové tlačidlo zvoleného prevádzkového spôsobu pre ukončenie prípravy.


 **Nebezpečenstvo úrazu horúcou parou.**

Pri príprave pokrmu s parou môže pri otvorení dvierok vystúpiť veľmi veľa horúcej pary. Môžete sa parou popáliť.

Ustúpte o krok a počkajte, pokiaľ sa horúca para nerozplynie.

- Vyberte pripravený pokrm z ohrevného priestoru.

Priestor na prípravu pokrmu vysušiť po každej príprave

Odporúčame vysušiť priestor na prípravu po ukončení prípravy v prechádzkovom spôsobe Príprava v pare  s programom ošetrovania Sušenie.

Program ošetrovania Sušenie pozostáva z 3 fáz: Odparovanie zvyšnej vody v prázdnom priestore na prípravu, sušenie zahriatím priestoru na prípravu a rýchle ochladenie pri mierne pootvorených dvierkach.


V každom prípade spustíte program ošetrovania Sušenie, aby ste chránili priestor pred koróziou a aby sa zvyšková voda úplne odparila.

- Riadte sa pokynmi na displeji.
- Odstráňte vodu a kondenzát v priestore na prípravu a v záchytnom žľabe pomocou špongie alebo sacej utierky.
- Zatvorte dvierka.
- Keď je program ošetrovania Sušenie ukončený, vypnite konvektomat.

Obsluha

Doplnenie vody

Ak je počas procesu prípravy s podporou vlhkosti príliš málo vody v zásobníku, zaznie signál a zobrazí sa výzva, doplniť čerstvú vodu.

 **Nebezpečenstvo úrazu horúcou parou.**

Pri príprave pokrmu s parou môže pri otvorení dvierok vystúpiť veľmi veľa horúcej pary. Môžete sa parou popáliť.

Ustúpte o krok a počkajte, pokým sa horúca para nerozplynie.

- Naplňte nádobu potrebným množstvom čerstvej vody a postupujte podľa pokynov na displeji (viď kapitola „Princíp obsluhy“, odstavec „Nasať vodu“).

Fáza nahrievania sa opäť začne a príprava pokrmu pokračuje.



Zmena hodnôt a nastavení pre prípravu pokrmu


Akonáhle prebieha príprava pokrmu, môžete podľa prevádzkového spôsobu zmeniť hodnoty alebo nastavenia pre túto prípravu.

Podľa prevádzkového spôsobu môžete meniť nasledovné nastavenia:

- Teplota
- Doba prípravy
- Hotové o
- Štart o

Zmena teploty

Navrhovanú teplotu môžete nastaviť pomocou  **Ďalšie** |  **Nastavenia** | Navrhované teploty natrvalo podľa svojho osobného zvyku.

- Zvoľte tlačidlo so šípkou \wedge alebo \vee alebo potiahnite prstom cez oblasť  doprava alebo doľava.

Požadovaná teplota sa zobrazí na displeji.

- Cez navigačnú oblasť zmeňte požadovanú teplotu.

Teplota sa mení v krokoch po 5-°C.

- Potvrďte pomocou *OK*.

Príprava pokrmu pokračuje so zmenenou požadovanou teplotou.


Nastavenie doby prípravy

Ak je medzi vložením pripravovaného pokrmu a okamžikom spustenia dlhší časový úsek, môže to záporne ovplyvniť výsledok prípravy. Čerstvé potraviny môžu zmeniť farbu a dokonca sa aj pokaziť.

Pri pečení sa môže cesto vysušiť a účinok kypriaceho prostriedku sa zníži.

Zvoľte čo najkratšiu dobu do spustenia prípravy pokrmu.

Dali ste pokrm na prípravu do ohrevného priestoru a zvolili prevádzkový spôsob a potrebné nastavenia ako napr. teplotu.

Zadaním *Doba prípravy*, *Hotové o* alebo *Štart o* môžete senzorovým tlačidlom  automaticky zapínať alebo vypínať prípravu pokrmu.

- *Doba prípravy*
Nastavujete dobu, ktorú potrebuje pokrm na prípravu. Po uplynutí tejto doby

sa automaticky vypne vyhrievanie ohrevného priestoru. Maximálna doba prípravy pokrmu, akú je možné nastaviť, závisí od zvoleného prevádzkového spôsobu.

- Hotové o

Určíte si moment, kedy má skončiť príprava pokrmu. V tomto momente sa automaticky vypne vyhrievanie ohrevného priestoru.

- Štart o

Táto funkcia sa zobrazí v menu až potom, čo nastavíte Doba prípravy, alebo Hotové o. Pomocou Štart o určíte moment, kedy má začať príprava pokrmu. V tomto momente sa automaticky zapne vyhrievanie ohrevného priestoru.

- Zvoľte senzorové tlačidlo ⌚.
- Nastavte požadované časy.
- Potvrďte pomocou OK.
- Zvoľte senzorové tlačidlo ⏪, pre návrat k menu zvoleného prevádzkového spôsobu.

Zmena nastavenej doby prípravy

- Zvoľte senzorové tlačidlo ⌚.
- Zvoľte požadovaný čas.
- Potvrďte pomocou OK.
- Zvoľte Zmeniť.
- Zmeňte nastavený čas.
- Potvrďte pomocou OK.
- Zvoľte senzorové tlačidlo ⏪, pre návrat k menu zvoleného prevádzkového spôsobu.

Pri výpadku prúdu sa nastavenia vymažú.

Zrušenie nastavenej doby prípravy

- Zvoľte senzorové tlačidlo ⌚.
- Zvoľte požadovaný čas.
- Potvrďte pomocou OK.
- Zvoľte Vymazať.
- Potvrďte pomocou OK.
- Zvoľte senzorové tlačidlo ⏪, pre návrat k menu zvoleného prevádzkového spôsobu.

Ak Doba prípravy zrušíte zrušia sa aj nastavené časy pre Hotové o a Štart o.

Ak zrušíte Hotové o alebo Štart o, spustí sa príprava pokrmu s nastavenou dobou prípravy.

Stornovanie prípravy pokrmu

- Zvoľte senzorové tlačidlo zvoleného prevádzkového spôsobu, alebo senzorové tlačidlo ⏪.
- Ak sa zobrazí Prerušit proces, potvrďte pomocou OK.

Potom sa vypne vyhrievanie a osvetlenie vyhrievacieho priestoru. Vymažú sa nastavené doby prípravy.


Zobrazí sa hlavné menu.


Ak je zapnutá funkcia Rýchle ochladenie, dvierka sa po ukončení prípravy automaticky pootvoria a ventilátor chladenia rýchlo ochladí pokrm a ohrevný priestor.

Senzorovým tlačidlom zvoleného prevádzkového spôsobu sa potom vrátite do hlavného menu.

Prerušenie prípravy pokrmu v prevádzkovom spôsobe Príprava v pare

Odporúčame ponechať dvierka počas prípravy s parou zatvorené, aby para nemohla uniknúť a neklesla nastavená teplota v priestore na prípravu pokrmu.

V prevádzkovom spôsobe Príprava v pare  ako aj pri programoch a použitiah čisto s parnou prevádzkou môžete prípravu pokrmu prerušiť a dobu prípravy pozastaviť.


 **Nebezpečenstvo úrazu horúcou parou.**

Pri príprave pokrmu s parou môže pri otvorení dvierok vystúpiť veľmi veľa horúcej pary. Môžete sa parou popáliť.

Ustúpte o krok a počkajte, pokým sa horúca para nerozplynie.

- Ak chcete prerušiť proces prípravy pokrmu, otvorte počas prípravy dvierka.

Príprava pokrmu sa preruší a doba prípravy sa pozastaví.

 **Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami a horúcim pokrmom.**

Konvektomat je počas prevádzky horúci. Môžete sa na výhrevných telesách, mriežke, príslušenstve a pripravovanom pokrme popáliť.

Pri zasúvaní alebo vyberaní horúceho pokrmu ako aj pri prácach v horúcom ohrevnom priestore používajte chňapky na riad.

Pri zasúvaní a vyberaní naparovacích misiek dbajte na to, aby horúci pokrm nevyšlechol.

- Ak chcete pokračovať v procese prípravy pokrmu, zatvorte dvierka.

Proces prípravy pokrmu bude pokračovať s aktuálnymi teplotami v ohrevnom priestore. Zostávajúci zvyšný čas sa ďalej odpočítava.





Predohrev ohrevného priestoru

Funkcia Booster slúži na rýchle zohriatie ohrevného priestoru v niektorých prevádzkových spôsoboch.

Predohrev ohrevného priestoru je potrebný len pri niekoľko málo prípravách.


- Väčšinu pripravovaných pokrmov môžete dávať do studeného ohrevného priestoru, aby ste využili teplo už počas fázy rozohrievania.





- Ohrevný priestor predhrievajte pri týchto prípravách a prevádzkových spôsoboch:

- tmavé chlebové cestá a rozbif a filé v prevádzkovom spôsobe Horúci vzduch plus , Klimatické pečenie  a Horné/spodné pečenie 
- múčnik a pečivo s krátkou dobou prípravy (do asi 30 minút) ako aj citlivé cestá (napr. piškóta) v prevádzkovom spôsobe Horné/spodné pečenie  (bez funkcie Booster)

Booster

Funkcia Booster slúži na rýchle zohriatie ohrevného priestoru v niektorých prevádzkových spôsoboch.

Z výroby je táto funkcia zapnutá pre nasledovné spôsoby prípravy (Ďalšie  | Nastavenia  | Booster | Zap.):

- Horúci vzduch plus 
- Horné/spodné pečenie 
- Automatické pečenie 
- Klimatické pečenie 

Keď nastavíte teplotu vyššiu ako 100 °C a je zapnutá funkcia Booster, ohrevný priestor sa rozohreje rýchlou fázou rozohriatia na nastavenú teplotu. Pritom sa výhrevné teleso pre grilovanie, kruhové výhrevné teleso a ventilátor zapnú súčasne.

Citlivé cestá (napr. piškótové, drobné pečivo) funkciou Booster zhora príliš rýchlo zhnednú.

Pri týchto prípravách vypnite funkciu Booster.

Booster na vypnutie jednej príprav pokrmu

- Skôr ako zvolíte požadovaný prevádzkový spôsob, zvolte nastavenie Booster | Vyp..

Funkcia Booster je počas fázy rozohrievania vypnutá. Ohrevný priestor predhrievajú len výhrevné telesá príslušné pre prevádzkový spôsob.

Keď potom chcete opäť spustiť prípravu pokrmu s funkciou Booster, zvolte nastavenie Booster | Zap., aby ste funkciu opäť zapli.

Rýchle ochladenie

Funkciou Rýchle ochladenie môžete po skončení prípravy pripravený pokrm a ohrevný priestor rýchlo ochladiť.

Funkcia nie je v prevádzkovom spôsobe Príprava v pare  k dispozícii.

Rýchle ochladenie na vypnutie jednej príprav pokrmu

- Skôr ako zvolíte požadovaný prevádzkový spôsob, zvolte nastavenie Rýchle ochladenie | Vyp..

Ak je zapnutá aj funkcia Udržiavanie teploty, zobrazí sa Pri deaktivácii „Rýchleho ochlad.“ sa vypne aj funkcia „Udržiavania teploty“.

Funkcie Rýchle ochladenie a Udržiavanie teploty sú vypnuté. Po ukončení procesu prípravy ostanú dverka zatvorené. Ventilátor rýchlo ochladzuje pokrm a ohrevný priestor.

Keď potom chcete opäť spustiť prípravu pokrmu s funkciou Rýchle ochladenie, zvolte nastavenie Rýchle ochladenie | Zap., aby ste funkciu opäť zapli.

Udržiavanie teploty

V spojení s funkciou Udržiavanie teploty môžete pokrm po ukončení prípravy udržiavať teplý, bez toho, aby ste ho nechcene dovárali.

Pripravovaný pokrm sa udržiava teplý na prednastavenú teplotu (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Navrhované teploty“).

Funkciu Udržiavanie teploty môžete používať len v spojení s funkciou Rýchle ochladenie.

Obsluha

Funkcia nie je v prevádzkovom spôsobe Príprava v pare  k dispozícii.

Na prípravu pokrmu zapnite Udržiavanie teploty.

- Skôr ako zvolíte požadovaný prevádzkový spôsob, zvolte nastavenie Udržiavanie teploty | Zap..

Ak je aj funkcia Rýchle ochladenie vypnutá, zobrazí sa „Udržiavanie teploty“ vyžaduje „Rýchle ochladenie“. „Rýchle ochladenie“ bude tiež aktivované.

- Ak je potrebné, potvrdte hlásenie pomocou *OK*.


Funkcie Udržiavanie teploty a Rýchle ochladenie sú zapnuté. Po ukončení procesu prípravy sa dvierka mierne pootvoria. Ventilátor rýchlo ochladzuje pokrm a ohrevný priestor na prednastavenú teplotu.


Akonáhle je dosiahnutá teplota, dvierka sa opäť automaticky zatvoria, aby sa pokrm udržiaval teplý.

Keď potom chcete opäť spustiť prípravu pokrmu bez funkcie Udržiavanie teploty, zvolte nastavenie Udržiavanie teploty | Vyp., aby ste funkciu opäť vypli.

Nastavenie pre funkciu Rýchle ochladenie sa nemení.

Používajte Príprava v pare

V prevádzkovom spôsobe Príprava v pare  pripravujete potraviny výlučne parou (viď kapitola „Princíp obsluhy“, odstavec „Nasať vodu“).

Na rozdiel od prevádzkového spôsobu Klimatické pečenie  sa nasaje väčšie množstvo vody a pri teplote max 100 °C sa kontinuálne pridáva vo forme pary do priestoru na prípravu pokrmu.

Potraviny pritom **nezhnednú**.

Tip: Počas prípravy nechajte zatvorené dvierka, aby neunikla žiadna para.

Dbajte prosím pritom na príslušné pokyny v kapitole „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Odpariť zvyšnú vodu“).

Vhodný pokrm na prípravu

Pri príprave v pare zostáva typická vlastná chuť potravín lepšie uchovaná v porovnaní s bežným varením. Preto odporúčame, aby ste vôbec nesolili, alebo solili až po príprave. Potraviny si okrem toho uchovávajú svoju čerstvú a prirodzenú farbu.

- **Zelenina** je veľmi dobre vhodná na prípravu na pare, predovšetkým na blanširovanie. Vitamíny a minerálne látky zostávajú počas prípravy v pare takmer úplne zachované, pretože sa pripravovaný pokrm nenachádza vo vode.
- **Ryža** sa pripravuje v tekutine a počas prípravy vo prijme celú tekutinu, nedôjde teda k strate živín. Príprava **mliečnej ryže** je veľmi jednoduchá, pretože sa nemusí miešať a ani neprihorí.
- Pri príprave **vaječných pokrmov** (napr. Creme brûlée alebo suflé) je výsledok prípravy veľmi rovnomerný a s jemnými pórmí.

Naparovacia miska

Pre jednotlivé potraviny zvolte vhodnú naparovaciu nádobu (viď kapitola „Vybaavenie“, odstavec „Príslušenstvo na dodanie a dokúpenie“).

Ak je to možné, používajte na prípravu s parou naparovacie misky s perforovaným dnom. Para má tak prístup k pripravovanému pokrmu zo všetkých strán a varenie je rovnomerné.

Vlastný riad

Môžete používať vlastný riad. Pritom dbajte na nasledovné:

- Zasuňte **vždy** univerzálny plech do úrovne 1, aby ste zachytili tekutinu. Postavte riad na zasunutý rošt alebo do naparovacej misky v úrovni 3.
- Kuchynský riad musí byť vhodný pre rúru na pečenie a odolný voči pare. Ak by ste chceli na prípravu v pare používať plastový riad, informujte sa u výrobcu, či je to vhodné.
- Hrubostenný riad, napr. z porcelánu, z keramiky alebo kameniny nie je vhodný na prípravu v pare. Hrubé steny vedú teplo zle a spôsobujú tým výrazné predĺženie doby prípravy pokrmu uvedené v tabuľkách.
- Medzi horným okrajom riadu a stropom ohrevného priestoru musí byť určitá vzdialenosť, aby do nádoby mohol vniknúť dostatok pary.

Hlbokozmrazené potraviny

Pri príprave hlbokozmrazených potravín je doba rozohrievania dlhšia ako pri čerstvých potravinách. Čím viac hlbokozmrazených potravín je v ohrevnom priestore, o to dlhšie trvá fáza rozohrievania.

Príprava v pare

Varenie s tekutinami

Pri príprave s tekutinou naplňte naparovaciu misku len na $\frac{2}{3}$, aby tekutina pri vyberaní nevystrekla.

Informácie k tabuľkám prípravy

Tabuľky prípravy nájdete na konci tohto dokumentu.

Úroveň

Zasuňte **vždy** univerzálny plech do úrovne 1, aby ste zachytili tekutinu.

Zasuňte rošt alebo naparovaciu misku do úrovne 3.

Zasuňte naparovacie misky, rošt a plech vždy medzi úchyty postranných mriežok, aby bola zaistená ochrana proti prevráteniu.

Teplota

Pri príprave v pare sa dosahuje maximálna teplota 100 °C. Pri tejto teplote sa dajú pripravovať takmer všetky potraviny. Niektoré citlivé potraviny, napríklad bobuľové ovocie, sa musia pripravovať pri nižšej teplote, pretože inak prasknú.

Doba prípravy

Pri príprave pokrmu s parou začne doba prípravy plynúť až potom, čo sa dosiahne nastavená teplota.

Vo všeobecnosti zodpovedajú doby prípravy pokrmu v pare dobám prípravy pri varení v hrnci. Ak doby prípravy ovplyvňujú určité faktory, v nasledujúcich kapitolách na to upozorníme.

Doba prípravy nezávisí od množstva potravín. Doba prípravy pri 1 kg zemiakov je rovnaká ako doba prípravy pri 500 g zemiakov.

Zelenina

Čerstvý tovar

Čerstvú zeleninu pripravte ako obvyčajne, napr. ju umyte, očistite a nakrájajte.

Hlbokozmrazené potraviny

Zmrazená zelenina sa pred varením nemusí rozmrazovať. Výnimka: zelenina zmrazená v bloku.

Zmrazená a čerstvá zelenina s rovnakou dobou prípravy sa môže pripravovať spoločne.

Väčšie, dokopy zmrazené kusy pokračajte. Dobu prípravy nájdete na obale.

Naparovacia miska

Potraviny s malým priemerom jednotlivých kusov (napr. hrášok, špargľa) nevytvárajú žiadne, alebo len malé duté priestory a para tak nimi ťažko preniká. Aby sa potraviny uvarili rovnomerne, zvolte pre tieto potraviny ploché naparovacie misky a naplňte ich len asi do výšky 3–5 cm. Rozdeľte väčšie množstvo potravín na niekoľko plochých misiek.

