

Návod k obsluze a montáži

Parní trouba



Před umístěním, instalací a uvedením do provozu si **bezpodmínečně** přečtěte návod k obsluze a montáži. Tím ochráníte sebe a zabráníte škodám.

Obsah

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění	4	Jazyk 	24
Udržitelnost a ochrana životního prostředí	9	Denní čas.....	24
Seznámení	10	Displej.....	25
Parní trouba.....	10	Hlasitost	25
Typový štítek	11	Jednotky.....	26
Dodávané příslušenství	11	Udržování teploty	26
Příslušenství k dokoupení.....	11	Redukce páry	26
Ovládací prvky.....	12	Navrhované teploty.....	26
Tlačítko zap./vyp.	13	Tvrdost vody.....	27
Displej.....	13	Bezpečnost	28
Senzorová tlačítka.....	13	Miele@home	28
Symbols.....	15	Provedení funkcí Scan & Connect	29
Princip ovládání.....	16	Vzdálené ovládání.....	29
Volba položky menu.....	16	Aktivace funkce MobileStart	29
Změna nastavení ve výběrovém seznamu	16	Remote Update	30
Změna nastavení pruhem segmentů	16	Verze softwaru	31
Volba provozního způsobu nebo funkce	16	Prodejce.....	31
Zadávaní čísel	17	Nastavení z výroby	31
Aktivace funkce MobileStart.....	17	Provozní hodiny	31
Popis funkce.....	17	Hlavní menu a submenu	32
Zásobník na vodu.....	17	Obsluha	33
Záchytná miska	18	Jednoduchá obsluha	33
Teplota	18	Změna hodnot a nastavení pro přípravu pokrmu	34
Doba přípravy	18	Změna teploty	34
Zvuky	18	Nastavení dob přípravy.....	35
Fáze rozehrátí	18	Změna nastavených dob přípravy	36
Fáze vaření	18	Zrušení nastavených dob přípravy	36
Redukce páry	18	Přerušování přípravy pokrmu.....	36
Uvedení do provozu	19	Stornování přípravy pokrmu	37
Síťové spojení.....	19	Kuch. budík.....	37
Základní nastavení.....	19	Je důležité vědět	39
Předpoklady pro síťové spojení .	19	Zvláštnosti přípravy v páře	39
První čištění parní trouby.....	21	Varné nádobí	39
Přízpůsobení přístroje bodu varu	21	Záchytná miska	39
Nastavení	22	Výšková úroveň.....	40
Přehled nastavení.....	22	Hluboce zmrazené potraviny	40
Vyvolání menu „Nastavení“	24	Teplota	40
		Doba přípravy	40

Vaření s tekutinami	40	Čištění a ošetřování.....	75
Vlastní recepty	40	Pokyny k čištění a ošetřování	75
Příprava v páře	41	Nevhodné čisticí prostředky	75
ECO - příprava v páře.....	41	Čištění čelní stěny	76
Informace k tabulkám přípravy	41	Čištění ohřevného prostoru	76
Zelenina	42	Čištění zásobníku na vodu	76
Ryby	45	Čištění příslušenství	76
Maso	48	Čištění postranních mřížek	77
Rýže	50	Odvápnění parní trouby.....	77
Obilniny.....	51	Odstraňování závad.....	79
Nudle/těstoviny	52	Hlášení na displeji	79
Knedlíky.....	53	Neočekávané chování.....	80
Luštěniny, sušené	54	Zvuky.....	81
Slepičí vejce	56	Všeobecné problémy nebo tech-	
Ovoce	57	nické poruchy.....	82
Uzeniny	57	Servisní služba	83
Korýši.....	58	Kontakt při závadách.....	83
Mušle	59	Záruka	83
Příprava menu	60	Instalace	84
Další použití.....	61	Bezpečnostní pokyny pro vestavbu.	84
Ohřev.....	61	Rozměry pro vestavbu.....	85
Rozmrazování.....	63	Vestavba do vysoké skříně	85
Blanšírování	66	Vestavba do spodní skříně	86
Zavařování	66	Pohled z boku.....	87
Dezinfekce nádobí	69	Připojení a větrání.....	88
Kynutí těsta.....	69	Vestavba parní trouby.....	89
Nahřívání vlhkých ubrousků/ruč-		Elektrické připojení.....	90
níků	69	Informace pro zkušební ústavy	91
Rozpouštění želatiny	69	Technické údaje.....	92
Rozpouštění medu	70	Prohlášení o shodě.....	92
Rozpouštění čokolády.....	70	Autorská práva a licence na komu-	
Výroba jogurtu.....	71	nikační modul.....	92
Škvaření sádla	72		
Dušení cibule	72		
Odšťavňování	72		
Loupání potravin	73		
Konzervování jablek	73		
Příprava vaječné zavářky.....	73		
Automatické programy.....	74		
Používání automatických programů	74		
Upozornění k použití	74		

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Tato parní trouba splňuje předepsané bezpečnostní předpisy. Neodborné používání však může vést k poranění osob a věcným škodám.

Než parní troubu uvedete do provozu, přečtěte si pozorně návod k obsluze a montáži. Obsahuje důležité pokyny pro montáž, bezpečnost, používání a údržbu. Tím ochráníte sebe a zabráníte škodám na parní troubě.

Podle normy IEC/EN 60335-1 upozorňuje Miele výslovně na to, že je bezpodmínečně nutné přečíst si a dodržovat kapitolu věnovanou instalaci parní trouby a bezpečnostní pokyny a varovná upozornění.

Miele neodpovídá za škody, které vzniknou v důsledku nedbání těchto pokynů.

Návod k obsluze a montáži uschovejte a předejte ho případnému novému majiteli.

Používání ke stanovenému účelu

► Tato parní trouba je určena výhradně k používání v domácnosti a v prostorách podobných domácnostem.

► Tato parní trouba není určena k používání venku.

► Používejte parní troubu výhradně v rámci domácnosti k přípravě v páře, rozmrazování a ohřívání potravin.

Všechny ostatní způsoby použití jsou nepřipustné.

► Osoby, které kvůli svým fyzickým, smyslovým nebo duševním schopnostem nebo kvůli své nezkušenosti nebo neznalosti nejsou schopné parní troubu samy bezpečně obsluhovat, musí být při obsluze pod dozorem.

Tyto osoby smí parní troubu používat bez dozoru jen tehdy, pokud jim byla její obsluha vysvětlena tak, že ji dokážou obsluhovat bezpečně. Musí být schopné rozpoznat a chápat možná nebezpečí vyplývající z chybné obsluhy.

Děti v domácnosti

► Používejte zablokování zprovoznění, aby děti nemohly parní troubu nestřeženě zapnout.

► Děti mladší osmi let se nesmí samy bez dozoru pohybovat v blízkosti parní trouby.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Děti starší než osm let smí parní troubu obsluhovat bez dozoru jen tehdy, když jim byla vysvětlena tak, že ji mohou obsluhovat bezpečně. Děti musí být schopné rozpoznat a chápat možná nebezpečí v případě chybné obsluhy.
- ▶ Děti nesmí parní troubu čistit nebo provádět její údržbu bez dozoru.
- ▶ Dávejte pozor na děti, které se zdržují v blízkosti parní trouby. Nikdy jim nedovolte, aby si s parní troubou hrály.
- ▶ Nebezpečí udušení obalovým materiálem. Děti by si mohly hrát s obalovým materiálem, např. fólií, mohly by se do ní balit nebo si ji dávat přes hlavu a udusit se. Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▶ Nebezpečí poranění párou a horkými povrchy. Pokožka dětí reaguje citlivěji na vysoké teploty než pokožka dospělých. Za provozu vystupuje pára z výstupu výparů. Zahřívá se sklo dvířek a ovládací panel parní trouby. Zabraňte dětem, aby se parní trouby za provozu dotýkaly. Nedovolte dětem přiblížit se k parní troubě, dokud se neochladí natolik, že je vyloučeno jakékoli nebezpečí úrazu.
- ▶ Nebezpečí úrazu v důsledku otevřených dvířek. Maximální zatížitelnost dvířek je 8 kg. Děti se mohou poranit o otevřená dvířka. Zabraňte dětem, aby si stoupaly nebo sedaly na otevřená dvířka nebo se na ně zavěšovaly.

Technická bezpečnost

- ▶ Neodborně provedenými instalačními a údržbářskými pracemi nebo opravami může být uživatel vystaven značným nebezpečím. Instalační a údržbářské práce nebo opravy smí provádět pouze kvalifikovaní pracovníci pověřeni společnostmi Miele.
- ▶ Poškozená parní trouba může ohrozit Vaši bezpečnost. Zkontrolujte ji, zda není viditelně poškozená. Poškozenou parní troubu nikdy neuvádějte do provozu.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

► Občasný nebo trvalý provoz na soběstačném nebo se sítí nesynchronizovaném zařízení pro napájení energií (jako např. ostrovní sítě, záložní systémy) je možný. Předpokladem provozu je, aby u zařízení pro napájení energií byly dodrženy specifikace normy EN 50160 nebo srovnatelné.

Bezpečnostní opatření stanovená pro domovní instalaci a pro tento výrobek Miele musí být co do své funkce a způsobu práce zajištěna i v ostrovním provozu nebo v provozu nesynchronizovaném se sítí nebo být v instalaci nahrazena rovnocennými opatřeními. Jak je popsáno například v aktuálním vydání VDE-AR-E 2510-2.

► Elektrická bezpečnost parní trouby je zajištěna jen tehdy, když je připojena k elektrickému systému s ochranným vodičem nainstalovanému podle předpisů. Tento základní bezpečnostní požadavek musí být splněn. V případě pochybností nechte elektrickou instalaci zkontrolovat kvalifikovaným elektrikářem.

► Připojovací údaje (frekvence a napětí) uvedené na typovém štítku parní trouby musí bezpodmínečně souhlasit s odpovídajícími parametry elektrické sítě, aby se parní trouba nepoškodila.

Před připojením tyto údaje porovnejte. V případě pochybností se zeptejte kvalifikovaného elektrikáře.

► Rozbočovací vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely neposkytují nutnou bezpečnost (nebezpečí požáru). Parní troubu pomocí nich k elektrické síti nepřipojujte.

► Používejte parní troubu jen vestavěnou, aby byla zajištěna její bezpečná funkce.

► Tato parní trouba nesmí být provozována na nestabilních místech (např. na lodi).

► Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Dotyk přípojů pod napětím a změna elektrické a mechanické konstrukce Vás ohrožují a mohou vést k poruchám funkce parní trouby.

Nikdy neotvírejte plášť parní trouby.

► Opravy parní trouby smí provádět pouze servisní služba Miele, jinak zaniká nárok na záruku.

► Pouze u originálních náhradních dílů Miele garantuje, že budou splňovat bezpečnostní požadavky. Vadné díly smíte nahradit jen originálními náhradními díly.

► Jestliže odstraníte síťovou zástrčku z přívodního síťového kabelu nebo přívodní síťový kabel není síťovou zástrčkou vybavený, musí parní troubu připojit k elektrické síti kvalifikovaný elektrikář.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

► Když je poškozený přívodní síťový kabel, musí být nahrazen speciálním přívodním síťovým kabelem.

► Při instalačních a údržbářských pracích stejně jako při opravách musí být parní trouba úplně odpojená od elektrické sítě. Zajistěte to tím, že

- je vypnutý jistič elektrické instalace nebo
- je vyšroubovaná šroubovací pojistka elektrické instalace nebo
- je vytažená elektrická zástrčka (je-li k dispozici) ze zásuvky. Při vytahování zástrčky netahejte za přívodní síťový kabel, nýbrž za zástrčku.

► Pokud je parní trouba vestavěná za nábytkovým čelem (např. dvířky), během používání parní trouby je nikdy nezavírejte. Za zavřeným čelem nábytku se hromadí teplo a vlhkost. Tím se může poškodit parní trouba, montážní skříň a podlaha. Dvířka nábytku zavřete až po úplném vychladnutí parní trouby.

Provozní zásady

► Nebezpečí poranění horkou párou a horkými povrchy. Parní trouba se za provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit párou, o ohřevný prostor, postranní mřížky, příslušenství a připravovaný pokrm.

Při zasouvání a vyjímání horkého připraveného pokrmu a při práci v horkém ohřevném prostoru používejte chňapky na hrnce.

► Nebezpečí úrazu horkým připravovaným pokrmem.

Připravovaný pokrm může vyšplíchnout při zasouvání nebo vyjímání napařovacích misek. Připravovaným pokrmem se můžete popálit.

Při zasouvání a vyjímání napařovacích misek dbejte na to, aby nevyšplíchl horký připravovaný pokrm.

► Nebezpečí úrazu horkou vodou.

Po skončení přípravy pokrmu je ve výrobníku páry ještě horká voda, která se čerpá zpět do zásobníku na vodu. Při vyjímání a ukládání zásobníku na vodu dávejte pozor, aby se nepřevrátil.

► V uzavřených sklenicích vzniká při zavařování a ohřívání přetlak, v jehož důsledku se mohou roztrhnout.

Nepoužívejte parní troubu k zavařování a ohřívání sklenic.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ Plastové nádoby, které není odolné proti teplu a páře, se při vysokých teplotách taví a může poškodit parní troubu. Používejte jen plastové nádoby odolné proti teplu (do 100 °C) a páře. Dbejte údajů výrobce nádobí.
- ▶ Potraviny uložené v ohřevném prostoru mohou vysychat a unikající vlhkost může vést ke korozi v parní troubě. V ohřevném prostoru neuchovávejte potraviny a k přípravě pokrmů nepoužívejte předměty, které mohou rezivět.
- ▶ Nebezpečí úrazu v důsledku otevřených dvířek. Můžete narazit do otevřených dvířek nebo o ně zakopnout. Nenechávejte dvířka zbytečně otevřená.
- ▶ Maximální zatížení dvířek je 8 kg. Nestoupejte a nesedejte si na otevřená dvířka a neodkládejte na ně těžké předměty. Dávejte také pozor, aby se nic nepřiskříplo mezi dvířky a ohřevným prostorem. Parní trouba se může poškodit.
- ▶ Při používání elektrického přístroje, např. ručního mixéru, v blízkosti parní trouby dávejte pozor, abyste dvířky parní trouby nepřiskřípli jeho přívodní síťový kabel. Mohla by se poškodit izolace kabelu.

Čištění a ošetřování

- ▶ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Pára z parního čistícího zařízení se může dostat k součástem pod napětím a vyvolat zkrat. Na čištění nikdy nepoužívejte parní čistící zařízení.
- ▶ Škrábance mohou zničit skla dvířek. Na čištění skel dvířek nepoužívejte drhnoucí prostředky, tvrdé houbičky nebo kartáče a ostré kovové škrabky.
- ▶ Postranní mřížky lze vymontovat. Postranní mřížky opět správně namontujte.
- ▶ Pro zabránění korozi ihned důkladně odstraňte pokrmů nebo tekutiny obsahující kuchyňskou sůl, když se dostanou na nerezové stěny ohřevného prostoru.

Příslušenství

- ▶ Používejte výhradně originální příslušenství Miele. Pokud budou namontovány nebo vestavěny jiné díly, zaniká veškerá záruka nebo ručení poskytované společností Miele.
- ▶ Miele Vám poskytuje až 15letou, nejméně však 10letou záruku dodání náhradních dílů pro zachování funkčnosti po skončení sériové výroby Vaší parní trouby.

Likvidace obalu

Obal slouží k manipulaci a chrání přístroj před poškozením během přepravy.

Obalové materiály byly zvoleny s přihlédnutím k aspektům ochrany životního prostředí a k možnostem jejich likvidace a obecně jsou recyklovatelné.

Vrácení obalů do materiálového cyklu šetří suroviny. Využívejte sběrná místa cenných materiálů a možnosti vrácení. Přepravní obaly odebere zpět Váš specializovaný prodejce Miele.

Likvidace starého přístroje

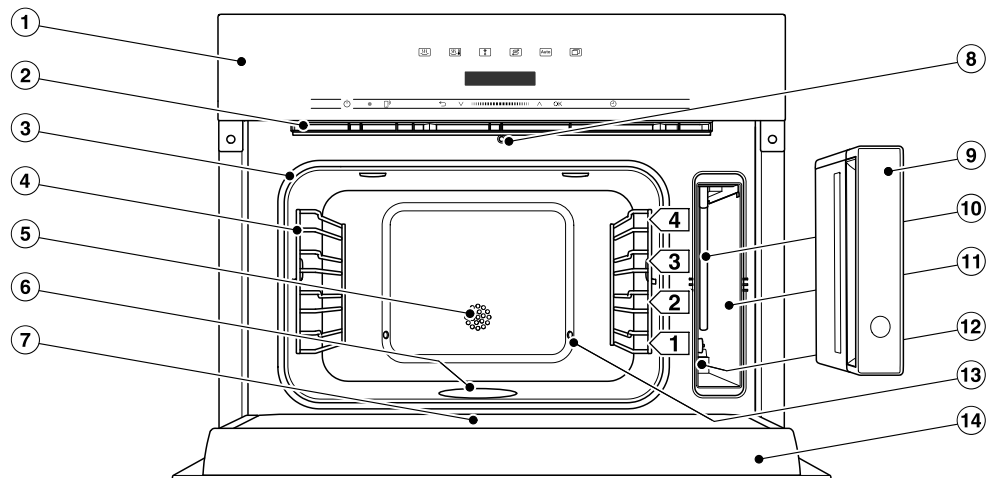
Elektrické a elektronické přístroje často obsahují cenné materiály. Obsahují také určité látky, směsi a díly, které byly nutné pro jejich funkci a bezpečnost.

