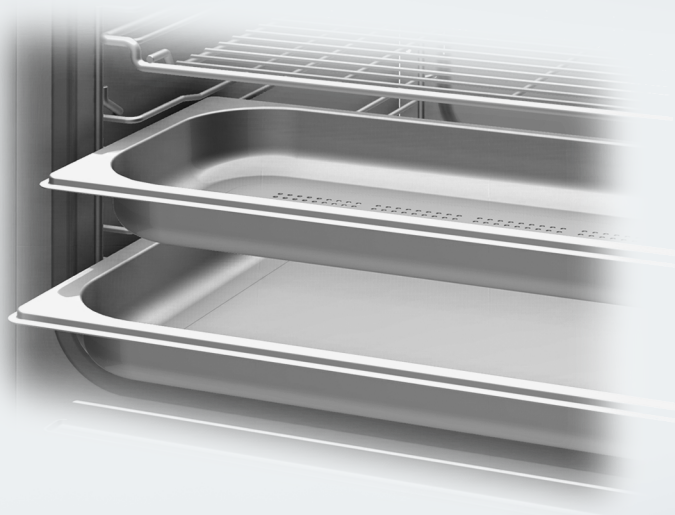


## Návod na použitie a montáž Parná rúra



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

# Obsah

---

<b>Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia</b> .....	5
<b>Váš príspevok k ochrane životného prostredia</b> .....	13
<b>Prehľad</b> .....	14
Parná rúra .....	14
Dodávané príslušenstvo .....	15
<b>Ovládacie prvky</b> .....	16
Displej .....	17
Senzorové tlačidlá .....	17
Symbols .....	17
<b>Popis funkcie</b> .....	18
Zásobník na vodu .....	18
Záchytná miska .....	18
Teplota .....	18
Doba prípravy .....	18
Zvuky .....	19
Fáza rozohrievania .....	19
Fáza varenia .....	19
Redukcia pary .....	19
<b>Prvé uvedenie do prevádzky</b> .....	20
Prvé čistenie parnej rúry .....	20
Nastavenie tvrdosti vody .....	20
Prispôsobenie bodu varu .....	21
<b>Nastavenia</b> .....	22
<b>Obsluha</b> .....	25
Obsluha parnej rúry .....	25
Zmena hodnôt pre prípravu pokrmu .....	26
Prerušenie procesu prípravy .....	27
<b>Automatické programy</b> .....	28
<b>Dôležité vedieť</b> .....	30
Zvláštnosti na príprave v pare .....	30
Varný riad .....	30
Záchytná miska .....	30
Výšková úroveň .....	31
Hlbokozmrazené potraviny .....	31
Teplota .....	31
Doba prípravy .....	31

Varenie s tekutinami .....	31
Vlastné recepty .....	31
<b>Príprava v pare</b> .....	32
Varenie v pare Eco .....	32
Informácie k tabuľkám prípravy .....	32
Zelenina .....	33
Ryby .....	36
Mäso .....	39
Ryža .....	41
Obilniny .....	42
Rezance/cestoviny .....	43
Knedle .....	44
Strukoviny, sušené .....	45
Slepačie vajcia .....	47
Ovocie .....	48
Údeniny .....	48
Kôrovce .....	49
Mušle .....	50
Príprava menu .....	51
<b>Ďalšie použitia</b> .....	53
Ohrev .....	53
Rozmrazovanie .....	56
Blanšírovanie .....	59
Zaváranie .....	59
Dezinfekcia riadu .....	62
Kysnutie cesta .....	62
Nahrievanie vlhčených utierok .....	63
Rozpúšťanie želantíny .....	63
Rozpúšťanie medu .....	64
Rozpustenie čokolády .....	64
Výroba jogurtu .....	65
Škvarenie masť .....	66
Dusenie cibule .....	66
Odšťavovanie .....	67
Lúpanie potravín .....	68
Konzervovanie jabĺk .....	68
Príprava vaječnej zavárky .....	68
<b>Pre skúšobné ústavy</b> .....	69
<b>Čistenie a ošetrovanie</b> .....	70
Čistenie čelnej steny parnej rúry .....	71

# Obsah

---

Čistenie ohrevného priestoru .....	72
Čistenie zásobníka na vodu .....	73
Príslušenstvo .....	73
Čistenie postrannej mriežky .....	74
Odvápnenie parnej rúry .....	74
<b>Čo robiť, keď ...</b> .....	<b>76</b>
<b>Príslušenstvo na dokúpenie</b> .....	<b>78</b>
<b>Servisná služba</b> .....	<b>79</b>
Kontakt pri poruchách .....	79
Záruka .....	79
<b>Inštalácia</b> .....	<b>80</b>
Bezpečnostné pokyny pre zabudovanie .....	80
Rozmery pre zabudovanie .....	81
Zabudovanie do výškovej skrine .....	81
Vstavba do spodnej skrine .....	82
Bočný pohľad .....	83
Prípojky a vetranie .....	84
Zabudovanie parnej rúry .....	85
Elektrické pripojenie .....	86

## Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

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

Pred uvedením parnej rúry do prevádzky si pozorne prečítajte návod na použitie a montáž. Uvádzajú sa v ňom dôležité pokyny ohľadne montáže, bezpečnosti, použitia a údržby. Ochráňte tak seba a zabránite škodám na parnej rúre.

Na základe normy IEC/EN 60335-1 Miele dôrazne upozorňuje na to, aby ste si bezpodmienečne prečítali a dodržiavali kapitolu týkajúcu sa inštalácie parnej rúry 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, rozmrazovanie a ohrievanie potravín. Všetky ostatné spôsoby použitia sú neprípustné.
- ▶ Osoby, ktoré nie sú pre ich fyzické, zmyslové alebo duševné schopnosti, alebo kvôli svojej neskúsenosti alebo nevedomosti schopné parnú rúru sami bezpečne obsluhovať, musia byť počas obsluhy pod dozorom. Tieto osoby smú parnú rúru používať bez dozoru len vtedy, ak im bola jej obsluha vysvetlená tak, že ju dokážu bezpečne používať. Musia byť schopné rozoznať a chápať možné nebezpečenstvo v prípade chybnjej obsluhy.

