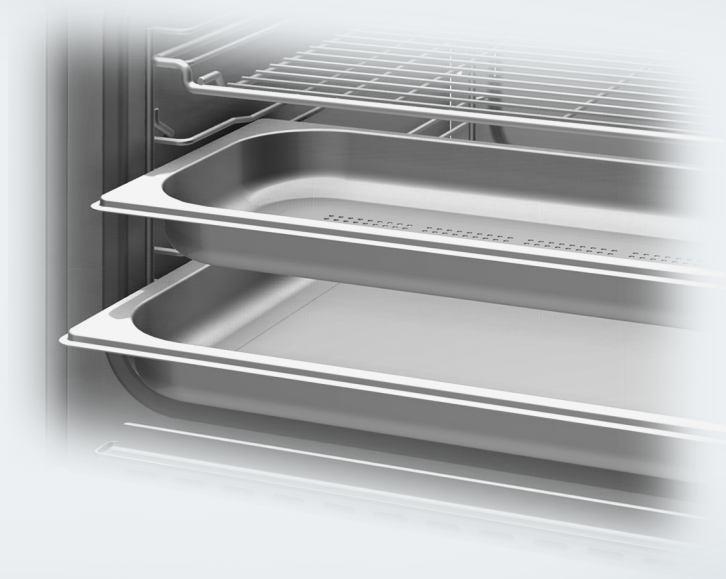


# Návod na použitie a montáž

## Kombinované parné rúry



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

# Obsah

---

|                                                           |    |
|-----------------------------------------------------------|----|
| <b>Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia</b> .....    | 8  |
| <b>Váš príspevok k ochrane životného prostredia</b> ..... | 17 |
| <b>Prehľad</b> .....                                      | 18 |
| Parná rúra .....                                          | 18 |
| Typový štítok .....                                       | 20 |
| Dodávané príslušenstvo .....                              | 20 |
| <b>Ovládacie prvky</b> .....                              | 23 |
| Tlačidlo zap./vyp. ....                                   | 24 |
| Senzor priblíženia .....                                  | 24 |
| Senzorové tlačidlá .....                                  | 25 |
| Dotykový displej .....                                    | 26 |
| Symbols.....                                              | 27 |
| <b>Princíp ovládania</b> .....                            | 28 |
| Výber menu .....                                          | 28 |
| Listovanie .....                                          | 28 |
| Opustenie úrovne menu .....                               | 28 |
| Zmena hodnoty alebo nastavenia .....                      | 28 |
| Zmena nastavenia v zozname výberu .....                   | 28 |
| Zadanie číslíc pomocou číslícového valca.....             | 28 |
| Zadanie čísla blokom číslíc .....                         | 28 |
| Zmena nastavenia pruhom tvoreným segmentmi .....          | 29 |
| Zadávanie písmen .....                                    | 29 |
| Zobrazenie kontextového menu .....                        | 29 |
| Posúvanie záznamov .....                                  | 29 |
| Zobrazenie rolovacieho menu .....                         | 30 |
| Zobrazenie Nápoveda .....                                 | 30 |
| Aktivácia funkcie MobileStart .....                       | 30 |
| <b>Popis funkcie</b> .....                                | 31 |
| Panel .....                                               | 31 |
| Zásobník na vodu.....                                     | 31 |
| Zásobník na kondenzát .....                               | 31 |
| Pokrmový teplomer .....                                   | 31 |
| Teplota/teplota jadra .....                               | 31 |
| Vlhkosť.....                                              | 32 |
| Doba prípravy .....                                       | 32 |
| Zvuky .....                                               | 32 |
| Fáza rozohrievania.....                                   | 33 |
| Fáza prípravy .....                                       | 33 |
| Redukcia pary .....                                       | 33 |

|                                                                                               |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Osvetlenie ohrevného priestoru.....                                                           | 33        |
| <b>Prvé uvedenie do prevádzky .....</b>                                                       | <b>34</b> |
| Miele@home .....                                                                              | 34        |
| Základné nastavenia .....                                                                     | 35        |
| Prvé čistenie parnej rúry .....                                                               | 36        |
| Prispôsobenie bodu varu .....                                                                 | 37        |
| Zohriatie parnej rúry .....                                                                   | 38        |
| <b>Nastavenia .....</b>                                                                       | <b>39</b> |
| Prehľad nastavení.....                                                                        | 39        |
| Vyvolanie menu „Nastavenia“ .....                                                             | 42        |
| Jazyk  ..... | 42        |
| Denný čas.....                                                                                | 42        |
| Dátum.....                                                                                    | 43        |
| Osvetlenie.....                                                                               | 43        |
| Úvodná obrazovka .....                                                                        | 44        |
| Displej.....                                                                                  | 44        |
| Hlasitosť .....                                                                               | 45        |
| Jednotky.....                                                                                 | 45        |
| Udržiavanie teploty.....                                                                      | 46        |
| Redukcia pary .....                                                                           | 46        |
| Navrhované teploty .....                                                                      | 46        |
| Booster .....                                                                                 | 47        |
| Automatické preplachovanie.....                                                               | 47        |
| Tvrdosť vody .....                                                                            | 48        |
| Senzor priblíženia .....                                                                      | 49        |
| Zabezpečenie .....                                                                            | 50        |
| Rozpoz. čelnej strany nábytku .....                                                           | 51        |
| Miele@home .....                                                                              | 51        |
| Vzdialené ovládanie.....                                                                      | 52        |
| Aktivácia funkcie MobileStart .....                                                           | 52        |
| SuperVision .....                                                                             | 53        |
| RemoteUpdate .....                                                                            | 54        |
| Verzia software .....                                                                         | 55        |
| Právne informácie.....                                                                        | 55        |
| Predajca .....                                                                                | 55        |
| Nastavenia z výroby .....                                                                     | 55        |
| <b>Alarm + kuchynský budík .....</b>                                                          | <b>56</b> |
| Používanie funkcie Alarm .....                                                                | 56        |
| Používanie funkcie Kuchynský budík .....                                                      | 57        |
| <b>Hlavné menu a submenu .....</b>                                                            | <b>58</b> |

# Obsah

|                                                    |           |
|----------------------------------------------------|-----------|
| <b>Tipy na šetrenie energie .....</b>              | <b>60</b> |
| <b>Obsluha .....</b>                               | <b>62</b> |
| Zmena hodnôt a nastavení pre prípravu pokrmu ..... | 63        |
| Zmena teploty a teploty jadra .....                | 64        |
| Vlhkosť zmeniť .....                               | 64        |
| Nastavenie doby prípravy.....                      | 64        |
| Zmena nastavenej doby prípravy .....               | 65        |
| Zrušenie nastavenej doby prípravy .....            | 65        |
| Stornovanie prípravy pokrmu .....                  | 66        |
| Prerušenie procesu prípravy.....                   | 66        |
| Predohrev ohrevného priestoru .....                | 67        |
| Booster.....                                       | 67        |
| Predhriatie .....                                  | 68        |
| Crisp function .....                               | 68        |
| Spustenie dávok pary.....                          | 69        |
| Zmena prevádzkového spôsobu .....                  | 70        |
| <b>Dôležité vedieť .....</b>                       | <b>71</b> |
| Zvláštnosti na príprave v pare .....               | 71        |
| Varný riad .....                                   | 71        |
| Výšková úroveň .....                               | 72        |
| Hlbokozmrazené potraviny .....                     | 72        |
| Teplota.....                                       | 72        |
| Doba prípravy .....                                | 72        |
| Varenie s tekutinami .....                         | 72        |
| Vlastné recepty - príprava v pare .....            | 72        |
| Univerzálny plech a kombi rošt .....               | 73        |
| <b>Príprava v pare.....</b>                        | <b>74</b> |
| Eco príprava v pare .....                          | 74        |
| Informácie k tabuľkám prípravy.....                | 74        |
| Zelenina .....                                     | 75        |
| Ryby .....                                         | 78        |
| Mäso.....                                          | 81        |
| Ryža.....                                          | 83        |
| Obilniny .....                                     | 84        |
| Rezance/cestoviny .....                            | 85        |
| Knedle .....                                       | 86        |
| Strukoviny, sušené .....                           | 87        |
| Slepačie vajcia.....                               | 89        |
| Ovocie .....                                       | 90        |
| Údeniny .....                                      | 90        |
| Kôrovce .....                                      | 91        |

|                                          |            |
|------------------------------------------|------------|
| Mušle .....                              | 92         |
| Príprava menu - manuálne .....           | 93         |
| <b>Sous-vide .....</b>                   | <b>95</b>  |
| <b>Špeciálne použitia .....</b>          | <b>103</b> |
| Ohrev .....                              | 103        |
| Rozmrazovanie .....                      | 105        |
| Mix & Match .....                        | 108        |
| Blanšírovanie .....                      | 119        |
| Zaváranie .....                          | 119        |
| Zaváranie koláča .....                   | 122        |
| Sušenie .....                            | 123        |
| Kysnutie cesta .....                     | 124        |
| Príprava menu - automaticky .....        | 124        |
| Dezinfekcia riadu .....                  | 125        |
| Program Sabbath .....                    | 126        |
| Nahrievanie riadu .....                  | 127        |
| Udržiavanie teploty .....                | 127        |
| Nahrievanie vlhčených utierok .....      | 128        |
| Rozpúšťanie želantíny .....              | 128        |
| Rozpúšťanie medu .....                   | 129        |
| Rozpustenie čokolády .....               | 129        |
| Výroba jogurtu .....                     | 130        |
| Škvarenie masti .....                    | 131        |
| Dusenie cibule .....                     | 131        |
| Odšťavovanie .....                       | 132        |
| Džem .....                               | 133        |
| Lúpanie potravín .....                   | 134        |
| Konzervovanie jabĺk .....                | 135        |
| Príprava vaječnej zavárky .....          | 135        |
| <b>Automatické programy .....</b>        | <b>136</b> |
| Kategórie .....                          | 136        |
| Používanie automatických programov ..... | 136        |
| Upozornenia pre použitie .....           | 136        |
| Vyhľadávanie .....                       | 137        |
| <b>MyMiele .....</b>                     | <b>138</b> |
| <b>Vlastné programy .....</b>            | <b>139</b> |
| <b>Pečenie .....</b>                     | <b>143</b> |
| Pokyny na pečenie .....                  | 143        |

# Obsah

---

|                                                         |            |
|---------------------------------------------------------|------------|
| Tipy pre pečenie.....                                   | 144        |
| Pokyny k prevádzkovým spôsobom .....                    | 144        |
| <b>Pečenie mäsa.....</b>                                | <b>146</b> |
| Pokyny pre pečenie .....                                | 146        |
| Pokyny k prevádzkovým spôsobom .....                    | 146        |
| Pokrmový teplomer .....                                 | 148        |
| <b>Grilovanie .....</b>                                 | <b>152</b> |
| Pokyny na grilovanie .....                              | 152        |
| Tipy na grilovanie .....                                | 152        |
| Pokyny k prevádzkovým spôsobom .....                    | 153        |
| <b>Pre skúšobné ústavy .....</b>                        | <b>154</b> |
| <b>Čistenie a ošetrovanie .....</b>                     | <b>156</b> |
| Pokyny na čistenie a ošetrovanie .....                  | 156        |
| Nevhodné čistiace prostriedky .....                     | 157        |
| Čistenie čelnej strany .....                            | 157        |
| PerfectClean .....                                      | 158        |
| Ohrevný priestor.....                                   | 159        |
| Čistenie zásobníka na vodu a nádoby na kondenzát .....  | 160        |
| Príslušenstvo .....                                     | 161        |
| Čistenie postrannej mriežky .....                       | 162        |
| Sklopenie horného ohrevného / grilovacieho telesa ..... | 163        |
| Údržba .....                                            | 164        |
| Namáčanie .....                                         | 164        |
| Sušenie.....                                            | 164        |
| Oplachovanie .....                                      | 164        |
| Odvápnenie parnej rúry .....                            | 164        |
| Demontáž dvierok .....                                  | 166        |
| Montáž dvierok.....                                     | 167        |
| <b>Čo robiť, keď ... ..</b>                             | <b>168</b> |
| Hlásenia na ukazovateľoch alebo na displeji.....        | 168        |
| Neočakávané správanie .....                             | 170        |
| Zvuky .....                                             | 172        |
| Neuspokojivý výsledok.....                              | 172        |
| Všeobecné problémy alebo technické poruchy .....        | 173        |
| <b>Príslušenstvo na dokúpenie .....</b>                 | <b>175</b> |
| Varný riad .....                                        | 175        |
| Ostatné .....                                           | 175        |
| Čistiace a ošetrovacie prostriedky .....                | 175        |

---

|                                                             |     |
|-------------------------------------------------------------|-----|
| <b>Servisná služba</b> .....                                | 176 |
| Kontakt pri poruchách.....                                  | 176 |
| Záruka .....                                                | 176 |
| <b>Inštalácia</b> .....                                     | 177 |
| Bezpečnostné pokyny pre zabudovanie .....                   | 177 |
| Rozmery pre zabudovanie.....                                | 178 |
| Zabudovanie do výškovej skrine .....                        | 178 |
| Zabudovanie do spodnej skrine .....                         | 179 |
| Bočný pohľad .....                                          | 180 |
| Oblasť otáčania panelu .....                                | 181 |
| Prípojky a vetranie .....                                   | 182 |
| Zabudovanie parnej rúry .....                               | 183 |
| Elektrické pripojenie .....                                 | 184 |
| <b>Prehlásenie o zhode</b> .....                            | 185 |
| <b>Autorské práva a licencie</b> .....                      | 186 |
| <b>Autorské práva a licencie na komunikačný modul</b> ..... | 187 |

## Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

Kombinovaná parná rúra s rúrou na pečenie sa pre zjednodušenie v návode ďalej označuje len ako parná rúra.

Táto parná rúra zodpovedá predpísaným bezpečnostným ustanoveniam. Neodborné použitie však môže viesť k poškodeniu osôb a vecí.

Pred uvedením parnej rúry 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 parnej rúre.

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

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

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

## Používanie na stanovený účel

► Táto parná rúra je určená na použitie v domácnosti a v podobných priestoroch.

► Táto parná rúra nie je určená pre používanie vo vonkajších priestoroch.

► Parnú rúru 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 parnú rúru sami bezpečne obsluhovať, musia byť počas obsluhy pod dozorom.

Tieto osoby smú parnú rúru 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 parná 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 vhodná na osvetlenie miestnosti. Výmenu smie vykonať len kvalifikovaný odborník poverený firmou Miele alebo servisná služba Miele.

► V tejto parnej rúre sú 2 svetelné zdroje triedy energetickej účinnosti E.

# Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

---

## Deti v domácnosti

- ▶ Použite zablokovanie sprevádzkovania, aby parnú rúru nemohli deti bez dozoru zapnúť.
- ▶ Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú samé pohybovať v blízkosti parnej rúry, iba ak sú pod stálym dozorom.
- ▶ Deti staršie ako 8 rokov smú parnú rúru používať bez dozoru len vtedy, ak im bola jej obsluha vysvetlená tak, že ju dokážu bezpečne používať. Deti musia byť schopné rozoznať a chápať možné nebezpečenstvo v prípade chybnjej obsluhy.
- ▶ Deti nesmú bez dozoru parnú rúru čistiť, ani vykonávať jej údržbu.
- ▶ Dávajte pozor na deti, ktoré sa zdržujú v blízkosti parnej rúry. Deťom nikdy nedovoľte, aby sa s parnou rúrou hrali.
- ▶ Nebezpečenstvo udusenja obalovým materiálom. Pri hre sa môžu deti zamotať do obalového materiálu (napr. fólii), alebo si tento navliecť na hlavu a udusiť sa. Odložte obalový materiál z dosahu detí.
- ▶ Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami. Pokožka detí reaguje citlivejšie na vysoké teploty ako pokožka dospelých. Sklo dvierok, ovládací panel a výstupné otvory ohrevného priestoru rúry na pečenie sa zohrievajú. Zabráňte deťom, aby sa parnej rúry počas prevádzky dotýkali. Nedovoľte deťom priblížiť sa k parnej rúre, pokiaľ sa neochladí natoľko, že je vylúčený akýkoľvek úraz.
- ▶ Nebezpečenstvo úrazu z dôvodu otvorených dvierok. Zaťažiteľnosť dvierok je maximálne 10 kg. Deti by sa mohli poraniť na otvorených dvierkach. Zabráňte deťom, aby vystupovali, sadali si alebo vešali sa na otvorené dvierka.

## Technická bezpečnosť

- ▶ Užívateľ môže byť neodborne vykonanými inštaláčnymi a údržbárskymi prácami alebo opravami vystavený nebezpečenstvu. Inštalácie, údržbárske práce a opravy elektrických prístrojov smú vykonávať len autorizovaní Miele odborní pracovníci.
- ▶ Poškodenie parnej rúry môže ohroziť Vašu bezpečnosť. Skontrolujte ju, či nie je viditeľne poškodená. Nikdy neuvádzajte poškodenú parnú rúru do prevádzky.
- ▶ Dočasná alebo trvalá prevádzka sebestačného alebo nie sieťovo synchronizovaného zariadenia na dodávku energie (ako napr. ostrovné siete, back-up systémy) je možná. Predpokladom pre prevádzku je, aby malo zariadenie na dodávku energie údaje v súlade s nariadením EN 50160 prípadne porovnateľné. Ochranné opatrenia určené pre inštaláciu tohto Miele produktu v domácnosti musia byť zabezpečené aj pre ostrovnú prevádzku alebo nie sieťovú synchronizovanú prevádzku čo sa týka jej funkcie ako aj spôsobu práce, alebo musia byť nahradené rovnocennými opatreniami pri inštalácii. Tak ako je to napríklad popísané v aktuálnom zverejnení VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Elektrická bezpečnosť tejto parnej rúry je zabezpečená len vtedy, keď je pripojená k systému s ochranným vodičom, nainštalovaným podľa predpisov. Táto základná bezpečnostná požiadavka musí byť splnená. V prípade pochybností nechajte elektrickú inštaláciu skontrolovať kvalifikovaným elektrikárom.
- ▶ Pripojovacie údaje (frekvencia a napätie) uvedené na typovom štítku parnej rúry 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). Parnú rúru pomocou nich nepripájajte na elektrickú sieť.

## Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

---

- ▶ Parnú rúru používajte len vstavanú, aby bola zaistená jej bezpečná funkcia.
- ▶ Táto parná rúra sa nesmie prevádzkovať na nestabilných miestach (napr. na lodiach).
- ▶ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Dotyk prípojev pod napätím ako aj zmena elektrickej a mechanickej konštrukcie Vás ohrozujú a môžu spôsobiť poruchu funkcie parnej rúry. Nikdy neotvárajte kryt parnej rúry.
- ▶ Nárok na záruku zaniká, ak opravy parnej rúry 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 parnú rúru 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 parná rúra úplne odpojená od elektrickej siete. Zaistíte to tým, že
  - sú vypnuté ističe elektrickej inštalácie alebo
  - sú úplne vyskrutkované poistky elektrickej inštalácie alebo
  - je vytiahnutá elektrická zástrčka (ak je k dispozícii) zo zásuvky. Neťahajte pritom za sieťový kábel, ale za zástrčku.

► Ak je parná rúra vstavaná za čelom nábytku (napr. za dvierkami), čelo nábytku nikdy nezatvárajte, keď používate parnú rúru. Za čelom nábytku sa hromadí teplo a vlhkosť. Tým sa môže poškodiť parná rúra, montážna skriňa a podlaha. Dvierka nábytku zatvorte až po úplnom vychladnutí parnej rúry.

### Prevádzkové zásady

► Nebezpečenstvo poranenia horúcou parou a horúcimi plochami. Parná rúra je počas prevádzky horúca. Môžete sa popáliť parou o ohrevné telesá, ohrevný priestor, na postranných mriežkach, príslušenstvo, dosku na dverách a na pripravovaných jedlách.

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

► Nebezpečenstvo úrazu horúcim pripravovaným pokrmom.

Pripravovaný pokrm môže pri zasúvaní alebo vyberaní naparovacích misiek vyšplechnúť. Môžete sa popáliť pripravovaným pokrmom.

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

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

Nepoužívajte parnú rúru na zaváranie a ohrievanie pohárov.

► Plastový kuchynský riad nevhodný na pečenie v rúre sa pri vysokých teplotách taví a môže rúru na pečenie poškodiť alebo začať horieť.

Používajte len plastový kuchynský riad vhodný na pečenie v rúre.

Dbajte na údaje výrobcov riadu. Ak chcete na prípravu v parnej rúre používať plastový kuchynský riad, dbajte na to, aby bol tento odolný voči teplote (do 100 °C) a pare. Iný kuchynský riad by sa mohol roz-taviť, stať sa krehkým alebo sa zlomiť.

## Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

---

- ▶ Potraviny, ktoré sa majú udržiavať teplé, alebo ich máte uložené v ohrevnom priestore, môžu vyschnúť a vystupujúca vlhkosť môže spôsobiť koróziu v parnej rúre. V ohrevnom priestore neuchovávajte 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 nenechávajúte zbytočne otvorené.
- ▶ 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. Parná rúra sa môže poškodiť.
- ▶ Prehriate oleje a tuky sa môžu vznietiť. Nenechajte parnú rúru počas práce s olejmi a tukmi nikdy bez dozoru. Nikdy nehaste horiace oleje a tuky vodou. Vypnite parnú rúru a zahaste plamene tým, že necháte zatvorené dvierka.
- ▶ Predmety v blízkosti zapnutej parnej rúry môžu začať horieť v dôsledku vysokých teplôt. Parnú rúru 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 vysychávajú a vysokými teplotami pri grilovaní sa môžu sami vznietiť. Nikdy nepoužívajte grilovací spôsob prevádzkovania na rozpekanie 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 parnej rúry zatvorené, aby ste zadusili prípadné plamene. Ukončíte prípravu vypnutím parnej rúry a vytiahnutím sieťovej zástrčky. Dvierka otvorte až keď sa už nedymí.

## Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

---

- ▶ Ak pri príprave pokrmov používate alkoholické nápoje, uveďte si, že sa alkohol pri vysokých teplotách odparuje. Táto para sa môže na horúcich výhrevných telesách vznietiť.
- ▶ Dno ohrevného priestoru nikdy nevykladajte napr. alobalom alebo ochrannou fóliou pre rúry na pečenie. Nikdy neukladajte priamo na dno parného priestoru riad, panvice, hrnce alebo plechy. Ak chcete dno parného priestoru využívať ako odkladaciu plochu, položte rošt úložnou plochou smerom hore na dno a naň postavte riad. Dbajte na to, aby sa sitko dna pritom neposunulo.
- ▶ Dno ohrevného priestoru sa môže poškodiť posúvaním roštu sem a tam.  
Rošt neposúvajte po dne ohrevného priestoru.
- ▶ Hrubé zvyšky potravín môžu upchať odtok vody a čerpadlo. Dbajte na to, aby bolo sitko dna vždy nasadené.
- ▶ Pri používaní elektrického prístroja, napr. ručného mixéru v blízkosti parnej rúry dávajte pozor, aby ste dvierkami parnej rúry neprivreli jeho prírodný sieťový kábel. Mohla by sa poškodiť izolácia kábla.
- ▶ Parnú rúru nikdy neuvádzajte do prevádzky bez krytu lampy, pretože by sa para mohla dostať na časti pod prúdom a spôsobiť skrat. Okrem iného sa môžu elektrické súčasti poškodiť.