V domovním odpadu a při neodborném nakládání mohou poškodit lidské zdraví a životní prostředí. Svůj starý přístroj proto v žádném případě nedávejte do domovního odpadu.



Místo toho využijte oficiální sběrná a vratná místa pro bezplatné odevzdávání a využití elektrických a elektronických přístrojů zřízená obcemi, prodejci nebo společnostmi Miele. Podle zákona jste sami zodpovědní za vymazání případných osobních údajů na likvidovaném starém přístroji. Ze zákona máte povinnost vyjmout a přitom nezničit staré baterie a staré akumulátory, které nejsou pevně uzavřené v přístroji, a lampy, které lze vyjmout bez zničení. Zanechte je do vhodné sběrný, kde je můžete bezplatně odevzdat. Postarejte se prosím o to, aby byl Váš starý přístroj až do doby odvezení uložen mimo dosah dětí.

Parní trouba



- ① ovládací prvky
- ② výstup výparů
- ③ těsnění dvířek
- ④ postranní mřížky s 4 úrovněmi
- ⑤ teplotní čidlo
- ⑥ topné těleso ve dně
- ⑦ sběrný žlábek
- ⑧ automatický otvírač dvířek pro redukci páry
- ⑨ zásobník na vodu s ochranou pro postříkání
- ⑩ nasávací trubice
- ⑪ prostor pro zasunutí zásobníku na vodu
- ⑫ typový štítek
- ⑬ vstup páry
- ⑭ dvířka

Modely popisované v tomto návodu k obsluze a montáži najdete na zadní straně.

Typový štítek

Typový štítek je umístěn v prostoru pro zasunutí zásobníku na vodu.

Najdete tam označení modelu, sériové číslo a připojovací údaje (napětí sítě/frekvence/maximální příkon).

Označení modelu a sériové číslo (SN) najdete také na malém štítku, který je vidět při otevřených dvířkách na čelním rámu.

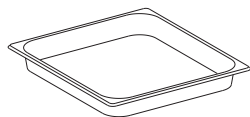
Pokud máte dotazy nebo problémy, připravte si tyto informace, aby Vám Miele mohlo cíleně pomoci.

Dodávané příslušenství

Podle potřeby si můžete doobjednat příslušenství, které se dodává s přístrojem, i příslušenství k dokoupení (viz kapitola „Příslušenství k dokoupení“).

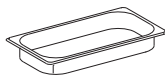
Podle země a modelu může být přiložené další příslušenství.

Záchytná miska DGG 100-40



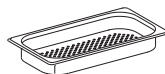
1 nerezová záchytná miska pro zachycování skapávající tekutiny. Záchytnou misku můžete použít také jako napařovací misku.
375 x 394 x 40 mm (š x h x v)

Napařovací miska DGG 50-40



1 nerezová napařovací miska s plným dnem
objem 2,2 l/
užitný objem 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (š x h x v)

Napařovací miska DGGL 50-40



2 nerezové napařovací misky s perforovaným dnem
objem 2,2 l/
užitný objem 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (š x h x v)

Rošt



1 rošt na postavení vlastního nádobí

Odvápňovací tablety

pro odvápňování parní trouby

Příslušenství k dokoupení

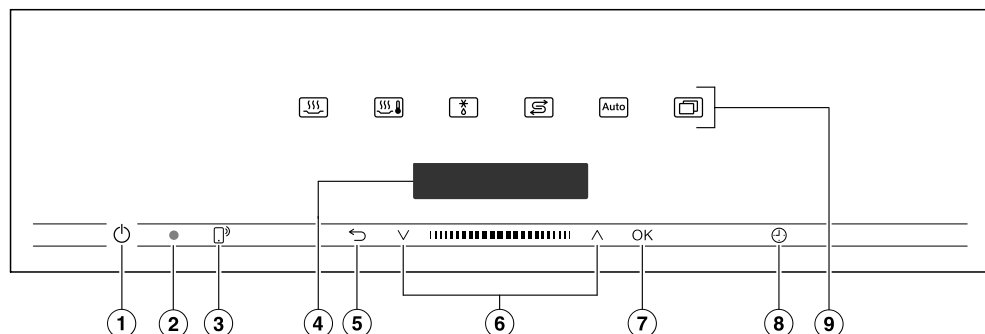
V internetovém obchodě Miele, u servisní služby Miele nebo u specializovaného prodejce Miele dostanete produkty speciálně přizpůsobené parní troubě, např. ošetrující prostředky a příslušenství.

Do internetového obchodu se dostanete prostřednictvím tohoto QR kódu:



Seznámení

Ovládací prvky



- ① tlačítko zap./vyp.  v prohlubni
Pro zapínání a vypínání parní trouby
- ② optické rozhraní
(jen pro servisní službu Miele)
- ③ senzorové tlačítko 
Pro ovládání parní trouby Vaším mobilním koncovým zařízením
- ④ displej
Pro zobrazení denního času a informací pro obsluhu
- ⑤ senzorové tlačítko 
Pro postupný návrat a pro stornování přípravy pokrmu
- ⑥ navigační oblast s tlačítka se šipkou  a 
Pro listování ve výběrových seznamech a pro změnu hodnot
- ⑦ senzorové tlačítko *OK*
Pro vyvolání funkcí a pro uložení nastavení
- ⑧ senzorové tlačítko 
Pro nastavení kuchyňského budíku, doby přípravy pokrmu nebo času zahájení nebo skončení přípravy pokrmu
- ⑨ senzorová tlačítka
Pro volbu provozních způsobů, automatických programů a nastavení

Tlačítko zap./vyp.

Tlačítko zap./vyp.  je umístěné v prohlubni a reaguje na dotyk prstu.

Tímto tlačítkem zapínáte a vypínáte parní troubu.

Displej

Na displeji se zobrazuje denní čas nebo různé informace k provozním způsobům, teplotám, dobám přípravy, automatickým programům a nastavením.

Po zapnutí parní trouby tlačítkem zap./vyp.  se objeví hlavní menu s výzvou Zvolte provozní způsob.

Senzorová tlačítka

Senzorová tlačítka reagují na dotyk prstu. Každý dotyk je potvrzen tónem tlačítka. Tento tón tlačítek můžete vypnout prostřednictvím Další  | Nastavení | Hlasitost | Tón tlačítek.

Pokud chcete, aby senzorová tlačítka reagovala i při vypnuté parní troubě, zvolte nastavení Displej | QuickTouch | Zap..

Senzorová tlačítka nad displejem

Informace k provozním způsobům a dalším funkcím najdete v kapitolách „Hlavní menu a submenu“, „Nastavení“, „Automatické programy“ a „Další použití“.

Seznámení

Senzorová tlačítka pod displejem

senzorové tlačítko	funkce
	Jestliže parní troubu chcete ovládat svým mobilním koncovým zařízením, musíte mít k dispozici systém Miele@home, zapnout nastavení Vzdálené ovládání a stisknout toto senzorové tlačítko. Potom toto senzorové tlačítko svítí oranžově a je k dispozici funkce MobileStart. Dokud svítí toto senzorové tlačítko, můžete parní troubu ovládat svým mobilním koncovým zařízením (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Miele@home“).
	Podle toho, ve kterém menu se nacházíte, se tímto senzorovým tlačítkem vrátíte do nadřazeného menu nebo do hlavního menu. Když současně probíhá příprava pokrmu, můžete ji tímto senzorovým tlačítkem stornovat.
	V navigační oblasti listujete tlačítky se šipkou nebo pomocí oblasti mezi nimi ve výběrových seznamech nahoru nebo dolů. Položka menu, kterou chcete vybrat, se objeví na displeji. Hodnoty a nastavení můžete změnit tlačítky se šipkou nebo pomocí oblasti mezi nimi.
OK	Jakmile se objeví hodnota, pokyn nebo nastavení, které můžete potvrdit, oranžově svítí senzorové tlačítko OK. Volbou tohoto senzorového tlačítka vyvoláváte funkce jako například kuchyňský budík, ukládáte změny hodnot nebo nastavení nebo potvrzujete pokyny.
	Tímto senzorovým tlačítkem můžete kdykoli nastavit kuchyňský budík (například pro vaření vajec), pokud neprobíhá příprava pokrmu. Když současně probíhá příprava pokrmu, můžete nastavit kuchyňský budík, dobu přípravy pokrmu a čas zahájení nebo skončení přípravy pokrmu.

Symbols

Na displeji se mohou zobrazovat tyto symboly:

symbol	význam
	Tento symbol označuje doplňující informace a pokyny pro obsluhu. Tato informační okna potvrdíte pomocí <i>OK</i> .
	Kuchyňský budík
	Zatržítka vyznačuje aktuální nastavení.
	Některá nastavení, např. jas displeje nebo hlasitost tónů, se nastavují pruhem segmentů.

Seznámení

Princip ovládání

Parní troubu ovládáte navigační oblastí s tlačítky se šipkou $\wedge$ a $\vee$ a oblastí mezi nimi $||\blacksquare||$.

Jakmile se objeví hodnota, nastavení nebo pokyn, které musíte potvrdit, oranžově svítí senzorové tlačítko *OK*.

Volba položky menu

- Tiskněte tlačítko se šipkou $\wedge$ nebo $\vee$ nebo táhněte prstem v oblasti $||\blacksquare||$ doprava nebo doleva, dokud se neobjeví požadovaná položka menu.

Tip: Když podržíte stisknuté tlačítko se šipkou, výběrový seznam se automaticky posouvá dál, dokud tlačítko neuvolníte.

- Potvrďte výběr pomocí *OK*.

Změna nastavení ve výběrovém seznamu

Aktuální nastavení je vyznačeno zatržítkem $\checkmark$.

- Tiskněte tlačítko se šipkou $\wedge$ nebo $\vee$ nebo táhněte prstem v oblasti $||\blacksquare||$ doprava nebo doleva, dokud se neobjeví požadovaná hodnota nebo požadované nastavení.
- Potvrďte pomocí *OK*.

Nastavení se uloží. Vráťte se do nadřazeného menu.

Změna nastavení pruhem segmentů

Některá nastavení jsou znázorněna pruhem segmentů $\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare$. Když jsou vyplněné všechny segmenty, je zvolená maximální hodnota.

Když není vyplněný žádný segment nebo jen jeden, je zvolená minimální hodnota nebo je nastavení vypnuté (např. u hlasitosti).

- Tiskněte tlačítko se šipkou $\wedge$ nebo $\vee$ nebo táhněte prstem v oblasti $||\blacksquare||$ doprava nebo doleva, dokud se neobjeví požadované nastavení.
- Potvrďte výběr pomocí *OK*.

Nastavení se uloží. Vráťte se do nadřazeného menu.

Volba provozního způsobu nebo funkce

Senzorová tlačítka provozních způsobů a funkcí (např. Další ) se nachází nad displejem (viz kapitola „Obsluha“ a „Nastavení“).

- Stiskněte senzorové tlačítko požadovaného provozního způsobu nebo funkce.
- Senzorové tlačítko na ovládacím panelu svítí oranžově.
- V provozních způsobech a funkcích: nastavte hodnoty jako například teplotu.
 - Pod Další : listujte ve výběrových seznamech, dokud se neobjeví požadovaná položka menu.
 - Potvrďte pomocí *OK*.

Změna provozního způsobu

Během přípravy pokrmu můžete přejít na jiný provozní způsob.

Senzorové tlačítko dosud zvoleného provozního způsobu svítí oranžově.

- Stiskněte senzorové tlačítko nového provozního způsobu nebo funkce.

Objeví se změněný provozní způsob a příslušné navrhované hodnoty.

Senzorové tlačítko změněného provozního způsobu svítí oranžově.

Listujte pod Další  ve výběrových seznamech, dokud se neobjeví požadovaná položka menu.

Zadávání čísel

Čísla, která je možno změnit, jsou podsvícená.

- Tiskněte tlačítko se šipkou $\wedge$ nebo $\vee$ nebo táhněte prstem v oblasti  doprava nebo doleva, dokud nebude podsvícené požadované číslo.

Tip: Když tlačítko se šipkou podržíte stisknuté, hodnoty se automaticky posouvají dál, dokud tlačítko neuvolníte.

- Potvrďte pomocí OK.

Změněné číslo se uloží. Vráťte se do nadřazeného menu.

Aktivace funkce MobileStart

- Zvolte senzorové tlačítko  pro aktivaci funkce MobileStart.

Svítí senzorové tlačítko . Parní troubu můžete ovládat dálkově přes Miele App.

Přímé ovládání na parní troubě má přednost před dálkovým ovládáním přes App.

MobileStart můžete používat, dokud svítí senzorové tlačítko .

Popis funkce

Zásobník na vodu

Maximální množství naplnění je 1,5 litru, minimální 1,0 litru. Na zásobníku na vodu jsou značky. Horní značku v žádném případě nesmíte překročit.

Spotřeba vody závisí na potravině a délce doby přípravy. Během přípravy se voda případně musí doplňovat. Když během přípravy pokrmu otevřete dvířka, spotřeba vody se zvýší.

Vyjímání zásobníku na vodu funguje systémem zatlačit/vytáhnout: abyste zásobník na vodu vyjmuli, lehce na něj zatlačte.

Po skončení přípravy pokrmu je ve výrobníku páry ještě horká zbytková voda, která se čerpá zpět do zásobníku na vodu. Po každé přípravě pokrmu s párou zásobník na vodu vyprázdněte.

Seznámení

Záchytná miska

Pokud připravujete pokrm v napařovacích miskách s perforovaným dnem, zasuněte záchytnou misku do úrovně 1.

Může se v ní shromažďovat skapávající tekutina a tuto tekutinu můžete snadno odstranit.

V případě potřeby můžete záchytnou misku použít také jako napařovací misku.

Teplota

Některým provozním způsobům je přiřazená navrhovaná teplota. Navrhovanou teplotu lze změnit v rámci zadaného rozsahu pro jednotlivou přípravu pokrmu nebo trvale. Navrhovanou teplotu můžete měnit v krocích po 5 °C (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Navrhované teploty“).

Doba přípravy

Můžete nastavit dobu přípravy mezi 1 minutou (0:01) a 10 hodinami (10:00).

Činí-li doba přípravy více než 59 minut, musí se udávat v hodinách a minutách. Příklad: doba přípravy 80 minut = 1:20.

Při přípravě v páře začne doba přípravy plynout až poté, co je dosaženo nastavené teploty.

Zvuky

Po zapnutí, za provozu a po vypnutí parní trouby je slyšet bručivý zvuk. Tento zvuk není známkou chybné funkce nebo závady přístroje. Vzniká při čerpání a odčerpávání vody.

Když je parní trouba v provozu, slyšíte hluk ventilátoru.

Fáze rozehrátí

Zatímco se parní trouba zahřívá na nastavenou teplotu, na displeji se zobrazuje rostoucí teplota ohřevného prostoru.

Při přípravě v páře závisí doba trvání fáze rozehrátí na množství a teplotě potravin. Obecně fáze rozehrátí trvá asi 7 minut.

Při přípravě chlazených nebo mražených potravin a při nízkých teplotách přípravy se prodlužuje.

Fáze vaření

Po dosažení nastavené teploty začíná fáze vaření. Během fáze vaření se na displeji zobrazuje zbývající doba.

Redukce páry

Pokud jste vařili při teplotě asi od 80 °C, krátce před koncem doby přípravy se automaticky pootevřou dvířka parní trouby, aby mohla uniknout pára z ohřevného prostoru. Na displeji se objeví Redukce páry. Dvířka se opět automaticky zavřou.

Redukci páry lze vypnout (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Redukce páry“). Při vypnutí redukce páry vystoupí při otevření dvířek velké množství páry.

Síťové spojení

Vaše parní trouba je vybavená integrovaným WiFi modulem. WiFi modul umožňuje síťové spojení s vaší domácí sítí a používání aplikace Miele na mobilním koncovém zařízení.

Po připojení parní trouby přes WiFi se spojení automaticky obnoví při každém dalším zapnutí.

Zajistěte, aby byl v místě instalace parní trouby dostatečně silný signál vaší WiFi sítě.

Zapojením parní trouby do vaší WiFi sítě se zvýší spotřeba elektrické energie, i když parní trouba bude vypnutá.

Chytré doplňky prostřednictvím aplikace Miele*

Síťové spojení prostřednictvím aplikace Miele vám umožní přístup k mnoha chytrým doplňkům, jako je například:

- zjišťování stavových informací
- použití dalších užitečných funkcí
- aktualizacemi softwaru udržovat parní troubu v aktuálním stavu vývoje Miele

Další podrobnosti o chytrých doplňcích najdete na webových stránkách Miele, v Apple App Store® nebo v Google Play Store™.

* Doplňková digitální nabídka společnosti Miele & Cie. KG. V závislosti na modelu a zemi se může lišit rozsah funkcí. Nutný je váš souhlas se Všeobecnými obchodními podmínkami a informacemi o ochraně osobních údajů pro digitální výrobky a služby od společnosti Miele v aplikaci Miele. Společnost Miele si vyhrazuje právo digitální nabídky kdykoli změnit nebo ukončit.

Základní nastavení

Pro první uvedení do provozu musíte provést následující nastavení. Tato nastavení můžete kdykoli později opět změnit (viz kapitola „Nastavení“).



Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Parní trouba se za provozu zahřeje na vysokou teplotu.

Používejte parní troubu jen vestavěnou, aby byl zajištěn její bezpečný provoz.

Když parní troubu připojíte k elektrické síti, automaticky se zapne.

Nastavení jazyka

- Zvolte požadovaný jazyk.
- Potvrďte pomocí OK.

Pokud jste se přehlédli a zvolili jazyk, kterému nerozumíte, řiďte se pokyny v kapitole „Nastavení“, odstavec „Jazyk“.

