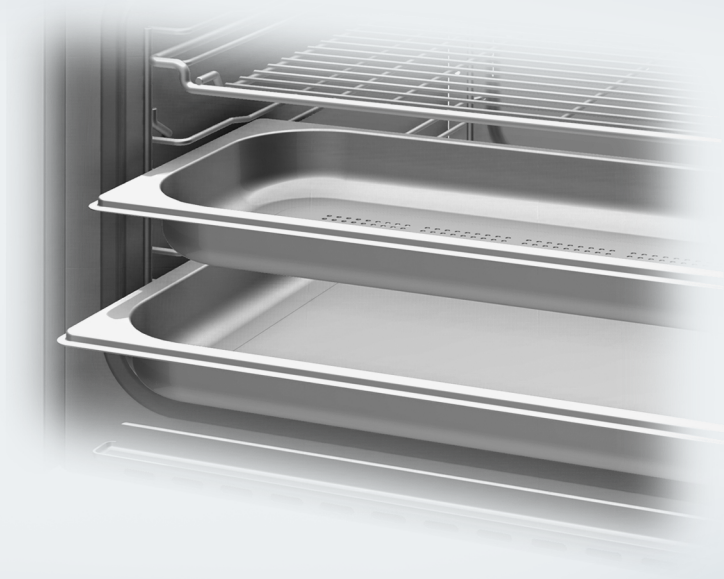


Návod na použitie a montáž

Parná rúra



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

Obsah

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia	4	Nastavenia	23
Udržateľnosť a ochrana životného prostredia	9	Prehľad nastavení.....	23
Zoznámte sa	10	Vyvolanie menu „Nastavenia“	25
Parná rúra	10	Jazyk 	25
Typový štítok	11	Denný čas.....	25
Dodávané príslušenstvo	11	Dátum	26
Príslušenstvo na dokúpenie	11	Osvetlenie	26
Ovládacie prvky	12	Displej	26
Tlačidlo zap./vyp.	13	Hlasitosť	27
Displej.....	13	Jednotky.....	27
Senzorové tlačidlá	13	Udržiavanie teploty	28
Symboly.....	15	Redukcia pary	28
Princíp ovládania	16	Navrhované teploty.....	28
Výber menu.....	16	Tvrdosť vody.....	29
Zmena nastavenia v zozname výberu	16	Bezpečnosť	30
Zmena nastavenia pruhom tvoreným segmentmi.....	16	Miele@home	30
Voľba prevádzkového spôsobu alebo funkcie	16	Vykonajte Scan & Connect	31
Zadávanie čísel.....	17	Vzdialené ovládanie	32
Zadávanie písmen.....	17	Aktivácia funkcie MobileStart	32
Aktivácia funkcie MobileStart ...	17	Remote Update	32
Popis funkcie	18	Verzia software	32
Zásobník na vodu.....	18	Predajca.....	33
Záchytná miska	18	Nastavenia z výroby	33
Teplota	18	Prevádzkové hodiny	33
Doba prípravy	18	Hlavné menu a submenu	34
Zvuky.....	18	Obsluha	35
Fáza rozohrievania	19	Jednoduchá obsluha	35
Fáza varenia	19	Zmena hodnôt a nastavení pre prípravu pokrmu	36
Redukcia pary	19	Zmena teploty	36
Osvetlenie ohrevného priestoru	19	Nastavenie doby prípravy.....	37
Uvedenie do prevádzky	20	Zmena nastavenej doby prípravy.....	38
Sieťové pripojenie.....	20	Zrušenie nastavenej doby prípravy	38
Základné nastavenia.....	20	Prerušenie procesu prípravy	38
Predpoklady pre sieťové spojenie	20	Stornovanie prípravy pokrmu	39
Prvé čistenie parnej rúry.....	22	Kuchynský budík.....	39
Prispôsobenie bodu varu.....	22	Dôležité vedieť	41
		Zvláštnosti na príprave v pare	41
		Varný riad.....	41
		Záchytná miska	41

Výšková úroveň	42	Príprava vaječnej zavárky	82
Hlbokozmrazené potraviny	42	Automatické programy	83
Teplota	42	Kategórie	83
Doba prípravy	42	Používanie automatických programov	83
Varenie s tekutinami	42	Upozornenia pre použitie	83
Vlastné recepty	42	Vlastné programy	84
Príprava v pare	43	Čistenie a ošetrovanie	87
Eco príprava v pare	43	Pokyny na čistenie a ošetrovanie	87
Informácie k tabuľkám prípravy	43	Nevhodné čistiace prostriedky	87
Zelenina	44	Čistenie čelnej strany	88
Ryby	47	Čistenie ohrevného priestoru	88
Mäso	50	Čistenie zásobníka na vodu	88
Ryža	52	Čistenie príslušenstva/ohrevného	
Obilniny	53	priestoru	89
Rezance/cestoviny	54	Čistenie postrannej mriežky	89
Knedle	55	Odvápnenie parnej rúry	89
Strukoviny, sušené	56	Odstrániť problémy	91
Slepačie vajcia	58	Hlásenia na displeji	91
Ovocie	59	Neočakávané správanie	92
Údeniny	59	Zvuky	94
Kôrovce	60	Všeobecné problémy alebo tech-	
Mušle	61	nické poruchy	94
Príprava menu - manuálne	62	Servisná služba	95
Sous-vide	63	Kontakt pri poruchách	95
Ďalšie použitia	70	Záruka	95
Ohrev	70	Inštalácia	96
Rozmrazovanie	72	Bezpečnostné pokyny pre zabudo-	
Blanšírovanie	75	vanie	96
Príprava menu - automaticky	75	Rozmery pre zabudovanie	97
Zaváranie	76	Zabudovanie do výškovej skrine	97
Dezinfekcia riadu	78	Vstavba do spodnej skrine	98
Kysnutie cesta	78	Bočný pohľad	99
Nahrievanie vlhčených utierok	78	Prípojky a vetranie	100
Rozpúšťanie želatíny	78	Zabudovanie parnej rúry	101
Rozpúšťanie medu	79	Elektrické pripojenie	102
Rozpustenie čokolády	79	Pre skúšobné ústavy	103
Výroba jogurtu	80	Technické údaje	104
Škvarenie masti	81	Prehlásenie o zhode	104
Dusenie cibule	81	Autorské práva a licencie na komu-	
Odšťavovanie	81	nikačný modul	104
Lúpanie potravín	82		
Konzervovanie jablák	82		

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 použite 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 chybnéj obsluhy.
- ▶ Táto parná rúra je z dôvodu zvláštnych požiadaviek (napr. kvôli teplote, vlhkosti, chemickej odolnosti, odolnosti voči oderu a vibráciám) vybavená špeciálnym svietiacim prostriedkom. Tento špeciálny svietiaci prostriedok sa môže používať len na stanovený účel. Nie je vhodná na osvetlenie miestnosti. Výmenu smie vykonať len kvalifikovaný odborník poverený firmou Miele alebo servisná služba Miele.
- ▶ V tejto parnej rúre sú 2 svetelné zdroje triedy energetickej účinnosti E.

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. fólií), alebo si tento navliecť na hlavu a udusiť sa. Odložte obalový materiál z dosahu detí.
- ▶ Nebezpečenstvo poranenia parou a horúcimi plochami. Pokožka detí reaguje citlivejšie na vysoké teploty ako pokožka dospelých. 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, pokým 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.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

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

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

► Elektrická bezpečnosť 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.

► 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 sa nahradiť špeciálnym sieťovým káblom.

► Pri prácach spojených s inštaláciou a údržbou, ako aj pri opravách musí byť parná rúra úplne odpojená od elektrickej siete. Zaisťujete 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.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

- ▶ 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 zhrdzaviť.
- ▶ Nebezpečenstvo úrazu z dôvodu otvorených dvierok. Na otvorených dvierkach sa môžete udrieť alebo potknúť. Dvierka nenechávajte zbytočne otvorené.
- ▶ 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 prírodný 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.
- ▶ Záchytné mriežky sa dajú zložiť. Záchytné 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 sérieovej výroby Vašej parnej rúry.