## Deti v domácnosti

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

# 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).
- ▶ 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 „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 ohrevný priestor, na postranných mriežkach, príslušenstve a pripravovaných jedlách.

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

► Nebezpečenstvo úrazu horúcim pripravovaným pokrmom. Pripravovaný pokrm môže pri zasúvaní alebo vyberaní naparovacích misiek vyšplechnúť. Môžete sa popáliť pripravovaným pokrmom. Pri zasúvaní a vyberaní naparovacích misiek dbajte na to, aby horúci pokrm nevyšplechol.

► Nebezpečenstvo úrazu horúcou vodou. Po skončení prípravy pokrmu je vo výrobníku pary ešte horúca voda, ktorá sa čerpá späť do zásobníka na vodu. Pri vyberaní a odkladaní zásobníka na vodu dávajte pozor, aby sa neprevrátil.

► V uzatvorených pohároch vzniká pri zaváraní a ohrievaní pretlak, dôsledkom ktorého sa môžu roztrhnúť. Nepoužívajte parnú rúru na zaváranie a ohrievanie pohárov.

► Plastový riad, ktorý nie je odolný voči teplu a pare sa pri vysokých teplotách taví a môže poškodiť parnú rúru. Na prípravu v pare používajte len plastový riad odolný voči teplu- (do 100 °C) a odolný voči pare. Dbajte na údaje výrobcov riadu.

► Potraviny, ktoré sa majú udržiavať teplé, alebo ich máte uložené v ohrevnom priestore, môžu vyschnúť a vystupujúca vlhkosť môže spôsobiť koróziu v parnej rúre. V ohrevnom priestore neuchovávajú 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 nenechávajú zbytočne otvorené.

## Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

---

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

# Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

---

## 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.

## 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

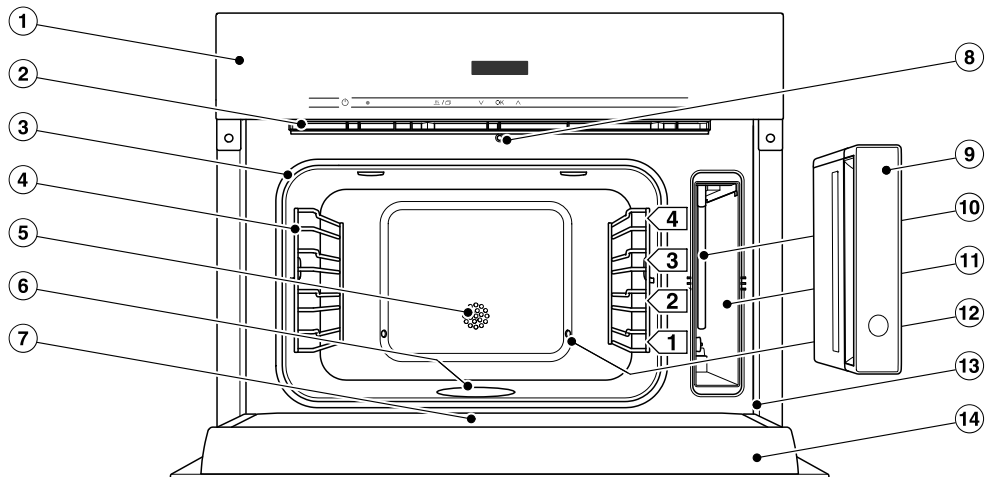
Staré elektrické a elektronické prístroje obsahujú často ešte cenné suroviny. Obsahujú ale tiež škodlivé látky, ktoré boli potrebné pre ich funkčnosť a bezpečnosť. V komunálnom odpade alebo pri nesprávnej manipulácii môžu poškodzovať ľudské zdravie a životné prostredie. Váš starý prístroj preto v žiadnom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

# Prehľad

## Parná rúra



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

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

## Typový štítok

Typový štítok je vidieť pri otvorených dvierkach na čelnom ráme.

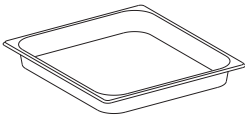
Nájdete tam označenie modelu Vášho modelu, výrobné číslo ako aj pripojovacie údaje (napätie siete/frekvencia/ maximálny príkon).

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

## Dodávané príslušenstvo

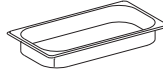
Podľa potreby si môžete doobjednať príslušenstvo, ktoré sa dodáva s prístrojom ako aj príslušenstvo na dokúpenie (viď kapitola „Príslušenstvo na dokúpenie“).

### DGG 1/1-40L



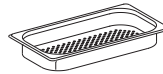
1 záchytná miska  
na zachytávanie odkvapkajúcej kvapaliny.  
V prípade potreby môžete záchytnú misku využiť aj ako napařovacia misku.  
375 x 394 x 40 mm (šxhxv)