Rozličnú zeleninu s rovnakou dobou prípravy je možné variť v jednej naparovacej miske.

Zeleninu, ktorá sa pripravuje v tekutine, napr. červenú kapustu varte v naparovacích miskách s plným dnom.

Úroveň

Ak varíte zeleninu ktorá farbí, napr. červenú repu v naparovacích miskách s perforovaným dnom, nedávajte pod ňu žiadne potraviny. Tak zabránite prenosu chutí alebo zafarbeniu kvapkajúcou tekutinou.

Doba prípravy

Doba prípravy závisí rovnako ako pri bežnom varení od veľkosti vareného pokrmu a požadovaného stupňa varenia.

Príklad:

zemiaky na šalát, štvrtené:

asi 25 minút

zemiaky na šalát, polené:

asi 30 minút

Ryby

Čerstvý tovar

Čerstvé ryby pripravte ako zvyčajne, napr. oškrabte, vypitvajte a vyčistite.

Hlbokozmrazené potraviny

Ryba sa pre prípravu nemusí úplne rozmraziť. Stačí, keď je povrch tak dostatočne mäkký, aby prijal koreniny.

Príprava

Rybu pred varením okyslite, napr. citrónovou alebo limetkovou šťavou. Okyslením sa rybie mäso spevní.

Rybu nemusíte soliť, pretože si pri príprave v pare v maximálnej miere zachová svoje minerálne látky, ktoré jej dávajú vlastnú chuť.

Naparovacie misky

Naparovacie misky s perforovaným dnom vytrite tukom.

Úroveň

Ak pripravujete ryby v naparovacích miskách s perforovaným dnom a v iných naparovacích miskách zároveň pripravujete ďalšie potraviny, zabráňte prenosu chutí v dôsledku kvapkajúcej tekutiny tak, že rybu zasuniete priamo nad univerzálnym plechom.

Teplota

85–90 °C

Na šetrnú prípravu citlivých druhov rýb, ako je napr. morský jazyk.

100 °C

Na prípravu druhov rýb s pevným mäsom, napr. tresky a lososa.

Na prípravu rýb v šľave alebo vo vývare.

Doba prípravy

Doba prípravy závisí od hrúbky a zloženia pripravovaného pokrmu, nie od hmotnosti. O čo je kus hrubší, o to dlhšia je doba prípravy. Kus ryby s hmotnosťou 500 g a výškou 3 cm má dlhšiu dobu prípravy ako kus s hmotnosťou 500 g a 2 cm výškou.

Čím dlhšie sa ryba pripravuje, tým tuhšie je jej mäso. Dodržujte uvedené doby prípravy. Ak nie je ryba dostatočne uvarená, dovárajte ju len niekoľko minút.

Ak rybu varíte v šľave alebo vo vývare, uvedené doby prípravy o niekoľko minút predĺžte.

Príprava v pare

Tipy

- Použitím korenia a bylínok, napríklad kôpru podporíte vlastnú chuť.
- Väčšie ryby pripravujte v polohe, v akej plávajú. Aby ste túto polohu udržali, postavte na naparovaciu misku malú šálku hore dnom alebo podporný predmet. Rybu na ňu položte stranou s otvoreným bruchom.
- Zvyšky a odrezky ako kosti, plutvy a hlavu ryby dajte spolu s polievkovou zeleninou a studenou vodou do naparovacej misky, aby ste dosiahli **rybí vývar**. Varte pri 100 °C po dobu 60 minút. Čím dlhšia je doba prípravy, tým silnejší je vývar.
- Pre prípravu **ryba na modro** sa ryba varí v octovej vode (pomer ocot podľa receptu). Dôležité je nepoškodiť kožu ryby. Na túto prípravu sú vhodné: kapor, pstruh, lieň, úhor a losos.

Mäso

Čerstvý tovar

Prípravte mäso ako obvykle.

Hlbokozmrazené potraviny

Hlbokozmrazené mäso pred prípravou rozmrazte (viď kapitola „Špeciálne použitie“ odstavec „Rozmrazovanie“).

Príprava

Mäso, ktoré má byť mierne opečené a následne podusené, napr. guláš, musí byť opečené na varnej doske.

Doba prípravy

Doba prípravy závisí od hrúbky a zloženia pripravovaného pokrmu, nie od hmotnosti. O čo je kus hrubší, o to dlhšia je doba prípravy. Kus mäsa s hmotnosťou 500 g a výškou 10 cm má dlhšiu dobu prípravy ako kus s hmotnosťou 500 g a 5 cm výškou.

Tipy

- Ak majú zostať zachované **aromatické látky**, použite naparovaciu misku s perforovaným dnom. Koncentrát, ktorý sa zachytáva v univerzálnom plechu môžete použiť na zjemnenie omáčok alebo zamraziť na neskoršie použitie.
- Na dosiahnutie **silného vývaru** je vhodné slepačie mäso a z hovädzieho mäsa plátky zo stehna, prs, vysoké rebro a hovädzie kosti. Vložte mäso spolu s polievkovou zeleninou a studenou vodou do naparovacej misky. Čím dlhšia je doba prípravy, tým silnejší je vývar.

Ryža

Ryža počas varenia bobtná, preto sa musí variť v tekutine. Prijímanie tekutiny a tým pomer ryže k tekutine sa líši podľa druhu.

Ryža počas prípravy prijme celú tekutinu, nedôjde teda k strate živín.

Obilniny

Obilniny počas varenia bobtnajú, preto sa musia variť v tekutine. Pomer obilnín k tekutine závisí od druhu obilnín.

Obilniny sa môžu variť v celých zrnách alebo šrotované.

Cestoviny

Sušené cestoviny

Sušené rezance a cestoviny pri varení bobtnajú, preto sa musia variť v tekutine. Rezance musia byť dobre ponorené v tekutine. Pri používaní horúcej tekutiny je výsledok varenia lepší.

Výrobcom stanovenú dobu prípravy predĺžte asi o $\frac{1}{3}$.

Čerstvý tovar

Čerstvé rezance a cestoviny, napríklad z chladiaceho boxu nemusia bobtnať. Varte ich v namastenej miske s perforovaným dnom.

Navzájom zlepené rezance alebo cestoviny oddel'te a rovnomerne rozložte v naparovacej miske.

Ovocie


Aby nedošlo k strate šťavy, mali by ste ovocie pripravovať v naparovacej miske s plným dnom.


Ak pripravujete ovocie v perforovanej nádobe, zachyťte šťavu v univerzálnom plechu.

Tip: Zachytenú šťavu môžete použiť na prípravu tortovej polevy.

Klimatické pečenie

Používajte Klimatické pečenie .

V prevádzkovom spôsobe Klimatické pečenie  pečenie, smažíte alebo pripravujete potraviny tak, že sa ohrev priestoru na prípravu kombinuje s podporou vlhkosti (viď kapitola „Hlavné menu a podmenu“ a kapitola „Princíp obsluhy“, odstavec „Nasať vodu“).

Nasatá voda sa počas procesu prípravy pridáva cez 1 a 3 dávky pary do priestoru na prípravu pokrmu. Potraviny sa pripravujú rovnomerne a na rozdiel od prevádzkového spôsobu Príprava v pare  vyššími teplotami zároveň zhnednú.

Je normálne, keď sa na vnútornom skle dvierok počas dávok pary zráža vlhkosť. Toto orosenie sa v priebehu prípravy pokrmu odparí.

Dbajte prosím pritom na príslušné pokyny v kapitole „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Odpariť zvyšnú vodu“).


Vhodný pokrm na prípravu

Jedna dávka pary trvá asi 5–8 minút. Počet a moment dávok pary sa riadi priprávaným pokrmom:

- Pri **kysnutom ceste** sa dávkou pary na začiatku prípravu pokrmu docieli lepšie nakysnutie.
- **Chlieb a žemle** lepšie kysnú pri dávke pary na začiatku. Kôrka bude ešte lesklejšia, ak na konci prípravy nasleduje ešte jedna dávka pary.
- Pri **pečení masťnejšieho mäsa** ovplyvní dávky pary na začiatku pečenia lepšie vypečenie tuku.

Nevhodné je pečenie s podporou vlhkosti u druhov cesta, ktoré obsahuje veľmi veľa vlhkosti, ako napr. bielkovinové pečivo. Tu musí počas pečenia prebehnúť proces sušenia.

Tip: Ako orientačnú pomôcku použite priložené recepty alebo aplikáciu Miele.

 Nebezpečenstvo úrazu vodnou parou.

Vodná para môže spôsobiť ťažké popáleniny.

Okrem toho spôsobuje zrážanie vodnej pary na ovládacom paneli predĺžené reakčné doby sensorových tlačidiel a dotykového displeja.


Počas dávkovania pary naotvárajte dvierka.


Ak chcete pripravovať potraviny ako chlieb alebo žemle v predhriatom ohrevnom priestore, spúšťajte dávky pary najlepšie sami. Prvú dávku pary spustíte hneď po zasunutí pokrmu na prípravu.

Pri výbere viac ako jednej dávky pary sa môže druhá dávka pary spustiť najskôr pri teplote ohrevného priestoru od min.130 °C.

Automatická dávka pary


Rúra na pečenie spustí dávku pary automaticky po fáze rozohrievania.

Voda sa odparuje do ohrevného priestoru a na displeji sa zobrazí. Na displeji sa zobrazí .


Po dávke pary zhasne .

■ Dokončíte prípravu pokrmu.


1 dávka pary, 2 dávky pary alebo 3 dávky pary


Akonáhle svieti sensorové tlačidlo , môžete spustiť dávky pary.



Prečkajte fázu nahrievania, aby sa vodná para rovnomerne rozdelila v zahriatom vzduchu ohrevného priestoru.

Tip: Pre stanovenie okamihu dávkovania pary sa orientujte údajmi v receptoch v dodanej kuchárskej knihe alebo v aplikácii Miele. Na upozornenie času používajte funkciu Kuch. budík .

■ Zvoľte sensorové tlačidlo .

Spustí sa dávka pary.  zobrazí na displeji a sensorové tlačidlo  zhasne.

■ Na spustenie ďalších dávok pary postupujte príslušným spôsobom a to akonáhle svieti sensorové tlačidlo .


Po poslednej dávke pary zhasne  a  na displeji.

■ Dokončíte prípravu pokrmu.

Automatické programy

Mnohé automatické programy Vás vedú komfortne a bezpečne k optimálnemu výsledku prípravy.

Kategórie

Automatické programy  sú pre lepšiu prehľadnosť roztriedené do kategórií. Jednoducho zvolíte automatický program, ktorý je vhodný pre pripravovaný pokrm a budete sa riadiť pokynmi na displeji.

Dbajte prosím pritom na príslušné pokyny v kapitole „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Odpariť zvyšnú vodu“).

Používanie automatických programov

■ Zvoľte Automatické programy .

Zobrazí sa zoznam výberu.

■ Zvoľte požadovanú kategóriu.

Objavia sa automatické programy, ktoré sú k dispozícii vo zvolenej kategórii.

■ Zvoľte požadovaný automatický program.

■ Riadte sa pokynmi na displeji.

Upozornenia pre použitie

- Stupeň uvarenia sa zobrazuje pruhom so siedmymi segmentami. Požadovaný stupeň uvarenia môžete nastaviť pomocou navigačnej oblasti.
- Pri používaní automatických programov majú dodané recepty poskytnúť orientačnú pomoc. Príslušným automatickým programom je možné pripravovať aj podobné recepty s odlišnými množstvami.
- Skôr ako spustíte automatický program, nechajte ohrevný priestor po príprave pokrmu najskôr vychladnúť na izbovú teplotu.


- Keď vkladáte pokrm na prípravu do horúceho ohrevného priestoru, buďte pri otváraní dvierok opatrní. Môže vystúpiť horúca para. Ustúpte o krok a počkajte, pokým sa horúca para nerozplynie. Dbajte na to, aby ste sa nedostali do styku ani s horúcou parou, ani s horúcimi stenami ohrevného priestoru. Hrozí nebezpečenstvo obarenia a popálenia.
- Pri niektorých automatických programoch sa musí predtým, ako je možné dať pokrm na prípravu do ohrevného priestoru počkať na jeho predhriatie. Na displeji sa zobrazí príslušné upozornenie s časovým údajom.
- Pri niektorých automatických programoch sa musí po časti doby prípravy pridať tekutina. Na displeji sa zobrazí príslušné upozornenie s časovým údajom (napr. pre prídanie tekutiny).
- Časový údaj doby trvania automatického programu je približný. Podľa priebehu prípravy sa čas môže skrátiť alebo predĺžiť. Zmeny doby prípravy môžu vzniknúť hlavne v závislosti od počiatočnej teploty pripravovaného mäsa.

V tejto kapitole nájdete informácie k nasledujúcim použitiam:


- Rozmrazovanie
- Príprava pri nízkej teplote
- Zaváranie
- Sušenie
- Zmrazené produkty/hotové produkty
- Nahrievanie riadu

Rozmrazovanie

Keď sa zmrazená potravina rozmrazuje šetrne, zostane v nej zachované množstvo vitamínov a živín.

- Zvoľte Ďalšie .
- Zvoľte Rozmrazovanie.
- Prípadne zmeňte navrhovanú teplotu.

Vzduch v ohrevnom priestore začne cirkulovať a šetrne rozmrazí potraviny.

 **Nebezpečenstvo infekcie množným choroboplodných zárodkov.**

Choroboplodné zárodky, napr. salmonela môžu vyvolať ťažké otravy jedla.

Pri rozmrazovaní ryby a mäsa (hlavne hydiny) dbajte obzvlášť na čistotu.

Tekutinu z rozmrazovania nikdy nepoužívajte.

Potraviny po vyrovnávacej dobe ihneď po rozmrazení ďalej spracujte.

Tipy

- Zmrazený pokrm nechajte rozmrazovať bez obalu na univerzálnom plechu alebo v mise.
- Na rozmrazovanie hydiny používajte univerzálny plech s položeným roštom. Rozmrazovaný pokrm tak neleží v tekutine z rozmrazovania.

- Mäso, hydina alebo ryby nemusia byť pred prípravou úplne rozmrazené. Stačí, keď sú tieto potraviny čiastočne rozmrazené. Povrch je tak dostatočne mäkký, aby prijal koreniey.

Príprava pri nízkej teplote

Príprava pri nízkej teplote je ideálna pre citlivé hovädzie, bravčové, telacie ale aj jahňacie mäso, ktoré má byť stredne prepečené.

Príprava s „Nízkou teplotou“

Mäso najprv dookola rýchlo pri vysokej teplote rovnomerne orestujte.

Potom vložte mäso do predhriatej rúry, kde sa pri nízkej teplote a dlhej dobe prípravy šetrne štavnato dopečie.

Mäso sa pritom uvoľní. Štava vo vnútri začne cirkulovať a rozloží sa rovnomerne do vonkajších vrstiev.

Výsledkom pečenia je veľmi jemné a šťavnaté mäso.

- Používajte len mäso zbavené tuku bez šliach a mastných okrajov. Musí byť vopred vykostené.
- Na restovanie použite tuk, ktorý sa môže zahriať na veľmi vysokú teplotu (napr. rozpustené maslo, stolový olej).
- Mäso počas pečenia neprikrývajte.

Doba prípravy je asi 2–4 hodiny a závisí od hmotnosti, veľkosti a stupňa prepečenia mäsa.

- Akonáhle je príprava pokrmu ukončená, môžete mäso ihneď rozkrájať. Nie je potrebná doba odstáťia.
- Mäso udržiavajte teplé v ohrevnom priestore, pokým ho nebudete podávať na stôl. Výsledok prípravy nie je ovplyvnený.


Ďalšie použitia


- Mäso servírujte na predhriatych tanieroch s veľmi teplou šťavou, aby príliš rýchlo nevychladlo. Mäso má optimálnu teplotu na konzumáciu.

Používajte Horné/spodné pečenie

Orientujte sa podľa údajov v tabuľkách pre prípravu pokrmu na konci tohto dokumentu.

Použite univerzálny plech a na ňom položený plech na grilovanie a pečenie na rošte.

- Zasuňte univerzálny plech s roštom do úrovne 2.
- Zvoľte prevádzkový spôsob Horné/spodné pečenie  a teplotu od 120 °C.
- Ohrevný priestor spolu s univerzálnym plechom a roštom predhrievajte asi 15 minút.
- Počas rozohrievania rúry riadne orestujte zo všetkých strán kusy mäsa na varnej doske.


 Nebezpečenstvo popálenia horúcimi povrchmi.

Konvektomat je počas prevádzky horúci. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve.

Pri zasúvaní alebo vyberaní horúceho pokrmu ako aj pri prácach v horúcom ohrevnom priestore používajte chňapky na riad.


- Položte opečené mäso na rošt.
- Znížte teplotu na 100 °C (viď kapitola „Tabuľky prípravy pokrmu“).
- Dokončite prípravu mäsa.

Zaváranie

 Nebezpečenstvo infekcie množným choroboplodných zárodkov.

Pri jednom zaváraní strukovín a mäsa sa dostatočne neusmrtia baktérie clostridium-botulinum. Tým sa môžu vytvárať toxíny, ktoré spôsobujú ťažkú otravu. Tiety spóry sa usmrtia až ďalším zavarením.

Strukoviny a mäso po ochladení zavarte v priebehu 2 dní **vždy** druhý krát.

 Nebezpečenstvo poranenia pretlakom v uzatvorených nádobách.


V uzatvorených pohároch vzniká pri zaváraní a ohrievaní pretlak, dôsledkom ktorého sa môžu roztrhnúť.

Nezavárajte žiadne nádoby a ani ich nezohrievajte.

Príprava ovocia a zeleniny

Údaje platia pre 6 pohárov s obsahom 1 l.

Používajte len špeciálne poháre, ktoré dostanete v špecializovaných obchodoch (zaváracie poháre alebo poháre so závitovým uzáverom). Používajte len nepoškodené poháre a gumené tesnenia.

- Poháre pred zaváraním vypláchnite horúcou vodou a naplňte ich maximálne 2 cm pod okraj.
- Po naplnení potravinami na zaváranie očistite okraje pohárov čistou utierkou a horúcou vodou a poháre uzatvorte.
- Zasuňte univerzálny plech do úrovne 2 a postavte naň poháre.
- Zvoľte prevádzkový spôsob Horúci vzduch plus  a teplotu od 160–170 °C.

- Počkajte pokým nezačnú „bublínkovať“ (pokým začnú v pohároch rovnomerne stúpať bublinky).



Znížte včas teplotu, aby ste zabránili prevareniu.


