

Návod na použitie a montáž Parná rúra



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

Obsah

| | |
|---|----|
| Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia | 6 |
| Váš príspevok k ochrane životného prostredia | 14 |
| Prehľad | 15 |
| Parná rúra | 15 |
| Dodávané príslušenstvo | 16 |
| Ovládacie prvky | 17 |
| Tlačidlo zap./vyp. | 18 |
| Displej..... | 18 |
| Senzorové tlačidlá | 18 |
| Symbols..... | 20 |
| Princíp ovládania | 21 |
| Výber menu | 21 |
| Zmena nastavenia v zozname výberu | 21 |
| Zmena nastavenia pruhom tvoreným segmentmi | 21 |
| Voľba prevádzkového spôsobu alebo funkcie | 22 |
| Zadávanie čísel..... | 22 |
| Aktivácia funkcie MobileStart | 22 |
| Popis funkcie | 23 |
| Zásobník na vodu..... | 23 |
| Záchytná miska | 23 |
| teplota | 23 |
| Doba prípravy | 23 |
| Zvuky | 23 |
| fáza rozohrievania..... | 24 |
| Fáza varenia | 24 |
| Redukcia pary | 24 |
| Prvé uvedenie do prevádzky | 25 |
| Miele@home | 25 |
| Základné nastavenia | 26 |
| Prvé čistenie parnej rúry | 27 |
| Prispôbenie bodu varu | 28 |
| Nastavenia | 29 |
| Prehľad nastavení..... | 29 |
| Vyvolanie menu „Nastavenia“ | 31 |
| Jazyk ▾ | 31 |
| Denný čas..... | 31 |
| Displej..... | 32 |
| Hlasitosť | 33 |

| | |
|--|-----------|
| Jednotky | 33 |
| Udržiavanie teploty | 34 |
| Redukcia pary | 34 |
| Navrhované teploty | 34 |
| Tvrdosť vody | 35 |
| Bezpečnosť | 36 |
| Miele@home | 37 |
| Vzdialené ovládanie | 38 |
| Aktivácia funkcie MobileStart | 38 |
| Remote Update | 38 |
| Verzia software | 39 |
| Predajca | 39 |
| Nastavenia z výroby | 39 |
| Kuch. budík | 40 |
| Hlavné menu a submenu | 42 |
| Obsluha | 43 |
| Zmena hodnôt a nastavení pre prípravu pokrmu | 44 |
| Zmena teploty | 44 |
| Nastavenie doby prípravy | 45 |
| Zmena nastavenej doby prípravy | 46 |
| Zrušenie nastavenej doby prípravy | 46 |
| Prerušenie procesu prípravy | 47 |
| Stornovanie prípravy pokrmu | 47 |
| Dôležité vedieť | 48 |
| Zvláštnosti na príprave v pare | 48 |
| Varný riad | 48 |
| Záchytná miska | 48 |
| Výšková úroveň | 49 |
| Hlbokozmrazené potraviny | 49 |
| Teplota | 49 |
| Doba prípravy | 49 |
| Varenie s tekutinami | 49 |
| Vlastné recepty | 49 |
| Príprava v pare | 50 |
| Eco príprava v pare | 50 |
| Informácie k tabuľkám prípravy | 50 |
| Zelenina | 51 |
| Ryby | 54 |
| Mäso | 57 |

Obsah

| | |
|--|-----------|
| Ryža..... | 59 |
| Obilniny | 60 |
| Rezance/cestoviny | 61 |
| Knedle | 62 |
| Strukoviny, sušené..... | 63 |
| Slepačie vajcia..... | 65 |
| Ovocie | 66 |
| Údeniny | 66 |
| Kôrovce | 67 |
| Mušle..... | 68 |
| Príprava menu | 69 |
| Ďalšie použitia | 71 |
| Ohrev | 71 |
| Rozmrazovanie | 74 |
| Blanšírovanie | 77 |
| Zaváranie..... | 77 |
| Dezinfekcia riadu | 80 |
| Kysnutie cesta | 80 |
| Nahrievanie vlhčených utierok | 80 |
| Rozpúšťanie želantíny..... | 81 |
| Rozpúšťanie medu | 81 |
| Rozpustenie čokolády | 81 |
| Výroba jogurtu | 82 |
| Škvarenie masti | 83 |
| Dusenie cibule | 83 |
| Odšťavovanie | 84 |
| Lúpanie potravín..... | 85 |
| Konzervovanie jablák | 85 |
| Príprava vaječnej zavárky | 85 |
| Prevádzkové hodiny | 85 |
| Automatické programy | 86 |
| Používanie automatických programov | 86 |
| Upozornenia pre použitie | 86 |
| Pre skúšobné ústavy | 87 |
| Čistenie a ošetrovanie | 88 |
| Nevhodné čistiace prostriedky..... | 89 |
| Čistenie čelnej strany | 89 |
| Čistenie ohrevného priestoru | 90 |
| Čistenie zásobníka na vodu | 91 |
| Čistenie príslušenstva/ohrevného priestoru | 91 |

| | |
|---|-----|
| Čistenie postrannej mriežky | 91 |
| Odvápnenie parnej rúry | 92 |
| Čo robiť, keď | 94 |
| Hlásenia na ukazovateľoch alebo na displeji | 94 |
| Neočakávané správanie | 95 |
| Zvuky | 96 |
| Všeobecné problémy alebo technické poruchy | 97 |
| Príslušenstvo na dokúpenie | 98 |
| Servisná služba | 99 |
| Kontakt pri poruchách | 99 |
| Záruka | 99 |
| Inštalácia | 100 |
| Bezpečnostné pokyny pre zabudovanie | 100 |
| Rozmery pre zabudovanie | 101 |
| Zabudovanie do výškovej skrine | 101 |
| Vstavba do spodnej skrine | 102 |
| Bočný pohľad | 103 |
| Prípojky a vetranie | 104 |
| Zabudovanie parnej rúry | 105 |
| Elektrické pripojenie | 106 |
| Prehlásenie o zhode | 107 |
| Autorské práva a licencie na komunikačný modul | 108 |

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

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, 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.

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 parou a horúcimi plochami. Pokožka detí reaguje citlivejšie na vysoké teploty ako pokožka dospelých. Počas prevádzky vystupuje para z výstupových otvorov. Sklo dvierok a ovládací panel parnej rúry sa zahrievajú.
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 8 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 štítiku 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 prípojov 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 ohrevný priestor, na postranných mriežkach, príslušenstve a 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.
- ▶ Nebezpečenstvo úrazu horúcou vodou. Po skončení prípravy pokrmu je vo výrobníku pary ešte horúca voda, ktorá sa čerpá späť do zásobníka na vodu. Pri vyberaní a odkladaní zásobníka na vodu dávajte pozor, aby sa neprevrátil.
- ▶ V uzatvorených pohároch vzniká pri zaváraní a ohrievaní pretlak, dôsledkom ktorého sa môžu roztrhnúť. Nepoužívajte parnú rúru na zaváranie a ohrievanie pohárov.
- ▶ Plastový riad, ktorý nie je odolný voči teplu a pare sa pri vysokých teplotách taví a môže poškodiť parnú rúru. Na prípravu v pare používajte len plastový riad odolný voči teplu- (do 100 °C) a odolný voči pare. Dbajte na údaje výrobcov riadu.
- ▶ 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 nenechávajte zbytočne otvorené.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

- ▶ Maximálne zaťaženie dvierok je 8 kg. Nestúpajte alebo si nesadajte na otvorené dvierka a neukladajte na ne ťažké predmety. Dávajte pozor na to, aby sa nič nezaseklo medzi dvierkami a ohrevným priestorom. Parná rúra sa môže poškodiť.
- ▶ Pri používaní elektrického prístroja, napr. ručného mixéru v blízkosti parnej rúry dávajte pozor, aby ste dvierkami parnej rúry neprivreli jeho prívodný sieťový kábel. Mohla by sa poškodiť izolácia kábla.

Čistenie a ošetrovanie

- ▶ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Para z parného čistiaceho zariadenia sa môže dostať k častiam pod napätím a spôsobiť skrat. Na čistenie varnej dosky nepoužívajte nikdy parný čistič.
- ▶ Škrabance môžu zničiť sklo na dvierkach. Na čistenie skiel na dvierkach nepoužívajte drhnuce prostriedky, tvrdé hubky alebo kefy a ostré kovové škrabky.
- ▶ Postranné mriežky je možné vymontovať (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Čistenie postranných mriežok“). Postranné mriežky opäť správne namontujte.
- ▶ Aby ste zabránili korózii, odstráňte ihneď dôkladne jedlá alebo tekutiny obsahujúce soľ, ak sa tieto dostanú na nerezové steny ohrevného priestoru.

Príslušenstvo

- ▶ Používajte výlučne originálne príslušenstvo Miele. V prípade montáže a zabudovania iných častí zaniká záruka a/alebo ručenie poskytované spoločnosťou Miele.
- ▶ Miele Vám poskytuje až 15 ročnú, najmenej ale 10 ročnú záruku na dodanie náhradných dielov pre zachovanie funkčnosti po ukončení sériovej výroby Vašej parnej rúry.