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

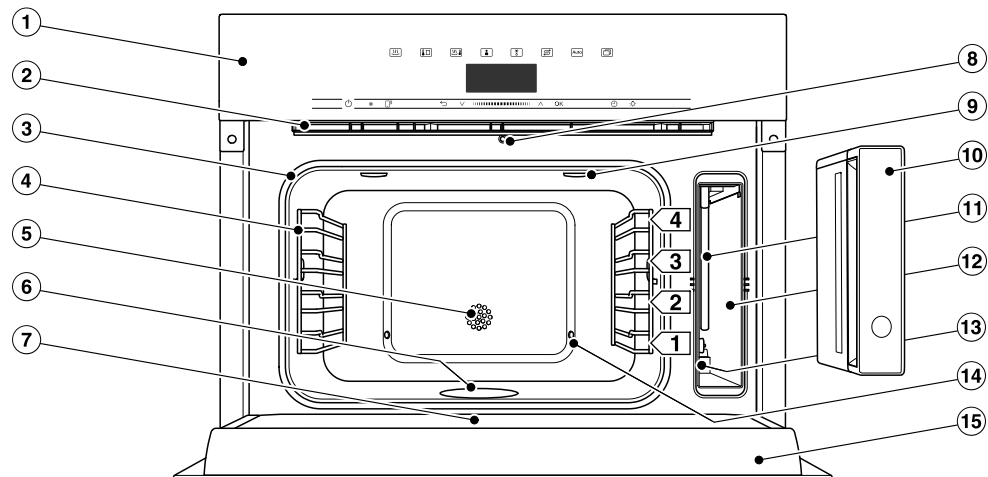
Elektrické a elektronické prístroje obsahujú mnohonásobne hodnotné materiály. Obsahujú aj určité látky zmesi a stavebné prvky, ktoré boli potrebné pre ich funkciu a bezpečnosť. V komunálnom odpade ako aj nesprávnou manipuláciou môžu ohroziť ľudské zdravie a škodiť životnému prostrediu. Váš starý prístroj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

Zoznámete sa

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 LED osvetlenie ohrevného priestoru
- ⑩ zásobník na vodu s ochranou proti postriekaniu
- ⑪ nasávacia trubica
- ⑫ priestor pre zasunutie zásobníka na vodu
- ⑬ Typový štítok
- ⑭ vstup pary
- ⑮ dvierka

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

Typový štítok

Typový štítok sa nachádza v zásuvnom priestore zásobníka vody.

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

Identifikáciu modelu a výrobné číslo (SN) nájdete aj na malom štítku na prednom ráme, keď sú dvierka otvorené.

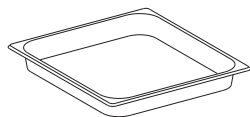
Prípravte si tieto informácie, ak máte otázky alebo problémy, aby Vám Miele vedela cielene pomôcť.

Dodávané príslušenstvo

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

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

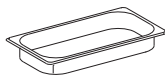
Záchytná miska DGG 100-40



1 záchytná miska z nereze na zachytávanie odkvapkajúcej kvapaliny.

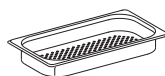
V prípade potreby môžete záchytnú misku využiť aj ako naparovaciu misku. 375 x 394 x 40 mm (šxhxv)

Naparovacie misky DGG 50-40



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

Naparovacie misky DGGL 50-40



2 naparovacie misky s dierovaným dnom z nereze
kapacita 2,2 l / úžitkový objem 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (šxhxv)

Rošt



1 rošt na postavenie vlastného riadu

Odvápňovacie tablety

pre odvápnovanie parnej rúry

Príslušenstvo na dokúpenie

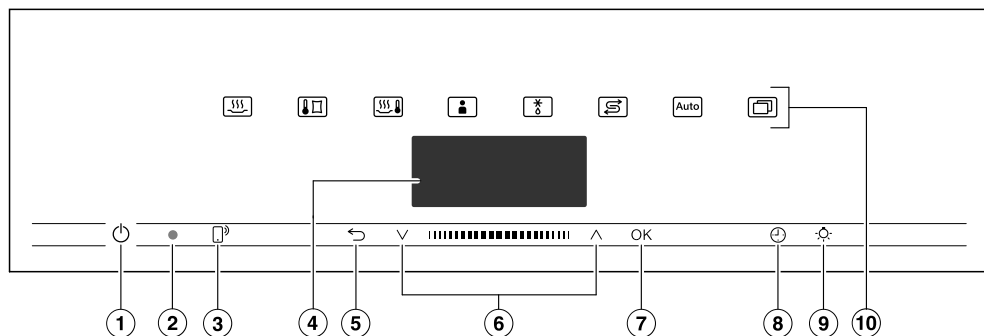
V internetovom obchode Miele, v servisnej službe Miele alebo u vášho špecializovaného predajcu Miele môžete získať výrobky špeciálne určené pre konvektomat, ako sú ošetrovacie prostriedky a príslušenstvo.

Do internetového obchodu Miele sa dostanete prostredníctvom nasledujúceho QR kódu:



Zoznámte sa

Ovládacie prvky



- 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 zmenu bodov v menu počas ohrievania
- 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 tlačidlo Na zapnutie a vypnutie osvetlenia ohrevného priestoru
- ⑩ senzorové tlačidlá
Pre výber prevádzkových spôsobov, automatických programov a nastavení

Tlačidlo zap./vyp.

Tlačidlo zap./vyp.  je umiestnené vo vyhlbení 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  | 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 použitia“.

Zoznáňte sa

Senzorové tlačidlá pod displejom

Senzorové tlačidlo	Funkcia
	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. Parnú rúru môžete ovládať prostredníctvom Vášho mobilného koncového zariadenia pokým svieti toto senzorové tlačidlo (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Miele@home“).
	Podľa toho, v ktorom menu sa nachádzate, sa s týmto senzorovým tlačidlom dostanete do nadradeného menu alebo hlavného menu. Ak sa zároveň ukončí proces ohrievania, môžete týmto senzorovým tlačidlom zmeniť, alebo zrušiť hodnoty a nastavenia ako napr. teplota alebo doba ohrevu pre proces ohrievania.
	V navigačnej oblasti listujete tlačidlami so šípku alebo pomocou oblasti medzi nimi vo výberových zoznamoch dohora alebo dole. Pri listovaní sa body v menu postupne zosvetlia. Bod v menu, ktorý chcete zvoliť musí byť svetlo podsvietený. Hodnoty alebo nastavenia, ktoré sú svetlo podsvietené, môžete zmeniť tlačidlami so šípkou, alebo pomocou oblasti medzi nimi.
OK	Ak sú funkcie na displeji svetlo podsvietené, môžete ich vyvolať senzorovým tlačidlom OK. Potom môžete zvolenú funkciu zmeniť. Potvrdením pomocou OK zmeny uložíte. Ak sa na displeji zobrazí informačné okno, potvrdíte ho pomocou OK.
	Ak neprebíha príprava pokrmu, môžete týmto senzorovým tlačidlom kedykoľvek nastaviť kuchynský budík (napr. pre varenie vajíec). Ak zároveň prebieha príprava pokrmu, môžete nastaviť kuchynský budík, prípravu pokrmu a čas spustenia alebo ukončenia.
	Výberom tohto senzorového tlačidla môžete zapnúť a vypnúť osvetlenie ohrevného priestoru. Podľa zvoleného nastavenia osvetlenia ohrevného priestoru pri príprave pokrmu zhasne po 15 sekundách, alebo zostane trvalo zapnuté alebo vypnuté.

Symbody

Na displeji sa môžu zobrazovať tieto symbody:

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

Zoznáňte sa

Princíp ovládania

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

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 $||\blacksquare||$ doprava alebo doľava, pokým sa neobjaví požadovaná položka menu svetlo podsvietená.

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

- Potvrďte výber pomocou *OK*.

Zmena nastavenia v zozname výberu

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

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

- Potvrďte pomocou *OK*.

Nastavenie sa uloží. Dostanete sa späť do nadradeného menu.