Zaváranie ovocia a uhoriek


- Akonáhle uvidíte v pohároch bublinky, nastavte uvedenú teplotu dohrievania a po uvedenú dobu nechajte poháre dohrievať v ohrevnom priestore.

Zaváranie zeleniny


- Akonáhle uvidíte v pohároch bublinky, nastavte uvedenú teplotu zavárania a po uvedenú dobu zavárajte zeleninu.
- Nastavte po zaváraní uvedenú teplotu dohrievania a po uvedenú dobu nechajte poháre dohrievať v ohrevnom priestore.

		
ovocie	-/-	30 °C 25-35 min
uhorky	-/-	30 °C 25-30 min
červená cvikla	120 °C 30-40 min	30 °C 25-30 min
fazuľa (zelená alebo žltá)	120 °C 90-120 min	30 °C 25-30 min

 Teplota zavárania a čas pokým nie sú vidieť bublinky

 Teplota a čas dohrievania

Po zaváraní vyberte poháre.

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Poháre sú po zaváraní veľmi horúce.

Pri vyberaní pohárov používajte chňapky na hrnce.

- Vyberte poháre z ohrevného priestoru.
- Nechajte ich potom prikryté utierkou stáť asi 24 hodín na mieste bez prievaniu.
- Strukoviny a mäso po ochladení zavarte v priebehu 2 dní **vždy** druhý krát.
- Odstráňte poháre na zaváranie a uzávery a nakoniec skontrolujte, či sú uzatvorené všetky poháre.

Otvorené poháre buď opäť zavárajte alebo ich skladujte v chlade a zavarenú zeleninu a ovocie ihneď spotrebujte.

- Pred uskladnením poháre skontrolujte. Ak sa poháre po dlhšej dobe otvorili alebo sa vydul vrchnák a pri otvorení pohár neklikne), zlikvidujte jeho obsah.

Ďalšie použitia


Sušenie

Sušenie a vysušanie je tradičný spôsob konzervovania pre ovocie, niektoré druhy zeleniny a bylín.






Predpokladom je čerstvé a dobre zrelé ovocie a zelenina bez dotlačenia.



- Potraviny na sušenie v prípade potreby ošúpte, odstráňte jadro a pokrájajte na menšie.
- Potraviny na sušenie rovnomerne rozložte podľa veľkosti na rošte alebo na univerzálnom plechu v jednej vrstve.


Tip: Ak máte k dispozícii, môžete použiť aj perforovaný plech na pečenie a fritovanie Gourmet AirFry.

- Sušte maximálne na 2 úrovniach naraz.
Zasuňte pokrm na sušenie do úrovni 1+3.
Ak používate rošt a univerzálny plech, zasunúť univerzálny plech pod rošt.
- Zvoľte Horúci vzduch plus .
- Zmeňte navrhovanú teplotu a nastavte čas sušenia.
- Na univerzálnom plechu otáčajte v pravidelných odstupoch potraviny na sušenie.

Čas sušenia je dlhší pre celé a polovičné suché výrobky.


sušený pokrm		🌡️ [°C]	🕒 [h]
ovocie		60–70	2–8
zelenina		55–65	4–12
huby		45–50	5–10
bylinky*		30–35	4–8

Prevádzkový režim, 🌡️ Teplota, 🕒 Čas sušenia,  Horúci vzduch plus,  Horné/spodné pečenie

*Bylinky sušte len na univerzálnom plechu v úrovni 2 a používajte prevádzkový spôsob Horné/spodné pečenie , pretože pri použití Horúci vzduch plus je zapnutý ventilátor.

- Ak sa v ohrevnom priestore začnú tvoriť kvapky vody, znížte teplotu.

Vybratie sušených potravín

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Konvektomat je počas prevádzky horúci. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve.

Pri vyberaní sušených potravín používajte chňapky na hrnce.

- Usušené ovocie alebo zeleninu nechajte vychladnúť.

Sušené ovocie musí byť úplne suché, ale mäkké a pružné. Keď ho rozlomíte alebo prekrájate, nesmie vytekať z neho šťava.

- Sušené potraviny skladujte v uzatvorených pohároch alebo dózach.

Zmrazené produkty/ hotové produkty

Tipy pre múčniky, pizzu a bagety

- Múčnik, pizzu a bagety pečte na rošte s položeným papierom. Plech na pečenie alebo univerzálny plech sa pri príprave týchto hlbokozmrazených potravín môžu zdeformovať tak, že ich nebudete môcť v horúcom stave vybrať z ohrevného priestoru. Každé ďalšie použitie prináša so sebou ďalšiu deformáciu.
- Zvoľte nižšiu teplotu z odporučených teplôt na obale.

Tipy pre hranolky, krokety a podobné

- Tieto hlbokozmrazené produkty môžete pripravovať na plechu na pečenie alebo na univerzálnom plechu.
- Zvoľte nižšiu teplotu z odporučených teplôt na obale.
- Pripravované potraviny niekoľkokrát obráťte.

Príprava zmrazených produktov/hotových produktov

Šetrné spracovanie potravín slúži
Vášmu zdraviu.


Múčnik, pizzu, hranolky a pod. upečte
len do zlata a nie na tmavo hnedo.


- Zvoľte prevádzkový spôsob a teplotu odporučenú na obale.
- Predhrejte ohrevný priestor.
- Zasuňte pokrm do predhriateho ohrevného priestoru na úroveň odporučenú na obale.
- Po kratšej dobe prípravy ako je uvedené na obale skontrolujte pokrm.

Nahrievanie riadu

Na zohriatie riadu použite prevádzkový spôsob Horúci vzduch plus .

Zohrievajte len tepelne odolný riad.

- Zasuňte rošt do úrovne 1 a postavte naň riad na nahriatie. Podľa veľkosti riadu môžete postaviť riad aj na dno ohrevného priestoru a aj vymontovať postranné mriežky.
- Zvoľte Horúci vzduch plus .
- Nastavte teplotu od 50-80 °C.

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Konvektomat je počas prevádzky horúci. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve. Na spodnej strane riadu sa môžu ojedinele vytvárať kvapky vody.

Pri vyberaní riadu používajte chňapky na hrnce.

- Ohriaty riad vyberte z ohrevného priestoru.

Pečenie

Šetrné spracovanie potravín slúži
Vášmu zdraviu.

Múčnik, pizzu, hranolky a pod. upečte
len do zlatista a nie na tmavo hnedo.

Tipy pre pečenie

- Nastavte dobu prípravy. Pečenie by nemalo byť predvolené príliš dlho. Cesto by sa vysušilo a znížil by sa účinok kypriaceho prostriedku.
- Môžete používať rošt, plech na pečenie, univerzálny plech a každú formu na pečenie z tepelne odolného materiálu.
- Nepoužívajte svetlé, tenkostenné formy z lesklého materiálu, pretože vo svetlých formách pokrm nerovnomerne alebo slabo zhnedne. Za nevhodných podmienok sa pokrm neprepečie.
- Múčniky v hranatej alebo podlhovastej formy postavte na rošt najlepšie naprieč, aby ste dosiahli rovnomerné rozdelenie tepla vo forme a rovnomerný výsledok pečenia.
- Formy na pečenie postavte vždy na rošt.
- Ovocné koláče a vysoké múčniky pečte na univerzálnom plechu.

Použitie papiera na pečenie

Príslušenstvo Miele ako napr. univerzálny plech sú zušľachtené povrchovou úpravou PerfectClean (viď kapitola „Vybavenie“). Vo všeobecnosti nemusíte zušľachtené povrchy PerfectClean vymastiť alebo vyložiť papierom na pečenie.

- Používajte papier na pečenie pri pečení lúhovaného pečiva, pretože použitý lúh sodný by mohol poškodiť povrchovú úpravu PerfectClean.
- Papier na pečenie používajte pri pečení keksov, cukroviniek, makróniek a podobného. Tieto cestá sa kvôli svojmu vysokému podielu bielkovín ľahko prilepia.
- Používajte papier na pečenie pri príprave mrazených pokrmov na rošte.

Informácie k tabuľkám prípravy

Tabuľky prípravy nájdete na konci tohto dokumentu.

Voľba teploty

- Všeobecne zvolte nižšiu teplotu. Pri vyšších teplotách ako sú uvedené sa síce skraca čas prípravy pokrmu, ale zhnednutie môže byť veľmi nerovnomerné a pokrm sa za určitých okolností neprepečie.

Voľba doby prípravy

Časy v tabuľkách prípravy platia, ak to nie je inak uvedené, pre nepredhriaty ohrevný priestor. Pri predhriatej rúre sa časy skracujú o asi 10 minút.

- Po kratšej dobe pečenia skontrolujte, či je pokrm prepečený. Špajdlou pichnete do cesta.

Ak sa na špajdli neprilepí vlhké cesto, jedlo je hotové.


Pokyny k prevádzkovým spôsobom

Prehľad všetkých prevádzkových spôsobov s príslušnými navrhovanými teplotami nájdete v kapitole „Hlavné menu a submenu“.

Používajte Automatické programy .

- Riad'ťe sa pokynmi na displeji.

Používajte Horúci vzduch plus .

Môžete pripravovať pokrmy pri nižších teplotách ako pri prevádzkovom spôsobe Horné/spodné pečenie , pretože sa teplo okamžite rozdelí v ohrevnom priestore.

Tento druh prevádzky používajte, ak pečiete naraz na viacerých úrovniach.

- 1 úroveň: Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 2.
- 2 úrovne: Pokrm na prípravu zasúvajte do úrovni 1+3 alebo 2+4.
- 3 úrovne: Pokrm na prípravu zasúvajte do úrovni 1+3+5.

Tipy

- Ak pripravujete zároveň vo viacerých úrovniach, univerzálny plech zasuňte najnižšie.
- Vlhké pečivo alebo múčniky pečte naraz maximálne na 2 úrovniach.

Používajte Klimatické pečenie .

Tento druh prevádzky používajte spolu s podporou vlhkosti.

- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 2.

Používajte Intenzívne pečenie .

Tento spôsob prípravy používajte na pečenie múčnika s vlhkou oblohou.

Tento spôsob prípravy **nepoužívajte** na pečenie nízkeho pečiva.

- Múčnik zasúvajte do úrovne 1 alebo 2.

Používajte Horné/spodné pečenie .

Vhodné sú matné a tmavé formy na pečenie z čierneho plechu, tmavého emailu, stmaveného bieleho plechu alebo matného hliníka; tepelne odolné sklenené formy; formy s povrchovou úpravou.

Používajte tento spôsob prevádzky na prípravu tradičných receptov. Pri receptoch podľa starých kuchárskych kníh nastavte o 10 °C nižšiu teplotu ako je uvedená. Doba prípravy sa nemení.

- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 1 alebo 2.

Používajte Eco horúci vzduch .

Tento prevádzkový spôsob používajte na energeticky šetrné pečenie malých množstiev ako napr. mrazená pizza, rozpekacie žemličky alebo vykrajované koláčiky.

- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 2.

Pečenie mäsa

Tipy na pečenie

- Môžete používať všetok riad z tepelne odolného materiálu ako napr. pekáče, hrniec na vyprážanie, sklenená forma, hadica na pečenie alebo vrečko na pečenie, rímsky hrniec, univerzálny plech, rošt a/alebo gril plech na pečenie mäsa (ak je k dispozícii) na univerzálnom plechu.
- **Predohrev** ohrevného priestoru je nutný len pri príprave rozbifu a filé. Vo všeobecnosti nie je predohrev potrebný.
- Na pečenie mäsa používajte **uzatvorenú nádobu**, napr. pekáč. Mäso zostane vo vnútri šťavnaté. Okrem toho zostane ohrevný priestor čistejší ako pri pečení na rošte. Zostane dostatok základu na prípravu omáčky.
- Ak použijete **foliu/vrečko na pečenie** dbajte na údaje na obale.
- Ak použijete na pečenie **rošt** alebo **otvorenú nádobu** môžete chudú mäso potrieť tukom, obložiť plátkami slaniny alebo prešpikovať.
- Mäso **okoreňte** a položte do nádoby na prípravu. Obložte ju vložkami masla alebo margarínu, alebo ho polejte olejom alebo pokrmovým tukom. Pri veľkom chudom mäse (2–3 kg) a tučnej hydine pridajte cca 1/8 l vody.
- Počas pečenia neprilievajte príliš veľa tekutiny. Ovplyvnilo by to **zhnednutie** mäsa. Zhnednutie vzniká na konci doby prípravy. Mäso získa intenzívne hnedé zafarbenie keď asi po polovici doby pečenia zložíte z nádoby pokrievku.
- Po skončení pečenia vyberte prípravný pokrm z ohrevného priestoru, prikryte ho a nechajte asi 10 minút **odležať**. Potom pri narezávaní vytečie menej šťavy.





- Koža **hydiny** bude chrumkavá, keď ju 10 minút pred koncom doby pečenia potriete mierne osolenou vodou.

Informácie k tabuľkám prípravy

Tabuľky prípravy nájdete na konci tohto dokumentu.

- Rešpektujte uvedené rozsahy teplôt, úrovne a doby. Pritom sú zohľadnené rôzne nádoby na prípravu, kusy mäsa a zvyky pri príprave.

Voľba teploty °F

- Všeobecne zvolte nižšiu teplotu. Pri vyšších teplotách ako je to uvedené mäso síce zhnedne, ale sa neprepečie.
- Pri Horúci vzduch plus , Klimatické pečenie  a Automatické pečenie  zvolte o asi 20 °C nižšiu teplotu ako pri Horné/spodné pečenie .
- Pri kusoch mäsa ťažších ako 3 kg zvolte asi o 10 °C nižšiu teplotu ako je to uvedené v tabuľke pre pečenie mäsa. Pečenie trvá o niečo dlhšie, ale mäso sa pečie rovnomerne a kôrka nebude príliš hrubá.
- Pri pečení na rošte zvolte teplotu asi o 10 °C nižšiu ako pri pečení v uzatvorenej nádobe.

Voľba doby prípravy ☺

Časy platia, ak to nie je inak uvedené, pre nepredhriaty ohrevný priestor.

- Dobu pečenia môžete určiť tak, že podľa druhu mäsa vynásobíte výšku pečeného [cm] časom na cm výšky [min/cm]:
- hovädzina/divina: 15–18 min/cm
- bravčovina/telacina/jahňacina: 12–15 min/cm
- rozbif/filé: 8–10 min/cm


- Po kratšej dobe pečenia skontrolujte, či je pokrm prepečený.


Tipy

- Doba prípravy sa pri zmrazenom mäse predlžuje asi o 20 minút na kg.
- Hlbokozmrazené mäso môžete do hmotnosti 1,5 kg piecť bez predošlého rozmrazenia.

Pokyny k prevádzkovým spôsobom

Prehľad všetkých prevádzkových spôsobov s príslušnými navrhovanými teplotami nájdete v kapitole „Hlavné menu a submenu“.

Zvoľte tento prevádzkový spôsob Spodné pečenie  na konci doby prípravy, keď má pripravovaný pokrm na spodnej strane viac zhnednúť.

Tento prevádzkový spôsob Intenzívne pečenie  nepoužívajte na pečenie nízkeho pečiva a mäsa, pretože by základ stmavol.


Používajte Automatické programy .

- Riadte sa pokynmi na displeji.

Používajte Horúci vzduch plus alebo Automatické pečenie .

Tieto spôsoby prevádzky sú vhodné na pečenie pokrmov z mäsa, rýb a hydiny s hnedou kôrkou a na pečenie rozbifu a filé.

Môžete pripravovať pokrmy pri nižších teplotách ako pri prevádzkovom spôsobe , pretože sa teplo okamžite rozdelí v ohrevnom priestore.

V prevádzkovom spôsobe Automatické pečenie  sa priestor na prípravu počas fázy rozpekania najskôr nahreje na vysokú teplotu (cca 230 °C). Akonáhle

sa dosiahne táto teplota, konvektomat sa sám reguluje na nastavenú teplotu prípravy (teplota pre pokračovanie v pečení).

- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 2.

Používajte Klimatické pečenie .

Tento druh prevádzky používajte spolu s podporou vlhkosti.

- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 2.

Používajte Horné/spodné pečenie .

Používajte tento spôsob prevádzky na prípravu tradičných receptov. Pri receptoch podľa starých kuchárskych kníh nastavte o 10 °C nižšiu teplotu ako je uvedená. Doba prípravy sa nemení.

- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 2.

Používajte Eco horúci vzduch .

Tento prevádzkový spôsob používajte na úsporné pečenie malých kusov mäsa alebo mäsových pokrmov.

- Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 2.

Grilovanie

⚠ Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

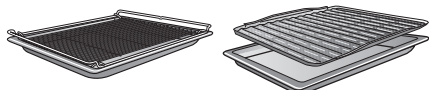
Ak grilujete pri otvorených dverkách, nie je už horúci vzduch automaticky vedený cez ventilátor chladenia a ochladzovaný. Ovládacie prvky sa zahrievajú.

Pri grilovaní zatvorte dvierka.

Tipy na grilovanie

- Pri grilovaní je nutné predhriať. Predhrievajte výhrevné teleso pre horné pečenie a grilovanie asi 5 minút pri zatvorených dverkách.
- Mäso rýchlo opláchnite pod studenou tečúcou vodou a vysušte ho. Pred grilovaním plátky mäsa nesolte, pretože by z neho vytekala šťava.
- Chudšie mäso môžete potrieť olejom. Nepoužívajte žiadne iné tuky, pretože tieto rýchlo zhnednú alebo vytvárajú dym.
- Ploché ryby a plátky rýb očistite a osolte ich. Rybu môžete aj pokvapkať šťavou z citróna.
- Použite univerzálny plech a na ňom položený rošt alebo plech na grilovanie a pečenie (ak je k dispozícii). Plech na grilovanie a pečenie mäsa chráni odkvapkávajúcu šťavu z mäsa pred spálením, aby ju bolo možné použiť ďalej. Na grilovanie potrite rošt alebo gril olejom a položte naň pokrm na grilovanie.

Nepoužívajte plech na pečenie koláčov.



Informácie k tabuľkám prípravy

Tabuľky prípravy nájdete na konci tohto dokumentu.

- Rešpektujte uvedené rozsahy teplôt, úroveň a doby. Pritom sú zohľadnené rôzne kusy mäsa a zvyky pri príprave.
- Po kratšej dobe grilovaný pokrm skontrolujte.

Voľba teploty^{°F}

- Všeobecne zvolte nižšiu teplotu. Pri vyšších teplotách ako je to uvedené mäso síce zhnedne, ale sa neprepeče.

Zvolenie úrovne

- Zvolte úroveň podľa hrúbky pripravovaného pokrmu.
- Zasuňte nízky pokrm na prípravu do úrovne 3 alebo 4.
- Zasuňte pokrm na prípravu s väčším priemerom do úrovne 1 alebo 2.