Váš príspevok k ochrane životného prostredia

Likvidácia obalu

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

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

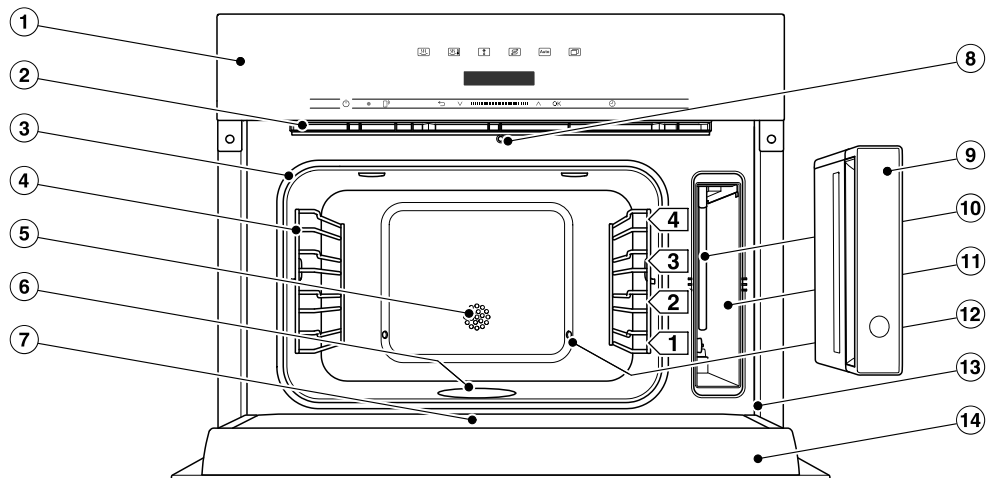
Likvidácia starého prístroja

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



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

Parná rúra



- ① ovládacie prvky
- ② výstup výparov
- ③ tesnenie dvierok
- ④ postranná mriežka s 4 úrovňami
- ⑤ teplotné čidlo
- ⑥ výhrevné teleso dna
- ⑦ zberný žliabok
- ⑧ automatický otvárač dvierok pre redukciu pary
- ⑨ zásobník na vodu s ochranou proti postriekaniu
- ⑩ nasávacia trubica
- ⑪ priestor pre zasunutie zásobníka na vodu
- ⑫ vstup pary
- ⑬ čelný rám s typovým štítkom
- ⑭ dvierka

Prehľad

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

Typový štítok

Typový štítok je vidieť pri otvorených dvierkach na čelnom ráme.

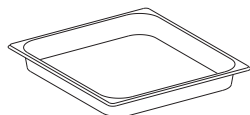
Nájdete tam označenie modelu Vášho modelu, výrobné číslo ako aj pripojovacie údaje (napätie siete/frekvencia/maximálny príkon).

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

Dodávané príslušenstvo

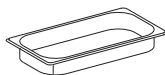
Podľa potreby si môžete doobjednať príslušenstvo, ktoré sa dodáva s prístrojom ako aj príslušenstvo na dokúpenie (viď kapitola „Príslušenstvo na dokúpenie“).

DGG 1/1-40L



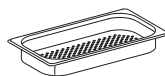
1 záchytná miska
na zachytávanie odkvapkajúcej kvapaliny.
V prípade potreby môžete záchytnú misku využiť aj ako napařovacia misku.
375 x 394 x 40 mm (šxhxv)

DGG 1/2-40L



1 napařovacia miska s plným dnom
objem 2,2 l /
úžitkový objem 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (šxhxv)

DGGL 1/2-40L



2 napařovacie misky s plným dnom
objem 2,2 l /
úžitkový objem 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (šxhxv)

DMSR 1/1L



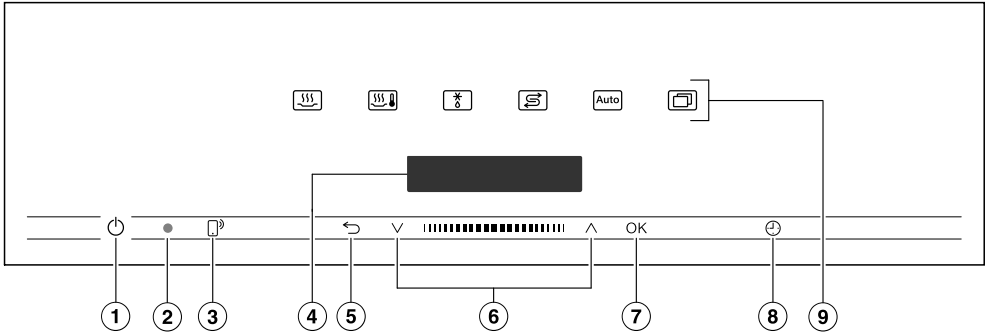
1 rošt na postavenie vlastného riadu





Odvápňovacie tablety

pre odvápnovanie parnej rúry

Miele kuchárska kniha „Varenie v pare“


Najlepšie recepty z Miele testovacej kuchyne



- 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 displej
Na zobrazenie denného času a informácií pre obsluhu
- ⑤ senzorové tlačidlo  pre postupný návrat a pre stornovanie prípravy pokrmu
- ⑥ navigačná časť s tlačidlami so šípkami \wedge a \vee
Pre listovanie v zoznamoch výberu a pre zmenu hodnôt
- ⑦ senzorové tlačidlo OK
Pre vyvolanie funkcií a pre uloženie nastavení
- ⑧ senzorové tlačidlo  Pre nastavenie kuchynského budíka, doby ohrevu alebo času spustenia a ukončenia ohrevu
- ⑨ senzorové tlačidlá
Pre výber prevádzkových spôsobov, automatických programov a nastavení

Ovládacie prvky

Tlačidlo zap./vyp.

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

Týmto tlačidlom zapínate a vypínate parnú rúru.

Displej

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

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

Senzorové tlačidlá





Senzorové tlačidlá reagujú na dotyk prsta. Každý dotyk je potvrdený tónom tlačidla. Tento tón tlačidiel môžete vypnúť prostredníctvom [Ďalšie !\[\]\(3211b5d1d968fc1665909b34f9f16010_img.jpg\)](#) | [Nastavenia](#) | [Hlasitosť](#) | [Tón tlačidiel](#).

Ak chcete, aby senzorové tlačidlá reagovali vždy pri vypnutej parnej rúre, zvoľte nastavenie [Displej](#) | [QuickTouch](#) | [Zap.](#).

Senzorové tlačidlá nad displejom

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





Senzorové tlačidlá pod displejom

| 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> |
|  | <p>Podľa toho, v ktorom menu sa nachádzate, sa s týmto senzorovým tlačidlom dostanete do nadradeného menu alebo hlavného menu.</p> <p>Ak prebieha zároveň proces prípravy, môžete tento proces stornovať týmto senzorovým tlačidlom.</p> |
|  | <p>V navigačnej oblasti listujete tlačidlami so šípku alebo pomocou oblasti medzi nimi vo výberových zoznamoch dohora alebo dole. Položka menu, ktorú chcete vybrať sa objaví na displeji.</p> <p>Hodnoty a nastavenia môžete zmeniť tlačidlami so šípkou, alebo pomocou oblasti medzi nimi.</p> |
| <p>OK</p> | <p>Akonáhle sa zobrazí hodnota, upozornenie alebo nastavenie, ktoré môžete potvrdiť, senzorové tlačidlo OK svieti oranžovým.</p> <p>Výberom tohto senzorového tlačidla vyvoláte funkcie ako napr. kuchynský budík, uloženie zmien hodnôt alebo nastavení alebo potvrdenie upozornení.</p> |
|  | <p>Ak neprebieha príprava pokrmu, môžete týmto senzorovým tlačidlom kedykoľvek nastaviť kuchynský budík (napr. pre varenie vajec).</p> <p>Ak zároveň prebieha príprava pokrmu, môžete nastaviť kuchynský budík, prípravu pokrmu a čas spustenia alebo ukončenia.</p> |

Ovládacie prvky

Symbody

Na displeji sa môžu zobrazovať tieto symboly:

| symbol | význam |
|---|---|
|  | Tento symbol znamená dodatočné informácie a pokyny pre obsluhu. Tieto informačné okná potvrdíte pomocou <i>OK</i> . |
|  | Kuchynský budík |
|  | Označenie zatrhnutím označuje aktívne nastavenie. |
|  | Niektoré nastavenia ako napr. jas displeja alebo hlasitosť sa nastavujú pruhom tvoreným jednotlivými segmentami. |

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

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

Výber menu

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

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

- Potvrďte výber pomocou *OK*.

Zmena nastavenia v zozname výberu

Aktuálne nastavenie je vyznačené zatrnutím \surd .

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

Nastavenie sa uloží. Dostanete sa späť do nadradeného menu.

Zmena nastavenia pruhom tvoreným segmentmi

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


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

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

Nastavenie sa uloží. Dostanete sa späť do nadradeného menu.


Princíp ovládania

Voľba prevádzkového spôsobu alebo funkcie

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

- Stlačte senzorové tlačidlo želaného prevádzkového spôsobu alebo funkcie.

Senzorové tlačidlo na ovládacom paneli svieti oranžovo.

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

Zmena prevádzkového spôsobu


Počas prípravy pokrmu môžete prejsť na iný prevádzkový spôsob.

Senzorové tlačidlo doteraz zvoleného prevádzkového spôsobu svieti oranžovo.

- Stlačte senzorové tlačidlo nového prevádzkového spôsobu alebo funkcie.

Zobrazí sa zmenený prevádzkový spôsob a príslušné navrhované hodnoty.

Senzorové tlačidlo zmeneného prevádzkového spôsobu svieti oranžovo.

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

Zadávanie čísel

Čísla, ktoré je možné zmeniť sú podsvietené.


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


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

- Potvrďte pomocou OK.


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

Aktivácia funkcie MobileStart

- Zvoľte senzorové tlačidlo , pre aktivovanie funkcie MobileStart.

Senzorové tlačidlo  svieti. 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 .

Zásobník na vodu

Maximálne množstvo náplne je 1,5 litra, minimálne 0,5 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 otvoria dvierka, spotreba vody sa zvýši.

