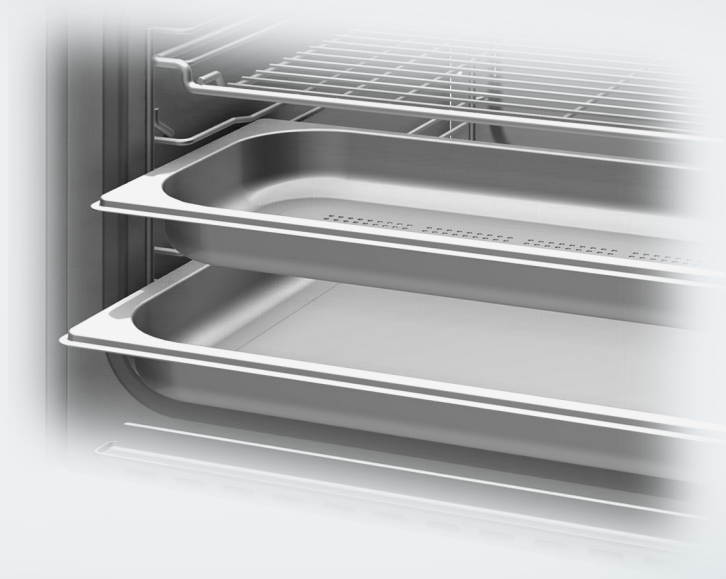


Návod na použitie a montáž

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 | Vlastné recepty..... | 24 |
| Udržateľnosť a ochrana životného prostredia | 9 | Príprava v pare | 25 |
| Zoznámte sa | 10 | Varenie v pare Eco..... | 25 |
| Parná rúra..... | 10 | Informácie k tabuľkám prípravy..... | 25 |
| Typový štítok..... | 11 | Zelenina..... | 26 |
| Dodávané príslušenstvo..... | 11 | Ryby..... | 29 |
| Príslušenstvo na dokúpenie..... | 11 | Mäso..... | 31 |
| Ovládacie prvky..... | 12 | Ryža..... | 33 |
| Displej..... | 13 | Obilniny..... | 34 |
| Senzorové tlačidlá..... | 13 | Rezance/cestoviny..... | 35 |
| Symboly..... | 13 | Knedle..... | 36 |
| Popis funkcie..... | 14 | Strukoviny, sušené..... | 37 |
| Zásobník na vodu..... | 14 | Slepačie vajcia..... | 39 |
| Záchytná miska..... | 14 | Ovocie..... | 40 |
| Teplota..... | 14 | Údeniny..... | 40 |
| Doba prípravy..... | 14 | Kôrovce..... | 41 |
| Zvuky..... | 15 | Mušle..... | 42 |
| Fáza rozohrievania..... | 15 | Príprava menu..... | 43 |
| Fáza varenia..... | 15 | Ďalšie použitia | 44 |
| Redukcia pary..... | 15 | Ohrev..... | 44 |
| Uvedenie do prevádzky | 16 | Rozmrazovanie..... | 46 |
| Prvé čistenie parnej rúry..... | 16 | Blanšírovanie..... | 49 |
| Nastavenie tvrdosti vody..... | 16 | Zaváranie..... | 49 |
| Prispôsobenie bodu varu..... | 16 | Dezinfekcia riadu..... | 51 |
| Nastavenia | 17 | Kysnutie cesta..... | 51 |
| Zobrazenie prevádzkových hodín.... | 17 | Nahrievanie vlhčených utierok..... | 51 |
| Zmena a uloženie nastavenia..... | 17 | Rozpúšťanie želatíny..... | 51 |
| Tvrdosť vody..... | 19 | Rozpúšťanie medu..... | 52 |
| Ovládanie | 20 | Rozpustenie čokolády..... | 52 |
| Obsluha parnej rúry..... | 20 | Výroba jogurtu..... | 53 |
| Zmena hodnôt pre prípravu pokrmu | 21 | Škvarenie masti..... | 54 |
| Prerušenie procesu prípravy..... | 22 | Dusenie cibule..... | 54 |
| Dôležité vedieť | 23 | Odšťavovanie..... | 54 |
| Zvláštnosti na príprave v pare..... | 23 | Lúpanie potravín..... | 55 |
| Varný riad..... | 23 | Konzervovanie jablák..... | 55 |
| Záchytná miska..... | 23 | Príprava vaječnej zavrčky..... | 55 |
| Výšková úroveň..... | 24 | Automatické programy | 56 |
| Hlbokozmrazené potraviny..... | 24 | Čistenie a ošetrovanie | 58 |
| Teplota..... | 24 | Pokyny na čistenie a ošetrovanie.... | 58 |
| Doba prípravy..... | 24 | Nevhodné čistiace prostriedky..... | 58 |
| Varenie s tekutinami..... | 24 | Čistenie čelnej strany..... | 59 |
| | | Čistenie ohrevného priestoru..... | 59 |
| | | Čistenie zásobníka na vodu..... | 59 |

| | |
|---|-----------|
| Čistenie príslušenstva/ohrevného priestoru..... | 60 |
| Čistenie postrannej mriežky | 60 |
| Odvápnenie parnej rúry | 60 |
| Odstraňovanie problémov | 62 |
| Hlásenia na displeji | 62 |
| Neočakávané správanie..... | 63 |
| Zvuky | 63 |
| Všeobecné problémy alebo technické poruchy..... | 64 |
| Servisná služba | 65 |
| Kontakt pri poruchách..... | 65 |
| Záruka..... | 65 |
| Inštalácia | 66 |
| Bezpečnostné pokyny pre zabudovanie | 66 |
| Rozmery pre zabudovanie | 67 |
| Zabudovanie do výškovej skrine | 67 |
| Vstavba do spodnej skrine..... | 68 |
| Bočný pohľad..... | 69 |
| Prípojky a vetranie..... | 70 |
| Zabudovanie parnej rúry..... | 71 |
| Elektrické pripojenie | 72 |
| Pre skúšobné ústavy | 73 |
| Technické údaje | 74 |

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 chybnjej obsluhy.

Deti v domácnosti

- ▶ 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 udusenia 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, pokiaľ sa neochladí natoľko, že je vylúčený akýkoľvek úraz.
- ▶ Nebezpečenstvo úrazu z dôvodu otvorených dvierok. Zaťažiteľnosť dvierok je maximálne 8 kg. Deti by sa mohli poraniť na otvorených dvierkach. Zabráňte deťom, aby vystupovali, sadali si alebo vešali sa na otvorené dvierka.