### DGG 1/2-40L



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

### DGGL 1/2-40L



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

### DMSR 1/1L



1 rošt na postavenie vlastného riadu

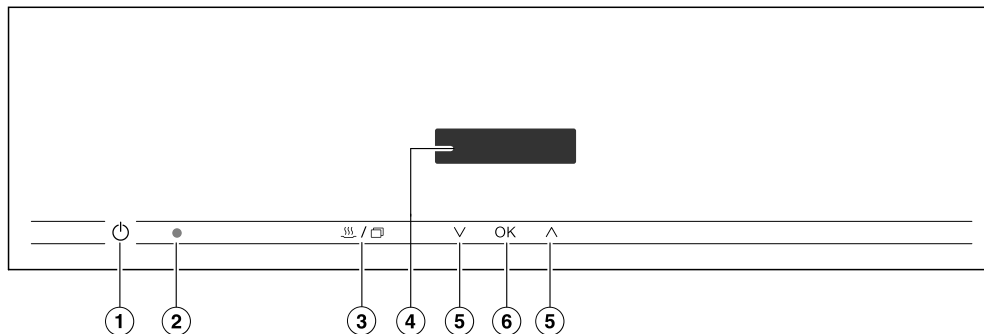
### Odvápňovacie tablety



pre odvápnovanie parnej rúry

### Miele kuchárska kniha „Varenie v pare“

Najlepšie recepty z Miele testovacej kuchyne

## Ovládacie prvky



- ① tlačidlo zap./vyp ① vo vyhíbení  
Na zapnutie a vypnutie parnej rúry
- ② optické rozhranie  
(len pre servisnú službu Miele)
- ③ Senzorové tlačidlo  /   
Na prepnutie medzi prípravou s parou, *ECC*-s parou a automatickými programami
- ④ Displej  
Na zobrazenie informácií a pre obsluhu
- ⑤ Senzorové tlačidlá  $\nabla$  /  $\wedge$   
Pre zmenu hodnôt a nastavení a listovanie v zoznamoch výberu
- ⑥ senzorové tlačidlo *OK*  
Pre potvrdenie zadania alebo výberu a uloženia nastavení



## Displej




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

## Senzorové tlačidlá

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

## Symbols

Na displeji sa môžu počas prevádzky zobrazovať nasledovné symboly:

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

# Popis funkcie

## Zásobník na vodu

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

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

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

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

## Záchytná miska

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

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

## Teplota

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

## Odporúčaná teplota

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

## Doba prípravy

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

Príklad: doba prípravy 80 minút = 1:20.

## Zvuky

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

Keď je parná rúra v prevádzke, počujete zvuk ventilátora.

## Fáza rozohrievania

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

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

## Fáza varenia

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

## Redukcia pary

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

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

# Prvé uvedenie do prevádzky

---

## Prvé čistenie parnej rúry

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

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

## Čistenie zásobníka na vodu

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

## Čistenie príslušenstva/ohrevného priestoru

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

Výrobca parnú rúru pred expedíciou ošetril konzervačným prostriedkom.

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

## Nastavenie tvrdosti vody

Aby parná rúra bezchybne fungovala a bola v správnom okamihu odvápnená, musíte nastaviť miestnu tvrdosť vody.

Čím je voda tvrdšia, o to častejšie musí byť parná rúra odvápnená.

Z výroby je prednastavený stupeň tvrdosti 15° dH.

Príslušná vodáreň Vám môže poskytnúť informácie o tvrdosti miestnej vody.

- Nastavte Vašu miestnu tvrdosť vody (viď kapitola „Nastavenia“).


### Prispôsobenie bodu varu

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

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

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

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

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

### Prispôsobenie bodu varu po presťahovaní

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

# Nastavenia

---

## Zmena a uloženie nastavenia

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

Parná rúra je **vypnutá**.

- Stlačte a podržte senzorové tlačidlo  $\nabla$ .
- Pokým budete držať senzorové tlačidlo  $\nabla$  stlačte po rozsvietení displeja 1-krát krátko tlačidlo zap./vyp  $\text{⓪}$ .

Zobrazí sa **P1**.

- Stlačením senzorového tlačidla  $\nabla$  alebo  $\wedge$  nastavte želaný program.
- Potvrďte pomocou *OK*.

**S** a zobrazí sa jedna číslica.

- Stlačením senzorového tlačidla  $\nabla$  alebo  $\wedge$  nastavte požadovaný stav / požadovanú tvrdosť vody.
- Potvrďte pomocou *OK*.

Zvolený status je uložený.

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

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

program		stav/tvrdo- sť vody	možné nastavenia
P1	tvrdosť vody	15 °	Vid' kapitola „Nastavenia“, odstavec „Tvrdosť vody“
P2	hlasitosť signálnych tónov	S1 S2 <b>S3</b> S4	veľmi tichý tichý <b>hlasný</b> veľmi hlasný
P3	tón tlačidiel	S0 <b>S1</b>	vyp. <b>zap.</b>
P4	Redukcia pary	S0 <b>S1</b>	vyp. <b>zap.</b>
P5	jednotka teploty	<b>S1</b> S2	°C °F
P6	Výstavná prevádzka	<b>S0</b> S1	<b>vyp., parná rúra hreje</b> zap., parná rúra nehreje

# Nastavenia

## Tvrdosť vody

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

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

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

Tvrdosť vody		Obsah vápnika mg/l Ca <sup>2+</sup> alebo ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /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°
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°

Tvrdosť vody		Obsah vápnika mg/l Ca <sup>2+</sup> alebo ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l)	Na- stave- nie
°dH	mmol/l		
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°



## Obsluha parnej rúry

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

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

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




Zobrazí sa  100 °C. Bliká 100.

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

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



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

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

Zobrazí sa aktuálna teplota a začne sa fáza zohrievania.

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

Začne sa odpočítavať čas prípravy.

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

Po prebehnutí doby prípravy zaznie signál.


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

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

# Obsluha

## Čistenie parnej rúry

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

 Nebezpečenstvo úrazu horúcou vodou.

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


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

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

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

- Dvierka zatvorte až keď bude úplne suchý ohrevný priestor.

## Doplnenie vody

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

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

Príprava pokrmu pokračuje.

## Zmena hodnôt pre prípravu pokrmu

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

### Zmena teploty

- Stlačte 1-krát *OK*.

Displej prejde k nastaveniu teploty a teplota bliká.

- Teplotu zmeňte stlačením sensorového tlačidla  $\nabla$  alebo  $\blacktriangle$ .
- Potvrďte pomocou *OK*.

### Zmena doby prípravy

- Stlačte 2-krát *OK*.

Displej prejde na nastavenie doby prípravy a číslca hodín bliká.

- Dobu prípravy zmeňte stlačením sensorového tlačidla  $\nabla$  alebo  $\blacktriangle$ .
- Potvrďte pomocou *OK*.


