

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	7
Váš príspevok k ochrane životného prostredia	15
Prehľad	16
Konvektomat	16
Typový štítok	18
Dodávané príslušenstvo	18
Ovládacie prvky	19
Tlačidlo zap./vyp.	20
Displej	20
Senzorové tlačidlá	20
Symbody	22
Princíp ovládania	23
Výber menu	23
Zmena nastavenia v zozname výberu	23
Zmena nastavenia pruhom tvoreným segmentmi	23
Voľba prevádzkového spôsobu alebo funkcie	23
Zadávanie čísel	24
Zadávanie písmen	24
Aktivácia funkcie MobileStart	24
Popis funkcie	25
Ovládací panel	25
Zásobník na vodu	25
Zásobník na kondenzát	25
Teplota	25
Vlhkosť	25
Doba prípravy	26
Zvuky	26
Fáza rozohrievania	26
Fáza prípravy	26
Redukcia pary	26
Osvetlenie ohrevného priestoru	26
Prvé uvedenie do prevádzky	27
Miele@home	27
Základné nastavenia	28
Prvé čistenie konvektomatu	29
Prispôsobenie bodu varu	30
Zohriatie konvektomatu	30
Nastavenia	31
Prehľad nastavení	31
Vyvolanie menu „Nastavenia“	33

Jazyk 	33
Denný čas	33
Dátum	34
Osvetlenie	34
Displej	34
Hlasitosť	35
Jednotky	35
Udržiavanie teploty	36
Redukcia pary	36
Navrhované teploty	36
Booster	36
Tvrdosť vody	37
Automatické preplachovanie	39
Bezpečnosť	39
Miele@home	40
Vykonajte Scan & Connect	40
Vzdialené ovládanie	41
Aktivácia funkcie MobileStart	41
Remote Update	41
Verzia software	42
Predajca	42
Nastavenia z výroby	42
Prevádzkové hodiny	42
Kuchynský budík	43
Hlavné menu a submenu	44
Tipy na šetrenie energie	46
Obsluha	47
Zmena hodnôt a nastavení pre prípravu pokrmu	48
Zmena teploty	48
Vlhkosť zmeniť	48
Nastavenie doby prípravy	49
Zmena nastavenej doby prípravy	50
Zrušenie nastavenej doby prípravy	50
Stornovanie prípravy pokrmu	50
Prerušenie procesu prípravy	51
Predohrev ohrevného priestoru	51
Booster	52
Predhriatie	52
Crisp function	53
Spustenie dávok pary	53

Obsah

Dôležité vedieť	54
Zvláštnosti na príprave v pare	54
Varný riad	54
Výšková úroveň	54
Hlbokozmrazené potraviny.....	55
Teplota.....	55
Doba prípravy.....	55
Varenie s tekutinami.....	55
Vlastné recepty - príprava v pare	55
Univerzálny plech a kombi rošt.....	55
Príprava v pare	56
Eco príprava v pare	56
Informácie k tabuľkám prípravy	56
Zelenina	57
Ryby.....	60
Mäso	63
Ryža	65
Obilniny.....	66
Rezance/cestoviny	67
Knedle	68
Strukoviny, sušené.....	69
Slepačie vajcia	71
Ovocie	72
Údeniny.....	72
Kôrovce	73
Mušle	74
Príprava menu - manuálne	75
Sous-vide	76
Ďalšie použitia	83
Ohrev.....	83
Rozmrazovanie.....	85
Mix & Match	88
Príprava menu - automaticky.....	96
Zaváranie	97
Zaváranie koláča	99
Sušenie	100
Používajte Program Sabbath a Yom-Tov	101
Odšťavovanie	103
Blanšírovanie	104
Dezinfekcia riadu	104
Nahrievanie riadu.....	105
Udržiavanie teploty	105

Kysnutie cesta.....	106
Nahrievanie vlhčených utierok	106
Rozpúšťanie želantíny	106
Rozpúšťanie medu.....	107
Rozpustenie čokolády	107
Škvarenie masti	108
Dusenie cibule	108
Konzervovanie jablák	108
Príprava vaječnej zavárky.....	108
Džem	109
Lúpanie potravín	110
Výroba jogurtu.....	111
Automatické programy.....	112
Kategórie.....	112
Používanie automatických programov.....	112
Upozornenia pre použitie	112
Vlastné programy	113
Pečenie	116
Pokyny na pečenie.....	116
Tipy pre pečenie	117
Pokyny k prevádzkovým spôsobom	117
Pečenie mäsa.....	119
Pokyny pre pečenie	119
Pokyny k prevádzkovým spôsobom	119
Grilovanie.....	121
Pokyny na grilovanie.....	121
Tipy na grilovanie	121
Pokyny k prevádzkovým spôsobom	122
Čistenie a ošetrovanie	123
Pokyny na čistenie a ošetrovanie	123
Nevhodné čistiace prostriedky	124
Čistenie čelnej strany.....	124
PerfectClean	125
Ohrevný priestor.....	126
Čistenie zásobníka na vodu a nádoby na kondenzát	127
Príslušenstvo	128
Čistenie postrannej mriežky	129
Sklopenie ohrevného / grilovacieho telesa	130

Obsah

Údržba.....	131
Namáčanie.....	131
Sušenie.....	131
Oplachovanie.....	131
Odvápňovanie	131
HydroClean.....	133
Demontáž dvierok	137
Montáž dvierok	138
Čo robiť, keď'	139
Hlásenia na displeji	139
Neočakávané správanie.....	141
Zvuky	143
Neuspokojivý výsledok	143
Všeobecné problémy alebo technické poruchy	144
Príslušenstvo na dokúpenie	147
Varný riad	147
Ostatné	147
Čistiace a ošetrojúce prostriedky	147
Servisná služba	148
Kontakt pri poruchách.....	148
Záruka.....	148
Inštalácia	149
Bezpečnostné pokyny pre zabudovanie.....	149
Rozmery pre zabudovanie	150
Zabudovanie do výškovej skrine	150
Zabudovanie do spodnej skrine	151
Bočný pohľad.....	152
Rozsah otáčania ovládacieho panela	153
Prípojky a vetranie.....	154
Zabudovanie konvektomatu.....	155
Elektrické pripojenie	156
Pre skúšobné ústavy	157
Trieda energetickej účinnosti podľa EN 60350-1.....	159
Technické údaje	161
Prehlásenie o zhode	161
Autorské práva a licencie na komunikačný modul	161

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. Ochráňte 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 použitie na prípravu v pare, pečenie, opekanie, grilovanie, rozmrazovanie a ohrievanie 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) vybavená špeciálnym svietiacim prostriedkom. Tento špeciálny svietiaci prostriedok sa môže používať len na stanovený účel. Nie je vhodný na osvetlenie miestnosti. Výmenu smie vykonať len kvalifikovaný odborník poverený firmou Miele alebo servisná služba Miele.

► V tomto konvektomate na pečenie sú 3 svetelné zdroje triedy energetickej účinnosti E.

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 udusenja 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 10 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 inštaláčnymi a údržbárskymi prácami alebo opravami vystavený nebezpečenstvu. Inštalácie, údržbárske práce a opravy elektrických prístrojov smú vykonávať len autorizovaní Miele odborní pracovníci.

► 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 sieťovú 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).

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

- ▶ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Dotyk prípojev 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.
- ▶ Len pri originálnych náhradných dieloch zaručuje Miele, že spĺňajú bezpečnostné požiadavky. Pokazené časti sa smú vymeniť len za originálne.
- ▶ Ak odstránite sieťovú zástrčku od prívodného kábla alebo prívodný kábel nie je vybavený sieťovou zástrčkou, musí konvektomat pripojiť k elektrickej sieti kvalifikovaný elektrikár.
- ▶ Ak je poškodený prívodný sieťový kábel, musí ho kvalifikovaný elektrikár nahradiť špeciálnym sieťovým káblom (viď kapitola „Inštalácia“, odstavec „Elektrické pripojenie“).
- ▶ Pri prácach spojených s inštaláciou a údržbou, ako aj pri opravách musí byť konvektomat úplne odpojený od elektrickej siete. 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.
- ▶ 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.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

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.

► 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.

► V uzatvorených pohároch vzniká pri zaváraní a ohrievaní pretlak, dôsledkom ktorého sa môžu roztrhnúť. Nezavárajte žiadne nádoby a ani ich nezohrievajte.

► 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.

► Potraviny, ktoré sa majú udržiavať teplé, alebo ich máte uložené v ohrevnom priestore, môžu vyschnúť a vystupujúca vlhkosť môže spôsobiť koróziu v konvektomate. V ohrevnom priestore neuchovávajte potraviny a na prípravu pokrmov nepoužívajte predmety, ktoré môžu zhrdzaviť.

► Nebezpečenstvo úrazu z dôvodu otvorených dvierok. Na otvorených dvierkach sa môžete udrieť alebo potknúť. Dvierka nenechávajte zbytočne otvorené.

► Maximálne zaťaženie dvierok je 10 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.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

► 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.

► Predmety v blízkosti zapnutého konvektomatu môžu začať horieť v dôsledku vysokých teplôt. Konvektomat nepoužívajte nikdy na vyhrievanie miestnosti.

► 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 vysychajú 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 spôsob prevádzky horúci vzduch plus  alebo horné/spodné pečenie.

► 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.

► Ak pri príprave pokrmov používate alkoholické nápoje, uveďte si, že sa alkohol pri vysokých teplotách odparuje. Táto para sa môže na horúcich výhrevných telesách vznietiť.

► Dno ohrevného priestoru nikdy nevykladajte napr. alobalom alebo ochrannou fóliou pre rúry na pečenie. Nikdy neukladajte priamo na dno parného priestoru riad, panvice, hrnce alebo plechy.

Ak chcete dno parného priestoru využívať ako odkladaciu plochu, položte rošt úložnou plochou smerom hore na dno a naň postavte riad. Dbajte na to, aby sa sitko dna pritom neposunulo.

► Dno ohrevného priestoru sa môže poškodiť posúvaním roštu sem a tam.

Rošt neposúvajte po dne ohrevného priestoru.

► Hrubé zvyšky potravín môžu upchať odtok vody a čerpadlo. Dbajte na to, aby bolo sitko dna vždy nasadené.

► Pri používaní elektrického prístroja, napr. ručného mixéru v blízkosti konvektomatu dávajte pozor, aby ste dvierkami konvektomatu neprivrelí jeho prírodný sieťový kábel. Mohla by sa poškodiť izolácia kábla.

► 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.

Čistenie a ošetrovanie

► Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Para z parného čistiaceho zariadenia sa môže dostať k častiam pod napätím a spôsobiť skrat. Na čistenie varnej dosky nepoužívajte nikdy parný čistič.

► Škrabance môžu zničiť sklo na dverkách.

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

► Postranné mriežky je možné vymontovať (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Čistenie postranných mriežok“).

Postranné mriežky opäť správne namontujte.

► Aby ste zabránili korózii, odstráňte ihneď dôkladne jedlá alebo tekutiny obsahujúce soľ, ak sa tieto dostanú na nerezové steny ohrevného priestoru.

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.

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

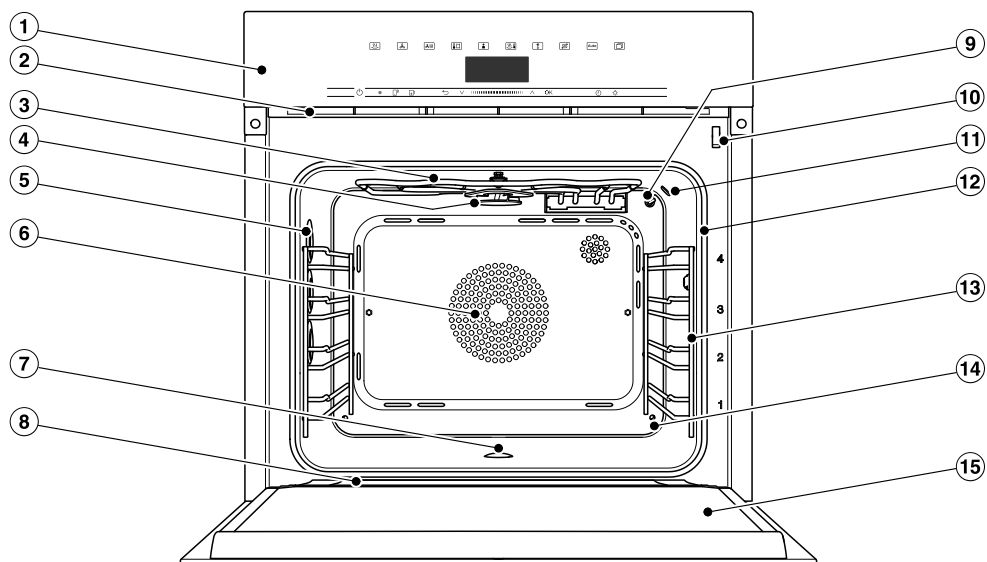
Elektrické a elektronické prístroje obsahujú mnohonásobne hodnotné materiály. Obsahujú aj určité látky zmesi a stavebné prvky, ktoré boli potrebné pre ich funkciu a bezpečnosť. V komunálnom odpade ako aj nesprávnou manipuláciou môžu ohroziť ľudské zdravie a škodiť životnému prostrediu. Váš starý prístroj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



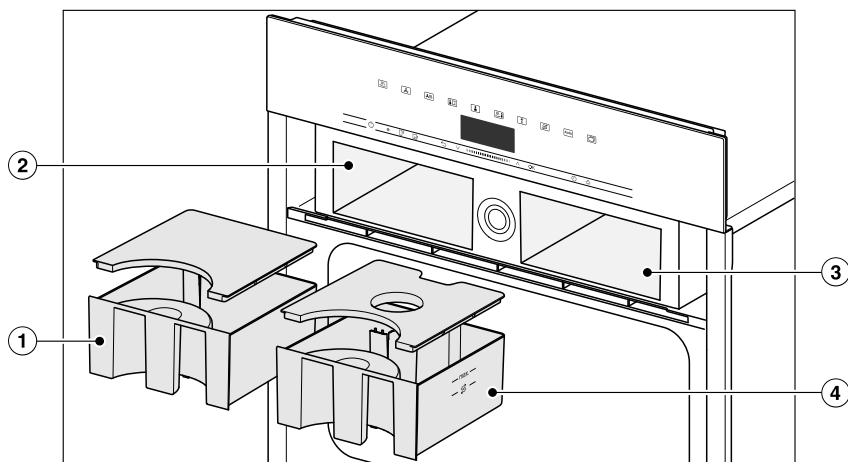
Na bezplatné odovzdanie a likvidáciu elektrických a elektronických prístrojov využite oficiálne zberné miesto vo vašom bydlisku, u predajcu alebo v Miele. Za vymazanie prípadných osobných údajov na likvidovanom prístroji ste zo zákona zodpovedný sami. Zo zákona máte povinnosť vybrať a pritom nezničiť 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.

Prehľad

Konvektomat



- ① ovládacie prvky
- ② výstup výparov
- ③ výhrevné teleso pre horné pečenie a grilovanie
- ④ rozdeľovacie koliesko pre čistenie HydroClean
- ⑤ osvetlenie ohrevného priestoru
- ⑥ nasávací otvor ventilátora a za ním kruhové výhrevné teleso
- ⑦ dno ohrevného priestoru, pod ktorým je vyhrievacie teleso pre spodné pečenie a sitko.
- ⑧ zberný žliabok
- ⑨ teplotné čidlo
- ⑩ blokovanie dvierok pre HydroClean čistenie
- ⑪ senzor vlhkosti
- ⑫ tesnenie dvierok
- ⑬ postranná mriežka s 4 úrovňami
- ⑭ vstup pary
- ⑮ dvierka



- ① zásobník na kondenzát
- ② zásuvka pre nádobu na kondenzát
- ③ priestor pre zasunutie zásobníka na vodu
- ④ zásobník na vodu

Prehľad

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

Typový štítok

Typový štítok sa nachádza na hornej strane krytu.

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

Označenie modelu a výrobné číslo (SN) nájdete aj na malom štítku hore na otvorenom ovládacom paneli.

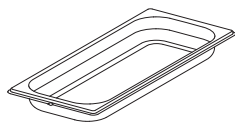
Pripravte si tieto údaje, ak máte otázky alebo problémy, aby Vám Miele vedela cielene pomôcť.

Dodávané príslušenstvo

Podľa potreby si môžete doobjednať príslušenstvo, ktoré sa dodáva s prístrojom ako aj príslušenstvo na dokúpenie (viď kapitola „Príslušenstvo na dokúpenie“).

V závislosti od krajiny a modelu môže byť súčasťou dodávky aj ďalšie príslušenstvo.

DGG 20



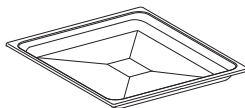
1 naparovacia miska s plným dnom
objem 2,4 l
úžitkový objem 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (šxhxv)

DGGL 20



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

Univerzálny plech



1 univerzálny plech na pečenie, opekanie a grilovanie

Kombinovaný rošt



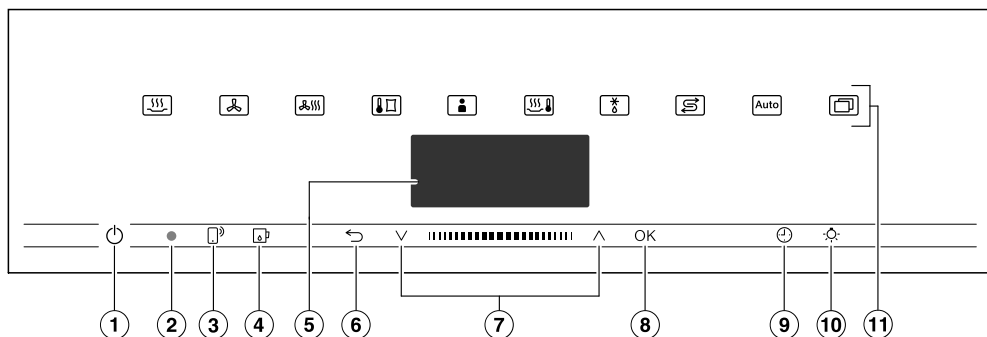
1 kombinovaný rošt na pečenie, opekanie a grilovanie

HydroCleaner

1 špeciálny čistiaci prostriedok na čistenie ohrevného priestoru s programom HydroClean. Obzvlášť vhodný na odstránenie pevne prilnavých nečistôt.

Odvápňovacie tablety

Na odvápnenie konvektomatu.



- ① tlačidlo zap./vyp. vo vyhĺbení
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 otvorenie a zatvorenie ovláda-
cieho panela
- 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

Ovládacie prvky

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 !\[\]\(fe5d33c08faf9a42a148630afb19375e_img.jpg\)](#) | [Nastavenia](#) | [Hlasitosť](#) | [Tón tlačidiel](#).

Ak chcete, aby senzorové tlačidlá reagovali aj pri vypnutom konvektomate, zvolte 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“.

Senzorové tlačidlá pod displejom

Senzorové tlačidlo	Funkcia
	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. Konvektomat môžete ovládať prostredníctvom Vášho mobilného koncového zariadenia pokým svieti toto senzorové tlačidlo (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Miele@home“).
	Týmto senzorovým tlačidlom otvárate a zatvárate ovládací panel (viď kapitola „Popis funkcie“, odstavec „Ovládací panel“).
	Podľa toho, v ktorom menu sa nachádzate, sa s týmto senzorovým tlačidlom dostanete do nadradeného menu alebo hlavného menu. Ak sa zároveň ukončí proces ohrievania, môžete týmto senzorovým tlačidlom zmeniť, alebo zrušiť hodnoty a nastavenia ako napr. teplota alebo funkcia booster, alebo doba ohrevu pre proces ohrievania.
	V navigačnej oblasti listujete tlačidlami so šípku alebo pomocou oblasti medzi nimi vo výberových zoznamoch dohora alebo dole. Pri listovaní sa body v menu postupne zosvetlia. Bod v menu, ktorý chcete zvoliť musí byť svetlo podsvietený. Hodnoty alebo nastavenia, ktoré sú svetlo podsvietené, môžete zmeniť tlačidlami so šípkou, alebo pomocou oblasti medzi nimi.
OK	Ak sú funkcie na displeji svetlo podsvietené, môžete ich vyvolať senzorovým tlačidlom OK. Potom môžete zvolenú funkciu zmeniť. Potvrdením pomocou OK zmeny uložíte. Ak sa na displeji zobrazí informačné okno, potvrdíte ho pomocou OK.

Ovládacie prvky

Senzorové tlačidlo	Funkcia
	Ak neprebíha príprava pokrmu, môžete týmto senzorovým tlačidlom kedykoľvek nastaviť kuchynský budík (napr. pre varenie vaječ). 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 OK.
	Kuchynský budík
	Označenie zatrhnutím označuje aktívne nastavenie.
	Niektoré nastavenia ako napr. jas displeja alebo hlasitosť sa nastavujú pruhom tvoreným jednotlivými segmentami.

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 požadovaná položka menu svetlo podsvietená.

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

- Potvrďte výber pomocou **OK**.

Zmena nastavenia v zozname výberu

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

Tip: Aktuálne nastavenie je vyznačené zatrhnutím $\checkmark$.

- 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.

- Listujte pod Ďalšie  v zoznamoch výberu, pokým nebude požadovaná položka menu podsvietená.

- Nastavte hodnoty pre prípravu pokrmu.

- Potvrďte pomocou **OK**.

Princíp ovládania

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.

Zadávanie písmen

Cez navigačnú časť zadávate písmená. Voľte krátke, výstižné názvy.

- Stlačte príslušné tlačidlo so šípkou $\wedge$ alebo $\vee$ alebo potiahnite prstom v oblasti **|||||** doprava alebo doľava, pokiaľ sa neobjaví podsvietený požadovaný znak.

Zvolený znak sa objaví v hornom riadku.

Tip: K dispozícii je maximálne 10 znakov. Znak môžete postupne vymazať pomocou .

- Vyberte si ďalšie znaky.
- Po zadaní názvu zvolte $\checkmark$.
- Potvrďte pomocou *OK*.

Názov sa uloží do pamäti.

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 .

Ovládací panel

Za ovládacím panelom sa nachádza zásobník na vodu a nádoba na kondenzát. Ovládací panel sa otvorí a zatvorí stlačením senzorového tlačidla . Je vybavený ochranou voči pritlačeniu. Ak ovládací panel narazí pri otváraí/zatváraní na odpor, proces sa preruší. Pri otváraí a zatváraní panela sa napriek tomu nedotýkajte hornej hrany dvierok.

Zásobník na vodu

Maximálne množstvo náplne je 1,4 litra, minimálne 1,0 litra. Na zásobníku na vodu sa nachádzajú značenia. Horné značenie sa v žiadnom prípade nesmie prekročiť.

Spotreba vody závisí od potraviny a dĺžky jej prípravy. Poprípade je potrebné počas prípravy doplniť vodu. Ak sa počas prípravy otvorí dvierka, spotreba vody sa zvýši.

Zásobník na vodu pred každou prípravou s parou naplňte po maximálnu hodnotu.

Zásobník na kondenzát

Kondenzát vznikajúci pri príprave s parou sa prečerpáva do nádoby na kondenzát. Maximálne množstvo náplne je 1,4 litra.

Teplota

Niektorým prevádzkovým spôsobom je priradená navrhovaná teplota. Navrhovanú teplotu je možné meniť v rámci zadaného rozsahu pre jednotlivú prípravu pokrmu, krok prípravy pokrmu alebo trvalo. Navrhovanú teplotu môžete meniť v krokoch po 5 °C, pri Sous-vide príprave v krokoch po 1 °C (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Navrhované teploty“).

Vlhkosť

Prevádzkový spôsob Kombinovaná príprava  a použitie Ohrev  pracujú s kombináciou prevádzkový spôsob rúra na pečenie a vlhkosť. Môžete zvoliť vlhkosť v rámci daného rozsahu pre zadanú oblasť pre jednotlivé prípravy alebo kroky.

Podľa nastavenie vlhkosti sa ohrevnému priestoru priradí vlhkosť alebo čerstvý vzduch. Pri nastavení vlhkosti = 0 % sa uskutoční maximálny prívod čerstvého vzduchu a žiadna vlhkosť. V nastavení vlhkosti = 100 % nedôjde ku žiadnemu prívodu čerstvého vzduchu a obsah vlhkosti je maximálny.

Niektoré potraviny uvoľňujú počas prípravy vlhkosť. Táto vlastná vlhkosť potravín sa využíva taktiež na reguláciu vlhkosti. Tak môže dôjsť k tomu, že pri nízko nastavenej hodnote vlhkosti nebude aktivovaný vyvíjač pary.

Popis funkcie

Doba prípravy

V závislosti od prevádzkového spôsobu môžete nastaviť dobu prípravy medzi 1 minútou a 10 alebo 12 hodinami.

Pri programoch automatika a ošetrovanie a pri nie je možné dobu prípravy nastavenú z výroby zmeniť.

Až keď sa dosiahne nastavená teplota, odpočítava sa ďalej pri príprave v pare ako aj pri programoch a použitíach s čisto parnou prevádzkou zostávajúci čas. Pri všetkých ostatných prevádzkových spôsoboch, programoch a použitíach okamžite.

Zvuky

Počas prevádzky a po vypnutí konvektomatu je počuť zvuk (bručanie). Tento zvuk nie je znakom chybnnej funkcie alebo závady prístroja. Vzniká pri čerpaní a odčerpávaní vody.

Keď je konvektomat v prevádzke, počujete zvuk ventilátora.

Fáza rozohrievania

Vo všetkých prevádzkových spôsoboch sa počas fázy rozohrievania zobrazuje na displeji stúpajúca teplota (výnimky: Veľký gril, Malý gril).

Doba rozohrievania pri príprave s parou závisí od množstva a teploty potravín. Všeobecná fáza rozohrievania trvá asi 7 minút. Pri príprave chladených alebo mrazených potravín sa fáza predlžuje. Aj pri nízkych teplotách prípravy pokrmov a pri príprave prevádzkovým spôsobom Sous-vide  sa fáza rozohrievania môže predĺžiť.

Fáza prípravy

Počas fázy prípravy sa na displeji zobrazuje ubiehajúci zostávajúci čas. Keď je dosiahnutá nastavená teplota, začína fáza prípravy. Pri všetkých ostatných prevádzkových spôsoboch, programoch a použitíach okamžite.