Nastavení lokality

- Zvolte požadovanou lokalitu.
- Potvrďte pomocí OK.

Předpoklady pro síťové spojení

Pro síťové spojení musí být splněny tyto předpoklady:

1. V místě instalace je k dispozici domácí síť.
Připravte si heslo WiFi.
2. Na mobilním koncovém zařízení je k dispozici aplikace Miele.
3. Máte uživatelský účet v aplikaci Miele.

Uvedení do provozu

Aplikace Miele

Aplikaci Miele si můžete stáhnout zdarma z Apple App Store® nebo Google Play Store™.



- Nastavte Vaši místní tvrdost vody.
- Potvrďte pomocí *OK*.

Ukončení prvního uvádění do provozu

- Řiďte se případnými dalšími pokyny na displeji.

První uvedení do provozu je skončeno.

Aktivace funkce Miele@home

Na displeji se objeví Vytvořit „Miele@home“.

- Když chcete ihned vytvořit Miele@home, potvrďte pomocí *OK*.
- Pokud chcete vytvoření odložit na později, zvolte *Přeskočit* a potvrďte pomocí *OK*.
Informace k pozdějšímu vytvoření najdete v kapitole „Nastavení“, odstavec „Miele@home“.
- Pokud chcete Miele@home vytvořit ihned, zvolte požadovaný způsob připojení.

Displej a Miele App Vás provedou dalšími kroky.

Nastavení denního času

- Nastavte denní čas v hodinách a minutách.
- Potvrďte pomocí *OK*.

Nastavení tvrdosti vody

Příslušná vodárna Vám může poskytnout informaci o tvrdosti místní vody.

Další informace k tvrdosti vody najdete v kapitole „Nastavení“, odstavec „Tvrdost vody“.

První čištění parní trouby

- Odstraňte z parní trouby a příslušenství případné nálepky nebo ochranné fólie.

Parní trouba je v továrně podrobena zkoušce funkce, při přepravě proto může za jistých okolností vytéci zbývající voda z potrubí zpět do ohřevného prostoru.

Čištění zásobníku na vodu

- Vyjměte zásobník na vodu.
- Odejměte ochranu proti postříkání.
- Zásobník na vodu ručně umyjte.

Čištění příslušenství a ohřevného prostoru

- Vyjměte veškeré příslušenství z ohřevného prostoru.
- Vyčistěte příslušenství ručně nebo v myčce nádobí.

Parní trouba byla před expedicí od výrobce ošetřena konzervačním prostředkem.

- Vyčistěte ohřevný prostor čistou houbou utěrkou, prostředkem na ruční mytí a teplou vodou, abyste odstranili vrstvičku konzervačního prostředku.

Přizpůsobení přístroje bodu varu

Před první přípravou potravin musíte parní troubu přizpůsobit bodu varu vody. Bod varu se totiž mění podle nadmořské výšky místa instalace. Při této operaci se také propláchnou díly, kterými protéká voda.

Tuto operaci musíte **bezpodmínečně** provést, abyste zajistili bezvadnou funkci přístroje.

Destilovaná nebo kyselinou uhličitou sycená voda a jiné tekutiny mohou parní troubu poškodit.

Používejte **výhradně čerstvou, studenou pitnou vodu** (pod 20 °C).

- Vyjměte zásobník na vodu a naplňte ho až po horní značku.
- Zasuňte zásobník na vodu.
- Uvedte parní troubu na 15 minut do provozu v provozním způsobu Příprava v páře  (100 °C). Postupujte podle popisu v kapitole „Obsluha“.

Přizpůsobení přístroje bodu varu po přestěhování

Po přestěhování musíte parní troubu přizpůsobit změněnému bodu varu, pokud se nadmořská výška nového místa instalace liší nejméně o 300 metrů od původní. Za tím účelem proveďte odvápnění (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavce „Odvápnění parní trouby“).

Nastavení

Přehled nastavení

položka menu	možná nastavení
Jazyk 	... deutsch english ... Lokalita
Denní čas	Zobrazení Zap. Vyp.* Noční vypnutí Časový formát 12 h 24 h* Nastavit
Displej	Jas  QuickTouch Zap. Vyp.*
Hlasitost	Signální tóny Melodie*  Sólo tón  Tón tlačítek  Uvítací melodie Zap.* Vyp.
Jednotky	Teplota °C* °F
Udržování teploty	Zap. Vyp.*
Redukce páry	Zap.* Vyp.
Navrhované teploty	
Tvrdost vody	1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH
Bezpečnost	Zablokování tlačítek Zap. Vyp.* Zablok. zprovoznění  Zap. Vyp.*
Miele@home	Aktivovat Deaktivovat Stav připojení Nově vytvořit Resetovat Vytvořit

* nastavení z výroby

položka menu	možná nastavení
Vzdálené ovládání	Zap.* Vyp.
Remote Update	Zap.* Vyp.
Verze softwaru	
Prodejce	Výstavní režim Zap. Vyp.*
Nastavení z výroby	Nastavení přístroje Navrhované teploty

* nastavení z výroby

Nastavení

Vyvolání menu „Nastavení“

V menu Další  | Nastavení  můžete svoji parní troubu personalizovat tak, že nastavení z výroby přizpůsobíte svým potřebám.

- Zvolte Další .
- Zvolte Nastavení .
- Zvolte požadované nastavení.

Nastavení můžete zkontrolovat nebo změnit.

Nastavení lze měnit jen tehdy, když neprobíhá příprava pokrmu.

Jazyk

Můžete nastavit svůj národní jazyk a svou lokalitu.

Po výběru a potvrzení se na displeji ihned objeví požadovaný jazyk.

Tip: Pokud jste se přehlédli a zvolili jazyk, kterému nerozumíte, zvolte senzorové tlačítko . Orientujte se podle symbolu , abyste se opět dostali do submenu Jazyk .

Denní čas

Zobrazení

Zvolte způsob zobrazení denního času při vypnuté parní troubě:

- Zap.
Denní čas se na displeji zobrazuje stále. Toto nastavení vede ke zvýšení spotřeby elektrické energie. Když navíc zvolíte nastavení Displej | QuickTouch | Zap., budou všechna senzorová tlačítka reagovat na stisknutí okamžitě. Když navíc zvolíte nastavení Displej | QuickTouch | Vyp., budete muset parní troubu zapnout, než ji budete moci obsluhovat.
- Vyp.
Displej je pro úsporu elektrické energie vypnutý. Než budete moci parní troubu obsluhovat, budete ji muset zapnout.
- Noční vypnutí
Denní čas se na displeji zobrazuje jen od 5 hodin do 23 hodin. Ve zbývajících dobách je displej vypnutý. Toto nastavení vede ke zvýšení spotřeby elektrické energie.

Časový formát

Denní čas můžete nechat zobrazovat ve 24- nebo 12hodinovém formátu (24 h nebo 12 h).

Nastavit

Nastavujete hodiny a minuty.

Po výpadku proudu se znovu zobrazuje aktuální denní čas. Denní čas zůstává uložený asi 150 hodin.

Pokud je parní trouba připojená k WiFi síti a přihlášená v Miele App, denní čas se synchronizuje podle nastavení lokality v Miele App.

Displej

Jas

Jas displeje se znázorňuje pruhem segmentů.

- ■■■■■■■■
maximální jas
- ■■■■■■■■
minimální jas

QuickTouch

Zvolte, jak mají reagovat senzorová tlačítka, když je parní trouba vypnutá:

- Zap.
Pokud navíc zvolíte nastavení Denní čas | Zobrazení | Zap. nebo Noční vypnutí, senzorová tlačítka budou reagovat i při vypnutí parní trouby. Toto nastavení vede ke zvýšení spotřeby elektrické energie.
- Vyp.
Nezávisle na nastavení Denní čas | Zobrazení senzorová tlačítka reagují jen tehdy, když je parní trouba zapnutá, a určitou dobu po vypnutí parní trouby.

Hlasitost

Signální tóny

Když jsou zapnuté signální tóny, ozve se signál po dosažení nastavené teploty a po uplynutí nastaveného času.

Melodie

Na konci postupu zazní s časovým odstupem několikrát melodie.

Hlasitost této melodie se znázorňuje pruhem segmentů.

- ■■■■■■■■
maximální hlasitost
- □■■■■■■■
melodie je vypnutá

Sólo tón

Na konci přípravy pokrmu zazní na určitou dobu trvalý tón.

Výška tohoto samostatného tónu se znázorňuje pruhem segmentů.

- ■■■■■■■■■■■■
maximální výška tónu
- □■■■■■■■■■■
minimální výška tónu

Tón tlačítek

Hlasitost tónu tlačítek, který zazní při každém zvolení senzorového tlačítka, se znázorňuje pruhem segmentů.

- ■■■■■■■■
maximální hlasitost
- □■■■■■■■
tón tlačítek je vypnutý

Uvítací melodie

Můžete vypnout nebo zapnout melodii, která zní při stisknutí tlačítka zap./vyp. .

Nastavení

Jednotky

Teplota

Teplotu můžete nastavovat ve stupních Celsia (°C) nebo stupních Fahrenheita (°F).

Udržování teploty

Funkcí Udržování teploty můžete udržovat připravený pokrm teplý po skončení přípravy. Připravený pokrm je udržován teplý přednastavenou teplotou po dobu maximálně 15 minut. Otevřením dvířek nebo stisknutím sensorových tlačítek můžete fázi udržování teploty ukončit.

Uvědomte si, že se choulostivé potraviny, zejména ryby, mohou při udržování teploty dovařit.

- Zap.
Funkce Udržování teploty je zapnutá.
Když se připravuje pokrm teplotou asi od 80 °C, tato funkce se spustí asi po 5 minutách. Připravovaný pokrm se udržuje na teplotě 70 °C.
- Vyp.
Funkce Udržování teploty je vypnutá.

Redukce páry

- Zap.
Pokud se příprava prováděla s teplotou asi od 80 °C, krátce před skončením doby přípravy se automaticky pootevřou dvířka parní trouby. Funkce způsobí, že při otevření dvířek neunikne tolik páry. Dvířka se opět automaticky zavřou.
- Vyp.
Když je redukce páry vypnutá, automaticky se vypne také funkce Udržování teploty. Při vypnuté redukci páry vystoupí při otevření dvířek velké množství páry.

Navrhované teploty

Když často pracujete s odlišnými teplotami, má smysl navrhované teploty změnit.

Jakmile vyvoláte tuto položku menu, objeví se výběrový seznam provozních způsobů.

■ Zvolte požadovaný provozní způsob.

Objeví se navrhovaná teplota a současně teplotní rozsah, ve kterém ji můžete měnit.

■ Změňte navrhovanou teplotu.

■ Potvrďte pomocí OK.

Tvrdość vody

Aby parní trouba bezvadně fungovala a byla ve správném okamžiku odvápněna, musíte nastavit tvrdość místní vody. Čím je voda tvrdší, tím častěji musí být parní trouba odvápněna.

Příslušná vodárna Vám může poskytnout informaci o tvrdości místní pitné vody.

Když používáte pitnou vodu chlazenou v lahvích, například minerální vodu, nesmí být syčená kyselinou uhličitou. Nastavení proveďte podle obsahu vápníku. Obsah vápníku je uvedený na etiketě lahve v mg/l Ca²⁺ nebo ppm (mg Ca²⁺/l).

Můžete nastavit stupeň tvrdości vody mezi 1 °dH a 70 °dH. Z výroby je přednastavený stupeň tvrdości 21 °dH.

- Nastavte Vaši místní tvrdość vody.
- Potvrďte pomocí OK.

tvrdość vody		obsah vápníku mg/l Ca ²⁺ nebo ppm (mg Ca ²⁺ /l)	nastavení
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15

tvrdość vody		obsah vápníku mg/l Ca ²⁺ nebo ppm (mg Ca ²⁺ /l)	nastavení
°dH	mmol/l		
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37–45	6,6–8,0	258–321	37–45
46–60	8,2–10,7	322–429	46–60
61–70	10,9–12,5	430–500	61–70

Nastavení

Bezpečnost

Zablokování tlačítek

Zablokování tlačítek brání neúmyslnému ukončení nebo změně přípravy pokrmu. Když je aktivované zablokování tlačítek, několik sekund po spuštění přípravy pokrmu se zablokují všechna sensorová tlačítka a pole na displeji s výjimkou tlačítka zap./vyp. .

- Zap.
Zablokování tlačítek je aktivované. Tiskněte sensorové tlačítko **OK** nejméně 6 sekund, abyste zablokování tlačítek na krátkou dobu deaktivovali.
- Vyp.
Zablokování tlačítek je deaktivované. Všechna sensorová tlačítka reagují při zvolení okamžitě.

Zablok. zprovoznění

Zablokování zprovoznění brání neúmyslnému zapnutí parní trouby.

Při aktivovaném zablokování zprovoznění můžete nadále ihned nastavit kuchyňský budík a používat funkci MobileStart.

Zablokování zprovoznění zůstane zachované i po výpadku proudu.

- Zap.
Zablokování zprovoznění se aktivuje. Než parní troubu budete moci používat, nejméně na 6 sekund stiskněte sensorové tlačítko **OK**.
- Vyp.
Zablokování zprovoznění je deaktivované. Parní troubu můžete používat jako obvykle.

Miele@home

Parní trouba patří k přístrojům pro domácnost kompatibilním s Miele@home. Vaše parní trouba je z výroby vybavená WiFi komunikačním modulem a je vhodná pro bezdrátovou komunikaci.

Máte několik možností, jak svoji parní troubu připojit k WiFi síti. Doporučujeme Vám, abyste svoji parní troubu připojili pomocí Miele App nebo přes WPS ke své WiFi síti.

- Aktivovat
Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když je deaktivované Miele@home. WiFi funkce se opět zapne.
- Deaktivovat
Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když je aktivované Miele@home. Miele@home zůstává vytvořené, WiFi funkce se vypne.
- Stav připojení
Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když je aktivované Miele@home. Na displeji se zobrazují informace jako kvalita WiFi příjmu, název sítě a IP adresa.
- Nově vytvořit
Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když je vytvořená WiFi síť. Vynulujete síťová nastavení a ihned vytvoříte nové připojení k síti.
- Resetovat
Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když je vytvořená WiFi síť. WiFi funkce se vypne a připojení k WiFi síti se vynuluje na nastavení z výroby. Abyste mohli využívat Miele@home, musíte připojení k WiFi síti vytvořit znovu. Síťová nastavení vynulujete, když parní troubu likvidujete, prodáváte nebo když uvádíte do provozu použitou

parní troubu. To je jediný způsob, jak zajistit, že jste odstranili všechny osobní údaje a předchozí uživatel tak již nemůže mít přístup k parní troubě.

- Vytvořit

Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když ještě neexistuje žádné připojení k WiFi síti. Abyste mohli využívat Miele@home, musíte připojení k WiFi síti vytvořit znovu.

Provedení funkcí Scan & Connect

První uvedení do provozu bylo provedeno, aniž bylo vytvořeno Miele@home.

■ Naskenujte QR kód.

Pokud jste nainstalovali aplikaci Miele a máte uživatelský účet, budete navedeni přímo na síťové spojení.

Pokud jste aplikaci Miele ještě nenainstalovali, budete navedeni do Apple App Store® nebo do Google Play Store™.

■ Nainstalujte aplikaci Miele a vytvořte uživatelský účet.

■ Znovu naskenujte QR kód.

Aplikace Miele Vás provede vytvářením.



Vzdálené ovládání

Pokud na svém mobilním koncovém zařízení máte nainstalovanou Miele App, máte k dispozici systém Miele@home a máte aktivované dálkové ovládání (Zap.), můžete používat funkci MobileStart a například vyvolat upozornění k probíhající přípravě pokrmů své parní trouby nebo probíhající přípravu ukončit.

V pohotovostním režimu při připojení na síť vyžaduje parní trouba max. 2 W.

Aktivace funkce MobileStart

- Zvolte senzorové tlačítko  pro aktivaci funkce MobileStart.

Svítlí senzorové tlačítko . Parní troubu můžete ovládat dálkově přes Miele App.

Přímé ovládání na parní troubě má přednost před dálkovým ovládáním přes App.

MobileStart můžete používat, dokud svítí senzorové tlačítko .

Nastavení

Remote Update

Položka menu Remote Update se zobrazuje a je volitelná jen tehdy, když jsou splněné předpoklady pro používání Miele@home (viz kapitola „První uvedení do provozu“, odstavec „Miele@home“).

Funkcí RemoteUpdate je možné aktualizovat software Vaší parní trouby. Pokud je pro Vaší parní troubu k dispozici aktualizace, tak si ji parní trouba automaticky stáhne. Instalace aktualizace se neprovádě automaticky, nýbrž ji musíte spustit manuálně.

Když nenainstalujete některou aktualizaci, můžete svoji parní troubu používat tak, jak jste zvyklí. Miele však doporučuje aktualizace instalovat.

Zapnutí/vypnutí

Z výroby jsou aktualizace RemoteUpdate zapnuté. Aktualizace, která je k dispozici, se automaticky stáhne a musíte ji manuálně spustit.

Pokud chcete, aby se aktualizace nestahovaly automaticky, vypněte RemoteUpdate.

Průběh aktualizace RemoteUpdate

V Miele App jsou připraveny informace o obsahu a rozsahu aktualizace.

Když je k dispozici aktualizace, zobrazí se hlášení na displeji Vaší parní trouby.

Aktualizaci můžete ihned nainstalovat nebo instalaci odložit na později. Dotaz pak následuje po novém zapnutí parní trouby.

Pokud aktualizaci nechcete nainstalovat, vypněte položku RemoteUpdate.