## 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 drhnúce 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 Vašej parnej rúry.
- ▶ Používajte len dodaný Miele pokrmový teplomer. Ak je pokrmový teplomer chybný, musíte ho nahradiť originálnym Miele pokrmovým teplomerom.
- ▶ Umelá hmota na pokrmovom teplomere sa môže pri veľmi vysokých teplotách roztaviť. Nepoužívajte pokrmový teplomer pri prevádzkovaní grilu (výnimka: gril s cirkuláciou vzduchu ). Teplomer neskladujte v ohrevnom priestore.

## 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

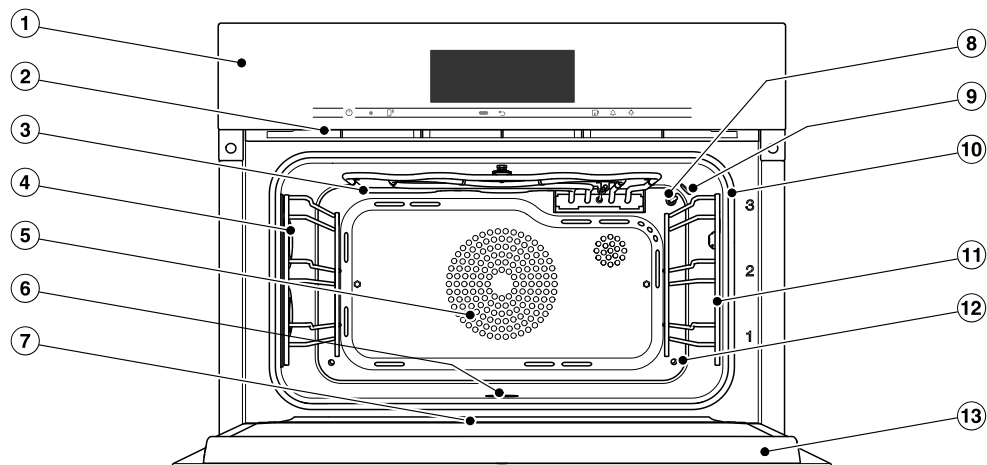
Elektrické a elektronické prístroje obsahujú mnohonásobne hodnotné materiály. Obsahujú aj určité látky zmesi a stavebné prvky, ktoré boli potrebné pre ich funkciu a bezpečnosť. V komunálnom odpade ako aj nesprávnou manipuláciou môžu ohroziť ľudské zdravie a škodiť životnému prostrediu. Váš starý prístroj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



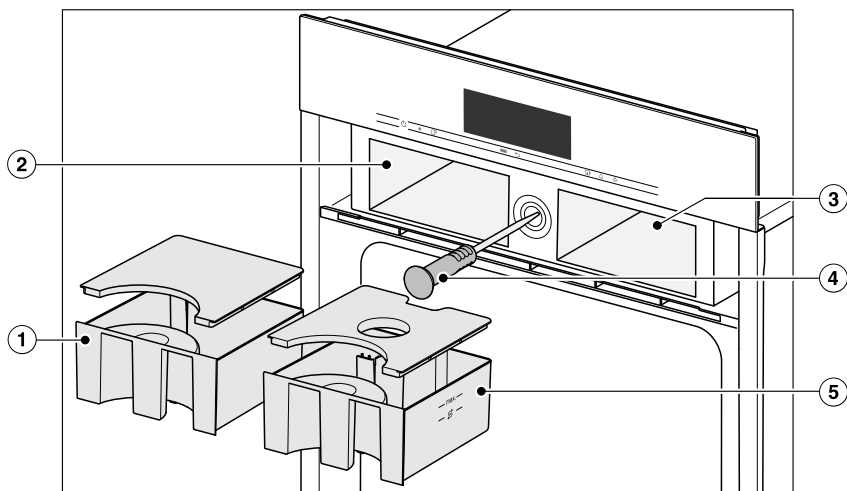
Na bezplatné odovzdanie a likvidáciu elektrických a elektronických prístrojov využite oficiálne zberné miesto vo vašom bydlisku, u predajcu alebo v Miele. Za vymazanie prípadných osobných údajov na likvidovanom prístroji ste zo zákona zodpovedný sami. Zo zákona máte povinnosť vybrať a pritom nezničiť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

## Parná rúra



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



- ① zásobník na kondenzát
- ② zásuvka pre nádobu na kondenzát
- ③ priestor pre zasunutie zásobníka na vodu
- ④ bezkáblový pokrmový teplomer
- ⑤ zásobník na vodu

# Prehľad

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

## Typový štítok

Typový štítok sa nachádza na hornej strane krytu.

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

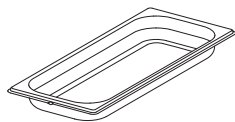
Označenie modelu a výrobné číslo (SN) nájdete aj na malom štítku hore na otvorenom paneli.

Pripravte si tieto údaje, ak máte otázky alebo problémy, aby Vám Miele vedelo cielenie pomôcť.

## Dodávané príslušenstvo

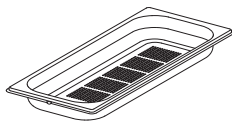
Podľa potreby si môžete doobjednať príslušenstvo, ktoré sa dodáva s prístrojom ako aj príslušenstvo na dokúpenie (viď kapitola „Príslušenstvo na dokúpenie“).

### 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



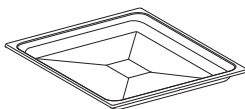
1 naparovacia miska s perforovaným dnom  
objem 2,4 l  
úžitkový objem 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (šxhxv)

### DGGL 12



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

### Univerzálny plech



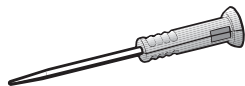
1 univerzálny plech na pečenie, opekánie a grilovanie

### Kombinovaný rošt



1 kombinovaný rošt na pečenie, opekánie a grilovanie

## Pokrmový teplomer



1 pokrmový teplomer na presnú kontrolu procesov prípravy. Meria teplotu vo vnútri pripravovaného pokrmu (teplotu jadra)

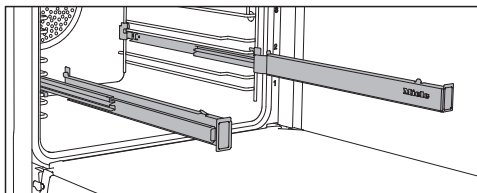
## DGClean

1 špeciálny čistič pre silnejšie znečistenie ohrevného priestoru, obzvlášť po opekaní.

## Odvápňovacie tablety

pre odvápnovanie parnej rúry

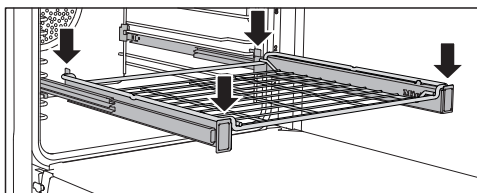
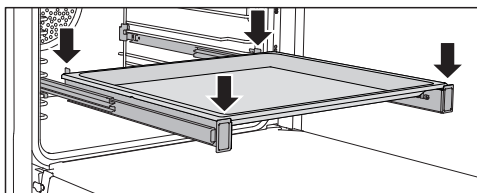
## Plnovýsuvy FlexiClip HFC 71



Plnovýsuvné pojazdy FlexiClip môžete zabudovať do každej úrovne.

Zasuňte FlexiClip-plnovýsuvné pojazdy najprv úplne do ohrevného priestoru skôr ako na ne nasuniete príslušenstvo.

Príslušenstvo potom bude automaticky bezpečne nasadené medzi západkami vpredu a vzadu a zaistené proti skĺznutiu.



Zaťažiteľnosť FlexiClip-plnovýsuvných pojazdov je maximálne 15 kg.

# Prehľad

## Montáž a demontáž plnovýsuvných pojazdov FlexiClip

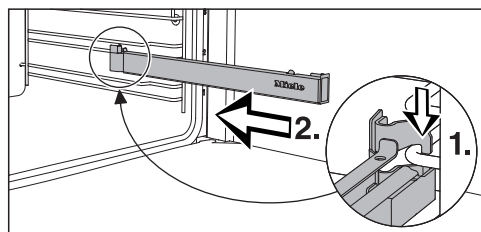
⚠ Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Parná rúra je počas prevádzky horúca. Môžete sa na parnej rúre, výhrevných telesách, mriežke a príslušenstve popáliť.

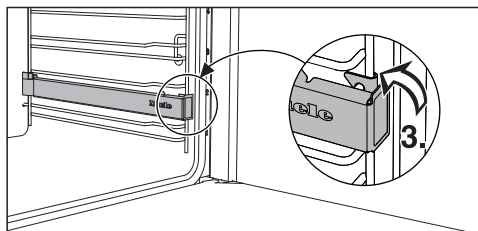
Skôr ako zabuduje alebo vyberiete FlexiClip pojazdy, nechajte najprv vychladnúť ohrevné telesá, výhrevný priestor, mriežky a príslušenstvo.

FlexiClip plnovýsuvné pojazdy sa montujú medzi priečkami jednej úrovne. Namontujte plnovýsuvné pojazdy FlexiClip tak, aby bol nápis vpravo.

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



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

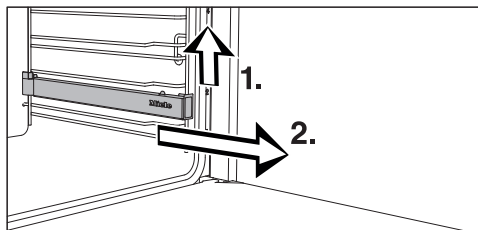


- Zaklapnite plnovýsuvný pojazd FlexiClip na spodnej priečke úrovne (3.).

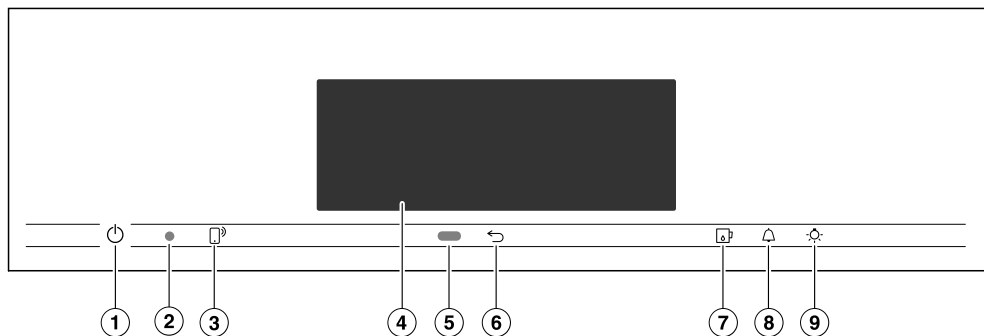
Ak by boli plnovýsuvné pojazdy FlexiClip po montáži zablokované, musíte ich raz silne vytiahnuť.

Postupujte nasledovne, aby ste zdemontovali FlexiClip-plnovýsuvný pojazd:

- Plnovýsuvný pojazd FlexiClip úplne zasuňte.



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



- ① tlačidlo zap./vyp. vo vyhĺbení na zapnutie a vypnutie parnej rúry
- ② optické rozhranie (len pre servisnú službu Miele)
- ③ senzorové tlačidlo Pre ovládanie parnej rúry Vaším mobilným koncovým zariadením
- ④ Dotykový displej Na zobrazenie informácií a pre obsluhu
- ⑤ senzor priblíženia Na zapnutie osvetlenia ohrievacieho priestoru a displeja a na potvrdenie signálnych tónov pri priblížení
- ⑥ senzorové tlačidlo pre postupný návrat
- ⑦ senzorové tlačidlo na otvorenie a zatvorenie panela
- ⑧ senzorové tlačidlo na nastavenie budíka alebo alarmu
- ⑨ senzorové tlačidlo Na zapnutie a vypnutie osvetlenia ohrevného priestoru

# Ovládacie prvky

---

## Tlačidlo zap./vyp.

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

Týmto tlačidlom zapínate a vypínate parnú rúru.

## Senzor priblíženia

Senzor priblíženia sa nachádza pod dotykovým displejom vedľa senzorového tlačidla . Senzor priblíženia rozpozná, keď sa priblížite k dotykovému displeju napr. rukou alebo telom.

Keď ste aktivovali príslušné nastavenie, môžete zapnúť osvetlenie ohrevného priestoru, parnú rúru alebo potvrdiť signálne tóny (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Senzor priblíženia“).

## Senzorové tlačidlá

Senzorové tlačidlá reagujú na dotyk prsta. Každý dotyk je potvrdený tónom tlačidla. Tón tlačidiel môžete vypnúť tak, že zvolíte nastavenie Hlasitosť | Tón tlačidiel | Vyp..

Ak chcete, aby senzorové tlačidlá reagovali vždy pri vypnutej parnej rúre, zvolte nastavenie Displej | QuickTouch | Zap..

| Senzorové tlačidlo                                                                  | Funkcia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p>Ak chcete Vašu parnú rúru 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>Parnú rúru môžete ovládať prostredníctvom Vášho mobilného koncového zariadenia pokým svieti toto senzorové tlačidlo (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Miele@home“).</p> |
|    | Podľa toho, v ktorom menu sa nachádzate, dostanete sa späť do nadradeného menu alebo hlavného menu.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|    | Týmto senzorovým tlačidlom otvárate a zatvárate panel (viď kapitola „Popis funkcie“, odstavec „Panel“).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|    | Ak sa na displeji zobrazuje menu alebo prebieha príprava pokrmu, môžete kedykoľvek senzorovým tlačidlom nastaviť kuchynský budík (napr. pre varenie vajec) alebo alarm, tzn. pevný denný čas (viď kapitola „Alarm a kuchynský budík“).                                                                                                                                                                                                                                                        |
|  | <p>Výberom tohto senzorového tlačidla môžete zapnúť a vypnúť osvetlenie ohrevného priestoru.</p> <p>Podľa zvoleného nastavenia osvetlenia ohrevného priestoru pri príprave pokrmu zhasne po 15 sekundách, alebo zostane trvalo zapnuté alebo vypnuté.</p>                                                                                                                                                                                                                                     |

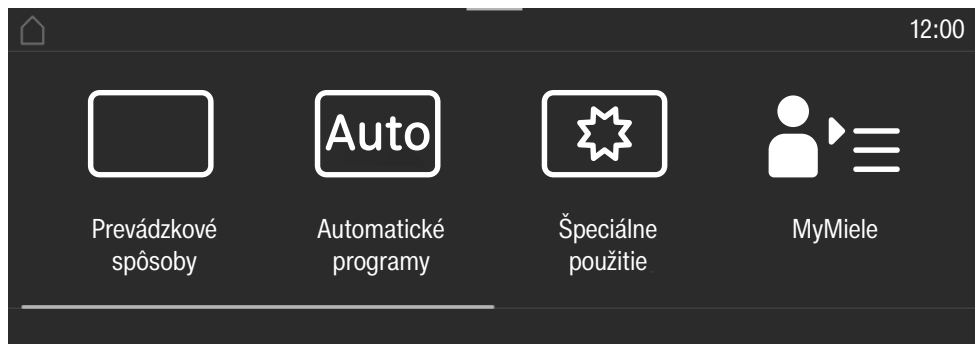
## Dotykový displej

Citlivé povrchy dotykového displeja môžete špicatými alebo ostrými predmetmi, ako napr. ceruzkami poškrabať.

Dotykového displeja sa dotýkajte len prstami.

Dbajte na to, aby sa voda nedostala za dotykový displej.

Dotykový displej je rozdelený na viacej oblastí.



Vo **vrchnom riadku** sa vľavo zobrazuje menu. Jednotlivé položky menu sú navzájom oddelené zvislou čiarou. Keď nie je možné z dôvodu miesta zobraziť celý riadok menu, sú nadradené položky menu zobrazené pomocou... I.

Ak sa dotknete názvu menu vo vrchnom riadku, indikátor prejde na príslušné menu. Pre návrat na úvodnú obrazovku stlačte .

Denný čas sa zobrazuje vo vrchnom riadku vpravo. Denný čas môžete nastaviť dotykom.

Dodatočne sa môžu zobraziť ďalšie symboly, napr. SuperVision .

V riadku v záhlaví sa nachádza oranžová čiara, za ňu môžete sťahovať sťahovacie menu. Pomocou neho môžete zapínať alebo vypínať nastavenie počas prípravy pokrmu.

V **strede** nájdete aktuálne menu s položkami menu. Potiahnutím cez displej doprava alebo doľava môžete na displeji listovať. Keď stlačíte položku menu, zvolíte ju (viď kapitola „Princíp ovládania“).

V riadku **päta** sa podľa menu nachádzajú rôzne polia pre obsluhu napr. Časovač, Uložiť alebo OK.

## Symbody

Na displeji sa môžu zobrazovať tieto symboly:

| symbol                                                                            | význam                                                                                                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Tento symbol znamená dodatočné informácie a pokyny pre obsluhu. Tieto informačné okná potvrdíte pomocou OK.                                          |
|  | Upozornenie na nadradené položky menu, ktoré sa už v menu riadku z dôvodu šetrenia miesta nezobrazujú.                                               |
|   | Ukazovateľ hladiny vody                                                                                                                              |
|  | Alarm                                                                                                                                                |
|  | Kuchynský budík                                                                                                                                      |
|   | Niektoré nastavenia ako napr. jas displeja alebo hlasitosť sa nastavujú pruhom tvoreným jednotlivými segmentami.                                     |
|  | Je zapnuté zablokovanie sprevádzkovania alebo zablokovania tlačidiel (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Zabezpečenie“). Obsluha je zablokovaná.   |
|  | Teplota jadra pri použití pokrmového teplomera                                                                                                       |
|  | Vzdialené ovládanie (zobrazuje sa len vtedy, keď máte k dispozícii systém Miele@home a zvolili ste si Vzdialené ovládanie   Zap.)                    |
|  | SuperVision (zobrazuje sa len vtedy, keď máte k dispozícii systém Miele@home a zvolili ste si nastavenie)SuperVision   Zobrazenie SuperVision   Zap. |

# Princíp ovládania

---

Parnú rúru ovládate prostredníctvom dotykového displeja, tak, že stlačíte požadovanú položku menu.

Každým dotykcom možnej voľby sa príslušný znak (slovo a/alebo symbol) zafarbí na **oranžovo**.

Polia pre potvrdenie kroku obsluhy sú na **zeleno** podsvietené (napr. OK).

## Výber menu

- Dotknite sa požadovaného poľa alebo požadovanej hodnoty na displeji.

## Listovanie

Môžete listovať doľava alebo doprava.

- Potiahnite prstom cez obrazovku. Položte pritom prst na dotykový displej a pohybujte ním do želaného smeru.

Stĺpec v spodnej časti Vám zobrazuje Vašu pozíciu v aktuálnom menu.

## Opustenie úrovne menu

- Stlačte senzorové tlačidlo  alebo sa dotknite v ceste menu symbolu ... I.
- Pre návrat na úvodnú obrazovku stlačte symbol .

Všetky zadania, ktoré ste doteraz vykonali a nepotvrdili pomocou OK, sa do pamäti neuložia.

## Zmena hodnoty alebo nastavenia

### Zmena nastavenia v zozname výberu

Aktuálne nastavenie je oranžovo označené.

- Stlačte požadované nastavenie.

Nastavenie sa uloží. Dostanete sa späť do nadradeného menu.

### Zadanie číslic pomocou číslicového valca

- Posúvajte číslicový valec smerom hore alebo dolu, pokiaľ sa neobjaví požadovaná hodnota.

- Potvrdte pomocou OK.

Zmenené číslo sa uloží.

### Zadanie čísla blokom číslic

- Stlačte hodnotu, ktorá je uprostred číslicového valca.

Zobrazí sa blok číslic.

- Stlačte požadované číslice.

Akonáhle zadáte platnú hodnotu, je OK podfarbené zelenou.

Šípkou vymažete posledné zadané číslo.

- Potvrdte pomocou OK.

Zmenené číslo sa uloží.

## 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. signálne tóny).

- Pre zmenu nastavenia stlačte príslušný segment na pruhu segmentov.
- Pre zapnutie alebo vypnutie nastavenia voľte Zap. alebo Vyp..
- Potvrďte výber pomocou OK.

Nastavenie sa uloží. Dostanete sa späť do nadradeného menu.

## Zadávanie písmen

Písmená zadávate klávesnicou na displeji. Voľte krátke, výstižné názvy.

- Stlačte požadované písmená alebo znaky.

**Tip:** Pomocou znaku ] môžete vložiť zalomenie riadka pre dlhšie názvy programov.

- Stlačte Uložiť.

Názov sa uloží do pamäti.

## Zobrazenie kontextového menu

V niektorých menu si môžete nechať zobrazovať kontextové menu, napríklad pre premenovanie vlastných programov alebo presunutie záznamov pod MyMiele.

- Tlačte napríklad vlastný program tak dlho, pokým sa neotvorí kontextové menu.
- Stlačte dotykový displej mimo okna s menu, aby ste kontextové menu otvorili.

## Posúvanie záznamov

Môžete zmeniť poradie vlastných programov alebo záznamov pod MyMiele.

- Tlačte napríklad vlastný program tak dlho, pokým sa neotvorí kontextové menu.
- Zvoľte Presunúť.
- Prst podržte na označenom poli a ťahajte ním na požadované miesto.

# Princíp ovládania

## Zobrazenie rolovacieho menu

Počas prípravy pokrmu môžete zapínať alebo vypínať nastavenia ako napr. Booster alebo Predhriatie ako aj WiFi funkciu .

- Ťahajte rolovacie menu dole za oranžovú čiaru pod riadkom záhlavia.
- Zvoľte nastavenie, ktoré chcete zmeniť.  
Aktívne nastavenia sú označené oranžovým. Neaktívne nastavenia sú podľa zvolenej farebnosti označené čiernym alebo bielym (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Displej“).
- Pre zatvorenie rolovacieho menu zasunúť rolovacie menu opäť nahor alebo sa dotknite dotykového displeja mimo okna menu.

## Zobrazenie Nápoveda

Pri vybraných funkciách je kontextová pomôcka. V spodných riadkoch sa zobrazí Nápoveda.

- Stlačte Nápoveda, aby sa zobrazili pokyny s obrázkami a textom.
- Stlačte Zatvoriť, aby ste sa vrátili k predchádzajúcemu menu.

## Aktivácia funkcie MobileStart

- Zvoľte senzorové tlačidlo , pre aktivovanie funkcie MobileStart.

Senzorové tlačidlo  svieti. Parnú rúru môžete ovládať vzdialene cez aplikáciu Miele.

Priame ovládanie na parnej rúre má prednosť pred vzdialeným ovládaním cez aplikáciu.

MobileStart môžete používať, ak svieti senzorové tlačidlo .

### Panel

Za panelom sa nachádza zásobník na vodu, nádoba na kondenzát a pokrmový teplomer. 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

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

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

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

### Zásobník na kondenzát

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

### Pokrmový teplomer

Pokrmový teplomer meria teplotu vo vnútri pripravovaného pokrmu, teplotu jadra. Pokrmovým teplomerom môžete presne sledovať teplotu prípravy pokrmu.