Redukcia pary

Ak sa pri príprave s parou a kombinovanej príprave varí v určitom teplotnom rozsahu, zapína sa po konci prípravy automaticky redukcia pary. Funkcia spôsobí, že pri otvorení dvierok neunikne toľko pary. Na displeji sa zobrazí Redukcia pary.

Redukciu pary je možné vypnúť (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Redukcia pary“). Pri vypnutej redukcii pary vystúpi pri otvorení dvierok veľké množstvo pary.

Osvetlenie ohrevného priestoru

Konvektomat je z výroby nastavený tak, aby sa z dôvodu úspory energie po spustení vyplo osvetlenie ohrevného priestoru.

Ak má byť ohrevný priestor počas prevádzky trvalo osvetlený, musíte zmeniť nastavenie z výroby (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Osvetlenie“).

Ak zostanú dvierka po skončení prípravy otvorené, osvetlenie sa po 5 minútach automaticky vypne.

Keď stlačíte senzorové tlačidlo  na ovládacom paneli, zapne sa osvetlenie na 15 sekúnd.

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, zvoľte Ďalej a 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 dátumu

- Postupne nastavte deň, mesiac a rok.
- Potvrďte pomocou *OK*.

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 čistenie konvektomatu

- Odstráňte všetky nálepky alebo ochranné fólie z konvektomatu a príslušenstva s výnimkou typového štítiku a malého štítiku na otvorenom paneli.

Konvektomat je vo výrobe podrobená skúške funkčnosti, pri preprave môže za určitých okolností vytiecť zostávajúca voda z potrubia späť do ohrevného priestoru.

Čistenie zásobníka na vodu a nádoby na kondenzát

 Nebezpečenstvo poranenia ovládacím panelom.

Keď sa ovládací panel otvára alebo zatvára, môžete sa privrznúť.

Pri otváraní a zatváraní panela sa nedotýkajte hornej hrany dvierok.

- Tlačidlom zap./vyp  zapínate a vypínate konvektomat.
- Na otvorenie panela zvolte senzorové tlačidlo .
- Zásobník na vodu a nádobu na kondenzát vyberte. Pre vybratie zatlačte zásobník na vodu a nádobu na kondenzát ľahko nahor.
- Zásobník na vodu a nádobu na kondenzát umyte ručne alebo v umývačke riadu.

Čistenie príslušenstva/ohrevného priestoru

- Vyberte príslušenstvo z ohrevného priestoru.
- Nádobu na prípravu vyčistite ručne alebo v umývačke riadu.

Povrch univerzálneho plechu a kombinovaného roštu má povrchovú úpravu PerfectClean a smie sa čistiť **len** ručne.

Dbajte pritom na pokyny v kapitole „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „PerfectClean“.

- Univerzálny plech a kombinovaný rošt čistíte čistou penovou utierkou, prostriedkom na umývanie riadu a teplou vodou.

Konvektomat bol pred expedíciou ošetrovaný konzervačným prostriedkom.

- Vyčistite ohrevný priestor čistou mäkkou utierkou, prostriedkom na ručné umývanie a teplou vodou, aby ste odstránili vrstvu konzervačného prostriedku.

Prvé uvedenie do prevádzky

Prispôsobenie bodu varu

Pred prvou prípravou potravín musíte konvektomat prispôbiť bodu varu vody, ktorá je závislá od nadmorskej výšky miesta inštalácie. Pri tejto operácii sa prepláchnu aj časti, ktorými preteká voda.

Túto operáciu musíte **bezpodmienečne** vykonať, aby ste zabezpečili bezchybnú funkciu prístroja.

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

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

- Vyberte zásobník na vodu a naplňte ho až po značku „max“.
- Zasuňte zásobník na vodu.
- Uveďte konvektomat prevádzkovým spôsobom *Príprava v pare*  (100 °C) na 15 minút do prevádzky. Postupujte podľa popisu v kapitole „Obsluha“.

Prispôsobenie bodu varu po presťahovaní

Po presťahovaní musíte konvektomat prispôbiť zmenenému bodu varu ak sa nadmorská výška nového miesta inštalácie líši najmenej o 300 menej od pôvodnej. Za týmto účelom vykonajte odvápnenie (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Starostlivosť“).

Zohriatie konvektomatu

- Vyberte prípadne príslušenstvo z ohrevného priestoru.
- Na odmastenie kruhových vyhrievacích telies vyhrejte konvektomat prevádzkovým spôsobom *Horúci vzduch plus*  200 °C po dobu 30 minút. Postupujte podľa popisu v kapitole „Obsluha“.

 **Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.**

Konvektomat je počas prevádzky horúci. Môžete sa na konvektomatu, ohrevnom priestore, postrannej mriežke a príslušenstve popáliť.

Pri práci v horúcom priestore používajte chňapky na hrnce.

Pri prvom zohrievaní ohrevného telesa sa tvorí zápach. Tvorba zápachu a prípadne vystupujúca para po krátkej dobe zmiznú a nie sú známkami chybového pripojenia alebo poruchy prístroja.

Počas varenia sa postarajte o dobré vetranie kuchyne.

Prehľad nastavení

položka menu	možné nastavenia
Jazyk 	... deutsch english ... Lokalita
Denný čas	Zobrazenie Zap. Vyp.* Nočné vypnutie Časový formát 12 hod. 24 h* Nastaviť
Dátum	
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	Hmotnosť g* lb/oz lb Teplota °C* °F
Udržiavanie teploty	Zap. Vyp.*
Redukcia pary	Zap.* Vyp.
Navrhované teploty	
Booster	Zap.* Vyp.
Tvrdosť vody	1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH

* nastavenie z výroby

Nastavenia

položka menu	možné nastavenia
Automatický preplach	Zap.* Vyp.
Bezpečnosť	Zablokovanie tlačidiel Zap. Vyp.* Zablokovanie sprevádzkovania  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 Vlastné programy Navrhované teploty

* nastavenie z výroby

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. Toto nastavenie spôsobuje zvýšenú spotrebu energie.
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 ho zapnúť.
- **Nočné vypnutie**
Denný čas na displeji zobrazuje len od 5 hodiny do 23 hodiny. Zvyšný čas je displej tmavý. Toto nastavenie spôsobuje zvýšenú spotrebu energie.

Časový formát

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

Nastavenia

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.

Dátum

Nastavte dátum.

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. Toto nastavenie spôsobuje zvýšenú spotrebu energie.
- 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 senzorového 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.

Jednotky

Hmotnosť

Hmotnosť potravín môžete v automatických programoch nastaviť v gramoch (g), v librách (lb/oz) alebo librách/unciach (lb).

Teplota

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

Udržiavanie teploty

Funkciou Udržiavanie teploty môžete udržiavať po skončení prípravy s parou pripravený pokrm teplý. Pripravovaný pokrm je udržiavaný teplý prednastavenou teplotou tento text treba u DGC vymazať po dobu maximálne 15 minút. Otvorením dvierok alebo stlačením senzorových tlačidiel môžete fázu udržiavania teploty stornovať.

Uvedomte si, že citlivé potraviny, hlavne ryby sa môžu pri udržiavaní teploty dovariť.

- Zap.
Funkcia Udržiavanie teploty je zapnutá. Keď sa pripravuje pokrm teplotou asi od 80 °C, táto funkcia sa spustí asi po 5 minútach. Pripravovaný pokrm sa udržiava pri teplote 70 °C.
- Vyp.
Funkcia Udržiavanie teploty je vypnutá.

Redukcia pary

Funkcia Redukcia pary spôsobí, že pri otvorení dvierok neunikne toľko pary.

- Zap.
Ak sa pripravuje pokrm s teplotou od 80 °C (príprava s parou), alebo 80–100 °C a 100 % vlhkosťou (kombinovaná príprava) na konci prípravy sa automaticky zapne redukcia pary. Na displeji sa zobrazí Redukcia pary.
- Vyp.
Keď je redukcia pary vypnutá, automaticky sa vypne aj funkcia Udržiavanie teploty. Pri vypnutej redukcii pary vystúpi pri otvorení dvierok veľké množstvo pary.

Navrhované teploty

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

Akonáhle vyvoláte túto položku menu, zobrazí sa výberový zoznam prevádzkových spôsobov.

- Zvoľte požadovaný spôsob prevádzky. Zobrazí sa navrhovaná teplota a súčasne teplotný rozsah, v ktorom ju môžete meniť.
- Ak je potrebné, zmeňte navrhovanú teplotu.
- Potvrďte pomocou OK.

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 /výchrevné 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 výchrevné telesá príslušné pre prevádzkový spôsob.

Tvrdosť vody

Aby konvektomat bezchybne fungoval a bol v správnom okamihu odvápnenný, musíte nastaviť miestnu tvrdosť vody. Čím je voda tvrdšia, o to častejšie musí byť konvektomat odvápnenný. 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 $^{\circ}\text{dH}$. 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
$^{\circ}\text{dH}$	$^{\circ}\text{fH}$	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17

Nastavenia

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

Automatické preplachovanie

Potom ako vypnete konvektomat, zobrazí sa na displeji po príprave s parou. Prístroj sa preplachuje.

Pri tomto postupe sa prípadne vypláchnu zo systému zvyšky potravín.

Automatický oplach môžete vypnúť alebo zapnúť.

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 senzorové tlačidlá a polia na displeji s výnimkou tlačidla zap./vyp. .

- Zap.

Zablokovanie tlačidiel je aktivované. Stlačte senzorové tlačidlo *OK* najmenej na 6 sekúnd, aby ste zablokovanie tlačidiel na krátku dobu deaktivovali.

- Vyp.

Zablokovanie tlačidiel je deaktivované. Všetky senzorové tlačidlá reagujú ihneď pri zvolení.

Zablokovanie sprevádzkovania

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 aktivuje. Skôr ako budete môcť parnú rúru používať, stlačte senzorové tlačidlo *OK* minimálne na 6 sekúnd.

- Vyp.

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

Nastavenia

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.

Vykonajte Scan & Connect

Prvé spustenie sa uskutočnilo bez zariadenia Miele@home.

■ Naskenujte QR kód.

Ak máte nainštalovanú aplikáciu Miele a užívateľské konto, dostanete sa priamo do siete.

Ak ste si ešte nenainštalovali aplikáciu Miele, budete presmerovaní do Apple App Store® alebo Google Play Store™.

■ Nainštalujte aplikáciu Miele a zriadte si používateľské konto.

■ Opätovne naskenujte QR kód.

Aplikácia Miele vás prevedie procesom nastavenia.



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.

Nastavenia

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.

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

Nastavenia z výroby

- Nastavenia prístroja
Všetky nastavenia sa vrátia do nastavenia z výroby.
- Vlastné programy
Všetky vlastné programy sa vymažú.
- 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 Kuchynský budík

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

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.

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 vajíčka a nastavíte kuchynský budík na 6 minút a 20 sekúnd.

- Zvoľte senzorové tlačidlo .
- Ak prebieha súčasne príprava pokrmu, zvoľte Kuchynský 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 súčasne prebieha príprava pokrmu, zobrazí sa v spodnom riadku  a ubiehajúci čas kuchynského budíka.

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

Po ubehnutí času bliká , 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 Kuchynský 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 Kuchynský budík.
- Zvoľte Vymazať.
- Potvrďte pomocou OK.

Kuchynský budík sa vymaže.

Hlavné menu a submenu

menu	navrhovaná hodnota	rozsah
Prevádzkové spôsoby		
Príprava v pare 	100 °C	40–100 °C
Horúci vzduch plus 	160 °C	30–230 °C
Kombinovaná príprava 		
Komb. príprava + hor. vzd. plus	170 °C	30–230 °C
Komb. prípr. + horné/spod. peč.	180 °C	30–230 °C
Kombinovaná príprava + gril	stupeň 3	stupeň 1–3
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Vlastné programy 		
Ohrev 	130 °C	120–140 °C
Rozmrazovanie 	60 °C	50–60 °C
Odvápnenie 		
Automatické programy 		
Ďalšie 		
Homé/spodné pečenie	180 °C	30–230 °C
Intenzívne pečenie	180 °C	50–230 °C
Spodné pečenie	190 °C	100–200 °C
Homé pečenie	190 °C	100–230 °C
Veľký gril	stupeň 3	stupeň 1–3
Malý gril	stupeň 3	stupeň 1–3
Gril s cirkuláciou	200 °C	50–230 °C
Špeciálny múčnik	160 °C	30–230 °C
Eco horúci vzduch	180 °C	30–230 °C
Eco príprava v pare	100 °C	40–100 °C

Hlavné menu a submenu

menu	navrhovaná hodnota	rozsah
Ďalšie 		
Špeciálne použitie		
Mix & Match		
Příprava menu	—	—
Blanšírovanie	—	—
Zaváranie	90 °C	80–100 °C
Sušenie	50 °C	30–70 °C
Kysnutie cesta	—	—
Dezinfekcia riadu	—	—
Program Sabbath	180 °C	50–230 °C
Nahrievanie riadu	50 °C	50–80 °C
Udržiavanie teploty	65 °C	40–100 °C
Údržba		
HydroClean		
Odmočenie		
Sušenie		
Preplach		
Nastavenia 		
Prevádzkové hodiny		

Tipy na šetrenie energie

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. Tieto teplo lepšie prijímú a rýchlejšie ho odovzdajú do cesta. 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.
- 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.

- V prevádzkovom spôsobe Eco horúci vzduch pripravujete šetriac energiou s optimálnym využitím tepla. Tento prevádzkový spôsob používajte na prípravu malých množstiev ako napr. mrazená pizza alebo vykrajované koláčky. Počas prípravy pokrmov neotvárajte dvierka.
- Pre energeticky šetrnú prípravu pokrmu môžete použiť prevádzkový spôsob Eco príprava v pare. Tento prevádzkový spôsob sa hodí predovšetkým na prípravu zeleniny a rýb.
- 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.

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 (viď kapitola „Nastavenia“).

Chybná funkcia z dôvodu chýbajúceho sitka na dne.

Ak chýba sitko na dne, potraviny sa môžu dostať do odtoku. Vodu nie je možné odčerpať.

Pred každou prípravou skontrolujte, či je sitko založené.

- Zapnite konvektomat.

Zobrazí sa hlavné menu.

- Ak chcete pripravovať s parou alebo pridávaním pary, naplňte zásobník na vodu a zasuňte ho.

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

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

- Vložte pokrm na prípravu do ohrevného priestoru.
- Zvoľte požadovaný spôsob prevádzky.

Zobrazí sa spôsob prípravy. Podľa zvoleného prevádzkového spôsobu sa zobrazia navrhované hodnoty pre teplotu a tiež vlhkosť.

- Ak je potrebné, zmeňte navrhovanú teplotu.
- Potvrďte pomocou OK.

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

- V prípade potreby zmeňte vlhkosť.
- Potvrďte pomocou OK.

Zobrazí sa požadovaná a aktuálna teplota a začne sa fáza vyhrievania.

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.

Čistenie konvektomatu po jedenej príprave pokrmu

- Zásobník na vodu a nádobu na kondenzát prípadne vyberte a vyprázdnite ich.

- Vypnite konvektomat.

Po príprave pokrmu s parou sa zobrazí Prístroj sa preplachuje.

- Riad'te sa pokynmi na displeji.

V každom prípade preved'te umývanie, aby ste vypláchli prípadné zvyšky potravín zo systému.

- Vyčistite a usušte celý konvektomat podľa popisu v kapitole „Čistenie a ošetrovanie“.
- Dvierka zatvorte až keď bude úplne suchý ohrevný priestor.

Doplnenie vody

Ak počas prípravy pokrmu dochádza k nedostatku vody, zaznie signál a objaví sa výzva na naplnenie čerstvou vodou.

- Vyberte zásobník na vodu a doplňte ho vodou.
- Zasuňte zásobník na vodu.

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 ↵.

- Zvoľte senzorové tlačidlo ↵.

Podľa prevádzkového spôsobu sa môžu zobrazíť nastavenia:

- Teplota
- Vlhkosť
- Doba prípravy
- Booster
- Predhriatie
- Crisp function

Zmena hodnôt a nastavení

- Zvoľte požadovanú hodnotu a potvrdte pomocou OK.
- Zmeňte hodnotu alebo nastavenie a potvrdte pomocou OK.

Príprava pokrmu prebieha ďalej so zmenenými hodnotami a nastavením.

Zmena teploty

Navrhovanú teplotu môžete nastaviť trvalo podľa svojho osobného zvyku. Ďalšie  | Nastavenia  | Navrhované teploty.

- Zvoľte senzorové tlačidlo ↵.
- Zvoľte Teplota a potvrdte pomocou OK.
- Cez navigačnú oblasť zmeňte požadovanú teplotu.
- Potvrdte pomocou OK.

Príprava pokrmu pokračuje so zmenenou požadovanou teplotou.

Vlhkosť zmeniť

- Zvoľte senzorové tlačidlo ↵.
- Zvoľte Vlhkosť a potvrdte pomocou OK.
- Zmeňte vlhkosť.
- Potvrdte pomocou OK.

Príprava pokrmu pokračuje so zmenenou požadovanou vlhkosťou.

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.

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

Ak sa pripravuje pokrm s teplotou od 80 °C (príprava s parou), alebo 80–100 °C a 100 % vlhkosťou (kombinovaná príprava) na konci prípravy sa automaticky zapne redukcia pary.

- Skôr ako otvoríte dvierka a vyberiete pripravený pokrm z ohrevného priestoru, počkajte pokým nezhasne Redukcia pary.

Zmena nastavenej doby prípravy

- Zvoľte senzorové tlačidlo ⌚.
- Zvoľte požadovaný čas.
- Potvrďte pomocou OK.
- Ak je to potrebné, zvoľte Zmeniť.
- Zmeňte nastavený čas.
- Potvrďte pomocou OK.
- Zvoľte senzorové tlačidlo ↵, pre návrat k menu zvoleného prevádzkového spôsobu.

Pri výpadku prúdu sa nastavenia vymažú.

Tip: Dobu prípravy môžete zmeniť aj priamo pomocou navigačnej oblasti.

Zrušenie nastavenej doby prípravy

V prevádzkových spôsoboch a použitíach, pri ktorých je vždy potrebné nastavenie doby prípravy, môžete vymazať len nastavené časy pre Hotové o a Štart o.

- 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.

Tip: Dobu prípravy môžete zrušiť aj priamo pomocou navigačnej oblasti.

Stornovanie prípravy pokrmu

Prípravu pokrmu stornujete oranžovo svietiacim senzorovým tlačidlom prevádzkového spôsobu alebo senzorovým tlačidlom ↵.

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

Senzorovým tlačidlom prevádzkového spôsobu sa potom vrátite do hlavného menu.

Stornovanie prípravy pokrmu bez nastavenej doby prípravy

- Zvoľte senzorové tlačidlo zvoleného prevádzkového spôsobu.

Zobrazí sa hlavné menu.

- **Alebo:** Zvoľte senzorové tlačidlo ↵.
- Zvoľte Prerušit proces.
- Potvrďte pomocou OK.

Stornovanie prípravy pokrmu s nastavenou dobou prípravy

- Zvoľte senzorové tlačidlo zvoleného prevádzkového spôsobu.

Zobrazí sa Prerušit proces?.

- Zvoľte Áno.
- Potvrďte pomocou OK.
- **Alebo:** Zvoľte senzorové tlačidlo ↵.
- Zvoľte Prerušit proces.
- Potvrďte pomocou OK.
- Zvoľte Áno.
- Potvrďte pomocou OK.

Prerušenie procesu prípravy

Keď otvoríte dvierka, proces prípravy sa preruší. Vyhrievanie ohrevného priestoru sa vypne.

Pri príprave v pare ako aj pri programoch a použitíach s čisto parnou prevádzkou sa nastavený čas prípravy uloží.



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.



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.

Keď zatvoríte dvierka, bude príprava pokrmu pokračovať.

Najprv bude opäť pokračovať zahrievanie a pritom sa bude zobrazovať teplota ohrevného priestoru.

Až keď sa dosiahne nastavená teplota, odpočítava sa ďalej pri príprave v pare ako aj pri programoch a použitíach s čisto parnou prevádzkou zostávajúci čas.

Len pri príprave so 100 % vlhkosťou a teplotami do 100 °C: Proces prípravy sa predčasne ukončí, ak sa dvierka otvoria v poslednej minúte prípravy (55 sekúnd zostávajúceho času).

Predohrev ohrevného priestoru

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

Funkcia **Predhriatie** sa môže použiť v každom spôsobe prevádzky rúry na pečenie (okrem **Eco horúci vzduch**) a musí sa pre každý proces prípravy osobitne zapnúť. Ak ste nastavili jeden čas prípravy, tento sa odpočítava až po fáze zohrievania.

Predohrev ohrevného priestoru je potrebný len pri niekoľko málo prípravách.

■ Ohrevný priestor predhrievajte pri týchto prípravách a prevádzkových spôsoboch:

- múčnik a pečivo s krátkou dobou prípravy (do asi 30 minút) ako aj citlivé cestá (napr. piškóta) v prevádzkovom spôsobe **Horné/spodné pečenie**

Booster

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

- Horúci vzduch plus 
- Horné/spodné 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 pre jednu prípravu pokrmu zapnúť alebo vypnúť.

Ak ste zvolili nastavenie **Booster** | Zap., môžete funkciu pre jeden proces prípravy jednotlivo vypnúť.

Ak ste zvolili nastavenie **Booster** | Vyp., môžete funkciu pre jeden proces prípravy jednotlivo zapnúť.

Príklad: Zvolili ste prevádzkový spôsob a potrebné nastavenia ako napr. teplotu. Pre tento proces prípravy chcete vypnúť funkciu **Booster**.

- Zvoľte senzorové tlačidlo .
- Zvoľte **Booster** | Vyp..
- Potvrďte pomocou **OK**.

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

Predhriatie

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

Ak ste nastavili dobu prípravy, začne sa odpočítavať až potom, keď sa dosiahne žiadaná teplota a máte zasunutý pokrm na prípravu.

Proces prípravy spustíte ihneď, bez posúvania doby spustenia.

Zapnúť Predhriatie

Funkcia **Predhriatie** sa musí zapnúť pre každý proces prípravy osobitne.

Príklad: Zvolili ste prevádzkový spôsob a potrebné nastavenia ako napr. teplotu. Pre tento proces prípravy chcete zapnúť funkciu **Predhriatie**.

- Zvoľte senzorové tlačidlo .
- Zvoľte **Predhriatie** | Zap..
- Potvrďte pomocou **OK**.

Hlásenie **Zasuňte pokrm** o sa zobrazí s časom. Ohrevný priestor sa rozohreje na nastavenú teplotu.

- Zasuňte pokrm na prípravu do ohrevného priestoru, akonáhle budete k tomu vyzvaní.
- Potvrďte pomocou **OK**.

Crisp function

Funkcia Crisp function (redukcia vlhkosti) umožňuje podľa potreby odvádzať vlhkosť počas celého procesu prípravy alebo len občas.

Použitie tejto funkcie má význam pri príprave pokrmu napr. quiche, pizze, koláči na plechu s vlhkou oblohou alebo muffinami.

Hydina získa touto funkciou obzvlášť chrumkavú kožu.

V nasledovných prevádzkových spôsoboch je možné využiť funkciu Crisp function:

- Horúci vzduch plus 
- Horné/spodné pečenie
- Intenzívne pečenie
- Spodné pečenie
- Horné pečenie
- Gril s cirkuláciou
- Špeciálny múčnik

Zapnúť Crisp function

Funkcia Crisp function sa musí zapnúť pre každý proces prípravy osobitne.

Zvolili ste prevádzkový spôsob a potrebné nastavenia ako napr. teplotu.

Pre tento proces prípravy chcete zapnúť funkciu Crisp function.

- Zvoľte senzorové tlačidlo .
- Zvoľte Crisp function | Zap..
- Potvrďte pomocou OK.

Funkcia Crisp function je zapnutá.

Senzorovým tlačidlom  je možné funkciu Crisp function kedykoľvek opäť vypnúť.

Spustenie dávok pary

Vo všetkých prevádzkových spôsoboch rúry na pečenie (okrem Eco horúci vzduch) môžete počas procesu prípravy spustiť dávky pary. Počet dávok pary nie je ohraničený.

Akonáhle sa zobrazí na displeji jasne podsvietené Dávka pary, môžete spustiť dávky pary.

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

- Zvoľte OK.

Spustí sa dávka pary. Na displeji sa zobrazí  a Dávka pary zhasne. Trvá asi 1 minútu.

- Na spustenie ďalších dávok pary postupujte príslušným spôsobom, akonáhle sa Dávka pary opäť na displeji zobrazí.

Dôležité vedieť

V kapitole „Dôležité vedieť“ nájdete všeobecne platné upozornenia. Ak je pri potravinách a/alebo spôsoboch použitia nutné rešpektovať niektoré zvláštnosti, je na to upozornené v príslušných kapitolách.

Zvláštnosti na príprave v pare

Vitamíny a minerálne látky zostávajú počas prípravy v pare takmer úplne zachované, pretože sa pripravovaný pokrm nenachádza vo vode.

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 čerstvosť a prirodzenú farbu.

Varný riad

Naparovacia miska

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 (viď kapitola „Príslušenstvo na dokúpenie“). Tak môžete pre príslušné potraviny vybrať vhodné naparovacie misky.

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:

- 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 uvedeného v tabuľkách.
- Postavte riad na zasunutý rošt alebo do naparovacej misky. Podľa veľkosti riadu môžete položiť aj rošt úložnou plochou smerom hore na dno ohrevného priestoru, naň postavíte riad a vybrať postrannú mriežku (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Čistenie postrannej mriežky“).
- Medzi horným okrajom riadu a stropom ohrevného priestoru musí byť určitá vzdialenosť, aby do nádoby mohol vniknúť dostatok pary.

Výšková úroveň

Môžete zvoliť ľubovoľnú výškovú úroveň a tiež variť vo viacerých úrovniach naraz. Doba prípravy sa tým nemení.

Ak na prípravu v pare použijete niekoľko vysokých naparovacích misiek naraz, zasuňte ich tak, aby boli navzájom predsunuté. Ak je to možné, nechajte medzi naparovacími miskami jednu úroveň voľnú.

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

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.