Voľba doby prípravy ☺

- Nízke plátky mäsa/rýb potrebujú asi 6–8 minút na každú stranu. Dbajte na približne rovnakú hrúbku plátkov, aby sa príliš nelíšili doby grilovania.
- Po kratšej dobe pečenia skontrolujte, či je pokrm prepečený.
- Pri mäse ako **skúšku pečenia** zatlačte naň lyžicou. Takto môžete zistiť, do akej hĺbky je mäso prepečené.
- **anglicky/ružové**
Ak je mäso ešte veľmi pružné, vo vnútri je ešte červené.
- **medium**
Ak sa mäso mierne poddá, vo vnútri je ružové.
- **prepečené**
Ak sa mäso takmer vôbec nepoddá, je prepečené.

Tip: Ak je povrch väčších kusov mäsa už veľmi tmavý, ale vo vnútri nie je mäso ešte hotové, zasuňte grilovaný pokrm na nižšiu úroveň alebo znížte teplotu grilovania. Tak povrch príliš nezchodne.

Pokyny k prevádzkovým spôsobom

Prehľad všetkých prevádzkových spôsobov s príslušnými navrhovanými teplotami nájdete v kapitole „Hlavné menu a submenu“.

Používajte Veľký gril ☺☺☺.

Na grilovanie plochých pokrmov vo väčších množstvách a na zapekanie vo veľkých formách.


Celé výhrevné teleso pre horné pečenie/grilovanie sa rozohreje do červena, aby vytvorilo potrebné tepelné žiarenie.

Používajte Gril s cirkuláciou ☺☺☺.

Tento prevádzkový spôsob je vhodný na grilovanie pokrmu s väčším priemerom, napr. kurča.


Pre nízke pokrmy na prípravu sa všeobecne odporúča nastaviť teplotu na 220 °C, pre pokrmy s väčším priemerom na 180–200 °C.

Čistenie a ošetrovanie

 **Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.**

Konvektomat je počas prevádzky horúci. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve.

Skôr ako začnete s čistením, nechajte najprv vychladnúť ohrevné teleso, postrannú mriežku a príslušenstvo.

 **Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.**

Para z parného čistiaceho zariadenia sa môže dostať k častiam pod napätím a spôsobiť skrat.

Na čistenie nepoužívajte nikdy parný čistič.

Ak použijete nevhodné čistiace prostriedky, môžu sa všetky povrchy zafarbiť alebo zmeniť. Čelná stena konvektomatu sa poškodí čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie a odvápnovacím prostriedkom.

Všetky povrchy sú citlivé na poškrabanie. Pri sklenených plochách môžu škrabance za istých okolností spôsobiť ich rozbitie.

Odstráňte ihneď zvyšky čistiacich prostriedkov.

Nevhodné čistiace prostriedky

Aby ste nepoškodili povrchové plochy, vyhýbajte sa pri čistení:

- čistiacim prostriedkom obsahujúcim sódu, čpavok, kyseliny alebo chloridy
- čistiace prostriedky rozpúšťajúce vodný kameň
- čistiacim prostriedkom na drhnutie (napr. drhúci prášok, tekuté mlieko, drsné hubky)

- čistiacim prostriedkom obsahujúcimi rozpúšťadlá
- čistiace prostriedky na nerez
- čistiace prostriedky na umývačku riadu
- čistiaci prostriedok na sklo
- čistiaci prostriedok pre sklokeramické varné dosky
- tvrdé drhúce kefy a hubky (napr. hubky na hrnce, alebo použité hubky obsahujúce ešte zvyšky drhúcich prostriedkov)
- odstraňovač nečistôt
- ostré kovové škrabky
- oceleovej vlne
- bodovému čisteniu mechanickými čistiacimi prostriedkami
- čistič rúr na pečenie
- nerezové špirály

Ak nečistoty dlhšiu dobu pôsobia, môžu prihorieť a za určitých okolností sa už nedajú odstrániť. Niekoľkonásobné použitie bez vyčistenia medzi tým môže mať za následok náročnejšie čistenie. Odstraňujte nečistoty najlepšie ihneď.


Príslušenstvo nie je vhodné na čistenie v umývačke riadu (v výnimkou naparovacej nádoby).

Tip: Znečistenia ovocnou šťavou alebo cestom z nedostatočne uzatvorených foriem na pečenie sa dajú ľahšie odstrániť ak je rúra na pečenie ešte trochu teplá.

Pre pohodlnejšie čistenie odporúčame:

- Rozoberte dverka.
- Vymontujte postranné mriežky s výsuvnými pojazdami FlexiClip (ak sú k dispozícii).
- Rozoberte katalyticky emailovanú zadnú stenu.

Odstránenie normálneho znečistenia

Tip: Čistenie sa uľahčí, ak použijete program **Ďalšie**  | **Údržba** | **Odmočenie** (viď odstavec „Starostlivosť“).

- Odstráňte vodu a kondenzát v priestore na prípravu a v záchytnom žľabe pomocou špongie alebo sacej utierky.
- Odstráňte bežné znečistenia najlepšie ihneď teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákná.
- Dôkladne odstráňte zvyšky čistiacich prostriedkov čistou vodou. Toto čistenie je obzvlášť dôležité pri dieloch zušľachtených úpravou PerfectClean, pretože zvyšky čistiacich prostriedkov obmedzujú efekt brániaci priľnavosti.
- Povrch nakoniec vysušte jemnou utierkou.

Čistenie tesnenia

Dookola okolo ohrevného priestoru sa ako utesnenie vnútornej steny dverí nachádza tesnenie.

Tesnenie sa môže pri zvyškoch maziva stať krehké a zlomiť sa.

- Najlepšie čistite tesnenie po každom procese prípravy.

Ak nie je tesnenie správne nasadené, môže počas prípravy pokrmu z ohrevného priestoru vystupovať para.

Nikdy nevyberajte tesnenie.

Čistenie naparovacej misky

Naparovacie misky sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

- Po každom použití umyte a usušte naparovaciu misku.
- Namodralé zafarbenie naparovacích misiek odstráňte octom a potom misky opláchnite čistou vodou.

Odstránenie hrubých nečistôt (okrem FlexiClip plnovýsuvných pojazdov)

Pretečené ovocné šťavy alebo zvyšky z pečenia môžu spôsobiť neodstrániteľné farebné zmeny alebo matné miesta na emailových povrchoch. Tieto škvrny neovplyvňujú vlastnosti použitia.

Nepokúšajte sa za každú cenu tieto škvrny odstrániť. Používajte len tu popísané pomocné prostriedky.

- Odstráňte pripečené zvyšky škrabkou na sklo alebo nerezovou špirálou - drôtenkou (napr. Spontex, Spirinett), teplou vodou a prostriedkom na ručné umývanie.

Tip: Čistenie sa uľahčí, ak použijete program **Ďalšie**  | **Údržba** | **Odmočenie** (viď odstavec „Starostlivosť“).

Čistenie a ošetrovanie

Katalytický email stráca samoúčinné čistiace vlastnosti vplyvom drhnutí prostriedkov, kefami a špongiami ako aj čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie.

Skôr ako použijete čistiaci prostriedok na rúry na pečenie, rozoberte emailované časti.

Použitie čistiaceho prostriedku pre rúry na pečenie

- Pri veľmi ťažko dostrániteľnom znečistení naneste na studený zušľachtený povrch čistiaci prostriedok Miele na rúry na pečenie.

Ak sa sprej na čistenie rúr dostane do medzipriestorov a otvorov, dôjde počas ďalšej prípravy k silnému zápachu.

Sprej na čistenie rúr nestriekajte na strop priestoru na prípravu.

Sprej na čistenie rúr nestriekajte do medzipriestorov a otvorov stien a na zadnú stenu.

- Nechajte ho pôsobiť podľa údajov na obale.

Čistiace prostriedky iných výrobcov sa smú nanášať len na studené povrchy a pôsobiť maximálne 10 minút.

- Po určitej dobe pôsobenia môžete navyše použiť tvrdú stranu hubky na umývanie riadu.
- Dôkladne odstráňte zvyšky čistiacich prostriedkov čistou vodou.
- Povrchy nakoniec vysušte jemnou utierkou.

Nepoddajné nečistoty na FlexiClip plnovýsuvných pojazdoch

Špeciálne mazivo FlexiClip plnovýsuvných pojazdov sa pri čistení v umývačke riadu vymyje, čím sa zhoršia vlastnosti výsuvu.

FlexiClip pojazdy nikdy nečistite v umývačke riadu.

Pri silných znečisteniach povrchov alebo zlepení ložísk vytečenou ovocnou šťavou postupujte nasledovne:

- FlexiClip-pojazdy namočte krátko (asi na 10 minút) do horúceho oplachovacieho roztoku.

V prípade potreby môžete navyše použiť tvrdú stranu hubky na umývanie riadu. Ložisko môžete vyčistiť mäkkou kefkou.

Po čistení môžu zostať sfarbenia alebo zosvetlené časti, ktoré ale neovplyvnia vlastnosti použitia.

Čistenie katalyticky emailovanej zadnej steny

Katalytický email sa pri vysokých teplotách čistí od oleja a masnôt sám. Nepotrebuje žiadne dodatočné čistiace prostriedky. O čo vyššia je teplota, o to účinnejší je proces.

Katalytický email stráca samoúčinné čistiace vlastnosti vplyvom drhnutí prostriedkov, kefami a špongiami ako aj čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie.

Vymontujte katalyticky emailované časti skôr ako použijete čistiaci prostriedok na rúry na pečenie v ohrevnom priestore.

Odstránenie znečistenia koreninami, cukrom alebo podobným


- Rozoberte zadnú stenu (viď kapitola „Čistenie a starostlivosť“, odstavec „Rozobratie zadnej steny“).
- Zadnú stenu vyčistíte ručne, teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a mäkkou kefkou.
- Zadnú stenu dôkladne opláchnite.
- Skôr ako zadnú stenu opäť založíte, nechajte ju vysušiť.

Odstránenie oleja a mastných znečistení

- Vyberte príslušenstvo z ohrevného priestoru (vrátane postrannej mriežky).
- Skôr ako spustíte katalytické čistenie, odstráňte hrubé nečistoty z vnútornej strany dvierok a z PerfectClean povrchu, aby neprihoreli.
- Zvoľte požadovaný spôsob prevádzky Horúci vzduch plus a 250 °C
- Prázdny ohrevný priestor vyhrievajte minimálne 1 hodinu.

Dĺžka je závislá od znečistenia.

Keď je katalytický email silno znečistený olejom alebo masťou, môže sa počas procesu čistenia v ohrevnom priestore vyzrážať film.

 **Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.**

Konvektomat je počas prevádzky horúci. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore.


Skôr ako začnete s čistením, nechajte najprv vychladnúť ohrevné teleso a ohrevný priestor.

- Vyčistíte vnútornú stranu dvierok teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákná.

Každé ďalšie zohriatie na vysokú teplotu postupne odstraňuje ešte existujúce znečistenia.

Čistenie stropu ohrevného priestoru

Je vhodné pravidelne čistiť strop priestoru na prípravu od potravín.

 **Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.**

Konvektomat je počas prevádzky horúci. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve.

Skôr ako začnete s čistením, nechajte najprv vychladnúť ohrevné teleso, postrannú mriežku a príslušenstvo.

Konvektomat sa môže poškodiť, ak cez kryt lampy prenikne voda.

Konvektomat nikdy neuvádzajte do prevádzky bez upevneného krytu lampy.

Výhrevné teleso na grilovanie sa môže poškodiť.

Výhrevné teleso / grilovacie teleso nesklápaťe násilím.

- Vyčistíte strop ohrevného priestoru teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákná.


Čistenie a ošetrovanie

Odpariť zvyšnú vodu

Počas prípravy pokrmu parou alebo s podporou vlhkosti môže zvyšková voda zostať v odparovacom systéme, napr. ak sa proces prípravy s podporou vlhkosti preruší ručne alebo výpadkom el. prúdu.

Pri ďalšom použití **Príprava v pare** (☁☁☁), **Klimatické pečenie** (☁☁☁) alebo pri automatickom programe s podporou vlhkosti sa zobrazí **Odpariť zvyšnú vodu**.

- Spustíte odparovanie zvyškovej vody podľa možnosti ihneď, aby sa pri ďalšej príprave pokrmu dostala na pripravovaný pokrm výhradne para z čerstvej vody a aby sa odparovací systém nezaplavil nasatím ďalšej vody.

 **Nebezpečenstvo úrazu vodnou parou.**

Vodná para môže spôsobiť ťažké popáleniny.


Počas odparovania zvyškovej vody neotvárajte dvierka.

Podľa stávajúceho množstva zvyškovej vody môže jej odparovanie rôzne trvať.

Ohrevný priestor sa nahreje a zvyšná voda sa odparí, tým sa vyzráža vlhkosť v ohrevnom priestore a na dvierkach.

- Po vychladnutí ohrevného priestoru odstráňte bezpodmienečne toto orosenie z ohrevného priestoru a z dvierok.

Okamžité odparenie zvyškovej vody

 **Nebezpečenstvo úrazu vodnou parou.**

Vodná para môže spôsobiť ťažké popáleniny.

Počas dávkovania pary neotvárajte dvierka.

- Zvoľte prevádzkový spôsob alebo automatický program s podporou vlhkosti.

Zobrazí sa otázka **Odpariť zvyšnú vodu**.

- Potvrďte pomocou **OK**.

Zobrazí sa časový údaj.

Spustí sa odparenie zvyškovej vody. Môžete sledovať priebeh.


Zadaný čas závisí od množstva vody, ktorá sa nachádza v systéme tvorby pary. V priebehu odparovania zvyškovej vody môže tento čas systém korigovať podľa skutočne existujúceho množstva vody.

Na konci odparovania zvyškovej vody zaznie signál a zobrazí sa **Hotovo**.

Teraz môžete uskutočniť prípravu pokrmu jedným z prevádzkových spôsobov, alebo automatickým programom s podporou vlhkosti.

Pri odparovaní zvyškovej vody sa v ohrevnom priestore a na dvierkach zráža vlhkosť. Po vychladnutí ohrevného priestoru odstráňte bezpodmienečne toto orosenie.

Vynechanie odparovania zvyškovej vody

 Nebezpečenstvo infekcie spôsobené baktériami v zásobníku vody. Ak preskočíte odparovanie zvyškovej vody, v zásobníku na vodu sa môžu začať tvoriť zárodky. Táto voda so zárodkami sa môže pri ďalšom procese prípravy odpariť na pripravovaný pokrm.

Spustíte odparovanie zvyškovej vody podľa možnosti ihneď, aby sa pri ďalšej príprave pokrmu dostala na pripravovaný pokrm výhradne para z čerstvej vody.

Za veľmi nepriaznivých okolností môže dôjsť pri ďalšom nasávaní vody k pretečeniu systému tvorby pary do ohrevného priestoru.

Podľa možnosti neukončujte odparovanie zvyškovej vody.

- Zvoľte prevádzkový spôsob alebo automatický program s podporou vlhkosti.

Zobrazí sa Odpariť zvyšnú vodu.

- Zvoľte Preskočiť.


Teraz môžete uskutočniť/budujte prípravu pokrmu jedným z prevádzkových spôsobov, alebo automatickým programom s podporou vlhkosti.


Pri ďalšej voľbe prevádzkového spôsobu alebo automatického programu s podporou vlhkosti, ako aj pri vypnutí konvektomatu budete opäť vyzvaní, aby ste spustili odparenie zvyškovej vody.

Údržba

Odmočenie

S týmto programom na ošetrovanie môžete namočiť hrubé znečistenia.

- Vyberte príslušenstvo z ohrevného priestoru.
- Veľké nečistoty odstráňte utierkou.
- Zvoľte Ďalšie  | Údržba | Odmočenie.
- Riadte sa pokynmi na displeji.

 Nebezpečenstvo úrazu horúcou parou.

Keď je program starostlivosti ukončený, môže pri otvorení dvierok vystúpiť veľmi veľa horúcej pary. Môžete sa parou popáliť.

Ustúpte o krok a počkajte, pokým sa horúca para nerozplynie.

- Odstráňte po namočení **okamžite** vodu a kondenzát v priestore na prípravu a v záchytnom žľabe pomocou špongie alebo sacej utierky.
- Vysušte ohrevný priestor a vnútornú stranu dvierok utierkou.

Tip: Po programe ošetrovania Odmočenie odporúčame spustiť program Sušenie, aby sa odstránila vlhkosť aj z nedostupných miest priestoru na prípravu.


Sušenie

Pomocou tohto programu ošetrovania môžete vysušiť v priestore na prípravu zvyšnú vlhkosť aj na nedostupných miestach, aby ste priestor na prípravu chránili pred koróziou.


Program ošetrovania Sušenie pozostáva z 3 fáz: Odparovanie zvyšnej vody v prázdnom priestore na prípravu, sušenie

Čistenie a ošetrovanie

zohriatím priestoru na prípravu a rýchle ochladenie pri mierne pootvorených dvierkach.

 **Nebezpečenstvo infekcie spôsobené baktériami v zásobníku vody.**

Ak nevykonáte program ošetrovania Sušenie, môžu sa v zásobníku na vodu tvoriť zárodky. Táto voda so zárodkami sa môže pri ďalšom procese prípravy odpariť na pripravovaný pokrm. V každom prípade spustíte program ošetrovania Sušenie, aby ste chránili priestor pred koróziou a aby sa zvyšková voda úplne odparila.

- Zvoľte **Ďalšie**  | **Údržba** | **Sušenie**.
- Vyberte, či chcete začať sušiť ihneď alebo neskôr, a potvrdte pomocou **OK**.
- Riad'te sa pokynmi na displeji.
- Odstráňte vodu a kondenzát v priestore na prípravu a v záchytnom žľabe pomocou špongie alebo sacej utierky.
- Keď je program ošetrovania Sušenie ukončený, vypnite konvektomat.

Odvápnenie

Systém tvorby pary by sa mal podľa tvrdosti vody pravidelne odvápnovať.

Odvápnenie môžete vykonávať kedykoľvek.

Po určitom počte príprav pokrmov budete automaticky vyzvaný k parného systému, aby ostala jeho bezchybná funkcia zachovaná.

Posledných 10 príprav pokrmu do odvápnenia sa zobrazuje a odpočítava. Potom je použitie prevádzkových spôsobov, automatických programov a programov pre ošetrovanie s podporou vlhkosti zablokované.

Tieto prevádzkové spôsoby môžete používať až keď vykonáte proces odvápnenia. Všetky ostatné prevádzkové spôsoby, automatické programy a programy pre ošetrovanie bez podpory vlhkosti môžete naďalej používať.