## Prerušenie procesu prípravy

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

 **Nebezpečenstvo úrazu horúcou parou.**

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

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

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

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

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

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

Keď zatvoríte dvierka, bude príprava pokrmu pokračovať.

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

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

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



# Automatické programy

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

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

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

## Používanie automatických programov

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

Zobrazí sa *ECC*.

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

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

## Prehľad programov

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

## 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

#### Naparovacie misky

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

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

### Vlastný riad

Môžete používať vlastný riad. Pritom dbajte na nasledovné:

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

### Záchytná miska

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

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

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

### Výšková úroveň

Pre naparovacie misky a rošt môžete zvoliť ľubovoľnú výškovú úroveň a tiež variť vo viacerých úrovniach naraz.

Doba prípravy sa tým nemení.

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

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

### Hlbokozmrazené potraviny

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

### Teplota

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

### Doba prípravy

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

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

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

### Varenie s tekutinami

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

### Vlastné recepty

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



# Príprava v pare

---

## Varenie v pare Eco

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

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

- Zapnite parnú rúru.
- Stlačte senzorové tlačidlo  / .

Na displeji sa zobrazí *EEO*.

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

## Informácie k tabuľkám prípravy.

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

### Voľba doby prípravy

Doby prípravy sú orientačné hodnoty.

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



## Zelenina

### Čerstvý tovar

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

### Hlbokozmrazené potraviny

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

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

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

### Naparovacie misky

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

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

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

## Výšková úroveň

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

## Doba prípravy

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

Príklad:

zemiaky na šalát, štvrtené:

asi 17 minút

zemiaky na šalát, polené:

asi 20 minút

## Nastavenia

Príprava v pare SSS

Teplota: 100 °C

Doba prípravy: vid' tabuľka

## Príprava v pare

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

## Príprava v pare

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

🕒 doba prípravy

# Príprava v pare

---

## Ryby

### Čerstvý tovar

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

### Hlbokozmrazené potraviny

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

### Príprava

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

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

### Naparovacie misky

Naparovacie misky s perforovaným dnom vytrite tukom.

### Výšková úroveň

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

## Teplota

### 85–90 °C

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

### 100 °C

Na prípravu druhov rýb s pevným mäsom, napr. tresky a lososa.  
Na prípravu rýb v šťave alebo vo vývare.

### Doba prípravy

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

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

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

## Tipy

- Použitím korenia a bylínok, napríklad kôpru podporíte vlastnú chuť.
- Väčšie ryby pripravujte v polohe, v akej plávajú. Aby ste túto polohu udržali, postavte na 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

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

## 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

Príprava v pare SSS

Teplota: 100 °C

Doba prípravy: viď tabuľka

## Príprava v pare

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

🕒 doba prípravy



## Ryža

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

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


### Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy: viď tabuľka

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

 doba prípravy

# Príprava v pare

---

## Obilniny

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

Obilniny sa môžu variť v celých zrnách alebo šrotované.


## Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy: viď tabuľka

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

 doba prípravy

## Rezance/cestoviny

### Sušené cestoviny

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


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

### Čerstvý tovar

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


Navzájom zlepené rezance alebo cestoviny oddelíte a rovnomerne rozložíte v napa-rovacej miske.


### Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy: viď tabuľka

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

 doba prípravy

# Príprava v pare

---

## Knedle

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


Čerstvé knedle varte v namastenej miske s perforovaným dnom.


## Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy: vid' tabuľka

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

 doba prípravy

## Strukoviny, sušené

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

**Šošovica** sa nemusí namáčať.


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


## Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy: viď tabuľka

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

 doba prípravy

## Príprava v pare

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

🕒 doba prípravy

## Slepačie vajcia

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

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


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


## Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy: viď tabuľka

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

 doba prípravy

# Príprava v pare

## Ovocie

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


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


## Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy: 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

Príprava v pare 

Teplota: 90 °C

Doba prípravy: viď tabuľka

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

 doba prípravy



## Kôrovce

### Príprava

Hlboko zmrazené kôrovce pred varením rozmrazte.

Kôrovce olúpte, odstráňte črevo a umyte ich.

### Naparovacie misky

Naparovacie misky s perforovaným dnom vytrite tukom.

### Doba prípravy

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



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

### Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: vid' tabuľka

Doba prípravy vid' tabuľka


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

 teplota,  doba prípravy

# Príprava v pare

## Mušle

### Čerstvý tovar

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

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

### Hlbokozmrazené potraviny

Hlboko zmrazené mušľe rozmrazte.

### Doba prípravy



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

### Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: vid' tabuľka

Doba prípravy vid' tabuľka

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

 teplota,  doba prípravy

## Príprava menu

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

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

## Výšková úroveň

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

## Teplota

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

Ak sú pre potraviny 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 doporučenú teplotu prípravy, musíte asi o  $\frac{1}{3}$  skrátiť dobu prípravy.

## Príklad

### Doby prípravy potravín

(viď tabuľka prípravy „Príprava v pare“)

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

Výpočet doby prípravy, ktorú je potrebné nastaviť:

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

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

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

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

# Príprava v pare

---

## Príprava menu

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

### Ohrev

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

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

### Varný riad

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

### Čas

Počet tanierov alebo naporovacích misiek má vplyv na čas.

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

### Tipy

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

### Ohrev potravín

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

### Nastavenia

Príprava v pare ☺☺☺

Teplota: 100 °C

Čas: vid' tabuľka

## Ďalšie použitia

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

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

## Ďalšie použitia

<b>potraviny</b>	<b>🕒* [min]</b>
vývar	2–3
hustá polievka	4–5


🕒 čas

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

# Ďalšie použitia

## Rozmrazovanie

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

 Nebezpečenstvo infekcie množným choroboplodných zárodkov.

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

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

Tekutinu z rozmrazovania nikdy nepoužívajte.

