


Návod na použitie a montáž Konvektomat pre domácnosť



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

Obsah

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia	7
Váš príspevok k ochrane životného prostredia	17
Prehľad	18
Konvektomat	18
Typový štítok	20
Dodávané príslušenstvo	20
Ovládacie prvky	21
Tlačidlo zap./vyp.	22
Displej.....	22
Senzorové tlačidlá	22
Symboly.....	24
Princíp ovládania	25
Výber menu	25
Zmena nastavenia v zozname výberu	25
Zmena nastavenia pruhom tvoreným segmentmi	25
Voľba prevádzkového spôsobu alebo funkcie	26
Zadávanie čísel.....	26
Zadávanie písmen	26
Aktivácia funkcie MobileStart	27
Popis funkcie	28
Panel	28
Zásobník na vodu.....	28
Teplota.....	28
Vlhkosť.....	28
Doba prípravy	29
Zvuky	29
Fáza rozohrievania.....	29
Fáza prípravy	29
Redukcia pary	30
Osvetlenie ohrevného priestoru.....	30
Prvé uvedenie do prevádzky	31
Miele@home	31
Základné nastavenia	32
Prvé čistenie konvektomatu	33
Prispôsobenie bodu varu	34
Zohriatie konvektomatu.....	35
Nastavenia	36
Prehľad nastavení	36

Vyvolanie menu „Nastavenia“	38
Jazyk 	38
Denný čas.....	38
Dátum.....	39
Osvetlenie.....	39
Displej.....	39
Hlasitosť	40
Jednotky.....	40
Udržiavanie teploty.....	41
Redukcia pary	41
Navrhované teploty	42
Booster	42
Tvrdosť vody.....	43
Automatické preplachovanie.....	44
Bezpečnosť	44
Miele@home	45
Vzdialené ovládanie.....	46
Aktivácia funkcie MobileStart	46
Remote Update	46
Verzia software	47
Predajca	47
Nastavenia z výroby	48
Kuchynský budík	49
Hlavné menu a submenu	50
Tipy na šetrenie energie	52
Obsluha	54
Zmena hodnôt a nastavení pre prípravu pokrmu	55
Zmena teploty	56
Vlhkosť zmeniť	56
Nastavenie doby prípravy.....	56
Zmena nastavenej doby prípravy	57
Zrušenie nastavenej doby prípravy	58
Stornovanie prípravy pokrmu	58
Prerušenie procesu prípravy.....	59
Predohrev ohrevného priestoru	60
Booster.....	60
Predhriatie	61
Crisp function	61
Spustenie dávok pary.....	62

Obsah

Dôležité vedieť	63
Zvláštnosti na príprave v pare	63
Varný riad	63
Výšková úroveň	64
Hlbokozmrazené potraviny	64
Teplota	64
Doba prípravy	64
Varenie s tekutinami	64
Vlastné recepty - príprava v pare	64
Univerzálny plech a kombi rošt	65
Príprava v pare	66
Eco príprava v pare	66
Informácie k tabuľkám prípravy	66
Zelenina	67
Ryby	70
Mäso	73
Ryža	75
Obilniny	76
Rezance/cestoviny	77
Knedle	78
Strukoviny, sušené	79
Slepačie vajcia	81
Ovocie	82
Údeniny	82
Kôrovce	83
Mušle	84
Príprava menu - manuálne	85
Sous-vide	87
Ďalšie použitia	95
Ohrev	95
Rozmrazovanie	97
Mix & Match	100
Príprava menu - automaticky	108
Zaváranie	109
Zaváranie koláča	112
Sušenie	113
Odšťavovanie	114
Blanšírovanie	115
Dezinfekcia riadu	115
Nahrievanie riadu	116
Udržiavanie teploty	116

Kysnutie cesta	117
Nahrievanie vlhčených utierok	117
Rozpúšťanie želantíny.....	117
Rozpúšťanie medu	118
Rozpustenie čokolády	118
Škvarenie masti	119
Dusenie cibule	119
Konzervovanie jablák	120
Príprava vaječnej zavárky	120
Džem	121
Lúpanie potravín.....	122
Výroba jogurtu	123
Automatické programy	124
Kategórie	124
Používanie automatických programov	124
Upozornenia pre použitie	124
Pečenie	129
Pokyny na pečenie	129
Tipy pre pečenie.....	130
Pokyny k prevádzkovým spôsobom	130
Pečenie mäsa.....	132
Pokyny pre pečenie	132
Pokyny k prevádzkovým spôsobom	132
Grilovanie	134
Pokyny na grilovanie	134
Tipy na grilovanie	134
Pokyny k prevádzkovým spôsobom	135
Čistenie a ošetrovanie	136
Pokyny na čistenie a ošetrovanie	136
Nevhodné čistiace prostriedky	137
Čistenie čelnej strany	137
PerfectClean	138
Ohrevný priestor	139
Čistenie zásobníka na vodu	140
Príslušenstvo	141
Čistenie postrannej mriežky	142
Sklopenie ohrevného / grilovacieho telesa.....	143

Obsah

Údržba.....	144
Namáčanie	144
Sušenie.....	144
Oplachovanie	144
Odvápňovanie	144
HydroClean.....	146
Demontáž dvierok	150
Montáž dvierok.....	151
Čo robiť, keď	152
Hlásenia na displeji.....	152
Neočakávané správanie	155
Zvuky	157
Neuspokojivý výsledok.....	157
Všeobecné problémy alebo technické poruchy	158
Príslušenstvo na dokúpenie	162
Varný riad	162
Ostatné	162
Čistiace a ošetrojúce prostriedky	162
Servisná služba	163
Kontakt pri poruchách.....	163
Záruka	163
Inštalácia	164
Bezpečnostné pokyny pre zabudovanie	164
Pokyny k montáži	165
Rozmery pre zabudovanie.....	166
Zabudovanie do výškovej skrine	166
Zabudovanie do spodnej skrine	167
Bočný pohľad	168
Oblasť otáčania panelu	169
Pripojenia a vetrania	170
Zabudovanie konvektomatu.....	171
Pripojenie na prívod čerstvej vody	172
Odtok vody	174
Elektrické pripojenie	175
Pre skúšobné ústavy	176
Trieda energetickej účinnosti podľa EN 60350-1.....	178
Prehlásenie o zhode	180
Autorské práva a licencie na komunikačný modul	181

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.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

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 udusenía 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.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

► Keď sa dotknete senzorového tlačidla  dvierka sa automaticky úplne otvoria. Dvierka môžu pritom naraziť do malých detí alebo zvierat.

Ak otvoríte dvierka diaľkovým ovládaním cez asistenta hlasu, na konvektomate zaznie signál, ak sú tóny signálu zapnuté. Pri otváraní dbajte na to, aby sa nikto nepohyboval v oblasti otvorených dvierok. Tóny signálu nechajte bezpodmienečne zapnuté.

Technická bezpečnosť

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

► Poškodenia konvektomatu môžu ohroziť Vašu bezpečnosť. Skontrolujte ho, či nie je viditeľne poškodený. Nikdy neuvádzajte poškodený konvektomat do prevádzky.

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

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

► Elektrická bezpečnosť tohto konvektomatu je zabezpečená len vtedy, keď je pripojená k systému s ochranným vodičom, nainštalovaným podľa predpisov. Táto základná bezpečnostná požiadavka musí byť splnená. V prípade pochybností nechajte elektrickú inštaláciu skontrolovať kvalifikovaným elektrikárom.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

- ▶ 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 pripojovacie údaje. V prípade pochybností sa spýtajte kvalifikovaného elektrikára.
- ▶ Viacnásobné zásuvky alebo predlžovacie káble neposkytujú potrebnú bezpečnosť (nebezpečenstvo požiaru). Tento konvektomat pomocou nich nepripájajte na elektrickú sieť.
- ▶ Konvektomat používajte len zabudovaný, aby bola zaistená jeho bezpečná prevádzka.
- ▶ Tento konvektomat sa nesmie prevádzkovať na nestabilných miestach (napr. na lodiach).
- ▶ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Dotyk prípojov pod napätím ako aj zmena elektrickej a mechanickej konštrukcie Vás ohrozujú a môžu spôsobiť poruchu funkčnosti konvektomatu. Nikdy neotvárajte kryt prístroja.
- ▶ Nárok na záruku zaniká, ak opravy konvektomatu nevykonáva autorizovaná servisná služba Miele.
- ▶ 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

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

- vyskrutkujte úplne poistky elektrickej inštalácie alebo
 - vyťahnite 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.
- ▶ Pripojenie na vodu smie vykonať len kvalifikovaný odborník. Miele nezodpovedá za škody, ktoré boli spôsobené chybou pri zabudovaní alebo pripojení.
- ▶ Konvektomat sa smie pripojiť výlučne na studenú vodu.
- ▶ Uzatvárací ventil pre prívod vody musí byť pri zabudovanom konvektomate ľahko dostupný.
- ▶ Skontrolujte hadice na vodu pred pripojením na viditeľné poškodenia.
- ▶ Zabudovaný systém Waterproof chráni za nasledovných predpokladov spoľahlivo pred poškodením vodou:
- Váš konvektomat je riadne nainštalovaný (pripojenie na elektriku a vodu).
 - Pri viditeľných poškodeniach sa konvektomat okamžite odstavi.
 - Pri dlhšej neprítomnosti uzatvorte ventil na prívod vody (napr. počas dovolenky).

Prevádzkové zásady

▶ Nebezpečenstvo poranenia parou a horúcimi plochami. Konvektomat je počas prevádzky horúci. Môžete sa popáliť parou o ohrevné telesá, ohrevný priestor, na príslušenstve, o dosku na dverách a na pripravovaných jedlách.

Pri vyberaní horúceho pokrmu ako aj pri prácach v horúcom ohrevnom priestore a zatváraní dvierok 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 nechovávajú potraviny a na prípravu pokrmov nepoužívajte predmety, ktoré môžu zhrdzavieť.

