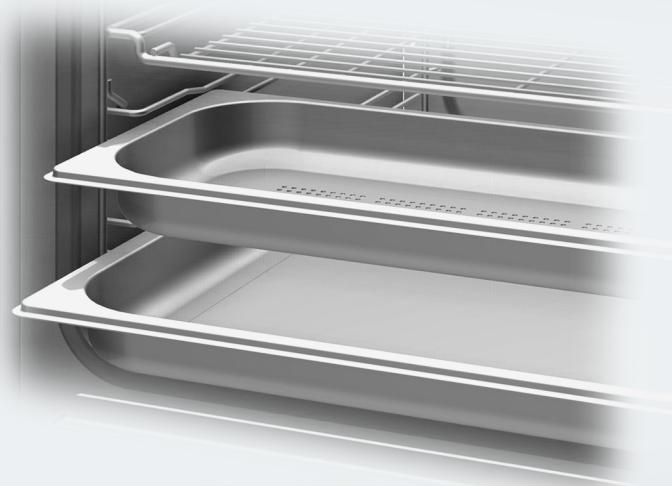


# Návod na použitie a montáž Parná rúra s funkciou mikrovlny



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

# Obsah

---

|   |    |
|---|----|
| <b>Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia .....</b>    | 7  |
| <b>Váš príspevok k ochrane životného prostredia .....</b> | 19 |
| <b>Prehľad .....</b>                                      | 20 |
| Parná rúra .....  | 20 |
| Dodávané príslušenstvo .....                              | 21 |
| <b>Ovládacie prvky .....</b>                              | 23 |
| Tlačidlo zap./vyp. ....                                   | 24 |
| Displej.....  | 24 |
| Senzorové tlačidlá .....                                  | 24 |
| Symboly.....  | 26 |
| <b>Princíp ovládania .....</b>                            | 27 |
| Výber menu .....  | 27 |
| Zmena nastavenia v zozname výberu .....                   | 27 |
| Zmena nastavenia pruhom tvoreným segmentmi.....           | 27 |
| Vol'ba prevádzkového spôsobu alebo funkcie .....          | 28 |
| Zadávanie čísel.....                                      | 29 |
| Zadávanie písmen .....                                    | 29 |
| Aktivácia funkcie MobileStart .....                       | 30 |
| <b>Popis funkcie .....</b>                                | 31 |
| Režim príprava v pare.....                                | 31 |
| Zásobník na vodu .....                                    | 31 |
| Teplota.....  | 31 |
| Doba prípravy .....                                       | 31 |
| Zvuky .....   | 31 |
| Fáza rozohrievania.....                                   | 32 |
| Fáza varenia .....  | 32 |
| Redukcia pary .....                                       | 32 |
| Mikrovlnná prevádzka .....                                | 33 |
| Princíp funkcie.....                                      | 33 |
| Výber riadu .....   | 33 |
| Sklenená miska .....                                      | 38 |
| Osvetlenie ohrevného priestoru.....                       | 38 |
| <b>Prvé uvedenie do prevádzky .....</b>                   | 39 |
| Miele@home .....  | 39 |
| Disponibilita Miele@home .....                            | 39 |
| Základné nastavenia .....                                 | 40 |
| Prvé čistenie parnej rúry .....                           | 41 |
| Prispôsobenie bodu varu .....                             | 42 |

|   |    |
|---|----|
| <b>Nastavenia .....</b>   | 43 |
| Prehľad nastavení .....   | 43 |
| Vyvolanie menu „Nastavenia“ .....   | 45 |
| Jazyk  ..... | 45 |
| Denný čas .....   | 45 |
| Dátum .....   | 46 |
| Osvetlenie .....  | 46 |
| Displej .....   | 46 |
| Hlasitosť .....   | 47 |
| Jednotky .....  | 47 |
| Quick-MV .....  | 48 |
| Popcorn .....   | 48 |
| Udržiavanie teploty .....   | 48 |
| Redukcia pary .....   | 49 |
| Navrhované teploty .....  | 49 |
| Navrhované výkony .....   | 49 |
| Tvrdosť vody .....  | 50 |
| Bezpečnosť .....  | 51 |
| Miele@home .....  | 52 |
| Vzdialéne ovládanie .....   | 53 |
| Aktivácia funkcie MobileStart .....   | 53 |
| Remote Update .....   | 53 |
| Verzia software .....   | 54 |
| Predajca .....  | 54 |
| Nastavenia z výroby .....   | 55 |
| <b>Kuchynský budík .....</b>  | 56 |
| <b>Hlavné menu a submenu .....</b>  | 58 |
| <b>Obsluha .....</b>  | 60 |
| Zmena hodnôt a nastavení pre prípravu pokrmu .....  | 61 |
| Zmena teploty .....   | 62 |
| Zmena výkonu mikrovlnky .....   | 62 |
| Nastavenie doby prípravy .....  | 63 |
| Zmena nastavenej doby prípravy .....  | 64 |
| Zrušenie nastavenej doby prípravy .....   | 64 |
| Prerušenie prípravy pokrmu v prevádzkových spôsoboch s mikrovlnkou .....                      | 65 |
| Prerušenie prípravy pokrmu v prevádzkových spôsoboch s parou .....                            | 65 |
| Stornovanie prípravy pokrmu .....   | 66 |
| <b>Quick-MV a Popcorn .....</b>   | 67 |

# Obsah

---

|   |     |
|---|-----|
| <b>K príprave v pare je dôležité vedieť .....</b> | 68  |
| Zvláštnosti na príprave v pare .....              | 68  |
| Varný riad .....                                  | 68  |
| Sklenená miska .....                              | 68  |
| Výšková úroveň .....                              | 69  |
| Hlbokozmrazené potraviny .....                    | 69  |
| Teplota .....                                     | 69  |
| Doba prípravy .....                               | 69  |
| Varenie s tekutinami .....                        | 69  |
| Vlastné recepty .....                             | 69  |
| <br><b>Príprava v pare .....</b>                  | 70  |
| Eco - príprava v pare .....                       | 70  |
| Informácie k tabuľkám prípravy .....              | 70  |
| Zelenina .....                                    | 71  |
| Ryby .....  | 74  |
| Mäso .....  | 77  |
| Ryža .....  | 79  |
| Obilníny .....                                    | 80  |
| Rezance/cestoviny .....                           | 81  |
| Knedle .....                                      | 82  |
| Strukoviny, sušené .....                          | 83  |
| Slepáčie vajcia .....                             | 85  |
| Ovocie .....                                      | 86  |
| Údeniny .....                                     | 86  |
| Kôrovce .....                                     | 87  |
| Mušle .....                                       | 88  |
| Priprava menu .....                               | 89  |
| <br><b>Sous-vide .....</b>                        | 91  |
| <br><b>Ďalšie použitia .....</b>                  | 99  |
| Ohrievané parou .....                             | 99  |
| Rozmrazovanie parou .....                         | 102 |
| Blanšírovanie .....                               | 105 |
| Zaváranie .....                                   | 105 |
| Dezinfeckia riadu .....                           | 108 |
| Kysnutie cesta .....                              | 108 |
| Nahrievanie vlhčených utierok .....               | 109 |
| Rozpúšťanie želantíny .....                       | 109 |
| Rozpúšťanie medu .....                            | 110 |
| Rozpustenie čokolády .....                        | 110 |
| Výroba jogurtu .....                              | 111 |
| Škvarenie masti .....                             | 112 |

# **Obsah**

---

|  |            |
|--|------------|
| Dusenie cibule .....                                 | 112        |
| Odšťavovanie .....                                   | 113        |
| Lúpanie potravín .....                               | 114        |
| Konzervovanie jablk .....                            | 114        |
| Príprava vaječnej zavárky .....                      | 114        |
| <b>Rýchla príprava .....</b>                         | <b>115</b> |
| Príprava zemiakov v šupke (na šalát) .....           | 116        |
| Príprava ryže .....                                  | 117        |
| <b>Rozmrazovanie a zohrievanie mikrovlnkou .....</b> | <b>118</b> |
| Rozmrazovanie .....                                  | 119        |
| Ohrev .....  | 123        |
| <b>Automatické programy .....</b>                    | <b>128</b> |
| Kategórie .....                                      | 128        |
| Používanie automatických programov .....             | 128        |
| <b>Pre skúšobné ústavy .....</b>                     | <b>132</b> |
| <b>Čistenie a ošetrovanie .....</b>                  | <b>135</b> |
| Čistenie čelnej steny parnej rúry .....              | 136        |
| Čistenie ohrevného priestoru .....                   | 136        |
| Čistenie zásobníka na vodu .....                     | 137        |
| Príslušenstvo .....                                  | 137        |
| Čistenie postrannej mriežky .....                    | 138        |
| Ošetrenie .....                                      | 138        |
| Odvápnenie parnej rúry .....                         | 138        |
| Odmočenie .....                                      | 139        |
| <b>Čo robiť, keď .....</b>                           | <b>140</b> |
| <b>Príslušenstvo na dokúpenie .....</b>              | <b>145</b> |
| <b>Servisná služba .....</b>                         | <b>146</b> |
| Kontakt pri poruchách .....                          | 146        |
| Záruka .....   | 146        |
| <b>Inštalácia .....</b>                              | <b>147</b> |
| Bezpečnostné pokyny pre zabudovanie .....            | 147        |
| Rozmery pre zabudovanie .....                        | 148        |
| Zabudovanie do výškovej skrine .....                 | 148        |
| Vstavba do spodnej skrine .....                      | 149        |
| Bočný pohľad .....                                   | 150        |
| Prípojky a vetranie .....                            | 151        |

# **Obsah**

---

|                                 |            |
|---------------------------------|------------|
| Zabudovanie parnej rúry .....   | 152        |
| Elektrické pripojenie .....     | 153        |
| <b>Prehlásenie o zhode.....</b> | <b>155</b> |

## **Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia**

Parná rúra s mikrovlnkou 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. Ochráňte tak seba a zabráňte 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 používanie na rozmrazovanie ohrevanie, varenie, pečenie, grilovanie a zaváranie potravín. Všetky ostatné spôsoby použitia sú neprípustné.
- ▶ Nebezpečenstvo požiaru dôsledkom vznietylíných materiálov. Ak budete sušiť horľavé materiály v parnej rúre, odparí sa z nich vlhkosť. Týmto sa môžu materiály vysušiť a vznietiť sa. Parnú rúru nikdy nepoužívajte na uskladňovanie a sušenie horľavých materiálov.
- ▶ 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 chybnej obsluhy.
- ▶ Táto 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 vhodný na osvetlenie miestnosti. Výmenu smie vykonať len kvalifikovaný odborník poverený firmou Miele alebo servisná služba Miele.

# Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

---

## Deti v domácnosti

- ▶ Použite zablokovanie sprevádzkovania, aby parnú rúru nemohli deti bez dozoru zapnúť.
- ▶ Deti mladšie ako 8 rokov sa nesmú samé pohybovať v blízkosti parnej rúry, iba ak sú pod stálym dozorom.
- ▶ Deti staršie ako 8 rokov smú parnú rúru používať bez dozoru len vtedy, ak im bola jej obsluha vysvetlená tak, že ju dokážu bezpečne používať. Deti musia byť schopné rozoznať a chápať možné nebezpečenstvo v prípade chybnej obsluhy.
- ▶ Deti nesmú bez dozoru parnú rúru čistiť, ani vykonávať jej údržbu.
- ▶ Dávajte pozor na deti, ktoré sa zdržujú v blízkosti parnej rúry. Deťom nikdy nedovoľte, aby sa s parnou rúrou hrali.
- ▶ Nebezpečenstvo udusenia obalovým materiálom. Pri hre sa môžu deti zamotať do obalového materiálu (napr. fólií), alebo si tento nafliest 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. Nedovolte deťom priblížiť sa k parnej rúre, pokým sa neochladí natol'ko, 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 inštalačnými a údržbárskymi prácam alebo opravami vystavený nebezpečenstvu. Inštalácie, údržbárske práce a opravy elektrických prístrojov smú vykonávať len autorizovaní Miele odborní pracovníci.
- ▶ Nebezpečenstvo ožiarenia mikrovlnami:  
Práce spojené s údržbou alebo opravami, ktoré vyžadujú odstránenie krytu smú vykonávať len kvalifikovaní pracovníci.
- ▶ Poškodenie parnej rúre môže ohroziť Vašu bezpečnosť. Skontrolujte ju, či nie je viditeľne poškodená. Nikdy neuvádzajte poškodenú parnú rúru do prevádzky.
- ▶ Skontrolujte dvierka a tesnenie dvierok, či nie sú poškodené. Až do opravy technikom servisnej služby nepoužívajte prevádzkové spôsoby s mikrovlnkou.
- ▶ Pri pokazenom prístroji môžu pri zapnutom stave unikať mikrovlny, ktoré sú pre užívateľa nebezpečné. Parnú rúru nepoužívajte, ak
  - sú dvierka ohnuté,
  - sú v čelnej stene ohrevného priestoru preliačiny alebo je prehnutý,
  - sú povolené pánty dvierok,
  - sú viditeľné diery alebo trhliny na kryte, na dvierkach alebo na stenách ohrevného priestoru,
  - je vlhkosť medzi sklami dvierok.
- ▶ Spoločalivá 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.

## Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

---

- ▶ 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 predĺžovacie 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 napäťom ako aj zmena elektrickej a mechanickej konštrukcie Vás ohrozujú a môžu spôsobiť poruchu funkcie parnej rúry.  
Nikdy neotvárajte kryt parnej rúry.
- ▶ Nárok na záruku zaniká, ak opravy parnej rúry nevykonáva autorizovaná servisná služba Miele.
- ▶ Len pri originálnych náhradných dieloch zaručuje Miele, že spĺňajú bezpečnostné požiadavky. Pokazené časti sa smú vymeniť len za originálne.
- ▶ Ak odstránite sieťovú zástrčku prívodného kábla alebo prívodný kábel nie je vybavený sieťovou zástrčkou, musí parnú rúru pripojiť k elektrickej sieti kvalifikovaným elektrikárom.
- ▶ Ak je poškodený prívodný sieťový kábel, musí ho kvalifikovaný elektrikár nahradieť špeciálnym sieťovým káblom (viď kapitola „Elektrické pripojenie“).

## **Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia**

---

- 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 práciach v horúcom ohrevnom priestore používajte chňapky na riad.
- ▶ Nebezpečenstvo úrazu horúcim pripravovaným pokrmmom.  
Pripravovaný pokrm môže pri zasúvaní alebo vyberaní naparovacích misiek vyšplechnúť. Môžete sa popáliť pripravovaným pokrmmom.  
Pri zasúvaní a vyberaní naparovacích misiek dbajte na to, aby horúci pokrm nevyšplechol.
- ▶ Nebezpečenstvo úrazu horúcou vodou.  
Po skončení prípravy pokrmu je vo výrobníku pary ešte horúca voda, ktorá sa čerpá späť do zásobníka na vodu. Pri vyberaní a odkladaní zásobníka na vodu dávajte pozor, aby sa neprevrátil.
- ▶ V uzatvorených pohároch vzniká pri zaváraní a ohrievaní pretlak, dôsledkom ktorého sa môžu roztrhnúť.  
Nepoužívajte parnú rúru na zaváranie a ohrievanie pohárov.
- ▶ Plastový riad, ktorý nie je odolný voči teplu a pare sa pri vysokých teplotách taví a môže poškodiť parnú rúru.  
Na prípravu v pare používajte len plastový riad odolný voči teplu- (do 100 °C) a odolný voči pare. Dbajte na údaje výrobcov riadu.
- ▶ Potraviny, ktoré sa majú udržiavať teplé, alebo ich máte uložené v ohrevnom priestore, môžu vyschnúť a vystupujúca vlhkosť môže spôsobiť koróziu v parnej rúre. V ohrevnom priestore neuchovávajte potraviny a na prípravu pokrmov nepoužívajte predmety, ktoré môžu zhŕdzaviť.
- ▶ Nebezpečenstvo úrazu z dôvodu otvorených dvierok. Na otvorených dvierkach sa môžete udrieť alebo potknúť. Dvierka nenechávajte zbytočne otvorené.

## Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

---

- ▶ Maximálne zaťaženie dvierok je 8 kg. Nestúpajte alebo si nesadajte na otvorené dvierka a neukladajte na ne ľahké predmety. Dávajte pozor na to, aby sa nič nezaseklo medzi dvierkami a ohrevným priesotorom. 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.

### Prevádzkový spôsob mikrovlnka

- ▶ Uvedomte si, že časy pri varení, ohrievanie alebo rozmrazovanie pri prevádzkovom spôsobe s mikrovlnou rúrou sú často značne kratšie ako pri prevádzkovom spôsobe bez mikrovlnnej rúry. Príliš dlhé doby zapnutia spôsobujú vysušenie a prípadne samovznietenie potraviny.
- ▶ Prevádzkový spôsob mikrovlnka  slúži na ohrievanie potravín a nápojov. Nepoužívajte prevádzkový spôsob mikrovlnka  na sušenie napr. kvetov, bylinky, chleba, žemľí alebo iných vzniecitelných materiálov, pretože hrozí nebezpečenstvo úrazu.
- ▶ Je preto dôležité, aby bola teplota v potravinách rovnomerne rozdelená a aj dostatočne vysoká.  
Potraviny otáčajte alebo miešajte, aby sa rovnomerne zohriali a dbajte na uvedené vyrovnávacie doby pri ohrievaní, rozmrazovaní a varení.  
Vyrovnávacie doby sú pokojové doby, počas ktorých sa teplota v potravinách rovnomerne rozdelí.
- ▶ Nebezpečenstvo úrazu horúcimi potravinami. Pri zohrievaní potravín sa teplo tvorí priamo v nich a tým ostáva riad chladnejší (výnimka kamenina pre prípravu v peci). Riad sa zohrieva len prenosom tepla z potraviny.  
Po vybratí potravín skontrolujte, či majú požadovanú teplotu. Neriadte sa teplotou riadu! **Pri zohrievaní kojeneckej výživy dbajte obzvlášť na znesiteľnú teplotu!** Po zohriatí kojeneckú výživu dobre premiešajte alebo pretrepte a potom skúste, aby sa dieťa nepopálilo.

## Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

---

- ▶ Prevádzkový spôsob mikrovlnka  nie je vhodný na čistenie a dezinfikovanie predmetov, pretože pri tom môžu vznikať vysoké teploty. Pri vyberaní predmetov sa môžete popáliť.
- ▶ Nebezpečenstvo úrazu v dôsledku pretlaku v uzavorených nádobách alebo fľašiach. V uzavorených nádobách alebo fľašiach sa pri zahrievaní vytvára tlak, ktorý môže spôsobiť výbuch.  
Nikdy nezohrievajte potraviny alebo tekutiny v uzavorených nádobách alebo fľašiach. Fľaše otvorte a z kojeneckých fliaš najprv odstráňte uzáver a cumel'.
- ▶ Pri varení, hlavne pri ohrievaní tekutín prevádzkovým spôsobom Mikrovlnka  sa môže stať, že bola sice dosiahnutá teplota varu, ale ešte nestúpajú typické bubliny pary. Tekutina nevrie rovnomerne. Tento onersokrený var môže viesť k explóznmu prekypeniu, takže sa môžete obariť horúcou tekutinou pri vyberaní nádoby. Za nepriaznivých okolností môže byť tlak taký silný, že sa dvierka samočinne otvoria.  
Tekutinu pred ohrievaním alebo varením premiešajte. Po ohriatí počkajte najmenej 20 sekúnd, skôr ako nádobu vyberiete z ohrevného priestoru. Do nádoby môžete naviac pri ohrievaní postaviť sklenenú tyčinku alebo podobný predmet, ak ho máte k dispozícii.
- ▶ Ak zohrievate vajcia bez škrupiny, môže žltok po varení vystreknúť pod vysokým tlakom.  
Blanu žltka niekoľko krát poprepichujte.
- ▶ Ak zohrievate vajcia v škrupine, táto môže prasknúť ešte pred výbratím z ohrevného priestoru.  
Vajcia varte v škrupine len prevádzkovým spôsobom príprava v pare  alebo v príslušnom automatickom programe. Vajcia uvarené na tvrdo nezohrievajte v mikrovlnke.
- ▶ Ak zahrievate alebo varíte potraviny s pevnou šupkou ako paradajky, párky, zemiaky na olúpanie, baklažány, tieto môžu prasknúť.  
Tieto potraviny najskôr niekoľkokrát poprepichujte alebo narežte, aby mohla unikať vznikajúca para.

## Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia

---

- ▶ Vankúšiky naplnené zrnom, čerešňovými kôstkami alebo gélom a podobným sa môžu vznieť, aj keď ich po nahriatí vyberiete z rúry na pečenie. Nezohrievajte ich prevádzkovým spôsobom mikrovlnka .
- ▶ Ak sa z potravín v ohrevnom priestore začne dymiť, nechajte dvierka parnej rúry zatvorené, aby ste zadusili prípadné plamene. Ukončite prípravu vypnutím parnej rúry a vytiahnutím sieťovej zástrčky. Dvierka otvorte až keď sa už nedymí.
- ▶ Pri riade s dutými rukoväťami a uškami a gombíky pokrievok sa do dutín môže dostať vlhkosť. Do dutín sa môže dostať vlhkosť, takže sa tam vytvorí silný tlak, ktorý duté telesá explozívne zničí. (Výnimka: dutiny sú dostatočne odvzdušnené).  
V prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka  nepoužívajte riad s dutými rukoväťami a uškami a gombíkmi na pokrievkach.
- ▶ Plastový riad nevhodný pre mikrovlnku sa v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka  s mikrovlnkou môže zničiť a poškodiť parnú rúru. Nepoužívajte kovové nádoby, alobaly, príbory, riad s kovovým povlakom, olovnaté krištáľové sklo, misy s ryhovaným okrajom, teplotne slabo odolný plastový riad, drevený riad, kovové sponky, plastové a papierové sponky s drôtom vo vnútri, plastové nádobky s nie úplne stiahnutým hliníkovým viečkom (vid' kapitola „Výber riadu pre použite v mikrovlnke“).
- ▶ Nebezpečenstvo požiaru v dôsledku nádob z horľavých materiálov. Jednorázové plastové nádoby musia mať vlastnosti uvedené v kapitole „Mikrovlnná prevádzka“, odstavec „Výber riadu“. Parnú rúru nenechajte bez dozoru, ak ohrievate alebo varíte v jednorázových nádobách z plastu, papiera alebo iných horľavých materiálov.
- ▶ Obaly udržujúce teplotu sú tvorené okrem iného tenkou hliníkovou fóliou, ktorá odráža mikrovlny. Papier, ktorý obklopuje hliníkovú fóliu sa tým môže zahriať tak silno, že začne horieť.  
V prevádzkových spôsoboch s mikrovlnkou neohrievajte potraviny v obaloch udržujúcich teplotu, ako sú napr. vrecká na grilované kurčatá.

## **Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia**

---

► Keď budete parnú rúru používať bez pripravovaného pokrmu alebo s nevhodnou náplňou v prevádzkovom spôsobe mikrovlnka  môže sa poškodiť. Preto nepoužívajte prevádzkové spôsoby s mikrovlnkou  na predhrievanie riadu alebo na sušenie bylín. Prevádzkový spôsob mikrovlnka  nikdy nespúšťajte pri prázdnom ohrevnom priestore.

# **Bezpečnostné pokyny a varovné upozornenia**

---

## **Čistenie a ošetrovanie**

- ▶ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom. Para z parného čis-  
tiaceho zariadenia sa môže dostať k časťam pod napätiom a spôsobiť  
skrat. Na čistenie varnej dosky nepoužívajte nikdy parný čistič.
- ▶ Škrabance môžu zničiť sklo na dvierkach.  
Na čistenie skiel na dvierkach nepoužívajte drhnúce 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.
- ▶ Postranné mriežky sú usadené v plastových púzdrach. Skontroluj-  
te púzdra, či nie sú poškodené. Až do výmeny púzdier nepoužívajte  
prevádzkové spôsoby s mikrovlnami.
- ▶ Aby ste zabránili korózii, odstráňte ihned dôkladne jedlá alebo te-  
kutiny obsahujúce soľ, ak sa tieto dostanú na nerezové steny ohrev-  
ného priestoru.

## **Príslušenstvo**

- ▶ Používajte výlučne originálne príslušenstvo Miele. V prípade mon-  
táže a zabudovania iných častí zaniká záruka a/alebo ručenie posky-  
tované 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 odobeť obalový materiál naspäť.

## Likvidácia starého prístroja

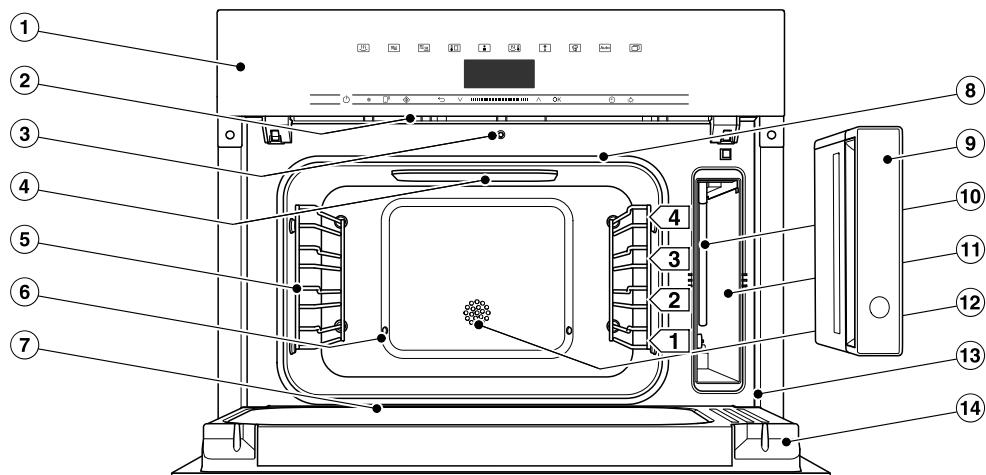
Staré elektrické a elektronické prístroje obsahujú často ešte cenné suroviny. Obsahujú ale tiež škodlivé látky, ktoré boli potrebné pre ich funkčnosť a bezpečnosť. V komunálnom odpade alebo pri nesprávnej manipulácii môžu poškodzovať ľudské zdravie a životné prostredie. Váš starý prístroj preto v žiadnom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



Miesto toho využívajte oficiálne zberné a vratné miesta na odovzdávanie a zužitkovanie 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 automatický otvárač dvierok pre redukciu pary
- ④ LED osvetlenie ohrevného priestoru
- ⑤ postranná mriežka so 4 úrovňami
- ⑥ vstup pary
- ⑦ zberný žliabok
- ⑧ tesnenie dvierok
- ⑨ zásobník na vodu s ochranou proti postriekaniu
- ⑩ nasávacia trubica
- ⑪ priestor pre zasunutie zásobníka na vodu
- ⑫ teplotné čidlo
- 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 (napäťie 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“).

### DMGS 1/1-30L



1 sklenená miska

Sklenená miska je vhodná pre všetky prevádzkové spôsoby.

Sklenenú misku používajte v režime prípravy v pare na zachytávanie odkvapkovajúcej tekutiny.

V prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka používajte sklenenú misku **vždy** ako plochu pre umiestnenie.  
375 x 394 x 30 mm (šxhxv)

Sklenenú misku zaťažujte maximálne 8 kg.

Sklenená miska sa môže poškodiť veľkým kolísaním teplôt.

Horúcu sklenenú misku neukladajte na studené plochy, ako napr. pracovná doska zo žuly alebo obkladačiek, ale na vhodnú podložku.

# Prehľad

Dodávané naparovacie misky a rošt  
**nie sú vhodné** pre použitie v pre-  
vádzkovom spôsobe Mikrovlnka .

## DGG 1/2-40L



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

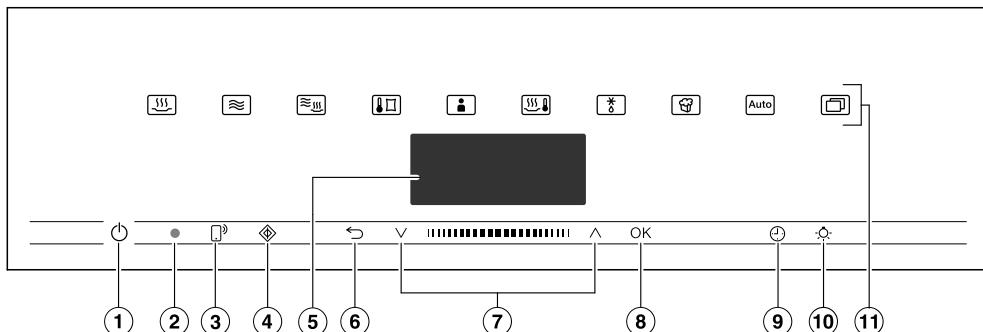
## DMSR 1/1L



1 rošt na postavenie vlastného riadu

## Odvápňovacie tablety

pre odvápňovanie parnej rúry



- ① tlačidlo zap./vyp ① 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 ◊  
Pre spustenie funkcie Quick-MW
- ⑤ Displej  
Na zobrazenie denného času a informácií pre obsluhu
- ⑥ senzorové tlačidlo ↵  
Pre postupný návrat a pre zmienu bodov v menu počas ohrevania
- ⑦ navigačná časť s tlačidlami so šípkami ^ a V  
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

# Ovládacie prvky

---

## Tlačidlo zap./vyp.

Tlačidlo zap/vyp ① 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 nastaviam.

Po zapnutí parnej rúry tlačidlom zap./vyp. ① sa objaví hlavné menu s výzvou . Zvolte prevádzkový spôsob.

## Senzorové tlačidlá

Senzorové tlačidlá reagujú na dotyk prsta. Každý dotyk je potvrdený tónom tlačidla. Tón tlačidiel môžete vypnúť tak, že zvolíte nastavenie Hlasitosť | Tón tlačidiel | Vyp..

Ak chcete, aby senzorové tlačidlá reagovali vždy pri vypnutej parnej rúre, zvolte 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“.

## Senzorové tlačidlá pod displejom

| Senzorové tlačidlo   | funkcia  |
|--|--|
|   | Ak chcete Vašu parnú rúru ovládať prostredníctvom Vášho mobilného koncového prístroja, musíte mať k dispozícii systém Miele@home, zapnite nastavenie Vzdialené ovládanie a stlačte toto senzorové tlačidlo. Potom sa rozsvieti toto senzorové tlačidlo oranžovým a funkcia MobileStart je k dispozícii.<br><br>Parnú rúru môžete ovládať prostredníctvom Vášho mobilného koncového zariadenia pokým svieti toto senzorové tlačidlo (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Miele@home“). |
|   | Týmito senzorovými tlačidlami spúšťate funkciu Quick-MV. Príprava pokrmu prebieha s maximálnym mikrovlnným výkonom (1000 W) a dobu prípravy 1 minúta (viď kapitola „Quick-MV“). Opakovaným stlačením tohto senzorového tlačidla môžete postupne zvýšiť dobu prípravy.<br><br>Táto funkcia sa môže používať len vtedy, keď neprebieha žiadna iná príprava pokrmu.   |
|   | Podľa toho, v ktorom menu sa nachádzate, sa s týmto senzorovým tlačidlom dostanete do nadradenejho menu alebo hlavného menu.<br><br>Ak sa zároveň ukončí proces ohrevania, môžete týmto senzorovým tlačidlom zmeniť, alebo zrušiť hodnoty a nastavenia ako napr. teplota alebo doba ohrevu pre pre proces ohrevania.   |
|   | 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.<br><br>Hodnoty alebo nastavenia, ktoré sú svetlo podsvietené, môžete zmeniť tlačidlami so šípkou, alebo pomocou oblasti medzi nimi.  |

# Ovládacie prvky

| Senzorové tlačidlo | funkcia   |
|--------------------|---|
| OK                 | Ak sú funkcie na displeji svetlo podsvietené, môžete ich vyvolať senzorovým tlačidlom OK. Potom môžete zvolenú funkciu zmeniť.<br>Potvrdením pomocou OK zmeny uložíte.<br>Ak sa na displeji zobrazí informačné okno, potvrdte ho pomocou OK.              |
| ⌚                  | Ak neprebieha príprava pokrmu, môžete týmto senzorovým tlačidlom kedykoľvek nastaviť kuchynský budík (napr. pre varenie vajec).<br>Ak zároveň prebieha príprava pokrmu, môžete nastaviť kuchynský budík, prípravu pokrmu a čas spustenia alebo ukončenia. |
| 💡                  | Výberom tohto senzorového tlačidla môžete zapnúť a vypnúť osvetlenie ohrevného priestoru.<br>Podľa zvoleného nastavenia osvetlenia ohrevného priestoru pri príprave pokrmu zhasne po 15 sekundách, alebo zostane trvalo zapnuté alebo vypnuté.            |

## Symbole

Na displeji sa môžu zobrazovať tieto symboly:

| symbol | význam   |
|--------|--|
| ℹ      | Tento symbol znamená dodatočné informácie a pokyny pre obsluhu. Tieto informačné okná potvrdíte pomocou senzorového tlačidla OK. |
| ⚠      | Kuchynský budík  |
| ✓      | Označenie zatrhnutím označuje aktívne nastavenie.  |
| ■■■■□  | Niektoré nastavenia ako napr. jas displeja alebo hlasitosť sa nastavujú pruhom tvoreným jednotlivými segmentami.                 |
| 🔒      | Zablokovanie sprevádzkovania bráni neúmyselnému zapnutiu parnej rúry.(vid' kapitola „Nastavenia“, odstavec „Bezpečnosť“).        |

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

Akonáhle sa zobrazí hodnota, nastavanie, 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

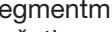
- Stlačte príslušné tlačidlo so šípkou  $\wedge$  alebo  $\vee$  alebo potiahnite prstom v oblasti  doprava alebo doľava, pokým sa neobjaví požadovaná položka menu svetlo podsvietená.

**Tip:** Aktuálne nastavenie je vyznačené zatrhnutím .

- Potvrďte pomocou *OK*.

Nastavenie sa uloží. Dostanete sa späť do nadradeného menu.

## Zmena nastavenia pruhom tvořeným segmentmi

Niekteré nastavenia sa zobrazujú pruhom so segmentmi . Keď sú vyplnené všetky segmenty, je zvolená maximálna hodnota.

Ak nie je vyplnený žiadny 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.