Potraviny po vyrovnávacej dobe ihneď ďalej spracujte.

## Teplota

Optimálna teplota rozmrazovania je 60 °C.

**výnimky:** sekaná a divina 50 °C.

## Príprava/dodatočná príprava

Pre rozmrazenie odstráňte prípadný obal.

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

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

## Naparovacie misky

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

Potraviny, z ktorých neodkpváka tektutina, 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

Príprava v pare 

Teplota: viď tabuľka

Doba rozmrazovania: viď tabuľka

Vyrovňavacia doba : viď 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]
<b>mliečne výrobky</b>				
plátkový syr	125 g	60	15	10
tvaroh	250 g	60	20–25	10–15
smotana	250 g	60	20–25	10–15
mäkký syr	100 g	60	15	10–15
<b>ovocie</b>				
jablková výživa	250 g	60	20–25	10–15
kúsky 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
<b>zelenina</b>				
zamrazená v kocke	300 g	60	20–25	10–15
<b>ryby</b>				
rybie filé	400 g	60	15	10–15
pstruhy	500 g	60	15–18	10–15
raky	300 g	60	25–30	10–15
kraby	300 g	60	4–6	5
<b>hotové jedlá</b>				
mäso, zelenina, príoha/ husté polievky/polievky	480 g	60	20–25	10–15
<b>mäso</b>				
pečené, plátky	po 125–150 g	60	8–10	15–20

## Ďalšie použitia

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

🌡️ teplota, ⌚ doba rozmrazenia, ⌛ vyrovnávací doba

### Blanšírovanie

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

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

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

### Nastavenia

Príprava v pare SSS

Teplota: 100 °C

Doba blanšírovania: 1 minúta

### Zaváranie

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

### Poháre

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

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

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.

# Ďalšie použitia

---

## Zelenina

Zeleninu umyte, očistite a nakrájajte.

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

## Množstvo náplne

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

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

## Mäso a údeniny

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

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

## Tipy

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

## Zaváranie potravín

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

## Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: viď tabuľka

Doba zavarovania: viď tabuľka

## Ďalšie použitia

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

🌡️ teplota, 🕒 doba zavárania

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

# Ďalšie použitia

---

## Dezinfekcia riadu

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

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

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

## Nastavenia

Príprava v pare SSS

Teplota: 100 °C

Čas: 15 minút

## Kysnutie cesta

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

## Nastavenia

Príprava v pare SSS

Teplota: 40 °C

Čas: podľa zadania v recepte

### Nahrievanie vlhčených utierok

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

### Nastavenia

Príprava v pare SS

Teplota: 70 °C

Čas: 2 minúty

### Rozpúšťanie želatíny

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

### Nastavenia

Príprava v pare SS

Teplota: 90 °C

Čas: 1 minúta

## Ďalšie použitia

---

### Rozpúšťanie medu

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

### Nastavenia

Príprava v pare SS

Teplota: 60 °C

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

### Rozpustenie čokolády

V parenej rúre môžete rozpúšťať všetky druhy čokolády.

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

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

### Nastavenia

Príprava v pare SS

Teplota: 65 °C

Čas: 20 minúty



## Výroba jogurtu

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

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

Každý jogurt musí byť čerstvý (krátka doba skladovania).

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

Jogurt a mlieko musia mať rovnaký obsah tuku.

Poháre sa počas kysnutia nesmú pohybovať ani triasť.

Po príprave musíte jogurt hneď vychladiť v chladničke.

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

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

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

## Nastavenia

Príprava v pare SSS

Teplota: 40 °C

Čas: 5:00 hodín

## Možné príčiny zlých výsledkov

Jogurt nie je tuhý:

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

Usadila sa tekutina:

pohármi sa pohybovalo, jogurt nebol dostatočne rýchlo ochladený

Jogurt je krupicovitý:

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

## Ďalšie použitia

---

### Škvarenie 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

Príprava v pare SS

Teplota: 100 °C

Čas: 4 minúty

### Dusenie cibule

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

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

### Nastavenia

Príprava v pare SS

Teplota: 100 °C

Čas dusenia: 4 minúty

### Odšťavovanie

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

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

### Príprava

Ovocie určené na odšťavovanie preberte a umyte.

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

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

### Tipy

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

### Odšťavovanie

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

### Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Čas: 40-70 minút

## Ďalšie použitia

### Lúpanie potravín

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

### Nastavenia

Príprava v pare SSS

Teplota: 100 °C

Čas: vid' tabuľka

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

🕒 čas

### Konzervovanie jabĺk

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

### Nastavenia

Príprava v pare SSS

Teplota: 50 °C

Doba konzervovania: 5 minút

### Príprava vaječnej zavárky

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




### Nastavenia

Príprava v pare SSS

Teplota: 100 °C

Doba prípravy: 4 minúty




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

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

<sup>4</sup> úroveň (n), <sup>2</sup> teplota,  doba prípravy

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


## Skúšobné jedlá<sup>1</sup> (prevádzkový spôsob príprava v pare )

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

<sup>4</sup> úroveň, <sup>2</sup> teplota,  doba prípravy

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

# Čistenie a ošetrovanie

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

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

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

 Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom.

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

Na čistenie nepoužívajte nikdy parný čistič.

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

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

Na čistenie používajte výlučne bežné umývacie prostriedky.

Odstráňte ihneď zvyšky čistiacich prostriedkov.

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

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

Povrchy by sa mohli zafarbiť alebo zmeniť.

Odstraňujte nečistoty najlepšie ihneď.

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

■ Dvierka zatvorte až keď bude úplne suchý ohrevný priestor.