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

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

- ▶ Maximálne zaťaženie dvierok je 10 kg. Nestúpajte alebo si nesaďte 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.
- ▶ 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 vyschnú a vysokými teplotami pri grilovaní sa môžu sami vznietiť. Nikdy nepoužívajte grilovací spôsob prevádzkovania na rozpekávanie 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, uvedomte 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.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

► 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 neprivreli 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.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

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 dvierkach. Na čistenie skiel na dvierkach nepoužívajte drhnuce prostriedky, tvrdé hubky alebo kefy a ostré kovové škrabky.
- ▶ Postranné mriežky je možné vymontovať (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „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

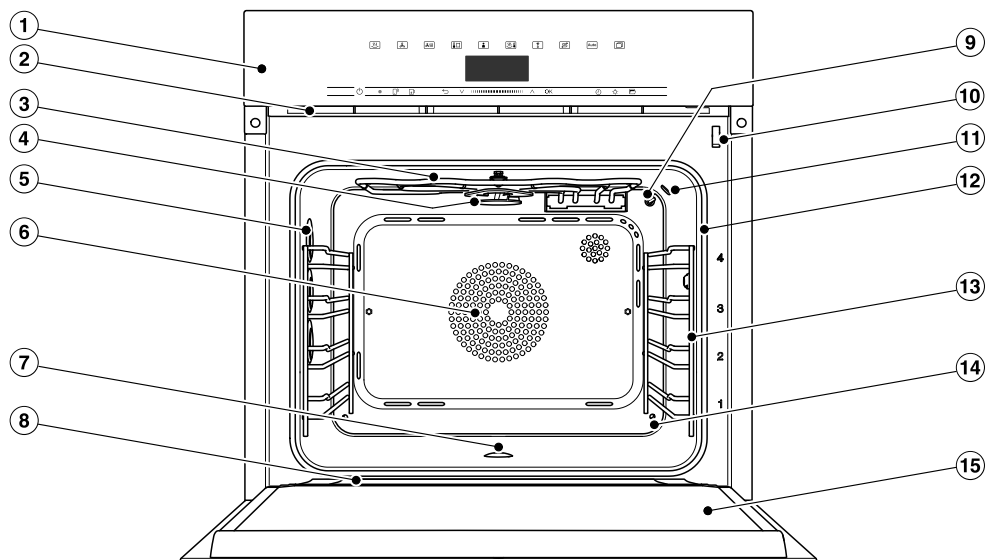
Elektrické a elektronické prístroje obsahujú mnohonásobne hodnotné materiály. Obsahujú aj určité látky zmesi a stavebné prvky, ktoré boli potrebné pre ich funkciu a bezpečnosť. V komunálnom odpade ako aj nesprávnou manipuláciou môžu ohroziť ľudské zdravie a škodiť životnému prostrediu. Váš starý prístroj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



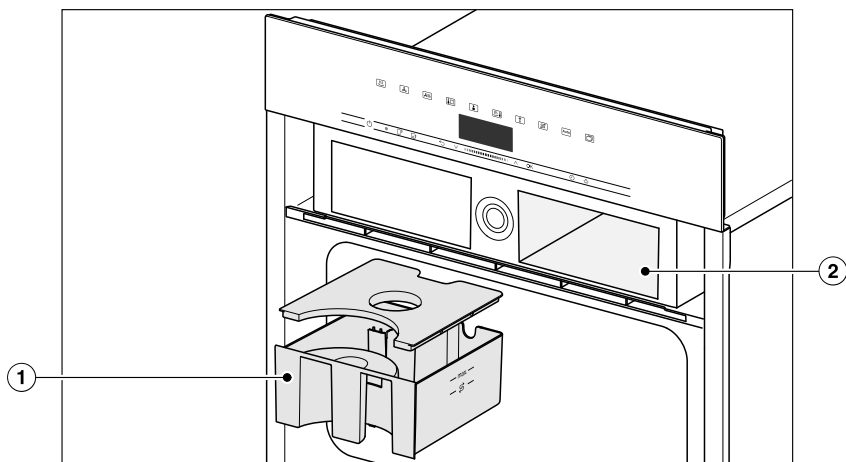
Na bezplatné odovzdanie a likvidáciu elektrických a elektronických prístrojov využite oficiálne zberné miesto vo vašom bydlisku, u predajcu alebo v Miele. Za vymazanie prípadných osobných údajov na likvidovanom prístroji ste zo zákona zodpovedný sami. Zo zákona máte povinnosť vybrať a pritom nezničiť 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 zablokovanie dvierok
- ⑪ senzor vlhkosti
- ⑫ tesnenie dvierok
- ⑬ postranná mriežka s 4 úrovňami
- ⑭ vstup pary
- ⑮ dvierka



① zásobník na vodu

② priestor pre zasunutie zásobníka 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).

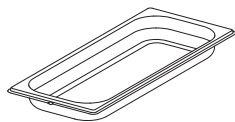
Označenie modelu a výrobné číslo (SN) nájdete aj na malom štítku hore na otvorenom paneli.

Prípravte si tieto údaje, ak máte otázky alebo problémy, aby Vám Miele vedelo cielene pomôcť.

Dodávané príslušenstvo

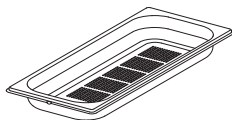
Podľa potreby si môžete doobjednať príslušenstvo, ktoré sa dodáva s prístrojom ako aj príslušenstvo na dokúpenie (viď kapitola „Príslušenstvo na dokúpenie“).

DGG 20



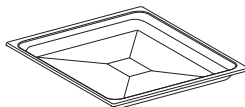
1 naparovacia miska s plným dnom
objem 2,4 l
úžitkový objem 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (šxhxv)

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, opekánie a grilovanie

Kombinovaný rošt



1 kombinovaný rošt na pečenie, opekánie a grilovanie

Rozpínací kontakt



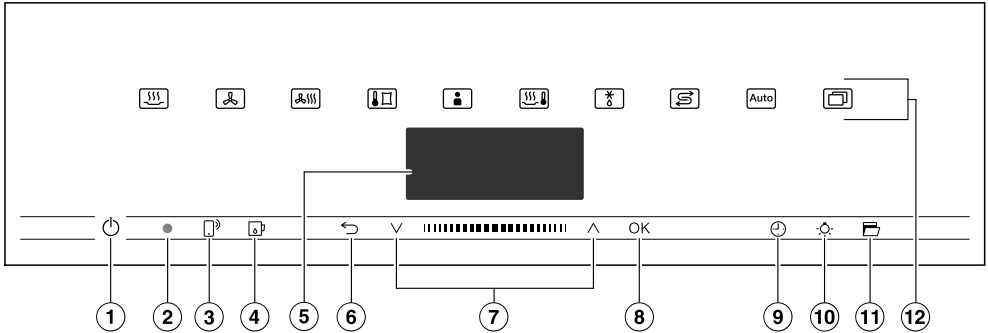
na ručné otvorenie dvierok








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 panela
- ⑤ displej
Na zobrazenie denného času a informácií pre obsluhu
- ⑥ senzorové tlačidlo 
Pre postupný návrat a pre zmenu bodov v menu počas ohrievania
- ⑦ navigačná časť s tlačidlami so šípkami \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 tlačidlo 
Otvorenie dverok
- ⑫ senzorové tlačidlá
Pre výber prevádzkových spôsobov, automatických programov a nastavení

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 !\[\]\(e1d6102fe77919492c04879c8450f1f5_img.jpg\)](#) | [Nastavenia](#) | [Hlasitosť](#) | [Tón tlačidiel](#).

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




Senzorové tlačidlá nad displejom

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

Senzorové tlačidlá pod displejom





Senzorové tlačidlo	Funkcia
	<p>Ak chcete Váš konvektomat ovládať prostredníctvom Vášho mobilného koncového prístroja, musíte mať k dispozícii systém Miele@home, zapnite nastavenie Vzdialené ovládanie a stlačte toto senzorové tlačidlo. Potom sa rozsvieti toto senzorové tlačidlo oranžovým a funkcia MobileStart je k dispozícii.</p> <p>Konvektomat môžete ovládať prostredníctvom Vášho mobilného koncového zariadenia pokým svieti toto senzorové tlačidlo (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Miele@home“).</p>
	<p>Týmto senzorovým tlačidlom otvárate a zatvárate panel (viď kapitola „Popis funkcie“, odstavec „Panel“).</p>
	<p>Podľa toho, v ktorom menu sa nachádzate, sa s týmto senzorovým tlačidlom dostanete do nadradeného menu alebo hlavného menu.</p> <p>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.</p>
	<p>V navigačnej oblasti listujete tlačidlami so šípkou 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.</p> <p>Hodnoty alebo nastavenia, ktoré sú svetlo podsvietené, môžete zmeniť tlačidlami so šípkou, alebo pomocou oblasti medzi nimi.</p>
<p>OK</p>	<p>Ak sú funkcie na displeji svetlo podsvietené, môžete ich vyvolať senzorovým tlačidlom OK. Potom môžete zvolenú funkciu zmeniť.</p> <p>Potvrdením pomocou OK zmeny uložíte.</p> <p>Ak sa na displeji zobrazí informačné okno, potvrdte ho pomocou OK.</p>

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.
	Senzorovým tlačidlom sa automaticky otvoria dverka. Na zatvorenie zatlačte dvere rukou alebo utierkou proti čelnému rámu až kým sa dverka neotvoria.

Symbols

Na displeji sa môžu zobrazovať tieto symboly:

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.


Princíp ovládania

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.

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, pokým 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, pokým sa neobjaví podsvietené požadované číslo.

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

- 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, pokým sa neobjaví podsvietený požadovaný znak.

Zvolený znak sa objaví v hornom riadku.


Tip: K dispozícii je maximálne 10 znakov.


Znaky môžete postupne vymazať pomocou \leftarrow .

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


Názov sa uloží do pamäti.

Aktivácia funkcie MobileStart

- Zvoľte sensorové 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 sensorové tlačidlo .

Popis funkcie

Panel

Za panelom sa nachádza zásobník na vodu. Panel sa otvorí a zatvorí stlačením sensorového tlačidla . Je vybavených ochranou voči pritlačeniu. Ak panel narazí pri otváraní/zatváraní na odpor, proces sa preruší. Pri otváraní a zatváraní panela sa napriek tomu nedotknite hornej hrany na dvierkach.

Zásobník na vodu

Voda sa čerpá do zásobníka na vodu a odtiaľto do výrobníka pary.



Hlásenie chyby z dôvodu zatvoreného otvoru na zásobníku vody.

Otvor na prednej strane zásobníka na vodu sa nesmie zatvoriť, ináč sa nebude dať prečerpávať voda do výrobníka pary.

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.

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.

Popis funkcie

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 disponibilitate služieb Miele@home vo Vašej krajine.

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

Informácie o disponibilitate 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, zvolte *Ďalej* a potvrďte pomocou *OK*.
- Ak chcete vytvorenie presunúť na neskoršie, zvolte *Preskočiť* a potvrďte pomocou *OK*. Informácie o neskoršom vytvorení nájdete v kapitole „Nastavenia“, odstavec „Miele@home“.
- Ak chcete ihneď vytvoriť Miele@home, zvolte 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 vid' kapitola „Menu nastavenia“, odstavce „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 z konvektomatu prípadné nálepky alebo ochranné fólie.

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

Čistenie zásobníka na vodu

 **Nebezpečenstvo úrazu panelom.** Keď sa panel otvára alebo zatvára, môžete sa prívznúť. Pri otváraní a zatváraní panela sa nedotknite hornej hrany na dvierkach.

- Tlačidlom zap./vyp  zapínate a vypínate konvektomat.
- Na otvorenie panela zvolte senzorové tlačidlo .
- Vyberte zásobník na vodu smerom nahor. Po vybratí vytlačte zásobník na vodu ľahko nahor.
- Zásobník na vodu umyte ručne, alebo v umývačke riadu.

Prvé uvedenie do prevádzky

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 čistite čistou penovou utierkou, prostriedkom na umývanie riadu a teplou vodou.