# Princíp ovládania

---

## Volba 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.
- Potvrdte 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.
- Zvoľte Zmeniť prevádzk. spôsob? | Áno a potvrďte pomocou OK. pokiaľ je to potrebné.

Zobrazí sa zmenený prevádzkový spôsob a príslušné navrhované hodnoty.

Senzorové tlačidlo zmeneného prevádzkového spôsobu svieti oranžovo.

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

## Zadávanie čísel

Čísla, ktoré je možné zmeniť sú podsvietené.

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

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

- Potvrďte pomocou *OK*.

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

## Zadávanie písmen

Cez navigačnú časť zadávate písmená. Volte 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 .

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

Názov sa uloží do pamäti.

# Princíp ovládania

---

## Aktivácia funkcie MobileStart

- Zvoľte senzorové tlačidlo  pre aktivovanie funkcie MobileStart.

Senzorové tlačidlo  svieti. Parnú rúru môžete ovládať diaľkovo cez Miele@mobile App.

Priame ovládanie na dotykovom displeji parnej rúry má prednosť pred diaľkovým ovládaním cez App.

MobileStart môžete používať, ak svieti senzorové tlačidlo .

## Režim príprava v pare

### 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 dlžky jej prípravy. Poprípade je potrebné počas prípravy doplniť vodu. Ak sa počas prípravy otvoria dvierka, spotreba vody sa zvýší.

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

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

### Teplota

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

### Doba prípravy

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

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

### Zvuky

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

Ked' je parná rúra v prevádzke, počujete zvuk ventilátora.

# Popis funkcie

---

## Fáza rozohrievania

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

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

## Fáza varenia

Ked' je dosiahnťa nastavená teplota, začína fáza varenia. Počas fázy varenia sa na displeji zobrazuje zostávajúca doba.

## Redukcia pary

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

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

## Mikrovlnná prevádzka

### Princíp funkcie

V parnej rúre je umiestnený magnetron, ktorý mení elektrický prúd na elektromagnetické vlny (mikrovlny). Tieto vlny sa rovnomerne rozdeľujú v ohrevnom priestore a naviac sa odrážajú od jeho kovových stien.

Mikrovlny prenikajú zo všetkých strán do potraviny. Potraviny sú tvorené veľkým množstvom molekúl. Tieto molekuly (predovšetkým vodné molekuly) sú mikrovlnami silne rozkrmitávané. Tým sa potravina zahrieva zvon dovnútra. Čím viac vody potravina obsahuje, o to rýchlejšie sa zohreje a uvarí.

### Výhody mikrovlnky

- Potraviny je možné v mikrovlnke prípravovať bez tekutiny alebo pridaného tuku alebo len s malým množstvom.
- Časy rozmrazovania, ohrievania alebo prípravy pokrmu sú kratšie ako na varnej doske alebo v rúre na pečenie.

### Výber riadu

Aby sa mikrovlny mohli dostať k potravine, musí byť riad pripustný pre mikrovlny. Mikrovlny preniknú cez porcelán, sklo, lepenku, umelú hmotu, ale nie cez kov. Nepoužívajte preto kovový riad, alebo riad obsahujúci kov. Kov odraža mikrovlny, takže môžu vznikať iskry a mikrovlny nie sú pohlcované.

 Nebezpečenstvo úrazu v dôsledku pretlaku v uzavorených nádobách alebo fľašiach.

V uzavorených nádobách alebo fľašiach sa pri zahrievaní vytvára tlak, ktorý môže spôsobiť výbuch.

Nikdy neohrievajte pevné alebo tektúré potraviny uzavorených nádobách alebo fľašiach.

Fľaše otvorte a z kojeneckých fliaš najprv odstráňte uzáver a cumel.

 Nebezpečenstvo požiaru z dôvodu nevhodného riadu Mikrovlnka .

Riad nevhodný do mikrovlnky sa môže zničiť a poškodiť parnú rúru.

V prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka  používajte len riad, ktorý je vhodný pre prevádzku mikrovlnky.

Materiál a forma použitého riadu ovplyvňujú časy zohrievania a varenia. Dobre sa osvedčili okrúhle a oválne plynké nádoby. Rovnomernosť pri ohrievaní potravín je v týchto tvaroch lepšia než v hranatých nádobách.

# Popis funkcie

## Vhodný riad

 Nebezpečenstvo požiaru v dôsledku horľavých materiálov.

Jednorázové nádoby z plastu, papiera alebo iných horľavých materiálov sa môžu vznietať a poškodiť parnú rúru.

Parnú rúru nenechajte bez dozoru, ak ohrievate alebo varíte v jednorázových nádobách z plastu, papiera alebo iných horľavých materiálov.

Môžete používať tento riad a materiál:

- Ohňovzdorné sklo a sklokeramika  
Výnimka: krištáľové sklo, pretože obsahuje olovo a môže prasknúť.
- Porcelán
  - bez kovových dekorácií  
Kovové dekorácie (z. B. zlatý okraj alebo kobaltová modrá) môžu iskriť.
  - Bez dutých rukoväťí  
Do dutých rukoväťí a úch sa môže dostať vlhkosť, vyparovaním sa vytvára silný tlak, ktorý môže duté teliesá explozívne zničiť.
- nepomaľovanú kameninu a kameninu s farbami pod glazúrou

 Nebezpečenstvo úrazu horúcim riadom.

Kamenina sa môže veľmi rozohriat.  
Keď používate kameninový riad, nosťte chňapky na hrnce.

- Plastový riad a jednorázový riad v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka 

**Tip:** V záujme o životné prostredie sa zrieknite riadu na jedno použitie.

Plastový riad a plastové varné vrecká, ktoré nie sú tepelne odolné sa môžu zdeformovať a spojiť s potravinou.

Používajte len tepelne odolný plastový riad a tepelne odolné vrecká. Plastový riad a plastové varné vrecká musia znieť teplotu najmenej 110 °C.

- V obchodoch s mikrovlnkami možno dostať špeciálny riad z umelej hmoty vhodný na použitie v mikrovlnnej rúre .
- Plastový riad zo styroporu  
Pre krátkodobé ohrievanie potravín
- Plastové varné vrecká  
Používajte na ohrievanie a varenie ich obsahu vtedy, keď vrecko vopred poprepichujte. Otvormi môže unikať para. Tým sa zabráni náрастu tlaku a prasknutiu vrecka.  
Okrem toho existujú špeciálne vrecká na varenie v pare, ktoré sa nemusia prepichovať. Dodržte prosím pokyny na obale.
- Vrecká a hadice na pečenie  
Rešpektujte pokyny výrobcu pre používanie.

 Nebezpečenstvo požiaru kovovými časticami.

Kovové súčasti ako kovové svorky alebo plastové a papierové svorky s drôtom vo vnútri môžu tak silne zohriať horľavé materiály, že tieto zhoria.

Nepoužívajte kovové alebo plastové a papierové svorky s drôtom vo vnútri.

– Dodaný **rošt** a dodané **naparovacie misky** sú zásadne **vhodné len** pre prípravu pokrmov v prevádzkovom spôsobe Rýchla príprava  ako aj v prevádzkových spôsoboch bez mikrovlny.

– Hliníkové vaničky bez veka pre rozmrzovanie a ohrievanie hotových pokrmov

Potraviny sa zahrevajú len zhora. Ak vložíte hotové jedlo z hliníkovej vaničky do riadu vhodného pre mikrovlnky, je rozdelenie tepla všeobecne rovnomernejšie.

Pri používaní hliníkových vaničiek a fólií môže dochádzať k praskaniu a iskreniu.

Hliníkové vaničky položte na skleneňnú misku.

Hliníkové vaničky a fólie sa nesmú dotýkať stien ohrevného priestoru a musia byť od nich vzdialenosť najmenej 2 cm.

– Kovové špízy, kovové svorky  
Kus mäsa musí byť oveľa väčší ako kovové špízy.

## Nehodný riad

Pri riade s dutými rukoväťami a uškami a gombíky pokrevok sa do dutín môže dostať vlhkosť. Do dutín sa môže dostať vlhkosť, takže sa tam vytvorí silný tlak, ktorý duté telesá explozívne zničí. (Výnimka: dutiny sú dostatočne odvzdušnené).

Na prípravu pokrmu nepoužívajte riad s dutými rukoväťami a uškami a gombíkmi na pokrevkach.

Nasledujúci riad a materiál **nesmiete** používať:

– Kovové rošty (vrátane dodaného roštu) sú zásadne **nehodné** pre použitie v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka .

– Nádoby z kovu a nerezovej ocele (vrátane dodaných naparovacích misiek) sú zásadne **nehodné** pre použitie prevádzkovým spôsobom Mikrovlnka .

– Alobal

Výnimka: Pri nerovnomerných kusoch mäsa, napr. hydiny dosiahnete rovnomerné rozmrzovanie, ohrievanie alebo prípravu ak počas posledných minút prikryjete plochejší kus malými kúskami alobalu.

- Kovové, plastové alebo papierové svorky s drôtom vo vnútri
- Plastové kelímky s neúplne stiahnutým hliníkovým viečkom
- Krištáľové sklo
- Príbor a riad s kovovými dekoráciami (napr. zlatým okrajom, kobaltovou modrou)

## Popis funkcie

---

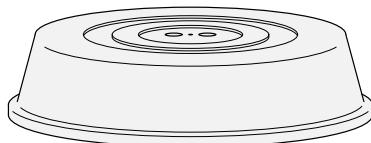
- Riad s dutými rukoväťami alebo ušami
- Plastový riad z melaminu  
Melamin pohlcuje energiu a tým sa zahrieva na vysokú teplotu.  
Pri nákupe sa informujte, z akého materiálu je riad vyrobенý.
- Tepelne neodolný plastový riad a tepelne neodolné vrecká
- Drevené nádoby  
Voda sa v dreve počas prípravy pokrmu odparuje. Tým drevo vyschýna a tvoria sa praskliny.

### Umiestnenie riadu do ohrevného priestoru

- Zasuňte sklenenú misku na úroveň 1.
- Postavte riad s pripravaným jedlom vždy doprostred sklenenej misky.

Ak pripravovaný pokrm postavíte priamo na dno ohrevného priestoru, je zahrievanie nedostatočné a nerovnomerné, pretože sa zospodu k pokrmu nemôžu dostať mikrovlny.

## Veko



**Tip:** Poklop obdržíte v obchode.

- Zabraňuje nadmernému vystupovaniu vodnej pary, hlavne pri dlhšom ohrievaní.
  - Urýchľuje zahrievanie potravín.
  - Zabraňuje vyschýnaniu potravín.
  - Zabraňuje znečisteniu ohrevného priestoru.
- Pri príprave pokrmu prevádzkovým spôsobom Mikrovlnka používajte sklenený alebo plastový poklop vhodný pre mikrovlnku.

Alternatívne môžete použiť priehľadnú fóliu vhodnú pre mikrovlnky (bežná fólia sa môže zdeformovať a veľkým teplom prepojiť s potravinou).

Veko nesmie nádobu utesniť. Pri malom priemere nádoby sa môže stať, že nebude môcť unikať vodná para. Veko sa veľmi zohreje a môže sa roztaviť.

Používajte nádoby s dostatočne veľkým priemerom.

■ **Nepoužívajte** poklop na ohrievanie týchto potravín:

- potraviny v cestičku
- potraviny, ktoré sa majú ohrievať alebo pripravovať prevádzkovým spôsobom Rýchla príprava

# Popis funkcie

---

## Sklenená miska

Prevádzkové spôsoby/použitie s parou:

Ak pripravujete pokrmy v naparovacích miskách s perforovaným dnom, zasuňte sklenenú misku do úrovne 1.

Môže sa v nej zhromažďovať odkvapkaná tekutina a môžete ju ľahko odstrániť.

Ak sklenená miska leží na dne ohrevného priestoru, nemôže sa dostatočne odparovať kondenzát.

Zasuňte sklenenú misku na úroveň 1.

Prevádzkový spôsob Mikrovlnka :

Používajte sklenenú misku **vždy** ako plochu pre umiestnenie v úrovni 1.

## Osvetlenie ohrevného priestoru

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

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

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

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

## 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 pomôcť 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 zvýší spotreba elektrickej energie aj keď je parná rúra vypnutá.

Zaistite preto, aby bol v mieste inštalačie 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 disponibilité služieb Miele@home vo Vašej krajine.

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

Informácie o disponibilite získate na internetovej stránke [www.miele.com](http://www.miele.com).

## Aplikácie Miele@mobile

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



# Prvé uvedenie do prevádzky

## Základné nastavenia

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

 Nebezpečenstvo poranenia horúcimi plochami.

Parná rúra je počas prevádzky horúca.

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

Ked' 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 ihned vytvoriť Miele@home, zvoľte Ďalej a potvrďte pomocou OK.
- Ak chcete vytvorenie presunúť na neškoršie, zvoľte Preskočiť a potvrďte pomocou OK.  
Informácie o neskoršom vytvorení nájdete v kapitole „Nastavenia“, odstavec „Miele@home“.
- Ak chcete ihned 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.

## Nastavenie tvrdosti vody

Príslušná vodáreň Vám môže poskytnúť informácie o tvrdosti miestnej vody.

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

- Nastavte Vašu miestnu tvrdosť vody.
- Potvrdte 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 vytiečť zostávajúca vodu z potrubia späť do ohrevného priestoru.

## Čistenie zásobníka na vodu

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

## Čistenie príslušenstva/ohrevného priestoru

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

Výrobca parnú rúru pred expedíciou ošetril konzervačným prostriedkom.

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

# Prvé uvedenie do prevádzky

## Prispôsobenie bodu varu

Pred prvou prípravou potravín musíte parnú rúru 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).

## Prispôsobenie bodu varu po prestáhovaní

Po prestáhovaní 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 „Odvápnenie parnej rúry“).

- 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“.

## Prehľad nastavení

| položka menu        | možné nastavenia  |
|---------------------|---|
| Jazyk               | ...   deutsch   english   ...<br>Krajina  |
| Denný čas           | Zobrazenie<br>Zap.*   Vyp.   Nočné vypnutie<br>Časový formát<br>12 hod.   24 hod.*<br>Nastaviť  |
| Dátum               |   |
| Osvetlenie          | Zap.<br>„Zap.“ na 15 sekúnd*<br>Vyp.  |
| Displej             | Jas displeja<br><br>QuickTouch<br>Zap.   Vyp.*   |
| Hlasitosť           | Signálne tóny<br>Melódie* <br>Sólo tón <br>Tón tlačidiel<br><br>Uvítacia melódia<br>Zap.*   Vyp. |
| Jednotky            | Hmotnosť<br>g*   lb/oz   lb<br>Teplota<br>°C*   °F  |
| Quick-MV            | Výkon<br>Doba prípravy  |
| Popcorn             | Doba prípravy   |
| Udržiavanie teploty | Príprava v pare<br>Zap.   Vyp. *<br>Mikrovlnka<br>Zap.   Vyp. *   |
| Redukcia pary       | Zap.*<br>Vyp.   |

\* nastavenie z výroby

# Nastavenia

| položka menu        | možné nastavenia   |
|---------------------|--|
| Navrhované teploty  |  |
| Navrhované výkony   |  |
| Tvrdosť vody        | 1° dH   ...   15° dH*   ...   70° dH   |
| Bezpečnosť          | Zablokovanie tlačidiel<br>Zap.   Vyp.*<br>Zablokovanie sprevádzkovania <br>Zap.   Vyp.* |
| Miele@home          | Aktivovať   Deaktivovať<br>Stav pripojenia<br>Vytvoriť nanovo<br>Resetovať<br>Vytvoriť   |
| Vzdialé ovládanie   | Zap.*<br>Vyp.  |
| Remote Update       | Zap.*<br>Vyp.  |
| Verzia software     |  |
| Predajca            | Výstavná prevádzka<br>Zap.   Vyp.*   |
| Nastavenia z výroby | Nastavenia prístroja<br>Vlastné programy<br>Navrhované výkony<br>Navrhované teploty  |

\* nastavenie z výroby

## Vyvolanie menu „Nastavenia“

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

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

Nastavenia môžete kontrolovať alebo meniť.

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

# Nastavenia

## Časový formát

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

## 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 senzorového tlačidla sa osvetlenie ohrevného priestoru na 15 sekúnd zapne.

### – Vyp.

Osvetlenie ohrevného priestoru je vypnuté. Voľbou senzorového tlačidla sa osvetlenie ohrevného priestoru na 15 sekúnd zapne.

## Displej

### Jas

Jas displeja sa nastavuje pruhom tvoreným segmentami.

- maximálny jas
- minimálny jas

## QuickTouch

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

### – Zap.

Ak ste naviac zvolili nastavenie Denný čas | Zobrazenie | Zap. alebo Nočné vypnutie senzorové tlačidlá reagujú aj pri vypnutej parnej rúre.

### – Vyp.

Nezávisle od nastavenia Denný čas | Zobrazenie reagujú senzorové tlačidlá len vtedy, keď je parná rúra zapnutá ako aj určitú dobu po vypnutí parnej rúry.

## Hlasitosť

### Signálne tóny

Ked' sú zapnuté signálne tóny, zaznie signál po dosiahnutí nastavenej teploty a ubehnutí nastaveného času.

### Melódie

Na konci postupu zaznie s časovým odstupom niekolkokrát melódia.

Hlasitosť tejto melódie sa zobrazuje pruhom segmentov.