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 ináč prasknú. V príslušných kapitolách na to upozorníme.

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.

Varenie s tekutinami

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

Vlastné recepty - príprava v pare

Potraviny a pokrmy ktoré sa pripravujú v hrnci, sa môžu pripravovať aj v konvektomate. Doby prípravy je možné preniesť na konvektomat. Uvedomte si pritom, že pri príprave v pare nie je možné vyprážanie.

Univerzálny plech a kombi rošt

Použite univerzálny plech s položeným kombi roštom, napr. pri pečení a grilovaní. Pri pečení môžete zachytenú šťavu z mäsa použiť na záver na prípravu omáčky.

Keď používate univerzálny plech s položeným kombi roštom, zasunúť univerzálny plech medzi výstuže jednej zásuvnej úrovne, kombi rošt tak bude ležať automaticky nad ním. Pri vyberaní vytiahnite obe časti naraz von.

Ochrana proti vytiahnutiu

Kombi rošt a univerzálny plech majú ochranu voči vytiahnutiu, ktorá zabráni, že sa zo zásuvacej úrovne vyšmyknú, keď sa len mierne povytiahnu. Na vybratie sa musí kombi rošt a univerzálny plech nadvihnúť.

Príprava v pare

Eco príprava v pare

Pre energeticky šetrnú prípravu pokrmu môžete použiť prevádzkový spôsob Eco príprava v pare. Tento prevádzkový spôsob sa hodí predovšetkým na prípravu zeleniny a rýb.

Odporúčame dobu prípravy a teploty z tabuliek v kapitole „Príprava s parou“. V prípade potreby môžete dovariť.

Pri príprave potravín obsahujúcich škrob, napríklad zemiakov, ryže a cestovín používajte prednostne spôsob Príprava v pare .

Nastavenie

Ďalšie  | Eco príprava v pare

Informácie k tabuľkám prípravy

Rešpektujte údaje k dobám prípravy, teplotám a prípadne informácie pre prípravu.

Voľba doby prípravy

Doby prípravy sú orientačné hodnoty.

- Najprv zvolte kratšiu dobu. V prípade potreby môžete dovariť.

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 kúsky pokrájajte. Dobu prípravy nájdete na obale.

Naparovacie misky

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.

Výšková 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 17 minút

zemiaky na šalát, polené:

asi 20 minút

Nastavenia

Automatické programy  | Zelenina | ... | alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

Príprava v pare

zelenina	 [min]
artičoky	32–38
karfiol, celý	27–28
karfiol, ružičky	8
fazuľa, zelená	10–12
brokolica, ružičky	3–4
mrkva, celá	7–8
mrkva, polená	6–7
mrkva, nakrájaná	4
čakankové puky, polené	4–5
čínska kapusta, nakrájaná	3
hrach	3
fenikel, polený	10–12
fenikel, prúžky	4–5
kapusta, krájaná	23–26
zemiaky na šalát celé polené lúpané	27–29 21–22 16–18
zemiaky prevažne na šalát lúpané celé polené štvrtené	25–27 19–21 17–18
zemiaky na kašu, lúpané celé polené štvrtené	26–28 19–20 15–16
kaleráb, nakrájaný na kocky	6–7
tekvice, nakrájaná na kocky	2–4
kukurličné šúľky	30–35
mangold, krájaný	2–3
paprika, nakrájaná na kocky alebo na prúžky	2

zelenina	 [min]
zemiaky v šupke, na šalát	30–32
huby	2
pór, nakrájaný	4–5
pór, polené stonky	6
romanesco, celý	22–25
romanesco, ružičky	5–7
ružičkový kel	10–12
červená cvikla, celá	53–57
červená kapusta, krájaná	23–26
čierny koreň, celý o hrúbky palca	9–10
zeler, nakrájaný na hranolky	6–7
špargľa, zelená	7
špargľa biela, o hrúbke palca	9–10
mrkva, nakrájaná	6
špenát	1–2
špicatý kel, nakrájaný	10–11
zelerová vňať, nakrájaná	4–5
kvaka, nakrájaná	6–7
biela kapusta, nakrájaná	12
kel hlávkový, nakrájaný	10–11
cuketa, kolieska	2–3
hrachové struky	5–7

 doba prípravy

Príprava v pare

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.

Výšková 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 šťave 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 uvařená, dovárajte ju len niekoľko minút.

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

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 60–90 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.

Nastavenia

Automatické programy  | Ryba | ... | alebo

Príprava v pare 

Teplota: vid' tabuľka

Doba prípravy vid' tabuľka

Príprava v pare

ryby	🌡️ [°C]	🕒 [min]
úhor	100	5–7
ostriež, filety	100	8–10
pražma, filety	85	3
pstruh, 250 g	90	10–13
halibut, filety	85	4–6
treska, filety	100	6
kapor, 1,5 kg	100	18–25
losos, filé	100	6–8
losos, steak	100	8–10
pstruh lososový	90	14–17
pangasius, filety	85	3
ostriež morský, filety	100	6–8
treska, filety	100	4–6
platýs, filety	85	4–5
morský vlk, filety	85	8–10
morský jazyk, filety	85	3
kambala, filety	85	5–8
tuniak, filety	85	5–10
zubáč, filety	85	4

🌡️ teplota, 🕒 doba prípravy

Mäso

Čerstvý tovar

Prípravte mäso ako obvykle.

Hlbokozmrazené potraviny

Pred varením rozmrazte mrazené mäso (pozri kapitolu "Ďalšie použitie", časť "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. Zasuňte pod ňu misku s plným dnom, aby ste zachytili koncentrát. Koncentrátom môžete zjemňovať omáčky alebo ho môžete zmraziť pre 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 polevkovou zeleninou a studenou vodou do naparovacej misky. Čím dlhšia je doba prípravy, tým silnejší je vývar.

Nastavenia

Automatické programy  | Mäso | ... | alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

Príprava v pare

mäso	🕒 [min]
koleno, ponorené vo vode	110–120
ovarové koleno	135–140
kuracie prsia	8–10
koleno	105–115
vysoké rebro, pomorené vo vode	110–120
teľacie ragú	3–4
kotleta, plátky	6–8
jahňacie ragú	12–16
morka	60–70
morčacia roláda	12–15
morčací rezeň	4–6
priečne rebro, ponorené vo vode	130–140
hovädzí guláš	105–115
sliepka na polievku, ponorená vo vode	80–90
viedenský tafelspitz	110–120

🕒 doba prípravy

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.

Naparovacia miska

Používajte naparovaciu misku s plným dnom. Menšie množstvá ryže (do jednej nádoby, ca. 50-150 g) môžete alternatívne pripravovať aj vo vhodnej nerezovej miske na rošte.

Príprava

Ryžu pred prípravou umyte. Ak umývate ryžu v nádobe na prípravu, starostlivo z nej vylejte vodu.

Tip: Potrebná tekutina sa môže zistiť pomocou váhy alebo „miskovej metódy“.

Pri „miskovej metóde“ naplňte požadované množstvo ryže do misky a ryžu potom preložte do naparovacej misky. Potom odmerajte potrebné množstvo tekutiny (vid tabuľka) pomocou misky a pridajte ju k ryži.

Dbajte na to, aby bola ryža v naparovacej miske rovnomerne rozložená.

Nastavenia

Automatické programy  | Ryža | ... |

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

	 :	 [min]
dlhozrnná ryža		
ryža basmati	1 : 1,5	15
ryža parboiled	1 : 1,5	23–25
celozrnná ryža	1 : 1,5	26–29
divoká ryža	1 : 1,5	26–29
guľata ryža		
mliečna ryža	1 : 2,5	30
rizoto	1 : 2,5	18–19

 :  pomer ryže k tekutine,  doba prípravy

Príprava v pare

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.

Nastavenia

Automatické programy  | Obilniny | ... |

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

	pomer obilniny : tekutina	 [min]
amarant	1 : 1,5	15–17
bulgur	1 : 1,5	9
pražená špalda, celá	1 : 1	18–20
pražená špalda, šrotovaná	1 : 1	7
ovos, celý	1 : 1	18
ovos, šrotovaný	1 : 1	7
proso	1 : 1,5	10
polenta	1 : 3	10
quinoa	1 : 1,5	15
žito, celé	1 : 1	35
žito, šrotované	1 : 1	10
pšenica, celá	1 : 1	30
pšenica, šrotovaná	1 : 1	8

 doba prípravy

Rezance/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 napa-rovacej miske.

Nastavenia

Automatické programy  | Cestoviny | ... |

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

čerstvé cestoviny	 [min]
gnocchi	2
halušky	1
ravioli	2
spätzle	1
tortellini	2
sušené cestoviny, ponorené vo vode	
široké rezance	14
rezance do polievky	8

 doba prípravy

Príprava v pare

Knedle

Hotové knedle vo varnom vrečku musia byť dobre ponorené vo vode, pretože by ináč napriek predchádzajúcemu namočeniu neprijali dostatok vlhkosti a rozpadli sa. Čerstvé knedle varte v namastenej miske s perforovaným dnom.

Nastavenia

Automatické programy  | Cestoviny | ... |

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

	 [min]
knedle na pare	30
kysnuté knedle	20
zemiakové knedle vo varných vrečkách	20
žemľové knedle vo varných vrečkách	18–20

 doba prípravy

Strukoviny, sušené

Sušené strukoviny by ste mali pred varením namáčať najmenej 10 hodín v studenej vode. Namáčaním budú stráviteľnejšie a doba prípravy sa skráti. Namáčané strukoviny musia byť pri varení ponorené v tekutine.

Šošovica sa nemusí namáčať.

Pri nenamáčaných strukovinách sa musí rešpektovať určitý pomer strukoviny a tekutiny, závislý od druhu.

Nastavenia

Automatické programy  | Strukoviny | ... |

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

namáčané	
	 [min]
fazuľa	
kidney fazuľa	55–65
červená fazuľa (azuki)	20–25
čierna fazuľa	55–60
pinto fazuľa	55–65
biela fazuľa	34–36
hrach	
žltý hrach	40–50
zelený hrach, lúpaný	27

 doba prípravy

Príprava v pare

nenamáčané		
	pomer strukoviny : tekutiny	🕒 [min]
fazuľa		
kidney fazuľa	1 : 3	130–140
červená fazuľa (azuki)	1 : 3	95–105
čierna fazuľa	1 : 3	100–120
pinto fazuľa	1 : 3	115–135
biela fazuľa	1 : 3	80–90
šošovica		
hnedá šošovica	1 : 2	13–14
červená šošovica	1 : 2	7
hrach		
žltý hrach	1 : 3	110–130
zelený hrach, lúpaný	1 : 3	60–70

🕒 doba prípravy

Slepačie vajcia

Ak chcete pripravovať varené vajcia, použite naparovaciu misku s perforovaným dnom.

Vajcia nie je potrebné pred varením prepichovať. Keďže sa vo fáze rozohrievania pomaly zahrejú, pri príprave s parou neprasknú.

Pri príprave vajec, napríklad vaječnej závätky, vymažte naparovacie misky s plným dnom tukom.

Nastavenia

Automatické programy  | Slepačie vajcia | ... |

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

	 [min]
veľkosť S na mätko stredne na tvrdo	3 5 9
veľkosť M na mätko stredne na tvrdo	4 6 10
veľkosť L na mätko stredne na tvrdo	5 6–7 12
veľkosť XL na mätko stredne na tvrdo	6 8 13

 doba prípravy

Príprava v pare

Ovocie

Aby nedošlo k strate šťavy, mali by ste ovocie pripravovať v napaľovacej miske s plným dnom. Ak ovocie pripravujete v napaľovacej miske s perforovaným dnom, zasuňte pod ňu misku s plným dnom. Takto nestratíte ani šťavu.

Tip: Zachytenú šťavu môžete použiť na prípravu tortovej polevy.

Nastavenia

Automatické programy  | Ovocie | ... | alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

	 [min]
jablká, na kúsky	1–3
hrušky, na kúsky	1–3
čerešne	2–4
mirabelky	1–2
nektarínky/broskyne, na kúsky	1–2
slivky	1–3
dule, na kocky	6–8
rebarbora, na kúsky	1–2
egreše	2–3

 doba prípravy

Údeniny

Nastavenia

Automatické programy  | Údeniny | ... | alebo

Príprava v pare 

Teplota: 90 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

údeniny	 [min]
párky	6–8
klobásy	6–8
biele klobásy	6–8

 doba prípravy

Kôrovce

Príprava

Hlboko zmrazené kôrovce pred varením rozmrazte.

Kôrovce olúpte, odstráňte črevo a umyte ich.

Naparovacie misky

Naparovacie misky s perforovaným dnom vytrite tukom.

Doba prípravy

Čím dlhšie sa kôrovce pripravujú, tým sú tuhšie. Dodržujte uvedené doby prípravy.

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

Nastavenia

Automatické programy  | Kôrovce | ... |

alebo

Príprava v pare 

Teplota: vid' tabuľka

Doba prípravy vid' tabuľka

	 [°C]	 [min]
krevelty	90	3
garnáty	90	3
tigrie krevelty	90	4
kraby	90	3
langusty	95	10–15
krevelty (shrimps)	90	3

 teplota,  doba prípravy

Príprava v pare

Mušle

Čerstvý tovar

 Nebezpečenstvo otravy pokazenými mušľami.
Pokazené mušľe môžu vyvolať otravu z jedla.
Prípravujte len zatvorené mušľe.
Nejedzte mušľe, ktoré sú po príprave ešte zatvorené.

Čerstvé mušľe nechajte pred varením namočené niekoľko hodín vo vode, aby sa zbavili prípadného piesku. Potom mušľe dôkladne očistite kefkou, aby sa odstránili visiace vlákna.

Hlbokozmrazené potraviny

Hlboko zmrazené mušľe rozmrazte.

Doba prípravy

Čím dlhšie sa mušľe pripravujú, tým tvrdšie je ich mäso. Dodržujte uvedené doby prípravy.

Nastavenia

Automatické programy  | Mušľe | ... |

alebo

Príprava v pare 

Teplota: vid' tabuľka

Doba prípravy vid' tabuľka

	 [°C]	 [min]
kačacie mušľe	100	2
srdcovky	100	2
slávky	90	12
mušľe svätého Jakuba	90	5
britvovky	100	2–4
Venušine mušľe	90	4

 teplota,  doba prípravy

Príprava menu - manuálne

Pri manuálnej príprave menu vypnite redukciiu pary (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Redukcia pary“).

Pri príprave menu môžete pripraviť rôzne potraviny s rôznymi dobami prípravy zostaviť do jedného menu, napr. filety z ostrieža morského s ryžou a brokolicou. Potraviny sa pritom dávajú do ohrevného priestoru postupne, aby boli hotové v rovnakom okamihu.

Výšková úroveň

Kvapkajúce (napr. ryba), alebo farbiace (napr. červená repa) potraviny zasunúte priamo nad univerzálny plech. Tak zabránite prenosu chuti alebo zafarbeniu kvapkajúcej tekutiny.

Teplota

Teplota pri príprave menu musí byť 100 °C, pretože väčšina potravín sa uvarí len pri tejto teplote. Ak sú pre potraviny odporúčané rôzne teploty, napríklad pre filé z ryby druhu pražma 85 °C a pre zemiaky 100 °C, menu v žiadnom prípade nepripravujte s nižšie uvedenou teplotou.

Ak je pre potravinu odporúčaná teplota napr. 85 °C, mali by ste najskôr vyskúšať, aký je výsledok, keď sa príprava vykonáva na 100 °C. Citlivé druhy rýb s uvoľnenou štruktúrou, napríklad morský jazyk a platesa pri teplote 100 °C veľmi stuhnú.

Doba prípravy

Ak zvýšite odporúčanú teplotu prípravy, musíte asi o $\frac{1}{3}$ skrátiť dobu prípravy.

Príklad

Doby prípravy potravín

(viď tabuľka prípravy „Príprava v pare“)

parabolizovaná ryža	24 minút
ostriež morský, filety	6 minút
brokolica	4 minúty

Výpočet doby prípravy, ktorú je potrebné nastaviť:

24 minút mínus 6 minút = 18 minút

(1. Doba prípravy: ryža)

6 minút mínus 4 minúty = 2 minúty

(2. doba prípravy: ostriež morský, filety)

zvyšok = 4 minúty (3. Doba prípravy: brokolica)

Doba prípravy	24 min. ryža		
		6 min. ostriež morský, filety	
			4 min. brokolica
Nastavenie	18 min.	2 min.	4 min.

Príprava menu

- Najprv dajte do ohrevného priestru ryžu.
- Nastavte 1. dobu prípravy, teda 18 minút.
- Po uplynutí 18 minút zasunúte filé z ostrieža morského.
- Nastavte 2. dobu prípravy, teda 2 minúty.
- Po uplynutí 2 minút zasunúte brokolicu.
- Nastavte 3. dobu prípravy, teda 4 minúty.

Sous-vide

Pri tomto šetrnom postupe prípravy sa potraviny vo vákuovom obale pripravujú pomaly a pri nízkych, konštantných teplotách.

Vďaka vákuovaniu sa počas prípravy neodparuje vlhkosť a zostanú zachované všetky výživné a aromatické látky.

Výsledkom prípravy je rovnomerne uvarené jedlo.

Používajte len čerstvé a bezchybné potraviny.

Dbajte na čerstvé a nezávadné potraviny.

Používajte len tepelne stabilné, pevné vákuovacie vrecká.

Nepripravujte potraviny v predajnom obale, napr. vákuované hlboko zmrazené jedlá, pretože nemuselo byť použité vhodné vákuovacie vrecko.

Vákuovacie vrecko nepoužívajte viackrát.

Pokrm na prípravu vákuujte výlučne vákuovačom.

Dôležité upozornenia pre použitie

Pre získanie optimálneho výsledku prípravy dbajte na nasledujúce upozornenia:

- Používajte menej korenia a bylín ako pri bežnej príprave, pretože vplyv na chuť pripravovaného pokrmu je intenzívnejšia. Pokrm môžete pripravovať aj neokorený a okoreniť ho až po príprave.
- Pridaním soli, cukru a tekutín sa skráti doba prípravy.
- Keď pridáte potraviny obsahujúce kyselinu, ako je citrón alebo ocot, bude pripravený pokrm tuhší.

- Nepoužívajte alkohol alebo cesnak, pretože by mohla vzniknúť nepríjemná chuť.
- Používajte len vákuovacie vrecká vhodné pre veľkosť pripravovaného pokrmu. Ak je vákuovacie vrecko príliš veľké, môže v ňom zostať príliš veľa vzduchu.
- Ak chcete pripravovať viacero potravín v jednom vákuovacom vrecku, uložte do neho potraviny vedľa seba.
- Ak chcete pripravovať potraviny vo viacerých vákuovacích vreckách, položte vrecká vedľa seba na rošt.
- Doby prípravy sú závislé od hrúbky pripravovaného pokrmu.
- Počas prípravy nechajte zatvorené dvierka. Otvorením dierok sa predĺži proces prípravy čo môže viesť k iným výsledkom prípravy.
- Údaje o teplote a dobe prípravy zo Sous-vide-receptov nie je vždy možné prevziať 1:1. Prispôbte tieto nastavenia Vami požadovanému stupňu uvarenia.
- Pri vysokej teplote a/alebo dlhšej dobe prípravy môže dôjsť k nedostatku vody. Kontrolujte medzitým údaje na displeji.

Tipy

- Pre skrátenie dôb prípravy môžete potraviny 1-2 dni pred prípravou vákuovať. Vákuované potraviny skladujte v chladničke pri teplote maximálne 5 °C. Pre zachovanie kvality a chuti by ste mali potraviny pripraviť najneskoršie po 2 dňoch.
- Tekutiny, napríklad marinádu pred vákuovaním zmrazte, aby nevytekala z vákuovacieho vrečka.
- Po plnení ohnite okraje vákuovacieho vrečka smerom von. Tak získate čistý, bezchybný zvar.
- Ak pripravený pokrm nechcete zjesť hneď po príprave, uložte ho bezprostredne po príprave do ľadovej vody a nechajte ho úplne vychladnúť. Pripravený pokrm potom skladujte pri teplote maximálne 5 °C. Tak zachováte akosť a chuť a predĺžite trvanlivosť.
Výnimka: Hydinu konzumujte hneď po príprave.
- Po príprave pokrmu vákuovacie vrečko na všetkých stranách nastrihnite, aby ste sa k pokrmu lepšie dostali.
- Mäso a pevné druhy rýb (napr. lososa) pred podávaním veľmi krátko a prudko orestujte. Tak sa môže rýchlo rozvinúť aróma.
- Vývar alebo marinádu zo zeleniny, rýb, alebo mäsa použijete na prípravu omáčky.
- Pripravovaný pokrm podávajte na predhriatych tanieroch.

Použiť prevádzkový spôsob Sous-vide

- Pokrm na prípravu opláchnite studenou vodou a osušte ho.
- Pokrm na prípravu vložte do vákuovacieho vrečka a pridajte prípadne korenie alebo tekutiny.
- Pokrm na prípravu vákuujte vákuovačom.
- Pre optimálny výsledok prípravy zasuňte rošt na úroveň 2.
- Vákuovo zabalený pokrm položte na rošt (pri viacerých vrečkách vedľa seba).
- Zvoľte Sous-vide .
- Ak je potrebné, zmeňte navrhovanú teplotu.
- Potvrďte pomocou OK.
- Prevedte prípadne ďalšie nastavenia (viď kapitola „Obsluha“).

Možné príčiny zlých výsledkov

Vákuovacie vrečko nabobtnalo:

- Nebol čistý alebo dostatočne pevný zvar a uvoľnil sa.
- Vrečko sa poškodilo špicatou kosťou.

Pripravený pokrm má nepríjemnú príchuť alebo cudziu chuť:

- Zlé skladovanie pokrmu, bol prerušený chladiaci reťazec.
- Pokrm bol pred vákuovaním kontaminovaný zárodkami.
- Pridali ste príliš veľa prísad (napr. korenia).
- Vrečko nebolo bez porušenia a nebol bezchybný zvar.
- Bolo príliš slabé vákuum.
- Pokrm ste hneď po príprave nezjedli alebo nevychladili.

Doby uvedené v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Odporúčame zvoliť najskôr kratšiu dobu prípravy. V prípade potreby môžete dovariť. Doba prípravy začína až po dosiahnutí nastavenej teploty.

pripravovaný pokrm	pridanie vopred		🌡️ [°C]	🕒 [min]
	cukor	soľ		
ryby				
treska, filety, 2,5 cm hrubé		x	54	35
losos, filety, 2-3 cm hrubé		x	52	30
morský vlk, filety		x	62	18
zubáč filety, 2 cm hrubé		x	55	30
zelenina				
ružičky karfiolu, stredné až veľké		x	85	40
tekvica Hokkaido, kocky		x	85	15
kaleráb, plátky		x	85	30
špargľa biela, celá	x	x	85	22–27
sladké zemiaky, plátky		x	85	18
ovocie				
ananás, kocky	x		85	75
jablká, plátky	x		80	20
banány baby, v celku			62	10
broskyne, polené	x		62	25–30
rebarbora, na kúsky			75	13
slivky, polené	x		70	10–12
ostatné				
fazuľa biela, namáčaná v pomere 1 : 2 (fazuľa : tekutina)		x	90	240
krevety, olúpané a bez črievky		x	56	19–21
slepačie vajcia, celé			65–66	60
svätokajubské mušle, vybrané			52	25
šalotky, v celku	x	x	85	45–60

🌡️ teplota, 🕒 doba prípravy

Sous-vide

pripravovaný pokrm	pridanie vopred		🌡️ [°C]		🕒 [min]
	cukor	soľ	medium*	prepe- čené*	
mäso					
kačacie prsia, celé		x	66	72	35
jahňací chrbát s kosťami			58	62	50
steak z hovädzieho filé, 4 cm hrubý			56	61	120
steak z hovädzieho stehna, 2,5 cm hrubý			56	—	120
bravčové filé, celé		x	63	67	60

🌡️ teplota, 🕒 doba prípravy

* Stupeň uvarenia

Stupeň uvarenia „prepečené“ zodpovedá stupni s teplotou vo vnútri pokrmu vyššou ako „medium“, nejedná sa ale o prepečenie v klasickom zmysle.

Opätovný ohrev

Zeleninu ako napr. kaleráb a karfiol ohrievajte len s omáčkou. Bez omáčky môže táto zelenina pri opätovnom ohrievaní získať nepríjemnú príchuť a šedohnedé zafarbenie.

Potraviny s krátkou dobou prípravy a tie, u ktorých sa pri ohrievaní zmení stupeň uvarenia, napr. ryby, sú pre ohrievanie zásadne nevhodné.

Príprava

Vložte pripravené potraviny hneď po príprave asi na 1 hodinu do ľadovej vody. Rýchle ochladzovanie zabráni dovareniu potravín. Tak zostane zachovaný optimálny stupeň uvarenia.

Potraviny skladujte potom v chladničke pri teplote maximálne 5 °C.

Uvedomte si, že čím ďalej budete potraviny skladovať, tým viac poklesne ich kvalita.

Odporúčame, aby ste potraviny pred opätovným ohrievaním neskladovali v chladničke dlhšie ako 5 dní.

Nastavenia

Sous-vide 

Teplota: vid' tabuľka

Čas: vid' tabuľka

Sous-vide

Opätovné ohrievanie prevádzkovým spôsobom Sous-vide

Doby uvedené v tabuľkách sú orientačné hodnoty. V prípade potreby môžete čas predĺžiť. Doba začína plynúť až po dosiahnutí nastavenej teploty.

potraviny	🌡️ [°C]		🕒 ² [min]
	medium ¹	prepe- čené ¹	
mäso			
jahňací chrbát s kosťami	58	62	30
steak z hovädzieho filé, 4 cm hrubý	56	61	30
steak z hovädzieho stehna, 2,5 cm hrubý	56	—	30
bravčové filé, celé	63	67	30
zelenina			
ružičky karfiolu, stredné až veľké ³	85		15
kaleráb, plátky ³	85		10
ovocie			
ananas, kocky	85		10
ostatné			
fazuľa biela, namáčaná v pomere 1 : 2 (fazuľa : tekutina)	90		10
šalotky, v celku	85		10

🌡 Teplota, ⌚ čas

¹ Stupeň uvarenia

Stupeň uvarenia „prepečené“ zodpovedá stupni s teplotou vo vnútri pokrmu vyššou ako „medium“, nejedná sa ale o prepečenie v klasickom zmysle.