Technická bezpečnosť

- ▶ Neodborne vykonané inštalačné a údržbárske práce alebo opravy môžu vystaviť používateľa značnému nebezpečenstvu, za ktoré výrobca nepreberá žiadnu zodpovednosť. Inštalačné a údržbárske práce alebo opravy smie vykonávať iba kvalifikovaný pracovník alebo servisná služba Miele.
- ▶ 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.

► Pokiaľ opravu parnej rúry nevykoná kvalifikovaný pracovník alebo servisná služba Miele, zanikajú nároky na záručné plnenie.

► Pri výmene poškodených dielov odporúčame použiť originálne náhradné diely. Spoločnosť Miele zaručuje, že pri použití originálnych náhradných dielov a ich odbornej montáži sú splnené všetky bezpečnostné požiadavky a nároky na záručné plnenie zostávajú zachované.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

▶ Ak sa sieťová zástrčka odstráni z prírodného sieťového kábla alebo prírodný sieťový kábel nie je vybavený sieťovou zástrčkou, parnú rúru musí pripojiť k elektrickej sieti kvalifikovaný pracovník alebo servisná služba Miele.

▶ Ak je poškodený prírodný 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 neuchovávajúte potraviny a na prípravu pokrmov nepoužívajte predmety, ktoré môžu zhrdzavieť.
- ▶ Nebezpečenstvo úrazu z dôvodu otvorených dvierok. Na otvorených dvierkach sa môžete udrieť alebo potknúť. Dvierka nenechávajúte zbytočne otvorené.
- ▶ Maximálne zaťaženie dvierok je 8 kg. Nestúpajte alebo si nesadajte na otvorené dvierka a neukladajte na ne ťažké predmety. Dávajte pozor na to, aby sa nič nezaseklo medzi dvierkami a ohrevným priestorom. Parná rúra sa môže poškodiť.
- ▶ Pri používaní elektrického prístroja, napr. ručného mixéru v blízkosti parnej rúry dávajte pozor, aby ste dvierkami parnej rúry neprivreli jeho prívodný sieťový kábel. Mohla by sa poškodiť izolácia kábla.

Čistenie a ošetrovanie

- ▶ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Para z parného čistiaceho zariadenia sa môže dostať k častiam pod napätím a spôsobiť skrat. Na čistenie varnej dosky nepoužívajte nikdy parný čistič.
- ▶ Škrabance môžu zničiť sklo na dvierkach. Na čistenie skiel na dvierkach nepoužívajte drhnuce prostriedky, tvrdé hubky alebo kefy a ostré kovové škrabky.
- ▶ 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

- ▶ Odporúčame používať originálne príslušenstvo Miele. V prípade montáže alebo zabudovania iných dielov môžu zaniknúť nároky na záručné plnenie, ručenie a/alebo zodpovednosť za výrobok.
- ▶ Originálne náhradné diely Miele sú k dispozícii minimálne 10 rokov a až 15 rokov po konci sériovej 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

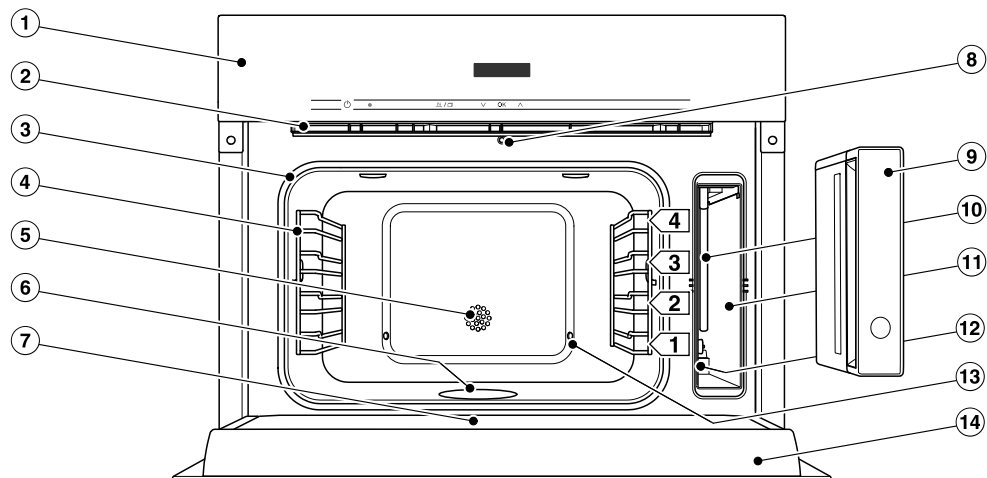
Elektrické a elektronické prístroje obsahujú mnohonásobne hodnotné materiály. Obsahujú aj určité látky zmesi a stavebné prvky, ktoré boli potrebné pre ich funkciu a bezpečnosť. V komunálnom odpade ako aj nesprávnou manipuláciou môžu ohroziť ľudské zdravie a škodiť životnému prostrediu. Váš starý prístroj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

Zoznámte 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 zásobník na vodu s ochranou proti postriekaniu
- ⑩ nasávacia trubica
- ⑪ priestor pre zasunutie zásobníka na vodu
- ⑫ Typový štítok
- ⑬ vstup pary
- ⑭ 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.

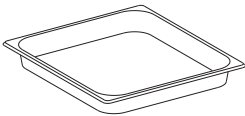
Prípravte si tieto informácie, ak máte otázky alebo problémy, aby Vám Miele vedela cielene pomôcť.

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.

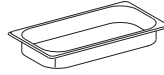
Záchytná miska DGG 100-40



1 záchytná miska z nerezovej oceli na zachytávanie odkvapajúcej kvapaliny.

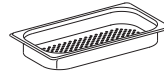
V prípade potreby môžete záchytnú misku využiť aj ako napařovaciu misku. 375 x 394 x 40 mm (šxhxv)

Napařovacie misky DGG 50-40



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

Napařovacie misky DGGL 50-40



2 napařovacie misky s dierovaným dnom z nerezovej oceli
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

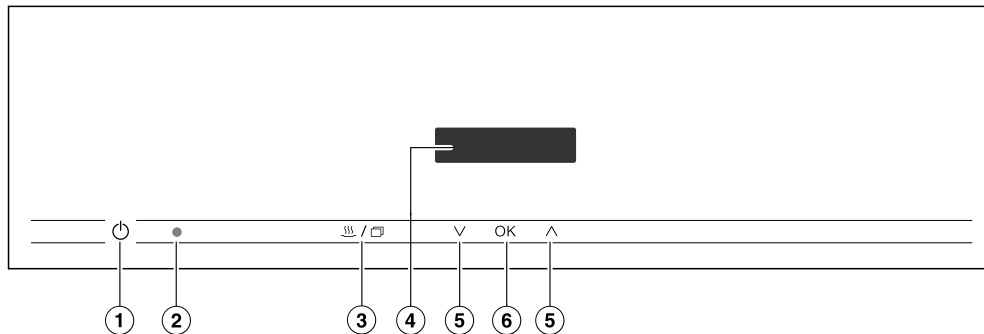
V internetovom obchode Miele, v servisnej službe Miele alebo u vášho špecializovaného predajcu Miele môžete získať výrobky špeciálne určené pre konvektomat, ako sú ošetrovacie prostriedky a príslušenstvo.