-  maximálna hlasitosť
-  melódia je vypnuta

### 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 vypnuty

### Uvítacia melódia

Melódiu, ktorá znie pri stlačení tlačidla zap./vyp. ① 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 ( $^{\circ}\text{C}$ ), alebo v stupňoch Fahrenhei ta ( $^{\circ}\text{F}$ ).

# Nastavenia

## Quick-MV

Pre okamžité spustenie mikrovlnky je prednastavený výkon 1000 W a doba prípravy pokrmu 1 minúta.

### – Výkon

Môžete nastaviť výkon mikrovlnky od 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W alebo 1000 W.

### – Doba prípravy

Maximálne nastaviteľná doba prípravy závisí od zvoleného mikrovlnného výkonu:

80–300 W: maximálne 10 minút

450–1000 W: maximálne 5 minút

## Popcorn

Pre okamžité spustenie mikrovlnky na prípravu popcornu je prednastavený mikrovlnný výkon 850 W a doba prípravy 2:50 minúty. To zodpovedá špecifickáciám väčšiny výrobcov pre prípravu v popcornu mikrovlnke.

Môžete nastaviť dobu prípravy maximálne 4 minúty.

Mikrovlnný výkon je pevne nastavený a nie je možné ho zmeniť.

## Udržiavanie teploty

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

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

## Príprava s parou

### – 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 udržuje pri teplote 70 °C.

### – Vyp.

Funkcia Udržiavanie teploty je vypnuta.

## Mikrovlnka

### – Zap.

Funkcia Udržiavanie teploty je zapnutá. Ak sa pripravuje pokrm mikrovlnným výkonom najmenej 450 W a s dobou prípravy najmenej 10 minút, táto funkcia sa spustí asi po 5 minútach. Pripravovaný pokrm sa udržuje teplý mikrovlnným výkonom 150 W.

### – Vyp.

Funkcia Udržiavanie teploty je vypnuta.

## Redukcia pary

- Zap.

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

- Vyp.

Ked'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.

- Zvolte požadovaný spôsob prevádzky.

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

- Zmeňte navrhovanú teplotu.

- Potvrďte pomocou OK.

## Navrhované výkony

Ked' často pracujete s odlišnými mikrovlnnými výkonomi, má zmysel navrhovať výkony zmeniť.

Navrhované výkony môžete zmeniť pre prevádzkový spôsob Mikrovlnka  a pre prevádzkový spôsob Rýchla príprava .

Akonáhle vyvoláte túto položku menu, zobrazí sa zoznam prevádzkových spôsobov s príslušným navrhovaným výkonom.

- Mikrovlnka :

80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W

- Rýchla príprava :

80 W, 150 W, 300 W

- Zvolte požadovaný spôsob prevádzky.

- Zmeňte navrhovaný výkon.

- Potvrďte pomocou OK.

# Nastavenia

## Tvrdošť vody

Aby parná rúra bezchybne fungovala a bola v správnom okamihu odvápnena, musíte nastaviť miestnu tvrdošť vody. Čím je voda tvrdšia, o to častejšie musí byť parná rúra odvápnená.

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

Ak používate pitnú vodu chladenú vo fľašiach, napr. minerálnu vodu, nesmie byť sýtená kyselinou uhličitou. Nastavanie 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).

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

- Nastavte Vašu miestnu tvrdošť vody.
- Potvrdte pomocou OK.

| Tvrdošť vody |        | Obsah vápnika<br>mg/l Ca <sup>2+</sup> alebo<br>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           |

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

## Bezpečnosť

### Zablokovanie tlačidiel

Zablokovanie tlačidiel bráni neúmyselnému ukončeniu alebo zmene procesu prípravy pokrmu. Keď je aktivované zablokovanie tlačidiel, niekoľko sekúnd po spustení prípravy pokrmu sa zablokujú všetky senzorové tlačidlá a polia na displeji s výnimkou tlačidla zap./vyp. ①.

- Zap.

Zablokovanie tlačidiel je aktivované. Stlačte senzorové tlačidlo OK najmenej na 6 sekúnd, aby ste zablokovanie tlačidiel na krátku dobu deaktivovali.

- Vyp.

Zablokovanie tlačidiel je deaktivované. Všetky senzorové tlačidlá reagujú ihneď pri zvolení.

### Zablokovanie sprevádzkovania

Zablokovanie sprevádzkovania bráni neúmyselnému zapnutiu parnej rúry.

Pri aktivovanom zablokovani sprevádzkovania môžete nadálej ihneď nastaviť kuchynský budík ako aj funkciu MobileStart.

Zablokovanie sprevádzkovania zostane zapnuté po výpadku el. prúdu.

- Zap.

Zablokovanie sprevádzkovania sa aktivuje. Skôr ako budete môcť parnú rúru používať, stlačte senzorové tlačidlo OK minimálne na 6 sekúnd.

- Vyp.

Zablokovanie sprevádzkovania je deaktivované. Parnú rúru môžete používať ako obvykle.

# 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.

Po nainštalovaní aplikácie Miele@mobi le na svojom mobilnom koncovom za riadení môžete uskutočňovať tieto akcie:

- vzdialene ovládať svoj prístroj pre domácnosť
- vyvolať informácie o stave prevádzky svojho prístroja pre domácnosť
- vyvolať informácie o priebehu programu svojho prístroja pre domácnosť
- vytvoriť sieť Miele@home s ďalšími prístrojmi pre domácnosť Miele, ktoré majú možnosť WiFi pripojenia

### – 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 siet. Vynu lujete sieťové nastavenia a ihned vytvoríte nové pripojenie k sieti.

### – Resetovať

Toto nastavenie sa zobrazuje len vtedy, keď je vytvorená WiFi siet. WiFi funkcia sa vypne a pripojenie k WiFi sieti sa vynuluje na nastavenie z výroby. Aby ste mohli využívať Miele@home, musíte pripojenie k WiFi sieti vytvoriť opäť.

### – 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 koncom zariadení nainštalovanú Miele@mobile App a máte aktivované diaľkové ovládanie (Zap.), môžete používať funkciu MobileStart a napríklad vyslať upozornenie k prebiehajúcim prípravám pokrmov.

### Aktivácia funkcie MobileStart

- Zvoľte senzorové tlačidlo ▶, pre aktivovanie funkcie MobileStart.

Senzorové tlačidlo ▶ svieti. Parnú rúru môžete ovládať diaľkovo cez Miele@mobile App.

Priame ovládanie na dotykovom displeji parnej rúry má prednosť pred diaľkovým ovládaním cez App.

MobileStart môžete používať, ak svieti senzorové tlačidlo ▶.

## Remote Update

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

Funkciou RemoteUpdate je možné aktualizovať software Vašej parnej rúry. Ak je pre Vašu parnú rúru k dispozícii aktualizácia, tak si ju parná rúra automaticky stiahne. Inštalačia 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 panej rúry sa objaví hlásenie.

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

Ak nechcete inštalovať aktualizáciu, vypnite RemoteUpdate.

Aktualizácia môže trvať niekoľko minút.

Pri RemoteUpdate je potrebné dbať na nasledovné:

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

## Verzia software

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

## Predajca

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

## Výstavná prevádzka

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

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

## Nastavenia z výroby

- Nastavenia prístroja  
Všetky nastavenia sa vrátia do nastavenia z výroby.
- Vlastné programy  
Všetky vlastné programy sa vymažú.
- Navrhované výkony  
Zmenené mikrovlnné výkony sa vrátia do nastavenia z výroby.
- 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 vajec.

Kuchynský budík môžete použiť aj vtedy, keď ste súčasne nastavili čas pre automatické zapnutie alebo vypnutie prípravy pokrmu (napr. ako pripomienku, že máte pripravovaný pokrm počas prípravy okoreníť 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.
  - Potvrdte 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, potvrdte pomocou OK.

Vypnú sa akustické a optické signály.

## Zmena kuchynského budíka

- Zvoľte senzorové tlačidlo .
- Ak prebieha súčasne príprava po-krmu, zvoľte Kuchynský budík.
- Zvoľte Zmeniť.
- Potvrdžte pomocou OK.

Objaví sa kuchynský budík.

- Zmeňte kuchynský budík
- Potvrdžte pomocou OK.

Zmenený čas kuchynského budíka sa uloží.

## Vymazanie kuchynského budíka

- Zvoľte senzorové tlačidlo .
- Ak prebieha súčasne príprava po-krmu, zvoľte Kuchynský budík.
- Zvoľte Vymazat.
- Potvrdžte pomocou OK.

Kuchynský budík sa vymaže.

## Hlavné menu a submenu

| menu   | navrhovaná hodnota | rozsah                |
|--|--------------------|-----------------------|
| Prevádzkové spôsoby  |                    |                       |
| Príprava v pare       | 100 °C             | 40–100 °C             |
| Mikrovlnka            | 1000 W             | 80–1000 W             |
| Rýchla príprava       | 300 W<br>100 °C    | 80–300 W<br>80–100 °C |
| Sous-vide             | 65 °C              | 45–90 °C              |
| Vlastné programy      |                    |                       |
| Ohrev                 |                    |                       |
| Príprava v pare  | 100 °C             | 80–100 °C             |
| Mikrovlnka   | 450 W              | 450–1000 W            |
| Rozmrazovanie         |                    |                       |
| Príprava v pare  | 60 °C              | 50–60 °C              |
| Mikrovlnka   | 150 W              | 80–150 W              |
| Popcorn               |                    |                       |
| Automatické programy  |                    |                       |
| Ďalšie                |                    |                       |
| Blansirovanie  | –                  | –                     |
| Zaváranie  | 90 °C              | 80–100 °C             |
| Dezinfekcia riadu  | –                  | –                     |
| Kysnutie cesta   | –                  | –                     |
| Eco - príprava v pare  | 100 °C             | 40–100 °C             |

## Hlavné menu a submenu

---

| menu   | navrhovaná hodnota | rozsah |
|--|--------------------|--------|
| Ďalšie      |                    |        |
| Údržba   |                    |        |
| Odvápnenie   |                    |        |
| Odmocenie  |                    |        |
| Nastavenia  |                    |        |

# Obsluha

- Zapnite parnú rúru.

Zobrazí sa hlavné menu.

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

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

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

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

Zobrazí sa spôsob prípravy. Podľa zvoleného prevádzkového spôsobu sa postupne zobrazí navrhovaný výkon, navrhovaná teplota a doba prípravy.

- Zmeňte navrhované hodnoty prípravy a nastavte dobu prípravy, ak je to potrebné.

Navrhovné hodnoty môžete dodatočne meniť senzorovým tlačidlom ↲.

- Každé zadanie potvrdte pomocou OK. Potvrdením teploty spustite prípravu pokrmu v prevádzkových spôsoboch **bez** mikrovlnky.

V prevádzkových spôsoboch **s** mikrovlnkou sa zobrazí rekapitulácia nastavenia a Štart je podsvietený.

- V prevádzkových spôsoboch **s** mikrovlnkou spustite prípravu pomocou senzorového tlačidla OK.

Vo všetkých prevádzkových spôsoboch sa zobrazujú nastavené hodnoty a prebieha príprava pokrmu.

Ak máte nastavenú teplotu, môžete sledovať jej nárast. Pri prvom dosiahnutí zvolenej teploty zaznie signál.

Akona hle prerušíte prípravu pokrmu alebo otvoríte dvierka, zastaví sa generovanie mikrovln. V príprave pokrmu môžete pokračovať senzorovým tlačidlom OK.

- Po príprave pokrmu zvolte 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 popaliť.

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

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

## Čistenie parnej rúry

 Nebezpečenstvo úrazu horúcou vodou.

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

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

- Zásobník na vodu prípadne vyberte.
- Zložte ochranu proti postriekaniu a vyprázdnite zásobník na vodu.
- Vyčistite a usušte celú parnú rúru podľa popisu v kapitole „Čistenie a ošetrovanie“.

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

- Dvierka zavorte 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 ↳.

- Zvolte senzorové tlačidlo ↳.

Podľa prevádzkového spôsobu sa môžu zobraziť nastavenia:

- Teplota
- Výkon
- Doba prípravy

## Zmena hodnôt a nastavení

- Zvolte požadovanú hodnotu a potvrďte pomocou OK.
- Zmeňte hodnotu alebo nastavenie a potvrďte pomocou OK.

Príprava pokrmu prebieha ďalej so zmenenými hodnotami a nastavením.

# Obsluha

## Zmena teploty

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

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

Príprava pokrmu pokračuje so zmene-  
nou požadovanou teplotou.

## Zmena výkonu mikrovlnky

Môžete zmeniť mikrovlnný výkon v pre-  
vádzkovom spôsobe Mikrovlnka a v  
prevádzkovom spôsobe Rýchla prípra-  
va

Navrhovaný výkon môžete nastaviť  
trvalo podľa svojho osobného zvyku  
Ďalšie | Nastavenia | Navrhované  
výkony.

- Zvolte senzorové tlačidlo
- Zvolte Výkon a potvrdte pomocou OK.
- Cez navigačnú oblasť zmeňte mikro-  
vlnný výkon.

Podľa prevádzkového spôsobu môžete  
nastaviť tieto mikrovlnné výkony: 80  
W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850  
W, 1000 W.

- Potvrdte pomocou OK.  
Štart je podsvietený.
- Zvolte senzorové tlačidlo OK.

Príprava pokrmu pokračuje so zmene-  
ným mikrovlnným výkonom.

## Nastavenie doby prípravy

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

Zvolte 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.

### – 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.

### ■ Zvolte senzorové tlačidlo .

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

**Tip:** V prevádzkových spôsoboch s parou môžete dobu prípravy nastaviť aj priamo prostredníctvom navigačnej oblasti.

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

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

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

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

# Obsluha

## Zmena nastavenej doby prípravy

- Zvoľte senzorové tlačidlo ⏴.
- Zvoľte požadovaný čas.
- Potvrďte pomocou OK.
- Zvoľte Zmeniť.

Táto položka menu sa nezobrazuje, keď chcete zmeniť dobu prípravy v prevádzkových spôsoboch s mikrovlnkou, pretože musí byť vždy nastavená nejaká doba prípravy.

Čas je podsvietený.

- Zmeňte nastavený čas.
- Potvrďte pomocou OK.
- Zvoľte senzorové tlačidlo ⏵, pre návrat k menu zvoleného prevádzkového spôsobu.
- V prevádzkových spôsoboch s mikrovlnkou pokračujte s prípravou pokrmu so senzorovým tlačidlom OK.

Pri výpadku prúdu sa nastavenia vymazú.

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

## Zrušenie nastavenej doby prípravy

V prevádzkovom spôsobe s mikrovlnkou môžete nastaviť len časy nastavené pre Hotové o a Štart o. Doba prípravy musí byť vždy nastavená.

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

Ak v prevádzkovom spôsobe **bez** mikrovlnky zrušíte Doba prípravy zrušia sa aj nastavené časy pre Hotové o a Štart o.

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

**Tip:** V prevádzkových spôsoboch s parou môžete dobu prípravy zrušiť aj prostredníctvom navigačnej oblasti.

## Prerušenie prípravy pokrmu v prevádzkových spôsoboch s mikrovlnkou

V prevádzkových spôsoboch Mikrovlnka  a Rýchla príprava  môžete prerušiť prípravu pokrmu a dobu prípravy pozastaviť.

Ked' prebieha doba prípravy, je podsvietené Stop.

- Zvoľte senzorové tlačidlo OK.

Príprava pokrmu sa preruší a doba prípravy sa pozastaví.

Štart je podsvietený.

- Zvoľte senzorové tlačidlo OK.

Príprava pokrmu pokračuje a doba prípravy prebieha ďalej.

## Prerušenie prípravy pokrmu v prevádzkových spôsoboch s parou

Ked' otvoríte dvierka, príprava pokrmu v prevádzkových spôsoboch s parou 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 práciach v horúcom ohrevnom priestore používajte chňapky na riad.

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

Ked' 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.

# Obsluha

---

## Stornovanie prípravy pokrmu

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

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

Senzorovým tlačidlom prevádzkového spôsobu sa potom vrátite do hlavného menu.

## Stornovanie prípravy pokrmu bez nastavenej doby prípravy

■ Zvolte senzorové tlačidlo zvoleného prevádzkového spôsobu.

Zobrazí sa hlavné menu.

■ **Alebo:** Zvolte senzorové tlačidlo ↵.

■ Zvolte Prerušiť proces.

■ Potvrďte pomocou OK.

## Stornovanie prípravy pokrmu s nastavenou dobou prípravy

■ Zvolte senzorové tlačidlo zvoleného prevádzkového spôsobu.

Zobrazí sa Prerušiť proces?.

■ Zvolte Áno.

■ Potvrďte pomocou OK.

■ **Alebo:** Zvolte senzorové tlačidlo ↵.

■ Zvolte Prerušiť proces.

■ Potvrďte pomocou OK.

■ Zvolte Áno.

■ Potvrďte pomocou OK.

Tieto funkcie sa môžu používať len vtedy, keď neprebieha žiadna iná príprava pokrmu.

Používajte vždy sklenenú misku.

## Quick-MV

Ak zvolíte senzorové tlačidlo , spúšťa sa mikrovlnka s určitým mikrovlnným výkonom a dobu prípravy, napr. pre ohrievanie tekutín.

Prednastavený je maximálny mikrovlnný výkon 1000 W a doba prípravy 1 minúta.

