


Návod na použitie a montáž Kombinované parné rúry



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

Obsah

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia	7
Váš príspevok k ochrane životného prostredia	16
Prehľad	17
Parná rúra	17
Dodávané príslušenstvo	19
Ovládacie prvky	20
Tlačidlo zap./vyp.	21
Displej	21
Senzorové tlačidlá	21
Symbols	23
Princíp ovládania	24
Výber menu	24
Zmena nastavenia v zozname výberu	24
Zmena nastavenia pruhom tvoreným segmentmi	24
Voľba prevádzkového spôsobu alebo funkcie	25
Zadávanie čísel	25
Zadávanie písmen	25
Aktivácia funkcie MobileStart	26
Popis funkcie	27
Panel	27
Zásobník na vodu	27
Zásobník na kondenzát	27
Teplota	27
Vlhkosť	27
Doba prípravy	28
Zvuky	28
Fáza rozohrievania	28
Fáza varenia	28
Redukcia pary	29
Osvetlenie ohrevného priestoru	29
Prvé uvedenie do prevádzky	30
Miele@home	30
Základné nastavenia	31
Prvé čistenie parnej rúry	32
Prispôsobenie bodu varu	33
Zohriatie parnej rúry	34
Nastavenia	35
Prehľad nastavení	35

Vyvolanie menu „Nastavenia“	37
Jazyk 	37
Denný čas.....	37
Dátum.....	38
Osvetlenie.....	38
Displej.....	38
Hlasitosť	39
Jednotky.....	39
Udržiavanie teploty.....	40
Redukcia pary	40
Navrhované teploty	41
Booster	41
Tvrdosť vody.....	42
Automatické preplachovanie.....	43
Bezpečnosť	43
Miele@home.....	44
Vzdialené ovládanie.....	45
Aktivácia funkcie MobileStart	45
Remote Update	45
Verzia software	46
Predajca	46
Nastavenia z výroby	47
Kuchynský budík	48
Hlavné menu a submenu	49
Tipy na šetrenie energie	51
Obsluha	53
Zmena hodnôt a nastavení pre prípravu pokrmu	54
Zmena teploty	55
Vlhkosť zmeniť	55
Nastavenie doby prípravy.....	55
Zmena nastavenej doby prípravy	56
Zrušenie nastavenej doby prípravy	57
Stornovanie prípravy pokrmu	57
Prerušenie procesu prípravy.....	58
Predohrev ohrevného priestoru	59
Booster.....	59
Predhriatie	60
Crisp function	60
Spustenie dávok pary.....	61

Obsah

Dôležité vedieť	62
Zvláštnosti na príprave v pare	62
Varný riad	62
Výšková úroveň	63
Hlbokozmrazené potraviny	63
Teplota	63
Doba prípravy	63
Varenie s tekutinami	63
Vlastné recepty - príprava v pare	63
Univerzálny plech a kombi rošt	64
Príprava v pare	65
Eco príprava v pare	65
Informácie k tabuľkám prípravy	65
Zelenina	66
Ryby	69
Mäso	72
Ryža	74
Obilniny	75
Rezance/cestoviny	76
Knedle	77
Strukoviny, sušené	78
Slepačie vajcia	80
Ovocie	81
Údeniny	81
Kôrovce	82
Mušle	83
Príprava menu	84
Sous-vide	86
Ďalšie použitia	94
Ohrev	94
Rozmrazovanie	96
Mix & Match	99
Blanšírovanie	110
Zaváranie	110
Zaváranie koláča	113
Sušenie	114
Kysnutie cesta	115
Dezinfekcia riadu	115
Program sabat	116
Nahrievanie riadu	117
Udržiavanie teploty	117

Nahrievanie vlhčených utierok	118
Rozpúšťanie želantíny.....	118
Rozpúšťanie medu	119
Rozpustenie čokolády	119
Výroba jogurtu	120
Škvarenie masti	121
Dusenie cibule	121
Odšťavovanie	122
Džem	123
Lúpanie potravín.....	124
Konzervovanie jablák	125
Príprava vaječnej zavárky	125
Automatické programy	126
Katégorie	126
Používanie automatických programov	126
Upozornenia pre použitie	126
Pečenie	130
Pokyny na pečenie	130
Tipy pre pečenie.....	131
Pokyny k prevádzkovým spôsobom	131
Pečenie mäsa	133
Pokyny pre pečenie	133
Pokyny k prevádzkovým spôsobom	133
Grilovanie	135
Pokyny na grilovanie	135
Tipy na grilovanie	135
Pokyny k prevádzkovým spôsobom	136
Pre skúšobné ústavy	137
Čistenie a ošetrovanie	139
Pokyny na čistenie a ošetrovanie	139
Čistenie čelnej steny parnej rúry	140
PerfectClean	141
Ohrevný priestor.....	142
Čistenie zásobníka na vodu a nádoby na kondenzát	143
Príslušenstvo	144
Čistenie postrannej mriežky	145
Sklopenie horného ohrevného / grilovacieho telesa	146

Obsah

Ošetrovanie	147
Odmočenie	147
Sušenie.....	147
Oplachovanie	147
Odvápnenie parnej rúry.....	147
Demontáž dvierok	149
Montáž dvierok.....	150
Čo robiť, keď	151
Príslušenstvo na dokúpenie	156
Varný riad	156
Ostatné	156
Čistiace a ošetrovacie prostriedky	156
Servisná služba	157
Kontakt pri poruchách.....	157
Záruka	157
Inštalácia	158
Bezpečnostné pokyny pre zabudovanie	158
Rozmery pre zabudovanie.....	159
Zabudovanie do výškovej skrine	159
Zabudovanie do spodnej skrine	160
Bočný pohľad	161
Oblasť otáčania panelu	162
Prípojky a vetranie	163
Zabudovanie parnej rúry	164
Elektrické pripojenie	165
Prehlásenie o zhode	167

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

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

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

Pred uvedením parnej rúry do prevádzky si pozorne prečítajte návod na použitie a montáž. Uvádzajú sa v ňom dôležité pokyny ohľadne montáže, bezpečnosti, použitia a údržby. Ochránite 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.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

Používanie na stanovený účel

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

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

▶ Parnú rúru používajte výlučne pre domáce použitie na prípravu v pare, pečenie, opekanie, grilovanie, rozmrazovanie a ohrievanie potravín.

Všetky ostatné spôsoby použitia sú neprípustné.

▶ Osoby, ktoré nie sú pre ich fyzické, zmyslové alebo duševné schopnosti, alebo kvôli svojej neskúsenosti alebo nevedomosti schopné parnú rúru sami bezpečne obsluhovať, musia byť počas obsluhy pod dozorom.

Tieto osoby smú parnú rúru používať bez dozoru len vtedy, ak im bola jej obsluha vysvetlená tak, že ju dokážu bezpečne používať. Musia byť schopné rozoznať a chápať možné nebezpečenstvo v prípade chybnjej obsluhy.

▶ Táto parná rúra je z dôvodu zvláštnych požiadaviek (napr. kvôli teplote, vlhkosti, chemickej odolnosti, odolnosti voči oderu a vibráciám) vybavená špeciálnym svietiacim prostriedkom. Tento špeciálny svietiaci prostriedok sa môže používať len na stanovený účel. Nie je vhodná na osvetlenie miestnosti. Výmenu smie vykonať len kvalifikovaný odborník poverený firmou Miele alebo servisná služba Miele.

Deti v domácnosti

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

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

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.
- ▶ Spoľahlivá a bezpečná prevádzka parnej rúry je zaručená len vtedy, keď je prístroj pripojený na verejnú elektrickú sieť.
- ▶ Elektrická bezpečnosť tejto parnej rúry je zabezpečená len vtedy, keď je pripojená k systému s ochranným vodičom, nainštalovaným podľa predpisov. Táto základná bezpečnostná požiadavka musí byť splnená. V prípade pochybností nechajte elektrickú inštaláciu skontrolovať kvalifikovaným elektrikárom.
- ▶ Pripojovacie údaje (frekvencia a napätie) uvedené na typovom štítku parnej rúry sa musia bezpodmienečne zhodovať so zodpovedajúcimi parametrami elektrickej siete, aby sa prístroj nepoškodil. Pred pripojením porovnajte tieto údaje. V prípade pochybností sa spýtajte kvalifikovaného elektrikára.
- ▶ Viacnásobné zásuvky alebo predlžovacie káble neposkytujú potrebnú bezpečnosť (nebezpečenstvo požiaru). Parnú rúru pomocou nich nepripájajte na elektrickú sieť.
- ▶ 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.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia


- ▶ 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 prívodného kábla alebo prívodný kábel nie je vybavený sieťovou zástrčkou, musí parnú rúru pripojiť k elektrickej sieti kvalifikovaný elektrikár.
- ▶ Ak je poškodený prívodný sieťový kábel, musí ho kvalifikovaný elektrikár nahradiť špeciálnym sieťovým káblom (viď kapitola „Inštalácia“, odstavec „Elektrické pripojenie“).
- ▶ Pri prácach spojených s inštaláciou a údržbou, ako aj pri opravách musí byť parná rúra úplne odpojená od elektrickej siete. Zaistíte to tým, že
 - sú vypnuté ističe elektrickej inštalácie alebo
 - sú úplne vyskrutkované poistky elektrickej inštalácie alebo
 - je vytiahnutá elektrická zástrčka (ak je k dispozícii) zo zásuvky. Neťahajte pritom za sieťový kábel, ale za zástrčku.
- ▶ Ak je parná rúra vstavaná za čelom nábytku (napr. za dvierkami), čelo nábytku nikdy nezatvárajte, keď používate parnú rúru. Za čelom nábytku sa hromadí teplo a vlhkosť. Tým sa môže poškodiť parná rúra, montážna skriňa a podlaha. Dvierka nábytku zatvorte až po úplnom vychladnutí parnej rúry.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

Prevádzkové zásady

- ▶ Nebezpečenstvo poranenia horúcou parou a horúcimi plochami. Parná rúra je počas prevádzky horúca. Môžete sa popáliť parou o ohrevné telesá, ohrevný priestor, na postranných mriežkach, príslušenstvo, dosku na dverách a na pripravovaných jedlách. Pri zasúvaní alebo vyberaní horúceho pokrmu ako aj pri prácach v horúcom ohrevnom priestore používajte chňapky na riad.
- ▶ Nebezpečenstvo úrazu horúcim pripravovaným pokrmom. Pripravovaný pokrm môže pri zasúvaní alebo vyberaní naparovacích misiek vyšplechnúť. Môžete sa popáliť pripravovaným pokrmom. Pri zasúvaní a vyberaní naparovacích misiek dbajte na to, aby horúci pokrm nevyšplechol.
- ▶ V uzatvorených pohároch vzniká pri zaváraní a ohrievaní pretlak, dôsledkom ktorého sa môžu roztrhnúť. Nepoužívajte parnú rúru na zaváranie a ohrievanie pohárov.
- ▶ Plastový kuchynský riad nevhodný na pečenie v rúre sa pri vysokých teplotách taví a môže rúru na pečenie poškodiť alebo začať horieť. Používajte len plastový kuchynský riad vhodný na pečenie v rúre. Dbajte na údaje výrobcov riadu. Ak chcete na prípravu v parnej rúre používať plastový kuchynský riad, dbajte na to, aby bol tento odolný voči teplote (do 100 °C) a pare. Iný kuchynský riad by sa mohol roz-taviť, stať sa krehkým alebo sa zlomiť.
- ▶ Potraviny, ktoré sa majú udržiavať teplé, alebo ich máte uložené v ohrevnom priestore, môžu vyschnúť a vystupujúca vlhkosť môže spôsobiť koróziu v parnej rúre. V ohrevnom priestore neuchovávajte potraviny a na prípravu pokrmov nepoužívajte predmety, ktoré môžu zhrdzavieť.
- ▶ Nebezpečenstvo úrazu z dôvodu otvorených dvierok. Na otvorených dvierkach sa môžete udrieť alebo potknúť. Dvierka nenechávajte zbytočne otvorené.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

- ▶ Maximálne zaťaženie dvierok je 10 kg. Nestúpajte alebo si nesaďte na otvorené dvierka a neukladajte na ne ťažké predmety. Dávajte pozor na to, aby sa nič nezaseklo medzi dvierkami a ohrevným priestorom. Parná rúra sa môže poškodiť.
- ▶ Prehriate oleje a tuky sa môžu vznietiť. Nenechajte parnú rúru počas práce s olejmi a tukmi nikdy bez dozoru. Nikdy nehaste horiace oleje a tuky vodou. Vypnite parnú rúru a zahaste plamene tým, že necháte zatvorené dvierka.
- ▶ Predmety v blízkosti zapnutej parnej rúry môžu začať horieť v dôsledku vysokých teplôt. Parnú rúru nepoužívajte nikdy na vyhrievanie miestnosti.
- ▶ Pri grilovaní potravín spôsobujú príliš dlhé doby prípravy vysušenie a prípadne samovznietenie grilovaných pokrmov. Dodržujte pri prevádzkových spôsoboch s grilom odporúčané doby prípravy.
- ▶ Niektoré potraviny rýchlo vyschnú a vysokými teplotami pri grilovaní sa môžu sami vznietiť. Nikdy nepoužívajte grilovací spôsob prevádzkovania na rozpekание žemlí alebo chleba a na sušenie kvetov alebo bylín. Používajte spôsob prevádzky horúci vzduch plus  alebo horné/spodné pečenie.
- ▶ Ak sa z potravín v ohrevnom priestore začne dymiť, nechajte dvierka parnej rúry zatvorené, aby ste zadusili prípadné plamene. Ukončíte prípravu vypnutím parnej rúry a vytiahnutím sieťovej zástrčky. Dvierka otvorte až keď sa už nedymí.
- ▶ Ak pri príprave pokrmov používate alkoholické nápoje, uvedomte si, že sa alkohol pri vysokých teplotách odparuje. Táto para sa môže na horúcich výhrevných telesách vznietiť.
- ▶ Dno ohrevného priestoru nikdy nevykladajte napr. alobalom alebo ochrannou fóliou pre rúru na pečenie. Nikdy neukladajte priamo na dno parného priestoru riad, panvice, hrnce alebo plechy. Ak chcete dno parného priestoru využívať ako odkladaciu plochu, položte rošt úložnou plochou smerom hore na dno a naň postavte riad. Dbajte na to, aby sa sitko dna pritom neposunulo.

Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

- ▶ Dno ohrevného priestoru sa môže poškodiť posúvaním roštu sem a tam.
Rošt neposúvajte po dne ohrevného priestoru.
- ▶ Hrubé zvyšky potravín môžu upchať odtok vody a čerpadlo. Dbajte na to, aby bolo sitko dna vždy nasadené.
- ▶ Pri používaní elektrického prístroja, napr. ručného mixéru v blízkosti parnej rúry dávajte pozor, aby ste dvierkami parnej rúry neprivreli jeho prívodný sieťový kábel. Mohla by sa poškodiť izolácia kábla.
- ▶ Parnú rúru nikdy neuvádzajte do prevádzky bez krytu lampy, pretože by sa para mohla dostať na časti pod prúdom a spôsobiť skrat. Okrem iného sa môžu elektrické súčasti poškodiť.

Čistenie a ošetrovanie

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

Príslušenstvo

- ▶ Používajte výlučne originálne príslušenstvo Miele. V prípade montáže a zabudovania iných častí zaniká záruka a/alebo ručenie poskytované spoločnosťou Miele.

Váš príspevok k ochrane životného prostredia

Likvidácia obalového materiálu

Obal chráni prístroj pred poškodením počas prepravy. Obalové materiály boli zvolené s prihliadnutím k aspektom ochrany životného prostredia a k možnostiam ich likvidácie, sú teda recyklovateľné.

Vrátenie obalov do materiálového cyklu šetrí suroviny a znižuje množstvo odpadu. Váš špecializovaný predajca odobere obalový materiál naspäť.

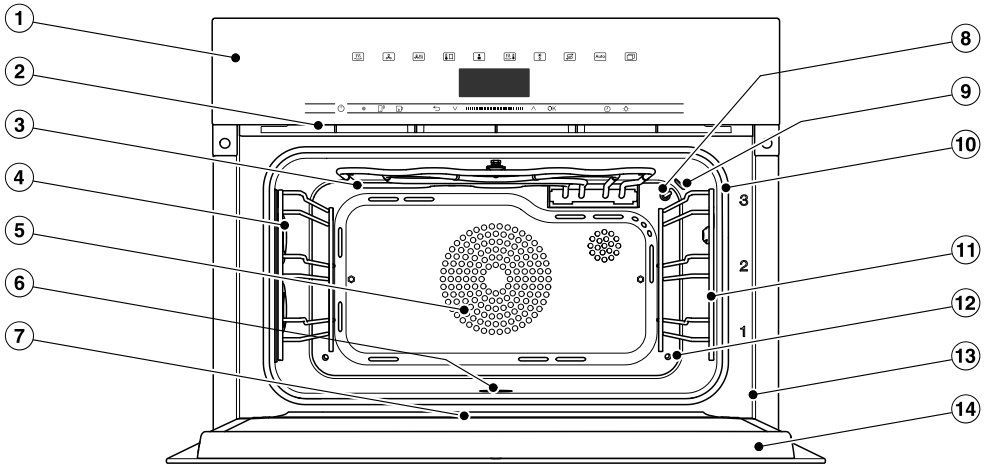
Likvidácia starého prístroja

Staré elektrické a elektronické prístroje obsahujú často ešte cenné suroviny. Obsahujú ale tiež škodlivé látky, ktoré boli potrebné pre ich funkčnosť a bezpečnosť. V komunálnom odpade alebo pri nesprávnej manipulácii môžu poškodzovať ľudské zdravie a životné prostredie. Váš starý prístroj preto v žiadnom prípade nedávajte do komunálneho odpadu.