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 Sensorové tlačidlo  /  Na prepnutie medzi prípravou s parou, *ECCO*-s parou a automatickými programami
- ④ Displej
Na zobrazenie informácií a pre obsluhu
- ⑤ Sensorové tlačidlá  
Pre zmenu hodnôt a nastavení a listovanie v zoznamoch výberu
- ⑥ sensorové tlačidlo *OK*
Pre potvrdenie zadania alebo výberu a uloženia nastavení

Displej




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

Senzorové tlačidlá

Senzorové tlačidlá reagujú na dotyk prsta. Každý dotyk je potvrdený tónom tlačidla. Tento tón tlačidla môžete vypnúť (viď kapitola „Nastavenia“).

Symbody

Na displeji sa môžu počas prevádzky zobrazovať nasledovné symbody:

| symbol/indikátor | význam |
|--|--|
|  | príprava s parou |
|  (bliká) | nedostatok vody alebo chýbajúci zásobník na vodu |
| <i>ECD</i> | <i>ECD</i> -príprava s parou |
| auto <i>R</i> + číslo (čísla) | automatický program |
| čísla + °C | teplota |
| čísla + h | doba prípravy |
|  + číslo (čísla) | parná rúra sa musí odvápnit (viď kapitola „Čistenie a ošetrovania“, odstavec „Odvápnenie parnej rúry“) |

Zoznáňte sa

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/ vyťahnuť: Aby ste zásobník na vodu 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, zasuňte záchytnú misku vždy do výškovej úrovne 1. Môže sa v nej zhromažďovať odkvapávajúca tekutina a môžete ju ľahšie odstrániť.

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

Teplota

Parná rúra má teplotný rozsah od 40 °C do 100 °C. Pri zapnutí parnej rúry je nastavené 100 °C. Teplotu môžete meniť po 5 °C.

Odporúčaná teplota

| teplota | použitie |
|----------|---|
| 100 °C | - príprava všetkých potravín - ohrev - príprava menu - zaváranie - odšťavovanie |
| 85 °C | - šetrná príprava ryby |
| 50–60 °C | - rozmrazovanie |
| 40 °C | - kysnutie cesta - príprava jogurtu |

Doba prípravy

Môžete nastaviť dobu prípravy medzi 1 minútou (0:01) a 9 hodinami 59 minútami (9:59). Ak trvá doba prípravy viac ako 59 minút, musí sa udávať v hodinách a minútach.

Príklad: doba prípravy 80 minút = 1:20.

Zvuky

Po zapnutí prevádzky, počas prevádzky parnej rúry je počuť zvuk (bručanie). 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

Počas fázy rozohrievania sa ohrevný priestor rozohreje na nastavenú teplotu. Stúpajúca teplota ohrevného priestoru sa zobrazuje na displeji.

Doba rozohrievania závisí od množstva potravín a teploty potravín. Všeobecná fáza rozohrievania trvá asi 7 minút. Pri príprave chladených alebo mrazených potravín a pri nízkych teplotách prípravy sa fáza predlžuje.

Fáza varenia

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

Redukcia pary

Ak sa príprava vykonávala s teplotou asi od 80 °C, krátko pred skončením doby prípravy sa automaticky pootvoria dvierka parnej rúry, aby mohla unikáť para z ohrevného priestoru. Dvierka sa opäť automaticky zatvoria.

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

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 vytiecť zostávajúca voda z potrubia späť do ohrevného priestoru.

Čistenie zásobníka na vodu

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

Čistenie príslušenstva/ohrevného priestoru

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

Výrobca parnú rúru pred expedíciou ošetril konzervačným prostriedkom.

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

Nastavenie tvrdosti 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.

Z výroby je prednastavený stupeň tvrdosti 21° dH.

Príslušná vodáreň Vám môže poskytnúť informácie o tvrdosti miestnej vody.

- Nastavte miestnu tvrdosť vody (pozri kapitolu "Nastavenia", časť "Zmena a uloženie nastavení").

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 oxidom uhličitým a iné kvapaliny môžu parnú rúru poškodiť.

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

- Vyberte zásobník na vodu a naplňte ho až po hornú značku.
- Zasuňte zásobník na vodu.
- Uvedte parnú rúru prevádzkovým spôsobom III (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“).

Zobrazenie prevádzkových hodín

Môžete si nechať zobraziť celkový počet prevádzkových hodín Vašej parnej rúry.

Parná rúra je **vypnutá**.




- Stlačte a podržte senzorové tlačidlo  / .
- Pokým budete držať senzorové tlačidlo  /  stlačte 1-krát krátko tlačidlo zap./vyp .

Zobrazia sa prevádzkové hodiny.





Zmena a uloženie nastavenia

Z výroby sú na Vašej parnej rúre už zadané nastavenia. Nastavenia uvedené v tabuľke môžete zmeniť.

Parná rúra je **vypnutá**.

- Stlačte a podržte senzorové tlačidlo .
- Pokým budete držať senzorové tlačidlo  stlačte 1-krát krátko tlačidlo zap./vyp .

Zobrazí sa **P1**.

- Stlačením senzorového tlačidla  alebo  nastavte želaný program.
- Potvrďte pomocou *OK*.
- **S** a zobrazí sa jedna číslica.
- Stlačením senzorového tlačidla  alebo  nastavte požadovaný stav / požadovanú tvrdosť vody.
- Potvrďte pomocou *OK*.

Zvolený status je uložený.

- Ak ste zmenili požadované nastavenie (ia), vypnite parnú rúru.

Nastavenia

Nastavenie z výroby je vždy zobrazené **hrubo**.

| Program | | tvrdosť vody/ stav | možné nastavenia |
|---------|----------------------------|-----------------------------|---|
| P1 | Tvrdosť vody | 21 ° | Vid' kapitola „Nastavenia“, odstavec „Tvrdosť vody“ |
| P2 | Hlasitosť signálnych tónov | S1 S2 S3 S4 | veľmi tichý tichý hlasný veľmi hlasný |
| P3 | Tón tlačidiel | S0 S1 | vyp. zap. |
| P4 | Redukcia pary | S0 S1 | vyp. zap. |
| P5 | Jednotka teploty | S1 S2 | °C °F |
| P6 | Výstavná prevádzka | S0 S1 | vyp., parná rúra hreje zap., parná rúra nehreje |

Tvrdosť vody

Príslušná vodáreň Vám môže poskytnúť informácie o tvrdosti miestnej pitnej vody.