Konvektomat bol pred expedíciou ošetrený konzervačným prostriedkom.

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

Prispôsobenie bodu varu

Pred prvou prípravou potravín musíte konvektomat prispôsobiť 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.


- Uvedte 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 prispôsobiť 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 vyhrejте 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 výhrevných telesách, výhrevnom priestore, mriežke a skle na dvierkach popáliť.






Pri práci v horúcom priestore na prípravu a pri zatváraní horúcich dvierok 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.

Nastavenia

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 ... 15° dH* ... 70° dH


* nastavenie z výroby



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

Nastavenia

Vyvolanie menu „Nastavenia“

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

- Zvolte **Ďalšie** .
- Zvolte **Nastavenia** .
- Zvolte 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, zvolte senzorové tlačidlo . Orientujte sa podľa symbolu , aby ste sa opäť dostali do submenu **Jazyk** .

Denný čas

Zobrazenie

Zvoľte spôsob zobrazenia denného času pri vypnutom konvektomate:

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

Časový formát

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

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.
- Vyp.
Nezávisle od nastavenia Denný čas | Zobrazenie reagujú sensorové tlačidlá len vtedy, keď je konvektomat zapnutý, ako aj určitú dobu po jeho vypnutí.

Nastavenia

Hlasitosť

Signálne tóny

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

Ak chcete otvoriť dverka diaľkovým ovládaním pomocou asistenta hlasu, dbajte pritom na to, aby sa nik nenachádzal v oblasti otvorenia dverok. Tóny signálu nechajte bezpodmienečne zapnuté.

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.

Nastavenia

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 /výhrevné teleso pre grilovanie, kruhové teleso a ventilátor predhrievajú ohrevný priestor súčasne na nastavenú teplotu.
- *Vyp.*
Funkcia *Booster* je počas fázy rozohrievania pre prípravu pokrmu vypnutá. Ohrevný priestor predhrievajú len výhrevné telesá príslušné pre prevádzkový spôsob.

Tvrdosť vody

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

Ak používate pitnú vodu chladenú vo fľašiach, napr. minerálnu vodu, nesmie byť sýtená kyselinou uhličitou. Nastavenie vykonajte podľa obsahu vápnika. Obsah vápnika je uvedený na etikeťe fľaši v mg/l Ca^{2+} alebo ppm (mg Ca^{2+} /l).

Môžete nastaviť stupeň tvrdosti vody medzi 1° dH a 70° dH. Z výroby je prednastavený stupeň tvrdosti 15° dH.

Tvrdosť vody		Obsah vápnika mg/l Ca^{2+} alebo ppm (mg Ca^{2+} /l)	Na- stave- nie
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14

Tvrdosť vody		Obsah vápnika mg/l Ca^{2+} alebo ppm (mg Ca^{2+} /l)	Na- stave- nie
°dH	mmol/l		
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37-45	6,6-8,0	258-321	37-45
46-60	8,2-10,7	322-429	46-60
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70

Nastavenia

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

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

Zablokovanie 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 sensorové tlačidlo OK minimálne na 6 sekúnd.
- Vyp.
Zablokovanie sprevádzkovania je deaktivované. Parnú rúru môžete používať ako obvykle.

Miele@home

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

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

- Aktivovať
Toto nastavenie je viditeľné len keď je deaktivované Miele@home. WiFi funkcia sa opäť zapne.
- Deaktivovať
Toto nastavenie je viditeľné len keď je aktivované Miele@home. Miele@home zostáva inicializované, WiFi funkcia sa vypne.
- Stav pripojenia
Toto nastavenie je viditeľné len keď je aktivované Miele@home. Na displeji sa zobrazujú informácie ako kvalita WiFi príjmu, názov siete a IP-adresa.
- Vytvoriť nanovo
Toto nastavenie sa zobrazuje len vtedy, keď je vytvorená WiFi sieť. Vynulujete sieťové nastavenia a ihneď vytvoríte nové pripojenie k sieti.
- Resetovať
Toto nastavenie sa zobrazuje len vtedy, keď je vytvorená WiFi sieť. WiFi funkcia sa vypne a pripojenie k WiFi sieti sa resetuje na nastavenie z výroby. Aby ste mohli využívať Miele@home, musíte pripojenie k WiFi sieti vytvoriť opäť.
Resetujte nastavenie siete, ak parnú rúru likvidujete, predávate alebo uvádzate do prevádzky použitú parnú rúru. Je to jediný spôsob, ako zabezpečiť odstránenie všetkých osobných údajov a predchádzajúci používateľ tak už nemôže mať k parnej rúre prístup.
- Vytvoriť
Toto nastavenie sa zobrazuje len vtedy, keď ešte neexistuje žiadne pripojenie k WiFi sieti. Aby ste mohli využívať Miele@home, musíte pripojenie k WiFi sieti vytvoriť opäť.


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“).

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

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

Zapnutie/vypnutie

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

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

Priebeh aktualizácie RemoteUpdate

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

Ak je k dispozícii aktualizácia, na displeji Vášho konvektomatu sa objaví hlásenie.

Aktualizáciu môžete okamžite inštalovať, alebo ju posunúť na neskôr. Dotaz sa zobrazí po opätovnom zapnutí konvektomatu.

Ak nechcete inštalovať aktualizáciu, vypnite položku RemoteUpdate.

Aktualizácia môže trvať niekoľko minút.

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 nepotrebujete.

Predajca

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

Výstavná prevádzka

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


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

Nastavenia

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.

Používanie funkcie Kuchynský budík

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


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


- Zvolte senzorové tlačidlo .
- Ak prebieha súčasne príprava pokrmu, zvolte 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.

- Zvolte senzorové tlačidlo .
- Ak je potrebné, potvrďte pomocou OK.

Vypnú sa akustické a optické signály.

Zmena kuchynského budíka


- Zvolte senzorové tlačidlo .
- Ak prebieha súčasne príprava pokrmu, zvolte Kuchynský budík.
- Zvolte Zmeniť.
- Potvrďte pomocou OK.

Objaví sa kuchynský budík.

- Zmeňte kuchynský budík
- Potvrďte pomocou OK.











Zmenený čas kuchynského budíka sa uloží.

Vymazanie kuchynského budíka



- Zvolte senzorové tlačidlo .
- Ak prebieha súčasne príprava pokrmu, zvolte Kuchynský budík.
- Zvolte 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 		
Horné/spodné pečenie	180 °C	30–230 °C
Intenzívne pečenie	180 °C	50–230 °C
Spodné pečenie	190 °C	100–200 °C
Horné 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		
Príprava menu	–	–
Blanširovanie	–	–
Zaváranie	90 °C	80–100 °C
Sušenie	50 °C	30–70 °C
Kysnutie cesta	–	–
Dezinfekcia riadu	–	–
Nahrievanie riadu	50 °C	50–80 °C
Udržiavanie teploty	65 °C	40–100 °C
Údržba		
HydroClean		
Odmočenie		
Sušenie		
Preplach		
Nastavenia 		

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 odovzdávajú 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 koláčiky. 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 neprebieha príprava pokrmu a nenasleduje žiadna ďalšia obsluha. Zobrazí sa denný čas alebo zhasne displej (viď kapitola „Nastavenia“).

Obsluha

Chybná funkcia z dôvodu chýbajúceho sitka na dne.

Ak chyba 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.

- 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, pokým sa horúca para nerozplynie.

- Vyberte pripravený pokrm z ohrevného priestoru.

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Konvektomat je počas prevádzky horúci. Môžete sa na skle dvierok popáliť.

Pri práci v horúcom priestore na prípravu a pri zatváraní horúcich dvierok používajte chňapky na hrnce.

Čistenie konvektomatu po jedenej príprave pokrmu

- Zásobník na vodu prípadne vyberte a vyprázdňte ho.
- Vypnite konvektomat.

Po príprave pokrmu s parou sa zobrazí Prístroj sa preplachuje.

- Riadte sa pokynmi na displeji.

V každom prípade prevedte umývanie, aby ste vypláchli prípadné zvyšky potravín zo systému.

Ak ste zvolili nastavenie Displej | QuickTouch | Vyp. musíte konvektomat zapnúť, aby ste mohli otvoriť dvierka.

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

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 zobraziť 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.

Obsluha


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 vložení 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.

Obsluha

Zrušenie nastavenej doby prípravy

V prevádzkových spôsoboch a používaníach, 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 dverka, 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 dveriek 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, výhrevnom priestore, mriežke, príslušenstve, pripravovanom pokrme a skle na dvierkach popáliť.

Pri vyberaní horúceho pokrmu ako aj pri prácach v horúcom ohrevnom priestore a zatváraní dveriek používajte chňapky na riad.

Pri zasúvaní a vyberaní napařovacích misiek dbajte na to, aby horúci pokrm nevyšplechol.

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 dverka otvorí v poslednej minúte prípravy (55 sekúnd zostávajúceho času).

Keď zatvoríte dverka, bude príprava pokrmu pokračovať.

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

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 **Horé/spodné pečenie**

Booster

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

- Horúci vzduch plus 
- Horé/spodné pečenie

Keď nastavíte teplotu vyššiu ako 100 °C a je zapnutá funkcia **Booster**, ohrevný priestor sa rozohreje rýchlou fázou zohriatia na nastavenú teplotu. Prítom 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

Obsluha

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.

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 uvedené 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.

Dôležité vedieť

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

Použijete 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, zasuniete 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 zasúvacej 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 obyčajne, 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 kusky 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	27–29
polené	21–22
lúpané	16–18
zemiaky prevažne na šalát lúpané celé	25–27
polené	19–21
štvrtené	17–18
zemiaky na kašu, lúpané celé	26–28
polené	19–20
štvrtené	15–16
kaleráb, nakrájaný na kocky	6–7
tekvica, nakrájaná na kocky	2–4
kukurličné šúľky	30–35
mangold, krájaný	2–3

Príprava v pare

zelenina	 [min]
paprika, nakrájaná na kocky alebo na prúžky	2
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 uvarená, 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 napařovací 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 napařovacej 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

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

Príprava

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


Doba prípravy

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


Tipy

- Ak majú zostať zachované **aromatické látky**, použite naparovaciu misku s perforovaným dnom. 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 viď 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 nere-zovej 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]
dlhozrná ryža		
ryža basmati	1 : 1,5	15
ryža parboiled	1 : 1,5	23–25
celozrná ryža	1 : 1,5	26–29
divoká ryža	1 : 1,5	26–29
guláta 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 Auto | 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 vrecku 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 vreckách	20
žemľové knedle vo varných vreckách	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 skrátí. 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 Auto | 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 závarky, 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 mäkko stredne na tvrdo	3 5 9
veľkosť M na mäkko stredne na tvrdo	4 6 10
veľkosť L na mäkko stredne na tvrdo	5 6–7 12
veľkosť XL na mäkko stredne na tvrdo	6 8 13

 doba prípravy


Príprava v pare

Ovocie

Aby nedošlo k strate šťavy, mali by ste ovocie pripravovať v naparovacej miske s plným dnom. Ak ovocie pripravujete v naparovacej 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
duly, 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
klobásky	6–8
biele klobásky	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]
krevety	90	3
garnáty	90	3
tigrie krevety	90	4
kraby	90	3
langusty	95	10–15
krevety (shrimps)	90	3

 teplota,  doba prípravy

Príprava v pare

Mušle

Čerstvý tovar

 Nebezpečenstvo otravy pokazenými mušľami.
Pokazené mušľe môžu vyvolať otravu z jedla.
Pripravujte 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 zasuňte priamo nad univerzálny plech. Tak zabránite prenosu chutí 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 odporúčené 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 odporúčená 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 v pare

Príprava menu

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

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.