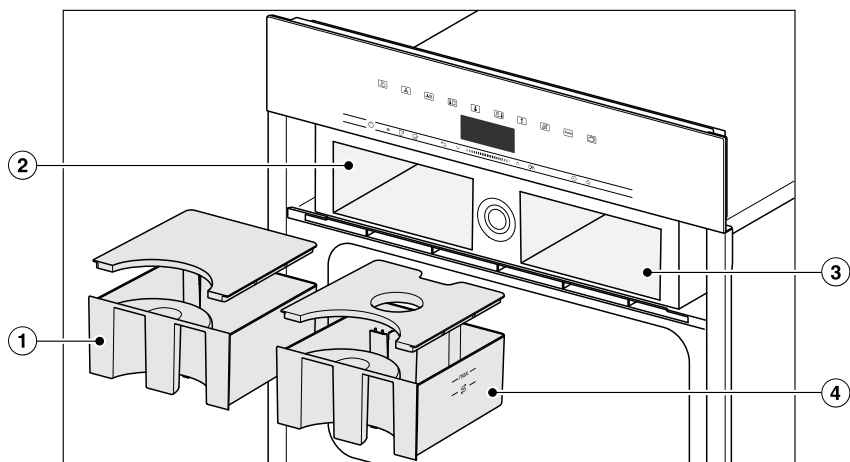
Miesto toho využívajte oficiálne zberné a vratné miesta na odovzdávanie a zúžitkovanie elektrických a elektronických prístrojov zriadené obcami, predajcami alebo spoločnosťou Miele. Podľa zákona ste sami zodpovední za vymazanie prípadných osobných údajov na likvidovanom starom prístroji. Postarajte sa prosím o to, aby bol Váš vyradený prístroj až do odvezenia uložený mimo dosah detí.

Parná rúra



- ① ovládacie prvky
- ② výstup výparov
- ③ výhrevné teleso pre horné pečenie a grilovanie
- ④ osvetlenie ohrevného priestoru
- ⑤ nasávací otvor ventilátora a za ním kruhové výhrevné teleso
- ⑥ dno ohrevného priestoru, pod ktorým je vyhrievacie teleso pre spodné pečenie a sitko.
- ⑦ zberný žliabok
- ⑧ teplotné čidlo
- ⑨ senzor vlhkosti
- ⑩ tesnenie dvierok
- ⑪ postranná mriežka so 3 úrovňami
- ⑫ vstup pary
- ⑬ čelný rám s typovým štítkom
- ⑭ dvierka

Prehľad



- ① zásobník na kondenzát
- ② zásuvka pre nádobu na kondenzát
- ③ priestor pre zasunutie zásobníka na vodu
- ④ zásobník na vodu

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

Typový štítok

Typový štítok je vidieť pri otvorených dvierkach na čelnom ráme.

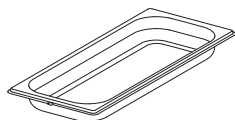
Nájdete tam označenie modelu Vášho modelu, výrobné číslo ako aj pripojovacie údaje (napätie siete/frekvencia/maximálny príkon).

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

Dodávané príslušenstvo

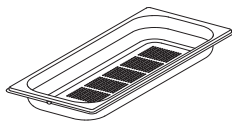
Podľa potreby si môžete doobjednať príslušenstvo, ktoré sa dodáva s prístrojom ako aj príslušenstvo na dokúpenie (viď kapitola „Príslušenstvo na dokúpenie“).

DGG 20



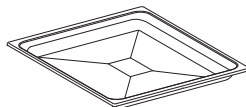
1 naparovacia miska s plným dnom
objem 2,4 l
úžitkový objem 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (šxhxv)

DGGL 20



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

Univerzálny plech



1 univerzálny plech na pečenie, opekanie a grilovanie

Kombinovaný rošt



1 kombinovaný rošt na pečenie, opekanie a grilovanie

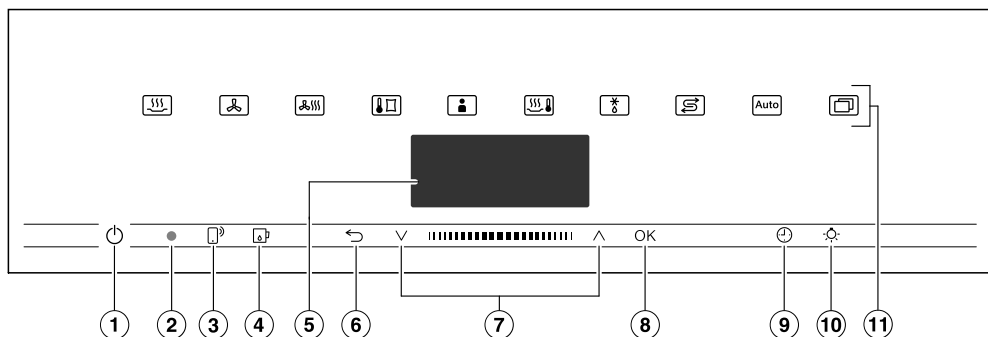
DGClean









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

Odvápňovacie tablety


pre odvápnovanie parnej rúry

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 senzorové tlačidlo  na otvorenie a zatvorenie panela
- ⑤ displej
Na zobrazenie denného času a informácií pre obsluhu
- ⑥ senzorové tlačidlo  Pre postupný návrat a pre zmenu bodov v menu počas ohrievania
- ⑦ navigačná časť s tlačidlami so šípkami  a 
Pre listovanie v zoznamoch výberu a pre zmenu hodnôt
- ⑧ senzorové tlačidlo OK
Pre vyvolanie funkcií a pre uloženie nastavení
- ⑨ senzorové tlačidlo 
Pre nastavenie kuchynského budíka, doby ohrevu alebo času spustenia a ukončenia ohrevu
- ⑩ senzorové tlačidlo 
Na zapnutie a vypnutie osvetlenia ohrevného priestoru
- ⑪ senzorové tlačidlá
Pre výber prevádzkových spôsobov, automatických programov a nastavení

Tlačidlo zap./vyp.

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

Týmto tlačidlom zapínate a vypínate parnú rúru.

Displej

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

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

Senzorové tlačidlá

Senzorové tlačidlá reagujú na dotyk prsta. Každý dotyk je potvrdený tónom tlačidla. Tento tón tlačidiel môžete vypnúť prostredníctvom [Ďalšie !\[\]\(0b5e7e25e8775f7e7e80906ada4f0021_img.jpg\)](#) | [Nastavenia](#) | [Hlasitosť](#) | [Tón tlačidiel](#).





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



Senzorové tlačidlá nad displejom

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

Ovládacie prvky





Senzorové tlačidlá pod displejom

Senzorové tlačidlo	Funkcia
	<p>Ak chcete Vašu parnú rúru ovládať prostredníctvom Vášho mobilného koncového prístroja, musíte mať k dispozícii systém Miele@home, zapnite nastavenie Vzdialené ovládanie a stlačte toto senzorové tlačidlo. Potom sa rozsvieti toto senzorové tlačidlo oranžovým a funkcia MobileStart je k dispozícii.</p> <p>Parnú rúru môžete ovládať prostredníctvom Vášho mobilného koncového zariadenia pokým svieti toto senzorové tlačidlo (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Miele@home“).</p>
	<p>Týmto senzorovým tlačidlom otvárate a zatvárate panel (viď kapitola „Popis funkcie“, odstavec „Panel“).</p>
	<p>Podľa toho, v ktorom menu sa nachádzate, sa s týmto senzorovým tlačidlom dostanete do nadradeného menu alebo hlavného menu.</p> <p>Ak sa zároveň ukončí proces ohrievania, môžete týmto senzorovým tlačidlom zmeniť, alebo zrušiť hodnoty a nastavenia ako napr. teplota alebo funkcia booster, alebo doba ohrevu pre pre proces ohrievania.</p>
	<p>V navigačnej oblasti listujete tlačidlami so šípkou alebo pomocou oblasti medzi nimi vo výberových zoznamoch dohora alebo dole. Pri listovaní sa body v menu postupne zosvetlia. Bod v menu, ktorý chcete zvoliť musí byť svetlo podsvietený.</p> <p>Hodnoty alebo nastavenia, ktoré sú svetlo podsvietené, môžete zmeniť tlačidlami so šípkou, alebo pomocou oblasti medzi nimi.</p>
OK	<p>Ak sú funkcie na displeji svetlo podsvietené, môžete ich vyvolať senzorovým tlačidlom OK. Potom môžete zvolenú funkciu zmeniť.</p> <p>Potvrdením pomocou OK zmeny uložíte.</p> <p>Ak sa na displeji zobrazí informačné okno, potvrdte ho pomocou OK.</p>

Senzorové tlačidlo	Funkcia
	<p>Ak neprebíha príprava pokrmu, môžete týmto senzorovým tlačidlom kedykoľvek nastaviť kuchynský budík (napr. pre varenie vajec).</p> <p>Ak zároveň prebieha príprava pokrmu, môžete nastaviť kuchynský budík, prípravu pokrmu a čas spustenia alebo ukončenia.</p>
	<p>Výberom tohto senzorového tlačidla môžete zapnúť a vypnúť osvetlenie ohrevného priestoru.</p> <p>Podľa zvoleného nastavenia osvetlenia ohrevného priestoru pri príprave pokrmu zhasne po 15 sekundách, alebo zostane trvalo zapnuté alebo vypnuté.</p>

Symbols

Na displeji sa môžu zobrazovať tieto symboly:

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

Princíp ovládania

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

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

Výber menu

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

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

- Potvrďte výber pomocou *OK*.

Zmena nastavenia v zozname výberu

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

Tip: Aktuálne nastavenie je vyznačené zatrhnutím \checkmark .

- Potvrďte pomocou *OK*.

Nastavenie sa uloží. Dostanete sa späť do nadradeného menu.

Zmena nastavenia pruhom tvoreným segmentmi


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

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

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


Nastavenie sa uloží. Dostanete sa späť do nadradeného menu.

Voľba prevádzkového spôsobu alebo funkcie

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

- Stlačte senzorové tlačidlo želaného prevádzkového spôsobu alebo funkcie.

Senzorové tlačidlo na ovládacom paneli svieti oranžovo.

- Listujte pod Ďalšie  v zoznamoch výberu, pokým nebude požadovaná položka menu podsvietená.
- Nastavte hodnoty pre prípravu pokrmu.
- Potvrďte pomocou OK.

Zmena prevádzkového spôsobu


Počas prípravy pokrmu môžete prejsť na iný prevádzkový spôsob.

Senzorové tlačidlo doteraz zvoleného prevádzkového spôsobu svieti oranžovo.

- Stlačte senzorové tlačidlo nového prevádzkového spôsobu alebo funkcie.

Zobrazí sa zmenený prevádzkový spôsob a príslušné navrhované hodnoty.

Senzorové tlačidlo zmeneného prevádzkového spôsobu svieti oranžovo.

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

Zadávanie čísel

Čísla, ktoré je možné zmeniť sú podsvietené.

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

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

- Potvrďte pomocou OK.

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

Zadávanie písmen

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

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

Zvolený znak sa objaví v hornom riadku.

Tip: K dispozícii je maximálne 10 znakov.

Znaky môžete postupne vymazať pomocou \leftarrow .


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

Názov sa uloží do pamäti.


Princíp ovládania

Aktivácia funkcie MobileStart


- Zvoľte sensorové tlačidlo , pre aktivovanie funkcie MobileStart.

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

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

MobileStart môžete používať, ak svieti sensorové tlačidlo .

Panel

Za panelom sa nachádza zásobník na vodu a kondenzačná nádoba. Panel sa otvorí a zatvorí stlačeníím senzového tlačidla . Je vybavený ochranou voči pritlačeníu. Ak panel narazí pri otváraní/zatváraní na odpor, proces sa preruší. Pri otváraní a zatváraní panela sa na priek tomu nedotknite rukoväte na dvierkach.

Zásobník na vodu

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

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

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



Zásobník na kondenzát

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

Teplota

Niektorým prevádzkovým spôsobom je priradená navrhovaná teplota. Navrhovanú teplotu je možné meniť v rámci zadaného rozsahu pre jednotlivú prípravu pokrmu, krok prípravy pokrmu alebo trvalo. Navrhovanú teplotu môžete meniť v krokoch po 5 °C, pri Sous-vide príprave v krokoch po 1 °C (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Navrhované teploty“).

Vlhkosť

Prevádzkový spôsob Kombinovaná príprava  a použitie Ohrev  pracujú s kombináciou prevádzkového spôsobu rúra na pečenie a vlhkosti. Môžete zvoliť vlhkosť v rámci daného rozsahu pre zadanú oblasť pre jednotlivé prípravy alebo kroky.

Podľa nastavenie vlhkosti sa ohrevnému priestoru priradí vlhkosť alebo čerstvý vzduch. Pri nastavení vlhkosti = 0 % sa uskutoční maximálny prívod čerstvého vzduchu a žiadna vlhkosť. V nastavení vlhkosti = 100 % nedôjde ku žiadnemu prívodu čerstvého vzduchu a obsah vlhkosti je maximálny.

Niektoré potraviny uvoľňujú počas prípravy vlhkosť. Táto vlastná vlhkosť potravín sa využíva taktiež na reguláciu vlhkosti. Tak môže dôjsť k tomu, že pri nízko nastavenej hodnote vlhkosti nebude aktivovaný vyvíjač pary.

Popis funkcie

Doba prípravy

V závislosti od prevádzkového spôsobu môžete nastaviť dobu prípravy medzi 1 minútou a 10 alebo 12 hodinami.

Pri programoch automatika a ošetrovanie a pri nie je možné dobu prípravy nastavenú z výroby zmeniť.

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


Zvuky

Počas prevádzky a po vypnutí parnej rúry je počuť zvuk (bručanie). Tento zvuk nie je znakom chybnnej funkcie alebo závady prístroja. Vzniká pri čerpaní a odčerpávaní vody.

Keď je parná rúra v prevádzke, počujete zvuk ventilátora.

Fáza rozohrievania

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

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

Fáza varenia

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

Redukcia pary

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


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

Osvetlenie ohrevného priestoru

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

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

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

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

Prvé uvedenie do prevádzky

Miele@home

Vaša parná rúra je vybavená integrovaným WiFi modulom.

Pre použitie potrebujete:

- WiFi sieť
- Miele@mobile App
- užívateľský účet v Miele. Užívateľský účet môžete vytvoriť pomocou Miele@mobile App.

Miele@mobile App Vás vedie pri nadväzovaní spojenia medzi parnou rúrou a domácou WiFi sieťou.

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

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

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

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

Disponibilita WiFi spojenia

WiFi spojenie zdieľa frekvenčný rozsah s inými zariadeniami (napr. mikrovlnkami, diaľkovo ovládanými hračkami). Kvôli tomu sa môžu vyskytovať dočasné alebo úplné poruchy spojenia. Preto nie je možné zaručiť trvalú disponibilitu ponúkaných funkcií.

Disponibilita Miele@home

Použitie aplikácie Miele@mobile závisí na disponibilitate služieb Miele@home vo Vašej krajine.

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

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


Aplikácie Miele@mobile

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



Základné nastavenia

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

 **Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.**


Parná rúra je počas prevádzky horúca.

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

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

Nastavenie jazyka

- Zvoľte požadovaný jazyk.
- Potvrďte pomocou *OK*.

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

Nastavenie krajiny

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

Aktivácia funkcie Miele@home

Na displeji sa zobrazí *Vytvoriť Miele@home*.

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

Displej a *Miele@mobile App* Vás prevedie ďalšími krokmi.

Nastavenie dátumu

- Postupne nastavte deň, mesiac a rok.
- Potvrďte pomocou *OK*.

Nastavenie denného času

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

Prvé uvedenie do prevádzky

Nastavenie tvrdosti vody

Príslušná vodáreň Vám môže poskytnúť informácie o tvrdosti miestnej vody.