Môžete nastaviť stupeň tvrdosti vody medzi 1 °dH a 70 °dH.

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 Ca²⁺ alebo ppm (mg Ca²⁺/l).

| 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° |
| 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° |

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

Ovládanie

Obsluha parnej rúry

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 výškovej úrovne 1.
- Vložte pokrm na prípravu do ohrevného priestoru.
- Zapnite parnú rúru.




Zobrazí sa  100 C. Bliká 100.

- Ak chcete pripravovať pokrm pri 100 °C, potvrdte pomocou OK.
- Ak chcete pripravovať pokrm pri nižšej teplote, znížte ju stlačením tlačidla ∨ a potvrdte pomocou OK.

Teplota sa v priebehu niekoľkých sekúnd prevezme. Aby ste sa dostali späť k nastaveniu teploty, stlačte 2-krát OK.



Zobrazí sa h  0:00.
0 bliká pre hodiny.

- Ak chcete nastaviť dobu prípravy
 - menej ako 1 hodina, potvrdte pomocou OK,
 - viac ako 1 hodina, nastavte stlačením sensorového tlačidla ∧ (od 0 hore) alebo ∨ (od 9 dole) požadované hodiny a potvrdte pomocou OK.
- Stlačením sensorového tlačidla ∧ (od 00 hore) alebo ∨ (od 59 dole) nastavte požadované minúty.
- Potvrdte pomocou OK.

Zobrazí sa aktuálna teplota a začne sa fáza zohrievania.

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

Začne sa odpočítavať čas prípravy.

Ak sa príprava vykonávala s teplotou asi od 80 °C, krátko pred skončením doby prípravy sa automaticky pootvorí dvierka parnej rúry, aby mohla unikáť para z ohrevného priestoru.


Po prebehnutí doby prípravy zaznie signál.

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

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.

Čistenie parnej rúry

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

 Nebezpečenstvo úrazu horúcou vodou.

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


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

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

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

- Dvierka zatvorte až keď bude úplne suchý ohrevný priestor.

Doplnenie vody

Ak počas prípravy dôjde k nedostatku vody, zaznie signál a bliká symbol .

- Vyberte zásobník na vodu a doplňte ho vodou.
- Opäť zasuňte zásobník na vodu.

Príprava pokrmu pokračuje.

Zmena hodnôt pre prípravu pokrmu

Akonáhle prebehne príprava, môžete zmeniť teplotu a čas tejto prípravy.

Zmena teploty

- Stlačte 1-krát *OK*.

Displej prejde k nastaveniu teploty a teplota bliká.

- Teplotu zmeňte stlačením sensorového tlačidla ∇ alebo \wedge .
- Potvrďte pomocou *OK*.

Zmena doby prípravy

- Stlačte 2-krát *OK*.

Displej prejde na nastavenie doby prípravy a číslica hodín bliká.

- Dobu prípravy zmeňte stlačením sensorového tlačidla ∇ alebo \wedge .
- Potvrďte pomocou *OK*.

Ovládanie


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 pokrme popáliť.

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

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

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 čerstvú a prirodzenú farbu.

Varný riad

Naparovacie misky

K parnej rúre je priložený varný riad z nerezovej ocele. Môžete si k nemu doplniť ďalšie naparovacie misky rôznych veľkostí, ktoré je možné dostať s perforovaným a aj s plným dnom (viď kapitola „Príslušenstvo na dokúpenie“). Tak môžete pre príslušné potraviny vybrať vhodné naparovacie misky.

Ak je to možné, používajte naparovacie misky s perforovaným dnom. Para má tak prístup k pripravovanému pokrmu zo všetkých strán a varenie je rovnomerné.

Vlastný riad

Môžete používať vlastný riad. Pritom dbajte na nasledovné:

- Riad musí byť tepelne odolný (do 100 °C) a odolný voči pare. Ak by ste chceli používať plastový riad, informujte sa u výrobcu, či je to vhodné.
- Hrubostenný riad, napr. z porcelánu, z keramiky alebo kameniny nie je vhodný na prípravu v pare. Hrubé steny vedú teplo zle a spôsobujú tým výrazné predĺženie doby prípravy pokrmu uvedené v tabuľkách.
- Riad postavte na zasunutý rošt, nie na dno ohrevného priestoru.
- Medzi horným okrajom riadu a stropom ohrevného priestoru musí byť určitá vzdialenosť, aby do nádoby mohol vniknúť dostatok pary.

Záchytná miska

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

Môže sa v nej zhromažďovať odkvapávajúcu 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 pokrmy ktoré sa pripravujú v hrnci, sa môžu pripravovať aj v parnej rúre. Doby prípravy je možné preniesť na parnú rúru. Uvedomte si pritom, že pri príprave v pare nie je možné vyprážanie.

Varenie v pare Eco

Pre energeticky šetrnú prípravu pokrmu môžete použiť varenie v pare Eco. Tento prevádzkový spôsob sa hodí predovšetkým na prípravu zeleniny a rýb. Na prípravu potravín obsahujúcich škrob, napr. zemiakov, ryže a cestovín je varenie v pare Eco menej vhodné.

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

- Zapnite parnú rúru.
- Stlačte senzorové tlačidlo  / .

Na displeji sa zobrazí *ECD*.

- Potvrďte pomocou *OK*.
- Nastavte teplotu a dobu prípravy.

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 kusy pokračajte. 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

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy: vid' tabuľka

Príprava v pare

| zelenina |  [min] |
|---|---|
| artičoky | 32–38 |
| karfiol, celý | 27–28 |
| karfiol, ružičky | 8 |
| fazuľa, zelená | 10–12 |
| brokolica, ružičky | 3–4 |
| mrkva, celá | 7–8 |
| mrkva, polená | 6–7 |
| mrkva, nakrájaná | 4 |
| čakankové puky, polené | 4–5 |
| čínska kapusta, nakrájaná | 3 |
| hrach | 3 |
| fenikel, polený | 10–12 |
| fenikel, prúžky | 4–5 |
| kapusta, krájaná | 23–26 |
| zemiaky na šalát celé | 27–29 |
| polené | 21–22 |
| lúpané | 16–18 |
| zemiaky prevažne na šalát lúpané celé | 25–27 |
| polené | 19–21 |
| štvrtené | 17–18 |
| zemiaky na kašu, lúpané celé | 26–28 |
| polené | 19–20 |
| štvrtené | 15–16 |
| kaleráb, nakrájaný na kocky | 6–7 |
| tekvica, nakrájaná na kocky | 2–4 |
| kukuričné 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 pripravujete ďalšie potraviny, zabráňte prenosu chutí v dôsledku kvapkajúcej tekutiny tak, že rybu zasuniete priamo nad záchytnou alebo sklenenou miskou (v závislosti od modelu).