Sous-vide

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 kyselínu, 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 dverka. Otvorením dierok sa predĺži proces prípravy čo môže viesť k iným výsledkom príprava.
 - Údaje o teplote a dobe prípravy zo Sous-vide-receptov nie je vždy možné prevziať 1:1. Prispôbte tieto nastavenia Vami požadovanému stupňu uvarenia.

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.

Sous-vide

Použití 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 vakuujte 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.

Prípravený 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*	prepečené*	
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 do-
vareniu potravín. Tak zostane zachova-
ný 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: viď tabuľka

Čas: viď 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	prepečené 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			
ananás, 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, zemiaky) rovnako ako jednotlivé potraviny.

Varný riad

Malé množstvá je možné ohrievať na tanieri, väčšie množstvá v naporovacej 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 prekrojíte 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 ruhyby			
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 koreniiny. Podľa hrúbky stačí na to 2-5 minút.
- Kusové potraviny ako napr. bobule a kusy mäsa po polovici času rozmrazovania navzájom oddelíte.
- 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
tvaroh	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 jablík	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
pstruhy	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
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

Ďalšie použitia

zmrazené potraviny	množstvo	🌡️ [°C]	⌚ [min]	⌛ [min]
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 doba

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 porcované jedlo a pripraviť 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 nákyповú formu
- hlbokú misičku, 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 zapekané 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. hustá 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 gummy.
- 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 vyrovať 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 podmienene 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
—	nehodné
□	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 zchladnúť.

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 náryp 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).

Ďalšie použitia

Ohrievanie potravín špeciálnym použitím „Príprava do chrumkava“

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

Ďalšie použitia

potraviny	pokyny na prípravu	nastavenie pruhu segmentov zapekanie
paprika, hrubé kúsky, surová	marinované	□ □ □ ■ □ _ _
cuketa, 2 cm kolieska, surová	marinované	_ □ □ ■ □ □ _
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 (polotovar), 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 telacieho 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
kukurličné 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, krížalky, surové	soľ
cuketa, 2 cm kolieska, surová	marinované
cestoviny&ryža	
čerstvé cestoviny, tortellini, predpripravené	omáčka

Ďalšie použitia

potraviny	pokyn na prípravu
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, gulatozrnná 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 voliť v ľubovoľnom poradí, pretože konvektomat triedi automaticky podľa dĺžky doby prípravy a ukáže Vám vždy, kedy musí byť ktorá potravina vložená.

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

Použitie aplikácie špeciálneho použitia Príprava menu

■ Zvolte **Ďalšie**  | Špeciálne použitie | Príprava menu.

■ Zvolte požadovanú potravinu.

V závislosti od potraviny nasledujú otázky ohľadne veľkosti, hmotnosti a stupňa uvarenia.

■ Zvolte želanú hodnotu a potvrdte každú pomocou **OK**.

■ Zvolte **Pridať potraviny**.

■ Zvolte 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 napařovacích 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“, odstavec „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 zavánilo.

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. Bobulovité 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 „Špeciálne použitia“, odstavec „Blanširovanie“).

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 zodvihne.

Ďalšie použitia

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 misku alebo rošt do úrovne 1.
- Poháre postavte na rošt alebo do naparovacej misky. Poháre sa nesmú dotýkať.

Nastavenia

Ďalšie  | Špeciálne použitie alebo
Príprava v pare 

Teplota: viď tabuľka

Doba zavárania: viď tabuľka

Doby uvedené v tabuľkách sú orientačné hodnoty.

zavárané potraviny	🌡️ [°C]	🕒* [min]
bobuľoviny		
ríbezle	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 skraca o 15 minút, pri 0,25 l pohároch o 20 minút.

Ďalšie použitia

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 zatváratelné 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	prevádzkový spôsob	krok	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒 [min]
trené cesto	☐	–	160	–	35–45
piškóta	☐	–	160	–	50–55
kysnuté cesto	☑️ ☑️	1 2	30 160	100 30	10 30–35

🌡️ teplota, 💧 vlhkosť, 🕒 doba zavárania

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

Sušenie

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

Banány, ananás a kuriatka 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, križalky	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 hrieb obyčajný, shiitake, smrže, MuErr huby, suchohríby. Huby sú dostatočne vysušené, keď „suchocú“.

Ďalšie použitia

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

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 napa-rovacej 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 napa-rovacej misky s perforovaným dnom tak, aby sa navzájom nedotýkali (naležato alebo otvorom dole). Tak môže horúca para neru-šene 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


Ďalšie použitia

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 záchytnú 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 zvolte 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.

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

Príprava v pare 

Teplota: 30 °C


Vlhkosť: 100 %

Čas: podľa zadania v recepte


Nahrievanie vlhčených utierok

- Utierky/ uteráky navlhčíte a pevne zrolujete.
- Uteráky položte vedľa seba do napa-rovacej 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 napa-rovacej misky s perforovaným dnom.

Nastavenia

Automatické programy  | Špeciál | Roz-
pustiť želatínu

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 90 °C

Čas prípravy: 1 minúta


Ďalšie použitia

Rozpúšťanie medu

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

Pri skvapalňovaní (dekrystalizovanie) 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 polámete
- 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

Škvarenie masťi

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

Ďalšie použitia

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 vajec s 375 ml mlieka (nešľahať na penu).
- Zmes vajec 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 odkvapkáť. Bobuľovité ovocie oplachujte veľmi opatrne, je citlivé na pomliaždenie. Odstráňte prípadne šupky, stopky, jadrá alebo kôstky.


Vymiešajte ovocie, pretože ináč nebude džem pevný. Do pyré pridajte príslušné množstvo želirovacieho 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 ochladzte vodou. Ináč sa nedajú lúpať.

Nastavenia

Ďalšie  | Veľký gril

Stupeň: 3

Čas: viď tabuľka

potraviny	 [min]
paprika	10
paradajky	7


 čas

Nastavenia

Príprava 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 ošetrenia. 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 zahriate mlieko.

Usadila sa tekutina:

pohármi sa pohybovalo, jogurt nebol dostatočne rýchlo ochladený


Jogurt je krupicovitý:

mlieko bolo zahriate 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.

■ Riadte 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 dlhozrnnej ryži a guľatej ryži dodatočne výber Všeobecne. Používajte tento automatický program ak chcete pripravovať dlhozrnnú 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 Zobraziť kroky prípravy sa nalis-tujú jednotlivé kroky prípravy auto-matického programu. Pri niektorých automatických programoch máte k dispozícii dodatočne bod v menu Zo-brazíť úkony. Potrebné činnosti, napr. na zasunutie pripravovaného pokrmu alebo pridanie prísady môžete vyvolať pomocou tohto bodu menu. Počas prípravy pokrmu si môžete nechať zo-brazíť činnosti pomocou **i** Info.
- Keď vkladáte pokrm na prípravu do horúceho ohrevného priestoru, buďte pri otváraní dvierok opatrní. Môže vy-stúpiť horúca para. Ustúpte o krok a počkajte, pokým sa horúca para nerozplynie. Dbajte na to, aby ste sa nedostali do styku ani s horúcou pa-rou, ani s horúcimi stenami ohrevné-ho priestoru. Hrozí nebezpečenstvo obarenia a popálenia.
- Ak po skončení automatického pro-gramu nie je pripravovaný pokrm ešte hotový podľa Vášho želania, zvolte dovariť alebo dopieť.
- Automatické programy sa môžu uložiť aj ako vlastné programy. Zvoľte k tomu po prevedení automatického progra-mu senzorové tlačidlo ↵.

Vlastné programy

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

■ Zvolte **Vlastné programy** .

■ Zvolte **Vytvoriť program**.

Teraz môžete definovať nastavenie pre prvý krok prípravy.

Riadte sa pokynmi na displeji:

■ Zvolte 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**.

■ Zvolte **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.
- Zvolte ✓.

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

- Potvrďte pomocou OK.

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

Spustenie vlastných programov


- Vložte pokrm na prípravu do ohrevného priestoru.
- Zvolte Vlastné programy .
- Zvolte požadovaný program.
- Zvolte 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, zvolte senzorové tlačidlo .

Vlastné programy

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.



- Potvrdte pomocou OK.

Program je premenovaný.

Zrušenie vlastných programov

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

Program sa vymaže.

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

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 účinok 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 piecť 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 neprepečie.
- 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 pichnete do cesta. Ak sa na špajdli neprilepí vlhké cesto, jedlo je hotové.

Pokyny k prevádzkovým spôsobom

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

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/zošíte s receptami „Pečenie, opekanie, príprava v pare“.

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.

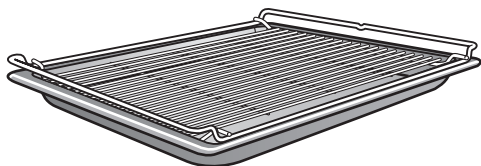
Eco horúci vzduch

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

Pečenie mäsa

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 kusu 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/zošíte s receptami „Pečenie, opekanie, varenie v pare“.

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 stmavol.

Grilovanie

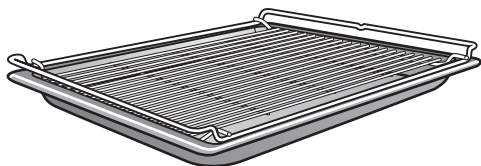
⚠ Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

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 kurčaťa 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, zasunúť 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.


Čistenie a ošetrovanie

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 sklenených plochách môžu škrabance za istých okolností spôsobiť ich rozbitie.

Odstráňte ihneď zvyšky čistiacich prostriedkov.

Silné znečistenia môžu za určitých okolností konvektomat poškodiť.

Vyčistíte 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.

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
- oceleovej vlne
- nerezové špirály
- bodovému čisteniu mechanickými čistiacimi prostriedkami
- čistiaci prostriedok a spreje na rúry na pečenie

Čistenie čelnej strany

- Čelnú stenu prístroja čistíte čistou pe- novou 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.

Čistenie a ošetrovanie

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, antipríľnavý 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 sklokera-mické varné dosky
- čistiacemu prostriedku na sklokera-mické a nerezové varné dosky
- oceľovej vlne
- tvrdým drhúcim kefám a hubkám (napr. hubky na hrnce, alebo použité hubky obsahujúce ešte zvyšky drh-núcich prostriedkov)
- spreju na rúry na pečenie
- bodovému čisteniu mechanickými čistiacimi prostriedkami

Časti s povrchovou úpravou Perfect-Clean **v žiadnom prípade** nečistite v umývačke riadu.