Vyberanie zásobníka na vodu funguje systémom zatlačiť/ vytriahnuť: Aby ste zásobník na vody vybrali, ľahko naň zatlačte.

Po skončení prípravy pokrmu je vo výrobníku pary ešte zvyšná horúca voda, ktorá sa čerpá späť do zásobníka na vodu. Po každej príprave pokrmu s parou zásobník na vodu vyprázdňte.

Záchytná miska

Keď pripravujete pokrm v napařovacích miskách s perforovaným dnom, zasuňte záchytnú misku vždy do výškovej úrovne 1. Môže sa v nej zhromažďovať odkvapkávajúca tekutina a môžete ju ľahšie odstrániť.

V prípade potreby môžete záchytnú misku využiť aj ako napařovaciu misku.

teplota

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

Doba prípravy

Môžete nastaviť dobu prípravy medzi 1 minútou (0:01) a 10 hodinami (10:00). Ak trvá doba prípravy viac ako 59 minút, musí sa udávať v hodinách a minútach. Príklad: doba prípravy 80 minút = 1:20.

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

Zvuky

Po zapnutí prevádzky, počas prevádzky parnej rúry je počuť zvuk (bručanie). Tento zvuk nie je znakom chybných funkcií alebo závady prístroja. Vzniká pri čerpaní a odčerpávaní vody.

Keď je parná rúra v prevádzke, počujete zvuk ventilátora.

Popis funkcie

Fáza rozohrievania

Pokým sa parná rúra zahrieva na nastavenú teplotu, na displeji sa zobrazí stúpajúca teplota ohrevného priestoru.

Doba rozohrievania pri príprave s parou závisí od množstva a teploty potravín.

Všeobecná fáza rozohriatia trvá asi. 7 minút. Pri príprave chladených alebo mrazených potravín a pri nízkych teplotách prípravy sa fáza predlžuje.

Fáza varenia

Keď je dosiahnutá nastavená teplota, začína fáza varenia. Počas fázy varenia sa na displeji zobrazuje zostávajúca doba.

Redukcia pary

Ak sa príprava vykonávala s teplotou asi od 80 °C, krátko pred skončením doby prípravy sa automaticky potvoria dvierka parnej rúry, aby mohla unikať para z ohrevného priestoru. Na displeji sa zobrazí Redukcia pary. Dvierka sa opäť automaticky zatvoria.

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

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 dostupnosti služieb Miele@home vo Vašej krajine.

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

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

Aplikácie Miele


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



Prvé uvedenie do prevádzky

Základné nastavenia

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

 **Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.**


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.
- Potvrďte pomocou *OK*.

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

Nastavenie lokality

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

Aktivácia funkcie Miele@home

Na displeji sa zobrazí Vytvoriť „Miele@home“.

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

Displej a aplikácia Miele Vás prevedie ďalšími krokmi.

Nastavenie denného času

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

Nastavenie tvrdosti vody

Príslušná vodáreň Vám môže poskytnúť informácie o tvrdosti miestnej vody.

Ďalšie informácie k nastaveniu tvrdosti vody 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

- Vyberte zásobník na vodu smerom nahor.
- Vyberte ochranu proti postriekaniu.
- Zásobník na vodu ručne umyte.

Čistenie príslušenstva/ohrevného priestoru

- Vyberte príslušenstvo z ohrevného priestoru.
- Príslušenstvo vyčistite ručne alebo v umývačke riadu.

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.

Prvé uvedenie do prevádzky


Prispôsobenie bodu varu

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

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

Destilovaná voda alebo voda s oxidom 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 prispôbiť zmenenému bodu varu ak sa nadmorská výška nového miesta inštalácie líši najmenej o 300 menej od pôvodnej. Za týmto účelom vykonajte odvápnenie (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Odvápnenie parnej rúry“).

Prehľad nastavení

| položka menu | možné nastavenia |
|---|---|
| Jazyk  | ... deutsch english ... Lokalita |
| Denný čas | Zobrazenie Zap.* Vyp. Nočné vypnutie Časový formát 12 h 24 h* Nastaviť |
| Displej | Jas  QuickTouch Zap. Vyp.* |
| Hlasitosť | Signálne tóny Melódie*  Sólo tón  Tón tlačidiel  Uvítacia melódia Zap.* Vyp. |
| Jednotky | Teplota °C* °F |
| Udržiavanie teploty | Zap. Vyp.* |
| Redukcia pary | Zap.* Vyp. |
| Navrhované teploty | |
| Tvrdosť vody | 1° dH ... 15° dH* ... 70° dH |
| Bezpečnosť | Zablokovanie tlačidiel Zap. Vyp.* Zablokovanie sprevádz.  Zap. Vyp.* |
| Miele@home | Aktivovať Deaktivovať Stav pripojenia Vytvoriť nanovo Resetovať Vytvoriť |



* nastavenie z výroby



Nastavenia

| položka menu | možné nastavenia |
|---------------------|--|
| Vzdialené ovládanie | Zap.* Vyp. |
| Remote Update | Zap.* Vyp. |
| Verzia software | |
| Predajca | Výstavná prevádzka Zap. Vyp.* |
| Nastavenia z výroby | Nastavenia prístroja Navrhované teploty |

* nastavenie z výroby

Vyvolanie menu „Nastavenia“

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

- Zvolte **Ďalšie** .
- Zvolte **Nastavenia** .
- Zvolte požadované nastavenie.




Nastavenia môžete kontrolovať alebo meniť.

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

Jazyk

Môžete nastaviť svoj jazyk a svoju lokalitu.

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

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

Denný čas

Zobrazenie

Zvoľte spôsob zobrazenia denného času pri vypnutej parnej rúre:

- Zap.
Denný čas sa zobrazí vždy na displeji.
Ak zvolíte navyše nastavenie **Displej | QuickTouch | Zap.** budú všetky tlačidlá reagovať na stlačenie okamžite.
Ak zvolíte navyše nastavenie **Displej | QuickTouch | Vyp.** budete musieť 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 vypnutie
Pre úsporu energie sa denný čas na displeji zobrazuje len od 5 hodín do 23 hodín. V zvyšnej dobe je displej vypnutý.

Nastavenia

Časový formát

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

Nastaviť

Nastavte hodiny a minúty.

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


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

Displej

Jas

Jas displeja sa nastavuje pruhom tvoreným segmentami.

-  maximálny jas

-  minimálny jas

QuickTouch

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

- Zap.
Ak ste navyše zvolili nastavenie **Denný čas | Zobrazenie | Zap. alebo Nočné vypnutie** senzorové tlačidlá reagujú aj pri vypnutej parnej rúre.
- Vyp.
Nezávisle od nastavenia **Denný čas | Zobrazenie** reagujú senzorové tlačidlá 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.

Melódie

Na konci postupu zaznie s časovým odstupom niekoľkokrát melódia.

Hlasitosť tejto melódie sa zobrazuje pruhom segmentov.

- ■■■■■■■■
maximálna hlasitosť

- □□□□□□
melódia je vypnutá

Sólo tón

Na konci prípravy pokrmu zaznie na určitú dobu trvalý tón.

Výška tohto samostatného tónu sa znázorňuje pruhom segmentov.

- ■■■■■■■■■■■■■■■■
maximálna výška tónu

- □□□□□□□□□□□□
minimálna výška tónu


Tón tlačidiel

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

- ■■■■■■■■
maximálna hlasitosť

- □□□□□□
tón tlačidiel je vypnutý

Uvítacia melódia

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

Jednotky

Teplota

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

Nastavenia

Udržiavanie teploty

Funkciou Udržiavanie teploty môžete udržiavať po skončení prípravy pripravený pokrm teplý. Pripravovaný pokrm je udržiavaný teplý prednastavenou teplotou alebo mikrovlnným výkonom po dobu maximálne 15 minút. Otvorením dvierok alebo stlačením sensorových tlačidiel môžete fázu udržiavania teploty ukončiť.

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

- Zap.
Ak sa príprava vykonávala s teplotou asi od 80 °C, krátko pred skončením doby prípravy sa automaticky potvoria dvierka parnej rúry. Funkcia spôsobí, že pri otvorení dvierok neunikne toľko pary. Dvierka sa opäť automaticky zatvoria.
- 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.

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 sýtená kyselinou uhličitou. Nastavenie vykonajte podľa obsahu vápnika. Obsah vápnika je uvedený na etikete fľaši v mg/l Ca^{2+} alebo ppm (mg Ca^{2+} /l).

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

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


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

| Tvrdosť vody | | Obsah vápnika mg/l Ca^{2+} alebo ppm (mg Ca^{2+} /l) | Na- stave- 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 |

Nastavenia

Bezpečnosť

Zablokovanie tlačidiel

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

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

Zablokovanie sprevádzz.

Zablokovanie sprevádzkovania bráni neúmyselnému zapnutiu parnej rúry.

Pri aktivovanom zablokovaní sprevádzkovania môžete naďalej ihneď nastaviť 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, stlačte sensorové tlačidlo OK minimálne na 6 sekúnd.
- Vyp.
Zablokovanie sprevádzkovania je deaktivované. Parnú rúru môžete používať ako obvykle.

Miele@home

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

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

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


Nastavenia


Vzdialené ovládanie

Ak máte na svojom mobilnom koncovom zariadení nainštalovanú aplikáciu Miele a máte aktivované vzdialené ovládanie (Zap.), môžete používať funkciu 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 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 .

Remote Update

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

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

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

Zapnutie/vypnutie

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

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

Priebeh aktualizácie RemoteUpdate

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

Ak je k dispozícii aktualizácia, na displeji 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 nepotrebujete.