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

### Nevhodné čistiace prostriedky

Aby ste nepoškodili povrchové plochy, vyhýbajte sa pri čistení

- čistiacim prostriedkom obsahujúcim sódu, čpavok, kyseliny alebo chloridy
- čistiacim prostriedkom rozpúšťajúcim vodný kameň
- čistiacim prostriedkom na drhnutie (napr. drhnúci prášok, tekuté mlieko, drsné hubky)
- čistiacim prostriedkom obsahujúcimi rozpúšťadlá
- čistiace prostriedky na nerez
- čistiace prostriedky na umývačku riadu
- 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 drhúcich prostriedkov)
- odstraňovač nečistôt
- ostré kovové škrabky
- oceľová vlna
- nerezové špirály
- bodové čistenie mechanickými čistiacimi prostriedkami
- čistiaci prostriedok a spreje na rúry na pečenie

### Čistenie čelnej 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.

# Čistenie a ošetrovanie

## Čistenie ohrevného priestoru

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

- **Odstráňte:**
  - kondenzát hubkou alebo špongiovou utierkou,
  - mierne tukové znečistenia čistou špongiovou utierkou, umývacím prostriedkom na ručné umývanie a teplou vodou.
- Po vyčistení utierajte povrchy čistou vodou, pokiaľ nebudú odstránené všetky zvyšky čistiacich prostriedkov.
- Povrch nakoniec vysušte jemnou utierkou.

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

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

## Čistenie automatického otvárača dverí

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

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



## Čistenie zásobníka na vodu

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

## Príslušenstvo

Všetky časti príslušenstva sú vhodné pre umývanie v umývačke riadu.

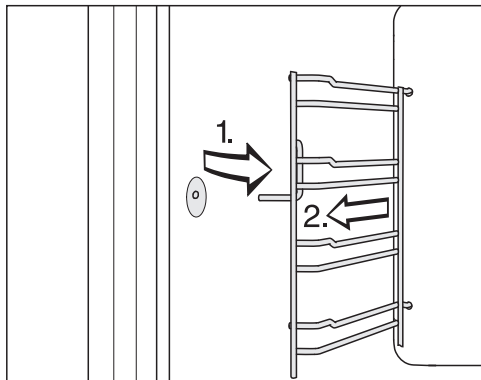
## Čistenie záchytnej misky, roštu a naparovacích misiek

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

# Čistenie a ošetrovanie

## Čistenie postrannej mriežky

Postranné mriežky sú vhodné na umývanie v umývačke riadu.



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

**Montáž** sa vykonáva v opačnom poradí.

- Postranné mriežky opäť starostlivo namontujte.

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

## Odvápnenie parnej rúry

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.

Odvápnovací prostriedok ihneď utrite.



Parná rúra musí byť po určitej dobe prevádzky odvápnená. Keď je dosiahnutý okamih pre odvápnenie, tak sa na displeji zobrazuje po zapnutí symbol  $\$$  a počet zostávajúcich príprav pokrmov:



Po poslednom zostávajúcom procese prípravy sa parná rúra zablokuje.


Doporučujeme parnú rúru odvápníť skôr ako sa zablokuje.


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


- Tlačte tlačidlo zap./vyp. ① tak dlho, pokým sa nezobrazí blikajúci symbol  a čas pre odvápnenie.
- Naplňte zásobník vody po značku  vlažnou vodou a pridajte 2 Miele odvápnovacie tablety.
- Počkajte pokým sa odvápnovacie tablety nerozpustia.
- Zasuňte zásobník na vodu.
- Potvrďte pomocou OK.

Spustí sa proces odvápnovania.

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

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

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

Symbol  zhasne. Odvápnovanie pokračuje.

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




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

## Čo robiť, keď ...

Väčšinu porúch a chýb, ku ktorým 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
<b>Parná rúra sa nedá zapnúť.</b>	<p>Došlo k vypnutiu ističa.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Aktivujte istič (minimálne istenie vid' typový štítok).</li></ul> <p>Eventuálne sa vyskytla technická porucha.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Odpojte parnú rúru asi na 1 minútu od elektrickej siete tak, že<ul style="list-style-type: none"><li>– vypnete spínač príslušného ističa alebo úplne vyskrutkujete tavnú poistku alebo</li><li>– vypnete prúdový chránič FI.</li></ul></li><li>■ Ak ani po opakovanom zapnutí/zaskrutkovaní ističa alebo prúdového chrániča nebude stále možné sprevádzkovať parnú rúru, zavolajte kvalifikovaného elektrikára alebo servisnú službu.</li></ul>
<b>Nezahrieva sa ohrevný priestor.</b>	<p>Je aktivovaná výstavná prevádzka. Zobrazí sa <i>FE5</i>. Parnú rúru je síce možné obsluhovať, ale nefunguje vyhrievanie ohrevného priestoru.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Deaktivujte výstavnú prevádzku (vid' kapitola „Nastavenia“).</li></ul> <p>Ohrevný priestor sa zahrial prevádzkou vstavaného nahrievača riadu.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Otvorte dvierka a nechajte ohrevný priestor vychladnúť.</li></ul>
<b>Po vypnutí je ešte počuť hluk ventilátora.</b>	<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>
<b>Po zapnutí prevádzky, počas prevádzky parnej rúry je počuť zvuk (bručanie).</b>	<p>Tento zvuk nie je znakom chybné funkcie alebo závady prístroja. Vzniká pri čerpaní a odčerpávaní vody.</p>