### Teplota/teplota jadra

Niektorým prevádzkovým spôsobom je priradená navrhovaná teplota. Navrhovanú teplotu je možné meniť v rámci zadaného rozsahu pre jednotlivú prípravu pokrmu alebo krok prípravy pokrmu alebo trvalo (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Navrhované teploty“).

Aj teplotu jadra je možné meniť v rámci zadaného rozsahu pre jednotlivú prípravu pokrmu alebo krok prípravy pokrmu.

# Popis funkcie

---

## Vlhkosť

Prevádzkový spôsob Kombinovaná príprava  a špeciálne použitie Ohrev pracujú s kombináciou prevádzkový spôsob rúra na pečenie a vlhkosť. Môžete zvoliť vlhkosť vrámci 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 vlhkosť = 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 6, 10 alebo 12 hodinami. Pri programoch automatika a ošetrovanie a pri Príprava menu 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 parnej rúry je počuť zvuk (brúčanie). Tento zvuk nie je znakom chybné funkcie alebo závady prístroja. Vzniká pri čerpaní a odčerpávaní vody.

Keď je parná rúra v prevádzke, počujete zvuk ventilátora.

### Fáza rozohrievania

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

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

### Fáza prípravy

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

### Redukcia pary

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

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

### Osvetlenie ohrevného priestoru

Parná rúra je z výroby nastavená 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 tlačidlo  na ovládacom paneli, zapne sa osvetlenie na 15 sekúnd.

# Prvé uvedenie do prevádzky

## Miele@home

Vaša parná rúra je vybavená integrovaným WiFi modulom.

Pre použitie potrebujete:

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

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

Potom čo Vašu parnú rúru začleníte do WiFi siete, môžete pomocou aplikácie vykonávať napr. nasledovné akcie:

- vyvolať informácie o stave prevádzky Vašej parnej rúry
- vyvolať upozornenia k prebiehajúcim prípravám pokrmov Vašej parnej rúry
- ukončiť prebiehajúce operácie

Zapojením Vašej parnej rúry do WiFi siete sa zvýši spotreba elektrickej energie aj keď je parná rúra vypnutá.

Zaistite preto, aby bol v mieste inštalácie Vašej parnej rúry 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 disponibilitu služieb Miele@home vo Vašej krajine.

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

Informácie o disponibilitu získate na internetovej stránke [www.miele.com](http://www.miele.com).

## Aplikácie Miele

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



## 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.

Parná rúra je počas prevádzky horúca.

Parnú rúru používajte len vstavanú, aby bola zaistená jej bezpečná prevádzka.

Keď parnú rúru pripojíte k elektrickej sieti, automaticky sa zapne.

## Nastavenie jazyka

- Zvoľte požadovaný jazyk.

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

## Nastavenie lokality

- Zvoľte požadovanú lokalitu.

## Aktivácia funkcie Miele@home

Na displeji sa zobrazí Vytvoriť Miele@home?.

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

Displej a aplikácia Miele Vás prevedie ďalšími krokmi.

## Nastavenie dátumu

- Postupne nastavte deň, mesiac a rok.
- Potvrdte pomocou OK.

## Nastavenie denného času

- Nastavte denný čas v hodinách a v minútach.
- Potvrdte pomocou OK.

# Prvé uvedenie do prevádzky

## Nastavenie tvrdosti vody

Príslušná vodáreň Vám môže poskytnúť informácie o tvrdosti miestnej vody.

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

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

## Ukončenie prvého uvádzania do prevádzky

- Riadte sa prípadnými ďalšími pokynmi na displeji.

Prvé uvádzanie do činnosti je ukončené.

## Prvé čistenie parnej rúry

- Odstráňte z parnej rúry na pečenie prípadné nálepky alebo ochranné fólie.

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

## Čistenie zásobníka na vodu a nádoby na kondenzát

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

- Parnú rúru zapnite tlačidlom zap./vyp. .
- Na otvorenie panela zvolte senzorové tlačidlo .
- Zásobník na vodu a nádobu na kondenzát vyberte. Pre vybratie zatlačte zásobník na vodu a nádobu na kondenzát ľahko nahor.
- Zásobník na vodu a nádobu na kondenzát umyte ručne alebo v umývačke riadu.

### Čistenie príslušenstva/ohrevného priestoru

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

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

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

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

Výrobca parnú rúru pred expedíciou ošetril 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 parnú rúru 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 bezvadnú funkciu prístroja.

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

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

- Vyberte zásobník na vodu a naplňte ho až po značku „max“.
- Zasuňte zásobník na vodu.
- Uvedte parnú rúru 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 parnú rúru 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“).

# Prvé uvedenie do prevádzky

---

## Zohriatie parnej rúry

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

 **Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.**

Parná rúra je počas prevádzky horúca. Môžete sa na parnej rúre, ohrevnom priestore, záchytnéj mriežke a príslušenstve popáliť.

Pri práci v horúcom priestore používajte chňapky na hrnce.

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

Počas varenia sa postarajte o dobré vetranie kuchyne.

## Prehľad nastavení

| položka menu                                                                            | možné nastavenia                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Jazyk  | ...   deutsch   english   ...<br>Lokalita                                                                                                                                                                                                        |
| Denný čas                                                                               | Zobrazenie<br>Zap.*   Vyp.   Nočné vypínanie<br>Znázornenie<br>Analogové*   Digitálne<br>Formát času<br>24 h*   12 h (am/pm)<br>Nastaviť                                                                                                         |
| Dátum                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Osvetlenie                                                                              | Zap.<br>„Zapnúť“ na 15 sekúnd*<br>Vyp.                                                                                                                                                                                                           |
| Úvodná obrazovka                                                                        | Hlavné menu*<br>Prevádzkové spôsoby<br>Automatické programy<br>Špeciálne programy<br>Vlastné programy<br>MyMiele                                                                                                                                 |
| Displej                                                                                 | Jas<br><br>Farebná schéma<br>Svetlé   Tmavé*<br>QuickTouch<br>Zap.   Vyp.*                                                                                      |
| Hlasitosť                                                                               | Signálne tóny<br><br>Tón tlačidiel<br><br>Uvítacia melódia<br>Zap.*   Vyp. |
| Jednotky                                                                                | Hmotnosť<br>g*   lb   lb/oz<br>Teplota<br>°C*   °F                                                                                                                                                                                               |

\* nastavenie z výroby

# Nastavenia

| položka menu                  | možné nastavenia                                                                                                                                                      |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Udržiavanie teploty           | Zap.<br>Vyp.*                                                                                                                                                         |
| Redukcia pary                 | Zap.*<br>Vyp.                                                                                                                                                         |
| Navrhované teploty            |                                                                                                                                                                       |
| Booster                       | Zap.*<br>Vyp.                                                                                                                                                         |
| Automatické preplachovanie    | Zap.*<br>Vyp.                                                                                                                                                         |
| Tvrdosť vody                  | 1° dH   ...   15° dH*   ...   70° dH                                                                                                                                  |
| Senzor priblíženia            | Zapnúť svetlo<br>Pri prebieh. procese*   Vždy zapnuté   Vyp.<br>Zapnite prístroj<br>Zap.   Vyp.*<br>Potvrdiť signálne tóny<br>Zap.*   Vyp.                            |
| Zabezpečenie                  | Zablokovanie sprevádzkov. <br>Zap.   Vyp.*<br>Zablokovanie tlačidiel<br>Zap.   Vyp.* |
| Rozpoz. čelnej strany nábytku | Zap.<br>Vyp.*                                                                                                                                                         |
| Miele@home                    | Aktivovať<br>Deaktivovať<br>Stav pripojenia<br>Zriadiť nanovo<br>Resetovať<br>Vytvoriť                                                                                |
| Vzdialené ovládanie           | Zap.*<br>Vyp.                                                                                                                                                         |
| SuperVision                   | Zobrazenie SuperVision<br>Zap.   Vyp.*<br>Zobrazenie v Standby<br>Zap.   Len pri chybách*<br>Zoznam prístrojov<br>Zobraziť prístroj   Signálne tóny                   |

\* nastavenie z výroby

| položka menu        | možné nastavenia                                                          |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| RemoteUpdate        | Zap.*<br>Vyp.                                                             |
| Verzia software     |                                                                           |
| Právne informácie   | Licencie Open Source                                                      |
| Predajca            | Výstavná prevádzka<br>Zap.   Vyp.*                                        |
| Nastavenia z výroby | Nastavenia prístroja<br>Vlastné programy<br>MyMiele<br>Navrhované teploty |

\* nastavenie z výroby

# Nastavenia

## Vyvolanie menu „Nastavenia“

V menu  Nastavenia môžete Vašu parnú rúru personalizovať tak, že nastavenie z výroby prispôsobíte Vaším potrebám.

Nachádzate sa v hlavnom menu.

- Zvoľte  Nastavenia.
- Zvoľte požadované nastavenie.

Nastavenia môžete kontrolovať alebo meniť.

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

## Jazyk

Môžete nastaviť svoj jazyk a svoju lokalitu.

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

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

## Denný čas

### Zobrazenie

Zvoľte spôsob zobrazenia denného času pri vypnutej parnej rúre:

- Zap.  
Denný čas sa zobrazí vždy na displeji.  
Ak naviac zvolíte nastavenie Displej | QuickTouch | Zap., budú všetky senzorové tlačidlá reagovať na stlačenie ihneď a snímač priblíženia rozpozná automaticky, keď sa blížite k displeju. Ak zvolíte naviac nastavenie Displej | QuickTouch | Vyp. budete musieť parnú rúru zapnúť skôr, ako ju budete môcť obsluhovať.
- Vyp.  
Displej je pre úsporu energie vypnutý. Skôr ako budete používať parnú rúru, musíte ju zapnúť.
- Nočné vypínanie  
Pre úsporu energie sa denný čas na displeji zobrazuje len od 5 hodín do 23 hodín. V zvyšnej dobe je displej vypnutý.

## Znázornenie

Denný čas môžete nechať zobrazovať Analógové (vo forme hodín s ciferníkom), alebo Digitálne (hod:min).

Pri digitálnom zobrazení sa na displeji objaví dodatočne dátum.

## Formát času

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

## Nastaviť

Nastavte hodiny a minúty.

**Tip:** Keď neprebíha príprava pokrmu, stlačte denný čas v riadkuu záhlavia, aby ste ho zmenili.

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

Ak je parná rúra pripojená k WiFi sieti a prihlásená v aplikácii Miele, denný čas sa synchronizuje podľa nastavenia lokality v aplikácii Miele.

## Dátum

Nastavte dátum.

Dátum sa zobrazuje pri vypnutej parnej rúre len pri nastavení Denný čas | Znázornenie | Digitálne.

## Osvetlenie

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

# Nastavenia

## Úvodná obrazovka

Z výroby sa pri zapnutí parnej rúry zobrazuje hlavné menu. Miesto toho môžete ako spúšťačiu obrazovku zvoliť aj napr. priamo prevádzkové spôsoby alebo záznamy MyMiele (viď kapitola „MyMiele“).

Zmenená štartovacia obrazovka sa bude zobrazovať až po ďalšom zapnutí parnej rúry.

Do hlavného menu sa dostanete zvolením senzorového tlačidla ↵, alebo prostredníctvom menu v riadku záhlavia.

## Displej

### Jas

Jas displeja sa nastavuje pruhom tvoreným segmentami.

- ■■■■■■■■  
maximálny jas
- ■■■■■■■  
minimálny jas

### Farebná schéma

Zvoľte si, či bude displej zobrazovaný svetlou alebo tmavou farebnou schémou.

- Svetlé  
Displej má svetlé pozadie s tmavým písmom.
- Tmavé  
Displej má tmavé pozadie so svetlým písmom.

## QuickTouch

Zvoľte, ako majú reagovať senzorové tlačidlá a snímač priblíženia, keď je parná rúra vypnutá:

- Zap.  
Ak ste navyše zvolili nastavenie Denný čas | Zobrazenie | Zap. alebo Nočné vypínanie senzorové tlačidlá a senzor priblíženia reagujú aj pri vypnutej parnej rúre.
- Vyp.  
Nezávisle od nastavenia Denný čas | Zobrazenie reagujú senzorové tlačidlá a senzor priblíženia len vtedy, keď je parná rúra zapnutá ako aj určitú dobu po vypnutí parnej rúry.

## Hlasitosť

### Signálne tóny

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

Hlasitosť signálnych tónov sa zobrazuje pruhom segmentov.

- ■■■■■■■■

maximálna hlasitosť

- □□□□□□□

signálne tóny sú vypnuté

### 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) alebo librách/unciach (lb/oz).

### Teplota

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

# Nastavenia

## Udržiavanie teploty

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

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

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

## Redukcia pary

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

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

## Navrhované teploty

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

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

- Zvoľte požadovaný spôsob prevádzky.

Zobrazí sa navrhovaná teplota a súčasne teplotný rozsah, v ktorom ju môžete meniť.

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

## Booster

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

- Zap.

Funkcia **Booster** je počas zahrievacej fázy prípravy automaticky zapnutá.

Výhrevné teleso pre grilovanie, kruhové teleso a ventilátor predhrievajú ohrevný priestor súčasne na želanú teplotu.

- Vyp.

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

Funkciu **Booster** na proces prípravy môžete zapnúť alebo vypnúť aj cez rolovacie menu.

## Automatické preplachovanie

Potom ako vypnete parnú rúru, 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.

## Tvrdosť vody

Aby parná rúra bezchybne fungovala a bola v správnom okamihu odvápnená, musíte nastaviť miestnu tvrdosť vody. Čím je voda tvrdšia, o to častejšie musí byť parná rúra odvápnená. Príslušná vodáreň Vám môže poskytnúť informácie o tvrdosti miestnej pitnej vody.

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

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

■ Nastavte Vašu miestnu tvrdosť vody.

■ Potvrďte pomocou OK.

| Tvrdosť vody |        | Obsah vápnika<br>mg/l $\text{Ca}^{2+}$ alebo<br>ppm (mg $\text{Ca}^{2+}$ /l) | Na-<br>stave-<br>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                   |

| Tvrdosť vody |           | Obsah vápnika<br>mg/l $\text{Ca}^{2+}$ alebo<br>ppm (mg $\text{Ca}^{2+}$ /l) | Na-<br>stave-<br>nie |
|--------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| °dH          | mmol/l    |                                                                              |                      |
| 13           | 2,3       | 93                                                                           | 13                   |
| 14           | 2,5       | 100                                                                          | 14                   |
| 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                |

## Senzor priblíženia

Senzor priblíženia rozpozná, keď sa priblížite k dotykovému displeju napr. rukou alebo telom.

Ak chcete, aby senzor priblíženia reagoval vždy pri vypnutej parnej rúre, zvolte nastavenie Displej | QuickTouch | Zap..

## Zapnúť svetlo

- Pri prebieh. procese  
Akonáhle sa počas prípravy pokrmu priblížite k dotykovému displeju, zapne sa osvetlenie ohrevného priestoru. Osvetlenie ohrevného priestoru sa po 15 sekundách opäť automaticky vypne.
- Vždy zapnuté  
Akonáhle sa počas prípravy pokrmu priblížite k dotykovému displeju, zapne sa osvetlenie ohrevného priestoru. Osvetlenie ohrevného priestoru sa po 15 sekundách opäť automaticky vypne.
- Vyp.  
Keď sa priblížite k dotykovému displeju, snímač priblíženia nereaguje. Zapnite osvetlenie ohrevného priestoru  na 15 sekúnd voľbou senzora tlačidla.

## Zapnite prístroj

- Zap.  
Keď sa zobrazuje denný čas, parná rúra sa zapne a zobrazí sa hlavné menu, akonáhle sa priblížite k dotykovému displeju.
- Vyp.  
Keď sa priblížite k dotykovému displeju, snímač priblíženia nereaguje. Parnú rúru zapnite tlačidlom zap./vyp. .

## Potvrdiť signálne tóny

- Zap.  
Akonáhle sa priblížite k dotykovému displeju, vypnú sa signálne tóny.
- Vyp.  
Keď sa priblížite k dotykovému displeju, snímač priblíženia nereaguje. Signálne tóny manuálne vypnite.

# Nastavenia

## Zabezpečenie

### Zablokovanie sprevádzkov.

Zablokovanie sprevádzkovania bráni neúmyselnému zapnutiu parnej rúry.

Pri aktivovanom zablokovaní sprevádzkovania môžete naďalej ihneď používať alarm a kuchynský budík ako aj funkciu MobileStart.

Zablokovanie sprevádzkovania zostane zapnuté po výpadku el. prúdu.

- Zap.  
Zablokovanie sprevádzkovania sa aktivuje. Skôr ako budete môcť parnú rúru používať, zapnite ju a najmenej 6 sekúnd držte symbol .
- Vyp.  
Zablokovanie sprevádzkovania je deaktivované. Parnú rúru môžete používať ako obvykle.

## Zablokovanie tlačidiel

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

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

## Rozpoz. čelnej strany nábytku

- Zap.  
Rozpoznanie čela nábytku je aktivované. Parná rúra snímačom priblíženia rozpozná, či sú dvierka nábytku zatvorené.  
  
Pri zatvorených dvierkach nábytku sa parná rúra po určitej dobe automaticky vypne.
- Vyp.  
Rozpoznanie čela nábytku je deaktivované. Parná rúra nerozpozná, či sú dvierka nábytku zatvorené.

Ak bola parná rúra vstavaná za čelo nábytku (napr. dvierka), parná rúra, montážna skriňa a podlaha sa môžu poškodiť teplom a vlhkosťou nahromadenou za zatvoreným čelom. Počas používania parnej rúry nechajte vždy otvorené dvierka nábytku. Dvierka nábytku zatvorte až po úplnom vychladnutí parnej rúry.

**Tip:** Ak chcete používať modus sabbat, vypnite rozpoznanie čelnej strany nábytku.

## Miele@home

Parná rúra patrí k prístrojom pre domácnosť Miele@home a je vybavená funkciou SuperVision.

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.
- Zriadiť nanovo  
Toto nastavenie sa zobrazuje len vtedy, keď je vytvorená WiFi sieť. Vynúľujete sieťové nastavenia a ihneď vytvoríte nové pripojenie k sieti.

# Nastavenia

## - Resetovať

Toto nastavenie sa zobrazuje len vtedy, keď je vytvorená WiFi sieť. WiFi funkcia sa vypne a pripojenie k WiFi sieti sa resetuje na nastavenie z výroby. Aby ste mohli využívať Miele@home, musíte pripojenie k WiFi sieti vytvoriť opäť.

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

## - Vytvoriť

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

## Vzdialené ovládanie

Ak máte na svojom mobilnom konco-  
vom zariadení nainštalovanú aplikáciu  
Miele a máte aktivované vzdialené  
ovládanie (Zap.), môžete používať fun-  
kciiu MobileStart a napríklad vyvolať  
upozornenie k prebiehajúcim prípravám  
pokrmov.

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

## Aktivácia funkcie MobileStart

- Zvoľte senzorové tlačidlo , pre akti-  
vovanie funkcie MobileStart.

Senzorové tlačidlo  svieti. Parnú rúru  
môžete ovládať vzdialene cez aplikáciu  
Miele.

Priame ovládanie na parnej rúre má  
prednosť pred vzdialeným ovládaním  
cez aplikáciu.

MobileStart môžete používať, ak svieti  
senzorové tlačidlo .

## SuperVision

Parná rúra patrí k prístrojom pre domácnosť kompatibilným s Miele@home a je vybavená funkciou SuperVision na kontrolu ostatných prístrojov pre domácnosť v systéme Miele@home.

Funkciu SuperVision môžete aktivovať až keď máte nainštalovaný systém Miele@home.

### Zobrazenie SuperVision

- Zap.  
Funkcia SuperVision je zapnutá.  
Na displeji vpravo hore sa zobrazuje symbol .
- Vyp.  
Funkcia SuperVision je vypnutá.

### Zobrazenie v Standby

Funkcia SuperVision je k dispozícii aj v pohotovostnom režime. Predpokladom, že je zapnuté denné zobrazovanie času (Nastavenia | Denný čas | Zobrazenie | Zap.).

- Zap.  
Aktívne domáce spotrebiče, ktoré sú prihlásené do systému Miele@home sa vždy zobrazujú.
- Len pri chybách  
Zobrazujú sa výhradne chyby aktívnych prístrojov pre domácnosť.

## Zoznam prístrojov

Nalistujú sa všetky domáce spotrebiče prihlásené do Miele@home. Keď vyberiete prístroj, môžete vyvolať ďalšie nastavenia:

- Zobraziť prístroj
  - Zap.  
Funkcia SuperVision pre tento prístroj je zapnutá.
  - Vyp.  
Funkcia SuperVision pre tento prístroj je vypnutá. Prístroj je naďalej prihlásený do systému Miele@home. Chyby sa zobrazujú, aj keď je funkcia SuperVision pre tento prístroj vypnutá.
- Signálne tóny  
Môžete nastaviť, či sú signálne tóny pre tento prístroj zapnuté (Zap.) alebo vypnuté (Vyp.).

## RemoteUpdate

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

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

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

### Zapnutie/vypnutie

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

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

## Priebeh aktualizácie RemoteUpdate

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

Ak je k dispozícii aktualizácia, na displeji Vašej parnej rúry sa objaví hlásenie.

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

Ak nechcete inštalovať aktualizáciu, vypnite 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 vynulovať.
- Počas aktualizácie nevypnite parnú rúru. V inom prípade sa aktualizácia stornuje a nenainštaluje.
- Niektoré aktualizácie softwaru môže vykonávať len servisná služba Miele.

## Verzia software

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

- Potvrďte pomocou **OK**.

## Právne informácie

Pod položkou Licencie Open Source nájdete prehľad integrovaných Open-Source komponentov.

- Potvrďte pomocou **OK**.

## Predajca

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

## Výstavná prevádzka

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

- Zap.  
Výstavná prevádzka sa aktivuje ak tlačíte najmenej 4 sekundy **OK**.
- Vyp.  
Výstavná prevádzka sa deaktivuje ak tlačíte najmenej 4 sekundy **OK**. Parnú rúru môžete používať ako obvykle.

## Nastavenia z výroby

- Nastavenia prístroja  
Všetky nastavenia sa vrátia do nastavenia z výroby.
- Vlastné programy  
Všetky vlastné programy sa vymažú.
- MyMiele  
Všetky záznamy MyMiele sa vymažú.
- Navrhované teploty  
Zmenené navrhované teploty sa vrátia do nastavení z výroby.

# Alarm + kuchynský budík

Senzorovým tlačidlom  môžete nastaviť kuchynský budík (napr. pri varení vaječ) alebo nastaviť alarm, (pevný denný) čas.

Môžete nastaviť súčasne dva alarmy, dva časy kuchynského budíka alebo jeden alarm a jeden čas kuchynského budíka.

## Používanie funkcie Alarm

Alarm  môžete použiť na nastavenie pevného denného času, kedy má zaznieť signálny tón.

### Nastavenie alarmu

Ak ste zvolili nastavenie Displej | QuickTouch | Vyp., zapnite parnú rúru, aby ste nastavili alarm. Pri vypnutej parnej rúre sa bude potom zobrazovať denný čas alarmu.

- Zvoľte senzorové tlačidlo .
- Zvoľte  Alarm.
- Nastavte denný čas alarmu.
- Potvrďte s Zatvoriť.

Ak je parná rúra na pečenie vypnutá, zobrazuje sa  a denný čas alarmu miesto aktuálneho denného času.