Priebeh procesu odvápnovania

Keď spustíte odvápnovanie, musíte ho nechať prebehnúť celé, pretože sa nedá prerušiť.

Odvápňovanie trvá asi 140 minút a prebieha v niekoľkých krokoch:

1. príprava procesu odvápnovania
2. nasatie odvápnovacieho prostriedku
3. fáza pôsobenia
4. prepláchnutie 1
5. prepláchnutie 2
6. prepláchnutie 3
7. odparenie zvyškovej vody a vysušenie priestoru na prípravu

Príprava procesu odvápnovania

Potrebujete nádobu s objemom asi 1 l.

Aby ste nádobu s odvápnovacím prostriedkom nemuseli držať pod plniacou trubicou, je k Vašej rúre na pečenie priložená plastová hadica s prísavkou.

Na docielenie optimálneho čistiaceho účinku odporúčame používať dodané, špeciálne pre Miele vyvinuté odvápnovacie tablety.

Tip: Ďalšie odvápnovacie tablety dostanete v internetovej predajni Miele, u servisnej služby Miele alebo u Vášho špecializovaného predajcu Miele.

Iné odvápnovacie prostriedky, ktoré okrem kyseliny citrónovej obsahujú aj iné kyseliny a/alebo obsahujú iné nežiaduce látky ako napr. chloridy, môžu spôsobiť škody.

Okrem toho by nebolo možné zaručiť požadovaný účinok pri nedodržaní koncentrácie odvápnovacieho prostriedku.

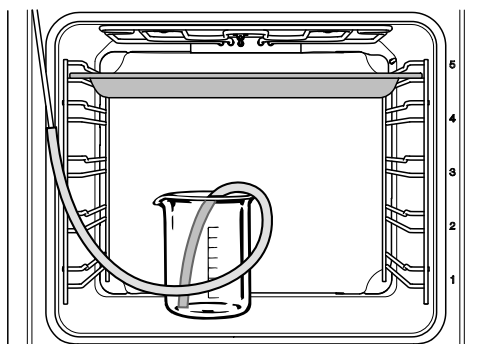
- Nádobu naplňte asi 900 ml studenou vodou z vodovodu a úplne v nej rozpustíte dve odvápnovacie tablety.

Prevedenie procesu odvápnovania

- Zvoľte **Ďalšie** .
- Zvoľte **Údržba**.
- Zvoľte **Odvápnenie**.

Ak už boli prevádzkové spôsoby a automatické programy zablokované, môžete proces odvápnovania spustiť potvrdením pomocou **OK**.

- Zasuňte univerzálny plech až na doraz na najvrchnejšiu úroveň, aby ste zachytili odvápnovací prostriedok po jeho použití. Potvrďte upozornenie pomocou **OK**.



- Pripevnite jeden koniec plastovej hadice na plniacu trubicu.
- Postavte nádobu s odvápnovacím prostriedkom na dno ohrevného priestoru.

- Druhý koniec plastovej hadice vložte až na dno do odvápnovacieho prostriedku a pripevnite ho v nádobe príslavnou príchytkou.

- Potvrďte pomocou **OK**.

Spustí sa proces nasávania. Sú počut zvuky čerpania.

Proces nasávania môžete kedykoľvek prerušiť alebo opäť v ňom pokračovať voľbou **OK**.

Po procese nasávania sa zobrazí upozornenie.

- Potvrďte pomocou **OK**.
- Pripravte 1 l čerstvej vody a nasledujte pokyny na displeji.

Spustí sa **fáza pôsobenia**. Môžete sledovať priebeh.

- Nechajte nádobu s hadicovým spojmom k plniacej rúrke v priestore na prípravu.

Systém nasáva viac krát tekutinu. Sú počut zvuky čerpania.

Počas celého procesu zostáva zapnuté osvetlenie ohrevného priestoru a ventilátor chladenia.

Na konci fázy pôsobenia zaznie signál.

Čistenie a ošetrovanie

Prepláchnutie odparovacieho systému po fáze pôsobenia.

Po fáze pôsobenia sa musí odparovací systém prepláchnuť **studenou vodou**, aby sa odstránili zvyšky odvápnovacieho prostriedku.

K tomu sa prečerpá asi 1 l čerstvej vody z vodovodu cez systém tvorby pary a zachytáva sa na univerzálnom plechu.

Po prvom umývacom procese dôkladne opláchnite nádoby, aby ste odstránili zvyšky odvápnovača.

- Nasledujte pokyny na displeji.

Po treťom oplachovaní beží čerpadlo asi 1 minútu, aby odčerpalo zostávajúcu vodu z odparovacieho systému.


- Nasledujte pokyny na displeji.
- Vyberte univerzálny plech, nádobu a plastovú hadicu.
- Potvrďte pomocou *OK*.

Preplachovanie je ukončené.

Odparenie zvyškovej vody

Po treťom preplachovaní sa spustí odparovanie zvyškovej vody a sušenie.

- Zatvorte dvierka.

 Nebezpečenstvo úrazu vodnou parou.

Vodná para môže spôsobiť ťažké popáleniny.

Počas odparovania zvyškovej vody neotvárajte dvierka.

Zapne sa vyhrievanie ohrevného priestoru a zobrazí sa doba trvania odparovania zvyškovej vody. Doba trvania sa automaticky koriguje podľa skutočného množstva zvyškovej vody.


Po odparení zvyškovej vody sa spustí automatický proces sušenia, aby sa odstránila vlhkosť aj z nedostupných miest priestoru na prípravu.


Ukončenie procesu odvápnovania

Na konci odparovania zvyškovej vody sa zobrazí informačné okno s pokynmi pre čistenie po procese odvápnovania.

- Potvrďte pomocou *OK*.

Zaznie signál a zobrazí sa *Hotovo*.

- Tlačidlom zap./vyp  zapínate a vypínate konvektomat.

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

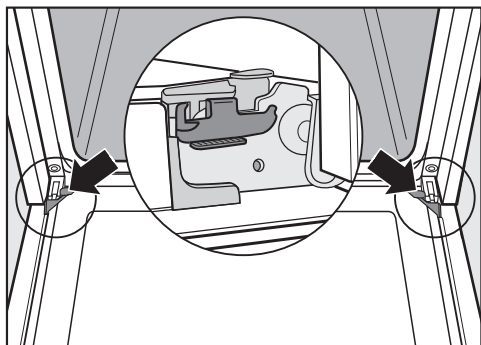
Konvektomat je počas prevádzky horúci. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve.

Skôr ako začnete s čistením, nechajte najprv vychladnúť ohrevné teleso, postrannú mriežku a príslušenstvo.

- Nakoniec vyčistíte vychladnutý ohrevný priestor od prípadných zvyškov vlhkosti a odvápnovacieho prostriedku.
- Dvierka zatvorte až keď bude úplne suchý ohrevný priestor.

Demontáž dvierok

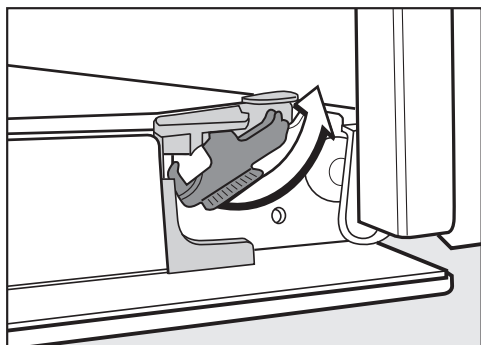
Dvierka vážia cca 9 kg.



Dvierka sú spojené držiakmi s pántami dvierok.

Skôr ako budete môcť dvierka z týchto držiakov stiahnuť, musíte najprv odistiť záverné uholníky na oboch pántoch dvierok

- Úplne otvorte dvierka.



- Odblokujte záverné uholníky otčením až na doraz.

Konvektomat sa poškodí, ak dvierka zle zabudujete.

Dvierka z držiakov nikdy nestahujte vodorovne, pretože by sa držiaky vrátili k rúre na pečenie.

Dvierka z držiakov nikdy nestahujte za rukoväť, pretože by sa mohla odlomiť.

- Dvierka zavrite až na doraz.



- Uchopte dvierka na bokoch a vytiahnite ich smerom nahor z držiakov. Dávajte pozor, aby sa pritom dvierka nevzpriečili.

Demontáž dvierok

Dvierka pozostávajú z otvoreného systému 3 z častí zo sklenených platní s úpravou odrážania tepla.

Počas prevádzky sa vháňa dodatočne vzduch do dvierok, takže vonkajšie sklo dvierok ostane chladné.

Ak sa v priestore medzi platňami dvierok usadia nečistoty, dvierka môžete rozobrať a vyčistiť vnútorné strany.

Škrabance môžu zničiť sklo na dvierkach.

Na čistenie skiel na dvierkach nepoužívajte drhúce prostriedky, tvrdé hubky alebo kefy a ostré kovové škrabky.

Pri čistení skla dvierok dbajte aj na pokyny, ktoré platia pre čelo konvektomatu.

Čistenie a ošetrovanie

Povrch hliníkovej fólie sa čistiacim prostriedkom na rúry poškodí. Vyčistite diely teplou vodou, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákná.

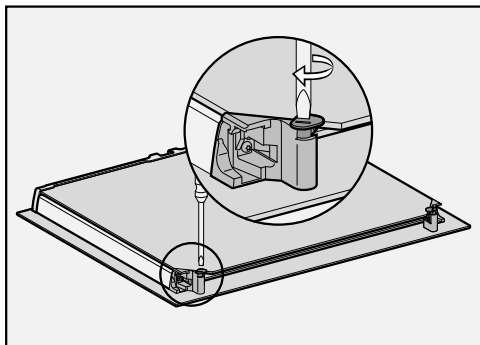
Platne dvierok sa môžu rozbiť, ak spadnú. Demontované platne dvierok bezpečne uložte.

! Nebezpečenstvo úrazu zaklapnutými dvierkami.

Dvierka sa môžu zaklapnúť, ak ich rozoberáte v zabudovanom stave.

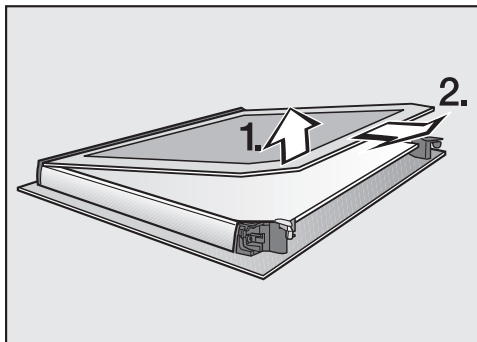
Dvierka vždy pred rozobratím zdemontujte.

- Vonkajšiu časť dvierok položte na mäkkú podložku (napr. utierku na riad), aby ste zabránili poškrabaniu. Je vhodné položiť rukoväť vedľa hrany stola, aby dvierka ležali rovno a nemohli sa pri čistení rozbiť.

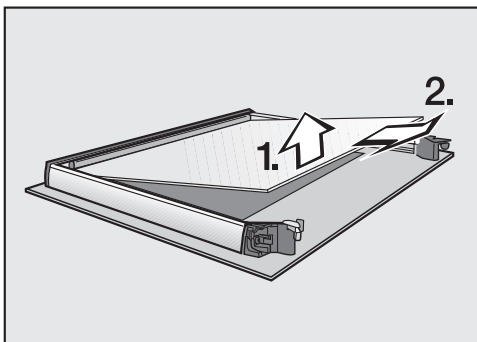


- Skrutkovačom vyskrutkujte obe aretácie dvierok smerom von.

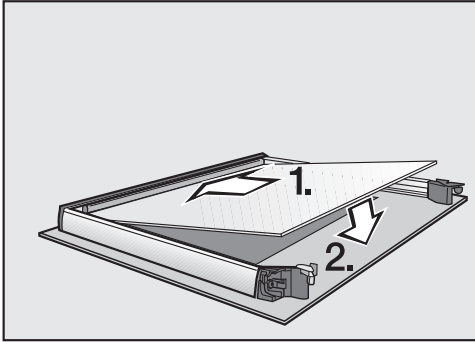
Rozoberte vnútornú stranu dvierok:



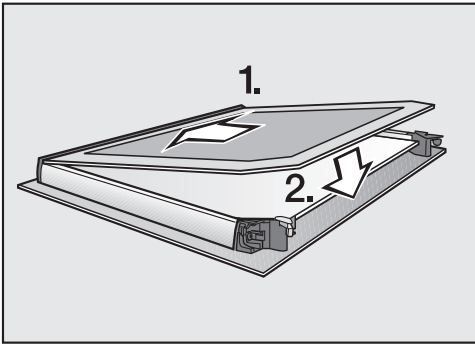
- **Zľahka** nadvihnite vnútornú platňu dvierok a vytiahnite ju z plastovej lišty.



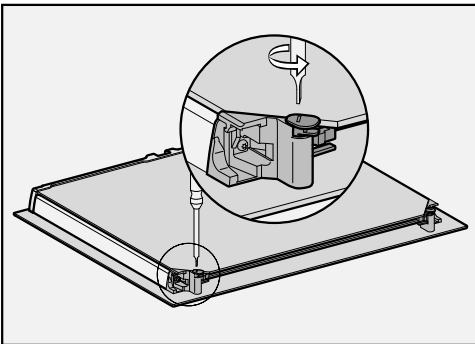
- **Zľahka** nadvihnite strednú platňu dvierok a vytiahnite ju.
 - Vyčistite platne dvierok a ostaté časti, prostriedkom na ručné umývanie a čistou hubkou alebo čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákná.
 - Časti vysušte mäkkou utierkou.
- Nakoniec starostlivo postavajte dvierka:



- Zložte strednú platňu dvierok tak, aby bolo čitateľné číslo materiálu (nie zrkadlovo).



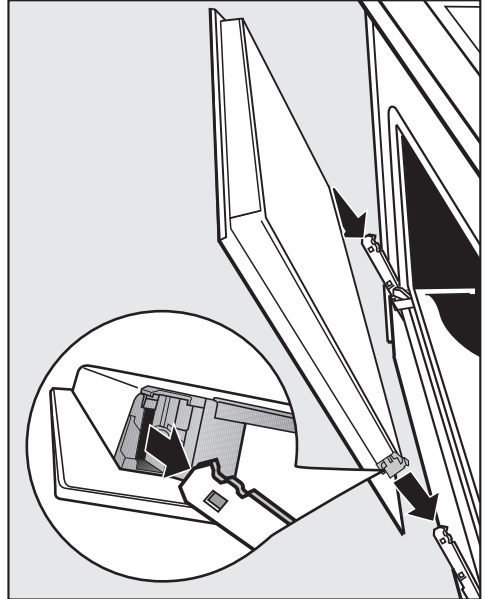
- Zasuňte vnútornú platňu dvierok matne potlačenou stranou smerom dole do plastovej lišty a vnútornú platňu dvierok položte medzi aretovanie.



- Skrutkovačom vyskrutkujte obe aretácie dvierok smerom dovnútra.

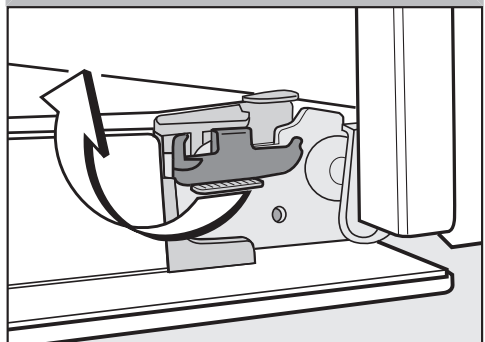
Dvierka sú opäť zmontované.

Montáž dvierok



- Uchopte dvierka na boku a nasuňte ich na držiaky pántov. Dávajte pozor, aby sa pritom nevzpriečili.
- Úplne otvorte dvierka.

Ak nie sú záverné uholníky blokované, dvierka sa môžu z držiakov uvoľniť a poškodiť. Záverné uholníky opäť bezpodmienečne zablokujte.



- Záverné uholníky opäť zablokujte otáčaním až na doraz.

Čistenie a ošetrovanie

Demontáž postranných mriežok s plnovýsuvnými pojazdami FlexiClip

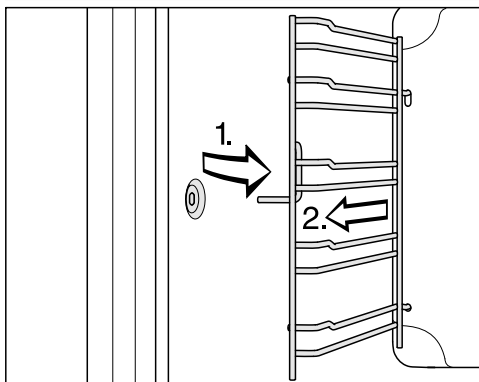
Postranné mriežky môžete vymontovať spoločne s výsuvnými pojazdami FlexiClip (ak sú k dispozícii).

Ak chcete plnovýsuvné pojazdy FlexiClip vymontovať vopred osobitne, riadte sa pokynmi v kapitole „Vybavenie“, odstavce „Montáž a demontáž výsuvných pojazdov FlexiClip“.

! Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Konvektomat je počas prevádzky horúci. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve.

Skôr ako začnete s demontážou, nechajte najprv vychladnúť ohrevné teleso, postrannú mriežku a príslušenstvo.



■ Vytiahnite postranné mriežky dopredu z upevnenia (1.) a vyberte ich (2.).

Montáž sa vykonáva v opačnom poradí.

■ Diely opatrne namontujte.

Rozobratie zadnej steny

Za účelom čistenia môžete zadnú stenu rozobrať.

! Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Konvektomat je počas prevádzky horúci. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve.

Skôr ako začnete s rozoberaním zadnej steny, nechajte najprv vychladnúť ohrevné teleso, postrannú mriežku a príslušenstvo.

! Nebezpečenstvo poranenia rotujúcim ventilátorom.

Na kolese ventilátora na teplý vyduch sa môžete poraniť.

Konvektomat nikdy neuvádzajte do prevádzky bez zadnej steny.

- Odpojte konvektomat od siete. Za týmto účelom vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite istič elektrickej inštalácie.
- Postranné mriežky zdemontujte.
- Uvoľnite štyri skrutky na rohoch zadnej steny a stenu vyberte.
- Vyčistite zadnú stenu (viď kapitola „Čistenie katalyticky emailovanej zadnej steny“).

Montáž sa vykonáva v opačnom poradí.

■ Zadnú stenu opatrne namontujte.




Otvory musia byť zoradené tak, ako je to zobrazené v kapitole „Prehľad“.

- Postranné mriežky zabudujte.
- Pripojte konvektomat opäť k elektrickej sieti.


Väčšinu porúch a chýb, ku ktorým dochádza pri dennej prevádzke môžete sami odstrániť. V mnohých prípadoch môžete ušetriť čas a peniaze, pretože nemusíte volať servisnú službu.