Problém	Príčina a odstránenie
<p>Po presťahovaní parná rúra už neprejde z fázy rozohriatia do fázy varenia.</p>	<p>Zmenil sa bod varu vody, pretože sa nadmorská výška nového miesta inštalácie líši najmenej o 300 metrov od pôvodnej nadmorskej výšky.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pre prispôsobenie prístroja bodu varu vykonajte odvápnenie (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Odvápnenie parnej rúry“).</li> </ul>
<p>Počas prevádzky vystupuje nezvyčajne veľké množstvo pary, alebo para vystupuje na iných miestach.</p>	<p>Nie sú správne zatvorené dvierka.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zatvorte dvierka.</li> </ul> <p>Nie je správne usadené tesnenie dvierok.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tesnenie dvierok pritlačte opäť tak, aby bolo všade rovnomerne usadené.</li> </ul> <p>Tesnenie dvierok je poškodené, napr. sú v ňom trhliny.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Na výmenu tesnenia dvierok zavolajte servisnú službu.</li> </ul>
<p>Po opätovnom uvedení do prevádzky vzniká písklavý zvuk.</p>	<p>Po zatvorení dvierok dôjde k vyrovnaniu tlaku, pri ktorom môže vzniknúť pískavý zvuk. Tento zvuk nie je znakom závady prístroja.</p>
<p>Na displeji sa zobrazí symbol  a prípadne zaznie signál.</p>	<p>Zásobník na vodu nie je do parnej rúry zasunutý až na doraz.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vyberte zásobník na vodu a zasuňte ho až na doraz.</li> </ul> <p>V zásobníku na vodu sa nenachádza dostatok vody. Hladina vody musí byť medzi oboma značkami.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Naplňte zásobník na vodu.</li> </ul>
<p>Na displeji sa zobrazí symbol  a číslo medzi 1 a 10. Bliká čas odvápnenia a .</p>	<p>Parná rúra sa musí odvápniť.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Odvápňte parnú rúru (viď kapitola „Čistenie a ošetrovanie“, odstavec „Odvápňovanie parnej rúry“).</li> </ul>
<p>F44</p>	<p>Chyba komunikácie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Parnú rúru vypnite a po niekoľkých minútach opäť zapnite.</li> <li>■ Ak sa chybové hlásenie ešte stále zobrazuje, zavolajte servisnú službu.</li> </ul>
<p>F a iné čísla</p>	<p>Technická porucha</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vypnite parnú rúru a zavolajte servisnú službu.</li> </ul>

## 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 obsluhu) a u Vášho špecializovaného predajcu Miele.

### Varný riad

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

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

### Čistiace a ošetrovacie prostriedky

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

## Kontakt pri poruchách

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

Telefónne číslo servisnej služby Miele nájdete na konci tohto dokumentu.

Servisná služba bude potrebovať označenie modelu a výrobné číslo. Obidva údaje nájdete na typovom štítku:


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

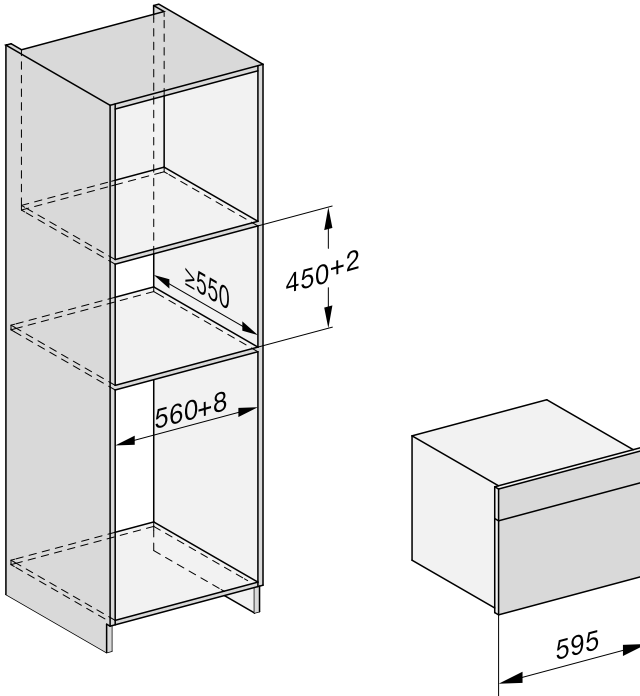


## Rozmery pre zabudovanie

Všetky rozmery sú uvedené v mm.

### Zabudovanie do výškovej skrine

Za výklenkom pre vstavbu nesmie byť zadná stena skrine.