Keď prebieha súčasne príprava pokrmu alebo sa nachádzate v menu, zobrazuje sa vpravo hore na displeji denný čas alarmu a .

V nastavenom dennom čase alarmu blíká  vedľa denného času na displeji a znie signálny tón.

- Zvoľte senzorové tlačidlo  alebo nastavený denný čas na displeji.

Vypnú sa akustické a optické signály.

### Zmena alarmu

- Zvoľte alarm na displeji alebo zvoľte senzorové tlačidlo  a potom požadovaný alarm.

Zobrazí sa nastavený čas alarmu.

- Nastavte nový denný čas alarmu.
- Potvrďte s Zatvoriť.

Zmenený čas alarmu sa uloží a zobrazí sa na displeji.

### Vymazanie alarmu

- Zvoľte alarm na displeji alebo zvoľte senzorové tlačidlo  a potom požadovaný alarm.

Zobrazí sa nastavený čas alarmu.

- Zvoľte Vymazať.
- Potvrďte s Zatvoriť.

Alarm sa vymaže.

### Používanie funkcie Kuchynský budík

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

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

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

### Nastavenie kuchynského budíka

Ak ste zvolili nastavenie Displej | QuickTouch | Vyp., zapnite parnú rúru, aby ste nastavili kuchynský budík. Odpočítavanie času kuchynského budíka sa potom zobrazuje pri vypnutej parnej rúre.

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

- Zvoľte senzorové tlačidlo .
- Zvoľte  Kuchynský budík.
- Nastavte kuchynský budík.
- Potvrďte s Zatvoriť.

Ak je parná rúra vypnutá, zobrazuje sa miesto aktuálneho denného času odpočítavanie času na kuchynskom budíku .

Keď prebieha súčasne príprava pokrmu alebo sa nachádzate v menu, zobrazuje sa vpravo hore na displeji odpočítavanie času na kuchynskom budíku a .

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

- Zvoľte senzorové tlačidlo  alebo požadovaný kuchynský budík na displeji.

Vypnú sa akustické a optické signály.

### Zmena kuchynského budíka

- Zvoľte kuchynský budík vpravo hore na displeji alebo zvoľte senzorové tlačidlo  a nakoniec požadovaný kuchynský budík.

Objaví sa nastavený kuchynský budík.

- Nastavte nový čas kuchynského budíka.
- Potvrďte s Zatvoriť.

Zmenený čas kuchynského budíka sa uloží a po minútach sa odpočítava. Časy kuchynského budíka kratšie ako 10 minút sa odpočítavajú po sekundách.

### Vymazanie kuchynského budíka

- Zvoľte kuchynský budík vpravo hore na displeji alebo zvoľte senzorové tlačidlo  a nakoniec požadovaný kuchynský budík.

Objaví sa nastavený kuchynský budík.

- Zvoľte Vymazať.
- Potvrďte s Zatvoriť.

Kuchynský budík sa vymaže.

# Hlavné menu a submenu

| menu                                                                                                          | navrhovaná hodnota | rozsah     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|------------|
| Prevádzkové spôsoby          |                    |            |
| Horúci vzduch plus           | 160 °C             | 30–225 °C  |
| Horné / spodné pečenie       | 180 °C             | 30–225 °C  |
| Kombinovaná príprava         |                    |            |
| Kombi + Horúci vzduch plus   | 170 °C             | 30–225 °C  |
| Komb. + horné / spodné peč.  | 180 °C             | 30–225 °C  |
| Komb. + gril                 | stupeň 3           | stupeň 1–3 |
| Príprava v pare              | 100 °C             | 40–100 °C  |
| Sous-vide                    | 65 °C              | 45–90 °C   |
| Intenzívne pečenie           | 180 °C             | 50–225 °C  |
| Spodné pečenie               | 190 °C             | 100–200 °C |
| Horné pečenie                | 190 °C             | 100–225 °C |
| Veľký gril                   | stupeň 3           | stupeň 1–3 |
| Malý gril                    | stupeň 3           | stupeň 1–3 |
| Gril s cirkuláciou           | 200 °C             | 50–225 °C  |
| Špeciálny koláč              | 160 °C             | 30–225 °C  |
| Eco horúci vzduch          | 180 °C             | 30–225 °C  |
| Eco príprava v pare        | 100 °C             | 40–100 °C  |
| Automatické programy       |                    |            |
| Špeciálne použitie         |                    |            |
| Ohrev                                                                                                         | 130 °C             | 120–140 °C |
| Rozmrazovanie                                                                                                 | 60 °C              | 50–60 °C   |

## Hlavné menu a submenu

| menu                                                                                                                                                                        | navrhovaná hodnota | rozsah    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------|
| Špeciálne použitie                                                                         |                    |           |
| Mix & Match                                                                                                                                                                 |                    |           |
| Príprava do chrumkava                                                                                                                                                       | –                  | –         |
| Šetrná príprava                                                                                                                                                             | –                  | –         |
| Ohrev do chrumkava                                                                                                                                                          | –                  | –         |
| Šetrný ohrev                                                                                                                                                                | –                  | –         |
| Blanširovanie                                                                                                                                                               | –                  | –         |
| Zaváranie                                                                                                                                                                   | 90 °C              | 80–100 °C |
| Sušenie                                                                                                                                                                     | 50 °C              | 30–70 °C  |
| Kysnutie cesta                                                                                                                                                              | –                  | –         |
| Príprava menu                                                                                                                                                               | –                  | –         |
| Dezinfekcia riadu                                                                                                                                                           | –                  | –         |
| Program Sabbath                                                                                                                                                             | 180 °C             | 50–225 °C |
| Nahrievanie riadu                                                                                                                                                           | 50 °C              | 50–80 °C  |
| Udržiavanie teploty                                                                                                                                                         | 65 °C              | 40–100 °C |
| MyMiele   |                    |           |
| Vlastné programy                                                                         |                    |           |
| Nastavenia                                                                               |                    |           |
| Údržba                                                                                   |                    |           |
| Odvápnenie                                                                                                                                                                  |                    |           |
| Odmočenie                                                                                                                                                                   |                    |           |
| Sušenie                                                                                                                                                                     |                    |           |
| Preplach                                                                                                                                                                    |                    |           |

## 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.

### Nastavenia

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

### Režim úspory energie

Parná rúra 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“).

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 parnú rúru.

Zobrazí sa hlavné menu.

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

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

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

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

Zobrazí sa spôsob prevádzky a navrhované hodnoty pre teplotu a tiež vlhkosť.

- V prípade potreby zmeňte navrhované hodnoty.

Navrhované hodnoty sa v priebehu niekoľkých sekúnd prevezmú. Dodatočne môžete meniť teplotu a vlhkosť výberom zobrazenia teploty alebo vlhkosti.

- Potvrdte 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 Ukončiť.

 **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.

## Čistenie parnej rúry

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

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.

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

## Doplnenie vody

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

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

Príprava pokrmu pokračuje.

## Zmena hodnôt a nastavení pre prípravu pokrmu

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

Podľa prevádzkového spôsobu môžete meniť nasledovné nastavenia:

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

## Zmena teploty a teploty jadra

Navrhovanú teplotu môžete zmeniť navždy pomocou Nastavenia | Navrhované teploty, aby odpovedala Vaším osobným zvyklostiam.

Teplota jadra  sa zobrazuje len vtedy, keď používate pokrmový teplomer (viď kapitola „Pečenie“, odstavec „Pokrmový teplomer“).

- Stlačte indikátor teploty.
- V prípade potreby zmeňte teplotu a teplotu jadra .
- Potvrďte pomocou OK.

Príprava pokrmu pokračuje so zmenenými žiadanými teplotami.

### Vlhkosť zmeniť

- Dotknite sa indikátora vlhkosti.
- Zmeňte vlhkosť.
- Potvrďte pomocou OK.

Príprava pokrmu pokračuje so zmenenou požadovanou vlhkosťou.

## Nastavenie doby prípravy

Ak je medzi vloženíím 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 pokrmov.

- 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  
Vy určujete okamžik, 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 ☺ alebo Časovač.
- Nastavte požadované časy.
- Potvrďte pomocou OK.

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 ☺, časovač, alebo Časovač.
- Zvoľte požadovaný čas a zmeňte ho.
- Potvrďte pomocou OK.

Pri výpadku prúdu sa nastavenia vymažú.

## Zrušenie nastavenej doby prípravy

- Zvoľte ☺, časovač, alebo Časovač.
- Zvoľte požadovaný čas.
- Zvoľte Vymazať.
- Potvrďte pomocou OK.

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

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

## Stornovanie prípravy pokrmu

Ak stornujete prípravu pokrmu, vypne sa vyhrievanie a osvetlenie ohrevného priestoru. Vymažú sa nastavené doby prípravy.

## Stornovanie prípravy pokrmu bez nastavenej doby prípravy

- Zvoľte Ukončiť.

Zobrazí sa hlavné menu.

## Stornovanie prípravy pokrmu s nastavenou dobou prípravy

- Zvoľte Prerušit.

Zobrazí sa Prerušit proces?.

- Zvoľte Áno.

Zobrazí sa hlavné menu.

## Prerušenie procesu prípravy

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

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



Nebezpečenstvo úrazu horúcou parou.

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

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



Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami a horúcim pokrmom.

Parná rúra je počas prevádzky horúca. Môžete sa na parnej rúre, výhrevných telesách, mriežke a príslušenstve popáliť.

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

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

Keď zatvoríte dvierka, bude príprava pokrmu pokračovať.

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

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

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

## Predohrev ohrevného priestoru

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

Funkcia **Predhriatie** sa môže použiť v každom spôsobe prevádzky rúra (okrem **Eco horúci vzduch** ) a musí sa pre každý proces prípravy osobitne zapnúť.

Predohrev ohrevného priestoru je potrebný len pri niekoľko málo prípravách.

- Ohrevný priestor predhrievajte pri týchto prípravách a prevádzkových spôsoboch:
- múčnik a pečivo s krátkou dobou prípravy (do asi 30 minút) ako aj citlivé cestá (napr. piškóta) v prevádzkovom spôsobe **Horné / spodné pečenie** 

### Booster

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

- Horúci vzduch plus 
- Horné / spodné pečenie 

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

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

Pri týchto prípravách vypnite funkciu **Booster**.

## Booster pre jednu prípravu pokrmu zapnúť alebo vypnúť.

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

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

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

Pre tento proces prípravy chcete vypnúť funkciu **Booster**.

- Potiahnite rolovacie menu smerom dole.

**Booster** je označený oranžovo.

- Zvoľte **Booster**.

**Booster** je podľa farebnej schémy označený čiernou alebo bielou.

- Zatvorte rolovacie menu.

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.

- Potiahnite rolovacie menu smerom dole.

Predhriatie je podľa farebnej schémy označený čiernou alebo bielou.

- Zvoľte Predhriatie.

Predhriatie je označený oranžovo.

- Zatvorte rolovacie menu.

Hlásenie Pokrm zasuňte 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 koláč 

## 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.

- Potiahnite rolovacie menu smerom dole.

Crisp function je podľa farebnej schémy označený čiernou alebo bielou.

- Zvoľte Crisp function.

Crisp function je označený oranžovo.

- Zatvorte rolovacie menu.

Funkcia Crisp function je zapnutá. Rolovacím menu 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 Dávkov. pary a Štart je podsvietené zeleným, môžete spustiť dávky pary.

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

- Zvoľte Štart.

Spustí sa dávka pary. Trvá asi 1 minútu.

- Na spustenie ďalších dávok pary postupujte príslušným spôsobom, akonáhle sa Štart podsvieti opäť zeleným.

## Zmena prevádzkového spôsobu

Počas prípravy pokrmu môžete prejsť na iný prevádzkový spôsob.

- Zvoľte symbol zvoleného prevádzkového spôsobu.
- Ak ste nastavili dobu prípravy, potvrdte hlásenie *Prerušit proces?* pomocou *Áno*.
- Zvoľte nový spôsob prevádzky.

Zobrazí sa zmenený prevádzkový spôsob a príslušné navrhované hodnoty.

- Nastavte hodnoty pre prípravu pokrmu a potvrdte pomocou *OK*.

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

K parnej rúre 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.

## 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 parnej rúre. Doby prípravy je možné preniesť na parnú rúru. Uvedomte si pritom, že pri príprave v pare nie je možné vyprážanie.

### Univerzálny plech a kombi rošt

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

Keď používate univerzálny plech s položeným kombi roštom, zasuníte 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

Prevádzkové spôsoby ☐ | 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 ☐ Auto | Zelenina | ... |

alebo

Prevádzkové spôsoby ☐

Teplota: 100 °C

Doba prípravy: viď tabuľka

## Príprava v pare

| <b>zelenina</b>                                                |  [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<br>celé<br>polené<br>lúpané                   | 27–29<br>21–22<br>16–18                                                                 |
| zemiaky prevažne na šalát lúpané<br>celé<br>polené<br>štvrtené | 25–27<br>19–21<br>17–18                                                                 |
| zemiaky na kašu, lúpané<br>celé<br>polené<br>štvrtené          | 26–28<br>19–20<br>15–16                                                                 |
| kaleráb, nakrájaný na kocky                                    | 6–7                                                                                     |
| tekvice, nakrájaná na kocky                                    | 2–4                                                                                     |
| kukurličné šúľky                                               | 30–35                                                                                   |
| mangold, krájaný                                               | 2–3                                                                                     |

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

 doba prípravy

# Príprava v pare

---

## Ryby

### Čerstvý tovar

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

### Hlbokozmrazené potraviny

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

### Príprava

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

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

### Naparovacie misky

Naparovacie misky s perforovaným dnom vytrite tukom.

### Výšková úroveň

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

## Teplota

### 85–90 °C

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

### 100 °C

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

Na prípravu rýb v šťave alebo vo vývare.

### Doba prípravy

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

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

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

## Tipy

- Použitím korenia a bylínok, napríklad kôpru podporíte vlastnú chuť.
- Väčšie ryby pripravujte v polohe, v akej plávajú. Aby ste túto polohu udržali, postavte na naparovaciu misku malú šálku hore dnom alebo podporný predmet. Rybu na ňu položte stranou s otvoreným bruchom.
- Zvyšky a odrezky ako kosti, plutvy a hlavu ryby dajte spolu s polievkovou zeleninou a studenou vodou do naparovacej misky, aby ste dosiahli **rybí vývar**. Varte pri 100 °C po dobu 60–90 minút. Čím dlhšia je doba prípravy, tým silnejší je vývar.
- Pre prípravu **ryba na modro** sa ryba varí v octovej vode (pomer ocot podľa receptu). Dôležité je nepoškodiť kožu ryby. Na túto prípravu sú vhodné: kapor, pstruh, lieň, úhor a losos.

## Nastavenia

Automatické programy  | Ryba | ... |  
Príprava v pare

alebo

Prevádzkové spôsoby  | 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 alebo univerzálny plech, 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 polievkovou zeleninou a studenou vodou do naparovacej misky. Čím dlhšia je doba prípravy, tým silnejší je vývar.

### Nastavenia

Automatické programy  | Mäso | ... |  
Príprava v pare

alebo

Prevádzkové spôsoby  | 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     |
| kotleť, 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

Prevádzkové spôsoby  | Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

|                       |  : |  [min] |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>dlhozrnná ryža</b> |                                                                                     |                                                                                          |
| ryža basmati          | 1 : 1,5                                                                             | 15                                                                                       |
| ryža parboiled        | 1 : 1,5                                                                             | 23–25                                                                                    |
| celozrnná ryža        | 1 : 1,5                                                                             | 26–29                                                                                    |
| divoká ryža           | 1 : 1,5                                                                             | 26–29                                                                                    |
| <b>guľatá ryža:</b>   |                                                                                     |                                                                                          |
| 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

Prevádzkové spôsoby  | Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

|                           | pomer<br>obilniny : tekutina |  [min] |
|---------------------------|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| amarant                   | 1 : 1,5                      | 15–17                                                                                   |
| bulgur                    | 1 : 1,5                      | 9                                                                                       |
| pražená špalda, celá      | 1 : 1                        | 18–20                                                                                   |
| pražená špalda, šrotovaná | 1 : 1                        | 7                                                                                       |
| 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 oddelte a rovnomerne rozložte v napaľovacej miske.

### Nastavenia

Automatické programy  | Cestoviny | ... |

alebo

Prevádzkové spôsoby  | Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy viď tabuľka

| čerstvé cestoviny                             |  [min] |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| gnocchi                                       | 2                                                                                       |
| halušky                                       | 1                                                                                       |
| ravioli                                       | 2                                                                                       |
| spätzle                                       | 1                                                                                       |
| tortellini                                    | 2                                                                                       |
| <b>sušené cestoviny,<br/>ponorené vo vode</b> |                                                                                         |
| 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

Prevádzkové spôsoby  | 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 skráti. Namáčané strukoviny musia byť pri varení ponorené v tekutine.

**Šošovica** sa nemusí namáčať.

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

## Nastavenia

Automatické programy  | Strukoviny | ... |

alebo

Prevádzkové spôsoby  | Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

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

 doba prípravy

## Príprava v pare

| nenamáčané             |                                |         |
|------------------------|--------------------------------|---------|
|                        | pomer<br>strukoviny : tekutiny | 🕒 [min] |
| <b>fazuľa</b>          |                                |         |
| 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   |
| <b>šošovica</b>        |                                |         |
| hnedá šošovica         | 1 : 2                          | 13–14   |
| červená šošovica       | 1 : 2                          | 7       |
| <b>hrach</b>           |                                |         |
| 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 závary, vymažte naparovacie misky s plným dnom tukom.

## Nastavenia

Automatické programy  | Slepačie vajcia | ... |

alebo

Prevádzkové spôsoby  | Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

|                                                      |  [min] |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>veľkosť S</b><br>na mätko<br>stredne<br>na tvrdo  | 3<br>5<br>9                                                                             |
| <b>veľkosť M</b><br>na mätko<br>stredne<br>na tvrdo  | 4<br>6<br>10                                                                            |
| <b>veľkosť L</b><br>na mätko<br>stredne<br>na tvrdo  | 5<br>6–7<br>12                                                                          |
| <b>veľkosť XL</b><br>na mätko<br>stredne<br>na tvrdo | 6<br>8<br>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, zasunite pod ňu misku s plným dnom. Takto nestratíte ani šťavu.

**Tip:** Zachytenú šťavu môžete použiť na prípravu tortovej polevy.

## Nastavenia

Automatické programy  | Ovocie | ... |

alebo

Prevádzkové spôsoby  | Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

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

🕒 doba prípravy

## Údeniny

### Nastavenia

Automatické programy  | Údeniny | ... |

alebo

Prevádzkové spôsoby  | Príprava v pare 

Teplota: 90 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

| údeniny       | 🕒 [min] |
|---------------|---------|
| párky         | 6–8     |
| klobásy       | 6–8     |
| biele klobásy | 6–8     |

🕒 doba prípravy

## Kôrovce

### Príprava

Hlboko zmrazené kôrovce pred varením rozmrazte.

Kôrovce olúpte, odstráňte črevo a umyte ich.

### Naparovacie misky

Naparovacie misky s perforovaným dnom vytrite tukom.

### Doba prípravy

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

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

### Nastavenia

Automatické programy  | Kôrovce | ... |

alebo

Prevádzkové spôsoby  | Príprava v pare 

Teplota: viď tabuľka

Doba prípravy viď tabuľka

|                   |  [°C] |  [min] |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| krevely           | 90                                                                                     | 3                                                                                       |
| garnáty           | 90                                                                                     | 3                                                                                       |
| tigrie krevely    | 90                                                                                     | 4                                                                                       |
| kraby             | 90                                                                                     | 3                                                                                       |
| langusty          | 95                                                                                     | 10–15                                                                                   |
| krevely (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 ☒ Auto | Mušľe | ... |

alebo

Prevádzkové spôsoby ☐ | 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 redukciu 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

Tepolta 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 |
| Na-stavenie   | 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.

## 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 neokorenéný a okoreniť ho až po príprave.
- Pridaním soli, cukru a tekutín sa skráti doba prípravy.
- Keď pridáte potraviny obsahujúce kyselinu, ako je citrón alebo ocot, bude pripravený pokrm tuhší.
- Nepoužívajte alkohol alebo cesnak, pretože by mohla vzniknúť nepríjemná chuť.
- Používajte len vákuovacie vrecká vhodné pre veľkosť pripravovaného pokrmu. Ak je vákuovacie vrecko príliš veľké, môže v ňom zostať príliš veľa vzduchu.
- Ak chcete pripravovať viacero potravín v jednom vákuovacom vrecku, uložte do neho potraviny vedľa seba.
- Ak chcete pripravovať potraviny vo viacerých vákuovacích vreckách, položte vrecká vedľa seba na rošt.
- Doba prípravy sú závislé od hrúbky pripravovaného pokrmu.

- Počas prípravy nechajte zatvorené dvierka. Otvorením dierok sa predĺži proces prípravy čo môže viesť k iným výsledkom prípravy.
- Údaje o teplote a dobe prípravy zo Sous-vide-receptov nie je vždy možné prevziať 1:1. Prispôbte tieto nastavenia Vami požadovanému stupňu uvarenia.
- Pri vysokej teplote a/alebo dlhšej dobe prípravy môže dôjsť k nedostatku vody. Kontrolujte medzitým údaje na displeji.

### Tipy

- Pre skrátenie dôb prípravy môžete potraviny 1-2 dni pred prípravou vákuovať. Vákuované potraviny skladujte v chladničke pri teplote maximálne 5 °C. Pre zachovanie kvality a chuti by ste mali potraviny pripraviť najneskoršie po 2 dňoch.
- Tekutiny, napríklad marinádu pred vákuovaním zmrazte, aby nevytekala z vákuovacieho vrečka.
- Po plnení ohnite okraje vákuovacieho vrečka smerom von. Tak získate čistý, bezchybný zvar.
- Ak pripravený pokrm nechcete zjesť hneď po príprave, uložte ho bezprostredne po príprave do ľadovej vody a nechajte ho úplne vychladnúť. Pripravený pokrm potom skladujte pri teplote maximálne 5 °C. Tak zachováte akosť a chuť a predĺžite trvanlivosť.  
**Výnimka:** Hydinu konzumujte hneď po príprave.
- Po príprave pokrmu vákuovacie vrecko 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.

### Použitie prevádzkového spôsobu Sous-vide

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

## Možné príčiny zlých výsledkov

### Vákuovacie vrecko nabobtnalo:

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

### Pripravený pokrm má nepríjemnú príchuť alebo cudziu chuť:

- Zlé skladovanie pokrmu, bol prerušený chladiaci reťazec.
- Pokrm bol pred vákuovaním kontaminovaný zárodkami.
- Pridali ste príliš veľa prísad (napr. korenia).
- Vrecko 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                                                    |                 |     |        |         |
| ananas, 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 dovareniu potravín. Tak zostane zachovaný optimálny stupeň uvarenia.