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

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

Ukončenie prvého uvádzania do prevádzky

- Riadte sa prípadnými ďalšími pokynmi na displeji.


Prvé uvádzanie do činnosti je ukončené.



Prvé čistenie parnej rúry

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

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

Čistenie zásobníka na vodu a nádoby na kondenzát

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

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

Čistenie príslušenstva/ohrevného priestoru

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

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

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

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

Výrobca parnú rúru pred expedíciou ošetril konzervačným prostriedkom.

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


Prispôsobenie bodu varu

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

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

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

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


- Vyberte zásobník na vodu a naplňte ho až po značku „max“.
- Zasuňte zásobník na vodu.
- Uvedte parnú rúru prevádzkovým spôsobom *Príprava v pare*  (100 °C) na 15 minút do prevádzky. Postupujte podľa popisu v kapitole „Obsluha“.

Prispôsobenie bodu varu po presťahovaní

Po presťahovaní musíte parnú rúru prispôsobiť zmenenému bodu varu ak sa nadmorská výška nového miesta inštalácie líši najmenej o 300 menej od pôvodnej. Za týmto účelom vykonajte odvápnenie (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Starostlivosť“).

Prvé uvedenie do prevádzky

Zohriatie parnej rúry

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

 **Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.**






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

Pri práci v horúcom priestore používajte chňapky na hrnce.

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


Počas varenia sa postarajte o dobré vetranie kuchyne.

Prehľad nastavení

položka menu	možné nastavenia
Jazyk 	... deutsch english ... Krajina
Denný čas	Zobrazenie Zap.* Vyp. Nočné vypnutie Časový formát 12 hod. 24 h* Nastaviť
Dátum	
Osvetlenie	Zap. „Zap.“ na 15 sekúnd* Vyp.
Displej	Jas displeja  QuickTouch Zap. Vyp.*
Hlasitosť	Signálne tóny Melódie*  Sólo tón  Tón tlačidiel  Uvítacia melódia Zap.* Vyp.
Jednotky	Hmotnosť g* lb/oz lb Teplota °C* °F
Udržiavanie teploty	Zap. Vyp.*
Redukcia pary	Zap.* Vyp.
Navrhované teploty	
Booster	Zap.* Vyp.
Tvrdosť vody	1° dH ... 15° dH* ... 70° dH



* nastavenie z výroby



Nastavenia

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

* nastavenie z výroby

Vyvolanie menu „Nastavenia“

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

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




Nastavenia môžete kontrolovať alebo meniť.

Nastavenia je možné meniť len vtedy, keď neprebíha príprava pokrmu.

Jazyk

Môžete nastaviť svoj jazyk a svoju krajinu.

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

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

Denný čas

Zobrazenie

Zvoľte spôsob zobrazenia denného času pri vypnutej parnej rúre:

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

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 ste parnú rúru zapojili do WiFi siete a prihlásili v Miele@mobile App, denný čas sa synchronizuje podľa Vášho národného nastavenia v Miele@mobile App.

Dátum

Nastavíte dátum.

Osvetlenie

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

Displej

Jas

Jas displeja sa nastavuje pruhom tvoreným segmentami.

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

QuickTouch

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

- Zap.
Ak ste navyše zvolili nastavenie Denný čas | Zobrazenie | Zap. alebo Nočné vypnutie sensorové tlačidlá reagujú aj pri vypnutej parnej rúre.
- Vyp.
Nezávisle od nastavenia Denný čas | Zobrazenie reagujú sensorové 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 Fahrenheitta (°F).

Nastavenia

Udržiavanie teploty

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

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

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

Redukcia pary

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

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

Navrhované teploty

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

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

- Zvoľte požadovaný spôsob prevádzky.

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

- Zmeňte navrhovanú teplotu.
- Potvrďte pomocou *OK*.

Booster

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

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

Nastavenia

Tvrdosť vody

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

Ak používate pitnú vodu chladenú vo fľašiach, napr. minerálnu vodu, nesmie byť sýtená kyselinou uhličitou. Nastavenie vykonajte podľa obsahu vápnika. Obsah vápnika je uvedený na etikete fľaši v mg/l Ca²⁺ alebo ppm (mg Ca²⁺/l).

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

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

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

Tvrdosť vody		Obsah vápnika mg/l Ca ²⁺ alebo ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Na- stave- nie
°dH	mmol/l		
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37-45	6,6-8,0	258-321	37-45
46-60	8,2-10,7	322-429	46-60
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70

Automatické preplachovanie


Potom ako vypnete parnú rúru, zobrazí sa na displeji po príprave s parou Prístroj sa preplachuje.

Pri tomto postupe sa prípadne vypláchnu zo systému zvyšky potravín.

Automatický oplach môžete vypnúť alebo zapnúť.

Bezpečnosť

Zablokovanie tlačidiel

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

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

Zablokovanie sprevádzkovania

Zablokovanie sprevádzkovania bráni neúmyselnému zapnutiu parnej rúry.

Pri aktivovanom zablokovaní sprevádzkovania môžete naďalej ihneď nastaviť kuchynský budík ako aj funkciu MobileStart.

Zablokovanie sprevádzkovania zostane zapnuté po výpadku el. prúdu.

- Zap.
Zablokovanie sprevádzkovania sa aktivuje. Skôr ako budete môcť parnú rúru používať, stlačte sensorové tlačidlo OK minimálne na 6 sekúnd.
- Vyp.
Zablokovanie sprevádzkovania je deaktivované. Parnú rúru môžete používať ako obvykle.

Nastavenia

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. Doboručujeme Vám Vašu parnú rúru pripojiť pomocou Miele@mobile App 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.


Vzdialené ovládanie

Ak máte na svojom mobilnom koncovom zariadení nainštalovanú aplikáciu Miele@mobile a máte aktivované vzdialené ovládanie (Zap.), môžete používať funkciu MobileStart a napríklad vyvolať upozornenie k prebiehajúcim prípravám pokrmov.


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

Aktivácia funkcie MobileStart

- Zvoľte sensorové tlačidlo , pre aktivovanie funkcie MobileStart.

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

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

MobileStart môžete používať, ak svieti sensorové tlačidlo .

Remote Update

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

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

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

Nastavenia

Priebeh aktualizácie RemoteUpdate

Informácie o obsahu a rozsahu aktualizácie sú k dispozícii v Miele@mobile App.

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

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

Ak nechcete inštalovať aktualizáciu, vypnite RemoteUpdate.

Aktualizácia môže trvať niekoľko minút.

Pri RemoteUpdate je potrebné dbať na nasledovné:

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

Verzia software

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

Predajca

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

Výstavná prevádzka

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


- Zap.
Výstavná prevádzka sa aktivuje ak tlačíte sensorové tlačidlo najmenej 4 sekundy OK.
- Vyp.
Výstavná prevádzka sa deaktivuje ak tlačíte sensorové 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.

Kuchynský budík

Používanie funkcie Kuchynský budík

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


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

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

Nastavenie kuchynského budíka

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


Príklad: Chcete variť 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.


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

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

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

Vypnú sa akustické a optické signály.

Zmena kuchynského budíka


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

Objaví sa kuchynský budík.

- Zmeňte kuchynský budík
- Potvrďte pomocou OK.














Zmenený čas kuchynského budíka sa uloží.

Vymazanie kuchynského budíka



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

Kuchynský budík sa vymaže.


Hlavné menu a submenu

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

Hlavné menu a submenu


menu	navrhovaná hodnota	rozsah
Ďalšie 		
Eco príprava v pare	100 °C	40–100 °C
Špeciálne použitie	–	–
Mix & Match		
Blanširovanie	–	–
Zaváranie	90 °C	80–100 °C
Sušenie	60 °C	60–70 °C
Kysnutie cesta	–	–
Dezinfekcia riadu	–	–
Program Sabbat	180 °C	30–225 °C
Nahrievanie riadu	50 °C	50–80 °C
Udržiavanie teploty	65 °C	40–100 °C
Údržba		
Odmočenie		
Sušenie		
Preplach		
Nastavenia 		

Prípravy pokrmov

- Vyberte z rúry všetko príslušenstvo, ktoré nebudete potrebovať pri príprave pokrmov.
- Vo všeobecnosti zvolte nižšiu teplotu od uvedenej na receptoch alebo v tabuľke a skontrolujte pokrm po kratšom čase ako je uvedené.
- Ohrevný priestor predhrievajte len vtedy, keď je to uvedené ako potrebné na recepte alebo v tabuľke prípravy.
- Počas prípravy pokrmov podľa možnosti neotvárajte dvierka.
- Používajte najlepšie matné, tmavé formy na pečenie. Tieto teplo lepšie prijímú a rýchlejšie ho odovzdajú do cesta. Lesklé materiály ako nerez alebo hliník odrážajú teplo, ktoré sa tak horšie dostáva k pripravovanému pokrmu. Ani dno ohrevného priestoru alebo rošt neprikrývajte hliníkovou fóliou odrážajúcou teplo.
- Skontrolujte čas prípravy pokrmu, aby ste neplytvali energiou. Ak je to možné, nastavte dobu prípravy, alebo použite pokrmový teplomer, ak je k dispozícii.
- Pre mnoho pokrmov môžete použiť spôsob prevádzky Horúci vzduch plus . Pomocou neho môžete pripravovať pokrmy pri nižších teplotách ako pri Horné/spodné pečenie, pretože sa teplo okamžite rozdelí v ohrevnom priestore. Okrem toho môžete prípravu vykonávať na viacerých úrovniach naraz.
- Na pokrmy na grilovanie využívajte podľa možnosti prevádzkový spôsob Gril s cirkuláciou. Grilujete pritom pri nižších teplotách ako pri iných grilovaniach pri maximálne nastavenej teplote.
- V prevádzkovom spôsobe Eco horúci vzduch pripravujete šetriac energiou s optimálnym využitím tepla. Tento spôsob prípravy používajte pre prípravu sladkých a šľavnatých nákypov a gratinovaných jedál. Počas prípravy pokrmov neotvárajte dvierka.
- Pre energeticky šetrnú prípravu pokrmu môžete použiť prevádzkový spôsob Eco príprava v pare. Tento prevádzkový spôsob sa hodí predovšetkým na prípravu zeleniny a rýb.
- Ak je to možné, pripravujte viacej pokrmov súčasne. Uložte ich vedľa seba alebo na rôzne úrovne.
- Pokrmy, ktoré nemôžete pripravovať súčasne, pripravujte podľa možnosti hneď po sebe, aby ste využili už existujúce teplo.

Tipy na šetrenie energie

Prispôsobenie nastavení

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

Režim úspory energie

Parná rúra sa z dôvodu úspory energie automaticky vypne, keď neprebieha príprava pokrmu a nenasleduje žiadna ďalšia obsluha. Zobrazí sa denný čas alebo zhasne displej (viď kapitola „Nastavenia“).

Chybná funkcia z dôvodu chýbajúceho sitka na dne.

Ak chyba sitko na dne, potraviny sa môžu dostať do odtoku. Vodu nie je možné odčerpať.

Pred každou prípravou skontrolujte, či je sitko založené.

- Zapnite parnú rúru.

Zobrazí sa hlavné menu.

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

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

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

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

Zobrazí sa spôsob prípravy. Podľa zvoleného prevádzkového spôsobu sa zobrazia navrhované hodnoty pre teplotu a tiež vlhkosť.

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


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

- V prípade potreby zmeňte vlhkosť.
- Potvrďte pomocou *OK*.

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

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

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

 Nebezpečenstvo úrazu horúcou parou.

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

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

- Vyberte pripravený pokrm z ohrevného priestoru.

Obsluha

Čistenie parnej rúry

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

Po príprave pokrmu s parou sa zobrazí Prístroj sa preplachuje.

- Riadte sa pokynmi na displeji.

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

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

Doplnenie vody

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

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

Príprava pokrmu pokračuje.

Zmena hodnôt a nastavení pre prípravu pokrmu

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

- Zvoľte senzorové tlačidlo ↵.

Podľa prevádzkového spôsobu sa môžu zobraziť nastavenia:



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


Zmena hodnôt a nastavení

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

Príprava pokrmu prebieha ďalej so zmenenými hodnotami a nastavením.


Zmena teploty

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

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

Príprava pokrmu pokračuje so zmenenou požadovanou teplotou.

Vlhkosť zmeniť

- Zvoľte senzorové tlačidlo .
- Zvoľte Vlhkosť a potvrdte pomocou OK.
- Zmeňte vlhkosť.
- Potvrdte pomocou OK.

Príprava pokrmu pokračuje so zmenenou požadovanou vlhkosťou.


Nastavenie doby prípravy

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

Pri pečení sa môže cesto vysušiť a účinok kypriaceho prostriedku sa zníži.

Zvoľte čo najkratšiu dobu do spustenia prípravy pokrmu.

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

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

- Doba prípravy
 Nastavujete dobu, ktorú potrebuje pokrm na prípravu. Po uplynutí tejto doby sa automaticky vypne vyhrievanie ohrevného priestoru. Maximálna doba prípravy pokrmu, akú je možné nastaviť, závisí od zvoleného prevádzkového spôsobu.
- Hotové o
 Vy určujete okamžik, kedy má skončiť príprava pokrmu. V tomto momente sa automaticky vypne vyhrievanie ohrevného priestoru.

Obsluha

- Štart o
Táto funkcia sa zobrazí v menu až potom, čo nastavíte Doba prípravy alebo Hotové o. Pomocou Štart o určíte moment, kedy má začať príprava pokrmu. V tomto momente sa automaticky zapne vyhrievanie ohrevného priestoru.

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

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

Ak sa pripravuje pokrm s teplotou od 80 °C (príprava s parou), alebo 80–100 °C a 100 % vlhkosťou (kombinovaná príprava) na konci prípravy sa automaticky zapne redukcia pary.

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

Zmena nastavenej doby prípravy

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

Pri výpadku prúdu sa nastavenia vymažú.

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

Zrušenie nastavenej doby prípravy

V prevádzkových spôsoboch a použí-
tiach, pri ktorých je vždy potrebné na-
stavenie doby prípravy, môžete vymazať
len nastavené časy pre **Hotové o** a **Štart o**.

- Zvoľte senzorové tlačidlo ☺.
- Zvoľte požadovaný čas.
- Potvrďte pomocou **OK**.
- Zvoľte **Vymazať**.
- Potvrďte pomocou **OK**.
- Zvoľte senzorové tlačidlo ↵, pre ná-
vrat k menu zvoleného prevádzkové-
ho spôsobu.

Ak Doba prípravy zrušíte zrušia sa aj na-
stavené časy pre **Hotové o** a **Štart o**.

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

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

Stornovanie prípravy pokrmu

Prípravu pokrmu stornujete oranžovo
svietiacim senzorovým tlačidlom pre-
vádzkového spôsobu alebo senzorovým
tlačidlom ↵.

Potom sa vypne vyhrievanie a
osvetlenie vyhrievacieho priestoru. Vy-
mažú sa nastavené doby prípravy.

Senzorovým tlačidlom prevádzkového
spôsobu sa potom vrátite do hlavného
menu.

Stornovanie prípravy pokrmu bez na- stavenej 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 na- stavenou 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**.

Obsluha

Prerušenie procesu prípravy

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

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



Nebezpečenstvo úrazu horúcou parou.

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

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



Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami a horúcim pokrmom.

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

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

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

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

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

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

Keď zatvoríte dvierka, bude príprava pokrmu pokračovať.

Predohrev ohrevného priestoru

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

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


Ak ste nastavili jeden čas prípravy, tento sa odpočítava až po fáze zohrievania.

Predohrev ohrevného priestoru je potrebný len pri niekoľko málo prípravách.

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

Booster

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

- Horúci vzduch plus 
- Horé/spodné pečenie

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

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

Pri týchto prípravách vypnite funkciu **Booster**.


Booster pre jednu prípravu pokrmu zapnúť alebo vypnúť.

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

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

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

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

- Zvoľte senzorové tlačidlo .
- Zvoľte **Booster** | **Vyp.**.
- Potvrďte pomocou **OK**.

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

Obsluha

Predhriatie

Väčšinu pripravovaných pokrmov môžete dávať do studeného ohrevného priestoru, aby ste využili teplo už počas fázy rozohrievania.

Ak ste nastavili dobu prípravy, začne sa odpočítavať až potom, keď sa dosiahne žiadaná teplota a máte zasunutý pokrm na prípravu.

Proces prípravy spustíte ihneď, bez posúvania doby spustenia.

Zapnúť Predhriatie

Funkcia Predhriatie sa musí zapnúť pre každý proces prípravy osobitne.

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

Pre tento proces prípravy chcete zapnúť funkciu Predhriatie.

■ Zvoľte senzorové tlačidlo .

■ Zvoľte Predhriatie | Zap..

■ Potvrďte pomocou OK.

Hlásenie Zasuňte pokrm o sa zobrazí s časom. Ohrevný priestor sa rozohreje na nastavenú teplotu.