Zmena nastavenia pruhom tvoreným segmentmi

Niektoré nastavenia sa zobrazujú pruhom so segmentmi $\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare$. 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 $||\blacksquare||$ doprava alebo doľava, pokým sa neobjaví želané nastavenie.

- Potvrďte výber pomocou *OK*.

Nastavenie sa uloží. Dostanete sa späť do nadradeného menu.

Voľba prevádzkového spôsobu alebo funkcie

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

- Stlačte senzorové tlačidlo želaného prevádzkového spôsobu alebo funkcie.

Senzorové tlačidlo na ovládacom paneli svieti oranžovo.

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

- Nastavte hodnoty pre prípravu pokrmu.

- Potvrďte pomocou *OK*.

Zmena prevádzkového spôsobu

Počas prípravy pokrmu môžete prejsť na iný prevádzkový spôsob.

Senzorové tlačidlo doteraz zvoleného prevádzkového spôsobu svieti oranžovo.

- Stlačte senzorové tlačidlo nového prevádzkového spôsobu alebo funkcie.

Zobrazí sa zmenený prevádzkový spôsob a príslušné navrhované hodnoty.

Senzorové tlačidlo zmeneného prevádzkového spôsobu svieti oranžovo.

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

Zadávanie čísel

Čísla, ktoré je možné zmeniť sú podsvietené.

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

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

- Potvrďte pomocou **OK**.

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

Zadávanie písmen

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

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

Zvolený znak sa objaví v hornom riadku.

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

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

Názov sa uloží do pamäti.

Aktivácia funkcie MobileStart

- Zvoľte senzorové tlačidlo , pre aktivovanie funkcie MobileStart.

Senzorové tlačidlo  svieti. 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 .

Popis funkcie

Zásobník na vodu

Maximálne množstvo náplne je 1,5 litra, minimálne 1,0 litra. Na zásobníku na vodu sa nachádzajú značenia. Horné značenie sa v žiadnom prípade nesmie prekročiť.

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

Vyberanie zásobníka na vodu funguje systémom zatlačiť/ vytiahnuť: 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 naparovacích miskách s perforovaným dnom, zasunú 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 naparovaciu 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, pri Sous-vide príprave v krokoch po 1 °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 počutý zvuk (brucanie). Tento zvuk nie je znakom chybné funkcie alebo závady prístroja. Vzniká pri čerpaní a odčerpávaní vody.

Keď je parná rúra v prevádzke, počujete zvuk ventilátora.

Fáza rozohrievania

Pokým sa parná rúra zahrieva na nastavenú teplotu, na displeji sa zobrazí Fáza rozohriatia a 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 sa fáza predlžuje. Aj pri nízkych teplotách prípravy pokrmov a pri príprave prevádzkovým spôsobom *Sous-vide*  sa fáza rozohriatia môže predĺžiť.

Fáza varenia

Keď je dosiahntá 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 vypnutí redukcie pary vystúpi pri otvorení dvierok veľké množstvo pary.

Osvetlenie ohrevného priestoru

Parná rúra je z výroby nastavená tak, aby sa z dôvodu úspory energie po spustení vyplo osvetlenie ohrevného priestoru.

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

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

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

Uvedenie do prevádzky

Sieťové pripojenie

Vaša parná rúra je vybavená integrovaným WiFi modulom. Modul WiFi umožňuje sieťové pripojenie k domácej sieti a používanie aplikácie Miele na mobilnom koncovom zariadení.

Po pripojení parnej rúry prostredníctvom WiFi sa pripojenie automaticky obnoví vždy, keď ju znova zapnete.

Zaistíte preto, aby bol v mieste inštalácie Vašej parnej rúry k dispozícii dostatočne silný signál Vašej WiFi siete.

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

Inteligentné doplnky prostredníctvom aplikácie Miele*

Sieťové pripojenie prostredníctvom aplikácie Miele Vám umožní prístup k mnohým inteligentným doplnkom, ako napr.

- Vyvolanie informácií o stave
- Používanie ďalších užitočných funkcií
- Aktualizujte parnú rúru pomocou aktualizácií softvéru Miele.

Ďalšie informácie o funkcii Smart Extras nájdete na webovej stránke Miele, v Apple App Store® alebo v Google Play Store™.

* Ďalšia digitálna ponuka od Miele & Cie. KG. Rozsah funkcií sa môže líšiť v závislosti od modelu a krajiny. V aplikácii Miele musíte súhlasiť so Všeobecnými obchodnými podmienkami a Zásadami ochrany osobných údajov pre digitálne produkty a služby Miele. Miele si vyhradzuje právo kedykoľvek zmeniť alebo zrušiť digitálne ponuky.

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“ odstavce „Jazyk“.

Nastavenie lokality

- Zvoľte požadovanú lokalitu.
- Potvrďte pomocou OK.

Predpoklady pre sieťové spojenie

Upozorňujeme na nasledujúce požiadavky pre sieťové spojenie:

1. V mieste inštalácie je k dispozícii domáca sieť.
Pripravte si WiFi heslo.
2. Aplikácia Miele je k dispozícii na mobilnom koncovom zariadení.
3. V aplikácii Miele máte užívateľské konto.

Aplikácie Miele

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



Aktivácia funkcie Miele@home

Na displeji sa zobrazí Vytvoriť „Miele@home“.

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

Displej a aplikácia Miele Vás prevedie ďalšími krokmi.

Nastavenie dátumu

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

Nastavenie denného času

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

Ukončenie prvého uvádzania do prevádzky

- Riad'te sa prípadnými ďalšími pokynmi na displeji.

Prvé uvádzanie do činnosti je ukončené.

Uvedenie do prevádzky

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 vytečť 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.

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 bezchybnú funkciu prístroja.

Destilovaná voda alebo voda s oxídnom uhlíčitým 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 hornú značku.
- Zasuňte zásobník na vodu.
- Uveďte 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 hod. 24 h* Nastaviť
Dátum	
Osvetlenie	Zap. „Zap.“ na 15 sekúnd* Vyp.
Displej	Jas  QuickTouch Zap. Vyp.*
Hlasitosť	Signálne tóny Melódie*  Sólo tón  Tón tlačidiel  Uvítacia melódia Zap.* Vyp.
Jednotky	Hmotnosť g* lb/oz lb Teplota °C* °F
Udržiavanie teploty	Zap. Vyp.*
Redukcia pary	Zap.* Vyp.
Navrhované teploty	
Tvrdosť vody	1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH

* nastavenie z výroby

Nastavenia

položka menu	možné nastavenia
Bezpečnosť	Zablokovanie tlačidiel Zap. Vyp.* Zablokovanie sprevádzkovania  Zap. Vyp.*
Miele@home	Aktivovať Deaktivovať Stav pripojenia Vytvoriť nanovo Resetovať Vytvoriť
Vzdialené ovládanie	Zap.* Vyp.
Remote Update	Zap.* Vyp.
Verzia software	
Predajca	Výstavná prevádzka Zap. Vyp.*
Nastavenia z výroby	Nastavenia prístroja Vlastné programy Navrhované teploty

* nastavenie z výroby

Vyvolanie menu „Nastavenia“

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

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

Nastavenia môžete kontrolovať alebo meniť.

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

Jazyk

Môžete nastaviť svoj jazyk a svoju lokalitu.

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

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

Denný čas

Zobrazenie

Zvoľte spôsob zobrazenia denného času pri vypnutí parnej rúry:

- **Zap.**
Denný čas sa zobrazí vždy na displeji. Toto nastavenie spôsobuje zvýšenú spotrebu energie.
Ak zvolíte naviac nastavenie **Displej | QuickTouch | Zap.** budú všetky tlačidlá reagovať na stlačenie okamžite.
Ak zvolíte naviac nastavenie **Displej | QuickTouch | Vyp.** budete musieť 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**
Denný čas na displeji zobrazuje len od 5 hodiny do 23 hodiny. Zvyšný čas je displej tmavý. Toto nastavenie spôsobuje zvýšenú spotrebu energie.

Časový formát

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

Nastavenia

Nastaviť

Nastavte hodiny a minúty.