Predajca

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

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 senzorové tlačidlo najmenej 4 sekundy OK.
- Vyp.
Výstavná prevádzka sa deaktivuje ak tlačíte senzorové tlačidlo OK najmenej 4 sekundy. Parnú rúru môžete používať ako obvykle.

Nastavenia z výroby

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

Kuch. budík

Používanie funkcie Kuch. budík

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


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

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

Nastavenie kuchynského budíka

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


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


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

Zobrazí sa výzva Nastaviť 00:00 min.

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

Čas kuchynského budíka sa uloží.


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

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

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

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

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

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

Vypnú sa akustické a optické signály.

Zmena kuchynského budíka








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

Zmenený čas kuchynského budíka sa uloží.

Vymazanie kuchynského budíka

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

Hlavné menu a submenu

| menu | navrhovaná hodnota | rozsah |
|--|--------------------|-----------|
| Prevádzkové spôsoby | | |
| Príprava v pare  | 100 °C | 40–100 °C |
| Ohrev  | 100 °C | 80–100 °C |
| Rozmrazovanie  | 60 °C | 50–60 °C |
| Odvápnenie  | | |
| Automatické programy  | | |
| Ďalšie  | | |
| Blanširovanie | – | – |
| Zaváranie | 90 °C | 80–100 °C |
| Dezinfekcia riadu | – | – |
| Kysnutie cesta | – | – |
| Eco príprava v pare | 100 °C | 40–100 °C |
| Nastavenia  | | |
| Prevádzkové hodiny | | |

- Zapnite parnú rúru.

Zobrazí sa hlavné menu.

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

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

- Naplňte zásobník na vodu a zasuňte ho.
- Keď pripravujete pokrm v naparovacích miskách s perforovaným dnom, zasuňte záchytnú misku vždy do vyššej úrovne 1.
- Vložte pokrm na prípravu do ohrevného priestoru.
- Zvoľte požadovaný spôsob prevádzky.

Potom sa zobrazí spôsob prípravy a nakoniec navrhovaná teplota.

- Ak je potrebné, zmeňte navrhovanú teplotu.


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

- Potvrďte pomocou *OK*.

Zobrazí sa aktuálna teplota a začne sa fáza zohrievania.

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

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

 **Nebezpečenstvo úrazu horúcou parou.**

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


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

- Vyberte pripravený pokrm z ohrevného priestoru.
- Vypnite parnú rúru.

Obsluha

Čistenie parnej rúry

- Prípadne vyberte záchytnú misku z ohrevného priestoru a vyprázdňte ju.

 Nebezpečenstvo úrazu horúcou vodou.

Po skončení prípravy pokrmu s parou je v zásobníku na vodu ešte horúca zvyšková vody, ktorou sa môžete popáliť.

Pri vyberaní a odkladaní zásobníka na vodu dávajte pozor, aby sa neprevrátil.

- Vyberte zásobník na vodu smerom nahor.
- Zložte ochranu proti postriekaniu a vyprázdňte zásobník na vodu.
- Vyčistite a usušte celú parnú rúru podľa popisu v kapitole „Čistenie a ošetrovanie“.

Dbajte na to, aby ochrana proti postriekaniu pri nasadzovaní správne zaklapla.

- 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
- Doba prípravy
- Hotové o
- Štart o

Zmena teploty

V prevádzkových spôsoboch Príprava v pare  a Eco príprava v pare môžete teplotu meniť.

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

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

Požadovaná teplota sa zobrazí na displeji.

- Cez navigačnú oblasť zmeňte požadovanú teplotu.

Teplota sa mení v krokoch po 5-°C.

- Potvrďte pomocou OK.

Príprava pokrmu pokračuje so zmenenou požadovanou teplotou.

Nastavenie doby prípravy

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

Zvoľte čo najkratšiu dobu do spustenia prípravy pokrmu.

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

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

- **Doba prípravy**
Nastavujete dobu, ktorú potrebuje pokrm na prípravu. Po uplynutí tejto doby sa automaticky vypne vyhrievanie ohrevného priestoru. Maximálna doba prípravy pokrmu, akú je možné nastaviť, závisí od zvoleného prevádzkového spôsobu.
- **Hotové o**
Určíte si moment, kedy má skončiť príprava pokrmu. V tomto momente sa automaticky vypne vyhrievanie ohrevného priestoru.
- **Štart o**
Táto funkcia sa zobrazí v menu až potom, čo nastavíte **Doba prípravy**, alebo **Hotové o**. Pomocou **Štart o** určíte moment, kedy má začať príprava pokrmu. V tomto momente sa automaticky zapne vyhrievanie ohrevného priestoru.

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

Doba prípravy začne plynúť až potom, čo sa dosiahne nastavená teplota.



Ak sa príprava vykonávala s teplotou asi od 80 °C, krátko pred skončením doby prípravy sa zobrazí **Redukcia pary** a automaticky sa pootvoria dvierka.

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

Novú prípravu pokrmu môžete spustiť až po návrate automatického otvárača dvierok do jeho východiskovej polohy. Otvárač dvierok nezatlačte manuálne, pretože by sa mohol tým poškodiť.


Obsluha



Zmena nastavenej doby prípravy

- Zvolte senzorové tlačidlo .
- Zvolte požadovaný čas.
- Potvrďte pomocou *OK*.
- Ak je to potrebné, zvolte *Zmeniť*.
- Zmeňte nastavený čas.
- Potvrďte pomocou *OK*.
- Zvolte senzorové tlačidlo , pre návrat k menu zvoleného prevádzkového spôsobu.

Pri výpadku prúdu sa nastavenia vymažú.

Zrušenie nastavenej doby prípravy

V prevádzkových spôsoboch *Príprava v pare*  a *Eco príprava v pare* **môžete zrušiť** *Doba prípravy*.


- Zvolte senzorové tlačidlo .
- Zvolte požadovaný čas.
- Potvrďte pomocou *OK*.
- Zvolte *Vymazať*.
- Potvrďte pomocou *OK*.
- Zvolte senzorové tlačidlo , pre návrat k menu zvoleného prevádzkového spôsobu.

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

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


Prerušenie procesu prípravy

Keď otvoríte dverka, proces prípravy sa preruší. Vyhrievanie ohrevného priestoru sa automaticky vypne. Uložia sa nastavené doby prípravy.

 **Nebezpečenstvo úrazu horúcou parou.**

Pri príprave pokrmu s parou môže pri otvorení dverok 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, postrannej mriežke, príslušenstve a pokrme popáliť.

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

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

Keď zatvoríte dverka, bude príprava pokrmu pokračovať.

Po zatvorení dverok dôjde k vyrovnaniu tlaku, pri ktorom môže vzniknúť pískavý zvuk.

Najprv bude opäť pokračovať zahrievanie a pritom sa bude zobrazovať teplota ohrevného priestoru. Po dosiahnutí nastavenej teploty prebehne zvyšný čas.

Ak počas poslednej minúty doby prípravy otvoríte dverka, príprava pokrmu sa predčasne ukončí.

Stornovanie prípravy pokrmu

- Zvoľte senzorové tlačidlo zvoleného prevádzkového spôsobu, alebo senzorové tlačidlo ↵.
- Zvoľte Prerušiť proces | a potvrdte pomocou OK, pokiaľ je to potrebné.

Nakoniec sa vyhrievanie ohrevného priestoru vypne. Vymažú sa nastavené doby prípravy.

Zobrazí sa hlavné menu.

Dôležité vedieť

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

Zvláštnosti na príprave v pare

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

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

Varný riad

Naparovacie misky

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 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:

- Riad musí byť tepelne odolný (do 100 °C) a odolný voči pare. Ak by ste chceli 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.
- Riad postavte na zasunutý rošt, nie na dno ohrevného priestoru.
- Medzi horným okrajom riadu a stropom ohrevného priestoru musí byť určitá vzdialenosť, aby do nádoby mohol vniknúť dostatok pary.

Záchytná miska

Keď pripravujete pokrm v naparovacích miskách s perforovaným dnom, zasunite záchytnú misku vždy do výškovej úrovne 1.

Môže sa v nej zhromažďovať odkvapkávajúcu tekutinu a môžete ju ľahšie odstrániť.

V prípade potreby môžete záchytnú misku využiť aj ako naparovaciu misku.

Výšková úroveň

Pre naparovacie misky a rošt 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 a rošt vždy medzi úchyty úrovne, 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


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.

Príprava v pare

Eco príprava v pare

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

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

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

Nastavenie

Ďalšie  | Eco príprava v pare

Informácie k tabuľkám prípravy

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

Voľba doby prípravy

Doby prípravy sú orientačné hodnoty.

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

Zelenina

Čerstvý tovar

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

Hlbokozmrazené potraviny

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

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

Väčšie, dokopy zmrazené kusky pokrájajte. Dobu prípravy nájdete na obale.

Naparovacie misky

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

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

Príprava v pare

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

Príprava v pare

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

🕒 doba prípravy

Príprava v pare

Ryby

Čerstvý tovar

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

Hlbokozmrazené potraviny

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

Príprava

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

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

Naparovacie misky

Naparovacie misky s perforovaným dnom vytrite tukom.

Výšková úroveň

Ak pripravujete ryby v naparovacích miskách s perforovaným dnom a v iných naparovacích miskách zároveň pripravujete ďalšie potraviny, zabráňte prenosu chutí v dôsledku kvapkajúcej tekutiny tak, že rybu zasuniete priamo nad záchytnou alebo sklenenou miskou (v závislosti od modelu).

Teplota

85–90 °C

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

100 °C

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

Na prípravu rýb v šťave alebo vo vývare.

Doba prípravy

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

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

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

Tipy

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

Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: vid' tabuľka

Doba prípravy vid' tabuľka

Príprava v pare

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

🌡️ teplota, 🕒 doba prípravy

Mäso

Čerstvý tovar

Prípravte mäso ako obvykle.