■ Zasuňte pokrm na prípravu do ohrevného priestoru, akonáhle budete k tomu vyzvaní.

■ Potvrďte pomocou OK.


Crisp function

Funkcia Crisp function (redukcia vlhkosti) umožňuje podľa potreby odvádzať vlhkosť počas celého procesu prípravy alebo len občas.

Použitie tejto funkcie má význam pri príprave pokrmu napr. quiche, pizze, koláči na plechu s vlhkou oblohou alebo muffinami.

Hydina získa touto funkciou obzvlášť chrumkavú kožu.


V nasledovných prevádzkových spôsoboch je možné využiť funkciu Crisp function:


- Horúci vzduch plus 
- Horné/spodné pečenie
- Intenzívne pečenie
- Spodné pečenie
- Horné pečenie
- Gril s cirkuláciou
- Špeciálny múčnik

Zapnúť Crisp function

Funkcia Crisp function sa musí zapnúť pre každý proces prípravy osobitne.

Zvolili ste prevádzkový spôsob a potrebné nastavenia ako napr. teplotu. Pre tento proces prípravy chcete zapnúť funkciu Crisp function.

- Zvoľte senzorové tlačidlo .
- Zvoľte Crisp function | Zap..
- Potvrďte pomocou OK.

Funkcia Crisp function je zapnutá. Senzorovým tlačidlom  je možné funkciu Crisp function kedykoľvek opäť vypnúť.


Spustenie dávok pary

Vo všetkých prevádzkových spôsoboch rúry na pečenie (okrem Eco horúci vzduch) môžete počas procesu prípravy spustiť dávky pary. Počet dávok pary nie je ohraničený.

Akonáhle sa zobrazí na displeji jasne podsvietené Dávka pary, môžete spustiť dávky pary.

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

- Zvoľte OK.

Spustí sa dávky pary. Na displeji sa zobrazí  a Dávka pary zhasne. Trvá asi 1 minútu.

- Na spustenie ďalších dávok pary postupujte príslušným spôsobom, akonáhle sa Dávka pary opäť na displeji zobrazí.

Dôležité vedieť

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

Zvláštnosti na príprave v pare

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

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

Varný riad

Naparovacia miska

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

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

Vlastný riad

Môžete používať vlastný riad. Pritom dbajte na nasledovné:

- Kuchynský riad musí byť vhodný pre rúru na pečenie a odolný voči pare. Ak by ste chceli na prípravu v pare používať plastový riad, informujte sa u výrobcu, či je to vhodné.
- Hrubostenný riad, napr. z porcelánu, z keramiky alebo kameniny nie je vhodný na prípravu v pare. Hrubé steny vedú teplo zle a spôsobujú tým výrazné predĺženie doby prípravy pokrmu uvedené v tabuľkách.
- Postavte riad na zasunutý rošt alebo do naparovacej misky. Podľa veľkosti riadu môžete položiť aj rošt úložnou plochou smerom hore na dno ohrevného priestoru, naň postavíte riad a vybrať postrannú mriežku (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Čistenie postrannej mriežky“).
- Medzi horným okrajom riadu a stropom ohrevného priestoru musí byť určitá vzdialenosť, aby do nádoby mohol vniknúť dostatok pary.

Výšková úroveň

Môžete zvoliť ľubovoľnú výškovú úroveň a tiež variť vo viacerých úrovniach naraz. Doba prípravy sa tým nemení.

Ak na prípravu v pare použijete niekoľko vysokých naparovacích misiek naraz, zasuňte ich tak, aby boli navzájom predsunuté. Ak je to možné, nechajte medzi naparovacími miskami jednu úroveň voľnú.

Zasuňte naparovacie misky, rošt a plech vždy medzi úchyty postranných mriežok, aby bola zaistená ochrana proti prevráteniu.

Hlbokozmrazené potraviny

Pri príprave hlbokozmrazených potravín je doba rozohrievania dlhšia ako pri čerstvých potravinách. Čím viac hlbokozmrazených potravín je v ohrevnom priestore, o to dlhšie trvá fáza rozohrievania.

Teplota

Pri príprave v pare sa dosahuje maximálna teplota 100 °C. Pri tejto teplote sa dajú pripravovať takmer všetky potraviny. Niektoré citlivé potraviny, napríklad bobuľové ovocie, sa musia pripravovať pri nižšej teplote, pretože ináč prasknú. V príslušných kapitolách na to upozorníme.

Doba prípravy

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

Vo všeobecnosti zodpovedajú doby prípravy pokrmu v pare dobám prípravy pri varení v hrnci. Ak doby prípravy ovplyvňujú určité faktory, v nasledujúcich kapitolách na to upozorníme.

Doba prípravy nezávisí od množstva potravín. Doba prípravy pri 1 kg zemiakov je rovnaká ako doba prípravy pri 500 g zemiakov.

Varenie s tekutinami

Pri príprave s tekutinou naplňte naparovaciu misku len na $\frac{2}{3}$, aby tekutina pri vyberaní nevystrekla.

Vlastné recepty - príprava v pare

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

Univerzálny plech a kombi rošt

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

Keď používate univerzálny plech s položeným kombi roštom, zasuniete univerzálny plech medzi výstuže jednej zásuvnej úrovne, kombi rošt tak bude ležať automaticky nad ním. Pri vyberaní vytiahnite obe časti naraz von.


Ochrana proti vytiahnutiu

Kombi rošt a univerzálny plech majú ochranu voči vytiahnutiu, ktorá zabráni, že sa zo zasúvacej úrovne vyšmyknú, keď sa len mierne povytiahnu. Na vybratie sa musí kombi rošt a univerzálny plech nadvihnúť.

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.

Doporučujeme 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 obyčajne, napr. ju umyte, očistite a nakrájajte.

Hlbokozmrazené potraviny

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

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

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

Naparovacie misky

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

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

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

Výšková úroveň

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

Doba prípravy

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

Príklad:

zemiaky na šalát, štvrtené:

asi 17 minút

zemiaky na šalát, polené:

asi 20 minút

Nastavenia

Automatické programy  | Zelenina | ... |


alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

Príprava v pare

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

Príprava v pare

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

🕒 doba prípravy

Ryby

Čerstvý tovar

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

Hlbokozmrazené potraviny

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

Príprava

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

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

Naparovacie misky

Naparovacie misky s perforovaným dnom vytrite tukom.

Výšková úroveň

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

Teplota

85–90 °C

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

100 °C

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

Na prípravu rýb v šťave alebo vo vývare.

Doba prípravy

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

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

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

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

Nastavenia

Automatické programy | Ryba | ... |

alebo

Príprava v pare

Teplota: vid' tabuľka

Doba prípravy vid' tabuľka

Príprava v pare

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

🌡️ teplota, 🕒 doba prípravy

Príprava v pare

Mäso

Čerstvý tovar

Prípravte mäso ako obvykle.

Hlbokozmrazené potraviny

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

Príprava

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

Doba prípravy

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

Tipy

- Ak majú zostať zachované **aromatické látky**, bodka navyše 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

Automatické programy | Mäso | ... |

alebo

Príprava v pare

Teplota: 100 °C

Doba prípravy viď tabuľka

Príprava v pare

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

Nastavenia


Automatické programy  | Ryža | ... |


alebo

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

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 oddelíte a rovnomerne rozložíte v napa-rovacej miske.

Nastavenia

Automatické programy Auto | Cestoviny | ... |

alebo

Príprava v pare

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

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

🕒 doba prípravy

Knedle


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

Čerstvé knedle varte v namastenej miske s perforovaným dnom.

Nastavenia


Automatické programy  | Cestoviny | ... |


alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

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

 doba prípravy

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

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

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 závarky, vymažte naparovacie misky s plným dnom tukom.

Nastavenia


Automatické programy  | Slepačie vajcia | ... |


alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

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

 doba prípravy

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 viď tabuľka

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

 doba prípravy

Údeniny

Nastavenia


Automatické programy  | Údeniny | ... |


alebo

Príprava v pare 

Teplota: 90 °C

Doba prípravy viď tabuľka

údeniny	 [min]
párky	6–8
klobásky	6–8
biele klobásky	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 šľave alebo vo vývare, uvedené doby prípravy o niekoľko minút predĺžte.

Nastavenia



Automatické programy  | Kôrovce | ... |

alebo

Príprava v pare 

Teplota: vid' tabuľka


Doba prípravy vid' tabuľka

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

 teplota,  doba prípravy

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

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

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

Výšková úroveň

Kvapkajúce (napr. ryba), alebo farbiace (napr. červená repa) potraviny zasuňte priamo nad univerzálny plech. Tak zabránite prenosu chutí alebo zafarbeniu kvapkajúcej tekutiny.

Teplota

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

Ak sú pre potraviny doporučené 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 doporučená 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.

Sous-vide

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

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

Sous-vide

Tipy

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

Použití prevádzkový spôsob Sous-vidé

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

Možné príčiny zlých výsledkov

Vákuovacie vrečko nabobtnalo:

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

Prípravený pokrm má nepríjemnú príchuť alebo cudziu chuť:

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

Sous-vide

Doby uvedené v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Doporučujeme 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
candát filety, 2 cm hrubé		x	55	30
zelenina				
ružičky karfiolu, stredné až veľké		x	85	40
tekvica Hokkaido, kocky		x	85	15
kaleráb, plátky		x	85	30
špargľa biela, celá	x	x	85	22–27
sladké zemiaky, plátky		x	85	18
ovocie				
ananás, kocky	x		85	75
jablká, plátky	x		80	20
banány baby, v celku			62	10
broskyne, polené	x		62	25–30
rebarbora, na kúsky			75	13
slivky, polené	x		70	10–12
ostatné				
fazuľa biela, namáčaná v pomere 1 : 2 (fazuľa : tekutina)		x	90	240
krevety, olúpané a bez črievky		x	56	19–21
slepačie vajcia, celé			65–66	60
svätokajubské mušle, vybrané			52	25
šalotky, v celku	x	x	85	45–60

🌡️ teplota, ⌚ doba prípravy

Sous-vide

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

🌡️ teplota, 🕒 doba prípravy

* Stupeň uvarenia

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

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 do-
vareniu potravín. Tak zostane zachova-
ný optimálny stupeň uvarenia.

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

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

Doproučujeme, aby ste potraviny pred opätovným ohrievaním ne-
skladovali v chladničke dlhšie ako 5 dní.

Nastavenia

Sous-vide 

Teplota: viď tabuľka

Čas: viď 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	prepečené ¹	
mäso			
jahňací chrbát s kosťami	58	62	30
steak z hovädzieho filé, 4 cm hrubý	56	61	30
steak z hovädzieho stehna, 2,5 cm hrubý	56	–	30
bravčové filé, celé	63	67	30
zelenina			
ružičky karfiolu, stredné až veľké ³	85		15
kaleráb, plátky ³	85		10
ovocie			
ananás, kocky	85		10
ostatné			
fazuľa biela, namáčaná v pomere 1 : 2 (fazuľa : tekutina)	90		10
šalotky, v celku	85		10

🌡️ Teplota, ⌚ čas

1 Stupeň uvarenia


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

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

3 Ohrievať len uvarené v omáčke.

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.

Varný riad

Malé množstvá je možné ohrievať na tanieri, väčšie množstvá v naporovacej miske.

Čas

Nastavte pre jednu porciu 10–12 minút. Viacero tanierov potrebuje dlhší čas. Ak chcete spustiť viacero ohrievacích procesov po sebe, zredukujte pre druhý a ostatné procesy čas o asi 5 minút, pretože ohrievací priestor je ešte teplý.

Vlhkosť

O čo vlhkejšie sú potraviny, o to nižšie sa nastaví vlhkosť.

Tipy

- Veľké kusy ako pečené mäso neohrievajte v celku, ale po porciách ako jedlo na tanieri.
- Kompaktné kusy ako plnená paprika alebo roláda prekrojíte na polovicu.
- Omáčky ohrievajte zvlášť. Výnimkou sú jedlá, ktoré sa pripravovali v omáčke (napr. guláš).
- Uvedomte si, že obalované potraviny, napr. rezne by neostali chrumkavé.

Potraviny nie je potrebné pri zohrievaní prikryvať.

Nastavenia

Ohrev 

alebo

Kombinovaná príprava  | Komb. príprava + Hor. vzd. plus

Teplota: viď tabuľka

Vlhkosť: viď tabuľka

Čas: viď tabuľka

Ďalšie použitia

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

potraviny	🔥 [°C]	💧 [%]	🕒* [min]
zelenina			
mrkva karfiol kaleráb fazuľa	120	70	8–10
prílohy			
rezance ryža zemiaky, pozdĺž polené	120	70	8–10
knedle zemiaková kaša	140	70	18–20
mäso a hydina			
pečenie na plátky, 1,5 cm hrubé rolády, nakrájané na plátky guláš jahňacie ragú Königsbergské fašírky kurací rezeň morčací rezeň, pokrájaný na plátky	140	70	11–13
stavenie pruh ruhyby			
rybie filé rybia roláda, polená	140	70	10–12
jedlá na tanieri			
špagety, paradajková omáčka bravčové pečené, zemiaky, zelenina plnená paprika (polená), ryža hydínové fašírky, ryža zeleninová polievka krémová polievka vývar hustá polievka	120	70	10–12


🔥 teplota, 🕒 vlhkosť, 💧 čas

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

Ďalšie použitia

Rozmrazovanie

Pri rozmrazovaní v parnej rúre dosiahnete značne kratšie doby rozmrazovania ako pri izbovej teplote.

 **Nebezpečenstvo infekcie množným choroboplodných zárodkov.**

Choroboplodné zárodky, napr. salmonela môžu vyvolať ťažké otravy jedla.

Pri rozmrazovaní ryby a mäsa (hlavne hydiny) dbajte obzvlášť na čistotu.

Tekutinu z rozmrazovania nikdy nepoužívajte.

Potraviny po vyrovnávacej dobe ihneď ďalej spracujte.

Teplota

Optimálna teplota rozmrazovania je 60 °C.

výnimky: sekaná a divina 50 °C.

Príprava/dodatočná príprava

Pre rozmrazenie odstráňte prípadný obal.

Výnimky: Chlieb a pečivo rozmrazujte v obale, pretože ináč prijme vlhkosť a zmäkne.

Po rozmrazení nechajte potraviny ešte niekoľko minút stáť pri izbovej teplote. Táto vyrovnávacia doba je nutná pre rovnomerný prenos tepla zvonku dovnútra.

Naparovacia miska

Pri rozmrazovaní potravín, z ktorých kvapká tekutina, ako je napríklad hydina, používajte naparovaciu misku s perforovaným dnom a pod ňou univerzálny plech. Tak nebudú potraviny ležať v tekutine z rozmrazovania.

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

Tipy

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

Nastavenia

Rozmrazovanie 

alebo

Príprava v pare 

Teplota: vid' tabuľka

Doba rozmrazovania: vid' tabuľka

Vyrovňavacia doba : vid' tabuľka

Ďalšie použitia

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

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

Ďalšie použitia

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

🌡️ teplota, ⌚ doba rozmrazenia, ⌛ vyrovnávacía doba

Mix & Match

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

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

Pri príprave máte možnosť voľby medzi chrumkavým, opečeným pokrmom alebo šetrne pripravenými potravinami so šťavnatým povrchom bez dodatočného opekania.

Používajte len potraviny, ktoré sú hygienicky bezchybné. Ak máte pochybnosti, potraviny zlikvidujte.

Varný riad

Používajte :

- plytký tanier alebo malú nákyповú formu
- hlbokú mištičku, alebo šálku na potraviny s možnosťou pridávania tekutiny

Pečivo, pizzu, posúch a podobné môžete položiť priamo na rošt (v prípade potreby na papier na pečenie)

Plastové nádoby z hotových pokrmov nie sú dostatočne odolné voči teplu.

Hotové pokrmy preložte do vhodného varného riadu.

Ďalšie použitia

Pokyny na zohriatie porcií na tanieri

- Používajte pre fritované alebo zapekané potraviny Ohrev do chrumkava a pre v pare pripravené alebo varené potraviny Jemný ohrev.
- Uvedomte si, že len potraviny, ktoré už boli pred opakovaným zohriatím chrumkavé, budú s Ohrev do chrumkava opäť chrumkavé.
- Tieto potraviny by nemali byť vyššie ako 2–2,5 cm. Vyššie potraviny preložte do plytšieho riadu (napr. hustá polievka), alebo pokrájajte celistvé kusy na plátky (napr. rolády, nákyp).
- Rezance zohrievajte len pomiešané s omáčkou.
- Na spodnej strane riadu sa môžu jednotlivito vytvoriť kvapky vody. Pred servírovaním utrite kvapky vody.