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

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

Dátum

Nastavte dátum.

Osvetlenie

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

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. Toto nastavenie spôsobuje zvýšenú spotrebu energie.
- 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

Hmotnosť

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

Teplota

Teplotu môžete nastavovať v stupňoch Celzia (°C), alebo v stupňoch 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 senzorových 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 sytená 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 21 °dH.

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

Tvrdosť vody		Obsah vápnika mg/l Ca^{2+} alebo ppm (mg Ca^{2+} /l)	Na- stavenie
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15

Tvrdosť vody		Obsah vápnika mg/l Ca^{2+} alebo ppm (mg Ca^{2+} /l)	Na- stavenie
°dH	mmol/l		
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

Bezpečnosť

Zablokovanie tlačidiel

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

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

Zablokovanie sprevádzkovania

Zablokovanie sprevádzkovania bráni neúmyselnému zapnutiu 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 senzorové 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.

Vykonajte Scan & Connect

Prvé spustenie sa uskutočnilo bez zariadenia Miele@home.

■ Naskenujte QR kód.

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

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

■ Nainštalujte aplikáciu Miele a zriadte si používateľské konto.

■ Opätovne naskenujte QR kód.

Aplikácia Miele vás prevedie procesom nastavenia.



Vzdialené ovládanie

Ak máte na svojom mobilnom koncovom zariadení nainštalovanú aplikáciu Miele 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“).

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

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

Zapnutie/vypnutie

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

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

Priebeh aktualizácie RemoteUpdate

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

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

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

Ak nechcete inštalovať aktualizáciu, vypnite RemoteUpdate.

Aktualizácia môže trvať niekoľko minút.

Pri RemoteUpdate je potrebné dbať na nasledovné:

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

Verzia software

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

Predajca

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

Výstavná prevádzka

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

- Zap.
Výstavná prevádzka sa aktivuje ak tlačíte 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.
- Vlastné programy
Všetky vlastné programy sa vymažú.
- Navrhované teploty
Zmenené navrhované teploty sa vrátia do nastavení z výroby.

Prevádzkové hodiny

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

Hlavné menu a submenu

menu	navrhovaná hodnota	rozsah
Prevádzkové spôsoby		
Príprava v pare 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Ohrev 	100 °C	80–100 °C
Vlastné programy 		
Rozmrazovanie 	60 °C	50–60 °C
Odvápnenie 		
Automatické programy 		
Ďalšie 		
Blanširovanie	–	–
Príprava menu	–	–
Zaváranie	90 °C	80–100 °C
Dezinfekcia riadu	–	–
Kysnutie cesta	–	–
Eco príprava v pare	100 °C	40–100 °C
Nastavenia 		
Prevádzkové hodiny		

Jednoduchá obsluha

- 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 vyššieho úrovně 1.
- Vložte pokrm na prípravu do ohrevného priestoru.
- Zvoľte požadovaný spôsob prevádzky. Objaví sa spôsob prevádzky a navrhovaná teplota.
- Ak je potrebné, zmeňte navrhovanú teplotu.

Navrhovaná teplota sa v priebehu niekoľkých sekúnd prevezme. Teplotu môžete dodatočne meniť senzorovým tlačidlom ↶.

- Potvrďte pomocou *OK*.

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

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

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



Nebezpečenstvo úrazu horúcou parou.

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

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

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

Čistenie parnej rúry

- Prípadne vyberte záchytnú miskú z ohrevného priestoru a vyprázdnite 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 vyprázdnite 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 ↶.

- Zvoľte senzorové tlačidlo ↶.

Podľa prevádzkového spôsobu sa môžu zobraziť nastavenia:

- Teplota
- Doba prípravy

Zmena hodnôt a nastavení

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

Príprava pokrmu prebieha ďalej so zmenenými hodnotami a nastavením.

Zmena teploty

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

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

Príprava pokrmu pokračuje so zmenenou požadovanou teplotou.

Nastavenie doby prípravy

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

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.

Tip: Doba prípravy môžete nastaviť aj priamo prostredníctvom navigačnej oblasti.

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

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

Pri výpadku prúdu sa nastavenia vymažú.

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

Zrušenie nastavenej doby prípravy

V prevádzkových spôsoboch Príprava v pare , Sous-vide  a Eco príprava v pare môžete zrušiť Doba prípravy.

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

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

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

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

Prerušenie procesu prípravy

Keď otvoríte dvierka, 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 dvierok vystúpiť veľmi veľa horúcej pary. Môžete sa parou popáliť.

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

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

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

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

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

Keď zatvoríte dvierka, bude príprava pokrmu pokračovať.

Po zatvorení dvierok 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 dvierka, príprava pokrmu sa predčasne ukončí.

Stornovanie prípravy pokrmu

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

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

Senzorovým tlačidlom prevádzkového spôsobu sa potom vrátite do hlavného menu.

Stornovanie prípravy pokrmu bez nastavenej doby prípravy

- Zvoľte senzorové tlačidlo zvoleného prevádzkového spôsobu.

Zobrazí sa hlavné menu.

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

Stornovanie prípravy pokrmu s nastavenou dobou prípravy

- Zvoľte senzorové tlačidlo zvoleného prevádzkového spôsobu.

Zobrazí sa Prerušit proces?.

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

Kuchynský budík

Používanie funkcie Kuchynský budík

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

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

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

Nastavenie kuchynského budíka

Ak ste zvolili nastavenie Displej | QuickTouch | Vyp., zapnite 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 Kuchynský 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 súčasne prebieha príprava pokrmu, zobrazí sa v spodnom riadku ⏰ a ubiehajúci čas kuchynského budíka.

Obsluha

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

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

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

Vypnú sa akustické a optické signály.

Zmena kuchynského budíka

- Zvoľte senzorové tlačidlo .
 - Ak prebieha súčasne príprava pokrmu, zvolte Kuchynský budík.
 - Zvoľte Zmeniť.
 - Potvrdte pomocou *OK*.
- Objaví sa kuchynský budík.
- Zmeňte kuchynský budík
 - Potvrdte pomocou *OK*.

Zmenený čas kuchynského budíka sa uloží.

Vymazanie kuchynského budíka

- Zvoľte senzorové tlačidlo .
- Ak prebieha súčasne príprava pokrmu, zvolte Kuchynský budík.
- Zvoľte Vymazať.
- Potvrdte pomocou *OK*.

Kuchynský budík sa vymaže.

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 uvedeného 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, zasuňte 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 upozorňujeme.

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 pokrm, 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.

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.

Príprava v pare

Zelenina

Čerstvý tovar

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

Hlbokozmrazené potraviny

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

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

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

Naparovacie misky

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

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

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

Výšková úroveň

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

Doba prípravy

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

Príklad:

zemiaky na šalát, štvrtené:

asi 17 minút

zemiaky na šalát, polené:

asi 20 minút

Nastavenia

Automatické programy  | Zelenina | ... | alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

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

Príprava v pare

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

 doba prípravy

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 pripravujte ďalšie potraviny, zabráňte prenosu chutí v dôsledku kvapkajúcej tekutiny tak, že rybu zasuniete priamo nad zachytnou 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 uvařená, dovárajte ju len niekoľko minút.

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

Príprava v pare

Tipy

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

Nastavenia

Automatické programy  | Ryba | ... | alebo

Príprava v pare 

Teplota: vid' tabuľka

Doba prípravy vid' tabuľka

Príprava v pare

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

🌡️ teplota, 🕒 doba prípravy

Príprava v pare

Mäso

Čerstvý tovar

Prípravte mäso ako obvykle.

Hlbokozmrazené potraviny

Pred varením rozmrazte mrazené mäso (pozri kapitolu "Ďalšie použitie", časť "Rozmrazovanie").

Príprava

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

Doba prípravy

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

Tipy

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

Nastavenia

Automatické programy  | Mäso | ... | alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

Príprava v pare

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

🕒 doba prípravy

Príprava v pare

Ryža

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

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

Naparovacia miska

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

Príprava

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

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

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

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

Nastavenia

Automatické programy  | Ryža | ... |

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

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

 :  pomer ryže k tekutine,  doba prípravy

Obilniny

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

Obilniny sa môžu variť v celých zrnách alebo šrotované.