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

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

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

## Nastavenia

Prevádzkové spôsoby ☐ | 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]             |                             | 🕒 <sup>2</sup> [min] |
|--------------------------------------------------------------|---------------------|-----------------------------|----------------------|
|                                                              | medium <sup>1</sup> | prepe-<br>čené <sup>1</sup> |                      |
| 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 <sup>3</sup>              | 85                  |                             | 15                   |
| kaleráb, plátky <sup>3</sup>                                 | 85                  |                             | 10                   |
| ovocie                                                       |                     |                             |                      |
| ananás, kocky                                                | 85                  |                             | 10                   |
| ostatné                                                      |                     |                             |                      |
| fazuľa biela, namáčaná v pomere 1 : 2<br>(fazuľa : tekutina) | 90                  |                             | 10                   |
| šalotky, v celku                                             | 85                  |                             | 10                   |

🌡️ Teplota, 🕒 čas

<sup>1</sup> Stupeň uvarenia

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

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

<sup>3</sup> 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 parnej rúre 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 napaľovacej 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 obaľované potraviny, napr. rezne by neostali chrumkavé.

Potraviny nie je potrebné pri zohrievaní prikrývať.

## Nastavenia

Špeciálne použitie  | Ohrev alebo

Prevádzkové spôsoby  | Kombinovaná príprava  | Kombi + Horúci vzduch plus 

Teplota: viď tabuľka

Vlhkosť: viď tabuľka

Čas: viď tabuľka

# Špeciálne použitia

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

| potraviny                                                                                                                                                                                          | 🔥 [°C] | 💧 [%] | ⌚* [min] |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|----------|
| <b>zelenina</b>                                                                                                                                                                                    |        |       |          |
| mrkva<br>karfiol<br>kaleráb<br>fazuľa                                                                                                                                                              | 120    | 70    | 8–10     |
| <b>prílohy</b>                                                                                                                                                                                     |        |       |          |
| rezance<br>ryža<br>zemiaky, pozdĺž polené                                                                                                                                                          | 120    | 70    | 8–10     |
| knedle<br>zemiaková kaša                                                                                                                                                                           | 140    | 70    | 18–20    |
| <b>mäso a hydina</b>                                                                                                                                                                               |        |       |          |
| pečenie na plátky, 1,5 cm hrubé<br>rolády, nakrájané na plátky<br>guláš<br>jahňacie ragú<br>Königsbergské fašírky<br>kurací rezeň<br>morčací rezeň, pokrájaný na plátky                            | 140    | 70    | 11–13    |
| <b>stavenie pruh ruhryby</b>                                                                                                                                                                       |        |       |          |
| rybie filé<br>rybia roláda, polená                                                                                                                                                                 | 140    | 70    | 10–12    |
| <b>jedlá na tanieri</b>                                                                                                                                                                            |        |       |          |
| špagety, paradajková omáčka<br>bravčové pečené, zemiaky, zelenina<br>plnená paprika (polená), ryža<br>hydínové fašírky, ryža<br>zeleninová polievka<br>krémová polievka<br>vývar<br>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 parnej rúre 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 hydiná, 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 koreni-ny. Podľa hrúbky stačí na to 2-5 minút.
- Kusové potraviny ako napr. bobule a kusy mäsa po polovici času rozmrazovania navzájom oddelte.
- Nezamrazujte opäť už raz rozmrazené potraviny.
- Zmrazené hotové pokrmy rozmrazujte podľa údajov na obale.

## Nastavenia

Špeciálne použitie  | Rozmrazovanie alebo

Prevádzkové spôsoby  | Príprava v pare 

Teplota: viď tabuľka

Doba rozmrazovania: viď tabuľka

Vyrovňavacia doba : viď tabuľka

## Špeciálne 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] |
|----------------------------------------------------|----------|---------|---------|---------|
| <b>mliečne výrobky</b>                             |          |         |         |         |
| 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   |
| <b>ovocie</b>                                      |          |         |         |         |
| jablková výživa                                    | 250 g    | 60      | 20–25   | 10–15   |
| kúsky jablák                                       | 250 g    | 60      | 20–25   | 10–15   |
| marhule                                            | 500 g    | 60      | 25–28   | 15–20   |
| jahody                                             | 300 g    | 60      | 8–10    | 10–12   |
| maliny/ríbezle                                     | 300 g    | 60      | 8       | 10–12   |
| čerešne                                            | 150 g    | 60      | 15      | 10–15   |
| broskyne                                           | 500 g    | 60      | 25–28   | 15–20   |
| slivky                                             | 250 g    | 60      | 20–25   | 10–15   |
| egreše                                             | 250 g    | 60      | 20–22   | 10–15   |
| <b>zelenina</b>                                    |          |         |         |         |
| zamrazená v kocke                                  | 300 g    | 60      | 20–25   | 10–15   |
| <b>ryby</b>                                        |          |         |         |         |
| 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       |
| <b>hotové jedlá</b>                                |          |         |         |         |
| mäso, zelenina, príoha/<br>husté polievky/polievky | 480 g    | 60      | 20–25   | 10–15   |

## Špeciálne použitia

| zmrazené potraviny                  | množstvo     | 🌡️ [°C] | 🕒 [min] | ⌚ [min] |
|-------------------------------------|--------------|---------|---------|---------|
| <b>mäso</b>                         |              |         |         |         |
| pečené, plátky                      | po 125–150 g | 60      | 8–10    | 15–20   |
| mleté mäso                          | 250 g        | 50      | 15–20   | 10–15   |
|                                     | 500 g        | 50      | 20–30   | 10–15   |
| guláš                               | 500 g        | 60      | 30–40   | 10–15   |
|                                     | 1000 g       | 60      | 50–60   | 10–15   |
| pečienka                            | 250 g        | 60      | 20–25   | 10–15   |
| zajačí chrbát                       | 500 g        | 50      | 30–40   | 10–15   |
| srnčí chrbát                        | 1000 g       | 50      | 40–50   | 10–15   |
| rezeň/kotleta/klobása               | 800 g        | 60      | 25–35   | 15–20   |
| <b>hydina</b>                       |              |         |         |         |
| 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   |
| <b>pečivo</b>                       |              |         |         |         |
| pečivo z lístkového/kysnutého cesta | –            | 60      | 10–12   | 10–15   |
| pečivo/ koláč z treného cesta       | 400 g        | 60      | 15      | 10–15   |
| <b>chlieb/žemle</b>                 |              |         |         |         |
| 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, ⌚ vyrovňavacia doba

# Špeciálne použitia

---

## Mix & Match

Jednoduchá a nekomplikovaná príprava porciovaných jedál je pre Vás k dispozícii pri špeciálnom použití Mix & Match.

Pomocou tohoto použitia môžete už pripravené potraviny (Convenience-Food) zohrievať alebo z čerstvých potravín zostaviť hotové porciované jedlo a 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.

## Varný riad

Používajte :

- plytký tanier alebo malú nákypovú 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 Šetrný 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 jednotlivy 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 prispôsobiť veľkosťami kusov: O čo kratšia doba prípravy o to väčšie kusy by ste mali pripraviť (napr. veľké ružičky karfiolu). O čo dlhšia je doba prípravy, o to menšie by mali byť pripravené kusy (napr. kocky zemiakov).
- Rozdielne doby prípravy môžete vyrovnať 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.

# Špeciálne použitia

## 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 podmiennečne vhodné.

Odporúčame nasledovný postup:

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

## Informácie k tabuľkám prípravy

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

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

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

| symbol | význam              |
|--------|---------------------|
| —      | nevhodné            |
| □      | podmiennečne vhodné |
| ■      | vhodné              |

### Aplikácia špeciálneho použitia Mix & Match

Potraviny nemusia byť počas prípravy zakryté.

- V prípade potreby si pripravte potraviny.
- Zvoľte Špeciálne použitie | Mix & Match.
- Ak pripravujete už **uvarené** potraviny, zvolte Šetrný ohrev alebo Ohrev do chrumkava.
- Ak pripravujete **čerstvé**, alebo len predpripravené potraviny, zvolte Šetrná príprava alebo Príprava do chrumkava.
- Prípadne zmeňte nastavenie pre zapiekanie.
- Potvrďte pomocou OK.
- Zasuňte pokrm na prípravu na rošte do úrovne 2.
- Potvrďte pomocou OK.

Proces prípravy môžete spustiť ihneď alebo s časovým oneskorením.

- Ak po ubehnutí procesu prípravy pokrm nie je podľa Vášho želania hotový, zvolte Dokončiť prípravu.

# Špeciálne použitia

## Ohrievanie potravín špeciálnym použitím „Ohrev do chrumkava“

| potraviny                                    | nastavenie pruhu segmentov<br>zapekanie |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------|
| jablková štrúdľa, 4 cm vysoká                | ___ _ □ ■ □ _                           |
| Camembert na zapekanie, 25 g                 | ___ _ ■ □ _                             |
| Camembert na zapekanie, 75 g                 | ___ _ □ ■ □ _                           |
| bageta, predpečená                           | _ □ ■ □ _ _ _                           |
| lístkové cesto-jednohubky                    | _ □ ■ □ □ _ _                           |
| taštička z lístkového cesta, plnená špenátom | _ □ ■ □ _ _ _                           |
| Börek (turecký chlieb), 3 cm vysoký          | ___ _ □ □ ■ □                           |
| pečené zemiaky (Convenience)                 | ___ □ ■ □ _ _                           |
| zapekanka <sup>1</sup> , tofu                | _ □ □ ■ □ _ _                           |
| žemľa (pšeničná), predpečená                 | ___ □ ■ □ _ _                           |
| žemľa (ražná), predpečená                    | ___ _ □ ■ _ _                           |
| žemľa, stará, mäkká                          | ___ _ □ ■ _ _                           |
| cheeseburger                                 | ___ □ ■ _ _ _                           |
| Chili con Carne <sup>1</sup> , 2 cm vysoké   | ___ _ □ ■ □ _                           |
| Ciabattini, predpečená                       | ___ _ ■ □ _ _                           |
| Ciabattini, stará, mäkká                     | ___ _ ■ □ _ _                           |
| Crêpe <sup>1</sup>                           | ___ □ □ _ _ _                           |
| posúch (Convenience)                         | _ □ ■ □ _ _ _                           |
| posúch, hotové cesto na obloženie            | _ □ □ ■ _ _ _                           |
| prúžky mäsa <sup>1</sup> (Convenience)       | □ □ ■ □ □ _ _                           |
| Focaccia, predpečená, 3–4 cm vysoká          | □ □ □ ■ □ _ _                           |
| fašírka <sup>1</sup> (bravčová), 25 g        | □ □ ■ □ □ □ _                           |
| fašírka <sup>1</sup> (bravčová), 60 g        | ___ _ □ ■ □ _                           |
| fašírka <sup>1</sup> (bravčová), 100 g       | ___ _ □ □ ■ □                           |
| jarné rolky, malé                            | ___ _ □ ■ □ _                           |
| jarné rolky                                  | ___ _ □ ■ □                             |
| Hot Dog <sup>1</sup>                         | □ □ ■ □ _ _ _                           |

## Špeciálne použitia

| potraviny                                      | nastavenie pruhu segmentov<br>zapekanie |
|------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| cisársky trhanec <sup>1</sup> (Convenience)    | _ □ □ ■ □ □ _                           |
| zemiaky, prevažne uvarené, plátky              | _ _ □ ■ □ _ _                           |
| zemiakové taštičky (Convenience)               | _ _ □ □ ■ □ _                           |
| lasagne <sup>1</sup> , 3 cm vysoké             | _ _ _ ■ ■ □ □                           |
| lokša <sup>1</sup> , predpečená                | _ □ ■ □ _ _ _                           |
| rezance, čerstvý tovar s omáčkou, syrom        | _ _ □ □ □ _ _                           |
| cestovinový nákyp <sup>1</sup> , 2 cm vysoký   | _ _ _ ■ □ _ _                           |
| cestovinový nákyp <sup>1</sup> , 4,5 cm vysoký | _ _ _ □ ■ _ _                           |
| cestovinový nákyp <sup>1</sup> , 6 cm vysoký   | _ _ _ _ □ ■                             |
| lievance <sup>1</sup>                          | ■ □ _ _ _ _ _                           |
| palacinky <sup>1</sup> , zrolované             | _ _ □ ■ □ _ _                           |
| pita <sup>1</sup> , predpečená                 | □ □ ■ □ _ _ _                           |
| Pizza (Convenience)                            | □ □ ■ □ □ □ _                           |
| Poffertjes (lievance)                          | _ _ _ □ ■ □ _                           |
| Quiche, malý                                   | □ □ ■ □ _ _ _                           |
| Quiche, 2 cm vysoký                            | _ _ _ □ ■ □ _                           |
| Quiche, 3,5 cm vysoký                          | _ _ _ _ □ ■ □                           |
| strúhaný koláč                                 | _ _ _ ■ □ _ _                           |
| haruľky (Convenience)                          | _ _ _ □ ■ □ _                           |
| rezne                                          | _ _ □ ■ □ □ _                           |
| Taco Shell                                     | □ □ ■ □ □ □ _                           |
| Hawaj toast                                    | _ □ ■ □ _ _ _                           |
| toast so syrom                                 | □ ■ _ _ _ _ _                           |
| tortilla Chips so syrom                        | _ □ ■ □ _ _ _                           |
| tortilla <sup>1</sup> (zrolovaná, v alobale)   | □ □ ■ □ □ □ _                           |

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

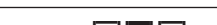
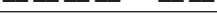
# Špeciálne použitia

## Ohrievanie potravín špeciálnym použitím „Príprava do chrumkava“

| potraviny                                | pokyny na prípravu           | nastavenie pruhu segmentov zapekanie |
|------------------------------------------|------------------------------|--------------------------------------|
| <b>mäso<sup>1</sup></b>                  |                              |                                      |
| klobása (bravčová), vylúhovaná, 25 g     | nakrájať                     | ___ _ □ □ ■ □                        |
| klobása (bravčová), vylúhovaná, 100 g    | nakrájať                     | ___ _ _ □ □ □                        |
| klobása (bravčová), hrubá                | potrieť olejom, nakrájať     | ___ _ _ _ □ ■                        |
| filety na ražni (hovädzina), hrubé kocky | marinované                   | □ ■ _ _ _ _                          |
| mäsový ražeň (bravčový), hrubé kocky     | marinované                   | □ □ □ ■ □ _ _                        |
| fašírka (bravčová), 60 g                 | –                            | ___ _ _ □ ■ □                        |
| kuracie prsia, 3 cm vysoké               | so slaninou, marinované      | □ □ □ ■ □ _ _                        |
| kuracie prsia, 3 cm vysoké               | prírodné, marinované         | _ □ □ ■ _ _ _                        |
| kuracia roláda                           | plnka: špenát, crème fraîche | _ □ □ ■ _ _ _                        |
| kurací ražeň, hrubé kocky                | marinované                   | □ □ ■ □ _ _ _                        |
| dolné kuracie stehno                     | marinované                   | ___ _ □ □ □ ■                        |
| teľací chrbát 180 g                      | marinovaný, s omáčkou        | □ _ _ _ _ _                          |
| karé, 2,5–4 cm vysoké                    | –                            | _ _ □ ■ □ □ □                        |
| karé s kosťou, 2 cm vysoké               | –                            | _ □ □ ■ □ _ _                        |
| teľacia kotleta, 2 cm vysoká             | marinované                   | □ ■ □ □ _ _ _                        |
| hovädzí steak, 2,5–3,5 cm vysoký         | marinované                   | _ □ ■ □ _ _ _                        |
| bravčové filé, 4 cm vysoké               | so slaninou                  | □ □ ■ □ _ _ _                        |
| bravčové kotlety                         | vyprážané, pokvapkať olejom  | ___ _ _ _ _ □                        |
| <b>ryby<sup>1</sup></b>                  |                              |                                      |
| kotleta z kambaly                        | marinované                   | □ ■ _ _ _ _ _                        |
| treska                                   | s maslovo žemlovou kôrkou    | ___ _ □ ■ □ _                        |
| treska, filety, 3-3,5 cm vysoké          | marinované                   | ■ □ □ _ _ _ _                        |
| roláda z tresky                          | plnená                       | ■ □ _ _ _ _ _                        |
| losos, filé, 2,5-3 cm vysoké             | marinované                   | □ □ ■ □ □ _ _                        |
| losos, kotleta                           | marinované                   | □ □ ■ □ □ _ _                        |
| ražeň, veľké kocky                       | marinované                   | □ □ ■ □ □ _ _                        |
| treska tmavá                             | Topping: špenát, feta        | ■ □ _ _ _ _ _                        |

| potraviny                                        | pokyny na prípravu              | nastavenie pruhu segmentov zapekanie |
|--------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------|
| tuniak                                           | zapečená s paradajkami, syrom   | ___ □ ___                            |
| ražen so sumca, veľké kocky                      | marinované                      | _ □ □ □ ■ _                          |
| <b>prílohy</b>                                   |                                 |                                      |
| pečené zemiaky (Convenience)                     | –                               | ___ □ □ □ ■                          |
| ďatle v slanine (Convenience)                    | –                               | _ □ □ ■ □ _                          |
| čerstvé rezance, tortellini                      | –                               | □ _ _ _ _                            |
| gnocchi (Convenience)                            | s vložkami masla alebo so syrom | ■ □ _ _ _                            |
| zemiaky <sup>2</sup> , plátky/malé kocky         | potrieť olejom                  | ___ □ □ □ ■                          |
| zemiakové taštičky (Convenience), predpripravené | –                               | ■ □ _ _ _                            |
| lasagne, predpripravené, 3 cm vysoké             | –                               | □ □ _ _ _                            |
| prírodná ryža, doba prípravy 8 minút             | soľ, 1 : 2 (ryža : tekutina)    | _ □ ■ _ _ _                          |
| cestovinový náryp, čerstvé rezance               | čerstvé mäso zelenina, omáčka   | _ □ □ ■ □ □ □                        |
| cestovinový náryp, predpripravený, 2 cm vysoký   | –                               | □ _ _ _ _                            |
| strúhané placky (Convenience cesto)              | potrieť olejom                  | ___ □ □ _                            |
| ryža (Convenience), predpripravené               | –                               | □ □ ■ □ _                            |
| haruľky (Convenience), predpripravené            | –                               | ■ □ _ _ _                            |
| šúľance (Convenience)                            | s vložkami masla                | □ □ □ □ □ □ _                        |
| <b>zelenina</b>                                  |                                 |                                      |
| baklažán, 2 cm vysoký                            | olej, soľ, korenie              | ___ □ □ _                            |
| karfiol, veľké ružičky                           | soľ, korenie                    | □ _ _ _ _                            |
| brokolica, veľké ružičky                         | omáčka                          | □ ■ □ _ _ _                          |
| fazole, zelené (kráľovská fazuľa)                | so slaninou, soľou, korením     | ___ ■ □ _                            |
| koktejlové paradajky, celé                       | marinované                      | ■ □ □ □ _                            |
| kaleráb, hrubé plátky                            | marinované                      | □ □ □ □ _                            |
| tekvica, malé kocky                              | soľ, korenie                    | ■ □ _ _ _                            |
| kukuričné šúľky                                  | marinované                      | _ □ □ ■ □ _                          |
| mrkva, štvrtená/hrubé plátky                     | soľ, korenie                    | □ □ □ □ _                            |
| paprika, hrubé kúsky                             | marinované                      | □ □ □ ■ □ _                          |

## Špeciálne použitia

| potraviny                         | pokyny na prípravu                                             | nastavenie pruhu segmentov zapekanie                                               |
|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| ratatouille, nahrubo pokrájaný    | paradajkový pretlak, kečup, koreniny, zahusťovadlo omá-<br>čok |  |
| cuketa, 2 cm vysoká               | olej, soľ, korenie                                             |  |
| <b>ostatné</b>                    |                                                                |                                                                                    |
| camembert na opekanie, 25 g       | –                                                              |  |
| bageta, žemličky na rozpekanie    | –                                                              |  |
| žemľa, stará, mäkká               | –                                                              |  |
| cheeseburger, predpripravený      | –                                                              |  |
| posúch (Convenience)              | –                                                              |  |
| posúch, hotové cesto na obloženie | –                                                              |  |
| jarná rolka, zmrazená, 25 g       | –                                                              |  |
| jarná rolka, zmrazená, 100 g      | –                                                              |  |
| syr na grilovanie (Convenience)   | –                                                              |  |
| trhanec (Convenience)             | –                                                              |  |
| trhanec, surový                   | –                                                              |  |
| tofu-zapekanka, predpripravená    | –                                                              |  |
| cibuľový koláč (Convenience)      | –                                                              |  |

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

<sup>2</sup> zväčša uvarené

## Vhodné potraviny pre špeciálne použitie „Šetrná príprava“

| potraviny                                         | pokyn na prípravu                    |
|---------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <b>mäso<sup>1</sup></b>                           |                                      |
| safaládka (bravčová)                              | –                                    |
| filety na ražni (hovädzina), hrubé kocky          | marinovaná s arašidovou omáčkou      |
| mäsový ražeň (bravčový)                           | marinované                           |
| kuracie prsia, 150 g, 3 cm vysoké                 | prírodné                             |
| kuracia roláda                                    | plnka: špenát, crème fraîche         |
| kurací ražeň, hrubé kocky                         | marinované                           |
| kuracie kocky                                     | –                                    |
| teľací chrbát 180 g                               | v omáčke                             |
| karé, 230 g, 2,5–4 cm vysoké                      | soľ, korenie                         |
| karé s kosťou (bravčové), 200 g, 2 cm vysoké      | soľ, korenie                         |
| hovädzie karbonátky (bravčové) à 50–100 g         | v omáčke                             |
| <b>ryby<sup>1</sup></b>                           |                                      |
| pstruh, celý bez hlavy                            | korenený, s maslom                   |
| treska, filety, 3-3,5 cm vysoké                   | marinované                           |
| roláda z tresky                                   | plnená, marinovaná                   |
| losos, filé, 2,5-3 cm vysoké                      | marinované                           |
| losos, kotleta                                    | marinované                           |
| ražeň, veľké kocky                                | marinované                           |
| treska tmavá 180 g                                | topping: špenát a crème fraîche      |
| karbonátky z tmavej tresky, veľké kocky           | v svetlej omáčke                     |
| ražeň so sumca, veľké kocky                       | marinované                           |
| <b>prílohy</b>                                    |                                      |
| ryža basmati                                      | soľ, pomer 1 : 2,5 (ryža : tekutina) |
| čerstvé rezance, tortellini                       | omáčka, soľ                          |
| gnocchi (Convenience)                             | soľ, ponorené vo vode                |
| zemiaky na kašu, polené                           | soľ                                  |
| zemiaky <sup>2</sup> , na plátky alebo malé kocky | soľ                                  |
| zemiaky <sup>2</sup> , štvrtené alebo na križalky | soľ                                  |

# Špeciálne použitia

| potraviny                                                | pokyn na prípravu                                          |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| zemiakové knedle (Convenience) vo varných vrec-kách      | ponorené vo vode                                           |
| zemiaková kaša, pripravená                               | –                                                          |
| zemiaková kaša (Convenience), sušený produkt             | podľa pokynov na balení                                    |
| makaróny, krátke, surové                                 | omáčka, pomer 1 : 3 (cestovina : voda)                     |
| prírodná ryža, doba prípravy 8 minút                     | soľ, pomer 1 : 2 (ryža : tekutina)                         |
| parabolizovaná ryža (Convenience), doba prípravy 8 minút | soľ, pomer 1 : 2 (ryža : tekutina)                         |
| parabolizovaná ryža, doba prípravy 10-12 minút           | soľ, pomer 1 : 2 (ryža : tekutina)                         |
| ryža (Convenience), predpripravené                       | soľ                                                        |
| šúľance (Convenience)                                    | soľ, s vložkami masla                                      |
| rezance do polievky, surové                              | ponorené vo vývare                                         |
| <b>zelenina</b>                                          |                                                            |
| karfiol, veľké ružičky                                   | soľ                                                        |
| fazole, zelené (kráľovská fazuľa)                        | so slaninou alebo soľou, korením                           |
| brokolica, veľké ružičky                                 | s/bez syrovej omáčky                                       |
| koktejlóvé paradajky, celé                               | marinované                                                 |
| kaleráb, plátky                                          | soľ, korenie                                               |
| tekvica, malé kocky                                      | soľ, korenie                                               |
| kukurličné šúľky                                         | bylinkové maslo                                            |
| mrkva, štvrtená alebo hrubé plátky                       | ochutená                                                   |
| paprika, hrubé kúsky                                     | marinované                                                 |
| ratatouille, nahrubo pokrájaný                           | paradajkový pretlak, kečup, koreniny, zahusťo-vadlo omáčok |
| ružičkový kel, celý                                      | soľ, korenie                                               |
| špargľa, celá 1–2 cm vysoká                              | soľ, korenie, vložky masla                                 |
| cuketa, na kolieska à 2 cm vysoká                        | olej, soľ, korenie                                         |

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

<sup>2</sup> zväčša uvarené

## Blanširovanie

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

Špeciálne použitie  | Blanširovanie

alebo

Prevádzkové spôsoby  | Príprava v pa-re 

Teplota: 100 °C

Doba blanširovania: 1 minúta

## 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 zavarilo.

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

### Ovocie

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

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

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

# Špeciálne použitia

---

## 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.

## 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

Špeciálne použitie  | Zaváranie alebo

Prevádzkové spôsoby  | Príprava v pare 

Teplota: viď tabuľka

Doba zavárania: viď tabuľka

Doby uvedené v tabuľkách sú orientačné hodnoty.