Môžete zmeniť dobu prípravy, a mikrovlnný výkon. Maximálna nastaviteľná doba prípravy závisí pritom od zvoleného mikrovlnného výkonu (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec – „Quick-MV“).

- Zvoľte senzorové tlačidlo . Opakovanou voľbou môžete postupne zvyšovať dobu prípravy.

Zobrazuje odpočítavanie zvyšného času.

Prípravu pokrmu môžete kedykoľvek prerušíť a pokračovať senzorovým tlačidlom OK alebo stornovať senzorovým tlačidlom .

Po prebehnutí prípravy pokrmu sa zobrazí Hotovo a zaznie signál.

- Zvoľte senzorové tlačidlo .

Zobrazí sa hlavné menu.

## Popcorn

Ak zvolíte senzorové tlačidlo , spúšťa sa mikrovlnka s určitým mikrovlnným výkonom a dobou prípravy.

Prednastavený je maximálny mikrovlnný výkon 850 W a doba prípravy od 2:50 minút. To zodpovedá špecifikáciám väčšiny výrobcov pre prípravu v popcornu mikrovlnke.

Môžete nastaviť dobu prípravy maximálne 4 minúty. Mikrovlnný výkon je pevne nastavený a nie je možné ho zmeniť (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Popcorn“).

Respektujte údaje k dobe prípravy na obale príslušného výrobcu. Prípadne zmeňte prednastavenú dobu.

- Zvoľte senzorové tlačidlo .

Zobrazuje odpočítavanie zvyšného času.

Prípravu pokrmu môžete kedykoľvek prerušíť a pokračovať senzorovým tlačidlom OK alebo stornovať senzorovým tlačidlom .

Jednorázové nádoby z papiera alebo iných horľavých materiálov sa môžu vznetiť a poškodiť parnú rúru. Parnú rúru nenechajte počas prípravy pokrmu bez dozoru a dodržujte pokyny na obale.

Po prebehnutí prípravy pokrmu sa zobrazí Hotovo a zaznie signál.

- Zvoľte senzorové tlačidlo .

Zobrazí sa hlavné menu.

# K príprave v pare je dôležité vedieť

V kapitole „K príprave v pare je dôležité vedieť“ nájdete všeobecne platné upozornenia. Ak je pri potravinách a/alebo spôsoboch použitia nutné rešpektovať niektoré zvláštnosti, je na to upozorneňné 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 chut' 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 (vid' 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 rovnomenné.

### 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.

### Sklenená miska

Ak pripravujete pokrmy v naparovacích miskách s perforovaným dnom, zasuňte sklenenú misku do úrovne 1. Môže sa v nej zhromažďovať odkvapkaná tekutina a môžete ju ľahko odstrániť.

Ak sklenená miska leží na dne ohrevného priestoru, nemôže sa dostatočne odparovať kondenzát.

Zasuňte sklenenú misku na úroveň 1.

# K príprave v pare je dôležité vedieť

---

## 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, rošt a sklenenú misku vždy medzi úchyty úrovne, aby bola zaistená ochrana proti prevráteniu.

## Hlbokozmrazené potraviny

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

## Teplota

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

## Doba prípravy

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

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

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

## Varenie s tekutinami

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

## Vlastné recepty

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

# Príprava v pare

---

## Eco - príprava v pare

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

Doporučujeme dobu prípravy a teploty z tabuľiek 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.

### Volba 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

Zmrrozená zelenina sa pred varením nemusí rozmrazovať. Výnimka: zelenina zmrrozená v bloku.

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

Väčšie, dokopy zmrzené kúsky po-krájajte. Dobu prípravy nájdete na obale.

### Naparovacie misky

Potraviny s malým priemerom jednotlivých kusov (napr. hrášok, špargľa) ne-vytvárajú žiadne, alebo len malé duté priestory a para tak nimi ľahko preniká. Aby sa potraviny uvarili rovnomerne, zvolte pre tieto potraviny ploché naparovacie misky a napľňte 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 ťu žiadne potraviny. Tak zabránite prenosu chutí alebo zafarbeniu kvapkajúcou te-kuťinou.

### Doba prípravy

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

zemiaky na šalát, štvrtene:

asi 17 minút

zemiaky na šalát, polené:

asi 20 minút

### Nastavenia

Automatické programy  Auto | 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   |
| štvrtene                         | 17–18   |
| zemiaky na kašu, lúpané          |         |
| celé                             | 26–28   |
| polené                           | 19–20   |
| štvrtene                         | 15–16   |
| kaleráb, nakrájaný na kocky      | 6–7     |
| tekvica, nakrájaná na kocky      | 2–4     |
| kukuričné šúlkы                  | 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 struhy                             | 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 do stotočne mäkký, aby prijal koreniny.

## Príprava

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

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

### 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 záhytnou 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 štave 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 štave alebo vo vývare, uvedené doby prípravy o niekoľko minút predĺžte.

## Tipy

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

## Nastavenia

Automatické programy **Auto** | Ryba | ... |

alebo

Príprava v pare 

Teplota: viď tabuľka

Doba prípravy viď tabuľka

## Príprava v pare

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

🌡 teplota, ⌚ doba prípravy

## Mäso

### Čerstvý tovar

Pripravte mäso ako obvykle.

### Hlbokozmrazené potraviny

Hlbokozmrazené mäso pred prípravou rozmrázte (viď kapitola „Rozmrazovanie parou“).

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

## Nastavenia

Automatické programy  | Mäso | ... |

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy 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 |
| telácie 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 |
| slepka 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

Automatické programy **Auto** | Ryža | ... |

alebo

Príprava v pare 

Teploplota: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

|                | pomer<br>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 obilník k tekutine závisí od druhu obilník.

Obilniny sa môžu variť v celých zrnách alebo šrotované.

### Nastavenia

Automatické programy **Auto** | Obilniny | ... |

alebo

Príprava v pare 

Teplo: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

|                           | pomer<br>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 zlepnené rezance alebo cestoviny oddelte a rovnomerne rozložte v náparovacej miske.

### Nastavenia

Automatické programy  | Cestoviny | ... |

alebo

Príprava v pare 

Tepločta: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

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

⌚ doba prípravy

# Príprava v pare

---

## Knedle

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

Čerstvé knedle varte v namastenej miske s perforovaným dnom.

## Nastavenia

Automatické programy **Auto** | Cestoviny | ... |

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba prípravy viď 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 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 **Auto** | Strukoviny | ... |

alebo

Príprava v pare 

Teplo: 100 °C

Doba prípravy vid' 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<br>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. Kedže 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 **Auto** | Slepačie vajcia | ... |

alebo

Príprava v pare 

Teplo: 100 °C

Doba prípravy vid' tabuľka

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

⌚ doba prípravy

# Príprava v pare

## Ovocie

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

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

## Nastavenia

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   |
| klobásy       | 6–8   |
| biele klobásy | 6–8   |

doba prípravy

## Kôrovce

### Príprava

Hlboko zmrazené kôrovce pred varením rozmrazte.

Kôrovce olúpte, odstráňte črevo a umyte ich.

### Naparovacie misky

Naparovacie misky s perforovaným dnom vytrite tukom.

### Doba prípravy

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

Ak kôrovce varíte v šťave alebo vo vývare, uvedené doby prípravy o niekoľko minút predlžte.

### Nastavenia

Automatické programy  | Kôrovce | ... |

alebo

Príprava v pare 

Teplota: viď tabuľka

Doba prípravy viď 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

# Príprava v pare

## Mušle

### Čerstvý tovar

 Nebezpečenstvo otravy pokazenými mušľami.

Pokazené mušle môžu vyvolať otravu z jedla.

Prepravujte len zatvorené mušle.

Nejedzte mušle, ktoré sú po príprave ešte zatvorené.

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

### Hlbokozmrazené potraviny

Hlboko zmrazené mušle rozmrazte.

### Doba prípravy

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

### Nastavenia

Automatické programy  | Mušle | ... |

alebo

Príprava v pare 

Teplosa: vid' tabuľka

Doba prípravy vid' tabuľka

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

 teplota,  doba prípravy

## Príprava menu

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

Pri príprave menu môžete pripraviť rôzne potraviny s rôznymi dobami prípravy zostaviť do jedného menu, napr. filety z parmicie 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 zabráňite prenosu chutí alebo zafarbeniu kvapka-júcej tekutiny.

## Teplota

Tepulta 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 vy-skúšať, 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

(vid' tabuľka prípravy „Príprava v pare“)

parabolizovaná ryža 24 minút

ostriež morský, filety 6 minút

brokolica 4 minuty

### Výpočet doby prípravy, ktorú je potrebné nastaviť:

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

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

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

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

# **Príprava v pare**

---

## **Príprava menu**

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

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

Vďaka vákuuvaniu sa počas prípravy naodparuje vlhkosť a zostanú zachované všetky výživné a aromatické látky.

Výsledkom prípravy je rovnomerne uvařené 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.

# Sous-vide

---

## Dôležité upozornenia pre použitie

Pre získanie optimálneho výsledku prípravy dbajte na nasledujúce upozornenia:

- Používajte menej korenia a bylinky ako pri bežnej príprave, pretože vplyv na chuť pripravovaného pokrmu je intenzívnejšia.  
Pokrm môžete pripravovať aj neokorenéný, a okoreniť ho až po príprave.
- Pridaním soli, cukru a tekutín sa skráti doba prípravy.
- Keď pridáte potraviny obsahujúce kyselinu, ako je citrón alebo ocot, bude pripravený pokrm tuhší.
- Nepoužívajte alkohol alebo cesnak, pretože by mohla vzniknúť nepríjemná chuť.
- Používajte len vákuovacie vrecká vhodné pre veľkosť pripravovaného pokrmu. Ak je vákuovacie vrecko príliš veľké, môže v ňom zostať príliš veľa vzduchu.
- Ak chcete pripravovať viaceru 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 údaje na displeji.
- Počas prípravy nechajte zatvorené dvierka. Otvorením dierok sa predĺži proces prípravy čo môže viesť k iným výsledkom prípravy.
- Pri príprave s nízkou teplotou a dlhou dobou prípravy môže dôjsť k väčšiemu nahromadeniu vody v ohrevnom priestore. Výsledok prípravy sa tým neovplyvní.
- Údaje o teplote a dobe prípravy zo Sous-vide receptov nie je vždy možné prevziať 1:1. Prispôsobte tieto nastavenia Vami požadovanému stupňu uvarenia.

## 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 vrecka.
- Po plnení ohnite okraje vákuovacieho vrecka smerom von. Tak získate čistý, bezchybný zvar.
- Ak pripravený pokrm nechcete zjesť hned' 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 hned' po príprave.
- Po príprave pokrmu vákuovacie vrecko na všetkých stranách nastrihnite, aby ste sa k pokrmu lepšie dostali.
- Máso 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.

# Sous-vide

---

## Použiť prevádzkový spôsob Sous-vide

- Pokrm na prípravu opláchnite studenou vodou a osušte ho.
- Pokrm na prípravu vložte do vákuovacieho vrecka a pridajte prípadne korenie alebo tekutiny.
- Pokrm na prípravu vákuujte vákuovačom.
- Zasuňte sklenenú misku na úroveň 1.
- Pre optimálny výsledok prípravy zasuňte rošt na úroveň 2.
- Vákuovo zabalený pokrm položte na rošt (pri viacerých vreckách vedľa seba)
- Zvolte Sous-vide .
- Ak je potrebné, zmeňte navrhovanú teplotu.
- Potvrdte pomocou OK.
- Prevedťte prípadne ďalšie nastavenia (kapitola „Obsluha“).

## Možné príčiny zlých výsledkov

Vákuovacie vrecko nabobtnalo:

- Nebol čistý alebo dostatočne pevný zvar a uvoľnil sa.
  - Vrecko sa poškodilo špicatou kostou.
- Pripravený pokrm má neprijemnú príchuť alebo cudziu chut':
- Zlé skladovanie pokrmu, bol prerušený chladiaci reťazec.
  - Pokrm bol pred vákuovaním kontaminovaný zárodkami.
  - Pridali ste príliš veľa prísad (napr. korenia).
  - Vrecko nebolo bez porušenia a nebol bezchybný zvar.
  - Bolo príliš slabé vákuum.
  - Pokrm ste hned po príprave nezjedli alebo nevychladili.

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           | sol' |        |         |
| <b>ryby</b>  |                 |      |        |         |
| 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      |
| <b>zelenina</b>  |                 |      |        |         |
| 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      |
| <b>ovocie</b>  |                 |      |        |         |
| 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   |
| <b>ostatné</b>   |                 |      |        |         |
| fazuľa biela, namáčaná v pomere 1 : 2<br>(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           | sol' | medium* | prepečené* |         |
| <b>mäso</b>                             |                 |      |         |            |         |
| kačacie prsia, celé                     |                 | x    | 66      | 72         | 35      |
| jahňací chrbát s košťami                |                 |      | 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.

## Opäťovný ohrev

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

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

## Príprava

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

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

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

Doporučujeme, aby ste potraviny pred opäťovným ohrievaním neskladovali v chladničke dlhšie ako 5 dní.

## Nastavenia

Sous-vide 

Teplota: viď tabuľka

Čas: viď tabuľka

# Sous-vide

## Opäťovné 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]              |                         | ⌚ <sup>2</sup> [min] |
|--|---------------------|-------------------------|----------------------|
|  | medium <sup>1</sup> | prepe-čené <sup>1</sup> |                      |
| <b>mäso</b>  |                     |                         |                      |
| jahňaci chrbát s kostami                                     | 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                   |
| <b>zelenina</b>  |                     |                         |                      |
| ružičky karfiolu, stredné až veľké <sup>3</sup>              | 85                  |                         | 15                   |
| kaleráb, plátky <sup>3</sup>                                 | 85                  |                         | 10                   |
| <b>ovocie</b>  |                     |                         |                      |
| ananás, kocky  | 85                  |                         | 10                   |
| <b>ostatné</b>   |                     |                         |                      |
| fazuľa biela, namáčaná v pomere 1 : 2<br>(fazuľa : tekutina) | 90                  |                         | 10                   |
| šalotky, v celku   | 85                  |                         | 10                   |

🌡 Teplota, ⌚ čas

<sup>1</sup> Stupeň uvarenia

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

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

<sup>3</sup> Ohrievať len uvarené v omáčke.

## Ohrievané parou

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

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

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

### Varný riad

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

### Čas

Počet tanierov alebo naparovacích misiek má vplyv na čas.

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

## Tipy

- Veľké kusy ako pečené mäso neohrievajte v celku, ale po porciach 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 zabráňte, aby para nekondenzovala na riade.
- Uvedomte si, že obaľované potraviny, napr. rezne by neostali chrumkavé.

## Ohrev potravín

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

## Nastavenia

Ohrev  | Príprava v pare

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Čas: viď 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   | 3–4      |
| ryža  |          |
| zemiaky, pozdĺž polené  | 12–14    |
| knedlíky  | 15–17    |
| <b>mäso a hydina</b>  |          |
| pečené plátky, 1,5 cm hrubé<br>roláda krájaná na plátky<br>guláš<br>jahňacie ragú | 5–6      |
| hovädzie karbonátky   | 13–15    |
| kurací rezeň<br>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

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

⌚ čas

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

# Ďalšie použitia

## Rozmrazovanie parou

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

 Nebezpečenstvo infekcie množením choroboplodných zárodkov.

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

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

Tekutinu z rozmrazovania nikdy ne-používajte.

Potraviny po vyravnávacej dobe ihned 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 vyravnávacia doba je nutná pre rovnomerný prenos tepla zvonku do vnútra.

## Naparovacie misky

Pri rozmrazovaní odkapkávajúcich 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 neodkpkaváva tekutina, je možné rozmrazovať v naparovacej miske s plným dnom.

## Tipy

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

## Nastavenia

Rozmrazovanie  | Príprava v pare alebo

Príprava v pare 

Teplota: viď tabuľka

Doba rozmrazovania: viď tabuľka

Vyravnávacia 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 jabĺk  | 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/<br>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   |
| srncí 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, ⏳ vyrovnávacia 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 nádoby s perforovaným dnom.
- Po sparení dajte zeleninu do ľadovej vody, aby sa rýchlo ochladila. Nechajte ju potom dobre odkvapkať.

## Nastavenia

Ďalšie  | Blanšírovanie

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Doba blanšírovania: 1 minúta

## Zaváranie

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

## Poháre

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

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

Po naplenení potravinami na zaváranie očistite okraje pohárov čistou utierkou a horúcou vodou a poháre uzavorte.

## 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) niekol'kokrát prepichnite vidličkou alebo špajdlou, pretože ináč prasknú.

# Ďalšie použitia

---

## Zelenina

Zeleninu umyte, očistite a nakrájajte.

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

## 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 neboli zamostený okraj pohára.

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

## Tipy

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

## Zaváranie potravín

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

## Nastavenia

Ďalšie  | Zaváranie alebo

Príprava v pare 

Teplota: viď tabuľka

Doba zavárania: viď tabuľka

## Ďalšie použitia

| zavárané potraviny     | 🌡 [°C] | ⌚* [min] |
|------------------------|--------|----------|
| <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 skracuje o 15 minút, pri 0,25 l pohároch o 20 minút.