² Časy platia pre vákuované potraviny s počiatočnou teplotou asi 5 °C (teplota v chladničke).

³ Ohrievať len uvarené v omáčke.

Ohrev

Na ohrievanie Sous-vide-pripravovaných potravín používajte prevádzkový spôsob Sous-vide  (viď kapitola „Sous-vide“, odstavec „Opätovné ohrievanie“).

Potraviny sa v konvektomate ohrievajú šetrne, nevyschýnajú a nedovárajú sa. Ohrievajú sa rovnomerne a nemusia sa priebežne miešať.

Môžete ohrievať hotové, naporcované jedlá na tanieri (mäso, zeleninu, zeleninové miaky) rovnako ako jednotlivé potraviny.

Varný riad

Malé množstvá je možné ohrievať na tanieri, väčšie množstvá v naparovacej miske.

Čas

Nastavte pre jednu porciu 10–12 minút. Viacero tanierov potrebuje dlhší čas. Ak chcete spustiť viacero ohrievacích procesov po sebe, zredukujte pre druhý a ostatné procesy čas o asi 5 minút, pretože ohrievací priestor je ešte teplý.

Vlhkosť

O čo vlhkejšie sú potraviny, o to nižšie sa nastaví vlhkosť.

Tipy

- Veľké kusy ako pečené mäso neohrievajte v celku, ale po porciách ako jedlo na tanieri.
- Kompaktné kusy ako plnená paprika alebo roláda prekrojte na polovicu.
- Omáčky ohrievajte zvlášť. Výnimkou sú jedlá, ktoré sa pripravovali v omáčke (napr. guláš).
- Uvedomte si, že obalované potraviny, napr. rezne by neostali chrumkavé.

Potraviny nie je potrebné pri zohrievaní prikryvať.

Nastavenia

Ohrev 

alebo

Kombinovaná príprava  | Komb. príprava + hor. vzd. plus

Teplota: viď tabuľka

Vlhkosť: viď tabuľka

Čas: viď tabuľka

Ďalšie použitia

Doby uvedené v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Odporúčame zvoliť najskôr kratšiu dobu prípravy. V prípade potreby môžete čas predĺžiť.

potraviny	🔥 [°C]	⏱ [%]	🕒* [min]
zelenina			
mrkva karfiol kaleráb fazuľa	120	70	8–10
prílohy			
rezance ryža zemiaky, pozdĺž polené	120	70	8–10
knedle zemiaková kaša	140	70	18–20
mäso a hydina			
pečenie na plátky, 1,5 cm hrubé rolády, nakrájané na plátky guláš jahňacie ragú Königsbergské fašírky kurací rezeň morčací rezeň, pokrájaný na plátky	140	70	11–13
stavenie pruh ruhryby			
rybie filé rybia roláda, polená	140	70	10–12
jedlá na tanieri			
špagety, paradajková omáčka bravčové pečené, zemiaky, zelenina plnená paprika (polená), ryža hydínové fašírky, ryža zeleninová polievka krémová polievka vývar hustá polievka	120	70	10–12

🔥 teplota, 🕒 vlhkosť, ⏱ čas

* Časy platia pre potraviny, ktoré sa ohrievajú na tanieri a sú prikryté tanierom.

Rozmrazovanie

Pri rozmrazovaní v konvektomate dosiahnete značne kratšie doby rozmrazovania ako pri izbovej teplote.

 **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 ďalej spracujte.

Teplota

Optimálna teplota rozmrazovania je 60 °C.

výnimky: sekaná a divina 50 °C.

Príprava/dodatočná príprava

Pre rozmrazenie odstráňte prípadný obal.

Výnimky: Chlieb a pečivo rozmrazujte v obale, pretože ináč prijme vlhkosť a zmäkne.

Po rozmrazení nechajte potraviny ešte niekoľko minút stáť pri izbovej teplote. Táto vyrovnávacia doba je nutná pre rovnomerný prenos tepla zvonku dovnútra.

Naparovacia miska

Pri rozmrazovaní potravín, z ktorých kvapká tekutina, ako je napríklad hydina, používajte naparovaciu misku s perforovaným dnom a pod ňou univerzálny plech. Tak nebudú potraviny ležať v tekutine z rozmrazovania.

Potraviny, z ktorých neodkvapkáva tekutina, je možné rozmrazovať v naparovacej miske s plným dnom.

Tipy

- Ryba sa pre prípravu nemusí úplne rozmraziť. Stačí, keď je povrch tak dostatočne mäkký, aby prijal koreniny. Podľa hrúbky stačí na to 2-5 minút.
- Kusové potraviny ako napr. bobule a kusy mäsa po polovici času rozmrazovania navzájom oddel'te.
- Nezamrazujte opäť už raz rozmrazené potraviny.
- Zmrazené hotové pokrmy rozmrazujte podľa údajov na obale.

Nastavenia

Rozmrazovanie 

alebo

Príprava v pare 

Teplota: vid' tabuľka

Doba rozmrazovania: vid' tabuľka

Vyrovňavacia doba : vid' tabuľka

Ďalšie použitia

Doby uvedené v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Odporúčame zvoliť najskôr kratšiu dobu rozmrazovania. V prípade potreby môžete čas rozmrazovania predĺžiť.

zmrazené potraviny	množstvo	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
mliečne výrobky				
plátkový syr	125 g	60	15	10
tvoroh	250 g	60	20–25	10–15
smotana	250 g	60	20–25	10–15
mäkký syr	100 g	60	15	10–15
ovocie				
jablková výživa	250 g	60	20–25	10–15
kúsky jablák	250 g	60	20–25	10–15
marhule	500 g	60	25–28	15–20
jahody	300 g	60	8–10	10–12
maliny/ríbezle	300 g	60	8	10–12
čerešne	150 g	60	15	10–15
broskyne	500 g	60	25–28	15–20
slivky	250 g	60	20–25	10–15
egreše	250 g	60	20–22	10–15
zelenina				
zamrazená v kocke	300 g	60	20–25	10–15
ryby				
rybie filé	400 g	60	15	10–15
pstruh	500 g	60	15–18	10–15
raky	300 g	60	25–30	10–15
kraby	300 g	60	4–6	5
hotové jedlá				
mäso, zelenina, príoha/ husté polievky/polievky	480 g	60	20–25	10–15

zmrazené potraviny	množstvo	🔥 [°C]	⌚ [min]	⌛ [min]
mäso				
pečené, plátky	po 125–150 g	60	8–10	15–20
mleté mäso	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
guláš	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	60	50–60	10–15
pečienka	250 g	60	20–25	10–15
zajačí chrbát	500 g	50	30–40	10–15
srnčí chrbát	1000 g	50	40–50	10–15
rezeň/kotleta/klobása	800 g	60	25–35	15–20
hydina				
kura	1000 g	60	40	15–20
kuracie stehná	150 g	60	20–25	10–15
kurací rezeň	500 g	60	25–30	10–15
morčacie stehná	500 g	60	40–45	10–15
pečivo				
pečivo z lístkového/kysnutého cesta	–	60	10–12	10–15
pečivo/ koláč z treného cesta	400 g	60	15	10–15
chlieb/žemle				
žemle	–	60	30	2
ražný chlieb, krájaný	250 g	60	40	15
celozrnný chlieb, krájaný	250 g	60	65	15
biely chlieb, krájaný	150 g	60	30	20

🔥 teplota, ⌚ doba rozmrazenia, ⌛ vyrovnávací čas

Ďalšie použitia

Mix & Match

Jednoduchá a nekomplikovaná príprava porciovaných jedál je pre Vás k dispozícii pri špeciálnom použití Mix & Match. Pomocou tohoto použitia môžete už pripravené potraviny (Convenience-Food) zohrievať alebo z čerstvých potravín zostaviť hotové porciované jedlo a pripravovať ho na jednom tanieri.

Pri príprave máte možnosť voľby medzi chrumkavým, opečeným pokrmom alebo šetrne pripravenými potravinami so šťavnatým povrchom bez dodatočného opekania.

Používajte len potraviny, ktoré sú hygienicky bezchybné. Ak máte pochybnosti, potraviny zlikvidujte.

Tip: Pre špeciálne použitie Mix & Match odporúčame použiť aplikáciu Miele. Pomocou aplikácie Miele si môžete z rôznych prísad interaktívne zostaviť Váš tanier a nastavenia programu preniesť na Váš konvektomat.

Pre túto funkciu musíte Váš konvektomat spojiť s WiFi sieťou. Ako sa toto robí sa dozviete v kapitole „Prvé uvedenie do prevádzky“ odstavec „Miele@home“.

Ak aplikáciu Miele nepoužívate, dbajte na nasledovné pokyny a zostavte si Váš pokrm pomocou tabuliek pre prípravu pokrmu.

Varný riad

Používajte :

- plytký tanier alebo malú nákypovú formu
- hlbokú mištičku, alebo šálku na potraviny s možnosťou pridávania tekutiny

Pečivo, pizzu, posúch a podobné môžete položiť priamo na rošt (v prípade potreby na papier na pečenie)

Plastové nádoby z hotových pokrmov nie sú dostatočne odolné voči teplu. Hotové pokrmy preložte do vhodného varného riadu.

Pokyny na zohriatie porcií na tanieri

- Používajte pre fritované alebo zapékané potraviny Ohrev do chrumkava a pre v pare pripravené alebo varené potraviny Jemný ohrev.
- Uvedomte si, že len potraviny, ktoré už boli pred opätovným zohriatím chrumkavé, budú s Ohrev do chrumkava opäť chrumkavé.
- Tieto potraviny by nemali byť vyššie ako 2–2,5 cm. Vyššie potraviny preložte do plytšieho riadu (napr. husťá polievka), alebo pokrájajte celistvé kusy na plátky (napr. rolády, nákyp).
- Rezance zohrievajte len pomiešané s omáčkou.
- Na spodnej strane riadu sa môžu jednotlivito vytvoriť kvapky vody. Pred servírovaním utrite kvapky vody.

Pokyny na varenie porcií na tanieri

- Z varenia mäsa a rýb môžete jednoducho pripraviť omáčku: Pred varením pridajte 1 čajovú lyžičku zahusťovadla omáčok pod surové mäso alebo surovú ryžu. Pred servírovaním vymiešajte do hladka omáčku vidličkou. Namiesto zahusťovadla omáčok môžete použiť aj 1 čajovú lyžičku škrobového prášku (Convenience) alebo 1 špičku noža guarovej gúmy.
- Nerovnaké doby prípravy potravín môžete si môžete prispôbiť veľkosťami kusov: O čo kratšia doba prípravy o to väčšie kusy by ste mali pripraviť (napr. veľké ružičky karfiólu). O čo dlhšia je doba prípravy, o to menšie by mali byť pripravené kusy (napr. kocky zemiakov).
- Rozdielne doby prípravy môžete vyrovnáť aj vrstvením: položte jednu potravinu s krátkou dobou prípravy pod potravinu s dlhou dobou prípravy, alebo zostavte si malý nákyp.
- Aby ste zabránili vyschnutiu potravín, zjemnite Vašu porciu omáčkou alebo marinádou. Použiť môžete aj syr alebo slaninu.

Zostavenie porcie z rozličných komponentov

Pre dobrý výsledok varenia musíte zostaviť jednotlivé komponenty hotového jedla ako mäso, prílohy a zeleninu tak, aby bolo možné navoliť spoločné nastavenie pre zapekanie. Toto nastavenie musí byť vhodné pre všetky potraviny pokrmu alebo minimálne podmienenčne vhodné.

Odporúčame nasledovný postup:

- Na základe tabuľky prípravy zvolte hlavnú zložku, napr. hovädzí steak.
- Zvoľte ďalšie zložky, ktoré majú zhodné nastavenie pre zapekanie, napr. zelená fazuľa a ryža.

Ďalšie použitia

Informácie k tabuľkám prípravy

Tabuľky prípravy obsahujú okrem údajov k veľkosti kusov alebo stupňu opracovania potravín aj pokyny pre prípravu.

Zapekanie sa na displeji zobrazí pruhom so siedmymi segmentami. Zásadne platí: O čo viac segmentov je vyplnených, o to dlhšia je doba prípravy.

Pomocou symbolov môžete zistiť, ktoré nastavenie pre zapekanie je pre príslušnú potravinu vhodné.

symbol	význam
—	nevhodné
□	podmienečne vhodné
■	vhodné

Aplikácia špeciálneho použitia Mix & Match

Potraviny nemusia byť počas prípravy zakryté.

- V prípade potreby si pripravte potraviny.
 - Zvoľte Ďalšie | Špeciálne použitie.
 - Ak pripravujete už **uvarené** potraviny, zvoľte Jemný ohrev alebo Ohrev do chrumkava.
 - Ak pripravujete **čerstvé**, alebo len predpripravené potraviny, zvoľte Šetrná príprava alebo Príprava do chrumkava.
 - Prípadne zmeňte nastavenie pre zapekanie.
 - Potvrďte pomocou OK.
 - Zasuňte pokrm na prípravu na rošte do úrovne 3.
 - Potvrďte pomocou OK.
- Proces prípravy môžete spustiť ihneď alebo s časovým oneskorením.
- Ak po ubehnutí procesu prípravy pokrm nie je podľa Vášho želania hotový, zvoľte Nechať zhnednúť.

Ohrievanie potravín špeciálnym použitím „Ohrev do chrumkava“

potraviny	nastavenie pruhu segmentov zapekanie
jablková štrúdľa, 4 cm vysoká, hotová upečená	___ □ ■ □ _
Camembert na pečenie, 75 g, hotový upečený	___ □ ■ □ _
bageta hotová upečená	_ □ ■ □ _ _ _
lístkové cesto-jednohubky, hotové upečené	_ □ ■ □ □ _ _
tofu-rýdzik ¹ , hotové pripravené	_ □ □ ■ □ _ _
žemličky, predpečené alebo hotové upečené, uskladnené	_ _ □ ■ □ _ _
cheesburger, hotový upečený	_ _ □ ■ _ _ _
Chili con Carne ¹ , 2 cm vysoké, hotové, uskladnené	_ _ _ □ ■ □ _
žemličky Ciabattini, predpečené alebo hotové upečené, uskladnené	_ _ _ ■ □ _ _
cibuľový koláč, hotový upečený	_ □ ■ □ _ _ _
prúžky mäsa ¹ , predvarené alebo hotové pripravené	□ □ ■ □ □ _ _
fašírka ¹ (bravčová), 60 g, hotová pripravená	_ _ _ □ ■ □ _
jarná rolka, 100 g, hotová upečená	_ _ _ _ □ ■ □
trhanec ¹ , zmrazený, rozmrazený	_ □ □ ■ □ □ _
zemiaky, prevažne uvarené, na plátky, hotové uvarené	_ _ □ ■ □ _ _
zemiakové taštičky, hotové upečené	_ _ □ □ ■ □ _
lasagne ¹ , 3 cm vysoké, hotové pripravené	_ _ _ ■ □ _ _
rezancový nákyp ¹ , 4,5 cm vysoký, hotový pripravený	_ _ _ □ ■ _ _
lievance ¹	_ _ □ ■ □ _ _
pizza, hotová upečená	□ □ ■ □ □ □ _
quiche, 3,5 cm vysoké, hotové upečené	_ _ _ _ □ ■ □
haruľa ¹ , hotová pripravená	_ _ _ ■ □ _ _
haruľky, hotové upečené	_ _ _ □ ■ □ _
rezeň, hotový pripravený	_ _ □ ■ □ □ _

¹ nebude chrumkavá, musí sa len dostatočne ohriať (> 65 °C).

Dalšie použitia

Ohrievanie potravín špeciálnym použitím „Príprava do chrumkava“

potraviny	pokyny na prípravu	nastavenie pruhu segmentov zapekanie
mäso¹		
klobása, 100 g, parená	nakrájaná	___ _ _ _ □ ■ □
karbonátky, 60 g, 2,5 cm vysoké	mleté mäso, korenené	___ _ _ _ □ ■ □
kuracie prsia, 3 cm vysoké, surové	prírodné, korenené	_ □ □ ■ _ _ _
dolné kuracie stehná, surové	marinované	___ _ □ □ □ ■
steak z teľacieho chrbta, 2,5 cm vysoký, surový	marinovaný, s omáčkou	■ _ _ _ _ _
kotleta, 3,5 cm vysoká, surová	–	_ _ □ ■ □ □ □
teľacia kotleta, 2 cm vysoká, surová	marinované	□ ■ □ □ _ _ _
hovädzí steak, 3 cm vysoký, surový	marinované	_ □ ■ □ _ _ _
bravčové filé, 4 cm vysoké, surové	obalené v slanine, soľ, korenie	□ □ ■ □ _ _ _
bravčové kotlety, 1,5 cm vysoké, surové	vyprážané, mierne potreté olejom	_ _ _ _ _ _ ■
ryby¹		
kotleta z kambaly, 3 cm vysoká, surová	marinované	□ ■ _ _ _ _ _
treska, filety, 3,5 cm vysoké, surové	marinované	■ □ □ _ _ _ _
losos, filé, 3 cm vysoké, surové	ochutená	□ □ ■ □ □ _ _
treska filety, 3 cm vysoké, surové	ochutené, topping: špenát, feta	■ □ _ _ _ _ _
tuniak filety, 3 cm vysoké, surové	marinované	_ _ □ _ _ _ _
ražeň so sumca, 50 g kocky, surové	marinovaný, so slaninou	_ □ □ □ ■ _ _
zelenina		
baklažán, 2 cm vysoký, surový	marinované	_ _ _ ■ □ _ _
karfiol, veľké ružičky, surový	soľ, korenie, strúhanka	□ □ ■ □ _ _ _
brokolica, veľké ružičky, surová	syrová omáčka	□ ■ □ _ _ _ _
zelené fazuľky v slanine, surové	ovinuté slaninou, okorenené	_ _ ■ □ _ _ _
zemiaky, uvarené, 3 mm plátky, surové	maslo, soľ alebo syr	_ _ _ □ □ □ ■
kaleráb, 2 cm plátky, surový	soľ, korenie, muškátový oriešok	□ □ ■ □ _ _ _
tekvica, 2 cm kocky, surová	soľ, korenie, tekvičkový olej	■ □ □ _ _ _ _
kukuricné šúľky, surové	soľ, maslo	_ □ □ ■ □ _ _
mrkva, 2 cm plátky, surová	soľ, korenie, maslo	□ □ ■ □ _ _ _
paprika, hrubé kusky, surová	marinované	□ □ □ ■ □ _ _
cuketa, 2 cm kolieska, surová	marinované	_ □ □ ■ □ □ _

potraviny	pokyny na prípravu	nastavenie pruhu segmentov zapekanie
cestoviny&ryža		
čerstvé cestoviny, tortellini, predpripravené	–	 _ _ _ _ _
lasagne, predpripravené, 3 cm vysoké	–	  _ _ _ _ _
cestovinový nákyp, predpripravený, 2 cm vysoký	–	 _ _ _ _ _
ryže, prírodná ryža, doba prípravy 8 minút, surová	soľ, 1 : 2 (ryža : tekutina)	_    _ _ _
ryža, ryža parboiled, doba prípravy 8-12 minút, surová	soľ, 1 : 1,5 (ryža : tekutina)	_ _    _ _
ryža, predpripravená	–	    _ _
Pizza a pod.		
pečený camembert, 25 g hlbokozmrazený	rozmrazený	    _ _
bageta, zmrazená alebo predpečená	rozmrazený	  _ _ _ _ _
žemličky, zmrazené alebo predpečené	rozmrazený	   _ _ _ _ _
cheesburger, prepečený	–	 _ _ _ _ _
datle v slanine, surové	–	_     _
cibuľový koláč, surový	obloženie cesta z chladničky	_ _    _ _
jarná rolka, zmrazená, 100 g	rozmrazený	_    _ _ _
syr na grilovanie, 90 , predpripravený	–	_ _ _ _   
zemiakové taštičky, hlbokozmrazené	rozmrazený	  _ _ _ _ _
gnocchi, predpripravené	maslo, soľ, syr	 _ _ _ _ _
strúhaný koláč (polotovár), surový	mierne potreté olejom	_ _    _ _
šúľance, predpripravené	–	      _
tofu-rýdzik, 80 g, hotové pripravené	–	 _ _ _ _ _
pizza, hotová upečená	–	   _ _ _ _ _
haruľky, hlbokozmrazené	rozmrazený	  _ _ _ _ _
cibuľový koláč, 2,5 cm vysoký	predpečený	_ _ _ _  
Sladké pokrmy		
cisársky trhanec, hotový pripravený	–	_     _

¹ pridajte 1 čajovú lyžičku zahusťovadla na omáčky pod surové mäso/surovú rybu

Ďalšie použitia

Vhodné potraviny pre špeciálne použitie „Šetrná príprava“

potraviny	pokyn na prípravu
mäso¹	
klobása (bravčová), 100 g hotová pripravená	–
hovädzí špíz, 50 g kocky, surové	marinovaný, so slaninou
bravčový špíz, 50 g kocky, surové	marinované, s paprikou a cibuľou
kuracie prsia, 3 cm vysoké, surové	prírodné, korenené
steak z teľacieho chrbta, 2,5 cm vysoký, surový	marinovaný, v omáčke
karé, 3,5 cm vysoké, surové	–
ryby¹	
pstruh v celku, 350 g, surový	korenený, plnka: maslo, bylinky
kotleta z kambaly, 3 cm vysoká, surová	marinované
treska, filety, 3,5 cm vysoké, surové	marinované
losos, filé, 3 cm vysoké, surové	ochutená
treska tmavá 180 g	topping: špenát a crème fraîche
tuniak filety, 3 cm vysoké, surové	marinované
ražeň so sumca, 50 g kocky	marinovaný, so slaninou
zelenina	
karfiol, veľké ružičky, surový	ochutená
brokolica, veľké ružičky, surová	korenená, s/bez syrovej omáčky
zemiaky, uvarené, štvrtené/ na hranolčeky, surové	soľ
kaleráb, 2 cm plátky, surový	soľ, korenie, muškátový oriešok
tekvica, 1,5 cm kocky, surová	soľ, korenie, tekvičkový olej
kukuričné šúľky, surové	soľ, maslo
mrkva, 2 cm plátky, surová	soľ, korenie, maslo
paprika, hrubé kúsky, surová	marinované
ružičkový kel, celý, surový	soľ, korenie, muškátový oriešok
špargľa, celá, surová	soľ, maslo
bataty, 1,5 cm kocky, križalky, surové	soľ
cuketa, 2 cm kolieska, surová	marinované

potraviny	pokyn na prípravu
cestoviny&ryža	
čerstvé cestoviny, tortellini, predpripravené	omáčka
makaróny, krátke, surové	soľ, 1 : 3 (cestoviny : voda)
ryža, basmati ryža, doba prípravy 10 minút, surová	soľ, 1 : 2,5 (ryža : tekutina)
ryže, prírodná ryža, doba prípravy 8 minút, surová	soľ, 1 : 2 (ryža : tekutina)
ryža, ryža parboiled, doba prípravy 8-12 minút, surová	soľ, 1 : 2 (ryža : tekutina)
ryža, gul'atozrnná ryža, hotová, pripravená	–
rezance do polievky, surové	ponorené vo vývare
Pizza a pod.	
gnocchi, predpripravené	soľ, maslo
zemiaková kaša, hotová pripravená	–
šúľance, predpripravené	soľ, maslo

¹ pridajte 1 čajovú lyžičku zahusťovadla na omáčky pod surové mäso/surovú rybu

Ďalšie použitia

Príprava menu - automaticky

Pri automatickej príprave menu môžete zostaviť až 3 rozličné potraviny do jedného menu, napr. ryba s ryžou a zeleninou.

Potraviny sa pri príprave menu dávajú do ohrevného priestoru postupne, aby boli hotové v rovnakom okamihu.

Potraviny môžete pritom voľiť v ľubovoľnom poradí, pretože konvektomat triedi automaticky podľa dĺžky doby prípravy a ukáže Vám vždy, kedy musí byť ktorá potravina vložená.

Funkcie Hotové o a Štart o nie sú pri príprave menu ponúkané.

Použitie aplikácie špeciálneho použitia Príprava menu

- Zvoľte Ďalšie  | Špeciálne použitie | Príprava menu.
- Zvoľte požadovanú potravinu.
- V závislosti od potraviny nasledujú otázky ohľadne veľkosti, hmotnosti a stupňa uvarenia.
- Zvoľte želanú hodnotu a potvrdte každú pomocou OK.
- Zvoľte Pridať potraviny.
- Zvoľte požadovanú potravinu a pokračujte ako pri prvej potravine.
- Postup prípadne opakujte pre tretiu potravinu.

Po potvrdení Spustiť prípravu menu budete vyzvaný, aby ste zasunuli potravinu s najdlhšou dobou prípravy do priestoru na prípravu.

- Ak pripravujete odkvapkávajúce alebo farbiace potraviny v naparovacích miskách s perforovaným dnom, zasúvajte ich priamo nad univerzálny plech. Tak zabránite prenosu chuti alebo zafarbeniu kvapkajúcej tekutiny.

Po skončení fázy rozohriatia sa Vám zobrazí, v ktorom okamihu musí byť zasunutá ďalšia potravina. Po dosiahnutí tohto momentu zaznie signál.

Tento postup sa prípadne opakuje pre tretiu potravinu.

Menu môžete zostaviť aj z potravín, ktoré nie sú uvedené. Ďalšie informácie k tomu nájdete v kapitole „Príprava v pare“, odstavce „Príprava menu – manuálne“.

Zaváranie

Používajte len bezchybné, čerstvé potraviny bez otlačených a nahnitých častí.

Poháre

Používajte len bezchybné, čisté, umyté poháre a príslušenstvo. Môžete používať poháre so skrutkovacím viečkom a aj so skleneným viečkom a gumeným tesnením.

Dbajte na to, aby boli poháre rovnako veľké, aby sa všetko rovnomerne zavarielo.

Po naplnení potravinami na zaváranie očistite okraje pohárov čistou utierkou a horúcou vodou a poháre uzatvorte.

Ovocie

Ovocie opatrne preberte, krátko ale dôkladne opláchnite a nechajte odkvapkať. Bobuľovité ovocie oplachujte veľmi opatrne, je citlivé na pomliaždenie.