Pod www.miele.com/service získate informácie ako môžete sami odstrániť poruchy.

Nasledujúce tabuľky vám majú pomôcť nájsť príčinu poruchy alebo chyby a odstrániť ich.


Problém	Príčina a odstránenie
Displej je tmavý.	<p>Zvolili ste nastavenie Denný čas Zobrazenie Vyp.. Tým je displej pri vypnutom konvektomate tmavý.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Akonáhle zapnete konvektomat, zobrazí sa hlavné menu. Ak sa má trvalo zobrazovať denný čas, zvolte nastavenie Denný čas Zobrazenie Zap.. <p>Konvektomat nemá el. prúd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Skontrolujte, či je zástrčka konvektomatu zasunutá v zásuvke. ■ Skontrolujte, či sa nespustil istič elektrickej inštalácie. Zavolajte kvalifikovaného elektrikára alebo Miele servisnú službu.
Nepočujete signálny tón.	<p>Tóny signálu sú vypnuté alebo nastavené na príliš nízku hlasitosť.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Signálne tóny zapnite alebo zvýšte hlasitosť pomocou Hlasitosť Signálne tóny.
Nezahrieva sa ohrevný priestor.	<p>Je aktivovaná výstavná prevádzka.</p> <p>Môžete zmeniť položky menu na displeji a vybrať senzorové tlačidlá, ale vyhrievanie ohrevného priestoru nefunguje.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktivujte výstavný režim pomocou nastavenia Predajca Výstavná prevádzka Vyp..
Pri zapnutí rúry na pečenie sa na displeji zobrazí Zablokovanie sprevádzz. 	<p>Je zablokované sprevádzkovanie .</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Potvrďte pomocou OK. <p>Zobrazí sa Stlačte na 6 s „OK“.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pre jednu prípravu pokrmu môžete zablokovanie sprevádzkovania vypnúť tak, že stlačíte senzorové tlačidlo OK minimálne na 6 sekúnd. ■ Ak chcete zablokovanie sprevádzkovania vypnúť trvalo, zvolte nastavenie Bezpečnosť Zablokovanie sprevádzz.  Vyp..

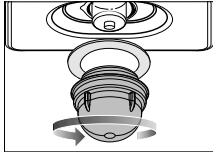
Čo robiť, keď ...

Problém	Príčina a odstránenie
Senzorové tlačidlá nereagujú.	<p>Zvolili ste nastavenie Displej QuickTouch Vyp.. Tým nereagujú senzorové tlačidlá pri vypnutom konvektomate.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Akonáhle zapnete konvektomat, budú senzorové tlačidlá reagovať. Ak chcete, aby senzorové tlačidlá vždy reagovali aj pri vypnutom konvektomate, zvolte nastavenie Displej QuickTouch Zap.. <p>Konvektomat nie je pripojený k elektrickej sieti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Skontrolujte, či je zástrčka rúry na pečenie zasunutá v zásuvke. ■ Skontrolujte, či sa nespustil istič elektrickej inštalácie. Zavolajte kvalifikovaného elektrikára alebo Miele servisnú službu. <p>Problém je v riadiacej jednotke.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tlačte tlačidlo zap./vyp. , pokiaľ sa nevypne displej a konvektomat sa nanovo nespustí.
Na displeji sa zobrazí Výpadok elektr. prúdu.	<p>Elektrická sieť nakrátko vypadla. Prebiehajúca príprava bola tým ukončená.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vypnite a opäť zapnite konvektomat. ■ Spustite prípravu pokrmu opäť.
Na displeji sa zobrazí 12:00	<p>Výpadok elektrickej siete trval dlhšie ako 150 hodín.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nastavte znovu denný čas a dátum.
Na displeji sa zobrazí Max. doba prevádzky.	<p>Konvektomat bol prevádzkovaný nezvyčajne dlhú dobu. Bezpečnostné vypínanie bolo aktivované.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Potvrďte pomocou OK. <p>Potom je konvektomat opäť pripravený na prevádzkovanie.</p>
Na displeji sa objaví Chyba a tu jeden neuvedený chybný kód.	<p>Problém, ktorý nemôžete odstrániť sami.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zavolajte servisnú službu Miele.
Nie sú uvedené funkcie Štart o a Hotové o.	<p>Je príliš vysoká teplota v ohrevnom priestore, napr. po skončení prípravy pokrmu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Otvorte dvierka a nechajte ohrevný priestor vychladnúť. <p>Funkcie sa pri programoch ošetrovania všeobecne neponúkajú.</p>
Po výbere funkcie odvápnenie sa na displeji zobrazí Táto funkcia nie je momentálne k dispozícii.	<p>Je chybný systém tvorby pary.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zavolajte servisnú službu Miele.

Problém	Príčina a odstránenie
<p>Pri príprave pokrmu s podporou vlhkosti sa nenasáva voda.</p>	<p>Je aktivovaná výstavná prevádzka. Môžete zmeniť položky menu na displeji a vybrať senzorové tlačidlá, ale čerpadlo vyhrievania ohrevného priestoru nefunguje.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktivujte výstavný režim pomocou Nastavenia Predajca Výstavná prevádzka Vyp.. <p>Čerpadlo systému tvorby pary je chybné.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zavolajte servisnú službu Miele.
<p>Po príprave pokrmu je počuť prevádzkový hluk.</p>	<p>Po príprave pokrmu zostáva zapnutý ventilátor chladenia (viď kapitola „Nastavenia – Dobeň ventilátora chladenia“).</p>
<p>Po presťahovaní konvektomat už neprejde z fázy rozohriatia do fázy varenia.</p>	<p>Zmenil sa bod varu vody, pretože sa nadmorská výška nového miesta inštalácie líši najmenej o 300 metrov od pôvodnej nadmorskej výšky.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Prispôbte teplotu varu nadmorskej výške nového miesta inštalácie (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Nadmorská výška“).
<p>Počas prevádzky vystupuje nezvyčajne veľké množstvo pary, alebo para vystupuje na iných miestach.</p>	<p>Nie sú správne zatvorené dvierka.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zatvorte dvierka. <p>Tesnenie dvierok vykazuje poškodenie, napr. trhliny, alebo nie je správne nasadené.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zavolajte servisnú službu Miele. <p>Vnútna platnička dvierok je tak silno znečistená, že tesnenie neprilieha správne.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vyčistite platničku dvierok (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Rozobratie dvierok“).
<p>Konvektomat sa samočinne vypol.</p>	<p>Konvektomat sa z dôvodu úspory energie automaticky vypne, ak po jeho zapnutí alebo skončení prípravy pokrmu do určitej doby nenasleduje žiadna ďalšia obsluha.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Opäť zapnite konvektomat.
<p>Múčnik/ pečivo nie sú podľa doby uvedenej v tabuľke pečenia ešte dopečené.</p>	<p>Zvolená teplota sa líši od receptu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zvoľte teplotu zodpovedajúcu receptu. <p>Množstvá prísad sa líšia od receptu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Skontrolujte, či ste nezmenili recept. Pridaním väčšieho množstva tekutiny alebo vajec je cesto vlhkejšie a vyžaduje dlhšiu dobu pečenia.

Čo robiť, keď ...

Problém	Príčina a odstránenie
Múčnik/pečivo má rozdielne zhnednutie.	<p>Zvolili ste nevhodnú teplotu alebo úroveň.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Určitý rozdiel v zhnednutí existuje vždy. Pri príliš veľkom rozdielne zhnednutia skontrolujte, či ste zvolili správnu teplotu alebo úroveň. <p>Materiál alebo farba formy na pečenie nie sú vhodné pre prevádzkový spôsob.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pre prevádzkový spôsob Horné/spodné pečenie  sa nehodia príliš svetlé alebo lesklé formy na pečenie. Používajte matné, tmavé formy na pečenie.
Na katalytickom emaili sa nachádzajú nečistoty hrdzavej farby.	<p>Znečistenia koreninami, cukrom a podobným sa katalytickým čistiacim procesom neodstránia.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rozoberte katalyticky emailové časti, nečistoty odstráňte teplou vodou a prostriedkom na ručné umývanie a mäkkou kefkou (viď kapitola „Čistenie katalyticky emailovanej zadnej steny“).
FlexiClip plnovýsuvné pojazdy sa ťažko zasúvajú alebo vyberajú.	<p>V ložiskách FlexiClip plnovýsuvných pojazdov nie je dostatok maziva.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Namažte ložiská pomocou Miele špeciálneho maziva. Len špeciálne Miele mazivo je prispôbené na vysoké teploty v ohrevnom priestore. Spoj mazivá môžu pri zohriatí zaschnúť a FlexiClip pojazdy zlepiť. Špeciálne Miele mazivo obdržíte u Vášho Miele odborného predajcu alebo u Miele servisnej služby.
Osvetlenie ohrevného priestoru po krátkej chvíli zhasne.	<p>Zvolili ste nastavenie Osvetlenie „Zap.“ na 15 sekúnd.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ak chcete zapnúť osvetlenie výhrevného priestoru počas celého procesu prípravy, zvolte nastavenie Osvetlenie Zap..

Problém	Príčina a odstránenie
<p data-bbox="73 201 286 316">Nezapne sa osvetlenie ohrevného priestoru.</p> 	<p data-bbox="297 201 669 228">Halogénová žiarovka je chybná.</p> <div data-bbox="303 236 1037 451" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <p data-bbox="320 244 925 271">⚠ Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.</p> <p data-bbox="320 285 1014 371">Konvektomat je počas prevádzky horúci. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve.</p> <p data-bbox="320 379 981 437">Skôr ako začnete s čistením, nechajte najprv vychladnúť ohrevné teleso, postrannú mriežku a príslušenstvo.</p> </div> <div data-bbox="303 464 1037 611" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"> <p data-bbox="320 472 1014 529">Konvektomat sa môže poškodiť, ak cez kryt lampy prenikne voda.</p> <p data-bbox="320 537 1003 595">Konvektomat nikdy neuvádzajte do prevádzky bez upevneného krytu lampy.</p> </div> <ul data-bbox="297 632 1042 919" style="list-style-type: none"> <li data-bbox="297 632 1042 689">■ Odpojte konvektomat od el. siete. Za týmto účelom vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite istič elektrickej inštalácie. <li data-bbox="297 697 1042 724">■ Odskrutkujte kryt lampy a stiahnite ju s tesnením z krytu von. <li data-bbox="297 732 1042 790">■ Vymeňte halogénovú žiarovku (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, päťica G9). <li data-bbox="297 796 1042 853">■ Kryt lampy s tesniacim krúžkom nasadte do krytu. Zvltná strana tesniaceho krúžku musí smerovať smerom dole. <li data-bbox="297 860 678 887">■ Zaskrutkujte kryt lampy rukou. <li data-bbox="297 893 846 920">■ Pripojte konvektomat opäť k elektrickej sieti.

Servisná služba

Pod www.miele.com/service získate informácie ako môžete sami odstrániť poruchy a o Miele náhradných dieloch.

Kontakt pri poruchách

Pri poruchách, ktoré neviete sami odstrániť, informujte napr. Vášho Miele odborného predajcu alebo Miele servisnú službu.

Servisnú službu Miele môžete vyžiadať online na www.miele.com/service.

Kontaktné údaje Miele zákaznickej služby nájdete na konci tohto dokumentu.

Zákaznícka služba potrebuje označenie modelu a výrobné číslo (Fabr./SN/Nr.). Obidva údaje nájdete na typovom štítku.

Tieto informácie nájdete na typovom štítku, je ho vidieť pri otvorených dverkách na čelnom ráme.

Záruka

Záručná doba predstavuje 2 roky.

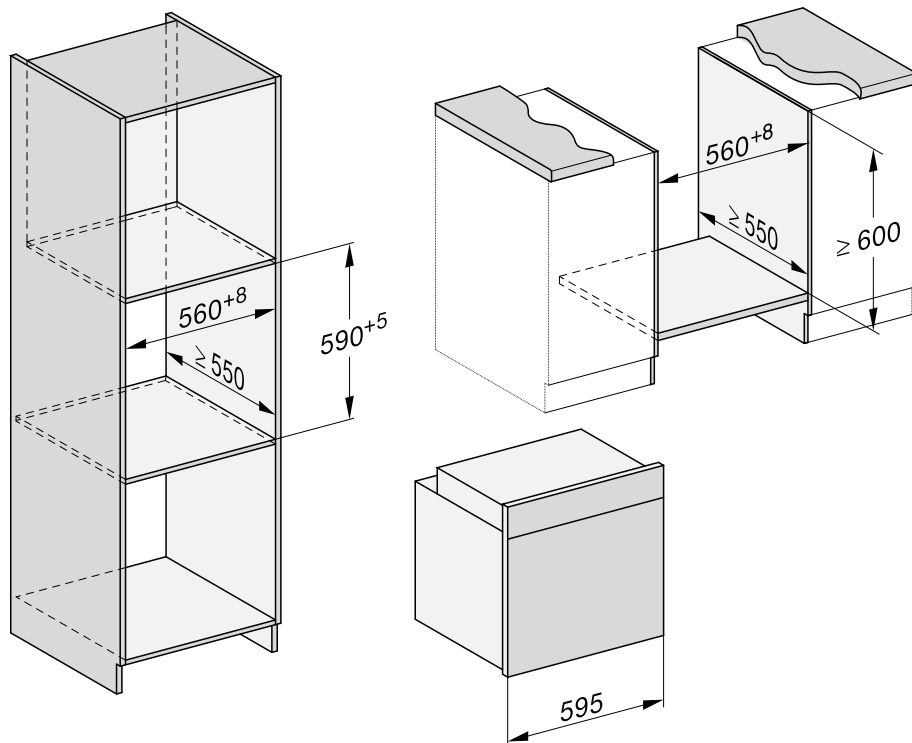
Ďalšie informácie nájdete na dodaných záručných podmienkach.

Rozmery pre zabudovanie

Rozmery sú uvedené v mm.

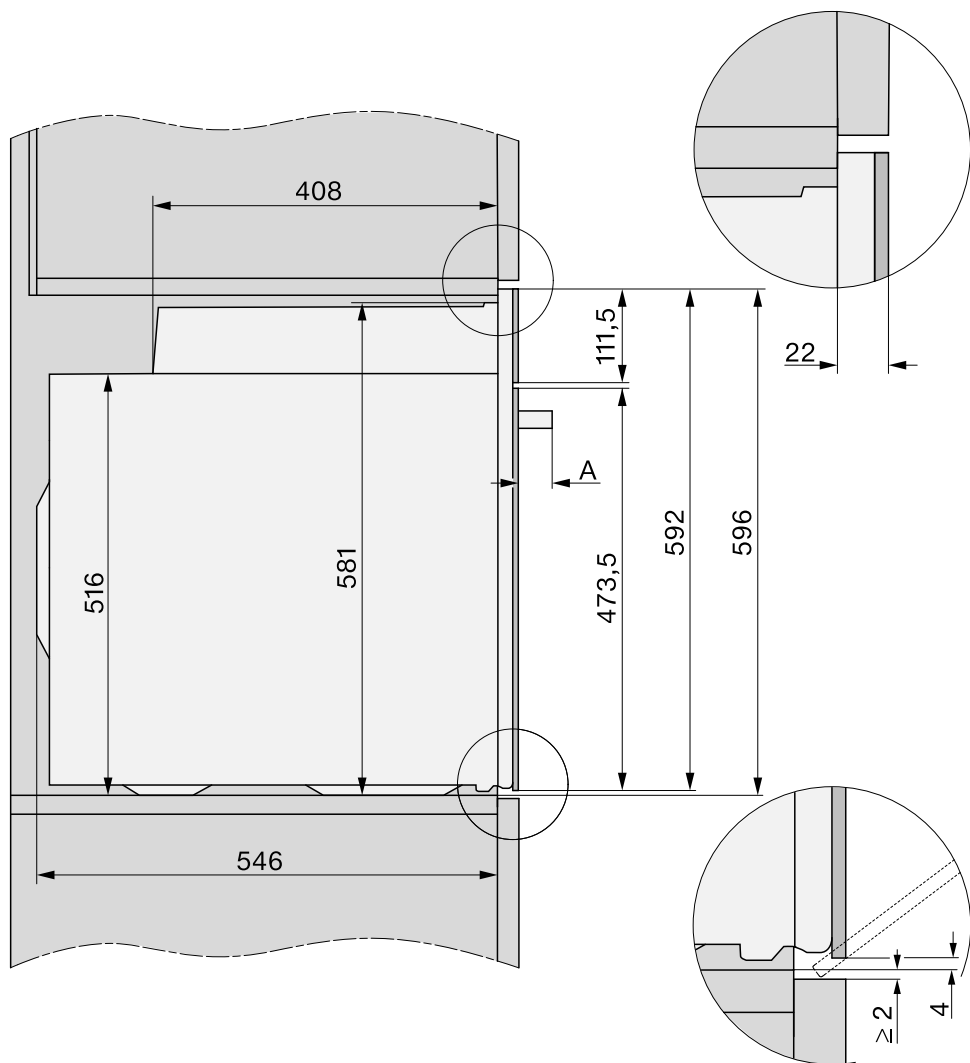
Zabudovanie do spodnej skrine

Ak sa má konvektomat zabudovať pod varnú dosku, dbajte na pokyny pre zabudovanie varnej dosky a rešpektujte montážnu výšku varnej dosky.



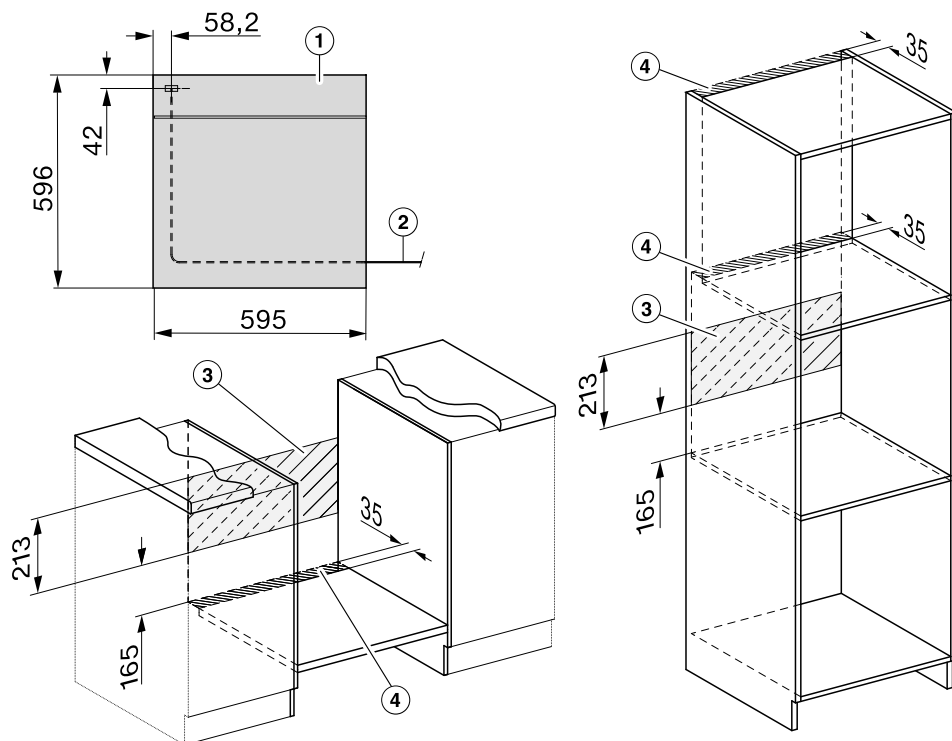
Inštalácia

Bočný pohľad



- A** DGC 715x: 43 mm
DGC 725x: 47 mm

Pripojenia a vetrania



- ① Pohľad zhora
- ② Sieťový pripojovací kábel, dĺžka = 1.500 mm
- ③ V tejto oblasti žiadna prípojka
- ④ Vetrací výrez min. 150 cm²

Zabudovanie konvektomatu

Konvektomat používajte len zabudovaný, aby bola zaistená jeho bezpečná prevádzka.