# Ďalšie použitia

---

## Dezinfekcia riadu

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

## Nastavenia

Ďalšie  | Dezinfekcia riadu

Čas: 1 minúta až 10 hodín

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Čas: 15 minút

## Kysnutie cesta

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

## Nastavenia

Ďalšie  | Kysnutie cesta

Čas: podľa zadania v recepte

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 40 °C

Čas: podľa zadania v recepte

## Nahrievanie vlhčených utierok

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

## Nastavenia

Automatické programy **Auto** | Špeciál | Nahriat vlhké obrúsky

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 70 °C

Čas prípravy: 2 minúty

## Rozpúšťanie želantíny

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

## Nastavenia

Automatické programy **Auto** | Špeciál | Rozpustiť želatinu

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 90 °C

Čas prípravy: 1 minúta

## Ďalšie použitia

---

### Rozpúšťanie medu

- Mierne otočte vekom a postavte po-hár do naparovacej misky s perforo-vaným dnom,
- Med počas prípravy niekoľkokrát pre-miešajte.

#### Nastavenia

Automatické programy  | Špeciál | Roz-pustiť med

alebo

Príprava v pare 

Teploplota: 60 °C

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

### Rozpustenie čokolády

V parenej rúre môžete rozpúštať všetky druhy čokolády.

Pri použití polevy postavte neotvorený obal do naparovacej misky s perforova-ným dnom.

- Čokoládu polámte

- Väčšie množstvo dajte do naparova-cej 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 nie-koľkokrát premiešajte.

#### Nastavenia

Automatické programy  | Špeciál | Roz-pustiť čokoládu

alebo

Príprava v pare 

Teploplota: 65 °C

Čas prípravy: 20 minút

## 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 najsikôr zohriať na 90 °C (nevaríť) a potom ochladiť na 35 °C. Pri používané 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 triať.

Po príprave musíte jogurt hned' vychladiť v chladničke.

Tuhost', obsah tuku a kultúr použitých v štartovacom jogurte ovplyvňujú konzistenciu jogurtu domácej výroby. Nie všetky jogury 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 naparovacej misky s perforovaným dnom alebo na rošt. Poháre sa nesmú dotýkať.
- Poháre dáme ihneď po uplynutí doby prípravy do chladničky. Pohármi pri tom zbytočne nehýbte.

## Nastavenia

Automatické programy  | Špeciál | Výroba jogurtu

alebo

Priprava v pare 

Teplota: 40 °C

Čas: 5:00 hodín

# Ďalšie použitia

## Možné príčiny zlých výsledkov

### Jogurt nie je tuhý:

zlé skladovanie štartovacieho jogurtu, bol prerusený 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 bezchybné premiešané.

## Škvarenie masti

Škvarky nebudú opečené.

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

## Nastavenia

Automatické programy  | Špeciál | Vytápať slaninu

alebo

Príprava v pare 

Teplo: 100 °C

Čas prípravy: 4 minúty

## Dusenie cibule

Dusenie znamená varenie vo vlastnej štave, 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 

Teplo: 100 °C

Čas prípravy: 4 minúty

## Odšťavovanie

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

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

## Príprava

Ovocie určené na odšťavovanie preberete a umyte.

Stopky hrozná vína a višní odstráňte, pretože obsahujú horké látky. Bobuľoviny nemusíte zbavovať stopiek.

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

## Tipy

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

## Odšťavovanie

- Pripravené obocie vložíte 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 kríza. Tak sa dá lepšie stiahnuť šupka
- Dajte potraviny do misky s perforovaným dnom.
- Mandle ihneď po vybratí prudko ochladte vodou. Ináč sa nedajú lúpať.

## Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Čas: viď tabuľka

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

⌚ čas

## Konzervovanie jabĺk

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

## Nastavenia

Automatické programy  Auto | Ovocie | Jablká | Vcelku

alebo

Príprava v pare 

Teplota: 50 °C

Doba konzervovania: 5 minút

## Príprava vaječnej zavárky

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

## Nastavenia

Príprava v pare 

Teplota: 100 °C

Čas prípravy: 4 minúty

V prevádzkovom spôsobe Rýchla príprava  môžete potraviny rozmrazovať, ohrievať a pripravovať kombináciou pary a mikrovln.

Počas fázy rozohrievania sa ohrevný priestor najskôr rozohreje v čistom režime prípravy v pare na nastavenú teplotu. Akonáhle je dosiahntá teplota, pripne sa mikrovlnka, takže počas celej fázy prípravy je zapnutý výrobník pary spolu s magnetronom.

Tak ako v čistom režime prípravy v pare, začne doba prípravy plynúť až potom, čo sa dosiahne nastavená teplota.

kombinovaný spôsob prevádzky Rýchla príprava  má výhodu, že potraviny

- majú kratšiu dobu prípravy, pretože sa pripravujú rýchlejšie ako v čistom režime prípravy v pare.
- neprevaria sa ani nevyschnú ako v čisto mikrovlnkovej prevádzke.
- môžu sa rozmraziť a ohriať v jednom procese
- počas prípravy sa nemusia miešať

## Rozmrazovanie a ohrevanie prevádzkovým spôsobom rýchla príprava pokrmov

|  |  [W] |  [min] |  [°C] | riad na prípravu |
|--|---|---|--|------------------|
| <b>ohriatie pokrmu na tanier<sup>1,2</sup></b>         |   |   |  |                  |
| cestoviny v paradajkovej omáčke, 400 g (pomer 5 : 3)   | 300   | 7–8   | 90   | hlboký tanier    |
| fašírka so zemiakovou kašou a červenou kapustou, 450 g | 300   | 11  | 85   | hlboký tanier    |
| <b>rozmrazenie/ohrev<sup>1,2</sup></b>                 |   |   |  |                  |
| zmrazené prívarky/polievky, 250 g                      | 300   | 10–11   | 95   | miska            |
| zmrazené prívarky/polievky, 500 g                      | 300   | 15–16   | 90   | miska            |

 mikrovlnný výkon,  čas,  teplota

<sup>1</sup> **Neprikryvajte.**

<sup>2</sup> Postavte potraviny na sklenenú misku na úroveň 1.

# Rýchla príprava

## Príprava zemiakov v šupke (na šalát)

- Zasuňte sklenenú misku na úroveň 1.
- Umyté zemiaky na uvarenie v šupke poukladajte vedľa seba do perforovanej misky.

### Nastavenia

Automatické programy **Auto** | Zelenina | Zemiaky | Zemiaky v šupke | Pevné | ... | Rýchla príprava

alebo

Rýchla príprava 

Výkon mikrovln/teplota: 80 W + 100 °C

Doba prípravy: viď tabuľka

| velkosť zemiakov   | množstvo       |  <sup>4</sup> <sub>1</sub> |  [min] |
|--------------------|----------------|---|---|
| malé (40–60 g)     | 200 g (4 ks)   | 2   | 15  |
|                    | 600 g (12 ks)  | 2   | 18  |
|                    | 1000 g (20 ks) | 2   | 21  |
| stredné (90–110 g) | 200 g (2 ks)   | 2   | 18  |
|                    | 600 g (6 ks)   | 2   | 21  |
|                    | 1000 g (10 ks) | 2   | 24  |
| veľké (140–160 g)  | 300 g (2 ks)   | 2   | 22  |
|                    | 600 g (4 ks)   | 2   | 25  |
|                    | 900 g (6 ks)   | 2   | 29  |

<sup>4</sup><sub>1</sub> úroveň,  doba prípravy

## Príprava ryže

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.

- Vložte ryžu s tekutinou do naparovacej misky s plným dnom.

### Nastavenia

Automatické programy **Auto** | Ryža | ... | Rýchla príprava

alebo

Rýchla príprava 

Výkon mikrovln/teplota: vid' tabuľka

Doba prípravy: vid' tabuľka

|                | pomer<br>ryža : tekutina | prísada            |  <sup>4</sup><br>1 |  [W] |  [min] |  [°C] |
|----------------|--------------------------|--------------------|---|---|---|---|
| ryža basmati   | 1 : 2                    | sol'               | 2   | 300   | 9   | 100   |
| ryža parboiled | 1 : 2                    | sol'               | 2   | 150   | 17  | 100   |
| mliečna ryža   | 1 : 3                    | cukor <sup>1</sup> | 2   | 150   | 21  | 100   |

 <sup>4</sup> úroveň,  výkon mikrovln,  doba prípravy,  teplota

<sup>1</sup> Pridať po príprave pokrmu.

## Rozmrazovanie a zohrievanie mikrovlnkou

Na rozmrazovanie a ohrievanie potravín všeobecne doporučujeme nastaviť tieto mikrovlnné výkony:

| [W]   | rozmrazovanie   |
|-------|---|
| 80    | veľmi citlivé potraviny:<br>maslo, smotanová a maslová krémová torta, syr |
| 150   | všetky ostatné potraviny  |
| ohrev |   |
| 450   | kojenecká, detská výživa  |
| 600   | rozličné potraviny,   |
| 850   | hlboko zmrazené hotové jedlá, ktoré nemajú zhnednúť                       |
| 1000  | nápoje  |

 výkon mikrovlnky

Potrebná doba závisí od vlastnosti, množstva a počiatočnej teploty potravín. Doby nájdete v tabuľkách na nasledujúcich stranach.

# Rozmrazovanie a zohrievanie mikrovlnkou

## Rozmrazovanie

Ked' sa zmrazená potravina rozmrazuje šetrne, zostane v nej zachované množstvo vitamínov a živín.

 Nebezpečenstvo infekcie množením choroboplodných zárodkov.

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

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

Tekutinu z rozmrazovania nikdy nepoužívajte.

Potraviny po vyrovnavacej dobe ihned ďalej spracujte.

## Tipy

- Zmrazené potraviny nechajte bez obalu rozmaziť na sklenenej miske. Pri väčších množstvách potravín dajte zmrazené potraviny do riadu vhodného pre mikrovlnku a postavte ho na sklenenú misku.
- Hlbokozmrazené hotové jedlá môžete súčasne rozmrazovať a ohrievať. Doň držte údaje na obale.

## Rozmrazenie zmrazených potravín

Použite len riad vhodný do mikrovlnky.

- Zmrazené potraviny postavte na sklenenú misku na úroveň 1.
- Zmrazené potraviny prípadne prikryte.
- Zvoľte Rozmrazovanie .
- Zvolte Mikrovlnka a potvrďte pomocou OK.
- V prípade potreby zmeňte navrhovaný výkon a potvrďte ho pomocou OK.
- V prípade potreby zmeňte dobu rozmrazovania a potvrďte pomocou OK.

Štart je podsvietený.

- Proces spustite senzorovým tlačidlom OK.
- Počas rozmrazovania:  
Miešajte, obracajte, alebo potraviny nanovo zoradte. Miešajte od vonkajších vrstiev smerom do stredu, to sa kraje rýchlejšie zohrajú.

Vyrovnávacie doby sú pokojové doby, počas ktorých sa teplota v potravinách rovnomerne rozdelí.

- Potraviny nechajte po rozmrazení a zohriatí alebo príprave odstáť niekoľko minút pri izbovej teplote, aby sa teplota rovnomerne v nich rozdelila.

# Rozmrazovanie a zohrievanie mikrovlnkou

---

## Alternatívne nastavenia

Mikrovlnka 

Mikrovlnný výkon: vid' tabuľka

Doba rozmrazovania: vid' tabuľka

Vyrovnávacia doba: vid' tabuľka

## Informácie k tabuľke

Respektujte uvedené mikrovlnné výkony, doby trvania a vyrovnávacie časy.

Pritom je nutné zohľadniť množstvo a počiatočnú teplotu potravín.

## Volba časov

- Všeobecne zvolte strednú dobu.

# Rozmrazovanie a zohrievanie mikrovlnkou

## Rozmrazovanie v prevádzkovom spôsobe mikrovlnka

| zmrazené po-traviny                     | množstvo     | [W] | [min]   | [min]                                  | miešanie/ otáčanie/ premiest-ňovanie | kryt |
|---|--------------|-----|---------|--|--------------------------------------|------|
| <b>mliečne výrobky</b>                  |              |     |         |  |                                      |      |
| smotana                                 | 250 ml       | 80  | 14      | 10–15                                  | každých 5 minút                      | áno  |
| maslo                                   | 250 g        | 80  | 12–14   | 5–10                                   | po polovici doby                     | áno  |
| plátky syra                             | 250 g        | 80  | 6–7     | 10–15;<br>plátky syra navzájom oddeliť | po 3 minútach                        | nie  |
| mlieko                                  | 500 ml       | 150 | 22–23   | 5–10                                   | 2-krát po 7 minútach                 | áno  |
| <b>múčnik/pečivo</b>                    |              |     |         |  |                                      |      |
| linecké pečivo (1 kus)                  | 100 g        | 150 | 1–2     | 5–10                                   | –                                    | áno  |
| linecké pečivo (1 kus)                  | 300 g        | 150 | 3–4     | 10–15                                  | po polovici doby                     | áno  |
| ovocný koláč (3 kusy)                   | 3 x 100 g    | 150 | 9–10    | 10–15                                  | po 5 minútach                        | áno  |
| maslový koláč (3 kusy)                  | 3 x 100 g    | 150 | 5–6     | 10–15                                  | po polovici doby                     | áno  |
| smotanová torta/ krémová torta (1 kus)  | 100 g        | 80  | 3–4     | 10–15                                  | –                                    | áno  |
| smotanová torta/ krémová torta (3 kusy) | 3 x 100 g    | 80  | 5,5–6,5 | 10–15                                  | po polovici doby                     | áno  |
| žemľa (4 kusy)                          | 4 x asi 50 g | 150 | 4–5     | 5–10                                   | po polovici doby                     | nie  |
| <b>ovocie</b>                           |              |     |         |  |                                      |      |
| jahody, maliny                          | 150 g        | 80  | 11–12   | 5–10                                   | po polovici doby                     | áno  |

## Rozmrazovanie a zohrevanie mikrovlnkou

| zmrazené po-traviny            | množstvo | [W]      | [min]       | [min] | miešanie/ otáčanie/ premiest-ňovanie | kryt |
|--------------------------------|----------|----------|-------------|-------|--------------------------------------|------|
| ríbezle                        | 250 g    | 80       | 13–14       | 5–10  | po polovici doby                     | áno  |
| slivky                         | 500 g    | 150      | 13–15       | 5–10  | po polovici doby                     | áno  |
| <b>mäso</b>                    |          |          |             |       |                                      |      |
| hovädzie mleté mäso            | 500 g    | 150 + 80 | 8–9 + 17–19 | 10–15 | 2-krát po 10 minútach                | nie  |
| kura                           | 1000 g   | 150      | 25–28       | 10–15 | každých 10 minút                     | nie  |
| <b>zelenina</b>                |          |          |             |       |                                      |      |
| hrach                          | 250 g    | 150      | 9–10        | 5–10  | po polovici doby                     | áno  |
| špargľa                        | 250 g    | 150      | 11–12       | 5–10  | po 5 minútach                        | áno  |
| fazuľa                         | 500 g    | 150      | 16–17       | 5–10  | 2-krát po 5 minútach                 | áno  |
| červená kapusta (porcovateľná) | 500 g    | 150      | 18–19       | 5–10  | 2-krát po 5 minútach                 | áno  |
| špenát (porcovateľný)          | 300 g    | 150      | 14–15       | 10–15 | 2-krát po 5 minútach                 | áno  |

mikrovlnný výkon, doba rozmrázania vyrovnávacia doba

# Rozmrazovanie a zohrievanie mikrovlnkou

## Ohrev

Dodržujte bezpodmienečne kapitolu „Bezpečnostné podmienky a varovné upozornenia“, odstavec „Prevádzkové zásady“.

 Nebezpečenstvo úrazu horúcimi potravinami.

Ak príliš silno ohrejete kojeneckú a detskú výživu, deti sa môžu popáliť. Kojeneckú a detskú výživu ohrevajte len na 60–90 sekúnd pri 450 wattoch.

Jedlo a obzvlášť kojeneckú a detskú výživu po ohriatí bezpodmienečne premiešajte alebo pretrepte a potom skúste, aby sa dieťa nepopálilo.

 Nebezpečenstvo úrazu v dôsledku pretlaku v uzavorených nádobách alebo flášiach.

V uzavorených nádobách alebo flášiach sa pri zahrievaní vytvára tlak, ktorý môže spôsobiť výbuch.

Nikdy nezohrievajte potraviny alebo tekutiny v uzavorených nádobách alebo flášiach. Fláše otvorte a z kojeneckých fliaš najprv odstráňte uzáver a cumel.

Nebezpečenstvo úrazu horúcimi te-  
kutinami.

Pri varení, hlavne pri ohrevaní tekutín prevádzkovým spôsobom Mikrovln-ka  sa môže stať, že bola sice do-  
siahnutá teplota varu, ale ešte nestú-  
pajú typické bubliny pary. Tekutina  
nevrie rovnomerne.

Tento onersokrený var môže viesť k explóznomu prekypeniu, takže sa môžete obariť horúcou tekutinou pri vyberaní nádoby. Za nepriaznivých okolností môže byť tlak taký silný, že sa dvierka samočinne otvoria.

Tekutinu pred ohrevaním alebo vare-  
ním premiešajte.

Po ohriatí počkajte najmenej 20 sekúnd, skôr ako nádobu vyberiete z ohrevného priestoru.

Do nádoby môžete naviac pri ohrevaní postaviť sklenenú tycinku alebo podobný predmet, ak ho máte k dispozícii.