Odstráňte prípadne šupky, stopky, jadrá alebo kôstky. Väčšie ovocie pokrájajte, napr. jablká na mesiačiky.

Väčšie kôstkové ovocie s kôstkou (slivky, marhule) niekoľkokrát prepichnete vidličkou alebo špajdlou, pretože ináč prasknú.

zelenina

Zeleninu umyte, očistite a nakrájajte.

Zeleninu pred zaváraním blanšírujte, aby nestratila svoju farbu (viď kapitola „Ďalšie použitia“, odstavec „Blanšírovanie“).

Množstvo náplne

Poháre naplňte potravinami len voľne, až maximálne 3 cm pod okraj. Keby ste potraviny natlačili, zničili by sa bunkové steny. Pohár jemne klepnite na utierku, aby sa obsah lepšie rozložil. Poháre naplňte nálevom. Zavárané potraviny musia byť ponorené.

Na ovocie používajte nálev z cukru, na zeleninu ľubovoľne slaný, alebo octový nálev.

Mäso a údeniny

Mäso pred zaváraním pripravte tak, aby bolo takmer hotové. Dbajte na to, aby nebol zamastený okraj pohára. Poháre plňte údeninami len do polovice, pretože sa hmota počas zavarovania zdvihne.

Tipy

- Využívajte dohrievanie tak, že poháre vyberiete z ohrevného priestoru až 30 minút po vypnutí.
- Nechajte poháre asi 24 hodín pomaly chladnúť prikryté utierkou.

Zaváranie potravín

- Zasuňte perforovanú naparovaciu miskú alebo rošt do úrovne 1.
- Poháre postavte na rošt alebo do naparovacej misky. Poháre sa nesmú dotýkať.

Nastavenia

Ďalšie  | Špeciálne použitielebo
Príprava v pare 

Teplota: viď tabuľka

Doba zavárania: viď tabuľka

Ďalšie použitia

Doby uvedené v tabuľkách sú orientačné hodnoty.

zavárané potraviny	🌡️ [°C]	⌚* [min]
bobuľoviny		
říbezle	80	50
egreše	80	55
brusnice	80	55
kôstkové ovocie		
čerešne	85	55
mirabelky	85	55
slivky	85	55
broskyne	85	55
ringloty	85	55
jadrové ovocie		
jablká	90	50
jablková výživa	90	65
duly	90	65
zelenina		
fazuľa	100	120
hrubé fazule	100	120
uhorky	90	55
červená cvikla	100	60
mäso		
predvarené	90	90
pečené	90	90

🌡️ teplota, ⌚ doba zavárania

* Doby zavárania platia pre 1,0 l poháre. Pri 0,5 l-pohároch sa čas skracuje o 15 minút, pri 0,25 l pohároch o 20 minút.

Zaváranie koláča

Vhodné na zaváranie sú miešané, piškótové a kysnuté cesto. Koláč má trvanlivosť asi 6 mesiacov.

Koláč **s ovocím** nie je **skladovateľný**, musí sa do 2 dní spotrebovať.

Používajte len bezchybné, čisté, umyté poháre a príslušenstvo. Poháre musia byť dole užšie ako hore (zaváracie poháre). Najlepšie sú 0,25 l-poháre.

Poháre musia byť zatvárateľné zaváracím krúžkom, skleneným vekom a pružinovou svorkou.

Dbajte na to, aby boli poháre rovnako veľké, aby sa všetko rovnomerne zavarilo.

- Poháre namastite maslom po cca 1 cm pod okraj.
- Pohár vysypte strúhankou.
- Poháre $\frac{1}{2}$ alebo $\frac{2}{3}$ naplňte cestom (v závislosti od receptu). Dbajte na to, aby bol okraj pohára čistý.
- Zasuňte rošt do úrovne 2.
- **Otvorené**, rovnako veľké poháre postavte na rošt. Poháre sa nesmú dotýkať.
- Poháre po zavarení **okamžite** zatvorte pomocou zaváracieho krúžka, viečka a objímky; koláč nesmie vychladnúť. Ak cesto nakyslo mierne cez okraj, môžete ho viečkom na pohár zatlačiť dnu.

Doby uvedené v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Odporúčame zvoliť najskôr kratšiu dobu prípravy. V prípade potreby môžete čas zavárania predĺžiť.

druh cesta	prevádz- kový spô- sob	krok	🌡️ [°C]	ΔΔ [%]	🕒 [min]
trené cesto		—	160	—	35–45
piškóta		—	160	—	50–55
kysnuté cesto	 	1	30	100	10
		2	160	30	30–35

🌡️ teplota, ΔΔ vlhkosť, 🕒 doba zavárania

 horný/dolný ohrev,  kombinované varenie + horný/ dolný ohrev

Ďalšie použitia

Sušenie

Na sušenie a vysušanie používajte výlučne špeciálne použitie Sušenie, alebo prevádzkový spôsob Komb. príprava + hor. vzd. plus, aby sa mohla odpariť vlhkosť.

Banány, ananás a kúratka nie sú vhodné na sušenie.

- Potraviny na sušenie pokrájajte na rovnako veľké kusy
- Rošt vyložte papierom na pečenie a potraviny na sušenie naň rovnomerne rozložte, podľa možnosti v jednej vrstve.
- Ovocie alebo zeleninu nechajte po sušení vychladnúť.
- Sušené potraviny skladujte v uzatvorených pohároch alebo dózach. Aby ste zabránili tvorbe plesne a rozkladu, dbajte na to, aby sa do úložnej nádoby nedostala žiadna vlhkosť.

Nastavenia

Ďalšie  | Špeciálne použitie | Sušenie

Teplota: viď tabuľka

Čas sušenia: viď tabuľka

alebo

Kombinovaná príprava  | Komb. príprava + hor. vzd. plus

Teplota: viď tabuľka

Vlhkosť: 0 %

Čas sušenia: viď tabuľka

Doby uvedené v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Odporúčame zvoliť najskôr kratšiu dobu sušenia. V prípade potreby môžete čas predĺžiť.

sušený pokrm	 [°C]	 [h]
jablko, kolieska	70	6–8
marhule, polené, odkôstkované	60–70	10–12
hrušky, krížalky	70	7–9
bylinky	40	1,5–2,5
huby*	50	5–7
paradajky, plátky	70	7–9
citrusové ovocie, plátky	70	8–9
slivky, odkôstkované	60–70	10–12

 teplota,  čas sušenia (hodiny)

*Na sušenie sú vhodné hriby obyčajný, shiitake, smrže, MuErr huby, suchohríby. Huby sú dostatočne vysušené, keď „šuchocú“.

Používajte Program Sabbat a Yom-Tov

Špeciálne použitia Program Sabbat a Yom-Tov slúžia na podporu náboženských zvykov.

Pre dodržanie príkazov sabatu sa riadte pokynmi na displeji.

Konvektomat sa rozohreje na teplotu ktorú ste nastavili a bude ju udržiavať maximálne 24 hodín (Program Sabbat) alebo 76 hodín (Yom-Tov). Konvektomat sa automaticky po 76 hodinách vypne.

- Vložte pokrm na prípravu do ohrevného priestoru.
- Zvoľte Ďalšie  | Špeciálne použitie .
- Zvoľte Program Sabbat .
- Zvoľte požadované špeciálne použitie (Program Sabbat alebo Yom-Tov).

Ak máte nastavený kuchynský budík alebo alarm, nemôžete spustiť špeciálne použitie.

Spustené špeciálne použitie nemôžete zmeniť alebo uložiť v Vlastné programy .

Pro výpadku siete sa špeciálne použitie stornuje. Konvektomat zostane v stave vyhovujúcom sabatu pokým ešte odpojený od elektrickej siete. Akonáhle sa pripojenie k sieti obnoví, objaví sa na displeji Výpadok elektrického prúdu -proces bol prerušený .

Používajte Program Sabbat

Toto špeciálne použitie je vhodné pre týždenný sabat. Môžete pomocou neho zohrievať potraviny po dobu maximálne 24 hodín, pokým po prvý krát otvoríte dvierka.

■ Nastavte požadovanú teplotu.

■ Potvrďte pomocou OK.

Zobrazuje sa Program Sabbat a nastavená teplota.

Približne 30 sekúnd po tom, čo zatvoríte dvierka sa zapne vyhrievanie ohrevného priestoru. Osvetlenie ohrevného priestoru je počas celej prípravy pokrmu zapnuté.

Denný čas sa nezobrazuje. Všetky senzorové tlačidlá (okrem tlačidla zap./vyp. ) nereagujú.

Zobrazí sa hlásenie Sabbat - neotvárajte dvierka . Asi po 45 minútach toto hlásenie zhasne a občas sa opäť zobrazí.

Ak sa hlásenie **nezobrazí**, konvektomat nehreje a môžete otvoriť a opäť zatvoriť dvierka.

Ak dvierka raz otvoríte, **zostane** vyhrievanie ohrevného priestoru **vypnuté** až do konca špeciálneho použitia.

Ak dvierka necháte zatvorené až do konca špeciálneho použitia, vyhrievanie ohrevného priestoru sa vypne až po 24 hodinách. Konvektomat zostane zapnutý.

■ Ak chcete špeciálne použitie ukončiť predčasne, vypnite konvektomat tlačidlom zap./vyp. .

Po skončení špeciálneho použitia zhasne upozornenie Sabbat - neotvárajte dvierka a vypne sa vyhrievanie ohrevného priestoru. Ostatné upozornenia sa na

Ďalšie použitia

displeji zobrazujú naďalej, pokým sa konvektomat po 76 hodinách automaticky nevypne.

Používajte Yom-Tov

Toto špeciálne použitie je vhodné pre niekoľkodenné sviatky v týždni. Môžete pomocou neho zohrievať potraviny po dobu maximálne 76 hodín. Počas tejto doby môžete dvierka niekoľkokrát otvoriť a zatvoriť.

- Nastavte požadovanú teplotu.
- Potvrďte pomocou OK.

Zobrazuje sa Yom-Tov a nastavená teplota.

Približne 30 sekúnd po tom, čo zatvoríte dvierka sa zapne vyhrievanie ohrevného priestoru. Osvetlenie ohrevného priestoru je počas celej prípravy pokrmu zapnuté.

Denný čas sa nezobrazuje. Všetky senzorové tlačidlá (okrem tlačidla zap./vyp. ☺) nereagujú.

Zobrazí sa hlásenie Sabbath - neotvárajte dvierka. Asi po 45 minútach toto hlásenie zhasne a občas sa opäť zobrazí.

Ak sa hlásenie **nezobrazí**, môžete niekoľkokrát otvoriť a opäť zatvoriť dvierka. Vyhrievanie ohrevného priestoru **zostane zapnuté**.

- Ak chcete špeciálne použitie ukončiť predčasne, vypnite konvektomat tlačidlom zap./vyp. ☺.

Vyhrievanie ohrevného priestoru zostane zapnuté až do konca špeciálneho použitia. Konvektomat sa automaticky vypne po 76 hodinách.

Odšťavovanie

Vo Vašom konvektomate môžete odšťavovať mäkké a stredne tvrdé ovocie.

Na získanie šťavy je najvhodnejšie prezreté ovocie: Čím viac je ovocie zrelšie, tým viac šťavy získate a bude aromatickejšia.

Príprava

Ovocie určené na odšťavovanie preberte a umyte.

Stopky hrozna vína a višní odstráňte, pretože obsahujú horké látky. Bobuľoviny nemusíte zbavovať stopiek.

Veľké plody ako jablká nakrájajte na kocky veľkosti asi 2 cm. Čím tvrdšie je ovocie, tým menšie kúsky by ste mali krájať.

Tipy

- Pre úpravu chute zmiešajte sladké ovocie s trpkým.
- Pri väčšine druhov ovocia sa zvýši množstvo šťavy a zlepší vôňa, keď k ovociu pridáte cukor a necháte ho tak niekoľko hodín odležať. Odporúčame na 1 kg sladkého ovocia 50–100 g cukru, na 1 kg trpkého ovocia 100–150 g cukru.
- Ak chcete získanú šťavu uchovávať, zlejte ju horúcu do čistých pohárov a poháre ihneď uzatvorte.

Odšťavovanie

- Pripravené ovocie vložíte naparovacej nádoby s perforovaným dnom.
- Zasuňte pod ňu misku s plným dnom alebo univerzálny plech, aby ste zachytili šťavu.

Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Čas: 40-70 minút

Ďalšie použitia

Blanšírovanie

Zelenina, ktorá sa má zmrazovať by sa mala predvariť. Takto zostane lepšie uchovaná kvalita potravín počas ich skladovania v zmrazenom stave.

Pri zelenine, ktorá sa pred dlhším spracovaním predvaruje, zostane lepšie zachovaná farba.

- Pripravenú zeleninu vložíte do naparovacej nádoby s perforovaným dnom.
- Po sparení dajte zeleninu do ľadovej vody, aby sa rýchlo ochladila. Nechajte ju potom dobre odkvapkať.

Nastavenia

Ďalšie  | Špeciálne použitie | Blanšírovanie

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba blanšírovania: 1 minúta

Dezinfekcia riadu

Riad a kojenecké fľaše sterilizované v konvektomate sú po ubehnutí programu sterilné v zmysle známeho vyvárania.

Vopred u výrobcu preverte, či sú všetky súčasti odolné voči teplote (do 100 °C) a pare.

Kojenecké fľaše rozoberte na jednotlivé časti. Fľaše poskladajte až potom, keď budú úplne suché. Len tak sa dá zabrániť opakovanému vzniku choroboplodných zárodkov.

- Umiestnite všetky časti riadu na rošt alebo do naparovacej misky s perforovaným dnom tak, aby sa navzájom nedotýkali (naležato alebo otvorom dole). Tak môže horúca para nerušene prúdiť okolo jednotlivých dielov.

Nastavenia

Ďalšie  | Špeciálne použitie | Dezinfekcia riadu

Čas: 1 minúta až 10 hodín

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Čas: 15 minút

Nahrievanie riadu

Vďaka predhriatiu riadu sa potraviny neochladia tak rýchlo.

Používajte tepelne odolný riad.

- Zasuňte rošt do úrovne 2 a postavte naň riad na nahriatie. Podľa veľkosti riadu môžete do ohrevného priestoru položiť aj rošt s úložnou plochou smerom hore a naň položiť riad. V prípade potreby môžete zachytiť mriežku zdemontovať.
- Zvoľte Ďalšie  | Špeciálne použitie.
- Zvoľte Nahrievanie riadu.
- Zmeňte prípadne navrhovanú teplotu a nastavte dobu prípravy.

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Konvektomat je počas prevádzky horúci. Môžete sa na parnej rúre, výhrevných telesách, mriežke a príslušenstve popáliť. Na spodnej strane riadu sa môžu ojedinele vytvárať kvapky vody.

Pri vyberaní riadu používajte chňapky na hrnce.

Udržiavanie teploty

Potraviny v ohrevnom priestore môžete udržiavať teplé až do 2 hodín.

Pre udržanie kvality potravín zvoľte čo najkratší čas.

- Zvoľte Ďalšie  | Špeciálne použitie.
- Zvoľte Udržiavanie teploty.
- Zasuňte potraviny, ktoré sa majú udržiavať teplé do ohrevného priestoru a potvrdte pomocou OK.
- Zmeňte prípadne navrhovanú teplotu a nastavte dobu prípravy.

Ďalšie použitia

Kysnutie cesta

- Cesto pripravte podľa receptu.
- Otvorenú misu s cestom postavte do perforovanej misky alebo na zasunutý rošt.
Podľa veľkosti misky na cesto môžete do ohrevného priestoru položiť aj rošt s úložnou plochou smerom hore a naň položiť misu s cestom. V prípade potreby môžete postrannú mriežku zdemontovať.

Nastavenia

Ďalšie  | Špeciálne použitie | Kysnutie cesta

alebo

Kombinovaná príprava  | Komb. príprava + hor. vzd. plus

Teplota: 30 °C

Vlhkosť: 100 %

Čas: podľa zadania v recepte

Nahrievanie vlhčených utierok

- Uterky/ uteráky navlhčíte a pevne zrolujete.
- Uteráky položte vedľa seba do naparovacej misky s perforovaným dnom.

Nastavenia

Automatické programy  | Špeciál | Nahriať vlhké obrúsky

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 70 °C

Čas prípravy: 2 minúty

Rozpúšťanie želatíny

- Namáčajte **plátkovú želatínu** 5 minút v miske so studenou vodou. Plátky želatíny musia byť dobre ponorené vo vode. Želatínu vyžmýkajte a vylejte vodu z misky. Vyžmýkanú želatínu vráťte späť do misky.
- **Mletú** želatínu dajte do misky a pridajte toľko vody, koľko je uvedené na obale.
- Misu s cestom prikryte a postavte do naparovacej misky s perforovaným dnom.

Nastavenia

Automatické programy  | Špeciál | Rozpustiť želatínu

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 90 °C

Čas prípravy: 1 minúta

Rozpúšťanie medu

- Mierne otočte vekom a postavte pohár do naparovacej misky s perforovaným dnom,
- Med počas prípravy niekoľkokrát premiešajte.

Pri skvapalňovaní (dekryštalizovanie) medu pri teplote 60 °C sa kladie hlavný zreteľ na to, aby sa získala opäť potravina pripravená na natieranie.

Nastavenia

Automatické programy  | Špeciál | Rozpustiť med alebo

Príprava v pare 

Teplota: 60 °

Čas: 90 minút (nezávisle od výšky pohára alebo množstva medu)

Rozpustenie čokolády

V konvektomate môžete rozpúšťať všetky druhy čokolády.

Pri použití polevy postavte neotvorený obal do naparovacej misky s perforovaným dnom.

- Čokoládu polámate
- Väčšie množstvo dajte do naparovacej misky s plným dnom a menšie množstvo do šálky alebo misky.
- Prikryte naparovaciu misku alebo nádobu tepelne odolnou fóliou (do 100 °C) a fóliou odolnou voči pare.
- Väčšie množstvo počas prípravy niekoľkokrát premiešajte.

Nastavenia

Automatické programy  | Špeciál | Rozpustiť čokoládu

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 65 °C

Čas prípravy: 20 minút

Ďalšie použitia

Škvarenie masti

Škvarky nebudú opečené.

- Pridajte slaninu (nakrájanú na kocky alebo plátky) do neperforovanej nádoby.
- Prikryte naparovaciu misku tepelne odolnou fóliou (do 100 °C) a fóliou odolnou voči pare.

Nastavenia

Automatické programy  | Špeciál | Vytápať slaninu

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Čas prípravy: 4 minúty

Dusenie cibule

Dusenie znamená varenie vo vlastnej šťave, príp. s pridaním trochu tuku.

- Cibuľu nakrájajte a vložte ju s troškou masla do naparovacej misky s plným dnom.
- Prikryte naparovaciu misku tepelne odolnou fóliou (do 100 °C) a fóliou odolnou voči pare.

Nastavenia

Automatické programy  | Špeciál | Dusená cibuľa

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Čas prípravy: 4 minúty

Konzervovanie jablák

Skladovateľnosť neošetrovaných jablák je možné predĺžiť. Oparenie jablák znižuje hnilobu. Pri optimálnom skladovaní v suchej, chladnej a dobre vetranej miestnosti je trvanlivosť 5 až 6 mesiacov. Toto je možné len s jablkami, nie s iným druhom jadrového ovocia.

Nastavenia

Automatické programy  | Ovocie | Jablká | Vcelku

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 50 °C

Doba konzervovania: 5 minút

Príprava vaječnej zavárky

- Zmiešajte 6 vaječ s 375 ml mlieka (nešľahať na penu).
- Zmes vaječ s mliekom okoreňte a dajte do maslom vymazanej naparovacej misky.

Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Čas prípravy: 4 minúty

Džem

Používajte len bezchybné, čerstvé potraviny bez otlačených a nahnitých častí.

Poháre

Používajte len bezchybné, čisté, opláchnuté poháre s vekom na závit do maximálneho objemu 250 ml.

Po naplnení masou očistite okraje pohárov čistou utierkou a horúcou vodou.

Príprava

Ovocie opatrne preberte, krátko ale dôkladne opláchnite a nechajte odkvapkať. Bobuľovité ovocie oplachujte veľmi opatrne, je citlivé na pomliaždenie. Odstráňte prípadne šupky, stopky, jadrá alebo kôstky.

Vymiešajte ovocie, pretože ináč nebude džem pevný. Do pyrú pridajte príslušné množstvo želírovacieho cukru (viď údaje výrobcu). Masu dobre vymiešajte.

Ak sa na prípravu používa sladké ovocie/bobule, odporúčame Vám pridať kyselinu citrónovú.

Príprava ovocnej marmelády

- Poháre naplňte maximálne do dvoch tretín.
- Otvorené poháre postavte do naparovacej misky s perforovaným dnom alebo na rošt.
- Poháre nechajte po uplynutí doby prípravy 1-2 minúty stáť.
- Nakoniec poháre zatvorte vekom a nechajte ich vychladnúť.

Nastavenia

Kombinovaná príprava  | Komb. príprava + hor. vzd. plus

Teplota: 150 °C

Vlhkosť: 0 %

Čas: 35-45 minút

Ďalšie použitia

Lúpanie potravín

- Potraviny ako paradajky, nektarínky atď. nakrojte pri stopke do kríža. Tak sa dá lepšie stiahnuť šupka.
- Potraviny vložte do perforovanej napačovacej misky, ak pracujete s parou a na univerzálny plech, ak používate gril.
- Mandle ihneď po vybratí prudko ochlaďte vodou. Ináč sa nedajú lúpať.

Nastavenia

Ďalšie  | Veľký gril

Stupeň: 3

Čas: viď tabuľka

potraviny	 [min]
paprika	10
paradajky	7

 čas

Nastavenia

Priprava v pare 

Teplota: 100 °C

Čas: viď tabuľka

potraviny	 [min]
marhule	1
mandle	1
nektarínky	1
paprika	4
broskyne	1
paradajky	1

 čas

Výroba jogurtu

Potrebuje mlieko a ako štartovaciu kultúru jogurt alebo jogurtový ferment, napr. z predajne zdravej výživy.

Používajte prírodný jogurt so živými kultúrami a bez prísad. Tepelne spracovaný jogurt nie je vhodný.

Každý jogurt musí byť čerstvý (krátka doba skladovania).

Na prípravu jogurtu sa hodí nechladené trvanlivé mlieko a čerstvé mlieko.

Trvanlivé mlieko je možné použiť bez ďalšieho ošetrovania. Čerstvé mlieko sa musí najskôr zohriať na 90 °C (nevariť) a potom ochladiť na 35 °C. Pri používaní čerstvého mlieka bude jogurt o niečo tuhší ako pri trvanlivom mlieku.

Jogurt a mlieko musia mať rovnaký obsah tuku.

Poháre sa počas kysnutia nesmú pohybovať ani triasť.

Po príprave musíte jogurt hneď vychladiť v chladničke.

Tuhosť, obsah tuku a kultúr použitých v štartovacom jogurte ovplyvňujú konzistenciu jogurtu domácej výroby. Nie všetky jogurty sa hodia rovnako dobre ako štartovací jogurt.

Tip: Pri použití jogurtového fermentu sa jogurt môže vyrábať so zmesou mlieka a smotany. Zmiešajte $\frac{3}{4}$ litra mlieka s $\frac{1}{4}$ litra smotany.

- Premiešame 100 g jogurtu s 1 litrom mlieka alebo vytvoríme zmes jogurtového fermentu podľa návodu na obale.
- Poháre naplníme mliečnou zmesou a uzatvoríme.
- Uzatvorené poháre postavíme do napařovacej misky s perforovaným dnom alebo na rošt. Poháre sa nesmú dotýkať.
- Poháre dáme ihneď po uplynutí doby prípravy do chladničky. Pohármi pritom zbytočne nehýbte.

Nastavenia

Automatické programy  | Špeciál | Výroba jogurtu alebo

Príprava v pare 

Teplota: 40 °C

Čas: 5:00 hodín

Možné príčiny zlých výsledkov

Jogurt nie je tuhý:

zlé skladovanie štartovacieho jogurtu, bol prerušený chladiaci reťazec, bol poškodený obal, nebolo dostatočne zahriať mlieko.

Usadila sa tekutina:

pohármi sa pohybovalo, jogurt nebol dostatočne rýchlo ochladený

Jogurt je krupicovitý:

mlieko bolo zahriať na príliš vysokú teplotu, mlieko nebolo bezchybne premiešané.

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.

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.

■ Riad'te sa pokynmi na displeji.

Tip: Prostredníctvom  Info môžete podľa prípravy pokrmu napríklad vyvolať informácie k zasúvaniu alebo otáčaniu pokrmu.

Upozornenia pre použitie

- Skôr ako spustíte automatický program, nechajte ohrevný priestor po príprave pokrmu najskôr vychladnúť na izbovú teplotu.
- Hmotnostné údaje sa týkajú hmotnosti na kus. Môžete pripravovať jeden kus lososa à 250 g alebo desať kusov lososa à 250 g súčasne.
- Stupeň uvarenia a zapečenia sa zobrazuje pruhom so siedmymi segmentami. Požadovaný stupeň uvarenia alebo zhnednutia môžete nastaviť pomocou navigačnej oblasti.

- Na pečenie používajte formy na pečenie uvedené v receptoch.
- V kategórii Ryža máte pri dlhohrnej ryži a guľatej ryži dodatočne výber Všeobecne. Používajte tento automatický program ak chcete pripravovať dlhohrnnú a guľatú ryžu, ktoré nie sú k dispozícii ako vlastný automatický program.
- Pri niektorých automatických programoch je možné štart a dobu ukončenia posunúť prostredníctvom Štart o alebo Hotové o .
- V menu Zobrazíť kroky prípravy sa nalisťujú jednotlivé kroky prípravy automatického programu. Pri niektorých automatických programoch máte k dispozícii dodatočne bod v menu Zobrazíť úkony . Potrebne činnosti, napr. na zasunutie pripravovaného pokrmu alebo pridanie prísady môžete vyvolať pomocou tohto bodu menu. Počas prípravy pokrmu si môžete nechať zobrazíť činnosti pomocou  Info .
- Keď vkladáte pokrm na prípravu do horúceho ohrevného priestoru, buďte pri otváraní dvierok opatrní. Môže vyjsť horúca para. Ustúpte o krok a počkajte, pokiaľ 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.
- Ak po skončení automatického programu nie je pripravovaný pokrm ešte hotový podľa Vášho želania, zvoľte Dokončiť prípravu alebo Dopeiect .
- Automatické programy sa môžu uložiť aj ako Vlastné programy . Zvoľte k tomu po prevedení automatického programu senzorové tlačidlo .