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, vymon-tovať 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 vyprázaní, grilovaní alebo pečení

Ohrevný priestor čistite po každom vyprázaní, 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  Údržba | Odmočenie.

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

Čistenie a 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 mikrovlákna 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

Zásobník na vodu je vhodný na umývanie v umývačke riadu.

- Vyberte zásobník na vodu po každom použití. Po vybratí vytlačte zásobník na vodu ľahko nahor.
- Vyprázdňte zásobník na vodu.

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

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

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“, odstavec „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, pokiaľ 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.

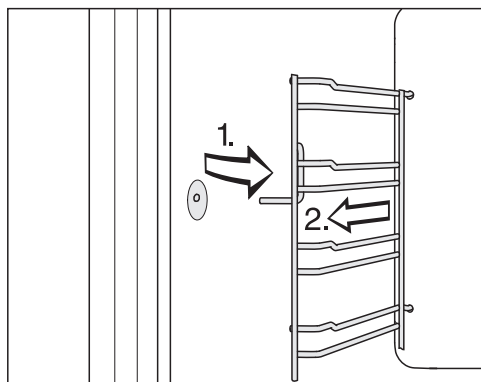
Čistenie a ošetrovanie

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, pokiaľ 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 napařovacej misky dôjsť k poškodeniu teplotného čidla.

Sklopenie ohrevného / grilovacieho telesa

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

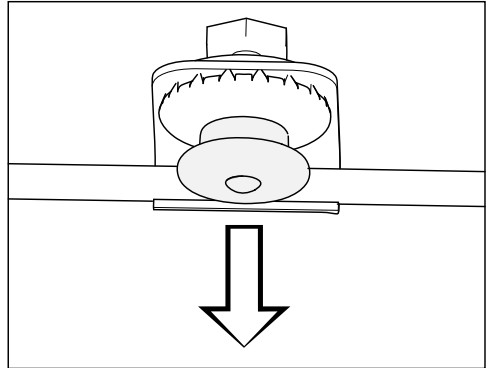
 **Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.**

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

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

Výhrevné teleso na grilovanie sa môže poškodiť.

Ohrevné teleso na grilovanie nikdy nesklápajte násilím.



- 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“).
- Po vyčistení vyklopte opäť horné ohrevné/grilovacie teleso opäť dohora. Dbajte na to, aby tlakový uzáver pri nasadzovaní správne zaklapol.


Čistenie a ošetrovanie

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 opláchne systém, ktorý vedie vodu. Prípadné zvyšky potravín sa vypláchnu.

- Zvoľte **Ďalšie**  | Údržba | Preplach.
- Riadte 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.

Odvápňovací 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 zostávajúcom 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 vyprázdniť a vypláchnuť.

Prevedenie procesu odvápnovania

- 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*.

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 prázdny opäť nasadiť.

- Nasledujte pokyny na displeji.

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

Ukončenie procesu odvápnovania

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

Čistenie a ošetrovanie

HydroClean


Miesto ručného čistenia môžete ohrevný priestor vyčistiť servisným programom HydroClean.

Pachy po príprave rýb, ale aj silne prínavé 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 použijete 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 pripálovaných nečistotách z rôznych potravín, napr. po pečení kurčata

Doba trvania 4 hodiny 17 minút

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 zablokuje. 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.

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.

Keď 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 záchytnú mriežku.

- Vyberte príslušenstvo z ohrevného priestoru.
- Rozoberte záchytnú mriežku (viď kapitola „Čistenie záchytnej 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**.

Čistenie a ošetrovanie

HydroCleaner nikdy nedávajte do zásobníka na vodu.

Zvyšky čistiaceho prostriedku sa môžu dostať do výrobníka pary.

HydroCleaner plňte výlučne cez spodné sitko.

- 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.

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. utretie ohrevného priestoru vlhkou utierkou si môžete nechať zobrazíť prostredníctvom **i** Info.

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.
- Potvrďte pomocou *OK*.

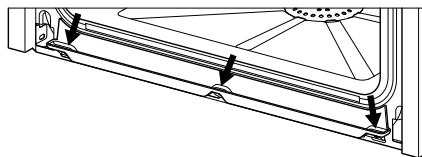
- Aby bola zaručená optimálna funkcia konvektomatu, skontrolujte záchytný žľab a prípadnú vodu z neho odstráňte.

⚠ 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 plateausu.




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.
- Potvrďte pomocou *OK*.
- Zatvorte dvierka.

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

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 mikrovlákna alebo hubkou.

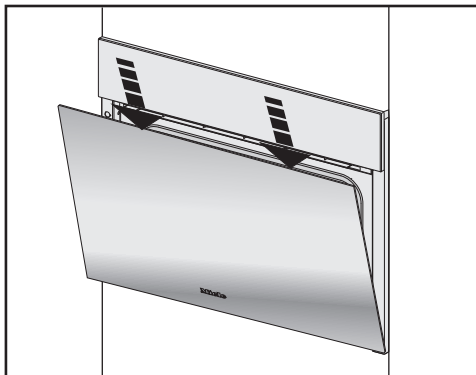
Tip: Sfarbenia a vápenaté usadeniny v ohrevnom priestore môžete odstrániť zriedeným octovým roztokom alebo prostriedkom DGClean (viď kapitola „Príslušenstvo na dokúpenie“). Potom utrite čistou vodou.

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

Čistenie a ošetrovanie

Demontáž dvierok

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

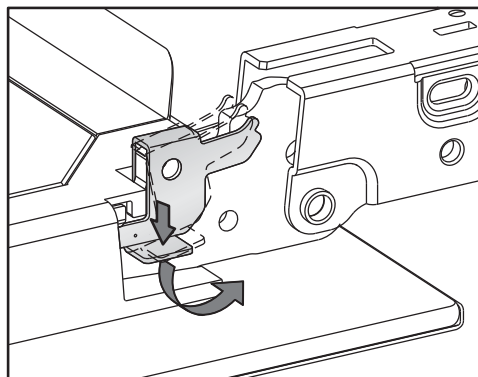


- Obdivomi rukami zatlačte krátko dvierka na hornej hrane smerom dole.

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.

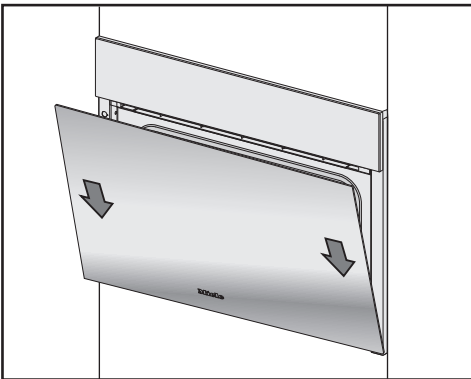
Dvierka z držiakov nikdy nestahujte vodorovne, pretože by sa držiaky vrátili k rúre na pečenie.

- Dvierka zavrite až na doraz.



- 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.

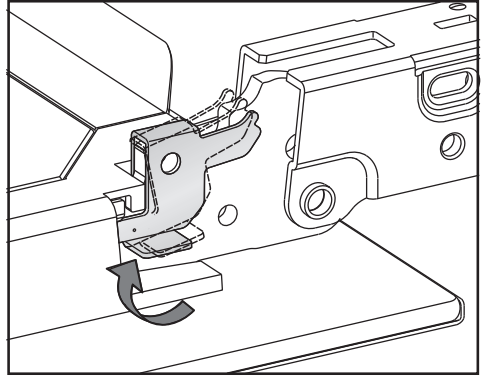
Montáž dvierok



- 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.



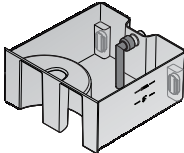
- Záverné uholníky opäť zablokujte tým, že na oboch závesoch dvierok otáčate až na doraz.

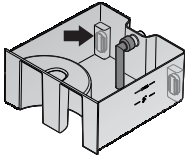
Čo robiť, keď ...

Väčšinu porúch a chýb, ku ktorým môže dôjsť počas bežnej prevádzky, môžete odstrániť aj sami. V mnohých prípadoch môžete ušetriť čas a peniaze, pretože nemusíte volať servisnú službu.

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

Hlásenia na displeji

Problém	Príčina a odstránenie
F10	<p>Sacia hadica v zásobníku na vodu nie správne nasunutá, nie je vo zvislej polohe alebo chýba.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Opravte polohu sacej hadice: 
F11 F20	<p>Odtokové hadice sú upchané.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Odvápňte konvektomat (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec “Starostlivosť”).■ Ak sa chybové hlásenie objaví znovu, zavolajte servisnú službu Miele.
F32	<p>Blokovanie dvierok pre čistenie pomocou HydroClean nezatvára.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vypnite a opäť zapnite konvektomat.■ Ak sa chybové hlásenie objaví znovu, zavolajte servisnú službu Miele.
F55	<p>Maximálne trvanie prevádzky jedného druhu bolo prekročené a spustilo sa bezpečnostné vypnutie.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vypnite a opäť zapnite konvektomat. <p>Konvektomat je opäť pripravený na prevádzkovanie.</p>

Problém	Príčina a odstránenie
F94	<p>Hadica na vodu je privrznutá alebo zalomená.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Odstráňte príčinu a prevádzku opäť naštartujte. <p>Uzatvárací ventil na vodu nie je otvorený.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Otvorte uzatvárací ventil na vodu a opäť spustíte prevádzku. <p>V zásobníku na vodu je zaseknutý jeden plavák alebo obidva.</p> <div style="text-align: center;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Obnovte opäť voľný chod plaváka. ■ Ak sa chybové hlásenie napriek odstráneniu príčiny (príčin) opäť zobrazí, zavolajte servisnú službu Miele.
F138	<p>Konvektomat nie je tesný. Do základnej vane natiekla voda.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vypnite a opäť zapnite konvektomat. ■ Ak sa chybové hlásenie objaví znovu, zavolajte servisnú službu Miele.
F190	<p>Vyskytla sa porucha prívodného ventilu vody. K tejto poruche môže dôjsť, ak sa panel počas pritekania vody otvára alebo zatvára.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Potvrďte pomocou OK a pokračujte v prevádzke. ■ Ak sa chybové hlásenie objaví znovu, zavolajte servisnú službu Miele.


Čo robiť, keď ...