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

🌡️ teplota, 🕒 doba zavárania

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

# Špeciálne 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 1.
- **Otvorené**, rovnako veľké poháre postavte na rošt. Poháre sa nesmú dotýkať.
- Poháre po zavarení **okamžite** zatvorte pomocou zaváracieho krúžka, viečka a objímky; koláč nesmie vychladnúť. Ak cesto nakyslo mierne cez okraj, môžete ho viečkom na pohár zatlačiť dnu.

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

| druh cesta       | prevádz-<br>kový spô-<br>sob                                                                                                                                               | krok | 🔥 [°C] | 💧 [%] | 🕒 [min] |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|-------|---------|
| trené cesto      |                                                                                         | –    | 160    | –     | 35–45   |
| piškóta          |                                                                                         | –    | 160    | –     | 50–55   |
| kysnuté<br>cesto | <br> | 1    | 30     | 100   | 10      |
|                  |                                                                                                                                                                            | 2    | 160    | 30    | 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 Kombi + Horúci vzduch plus , aby sa mohla odpariť vlhkosť.

Banány, ananás a kúratka nie sú vhodné na sušenie.

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

## Nastavenia

Špeciálne použitie  | Sušenie

Teplota: viď tabuľka

Čas sušenia: viď tabuľka

alebo

Prevádzkové spôsoby  | Kombinovaná príprava  | Kombi + Horúci vzduch plus 

Teplota: viď tabuľka

vlhkosť: 0 %

Čas sušenia: viď tabuľka

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

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

 teplota,  čas sušenia (hodiny)

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

# Špeciálne použitia

## Kysnutie cesta

- Cesto pripravte podľa receptu.
- Otvorenú misu s cestom postavte do perforovanej misky alebo na zasunutý rošt.

Podľa veľkosti misky na cesto môžete do ohrevného priestoru položiť aj rošt s úložnou plochou smerom hore a naň položiť misku s cestom. V prípade potreby môžete postrannú mriežku zdemontovať.

## Nastavenia

Špeciálne použitie  | Kysnutie cesta alebo

Prevádzkové spôsoby  | Kombinovaná príprava  | Kombi + Horúci vzduch plus 

Teplota: 30 °C

Vlhkosť: 100 %

Čas: podľa zadania v recepte

## 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 parná rúra triedi automaticky podľa dĺžky doby prípravy a ukáže Vám vždy, kedy musí byť ktorá potravina vložená.

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

## Použitie aplikácie špeciálneho použitia Príprava menu

- Zvoľte Špeciálne použitie  | Príprava menu.

- Zvoľte požadovanú potravinu.

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

- Zvoľte želanú hodnotu a potvrdte pomocou OK.

- Zvoľte Pridať potraviny.

- Zvoľte požadovanú potravinu a pokračujte ako pri prvej potravine.

- Postup prípadne opakujte pre tretiu potravinu.

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

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

### Dezinfekcia riadu

Riad a kojenecké fľaše sterilizované v parnej rúre sú po ubehnutí programu sterilné v zmysle známeho vyvárania. Vopred u výrobcu preverte, či sú všetky súčasti odolné voči teplote (do 100 °C) a pare.

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

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

### Nastavenia

Špeciálne použitie  | Dezinfekcia riadu

Čas: 1 minúta až 10 hodín

alebo

Prevádzkové spôsoby  | Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Čas: 15 minút

# Špeciálne použitia

## Program Sabbath

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

Parná rúra sa rozohreje na teplotu ktorú ste nastavili a bude ju udržiavať maximálne 24 hodín (Program Sabbath) alebo 76 hodín (Yom-Tov).

- Vypnite rozpoznanie čela nábytku.
- Zvoľte Špeciálne použitie .
- Zvoľte Program Sabbath.
- Zvoľte požadované špeciálne použitie.

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

- Nastavte teplotu.
- Zvoľte Štart.

Zobrazuje sa názov špeciálneho použitia a nastavená teplota.

Približne 30 sekúnd po tom, čo zatvoríte dvierka sa zapne vyhrievanie ohrevného priestoru.

Osvetlenie ohrevného priestoru je počas celej prípravy pokrmu zapnuté.

Na displeji sa trvali zobrazuje Program Sabbath alebo Yom-Tov a nastavená teplota.

Denný čas sa nezobrazuje. Snímač priblíženia a všetky senzorové tlačidlá (okrem tlačidla zap./vyp. ) nereagujú.

Zobrazí sa upozornenie Neotvárajte dvierka.

Asi po 1 hodine toto upozornenie občas zhasne. Ak sa upozornenie **nezobrazuje**, môžete otvoriť dvierka.

- Vložte pokrm na prípravu do ohrevného priestoru.

Špeciálne použitie Program Sabbath sa po 24 hodinách ukončí, indikácia na displeji sa nezmení.

Parná rúra sa automaticky asi po 76 hodinách vypne.

- Ak chcete špeciálne použitie ukončiť predčasne, vypnite parnú rúru tlačidlom zap./vyp. .

Spustené špeciálne použitie nemôžete zmeniť alebo uložiť v Vlastné programy.

## Nahrievanie riadu

Vďaka predhriatiu riadu sa potraviny neochladia tak rýchlo.

Používajte tepelne odolný riad.

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

 **Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.**

Parná rúra je počas prevádzky horúca. Môžete sa na parnej rúre, výhrevných telesách, mriežke a príslušenstve popáliť. Na spodnej strane riadu sa môžu jednotlivito vytvoriť 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 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.

# Špeciálne použitia

## Nahrievanie vlhčených utierok

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

### Nastavenia

Automatické programy  | Špeciálne | Zohrievanie vlhkých utierok

alebo

Prevádzkové spôsoby  | Príprava v pare 

Teplota: 70 °C

Čas prípravy: 2 minúty

## Rozpúšťanie želatíny

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

### Nastavenia

Automatické programy  | Špeciálne | Rozpúšťanie želatíny

alebo

Prevádzkové spôsoby  | Príprava v pare 

Teplota: 90 °C

Čas prípravy: 1 minúta

## Rozpúšťanie medu

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

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

### Nastavenia

Automatické programy  | Špeciálne | Rozpúšťanie medu

alebo

Prevádzkové spôsoby  | Príprava v pare 

Teplota: 60 °C

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

Aby sa zachovali výživné látky a vôňa medu, môžete zvoliť nasledovné nastavenia:

Prevádzkové spôsoby  | Kombinovaná príprava  | Kombi + Horné / spodné peč. 

Teplota: 37 °C

Vlhkosť: 100 %

Čas: pokým nebude med opticky homogénny

## Rozpustenie čokolády

V parenej rúre môžete rozpúšťať všetky druhy čokolády.

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

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

### Nastavenia

Automatické programy  | Špeciálne | Rozpúšťanie čokolády

alebo

Prevádzkové spôsoby  | Príprava v pare 

Teplota: 65 °C

Čas prípravy: 20 minút

## Výroba jogurtu

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

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

Každý jogurt musí byť čerstvý (krátka doba skladovania).

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

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

Jogurt a mlieko musia mať rovnaký obsah tuku.

Poháre sa počas kysnutia nesmú pohybovať ani triasť.

Po príprave musíte jogurt hneď vychladiť v chladničke.

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

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

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

## Nastavenia

Automatické programy  | Špeciálne | Výroba jogurtu

alebo

Prevádzkové spôsoby  | Príprava v pare 

Teplota: 40 °C

Čas: 5:00 hodín

## Možné príčiny zlých výsledkov

Jogurt nie je tuhý:

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

Usadila sa tekutina:

pohármi sa pohybovalo, jogurt nebol dostatočne rýchlo ochladený

Jogurt je krupicovitý:

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

### Škvarenie masti

Škvarky nebudú opečené.

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

### Nastavenia

Automatické programy  | Špeciálne | Vypekanie slaniny

alebo

Prevádzkové spôsoby  | 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  | Špeciálne | Dusená cibuľa

alebo

Prevádzkové spôsoby  | Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Čas prípravy: 4 minúty

# Špeciálne použitia

## Odšťavovanie

Vo Vašej parnej rúre môžete odšťavovať mäkké a stredne tvrdé ovocie.

Na získanie šťavy je najvhodnejšie pre-zreté 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

Prevádzkové spôsoby  | Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Čas: 40-70 minút

## 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 želírovacieho cukru (viď údaje výrobcu). Masu dobre vymiešajte.

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

## Príprava ovocnej marmelády

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

## Nastavenia

Prevádzkové spôsoby  | Kombinovaná príprava  | Kombi + Horúci vzduch plus 

Teplota: 150 °C

Vlhkosť: 0 %

Čas: 35-45 minúty

# Špeciálne použitia

## Lúpanie potravín

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

## Nastavenia

Prevádzkové spôsoby ☐ | Veľký gril ☐

Stupeň: 3

Čas: viď tabuľka

| potraviny | 🕒 [min] |
|-----------|---------|
| paprika   | 10      |
| paradajky | 7       |

🕒 čas

## Nastavenia

Prevádzkové spôsoby ☐ | Příprava v pare ☐

Teplota: 100 °C

Čas: viď tabuľka

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

🕒 čas

### 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

Prevádzkové spôsoby  | 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

Prevádzkové spôsoby  | Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Čas prípravy: 4 minúty

# 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.

Pri niektorých automatických programoch ste vyzvaní, aby ste použili pokrmový teplomer. Prečítajte si pokyny v kapitole „Pečenie“, odstavce „Pokrmový teplomer“.

Pri automatických programoch sú teploty jadra pevne stanovené.

**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 a zapečenia nastavíte tak, že stlačíte príslušný segment.
- Pri niektorých programoch pečenia máte dodatočnú voľbu Pečenie Gourmet. Mäso sa pri nízkej teplote a dlhej dobe prípravy šetrne a šťavnatu uvarí. Dodatočné použitie vlhkosti prispieva k optimálnemu výsledku prípravy a zapečenia: Mäso je veľmi jemné a šťavnaté. Má rovnomerný stupeň prepečenia vo vnútri a tenkú, hnedú kôru, ktorá sa tvorí počas programu pečenia. Predpečenie mäsa vopred tak nie je potrebné. Rozdiel voči výberu Pečenie mäsa tu nie je potrebný pokrmový teplomer a štart a ukončenie môžete prispôsobiť k vášmu menu.
- Na pečenie používajte formy na pečenie uvedené v receptoch.
- V kategórii Ryža máte pri dlhohrznnej ryži a guľatej ryži dodatočne výber Všeobecné. Používajte tento automatický program ak chcete pripravovať dlhohrznú a guľatú ryžu, ktoré nie sú k dispozícii ako vlastný automatický program.

- Pri niektorých automatických programoch je možné štart a dobu ukončenia posunúť prostredníctvom Štart o alebo Hotové o.
- V menu Zobrazíť kroky prípravy sa nalisujú jednotlivé kroky prípravy automatického programu. Pri niektorých automatických programoch máte k dispozícii dodatočne bod v menu Zobrazíť postup. Potrebné činnosti, napr. na zasunutie pripravovaného pokrmu alebo pridanie prísady môžete vyvolať pomocou tohto bodu menu. Počas prípravy pokrmu si môžete nechať zobrazíť činnosti pomocou i Info.
- Keď vkladáte pokrm na prípravu do horúceho ohrevného priestoru, buďte pri otváraní dvierok opatrní. Môže vystúpiť horúca para. Ustúpte o krok a počkajte, pokiaľ sa horúca para nerozplynie. Dbajte na to, aby ste sa nedostali do styku ani s horúcou parou, ani s horúcimi stenami ohrevného priestoru. Hrozí nebezpečenstvo obarenia a popálenia.
- Ak po skončení automatického programu nie je pripravovaný pokrm ešte hotový podľa Vášho želania, zvolte Dokončiť prípravu alebo Dopieť.
- Automatické programy sa môžu uložiť aj ako Vlastné programy.

### Vyhľadávanie

(podľa jazyka)

V Automatické programy môžete vyhľadávať podľa názvu kategórií jedál a automatických programov.

Jedná sa pritom o plnovýznamové vyhľadávanie, pri ktorom môžete vyhľadávať aj časti slov.

Nachádzate sa v hlavnom menu.

- Zvoľte Automatické programy **Auto**.

Zobrazí sa zoznam výberu kategórií.

- Zvoľte Vyhľadávanie.

- Pomocou klávesnice zadajte text, ktorý chcete vyhľadať, napr. „chlieb“.

V riadku pätičky sa objaví počet výsledkov.

Ak nebola nájdená žiadna zhoda alebo viac ako 40 zhôd, je pole Výsledkov: deaktivované a musíte zmeniť vyhľadávaný text.

- Zvoľte Výsledkov: XX.

Zobrazia sa nájdené kategórie jedál a automatické programy.

- Zvoľte požadovaný automatický program alebo kategóriu jedál a potom požadovaný automatický program.

Automatický program sa spustí.

- Riadte sa pokynmi na displeji.

V MyMiele  môžete ukladať často využívané použitia.

Predovšetkým pri automatických programoch už nemusíte pre spustenie programu prechádzať všetky úrovne menu.

**Tip:** Položky zapísané v MyMiele môžete definovať ako štartovaciu obrazovku (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Štartovacia obrazovka“).

## Pridávanie záznamov

Pridať môžete až 20 záznamov.

■ Zvoľte MyMiele .

■ Zvoľte Pridať záznam.

Môžete vybrať podpoložky z týchto rubrik:

- Prevádzkové spôsoby 
- Automatické programy 
- Špeciálne programy 
- Vlastné programy 
- Údržba 

■ Potvrdte pomocou OK.

V zozname sa zobrazí zvolená podpoložka s príslušným symbolom.

■ Príslušným spôsobom pokračujte s ďalšími záznamami. Na výber sú ponúknuté len ešte nepriradené podpoložky.

## Vymazávanie záznamov

■ Zvoľte MyMiele .

■ Tlačte na záznam, ktorý chcete vymazať tak dlho, pokým sa nezobrazí kontextové menu.

■ Zvoľte Vymazať.

Záznam sa vymaže zo zoznamu.

## Posúvanie záznamov

■ Zvoľte MyMiele .

■ Tlačte na záznam, ktorý chcete presúvať tak dlho, pokým sa nezobrazí kontextové menu.

■ Zvoľte Presunúť.

Okolo záznamu sa zobrazí oranžový rámik.

■ Záznam presuňte.

Záznam sa zobrazuje na požadovanej pozícii.

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 ste zvolili funkciu Predhriatie, pridajte prostredníctvom Pridať ďalší krok prípravy tak, že nastavíte dobu prípravy. Až potom môžete program uložiť alebo spustiť.

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 a pokračujte ako pri prvom kroku prípravy.

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

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

■ Cez klávesnicu zadajte názvy programov.

Pomocou znaku  môžete vložiť zalomenie riadka pre dlhšie názvy programov.

## Vlastné programy

- Po zadaní názvu programu zvolíte Uložiť.

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.

Podľa nastavenia programu sa zobrazujú tieto položky menu:

- Ihneď spustiť  
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 postup  
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, zvolíte Zatvoriť.

### Zmena krokov prípravy

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

- Zvoľte Vlastné programy .
- Tlačte program, ktorý chcete meniť tak dlho, pokým sa neotvorí kontextové menu.
- Zvoľte Zmeniť.
- Zvoľte krok prípravy, ktorý chcete zmeniť, alebo Pridať, pre pridanie kroku prípravy.
- Zvoľte a potvrdte požadované nastavenia.
- Keď chcete zmenený program spustiť bez toho, aby ste ho zmenili, zvoľte Spustiť.
- 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.

### Premenovanie vlastných programov

- Zvoľte Vlastné programy .
- Tlačte program, ktorý chcete meniť tak dlho, pokým sa neotvorí kontextové menu.
- Zvoľte Premenovať.
- Cez klávesnicu zmeňte názvy programov.

Pomocou znaku  môžete vložiť zalomenie riadka pre dlhšie názvy programov.

- Po zadaní názvu programu zvoľte Uložiť.

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

- Potvrdte pomocou OK.

Program sa premenuje.

# Vlastné programy

---

## Zrušenie vlastných programov

- Zvoľte Vlastné programy .
- Tlačte program, ktorý chcete vymazať tak dlho, pokým sa neotvorí kontextové menu.
- Zvoľte Vymazať.
- Potvrďte požiadavku pomocou Áno.

Program sa vymaže.

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

## Presúvanie vlastných programov

- Zvoľte Vlastné programy .
- Tlačte program, ktorý chcete presunúť tak dlho, pokým sa neotvorí kontextové menu.
- Zvoľte Presunúť.

Okolo záznamu sa zobrazí oranžový rámik.

- Program presuňte.

Program sa zobrazuje na požadovanej pozícii.

Šetrné spracovanie potravín slúži  
Vášmu zdraviu.

Múčnik, pizzu, hranolky a pod. upeč-  
te 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. Ak pečiete vlhký koláč, ako napr. slivkový koláč, pečte vždy na jednej úrovni.

## Použitie papiera na pečenie

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

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

## Tipy pre pečenie

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

Môžete si vybrať z rozličných druhov ohrevu:

- Kombi + Horúci vzduch plus 
- Komb. + horné / spodné peč. 
- Komb. + gril 

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

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

## Špeciálny koláč

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

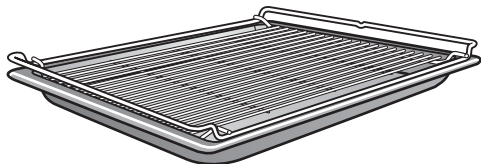
## Eco horúci vzduch

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

# 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:

- Kombi + Horúci vzduch plus
- Komb. + horné / spodné peč.
- Komb. + 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

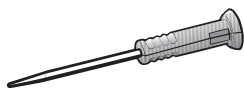
Používajte tento spôsob prevádzky na prípravu tradičných receptov. Pri receptoch podľa starých kuchárskych kníh nastavte o 10 °C nižšiu teplotu ako je uvedená. Doba prípravy sa nemení.

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 zá-  
klad stmavol.

# Pečenie mäsa

## Pokrmový teplomer



Pokrmovým teplomerom môžete presne sledovať teplotu prípravy pokrmu.

### Princíp funkcie

Kovový hrot pokrmového teplomera sa zapichne celý až po rukoväť do pripravovaného pokrmu. V kovovom hrote je umiestnený snímač teploty, ktorý počas prípravy meria teplotu jadra vo vnútri pripravovaného pokrmu.

Teplota jadra, ktorú je potrebné nastaviť, je závislá od požadovaného stupňa prípravy a druhu mäsa. Je možné ju zvoliť v rozsahu 30 až 99 °C.

Doba prípravy je závislá od rozličných faktorov: O čo vyššia je teplota prípravy a prípadne vlhkosť, a o čo tenší je pripravovaný pokrm, o to rýchlejšie sa dosiahne nastavená teplota jadra.

Akonáhle vložíte pokrm na prípravu so zapichnutým pokrmovým teplomerom do ohrevného priestoru, prenášajú sa hodnoty teploty jadra do elektroniky parnej rúry rádiovými signálmi medzi vysielačom a rúčkou pokrmového teplomera a prijímacou anténou v zadnej strane.

Bezchybný rádiový prenos je zaručený len pri zatvorených dvierkach. Keď otvoríte dvierka počas prípravy pokrmu, napríklad aby ste poliali pečúci sa pokrm, rádiový prenos sa preruší.

Prenos pokračuje opäť po zatvorení dvierok. Trvá to niekoľko sekúnd, kým sa na displeji opäť objaví teplota jadra.

 Škody vysokými teplotami.

Teplotný senzor pokrmového teplomera sa pri teplotách nad 100 °C zničí.

Ak nepoužívate pokrmový teplomer, zasunite ho späť do úložného púzdra.

### Možnosti použitia

Pri niektorých automatických programoch ste vyzvaní, aby ste použili pokrmový teplomer.

Okrem toho môžete pokrmový teplomer použiť aj pri vlastných programoch a nasledujúcich prevádzkových spôsoboch:

- Horúci vzduch plus 
- Horné / spodné pečenie 
- Kombi + Horúci vzduch plus 
- Komb. + horné / spodné peč. 
- Príprava v pare 
- Intenzívne pečenie 
- Gril s cirkuláciou 
- Špeciálny koláč 

### Dôležité upozornenia pre použitie

Pre optimálnu funkciu dodržujte bezpodmienečne nasledovné upozornenia.

Kovový hrot pokrmového teplomera sa môže zlomiť.

Nepoužívajte pokrmový teplomer na prenášanie pripravovaného pokrmu.