Aktualizace může trvat několik minut.

Při RemoteUpdate je třeba dbát následujícího:

- Pokud nedostanete hlášení, není k dispozici žádná aktualizace.
- Nainstalovanou aktualizaci nelze zrušit.
- Během aktualizace nevypínejte parní troubu. Jinak se aktualizace stornuje a nenainstaluje.
- Některé aktualizace software může provádět jen servisní služba Miele.

Verze softwaru

Verze software je určena pro servisní službu Miele. Pro soukromé používání tyto informace nepotřebujete.

Prodejce

Tato funkce umožňuje specializovaným obchodům prezentovat parní troubu bez vytápění. Pro soukromé používání toto nastavení nepotřebujete.

Výstavní režim

Když parní troubu zapnete při aktivovaném výstavním provozu, objeví se upozornění Výstavní režim aktivní, přístroj neohřívá.

- Zap.
Výstavní provoz se aktivuje, když nejméně 4 sekundy tisknete senzorové tlačítko vedle *OK*.
- Vyp.
Výstavní provoz se deaktivuje, když nejméně 4 sekundy tisknete senzorové tlačítko *OK*. Parní troubu můžete používat jako obvykle.

Nastavení z výroby

- Nastavení přístroje
Všechna nastavení se vrátí na nastavení z výroby.
- Navrhované teploty
Změněné navrhované teploty se vrátí na nastavení z výroby.

Provozní hodiny

Volbou Další  | Provozní hodiny můžete zkontrolovat celkový počet provozních hodin své parní trouby.

Hlavní menu a submenu

menu	navrhovaná hodnota	rozsah
Provozní způsoby		
Příprava v páře 	100 °C	40–100 °C
Ohřev 	100 °C	80–100 °C
Rozmrazování 	60 °C	50–60 °C
Odvápnění 		
Automatické programy 		
Další 		
Blanšování	–	–
Zavařování	90 °C	80–100 °C
Dezinfekce nádobí	–	–
Kynutí těsta	–	–
ECO - příprava v páře	100 °C	40–100 °C
Nastavení 		
Provozní hodiny		

Jednoduchá obsluha

- Zapněte parní troubu.

Objeví se hlavní menu.

Destilovaná nebo kyselinou uhličitou syčená voda a jiné tekutiny mohou parní troubu poškodit.

Používejte **výhradně čerstvou, studenou pitnou vodu** (pod 20 °C).

- Naplňte zásobník na vodu a zasuňte ho.
- Pokud připravujete pokrm v napařovacích miskách s perforovaným dnem, zasuňte záchytnou misku do úrovně 1.
- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.
- Zvolte požadovaný provozní způsob.

Nejprve se objeví provozní způsob a potom navrhovaná teplota.

- Pokud je to potřeba, změňte navrhovanou teplotu.

Navrhovaná teplota se během několika málo sekund převezme. Teplotu můžete změnit dodatečně tlačítky se šipkou.

- Potvrďte pomocí *OK*.

Objeví se skutečná teplota a začne fáze rozehrátí.

Můžete sledovat nárůst teploty. Při prvním dosažení zvolené teploty zazní signál.

- Po přípravě pokrmu zvolte senzorové tlačítko zvoleného provozního způsobu pro ukončení přípravy.



Nebezpečí úrazu horkou párou.

Při otvírání dvířek může vystoupit velmi mnoho horké páry. Párou se můžete spálit.

O krok odstupte a počkejte, dokud se horká pára nerozplyne.

- Vyměňte připravený pokrm z ohřevného prostoru.
- Vypněte parní troubu.

Čištění parní trouby

- Případně vyjměte zachytnou misku z ohřevného prostoru a vyprázdněte ji.



Nebezpečí úrazu horkou vodou.

Po skončení přípravy pokrmu je v zásobníku na vodu ještě horká zbytková voda, kterou se můžete spálit.

Při vyjímání a ukládání zásobníku na vodu dávejte pozor, aby se nepřevrátil.

- Vyjměte zásobník na vodu.
- Odejměte ochranu proti postříkání a vyprázdněte zásobník na vodu.
- Vyčistěte a usušte celou parní troubu podle popisu v kapitole „Čištění a ošetřování“.

Dbejte na to, aby ochrana proti postříkání při nasazování správně zaklapla.

- Dvířka zavřete až poté, co bude úplně suchý ohřevný prostor.

Doplnění vody

Když se během přípravy pokrmu nedostává vody, zazní signál a objeví se výzva k naplnění čerstvou vodou.

- Vyjměte zásobník na vodu a doplňte ho vodou.
- Zásobník na vodu zasušte.

Příprava pokrmu pokračuje.

Změna hodnot a nastavení pro přípravu pokrmu

Jakmile probíhá příprava pokrmu, můžete podle provozního způsobu změnit hodnoty nebo nastavení pro tuto přípravu.

Podle provozního způsobu můžete změnit tato nastavení:

- Teplota
- Doba přípravy
- Hotové v
- Start v

Změna teploty

V provozních způsobech Příprava v páře  a ECO - příprava v páře můžete změnit teplotu.

Navrhovanou teplotu můžete trvale nastavit podle svých osobních zvyklostí prostřednictvím Další  | Nastavení  | Navrhované teploty.

- Zvolte tlačítko se šipkou $\wedge$ nebo $\vee$ nebo táhněte prstem v oblasti  doprava nebo doleva.

Na displeji se objeví žádaná teplota.

- Přes navigační oblast změňte žádanou teplotu.

Teplota se mění v krocích po 5 °C.

- Potvrďte pomocí OK.

Příprava pokrmu pokračuje se změněnou žádanou teplotou.

Nastavení dob přípravy

Jestliže je mezi vložením připravovaného pokrmu a okamžikem spuštění delší časový úsek, může to záporně ovlivnit výsledek přípravy. Čerstvé potraviny mohou změnit barvu a dokonce se zkazit.

Volte co nejkratší dobu do spuštění přípravy pokrmu.

Dali jste pokrm k přípravě do ohřevného prostoru a zvolili provozní způsob a potřebná nastavení jako například teplotu.

Zadáním **Doba přípravy**, **Hotové v** nebo **Start v** senzorovým tlačítkem  můžete automaticky vypnout nebo zapnout a vypnout přípravu pokrmu.

- **Doba přípravy**
Nastavujete dobu, kterou pokrm potřebuje na přípravu. Po uplynutí této doby se automaticky vypne topení ohřevného prostoru. Maximální doba přípravy pokrmu, jakou je možné nastavit, závisí na zvoleném provozním způsobu.
- **Hotové v**
Určujete okamžik, kdy má skončit příprava pokrmu. V tomto okamžiku se automaticky vypne topení ohřevného prostoru.
- **Start v**
Tato funkce se v menu objeví až poté, co nastavíte **Doba přípravy** nebo **Hotové v**. Pomocí **Start v** určujete okamžik, kdy má začít příprava pokrmu. V tomto okamžiku se automaticky zapne topení ohřevného prostoru.

- Stiskněte senzorové tlačítko .
- Nastavte požadované časy.
- Potvrďte pomocí **OK**.
- Stiskněte senzorové tlačítko  pro návrat k menu zvoleného provozního způsobu.

Doba přípravy začne plynout až poté, co je dosaženo nastavené teploty.

Pokud se příprava prováděla s teplotou asi od 80 °C, zobrazí se krátce před koncem doby přípravy **Redukce páry** a automaticky se pootevrou dvířka.

- Než otevřete dvířka a vyjmete připravený pokrm z ohřevného prostoru, počkejte, dokud nezhasne **Redukce páry**.

Novou přípravu pokrmu můžete spustit až po návratu automatického otvírače dvířek do jeho výchozí polohy. Nezatlačte otvírač dvířek manuálně, protože by se tím mohl poškodit.

Změna nastavených dob přípravy

- Zvolte senzorové tlačítko .
- Zvolte požadovanou dobu.
- Potvrďte pomocí *OK*.
- V případě potřeby zvolte Změnit.
- Změňte nastavený čas.
- Potvrďte pomocí *OK*.
- Zvolte senzorové tlačítko  pro návrat k menu zvoleného provozního způsobu.

Při výpadku elektrické sítě se nastavení vymažou.

Zrušení nastavených dob přípravy

V provozních způsobech Příprava v páře  a ECO - příprava v páře můžete vymazat položku Doba přípravy.

- Zvolte senzorové tlačítko .
- Zvolte požadovanou dobu.
- Potvrďte pomocí *OK*.
- Zvolte Vymazat.
- Potvrďte pomocí *OK*.
- Zvolte senzorové tlačítko  pro návrat k menu zvoleného provozního způsobu.

Když Doba přípravy, zruší se rovněž časy nastavené pro Hotové v a Start v.

Když zrušíte Hotové v nebo Start v, spustí se příprava pokrmu s nastavenou dobou přípravy.

Přerušení přípravy pokrmu

Když otevřete dvířka, příprava pokrmu se přeruší. Vypne se topení ohřevného prostoru. Nastavené doby přípravy se uloží.

 **Nebezpečí úrazu horkou párou.**
Při otvírání dvířek může vystoupit velmi mnoho horké páry. Párou se můžete spálit.
O krok odstupte a počkejte, dokud se horká pára nerozplyne.

 **Nebezpečí poranění horkými povrchy a horkým připravovaným pokrmem.**

Parní trouba se za provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o ohřevný prostor, postranní mřížky, příslušenství a připravovaný pokrm.

Při zasouvání a vyjímání horkého připraveného pokrmu a při práci v horkém ohřevném prostoru použijte chňapky na hrnce.

Při zasouvání a vyjímání napařovacích misek dbejte na to, aby nevyšpláchl horký připravovaný pokrm.

Když zavřete dvířka, bude příprava pokrmu pokračovat.

Po zavření dvířek dojde k vyrovnání tlaků, při němž může vzniknout pískavý zvuk.

Nejprve bude pokračovat zahřívání a přitom se bude zobrazovat teplota ohřevného prostoru. Po dosažení nastavené teploty proběhne zbývajíc čas.

Jestliže během poslední minuty doby přípravy otevřete dvířka, příprava pokrmu se předčasně ukončí.

Stornování přípravy pokrmu

- Zvolte senzorové tlačítko zvoleného provozního způsobu nebo senzorové tlačítko ↶.
- Zvolte Přerušit proces a potvrďte pomocí OK, pokud je to potřeba.

Poté se vypne topení ohřevného prostoru. Nastavené doby přípravy se zruší.

Objeví se hlavní menu.

Kuch. budík

Používání funkce Kuch. budík

Kuchyňský budík ⏰ můžete používat ke sledování zvláštních procesů, např. k vaření vajec.

Kuchyňský budík můžete použít také tehdy, když jste současně nastavili čas pro automatické zapnutí nebo vypnutí přípravy pokrmu (např. jako připomenutí, že máte připravovaný pokrm po části doby přípravy okořenit nebo polít).

- Kuchyňský budík můžete nastavit maximálně na 59 minut a 59 sekund.

Nastavení kuchyňského budíku

Když jste zvolili nastavení Displej | QuickTouch | Vyp., zapněte parní troubu, abyste nastavili kuchyňský budík. Odpočítávání času kuchyňského budíku se pak zobrazuje při vypnuté parní troubě.

Příklad: Chcete vařit vejce a nastavíte kuchyňský budík na 6 minut a 20 sekund.

- Zvolte senzorové tlačítko ⏰.
- Pokud současně probíhá příprava pokrmu, zvolte Kuch. budík.

Objeví se výzva Nastavit 00:00 min.

- Navigační oblastí nastavte 06:20.

- Potvrďte pomocí OK.

Čas kuchyňského budíku se uloží.

Když je parní trouba vypnutá, zobrazuje se ⏰ a odpočítávání času kuchyňského budíku místo denního času.

Když současně probíhá příprava pokrmu **bez** nastavené doby přípravy, jakmile je dosaženo nastavené teploty, objeví se ⏰ a odpočítávaný čas kuchyňského budíku.

Když současně probíhá příprava pokrmu **s** nastavenou dobou přípravy, čas kuchyňského budíku se odpočítává na pozadí, protože na displeji se přednostně zobrazuje doba přípravy.

Když se nacházíte v menu, čas kuchyňského budíku se odpočítává na pozadí.

Po uplynutí času kuchyňského budíku bliká ⏰, čas se zvyšuje a zní signál.

- Zvolte senzorové tlačítko ⏰.
- V případě potřeby potvrďte pomocí OK.

Vypnou se akustické a optické signály.

Změna kuchyňského budíku

- Zvolte senzorové tlačítko .
- Pokud současně probíhá příprava pokrmu, zvolte Kuch. budík.
- Zvolte Změnit.
- Potvrďte pomocí OK.

Objeví se kuchyňský budík.

- Změňte čas kuchyňského budíku.
- Potvrďte pomocí OK.

Změněný čas kuchyňského budíku se uloží.

Zrušení kuchyňského budíku

- Zvolte senzorové tlačítko .
- Pokud současně probíhá příprava pokrmu, zvolte Kuch. budík.
- Zvolte Vymazat.
- Potvrďte pomocí OK.

Kuchyňský budík se zruší.

V kapitole „Je důležité vědět“ naleznete všeobecně platná upozornění. Je-li u potravin a/nebo způsobů použití nutné respektovat některé zvláštnosti, je na to upozorněno v příslušných kapitolách.

Zvláštnosti přípravy v páře

Při přípravě v páře zůstanou téměř úplně zachované vitaminy a minerální látky, protože připravovaný pokrm neleží ve vodě.

Při přípravě v páře zůstane lépe zachovaná typická vlastní chuť potravin než při obvyklém vaření. Proto doporučujeme, abyste vůbec nesolili nebo teprve po přípravě. Potraviny si kromě toho uchovávají svoji čerstvou a přirozenou barvu.

Varné nádoby

Napařovací misky

K parní troubě je přiloženo varné nádobí z nerez oceli. Můžete si k němu dokoupit další napařovací misky různých velikostí, které jsou k dostání s perforovaným i plným dnem (viz kapitola „Příslušenství k dokoupení“). Tak můžete pro příslušné potraviny vybrat vhodné napařovací misky.

Používejte pokud možno napařovací misky s perforovaným dnem. Pára pak má přístup k připravovanému pokrmu ze všech stran a vaření je rovnoměrné.

Vlastní nádoby

Můžete používat vlastní nádoby. Přitom respektujte následující:

- Nádoby musí být odolné tepelně (do 100 °C) a proti páře. Kdybyste chtěli používat plastové nádoby, informujte se u výrobce, zda je vhodné.
- Nádoby s tlustými stěnami, např. z porcelánu, keramiky nebo kameniny, je k přípravě v páře méně vhodné. Tlusté stěny vedou špatně teplo a způsobí tím výrazné prodloužení doby přípravy pokrmu uvedené v tabulkách.
- Postavte nádoby na zasunutý rošt, nikoli na dno ohřevného prostoru.
- Mezi horním okrajem nádobí a stropem ohřevného prostoru musí být určitá vzdálenost, aby do nádoby mohl vniknout dostatek páry.

Záchytná miska

Pokud připravujete pokrm v napařovacích miskách s perforovaným dnem, zasuněte záchytnou misku do úrovně 1. Může se v ní shromažďovat skapávající tekutina a můžete ji snadno odstranit.

V případě potřeby můžete záchytnou misku využít jako napařovací misku.

Výšková úroveň

Můžete zvolit libovolnou výškovou úroveň a také vařit ve více úrovních současně. Doba přípravy se tím nezmění.

Jestliže na přípravu v páře použijete několik vysokých napařovacích misek současně, zasuněte je tak, aby byly navzájem přesazené. Pokud možno nechte mezi napařovacími miskami jednu úroveň volnou.

Zasuňte napařovací misky a rošt vždy mezi úchyty úrovně, aby byla zajištěna ochrana proti převrácení.

Hluboce zmrazené potraviny

Při přípravě hluboce zmrazených potravin je doba rozechřívání delší než u čerstvých potravin. Čím více hluboce zmrazených potravin je v ohřevném prostoru, tím déle trvá fáze rozechřívání.

Teplota

Při přípravě v páře se dosahuje teploty maximálně 100 °C. Při této teplotě se dají připravovat skoro všechny potraviny. Některé choulostivé potraviny, například bobulové ovoce, se musí připravovat při nižší teplotě, protože jinak prasknou. V příslušných kapitolách na to upozorňujeme.

Doba přípravy

Při přípravě v páře začne doba přípravy plynout až poté, co je dosaženo nastavené teploty.

Doby přípravy pokrmu při přípravě v páře obecně odpovídají dobám přípravy při vaření v hrnci. Pokud dobu přípravy ovlivňují určité faktory, v následujících kapitolách na to upozorníme.

Doba přípravy nezávisí na množství potravin. Doba přípravy 1 kg brambor je přesně stejná jako doba přípravy 500 g brambor.

Vaření s tekutinami

Při přípravě s tekutinou naplňte napařovací misku jen ze $\frac{2}{3}$, aby tekutina při vyjímání nevystříkla.

Vlastní recepty

Potraviny a pokrmy, které se připravují v hrnci, se mohou připravovat také v parní troubě. Doby přípravy jsou přenositelné na parní troubu. Uvědomte si přitom, že při přípravě v páře není možné osmahnutí.

ECO - příprava v páře

Pro energeticky úspornou přípravu v páře můžete používat provozní způsob ECO - příprava v páře. Tento provozní způsob se hodí především k přípravě zeleniny a ryb.

Doporučujeme doby přípravy a teploty z tabulek v kapitole „Příprava v páře“. V případě potřeby můžete dovařit.