Môžete vytvoriť a uložiť až 20 vlastných programov.

- Môžete skombinovať až 9 krokov prípravy, aby ste presne popísali priebeh obľúbených alebo často používaných receptov. V každom kroku prípravy zvolíte k tomu nastavenie ako napr. prevádzkový spôsob, teplotu a dobu prípravy.
- Môžete zadať názov programu, ktorý patrí Vášmu receptu.

Keď svoj program opäť vyvoláte a spustíte, bude prebiehať automaticky.

Iné možnosti na vytváranie vlastných programov:

- Po ubehnutí uložte automatický program alebo špeciálne použitie ako vlastný program.
- Uložte po prevedení prípravu pokrmu s nastavenou dobou prípravy.

Potom zadajte názov programu.

Vytváranie vlastných programov

- Zvoľte Vlastné programy .

- Zvoľte Vytvoriť program.

Teraz môžete definovať nastavenie pre prvý krok prípravy.

Riadte sa pokynmi na displeji:

- Zvoľte a potvrdte požadované nastavenia.

Ak zvolíte funkciu Predhriatie, ukončíte prvý krok prípravy. Potom pridajte prostredníctvom Pridať krok prípravy ďalší krok prípravy tak, že nastavíte dobu prípravy. Až potom môžete program uložiť alebo spustiť.

- Ak je to potrebné, zvolte Ďalšie parametre, na zapnutie alebo vypnutie funkcie Booster a Crisp function.

- Zvoľte Ukončiť krok prípravy.

Definované sú všetky nastavenia pre prvý krok prípravy.

Môžete pridať ďalšie kroky prípravy, napr. keď majú byť po prvom prevádzkovom spôsobe použité ešte ďalšie.

- Ak sú potrebné ďalšie kroky prípravy, zvolte Pridať krok prípravy a pokračujte ako pri 1. kroku prípravy.

Ak chcete nastavenia kontrolovať, alebo dodatočne meniť, zvolte príslušný krok prípravy.

- Akonáhle máte určené všetky potrebné kroky prípravy, zvolte Uložiť.

- Zadajte názov programu.

- Zvoľte ✓.

Na displeji sa zobrazí potvrdenie, že bol názov Vášho programu uložený.

- Potvrdte pomocou OK.

Uložený program môžete spustiť ihneď alebo s časovým oneskorením, alebo si môžete nechať zobrazíť kroky prípravy.

Vlastné programy

Spustenie vlastných programov

- Vložte pokrm na prípravu do ohrevného priestoru.
- Zvoľte Vlastné programy .
- Zvoľte požadovaný program.
- Zvoľte Vykonať.

Podľa nastavenia programu sa zobrazujú tieto položky menu:

- Ihneď spustiť štart
Program sa okamžite spustí. Vyhrievanie ohrevného priestoru sa okamžite zapne.
 - Hotové o
Určíte si čas, kedy má skončiť program. V tomto momente sa automaticky vypne vyhrievanie ohrevného priestoru.
 - Štart o
Určíte si čas, kedy sa má spustiť program. V tomto momente sa automaticky zapne vyhrievanie ohrevného priestoru.
 - Zobrazíť kroky prípravy
Zobrazí sa rekapitulácia Vašich nastavení.
 - Zobrazíť úkony
Zobrazia sa potrebné akcie, napr. na zasunutie pripravovaného pokrmu.
- Vyberte požadovanú položku menu.

Program sa spustí ihneď alebo v nastavenom okamihu.

Prostredníctvom  Info môžete podľa prípravy pokrmu napríklad vyvolať informácie k zasúvaniu alebo otáčaniu pokrmu.

- Keď prebehne program, zvoľte senzorové tlačidlo .

Zmena krokov prípravy

Kroky prípravy automatických programov, ktoré ste uložili pod vlastným názvom nie je možné zmeniť.

- Zvoľte Vlastné programy .
- Zvoľte program, ktorý chcete zmeniť.
- Zvoľte Zmeniť program.
- Zvoľte krok prípravy, ktorý chcete zmeniť, alebo Pridať krok prípravy, pre pridanie kroku prípravy.
- Zvoľte a potvrdte požadované nastavenia.
- Keď chcete zmenený program spustiť bez toho, aby ste ho zmenili, zvoľte Spustiť program.
- Keď máte zmenené všetky nastavenia, zvoľte Uložiť.

Na displeji sa zobrazí potvrdenie, že bol názov Vášho programu uložený.

- Potvrdte pomocou OK.

Uložený program je zmenený a môžete ho spustiť ihneď, alebo s časovým oneskorením.

Zmena názvu

- Zvoľte Vlastné programy .
- Zvoľte program, ktorý chcete zmeniť.
- Zvoľte Zmeniť názov.
- Zmeňte názov programov.
- Zvoľte ✓.

Na displeji sa zobrazí potvrdenie, že bol názov Vášho programu uložený.

- Potvrďte pomocou OK.

Program je premenovaný.

Zrušenie vlastných programov

- Zvoľte Vlastné programy .
- Zvoľte program, ktorý chcete zrušiť.
- Zvoľte Vymazať program.
- Potvrďte požiadavku pomocou Áno.

Program sa vymaže.

Pomocou  Ďalšie |  Nastavenia |
Nastavenia z výroby | Vlastné programy
môžete zrušiť všetky vlastné programy
naraz.

Pečenie

Šetrné spracovanie potravín slúži
Vášmu zdraviu.

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

Pokyny na pečenie

- Nastavte dobu prípravy. Pečenie by nemalo byť predvolené príliš dlho. Cesto by sa vysušilo a znížil by sa účinnok kypriaceho prostriedku.
- Môžete používať každý rošt, univerzálny plech a každú formu na pečenie z tepelne odolného materiálu.
- Formy na pečenie postavte vždy na rošt.
- Hlbokozmrazené produkty ako koláče, pizzu alebo bagety pečte vždy na rošte.

Univerzálny plech sa pri veľmi vysokých teplotách môže tak roztiahnuť, že sa v horúcom stave možno nebude dať vybrať z priestoru na pečenie,

- Hlbokozmrazené produkty ako hranolky, krokety alebo podobné sa môžu pieť na univerzálnom plechu. Počas prípravy otáčajte viac krát tieto hlbokozmrazené produkty.
- Pečte maximálne na 2 úrovniach naraz.

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 príprave nasledovných pokrmov:
- Lúhované pečivo, pretože použitý lúh sodný by mohol poškodiť povrchovú úpravu PerfectClean
- Cestá s vysokým podielom bielkovín, ako keksy, snehové cesto a makrónky, pretože sa tieto rýchlo zlepia.
- Lístkové cestá a cestá na štrúdle
- Hlbokozmrazené produkty na rošte
- Hlbokozmrazené produkty ako pommes frites, krokety a podobné na univerzálnom plechu

Tipy pre pečenie

- Používajte najlepšie tmavé formy na pečenie. Nepoužívajte svetlé, tenkostenné formy z lesklého materiálu, pretože vo svetlých formách pokrm nerovnomerne alebo slabo zhnedne. Za nevhodných podmienok sa pokrm neprepeče.
- Múčniky v hranatej alebo podlhovastej formy postavte na rošt najlepšie naprieč, aby ste dosiahli rovnomerné rozdelenie tepla vo forme a rovnomerný výsledok pečenia.
- Ak pripravujete zmrazené produkty ako pommes frites, krokety, koláč, pizzu a bagety, zvolte strednú, výrobcom odporúčanú teplotu.
- Ak je pre dobu prípravy stanovený časový rozsah, po ubehnutí kratšieho času skontrolujte, či je pokrm hotový. Špajdlou pichnite 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“.

Kombinovaná príprava

Tento prevádzkový spôsob pracuje s kombináciou rúry na pečenie a vlhkosťou. Povrch pripravovaného pokrmu sa pridaním pary nevysuší. Chlieb, žemle a lístkové cesto získajú lesklú, chrumkavú kôrku.

Môžete si vybrať z rozličných druhov ohrevu:

- Komb. príprava + hor. vzd. plus
- Komb. prípr. + horné/spod. peč.
- Kombinovaná príprava + gril

Chlieb a žemle odporúčame piecť viacerými stupňami: Lesk získate v 1. stupni prípravy oparením (maximálna vlhkosť, nízka teplota). Zapečenie nasleduje v ďalšom stupni prípravy s vysokou vlhkosťou a teplotou. Nakoniec sa suší s malou vlhkosťou a strednou až vysokou teplotou.

Tip: Recepty a podrobné tabuľky prípravy s údajmi prevádzkových spôsobov, teplotami, vlhkosťou a dobou prípravy nájdete v Miele kuchárskej knihe/zošite s receptami „Pečenie, opekanie, príprava v pare“.

Pečenie

Automatické programy

Riadte sa pokynmi na displeji.

Horúci vzduch plus

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

Môžete používať každú formu na pečenie z tepelne odolného materiálu.

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

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.

Pečte len na jednej úrovni. Ak pripravujete koláč na plechu používajte úroveň 3. Pre koláč vo forme na pečenie používajte úroveň 2.

Intenzívne pečenie

Spôsob prevádzky je vhodný na pečenie koláčov s vlhkou oblohou, pizze, quiche a podobných.

Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 1.

Spodné pečenie

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

Horné pečenie

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

Tento prevádzkový spôsob je vhodný na gratinovanie a zapekanie nákyrov.

Špeciálny múčnik

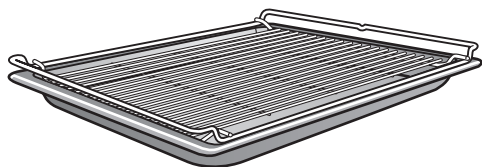
Tento prevádzkový spôsob používajte na pečenie treného cesta a mrazeného lúhovaného pečiva.

Eco horúci vzduch

Tento prevádzkový spôsob je vhodný na energeticky šetrné pečenie malých množstiev ako napr. mrazená pizza alebo vykrajované koláčky.

Pokyny pre pečenie

- Mäso nikdy nepečte v zamrznutom stave, pretože pritom vyschne. Pred pečením mäso rozmrazte.
- Pred pečením odstráňte kožu a šľachy.
- Mäso ľubovoľne marinujte a okoreňte.
- Ak chcete piecť naraz viacero kusov mäsa, používajte podľa možnosti kusy rovnako vysoké.
- Použite univerzálny plech a na ňom položený plech na grilovanie a pečenie na rošte. Ohrevný priestor ostane čistejší a vy môžete zachytenú šťavu nakoniec použiť na prípravu omáčky.



- Hotové pečené nechajte pred krájaním asi 10 minút „v klude“. Šťava z mäsa sa môže počas tejto doby odpočívania rovnomerne rozložiť.

Pokyny k prevádzkovým spôsobom

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

Kombinovaná príprava

Tento prevádzkový spôsob pracuje s kombináciou rúry na pečenie a vlhkosťou. Povrch pripravovaného pokrmu sa pridaním pary nevysuší. Mäso ostane obzvlášť jemné a šťavnaté a získa dobre opečenú kôrku. Prevádzkový spôsob Kombinovaná príprava  používajte na prípravu mäsa, ryby a jedál z hydiny.

Môžete si vybrať z rozličných druhov ohrevu:

- Komb. príprava + hor. vzd. plus
- Komb. prípr. + horné/spod. peč.
- Kombinovaná príprava + gril

Odporúčame mäso pomaly a šetrne pripravovať vo viacerých krokoch: V 1. kroku prípravy s vysokou teplotou, aby ste opiekli povrch. V 2. kroku so zvýšenou vlhkosťou a zníženou teplotou. Mäso sa pripravuje rovnomerne a svalová bielkovina sa uzavrie, čím sa mäso stane obzvlášť jemné.

Tip: Recepty a podrobné tabuľky prípravy s údajmi prevádzkových spôsobov, teplotami, vlhkosťou a dobou prípravy nájdete v Miele kuchárskej knihe/zošite s receptami „Pečenie, opekanie, varenie v pare“.

Pečenie mäsa

Automatické programy

Riadte sa pokynmi na displeji.

Horúci vzduch plus

Tento prevádzkový spôsob je vhodný na pečenie mäsa a pokrmov z hydiny s kôrkou.

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

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.

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 stmaval.

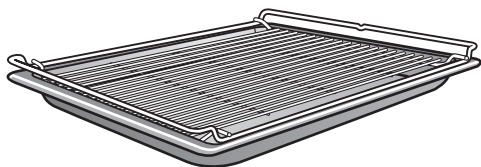
⚠ Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Ak počas grilovania otvoríte dvierka, obslužné prvky sa veľmi zahrejú.

Počas grilovania nechajte zatvorené dvierka.

Pokyny na grilovanie

- Pri grilovaní nie je nutné predhriatie. Vložte pokrm na prípravu do studeného ohrevného priestoru.
- Použite univerzálny plech a na ňom položený plech na grilovanie a pečenie na rošte.



- Pri grilovaní ryby podložte na veľkosť pokrmu odstrihnutý papier na pečenie.
- Vysoké pokrmy, napr. polovičku kurčťa grilujte na úrovni 2 alebo 3 a nízke pokrmy, napr. steak na úrovni 4.
- Pripravovaný pokrm po $\frac{2}{3}$ doby prípravy obráťte. Výnimka: ryba sa nemusí otáčať.

Tipy na grilovanie

- Chudšie mäso môžete marinovať alebo potrieť olejom. Iné maste rýchlo stmavnú alebo dymia.
- Safalátky pred grilovaním narežte.
- Používajte približne rovnako hrubé plátky mäsa alebo ryby, aby časy grilovania neboli príliš rozdielne.
- 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.
- 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.

Pokyny k prevádzkovým spôsobom

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

Kombinovaná príprava + gril

Tento prevádzkový spôsob je vhodný na grilovanie pokrmu, ktorý má byť rovnomerne hnedý, ale zároveň nemá vyschnúť, napr. šúľky kukurice.

Veľký gril

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

Malý gril

Na grilovanie plochých pokrmov v menších množstvách a na zapekanie v malých formách.

Gril s cirkuláciou

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

Pokyny na čistenie a ošetrovanie

 **Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.**

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

Skôr ako začnete s ručným 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 sklených plochách môžu škrabance za istých okolností spôsobiť ich rozbitie.

Odstráňte ihneď zvyšky čistiacich prostriedkov.

Silné znečistenia môžu za určitých okolností konvektomat poškodiť.

Vyčistite ohrevný priestor, vnútornú stranu dvierok a tesnenie dvierok, akonáhle vychladnú. Príliš dlhé čakanie zbytočne sťažuje čistenie a v extrémnom prípade ho znemožní.

Na čistenie používajte výlučne bežné umývacie prostriedky a nie priemyselné.

Nepoužívajte alifatické čistiace alebo umývacie prostriedky obsahujúce uhľovodíky. Mohlo by sa tým zduť tesnenie.

- Konvektomat a príslušenstvo po každom použití vyčistite a osušte.
- Dvierka zatvorte až keď bude úplne suchý ohrevný priestor.

Ak prípravu pokrmov vykonávate prevažne s parou a servisný program HydroClean nepoužívate, mali by ste najmenej raz ročne vykonať prípravu s teplotou vyššou ako 225 °C, aby ste odstránili vlhkosť aj na neprístupných miestach konvektomatu.

Ak necháte konvektomat dlhšie stáť bez používania, vyčistite ho ešte raz dôkladne, aby ste zabránili vytváraniu pachov atď. Nechajte potom otvorené dvierka.

Čistenie a ošetrovanie

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. drhnúci prášok, tekuté mlieko, drsné hubky)
- čistiacim prostriedkom obsahujúcimi rozpúšťadlá
- čistiace prostriedky na umývačku riadu
- čistiace prostriedky na sklo
- čistiacim prostriedkom pre sklokera-mické varné dosky
- tvrdé drhnúce kefy a hubky (napr. hubky na hrnce, alebo použité hubky obsahujúce ešte zvyšky drhnúcich prostriedkov)
- odstraňovač nečistôt
- ostré kovové škrabky
- oceľovej vlne
- nerezové špirály
- bodovému čisteniu mechanickými čistiacimi prostriedkami
- čistiaci prostriedok a spreje na rúry na pečenie

Čistenie čelnej strany

■ Čelnú stenu prístroja čistite čistou pevnou utierkou, prostriedkom na umývanie riadu a teplou vodou.

■ Nakoniec ju vysušte jemnou utierkou.

Tip: Na čistenie môžete použiť aj čistú, vlhkú utierku z mikrovlákná bez použitia čistiaceho prostriedku.

PerfectClean

Povrch univerzálneho plechu a kombi rošt majú **PerfectClean úpravu**. Tým vzniká optický efekt, ktorý spôsobuje lesk povrchu. Povrchy s úpravou PerfectClean sú presvedčivé vďaka efektu nepríľnavosti a jednoduchému čisteniu.

Pre optimálne používanie je dôležité povrchy vyčistiť po každom použití.

Ak je povrch PerfectClean prekrytý zvyškami z predchádzajúceho použitia, antiprilnavý efekt sa neprejaví. Niekoľkonásobné použitie bez vyčistenia medzi tým môže mať za následok náročnejšie čistenie.

Pretečené ovocné šťavy môžu spôsobiť farebné zmeny, ktoré sa už nedajú odstrániť. Tieto ale neovplyvňujú vlastnosti povrchovej úpravy PerfectClean.

Aby sa neznížili nepríľnavý efekt, odstráňte vždy všetky zvyšky čistiasich prostriedkov.

Aby ste trvalo nepoškodili povrchové plochy PerfectClean, vyhýbajte sa pri čistení

- čistiacim prostriedkom na drhnutie (napr. drhnúci prášok, tekuté mlieko, drsné hubky)
- čistiacim prostriedkom pre sklokeramické varné dosky
- čistiacemu prostriedku na sklokeramické a nerezové varné dosky
- oceleovej vlne
- tvrdým drhnúcim kefám a hubkám (napr. hubky na hrnce, alebo použité hubky obsahujúce ešte zvyšky drhnúcich prostriedkov)
- spreju na rúry na pečenie
- bodovému čisteniu mechanickými čistiacimi prostriedkami

Časti s povrchovou úpravou PerfectClean **v žiadnom prípade** nečistite v umývačke riadu.

Čistenie a ošetrovanie

Ohrevný priestor

Je normálne, že sa ohrevný priestor po ďalšom používaní zožltne. Použitelnosť tým ale nebude ovplyvnená.

Dbajte na to, aby sa do otvorov na zadnej stene ohrevného priestoru nedostali čistiace prostriedky.

Pre pohodlnejšie čistenie ohrevného priestoru môžete zložiť dvierka, vymontovať postrannú mriežku a sklopiť horné výhrevé/ grilovacie teleso.

Čistenie po príprave v pare

- Odstráňte:
 - kondenzát hubkou alebo špongiovou utierkou,
 - mierne tukové znečistenia čistou špongiovou utierkou, umývacím prostriedkom na ručné umývanie a teplou vodou.
- Po vyčistení utierajte povrchy čistou vodou, pokým nebudú odstránené všetky zvyšky čistiacich prostriedkov.
- Vysušte ohrevný priestor a vnútornú stranu dvierok utierkou.

Tip: Nakoniec môžete ohrevný priestor nechať automaticky vysušiť pomocou servisného programu Sušenie (viď kapitola „Ošetrovanie“).

Čistenie po vyprážaní, grilovaní alebo pečení

Ohrevný priestor čistite po každom vyprážaní, grilovaní alebo pečení, pretože sa nečistoty inak pripečú a nebudú sa už dať za určitých okolností odstrániť.

- Ohrevný priestor a vnútorné dvierka čistite čistou hubkou, horúcou vodou a prostriedkom na ručné umývanie. Na čistenie ohrevného priestoru môžete v prípade potreby použiť tvrdú stranu hubky na umývanie riadu.
- Po vyčistení utierajte povrchy čistou vodou, pokým nebudú odstránené všetky zvyšky čistiacich prostriedkov.
- Vysušte ohrevný priestor a vnútornú stranu dvierok utierkou.

Tip: Čistenie sa uľahčí, ako nečistotu navlhčíte na niekoľko minút oplachovým roztokom, alebo ak nastavíte program Ďalšie  | Údržba | Odmočenie.

Pri silnom, pevne prilnavom znečistení odporúčame ohrevný priestor čistiť ošetrovacím programom HydroClean (viď odstavec „Ošetrovanie“).

Čistenie sitka

- Po každom použití opláchnite a sitko vysušte.
- Odstráňte zafarbenia a usadeniny vodného kameňa zo sitka octom a opláchnite nakoniec čistou vodou.

Čistenie tesnenia na dvierkach

Tesnenie dvierok sa môže pri zvyškoch maziva stať krehké a zlomiť sa. Čistite tesnenie po každom vyprážíaní, grilovaní alebo pečení.

- Tesnenie dvierok vyčistite čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákná bez čistiaceho prostriedku. Na čistenie môžete používať aj čistú hubku, prostriedok na ručné umývanie a teplú vodu.
- Po každom čistení osušte tesnenie mäkkou utierkou.
- Nie je správne usadené tesnenie dvierok.
Tesnenie dvierok pritlačte opäť tak, aby bolo všade hladko a rovnomerne usadené.

Ak je na tesnení dvierok poškodenie ako napr. praskliny, je nutné ho vymeniť. Zavolajte servisnú službu Miele. Až do výmeny nevykonávajte prípravu na pare a čistenie servisným programom HydroClean.

Čistenie zásobníka na vodu a nádoby na kondenzát

Zásobník na vodu a nádoba na kondenzát sú vhodné do umývačky riadu.

- Zásobník na vodu a nádobu na kondenzát vyberte po každom použití. Pre vybratie zatlačte zásobník na vodu a nádobu na kondenzát ľahko nahor.
- Vyprázdňte zásobník na vodu a nádobu na kondenzát.

Pri vyberaní zásobníka na vodu a nádoby na kondenzát môže voda kvapkať do zásuvnej poličky.

- Zásuvnú poličku prípadne usušte.
- Zásobník na vodu a nádobu na kondenzát umyte ručne alebo v umývačke riadu.
- Zásobník na vodu a nádobu na kondenzát usušte utierkou, aby ste zabránili tvorbe vápenatých usadenín.

Čistenie a ošetrovanie

Príslušenstvo

Čistenie univerzálneho plechu a kombi roštu

Povrch univerzálneho plechu a kombi rošt majú PerfectClean úpravu.

Dbajte pritom na pokyny v kapitole „Čistenie a ošetrovanie“, odstavce „PerfectClean“.

- Odstráňte:
 - mierne znečistenia čistou špongiovou utierkou, umývacím prostriedkom na ručné umývanie a teplou vodou.
 - väčšie nečistoty čistou špongiou na riad, horúcou vodou a čistiacim prostriedkom na ručné umývanie. V prípade potreby môžete použiť aj drsnejšiu stranu špongie.
- Po vyčistení utierajte povrchy čistou vodou, pokým nebudú odstránené všetky zvyšky čistiacich prostriedkov.
- Povrch nakoniec vysušte jemnou utierkou.

Čistenie naparovacej misky

Naparovacie misky sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

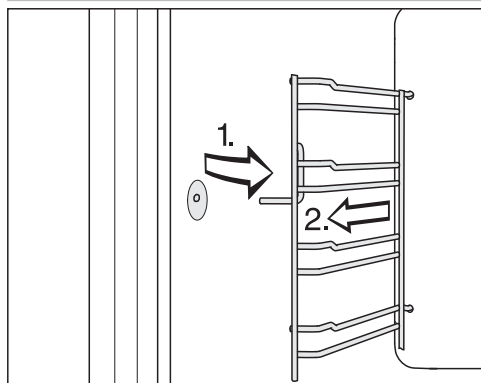
- Po každom použití umyte a usušte naparovaciu misku.
- Namodralé zafarbenie naparovacích misiek odstráňte octom a potom misky opláchnite čistou vodou.

Čistenie postrannej mriežky

 **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.).

■ Odstráňte:

- mierne znečistenia čistou špongiovou utierkou, umývacím prostriedkom na ručné umývanie a teplou vodou.
- väčšie nečistoty čistou špongiou na riad, horúcou vodou a čistiacim prostriedkom na ručné umývanie. V prípade potreby môžete použiť aj drsnejšiu stranu špongie.
- Po vyčistení utierajte povrchy čistou vodou, pokým nebudú odstránené všetky zvyšky čistiacich prostriedkov.
- Postranné mriežky nakoniec vysušte utierkou.

Montáž sa vykonáva v opačnom poradí.

- Postranné mriežky opäť starostlivo namontujte.

Ak postranné mriežky nebudú správne zasunuté, nie je zaručená ochrana proti prevráteniu a vytiahnutiu. Okrem iného môže pri zasúvaní naparovacej misky dôjsť k poškodeniu teplotného čidla.

Čistenie a ošetrovanie

Sklopenie ohrevného / grilovacieho telesa

Ak je veľmi znečistený strop ohrevného priestoru, môžete kvôli čisteniu sklopiť horné ohrevné / grilovacie teleso o asi 5 cm.

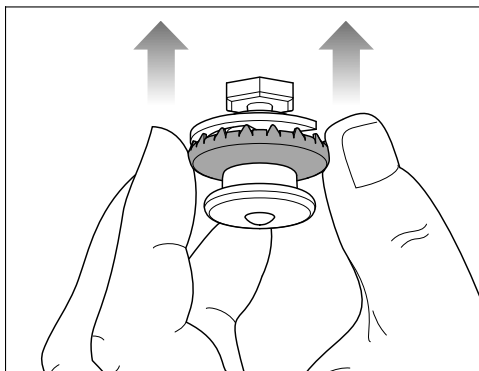
⚠ Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

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

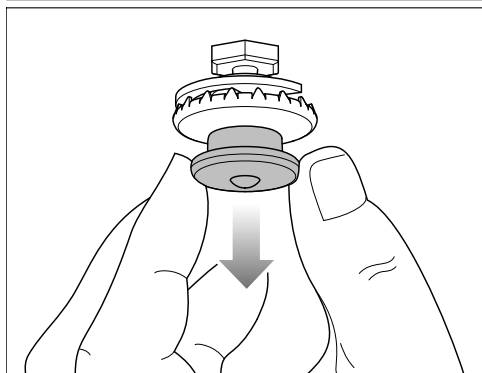
Skôr ako začnete s ručným čistením, nechajte najprv vychladnúť ohrevné teleso, postrannú mriežku a príslušenstvo.