Hlbokozmrazené potraviny

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

Príprava

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


Doba prípravy

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

Tipy

- Ak majú zostať zachované **aromatické látky**, použite naparovaciu misku s perforovaným dnom. Zasuňte pod ňu misku s plným dnom, aby ste zachytili koncentrát. Koncentrátom môžete zjemňovať omáčky alebo ho môžete zmraziť pre neskoršie použitie.
- Na dosiahnutie **silného vývaru** je vhodné slepačie mäso a z hovädzieho mäsa plátky zo stehna, prs, vysoké rebro a hovädzie kosti. Vložte mäso spolu s polevkovou zeleninou a studenou vodou do naparovacej misky. Čím dlhšia je doba prípravy, tým silnejší je vývar.

Nastavenia

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 |
| sľiepka 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.


Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

| | pomer ryža : tekutina |  [min] |
|----------------|--------------------------|---|
| ryža basmati | 1 : 1,5 | 15 |
| ryža parboiled | 1 : 1,5 | 23–25 |
| guľatá ryža: | | |
| mliečna ryža | 1 : 2,5 | 30 |
| rizoto | 1 : 2,5 | 18–19 |
| celozrnná ryža | 1 : 1,5 | 26–29 |
| divoká ryža | 1 : 1,5 | 26–29 |

 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

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

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

 doba prípravy

Rezance/cestoviny

Sušené cestoviny

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

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

Čerstvý tovar

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

Navzájom zlepené rezance alebo cestoviny oddel'te a rovnomerne rozložte v napa-rovacej miske.

Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

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

🕒 doba prípravy

Príprava v pare

Knedle

Hotové knedle vo varnom vrecku musia byť dobre ponorené vo vode, pretože by ináč napriek predchádzajúcemu namočeniu neprijali dostatok vlhkosti a rozpadli sa.


Čerstvé knedle varte v namastenej miske s perforovaným dnom.


Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

| |  [min] |
|--------------------------------------|---|
| knedle na pare | 30 |
| kysnuté knedle | 20 |
| zemiakové knedle vo varných vreckách | 20 |
| žemľové knedle vo varných vreckách | 18–20 |

 doba prípravy

Strukoviny, sušené

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

Šošovica sa nemusí namáčať.


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


Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

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

 doba prípravy

Príprava v pare

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

🕒 doba prípravy


Slepačie vajcia

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

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


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


Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

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

 doba prípravy


Príprava v pare

Ovocie

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


Tip: Zachytenú šťavu môžete použiť na prípravu tortovej polevy.


Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

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

 doba prípravy


Údeniny


Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 90 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

| údeniny |  [min] |
|----------------|---|
| párky | 6–8 |
| klobásky | 6–8 |
| biele klobásky | 6–8 |

 doba prípravy

Kôrovce

Príprava

Hlboko zmrazené kôrovce pred varením rozmrazte.

Kôrovce olúpte, odstráňte črevo a umyte ich.

Naparovacie misky

Naparovacie misky s perforovaným dnom vytrite tukom.

Doba prípravy

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



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

Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: vid' tabuľka

Doba prípravy vid' tabuľka


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

 teplota,  doba prípravy

Príprava v pare

Mušle

Čerstvý tovar

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

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

Hlbokozmrazené potraviny

Hlboko zmrazené mušľe rozmrazte.

Doba prípravy



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

Nastavenia

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

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

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

Výšková úroveň

Kvapkajúce (napr. ryba) alebo farbiace potraviny (napr. červená repa) zasúvajte priamo nad záchytnú alebo sklenenú misku (podľa modelu). Tak zabránite prenosu chutí alebo zafarbeniu kvapkajúcej tekutiny.

Teplota

Teplota pri príprave menu musí byť 100 °C, pretože väčšina potravín sa uvarí len pri tejto teplote.

Ak sú pre potraviny odporúčané rôzne teploty, napríklad pre filé z ryby druhu pražma 85 °C a pre zemiaky 100 °C, menu v žiadnom prípade nepripravujte s nižšie uvedenou teplotou.

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

Doba prípravy

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

Príklad

Doby prípravy potravín

(viď tabuľka prípravy „Príprava v pare“)

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

Výpočet doby prípravy, ktorú je potrebné nastaviť:

24 minút mínus 6 minút = 18 minút
(1. Doba prípravy: ryža)

6 minút mínus 4 minúty = 2 minúty
(2. doba prípravy: ostriež morský, filety)

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

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

Príprava 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.

Ohrev

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 naparovacej miske.

Čas

Počet tanierov alebo naparovacích misiek má vplyv na čas.

Čas uvedený v tabuľke platí pre priemernú porciu na tanier. Pri väčších množstvách čas predĺžte.

Tipy

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

Ohrev potravín

- Ohrievané potraviny prikryte tanierom alebo tepelne odolnou fóliou (do 100 °C) a fóliou odolnou voči pare.
- Potraviny postavte na rošt alebo do naparovacej misky.

Nastavenia

Ohrev 

alebo


Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Čas: vid' tabuľka

Ďalšie použitia

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

| potraviny |  * [min] |
|---|---|
| zelenina | |
| mrkva karfiol kaleráb fazuľa | 6–7 |
| prílohy | |
| cestoviny ryža | 3–4 |
| zemiaky, pozdĺž polené | 12–14 |
| knedlíky | 15–17 |
| mäso a hydina | |
| pečené plátky, 1,5 cm hrubé roláda krájaná na plátky guláš jahňacie ragú | 5–6 |
| hovädzie karbonátky | 13–15 |
| kurací rezeň morčací rezeň | 7–8 |
| ryby | |
| ryba filé, 2 cm hrubé | 6–7 |
| ryba filé, 3 cm hrubé | 7–8 |
| jedlá na tanieri | |
| špagety, paradajková omáčka | 13–15 |
| pečené bravčové, zemiaky, zelenina | 12–14 |
| plnená paprika (polená), ryže | 13–15 |
| kuracie kocky, ryža | 7–8 |
| zeleninová polievka | 2–3 |
| krémová polievka | 3–4 |

Ďalšie použitia

| potraviny | 🕒* [min] |
|------------------|-----------------|
| vývar | 2-3 |
| hustá polievka | 4-5 |


🕒 čas

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

Ďalšie použitia

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.

Naparovacie misky

Pri rozmrazovaní odkpakávajúcich potravín ako napríklad hydiny použite naparovaciu misku s perforovaným dnom a pod ňu zasuňte záchytnú misku (podľa modelu). Tak nebudú potraviny ležať v tekutine z rozmrazovania.

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

Tipy

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

Nastavenia

Rozmrazovanie 

alebo

Príprava v pare 

Teplota: vid' tabuľka

Doba rozmrazovania: vid' tabuľka

Vyrovňavacia doba : vid' tabuľka

Ďalšie použitia

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

| zmrazené potraviny | množstvo | 🌡️ [°C] | 🕒 [min] | 🕒 [min] |
|--|--------------|---------|---------|---------|
| mliečne výrobky | | | | |
| plátkový syr | 125 g | 60 | 15 | 10 |
| tvaroh | 250 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| smotana | 250 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| mäkký syr | 100 g | 60 | 15 | 10–15 |
| ovocie | | | | |
| jablková výživa | 250 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| kúsky jablík | 250 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| marhule | 500 g | 60 | 25–28 | 15–20 |
| jahody | 300 g | 60 | 8–10 | 10–12 |
| maliny/ríbezle | 300 g | 60 | 8 | 10–12 |
| čerešne | 150 g | 60 | 15 | 10–15 |
| broskyne | 500 g | 60 | 25–28 | 15–20 |
| slivky | 250 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| egreše | 250 g | 60 | 20–22 | 10–15 |
| zelenina | | | | |
| zamrazená v kocke | 300 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| ryby | | | | |
| rybie filé | 400 g | 60 | 15 | 10–15 |
| pstruhy | 500 g | 60 | 15–18 | 10–15 |
| raky | 300 g | 60 | 25–30 | 10–15 |
| kraby | 300 g | 60 | 4–6 | 5 |
| hotové jedlá | | | | |
| mäso, zelenina, príoha/ husté polievky/polievky | 480 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| mäso | | | | |
| pečené, plátky | po 125–150 g | 60 | 8–10 | 15–20 |
| mleté mäso | 250 g | 50 | 15–20 | 10–15 |
| | 500 g | 50 | 20–30 | 10–15 |

Ďalšie použitia

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

🌡️ teplota, ⌚ doba rozmrazenia, ⌛ vyrovnávací doba

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

Ďalšie  | Blanširovanie

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba blanširovania: 1 minúta

Zaváranie

Používajte len bezchybné, čerstvé potraviny bez otláčených a nahnítych častí.

Poháre

Používajte len bezchybné, čisté, umyté poháre a príslušenstvo. Môžete používať poháre so skrutkovacím viečkom a aj so sklenným 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 mesiáčiky.

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

Zelenina

Zeleninu umyte, očistite a nakrájajte.

Zeleninu pred zaváraním blanširujte, aby nestratila svoju farbu (viď kapitola „Špeciálne použitia“, odstavec „Blanširovanie“).

Ďalšie použitia

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 rošt do úrovne 1.
- Poháre postavte na otočný rošt. Poháre sa nesmú dotýkať.

Nastavenia

Ďalšie  | Zaváranie alebo

Príprava v pare 

Teplota: viď tabuľka

Doba zavárania: viď tabuľka

Ďalšie použitia

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

🌡️ teplota, 🕒 doba zavárania

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

Ďalšie použitia

Dezinfekcia riadu

Riad a kojenecké fľaše sterilizované v parnej rúre sú po ubehnutí programu sterilné v zmysle známeho vyváraania. 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 napaľovacej misky s perforovaným dnom tak, aby sa navzájom nedotýkali (naležato alebo otvorom dole). Tak môže horúca para nerušené prúdiť okolo jednotlivých dielov.