Při přípravě potravin obsahujících škrob, například brambor, rýže a těstovin, používejte přednostně provozní způsob Příprava v páře .

Nastavení

Další  | ECO - příprava v páře

Informace k tabulkám přípravy

Respektujte údaje k dobám přípravy, teplotám a případně informace pro přípravu.

Volba doby přípravy

Doby přípravy jsou orientační hodnoty.

- Nejprve zvolte kratší dobu. V případě potřeby můžete dovařit.

Příprava v páře

Zelenina

Čerstvá zelenina

Čerstvou zeleninu připravte jako obvykle, např. ji omyjte, očistěte a nakrájejte.

Zmrazené potraviny

Zmrazená zelenina se před vařením nemusí rozmrazovat. Výjimka: zelenina zmrazená v bloku.

Zmrazená a čerstvá zelenina se stejnou dobou přípravy se mohou připravovat společně.

Větší, mrazem navzájem spojené kusy rozkrájejte. Dobu přípravy najdete na obalu.

Napařovací misky

Potraviny s malým průměrem jednotlivých kusů (např. hrášek, chřest) nevytvářejí duté prostory nebo jen málo, a pára tak jimi těžko proniká. Aby se potraviny uvařily rovnoměrně, zvolte pro tyto potraviny ploché napařovací misky a plňte je jen asi do výšky 3–5 cm. Větší množství potravin rozdělte na několik plochých misek.

Různé druhy zeleniny se stejnou dobou přípravy lze vařit v jedné napařovací misce.

Zeleninu, která se připravuje v tekutině, např. červené zelí, vařte v napařovacích miskách s plným dnem.

Výšková úroveň

Jestliže vaříte zeleninu, která zabarvuje, např. červenou řepu, v napařovacích miskách s perforovaným dnem, nedávejte pod ni žádné jiné potraviny. Tak zabráníte zabarvení skapávající tekutinou.

Doba přípravy

Doba přípravy závisí stejně jako u běžného vaření na velikosti vařeného pokrmu a požadovaném stupni uvaření.

Příklad:

Brambory na salát, čtvrcené:

asi 17 minut

brambory na salát, půlené:

asi 20 minut

Nastavení

Automatické programy  | ... |

nebo

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

zelenina	 [min]
artyčoky	32–38
květák, celý	27–28
květák, růžičky	8
fazole, zelená	10–12
brokolice, růžičky	3–4
mrkev, celá	7–8
mrkev, půlená	6–7
mrkev, nakrájená	4
čekankové puky, půlené	4–5
čínské zelí, nakrájené	3
hrách	3
fenykl, půlený	10–12
fenykl, proužky	4–5
kapusta, nakrájená	23–26
brambory na salát, loupané celé půlené čtvrčené	27–29 21–22 16–18
brambory převážně na salát, loupané celé půlené čtvrčené	25–27 19–21 17–18
brambory na kaši, loupané celé půlené čtvrčené	26–28 19–20 15–16
kedlubny, nakrájené na hranolky	6–7
dýně, nakrájené na kostky	2–4
kukuřičné klasy	30–35
mangold, nakrájený	2–3
paprika, nakrájená na kostky nebo proužky	2

Příprava v páře

zelenina	 [min]
brambory ve slupce, na salát	30–32
houby	2
pórek, nakrájený	4–5
pórek, půlené lodyhy	6
romanesco, celé	22–25
romanesco, růžičky	5–7
růžičková kapusta	10–12
červená řepa, celá	53–57
červené zelí, nakrájené	23–26
černý kořen, celý, o tloušťce palce	9–10
celer, nakrájený na hranolky	6–7
chřest, zelený	7
chřest, bílý, o tloušťce palce	9–10
stolní mrkev, nakrájená	6
špenát	1–2
špičaté zelí, nakrájené	10–11
celerová nať, nakrájená	4–5
tuřín, nakrájený	6–7
bílé zelí, nakrájené	12
kadeřavá kapusta, nakrájená	10–11
cukety, kolečka	2–3
jemné hrachové lusky	5–7

 doba přípravy

Ryby

Čerstvé ryby

Čerstvé ryby připravte jako obvykle, např. oškrábejte, vykuchejte a očistěte.

Hluboce zmrazené ryby

Ryby nemusí být před přípravou úplně rozmrazené. Stačí, když dostatečně změkne povrch, aby přijal koření.

Příprava

Rybu před vařením okyselte, například šťávou z citronu nebo limetky. Okyselením se rybí maso zpevní.

Rybu nemusíte solit, protože si při přípravě v páře v maximální míře zachová svoje minerální látky, které mu dávají vlastní chuť.

Napařovací misky

Napařovací misky s perforovaným dnem vymažte tukem.

Výšková úroveň

Jestliže připravujete ryby v napařovacích miskách s perforovaným dnem a v jiných napařovacích miskách další potraviny, zabraňte přenosům chutí v důsledku skapávající tekutiny tím, že rybu zasunete přímo nad zachytnou nebo skleněnou misku (podle modelu).

Teplota

85 – 90 °C

K šetrné přípravě choulostivých druhů ryb, jako je například mořský jazyk.

100 °C

K přípravě druhů ryb s pevným masem, například tresky a lososa.

K přípravě ryb ve šťávě nebo vývaru.

Doba přípravy

Doba přípravy závisí na tloušťce a kvalitě připravovaného pokrmu, nikoli na hmotnosti. Čím je kus tlustší, tím delší je doba přípravy. Kus ryby o hmotnosti 500 g a výšce 3 cm má delší dobu přípravy než kus o hmotnosti 500 g a výšce 2 cm.

Čím déle se ryba připravuje, tím tužší je její maso. Dodržujte uvedené doby přípravy. Pokud není ryba dostatečně uvařená, dovařujte ji jen několik minut.

Jestliže rybu vaříte ve šťávě nebo vývaru, uvedené doby přípravy o několik minut prodlužte.

Příprava v páře

Tipy

- Použitím koření a bylinek, například kopru, vyzdvihneme vlastní chuť.
- Větší ryby připravujeme v poloze, v jaké plavou. Abyste tuto polohu udrželi, postavte do napařovací misky malý šálek dnem vzhůru nebo podobný předmět. Rybu na něj položte stranou s otevřeným břichem.
- Dejte zbytky a odřezky jako kosti, ploutve a hlavu ryby spolu s polévkovou zeleninou a studenou vodou do napařovací misky, abyste vytvořili **rybí vývar**. Vařte při 100 °C po dobu 60–90 minut. Čím delší je doba přípravy, tím silnější bude vývar.
- Pro přípravu **ryby na modro** se ryba vaří v octové vodě (poměr voda : ocet podle receptu). Důležité je nepoškodit kůži ryby. Pro tuto úpravu se hodí kapr, pstruh, lín, úhoř a losos.

Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: viz tabulka

Doba přípravy: viz tabulka

ryba	🌡️ [°C]	🕒 [min]
úhoř	100	5–7
okoun, filety	100	8–10
pražma, filety	85	3
pstruh, 250 g	90	10–13
halibut, filety	85	4–6
treska, filety	100	6
kapr, 1,5 kg	100	18–25
losos, filety	100	6–8
losos, steak	100	8–10
pstruh lososový	90	14–17
pangasius, filety	85	3
parmice, filety	100	6–8
treska jednosvrnná, filety	100	4–6
platýs, filety	85	4–5
mořský ďas, filety	85	8–10
mořský jazyk, filety	85	3
kambala, filety	85	5–8
tuňák, filety	85	5–10
candát, filety	85	4

🌡️ teplota, 🕒 doba přípravy

Příprava v páře

Maso

Čerstvé maso

Připravte maso jako obvykle.

Zmrazené potraviny

Zmrazené maso před přípravou rozmrazte (viz kapitola „Další použití“, odstavec „Rozmrazování“).

Příprava

Maso, které má být osmahnuto a následně podušeno, např. guláš, musí být opečeno na vařiči.

Doba přípravy

Doba přípravy závisí na tloušťce a povaze připravovaného pokrmu, nikoli na hmotnosti. Čím je kus tlustší, tím delší je doba přípravy. Kus masa o hmotnosti 500 g a výšce 10 cm má delší dobu přípravy než kus o hmotnosti 500 g a výšce 5 cm.

Tipy

- Pokud mají zůstat zachovány **aromatické látky**, použijte napařovací misku s perforovaným dnem. Zasuňte pod ni misku s plným dnem, abyste zachytili koncentrát. Koncentrátem můžete zjemňovat omáčky nebo ho můžete zmrazit pro pozdější použití.
- K výrobě **silného vývaru** se hodí slepičí maso a z hovězího plátky z klišky, hrudí, vysoké žebro a hovězí kosti. Dejte maso spolu s polévkovou zeleninou a studenou vodou do napařovací misky. Čím delší je doba přípravy, tím silnější bude vývar.

Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

maso	🕒 [min]
hovězí koleno, ponořené ve vodě	110–120
ovarové kolínko	135–140
kuřecí prsa	8–10
koleno	105–115
vysoké žebro, ponořené ve vodě	110–120
telecí ragú	3–4
kotleta, plátky	6–8
jehněčí ragú	12–16
krůta	60–70
krůtí roláda	12–15
krůtí řízky	4–6
příčné žebro, ponořené ve vodě	130–140
hovězí guláš	105–115
slepice na polévku, ponořená ve vodě	80–90
vídeňský tafelspitz	110–120

🕒 doba přípravy

Příprava v páře

Rýže

Rýže během vaření bobtná, proto se musí připravovat v tekutině. Přijímání tekutiny a tím poměr rýže k tekutině se liší podle druhu.

Rýže během přípravy přijme veškerou tekutinu, takže nedojde ke ztrátě živin.

Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

	poměr rýže : tekutina	🕒 [min]
rýže basmati	1 : 1,5	15
rýže parboiled	1 : 1,5	23–25
kulatá rýže:		
mléčná rýže	1 : 2,5	30
rizoto	1 : 2,5	18–19
celozrnná rýže	1 : 1,5	26–29
divoká rýže	1 : 1,5	26–29

🕒 doba přípravy

Obilniny

Obiloviny během vaření bobtnají, proto se musí připravovat v tekutině. Poměr obilovin k tekutině závisí na druhu obiloviny.

Obiloviny lze připravovat v celých zrnech nebo rozdrcené.

Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

	poměr 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
oves, celý	1 : 1	18
oves, šrotovaný	1 : 1	7
jáhly	1 : 1,5	10
polenta	1 : 3	10
quinoa	1 : 1,5	15
žito, celé	1 : 1	35
žito, šrotované	1 : 1	10
pšenice, celá	1 : 1	30
pšenice, šrotovaná	1 : 1	8

🕒 doba přípravy

Příprava v páře

Nudle/těstoviny

Sušené těstoviny

Sušené nudle a těstoviny při vaření bobtnají, proto se musí vařit v tekutině. Nudle musí být v tekutině dobře ponořené. Při použití horké tekutiny je výsledek vaření lepší.

Prodlužte výrobcem udanou dobu přípravy asi o $\frac{1}{3}$.

Čerstvé těstoviny

Čerstvé nudle a těstoviny, například z chladicího boxu, nemusí bobtnat. Vařte je ve vymazané napařovací misce s perforovaným dnem.

Navzájem slepené nudle nebo těstoviny oddělte a rovnoměrně rozložte v napařovací misce.

Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

čerstvé těstoviny	 [min]
gnocchi	2
halušky	1
ravioli	2
spätzle	1
tortellini	2
sušené těstoviny, ponořené ve vodě	
široké nudle	14
nudle do polévky	8

 doba přípravy

Knedlíky

Hotové knedlíky ve varném sáčku musí být dobře ponořené ve vodě, protože jinak i přes předchozí namočení nepřijmou dostatek vlhkosti a rozpadnou se.

Čerstvé knedlíky vařte ve vymazané napařovací misce s perforovaným dnem.

Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

	 [min]
knedlíky v páře	30
kynuté knedlíky	20
bramborové knedlíky ve varném sáčku	20
houskové knedlíky ve varném sáčku	18–20

 doba přípravy

Příprava v páře

Luštěniny, sušené

Sušené luštěniny byste měli před vařením máčet nejméně 10 hodin ve studené vodě. Máčením budou stravitelnější a zkrátí se doba přípravy. Máčené luštěniny musí být při vaření ponořené v tekutině.

Čočka se nemusí namáčet.

U nemáčených luštěnin se musí respektovat určitý, na druhu závislý poměr luštěniny : tekutina.

Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

máčené	
	🕒 [min]
fazole	
ledvinkové fazole	55–65
červené fazole (azuki)	20–25
černé fazole	55–60
pinto fazole	55–65
bílé fazole	34–36
hrách	
žlutý hrách	40–50
zelený hrách, loupaný	27

🕒 doba přípravy

nemáčené		
	poměr luštěniny : tekutina	🕒 [min]
fazole		
ledvinkové fazole	1 : 3	130–140
červené fazole (azuki)	1 : 3	95–105
černé fazole	1 : 3	100–120
pinto fazole	1 : 3	115–135
bílé fazole	1 : 3	80–90
čočka		
hnědá čočka	1 : 2	13–14
červená čočka	1 : 2	7
hrách		
žlutý hrách	1 : 3	110–130
zelený hrách, loupaný	1 : 3	60–70

🕒 doba přípravy

Příprava v páře

Slepičí vejce

Chcete-li připravit vařená vejce, použijte napařovací misku s perforovaným dnem. Vejce není nutno před vařením propichovat. Protože se pomalu zahřejí ve fázi roze-
hřívání, při přípravě v páře neprasknou.

Při přípravě vajec, například vaječné zavářky, vymažte tukem napařovací misky s plným dnem.

Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

	 [min]
velikost S naměkko nahniličko natvrdo	3 5 9
velikost M naměkko nahniličko natvrdo	4 6 10
velikost L naměkko nahniličko natvrdo	5 6–7 12
velikost XL naměkko nahniličko natvrdo	6 8 13

 doba přípravy

Ovoce

Aby nedošlo ke ztrátě šťávy, měli byste ovoce připravovat v napařovací misce s plným dnem. Když ovoce připravujete v napařovací misce s perforovaným dnem, zasuňte pod ni misku s plným dnem. Ani tak neztratíte šťávu.

Tip: Zachycenou šťávu můžete použít na přípravu dortové polevy.

Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

	🕒 [min]
jablka, na kousky	1–3
hrušky, na kousky	1–3
třešně	2–4
mirabelky	1–2
nektarinky/broskve, na kousky	1–2
švestky	1–3
kdoule, na kostky	6–8
rebarbora, na kousky	1–2
angrešt	2–3

🕒 doba přípravy

Uzeniny

Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: 90 °C

Doba přípravy: viz tabulka

uzeniny	🕒 [min]
párky	6–8
klobásy	6–8
bílé klobásy	6–8

🕒 doba přípravy

Příprava v páře

Korýši

Příprava

Hluboce zmrazené korýše před vařením rozmrazte.

Korýše oloupejte, odstraňte střevo a umyjte je.

Napařovací misky

Napařovací misky s perforovaným dnem vymažte tukem.

Doba přípravy

Čím déle se korýši připravují, tím jsou tužší. Dodržujte uvedené doby přípravy.

Jestliže korýše vaříte ve šťávě nebo vývaru, uvedené doby přípravy o několik minut prodlužte.

Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: viz tabulka

Doba přípravy: viz tabulka

	 [°C]	 [min]
krevey	90	3
garnáty	90	3
tygří krevey	90	4
krabi	90	3
langusty	95	10–15
krevey (shrimps)	90	3

 teplota,  doba přípravy

Mušle

Čerstvé mušle

 Nebezpečí otravy zkaženými mušlemi.
 Zkažené mušle mohou vyvolat otravy z jídla.
 Připravujte jen zavřené mušle.
 Nejezte mušle, které jsou po přípravě ještě zavřené.

Čerstvé mušle nechte před vařením namočené několik hodin ve vodě, aby se zbavily případného písku. Potom mušle důkladně očistěte kartáčem, abyste odstranili ulpělá vlákna.

Hluboce zmrazené mušle

Hluboce zmrazené mušle rozmrazte.

Doba přípravy

Čím déle se mušle připravují, tím tvrdší je jejich maso. Dodržujte uvedené doby přípravy.

Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: viz tabulka

Doba přípravy: viz tabulka

	 [°C]	 [min]
kachní mušle	100	2
srdcovky	100	2
slávky	90	12
mušle svatého Jakuba	90	5
břítiky	100	2–4
Venušiny mušle	90	4

 teplota,  doba přípravy

Příprava v páře

Příprava menu

Při manuální přípravě menu vypněte redukcí páry (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Redukce páry“).

Při přípravě menu můžete různé potraviny s různými dobami přípravy sestavit do jednoho menu, např. filety z parmice s rýží a brokolicí. Potraviny se přitom dávají do ohřevného prostoru postupně, aby byly hotové ve stejném okamžiku.

Výšková úroveň

Kapající (např. ryba) nebo zabarvující potraviny (např. červená řepa) zasouvejte přímo nad zachytnou nebo skleněnou misku (podle modelu). Tak zabráníte přenosu chuti nebo zabarvení skapávající tekutinou.

Teplota

Teplota při přípravě menu musí být 100 °C, protože většina potravin se uvaří jen při této teplotě. Když jsou pro potraviny doporučeny různé teploty, například pro filé z ryby druhu dorade 85 °C a pro brambory 100 °C, menu v žádném případě nepřipravujte s nižší z uvedených teplot.

Je-li pro potravinu doporučena teplota např. 85 °C, měli byste napřed vyzkoušet, jaký je výsledek, když se příprava provádí na 100 °C. Choulostivé druhy ryb s uvolněnou strukturou, například mořský jazyk a platýs, při 100 °C velmi ztuhnou.