Nastavenia

Automatické programy  | Obilniny | ... |

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

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

 doba prípravy

Príprava v pare

Rezance/cestoviny

Sušené cestoviny

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

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

Čerstvý tovar

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

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

Nastavenia

Automatické programy  | Cestoviny | ... |

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

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

 doba prípravy

Knedle

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

Čerstvé knedle varte v namastenej miske s perforovaným dnom.

Nastavenia

Automatické programy  | Cestoviny | ... |

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

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

 doba prípravy

Príprava v pare

Strukoviny, sušené

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

Šošovica sa nemusí namáčať.

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

Nastavenia

Automatické programy  | Strukoviny | ... |

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

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

 doba prípravy

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

Príprava v pare

Slepačie vajcia

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

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

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

Nastavenia

Automatické programy  | Slepačie vajcia | ... |

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

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

 doba prípravy

Ovocie

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

Tip: Zachytenú šťavu môžete použiť na prípravu tortovej polevy.

Nastavenia

Automatické programy  | Ovocie | ... |

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

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

 doba prípravy

Údeniny

Nastavenia

Automatické programy  | Údeniny | ... |

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 90 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

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

 doba prípravy

Príprava v pare

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 šťave alebo vo vývare, uvedené doby prípravy o niekoľko minút predĺžte.

Nastavenia

Automatické programy  | Kôrovce | ... |
alebo

Príprava v pare 

Teplota: vid' tabuľka

Doba prípravy vid' tabuľka

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

 teplota,  doba prípravy

Mušle

Čerstvý tovar

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

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

Hlbokozmrazené potraviny

Hlboko zmrazené mušľe rozmrazte.

Doba prípravy

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

Nastavenia

Automatické programy  | Mušľe | ... |

alebo

Príprava v pare 

Teplota: vid' tabuľka

Doba prípravy vid' tabuľka

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

 teplota,  doba prípravy

Príprava v pare

Príprava menu - manuálne

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

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

Výšková úroveň

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

Teplota

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

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

Doba prípravy

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

Príklad

Doby prípravy potravín
(viď tabuľka prípravy „Príprava v pare“)

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

Výpočet doby prípravy, ktorú je potrebné nastaviť:

24 minút mínus 6 minút = 18 minút

(1. Doba prípravy: ryža)

6 minút mínus 4 minúty = 2 minúty

(2. doba prípravy: ostriež morský, filety)

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

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

Príprava menu

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

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

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

Výsledkom prípravy je rovnomerne uvarené jedlo.

Používajte len čerstvé a bezchybné potraviny.

Dbajte na čerstvé a nezávadné potraviny.

Používajte len tepelne stabilné, pevné vákuovacie vrecká.

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

Vákuovacie vrecko nepoužívajte viackrát.

Pokrm na prípravu vákuujte výlučne vákuovačom.

Dôležité upozornenia pre použitie

Pre získanie optimálneho výsledku prípravy dbajte na nasledujúce upozornenia:

- Používajte menej korenia a bylín ako pri bežnej príprave, pretože vplyv na chuť pripravovaného pokrmu je intenzívnejšia.
Pokrm môžete pripravovať aj neokorený, a okoreniť ho až po príprave.
- Pridaním soli, cukru a tekutín sa skráti doba prípravy.
- Keď pridáte potraviny obsahujúce kyselinu, ako je citrón alebo ocot, bude pripravený pokrm tuhší.
- Nepoužívajte alkohol alebo cesnak, pretože by mohla vzniknúť nepríjemná chuť.
- Používajte len vákuovacie vrecká vhodné pre veľkosť pripravovaného pokrmu. Ak je vákuovacie vrecko príliš veľké, môže v ňom zostať príliš veľa vzduchu.
- Ak chcete pripravovať viacero potravín v jednom vákuovacom vrecku, uložte do neho potraviny vedľa seba.
- Ak chcete pripravovať potraviny vo viacerých vákuovacích vreckách, položte vrecká vedľa seba na rošt.
- Doby prípravy sú závislé od hrúbky pripravovaného pokrmu.
- Počas prípravy nechajte zatvorené dvierka. Otvorením dierok sa predĺži proces prípravy čo môže viesť k iným výsledkom prípravy.
- Údaje o teplote a dobe prípravy zo Sous-vide-receptov nie je vždy možné prevziať 1:1. Prispôbte tieto nastavenia Vami požadovanému stupňu uvarenia.

Sous-vide

- Pri príprave s nízkou teplotou a dlhou dobou prípravy môže dôjsť k väčšiemu nahromadeniu vody v ohrevnom priestore. Výsledok prípravy sa tým neovplyvní.
- Pri vysokej teplote a/alebo dlhšej dobe prípravy môže dôjsť k nedostatku vody. Kontrolujte medzitým údaje na displeji.
- Vývar alebo marinádu zo zeleniny, rýb, alebo mäsa použijete na prípravu omáčky.
- Pripravovaný pokrm podávajte na predhriatych tanieroch.

Tipy

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

Použiť prevádzkový spôsob Sous-vide

- Pokrm na prípravu opláchnite studenou vodou a osušte ho.
- Pokrm na prípravu vložte do vákuovacieho vrečka a pridajte prípadne korenie alebo tekutiny.
- Pokrm na prípravu vákuujte vákuovčom.
- Zasuňte záchytnú miskú do úrovne 1.
- Pre optimálny výsledok prípravy zasuňte rošt na úroveň 2.
- Vákuovo zabalený pokrm položte na rošt (pri viacerých vrečkách vedľa seba)
- Zvoľte Sous-vide .
- Ak je potrebné, zmeňte navrhovaný teplotu.
- Potvrďte pomocou OK.
- Preved'te prípadne ďalšie nastavenia (viď kapitola „Obsluha“).

Možné príčiny zlých výsledkov

Vákuovacie vrečko nabobtnalo:

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

Pripravený pokrm má nepríjemnú príchuť alebo cudziu chuť:

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

Sous-vide

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

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

🔥 teplota, 🕒 doba prípravy

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

🌡️ teplota, 🕒 doba prípravy

* Stupeň uvarenia

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

Sous-vide

Opätovný ohrev

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

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

Príprava

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

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

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

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

Nastavenia

Sous-vide 

Teplota: vid' tabuľka

Čas: vid' tabuľka

Opätovné ohrievanie prevádzkovým spôsobom Sous-vide

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

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

🌡️ Teplota, 🕒 čas

¹ Stupeň uvarenia

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

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

³ Ohrievať len uvarené v omáčke.

Ďalšie použitia

Ohrev

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

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

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

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 priemer-
nú porciu na tanier. Pri väčších množ-
stvách 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

Priprava v pare 

Teplota: 100 °C

Čas: viď tabuľka

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
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 množením 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 vyrovňavacej 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 vyrovňavacia 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 zasunúť záchytnú misku (podľa modelu). Tak nebudú potraviny ležať v tekutine z rozmrazovania.

Potraviny, z ktorých neodkpváka 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 oddelíte.
- Nezamrazujte opäť už raz rozmrazené potraviny.
- Zmrazené hotové pokrmy rozmrazujte podľa údajov na obale.

Nastavenia

Rozmrazovanie 

alebo

Príprava v pare 

Teplota: vid' tabuľka

Doba rozmrazovania: vid' tabuľka

Vyrovňavacia doba : vid' tabuľka

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 jablák	250 g	60	20–25	10–15
marhule	500 g	60	25–28	15–20
jahody	300 g	60	8–10	10–12
maliny/ríbezle	300 g	60	8	10–12
čerešne	150 g	60	15	10–15
broskyne	500 g	60	25–28	15–20
slivky	250 g	60	20–25	10–15
egreše	250 g	60	20–22	10–15
zelenina				
zamrazená v kocke	300 g	60	20–25	10–15
ryby				
rybie filé	400 g	60	15	10–15
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, príloha/ 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 čas

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 vložte do naparovacej 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

Príprava menu - automaticky

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

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

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

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

Aplikácia špeciálneho použitia Príprava menu

- Zvoľte Ďalšie  | Príprava menu.