Teplota

85–90 °C

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

100 °C

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

Na prípravu rýb v šťave alebo vo vývare.

Doba prípravy

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

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

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

Tipy

- Použitím korenia a bylín, 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

Príprava v pare 

Teplota: viď tabuľka

Doba prípravy viď tabuľka

Príprava v pare

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

🌡️ teplota, 🕒 doba prípravy

Mäso

Čerstvý tovar

Prípravte mäso ako obvykle.

Hlbokozmrazené potraviny

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

Príprava

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

Doba prípravy

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

Tipy

- Ak majú zostať zachované **aromatické látky**, použite napařovací 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 plevkovou zeleninou a studenou vodou do napařovacej misky. Čím dlhšia je doba prípravy, tým silnejší je vývar.

Nastavenia

Príprava v pare SSS

Teplota: 100 °C

Doba prípravy: vid' tabuľka

Príprava v pare

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

🕒 doba prípravy

Ryža

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

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

Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy: vid' tabuľka

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

🕒 doba prípravy

Príprava v pare

Obilniny

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

Obilniny sa môžu variť v celých zrnách alebo šrotované.


Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy: vid' tabuľka

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

 doba prípravy

Rezance/cestoviny

Sušené cestoviny

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

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

Čerstvý tovar

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


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


Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy: vid' tabuľka

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

 doba prípravy

Príprava v pare

Knedle


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


Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy: vid' tabuľka

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

 doba prípravy

Strukoviny, sušené

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

Šošovica sa nemusí namáčať.


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


Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy: vid' tabuľka

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

 doba prípravy

Príprava v pare

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

🕒 doba prípravy

Slepačie vajcia

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

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


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


Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy: vid' tabuľka

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

 doba prípravy

Príprava v pare

Ovocie

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

Tip: Zachytenú šťavu môžete použiť na prípravu tortovej polevy.


Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy: vid' tabuľka

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

 doba prípravy


Údeniny


Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 90 °C

Doba prípravy: vid' tabuľka

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

 doba prípravy

Kôrovce

Príprava

Hlboko zmrazené kôrovce pred varením rozmrazte.

Kôrovce olúpte, odstráňte črevo a umyte ich.

Naparovacie misky

Naparovacie misky s perforovaným dnom vytrite tukom.

Doba prípravy

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



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

Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: vid' tabuľka

Doba prípravy vid' tabuľka


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

 teplota,  doba prípravy

Príprava v pare

Mušle

Čerstvý tovar

 Nebezpečenstvo otravy pokazenými mušľami.
Pokazené mušľe môžu vyvolať otravu z jedla.
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

Príprava v pare 

Teplota: vid' tabuľka

Doba prípravy vid' tabuľka

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

 teplota,  doba prípravy

Príprava menu

Pri manuálnej príprave menu vypnite redukciiu pary (vid' 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
(vid' 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.

Ďalšie použitia

Ohrev

Potraviny sa v parnej rúre ohrievajú šetrne, nevyschávajú 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 naporovacej miske.

Čas

Počet tanierov alebo naporovacích 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 naporovacej misky.

Nastavenia

Príprava v pare SSS

Teplota: 100 °C

Čas: viď tabuľka

Ďalšie použitia

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

| potraviny | 🕒* [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 množným choroboplodných zárodkov.** Choroboplodné zárodky, napr. salmonela môžu vyvolať ťažké otravy jedla. Pri rozmrazovaní ryby a mäsa (hlavne hydiny) dbajte obzvlášť na čistotu. Tekutinu z rozmrazovania nikdy nepoužívajte. Potraviny po vyrovnávej 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 vyrovnávací doba je nutná pre rovnomerný prenos tepla zvonku dovnútra.

Naparovacie misky

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

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

Tipy

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

Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: vid' tabuľka

Doba rozmrazovania: vid' tabuľka

Vyrovnávací doba : vid' tabuľka

Ďalšie použitia

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

| zmrazené potraviny | množstvo | °C [°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, príoha/ husté polievky/polievky | 480 g | 60 | 20–25 | 10–15 |
| mäso | | | | |
| pečené, plátky | po 125–150 g | 60 | 8–10 | 15–20 |
| mleté mäso | 250 g | 50 | 15–20 | 10–15 |
| | 500 g | 50 | 20–30 | 10–15 |

Ďalšie použitia

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

🌡️ teplota, 🕒 doba rozmrazenia, ⌚ vyrovnávací čas

Blanšírovanie

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

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

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

Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba blanšírovania: 1 minúta

Zaváranie

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

Poháre

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

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

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

Ovocie

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

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

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

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

Príprava v pare 

Teplota: viď tabuľka

Doba zavarovania: 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.


Dezinfekcia riadu

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

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

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


Nastavenia

Príprava v pare 
Teplota: 100 °C
Čas: 15 minút

Kysnutie cesta

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


Nastavenia

Príprava v pare 
Teplota: 40 °C
Čas: podľa zadania v recepte

Nahrievanie vlhčených utierok

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


Nastavenia

Príprava v pare 
Teplota: 70 °C
Čas: 2 minúty

Rozpúšťanie želatíny

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

Nastavenia

Príprava v pare 
Teplota: 90 °C
Čas: 1 minúta

Ďalšie použitia

Rozpúšťanie medu

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

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

Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 60 °C

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

Príprava v pare 

Teplota: 65 °C

Čas: 20 minúty

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

Príprava v pare 

Teplota: 40 °C

Čas: 5:00 hodín

Možné príčiny zlých výsledkov

Jogurt nie je tuhý:

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

Usadila sa tekutina:

pohármi sa pohybovalo, jogurt nebol dostatočne rýchlo ochladený

Jogurt je krupicovitý:

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

Ďalšie použitia

Škvarenie masti

Škvarky nebudú opečené.

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

Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Čas: 4 minúty

Dusenie cibule

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

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

Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

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

Odšťavovanie

- Pripravené obocie vložte naparovaciu nádobu s perforovaným dnom.
- Na zachytenie šťavy, zasuňte pod ňu naparovaciu misku s plným dnom alebo záchytnú, alebo sklenenú misku (podľa modelu).

Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Čas: 40-70 minút

Lúpanie potravín


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

Nastavenia

Príprava v pare SSS

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

Príprava v pare SSS

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 SSS

Teplota: 100 °C

Doba prípravy: 4 minúty



Automatické programy

Vaša parná rúra má okolo 20 automatických programov na prípravu rôznej zeleniny. Teplota a doba prípravy sú uložené, zelenina musí byť len pripravená podľa zadania (viď tabuľka „Prehľad programov“).

Skôr ako spustíte automatický program, nechajte ohrevný priestor po príprave pokrmu najskôr vychladnúť na izbovú teplotu.

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

Používanie automatických programov

- Pripravte zeleninu a vložte ju do nádoby s perforovaným dnom.
- Záchytnú misku zasuňte do úrovne 1. Nádobu na prípravu so zeleninou môžete ľubovoľne zasunúť.
- Naplňte zásobník na vodu a zasuňte ho.
- Zapnite parnú rúru.
- Stlačte senzorové tlačidlo  / .

Zobrazí sa *ECD*.

Ak stlačíte senzorové tlačidlo \vee alebo \wedge prejde sa do automatických programov.


- Senzorovými tlačidlami \vee alebo \wedge nastavte želaný program, napr. A15.
- Potvrďte pomocou *OK*.
- Senzorovými tlačidlami \vee alebo \wedge nastavte želaný stupeň prípravy:
 - prepečený -
 - stredný - =
 - mäkký - = =
- Potvrďte pomocou *OK*.

Prehľad programov

| Číslo programu | zelenina | |
|----------------|-----------------------|------------------------|
| A1 | karfiol | ružičky, stredné |
| A2 | fazuľa (zelená, žltá) | celá |
| A3 | brokolica | ružičky, stredné |
| A4 | čínska kapusta | pásiky |
| A5 | hrach | — |
| A6 | fenikel | pásiky |
| A7 | kaleráb | hranolčky |
| A8 | tekvica | kocky |
| A9 | kukurica | šúľok |
| A10 | mrkva | kocky/hranolčky/plátky |
| A11 | paprika | pásiky |
| A12 | zemiaky lúpané | na šalát, stredné |
| A13 | pór | krúžky |
| A14 | romanesco | ružičky, stredné |
| A15 | ružičkový kel | — |
| A16 | slané zemiaky | uvarené, štvrtené |
| A17 | špargľa, zelená | stredná |
| A18 | špargľa, biela | stredná |
| A19 | špenát | — |
| A20 | hrachové struky | — |


Čistenie a ošetrovanie

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 sklenených plochách môžu škrabance za istých okolností spôsobiť ich rozbitie.

Na čistenie používajte výlučne bežné umývacie prostriedky.

Odstráňte ihneď zvyšky čistiacich prostriedkov.

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

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

Povrchy by sa mohli zafarbiť alebo zmeniť.

Odstraňujte nečistoty najlepšie ihneď.

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

Tip: Ak necháte parnú rúru dlhšie stáť bez používania, vyčistite ju ešte raz dôkladne, aby ste zabránili vytváraniu pachov atď. Nechajte potom otvorené dvierka.

Nevhodné čistiace prostriedky

Aby ste nepoškodili povrchové plochy, vyhýbajte sa pri čistení

- čistiacim prostriedkom obsahujúcim sódu, čpavok, kyseliny alebo chloridy
- čistiacim prostriedkom rozpúšťajúcim vodný kameň
- čistiacim prostriedkom na drhnutie (napr. drhnutí prášok, tekuté mlieko, drsné hubky)
- čistiacim prostriedkom obsahujúcimi rozpúšťadlá
- čistiace prostriedky na nerez
- čistiace prostriedky na umývačku riadu
- čistiace prostriedky na sklo
- čistiacim prostriedkom pre sklokera-mické varné dosky
- tvrdé drhnuce kefy a hubky (napr. hubky na hrnce, alebo použité hubky obsahujúce ešte zvyšky drhúcich prostriedkov)
- odstraňovač nečistôt

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

Čistenie čelnej strany

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

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

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 a ošetrovanie

Čistenie príslušenstva/ohrevného priestoru

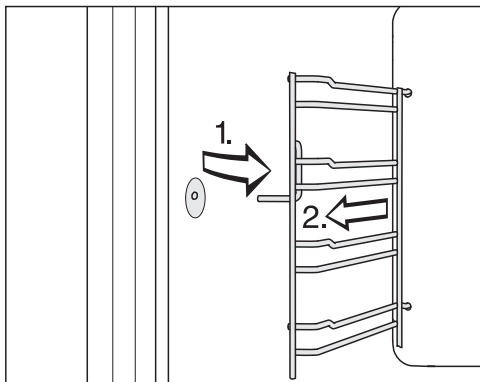
Všetky časti príslušenstva sú vhodné pre umývanie v umývačke riadu.

Čistenie záchytnej misky, roštu a napařovacích misiek

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

Čistenie postrannej mriežky

Postranné mriežky sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.



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

Montáž sa vykonáva v opačnom poradí.

- Postranné mriežky opäť starostlivo namontujte.

Ak postranné mriežky nebudú správne zasunuté, nie je zaručená ochrana proti prevráteniu a vytiahnutiu.

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 po zapnutí symbol S a počet zostávajúcich príprav pokrmov:





Po poslednom zostávajúcom 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.


- Tlačte tlačidlo zap./vyp.  tak dlho, pokým sa nezobrazí na displeji symbol  a na niekoľko sekúnd dookola bežiaci pás.


Pripraví sa proces odvápnenia. Akonáhle je ukončená príprava, bliká symbol  a zobrazí sa čas odvápnovania.


- 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*.

Spustí sa proces odvápnovania.

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

Počas procesu odvápnovania sa musí zásobník na vodu **dva krát** vypláchnuť a naplniť čerstvou vodou. V tomto čase zaznie vždy signál a zobrazí sa symbol .

- Zložte ochranu proti postriekaniu a vyprázdnite zásobník na vodu.
- Vprázdnite zásobník na vodu dôkladne ho vypláchnite.
- Naplňte zásobník na vodu po značku  vodou a zasuňte ho.
- Potvrďte pomocou *OK*.

Symbol  zhasne. Odvápnovanie pokračuje.

Potom čo druhý krát vypláchnete zásobník na vodu a naplníte čerstvou vodou, zaznie o niekoľko minút neskôr signál. Proces odvápnovania je ukončený.