- Nepoužívajte vysoké a úzke varné nádoby z kovu, tieto môžu zoslabovať rádiové signály.
- Vyhýbajte pri bezdrôtových pokrmových teplomeroch kovovým predmetom nad pokrmovým teplomerom, ako sú pokrievky pekáčov, hliníkové fólie alebo rošt a univerzálny plech v zásuvných úrovniach nad nimi. Používať sa môžu sklenené pokrievky.
- Nepoužívajte zároveň ďalší bežný kovový teplomer.
- Zabráňte tomu, aby rukoväť pokrmového teplomera ležala v tekutine alebo sa dotýkala pripravovaného pokrmu alebo okraja varnej nádoby.
- Mäso môžete dať do hrnca alebo položiť na rošt.
- Kovový hrot pokrmového teplomera musí byť úplne zapichnutý v pripravovanom pokrme až po rukoväť tak, aby bol snímač teploty približne v jadre. Rukoväť by pritom mala smerovať šikmo nahor a nie vodorovne do smeru rohu ohrevného priestoru alebo dvierok.
- Pri hydine je najvhodnejšie a najpevnejšie miesto na zapichnutie kovového hrotu v oblasti prs. Najhrubšie miesto na prsiach nahmatajte palcom a ukazovákom.
- Kovový hrot sa nesmie dotýkať kostí a nesmiete ho zapichnúť do veľmi mastných miest. Tukové tkanivo a kosti môžu spôsobiť predčasné vypnutie.
- Pri mimoriadne mramorovanom prerastenom mäse zvolte vyššiu hodnotu v rozsahu teplôt jadra uvedených v tabuľke na prípravu.
- Pri použití alobalu, hadice na pečenie alebo vrečka prepichnete fóliu pokrmovým teplomerom až k jadru pripravovaného pokrmu. Pokrmový teplomer môžete vložiť aj s mäsom do fólie. Dbajte pritom na údaje výrobcu fólie.
- Pokrmový teplomer je možné zapichnúť do veľmi nízkeho pripravovaného pokrmu, napríklad do ryby, len takmer vodorovne. Veľmi nízke pokrmy pripravujte preto v keramických varných nádobách, pretože by stený kovových nádob rušili rádiové signály.

Ak nebude pokrmový teplomer počas prípravy rozpoznávaný, objaví sa na displeji upozornenie. Zmeňte polohu pokrmového teplomeru v pripravovanom pokrme.

# Pečenie mäsa

## Použitie pokrmového teplomeru

- Vytiahnite pokrmový teplomer z úložného puzdra za panelom.
- Kovový hrot pokrmového teplomeru zapichnete úplne až po rukoväť do pripravovaného pokrmu.

Ak chcete naraz pripravovať viacej kusov mäsa, pokrmový teplomer zasuníte do najvyššieho kusu mäsa.

Rukoväť by mala smerovať šikmo nahor.

- Vložte pokrm na prípravu do ohrevného priestoru.
- Zatvorte dvierka.
- Zvoľte prevádzkový spôsob alebo automatický program.
- V prípade potreby nastavte teplotu a teplotu jadra.

Pri automatických programoch sú teploty jadra pevne stanovené.

Riadte sa pokynmi na displeji.

Akonáhle je dosiahnutá teplota jadra, ukončí sa proces prípravy.



Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Rukoväť pokrmového teplomeru môže byť horúca. Môžete sa na rúčke popáliť.

Zložte si chňapky, keď budete vyberať pokrmový teplomer.

**Tip:** Ak je pripravovaný pokrm pri dosiahnutí teploty jadra ešte nie hotový podľa vašich predstáv, zasuníte pokrmový teplomer do iného miesta alebo zvýšte teplotu jadra a postup zopakujte.

## Neskoršie spustenie procesu prípravy s pokrmovým teplomerom

Prípravu môžete nechať spustiť aj neskoršie.

- Zvoľte Štart o.

Okamih skončenia je možné približne odhadnúť, pretože doba trvania prípravy pokrmu s pokrmovým teplomerom zodpovedá približne dobe prípravy bez teplomeru.

Doba prípravy a Hotové o sa nedajú nastaviť, pretože celková doba závisí od dosiahnutia teploty jadra.

**Tabuľka s teplotami jadra**

| <b>mäso</b>                                             | <b> [°C]</b> |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| pečené jahňa                                            | 75–80                                                                                         |
| kotleta                                                 | 63                                                                                            |
| teľacie stehno<br>rosé<br>medium<br>prepečené           | 64<br>76<br>82                                                                                |
| teľací chrbát<br>rosé<br>medium<br>prepečený            | 53<br>65<br>80                                                                                |
| srnčí chrbát<br>rosé<br>medium<br>prepečený             | 60<br>72<br>81                                                                                |
| hovädzie pečené                                         | 80                                                                                            |
| hovädzie filé/<br>rozbif<br>rosé<br>medium<br>prepečené | 45<br>54<br>75                                                                                |
| pečená šunka/<br>opečená kôrka                          | 85                                                                                            |
| bravčové filé<br>rosé<br>medium<br>prepečené            | 60<br>66<br>75                                                                                |
| divina/stehno                                           | 85                                                                                            |

 teplota jadra

# Grilovanie

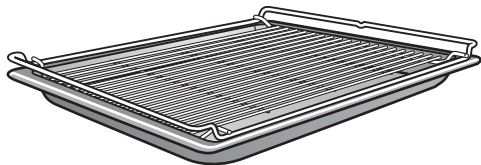
⚠ Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

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. Výnimka: Keď grilujete na úrovni 3, posuňte univerzálny plech o úroveň nižšie ako je rošt.



- Pri grilovaní ryby podložte na veľkosť pokrmu odstrihnutý papier na pečenie.
- Vysoké pokrmy, napr. polovičku kurčafa grilujte na úrovni 2, nízke pokrmy, napr. steak na úrovni 3.
- 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 znížiť teplotu grilovania.

## Pokyny k prevádzkovým spôsobom

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

Umelá hmota na pokrmovom teplomere sa môže pri veľmi vysokých teplotách roztaviť.

Nepoužívajte pokrmový teplomer pri prevádzkovaní grilu.

Teplomer neskladujte v ohrevnom priestore.

### Komb. + 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.

# Pre skúšobné ústavy

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

| skúšobné jedlo     | naparovacia miska | množstvo [g] |  |  |  °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, 2                                                                              |  | 100                                                                                  | _2                                                                                      |

 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 menu<sup>1</sup> (prevádzkový spôsob príprava v pare

| skúšobné jedlo                                 | naparovacia miska | množstvo [g] |  |  °C | výška [cm]                    |  [min] |
|------------------------------------------------|-------------------|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| zemiaky, uvarené, štvrté <sup>3</sup>          | 1x DGGL 20        | 800          | 3                                                                                 | 100                                                                                  | –                             | 17                                                                                      |
| filé z lososa, hlboko zmrazené, nie rozmrazené | 1x DGGL 20        | 4 x 150      | 1                                                                                 | 100                                                                                  | < 2,5<br>≥ 2,5 ≤ 3,2<br>> 3,2 | 9<br>10<br>11                                                                           |
| ružičky brokolice                              | 1x DGGL 20        | 600          | 2                                                                                 | 100                                                                                  | –                             | 4                                                                                       |

 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                      |  <sup>3</sup> |   | <br>[°C] |  <sup>2</sup><br>[min] |  | pred-<br>hrev |
|-----------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| striešané pečivo<br>(7.5.2)                   | 1 plech na pe-<br>čenie            | 2                                                                                              |   | 140                                                                                       | 34–36 (34)                                                                                              | nie                                                                               | nie           |
|                                               | 2 plechy na pe-<br>čenie           | 1<br>3 <sup>1</sup>                                                                            |   | 140                                                                                       | 39–41 (40)<br>36–38 (37)                                                                                | nie                                                                               | nie           |
|                                               | 1 plech na pe-<br>čenie            | 2                                                                                              |   | 140                                                                                       | 29–31 (28)                                                                                              | áno                                                                               | áno           |
| drobné pečivo<br>(7.5.3)                      | 1 plech na pe-<br>čenie            | 1                                                                                              |   | 150                                                                                       | 35–37 (37)                                                                                              | nie                                                                               | nie           |
|                                               | 2 plechy na pe-<br>čenie           | 1, 2                                                                                           |   | 140                                                                                       | 44                                                                                                      | nie                                                                               | nie           |
| piškóta z vody<br>(7.6.1)                     | 1 delená forma<br>26 cm (na rošte) | 2                                                                                              |   | 160                                                                                       | 30                                                                                                      | áno                                                                               | áno           |
| jablkový koláč<br>(7.6.2)                     | 1 delená forma<br>20 cm (na rošte) | 2                                                                                              |   | 160                                                                                       | 95–105 (100)                                                                                            | nie                                                                               | nie           |
|                                               | 2 delené formy<br>20 cm (na rošte) | 2                                                                                              |   | 160                                                                                       | 85–95 (90)                                                                                              | áno                                                                               | áno           |
| priemyselne vyrobený<br>biely chlieb<br>(9.2) | rošt                               | 2                                                                                              |   | stupeň<br>3                                                                               | 5                                                                                                       | nie                                                                               | 6 min.        |
| burger<br>(9.3)                               | rošt                               | 3                                                                                              |  | stupeň<br>3                                                                               | 1. strana: 10<br>2. strana: 6                                                                           | nie                                                                               | 8 min.        |
|                                               | univerzálny<br>plech               | 2                                                                                              |                                                                                    |                                                                                           |                                                                                                         |                                                                                   |               |

<sup>3</sup> úroveň,  prevádzkový spôsob,  teplota/stupeň grilovania, <sup>2</sup> doba prípravy,  booster  
 horúci vzduch plus,  horný/dolný ohrev,  špeciálny koláč,  veľký gril

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

<sup>2</sup> Hodnota v zátvorke znamená optimálnu dobu prípravy.

# Čistenie a ošetrovanie

## Pokyny na čistenie a ošetrovanie

 **Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.**

Parná rúra je počas prevádzky horúca. Môžete sa na parnej rúre, 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 parnej rúry nepoužívajte nikdy parný čistič.

Ak použijete nevhodné čistiace prostriedky, môžu sa všetky povrchy zafarbiť alebo zmeniť. Čelná stena parnej rúry 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 parnú rúru poškodiť.

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

Na čistenie používajte výlučne bežné umývacie prostriedky a nie priemyselné.

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

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

Ak necháte parnú rúru dlhšie stáť bez používania, vyčistite ju 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
- čistiacim prostriedkom rozpúšťajúcim vodný kameň
- čistiacim prostriedkom na drhnutie (napr. drhnúci prášok, tekuté mlieko, drsné hubky)
- čistiacim prostriedkom obsahujúcimi rozpúšťadlá
- čistiace prostriedky na nerez
- čistiace prostriedky na umývačku riadu
- čistiace prostriedky na sklo
- čistiacim prostriedkom pre sklokeramické varné dosky
- tvrdé drhnúce kefy a hubky (napr. hubky na hrnce, alebo použité hubky obsahujúce ešte zvyšky drhnúcich prostriedkov)
- odstraňovač nečistôt
- ostré kovové škrabky
- oceľová vlna
- nerezové špirály
- bodové čistenie mechanickými čistiacimi prostriedkami
- čistiaci prostriedok a spreje na rúry na pečenie

### Čistenie čelnej strany

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

■ Nakoniec ju vysušte jemnou utierkou.

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

## PerfectClean

Povrch ohrevného priestoru, záchytných mriežok, univerzálneho plechu a kombi roštu má úpravu **PerfectClean**. Tým vzniká optický efekt, ktorý spôsobuje lesk povrchu. Povrchy s úpravou PerfectClean sú presvedčivé vďaka efektu nepríľnavosti a jednoduchému čisteniu.

Pre optimálne použitie je dôležité čistenie po každom použití.

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

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

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

Aby sa postrannú efekt, odstráňte vždy všetky zvyšky čistiacich 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
- oceleovej vlny
- tvrdé drhnúce kefy a hubky (napr. hubky na hrnce, alebo použité hubky obsahujúce ešte zvyšky drhnúcich prostriedkov)
- sprej na rúry na pečenie
- bodové čistenie mechanickými čistiacími prostriedkami

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

## Ohrevný priestor

Povrch ohrevného priestoru je zušľachtený úpravou PerfectClean.

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

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

Pre pohodlnejšie čistenie ohrevného priestoru môžete zložiť dvierka, vymontovať záchytnú 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, pokiaľ nebudú odstránené všetky zvyšky čistiacich prostriedkov.
- Vysušte ohrevný priestor a vnútornú stranu dvierok utierkou.

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

## Čistenie po vyprážaní, grilovaní alebo pečení

Ohrevný priestor čistite po každom vyprážaní, grilovaní alebo pečení, pretože sa nečistoty ináč pripečú a nebudú sa už dať 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, pokiaľ 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 ⑤ | Odmočenie (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Starostlivosť“).

# 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. Po každom pečení a vyprázaní vyčistite tesnenie dvierok medzi vnútornými dvierkami.

- Tesnenie dvierok vyčistite čistou, vlhkou utierkou z mikrovlákná bez čistiaceho prostriedku. Na čistenie môžete používať aj čistú hubku, prostriedok na ručné umývanie a teplú vodu.
- Po každom čistení osušte tesnenie mäkkou utierkou.
- Ak tesnenie dvierok popraská alebo skrehne, vymeňte ho.

Tesnenie dvierok môžete objednať prostredníctvom servisnej služby (viď koniec návodu na použitie).

## Čistenie zásobníka na vodu a nádoby na kondenzát

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

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

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

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

## 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, pokým nebudú odstránené všetky zvyšky čistiacich prostriedkov.
- Povrch nakoniec vysušte jemnou utierkou.

### Čistenie naparovacej misky a pokrmového teplotera

Naparovacia miska a pokrmový teplo-mer sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

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

# Čistenie a ošetrovanie

## Čistenie postrannej mriežky

Povrchy postrannej mriežky majú PerfectClean úpravu.

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

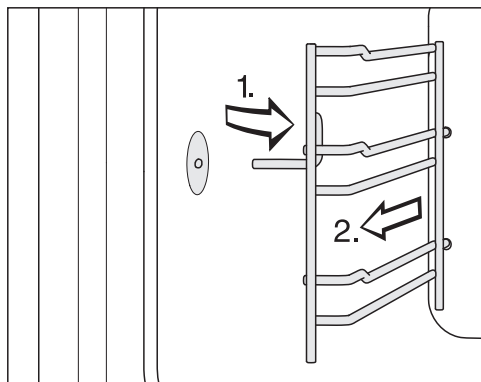
Postranné mriežky môžete vymontovať spoločne s výsuvnými pojazdami FlexiClip (ak sú k dispozícii).

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

 **Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.**

Parná rúra je počas prevádzky horúca. 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 naparovacej misky dôjsť k poškodeniu teplotného čidla.

### Sklopenie horného 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.

Parná rúra je počas prevádzky horúca. Môžete sa na parnej rúre, výhrevných telesách, mriežke a príslušenstve popáliť.

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

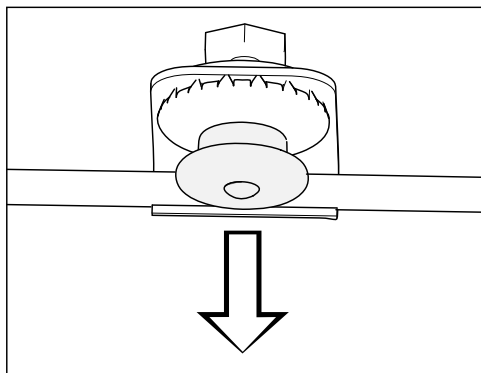
Ohrevné teleso na grilovanie sa môže poškodiť.

Ohrevné teleso na grilovanie nikdy nesklápajte násilím.

■ 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.



■ Opatrne zatlačte nadol tlakový uzáver. Horné ohrevné / grilovacie teleso sa automaticky sklopí.

# 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 Údržba ⑤ | 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 Údržba ⑤ | Sušenie.

Proces sušenia trvá asi 20 minút.

### Oplachovanie

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

- Zvoľte Údržba ⑤ | Preplach.
- Riadte sa pokynmi na displeji.

Proces preplachovania trvá asi 10 minút.

## Odvápnenie parnej rúry

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.

Parná rúra musí byť po určitej dobe prevádzky odvápnená. 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 parná rúra zablokuje.

Odporúčame parnú rúru odvápníť skôr ako sa zablokuje.

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

### ■ Zapnite parnú rúru a zvolte

Údržba ⑤ | Odvápňovanie.

Na displeji sa zobrazí upozornenie

Prosím, čakajte. Pripraví sa proces odvápňovania. Môže to trvať niekoľko minút. Akonáhle je príprava ukončená, budete vyzvaní naplniť zásobník na vodu prosriedkom na odvápňovanie.

■ Naplňte zásobník vody po značku  vlažnou vodou a pridajte 2 Miele odvápňovacie tablety.

■ Počkajte pokým sa odvápňovacie tablety nerozpustia.

■ Zasuňte zásobník na vodu.

■ Potvrďte pomocou OK.

■ Vyprázdnite nádobu na kondenzát.

■ Potvrďte pomocou OK.

Zobrazí sa zvyškový čas. Spustí sa proces odvápňovania.

V žiadnom prípade nevypínajte parnú rúru pred ukončením odvápňovania, pretože by ste potom museli proces spustiť opäť.

Zásobník na vodu sa v priebehu procesu musí dvakrát vypláchnuť a naplniť čerstvou vodou. Nádoba na kondenzát sa musí vyprázdniť.

■ Nasledujte pokyny na displeji.

■ Potvrďte ich vždy pomocou OK.

Po uplynutí zvyškového času sa zobrazí vyprázdniť nádobu na kondenzát.

■ Pokračujte podľa pokynov na displeji.

■ Potvrďte pomocou OK.

Odvápňovací proces je ukončený.

■ Zásobník na vodu a nádobu na kondenzát vyberte a prípadne vyprázdnite.

■ Zásobník na vodu a nádobu na kondenzát vyčistite a vysušte.

■ Vypnite parnú rúru.

■ Otvorte dvierka a nechajte ohrevný priestor vychladnúť.

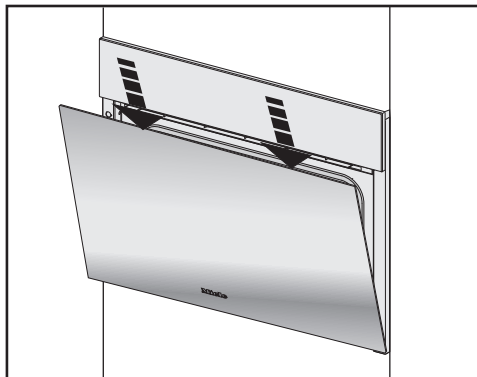
■ Potom ohrevný priestor usušte.

■ Dvierka zatvorte až keď bude úplne suchý ohrevný priestor.

# Čistenie a ošetrovanie

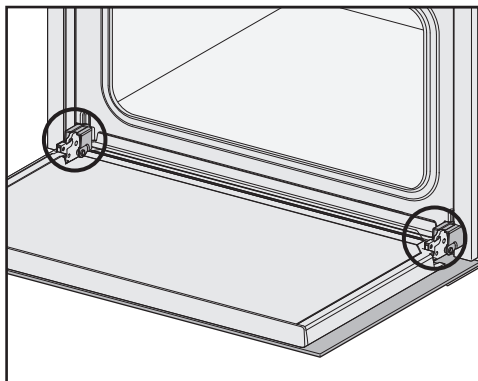
## Demontáž dvierok

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

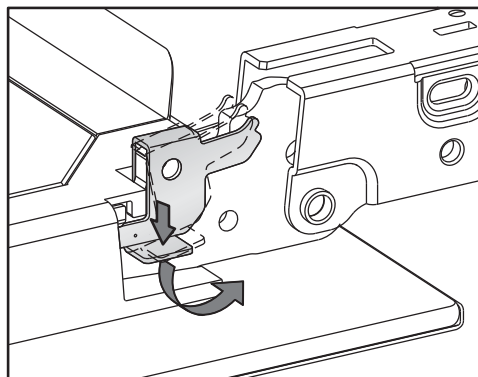


- Obdivomi rukami zatlačte krátko dvierka na hornej hrane smerom dole.

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.



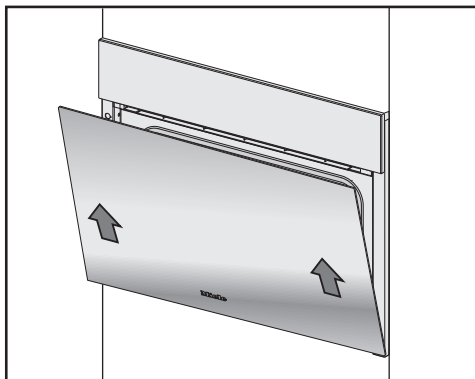
- Odblokujte záverné uholníky na oboch závesoch dvierok otočením v šikmej polohe až na doraz.

Parná rúra sa poškodí, ak dvierka zle zabudujete.

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

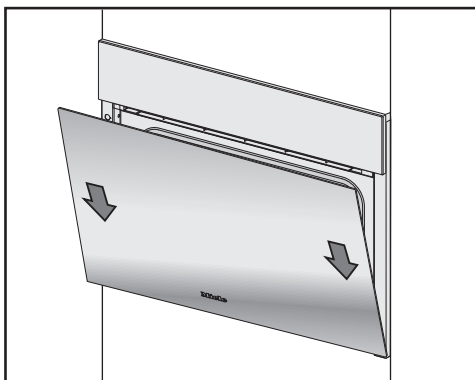
Dvierka z držiakov nikdy nesťahujte za rukoväť, pretože by sa mohla odlomiť.

- 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.

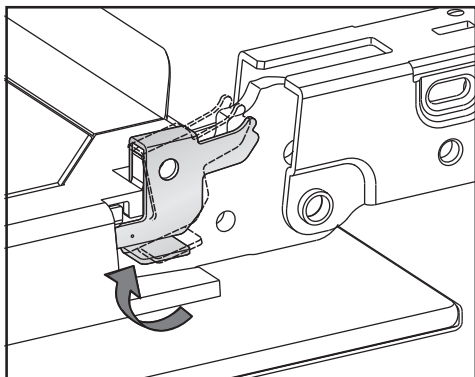
### Montáž dvierok



- 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.

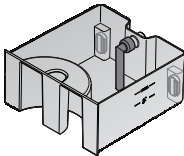
## Čo robiť, keď ...

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

Pod [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) získate informácie ako môžete sami odstrániť poruchy.