Pokyny na varenie porcií na tanieri

- Z varenia mäsa a rýb môžete jednoducho pripraviť omáčku: Pred varením pridajte 1 čajovú lyžičku zahusťovadla omáčok pod surové mäso alebo surovú ryžu. Pred servírovaním vymiešajte do hladka omáčku vidličkou. Namiesto zahusťovadla omáčok môžete použiť aj 1 čajovú lyžičku škrobového prášku (Convenience) alebo 1 špičku noža guarovej gummy.
- Nerovnaké doby prípravy potravín môžete si môžete prispôsobiť veľkosťami kusov: O čo kratšia doba prípravy o to väčšie kusy by ste mali pripraviť (napr. veľké ružičky karfiólu). O čo dlhšia je doba prípravy, o to menšie by mali byť pripravené kusy (napr. kocky zemiakov).
- Rozdielne doby prípravy môžete vyrovnáť aj vrstvením: položte jednu potravinu s krátkou dobou prípravy pod potravinu s dlhou dobou prípravy, alebo zostavte si malý nákyp.
- Aby ste zabránili vyschnutiu potravín, zjemnite Vašu porciu omáčkou alebo marinádou. Použiť môžete aj syr alebo slaninu.

Zostavenie porcie z rozličných komponentov

Pre dobrý výsledok varenia musíte zostaviť jednotlivé komponenty hotového jedla ako mäso, prílohy a zeleninu tak, aby bolo možné navoliť spoločné nastavenie pre zapekanie. Toto nastavenie musí byť vhodné pre všetky potraviny pokrmu alebo minimálne podmiennečne vhodné.

Odporúčame nasledovný postup:

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

Informácie k tabuľkám prípravy

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

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

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

symbol	význam
—	nehodné
□	podmiennečne vhodné
■	vhodné

Ďalšie použitia

Aplikácia špeciálneho použitia Mix & Match

Potraviny nemusia byť počas prípravy zakryté.

- V prípade potreby si pripravte potraviny.
 - Zvoľte Ďalšie | Špeciálne použitie.
 - Ak pripravujete už **uvarené** potraviny, zvoľte Jemný ohrev alebo Ohrev do chrumkava.
 - Ak pripravujete **čerstvé**, alebo len predpripravené potraviny, zvoľte Šetrná príprava alebo Príprava do chrumkava.
 - Prípadne zmeňte nastavenie pre zapiekanie.
 - Potvrďte pomocou *OK*.
 - Zasuňte pokrm na prípravu na rošte do úrovne 2.
 - Potvrďte pomocou *OK*.
- Proces prípravy môžete spustiť ihneď alebo s časovým oneskorením.
- Ak po ubehnutí procesu prípravy pokrm nie je podľa Vášho želania hotový, zvoľte Nechať zchladnúť.

Ohrievanie potravín špeciálnym použitím „Ohrev do chrumkava“

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

Ďalšie použitia

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

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










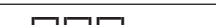

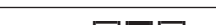

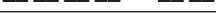

Ohrievanie potravín špeciálnym použitím „Príprava do chrumkava“

potraviny	pokyny na prípravu	nastavenie pruhu segmentov zapekanie
mäso¹		
klobása (bravčová), vylúhovaná, 25 g	nakrájať	___ _ □ □ ■ □
klobása (bravčová), vylúhovaná, 100 g	nakrájať	___ _ _ □ □ □
klobása (bravčová), hrubá	potrieť olejom, nakrájať	___ _ _ _ □ ■
filety na ražni (hovädzina), hrubé kocky	marinované	□ ■ _ _ _ _ _
mäsový ražeň (bravčový), hrubé kocky	marinované	□ □ □ ■ □ _ _
fašírka (bravčová), 60 g	–	___ _ _ □ ■ □
kuracie prsia, 3 cm vysoké	so slaninou, marinované	□ □ □ ■ □ _ _
kuracie prsia, 3 cm vysoké	prírodné, marinované	_ □ □ ■ _ _ _
kuracia roláda	plnka: špenát, crème fraîche	_ □ □ ■ _ _ _
kurací ražeň, hrubé kocky	marinované	□ □ ■ □ _ _ _
dolné kuracie stehno	marinované	___ _ □ □ □ ■
teľací chrbát 180 g	marinovaný, s omáčkou	□ _ _ _ _ _ _
karé, 2,5–4 cm vysoké	–	___ □ ■ □ □ □
karé s kosťou, 2 cm vysoké	–	_ □ □ ■ □ _ _
teľacia kotleta, 2 cm vysoká	marinované	□ ■ □ □ _ _ _
hovädzí steak, 2,5–3,5 cm vysoký	marinované	_ □ ■ □ _ _ _
bravčové filé, 4 cm vysoké	so slaninou	□ □ ■ □ _ _ _
bravčové kotlety	vyprážené, pokvapkať olejom	___ _ _ _ □
ryby¹		
kotleta z kambaly	marinované	□ ■ _ _ _ _ _
treska	s maslovo žemlovou kôrkou	___ _ □ ■ □ _
treska, filety, 3-3,5 cm vysoké	marinované	■ □ □ _ _ _ _
roláda z tresky	plnená	■ □ _ _ _ _ _
losos, filé, 2,5-3 cm vysoké	marinované	□ □ ■ □ □ _ _
losos, kotleta	marinované	□ □ ■ □ □ _ _
ražeň, veľké kocky	marinované	□ □ ■ □ □ _ _
treska tmavá	Topping: špenát, feta	■ □ _ _ _ _ _

Ďalšie použitia

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

Ďalšie použitia

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

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

² zväčša uvarené

Ďalšie použitia

Vhodné potraviny pre špeciálne použitie „Šetrná príprava“

potraviny	pokyn na prípravu
mäso¹	
safaládka (bravčová)	–
filety na ražni (hovädzina), hrubé kocky	marinovaná s arašidovou omáčkou
mäsový ražeň (bravčový)	marinované
kuracie prsia, 150 g, 3 cm vysoké	prírodné
kuracia roláda	plnka: špenát, crème fraiche
kurací ražeň, hrubé kocky	marinované
kuracie kocky	–
teľací chrbát 180 g	v omáčke
karé, 230 g, 2,5–4 cm vysoké	soľ, korenie
karé s kosťou (bravčové), 200 g, 2 cm vysoké	soľ, korenie
hovädzie karbonátky (bravčové) à 50–100 g	v omáčke
ryby¹	
pstruh, celý bez hlavy	korenený, s maslom
treska, filety, 3-3,5 cm vysoké	marinované
roláda z tresky	plnená, marinovaná
losos, filé, 2,5-3 cm vysoké	marinované
losos, kotleta	marinované
ražeň, veľké kocky	marinované
treska tmavá 180 g	topping: špenát a crème fraiche
karbonátky z tmavej tresky, veľké kocky	v svetlej omáčke
ražeň so sumca, veľké kocky	marinované
prílohy	
ryža basmati	soľ, pomer 1 : 2,5 (ryža : tekutina)
čerstvé rezance, tortellini	omáčka, soľ
gnocchi (Convenience)	soľ, ponorené vo vode
zemiaky na kašu, polené	soľ
zemiaky ² , na plátky alebo malé kocky	soľ
zemiaky ² , štvrtené alebo na krížalky	soľ

Ďalšie použitia

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

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

² zväčša uvarené

Ďalšie použitia

Blanširovanie

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

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

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

Nastavenia

Ďalšie  | Špeciálne použitie | Blanširovanie

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba blanširovania: 1 minúta

Zaváranie

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

Poháre

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

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

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 „Špeciálne použitia“, odstavec „Blanširovanie“).

Množstvo náplne

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

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

Mäso a údeniny

Mäso pred zaváraním pripravte tak, aby bolo takmer hotové. Dbajte na to, aby nebol zamastený okraj pohára.

Poháre plňte údeninami len do polovice, pretože sa hmota počas zavarovania zodvihne.

Tipy

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

Zaváranie potravín

- Zasuňte perforovanú napařovacíu misku alebo rošt do úrovne 1.
- Poháre postavte na rošt alebo do napařovacej misky. Poháre sa nesmú dotýkať.

Nastavenia

Ďalšie  | Špeciálne použitie alebo
Príprava v pare 

Teplota: viď tabuľka

Doba zavárania: viď tabuľka

Ďalšie použitia

Doby uvedené v tabuľkách sú orientačné hodnoty.

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

🌡️ teplota, 🕒 doba zavárania

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

Zaváranie koláča

Vhodné na zaváranie sú miešané, piškótové a kysnuté cesto. Koláč má trvanlivosť asi 6 mesiacov.

Koláč **s ovocím** nie je **skladovateľný**, musí sa do 2 dní spotrebovať.

Používajte len bezchybné, čisté, umyté poháre a príslušenstvo. Poháre musia byť dole užšie ako hore (zaváracie poháre). Najlepšie sú 0,25 l-poháre.

Poháre musia byť zatváratelné zaváracím krúžkom, skleneným vekom a pružinovou svorkou.

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

- Poháre namastite maslom po ca. 1 cm pod okraj.
- Pohár vysypte strúhankou.
- Poháre $\frac{1}{2}$ alebo $\frac{2}{3}$ naplňte cestom (v závislosti od receptu). Dbajte na to, aby bol okraj pohára čistý.
- Zasuňte rošt do úrovne 1.
- **Otvorené**, rovnako veľké poháre postavte na rošt. Poháre sa nesmú dotýkať.
- Poháre po zavarení **okamžite** zatvorte pomocou zaváracieho krúžka, viečka a objímky; koláč nesmie vychladnúť. Ak cesto nakyslo mierne cez okraj, môžete ho viečkom na pohár zatlačiť dnu.

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

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

🌡️ teplota, 💧 vlhkosť, 🕒 doba zavárania

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

Ďalšie použitia

Sušenie

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

- Potraviny nakrájajte na rovnomerné kúsky.
- Rozložte kúsky na rošt vyložený papierom na pečenie.

Tip: Banány a ananás nie sú vhodné na sušenie.

Nastavenia

Ďalšie  | Špeciálne použitie | Sušenie

Teplota: vid' tabuľka

Čas sušenia: vid' tabuľka

alebo

Kombinovaná príprava  | Komb. príprava + Hor. vzd. plus

Teplota: vid' tabuľka

Vlhkosť: 0 %

Čas sušenia: vid' tabuľka

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

potraviny	🌡️ [°C]	🕒 [h]
jablko, kolieska	70	6–8
marhule, polené, odkôstkované	60–70	10–12
hrušky, križalky	70	7–9
bylinky	60	1,5–2,5
huby	70	3–5
paradajky, plátky	70	7–9
citrusové ovocie, plátky	70	8–9
slivky, odkôstkované	60–70	10–12

🌡️ teplota, 🕒 čas (hodiny)

Kysnutie cesta

- Cesto pripravte podľa receptu.
- Otvorenú misu s cestom postavte do perforovanej misky alebo na zasunutý rošt. Podľa veľkosti misky na cesto môžete do ohrevného priestoru položiť aj rošt s úložnou plochou smerom hore a naň položiť misu s cestom. V prípade potreby môžete postrannú mriežku zdemontovať.

Nastavenia

Ďalšie  | Špeciálne použitie | Kysnutie cesta

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 30 °C

Vlhkosť: 100 %

Čas: podľa zadania v recepte

Dezinfekcia riadu

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

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

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

Nastavenia

Ďalšie  | Špeciálne použitie | Dezinfekcia riadu

Čas: 1 minúta až 10 hodín

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Čas: 15 minút

Ďalšie použitia

Program sabat

Sabat program slúži na podporu náboženských zvykov.

Po výbere programu sabat zvolte teplotu.

Priebeh programu sa spustí až otvorením a zatvorením dvierok:

- Po asi 5 minútach sa spustí príprava pokrmu v prevádzkovom spôsobe Horné/spodné pečenie .
- Parná rúra sa rozohreje na teplotu ktorú ste nastavili a bude ju udržiavať maximálne 72 hodín.
- Osvetlenie ohrevného priestoru sa nezapína (ani keď otvoríte dvierka).
Ak ste zvolili nastavenie Osvetlenie | Zap., osvetlenie zostane počas priebehu programu zapnuté.
- Na displeji sa trvalo zobrazuje Program Sabbat.
- Denný čas sa nezobrazuje.

Spustený program sabat nemôžete meniť alebo ukladať pod Vlastné programy.

Spustený program sabat môžete len predčasne ukončiť tak, že vypnete parnú rúru.

■ Zvolte Ďalšie  | Špeciálne použitie.

■ Zvolte Program Sabbat.

Ak je spustený kuchynský budík, program sabat nemôžete spustiť.

■ Nastavte teplotu.

■ Potvrďte pomocou OK.

Zobrazuje sa Program Sabbat a nastavená teplota.


■ Keď chcete spustiť prípravu pokrmu, otvorte dvierka.

■ Vložte pokrm na prípravu do ohrevného priestoru.

■ Zatvorte dvierka.

Vyhrievanie ohrevného priestoru sa zapne po 5 minútach.


Parná rúra sa automaticky asi po 72 hodinách vypne. Ak chcete program predčasne ukončiť:


■ Parnú rúru vypnite tlačidlom zap./vyp. .

Nahrievanie riadu

Vďaka predhriatiu riadu sa potraviny neochladia tak rýchlo.

Používajte tepelne odolný riad.

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

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.


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

Pri vyberaní riadu používajte chňapky na hrnce.

Udržiavanie teploty

Potraviny v ohrevnom priestore môžete udržiavať teplé až do 2 hodín.

Pre udržanie kvality potravín zvoľte čo najkratší čas.


- Zvoľte Ďalšie  | Špeciálne použitie.
- Zvoľte Udržiavanie teploty.
- Zasuňte potraviny, ktoré sa majú udržiavať teplé do ohrevného priestoru a potvrdte pomocou OK.
- Zmeňte prípadne navrhovanú teplotu a nastavte dobu prípravy.

Ďalšie použitia


Nahrievanie vlhčených utierok

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

Nastavenia

Automatické programy  | Špeciál | Nahriať vlhké obrúsky

alebo

Príprava v pare 


Teplota: 70 °C

Čas prípravy: 2 minúty

Rozpúšťanie želatíny

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

Nastavenia

Automatické programy  | Špeciál | 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.

Nastavenia

Automatické programy  | Špeciál | Rozpustiť med

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 60 °C

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

Rozpustenie čokolády

V parenej rúre môžete rozpúšťať všetky druhy čokolády.

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

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

Nastavenia

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 napaľovacej misky s perforovaným dnom alebo na rošt. Poháre sa nesmú dotýkať.
- Poháre dáme ihneď po uplynutí doby prípravy do chladničky. Pohármi pritom zbytočne nehýbte.

Nastavenia

Automatické programy  | Špeciál | Výroba jogurtu

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 40 °C

Čas: 5:00 hodín

Možné príčiny zlých výsledkov

Jogurt nie je tuhý:

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

Usadila sa tekutina:

pohármi sa pohybovalo, jogurt nebol dostatočne rýchlo ochladený

Jogurt je krupicovitý:


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

Škvarenie masťi

Škvarky nebudú opečené.

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

Nastavenia

Automatické programy  | Špeciál | Vytápať slaninu

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C


Čas prípravy: 4 minúty

Dusenie cibule

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

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

Nastavenia

Automatické programy  | Špeciál | Dusená cibuľa

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Čas prípravy: 4 minúty

Ďalšie použitia

Odšťavovanie

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

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

Príprava

Ovocie určené na odšťavovanie preberte a umyte.

Stopky hrozna vína a višňi odstráňte, pretože obsahujú horké látky. Bobuľoviny nemusíte zbavovať stopiek.

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

Tipy

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

Odšťavovanie

- Pripravené ovocie vložíte naparovacej nádoby s perforovaným dnom.
- Zasuňte pod ňu misku s plným dnom alebo univerzálny plech, aby ste zachytili šťavu.

Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Čas: 40–70 minút

Džem

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

Poháre

Používajte len bezchybné, čisté, opláchnuté poháre s vekom na závit do maximálneho objemu 250 ml.

Po naplnení masou očistite okraje pohárov čistou utierkou a horúcou vodou.

Príprava

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

Odstráňte prípadne šupky, stopky, jadrá alebo kôstky.

Vymiešajte ovocie, pretože ináč nebude džem pevný. Do pyrú pridajte príslušné množstvo želirovacieho cukru (viď údaje výrobcu). Masu dobre vymiešajte.

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

Džem príprava

- Poháre naplňte maximálne do dvoch tretín.
- Otvorené poháre postavte do naparovacej misky s perforovaným dnom alebo na rošt.
- Po konci prípravy vyložte poháre pomocou chňapiek z parnej rúry. Poháre nechajte 1–2 minúty stáť, potom ztvorte veko a nechajte ochladiť.

Nastavenia

Kombinovaná príprava  | Komb. príprava + Hor. vzd. plus

Teplota: 150 °C

Vlhkosť: 0 %

Čas: 35-45 minút

Ďalšie použitia

Lúpanie potravín


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

Nastavenia

Ďalšie  | Veľký gril

Stupeň: 3

Čas: viď tabuľka

potraviny	 [min]
paprika	10
paradajky	7


 čas

Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Čas: viď tabuľka


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

 čas

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

Automatické programy

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

Kategórie

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

Používanie automatických programov

■ Zvoľte Automatické programy .