Ukončenie procesu odvápnovania

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



Odstraňovanie problémov

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 |
|---|--|
| Po zapnutí sa na displeji krátko zobrazí RES_ . Nezahrieva sa ohrevný priestor. | Je zapnutá výstavná prevádzka. Parnú rúru je síce možné obsluhovať, ale nefunguje vyhrievanie ohrevného priestoru. ■ Vypnite výstavnú prevádzku (viď kapitola „Nastavenia“). |
| Na displeji sa zobrazí symbol  a prípadne zoznie signál. | Zásobník na vodu nie je do parnej rúry zasunutý až na doraz. ■ Vyberte zásobník na vodu a zasuňte ho až na doraz. V zásobníku na vodu sa nenachádza dostatok vody. Hladina vody musí byť medzi oboma značkami. ■ Naplňte zásobník na vodu. |
| Na displeji sa zobrazí symbol  a číslo medzi 1 a 10. | Parná rúra sa musí odvápníť. ■ Odvápnite parnú rúru (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec “Odvápňovanie parnej rúry”). |
| 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. |

Neočakávané správanie

| Problém | Príčina a odstránenie |
|--|---|
| Nezahrieva sa ohrevný priestor. | Ohrevný priestor sa zahrial prevádzkou vstavaného nahrievača riadu. <ul style="list-style-type: none"> ■ Otvorte dvierka a nechajte ohrevný priestor vychladnúť. |
| Po presťahovaní parná rúra už neprejde z fázy rozohriatia do fázy varenia. | Zmenil sa bod varu vody, pretože sa nadmorská výška nového miesta inštalácie líši najmenej o 300 metrov od pôvodnej nadmorskej výšky. <ul style="list-style-type: none"> ■ Pre 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. <ul style="list-style-type: none"> ■ Zatvorte dvierka. |
| | Nie je správne usadené tesnenie dvierok. <ul style="list-style-type: none"> ■ Tesnenie dvierok pritlačte opäť tak, aby bolo všade rovnomerne usadené. |
| | Tesnenie dvierok je poškodené, napr. sú v ňom trhliny. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vymeňte tesnenie dvierok. Tesnenie dvierok môžete objednať prostredníctvom servisnej služby (viď koniec návodu na použitie). |

Zvuky

| Problém | Príčina a odstránenie |
|---|---|
| Počas prevádzky a po vypnutí parnej rúry je počuť zvuk (bručanie). | Tento zvuk nie je znakom chybnjej funkcie alebo závady prístroja. Vzniká pri čerpaní a odčerpávaní vody. |
| Po vypnutí je ešte počuť hluk ventilátora. | Ventilátor dobieha. Parná rúra je vybavená ventilátorom, ktorý odvádza výpary z ohrevného priestoru von. Ventilátor beží ďalej aj po vypnutí parnej rúry. Ventilátor sa po nejakej dobe automaticky vypne. |
| Po opätovnom uvedení do prevádzky vzniká písklavý zvuk. | Po zatvorení dvierok dôjde k vyrovnaniu tlaku, pri ktorom môže vzniknúť pískavý zvuk. Tento zvuk nie je znakom závady prístroja. |

Odstraňovanie problémov

Všeobecné problémy alebo technické poruchy

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

Na adrese 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 zákazníckej 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.

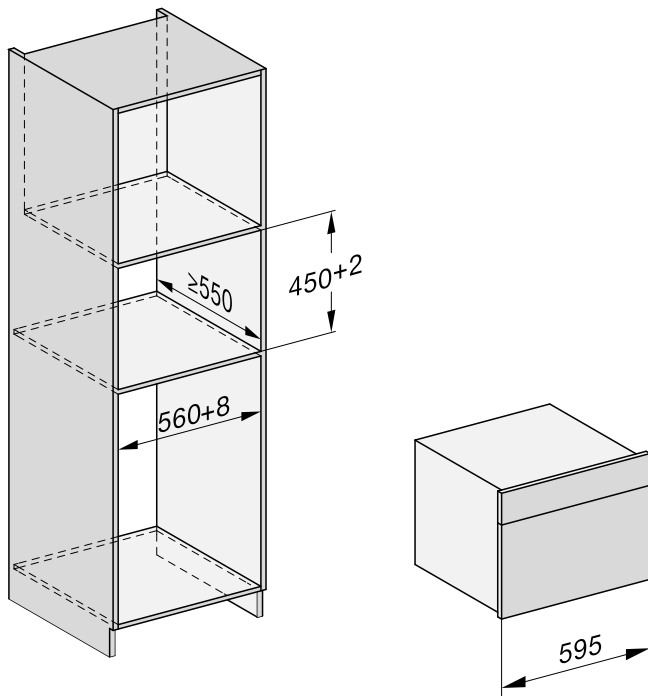
- ▶ Pripojovacie údaje (frekvencia a napätie) uvedené na typovom štítku parnej rúry sa musia bezpodmienečne zhodovať so zodpovedajúcimi parametrami elektrickej siete, aby sa prístroj nepoškodil. Pred pripojením porovnajte tieto údaje. V prípade pochybností sa spýtajte kvalifikovaného elektrikára.
- ▶ Viacnásobné zásuvky alebo predlžovacie káble neposkytujú potrebnú bezpečnosť (nebezpečenstvo požiaru). Parnú rúru pomocou nich nepripájajte na elektrickú sieť.
- ▶ 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.