Nastavenia

Ďalšie  | Dezinfekcia riadu

Čas: 1 minúta až 10 hodín

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Čas: 15 minút

Kysnutie cesta

- Cesto pripravte podľa receptu.
- Otvorenú misu s cestom postavte na zasunutý rošt.

Nastavenia

Ďalšie  | Kysnutie cesta

Čas: podľa zadania v recepte

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 40 °C

Čas: podľa zadania v recepte

Nahrievanie vlhčených utierok

- Utierky/ uteráky navlhčite a pevne zrolujte.
- Uteráky položte vedľa seba do napaľovacej misky s perforovaným dnom.

Nastavenia

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.
- Riad prikryte a postavte ho na rošt.

Nastavenia

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

Príprava v pare 

Teplota: 60 °

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


Rozpustenie čokolády

V parenej rúre môžete rozpúšťať všetky druhy čokolády.

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

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

Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 65 °C

Čas prípravy: 20 minút

Ďalšie použitia

Výroba jogurtu

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

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

Každý jogurt musí byť čerstvý (krátka doba skladovania).

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

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

Jogurt a mlieko musia mať rovnaký obsah tuku.

Poháre sa počas kysnutia nesmú pohybovať ani triasť.

Po príprave musíte jogurt hneď vychladiť v chladničke.

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

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

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

Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 40 °C

Čas: 5:00 hodín

Možné príčiny zlých výsledkov

Jogurt nie je tuhý:

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

Usadila sa tekutina:

pohármi sa pohybovalo, jogurt nebol dostatočne rýchlo ochladený

Jogurt je krupicovitý:

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

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

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

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Čas prípravy: 4 minúty

Ďalšie použitia

Odšťavovanie

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

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

Príprava

Ovocie určené na odšťavovanie preberte a umyte.

Stopky hrozna vína a višňi 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 obocie vložte naparovacie nádoby s perforovaným dnom.
- Na zachytenie šťavy, zasuňte pod ňu naparovaciu misku s plným dnom alebo záchytnú, alebo sklenenú misku (podľa modelu).

Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Čas: 40-70 minút

Lúpanie potravín


- Potraviny ako paradajky, nektarínky atď. nakrojte pri stopke do kríža. Tak sa dá lepšie stiahnuť šupka
- Dajte potraviny do misky s perforovaným dnom.
- Mandle ihneď po vybratí prudko ochladte vodou. Ináč sa nedajú lúpať.

Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Čas: vid' tabuľka

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

 čas

Konzervovanie jabĺk

Skladovateľnosť neošetrovaných jabĺk je možné predĺžiť. Oparenie jabĺk 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

Príprava v pare 

Teplota: 50 °C

Doba konzervovania: 5 minút

Príprava vaječnej zavárky

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


Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Čas prípravy: 4 minúty

Prevádzkové hodiny

Výberom Ďalšie  | Prevádzkové hodiny si môžete nechať vyvolať celkový počet prevádzkových hodín Vašej parnej rúry.

Automatické programy

Vaša parná rúra má okolo 20 automatických programov na prípravu rôznej zeleniny. Teplota a doba prípravy sú uložené, zelenina musí byť len pripravená podľa veľkosti kusov.

Upozornenia a typy na prípravu zeleniny s parou nájdete v kapitole „Príprava s parou“, odstavec „Zelenina“.

Používanie automatických programov

- Zvoľte Automatické programy .




Zobrazí sa zoznam výberu.

- Zvoľte požadovanú zeleninu (napr. Hrach).
- Nastavte želaný stupeň prípravy.
- Riadte sa pokynmi na displeji.

Upozornenia pre použitie

- Skôr ako spustíte automatický program, nechajte ohrevný priestor po príprave pokrmu najskôr vychladnúť na izbovú teplotu.
- Stupeň uvarenia sa zobrazuje pruhom so siedmymi segmentami. Požadovaný stupeň uvarenia môžete nastaviť pomocou navigačnej oblasti.
- Čas štartu alebo ukončenia automatického programu sa môže presunúť o Štart o alebo Hotové o.
- Keď vkladáte pokrm na prípravu do horúceho ohrevného priestoru, buďte pri otváraní dvierok opatrní. Môže vyšúpiť horúca para. Ustúpte o krok a počkajte, pokým sa horúca para nerozplynie. Dbajte na to, aby ste sa nedostali do styku ani s horúcou parou, ani s horúcimi stenami ohrevného priestoru. Hrozí nebezpečenstvo obarenia a popálenia.




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

| skúšobné jedlo | naparovacia miska | množstvo [g] |  ⁴ |  ² [°C] |  [min] |
|--------------------|-------------------|--------------|--|---|---|
| pridanie pary | | | | | |
| brokolica (8.1) | 1x DGGL 1/2-40L | 300 | ľubovoľne | 100 | 3 |
| rozloženie pary | | | | | |
| brokolica (8.2) | 2x DGGL 1/2-40L | max. | ľubovoľne ³ | 100 | 3 |
| kapacita prístroja | | | | | |
| hrach (8.3) | 4x DGGL 1/2-40L | á 875 | 2, 4 ⁴ | 100 | 5 |

⁴ úroveň (n), ² teplota,  doba prípravy

- 1 Vložte záchytnú alebo sklenenú misku (podľa modelu) do úrovne 1.
- 2 Vložte skúšobné jedlo do studeného ohrevného priestoru (skôr ako začne fáza rozohrievania).
- 3 Zasuňte 2x DGGL 1/2-40L za sebou do úrovne.
- 4 Zasuňte vždy 2x DGGL 1/2-40L za sebou do výškových úrovní.
- 5 Skúška je ukončená, keď je teplota na najchladnejšom mieste 85 °C.


Skúšobné jedlá¹ (prevádzkový spôsob príprava v pare)

| skúšobné jedlo | naparovacia miska | množstvo [g] |  ⁴ |  [°C] | výška [cm] |  [min] |
|--|-------------------|--------------|--|--|-------------------------------|---|
| zemiaky, uvarené, štvrté ³ | 1x 1/2 DGGL--40L | 800 | 4 | 100 | – | 17 |
| filé z lososa, hlboko zmrazené, nie rozmrazené | 1x 1/2 DGGL--40L | 4 x 150 | 2 | 100 | < 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2 | 9 10 11 |
| ružičky brokolice | 1x 1/2 DGGL--40L | 600 | 3 | 100 | – | 4 |

⁴ úroveň,  teplota,  doba prípravy


- 1 Postup viď kapitola „Varenie v pare“, odstavec „Príprava menu“.
- 2 Vložte záchytnú alebo sklenenú misku (podľa modelu) do úrovne 1.
- 3 Vložte 1. skúšobné jedlo (zemiaky) do studeného ohrevného priestoru (skôr ako začne fáza rozohrievania).

Čistenie a ošetrovanie

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

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

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

 Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

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

Na čistenie nepoužívajte nikdy parný čistič.

Ak použijete nevhodné čistiace prostriedky, môžu sa všetky povrchy zafarbiť alebo zmeniť.

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

Na čistenie používajte výlučne bežné umývacie prostriedky.

Odstráňte ihneď zvyšky čistiacich prostriedkov.

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

Ak nečistoty dlhšiu dobu pôsobia, môžu prihorieť a za určitých okolností sa už nedajú odstrániť.

Povrchy by sa mohli zafarbiť alebo zmeniť.

Odstraňujte nečistoty najlepšie ihneď.

■ Parnú rúru a príslušenstvo po každom použití vyčistite a osušte.

■ Dvierka zatvorte až keď bude úplne suchý ohrevný priestor.

Tip: 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 sklokera- mické varné dosky
- tvrdé drhnúce kefy a hubky (napr. hubky na hrnce, alebo použité hubky obsahujúce ešte zvyšky drhnúcich prostriedkov)
- odstraňovač nečistôt
- ostré kovové škrabky
- oceľová vlna
- nerezové špirály
- bodové čistenie mechanickými čis- tiacimi prostriedkami
- čistiaci prostriedok a spreje na rúry na pečenie

Čistenie čelnej strany

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

■ Nakoniec ju vysušte jemnou utierkou.

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

Čistenie a ošetrovanie

Čistenie ohrevného priestoru

Ohrevný priestor, tesnenie dvierok, zberný žliabok a vnútornú stranu dvierok vyčistíte po každom použití.

- **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.
- Povrch nakoniec vysušte jemnou utierkou.

Vyhrievacie teleso na dne sa môže po dlhšom používaní zafarbiť odkvapkávajúcimi tekutinami. Funkčnosť sa tým ale nezhorší.

Tesnenie dvierok je konštrukčne zhotovené pre celú životnosť prístroja. Ak by bolo predsa treba raz vymeniť tesnenie dvierok, obráťte sa na servisnú službu (viď koniec tohto návodu na použitie).

Čistenie automatického otvárača dverí

Dbajte na to, aby sa otvárač dverí nezalepil zvyškami jedla.

- Zotrite znečistenie na otváračí dvierok **ihneď** čistou špongiovou utierkou, umývacím prostriedkom na ručné umývanie a teplou vodou.
- Po vyčistení utierajte povrchy čistou vodou, pokiaľ nebudú odstránené všetky zvyšky čistiacich prostriedkov.