Teleso horného ohrevu/grilovacie teleso sa môže poškodiť.

Ohrevné teleso na grilovanie nikdy nesklápajte násilím.



- Po vyčistení zatlačte horné výhrevné teleso/gril späť nahor za vonkajší krúžok tlakového uzáveru. Dbajte na to, aby tlakový uzáver pri nasadzovaní správne zaklapol.



- Opatrne zatlačte nadol tlakový uzáver. Horné ohrevné / grilovacie teleso sa automaticky sklopí.
- Vyčistite strop ohrevného priestoru hubkou alebo špongiou na riad (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Ohrevný priestor“).

Údržba

Funkcie Hotové o a Štart o nie sú pri programoch ošetrovania ponúkané.

Namáčanie

Týmto programom ošetrovania je možné odmočiť silnejšie znečistenia.

- Nechajte ohrevný priestor vychladnúť.
- Vyberte príslušenstvo z ohrevného priestoru.
- Veľké nečistoty odstráňte utierkou.
- Zvoľte Ďalšie  | Údržba | Odmočenie.

Proces odmočenia trvá asi 10 minút.

Sušenie

S týmto programom ošetrovania sa v ohrevnom priestore vysuší aj zvyšná vlhkosť na nedostupných miestach.

- Vopred vytrite ohrevný priestor utierkou.
- Zvoľte Ďalšie  | Údržba | Sušenie.

Proces sušenia trvá asi 20 minút.

Oplachovanie

V tomto programe ošetrovania sa opláchnie systém, ktorý vedie vodu. Prípadné zvyšky potravín sa vypláchnu.

- Zvoľte Ďalšie  | Údržba | Preplach.
- Riadťe sa pokynmi na displeji.

Proces preplachovania trvá asi 10 minút.

Odvápňovanie

Odporúčame Vám, aby ste na odvápnenie používali odvápnovacie tablety Miele (viď „Príslušenstvo na dokúpenie“). Boli vyvinuté špeciálne pre tento Miele produkt na optimalizáciu procesu odvápnenia. Iné odvápnovacie prostriedky, ktoré okrem kyseliny citrónovej obsahujú aj iné kyseliny a/alebo obsahujú iné nežiaduce látky (ako napr. chloridy), môžu produkt poškodiť. Okrem toho by nebolo možné zaručiť požadovaný účinok pri nedodržaní koncentrácie odvápnovacieho roztoku.

Ak sa odvápnovací prostriedok dostane na kov, môžu sa vytvoriť škvrny. Odvápnovací prostriedok ihneď utrite.

Konvektomat musí byť po určitej dobe prevádzky odvápnový. Keď je dosiahnutý okamih pre odvápnenie, tak sa na displeji zobrazuje počet zostávajúcich príprav pokrmov. Počítajú sa len prípravy pokrmov s parou. Po poslednom zostávajúcim procese prípravy s parou sa konvektomat zablokuje.

Odporúčame konvektomat odvápníť skôr ako sa zablokuje.

Proces odvápnovania trvá cca 41 minút.

Počas procesu odvápnovania sa musí zásobník na vodu vypláchnuť a naplniť čerstvou vodou. Nádobu na kondenzát sa musí vyprázdniť.

Čistenie a ošetrovanie

Prevedenie procesu odvápnovania

- Vyberte príslušenstvo z ohrevného priestoru.

- Zvoľte Odvápnenie .

Na displeji sa zobrazí upozornenie Prosím, čakajte . Pripraví sa proces odvápnovania. Môže to trvať niekoľko minút. Akonáhle je príprava ukončená, budete vyzvaní naplniť zásobník na vodu prostriedkom na odvápnovanie.

- Naplňte zásobník vody po značku  vlažnou vodou a pridajte 2 Miele odvápnovacie tablety.
- Počkajte pokým sa odvápnovacie tablety nerozpustia.
- Zasuňte zásobník na vodu.
- Potvrďte pomocou OK.
- Vyprázdňte nádobu na kondenzát.
- Potvrďte pomocou OK.

Zobrazí sa zvyškový čas. Spustí sa proces odvápnovania.

V žiadnom prípade nevypínajte konvektomat pred ukončením odvápnovania, pretože by ste potom museli proces spustiť opäť.

Počas procesu odvápnovania sa musí zásobník na vodu vypláchnuť a naplniť čerstvou vodou. Nádoba na kondenzát sa musí vyprázdniť.

- Nasledujte pokyny na displeji.

Keď ubehne zvyškový čas, zobrazí sa Hotovo a zaznie signál.

Ukončenie procesu odvápnovania

- Zásobník na vodu a nádobu na kondenzát vyberte a prípadne vyprázdnite.
- Zásobník na vodu a nádobu na kondenzát vyčistite a vysušte.
- Vypnite konvektomat.
- Otvorte dverka a nechajte ohrevný priestor vychladnúť.
- Potom ohrevný priestor usušte.
- Dverka zatvorte až keď bude úplne suchý ohrevný priestor.

HydroClean

Miesto ručného čistenia môžete ohrevný priestor vyčistiť servisným programom HydroClean.

Pachy po príprave rýb, ale aj silne príľnavé nečistoty, ktoré vznikajú napr. pri pečení a grilovaní môžete týmto programom ľahko odstrániť.

Odporúčame konvektomat štyrikrát za rok vyčistiť s HydroClean. V prípade potreby môžete čistenie vykonávať aj častejšie.

Na čistenie s HydroClean používajte výlučne Miele HydroCleaner. Tento čistiaci prostriedok bol vyvinutý špeciálne pre Váš konvektomat. Iné čistiace prostriedky môžu konvektomat poškodiť.

Súčasťou dodávky Vášho konvektomatu je 1 fľaška čistiaceho prostriedku HydroCleaner. Ďalšie fľašky čistiaceho prostriedku HydroCleaner dostanete v internetovom obchode Miele, u servisnej služby Miele alebo u Vášho špecializovaného predajcu Miele.



Nebezpečenstvo úrazu čistiacim prostriedkom

HydroCleaner vyvoláva podráždenie pokožky a silné podráždenie očí.

Zabráňte kontaktu s pokožkou a očami.

Pri kontakte ihneď vypláchnite postihnuté miesto veľkým množstvom vody a pri pretrvávajúcom podráždení očí vyhľadajte lekára.

HydroCleaner uchovávajte mimo dosahu detí.

Nezávisle od stupňa znečistenia použite vždy celý obsah 1 fľašky čistiaceho prostriedku HydroClean (125 ml).

Množstvo čistiaceho prostriedku 125 ml je určené pre celý proces čistenia a nesmie sa meniť.

Môžete voliť medzi 3 stupňami čistenia s rôznou dobou trvania:

- **stupeň znečistenia 1** pri miernych, sotva viditeľných nečistotách a zápachoch, napr. po príprave ryby alebo hlávkovej zeleniny.

Doba trvania 1 hodina 57 minút

- **stupeň znečistenia 2** pri viditeľných, nie silne pripálených nečistotách, napr. syr kvapkajúci z pizze vytečený ovocný koláč

Doba trvania 3 hodiny 17 minút

- **stupeň znečistenia 3** pri silných, dlhšiu dobu pripáľovaných nečistotách z rôznych potravín, napr. po pečení kurčaťa

Doba trvania 4 hodiny 17 minút

Čistenie a ošetrovanie

Priebeh procesu čistenia

HydroClean prebieha v niekoľkých fázach:

1. Príprava
2. Fáza čistenia
3. Fáza oplachu
4. Manuálne dočistenie
5. Fáza sušenia

Konvektomat Vás vedie celým procesom čistenia. Na prípravu budete napr. vyzvaný aby ste vybrali príslušenstvo z ohrevného priestoru a vykonali naplnenie čistiacim prostriedkom.

Po skončení všetkých príprav začína fáza čistenia. Dvierka sa automaticky zablokujú. Čistiaci prostriedok sa zmieša s čerstvou vodou a rozdeľovacím kolieskom a na strope ohrevného priestoru sa rozstrieľa v celom ohrevnom priestore. Tento proces sa niekoľkokrát zopakuje.

Pri zvyškovom čase 1 hodina 20 minút začína fáza oplachu. Zvyšky nečistôt a čistiaceho prostriedku sa vypláchnu z ohrevného priestoru. Na začiatku a počas fázy oplachovania sa musí zásobník na vodu viackrát naplniť čerstvou vodou a nádoba na kondenzát vyprázdniť.

Posledná fáza je fáza sušenia. Začína pri zvyškovom čase asi 30 minút. Aby sa odstránili väčšie zvyšky nečistôt, musí sa ohrevný priestor pred spustením fázy sušenia utrieť vlhkou utierkou.

Ked' konvektomat vypnete, proces čistenia sa preruší. Po opätovnom zapnutí spustí konvektomat automaticky fázu oplachovania a sušenia, aby sa odstránili prípadné zvyšky čistiaceho prostriedku. Normálne ovládanie je možné až potom (viď aj kapitola „Čo robiť keď ...“), odstavec „Hlásenia na displeji“).

Príprava a spustenie čistiaceho procesu

- Zvoľte Ďalšie  | Údržba.
- Zvoľte HydroClean.
- Zvoľte stupeň čistenia podľa znečistenia.
- Potvrďte pomocou OK.

Zobrazí sa upozornenie Prosím, čakajte. Čistenie sa pripraví. Môže to trvať niekoľko minút. Akonáhle sa ukončí príprava, budete vyzvaný vybrať príslušenstvo a zachytnú mriežku.

- Vyberte príslušenstvo z ohrevného priestoru.
- Rozoberte zachytnú mriežku (viď kapitola „Čistenie zachytnej mriežky“).
- Potvrďte pomocou OK.
- Sklopte horný ohrev /grilovacie vyhrievacie teleso (viď kapitola „Sklopenie horného ohrevu /grilovacieho ohrievacieho telesa“).
- Odstráňte hrubé nečistoty z ohrevného priestoru a pod spodným sitkom. Dbajte na to, aby sa do odtoku vody nedostali žiadne nečistoty.
- Potvrďte pomocou OK.
- Pred každou prípravou skontrolujte, či je sitko založené.
- Celý obsah 1 fľašky HydroCleaneru nalejte cez sitko. Dbajte na to, aby sa čistiaci prostriedok nedostal na dvierka alebo tesnenie dvierok.
- Potvrďte pomocou OK.
- Zatvorte dvierka.

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

Používajte **výlučne čerstvú, studenú pitnú vodu**.

- Vypláchnite zásobník na vodu a naplňte ho až po značku „max“.
- Zásobník na vodu zasuňte do zásuvky a potvrdte pomocou **OK**.
- Vyprázdnite nádobu na kondenzát.
- Nádobu na kondenzát zasuňte do zásuvky a potvrdte pomocou **OK**.

Spúšťa sa proces čistenia.

Na displeji sa zobrazuje zostávajúci zvyšný čas.

Niekoľko sekúnd po spustení čistenia sa dvierka automaticky zablokujú.

Tip: Približný čas pre ďalšiu akciu, napr. naplnenie čerstvej vody si môžete nechať zobrazíť prostredníctvom **i** Info.

Na začiatku a počas fázy oplachovania sa musí zásobník na vodu trikrát naplniť čerstvou vodou a nádobu na kondenzát vyprázdniť.

- Nasledujte vždy pokyny na displeji.

Pred spustením fázy sušenia sa dvierka opäť odblokujú a budete vyzvaný ohrevný priestor a vnútornú stranu dvierok utrieť vlhkou utierkou:

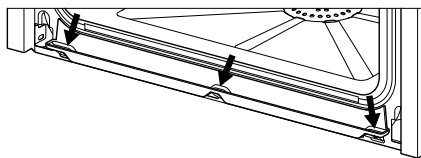
- Ohrevný priestor (aj pod sitkom) a vnútornú stranu dvierok dôkladne utrite čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákná alebo hubkou.
- Potvrdte pomocou **OK**.
- Aby bola zaručená optimálna funkcia konvektomatu, skontrolujte záchytný žlab a prípadnú vodu z neho odstráňte.

 Poškodenie vytekajúcou vodou.

Vytekajúca voda môže poškodiť stavanú skriňu a podlahu.

Ak sa v záchytnom žľabe nachádzajú kvapky vody, skontrolujte, či je správne nasadené tesnenie dvierok. Tesnenie dvierok pritlačte opäť tak, aby bolo všade hladko a rovnomerne usadené.

Za veľmi nevhodných okolností môže dôjsť k tomu, že sa v záchytnom žľabe nazbiera voda až do výšky plateau-su.



V tomto prípade zavolajte servisnú službu Miele.

- Odklopte horný ohrev /grilovacie vyhrievacie teleso (viď kapitola „Sklopenie horného ohrevu /grilovacieho ohrievacieho telesa“).
- Zamontujte záchytnú mriežku (viď kapitola „Čistenie záchytnéj mriežky“).
- Vložte príslušenstvo do ohrevného priestoru.
- Potvrdte pomocou **OK**.
- Zatvorte dvierka.
- Nádobu na kondenzát vypláchnite.
- Nádobu na kondenzát zasuňte do zásuvky a potvrdte pomocou **OK**.

Keď ubehne zvyškový čas, zobrazí sa **Hotovo** a zaznie signál.

Čistenie a ošetrovanie

Ukončenie procesu čistenia

- Vypnite konvektomat.

 **Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.**

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

Ohrievacie teleso, ohrevný priestor a príslušenstvo nechajte najskôr vychladnúť až potom odstráňte prípadné zvyšky z čistenia a vápenaté usadeniny.

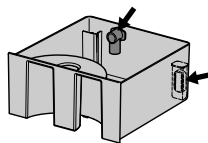
- Keď je ohrevný priestor vychladnutý, odstráňte prípadné zvyšky z čistenia z vnútornej strany dvierok, zo záchytného žľabu a tesnenia dvierok čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákná alebo hubkou.

Tip: Sfarbenia a vápenaté usadeniny v ohrevnom priestore môžete odstrániť zriedeným octovým roztokom alebo prostriedkom DGClean (viď kapitola „Príslušenstvo na dokúpenie“). Potom utrite čistou vodou.

- Vysušte ohrevný priestor a vnútornú stranu dvierok utierkou.
- Dvierka zatvorte až keď bude úplne suchý ohrevný priestor.

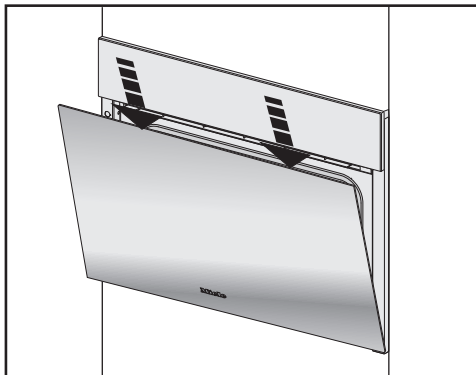
Odporúčame nádobu na kondenzát pred ďalšou prípravou pokrmu vyčistiť ručne alebo v umývačke riadu (viď kapitola „Čistenie zásobníka na vodu a kondenzát“).

Potom skontrolujte správnu polohu odtokového hrdla a ľahký chod pláváka:



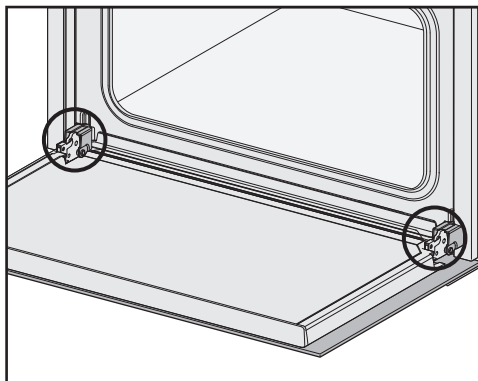
Demontáž dvierok

- Pripravte si vhodnú odkladaciu plochu pre dvierka, napr. mäkkú utierku.
- Mierne pootvorte dvierka.

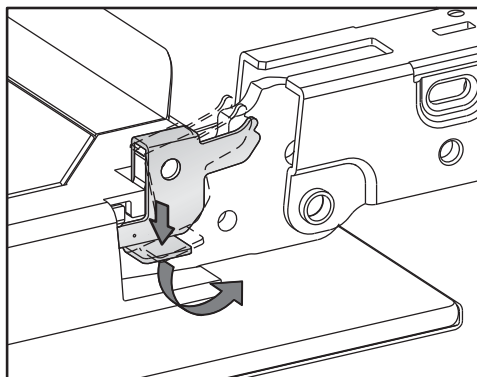


- Obdivomí rukami zatlačte krátko dvierka na hornej hrane smerom dole.

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 na oboch závesoch dvierok otočením v šikmej polohe až na doraz.

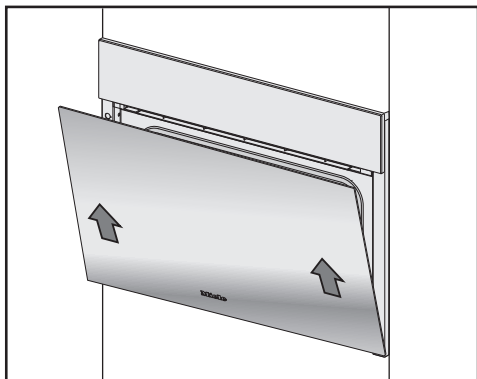
Konvektomat sa poškodí, ak dvierka zle zabudujete.

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

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

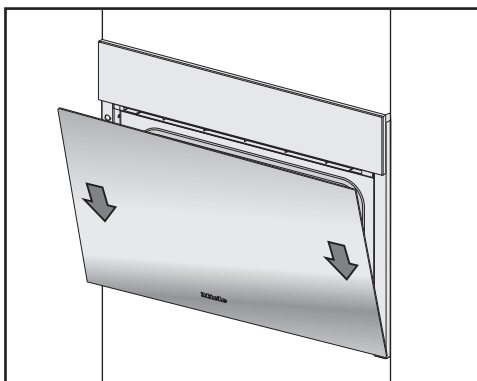
- Dvierka zavrite až na doraz.

Čistenie a ošetrovanie



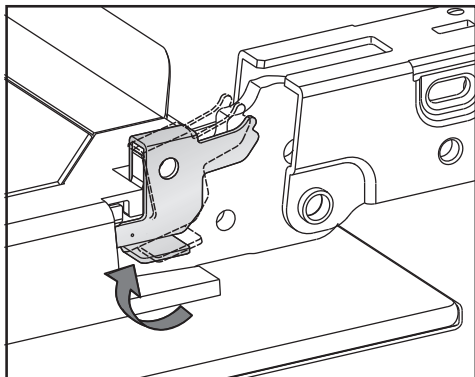
- Uchopte dvierka na bokoch a vytiahnite ich rovnomerne smerom nahor z držiakov. Dávajte pozor, aby sa pritom dvierka nevzpriečili.
- Položte dvierka na pripravenú odkladaciu plochu.

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.



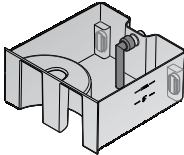
- Záverné uholníky opäť zablokujte tým, že na oboch závesoch dvierok otáčate až na doraz.

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.

Hlásenia na displeji

Problém	Príčina a odstránenie
F10	Sacia hadica v zásobníku na vodu nie správne nasunutá, nie je vo zvislej polohe alebo chýba. ■ Opravte polohu sacej hadice: 
F11 F20	Odtokové hadice sú upchané. ■ Odvápňte konvektomat (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Starostlivosť“). ■ Ak sa chybové hlásenie objaví znovu, zavolajte servisnú službu Miele.
F32	Blokovanie dvierok pre čistenie pomocou HydroClean nezatvára. ■ Vypnite a opäť zapnite konvektomat. ■ Ak sa chybové hlásenie objaví znovu, zavolajte servisnú službu Miele.
F55	Maximálne trvanie prevádzky jedného druhu bolo prekročené a spustilo sa bezpečnostné vypnutie. ■ Vypnite a opäť zapnite konvektomat. Konvektomat je opäť pripravený na prevádzkovanie.
F138	Konvektomat nie je tesný. Do základnej vane natiekla voda. ■ Vypnite a opäť zapnite konvektomat. ■ Ak sa chybové hlásenie objaví znovu, zavolajte servisnú službu Miele.

Čo robiť, keď ...

Problém	Príčina a odstránenie
F196	Vyskytla sa porucha v systéme. ■ Vypnite a opäť zapnite konvektomat. Sitko na dne ohrevného priestoru nie je nasadené. ■ Vypnite konvektomat. ■ Nasadte sitko. ■ Opäť zapnite konvektomat. ■ Ak sa chybové hlásenie objaví znovu, zavolajte servisnú službu Miele.
Po zapnutí sa zobrazí hlásenie „HydroClean“ bude pokračovať.	Proces čistenia bol stornovaný výpadkom prúdu alebo vypnutím. Po opätovnom zapnutí spustí konvektomat automaticky fázu oplachovania a sušenia, aby sa odstránili prípadné zvyšky čistiaceho prostriedku. Tento postup trvá asi 1 hodinu a 30 minút. Po stornovaní počas fázy sušenia trvá postup asi 30 minút. Normálna obsluha konvektomatu bude opäť možná až za tým. ■ Nasledujte pokyny na displeji. Uvedomte si, že výsledok čistenia nie je optimálny.
Na displeji sa zobrazuje hlásenie neuvedené v tejto tabuľke.	Vyskytla sa závada v elektronike. ■ Asi na 1 minútu vypnite elektrické napájanie konvektomatu. ■ Ak po obnovení elektrického napájania problém naďalej pretrváva, zavolajte servisnú službu Miele.

Neočakávané správanie

Problém	Príčina a odstránenie
Nezahrieva sa ohrevný priestor.	Je aktivovaná výstavná prevádzka. Konvektomat je síce možné obsluhovať, ale nefunguje vyhrievanie ohrevného priestoru. ■ Deaktivujte výstavnú prevádzku (viď kapitola „Nastavenie“ odstavec „Predajca“). Ohrevný priestor sa zahrial prevádzkou vstavaného nahrievača riadu. ■ Otvorte dvierka a nechajte ohrevný priestor vychladnúť.
Po presťahovaní konvektomat už neprejde z fázy rozohriatia do fázy varenia.	Zmenil sa bod varu vody, pretože sa nadmorská výška nového miesta inštalácie líši najmenej o 300 metrov od pôvodnej nadmorskej výšky. ■ Pre prispôsobenie prístroja bodu varu vykonajte odvápnenie (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Starostlivosť“).
Počas prevádzky vystupuje nezvyčajne veľké množstvo pary, alebo para vystupuje na iných miestach.	Nie sú správne zatvorené dvierka. ■ Zatvorte dvierka. Nie je správne usadené tesnenie dvierok. ■ Tesnenie dvierok pritlačte opäť tak, aby bolo všade hladko a rovnomerne usadené. Tesnenie dvierok je poškodené, napr. sú v ňom trhliny. ■ Na výmenu tesnenia dvierok zavolajte servisnú službu Miele. ■ Až do výmeny nevykonávajte prípravu na pare ani čistenie servisným programom HydroClean.
Počas čistenia pomocou HydroClean sa v zbernom žliabku nahromadila voda až do výšky platô.	Konvektomat nie je tesný. ■ Odstráňte vodu a prípadne ešte vykonajte proces čistenia až dokonca. ■ Zavolajte servisnú službu Miele.
Nie sú uvedené funkcie Štart o a Hotové o.	Je príliš vysoká teplota v ohrevnom priestore, napr. po skončení prípravy pokrmu. ■ Otvorete dvierka a nechajte ohrevný priestor vychladnúť. Funkcie sa pri programoch ošetrovania všeobecne neponúkajú.

Čo robiť, keď ...

Problém	Príčina a odstránenie
Senzorové tlačidlá nereagujú.	Zvolili ste nastavenie Displej QuickTouch Vyp.. Tým nereagujú senzorové tlačidlá pri vypnutom konvektomate. ■ Akonáhle zapnete konvektomat, budú senzorové tlačidlá reagovať. Ak chcete, aby senzorové tlačidlá vždy reagovali aj pri vypnutom konvektomate, zvolte nastavenie Displej QuickTouch Zap..
	Konvektomat nie je pripojený k elektrickej sieti. ■ Skontrolujte, či je zástrčka rúry na pečenie zasunutá v zásuvke. ■ Skontrolujte, či sa nespustil istič elektrickej inštalácie. Zavolajte kvalifikovaného elektrikára alebo Miele servisnú službu.
	Problém je v riadiacej jednotke. ■ Tlačte tlačidlo zap./vyp.  , pokým sa nevypne displej a konvektomat sa nanovo nespustí.

Zvuky

Problém	Príčina a odstránenie
Počas prevádzky a po vypnutí konvektomatu je počuť zvuk (bručanie).	Tento zvuk nie je znakom chybnjej funkcie alebo záva- dy prístroja. Vzniká pri čerpaní a odčerpávaní vody.
Po vypnutí je ešte počuť hluk ventilátora.	Ventilátor dobieha. Konvektomat je vybavený ventilátorom, ktorý odvádza výpary z ohrevného priestoru von. Ventilátor beží ďalej aj po vypnutí konvektomatu. Ventilátor sa po nejakej dobe automaticky vypne.

Neuspokojivý výsledok

Problém	Príčina a odstránenie
Múčnik/ pečivo nie sú podľa doby uvedenej v recepte ešte dopečené.	Nastavená teplota nesúhlasí s teplotou v recepte. ■ Zmeňte teplotu. Zmenili ste recept. Napríklad sa doba prípravy zmení pridaním viac tekutiny alebo viac vajec. ■ Prispôsobte teplotu a/ alebo dobu prípravy zmene- nému receptu.
Koláč / pečivo má veľký rozdiel v hnednutí.	Teplota bola nastavená príliš vysoko. Pieklo sa vo viacerých ako dvoch úrovniach. ■ Na pečenie používajte maximálne dve úrovne.
Po čistení s HydroClean je ohrevný priestor ešte znečistený.	Bol zvolený príliš nízky stupeň čistenia. ■ Spustite HydroClean v prípade potreby opäť s vyšším stupňom čistenia. Ohrevný priestor nebol pred spustením fázy sušenia utretý vôbec alebo len povrchne. ■ V prípade potreby opäť spustite HydroClean. ■ Keď sa na displeji zobrazí príslušná výzva, utrite ohrevný priestor dôkladne vlhkou utierkou.