Konvektomat vyžaduje pre bezporuchovú prevádzku dostatočný prívod chladiaceho vzduchu. Potrebný chladiaci vzduch nesmie byť nadmerne ohrievaný inými tepelnými zdrojmi (napr. pec na pevné palivo).

Pri zabudovaní dbajte bezpodmienečne na:

Uistite sa, či nie je medzidno, na ktorom je postavený konvektomat opreté o stenu.

Na bočné steny skrine, do ktorej sa montuje rúra na pečenie, nemontujte tepelné ochranné lišty.

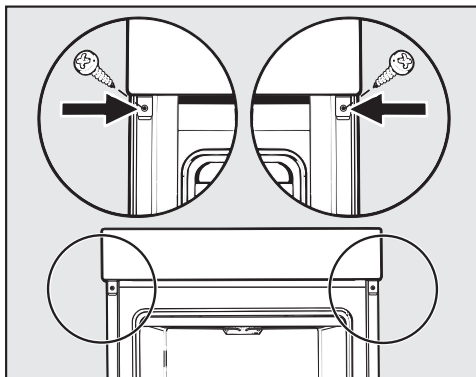
- Konvektomat elektricky pripojte.

Keď konvektomat poniesiete za rúkoväť dierok, dvierka sa môžu poškodiť.

Na prenos používajte drážky na bokoch prístroja.

Je zmysluplné pred zabudovaním vymontovať dvierka (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Demonštrácia dvierok“) a vybrať príslušenstvo. Konvektomat je potom ľahší, keď ho budete zasúvať do zabudovanej skrine a neprenášajte ho za rúkoväť.

- Zasuňte konvektomat do výklenku pre zabudovanie a vyrovnajte ho.
- Dvierka otvorte, ak ich nechcete mať rozobrané.



- Upevnite konvektomat dodanými skrutkami na bočné steny skrine.
- Dvierka opäť založte (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Zabudovanie dvierok“).

Elektrické pripojenie



Nebezpečenstvo poranenia!
Užívateľ môže byť neodborne vykonanými inštaláčnymi a údržbárskymi prácami alebo opravami vystavený nebezpečenstvu, za ktoré Miele neručí.

Pripojenie prístroja k elektrickej sieti môže vykonať len kvalifikovaný elektrikár, ktorý presne ovláda a dodržiava národné predpisy a ďalšie predpisy miestnych elektro závodov.

Pripojenie môže byť vykonané len k elektrickému systému podľa VDE 0100.

Odporúča sa **pripojenie na zásuvku** (podľa VDE 0701), pretože to v prípade potreby zákazníkovej služby uľahčuje oddelenie od elektrickej siete.

Ak by po zabudovaní zásuvka už nebola užívateľovi prístupná, alebo nebolo plánované **pevné pripojenie** musí byť v mieste inštalácie dispozíciou odpojovacie zariadenie pre každý pól.

Za odpojovacie zariadenia sa považujú vypínače so vzdialenosťou kontaktov najmenej 3 mm. Patria k nim napríklad LS spínač, poistky a stykače (EN 60335).

Potrebné **pripojovacie údaje** sa nachádzajú na typovom štítku, ktorý je na čelnej strane ohrevného priestoru. Tieto údaje musia byť v súlade s príslušnými parametrami elektrickej siete.

V prípade otázok na Miele uvádzajte vždy nasledovné:

- označenie modelu
- výrobné číslo
- pripojovacie údaje (sieťové napätie/frekvencia/maximálny príkon)

Pri zmene pripojenia alebo výmene sieťového vedenia je nevyhnutný typ kábla H 05 VV-F s vhodným prierezom.

Dočasná alebo trvalá prevádzka sebestačného alebo nie sieťovo synchronizovaného zariadenia na dodávku energie (ako napr. ostrovné siete, back-up systémy) je možná. Predpokladom pre prevádzku je, aby malo zariadenie na dodávku energie údaje v súlade s nariadením EN 50160 prípadne porovnateľné.

Ochranné opatrenia určené pre inštaláciu tohto Miele produktu v domácnosti musia byť zabezpečené aj pre ostrovnú prevádzku alebo nie sieťovo synchronizovanú prevádzku čo sa týka jej funkcie ako aj spôsobu práce, alebo musia byť nahradené rovnocennými opatreniami pri inštalácii. Tak ako je to napríklad popísané v aktuálnom zverejnení VDE-AR-E 2510-2.

Konvektomat pre domácnosť
































Konvektomat je vybavený 3 žilovým káblom a zástrčkou pre striedavý prúd 230 V, 50 Hz,.

Poistenie je pomocou 16 A. Pripojenie sa smie realizovať len na vhodnú zásuvku s ochranným kontaktom.

Maximálny príkon: vid' typový štítok.

Tabuľky prípravy











Zelenina

zelenina		 [°C]	 ⁵ / ₁	 [min]
karfiol celý		100	3	20–40
karfiol ružičky		100	3	10
fazuľa, zelená		100	3	15
brokolica ružičky		100	3	6
hrach		100	3	4–6
fenikel polený		100	3	20–28
fenikel na pásiky		100	3	6–8
kaleráb nakrájaný na pásiky		100	3	8–10
tekvica nakrájaná na kocky		100	3	4–6
mrkva celá		100	3	7–18
mrkva na polovice		100	3	7–9
mrkva pokrúpaná		100	3	6–10
zemiaky v šupke, varný typ A		100	3	28–44
pór nakrájaný na krúžky		100	3	6–10
romanesco celý		100	3	10–22
romanesco ružičky		100	3	7–10
ružičkový kel		100	3	12–18
zemiaky ošúpané, celé		100	3	23–40
zemiaky ošúpané, na polovice		100	3	20–30
zemiaky ošúpané, na štvrtiny		100	3	16–25
zeler nakrájaný na hranolky		100	3	6–10
špargľa, zelená		100	3	5–14
špargľa biela, o hrúbke palca		100	3	13–19
špenát		100	3	3–4
kel hlávkový nakrájaný		100	3	12–18
cuketa na plátky		100	3	3–4
hrachové struky		100	3	8–10









 prevádzkový spôsob,  teplota,  úroveň,  doba prípravy  ⁵/₁ Príprava v pare

¹ Používajte perforovanú naparovaciu nádobu, zasunúť univerzálny plech do úrovne 1, aby ste zachytili tekutinu.

Ryba

ryba (čerstvá alebo rozmrazená)		 [°C]	 ⁵¹ ₁	 [min]
ostriež, filety		100	3	8–10
pstruh		100	3	10–13
filé z lososa, 3 cm vysoký		100	3	6–10
pstruh lososový		100	3	17–20
platesa		100	3	8–14
platesa, filety		100	3	3–5







Mäso

mäso		 [°C]	 ⁵¹ ₁	 [min]
kuracie prsia		100	3	8–10
morčacia roláda		100	3	12–15
morčací rezeň		100	3	4–6
kotleta, plátky		100	3	6–10






 prevádzkový spôsob,  teplota,  úroveň,  doba prípravy ⁵₁ Príprava v pare








¹ Používajte perforovanú naparovaciu nádobu, zasunúť univerzálny plech do úrovne 1, aby ste zachytili tekutinu.

Cestoviny

Cestoviny		 [°C]	 ⁵² ₁	 [min]
zemiaky /žemľové knedle, čerstvé		100	3	15
zemiaky / žemľové knedle, vo varných vreckách		100	3	20

Ryža























Ryža	 : 		 [°C]	 ⁵² ₁	 [min]
ryža basmati	1 : 1,5		100	3	15
ryža parboiled	1 : 1,5		100	3	23–25
mliečna ryža	1 : 2,5		100	3	30–35
celozrnná ryža	1 : 1,5		100	3	25–30

 :  pomer ryža ku tekutine,  prevádzkový spôsob,  teplota, ⁵₁ úroveň,  doba prípravy,  Príprava v pare

² Používajte naparovaciu misku s plným dnom.

Tabuľky prípravy

Trené cesto

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

 prevádzkový spôsob,  teplota,  Booster, ⁵ úroveň,  doba prípravy,  Horúci vzduch plus,  Horné/spodné pečenie, ✓ zap., – vyp.

* Nastavenia platia aj pre špecifikácie podľa EN 60350-1.

¹ Používajte matnú, tmavú formu na pečenie a postavte ju do stredu na rošt.

² Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor.

³ Plechy vyberajte v rozličných časových okamihoch, ak pripravovaný pokrm zhnedol už pred uplynutím uvedenej doby pečenia.

Miesené cesto

múčnik/pečivo (príslušenstvo)		 [°C]		 1	 [min]
keksíky (1 plech)		140–150	–	2	25–35
		150–160	–	2	25–35
keksíky (2 plechy)		140–150	–	1+3	25–35 ³
striekané pečivo* (1 plech)		140	–	2	35–45
		160 ²	–	3	25–30
striekané pečivo* (2 plechy)		140	–	1+3	40–50 ³
tortový korpus (rošt, tortová forma, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	2	35–45
		170–180 ²	–	2	20–30
cheesecake (rošt, delená forma, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	75–85
		160–170	–	2	60–70
jablkový koláč* (rošt, delená forma, Ø 20 cm) ¹		160	–	2	90–100
		180	–	1	85–95
obložený jablkový koláč (rošt, delená forma, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	–	2	60–70
		160–170	–	2	60–70
ovocný koláč s polevou (rošt, delená forma, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	60–70
		150–160	–	2	55–65
ovocný koláč s polevou (1 plech)		170–180	–	2	50–60
		160–170	–	2	45–55
sladký tenký koláč (1 plech)		210–220 ²	✓	1	40–50
		190–200	–	1	30–40

prevádzkový spôsob, teplota, Booster, 1 úroveň, doba prípravy, Horúci vzduch plus, Eco horúci vzduch, Horné/spodné pečenie, Intenzívne pečenie, ✓ zap., – vyp.

* Nastavenia platia aj pre špecifikácie podľa EN 60350-1.

¹ Používajte matnú, tmavú formu na pečenie a postavte ju do stredu na rošt.

² Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor.

³ Plechy vyberajte v rozličných časových okamihoch, ak pripravovaný pokrm zhnedol už pred uplynutím uvedenej doby pečenia.

Tabuľky prípravy

Kysnuté cesto

múčnik/pečivo (príslušenstvo)		 [°C]		 5 1	 [min]
bábovka (rošt, forma na bábovku, Ø 24 cm) ¹		150–160	–	2	50–60
		160–170	–	2	50–60
vianočná štóla (1 plech)		150–160	–	2	55–65
		160–170	✓	2	55–65
koláč s mrveničkou s/bez ovocia (1 plech)		160–170	–	2	40–50
		170–180	–	3	50–60
ovocný koláč (1 plech)		160–170	✓	2	45–55
		170–180	✓	3	45–55
jablčné taštičky/hrozičkové slimáky (1 plech)		160–170	✓	2	25–35
jablčné taštičky/hrozičkové slimáky (2 plechy)		160–170	✓	1+3	30–40 ⁴
biely chlieb voľne sádzaný (1 plech)		190–200	✓	2	30–40 ⁵
		190–200	–	2	30–40
biely chlieb (rošt, hranatá forma, 30 cm) ¹		180–190	✓	2	30–40 ⁶
		190–200 ²	✓	2	30–40
celozrnný chlieb (rošt, hranatá forma, 30 cm) ¹		190–200 ²	✓	2	55–65 ⁶
		200–210 ²	✓	2	45–55
kysnutie cesta (rošt)		30–35	–	– ³	–

prevádzkový spôsob, teplota, Booster, 5
1 úroveň, doba prípravy, Horúci
vzduch plus, Horné/spodné pečenie, Klimatické pečenie, ✓ zap., – vyp.

- ¹ Používajte matnú, tmavú formu na pečenie a postavte ju do stredu na rošt.
- ² Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor.
- ³ Položte rošt na dno ohrevného priestoru a postavte naň nádobu. Podľa veľkosti nádoby je možné vybrať aj postranné mriežky.
- ⁴ Plechy vyberajte v rozličných časových okamihoch, ak pripravovaný pokrm zhnedol už pred uplynutím uvedenej doby pečenia.
- ⁵ Spustite 1 dávku pary na začiatku prípravy pokrmu.
- ⁶ Spustite 2 dávku pary na začiatku prípravy pokrmu.

Tvarohovo olejové cesto

múčnik/pečivo (príslušenstvo)		 [°C]		 1	 [min]
ovocný koláč (1 plech)		160–170	✓	2	40–50
		170–180	✓	3	50–60
jablčné taštičky/hrozienukové slimáky (1 plech)		160–170	–	3	25–35
jablčné taštičky/hrozienukové slimáky (2 plechy)		150–160	✓	1+3	25–35 ¹

prevádzkový spôsob, teplota, Booster, 5 úroveň, doba prípravy, Horúci vzduch plus, Horné/spodné pečenie, ✓ zap., – vyp.

¹ Plechy vyberajte v rozličných časových okamihoch, ak pripravovaný pokrm zhnedol už pred uplynutím uvedenej doby pečenia.

Piškótové cesto

múčnik/pečivo (príslušenstvo)		 [°C]		 1	 [min]
piškótový korpus (2 vajcia), (rošt, delená forma, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	–	2	15–25
piškótový korpus (4-6 vajec), (rošt, delená forma, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	–	2	30–40
piškóta z vody (rošt, delená forma, Ø 26 cm) ¹		180	–	2	25–35
		150–170 ²	–	2	25–45
piškótový plát (1 plech)		180–190 ²	–	2	15–20

prevádzkový spôsob, teplota, Booster, 5 úroveň, doba prípravy, Horúci vzduch plus, Horné/spodné pečenie, ✓ zap., – vyp.













* Nastavenia platia aj pre špecifikácie podľa EN 60350-1.









¹ Používajte matnú, tmavú formu na pečenie a postavte ju do stredu na rošt.

² Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor.

Tabuľky prípravy

Odpaľované cesto, lístkové cesto, bielkové pečivo




















múčnik/pečivo (príslušenstvo)		 [°C]		 5 1	 [min]
veterníky (1 plech)		160–170	–	2	35–45 ¹
taštičky z lístkového cesta (1 plech)		180–190	–	2	20–30
taštičky z lístkového cesta (2 plechy)		180–190	–	1+3	20–30 ²
makrónky (1 plech)		120–130	–	2	25–50
makrónky (2 plechy)		120–130	–	1+3	25–50 ²
meringen/bezé (1 plech, 6 kusov à Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150
meringen/bezé (2 plechy, 6 kusov à Ø 6 cm)		80–100	–	1+3	150–180












 prevádzkový spôsob,  teplota,  Booster,  úroveň,  doba prípravy,  Klimatické pečenie,  Horúci vzduch plus,  zap., – vyp.

¹ Spustíte 1 dávku pary 8 minút po začiatku prípravy pokrmu.

² Plechy vyberajte v rozličných časových okamihoch, ak pripravovaný pokrm zhnedol už pred uplynutím uvedenej doby pečenia.

Pikantné jedlá

prípravovaný pokrm (príslušenstvo)		 [°C]		 ⁵ 1	 [min]
pikantný tenký koláč (1 plech)		220–230 ¹	✓	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
cibuľový koláč (1 plech)		180–190 ¹	✓	2	25–35
		170–180	–	2	30–40
pizza kysnuté cesto (1 plech)		170–180	✓	2	25–35
		210–220 ¹	–	2	20–30
pizza, tvarohovo olejové cesto (1 plech)		170–180	✓	2	25–35
		190–200 ¹	✓	2	25–35
mrazená pizza, predpečená (rošt)		200–210	–	2	20–25
toast* (rošt)		250	–	3	5–8
zapekané pokrmy/gratinované (napr. toast) (rošt na univerzálnom plechu)		250 ²	–	3	3–6
grilovaná zelenina (rošt na univerzálnom plechu)		250 ²	–	4	5–10 ³
		250 ²	–	3	5–10 ³
ratatouille (1 univerzálny plech)		180–190	–	2	40–60

 prevádzkový spôsob,  teplota,  Booster, ⁵ úroveň,  doba prípravy,  Horné/
spodné pečenie,  Intenzívne pečenie,  Horúci vzduch plus,  Eco horúci vzduch,
 Veľký gril,  Gril s cirkuláciou, ✓ zap., – vyp.

* Nastavenia platia aj pre špecifikácie podľa EN 60350-1.



















¹ Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejete ohrevný priestor.











² Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, ohrevný priestor 5 minút predhrievajte.

³ Prípravovaný pokrm v polovici doby prípravy podľa možnosti obráťte.

Tabuľky prípravy

Hovädzie mäso

prípravovaný pokrm (príslušenstvo)		 [°C]			 [min]	 ¹⁰ [°C]
hovädzie pečené, asi 1 kg (pekáč s poklopom)	 ²	150–160 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	170–180 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 ²	180–190	–	2 ⁶	160–180 ⁸	–
hovädzie filé, asi 1 kg (univerzálny plech)	 ²	180–190 ³	✓	2 ⁶	25–60	45–75
hovädzie filé, „anglicky“ asi 1 kg ¹⁾	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁶	70–80	45–48
hovädzie filé, „stredne prepečené“, asi 1 kg ¹⁾	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁶	80–90	54–57
hovädzie filé, „prepečené“, asi 1 kg ¹⁾	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁶	110–130	63–66
rozbif, asi 1 kg (univerzálny plech)	 ²	180–190 ³	✓	2 ⁶	35–65	45–75
rozbif „anglicky“, asi 1 kg ¹⁾	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁶	80–90	45–48
rozbif „medium“, asi 1 kg ¹⁾	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁶	110–120	54–57
rozbif „prepečený“, asi 1 kg ¹⁾	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁶	130–140	63–66
burger, fašírky* (rošt v úrovni 4 a univerzálny plech v úrovni 1)	 ³	250 ⁵	–	4	1: 11–17 2: 7–10 ⁹	–

 prevádzkový spôsob,  teplota,  Booster,  úroveň,  doba prípravy,  teplota jadra,  Automatické pečenie,  Horné/spodné pečenie,  Eco horúci vzduch,  Veľký gril, ✓ zap. – vyp.