Problém	Príčina a odstránenie
F196	<p>Vyskytla sa porucha v systéme.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vypnite a opäť zapnite konvektomat. <p>Sitko na dne ohrevného priestoru nie je nasadené.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vypnite konvektomat. ■ Nasadte sitko. ■ Opäť zapnite konvektomat. <p>Je zalomená alebo v slučkách uložená vypúšťacia hadica na vodu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vypnite konvektomat. ■ Skontrolujte uloženie vypúšťacej hadice vody a prípadne ju opravte. Vypúšťacia hadica vody musí byť uložená bez zalomenia a slučiek. ■ Ak sa chybové hlásenie objaví po zapnutí opäť, zavolajte servisnú službu Miele.
<p>Po zapnutí sa zobrazí hlásenie „HydroClean“ bude pokračovať.</p>	<p>Proces čistenia bol stornovaný výpadkom prúdu alebo vypnutím.</p> <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nasledujte pokyny na displeji. <p>Uvedomte si, že výsledok čistenia nie je optimálny.</p>
<p>Na displeji sa zobrazuje hlásenie neuvedené v tejto tabuľke.</p>	<p>Vyskytla sa závada v elektronike.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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.	<p>Je aktivovaná výstavná prevádzka. Konvektomat je síce možné obsluhovať, ale nefunguje vyhrievanie ohrevného priestoru.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktivujte výstavnú prevádzku (viď kapitola „Nastavenie“ odstavec „Predajca“). <p>Ohrevný priestor sa zahrial prevádzkou vstavaného nahrievača riadu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Otvorte dverka a nechajte ohrevný priestor vychladnúť.
Po presťahovaní konvektomat už neprejde z fázy rozohriatia do fázy varenia.	<p>Zmenil sa bod varu vody, pretože sa nadmorská výška nového miesta inštalácie líši najmenej o 300 metrov od pôvodnej nadmorskej výšky.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pre prispôbenie 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.	<p>Nie sú správne zatvorené dverka.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zatvorte dverka. <p>Nie je správne usadené tesnenie dvierok.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tesnenie dvierok pritlačte opäť tak, aby bolo všade hladko a rovnomerne usadené. <p>Tesnenie dvierok je poškodené, napr. sú v ňom trhliny.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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.	<p>Konvektomat nie je tesný.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Odstráňte vodu a prípadne ešte vykonajte proces čistenia až dokonca. ■ Zavolajte servisnú službu Miele.

Čo robiť, keď ...

Problém	Príčina a odstránenie
Nie sú uvedené funkcie Štart o a Hotové o.	Je príliš vysoká teplota v ohrevnom priestore, napr. po skončení prípravy pokrmu. <ul style="list-style-type: none">■ Otvorete dverka a nechajte ohrevný priestor vychladnúť.
	Funkcie sa pri programoch ošetrovania všeobecne neponúkajú.
Senzorové tlačidlá nereagujú.	Zvolili ste nastavenie Displej QuickTouch Vyp.. Tým nereagujú senzorové tlačidlá pri vypnutom konvektomate. <ul style="list-style-type: none">■ Akonáhle zapnete konvektomat, budú senzorové tlačidlá reagovať. Ak chcete, aby senzorové tlačidlá vždy reagovali aj pri vypnutom konvektomate, zvolte nastavenie Displej QuickTouch Zap..
	Konvektomat nie je pripojený k elektrickej sieti. <ul style="list-style-type: none">■ Skontrolujte, či je zástrčka rúry na pečenie zasunutá v zásuvke.■ Skontrolujte, či sa nespustil istič elektrickej inštalácie. Zavolajte kvalifikovaného elektrikára alebo Miele servisnú službu.
	Problém je v riadiacej jednotke. <ul style="list-style-type: none">■ 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 závady 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. ■ Prispôbte teplotu a/ alebo dobu prípravy zmenenému 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.

Čo robiť, keď ...

Všeobecné problémy alebo technické poruchy

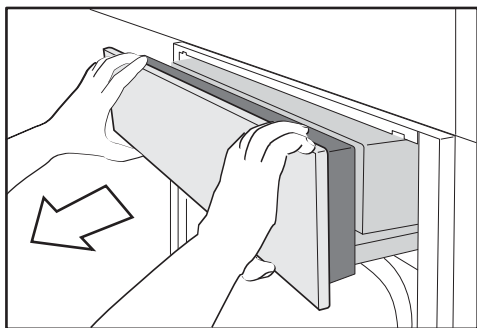
Problém	Príčina a odstránenie
Konvektomat sa nedá zapnúť.	<p>Došlo k vypnutiu ističa.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Aktivujte istič (minimálne istenie vid' typový štítok). <p>Eventuálne sa vyskytla technická porucha.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Odpojte konvektomat asi na 1 minútu od elektrickej siete tak, že<ul style="list-style-type: none">– 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.	<p>Žiarovka je pokazená.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ak je potrebné vymeniť žiarovku, zavolajte servisnú službu.
Panel sa automaticky neotvára/ nezatvára napriek opakovanému stlačeniu sensorového tlačidla .	<p>V otočnej časti panela sa nachádza predmet.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Predmet odstráňte. <p>Ochrana voči privrznutiu reaguje veľmi citlivo, preto sa občas môže stať, že sa panel neotvorí alebo nezatvorí.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Otvorte/zatvorte panel ručne (vid' koniec kapitoly).■ Ak sa problém bude objavovať často, zavolajte servisnú službu Miele.
Dvierka nemôžete otvoriť pomocou sensorového tlačidla .	<p>Zvolili ste nastavenie Displej QuickTouch Vyp.. Tým nereaguje sensorové tlačidlo  pri vypnutom konvektomate.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Akonáhle zapnete konvektomat, budú sensorové tlačidlá reagovať. Ak chcete, aby sensorové tlačidlá vždy reagovali aj pri vypnutom konvektomate, zvolte nastavenie Displej QuickTouch Zap.. <p>Eventuálne sa vyskytla technická porucha.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ak musíte otvoriť dvierka, pretože sa ešte vo výhrevnom priestore nachádza pokrm, otvorte dvierka manuálne (vid' koniec kapitoly).■ Ak sa problém opäť objaví, zavolajte servisnú službu Miele.

Problém	Príčina a odstránenie
Zásobník na vodu bol naplnený (čistiacim prostriedkom) Hydro-Cleaner.	<p>Neboli dodržané pokyny na displeji.</p> <p>Ak proces čistenia pomocou HydroClean ešte nezačal:</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vypnite konvektomat pre stornovanie procesu.■ Vyprázdňte zásobník na vodu dôkladne ho vypláchnite. <p>Ak by bol proces čistenia pomocou HydroClean už vykonaný:</p> <p>Vo výrobníku pary môžu byť zvyšky čistiaceho prostriedku, ktoré musia byť odstránené predspustením ďalšej prípravy pokrmu:</p> <ul style="list-style-type: none">■ Systém postupne štyrikrát vypláchnite servisným programom <i>Preplach</i> (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Ošetrovanie“).■ V prípade pochybností zavolajte servisnú službu Miele.

Čo robiť, keď ...

Manuálne otvorenie panela.

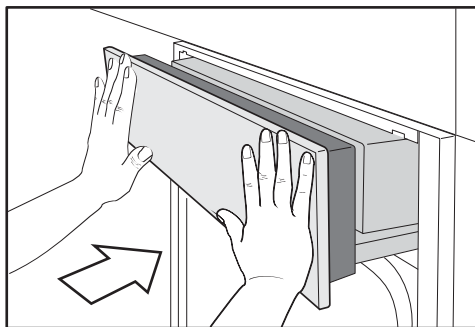
- Otvorte opatrne dverka.



- Panel uchopíte hore aj dole.
- Panel potiahnite najprv dopredu.
- Panel zatlačíte opatrne nahor.

Manuálne zatvorenie panela.

- Panel uchopíte hore aj dole.
- Panel zatlačíte opatrne nadol.



- Panel zasuňte.

Manuálne otvorenie dvierok

⚠ Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Sklo dvierok môže byť horúce. Môžete sa na skle dvierok popáliť.

Pri otváraní horúcich dvierok používajte chňapky na hrnce.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu horúcou parou.

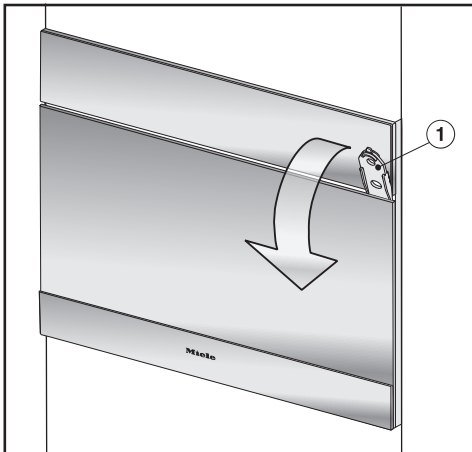
Pri príprave pokrmu s parou môže pri otvorení dvierok vystúpiť veľmi veľa horúcej pary. Môžete sa parou popáliť.

Ustúpte o krok a skôr ako vyberiete pokrm počkajte, pokým sa horúca para nerozplynie.

⚠ Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami a horúcim pokrmom.

Konvektomat je počas prevádzky horúci. Môžete sa na výhrevných telesách, výhrevnom priestore, mriežke, príslušenstve, pripravovanom pokrmu a skle na dvierkach popáliť.

Pri vyberaní horúceho pokrmu ako aj pri prácach v horúcom ohrevnom priestore a zatváraní dvierok používajte chňapky na riad.



- Zasuňte dodaný otvárač ① na pravú stranu asi 3 cm do medzere medzi dvierka a clonu a dvierka potiahnite smerom von.

Príslušenstvo na dokúpenie

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

Tieto produkty si môžete ľahko objednať v internetovom obchode Miele.

Tieto výrobky získate 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.

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

Ostatné

- plechy na pečenie
- okrúhla forma na pečenie
- plnovýsuvné pojazdy FlexiClip
- záchytný rošt pre napařovacia misku so šířkou 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.

Kontakt pri poruchách

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

Servisnú službu Miele si môžete vyžiadať online na www.miele.sk.

Kontaktné údaje servisnej služby Miele nájdete na konci tohto dokumentu.

Servisná 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 (SN) aj na malom štítku hore na otvorenom paneli.

Záruka

Záručná doba je 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.

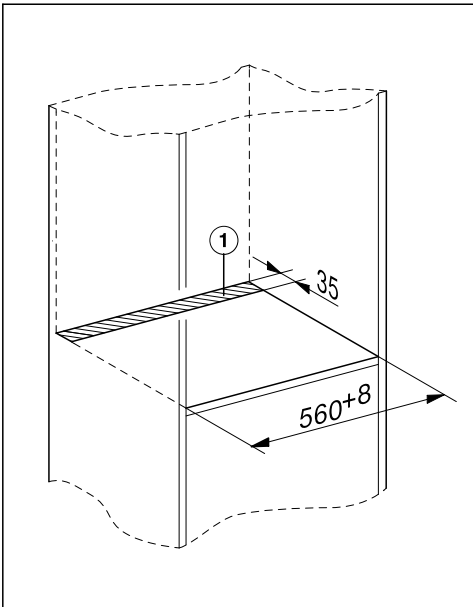
- ▶ Pripojovacie údaje (frekvencia a napätie) uvedené na typovom štítiku konvektomatu sa musia bezpodmienečne zhodovať so zodpovedajúcimi parametrami elektrickej siete, aby sa prístroj nepoškodil. Pred pripojením porovnajte tieto údaje. V prípade pochybností sa spýtajte kvalifikovaného elektrikára.
- ▶ 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 napařovacej misky v najvyššej úrovni pre zasunutie. Len tak je možné zabrániť úrazom spôsobeným vystreknutím horúceho pripravovaného pokrmu.