- Zvoľte a potvrdte požadovanú potravinu.

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

- Zvoľte a potvrdte želané hodnoty.

- Na pridanie ďalšej potraviny zvoľte Pridať potraviny a pokračujte ako pri prvej potravine.

- Postup prípadne opakujte pre tretiu potravinu.

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

- Ak pripravujete odkvapkávajúce alebo farbiace potraviny v naparovacích miskách s perforovaným dnom, zasúvajte ich priamo nad záchytnú alebo sklenenú misku (v závislosti od modelu). Tak zabránite prenosu chuti alebo zafarbeniu kvapkajúcej tekutiny.

Po skončení fázy rozohriatia Vám parná rúra ukáže, v ktorom okamihu musí byť zasunutá ďalšia potravina. Po dosiahnutí tohoto momentu zaznie signál. Tento postup sa prípadne opakuje pre tretiu potravinu.

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

Ďalšie použitia

Zaváranie

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

Poháre

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

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

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

Ovocie

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

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

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

zelenina

Zeleninu umyte, očistite a nakrájajte.

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

Množstvo náplne

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

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

Mäso a údeniny

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

Tipy

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

Zaváranie potravín

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

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

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

Nastavenia

Ďalšie  | 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 naparovacej misky s perforovaným dnom.

Nastavenia

Automatické programy  | Špeciál | Nahriať vlhké obrúsky

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 70 °C

Čas prípravy: 2 minúty

Rozpúšťanie želatíny

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

Nastavenia

Automatické programy  | Špeciál | Rozpustiť želatínu

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 90 °C

Čas prípravy: 1 minúta

Rozpúšťanie medu

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

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

Nastavenia

Automatické programy  | Špeciál | Rozpustiť med
alebo

Príprava v pare 

Teplota: 60 °

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

Rozpustenie čokolády

V parenej rúre môžete rozpúšťať všetky druhy čokolády.

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

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

Nastavenia

Automatické programy  | Špeciál | Rozpustiť čokoládu

alebo

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

Jogurt a mlieko musia mať rovnaký obsah tuku.

Poháre sa počas kysnutia nesmú pohybovať ani triasť.

Po príprave musíte jogurt hneď vychladiť v chladničke.

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

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

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

Nastavenia

Automatické programy  | Špeciál | Výroba jogurtu alebo

Príprava v pare 

Teplota: 40 °C

Čas: 5:00 hodín

Možné príčiny zlých výsledkov

Jogurt nie je tuhý:

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

Usadila sa tekutina:

pohármi sa pohybovalo, jogurt nebol dostatočne rýchlo ochladený

Jogurt je krupicovitý:

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

Škvarenie masti

Škvarky nebudú opečené.

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

Nastavenia

Automatické programy  | Špeciál | Vytápať slaninu

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Čas prípravy: 4 minúty

Dusenie cibule

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

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

Nastavenia

Automatické programy  | Špeciál | Dusená cibuľa

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Čas prípravy: 4 minúty

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 višní odstráňte, pretože obsahujú horké látky. Bobuľoviny nemusíte zbavovať stopiek.

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

Tipy

- Pre úpravu chuti 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.

Ďalšie použitia

Odšťavovanie

- Pripravené obocie vložte naparovacej nádoby s perforovaným dnom.
- Na zachytenie šťavy, zasunúť 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 ochlaďte 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 jablák

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

Nastavenia

Automatické programy  | Ovocie | Jablká | Vcelku

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 50 °C

Doba konzervovania: 5 minút

Príprava vaječnej zavárky

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

Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Čas prípravy: 4 minúty

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

Kategórie

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

Používanie automatických programov

- Zvoľte Automatické programy .

Zobrazí sa zoznam výberu.

- Zvoľte požadovanú kategóriu (napr. Ryba).

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

- Zvoľte požadovaný automatický program.
- Riadť sa pokynmi na displeji.

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

Upozornenia pre použitie

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

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

Vlastné programy

Môžete vytvoriť a uložiť až 20 vlastných programov.

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

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

Iné možnosti na vytváranie vlastných programov:

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

Potom zadajte názov programu.

Vytváranie vlastných programov

- Zvoľte Vlastné programy .

- Zvoľte Vytvoriť program.

Teraz môžete definovať nastavenie pre prvý krok prípravy.

Riadťte sa pokynmi na displeji:

- Zvoľte a potvrdte požadované nastavenia.

- Zvoľte Ukončiť krok prípravy.

Definované sú všetky nastavenia pre prvý krok prípravy.

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

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

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

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

- Zadajte názov programu.

- Zvoľte ✓.

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

- Potvrdte pomocou OK.

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

Spustenie vlastných programov

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

Podľa nastavenia programu sa zobrazujú tieto položky menu:

- Ihneď spustiť štart
Program sa okamžite spustí. Vyhrievanie ohrevného priestoru sa okamžite zapne.
 - Hotové o
Učíte si čas, kedy má skončiť program. V tomto momente sa automaticky vypne vyhrievanie ohrevného priestoru.
 - Štart o
Určíte si čas, kedy sa má spustiť program. V tomto momente sa automaticky zapne vyhrievanie ohrevného priestoru.
 - Zobrazí kroky prípravy
Zobrazí sa rekapitulácia Vašich nastavení.
- Vyberte požadovanú položku menu.

Program sa spustí ihneď alebo v nastavenom okamihu.

- Keď prebehne program, zvoľte senzorové tlačidlo .

Zmena krokov prípravy

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

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

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

- Potvrdte pomocou OK.

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

Vlastné programy

Zmena názvu

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

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

- Potvrďte pomocou OK.

Program je premenovaný.

Zrušenie vlastných programov

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

Program sa vymaže.

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

Pokyny na 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 sklených 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 sklokeramické varné dosky
- tvrdé drhnúce kefy a hubky (napr. hubky na hrnce, alebo použité hubky obsahujúce ešte zvyšky drhnúcich prostriedkov)
- odstraňovač nečistôt

Čistenie a ošetrovanie

- ostré kovové škrabky
- oceľová vlna
- nerezové špirály
- bodové čistenie mechanickými čistiacimi prostriedkami
- čistiaci prostriedok a spreje na rúry na pečenie

Čistenie čelnej strany

- Čelnú stenu prístroja čistíte čistou pevnou utierkou, prostriedkom na umývanie riadu a teplou vodou.
- Nakoniec ju vysušte jemnou utierkou.

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

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, pokým 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 otvárač dvierok **ihneď** čistou špongiovou utierkou, umývacím prostriedkom na ručné umývanie a teplou vodou.
- Po vyčistení utierajte povrchy čistou vodou, pokým 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.
- Nasadzte na zásobník na vodu opäť ochranu proti postriekaniu. Dbajte na to, aby ochrana proti postriekaniu pri nasadzovaní správne zaklapla.

Čistenie príslušenstva/ohrevného priestoru

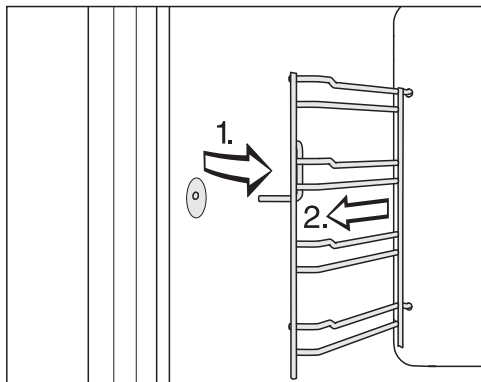
Všetky časti príslušenstva sú vhodné pre umývanie v umývačke riadu.

Čistenie záchytnej misky, roštu a naparovacích misiek

- Po každom použití umyte a usušte záchytnú misku, rošt a naparovaciu misku.
- Namodralé zafarbenie naparovacích misiek odstráňte octom a potom misky 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.

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. Odvápnovací 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.

Čistenie a ošetrovanie

- Zapnite parnú rúru a zvolte Odvápnenie .