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

### Hlásenia na ukazovateľoch alebo 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"><li>■ Opravte polohu saciej hadice:</li></ul>  |
| F11<br>F20 | <p>Odtokové hadice sú upchané.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Odvápňte parnú rúru (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Starostlivosť“).</li><li>■ Ak sa chybové hlásenie opäť zobrazí, zavolajte servisnú službu.</li></ul>                 |
| F44        | <p>Vyskytla sa technická porucha.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Parnú rúru vypnite a po niekoľkých minútach opäť zapnite.</li><li>■ Ak sa chybové hlásenie ešte stále zobrazuje, zavolajte servisnú službu.</li></ul>                                   |
| F55        | <p>Maximálne trvanie prevádzky jedného druhu bolo prekročené a spustilo sa bezpečnostné vypnutie.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Parnú rúru vypnite a opäť zapnite.</li></ul> <p>Parná rúra je ihneď pripravená na prevádzku.</p>                        |

| Problém                                                                    | Príčina a odstránenie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F196                                                                       | <p>Vyskytla sa porucha v systéme.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Parnú rúru vypnite a opäť zapnite.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                            | <p>Sitko na dne ohrevného priestoru nie je správne nasadené.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vypnite parnú rúru.</li> </ul> <div data-bbox="792 419 876 507" data-label="Image"> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nasadte správne sitko:</li> <li>■ Parnú rúru opäť zapnite.</li> <li>■ Ak sa chybové hlásenie opäť zobrazí, zavolajte servisnú službu.</li> </ul> |
| <p><b>Na displeji sa zobrazuje hlásenie neuvedené v tejto tabuľke.</b></p> | <p>Vyskytla sa závada v elektronike.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Asi na 1 minútu vypnite elektrické napájanie parnej rúry.</li> <li>■ Ak po obnovení elektrického napájania problém naďalej pretrváva, zavolajte servisnú službu.</li> </ul>                                                                                                                                  |

# Čo robiť, keď ...

## Neočakávané správanie

| Problém                                                                                                  | Príčina a odstránenie                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nezahrieva sa ohrevný priestor.</b>                                                                   | Je aktivovaná výstavná prevádzka.<br>Parnú rúru je síce možné obsluhovať, ale nefunguje vyhrievanie ohrevného priestoru.<br>■ Deaktivujte výstavnú prevádzku (viď kapitola „Nastavenie“ odstavec „Predajca“).                                                          |
|                                                                                                          | Ohrevný priestor sa zahrial prevádzkou vstavaného nahrievača riadu.<br>■ Otvorte dvierka a nechajte ohrevný priestor vychladnúť.                                                                                                                                       |
| <b>Po presťahovaní parná rúra už neprejde z fázy rozohriatia do fázy varenia.</b>                        | Zmenil sa bod varu vody, pretože sa nadmorská výška nového miesta inštalácie líši najmenej o 300 metrov od pôvodnej nadmorskej výšky.<br>■ Pre prispôbenie prístroja bodu varu vykonajte odvápnenie (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Starostlivosť“). |
| <b>Počas prevádzky vystupuje nezvyčajne veľké množstvo pary, alebo para vystupuje na iných miestach.</b> | Nie sú správne zatvorené dvierka.<br>■ Zatvorte dvierka.                                                                                                                                                                                                               |
|                                                                                                          | Nie je správne usadené tesnenie dvierok.<br>■ Tesnenie dvierok pritlačte opäť tak, aby bolo všade rovnomerne usadené.                                                                                                                                                  |
|                                                                                                          | Tesnenie dvierok je poškodené, napr. sú v ňom trhliny.<br>■ Vymeňte tesnenie dvierok.<br>Tesnenie dvierok môžete objednať prostredníctvom servisnej služby (viď koniec návodu na použitie).                                                                            |
| <b>Nie sú uvedené funkcie</b><br>Štart o a Hotové o.                                                     | Je príliš vysoká teplota v ohrevnom priestore, napr. po skončení prípravy pokrmu.<br>■ Otvorete dvierka a nechajte ohrevný priestor vychladnúť.                                                                                                                        |
|                                                                                                          | Funkcie sa pri programoch ošetrovania všeobecne neponúkajú.                                                                                                                                                                                                            |

| Problém                                                       | Príčina a odstránenie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nereagujú senzorové tlačidlá alebo snímač priblíženia.</b> | Zvolili ste nastavenie Displej   QuickTouch   Vyp.. Tým nereagujú senzorové tlačidlá a senzor priblíženia pri vypnutej parnej rúre.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Akonáhle zapnete parnú rúru, budú senzorové tlačidlá a senzor priblíženia reagovať. Ak chcete, aby senzorové tlačidlá a snímač priblíženia reagovali vždy pri vypnutej parnej rúre, zvolte nastavenia Displej   QuickTouch   Zap..</li> </ul> |
|                                                               | Sú vypnuté nastavenia pre snímač priblíženia.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zmeňte nastavenia pre snímač priblíženia prostredníctvom Nastavenia   Senzor priblíženia.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                               | Snímač priblíženia je pokazený.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zavolajte servisnú službu Miele.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                               | Parná rúra nie je pripojená k elektrickej sieti.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Skontrolujte, či je zástrčka parnej rúry zasunutá v zásuvke.</li> <li>■ Skontrolujte, či sa nespustil istič elektrickej inštalácie. Zavolajte kvalifikovaného elektrikára alebo Miele servisnú službu.</li> </ul>                                                                                                                |
|                                                               | Ak nereaguje ani displej, problém je v riadiacej jednotke.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tlačte tlačidlo zap./vyp. , pokým sa nevypne displej a parná rúra sa nanovo nespustí.</li> </ul>                                                                                                                                      |

# Čo robiť, keď ...

## Zvuky

| Problém                                                            | Príčina a odstránenie                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Počas prevádzky a po vypnutí parnej rúry 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.<br>Parná rúra je vybavená ventilátorom, ktorý odvádza výpary z ohrevného priestoru von. Ventilátor beží ďalej aj po vypnutí parnej rúry. 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.<br>■ Zmeňte teplotu.                                                                                          |
|                                                                    | Zmenili ste recept. Napríklad sa doba prípravy zmení pridaním viac tekutiny alebo viac vajec.<br>■ Prispôbte teplotu a/ alebo dobu prípravy zmene-nému receptu. |
| Koláč / pečivo má veľký rozdiel v hnednutí.                        | Teplota bola nastavená príliš vysoko.                                                                                                                           |
|                                                                    | Pieklo sa vo viacerých ako dvoch úrovniach.<br>■ Na pečenie používajte maximálne dve úrovne.                                                                    |

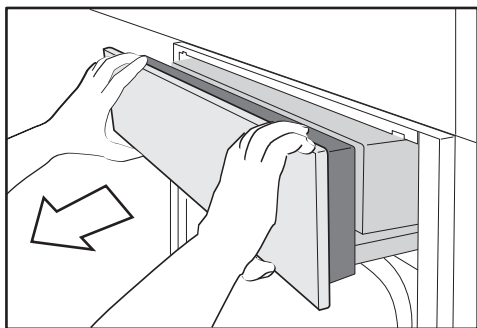
## Všeobecné problémy alebo technické poruchy

| Problém                                                                                                                                                                               | Príčina a odstránenie                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Parná rúra sa nedá zapnúť.</b>                                                                                                                                                     | <p>Došlo k vypnutiu ističa.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Aktivujte istič (minimálne istenie vid' typový štítok).</li> </ul> <p>Eventuálne sa vyskytla technická porucha.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Odpojte parnú rúru asi na 1 minútu od elektrickej siete tak, že <ul style="list-style-type: none"> <li>– vypnete spínač príslušného ističa alebo úplne vyskrutkujete tavnú poistku alebo</li> <li>– vypnite prúdový chránič FI.</li> </ul> </li> <li>■ Ak ani po opakovanom zapnutí/zaskrutkovaní ističa alebo prúdového chrániča nebude stále možné sprevádzkovať parnú rúru, zavolajte kvalifikovaného elektrikára alebo servisnú službu.</li> </ul> |
| <b>Osvetlenie ohrevného priestoru nefunguje.</b>                                                                                                                                      | <p>Žiarovka je pokazená.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ak je potrebné vymeniť žiarovku, zavolajte servisnú službu.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Panel sa automaticky neotvára/ nezatvára na priek opakovanému stlačení senzorového tlačidla .</b> | <p>V otočnej časti panela sa nachádza predmet.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Predmet odstráňte.</li> </ul> <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"> <li>■ Otvorte/zatvorte panel ručne (vid' koniec kapitoly).</li> <li>■ Ak sa problém bude objavovať často, zavolajte servisnú službu Miele.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                    |

## Čo robiť, keď ...

### Manuálne otvorenie panela.

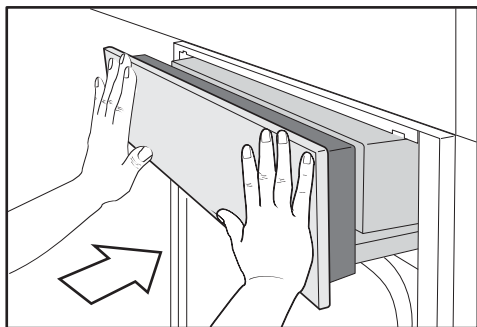
- Otvorte opatrne dvierka.



- 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 zasunúť.

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.

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

### Ostatné

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

### Čistiace a ošetrovacie prostriedky

- DGClean  
špeciálny čistič pre silnejšie znečistenie ohrevného priestoru, obzvlášť po opekaní.
- Odvápňovacie tablety (6 kusov)
- Univerzálna utierka z mikrovlákná na odstránenie otlakov prstov a miernych znečistení.

# Servisná služba

---

Pod [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) získate informácie ako môžete sami odstrániť poruchy a o Miele náhradných dieloch.

## Kontakt pri poruchách

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

Servisnú službu Miele si môžete vyžiadať online na [www.miele.sk](http://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 parná rúra môže poškodiť.

Parnú rúru nechajte vstavať len kvalifikovaným odborníkom.

- ▶ Pripojovacie údaje (frekvencia a napätie) uvedené na typovom štítu parnej rúry 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). Parnú rúru pomocou nich nepripájajte na elektrickú sieť.
- ▶ Dbajte na to, aby bola po vstavbe parnej rúry elektrická zásuvka ľahko prístupná.
- ▶ Parná rúra musí byť umiestnená tak, aby bolo vidieť obsah naparovacej misky v najvyššej úrovni pre zasunutie. Len tak je možné zabrániť úrazom spôsobeným vystreknutím horúceho pripravovaného pokrmu.

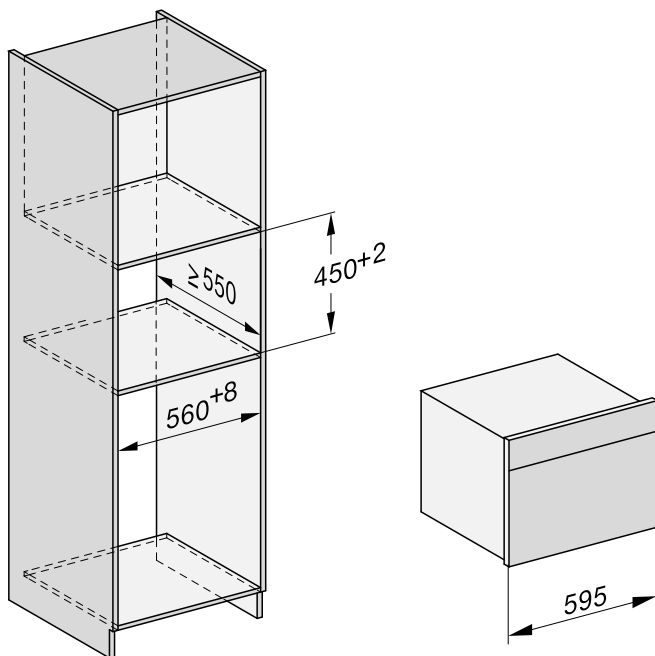
# Inštalácia

## Rozmery pre zabudovanie

Všetky rozmery sú uvedené v mm.

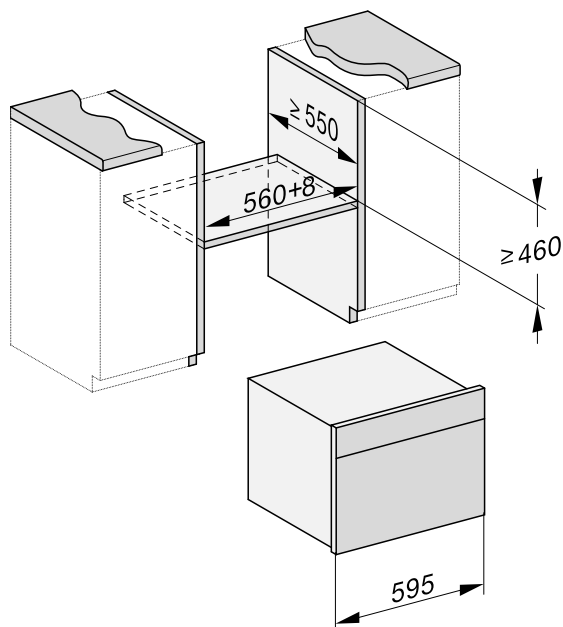
### Zabudovanie do výškovej skrine

Za výklenkom pre vstavbu nesmie byť zadná stena skrine.



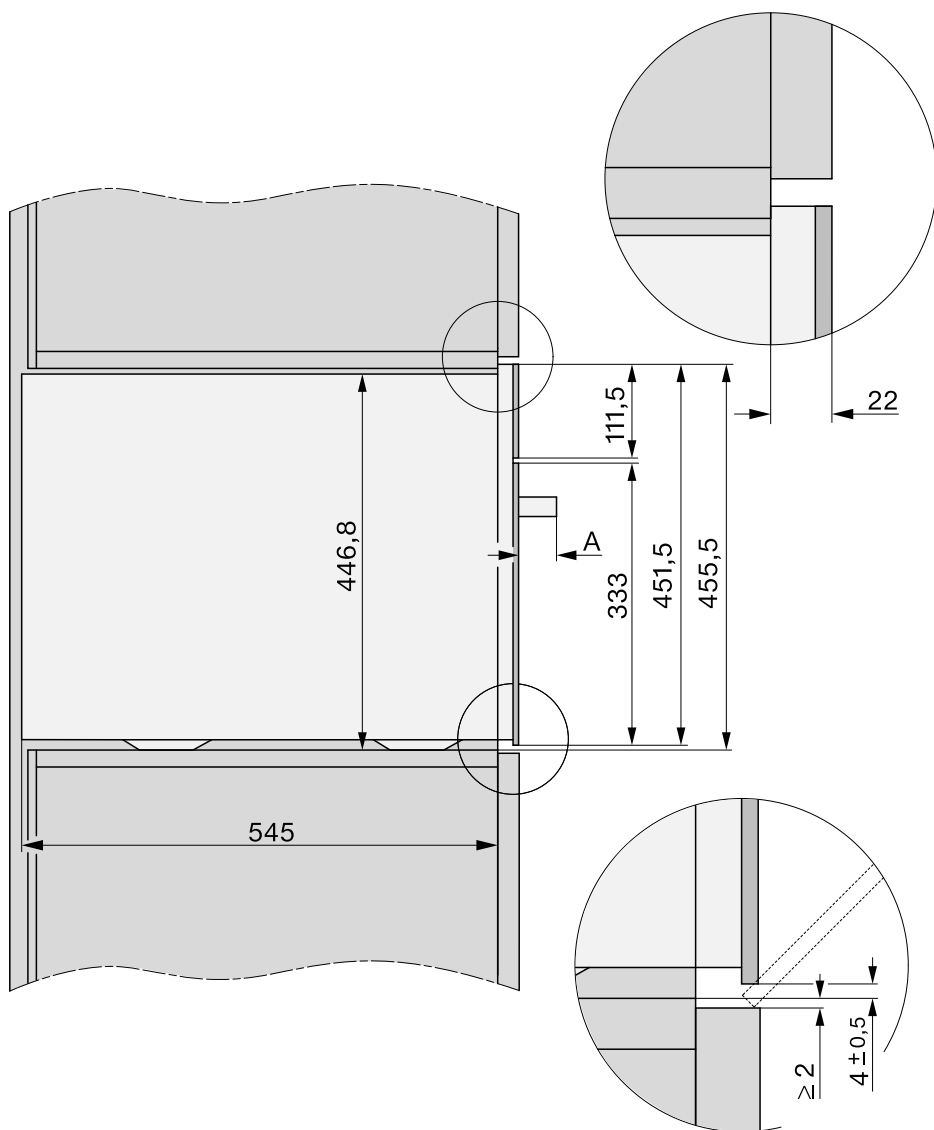
## Zabudovanie do spodnej skrine

Za výklenkom pre vstavbu nesmie byť zadná stena skrine.



# Inštalácia

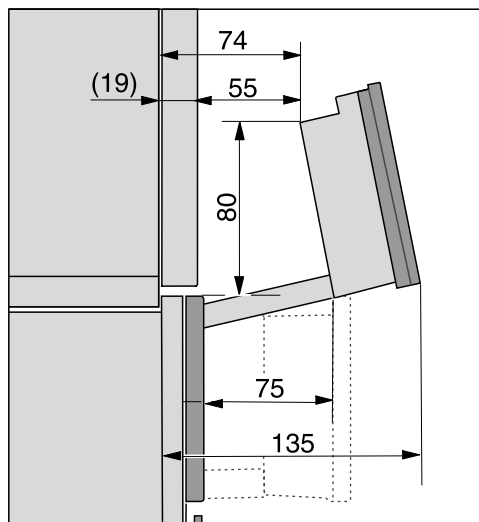
## Bočný pohľad



**A** DGC 78xx: 47 mm

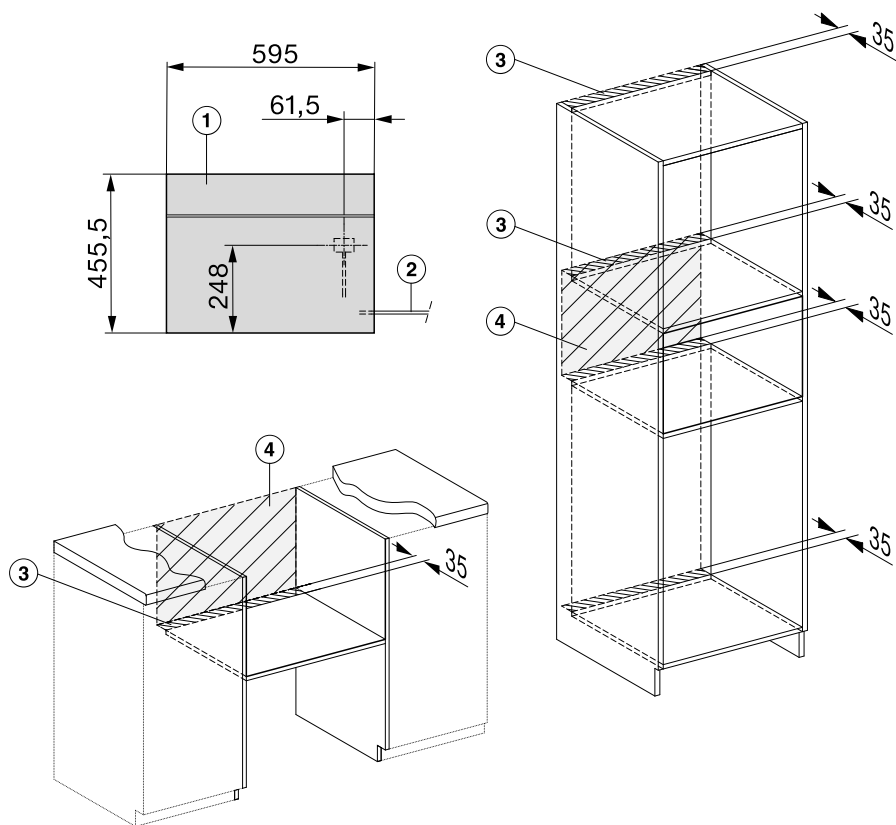
## Oblasť otáčania panelu

V oblasti otáčania panela sa nesmie nachádzať žiadne predmet (napr. ru-koväť dverí), ktorý by bránil otváraníu a zatváraníu panela.



# Inštalácia

## Prípojky a vetranie



- ① pohľad zhora
- ② privodný sieťový kábel, L = 2.000 mm
- ③ vetrací výrez min. 180 cm<sup>2</sup>
- ④ v tejto oblasti žiadna prípojka

## Zabudovanie parnej rúry

- Pripojte k parnej rúre prírodný sieťový kábel.

Škody spôsobené nesprávnou prepravou.

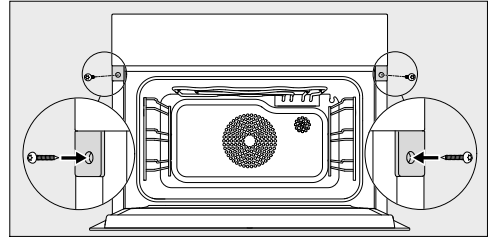
Keď parnú rúru poniesiete za rukoväť dierok, dvierka sa môžu poškodiť.

Na nosenie používajte úchyty na bokoch plášťa.

Parná rúra nebude pracovať bezchybne, ak nebude stáť rovno.

Odchýlka od vodorovnej polohy smie byť maximálne 2°.

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



- Parnú rúru pripevnite dodanými skrutkami (3,5 x 25 mm) k bočným stenám skrine.
- Parnú rúru pripojte na elektrickú sieť.
- Skontrolujte všetky funkcie parnej rúry podľa návodu na obsluhu.

## Elektrické pripojenie

Parná rúra je sériovo vybavená „zástrčkou“ na pripojenie do zásuvky s ochranným kontaktom.

Parnú rúru 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 parnej rúry na viacnásobných zásuvkách a predlžovacích káblov môže spôsobiť preťaženie káblov.

Z bezpečnostných dôvodov nepoužívajte viacnásobné zásuvky a predlžovacie káble.

Elektrická inštalácia musí byť v súlade s VDE 0100.

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

Poškodený prírodný 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.

Miele týmto prehlasuje, že táto Kombi-novaná parná rúra 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](http://www.miele.sk)

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

|                                               |          |
|-----------------------------------------------|----------|
| maximálny vy-<br>sielací výkon WiFi<br>modulu | < 100 mW |
|-----------------------------------------------|----------|

|                                               |                          |
|-----------------------------------------------|--------------------------|
| frekvenčné pásmo<br>pokrmového tep-<br>lomeru | 433,2 MHz –<br>434,6 MHz |
|-----------------------------------------------|--------------------------|

|                                                               |         |
|---------------------------------------------------------------|---------|
| maximálny vy-<br>sielací výkon po-<br>krmového teplo-<br>meru | < 10 mW |
|---------------------------------------------------------------|---------|

## Autorské práva a licencie

---

Na obsluhu a riadenie prístroja používa Miele vlastný softvér alebo softvér tretích strán, na ktorý sa nevzťahuje podmienka používania tzv. Open Source licencie. Tento softvér/tieto softvérové komponenty sú chránené autorským právom. Je nutné rešpektovať autorské oprávnenia spoločnosti Miele a tretích strán.

Okrem toho tento prístroj obsahuje softvérové komponenty, na ktorých používanie sa vzťahujú licenčné podmienky Open Source softvéru. Príslušné komponenty Open Source softvéru môžete vyvolať spolu s príslušnými poznámkami o autorských právach, kópiami príslušných platných licenčných podmienok ako aj prípadnými ďalšími informáciami v prístroji v bode menu Nastavenia | Právne informácie | Open Source licencie. Uvedené pravidlá Open Source licenčných podmienok týkajúce sa ručenia a záruky platia iba vo vzťahu k príslušným vlastníkom práv.

Prístroj obsahuje najmä softvérové komponenty, na ktoré sa vzťahujú licencie vlastníkov práv podľa GNU General Public License, verzia 2, príp. der GNU Lesser General Public License, verzia 2.1. Vám alebo tretím stranám dáva spoločnosť Miele k dispozícii na dátovom nosiči (CD-ROM, DVD alebo USB kľúči), po dobu min. 3 rokov od zakúpenia príp. dodania prístroja, strojom čitateľnú kópiu zdrojového kódu komponentov Open Source, ktoré obsahuje prístroj, na ktoré sa vzťahujú licenčné podmienky podľa GNU General Public License, verzia 2 alebo GNU Lesser General Public License, verzia 2.1. Ak chcete získať tento zdrojový kód, kontaktujte nás prosím e-mailom na (info@miele.com) alebo na nasledovnej adrese, pričom uveďte názov produktu, sériové číslo a dátum zakúpenia:

Miele & Cie. KG  
Open Source  
GTZ/TIM  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

Upozorňujeme vás na obmedzenú záruku v prospech vlastníkov práv za podmienok GNU General Public License, verzia 2 a GNU Lesser General Public License, verzia 2.1:

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*

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](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 7840

sk-SK

M.-Nr. 11 225 360 / 03