Doba přípravy

Když zvýšíte doporučenou teplotu přípravy, musíte asi o 1/3 zkrátit dobu přípravy.

Příklad

Doby přípravy potravin
(viz tabulky přípravy v kapitole „Příprava v páře“)

rýže paraboiled	24 minut
parmice, filety	6 minut
brokolice	4 minuty

Výpočet dob přípravy, které je třeba nastavit:

24 minut minus 6 minut = 18 minut
(1. doba přípravy: rýže)
6 minut minus 4 minuty = 2 minuty
(2. doba přípravy: parmice, filety)
zbytek = 4 minuty (3. doba přípravy: brokolice)

doba přípravy	24 min. rýže		
		6 min. filé	
			4 min. brokolice
nastavení	18 min.	2 min.	4 min.

Příprava menu

- Nejprve dejte do ohřevného prostoru rýži.
- Nastavte 1. dobu přípravy, tedy 18 minut.
- Po uplynutí 18 minut zasuňte filé z parmice.
- Nastavte 2. dobu přípravy, tedy 2 minuty.
- Po uplynutí 2 minut zasuňte brokolici.
- Nastavte 3. dobu přípravy, tedy 4 minuty.

Ohřev

Potraviny se v parní troubě ohřívají šetrně, nevysychají a nedovaňují se. Ohřívají se rovnoměrně a nemusí se průběžně míchat.

Můžete ohřívát hotově naporcovaná jídla na talíři (maso, zelenina, brambory) stejně jako jednotlivé potraviny.

Nádobí

Malá množství lze ohřívát na talíři, větší množství v napařovací misce.

Čas

Počet talířů nebo napařovacích misek má vliv na čas.

Čas uvedený v tabulce platí pro průměrnou porci na talíř. Při větších množstvích čas prodlužte.

Tipy

- Velké kusy jako pečínku neohřívejte vcelku, nýbrž po porcích jako jídlo na talíři.
- Kompaktní kusy jako plněnou papriku, roládu nebo knedlíky překrojte na poloviny.
- Omáčky ohřívejte zvlášť. Výjimkou jsou jídla, která se připravují v omáčce (např. guláš).
- Potraviny při ohřívání přikrývejte. Tak zabráníte kondenzaci páry na nádobí.
- Uvědomte si, že obalované potraviny, např. řízky, by nezůstaly křupavé.

Ohřívání potravin

- Přikryjte ohřívané potraviny talířem nebo tepelně odolnou fólií (do 100 °C) a fólií odolnou proti páře.
- postavte potraviny na rošt nebo do napařovací misky.

Nastavení

Ohřev 

nebo

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Čas: viz tabulka

Další použití

Časy uvedené v tabulce jsou orientační hodnoty. Doporučujeme zvolit nejprve kratší čas. V případě potřeby můžete čas prodloužit.

potravina	🕒* [min]
zelenina	
mrkev květák kedlubna fazole	6–7
přílohy	
těstoviny rýže	3–4
brambory, podélně půlené	12–14
knedlíky	15–17
maso a drůbež	
pečeně, plátky, tloušťka 1,5 cm roláda, krájená na plátky guláš jehněčí ragú	5–6
hovězí karbanátky	13–15
kuřecí řízky krůtí řízky	7–8
ryba	
rybí filé, tloušťka 2 cm	6–7
rybí filé, tloušťka 3 cm	7–8
jídla na talíři	
špagety, rajská omáčka	13–15
vepřová pečeně, brambory, zelenina	12–14
plněné paprikové lusky (půlené), rýže	13–15
kuřecí kostky, rýže	7–8
zeleninová polévka	2–3
krémová polévka	3–4
vývar	2–3
eintopf	4–5

🕒 čas

* Časy platí pro potraviny, které se ohřívají na talíři a jsou přikryté talířem.

Rozmrazování

Při rozmrazování v parní troubě dosáhnete značně kratších dob rozmrazování než při pokojové teplotě.

 **Nebezpečí infekce tvorbou choroboplodných zárodků.**

Choroboplodné zárodky, například salmonely, mohou vyvolat těžké otravy z jídla.

Při rozmrazování ryb a masa (zvláště drůbežího) dbejte na zvláštní čistotu. Tekutinu z rozmrazování nepoužívejte. Potraviny po vyrovnávací době ihned dále zpracujte.

Teplota

Optimální teplota rozmrazování je 60 °C.

Výjimky: sekaná a zvěřina 50 °C.

Příprava/dodatečná úprava

Pro rozmrazování odstraňte případný obal.

Výjimky: Chléb a pečivo rozmrazujte v obalu, protože jinak přijme vlhkost a změkne.

Po rozmrazení nechte potraviny ještě několik minut stát při pokojové teplotě. Tato vyrovnávací doba je nutná pro rovnoměrný přenos tepla zvenku dovnitř.

Napařovací misky

Při rozmrazování odkapávajících potravin jako například drůbeže použijte napařovací misku s perforovaným dnem a pod ni zasuňte záchytnou nebo skleněnou misku (podle modelu). Tak potraviny nebudou ležet v tekutině z rozmrazování.

Potraviny, z nichž neodkapává tekutina, je možno rozmrazovat v napařovací misce s plným dnem.

Tipy

- Abyste mohli připravovat rybu, nemusí být úplně rozmrazená. Stačí, když je povrch dostatečně měkký, aby přijal koření. Podle tloušťky na to stačí 2–5 minut.
- Kusové zmrazené potraviny, jako jsou například bobuloviny a kousky masa, po polovině doby rozmrazování navzájem oddělte a rozložte.
- Již rozmrazené potraviny znovu nezmrazujte.
- Zmrazené hotové pokrmy rozmrazujte podle údajů na obalu.

Nastavení

Rozmrazování 

nebo

Příprava v páře 

Teplota: viz tabulka

Doba rozmrazování:

Vyrovnávací doba: viz tabulka

Další použití

Časy uvedené v tabulce jsou orientační hodnoty. Doporučujeme zvolit nejprve kratší dobu rozmrazování. V případě potřeby můžete dobu rozmrazování prodloužit.

zmrazená potravina	množství	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
mléčné výrobky				
plátkový sýr	125 g	60	15	10
tvaroh	250 g	60	20–25	10–15
smetana	250 g	60	20–25	10–15
měkký sýr	100 g	60	15	10–15
ovoce				
jablečná kaše	250 g	60	20–25	10–15
kousky jablek	250 g	60	20–25	10–15
meruňky	500 g	60	25–28	15–20
jahody	300 g	60	8–10	10–12
maliny/rybíz	300 g	60	8	10–12
třešně	150 g	60	15	10–15
broskve	500 g	60	25–28	15–20
švestky	250 g	60	20–25	10–15
angrešt	250 g	60	20–22	10–15
zelenina				
zmrazená v bloku	300 g	60	20–25	10–15
ryba				
rybí filety	400 g	60	15	10–15
pstruzi	500 g	60	15–18	10–15
humři	300 g	60	25–30	10–15
krabi	300 g	60	4–6	5
hotové pokrmy				
maso, zelenina, příloha eintopf/polévky	480 g	60	20–25	10–15
maso				
pečeně, plátky	po 125–150 g	60	8–10	15–20
sekaná	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15

zmrazená potravina	množství	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
guláš	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	60	50–60	10–15
játra	250 g	60	20–25	10–15
zaječí hřbet	500 g	50	30–40	10–15
srnčí hřbet	1000 g	50	40–50	10–15
řízek/kotleta/klobása	800 g	60	25–35	15–20
drůbež				
kuře	1000 g	60	40	15–20
kuřecí stehna	150 g	60	20–25	10–15
kuřecí řízky	500 g	60	25–30	10–15
krůtí stehna	500 g	60	40–45	10–15
pečivo				
pečivo z lístkového/kynutého těsta	–	60	10–12	10–15
pečivo/moučník z třeného těsta	400 g	60	15	10–15
chléb/housky				
housky	–	60	30	2
žitný chléb, krájený	250 g	60	40	15
celozrnný chléb, krájený	250 g	60	65	15
bílý chléb, krájený	150 g	60	30	20

🌡️ teplota, 🕒 doba rozmrazování, ⌚ vyrovnávací doba

Další použití

Blanšírování

Zelenina, která se má zmrazovat, by se měla napřed předvařit. Zůstane tak lépe zachována kvalita potravin během jejich skladování ve zmrazeném stavu.

U zeleniny, která se před dalším zpracováním předvařuje, zůstane lépe zachována barva.

- Položte připravenou zeleninu do napařovací misky s perforovaným dnem.
- Po spaření dejte zeleninu do ledové vody, aby se rychle ochladila. Nechte ji pak dobře okapat.

Nastavení

Další  | Blanšírování

nebo

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba blanšírování: 1 minuta

Zavařování

Používejte jen bezvadné, čerstvé potraviny bez otlačených a nahnilých míst.

Sklenice

Používejte jen bezvadné, čistě umyté sklenice a příslušenství. Můžete používat sklenice se šroubovacím víčkem i se skleněným víčkem a pryžovým těsněním.

Dbejte na to, aby byly sklenice stejně velké, aby se všechno zavařilo rovnoměrně.

Po naplnění zavařovanými potravinami očistěte okraje sklenic čistou utěrkou a horkou vodou a sklenice uzavřete.

Ovoce

Ovoce pečlivě přeberte, krátce, ale důkladně opláchněte a nechte okapat. Bobuloviny oplachujte velmi opatrně, jsou velmi choulostivé na pomačkání.

Odstraňte případné slupky, stopky, jádra nebo pecky. Větší ovoce nakrájejte. Např. jablka nakrájejte na měsíčky.

Větší peckoviny (švestky, meruňky) několikrát propíchněte vidličkou nebo špejlí, protože jinak prasknou.

Zelenina

Zeleninu umyjte, očistěte a nakrájejte.

Zeleninu před zavařováním blanšírujte, aby si zachovala svoji barvu (viz kapitola „Další použití“, odstavec „Blanšírování“).

Množství náplně

Sklenice naplňte potravinami jen volně až maximálně 3 cm pod okraj. Kdybyste potraviny natlačili, zničily by se buněčné stěny. Sklenici lehce klepněte na utěrku, aby se obsah lépe rozložil. Naplňte sklenice nálevem. Zavařované potraviny musí být ponořené.

Na ovoce používejte nálev z cukru, na zeleninu libovolně solný nebo octový nálev.

Maso a uzeniny

Maso před zavařováním připravte tak, aby bylo téměř hotové. Na naplnění vezměte základ z pečeně, který můžete se maso vařilo. Dbejte na to, aby nebyl zmaštěný okraj sklenice.

Uzeninami plňte sklenice jen do poloviny, protože se hmota během zavařování zvedne.

Tipy

- Využívejte dohřívání tak, že sklenice vyjmete z ohřevného prostoru až 30 minut po vypnutí.
- Nechte sklenice asi 24 hodin pomalu chladnout přikryté utěrkou.

Zavařování potravin

- Zasuňte rošt do úrovně 1.
- Sklenice postavte na rošt. Sklenice se nesmí dotýkat.

Nastavení

Další  | Zavařování

nebo

Příprava v páře 

Teplota: viz tabulka

Doba zavařování: viz tabulka

Další použití

zavařovaná potravina	🌡️ [°C]	⌚* [min]
bobuloviny		
rybíz	80	50
angrešt	80	55
brusinky	80	55
peckoviny		
třešně	85	55
mirabelky	85	55
švestky	85	55
broskve	85	55
ryngle	85	55
jádrové ovoce		
jablka	90	50
jablečná kaše	90	65
kdoule	90	65
zelenina		
fazole	100	120
tlusté fazole	100	120
okurky	90	55
červená řepa	100	60
maso		
předvařené	90	90
pečené	90	90

🌡️ teplota, ⌚ doba zavařování

* Doby zavařování platí pro 1,0litrové sklenice. U 0,5litrových sklenic se čas zkracuje o 15 minut, u 0,25litrových sklenic o 20 minut.

Dezinfekce nádobí

Nádobí a kojenecké láhve sterilizované v parní troubě jsou po proběhnutí programu sterilní ve smyslu známého vyvažování. Předem ale zkontrolujte podle údajů výrobce, zda jsou všechny součásti odolné proti teplotě (do 100 °C) a páře.

Rozeberte kojenecké láhve na jednotlivé díly. Sestavte láhve znovu až poté, co jsou úplně suché. Jen tak se dá zabránit opakovanému vzniku choroboplodných zárodků.

- Umístěte všechny díly na roštu nebo v napařovací misce s perforovaným dnem tak, aby se navzájem nedotýkaly (naležato nebo otvorem dolů). Tak může horká pára nerušeně proudit kolem jednotlivých dílů.

Nastavení

Další  | Dezinfekce nádobí

Čas: 1 minuta až 10 hodin

nebo

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Čas: 15 minut

Kynutí těsta

- Připravte těsto podle receptu.
- Otevřenou mísu s těstem postavte na zasunutý rošt.

Nastavení

Další  | Kynutí těsta

Čas: podle údaje v receptu

nebo

Příprava v páře 

Teplota: 40 °C

Čas: podle údaje v receptu

Nahřívání vlhkých ubrousků/ručníků

- Ubrousky/ručníky navlhčete a pevně srolujte.
- Položte ubrousky/ručníky vedle sebe do napařovací misky s perforovaným dnem.

Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: 70 °C

Doba přípravy: 2 minuty

Rozpouštění želatiny

- Máčejte **listovou želatinu** 5 minut v míse se studenou vodou. Želatina musí být dobře ponořená ve vodě. Želatinu vymačkejte a vylijte vodu z mísy. Vymačkanou želatinu vraťte do mísy.
- **Mletou** želatinu dejte do mísy a přidejte tolik vody, kolik je uvedeno na obalu.
- Přikryjte nádobí a postavte je na rošt.

Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: 90 °C

Doba přípravy: 1 minuta

Další použití

Rozpouštění medu

- Víčko mírně odšroubujte a postavte sklenici do napařovací misky s perforovaným dnem.
- Med v průběhu rozpouštění jednou zamíchejte.

Při rozpouštění medu při teplotě 60 °C jde zejména o získání potravinu s konzistencí vhodnou pro namazání.

Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: 60 °C

Čas: 90 minut (nezávisle na velikosti sklenice nebo množství medu ve sklenici)

Rozpouštění čokolády

V parní troubě můžete rozpouštět všechny druhy čokolády. Při použití polevy postavte neotevřený obal do napařovací misky s perforovaným dnem.

- Čokoládu nalámejte.
- Větší množství dejte do napařovací misky s plným dnem a menší množství do šálku nebo misky.
- Přikryjte napařovací misku nebo nádobu tepelně odolnou fólií (do 100 °C) a fólií odolnou proti páře.
- Větší množství v průběhu několikrát zamíchejte.

Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: 65 °C

Doba přípravy: 20 minut

Výroba jogurtu

Potřebujete mléko a jako startovací kulturu jogurt nebo jogurtový ferment, např. z prodejny zdravé výživy.

Používejte přírodní jogurt s živými kulturami a bez přísad. Tepelně zpracovaný jogurt není vhodný.

Jogurt musí být čerstvý (krátká doba skladování).

K přípravě jogurtu se hodí nechladené trvanlivé mléko i čerstvé mléko.

Trvanlivé mléko lze použít bez dalšího ošetření. Čerstvé mléko se musí nejprve zahřát na 90 °C (nevařit) a potom ochladit na 35 °C. Při použití čerstvého mléka bude jogurt o něco tužší než s trvanlivým mlékem.

Jogurt a mléko musí mít stejný obsah tuku.

Sklenicemi se v době kysání nesmí pohybovat nebo třást.

Když je jogurt hotový, musíte ho ihned vychladit v chladničce.

Tuhost, obsah tuku a kultury použité ve startovacím jogurtu ovlivňují konzistenci jogurtu z domácí výroby. Jako startovací jogurt se ne všechny jogurty hodí stejně.

Tip: Při použití jogurtového fermentu se jogurt může vyrábět ze směsi mléka a smetany. Smíchejte $\frac{3}{4}$ litru mléka s $\frac{1}{4}$ litrem smetany.

- Promícháme 100 g jogurtu s 1 litrem mléka nebo vytvoříme směs jogurtového fermentu podle návodu na obalu.
- Sklenice naplníme mléčnou směsí a uzavřeme.
- Uzavřené sklenice postavíme do napařovací misky s perforovaným dnem nebo na rošt. Sklenice se nesmí dotýkat.
- Sklenice dáme ihned po uplynutí doby přípravy do chladničky. Sklenicemi přitom zbytečně nepohybujeme.

Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: 40 °C

Čas: 5:00 hodin

Možné příčiny špatných výsledků

Jogurt není tuhý:

špatné skladování startovacího jogurtu, byl přerušen chladicí řetězec, byl poškozený obal, nebylo dostatečně zahřáté mléko.

Vysrážela se tekutina:

pohybovalo se sklenicemi, jogurt nebyl dostatečně rychle ochlazen.

Jogurt je krupicovitý:

mléko bylo zahřáté na příliš vysokou teplotu, mléko nebylo bezvadné, mléko a startovací jogurt nebyly rovnoměrně promíchány.

Další použití

Škvaření sádla

Škvarky nebudou osmahnuté (křupavé).

- Dejte slaninu (nakrájenou na kostky, proužky nebo plátky) do napařovací misky s plným dnem.
- Přikryjte napařovací misku tepelně odolnou fólií (do 100 °C) a fólií odolnou proti páře.

Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 4 minuty

Dušení cibule

Dušení znamená vaření ve vlastní šťávě příp. s přidáním trochy tuku.