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

- Naplňte zásobník vody po značku  vlažnou vodou a pridajte 2 Miele odvápnovacie tablety.
- Počkajte pokým sa odvápnovacie tablety nerozpustia.
- Zasuňte zásobník na vodu.

- Potvrďte pomocou OK.

Zobrazí sa zvyškový čas. Spustí sa proces odvápnovania.

V žiadnom prípade nevypínajte 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.

Ukončenie procesu odvápnovania

- Vypnite parnú rúru.
- Zložte ochranu proti postriekaniu a vyprázdňte 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.

Väčšinu chýb a porúch môžete odstrániť sami. V mnohých prípadoch môžete ušetriť čas a peniaze, pretože nemusíte volať servisnú službu.

Ďalšie informácie o tom, ako odstrániť poruchy sami, nájdete na www.miele.sk/support/customer-assistance.



Hlásenia na displeji

Problém	Príčina a odstránenie
F11	Odtokové hadice sú upchané. ■ Odvápňte parnú rúru (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec “Starostlivosť”). ■ Ak sa chybové hlásenie opäť zobrazí, zavolajte servisnú službu.
F44	Vyskytla sa technická porucha. ■ Parnú rúru vypnite a po niekoľkých minútach opäť zapnite. ■ Ak sa chybové hlásenie ešte stále zobrazuje, zavolajte servisnú službu.
F55	Maximálne trvanie prevádzky jedného druhu bolo prekročené a spustilo sa bezpečnostné vypnutie. ■ Parnú rúru vypnite a opäť zapnite. Parná rúra je ihneď pripravená na prevádzku.
Pri zapnutí rúry na pečenie sa na displeji zobrazí Pre odblokovanie stlačte na 6 s tlačidlo OK	Je zablokované sprevádzkovanie . ■ Pre jednu prípravu pokrmu môžete zablokovanie sprevádzkovania vypnúť tak, že stlačíte senzorové tlačidlo OK minimálne na 6 sekúnd. ■ Ak chcete zablokovanie sprevádzkovania vypnúť trvalo, zvolte nastavenie Bezpečnosť Zablokovanie sprevádzkovania Vyp..
Na displeji sa zobrazuje hlásenie neuvedené v tejto tabuľke.	Vyskytla sa závada v elektronike. ■ Asi na 1 minútu vypnite elektrické napájanie parnej rúry. ■ Ak po obnovení elektrického napájania problém naďalej pretrváva, zavolajte servisnú službu.

Odstrániť problémy

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. ■ Deaktivujte výstavnú prevádzku (viď kapitola „Nastavenie“ odstavec „Predajca“).
	Ohrevný priestor sa zahrial prevádzkou vstavaného nahrievača riadu. ■ Otvorte dvierka a nechajte ohrevný priestor vychladnúť.
Po presťahovaní 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. ■ Pre prispôsobenie 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. ■ Zatvorte dvierka.
	Nie je správne usadené tesnenie dvierok. ■ Tesnenie dvierok pritlačte opäť tak, aby bolo všade rovnomerne usadené.
	Tesnenie dvierok je poškodené, napr. sú v ňom trhliny. ■ Vymeňte tesnenie dvierok. Tesnenie dvierok môžete objednať prostredníctvom servisnej služby (viď koniec návodu na použitie).
Nie sú uvedené funkcie Start o a Hotové o.	Je príliš vysoká teplota v ohrevnom priestore, napr. po skončení prípravy pokrmu. ■ Otvorte dvierka a nechajte ohrevný priestor vychladnúť.
	Funkcie sa pri Odvápnení všeobecne neponúkajú.

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.
Pri zapnutí parnej rúry bliká senzorové tlačidlo .	Vašu parnú rúru ste ešte nepripojili k sieti WiFi. Senzorové tlačidlo bliká, čím signalizuje, že pomocou tohto senzorového tlačidla môžete parnú rúru jednoducho zapojiť do siete. Po viacnásobnom zapnutí a vypnutí parnej rúry už senzorové tlačidlo neblinká, ale funkcia pripojenia k sieti je stále aktívna.

Odstrániť problémy

Zvuky

Problém	Príčina a odstránenie
Počas prevádzky a po vypnutí parnej rúry je počuť zvuk (bručanie).	Tento zvuk nie je znakom chybnjej funkcie alebo záva- dy prístroja. Vzniká pri čerpaní a odčerpávaní vody.
Po vypnutí je ešte počuť hluk ventilátora.	Ventilátor dobieha. 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 piskľavý 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 za- pnúť.	Došlo k vypnutiu ističa. ■ Aktivujte istič (minimálne istenie vid' typový štítok). Eventuálne sa vyskytla technická porucha. ■ Odpojte parnú rúru asi na 1 minútu od elektrickej siete tak, že – vypnete spínač príslušného ističa alebo úplne vy- skrutkujete tavnú poistku alebo – vypnite prúdový chránič FI. ■ Ak ani po opakovanom zapnutí/zaskrutkovaní ističa alebo prúdového chrániča nebude stále možné spre- vádzkovať parnú rúru, zavolajte kvalifikovaného elektrikára alebo servisnú službu.
Osvetlenie ohrevného priestoru nefunguje.	Žiarovka je pokazená. ■ Ak je potrebné vymeniť žiarovku, zavolajte servisnú službu.

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

Kontakt pri poruchách

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

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

Kontaktné údaje Miele zákaznickej služby nájdete na konci tohto dokumentu.

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

Typový štítok sa nachádza v zásuvnom priestore zásobníka vody. Identifikáciu modelu a výrobné číslo nájdete aj na malom štítku na prednom ráme, keď sú dvierka otvorené.

Záruka

Záručná doba predstavuje 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 spýtajte kvalifikovaného elektrikára.

► Viacnásobné zásuvky alebo predlžovacie káble neposkytujú potrebnú bezpečnosť (nebezpečenstvo požiaru). Parnú rúru pomocou nich nepripájajte na elektrickú sieť.

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

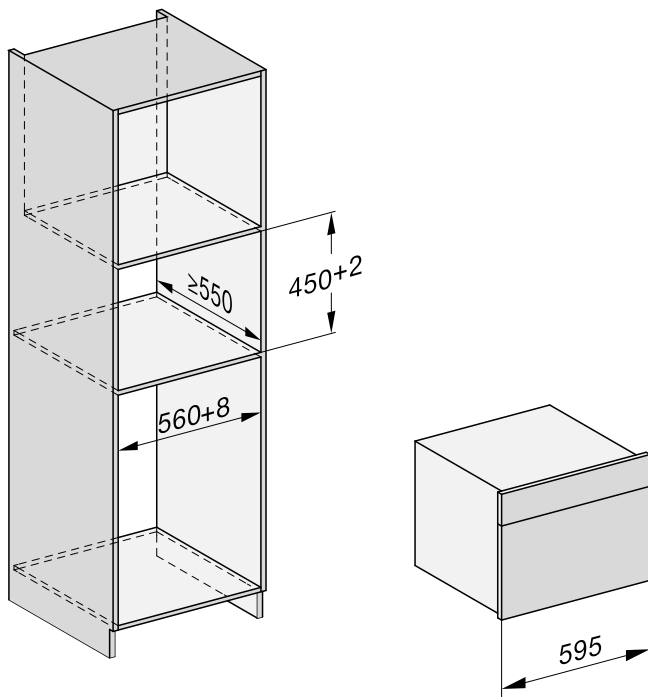
► Parná rúra musí byť umiestnená tak, aby bolo vidieť obsah naparovacej misky v najvyššej úrovni pre zasunutie. Len tak je možné zabrániť úrazom spôsobeným vystreknutím horúceho pripravovaného pokrmu.

Rozmery pre zabudovanie

Všetky rozmery sú uvedené v mm.

Zabudovanie do výškovej skrine

Za výklenkom pre vstavbu nesmie byť zadná stena skrine.