Zobrazí sa zoznam výberu.

■ Zvoľte požadovanú kategóriu.

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


■ Zvoľte požadovaný automatický program.

■ Riadte sa pokynmi na displeji.

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

Upozornenia pre použitie

- Stupeň uvarenia a zapečenia sa zobrazuje pruhom so siedmymi segmentami. Požadovaný stupeň uvarenia alebo zhnednutia môžete nastaviť pomocou navigačnej oblasti.
- Hmotnostné údaje sa týkajú hmotnosti na kus. Môžete pripravovať jeden kus lososa à 250 g alebo desať kusov lososa à 250 g súčasne.

- Skôr ako spustíte automatický program, nechajte ohrevný priestor po príprave pokrmu najskôr vychladnúť na izbovú teplotu.
- 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.
- Na pečenie používajte formy na pečenie uvedené v receptoch.
- Pri niektorých automatických programoch je možné prostredníctvom štart o alebo hotové o posunúť čas spustenia. V menu Zobrazíť kroky prípravy sa nalistujú jednotlivé kroky prípravy automatického programu.
- Ak po skončení automatického programu nie je pripravovaný pokrm ešte hotový podľa Vášho želania, zvolte **dovariť** alebo **dopieť**.
- Automatické programy sa môžu uložiť aj ako vlastné programy. Zvoľte k tomu po prevedení automatického programu senzorové tlačidlo .

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.

Riadte sa pokynmi na displeji:

- Zvoľte a potvrdte požadované nastavenia.

■ Ak zvolíte funkciu **Predhriatie**, ukončíte prvý krok prípravy. Potom pridajte prostredníctvom **Pridať krok prípravy ďalší krok prípravy** tak, že nastavíte dobu prípravy. Až potom môžete program uložiť alebo spustiť.

- Ak je to potrebné, zvolte **Ďalšie parametre**, na zapnutie alebo vypnutie funkcie **Booster** a **Crisp function**.

- 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 **✓**.


Vlastné programy

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

- Potvrďte pomocou OK.

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

Spustenie vlastných programov


- Vložte pokrm na prípravu do ohrevného priestoru.
- 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
Určíte si čas, kedy má skončiť program. V tomto momente sa automaticky vypne vyhrievanie ohrevného priestoru.
- Štart o
Určíte si čas, kedy sa má spustiť program. V tomto momente sa automaticky zapne vyhrievanie ohrevného priestoru.
- Zobrazíť kroky prípravy
Zobrazí sa rekapitulácia Vašich nastavení.
- Zobrazíť úkony
Zobrazia sa potrebné akcie, napr. na zasunutie pripravovaného pokrmu.

- Vyberte požadovanú položku menu.


Program sa spustí ihneď alebo v nastavenom okamihu.

Prostredníctvom  Info môžete podľa prípravy pokrmu napríklad vyvolať informácie k zasúvaniu alebo otáčaniu pokrmu.

- Keď prebehne program, 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.

Zmena názvu


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

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



- Potvrdte pomocou OK.

Program je premenovaný.

Zrušenie vlastných programov

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

Program sa vymaže.

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

Pečenie

Šetrné spracovanie potravín slúži
Vášmu zdraviu.

Múčnik, pizzu, hranolky a pod. upečte len do zlata a nie na tmavo hnedo.

Pokyny na pečenie

- Nastavte dobu prípravy. Pečenie by nemalo byť predvolené príliš dlho. Cesto by sa vysušilo a znížil by sa účinok kypriaceho prostriedku.
- Môžete používať každý rošt, univerzálny plech a každú formu na pečenie z tepelne odolného materiálu.
- Formy na pečenie postavte vždy na rošt.
- Hlbokozmrazené produkty ako koláče, pizzu alebo bagety pečte vždy na rošte.

Univerzálny plech sa pri veľmi vysokých teplotách môže tak roztiahnuť, že sa v horúcom stave možno nebude dať vybrať z priestoru na pečenie,

- Hlbokozmrazené produkty ako hranolky, krokety alebo podobné sa môžu piecť na univerzálnom plechu. Počas prípravy otáčajte viac krát tieto hlbokozmrazené produkty.
- Pečte maximálne na 2 úrovniach naraz. Ak pečiete vlhký koláč, ako napr. slivkový koláč, pečte vždy na jednej úrovni.

Použitie papiera na pečenie

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

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

Tipy pre pečenie

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

Pokyny k prevádzkovým spôsobom

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

Kombinovaná príprava

Tento prevádzkový spôsob pracuje s kombináciou rúry na pečenie a vlhkosťou. Povrch pripravovaného pokrmu sa pridaním pary nevysuší. Chlieb, žemle a lístkové cesto získajú lesklú, chrumkavú kôrku.

Môžete si vybrať z rozličných druhov ohrevu:

- Komb. príprava + Hor. vzd. plus
- Komb. prípr. + horné/spod. peč.
- Kombinovaná príprava + gril

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

Tip: Recepty a podrobné tabuľky prípravy s údajmi prevádzkových spôsobov, teplotami, vlhkosťou a dobou prípravy nájdete v Miele kuchárskej knihe/zošíte s receptami „Pečenie, opekanie, príprava v pare“.

Pečenie

Automatické programy

Na pečenie používajte formy na pečenie uvedené v receptoch.

Riadte sa pokynmi na displeji.

Horúci vzduch plus

Tento druh prevádzky používajte, ak pečiete naraz na viacerých úrovniach.

Môžete používať každú formu na pečenie z tepelne odolného materiálu.

Môžete pripravovať pokrmy pri nižších teplotách ako pri prevádzkovom spôsobe Horné/spodné pečenie, pretože sa teplo okamžite rozdelí v ohrevnom priestore.

Horné/spodné pečenie

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

Pečte len na jednej úrovni. Ak pripravujete koláč na plechu, používajte úroveň 2.

Intenzívne pečenie

Spôsob prevádzky je vhodný na pečenie koláčov s vlhkou oblohou, pizze, quiche a podobných.

Zasuňte pokrm na prípravu do úrovne 1.

Spodné pečenie

Zvoľte tento prevádzkový spôsob na konci doby prípravy, keď má pripravovaný pokrm na spodnej strane viac zhnednúť.

Horné pečenie

Zvoľte tento prevádzkový spôsob na konci doby prípravy, keď má pripravovaný pokrm na hornej strane viac zhnednúť.

Tento prevádzkový spôsob je vhodný na gratinovanie a zapekanie nákypov.

Špeciálny múčnik

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

Eco horúci vzduch

Tento prevádzkový spôsob je vhodný na enegeticky šetrné pečenie sladkých, šťavnatých nákypov a gratinovaných pokrmov.

Pokyny pre pečenie

- Mäso nikdy nepečte v zamrznutom stave, pretože pritom vyschne. Pred pečením mäso rozmrazte.
- Pred pečením odtráňte kožu a šľachy.
- Mäso ľubovoľne marinujte a okoreňte.
- Ak chcete piest' naraz viacero kusov mäsa, používajte podľa možnosti kusy rovnako vysoké.
- Použite univerzálny plech a na ňom položený plech na grilovanie a pečenie na rošte. Ohrevný priestor ostane čistejší a vy môžete zachytenú šťavu nakoniec použiť na prípravu omáčky.




- Hotové pečené nechajte pred krájaním asi 10 minút „v klúde“. Šťava z mäsa sa môže počas tejto doby odpočívania rovnomerne rozložiť.

Pokyny k prevádzkovým spôsobom

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

Kombinovaná príprava

Tento prevádzkový spôsob pracuje s kombináciou rúry na pečenie a vlhkosťou. Povrch pripravovaného pokrmu sa pridaním pary nevysuší. Mäso ostane obzvlášť jemné a šťavnaté a získa dobre opečenú kôrku. Prevádzkový spôsob Kombinovaná príprava  používajte na prípravu mäsa, ryby a jedál z hydiny.

Môžete si vybrať z rozličných druhov ohrevu:

- Komb. príprava + Hor. vzd. plus
- Komb. prípr. + horné/spod. peč.
- Kombinovaná príprava + gril

Odporúčame mäso pomaly a šetrne pripravovať vo viacerých krokoch: V

1. kroku prípravy s vysokou teplotou, aby ste opiekli povrch. V 2. kroku so zvýšenou vlhkosťou a zníženou teplotou. Mäso sa pripravuje rovnomerne a svalová bielkovina sa uzavrie, čím sa mäso stane obzvlášť jemné.

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

Pečenie mäsa

Automatické programy

Riadte sa pokynmi na displeji.

Horúci vzduch plus

Tento prevádzkový spôsob je vhodný na pečenie mäsa a pokrmov z hydiny s kôrkou.


Môžete pripravovať pokrmy pri nižších teplotách ako pri prevádzkovom spôsobe Horné/spodné pečenie , pretože sa teplo okamžite rozdelí v ohrevnom priestore.

Horné/spodné pečenie

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

Zvoľte tento prevádzkový spôsob Spodné pečenie na konci doby prípravy, keď má pripravovaný pokrm na spodnej strane viac zhnednúť.

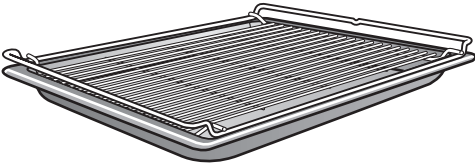
Tento prevádzkový spôsob Intenzívne pečenie nepoužívajte na pečenie nízkeho pečiva a mäsa, pretože by základ stmaval.

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Ak počas grilovania otvoríte dvierka, obslužné prvky sa veľmi zahrejú.

Počas grilovania nechajte zatvorené dvierka.

Pokyny na grilovanie

- Pri grilovaní nie je nutné predhriať. Vložte pokrm na prípravu do studeného ohrevného priestoru.
 - Použite univerzálny plech a na ňom položený plech na grilovanie a pečenie na rošte. Výnimka: Keď grilujete na úrovni 3, posuňte univerzálny plech o úroveň nižšie ako je rošt.
- 
- Pri grilovaní ryby podložte na veľkosť pokrmu odstrihnutý papier na pečenie.
 - Vysoké pokrmy, napr. polovičku kurčaťa grilujte na úrovni 2, nízke pokrmy, napr. steak na úrovni 3.
 - Pripravovaný pokrm po $\frac{2}{3}$ doby prípravy obráťte. Výnimka: ryba sa nemusí otáčať.

Tipy na grilovanie

- Chudšie mäso môžete marinovať alebo potrieť olejom. Iné maste rýchlo stmavnú alebo dymia.
- Safalátky pred grilovaním narežte.
- Používajte približne rovnako hrubé plátky mäsa alebo ryby, aby časy grilovania neboli príliš rozdielne.
- Pri mäse ako **skúšku pečenia** zatlačte naň lyžicou. Takto môžete zistiť, do akej hĺbky je mäso prepečené.
 - **anglicky/ružové**
Ak je mäso ešte veľmi pružné, vo vnútri je ešte červené.
 - **medium**
Ak sa mäso mierne poddá, vo vnútri je ružové.
 - **prepečené**
Ak sa mäso takmer vôbec nepoddá, je prepečené.
- Ak je povrch väčších kusov mäsa už veľmi tmavý, ale vo vnútri nie je mäso ešte hotové, zasuňte grilovaný pokrm na nižšiu úroveň alebo znížte teplotu grilovania.

Grilovanie

Pokyny k prevádzkovým spôsobom

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

Kombinovaná príprava + gril

Tento prevádzkový spôsob je vhodný na grilovanie pokrmu, ktorý má byť rovnomerne hnedý, ale zároveň nemá vyschnúť, napr. šúľky kukurice.

Veľký gril

Na grilovanie plochých pokrmov vo väčších množstvách a na zapekanie vo veľkých formách.






Malý gril

Na grilovanie plochých pokrmov v menších množstvách a na zapekanie v malých formách.



Gril s cirkuláciou

Tento prevádzkový spôsob je vhodný na grilovanie pokrmu s väčším priemerom, napr. hydina, roláda.

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


skúšobné jedlo	naparovacia miska	množstvo [g]			teplota [°C]	doba prípravy [min]
pridanie pary						
brokolica (8.1)	1x DGGL 12	max.	2		100	3
rozloženie pary						
brokolica (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
kapacita prístroja						
hrach (8.3)	2x DGGL 12	á 1500	1, 2		100	_2

 úroveň,  prevádzkový spôsob,  teplota,  doba prípravy

 Príprava v pare,  Eco-príprava v pare

- 1 Vložte skúšobné jedlo do studeného ohrevného priestoru (skôr ako začne fáza rozohrievania).
- 2 Skúška je ukončená, keď je teplota na najchladnejšom mieste 85 °C.

Skúšobné jedlá príprava menu¹ (prevádzkový spôsob príprava v pare)
















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










 úroveň,  teplota,  doba prípravy

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

Pre skúšobné ústavy


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

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

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


- 1 Plechy vyberajte v rozličných časových okamihoch, ak pripravovaný pokrm zhnedol už pred uplynutím uvedenej doby pečenia.
- 2 Hodnota v zátvorke znamená optimálnu dobu prípravy.

Pokyny na čistenie a ošetrovanie

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

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

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

 Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

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

Na čistenie parnej rúry nepoužívajte nikdy parný čistič.

Ak použijete nevhodné čistiace prostriedky, môžu sa všetky povrchy zafarbiť alebo zmeniť. Čelná stena parnej rúry sa poškodí čistiacim prostriedkom na rúry na pečenie a odvápnovacím prostriedkom.

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

Odstráňte ihneď zvyšky čistiacich prostriedkov.

Silné znečistenia môžu za určitých okolností parnú rúru poškodiť.

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

Na čistenie používajte výlučne bežné umývacie prostriedky a nie priemyselné.

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

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

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

Čistenie a ošetrovanie

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

Čistenie čelnej steny parnej rúry

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

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

PerfectClean

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

Pre optimálne požitie je dôležité čistenie po každom použití.

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

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

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

Aby sa postrannú efekt, odstráňte vždy všetky zvyšky čistiacich prostriedkov.

Aby ste trvalo nepoškodili povrchové plochy PerfectClean, vyhýbajte sa pri čistení

- čistiacim prostriedkom na drhnutie (napr. drhnúci prášok, tekuté mlieko, drsné hubky)
- čistiacim prostriedkom pre sklokera-mické varné dosky,
- čistiacemu prostriedku na sklokera-mické a nerezové varné dosky
- oceleovej vlny
- tvrdé drhnúce kefy a hubky (napr. hubky na hrnce, alebo použité hubky obsahujúce ešte zvyšky drhnúcich prostriedkov)
- sprej na rúry na pečenie
- bodové čistenie mechanickými čistiacimi prostriedkami

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

Čistenie a ošetrovanie

Ohrevný priestor

Povrch ohrevného priestoru je zušľachtený úpravou PerfectClean.

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

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

Pre pohodlnejšie čistenie ohrevného priestoru môžete zložiť dvierka, vymontovať záchytnú mriežku a sklopiť horné výhrevé/ grilovacie teleso.

Čistenie po príprave v pare

- Odstráňte:
 - kondenzát hubkou alebo špongiovou utierkou,
 - mierne tukové znečistenia čistou špongiovou utierkou, umývacím prostriedkom na ručné umývanie a teplou vodou.
- Po vyčistení utierajte povrchy čistou vodou, pokiaľ nebudú odstránené všetky zvyšky čistiacich prostriedkov.
- Vysušte ohrevný priestor a vnútornú stranu dvierok utierkou.

Tip: Nakoniec môžete nechať parnú rúru automaticky vysušiť (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Starostlivosť“).

Čistenie po vyprášaní, grilovaní alebo pečení

Ohrevný priestor čistite po každom vyprášaní, grilovaní alebo pečení, pretože sa nečistoty ináč pripečú a nebudú sa už dať odstrániť.

- Ohrevný priestor a vnútorné dvierka čistite čistou hubkou, horúcou vodou a prostriedkom na ručné umývanie. Na čistenie ohrevného priestoru môžete v prípade potreby použiť tvrdú stranu hubky na umývanie riadu.
- Po vyčistení utierajte povrchy čistou vodou, pokiaľ nebudú odstránené všetky zvyšky čistiacich prostriedkov.
- Vysušte ohrevný priestor a vnútornú stranu dvierok utierkou.

Tip: Čistenie sa uľahčí, ako nečistotu navlhčíte na niekoľko minút oplachovým roztokom, alebo ak nastavíte program [Ďalšie](#) | [Údržba](#) | [Odmočenie](#) (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Starostlivosť“).

Čistenie sitka

- Po každom použití opláchnite a sitko vysušte.
- Odstráňte zafarbenia a usadeniny vodného kameňa zo sitka octom a opláchnite nakoniec čistou vodou.