Čistenie zásobníka na vodu

- Vyberte zásobník na vodu po každom použití.
- Vyberte ochranu proti postriekaniu.
- Vyprázdňte zásobník na vodu.
- Zásobník na vodu ručne vypláchnite a potom ho usušte, aby ste zabránili tvorbe vápenatých usadenín.
- Nasadte na zásobník na vodu opäť ochranu proti postriekaniu. Dbajte na to, aby ochrana proti postriekaniu pri nasadzovaní správne zaklapla.

Čistenie príslušenstva/ohrevného priestoru

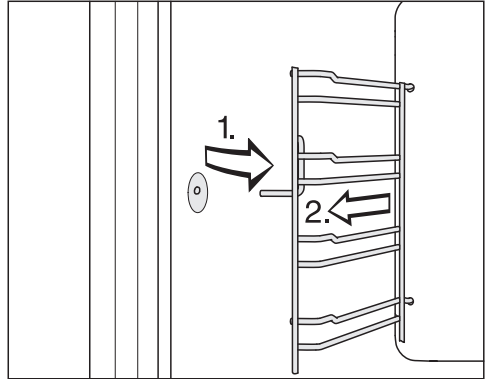
Všetky časti príslušenstva sú vhodné pre umývanie v umývačke riadu.

Čistenie záchytnéj misky, roštu a napařovacích misiek

- Po každom použití umyte a usušte záchytnú misku, rošt a napařovaciu misku.
- Namodralé zafarbenie napařovacích misiek odstráňte octom a potom misku opláchnite čistou vodou.

Čistenie postrannej mriežky

Postranné mriežky sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.



- Vytiahnite postranné mriežky dopredu z upevnenia (1.) a vyberte ich (2.).
- Postrannú mriežku čistite v umývačke riadu alebo čistou penovou utierkou, prostriedkom na umývanie riadu a teplou vodou.

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.

Čistenie a ošetrovanie

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. Po poslednom zostávajúcim procese prípravy 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.

Funkcie Štart o a Hotové o nie sú pri odvápnovaní ponúkané.

- Zapnite parnú rúru a zvolte Odvápnenie .

Na displeji sa zobrazí upozornenie Prosím, čakajte. Pripraví sa proces odvápnenia. Môže to trvať niekoľko minút. Akonáhle je príprava ukončená, budete vyzvaní naplniť zásobník vody.

- Naplňte zásobník vody po značku  vlažnou vodou a pridajte 2 Miele odvápnovacie tablety.
- Počakajte pokým sa odvápnovacie tablety nerozpustia.

- Zasuňte zásobník na vodu.
- Potvrďte pomocou OK.

Zobrazí sa zvyškový čas. Spustí sa proces odvápnovania.

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

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

- Nasledujte pokyny na displeji.
- Potvrďte ich vždy pomocou OK.

Po prebehnutí zostávajúcej doby sa zobrazí Hotovo a zaznie signál.

- Vypnite parnú rúru.
- Zložte ochranu proti postriekaniu a vyprázdnite zásobník na vodu.
- Vyprázdnite a vysušte zásobník na vodu.
- Nechajte ohrevný priestor vychladnúť.
- Potom ohrevný priestor usušte.
- Dvierka zatvorte až keď bude úplne suchý ohrevný priestor.

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 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 |
|---|---|
| F44 | Vyskytla sa technická porucha. <ul style="list-style-type: none">■ Parnú rúru vypnite a po niekoľkých minútach opäť zapnite.■ Ak sa chybové hlásenie ešte stále zobrazuje, zavolajte servisnú službu. |
| Na displeji sa zobrazuje hlásenie neuvedené v tejto tabuľke. | Vyskytla sa závada v elektronike. <ul style="list-style-type: none">■ Asi na 1 minútu vypnite elektrické napájanie parnej rúry.■ Ak po obnovení elektrického napájania problém naďalej pretrváva, zavolajte servisnú službu. |

Neočakávané správanie

| Problém | Príčina a odstránenie |
|--|--|
| Nezahrieva sa ohrevný priestor. | Je aktivovaná výstavná prevádzka. Parnú rúru je síce možné obsluhovať, ale nefunguje vyhrievanie ohrevného priestoru. <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktivujte výstavnú prevádzku (viď kapitola „Nastavenie“ odstavec „Predajca“). |
| | Ohrevný priestor sa zahrial prevádzkou vstavaného nahrievača riadu. <ul style="list-style-type: none"> ■ Otvorte dvierka a nechajte ohrevný priestor vychladnúť. |
| Po presťahovaní parná rúra už neprejde z fázy rozohriatia do fázy varenia. | Zmenil sa bod varu vody, pretože sa nadmorská výška nového miesta inštalácie líši najmenej o 300 metrov od pôvodnej nadmorskej výšky. <ul style="list-style-type: none"> ■ Pre prispôbenie prístroja bodu varu vykonajte odvápnenie (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Odvápnenie parnej rúry“). |
| Počas prevádzky vystupuje nezvyčajne veľké množstvo pary, alebo para vystupuje na iných miestach. | Nie sú správne zatvorené dvierka. <ul style="list-style-type: none"> ■ Zatvorte dvierka. |
| | Nie je správne usadené tesnenie dvierok. <ul style="list-style-type: none"> ■ Tesnenie dvierok pritlačte opäť tak, aby bolo všade rovnomerne usadené. |
| | Tesnenie dvierok je poškodené, napr. sú v ňom trhliny. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vymeňte tesnenie dvierok. Tesnenie dvierok môžete objednať prostredníctvom servisnej služby (viď koniec návodu na použitie). |
| Nie sú uvedené funkcie Štart o a Hotové o. | Je príliš vysoká teplota v ohrevnom priestore, napr. po skončení prípravy pokrmu. <ul style="list-style-type: none"> ■ Otvorte dvierka a nechajte ohrevný priestor vychladnúť. |
| | Funkcie sa pri Odvápnenie všeobecne neponúkajú. |

Čo robiť, keď ...

| Problém | Príčina a odstránenie |
|--------------------------------------|---|
| Senzorové tlačidlá nereagujú. | Zvolili ste nastavenie Displej QuickTouch Vyp.. Tým nereagujú senzorové tlačidlá pri vypnutej parnej rúre. ■ Akonáhle zapnete parnú rúru, budú senzorové tlačidlá reagovať. Ak chcete, aby senzorové tlačidlá reagovali vždy aj pri vypnutej parnej rúre, zvolte nastavenia Displej QuickTouch Zap.. |
| | Parná rúra nie je pripojená k elektrickej sieti. ■ Skontrolujte, či je zástrčka parnej rúry zasunutá v zásuvke. ■ Skontrolujte, či sa nespustil istič elektrickej inštalácie. Zavolajte kvalifikovaného elektrikára alebo Miele servisnú službu. |
| | Problém je v riadiacej jednotke. ■ Tlačte tlačidlo zap./vyp.  , pokým sa nevypne displej a parná rúra sa nanovo nespustí. |

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. 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. |
| Po opätovnom uvedení do prevádzky vzniká písklavý zvuk. | Po zatvorení dvierok dôjde k vyrovnaniu tlaku, pri ktorom môže vzniknúť pískavý zvuk. Tento zvuk nie je znakom závady prístroja. |

Všeobecné problémy alebo technické poruchy

| Problém | Príčina a odstránenie |
|-----------------------------------|--|
| Parná rúra sa nedá zapnúť. | <p>Došlo k vypnutiu ističa.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Aktivujte istič (minimálne istenie vid' typový štítok). <p>Eventuálne sa vyskytla technická porucha.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Odpojte parnú rúru asi na 1 minútu od elektrickej siete tak, že<ul style="list-style-type: none">– vypnete spínač príslušného ističa alebo úplne vyskrutkujete tavnú poistku alebo– vypnite prúdový chránič FI.■ Ak ani po opakovanom zapnutí/zaskrutkovaní ističa alebo prúdového chrániča nebude stále možné sprevádzkovať parnú rúru, zavolajte kvalifikovaného elektrikára alebo servisnú službu. |

Príslušenstvo na dokúpenie

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

Tieto produkty si môžete ľahko objednať v internetovom obchode Miele.

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

Varný riad

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

- naparovacie misky s perforovaným dnom rôznych veľkostí
- naparovacie misky s plným dnom rôznych veľkostí

Čistiace a ošetrovacie prostriedky

- Odvápňovacie tablety (6 kusov)
- Univerzálna utierka z mikrovlákna na odstránenie otlakov prstov a miernych znečistení.

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

Kontakt pri poruchách

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

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

Kontaktné údaje servisnej služby Miele nájdete na konci tohto dokumentu.

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


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

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.

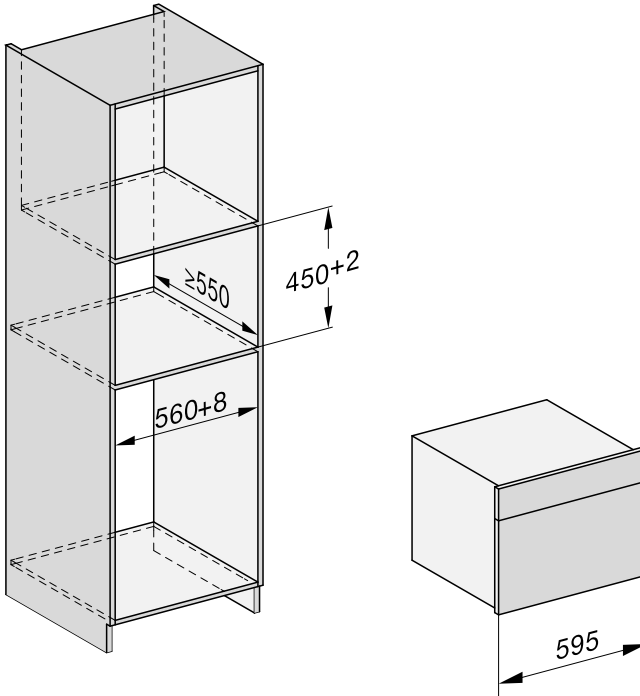
- ▶ Pripojovacie údaje (frekvencia a napätie) uvedené na typovom štítiku parnej rúry sa musia bezpodmienečne zhodovať so zodpovedajúcimi parametrami elektrickej siete, aby sa prístroj nepoškodil. Pred pripojením porovnajte tieto údaje. V prípade pochybností sa pýtajte kvalifikovaného elektrikára.
- ▶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

Rozmery pre zabudovanie

Všetky rozmery sú uvedené v mm.