* Nastavenia platia aj pre špecifikácie podľa EN 60350-1.

¹ Použite rošt a univerzálny plech.

² Mäso najskôr opečte na varnej doske.

³ Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor.

⁴ Predhrejte ohrevný priestor na 120 °C po dobu 15 minút. Keď vkladáte pokrm na prípravu, znížte teplotu.

⁵ Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, ohrevný priestor 5 minút predhrievajte.

⁶ Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC (ak sú k dispozícii).
















⁷ Pokrm pripravujte najprv s pokrievkou. Po asi 90 minútach prípravy zložte pokrievku a podlejte asi 0,5 l tekutiny.









⁸ Pokrm pripravujte najprv s pokrievkou. Po asi 100 minútach prípravy zložte pokrievku a podlejte asi 0,5 l tekutiny.

⁹ Keď pripravovaný pokrm dostatočne zhnedne, obráťte ho (1: doba grilovania strany 1, 2: doba grilovania strany 2).

¹⁰ Ak používate teplomer na pokrmy, môžete sa tiež orientovať podľa udanej teploty jadra.

Teľacie mäso



















prípravovaný pokrm (príslušenstvo)		 [°C]		 ⁵	 [min]	 ⁷ [°C]
pečená teľacina, asi 1,5 kg (pekáč s poklopom)	 ²	160–170 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	–
	 ²	170–180 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	–
teľacie filé, asi 1 kg (univerzálny plech)	 ²	160–170 ³	✓	2 ⁵	30–60	45–75
teľacie filé „ružové“, asi. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁵	50–60	45–48
teľacie filé „stredné“, asi. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁵	80–90	54–57
teľacie filé „prepečené“, asi 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁵	90–100	63–66
teľací chrbát „ružový“, asi 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	–	2 ⁵	80–90	45–48
teľací chrbát „stredný“, asi 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	–	2 ⁵	100–130	54–57
teľací chrbát „prepečený“, asi 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	–	2 ⁵	130–140	63–66












 prevádzkový spôsob,  teplota,  Booster, ⁵ úroveň,  doba prípravy, ⁷ teplota jadra,  Automatické pečenie,  Horné/spodné pečenie, ✓ zap. – vyp.

- ¹ Použite rošt a univerzálny plech.
- ² Mäso najskôr opečte na varnej doske.
- ³ Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor.
- ⁴ Predhrejte ohrevný priestor na 120 °C po dobu 15 minút. Keď vkladáte pokrm na prípravu, znížte teplotu.
- ⁵ Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC (ak sú k dispozícii).
- ⁶ Pokrm pripravujte najprv s pokrievkou. Po asi 90 minútach prípravy zložte pokrievku a podlejte asi 0,5 l tekutiny.
- ⁷ Ak používate teplomer na pokrmy, môžete sa tiež orientovať podľa udanej teploty jadra.

Tabuľky prípravy













Bravčovina








pripravovaný pokrm (príslušenstvo)		 [°C]		 ⁵	 [min]	 ¹¹ [°C]
bravčové pečené/karé, asi. 1 kg (pekáč s poklopom)		160–170	✓	2 ⁵	140–150 ⁶	80–90
		170–180	✓	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
bravčové pečené s hrubou kožou, asi 2 kg (pekáč)		180–190	✓	2 ⁵	140–160 ^{7,8}	80–90
		190–200	✓	2 ⁵	130–150 ⁸	80–90
bravčové filé, asi 350 g ¹	 ²	90–100 ³	–	2 ⁵	70–90	60–69
pečená šunka, asi 1,5 kg (pekáč s poklopom)		160–170	–	2 ⁵	130–160 ⁹	80–90
kotleta, asi 1 kg (univerzálny plech)		160–170	✓	2 ⁵	55–65 ⁷	63–68
kotleta, asi 1 kg ¹	 ²	95–105 ³	–	2 ⁵	140–160	63–66
sekaná, asi 1 kg (univerzálny plech)		170–180	✓	2 ⁵	60–70 ⁸	80–85
		190–200	✓	2 ⁵	70–80 ⁸	80–85
slaninový nárez/slanina ¹		250 ⁴	–	4	3–5	–
klobása ¹		220 ⁴	–	3 ⁵	8–15 ¹⁰	–

 prevádzkový spôsob,  teplota,  Booster, ⁵ úroveň,  doba prípravy, ¹¹ teplota jadra,  Automatické pečenie,  Horné/spodné pečenie,  Klimatické pečenie,  Eco horúci vzduch,  Veľký gril, ✓ zap., – vyp.

- ¹ Použite rošt a univerzálny plech.
- ² Mäso najskôr opečte na varnej doske.
- ³ Predhrejte ohrevný priestor na 120 °C po dobu 15 minút. Keď vkladáte pokrm na prípravu, znížte teplotu.
- ⁴ Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, ohrevný priestor 5 minút predhrievajte.
- ⁵ Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC (ak sú k dispozícii).
- ⁶ Pokrm pripravujte najprv s pokrievkou. Po asi 60 minútach prípravy zložte pokrievku a podlejte asi 0,5 l tekutiny.
- ⁷ V intervaloch počas pečenia spustite po fáze ohrevu 3 ručné dávky pary.
- ⁸ V polovici doby prípravy podlejte asi 1 l tekutiny.
- ⁹ Pokrm pripravujte najprv s pokrievkou. Po asi 100 minútach prípravy zložte pokrievku a podlejte asi 0,5 l tekutiny.
- ¹⁰ Pripravovaný pokrm v polovici doby prípravy podľa možnosti obráťte.
- ¹¹ Ak používate teplomer na pokrm, môžete sa tiež orientovať podľa udanej teploty jadra.

Jahňacina, divina

prípravovaný pokrm (príslušenstvo)		 [°C]		 5 1	 [min]	 6 [°C]
jahňacie stehno s kosťou, cca 1,5 kg (pekáč s poklopom)		180–190	–	2 ⁴	100–120 ⁵	64–82
jahňací chrbát bez kosti (univerzálny plech)	 1	180–190 ²	✓	2 ⁴	10–20	53–80
jahňací chrbát bez kosti (rošt a univerzálny plech)	 1	95–105 ³	–	2 ⁴	40–60	54–66
jelení chrbát bez kosti (univerzálny plech)	 1	160–170 ²	–	2 ⁴	70–90	60–81
srnčí chrbát bez kosti (univerzálny plech)	 1	140–150 ²	–	2 ⁴	25–35	60–81
stehno z diviaka bez kosti, asi 1 kg (pekáč s poklopom)	 1	170–180	–	2 ⁴	100–120 ⁵	80–90

 prevádzkový spôsob,  teplota,  Booster,  5 úroveň,  doba prípravy,  teplota jadra,  Horné/spodné pečenie, ✓ zap., – vyp.

¹ Mäso najskôr opečte na varnej doske.

² Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejte ohrevný priestor.

³ Predhrejte ohrevný priestor na 120 °C po dobu 15 minút. Keď vkladáte pokrm na prípravu, znížte teplotu.















⁴ Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC (ak sú k dispozícii).












⁵ Pokrm pripravujte najprv s pokrievkou. Po asi 50 minútach prípravy zložte pokrievku a podlejte asi 0,5 l tekutiny.

⁶ Ak používate teplomer na pokrmy, môžete sa tiež orientovať podľa udanej teploty jadra.

Tabuľky prípravy

Hydina, ryby

prípravovaný pokrm (príslušenstvo)		 [°C]		 5	 [min]	 7 [°C]
hydina, 0,8-1,5 kg (univerzálny plech)		170–180	✓	2 ²	55–65	85–90
kura, asi 1,2 kg (rošt na univerzálnom plechu)		180–190 ¹	–	2 ²	70–80 ³	85–90
hydina, asi 2 kg (pekáč)		180–190	✓	2 ²	100–115 ^{3,4}	85–90
hydina, asi 4 kg (pekáč)		160–170	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
		180–190	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
ryba, 200–300 g (napr. pstruhy) (univerzálny plech)		170–180	✓	2 ²	25–35 ⁶	75–80
ryba, 1–1,5 kg (napr. pstruh lososový) (univerzálny plech)		170–180	✓	2 ²	35–45 ⁶	75–80
rybie filé vo fólii, 200–300 g (univerzálny plech)		200–210	–	2 ²	25–30	75–80

 prevádzkový spôsob,  teplota,  Booster,  5 úroveň,  doba prípravy,  7 teplota jadra,  Automatické pečenie,  Gril s cirkuláciou,  Horné/spodné pečenie,  Klimatické pečenie,  Eco horúci vzduch, ✓ zap., – vyp.

¹ Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, ohrevný priestor 5 minút predhrievajte.

² Namontujte výsuvné pojazdy FlexiClip HFC (ak sú k dispozícii).

³ V polovici doby grilovania otočte grilovaný pokrm.

⁴ Na začiatku prípravy prilejte asi 0,25 l tekutiny.




⁵ Prilejte po 30 minútach asi 0,5 l tekutiny.

⁶ Spustite 5 minút po začiatku prípravy pokrmu manuálne 1 dávku pary.

⁷ Ak používate teplomer na pokrmy, môžete sa tiež orientovať podľa udanej teploty jadra.

Skúšobné jedlá podľa EN 60350-1 (prevádzkový spôsob Príprava v pare)


skúšobné jedlo	naparovacia miska	množstvo [g]	 ⁵ ₁	teplota [°C]	čas [min]
pridanie pary					
brokolica (8.1)	1x DGGL 12	max.	2	100	6
rozloženie pary					
brokolica (8.2)	1x DGGL 20	300	2	100	6
kapacita prístroja					
hrach (8.3)	1x DGGL 20	800	4	100	30 ²
	1x DGGL 12	1600	2		

⁵₁ úroveň,  teplota,  doba prípravy

- ¹ Vložte skúšobné jedlo do studeného ohrevného priestoru (skôr ako začne fáza rozohrievania) a zasuňte univerzálny plech do úrovne 1.
- ² Skúška je ukončená, keď je teplota na najchladnejšom mieste 85 °C.


Pre skúšobné ústavy

Skúšobné jedlá príprava menu (prevádzkový spôsob Príprava v pare)


skúšobné jedlo	naparovacia miska	množstvo [g]		teplota [°C]	výška [cm]	čas [min] ¹
zemiaky, uvarené, štvrtené	1x DGGL 20	400	4	100	–	37
filé z lososa, hlboko zmrazené, nie rozmrazené	1x DGGL 20	2x 150	2	100	≥ 2,5 ≤ 3,0	(22)
ružičky brokolice	1x DGGL 20	300	4	100	–	(16)

⁵ úroveň,  teplota,  doba prípravy

¹ Doba prípravy pre prvé skúšobné jedlo zodpovedá dobe prípravy pre celé menu. Ak chcete na upozornenie nastaviť budík, nastavte vždy zvyšný čas až do zasunutia ďalšieho skúšobného jedla (viď kapitola „Kuch. budík“).


- Zasuňte univerzálny plech do úrovne 1.
- Vložte prvé skúšobné jedlo (zemiaky) do studeného ohrevného priestoru.
- Zvoľte prevádzkový spôsob Príprava v pare  a nastavte teplotu.
- Nastavte dobu prípravy pre zemiaky a celé menu (37 minút).

Keď je dosiahnutá nastavená teplota, zaznie signál a doba prípravy sa zobrazí na displeji.


















 Nebezpečenstvo úrazu horúcou parou.

Pri príprave pokrmu s parou môže pri otvorení dvierok vystúpiť veľmi veľa horúcej pary. Môžete sa parou popáliť.

Ustúpte o krok a počkajte, pokým sa horúca para nerozplynie.

- Akonáhle sa zobrazí zvyšný čas 22 minút, zasuňte druhé skúšobné jedlo (filé lososa) do ohrevného priestoru.
- Akonáhle sa zobrazí zvyšný čas 16 minút, zasuňte tretie skúšobné jedlo (ružičky brokolice) do ohrevného priestoru.
- Po príprave pokrmu zvoľte senzorové tlačidlo , aby ste ukončili proces prípravy.
- Vyberte pripravený pokrm z ohrevného priestoru.

Skúšobné jedlá podľa EN 60350-1 (prevádzkové spôsoby rúra na pečenie)

skúšobné jedlá (príslušenstvo)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [min]
drobné pečivo (1 plech ¹)		150	–	2	28–38
		160 ⁴	–	3	22–32
drobné pečivo (2 plechy ¹)		150 ⁴	–	1+3	25–35
striekané pečivo (1 plech ¹)		140	–	2	35–45
		160 ⁴	–	3	25–30
striekané pečivo (2 plechy ¹)		140	–	1+3	40–50 ⁶
jablkový koláč (rošt ¹ , delená forma ² , Ø 20 cm)		160	–	2	90–100
		180	–	1	85–95
piškóta z vody (rošt ¹ , delená forma ² , Ø 26 cm)		180	–	2	25–35
		150–170 ⁴	–	2	25–45
toast (rošt ¹)		250	–	3	5–8
burger (rošt ¹ v úrovni 4 a univerzálny plech ¹ v úrovni 1)		250 ⁵	–	4	18–27 ⁷

 prevádzkový spôsob,  teplota,  Booster, ⁵₁ úroveň,  doba prípravy,  Horúci vzduch plus,  Horné/spodné pečenie,  Veľký gril, ✓ zap. – vyp.

- ¹ Používajte výlučne originálne príslušenstvo Miele.
- ² Používajte matnú, tmavú delenú formu.
Postavte delenú formu do stredu roštu.
- ³ Všeobecne voľte nižšiu teplotu a pokrm skontrolujte po kratšom čase.
- ⁴ Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, predhrejete ohrevný priestor.
- ⁵ Skôr ako zasuniete pokrm na prípravu, ohrevný priestor 5 minút predhrievajte.
- ⁶ Plechy vyberajte v rozličných časových okamihoch, ak pripravovaný pokrm zhnedol už pred uplynutím uvedenej doby pečenia.
- ⁷ Pripravovaný pokrm v polovici doby prípravy podľa možnosti obráťte.


Pre skúšobné ústavy

Trieda energetickej účinnosti

Stanovenie energetickej účinnosti sa vykonáva podľa EN 60350-1.

Trieda energetickej účinnosti: A+

Pri meraní dbajte na nasledujúce pokyny:

- Meranie sa vykonáva v prevádzkovom spôsobe Eco horúci vzduch .
- Zvoľte nastavenie Osvetlenie | „Zap.“ na 15 sekúnd (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Osvetlenie“).
- Počas merania sa nachádza v ohrevnom priestore len príslušenstvo potrebné pre meranie.
Nepoužívajte žiadne ďalšie príslušenstvo ako FlexiClip plnovýsuvné pojazdy alebo časti s katalytickou povrchovou úpravou ako sú bočné steny alebo plech na strope.
- Dôležitým predpokladom stanovenia triedy účinnosti je, aby boli počas merania dvierka riadne zatvorené.
V závislosti od použitých meracích prvkov môže byť funkcia tesnenia dvierok viac menej narušená. Toto má negatívny vplyv na výsledok merania.
Tento nedostatok vykompenzujte pritlačením dvierok. Za nepriaznivých okolností môžu byť nevyhnutne potrebné vhodné technické pomôcky. Tento nedostatok sa pri bežnom praktickom použití nevyskytuje.

Informačný list pre rúry na pečenie pre domácnosť

podľa delegovaného nariadenia EÚ č. 65/2014 a nariadenia EÚ č. 66/2014

MIELE	
Identifikačný kód modelu	DGC 7250, DGC 7151
Index energetickej účinnosti (EEI _{cavity}) každej vykurovacej časti modelu	81,7
Trieda energetickej účinnosti modelu v prípade každej vykurovacej časti	
A+++ (najvyššia účinnosť) až D (najnižšia účinnosť)	A+
Spotreba elektrickej energie na jeden cyklus v prípade každej vykurovacej časti, ak sú k dispozícii, v konvenčnom režime	1,05 kWh
Spotreba elektrickej energie na jeden cyklus v prípade každej vykurovacej časti, ak sú k dispozícii v režime ventilátorovej nútenej konvekcie	0,71 kWh
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj (zdroje) tepla pri každej vykurovacej časti	electric
Objem každej vykurovacej časti	76 l
Hmotnosť spotrebiča	42,0 kg

Prehlásenie o zhode

Miele týmto prehlasuje, že táto rúra na pečenie zodpovedá smernici 2014/53/EU. Úplný text prehlásenia o zhode EÚ je k dispozícii na jednej z nasledujúcich internetových adries:

- Produkty, na stiahnutie www.miele.sk

frekvenčné pásmo WiFi modulu	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
------------------------------	-------------------------

maximálny vysielač výkon WiFi modulu	< 100 mW
--------------------------------------	----------

Autorské práva a licencie na komunikačný modul

Na obsluhu a riadenie komunikačného modulu používa Miele vlastný software alebo iný software, na ktorý sa nevzťahujú licenčné podmienky platné pre tzv. Open Source licencie. Tento software/komponenty softwaru sú chránené autorským právom. Je nutné rešpektovať autorské oprávnenia spoločnosti Miele a tretích strán. Okrem toho obsahuje tento komunikačný modul softvérové komponenty, ktoré sú v rámci licenčných podmienok upravujúcich otvorený software predávané ďalej. Príslušné komponenty s otvoreným zdrojovým kódom spolu s príslušnými údajmi o autorských právach, kópiami aktuálne platných licenčných podmienok a prípadne ďalšie informácie sú dostupné lokálne prostredníctvom IP adresy a internetového prehliadača (<https://<ip adresa>/Licenses>). Úpravy záruk predaja a licenčných podmienok pre komponenty s otvoreným zdrojovým kódom vymedzené na tomto mieste platia len vo vzťahu k príslušným držiteľom práv.

Miele s.r.o.
Mlynské nivy 16
821 09 Bratislava
Tel.: +421 2 58 103 111
Servis-tel.: +421 2 58 103 131
E-mail: info@miele.sk
Internet: www.miele.sk

Servisná služba Miele
príjem servisných zákaziek
0800 MIELE1
(0800 643 531)

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

DGC 7250, DGC 7151

sk-SK

M.-Nr. 12 168 370 / 04