Čistenie tesnenia na dvierkach

Tesnenie dvierok sa môže pri zvyšku maziva stať krehké a zlomiť sa. Po každom pečení a vyprázaní vyčistite tesnenie dvierok medzi vnútornými dvierkami.

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

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

Čistenie zásobníka na vodu a nádoby na kondenzát

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

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

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

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

Čistenie a ošetrovanie

Príslušenstvo

Čistenie univerzálneho plechu a kombi roštu

Povrch univerzálneho plechu a kombi rošt majú PerfectClean úpravu.

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

- **Odstráňte:**
 - mierne znečistenia čistou špongiovou utierkou, umývacím prostriedkom na ručné umývanie a teplou vodou.
 - väčšie nečistoty čistou špongiou na riad, horúcou vodou a čistiacim prostriedkom na ručné umývanie. V prípade potreby môžete použiť aj drsnejšiu stranu špongie.
- Po vyčistení utierajte povrchy čistou vodou, pokým nebudú odstránené všetky zvyšky čistiacich prostriedkov.
- Povrch nakoniec vysušte jemnou utierkou.

Čistenie naparovacej misky


Naparovacie misky sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.

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

Čistenie postrannej mriežky

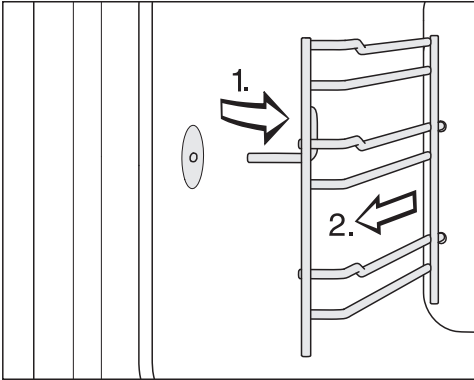
Povrchy postrannej mriežky majú PerfectClean úpravu.

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

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Parná rúra je počas prevádzky horúca. Môžete sa popáliť na vyhrievacích telesách, ohrevnom priestore a príslušenstve.

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



- Vytiahnite postranné mriežky dopredu z upevnenia (1.) a vyberte ich (2.).

- Odstráňte:

- mierne znečistenia čistou špongiovou utierkou, umývacím prostriedkom na ručné umývanie a teplou vodou.

- väčšie nečistoty čistou špongiou na riad, horúcou vodou a čistiacim prostriedkom na ručné umývanie. V prípade potreby môžete použiť aj drsnejšiu stranu špongie.

- Po vyčistení utierajte povrchy čistou vodou, pokiaľ nebudú odstránené všetky zvyšky čistiacich prostriedkov.

- Postranné mriežky nakoniec vysušte utierkou.

Montáž sa vykonáva v opačnom poradí.


- Postranné mriežky opäť starostlivo namontujte.

Ak postranné mriežky nebudú správne zasunuté, nie je zaručená ochrana proti prevráteniu a vytiahnutiu. Okrem iného môže pri zasúvaní napařovacej misky dôjsť k poškodeniu teplotného čidla.

Čistenie a ošetrovanie

Sklopenie horného ohrevného / grilovacieho telesa

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

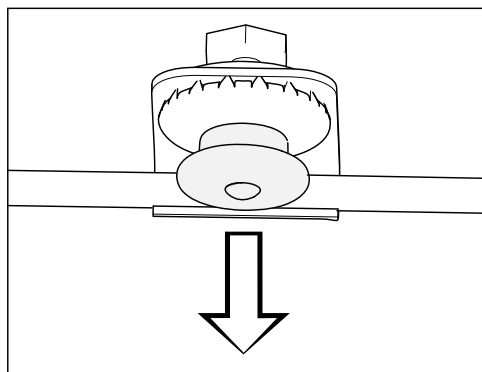
 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

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

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

Ohrevné teleso na grilovanie sa môže poškodiť.

Ohrevné teleso na grilovanie nikdy nesklápage násilím.



- Opatrne zatlačte nadol tlakový úzáver. Horné ohrevné / grilovacie teleso sa automaticky sklopí.

- Vyčistite strop ohrevného priestoru hubkou alebo špongiou na riad (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, oddstavec „Ohrevný priestor“).

- Po vyčistení vyklopte opäť horné ohrevné/grilovacie teleso opäť dohora.


Dbajte na to, aby tlakový uzáver pri nasadzovaní správne zaklapol.

Ošetrovanie

Funkcie **Hotové o** a **Hotové o** sa pri programoch ošetrovania neponúkajú.

Odmočenie


Týmto programom ošetrovania je možné odmočiť silnejšie znečistenia.

- Nechajte ohrevný priestor vychladnúť.
- Odoberte všetko príslušenstvo.
- Veľké nečistoty odstráňte utierkou.
- Zvoľte **Ďalšie**  | Údržba | Odmočenie.

Proces odmočenia trvá asi 10 minút.

Sušenie

S týmto programom ošetrovania sa v ohrevnom priestore vysuší aj zvyšná vlhkosť na nedostupných miestach.

- Vopred vytrite ohrevný priestor utierkou.
- Zvoľte **Ďalšie**  | Údržba | Sušenie.

Proces sušenia trvá asi 20 minút.

Oplachovanie

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

- Zvoľte **Ďalšie**  | Údržba | Preplach.
- Riadte sa pokynmi na displeji.

Proces preplachovania trvá asi 10 minút.

Odvápnenie parnej rúry

Doporučujeme Vám, aby ste na odvápnenie používali odvápnovacie tablety Miele (viď „Príslušenstvo na dokúpenie“). Boli vyvinuté špeciálne pre tento Miele produkt na optimalizáciu procesu odvápnenia. Iné odvápnovacie prostriedky, ktoré okrem kyseliny citrónovej obsahujú aj iné kyseliny a/alebo obsahujú iné nežiaduce látky (ako napr. chloridy), môžu produkt poškodiť. Okrem toho by nebolo možné zaručiť požadovaný účinok pri nedodržaní koncentrácie odvápnovacieho roztoku.

Ak sa odvápnovací prostriedok dostane na kov, môžu sa vytvoriť škvrny.

Odvápňovací prostriedok ihneď utrite.

Parná rúra musí byť po určitej dobe prevádzky odvápnená. Keď je dosiahnutý okamih pre odvápnenie, tak sa na displeji zobrazuje počet zostávajúcich príprav pokrmov. Počítajú sa len prípravy pokrmov s parou. Po poslednom zostávajúcom procese prípravy s parou sa parná rúra zablokuje.

Doporučujeme parnú rúru odvápnit skôr ako sa zablokuje.

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

Čistenie a ošetrovanie

- Zapnite parnú rúru a zvolte Odvápnenie [S].

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

- Naplňte zásobník vody po značku S vlažnou vodou a pridajte 2 Miele odvápňovacie tablety.
- Počkajte pokým sa odvápňovacie tablety nerozpustia.
- Zasuňte zásobník na vodu.
- Potvrďte pomocou OK.
- Vyprázdňte nádobu na kondenzát.
- Potvrďte pomocou OK.

Zobrazí sa zvyškový čas. Spustí sa proces odvápňovania.

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

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

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

Po prebehnutí zostávajúcej doby sa zobrazí Vyprázdňte zásobník na kondenzát.

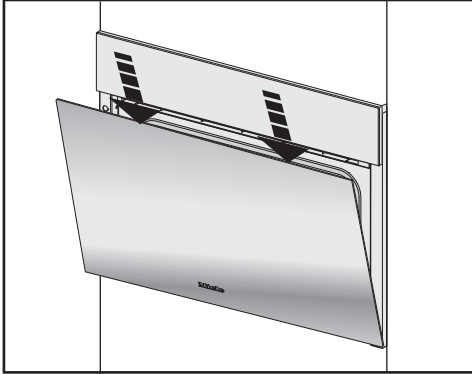
- Pokračujte podľa pokynov na displeji.
- Potvrďte pomocou OK.

Odvápňovací proces je ukončený.

- Zásobník na vodu a nádobu na kondenzát vyberte a prípadne vyprázdňte.
- Zásobník na vodu a nádobu na kondenzát vyčistite a vysušte.
- Vypnite parnú rúru.
- Otvorte dverka a nechajte ohrevný priestor vychladnúť.
- Potom ohrevný priestor usušte.
- Dverka zatvorte až keď bude úplne suchý ohrevný priestor.

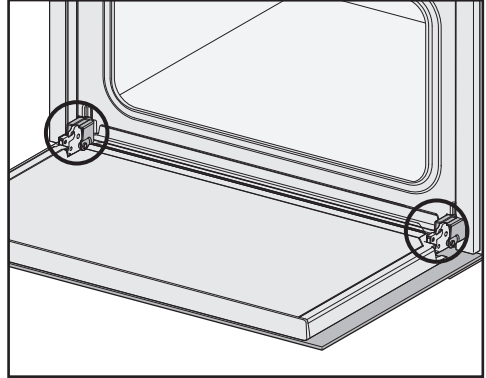
Demontáž dvierok

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

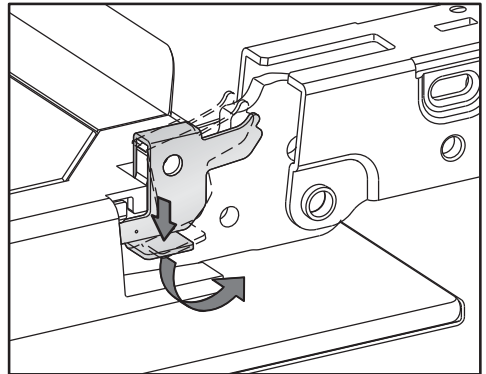


- Obdivomi rukami zatlačte krátko dvierka na hornej hrane smerom dole.

Dvierka sú spojené držiakmi s pántami dvierok. Skôr ako budete môcť dvierka z týchto držiakov stiahnuť, musíte najprv odistiť záverné uholníky na oboch pántoch dvierok.



- Úplne otvorte dvierka.



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

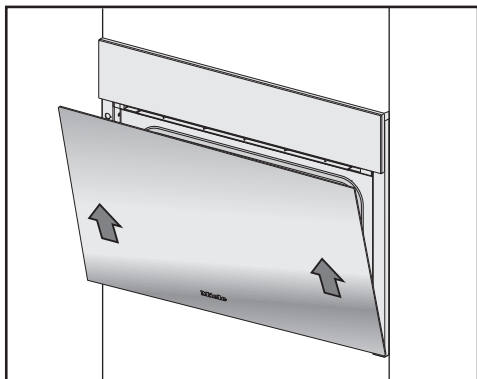
Parná rúra sa poškodí, ak dvierka zle zabudujete.

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

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

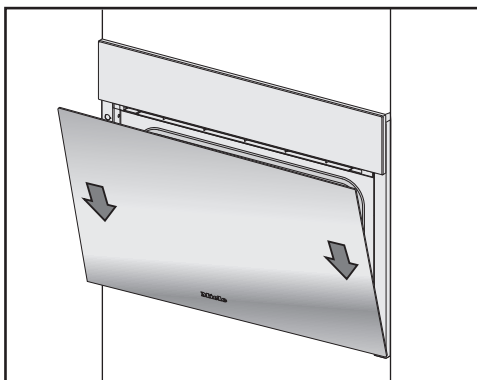
- Dvierka zavrite až na doraz.

Čistenie a ošetrovanie



- Uchopte dvierka na bokoch a vytiahnite ich rovnomerne smerom nahor z držiakov. Dávajte pozor, aby sa pritom dvierka nevzpriečili.
- Položte dvierka na pripravenú odkladaciu plochu.

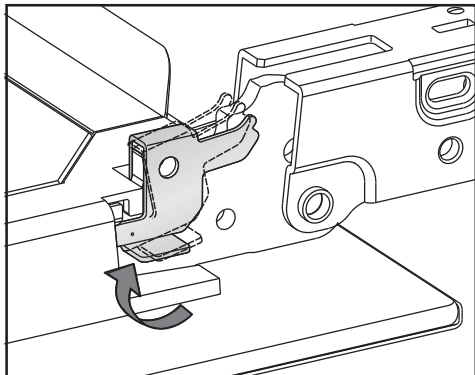
Montáž dvierok



- Uchopte dvierka na boku a nasuňte ich na držiaky pántov. Dávajte pozor, aby sa pritom nevzpriečili.
- Úplne otvorte dvierka.

Ak nie sú záverné uholníky blokované, dvierka sa môžu z držiakov uvoľniť a poškodiť.

Záverné uholníky opäť bezpodmienečne zablokujte.




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


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

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


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 – vypnete 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.
Nezahrieva sa ohrevný priestor.	<p>Je aktivovaná výstavná prevádzka. Parnú rúru je síce možné obsluhovať, ale nefunguje vyhrievanie ohrevného priestoru.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktivujte výstavnú prevádzku (vid' kapitola „Nastavenie“ odstavec „Predajca“). <p>Ohrevný priestor sa zahrial prevádzkou vstavaného nahrievača riadu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Otvorte dvierka a nechajte ohrevný priestor vychladnúť.
Po vypnutí je ešte počuť hluk ventilátora.	<p>Ventilátor dobieha.</p> <p>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.</p>

Čo robiť, keď ...

Problém	Príčina a odstránenie
Senzorové tlačidlá nereagujú.	Zvolili ste nastavenie Displej QuickTouch Vyp.. Tým nereagujú senzorové tlačidlá pri vypnutej parnej rúre. <ul style="list-style-type: none"> ■ 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. <ul style="list-style-type: none"> ■ Skontrolujte, či je zástrčka parnej rúry zasunutá v zásuvke. ■ Skontrolujte, či sa nevybil istič elektrickej inštalácie. Zavolajte kvalifikovaného elektrikára alebo servisnú službu Miele.
	Problém je v radiacej jednotke. <ul style="list-style-type: none"> ■ Tlačte tlačidlo zap./vyp. , pokým sa nevypne displej a parná rúra sa nanovo nespustí.
Počas prevádzky a po vypnutí parnej rúry je počuť zvuk (bručanie).	Tento zvuk nie je znakom chybnnej funkcie alebo závady prístroja. Vzniká pri čerpaní a odčerpávaní vody.
Po presťahovaní parná rúra už neprejde z fázy rozohriatia do fázy varenia.	Zmenil sa bod varu vody, pretože sa nadmorská výška nového miesta inštalácie líši najmenej o 300 metrov od pôvodnej nadmorskej výšky. <ul style="list-style-type: none"> ■ Pre prispôbenie prístroja bodu varu vykonajte odvápnenie (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Starostlivosť“).
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).

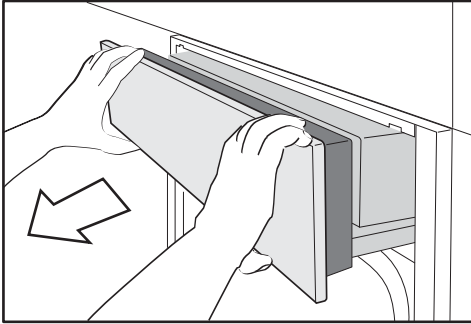
Problém	Príčina a odstránenie
Osvetlenie ohrevného priestoru nefunguje.	<p>Žiarovka je pokazená.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ak je potrebné vymeniť žiarovku, zavolajte servisnú službu.
Panel sa automaticky neotvára/ nezatvára napriek opakovanému stlačeniu senzorového tlačidla .	<p>V otočnej časti panela sa nachádza predmet.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Predmet odstráňte. <p>Ochrana voči privrznutiu reaguje veľmi citlivo, preto sa občas môže stať, že sa panel neotvorí alebo nezatvorí.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Otvorte/zatvorte panel ručne (viď koniec kapitoly) ■ Ak dochádza ku problému veľmi často, zavolajte servisnú službu.
Nie sú uvedené funkcie Štart o a Hotové o.	<p>Je príliš vysoká teplota v ohrevnom priestore, napr. po skončení prípravy pokrmu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Otvorete dverka a nechajte ohrevný priestor vychladnúť. <p>Funkcie sa pri programoch ošetrovania všeobecne nepoukajú.</p>
Múčnik/ pečivo nie sú podľa doby uvedenej v recepte ešte dopečené.	<p>Nastavená teplota nesúhlasí s teplotou v recepte.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zmeňte teplotu. <p>Zmenili ste recept. Napríklad sa doba prípravy zmení pridaním viac tekutiny alebo viacej vajec.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Prispôbte teplotu a/ alebo dobu prípravy zmenenému receptu.
Koláč / pečivo má veľký rozdiel v hnednutí.	<p>Teplota bola nastavená príliš vysoko.</p> <p>Pieklo sa vo viacerých ako dvoch úrovniach.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Na pečenie používajte maximálne dve úrovne.
F10	<p>Sacia hadica v zásobníku na vodu nie je</p> <ul style="list-style-type: none"> – správne nasunutá. – zvislo. <ul style="list-style-type: none"> ■ Opravte polohu sacej hadice, <div data-bbox="639 1299 824 1453" data-label="Image"> <p>The diagram shows a top-down view of a rectangular reservoir. A white, L-shaped water inlet tube is shown being inserted into a hole on the right side. The tube is bent at a 90-degree angle to sit vertically inside the reservoir. A small arrow points to the correct vertical orientation of the tube.</p> </div>

Čo robiť, keď ...