# Rozmrazovanie a zohrevanie mikrovlnkou

## Tipy

- Jedlo vždy prikryte okrem zohrievania nápojov a obaľovaných vyprážaných jedál.
- Uvedomte si, že potraviny s počiatočnou teplotou asi 5 °C (teplota v chladničke), vyžadujú na ohriatie dlhšiu dobu ako potraviny s izbovou teplotou.
- Ak máte pochybnosti, či sú potraviny dostatočne zohriate, predlžte ešte čas.
- Hlbokozmrazené hotové jedlá môžete súčasne rozmrzovať a ohrievať. Do- držte údaje na obale.

## Ohrev potravín

Použite len riad vhodný do mikrovlnky.

- Postavte potraviny ktoré je potrebné ohriať na sklenenú misku na úroveň 1.
  - Potraviny prípadne prikryte.
  - Zvoľte Ohrev .
  - Zvoľte Mikrovlnka a potvrďte pomocou OK.
  - V prípade potreby zmeňte navrhovaný výkon a potvrďte ho pomocou OK.
  - V prípade potreby zmeňte čas a potvrďte pomocou OK.
- Start je podsvietený.
- Proces spustite senzorovým tlačidlom OK.
  - Počas zohrievania:  
Miešajte, obracajte, alebo potraviny nanovo zoradte. Miešajte od vonkajších vrstiev smerom do stredu, to sa kraje rýchlejšie zohrejú.

# Rozmrazovanie a zohrievanie mikrovlnkou

 Nebezpečenstvo popálenia horúcimi povrchmi.

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

Pri práci v priestore na prípravu a pri vyberaní riadu používajte chňapky na hrnce.

Vyrovnanacie doby sú pokojové doby, počas ktorých sa teplota v potravinách rovnomerne rozdelí.

- Potraviny nechajte po zohriatí odstáť niekoľko minút pri izbovej teplote, aby sa teplota rovnomerne v nich rozdelila.

## Alternatívne nastavenia

Mikrovlnka 

Mikrovlnný výkon: vid' tabuľka

Čas: vid' tabuľka

Vyrovnanacia doba: vid' tabuľka

## Informácie k tabuľke

Rešpektujte uvedené mikrovlnné výkony, doby trvania a vyrovnanacie časy. Pritom je nutné zohľadniť množstvo a počiatocnú teplotu potravín.

### Volba časov

- Všeobecne zvolte strednú dobu.

# Rozmrazovanie a zohrievanie mikrovlnkou

## Zohrievanie v prevádzkovom spôsobe mikrovlnka

| potraviny   | množstvo                 | [W]  | [min:s]   | [min] | miešanie/<br>otáčanie/<br>premiest-<br>ňovanie | kryt |
|---|--------------------------|------|-----------|-------|--|------|
| <b>nápoje<sup>1</sup></b>                         |                          |      |           |       |  |      |
| káva, teplota na konzumovanie 60–65 °C            | 1 šálka (200 ml)         | 1000 | 1:10–1:20 | –     | pred ohrievaním                                | nie  |
| mlieko, teplota na konzumovanie 60–65 °C          | 1 pohár/ hrnček (200 ml) | 1000 | 1:20–1:30 | –     | pred ohrievaním                                | nie  |
| uviedenie vody do varu                            | 1 šálka (125 ml)         | 1000 | 1:40–1:50 | –     | pred ohrievaním                                | nie  |
| kojenecká fľaša (mlieko)                          | asi 200 ml               | 450  | 1:30–1:40 | 1     | pred požitím                                   | nie  |
| varené víno, grog, teplota na konzumáciu 60–65 °C | 1 pohár/ hrnček (200 ml) | 1000 | 1:00–1:10 | –     | pred ohrievaním                                | nie  |
| <b>potraviny<sup>2</sup></b>                      |                          |      |           |       |  |      |
| detská výživa (izbová teplota)                    | 1 pohár (190 g)          | 450  | 1:10–1:20 | 1     | pred požitím                                   | nie  |
| kotlety, pečené                                   | 200 g                    | 600  | 4:20–4:50 | 1     | po polovici doby                               | nie  |
| rybie filé, vyprážané                             | 200 g                    | 600  | 3:50–4:20 | 1     | po polovici doby                               | nie  |
| pečenie so šťavou                                 | 200 g                    | 600  | 4:50–5:20 | 1     | po polovici doby                               | áno  |
| pri洛hy  | 250 g                    | 600  | 3:40–4:10 | 1     | po polovici doby                               | áno  |
| zelenina  | 250 g                    | 600  | 3:50–4:20 | 1     | po polovici doby a pred požitím                | áno  |

## Rozmrazovanie a zohrievanie mikrovlnkou

| potraviny                  | množstvo | [W] | [min:s]   | [min] | miešanie/<br>otáčanie/<br>premiest-<br>ňovanie | kryt |
|----------------------------|----------|-----|-----------|-------|--|------|
| šťava z pečenia            | 250 g    | 600 | 4:10–4:40 | 1     | po polovici<br>doby a<br>pred poži-<br>tím     | áno  |
| polievka/hustá<br>polievka | 250 g    | 600 | 4:00–4:30 | 1     | po polovici<br>doby a<br>pred poži-<br>tím     | áno  |
|                            | 500 g    | 600 | 7:00–7:30 | 1     | po polovici<br>doby a<br>pred poži-<br>tím     | áno  |

mikrovlnný výkon, čas, vyrovnávacia doba

- 1 Oneskorenému varu môžete zabrániť tak, že tekutinu pred ohrievaním premiešate. Po ohriatí počkajte najmenej 20 sekúnd, skôr ako nádobu vyberiete z ohrevného priestoru. Do nádoby môžete naviac pri ohrievaní postaviť sklenenú tyčinku alebo podobný predmet, ak ho máte k dispozícii.
- 2 Časy platia pre počiatočný počiatočný teplotu potravín od asi 5 °C. Pri potravinách, ktoré sa bežne neskladujú v chladničke, sa vychádza z izbovej teploty asi 20 °C. Ohrievajte potraviny (s výnimkou kojeneckej výživy a šľahamých omáčok) na teplotu 70–75 °C.

# Automatické programy

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

## Kategórie

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

## Používanie automatických programov

- Zvolte Automatické programy **Auto**.

Zobrazí sa zoznam výberu.

- Zvolte požadovanú kategóriu (napr. Ryba).

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

- Zvolte požadovaný automatický program.
- Riadte sa pokynmi na displeji.

## Upozornenia pre použitie

- Stupeň uvarenia sa zobrazuje pruhom so siedmymi segmentami. Požadovaný stupeň uvarenia môžete nastať 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, budete pri otváraní dvierok opatrní. Môže vystúpiť horúca para. Ustúpte o krok a počkajte, pokým sa horúca para nerozplynne. Dbajte na to, aby ste sa nedostali do styku ani s horúcou parou, ani s horúcimi stenami ohrevného priestoru. Hrozí nebezpečenstvo obarenia a popálenia.
- Pri niektorých automatických programoch je možné prostredníctvom Štart o alebo Hotové o posunúť čas spustenia.
- Na stornovanie automatického programu zvolte senzorové tlačidlo ↲. Zobrazí sa Prerušíť proces?, zvolte Áno a potvrde pomocou OK.
- Ak po skončení automatického programu nie je pripravovaný pokrm ešte hotový podľa Vášho želania, zvolte Dovariť.
- Automatické programy sa môžu uložiť aj ako Vlastné programy. Zvolte 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 oblúbených alebo často používaných receptov. V každom kroku prípravy zvoľte k tomu nastavenie ako napr. prevádzkový spôsob, teplotu a dobu prípravy.
- Môžete zadať názov programu, ktorý patrí Vášmu receptu.

Ked' svoj program opäť vyvoláte a spusťte, 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.

- Zvoľte Ukončiť krok prípravy.

Definované sú všetky nastavenia pre prvý krok prípravy.

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

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

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

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

- Zadajte názov programov.

- Zvoľte ✓.

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

- Potvrdte pomocou OK.

Uložený program môžete spustiť ihned alebo s časovým oneskorením, alebo si môžete nechať zobraziť kroky prípravy.

# Vlastné programy

## Spustenie vlastných programov

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

Podľa nastavenia programu sa zobrazujú tieto položky menu:

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

Program sa spustí ihned alebo v nastavenom okamihu.

- Keď prebehne program, zvoľte senzorové tlačidlo .

## Zmena krokov prípravy

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

- Zvoľte Vlastné programy .
- Zvoľte program, ktorý chcete zmeniť.
- Zvoľte Zmeniť program.
- Zvoľte krok prípravy, ktorý chcete zmeniť, alebo Pridať krok prípravy, pre pridanie kroku prípravy.
- Zvoľte a potvrďte 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 Vásheho programu uložený.

- Potvrďte pomocou OK.

Uložený program je zmenený a môžete ho spustiť ihned, alebo s časovým one-skorením.

## Zmena názvu

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

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

- Potvrdte pomocou OK.

Program je premenovaný.

## Zrušenie vlastných programov

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

Program sa vymaže.

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

## Pre skúšobné ústavy

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

| skúšobné jedlo     | naparovacia miska | množstvo [g] |  <sup>1</sup> |  [°C] <sup>2</sup> | ⌚ [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>1</sup> úroveň (n),  teplota, ⌚ doba prípravy

1 Vložte záhytnú alebo sklenenú misku (podľa modelu) do úrovne 1.

2 Vložte skúšobné jedlo do studeného ohrevného priestoru (skôr ako začne fáza rozohrievania).

3 Zasuňte 2x DGGL 1/2-40L za sebou do úrovne.

4 Zasuňte vždy 2x DGGL 1/2-40L za sebou do výškových úrovni.

5 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,<br>štvrtené <sup>3</sup>           | 1x<br>1/2 DGGL--40L | 800          | 4  | 100  | -                             | 17            |
| filé z lososa, hlboko<br>zmrazené, nie<br>rozmrazené | 1x<br>1/2 DGGL--40L | 4 x 150      | 2  | 100  | < 2,5<br>≥ 2,5 ≤ 3,2<br>> 3,2 | 9<br>10<br>11 |
| ružičky brokolice                                    | 1x<br>1/2 DGGL--40L | 600          | 3  | 100  | -                             | 4             |

 <sup>1</sup> úroveň,  teplota, ⌚ doba prípravy

1 Postup viď kapitolu „Varenie v pare“, odstavec „Príprava menu“.

2 Vložte záhytnú alebo sklenenú misku (podľa modelu) do úrovne 1.

3 Vložte 1. skúšobné jedlo (zemiaky) do studeného ohrevného priestoru (skôr ako začne fáza rozohrievania).

## Skúšobné jedlá podľa EN 60705 (prevádzkový spôsob rýchla príprava pokrmov <sup>1</sup>)

| skúšobné jedlo                   |  <sup>2</sup> |  [W] |  <sup>3</sup> [°C] |  [min] |  <sup>4</sup> [min] | Poznámka  |
|----------------------------------|--|---|---|---|--|---|
| vaječný krém,<br>1000 g (12.3.1) | 1  | 150   | 80  | 19–20   | 120  | Riad: viď popis 12.3.1.2 a príloha B,<br>rozmery na vrchnom okraji<br>250 x 250 mm, pripravovať neprikyté |
| linecké pečivo 475 g<br>(12.3.2) | 1  | 300   | 85  | 7   | 5  | Riad: viď popis 12.3.2.2 a príloha B,<br>rozmery na vrchnom okraji<br>220 mm, pripravovať neprikyté       |

<sup>4</sup> úroveň,  mikrovlnný výkon,  teplota,  doba rozmrzovania alebo prípravy,  vyrovnavacia doba

1 Kombinovaný spôsob prípravy z prípravy v pare a mikrovlnke.

2 Používajte sklenenú misku vždy ako plochu pre umiestnenie.

3 Vložte skúšobné jedlo do studeného ohrevného priestoru (skôr ako začne fáza rozohrievania).

4 Skúšobné jedlo nechajte odstáť pri izbovej teplote. Počas tejto doby sa teplota rozdelí v potravine rovnomerne.

# Pre skúšobné ústavy

## Skúšobné jedlá podľa EN 60705 (prevádzkový spôsob mikrovlnka )

| skúšobné jedlo                                   |  <sup>1</sup> |  [W] |  [min] |  <sup>2</sup> [min] | Poznámka  |
|--|--|---|---|--|---|
| vaječný krém, 1000 g (12.3.1)                    | 1  | 450   | 19–20   | 120  | Riad: viď popis 12.3.1.2 a príloha B,<br>rozmery na vrchnom okraji<br>250 x 250 mm, pripravovať neprikyté   |
| linecké pečivo 475 g (12.3.2)                    | 1  | 450<br>+<br>300   | 4<br>+<br>10–10:30  | 5  | Riad: viď popis 12.3.2.2 a príloha B,<br>rozmery na vrchnom okraji<br>220 mm, pripravovať neprikyté   |
| mleté mäso, 900 g (12.3.3)                       | 1  | 600<br>+<br>450   | 8<br>+<br>18–19   | 5  | Riad: viď popis 12.3.3.2 a príloha B,<br>rozmery na vrchnom okraji<br>250 x 124 mm, pripravovať neprikyté, riad postaviť do ohrevného priestoru naprieč |
| rozmrzovanie mäsa (hovädzie mleté), 500 g (13.3) | 1  | 150<br>+<br>80  | 8–9<br>+<br>17–19   | 10   | Riad: viď popis 13.3.2 a prílohu B, rozmrázať neprikyté, v polovici doby obrátiť  |
| maliny, 250 g (A.3.2)                            | 1  | 80  | 12–13   | 3  | Nádoba: viď popis A.3.2.2, rozmrazovať neprikyté  |

 <sup>1</sup> úroveň,  mikrovlnný výkon,  doba rozmrzovania alebo prípravy,  vyrovnávacia doba

1 Používajte sklenenú misku vždy ako plochu pre umiestnenie.

2 Skúšobné jedlo nechajte odstáť pri izbovej teplote. Počas tejto doby sa teplota rozdelí v potravine rovnomerne.

 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 časťam pod napäťom a spôsobiť skrat.

Na čistenie varnej dosky nepoužívajte nikdy parný čistič.

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

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

Na čistenie používajte výlučne bežné umývacie prostriedky.

Odstráňte ihneď zvyšky čistiacich prostriedkov.

Nepoužívajte alsfatické čistiace alebo umývacie prostriedky obsahujúce uhľovodíky. Mohol by sa tým združiť tesnenie.

Silné znečistenia môžu za určitých okolností parnú rúru poškodiť.

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

Pri pokazenom prístroji môžu pri zapnutom stave unikať mikrovlny, ktoré sú pre užívateľa nebezpečné.

Skontrolujte dvierka a tesnenie dvierok, či nie sú poškodené. Až do opravy technikom servisnej služby nepoužívajte prevádzkové spôsoby s mikrovlnkou.

- 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 páchov 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
- ocelová 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 novou utierkou, prostriedkom na umývanie riadu a teplou vodou.

- Nakoniec ju vysušte jemnou utierkou.

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

## Čistenie ohrevného priestoru

Ohrevný priestor, tesnenie dvierok, zbeňny žliabok a vnútornú stranu dvierok vycistite po každom použití.

- Odstráňte:

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

- Po vycistení utierajte povrhy čistou vodou, pokým nebudú odstránené všetky zvyšky čistiacich prostriedkov.

- Povrch nakoniec vysušte jemnou utierkou.

## Čistenie automatického otvárača dverí

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

- Zotrite znečistenie na otvárači dvierok **ihned** čistou špongiovou utierkou, umývacím prostriedkom na ručné umývanie a teplou vodou.
- Po vyčistení utierajte povrhy čistou vodou, pokým nebudú odstránené všetky zvyšky čistiacich prostriedkov.

## Čistenie zásobníka na vodu

- Po každej príprave pokrmu s parou zásobník na vodu vyberte.
- 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.

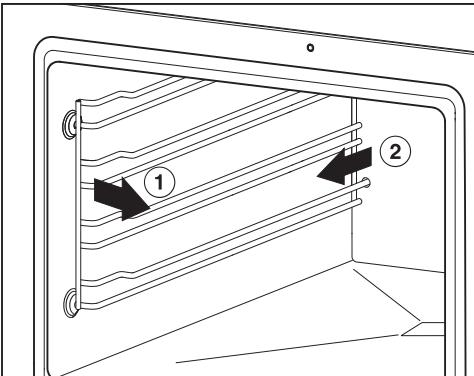
## Čistenie sklenenej misky, roštu, naparovacích misiek

- Po každom použití umyte a usušte sklenenú 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.

Postranné mriežky sú usadené v plastových púzdrach. Skontrolujte púzdra, či nie sú poškodené.

Ak sú púzdra poškodené, nepoužívajte prevádzkové spôsoby mikrovlnka až do ich výmeny.

## Ošetroenie

Funkcie Hotové o a Hotové o sa pri programoch ošetrenia neponúkajú.

## Odvápnenie parnej rúry

Doporučujeme Vám, aby ste na odvápnenie používali odvápňovacie tabuľky Miele (viď „Príslušenstvo na dokupenie“). Boli vyvinuté špeciálne pre tento Miele produkt na optimalizáciu procesu odvápnenia. Iné odvápňovacie 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 odvápňovacieho roztoku.

Ak sa odvápňovací prostriedok dostane na kov, môžu sa vytvoriť škviry.

Odvápňovací prostriedok ihned 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 zostávajúcim procese prípravy s parou sa parná rúra zablokuje.