Všeobecné problémy alebo technické poruchy

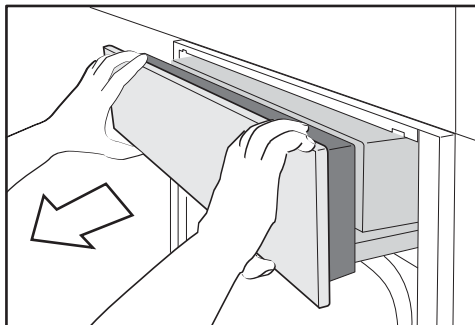
Problém	Príčina a odstránenie
Konvektomat sa nedá zapnúť.	Došlo k vypnutiu ističa. ■ Aktivujte istič (minimálne istenie vid' typový štítok).
	Eventuálne sa vyskytla technická porucha. ■ Odpojte konvektomat asi na 1 minútu od elektrickej siete tak, že – vypnete spínač príslušného ističa alebo úplne vyskrutkujete tavnú poistku alebo – vypnite prúdový chránič FI. ■ Ak ani po opakovanom zapnutí/zaskrutkovaní ističa alebo prúdového chrániča nebude stále možné sprevádzkovať konvektomat, zavolajte kvalifikovaného elektrikára alebo servisnú službu Miele.
Osvetlenie ohrevného priestoru nefunguje.	Žiarovka je pokazená. ■ Ak je potrebné vymeniť žiarovku, zavolajte servisnú službu.
Ovládací panel sa napriek niekoľkonásobnému stlačeniu senzorového tlačidla  neotvorí alebo nezatvorí automaticky.	V oblasti vyklápania ovládacieho panelu sa nachádza nejaký predmet. ■ Predmet odstráňte.
	Ochrana voči privrznutiu reaguje veľmi citlivo, preto sa občas môže stať, že sa ovládací panel neotvorí alebo nezatvorí. ■ Otvorte/zatvorte ovládací panel ručne (vid' koniec kapitoly). ■ Ak sa problém bude objavovať často, zavolajte servisnú službu Miele.

Problém	Príčina a odstránenie
Zásobník na vodu bol naplnený (čistiacim prostriedkom) Hydro-Cleaner.	Neboli dodržané pokyny na displeji. Na dosiahnutie optimálneho čistiaceho výsledku sú odsúhlasené jednotlivé postupné kroky čistiaceho procesu. Dodržujte vždy pokyny na displeji (viď aj kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavce „Ošetrovanie“). Ak proces čistenia pomocou HydroClean ešte nezačal: ■ Vypnite konvektomat pre stornovanie procesu. ■ Vyprázdnite zásobník na vodu a dôkladne ho vypláchnite. ■ Opäť spustite HydroClean. Ak už bol vykonaný čistiaci proces s HydroClean: V oplachovacej fáze sa celý systém viac krát prepláchnie čerstvou vodou. Po ukončení čistiaceho procesu sú odstránené všetky zvyšky z čistenia. ■ V prípade potreby opäť spustite HydroClean.

Čo robiť, keď ...

Ručné otvorenie ovládacieho panela

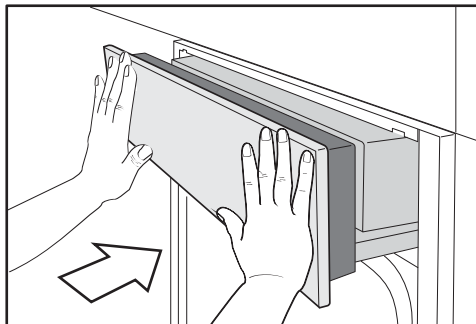
- Otvorte opatrne dvierka.



- Uchopte ovládací panel v hornej a dolnej časti.
- Vytiahnite ovládací panel najprv dopredu.
- Opatrne zatlačte ovládací panel dohora.

Ručné zatvorenie ovládacieho panela

- Uchopte ovládací panel v hornej a dolnej časti.
- Opatrne zatlačte ovládací panel nadol.



- Ovládací panel zasuňte.

Miele ponúka široký sortiment príslušenstva Miele vhodného pre Vaše prístroje a čistiace a ošetrojúce produkty.

Tieto produkty si môžete ľahko objednať v internetovom obchode Miele.

Tieto výrobky dostanete aj prostredníctvom servisnej služby Miele (viď koniec tohto návodu na použitie) a u Vášho špecializovaného predajcu Miele.

Varný riad

Miele ponúka bohatý výber varného riadu. To bolo vzhľadom na jeho funkciu a rozmer perfektne prispôsobené Miele prístrojom. Podrobné informácie k jednotlivým výrobkom nájdete na internetovej stránke Miele.

- naparovacie misky s perforovaným dnom rôznych veľkostí
- naparovacie misky s plným dnom rôznych veľkostí
- Gourmet-pekáč v rozličných veľkostiach
- Pokrievka na pekáč Gourmet

Ostatné

- plechy na pečenie
- okrúhla forma na pečenie
- plnovýsuvy FlexiClip HFC 71
- záchytný rošt pre naparovaciu misku so šírkou 325 mm

Čistiace a ošetrojúce prostriedky

- HydroCleaner
špeciálny čistiaci prostriedok na čistenie ohrevného priestoru s ošetrojúcim programom. Obzvlášť vhodný na odstránenie pevne prilnavých nečistôt.
- DGClean
špeciálny čistič pre manuálne čistenie ohrevného priestoru pri silnejšom znečistení, obzvlášť po opekaní.
- Odvápňovacie tablety (6 kusov)
- Univerzálna utierka z mikrovlákná na odstránenie otlakov prstov a miernych znečistení.

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 nevíete 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 zákazníckej služby nájdete na konci tohto dokumentu.

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

Pri zabudovanom stave nájdete označenie modelu a výrobné číslo aj na malom štítku hore na otvorenom ovládacom paneli.

Záruka

Záručná doba predstavuje 2 roky.

Ďalšie informácie nájdete na dodaných záručných podmienkach.

Bezpečnostné pokyny pre zabudovanie

 Škody spôsobené nesprávnou vstavbou.

Nesprávnou vstavbou sa konvektomat môže poškodiť.

Konvektomat nechajte zabudovať len kvalifikovaným odborníkom.

► Pripojovacie údaje (frekvencia a napätie) uvedené na typovom štítiku konvektomatu sa musia bezpodmienečne zhodovať so zodpovedajúcimi parametrami elektrickej siete, aby sa prístroj nepoškodil. Pred pripojením porovnajte tieto 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.

► Dbajte na to, aby bola po vstavbe konvektomatu elektrická zásuvka ľahko prístupná.

► Konvektomat musí byť umiestnený tak, aby bolo vidieť obsah naparovacej misky v najvyššej úrovni pre zasunutie. Len tak je možné zabrániť úrazom spôsobeným vystreknutím horúceho pripravovaného pokrmu.

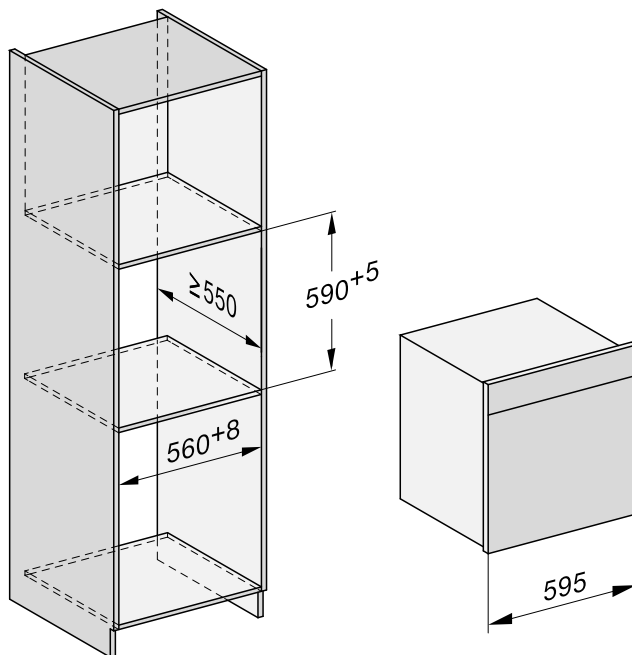
Inštalácia

Rozmery pre zabudovanie

Všetky rozmery sú uvedené v mm.

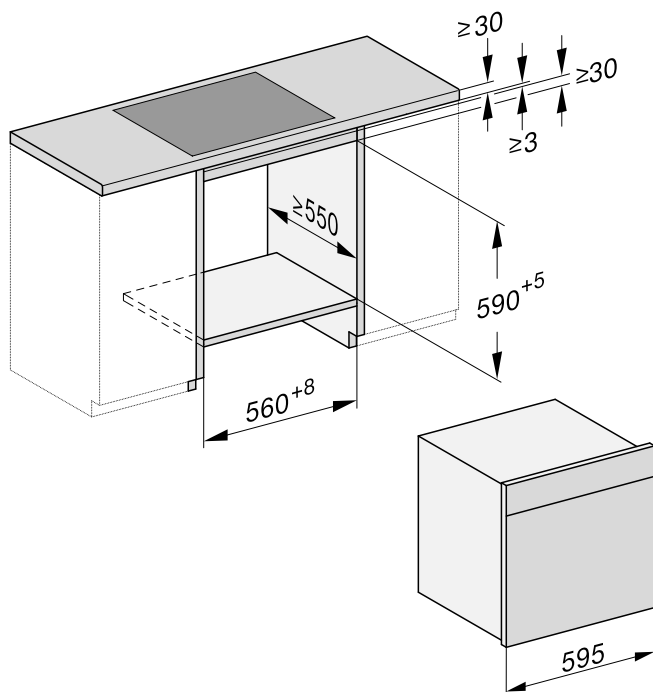
Zabudovanie do výškovej skrine

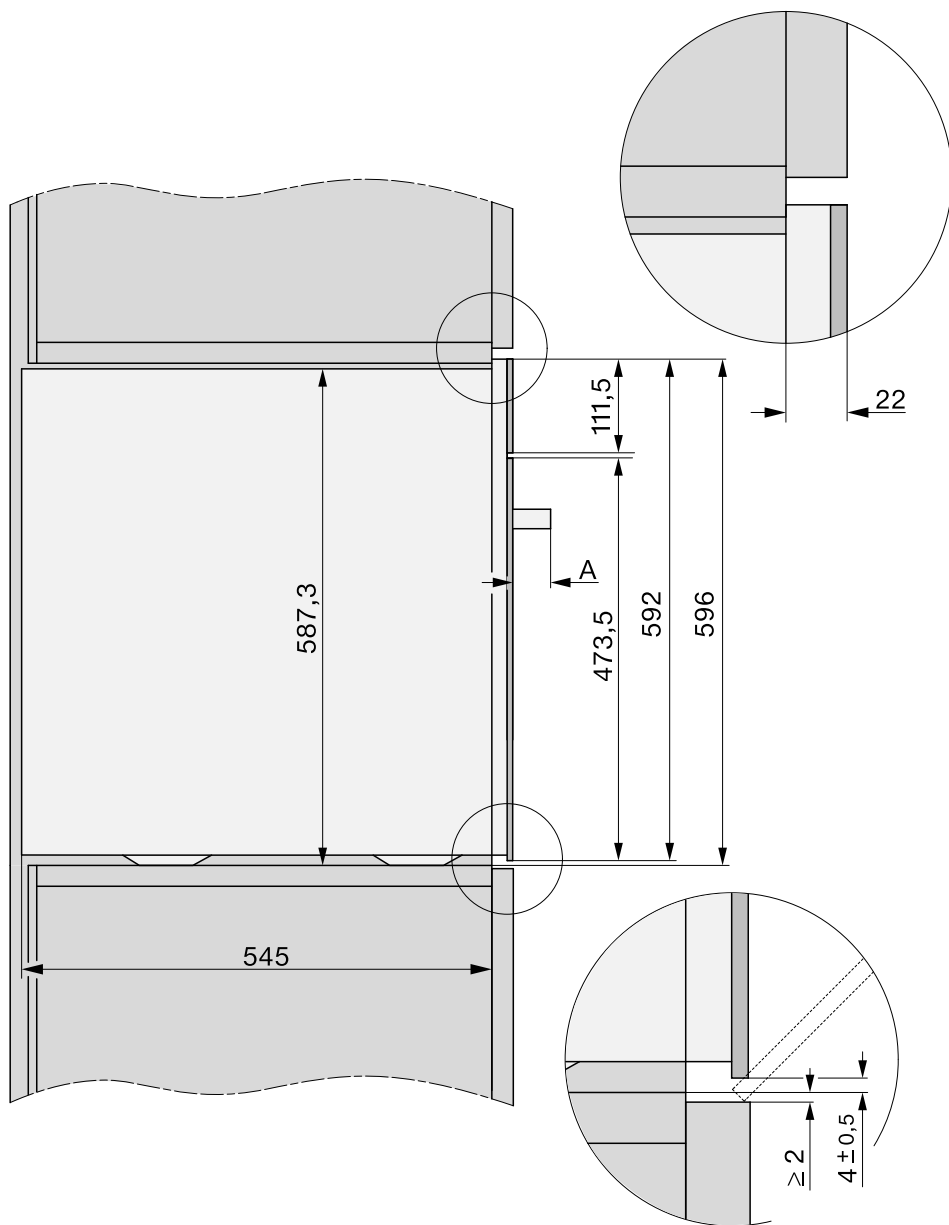
Za výklenkom pre vstavbu nesmie byť zadná stena skrine.



Zabudovanie do spodnej skrine

Za výklenkom pre vstavbu nesmie byť zadná stena skrine.

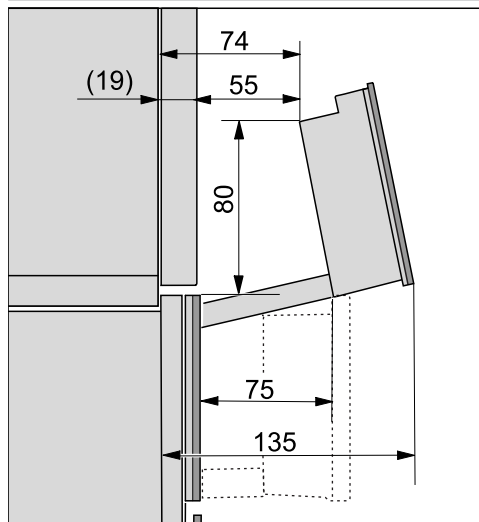




A DGC 74xx: 47 mm

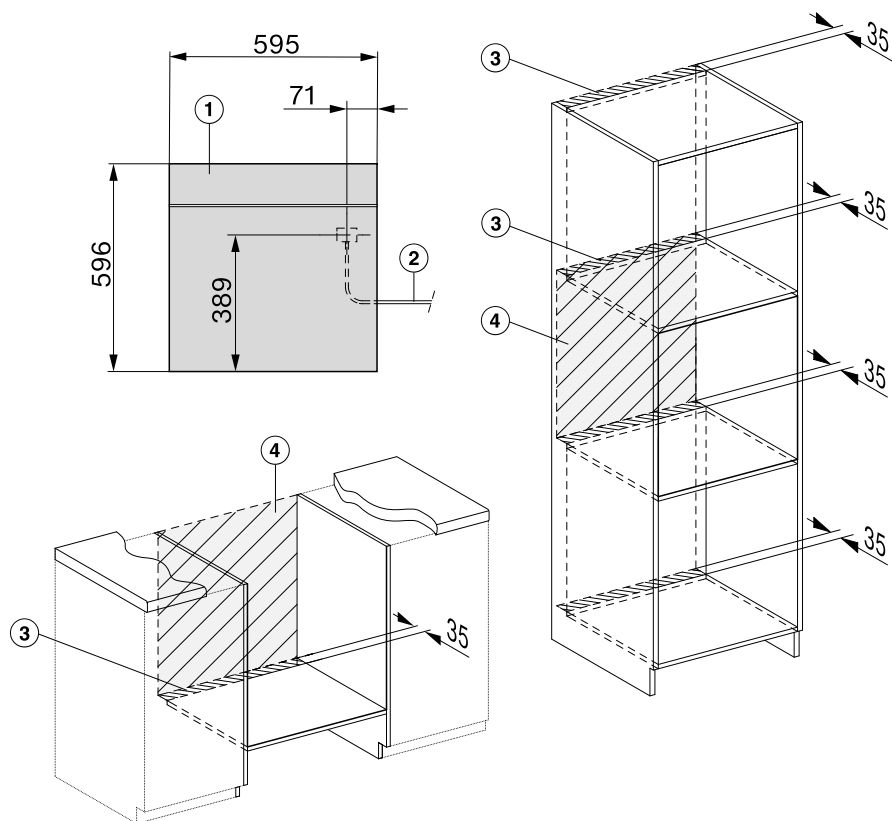
Rozsah otáčania ovládacieho panela

V oblasti otáčania panela sa nesmie nachádzať žiadne predmet (napr. rukoväť dverí), ktorý by bránil otváraniu a zatváraniu panela.



Inštalácia

Prípojky a vetranie



- ① pohľad zhora
- ② prívodný sieťový kábel, L = 2.000 mm
- ③ vetrací výrez min. 180 cm²
- ④ v tejto oblasti žiadna prípojka

Zabudovanie konvektomatu

- Pripojte ku konvektomatu prívodný sieťový kábel.

Škody spôsobené nesprávnou prepravou.

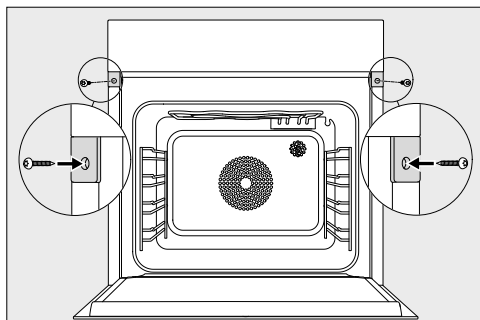
Keď konvektomat poniesiete za rúkoväť dierok, dverka sa môžu poškodiť.

Na nosenie používajte úchyty na bokoch plášťa.

Konvektomat nebude pracovať bezchybne, ak nebude stáť rovno.

Odchýlka od vodorovnej polohy smie byť maximálne 2°.

- Zasuňte konvektomat do výklenku pre zabudovanie a vyrovnajte ju. Dbajte pritom na to, aby el. pripojenie nebolo zaseknuté, alebo sa nepoškodilo.
- Otvorte dverka.



- Konvektomat pripevnite dodanými skrutkami (3,5 x 25 mm) k bočným stenám skrine.
- Tento konvektomat pomocou nich nepripájajte na elektrickú sieť.
- Skontrolujte všetky funkcie konvektomatu podľa návodu na použitie.

Elektrické pripojenie

Konvektomat je sériovo vybavený „zástrčkou“ na pripojenie do zásuvky s ochranným kontaktom.

Konvektomat umiestnite tak, aby bola zásuvka voľne prístupná. Ak nie je zástrčka voľne dostupná, zabezpečte, aby v mieste inštalácie bolo k dispozícii zariadenie odpájajúce všetky póly.

 **Nebezpečenstvo požiaru prehriatím.**

Prevádzka konvektomatu na viacnásobných zásuvkách a predlžovacích kábloch môže spôsobiť preťaženie káblov.

Z bezpečnostných dôvodov nepoužívajte viacnásobné zásuvky a predlžovacie káble.

Elektrická inštalácia musí byť v súlade s príslušnými normami VDE 0100.

Z bezpečnostných dôvodov odporúčame v domovej inštalácii príslušnej pre elektrické pripojenie konvektomatu použitie prúdového chrániča (RCD) typu .

Poškodený privodný sieťový kábel môže byť nahradený len špeciálnym káblom rovnakého typu (dostať u servisnej služby Miele). Z bezpečnostných dôvodov môže výmenu vykonať len kvalifikovaný autorizovaný odborník, alebo servisná služba Miele.

O menovitom príkone a príslušnom istení informuje návod na použitie alebo typový štítok. Porovnajte tieto údaje s parametrami elektrickej prípojky v mieste inštalácie.

V prípade pochybností sa spýtajte kvalifikovaného elektrikára.

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.

Testovacie pokrmy podľa EN 60350-1 (prevádzkové spôsoby s parou)

skúšobné jedlo	naparovacia miska	množstvo [g]	 ³		teplota ¹ [°C]	čas [min]
pridanie pary						
brokolica (8.1)	1x DGGL 12	max.	2		100	3
rozloženie pary						
brokolica (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
kapacita prístroja						
hrach (8.3)	2x DGGL 12	á 1500	1, 3		100	— ²

³ úroveň,  prevádzkový spôsob,  teplota,  doba prípravy

 Príprava v pare,  Eco-príprava v pare

¹ Vložte skúšobné jedlo do studeného ohrevného priestoru (skôr ako začne fáza rozohrievania).

² Skúška je ukončená, keď je teplota na najchladnejšom mieste 85 °C.

Skúšobné jedlá príprava menu¹ (prevádzkový spôsob príprava v pare

skúšobné jedlo	naparovacia miska	množstvo [g]	 ^{3 2}	teplota [°C]	výška [cm]	čas [min]
zemiaky, uvarené, štvrtené ³	1x DGGL 12	1200	4	100	—	17
filé z lososa, hlboko zmrazené, nie rozmrazené	1x DGGL 12	6 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
ružičky brokolice	1x DGGL 12	900	3	100	—	4

³ úroveň,  teplota,  doba prípravy

¹ Postup vid' kapitola „Varenie v pare“, odstavec „Príprava menu - manuálne“.

² Zasuňte univerzálny plech do úrovne 1.

³ Vložte 1. skúšobné jedlo (zemiaky) do studeného ohrevného priestoru (skôr ako začne fáza rozohrievania).

Pre skúšobné ústavy

Skúšobné jedlá podľa EN 60350-1 (prevádzkové spôsoby konvektomat)

skúšobné jedlo	príslušenstvo	 ³ ₁		 [°C]	 ² [min]		predohrev
strieekané pečivo (7.5.2)	1 plech na pečenie	3		140	34–36 (35)	nie	nie
	2 plechy na pečenie	2 4 ¹		140	39–41 (40) 36–38 (37)	nie	nie
	1 plech na pečenie	3		140	30–34 (32)	áno	áno
drobné pečivo (7.5.3)	1 plech na pečenie	2		150	34–37 (34)	áno	nie
	2 plechy na pečenie	2, 4		140	43–46 (44)	áno	nie
piškóta z vody (7.6.1)	1 delená forma 26 cm (na rošte)	3		160	30–32 (31)	áno	áno
jablkový koláč (7.6.2)	1 delená forma 20 cm (na rošte)	2		160	95–105 (100)	nie	nie
	2 delené formy 20 cm (na rošte)	2		160	85–95 (85)	áno	áno
toast (priemyselne vyrobený biely chlieb) (9.2)	rošt	3		stupeň 3	4	nie	5 min.
burger (9.3)	rošt	4		stupeň 3	1. strana: 10 2. strana: 6	nie	10 min.
	univerzálny plech	3					

₁³ úroveň,  prevádzkový spôsob,  teplota/stupeň grilovania, ² doba prípravy,  booster
 horúci vzduch plus,  horný/dolný ohrev,  špeciálny koláč,  veľký gril

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

² Hodnota v zátvorke znamená optimálnu dobu prípravy.

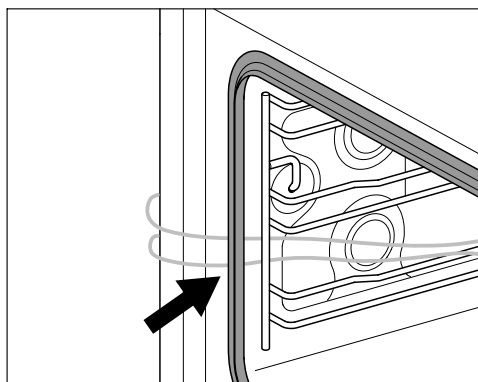
Trieda energetickej účinnosti podľa EN 60350-1

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 prípadne existujúce príslušenstvo ako FlexiC-lip plnovýsuvné pojazdy.
- Za účelom merania sa musia tepelné prvky prestrčiť cez tesnenie dvierok. K tomu vytiahnite tesnenie dvierok z drážky a dvakrát prepichnete. Tepelné prvky presuňte cez oba otvory v tesnení dvierok. Nakoniec zasuňte tesnenie dvierok pevne do drážky, tak aby bolo všade hladko a rovnomerne nasunuté.



- V ďalšom kroku odstráňte sitko a nalejte toľko vody do odtoku, pokým nebude viditeľná hladina vody.
 - 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.

Pre skúšobné ústavy

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 7460 HC Pro
Index energetickej účinnosti (EEI_{cavity}) každej vykurovacej časti modelu	81,8
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	1,08 kWh
Spotreba elektrickej energie na jeden cyklus v prípade každej vykurovacej časti, ak sú k dispozícii v režime ventilátorovej nútenej konvekcie	0,68 kWh
Počet vykurovacích častí	1
Zdroj (zdroje) tepla pri každej vykurovacej časti	electric
Objem každej vykurovacej časti	67 l
Hmotnosť spotrebiča	46,4 kg

Príkon vo vypnutom stave, zobrazenie denného času vypnuté	max. 0,3 W
Príkon vo vypnutom stave, zobrazenie denného času zapnuté	max. 0,8 W
Príkon pri pripojení napohotovostný režim	max. 2,0 W
Doba do automatického zapnutia vo vypnutom stave	20 min.
Doba do automatického zapnutia pri pripojení na pohotovostný režim	20 min.
frekvenčné pásmo WiFi modulu	2,4000 – 2,4835 GHz
vysielací výkon WiFi modulu	max. 100 mW

Prehlásenie o zhode

Miele týmto prehlasuje, že tento konvektomat 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

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_adresse>/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 7460 HC Pro

sk-SK

M.-Nr. 12 207 890 / 03