Pokyny k montáži

Všetky rozmery sú uvedené v mm.

Výrez pre polozenie hadíc na vodu

Aby sa zabránilo škodám spôsobeným vodou pri poškodenej pripojovacej hadici, musí sa výrez vytvoriť v medzipodlahe vstavanej skrine.



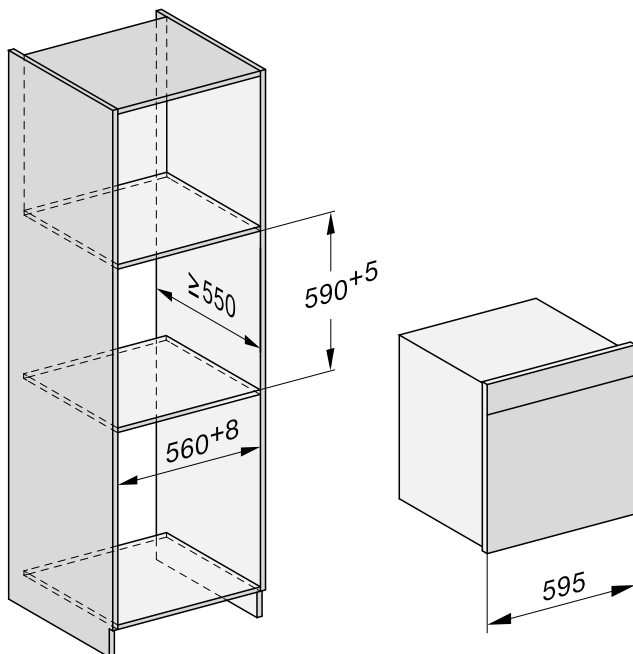
- Vytvorte výrez ① v medzipodlahe, na ktorú sa postaví konvektomat.

Inštalácia

Rozmery pre zabudovanie

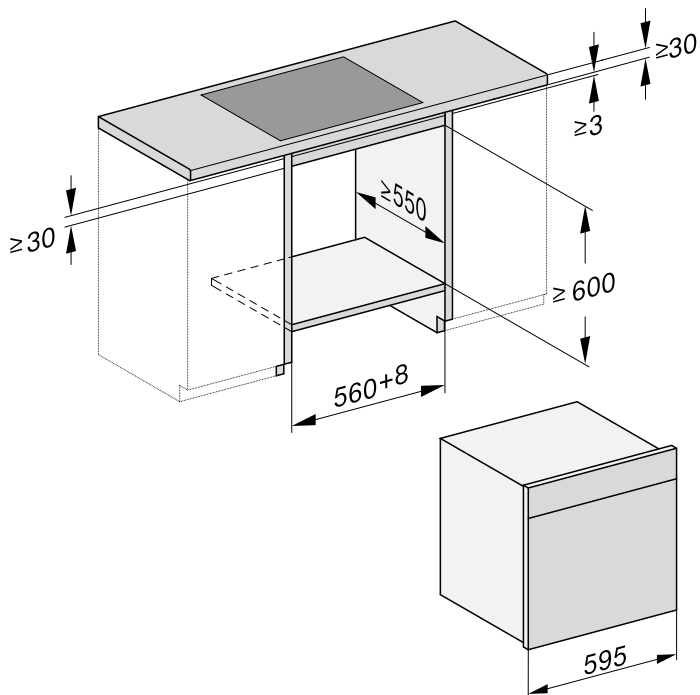
Zabudovanie do výškovej skrine

Za výklenkom pre vstavbu nesmie byť zadná stena skrine.



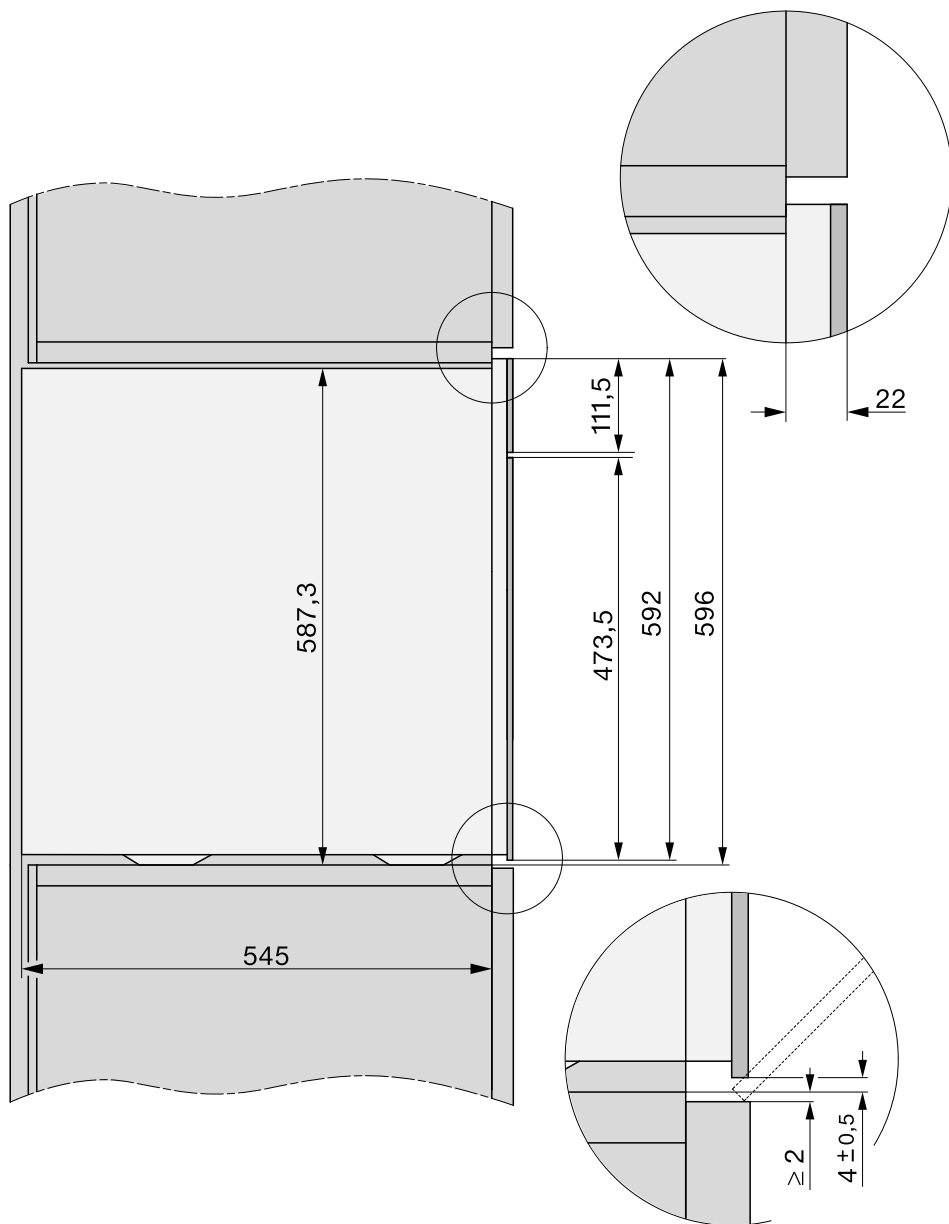
Zabudovanie do spodnej skrine

Za výklenkom pre vstavbu nesmie byť zadná stena skrine.



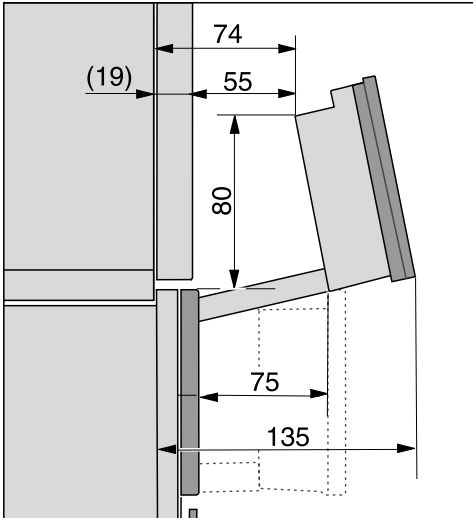
Inštalácia

Bočný pohľad



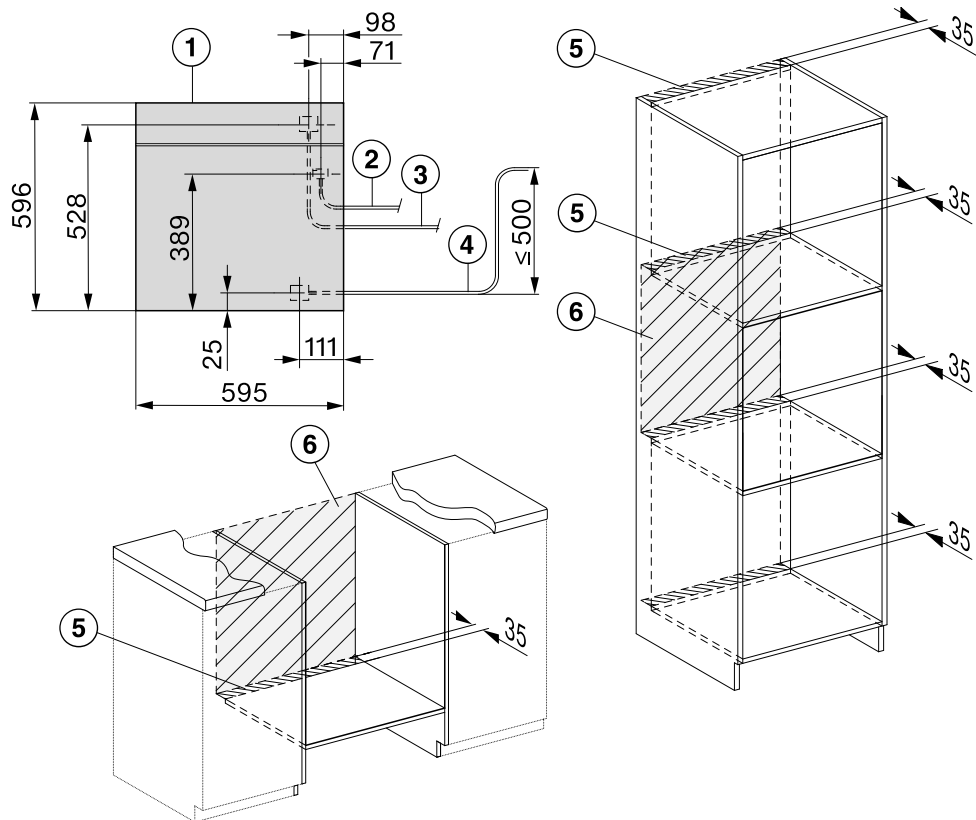
Oblasť otáčania panelu

V oblasti otáčania panelu sa nesmie nachádzať žiadne predmet, ktorý by bránil otváraniu a zatváraniu panelu.