Doporučujeme parnú rúru odvápníť skôr ako sa zablokuje.

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

- Zapnite parnú rúru a zvolte Ďalšie  | Údržba | Odvápenie.

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

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

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

Po prebehnutí zostávajúcej doby sa zobrazí Hotovo a naznie signál.

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

## Odmočenie

Týmto programom ošetrovania je možné odmočiť silnejšie znečistenia.

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

Proces odmočenia trvá asi 10 minút.

## 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 viď 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>– vypnite 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.<br/>Parnú rúru je súčasťou obsluhovať, ale nefunguje vyhrievanie ohrevného priestoru.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Deaktivujte výstavnú prevádzku (viď kapitola „Nastavenie“ odstavec „Predajca“).</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>   |

| Problém  | Príčina a odstránenie   |
|--|---|
| <b>Senzorové tlačidlá nereagujú.</b>   | Zvolili ste nastavenie Displej   QuickTouch   Vyp.. Tým nereagujú senzorové tlačidlá pri vypnutej parnej rúre.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Akonáhle zapnete parnú rúru, budú senzorové tlačidlá reagovali vždy pri vypnutej parnej rúre, zvolte nastavenia Displej   QuickTouch   Zap..</li> </ul>                  |
|  | Parná rúra nie je pripojená k elektrickej sieti.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Skontrolujte, či je zástrčka parnej rúry zasunutá v zásuvke.</li> <li>■ Skontrolujte, či sa nevybil istič elektrickej inštalácie. Zavolajte kvalifikovaného elektrikára alebo servisnú službu Miele.</li> </ul>                        |
|  | Problém je v riadiacej jednotke.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tlačte tačidlo zap./vyp. ①, pokým sa nevypne displej a parná rúra sa nanovo nespustí.</li> </ul>   |
| <b>Po vypnutí je ešte počuť hluk ventilátora.</b>                                  | Ventilátor dobieha.<br><p>Parná rúra je vybavená ventilátorom, ktorý odvádzza výparu 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> | Tento zvuk nie je znakom chybnej funkcie alebo závady prístroja. Vzniká pri čerpaní a odčerpávaní vody.   |
| <b>Po prestáhovaní parná rúra už neprejde z fázy rozohriatia do fázy varenia.</b>  | Zmenil sa bod varu vody, pretože sa nadmorská výška nového miesta inštalácie líši najmenej o 300 metrov od pôvodnej nadmorskej výšky.<br><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> |

## Čo robiť, keď ...

| Problém  | Príčina a odstránenie   |
|--|---|
| <b>Počas prevádzky vystupuje nezvyčajne veľké množstvo pary, alebo para vystupuje na iných miestach.</b>   | <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. Tesnenie dvierok musí byť vymenené.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Na výmenu tesnenia dvierok zavoljte servisnú službu.</li> <li>■ Až do výmeny nepoužívajte prevádzkové spôsoby alebo funkcie s mikrovlnkou.</li> </ul> |
| <b>Po opäťovnom uvedení do prevádzky vzniká pisklavý zvuk.</b>   | Po zatvorení dvierok dôjde k vyrovnaniu tlaku, pri ktorom môže vzniknúť pískavý zvuk. Tento zvuk nie je znakom závady prístroja.  |
| <b>Nie sú uvedené funkcie</b><br>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"> <li>■ Otvorete dvierka a nechajte ohrevný priestor vychladnúť.</li> </ul> <p>Funkcie sa pri programoch ošetrenia všeobecne neponúkajú.</p>  |
| <b>Po dlhších prípravách pokrmov s prevádzkovým spôsobom mikrovlnka  je v ohrevnom priestore very súká vlhkosť.</b> | Parná rúra s mikrovlnkou je plnohodnotná parná rúra. Ohrevný priestor je úplne parotesný. V dôsledku parotesného ohrevného priestoru vzniká pri dlhších prípravných pokrmoch s prevádzkovým spôsobom mikrovlnka  kondenzát na bočných stenách a vnútornom skle dvierok. Množstvo kondenzátu závisí od doby prípravy a obsahu vlhkosti potraviny.   |

| Problém   | Príčina a odstránenie  |
|---|--|
| <b>Po uplynutí nastavenej doby nie sú potraviny v prevádzkovom spôsobe mikrovlnka  dostatočne ohriate alebo uvarené.</b> | <p>Po prerušenom procese nebola mikrovlnka opäť spustená.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Proces naštartujte znova, aby boli potraviny dostatočne ohriate alebo uvarené.</li> </ul> <p>Pri varení alebo ohrevaní s mikrovlnkou bola nastavená príliš krátka doba.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Skontrolujte, či bola pre nastavený mikrovlnný výkon zvolená správna doba. O čo menší je mikrovlnný výkon, o to dlhší je čas.</li> </ul>   |
| <b>Po ohrevaní alebo varení prevádzkovým spôsobom mikrovlnka  potraviny príliš rýchlo vychladnú.</b>                     | <p>Pri príliš malom naplnení parná rúra pre svoju vlastnú ochranu automaticky znižuje výkon, pokým odovzdávaný výkon nie je primeraný danému naplneniu. Na displeji sa nadálej zobrazuje výkon nastavený na začiatku.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Proces naštartujte znova z nižším mikrovlnným výkonom, aby boli potraviny dostatočne ohriate alebo uvarené.</li> </ul>  |
| <b>Popcorn vo funkcií popcorn  len málo popukal (menej ako polovica)</b>   | <p>V dôsledku vlastností mikrovín vzniká teplo najprv v okrajových vrstvách potraviny a potom sa prenáša do ich stredu. Keď sa potraviny ohrevajú vysokým mikrovlnným výkonom, môže byť z vonkajšej strany horúce, ale jadro nemusí byť ešte zohriate. Pri následnom vyrovnávaní teplôt sa jadro potravín zohreje a okraj sa ochladí.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pri zohrevaní potravín rôzneho zloženia ako napríklad menu, zvolte nižší mikrovlnný výkon a jemu odpovedajúci dlhší čas.</li> </ul> |
| <b>Osvetlenie ohrevného priestoru nefunguje.</b>  | <p>Ohrevný priestor bol príliš teplý alebo príliš vllhký.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nechajte ohrevný priestor vychladnúť alebo ho osušte utierkou.</li> </ul> <p>Doba prípravy bola príliš krátka.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zmeňte prednastavenú dobu. Môžete nastaviť dobu prípravy maximálne 4 minúty (viď kapitola „Nastavenia“, odstavec „Popcorn“).</li> </ul>   |

## Čo robiť, keď' ...

| Problém       | Príčina a odstránenie  |
|---------------|--|
| F44           | <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> |
| F a iné čísla | <p>Technická porucha</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vypnite parnú rúru a zavolajte servisnú službu.</li></ul>   |

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. Podrobnej informácie k jednotlivým výrobkom nájdete na internetovej stránke Miele.

Naparovacie misky a rošt **nie sú vhodné** pre použitie v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka .

- 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 mikrovŕakna na odstránenie otlačkov prstov a miernych znečistení.

## Ostatné

Rošt **nie je** vhodný pre použitie v prevádzkovom spôsobe Mikrovlnka .

- rošt
- sklenená miska

# Servisná služba

---

## 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 náhdete 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 predĺžovacie 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 nápravacej misky v najvyššej úrovni pre zasunutie. Len tak je možné zabrániť úrazom spôsobeným vystreknutím horúceho pripravovaného pokrmu.

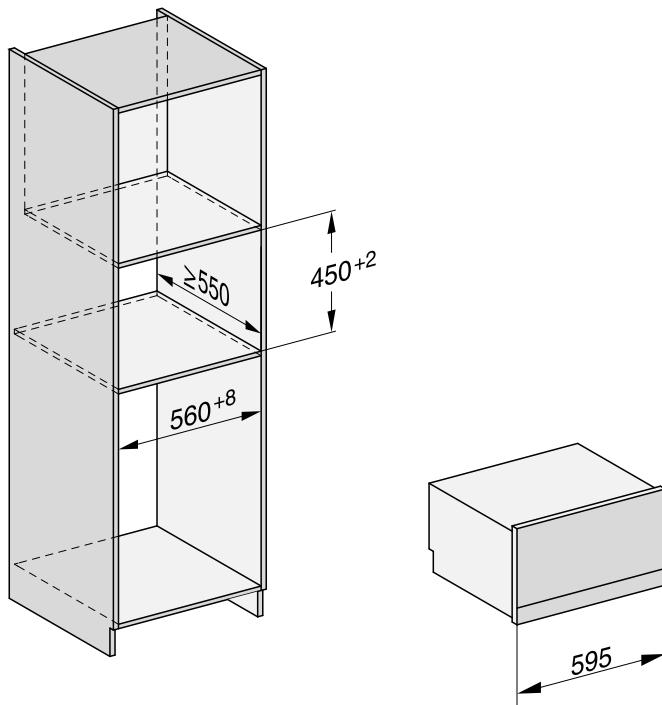
# Inštalácia

## Rozmery pre zabudovanie

Všetky rozmery sú uvedené v mm.

### Zabudovanie do výškovej skrine

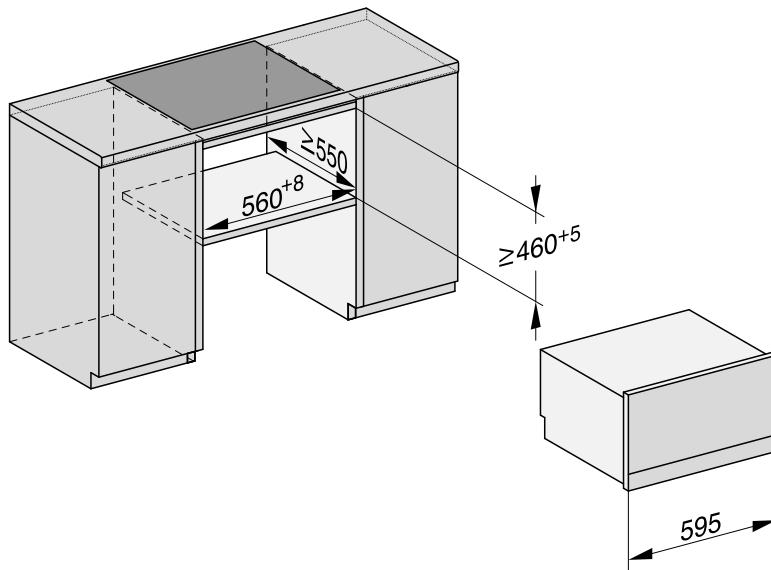
Za výklenkom pre vstavbu nesmie byť zadná stena skrine.



## Vstavba do spodnej skrine

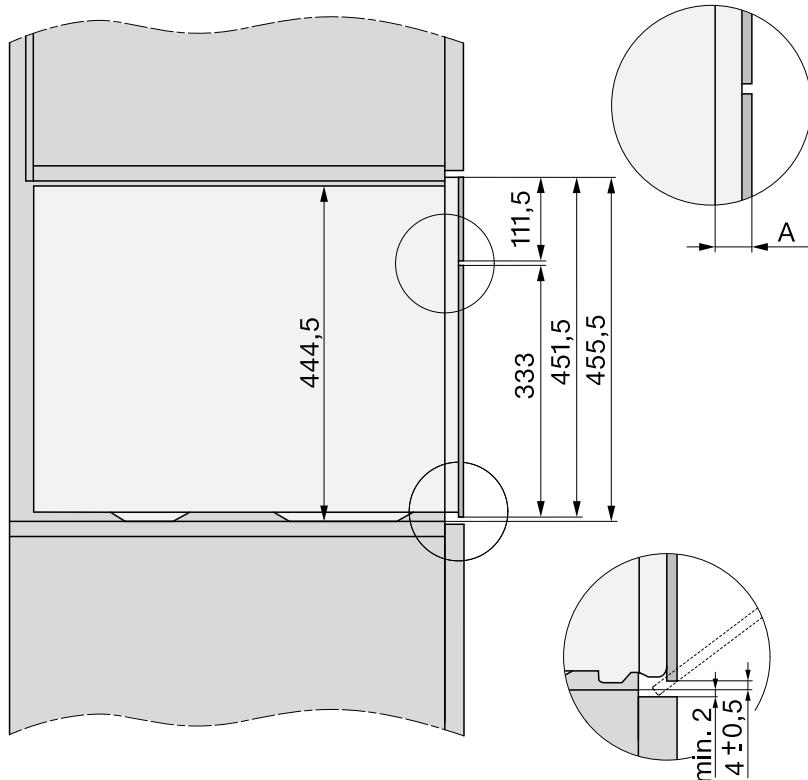
Za výklenkom pre vstavbu nesmie byť zadná stena skrine.

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.



# Inštalácia

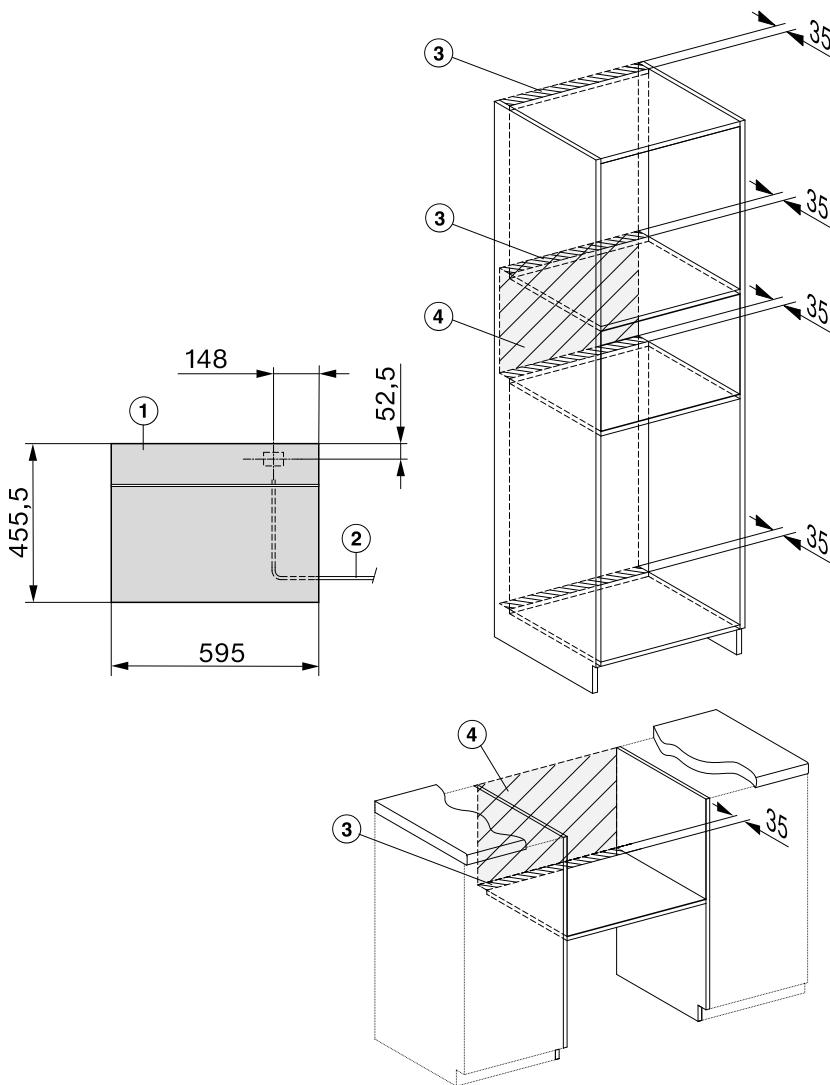
## Bočný pohľad



A sklenená čelná stena: 22 mm

kovová čelná stena: 23,3 mm

## 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

# Inštalácia

## Zabudovanie parnej rúry

- Pripojte k parnej rúre prívodný sieťový kábel.

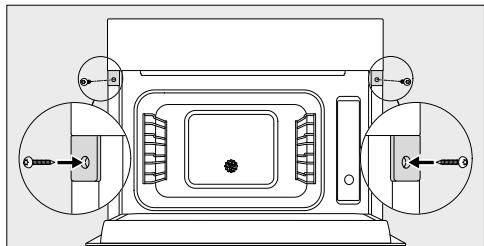
Škody spôsobené nesprávnou prepravou.

Ked' parnú rúru ponesiete 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°.



- Parnú rúru pripojte 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.

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

## 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 inštalačnými 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 dispozíciu 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) predraďiť 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.

# Inštalácia

## Odpojenie od siete

 Nebezpečenstvo úrazu sieťovým napäťom.

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

Po odpojení zabezpečte sieť proti opäťovnému zapnutiu.

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

### Tavné poistky

- Vyberte zo skrutkovacích čapičiek 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 parná rúra s mikrovlnkou zodpovedá smernici 2014/53/EU.

Úplný text prehlásenia o zhode EÚ je k dispozícii na jednej z nasledujúcich internetových adries:

- Produkty, na stiahnutie [www.miele.sk](http://www.miele.sk)

|                            |                            |
|----------------------------|----------------------------|
| kmitočné pásmo WiFi modulu | 2,4000 GHz –<br>2,4835 GHz |
|----------------------------|----------------------------|

|                                       |          |
|---------------------------------------|----------|
| maximálny vysielačí výkon WiFi modulu | < 100 mW |
|---------------------------------------|----------|









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  
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

**Miele**

DGM 7340, DGM 7440

sk-SK

M.-Nr. 11 270 970 / 01