- Cibule nakrájejte a dejte je s trochou másla do napařovací misky s plným dnem.
- Přikryjte napařovací misku tepelně odolnou fólií (do 100 °C) a fólií odolnou proti páře.

Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 4 minuty

Odšťavňování

Ve své parní troubě můžete odšťavňovat měkké a středně tvrdé ovoce.

K získání šťávy je nejvhodnější přezrálé ovoce: čím je ovoce zralejší, tím více šťávy získáte a bude aromatictější.

Příprava

Ovoce určené k odšťavňování přeberte a umyjte. Poškozená místa vykrojte.

Stopky hroznů vína a višní odstraňte, protože obsahují hořké látky. Bobuloviny zbavovat stopek nemusíte.

Velké plody jako jablka nakrájejte na kostky velikosti asi 2 cm. Čím tvrdší je ovoce, na tím menší kousky byste je měli nakrát.

Tipy

- Pro úpravu chutě smíchejte sladké ovoce s trpkým.
- U většiny druhů ovoce se zvýší množství šťávy a zlepší aroma, když k ovoci přidáte cukr a necháte je tak několik hodin odležet. Na 1 kg sladkého ovoce doporučujeme 50–100 g cukru, na 1 kg trpkého ovoce 100–150 g cukru.
- Jestliže chcete získanou šťávu uchovávat, slijte ji horkou do čistých lahví a lahve ihned uzavřete.

Odšťavňování ovoce

- Položte připravené ovoce do napařovací misky s perforovaným dnem.
- Pro zachycení šťávy pod ni zasuňte napařovací misku s plným dnem nebo záchytnou nebo skleněnou misku (podle modelu).

Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Čas: 40–70 minut

Loupání potravin

- Potraviny jako rajčata, nektarinky atd. nakrojíte u lodyhy do kříže. Tak se dá lépe stáhnout slupka.
- Dejte potraviny do napařovací misky s perforovaným dnem.
- Mandle ihned po vyjmutí prudce ochlaďte studenou vodou. Jinak se nedají oloupat.

Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Čas: viz tabulka

potravina	 [min]
meruňky	1
mandle	1
nektarinky	1
paprika	4
broskve	1
rajčata	1

 doba

Konzervování jablek

Skladovatelnost neošetřených jablek lze prodloužit. Propaření jablek snižuje hnilobu. Při optimálním skladování v suché, chladné a dobře větrané místnosti je trvanlivost 5 až 6 měsíců. To je možné jen s jablky, nikoli s jinými druhy jádrového ovoce.

Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: 50 °C

Doba konzervování: 5 minut

Příprava vaječné zavářky

- Smíchejte 6 vajec s 375 ml mléka (nevyšlehat na pěnu).
- Směs vajec s mlékem okořeňte a dejte do máslem vymazané napařovací misky s plným dnem.

Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 4 minuty

Automatické programy

Vaše parní trouba má 20 automatických programů pro přípravu různé zeleniny. Teplota a doba přípravy jsou uloženy, je jenom nutné připravit zeleninu podle velikosti kusů.

Pokyny a doporučení k přípravě zeleniny v páře najdete v kapitole „Vaření v páře“, odstavec „Zelenina“.

Používání automatických programů

- Zvolte Automatické programy .

Zobrazí se výběrový seznam.

- Zvolte požadovanou zeleninu (např. Hrách).
- Nastavte požadovaný stupeň uvaření.
- Řiďte se pokyny na displeji.

Upozornění k použití

- Než spustíte automatický program, nechte ohřevný prostor po přípravě pokrmu nejprve vychladnout na pokojovou teplotu.
- Stupeň uvaření se znázorňuje pruhem tvořeným sedmi segmenty. Požadovaný stupeň uvaření můžete nastavit prostřednictvím navigační oblasti.
- Okamžik spuštění nebo skončení automatického programu lze posunout prostřednictvím Start v nebo Hotové v.
- Když dáváte pokrm k přípravě do horkého ohřevného prostoru, buďte opatrní při otvírání dvířek. Může vystoupit horká pára. O krok odstupte a počkejte, dokud se pára nerozplyne. Dbejte na to, abyste se nedostali do styku ani s horkou párou, ani s horkými stěnami ohřevného prostoru. Hrozí nebezpečí opaření a popálení.

Pokyny k čištění a ošetřování



Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Parní trouba se za provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o ohřevný prostor, postranní mřížky a příslušenství.

Před čištěním nechte napřed vychladnout ohřevný prostor, postranní mřížky a příslušenství.



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

Pára z parního čisticího zařízení se může dostat k součástem pod napětím a vyvolat zkrat.

Na čištění nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.

Když použijete nevhodné čisticí prostředky, mohou se všechny povrchy zabarvit nebo změnit.

Všechny povrchy jsou náchylné na poškrábání. U skleněných ploch mohou vést škrábance případně k rozbití.

Na čištění používejte výhradně běžné mycí prostředky pro domácnost.

Odstraňte ihned zbytky čisticích prostředků.

Nepoužívejte alifatické čisticí nebo mycí prostředky obsahující uhlovodíky. Mohla by tím zduřet těsnění.

Když znečištění působí delší dobu, za určitých okolností již nemusí být možné je odstranit.

Mohly by se zabarvit nebo změnit povrchy.

Odstraňujte nečistoty nejlépe ihned.

■ Parní troubu a příslušenství po každém použití vyčistěte a osušte.

■ Dvířka zavřete až poté, co bude úplně suchý ohřevný prostor.

Tip: Pokud nepoužívanou parní troubu na delší dobu odstavíte, ještě jednou ji prosím důkladně vyčistěte, abyste zabránili vytváření pachů atd. Nechte pak otevřená dvířka.

Nevhodné čisticí prostředky

Abyste nepoškodili povrchy, vyhýbejte se při čištění těmto prostředkům:

- čisticí prostředky obsahující sodu, čpavek, kyseliny nebo chloridy
- čisticí prostředky rozpouštějící vodní kámen
- drhnutí čisticími prostředky, např. prášek na drhnutí, tekutý písek, odírací houbičky
- čisticí prostředky obsahující rozpouštědla
- čisticí prostředky na nerez
- čisticí prostředky pro myčky nádobí
- čisticí prostředky na sklo
- čisticí prostředky na sklokeramické varné desky
- tvrdé odírací kartáče a houbičky (např. houbičky na hrnce, upotřebené houbičky obsahující ještě zbytky drhnutí prostředků)
- odstraňovače nečistot
- ostré kovové škrabky
- ocelová vlna
- nerezové spirály
- bodové čištění mechanickými čisticími prostředky
- čisticí prostředky a spreje na pečící trouby

Čištění a ošetřování

Čištění čelní stěny

- Vyčistěte čelní stěnu čistou houbovou utěrkou, mycím prostředkem na ruční mytí a teplou vodou.
- Čelní stěnu pak osušte měkkou utěrkou.

Tip: Na čištění můžete použít také čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna bez čisticího prostředku.

Čištění ohřevného prostoru

Ohřevný prostor, těsnění dvířek, sběrný žlábek a vnitřní stranu dvířek vyčistěte po každém použití.

- **Odstraňte:**
 - kondenzát houbičkou nebo houbovou utěrkou,
 - mírná tuková znečištění čistou houbovou utěrkou, mycím prostředkem na ruční mytí a teplou vodou.
- Po vyčištění otírejte povrchy čistou vodou, dokud nebudou odstraněny všechny zbytky čisticích prostředků.
- Povrchy pak osušte měkkou utěrkou.

Topné těleso ve dně se po delším používání může zabarvit skapávajícími tekutinami. Funkčnost se tím ale nezhorší.

Těsnění dvířek je konstrukčně koncipováno na celou dobu životnosti přístroje. Pokud je však nutné těsnění dvířek vyměnit, obraťte se na servisní službu (viz konec tohoto návodu k obsluze).

Čištění automatického otvírače dvířek

Dbejte na to, aby se otvírač dvířek nezalepil zbytky jídel.

- Otřete znečištění na otvírači dvířek **ihned** čistou houbovou utěrkou, mycím prostředkem na ruční mytí a teplou vodou.
- Po vyčištění otírejte povrchy čistou vodou, dokud nebudou odstraněny všechny zbytky čisticích prostředků.

Čištění zásobníku na vodu

- Po každém použití vyjměte zásobník na vodu.
- Odejměte ochranu proti postříkání.
- Zásobník na vodu vyprázdněte.
- Zásobník na vodu ručně vypláchněte a potom ho usušte, abyste zabránili tvorbě vápenatých usazenin.
- Nasaďte na zásobník na vodu opět ochranu proti postříkání. Dbejte na to, aby ochrana proti postříkání správně zaklapla.

Čištění příslušenství

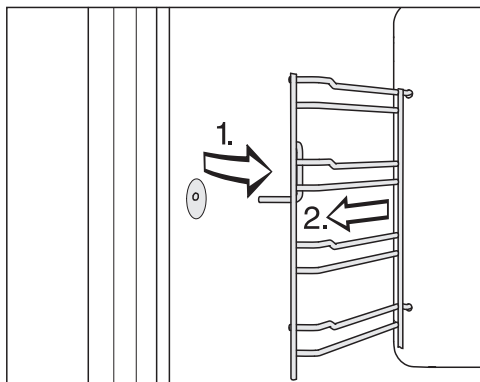
Všechny součásti příslušenství jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí.

Čištění zachytné misky, roštu, napařovacích misek

- Po každém použití umyjte a usušte zachytnou misku, rošt a napařovací misky.
- Namodralé zabarvení napařovacích misek odstraňte octem a pak misky opláchněte čistou vodou.

Čištění postranních mřížek

Postranní mřížky jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí.



- Vytáhněte postranní mřížky dopředu z upevnění (1.) a vyjměte je (2.).
- Čistěte postranní mřížky v myčce nádobí nebo čistou houbovou utěrkou, prostředkem na ruční mytí a teplou vodou.

Montáž se provádí v opačném pořadí.

- Postranní mřížky opět pečlivě namontujte.

Pokud postranní mřížky nebudou správně zasunuty, není zaručena ochrana proti převrácení a vytažení.

Odvápňení parní trouby

Doporučujeme Vám, abyste na odvápnění používali odvápnovací tablety Miele (viz „Příslušenství k dokoupení“). Byly vyvinuty speciálně pro výrobky Miele za účelem optimalizace procesu odvápnění. Jiné odvápnovací prostředky, které obsahují kromě kyseliny citronové také jiné kyseliny nebo další nežádoucí látky jako například chloridy, by mohly poškodit výrobek. Kromě toho by nebylo možné zaručit požadovaný účinek při nedodržení koncentrace odvápnovacího roztoku.

Když se odvápnovací roztok dostane na kov, mohou se vytvořit skvrny. Odvápnovací roztok ihned utřete.

Parní trouba musí být po určité době provozu odvápněna. Když je dosaženo okamžiku pro odvápnění, tak se na displeji zobrazuje počet zbývajících přípravků. Po poslední zbývajícím přípravě se parní trouba zablokuje.

Doporučujeme odvápnit parní troubu předtím, než se zablokuje.

V průběhu odvápnění musíte vypláchnout zásobník na vodu a naplnit ho čerstvou vodou.

Funkce Start v a Hotové v nejsou při odvápnění nabízeny.

Čištění a ošetřování

- Zapněte parní troubu a zvolte Odvápňení .

Na displeji se objeví upozornění Prosím, čekejte Připravuje se proces odvápňení. To může trvat několik minut. Jakmile je příprava ukončená, jste vyzváni, abyste naplnili zásobník na vodu.

- Naplňte zásobník na vodu až po značku  vlažnou vodou a přidejte 2 odvápňovací tablety Miele.
- Počkejte, dokud se odvápňovací tablety nerozpustí.
- Zásobník na vodu zasuňte.
- Potvrďte pomocí OK.

Objeví se zbývající čas. Spustí se proces odvápňování.

Před ukončením odvápňování parní troubu v žádném případě nevypínejte, protože byste pak proces museli spustit znovu.

Zásobník na vodu se v průběhu procesu musí dvakrát vypláchnout a naplnit čerstvou vodou.

- Řiďte se pokyny na displeji.
- Potvrzujte je pomocí OK.

Po uplynutí zbývající doby se zobrazí Hotovo a zazní signál.

Ukončení procesu odvápňování

- Vypněte parní troubu.
- Vyměňte zásobník na vodu a sundejte ochranu proti postříkání.
- Vyprázdněte a usušte zásobník na vodu.
- Nechte vychladnout ohřevný prostor.
- Potom ohřevný prostor usušte.
- Dvířka zavřete až poté, co je úplně suchý ohřevný prostor.

Většinu poruch a chyb můžete odstranit sami. V mnoha případech můžete ušetřit čas a peníze, protože nemusíte kontaktovat servisní službu.

Na www.miele.cz/support/customer-assistance obdržíte další informace k samostatnému odstranění poruch.



Hlášení na displeji

Problém	Příčina a odstranění
F11	Jsou ucpané vypouštěcí hadice. ■ Odvápňte parní troubu (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Ošetřování“). ■ Jestliže se chybové hlášení vyskytne znovu, zavolejte servisní službu.
F44	Vyskytla se technická porucha. ■ Vypněte parní troubu a po několika minutách ji znovu zapněte. ■ Jestliže se chybové hlášení bude stále ještě zobrazovat, vyžádejte si servisní službu.
F55	Byla překročena maximální doba trvání některého provozního způsobu a aktivovalo se bezpečnostní vypnutí. ■ Vypněte parní troubu a znovu ji zapněte. Parní trouba je ihned znovu připravená k provozu.
Zablok. zprovoznění  se objeví na displeji při zapnutí.	Je zapnuté zablokování zprovoznění  ■ Potvrďte tlačítkem OK. Zobrazuje se Stiskněte „OK“ na 6 s. ■ Pro jednu přípravu pokrmu vypněte zablokování zprovoznění stisknutím sensorového tlačítka OK nejméně na 6 sekund. ■ Chcete-li zablokování zprovoznění vypnout trvale, zvolte nastavení Bezpečnost Zablok. zprovoznění  Vyp..
Na displeji se zobrazuje hlášení neuvedené v této tabulce.	Vyskytla se závada v elektronice. ■ Asi na 1 minutu vypněte elektrické napájení parní trouby. ■ Pokud problém přetrvává i po obnovení elektrického napájení, zavolejte servisní službu.

Odstraňování závad

Neočekávané chování

Problém	Příčina a odstranění
Nezahřívá se ohřevný prostor.	Je aktivovaný výstavní provoz. Parní troubu lze sice obsluhovat, ale nefunguje topení ohřevného prostoru. ■ Deaktivujte výstavní provoz (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Prodejce“).
	Ohřevný prostor se zahřál provozem vestavěného nahříváče nádobí. ■ Otevřete dvířka a nechte ohřevný prostor vychladnout.
Po přestěhování parní trouba již nepřejde z fáze rozehrátí do fáze vaření.	Změnil se bod varu vody, protože se nadmořská výška nového místa instalace liší nejméně o 300 metrů od původní nadmořské výšky. ■ Pro přizpůsobení přístroje bodu varu proveďte odvápnění (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Odvápnění parní trouby“).
Během provozu vystupuje neobvykle velké množství páry nebo pára vystupuje na jiných místech než obvykle.	Nejsou správně zavřená dvířka. ■ Zavřete dvířka.
	Není správně usazené těsnění dvířek. ■ Přitlačte těsnění dvířek opět tak, aby bylo všude rovnoměrně usazené.
	Je poškozené těsnění, jsou v něm například trhliny. ■ Vyměňte těsnění dvířek. Těsnění dvířek můžete objednat prostřednictvím servisní služby (viz konec tohoto návodu k obsluze).
Nejsou uvedeny funkce Start v a Hotové v.	Je příliš vysoká teplota v ohřevném prostoru, např. po skončení přípravy pokrmu. ■ Otevřete dvířka a nechte ohřevný prostor vychladnout.
	U položky Odvápnění nejsou tyto funkce všeobecně nabízeny.

Problém	Příčina a odstranění
Nereagují senzorová tlačítka.	Zvolili jste nastavení Displej QuickTouch Vyp.. Tím nereagují senzorová tlačítka při vypnuté parní troubě. ■ Jakmile parní troubu zapnete, budou senzorová tlačítka reagovat. Pokud chcete, aby senzorová tlačítka reagovala vždy i při vypnuté parní troubě, zvolte nastavení Displej QuickTouch Zap..
	Parní trouba není připojená k elektrické síti. ■ Zkontrolujte, zda je síťová zástrčka parní trouby zasunutá v zásuvce. ■ Zkontrolujte, zda nevybavil jistič elektrické instalace. Zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu Miele.
	Je problém v řídicí jednotce. ■ Tiskněte tlačítko zap./vyp.  , dokud se nevypne displej a nerestartuje parní trouba.
Když zapnete parní troubu, bliká senzorové tlačítko .	Parní troubu jste dosud neintegrovali do sítě WiFi. Senzorové tlačítko bliká, aby Vám signalizovalo, že pomocí něho můžete parní troubu snadno zapojit do sítě. Po několika zapnutích a vypnutích parní trouby senzorové tlačítko již nebude blikat, funkce zapojení do sítě bude ale nadále aktivní.

Zvuky

Problém	Příčina a odstranění
Během provozu a po vypnutí parní trouby je slyšet hluk (bzučení).	Tento hluk nepoukazuje na chybnou funkci nebo závadu přístroje. Vzniká při čerpání a odčerpávání vody.
Po vypnutí je ještě slyšet hluk ventilátoru.	Dobíhá ventilátor. Parní trouba je vybavená ventilátorem, který odvádí výpary z ohřevného prostoru ven. Ventilátor běží dál i po vypnutí parní trouby. Ventilátor se po nějaké době automaticky vypne.
Při opětovném uvedení do provozu vzniká pískavý zvuk.	Po zavření dvířek dojde k vyrovnání tlaků, při němž může vzniknout pískavý zvuk. Tento zvuk nepoukazuje na závadu přístroje.