Zabudovanie do výškovej skrine

Za výklenkom pre vstavbu nesmie byť zadná stena skrine.

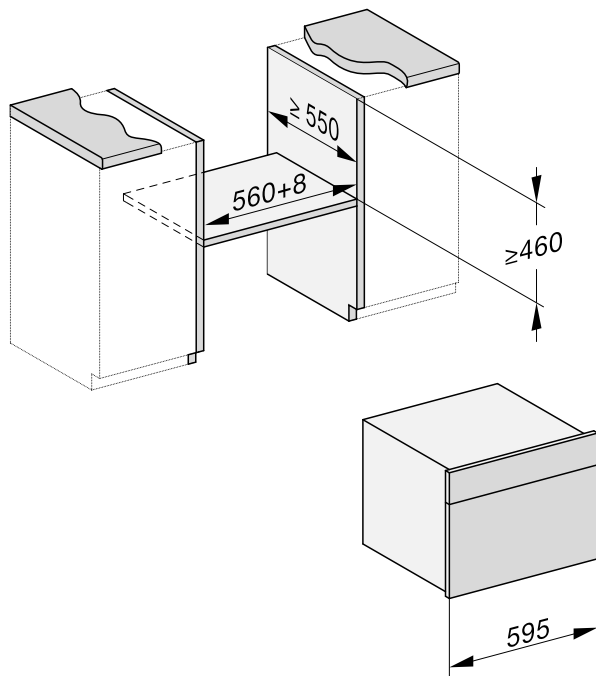


Inštalácia

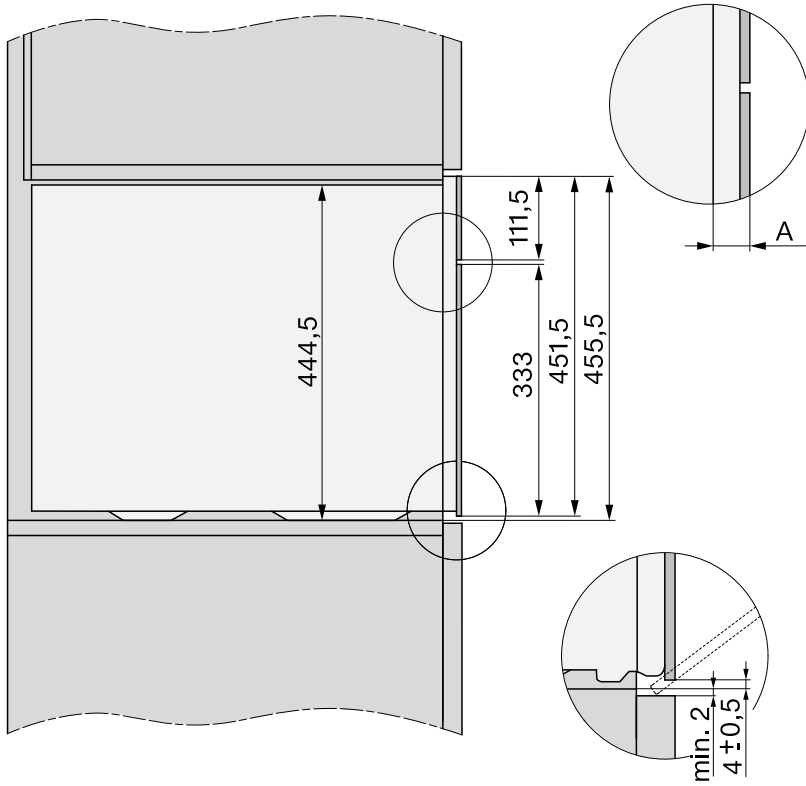
Vstavba do spodnej skrine

Za výklenkom pre vstavbu nesmie byť zadná stena skrine.

Ak sa má parná rúra vstavať pod elektrickú alebo indukčnú varnú dosku, dbajte na pokyny pre vstavbu varnej dosky a rešpektujte vstavbovú výšku varnej dosky.



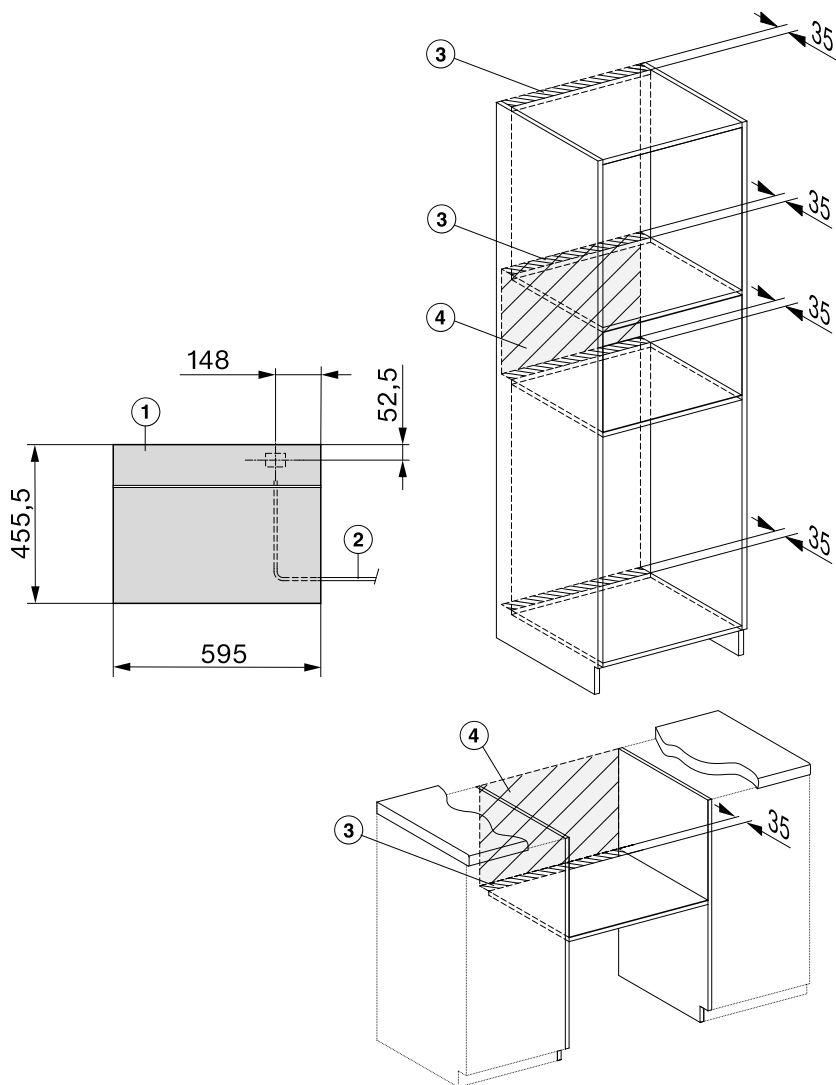
Bočný pohľad



- A** sklenená čelná stena: 22 mm
 kovová čelná stena: 23,3 mm

Inštalácia

Prípojky a vetranie



① pohľad zhora

② prívodný sieťový kábel, L = 2.000 mm

③ vetrací výrez min. 180 cm²

④ v tejto oblasti žiadna prípojka

Zabudovanie parnej rúry

- Pripojte k parnej rúre prívodný sieťový kábel.

Škody spôsobené nesprávnou prepravou.

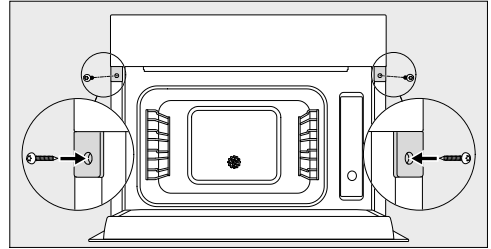
Keď parnú rúru poniesiete za rukoväť dierok, dvierka sa môžu poškodiť.

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 vstavbu 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.

Inštalácia

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

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

V prípade pochybností sa spýtajte kvalifikovaného elektrikára.

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

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

Miele týmto prehlasuje, že táto 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

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

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

Autorské práva a licencie na komunikačný modul

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

Okrem toho obsahuje tento komunikačný modul softvérové komponenty, ktoré sú v rámci licenčných podmienok upravujúcich otvorený software predávané ďalej. Príslušné komponenty s otvoreným zdrojovým kódom spolu s príslušnými údajmi o autorských právach, kópiami aktuálne platných licenčných podmienok a prípadne ďalšie informácie sú dostupné lokálne prostredníctvom IP adresy a internetového prehliadača (https://<ip_adresse>/Licenses). Úpravy záruk predaja a licenčných podmienok pre komponenty s otvoreným zdrojovým kódom vymedzené na tomto mieste platia len vo vzťahu k príslušným držiteľom práv.

Miele s.r.o.
Plynárenská 1
821 09 Bratislava
Tel.: +421 2 58 103 111
Servis-tel.: +421 2 58 103 131
E-mail: info@miele.sk
Internet: www.miele.sk

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

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

DG 7140, DG 7240

sk-SK

M.-Nr. 11 266 410 / 03