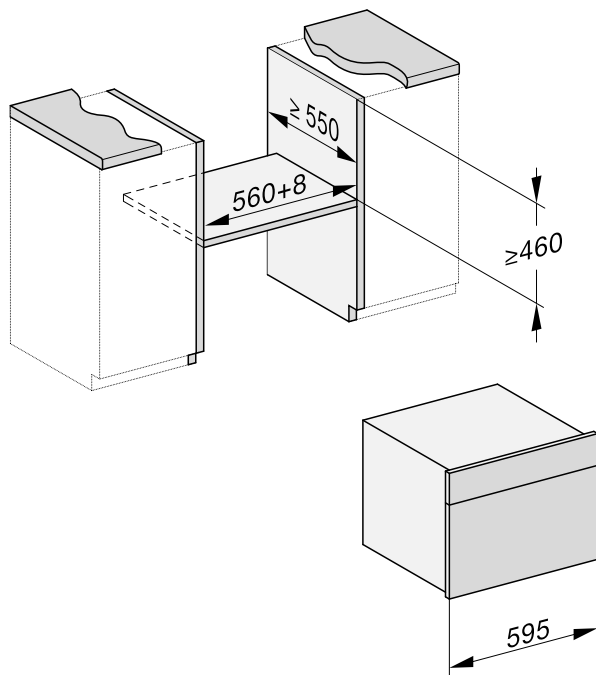


Inštalácia

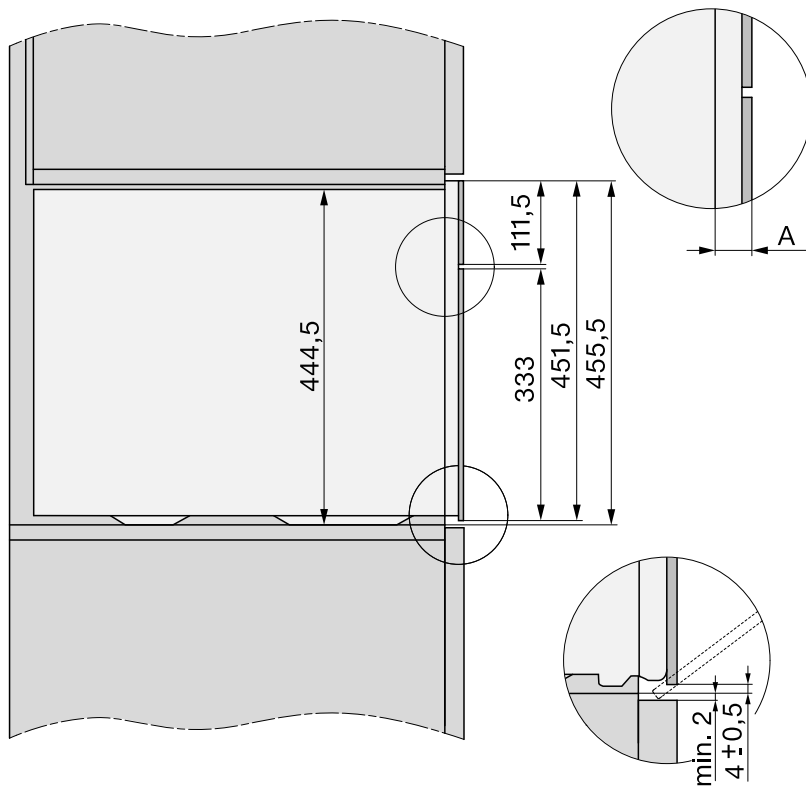
Vstavba do spodnej skrine

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.

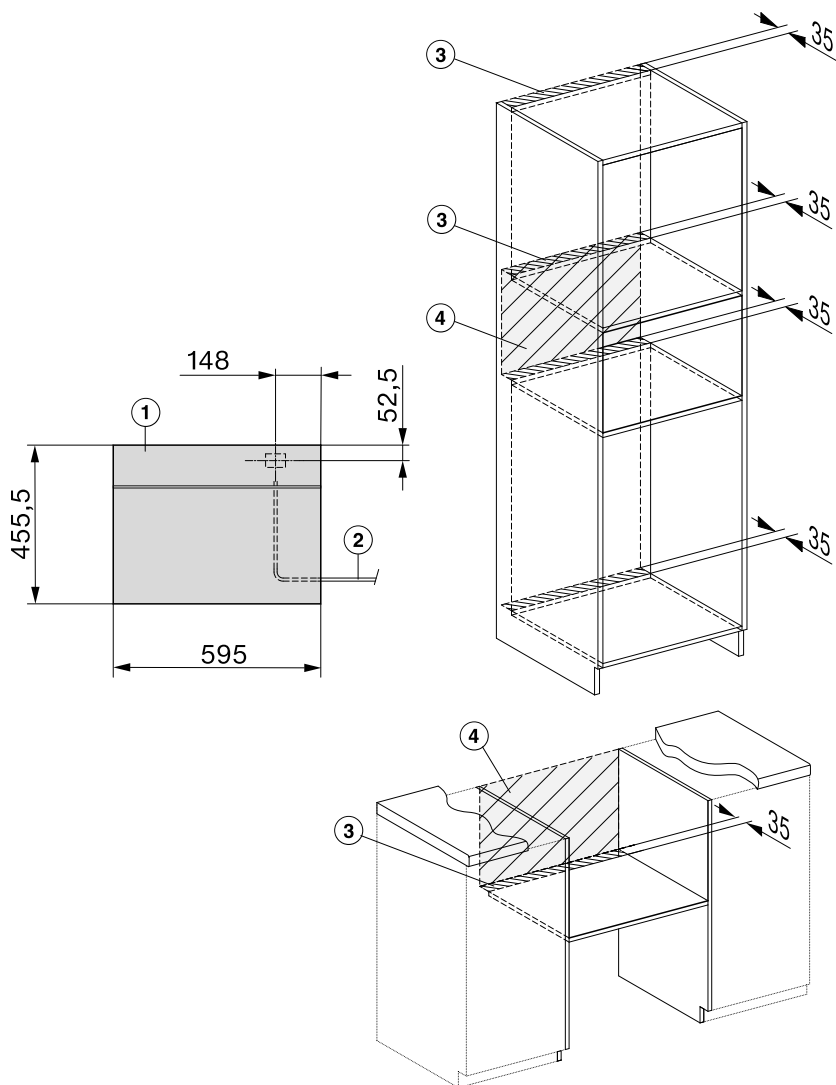


Bočný pohľad



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

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.

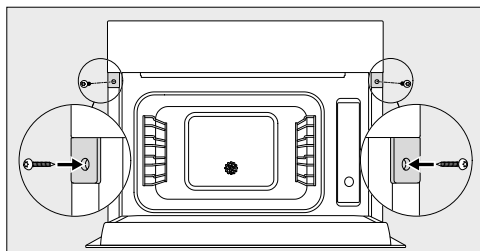
Keď parnú rúru poniesiete za rukoväť dierok, dvierka sa môžu poškodiť.

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.

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 kábloch 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.

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

skúšobné jedlo	naparovacia miska	množstvo [g]	 ⁴ ₁	teplota [°C]	čas [min]
pridanie pary					
brokolica (8.1)	1x DGGL 50-40	300	ľubovoľne	100	3
rozloženie pary					
brokolica (8.2)	2x DGGL 50-40	max.	ľubovoľne ³	100	3
kapacita prístroja					
hrach (8.3)	4x DGGL 50-40	á 875	2, 4 ⁴	100	⁵

⁴ úroveň (n),  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 50-40 za sebou do úrovne.

⁴ Zasuňte vždy 2x DGGL 50-40 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]	 ⁴² ₁	teplota [°C]	výška [cm]	čas [min]
zemiaky, uvarené, štvrtené ³	1x DGGL 50-40	800	4	100	–	17
filé z lososa, hlboko zmrazené, nie rozmrazené	1x DGGL 50-40	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
ružičky brokolice	1x DGGL 50-40	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).

Technické údaje

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

Prehlásenie o zhode

Miele týmto prehlasuje, že 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

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.
Twin City C
Mlynské nivy 16
821 09 Bratislava

Infolinka: 0800 643 531
E-mail: info@miele.sk
Internet: www.miele.sk

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

DG 7440

sk-SK

M.-Nr. 11 266 430 / 04 / 002