Inštalácia

Pripojenia a vetrania



- ① pohľad zhora
- ② prívodný sieťový kábel, L = 2.000 mm
- ③ hadica pre prívod vody (nerez), L = 2.000 mm
- ④ Odtoková hadica vody (plastová), L = 3.000 mm
Koniec stúpajúcej hadice na odvod vody až po pripojenie na sifón nesmie byť vyššie ako 500 mm
- ⑤ vetrací výrez min. 180 cm²
- ⑥ v tejto oblasti žiadna prípojka

Zabudovanie konvektomatu

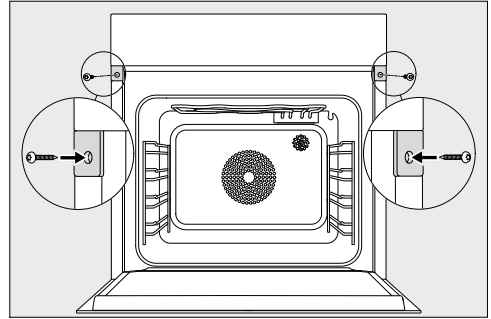
Skôr ako konvektomat zabudujete a zapojíte, prečítajte si bezpodmienečne kapitolu „Inštalácia“, odstavce „Pripojenie na čerstvú vodu“ a „Odtok vody“.

- Pripojte ku konvektomatu prívodný sieťový kábel.
- Prevedte hadicu na prívod vody a odvod vody cez výrez v medzipodlahe pod výklenkom na zabudovanie.

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 a hadice na vodu neboli zaseknuté, alebo sa nepoškodili.
- Otvorte dverka.




- Konvektomat pripevnite dodanými skrutkami (3,5 x 25 mm) k bočným stenám skrine.
- Konvektomat pripojte na prívod a odtok vody (viď kapitola „Inštalácia“, odstavec „Pripojenie na čerstvú vodu“ a „Odtok vody“).
- Tento konvektomat pomocou nich nepripájajte na elektrickú sieť.
- Skontrolujte všetky funkcie konvektomatu podľa návodu na použitie.

Inštalácia

Pripojenie na prívod čerstvej vody

 Nebezpečenstvo poranenia a poškodenia nevhodným pripojením.

Nevhodné napojenie môže poraniť osoby a/alebo spôsobiť vecné škody. Pripojenie na čerstvú vodu môže vykonať len kvalifikovaný odborný personál.

 Ohrozenie zdravia a nebezpečenstvo poškodenia znečistenou vodou.

Kvalita natekajúcej vody musí zodpovedať nariadeniu o pitnej vode v príslušnej krajine, v ktorej sa bude prístroj prevádzkovať.


Konvektomat pripojte na prívod pitnej vody.

Pripojenie na potrubie vody musí prebehnúť podľa platných predpisov príslušnej krajiny. Rovnako tak musia zodpovedať platným predpisom príslušnej krajiny všetky prístroje a zariadenia, ktoré sa používajú na prívod vody ku konvektomatu.

Konvektomat zodpovedá požiadavkám IEC 61770 a EN 61770.

Konvektomat môže byť pripojený výlučne k potrubiu studenej vody.

Ak máte vlastné zariadenia na zmäkčovanie vody, je potrebné dbať na to, aby bola zachovaná elektrická vodivosť vody.

 Poškodenia vody znečistením. Znečistenia v potrubí na vodu sa môžu usadiť vo ventile konvektomatu. Ventil už viac nezatvára a vyteká voda.

Prepláchnite potrubie na prívod vody skôr ako ho napojíte na konvektomat, alebo ako sa budú vykonávať práce na vodnom potrubí.

Zariadenie na zabránenie spätného toku nie je potrebné, pretože konvektomat zodpovedá platným DIN-normám.

Pripojovací tlak vody musí byť medzi 100 kPa (1 bar) a 600 kPa (6 bar). Ak je tlak vyšší ako 600 kPa, zabudujte redukčný ventil na tlak.

Medzi nerezovou hadicou a prípojkou domovej vodnej inštalácie musí byť uzatvárací ventil, aby bolo možné v prípade potreby prerušiť prívod vody. Dbajte na to, aby bol uzatvárací ventil ľahko prístupný, keď je konvektomat zabudovaný.

Upevnenie nerezovej hadice na konvektomat

Používajte výlučne dodanú nerezovú hadicu. Nerezová hadica sa nesmie skrútiť, predĺžiť alebo nahradiť inou hadicou.

Staré, už používané hadice sa nesmú pripájať na konvektomat.

Poškodenú nerezovú hadicu vymeňte len za originálny Miele náhradný diel. Nerezovú hadicu vhodnú pre potraviny dostanete v Miele internetovom obchode, u servisnej služby Miele alebo u Vášho špecializovaného predajcu Miele.

Dodaná nerezová hadica má dĺžku od 2,0 m.

- Odstráňte snímateľný poklop z prívodu na pitnú vodu na zadnej strane konvektomatu.
- Zoberte **zahnutú** stranu nerezovej hadice a skontrolujte, či sa tu nachádza tesniaci krúžok. Poprípade tento nasadte.
- Zatočte prevlečenú maticu nerezovej hadice na závit prívodu čerstvej vody.
- Dbajte na pevné a tesné usadenie skrutkového spoja.

Pripojenie prívodu vody

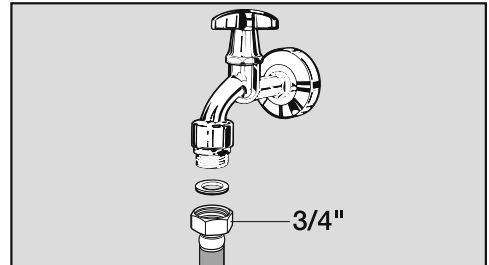
⚠ Odpojte konvektomat od el. siete skôr, ako prístroj napojíte na potrubie vody.

Zatvorte prívod vody predtým, ako konvektomat na tento prívod napojíte.

Dbajte na to, aby bol uzatvárací ventil prístupný aj v zabudovanom stave prístroja.

Na zapojenie konvektomatu na prívod vody je potrebný ventil na vodu s 3/4" závitom.

- Skontrolujte, či je k dispozícii tesniaci krúžok. Poprípade tento nasadte.



- Napojte nerezovú hadicu na uzatvárací ventil.
- Dbajte na pevné utiahnutie skrutkového spoja.
- Pomaly otvorte uzatvárací ventil prívodu vody a skontrolujte, či je prívod čerstvej vody tesný. Opravte poprípade usadenie tesnenia a závit.

Inštalácia

Odtok vody

Používajte výlučne dodanú odtokovú hadicu. Odtoková hadica sa nesmie skrátiť, predĺžiť alebo nahradiť inou hadicou.

Staré, už používané hadice sa nesmú pripájať na konvektomat.

Poškodenú odtokovú hadicu vymeňte len za originálny Miele náhradný diel. Odtokovú hadicu dostanete v internetovom obchode Miele, u servisnej služby Miele alebo u Vášho špecializovaného predajcu Miele.

Aby bol zabezpečený úplný odtok odpadovej vody, nesmie sa sifón na odpadovú vodu umiestniť vyššie ako je pripojenie na odpadovú vodu na konvektomate.

Koniec stúpajúcej hadice na odvod vody až po pripojenie na sifón nesmie byť vyššie ako 500 mm.

Dodaná odtoková hadica má dĺžku 3,0 m.

V prípade potreby môžete dostať odtokovú hadicu o dĺžke 5,0 , v Miele internetovej predajni, u servisnej služby Miele alebo u Vášho špecializovaného predajcu Miele.

Odtok vody je možné pripojiť na

- sifón na alebo pod omietkou pevným skrutkovým spojením
- prípoj umývacieho sifónu na prístroji

Teplota odpadovej vody má 70 °C.

Pripojenie odtoku vody

- Pripojte hadicu odtoku vody pomocou hadicovej prípojky na sifón.
- Upevnite hadicu na odtok vody pomocou hadicovej objímky.

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 prívodný 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 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.

Pre skúšobné ústavy

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




skúšobné jedlo	naparovacia miska	množstvo [g]	 ³		 ¹ [°C]	 [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 ₁ ²	 [°C]	výška [cm]	 [min]
zemiaky, uvarené, štvrtaté 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 viď 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).

Skúšobné jedlá podľa EN 50304/EN 60350-1 (prevádzkové spôsoby rúra na pečenie)

skúšobné jedlo	Príslušenstvo			 [°C]	 ² [min]		predohrev
striekané pečivo (7.5.2)	1 plech na pečenie	3		140	34–36 (35)	nie	nie
	2 plechy na pečenie	2		140	39–41 (40)	nie	nie
		4 ¹			36–38 (37)		
	1 plech na pečenie	3		140	29–31 (28)	áno	áno
drobné pečivo (7.5.3)	1 plech na pečenie	1		150	35–37 (37)	nie	nie
	2 plechy na pečenie	2, 4		140	43–45 (44)	nie	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 (90)	áno	áno
priemyselne vyrobený biely chlieb (9.2)	rošt	3		stupeň 3	5	nie	6 min.
burger (9.3)	rošt	4		stupeň 3	1. strana: 10 2. strana: 6	nie	8 min.
	univerzálny plech	3					

³ 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.


Pre skúšobné ústavy

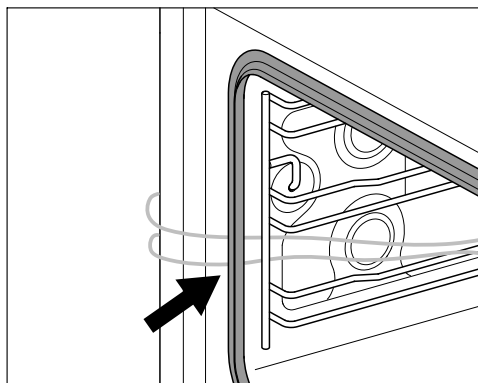
Trieda energetickej účinnosti podľa EN 60350-1

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 FlexiClip 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.

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 7465 HCX 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

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

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

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

Autorské práva a licencie na komunikačný modul

Na obsluhu a riadenie komunikačného modulu používa Miele vlastný software alebo iný software, na ktorý sa nevzťahujú licenčné podmienky platné pre tzv. Open Source licencie. Tento software/komponenty softwaru sú chránené autorským právom. Je nutné rešpektovať autorské oprávnenia spoločnosti Miele a tretích strán.

Okrem toho obsahuje tento komunikačný modul softvérové komponenty, ktoré sú v rámci licenčných podmienok upravujúcich otvorený software predávané ďalej. Príslušné komponenty s otvoreným zdrojovým kódom spolu s príslušnými údajmi o autorských právach, kópiami aktuálne platných licenčných podmienok a prípadne ďalšie informácie sú dostupné lokálne prostredníctvom IP adresy a internetového prehliadača (https://<ip_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.
Plynárenská 1
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 7465 HCX Pro

sk-SK

M.-Nr. 12 207 930 / 00