Problém	Príčina a odstránenie
F11 F20	Odtokové hadice sú upchané. <ul style="list-style-type: none">■ Odvápňte parnú rúru (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec “Starostlivosť”).■ Ak sa chybové hlásenie opäť zobrazí, zavolajte servisnú službu.
F44	Chyba komunikácie <ul style="list-style-type: none">■ Parnú rúru vypnite a po niekoľkých minútach opäť zapnite.■ Ak sa chybové hlásenie ešte stále zobrazuje, zavolajte servisnú službu.
F55	Maximálne trvanie prevádzky jedného druhu bolo prekročené a spustilo sa bezpečnostné vypnutie. <ul style="list-style-type: none">■ Parnú rúru vypnite a opäť zapnite. Parná rúra je ihneď pripravená na prevádzku.
F196	Vyskytla sa porucha v systéme. <ul style="list-style-type: none">■ Parnú rúru vypnite a opäť zapnite. Sitko na dne ohrevného priestoru nie je správne nasadené. <ul style="list-style-type: none">■ Vypnite parnú rúru.  <ul style="list-style-type: none">■ Nasadte správne sitko:■ Parnú rúru opäť zapnite.■ Ak sa chybové hlásenie opäť zobrazí, zavolajte servisnú službu.
F a iné čísla	Technická porucha <ul style="list-style-type: none">■ Vypnite parnú rúru a zavolajte servisnú službu.

Manuálne otvorenie panela.

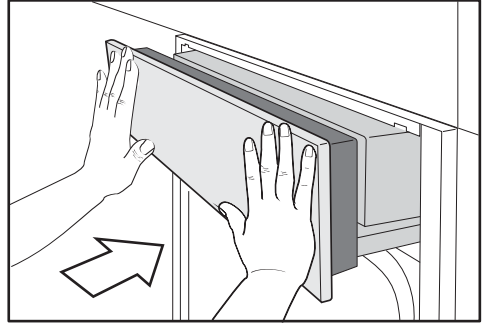
- Otvorte opatrne dvierka.



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

Manuálne zatvorenie panela.

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



- Panel zasuníte.

Príslušenstvo na dokúpenie

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

Tieto produkty si môžete ľahko objednať v internetovom obchode Miele.

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

Varný riad

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

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

Ostatné

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

Čistiace a ošetrovacie prostriedky

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

Kontakt pri poruchách

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

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

Kontaktné údaje servisnej služby Miele nájdete na konci tohto dokumentu.

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

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

Záruka

Záručná doba je 2 roky.

Ďalšie informácie nájdete na dodaných záručných podmienkach.

Bezpečnostné pokyny pre zabudovanie

 Škody spôsobené nesprávnou vstavbou.

Nesprávnou vstavbou sa parná rúra môže poškodiť.

Parnú rúru nechajte vstavať len kvalifikovaným odborníkom.

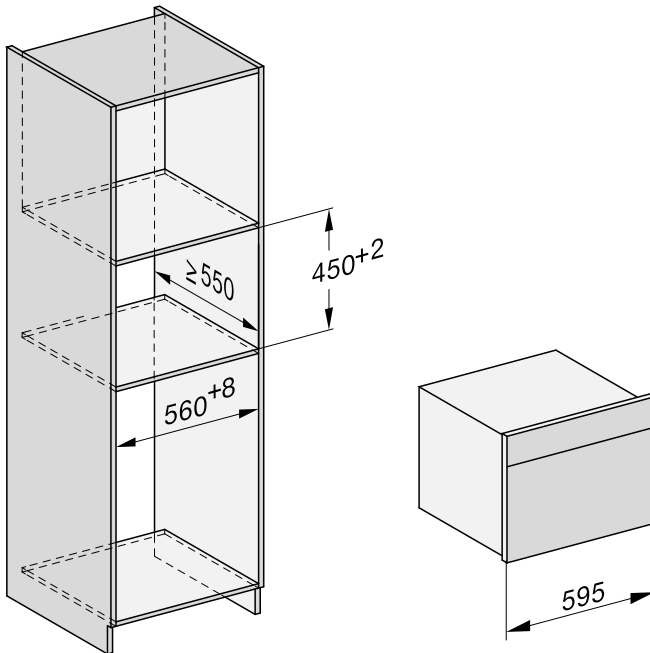
- ▶ Pripojovacie údaje (frekvencia a napätie) uvedené na typovom štítiku parnej rúry sa musia bezpodmienečne zhodovať so zodpovedajúcimi parametrami elektrickej siete, aby sa prístroj nepoškodil. Pred pripojením porovnajte tieto údaje. V prípade pochybností sa pýtajte kvalifikovaného elektrikára.
- ▶ Viacnásobné zásuvky alebo predlžovacie káble neposkytujú potrebnú bezpečnosť (nebezpečenstvo požiaru). Parnú rúru pomocou nich nepripájajte na elektrickú sieť.
- ▶ Dbajte na to, aby bola po vstavbe parnej rúry elektrická zásuvka ľahko prístupná.
- ▶ Parná rúra musí byť umiestnená tak, aby bolo vidieť obsah napařovacej misky v najvyššej úrovni pre zasunutie. Len tak je možné zabrániť úrazom spôsobeným vystreknutím horúceho pripravovaného pokrmu.

Rozmery pre zabudovanie

Všetky rozmery sú uvedené v mm.

Zabudovanie do výškovej skrine

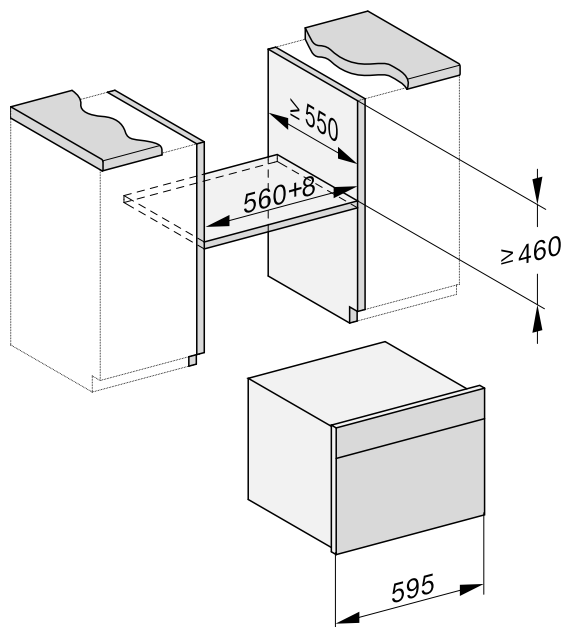
Za výklenkom pre vstavbu nesmie byť zadná stena skrine.



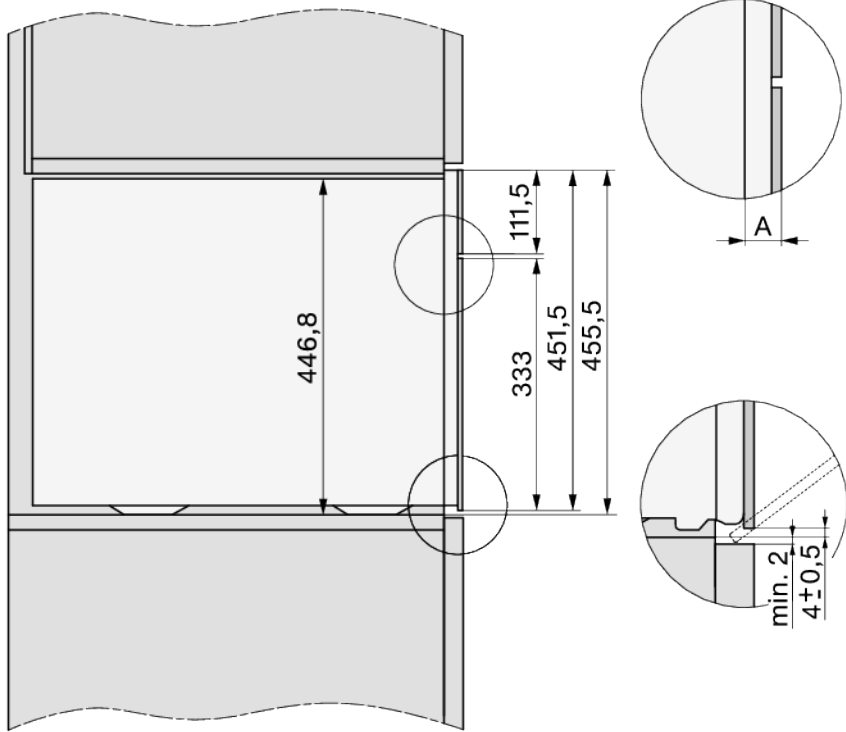
Inštalácia

Zabudovanie do spodnej skrine

Za výklenkom pre vstavbu nesmie byť zadná stena skrine.



Bočný pohľad

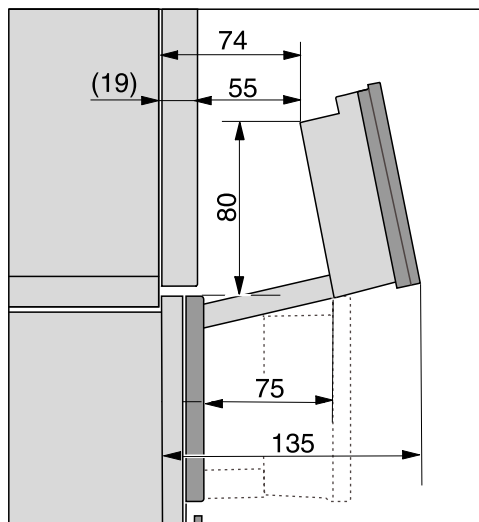


- A** sklenená čelná stena: 22 mm
 kovová čelná stena: 23,3 mm

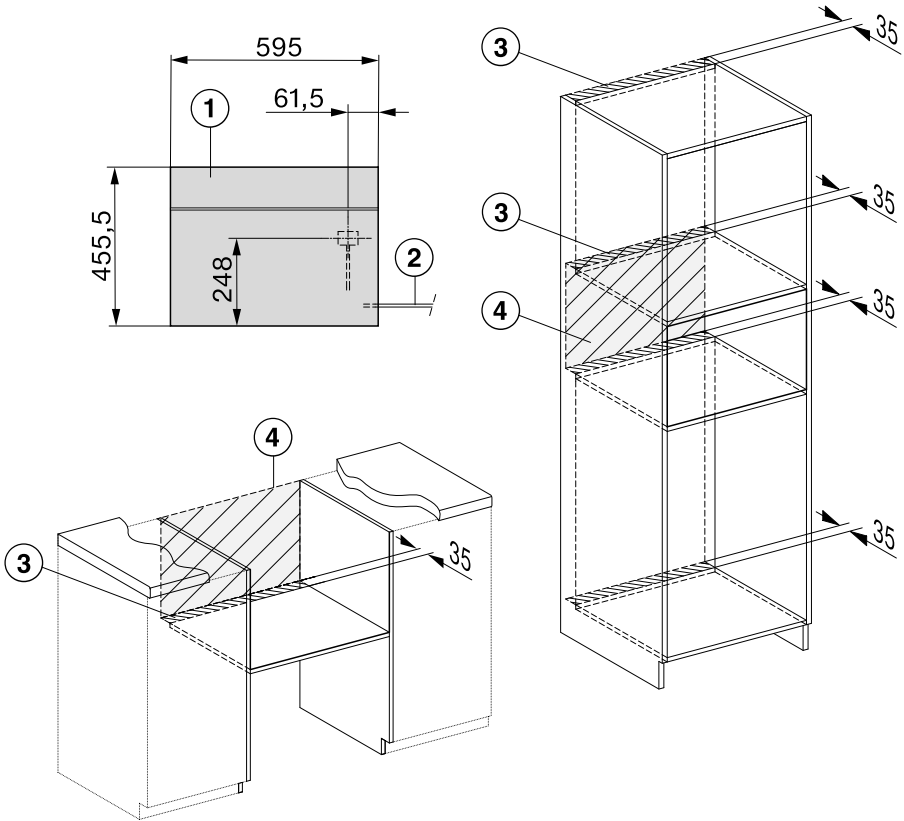
Inštalácia

Oblasť otáčania panelu

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



Prípojky a vetranie



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

Inštalácia

Zabudovanie parnej rúry

- Pripojte k parnej rúre prívodný sieťový kábel.

Škody spôsobené nesprávnou prepravou.

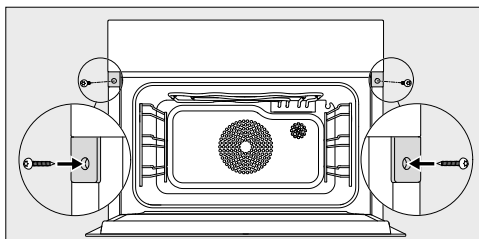
Keď parnú rúru poniesiete za rukoväť dierok, dvierka sa môžu poškodiť.

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 zabudovanie a vyrovnajte ju. Dbajte pritom na to, aby el. pripojenie nebolo zaseknuté, alebo sa nepoškodilo.
- Otvorte dvierka.



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

Elektrické pripojenie

Doporučujeme pripojiť parnú rúru k elektrickej sieti cez elektrickú zásuvku. Tým sa uľahčí servis. Dbajte na to, aby bola po vstavbe parnej rúry elektrická zásuvka ľahko prístupná.

 Škody spôsobené nesprávnym pripojením.

Užívateľ môže byť neodborne vykonanými inštaláčnymi a údržbárskymi prácami alebo opravami vystavený nebezpečenstvu, za ktoré Miele neručí

Miele nezodpovedá za škody spôsobené chýbajúcim alebo prerušeným ochranným vodičom v mieste inštalácie (napr. úraz el. prúdom).

Ak odstránite sieťovú zástrčku prívodného kábla alebo prívodný kábel nie je vybavený sieťovou zástrčkou, musí parnú rúru pripojiť k elektrickej sieti kvalifikovaný elektrikár.

Ak by po zabudovaní zásuvka už nebola prístupná, musí byť v mieste inštalácie dispozícií odpojovacie zariadenie pre každý pól. Ako odpojovacie zariadenia sa považujú vypínače so vzdialenosťou kontaktov najmenej 3 mm. Patria k nim napríklad ističe vedenia, poistky a stykače. Potrebné údaje pre pripojenie nájdete na typovom štítku. Tieto údaje musia byť v súlade s príslušnými parametrami siete.

Po montáži musí byť zaistená ochrana proti dotyku súčasti s prevádzkovou izoláciou.

Celkový výkon

Vid' typový štítok

Pripojovacie údaje

Potrebné údaje pre pripojenie nájdete na typovom štítku. Tieto údaje musia byť v súlade s príslušnými parametrami siete.

Prúdový chránič


Na zvýšenie bezpečnosti odporúča VDE (v Rakúsku ÖVE) predradiť parnej rúre FI istič s vybavovacím prúdom 30 mA.

Výmena prívodného sieťového kábla

Pri výmene prívodného sieťového kábla sa musí použiť kábel typu H 05 VV-F s vhodným prierezom, ktorý je možné obdržať u výrobcu alebo u servisnej služby.

Inštalácia

Odpojenie od siete

 Nebezpečenstvo úrazu sieťovým napätím.

Počas opravárenských alebo údržbárskych prác môže spôsobiť opätovné zapnutie siete úraz el.prúdom.

Po odpojení zabezpečte sieť proti opätovnému zapnutiu.

Ak sa má odpojiť elektrický okruh parnej rúry od siete, preveďte podľa inštalácie v rozvode nasledovné:

Tavné poistky

- Vyberte zo skrutkovacích čapíčiek poistkové vložky.

Skrutkovacie ističe

- Stlačte kontrolný gombík (červený), pokým nevyskočí gombík v strede (čierny).

Vstavané ističe

- (ističe vedenia, najmenej typu B alebo C): Prepnite páčku z polohy 1 (zap) do polohy 0 (vyp).

Prúdový chránič

- (prúdový chránič): Prepnite hlavný vypínač z polohy 1 (zap.) do polohy 0 (vyp) alebo stlačte kontrolné tlačidlo.

Miele týmto prehlasuje, že táto Kombi-
novaná parná rúra zodpovedá smernici
2014/53/EU.

Úplný text prehlásenia o zhode EÚ je k
dispozícii na jednej z nasledujúcich in-
ternetových adries:

- Produkty, na stiahnutie www.miele.sk

kmitočné pásmo WiFi modulu	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
-------------------------------	----------------------------

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

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

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

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

DGC 7440

sk-SK

M.-Nr. 11 225 320 / 03