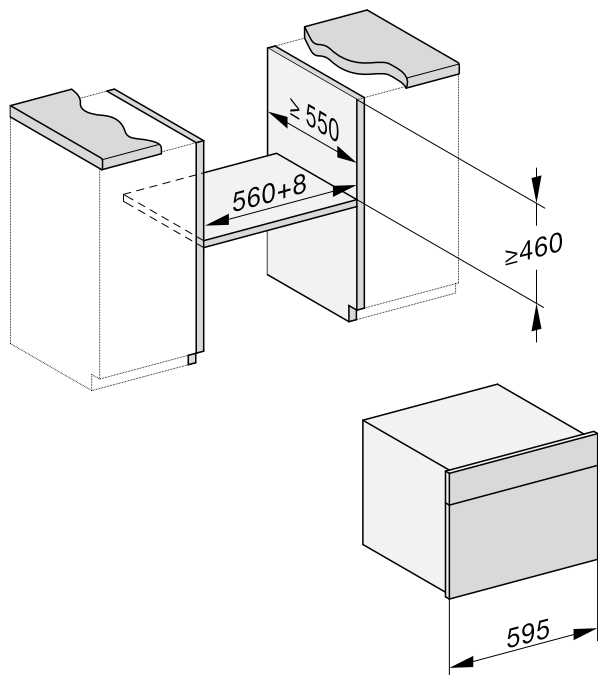


Inštalácia

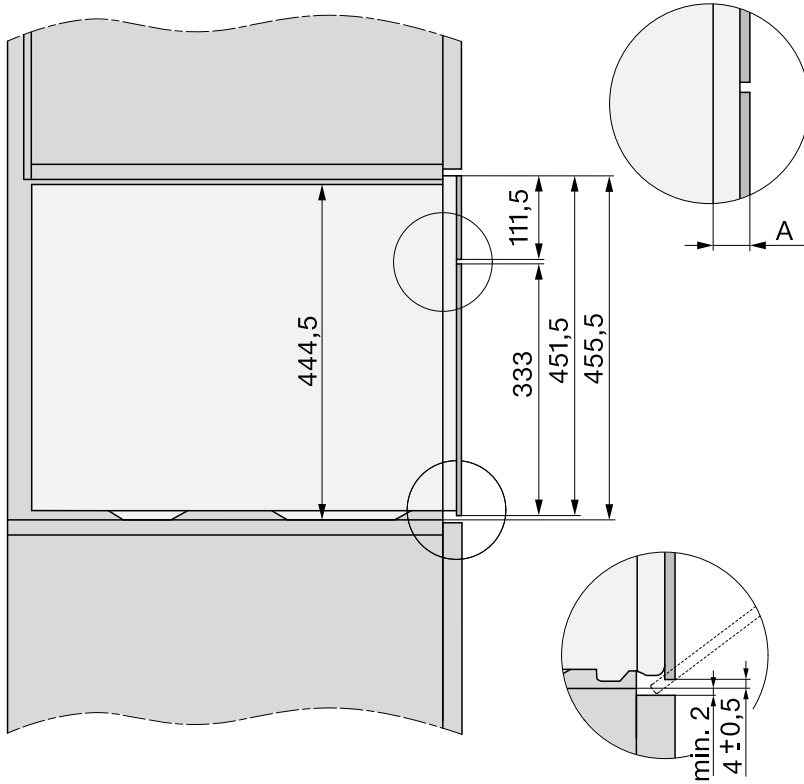
Vstavba do spodnej skrine

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.



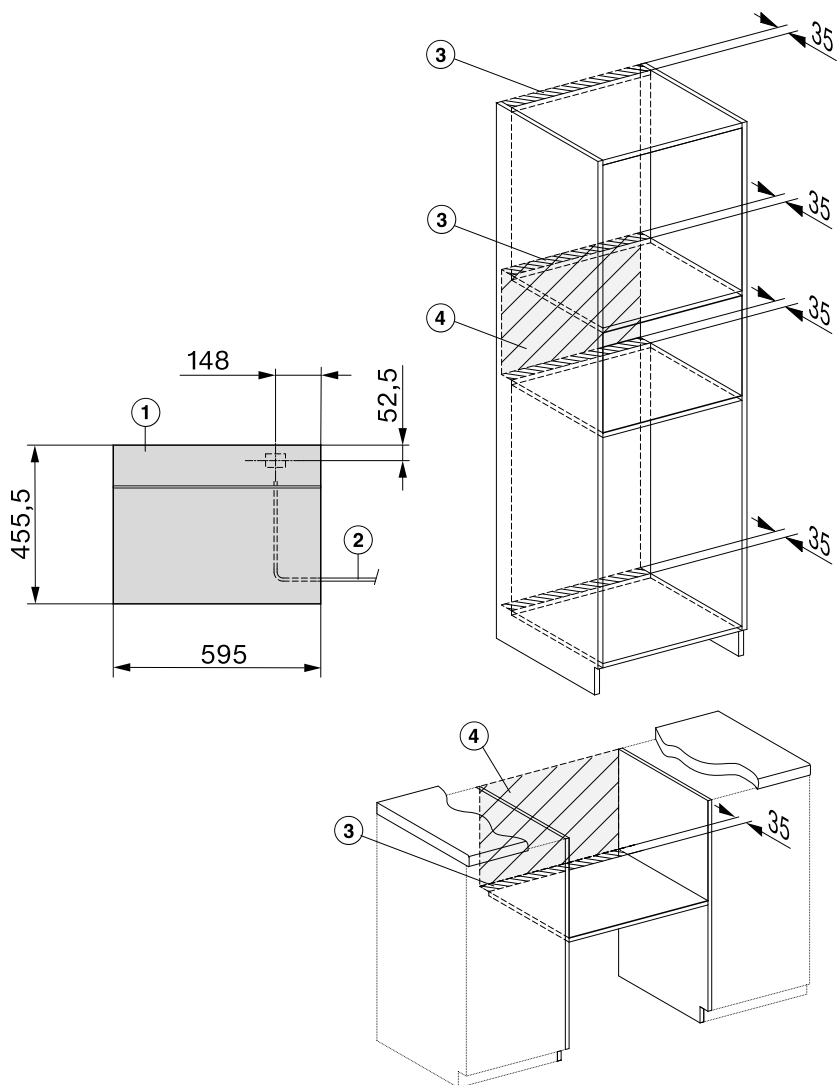
Bočný pohľad



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

Inštalácia

Prípojky a vetranie



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

Zabudovanie parnej rúry

- Pripojte k parnej rúre prívodný sieťový kábel.

Škody spôsobené nesprávnou prepravou.

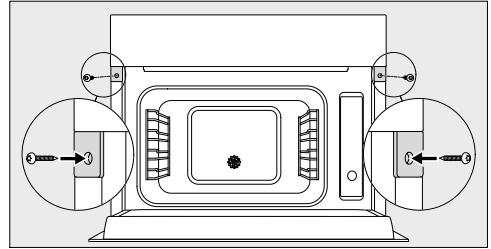
Keď parnú rúru poniesiete za rukoväť dierok, dvierka sa môžu poškodiť.

Na nosenie používajte úchyty na bokoch plášťa.

Parná rúra nebude pracovať bezchybne, ak nebude stáť rovno.

Odchýlka od vodorovnej polohy smie byť maximálne 2°.

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




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

Inštalácia

Elektrické pripojenie

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


Parnú rúru umiestnite tak, aby bola zásuvka voľne prístupná. Ak nie je zástrčka voľne dostupná, zabezpečte, aby v mieste inštalácie bolo k dispozícii zaradenie 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 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.




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




| skúšobné jedlo | naparovacia miska | množstvo [g] |  ⁴ ₁ |  [°C] |  [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 Zasuňte záchytnú misku 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] |  ⁴ ₁ |  [°C] | výška [cm] |  [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 |
| brokolica-ružičky | 1x DGGL 50-40 | 600 | 3 | 100 | – | 4 |

⁴ úroveň,  teplota,  doba prípravy

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

Technické údaje

príkonn vo vypnutom stave

max. 0,3 W

Doba do automatického zapnutia vo vypnutom stave

20 min.

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 2740, DG 2840

sk-SK

M.-Nr. 11 266 400 / 02 / 002