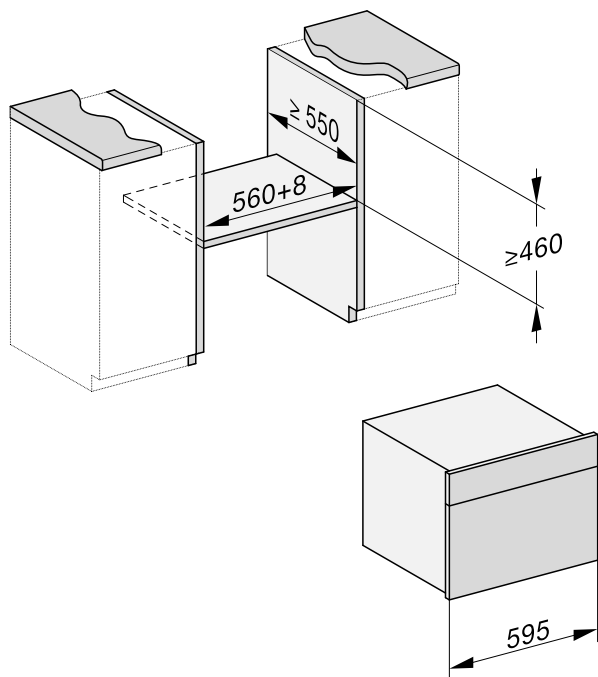


# Inštalácia

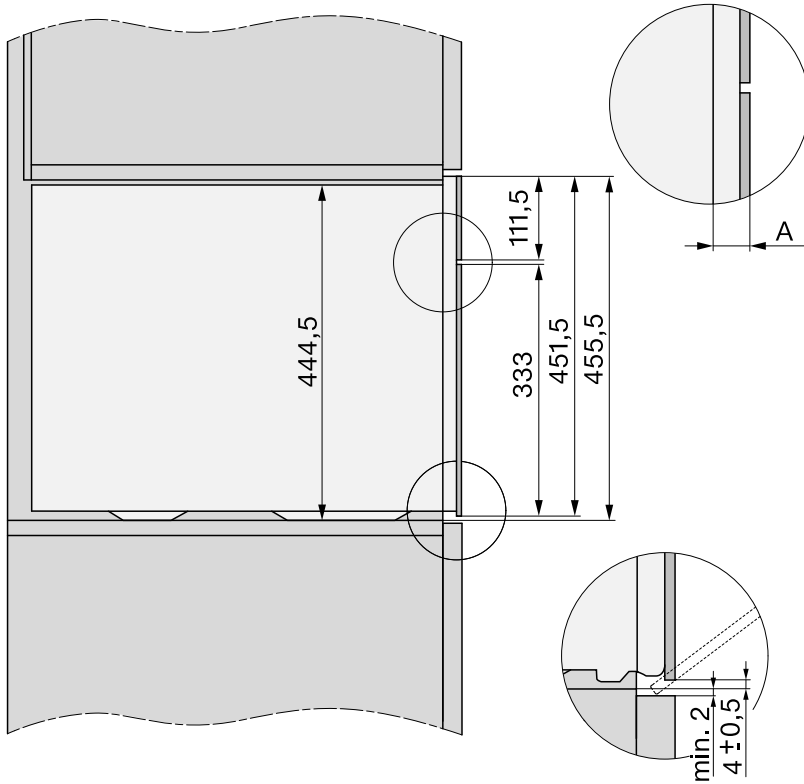
## Vstavba do spodnej skrine

Za výklenkom pre vstavbu nesmie byť zadná stena skrine.

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



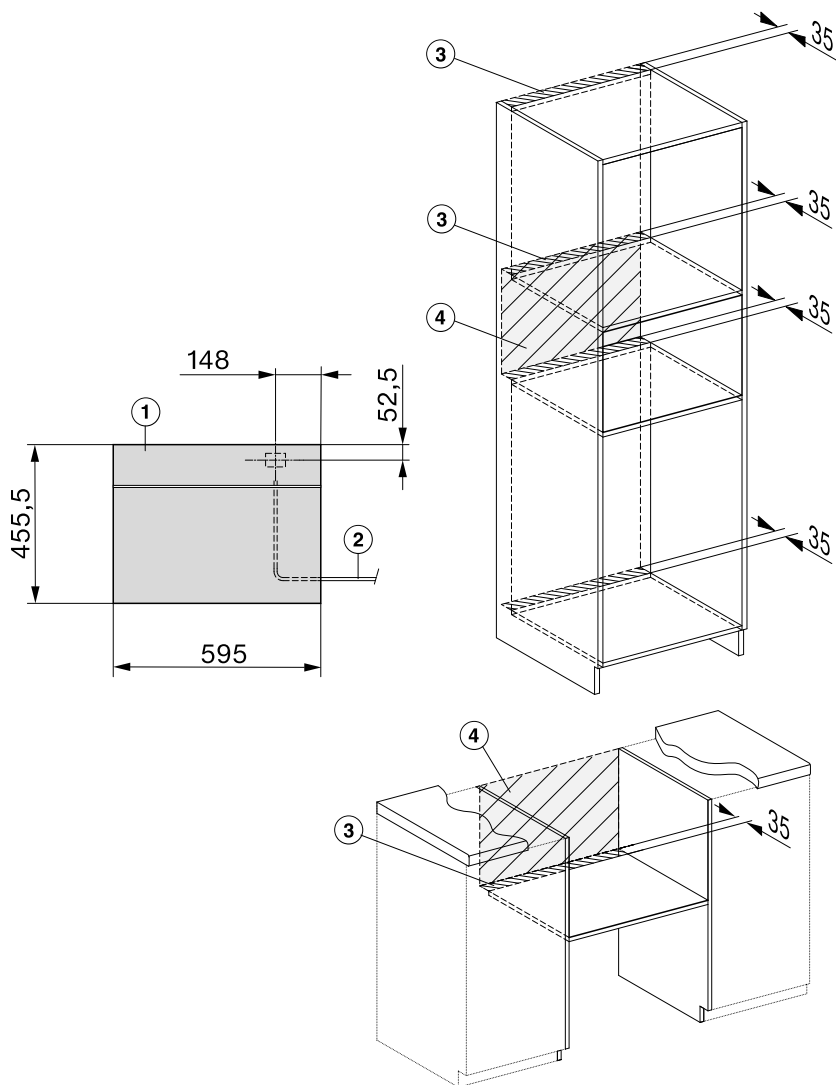
## Bočný pohľad



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

# Inštalácia

## Prípojky a vetranie



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

## Zabudovanie parnej rúry

- Pripojte k parnej rúre prívodný sieťový kábel.

Škody spôsobené nesprávnou prepravou.

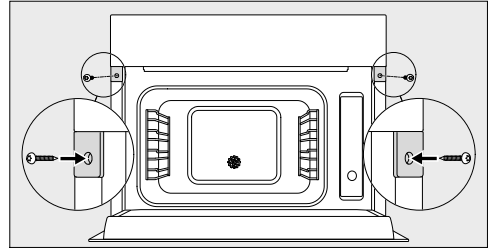
Keď parnú rúru poniesiete za rukoväť dierok, dvierka sa môžu poškodiť.

Na nosenie používajte úchyty na bokoch plášťa.

Parná rúra nebude pracovať bezchybne, ak nebude stáť rovno.

Odchýlka od vodorovnej polohy smie byť maximálne 2°.

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




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

# Inštalácia

## Elektrické pripojenie

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 dispozícii 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 pri servisnej službe.

## 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

Miele s.r.o.

Plynárenská 1

821 09 Bratislava

Tel.: 02/58 103 111

Fax: 02/58 103 119

Servis-tel.: 02/58 103 131

E-mail: [info@miele.sk](mailto:info@miele.sk)

Internet: [www.miele.sk](http://www.miele.sk)

**Servisná služba Miele  
prijem servisných zákaziek**

**0800 MIELE1**

**(0800 643 531)**

Miele & Cie. KG

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Nemecko

DG 2740, DG 2840

sk-SK

M.-Nr. 11 266 400 / 00