Odstraňování závad

Všeobecné problémy nebo technické poruchy

Problém	Příčina a odstranění
Parní trouba se nedá zapnout.	Došlo k vypnutí jističe. ■ Zapněte jistič (minimální jištění viz typový štítek).
	Případně se vyskytla technická závada. ■ Odpojte parní troubu asi na 1 minutu od elektrické sítě tak, že – vypnete spínač příslušného jističe nebo úplně vyšroubujete tavnou pojistku nebo – vypnete proudový chránič FI. ■ Pokud ani po opětovném zapnutí jističe nebo proudového chrániče nebo opětovném zašroubování pojistky nebude stále možné uvést parní troubu do provozu, vyžádejte si kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu.

Na www.miele.com/service obdržíte informace k samostatnému odstranění poruch a k náhradním dílům Miele.

Kontakt při závadách

Při závadách, které nedokážete odstranit sami, podejte prosím zprávu například Vašemu specializovanému prodejci Miele nebo servisní službě Miele.

Servisní službu Miele si můžete vyžádat online na www.miele.com/service.

Kontaktní údaje servisní služby Miele najdete na konci tohoto dokumentu.

Servisní služba vyžaduje označení modelu a výrobní číslo (Fabr./SN/Nr.). Oba údaje najdete na typovém štítku.

Typový štítek je umístěný v prostoru pro zasunutí zásobníku na vodu. Označení modelu a sériové číslo najdete také na malém štítku, který je vidět při otevřených dvířkách na čelním rámu.

Záruka

Záruční doba činí 2 roky.

Záruční podmínky se řídí platnými právními předpisy. Informace k záručním podmínkám naleznete na www.miele.cz.

Bezpečnostní pokyny pro vestavbu

 Škody způsobené nesprávnou vestavbou.

Nesprávnou vestavbou se parní trouba může poškodit.

Parní troubu nechte vestavět jen kvalifikovaným pracovníkem.

► Připojovací údaje (frekvence a napětí) uvedené na typovém štítku parní trouby musí bezpodmínečně souhlasit s odpovídajícími parametry elektrické sítě, aby se parní trouba nepoškodila.

Před připojením tyto údaje porovnejte. V případě pochybností se zeptejte kvalifikovaného elektrikáře.

► Rozbočovací vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely neposkytují nutnou bezpečnost (nebezpečí požáru). Pomocí nich parní troubu k elektrické síti nepřipojujte.

► Dbejte na to, aby byla po vestavbě parní trouby snadno přístupná elektrická zásuvka.

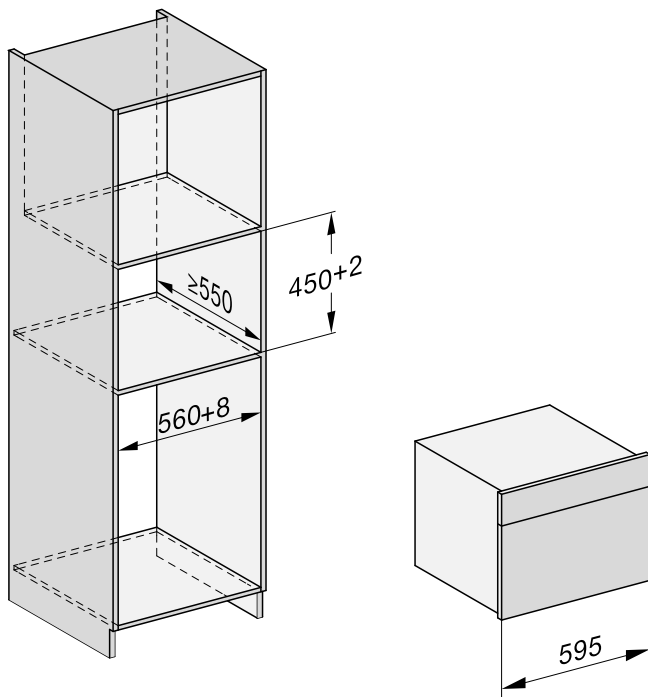
► Parní trouba musí být umístěna tak, aby byl vidět obsah napařovací misky v nejvyšší úrovni pro zasunutí. Jen tak lze zabránit úrazům vystříknutým horkým připravovaným pokrmem.

Rozměry pro vestavbu

Všechny rozměry jsou uvedeny v mm.

Vestavba do vysoké skříně

Za výklenkem pro vestavbu nesmí být zadní stěna skříně.

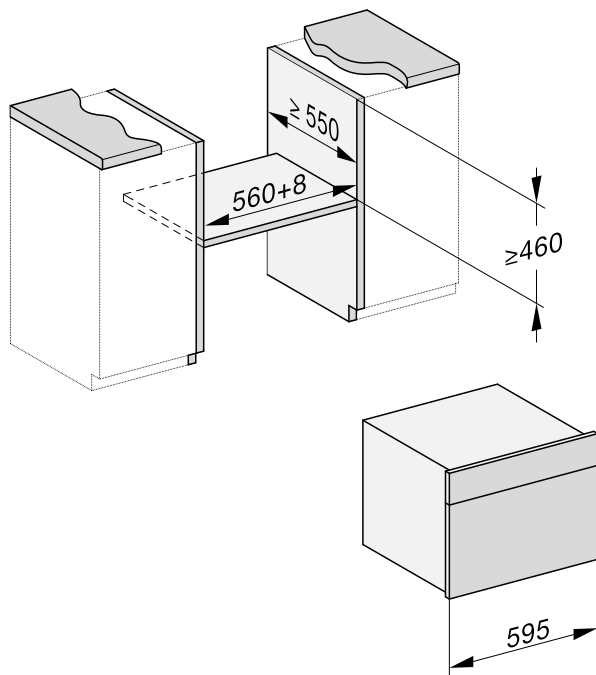


Instalace

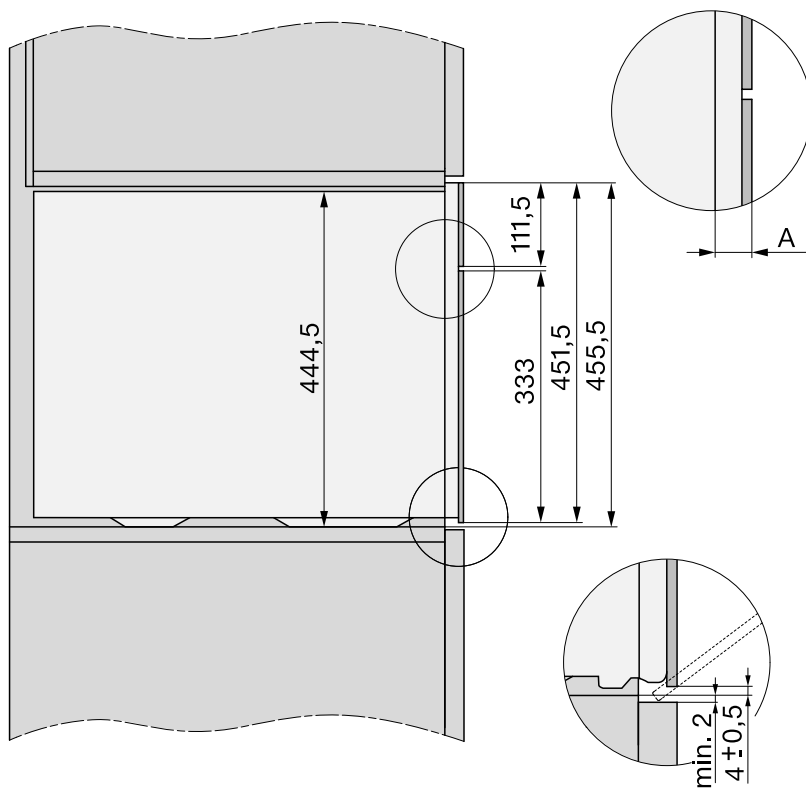
Vestavba do spodní skříně

Za výklenkem pro vestavbu nesmí být zadní stěna skříně.

Má-li se parní trouba vestavět pod elektrickou nebo indukční varnou desku, dbejte pokynů pro vestavbu varné desky a respektujte vestavbovou výšku varné desky.



Pohled z boku

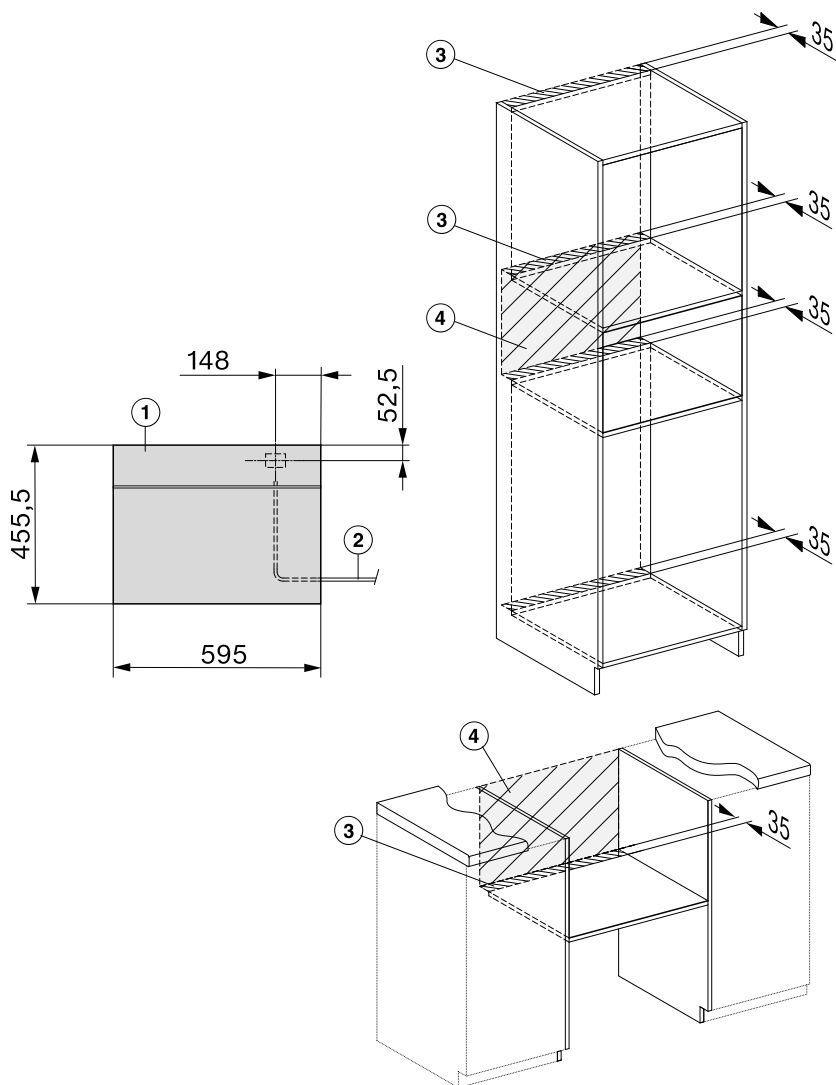


A skleněná čelní stěna: 22 mm

kovová čelní stěna: 23,3 mm

Instalace

Připojení a větrání



- ① pohled zepředu
- ② přívodní síťový kabel, L = 2.000 mm
- ③ výřez pro větrání min. 180 cm²
- ④ žádná přípojka v této oblasti

Vestavba parní trouby

- Připojte k parní troubě přívodní síťový kabel.

Škody způsobené nesprávnou přepravou.

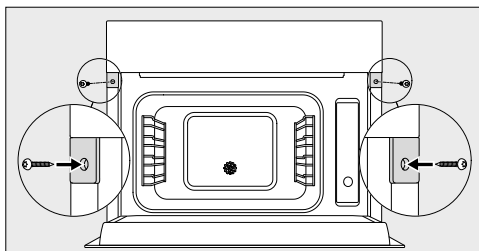
Když parní troubu ponese za madlo dvířek, mohou se poškodit dvířka.

Na nošení používejte úchyty na bocích pláště.

Parní trouba nebude pracovat bezchybně, pokud nebude stát vodorovně.

Odchylka od vodorovné polohy smí být maximálně 2°.

- Zasuňte parní troubu do montážní skříně a vyrovnejte ji.
Dbejte na to, aby se nepřiskřípl nebo nepoškodil přívodní síťový kabel.
- Otevřete dvířka.



- Připevněte parní troubu dodanými vruty (3,5 x 25 mm) k bočním stěnám skříně.
- Připojte parní troubu k elektrické síti.
- Zkontrolujte všechny funkce parní trouby podle návodu k obsluze.

Elektrické připojení

Parní trouba je sériově vybavená zástrčkou pro připojení do zásuvky s ochranným kontaktem.

Parní troubu umístěte tak, aby byla volně přístupná zásuvka. Pokud zásuvka není volně přístupná, tak zajistěte, aby v místě instalace bylo k dispozici zařízení odpojovací všechny póly.

 **Nebezpečí požáru v důsledku přehřátí.**

Provoz parní trouby na rozbočovacích vícenásobných zásuvkách a prodlužovacích kabelech může vést k přetížení kabelů.

Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte rozbočovací vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely.

Připojení, instalace a bezpečnostní opatření musí být v souladu s příslušnými normami: ČSN EN 60 335.

Z bezpečnostních důvodů doporučujeme v domovní instalaci příslušné pro elektrické připojení parní trouby použití proudového chrániče (RCD) typu .

Poškozený přívodní síťový kabel smí být nahrazen pouze speciálním kabelem stejného typu (k dostání u servisní služby Miele). Z bezpečnostních důvodů smí výměnu provádět jen kvalifikovaný pracovník nebo servisní služba Miele.

O jmenovitém příkonu a příslušném jištění informuje tento návod k obsluze nebo typový štítek. Srovnajte tyto údaje s parametry elektrické přípojky v místě instalace.

V případě pochybností se zeptejte kvalifikovaného elektrikáře.

Občasný nebo trvalý provoz na soběstačném nebo se sítí nesynchronizovaném zařízení pro napájení energií (jako např. ostrovní sítě, záložní systémy) je možný. Předpokladem provozu je, aby u zařízení pro napájení energií byly dodrženy specifikace normy EN 50160 nebo srovnatelné.

Bezpečnostní opatření stanovená pro domovní instalaci a pro tento výrobek Miele musí být co do své funkce a způsobu práce zajištěna i v ostrovním provozu nebo v provozu nesynchronizovaném se sítí nebo být v instalaci nahrazena rovnocennými opatřeními. Jak je popsáno například v aktuálním vydání VDE-AR-E 2510-2.

Zkušební jídla podle EN 60350-1 (provozní způsob příprava v páře)

zkušební jídlo	napařovací miska	množství [g]	 ⁴¹	teplota [°C]	čas [min]
přidání páry					
brokolice (8.1)	1x DGGL 50-40	300	libovolný	100	3
rozložení páry					
brokolice (8.2)	2x DGGL 50-40	max.	libovolný ³	100	3
kapacita přístroje					
hrách (8.3)	4x DGGL 50-40	á 875	2, 4 ⁴	100	⁵

⁴¹ úroveň (úrovně), ⁴² teplota,  doba přípravy

- ¹ Dejte záchytnou nebo skleněnou misku (podle modelu) do úrovně 1.
- ² Dejte zkušební jídlo do studeného ohřevného prostoru (než začne fáze rozehrátí).
- ³ Zasuňte 2x DGGL 50-40 za sebou do úrovně.
- ⁴ Zasuňte vždy 2x DGGL 50-40 za sebou do výškových úrovní.
- ⁵ Zkouška je skončena, když je teplota na nejstudenějším místě 85 °C.

Příprava zkušebních menu¹ (provozní způsob příprava v páře)

zkušební jídlo	napařovací miska	množství [g]	 ⁴²	teplota [°C]	výška [cm]	čas [min]
brambory, typ A, čtvrcené ³	1x DGGL 50-40	800	4	100	–	17
filé z lososa, zmrazené, ne částečně rozmrazené	1x DGGL 50-40	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
růžičky brokolice	1x DGGL 50-40	600	3	100	–	4

⁴¹ úroveň, ⁴² teplota,  doba přípravy

- ¹ Postup viz kapitola „Příprava v páře“, odstavce „Příprava menu“.
- ² Dejte záchytnou nebo skleněnou misku (podle modelu) do úrovně 1.
- ³ Dejte 1. zkušební jídlo (brambory) do studeného ohřevného prostoru (než začne fáze rozehrátí).

Technické údaje

příkon ve vypnutém stavu, zobrazení denního času vyp.	max. 0,3 W
příkon ve vypnutém stavu, zobrazení denního času zap.	max. 0,8 W
příkon v síťovém pohotovostním režimu	max. 2,0 W
čas do automatického přepnutí do vypnutého stavu	20 min
čas do automatického přepnutí do síťového pohotovostního režimu	20 min
kmitočtové pásmo modulu WiFi	2,4000–2,4835 GHz
vysílaný výkon modulu WiFi	max. 100 mW

Prohlášení o shodě

Miele tímto prohlašuje, že tato parní trouba odpovídá směrnici 2014/53/EU.

Úplný text prohlášení o shodě EU je k dispozici na následující internetové adrese:

- www.miele.cz
- Servis, vyžádání informací, návody k obsluze na <https://miele.cz/navody> uvedením názvu výrobku nebo výrobního čísla

Autorská práva a licence na komunikační modul

Pro obsluhu a řízení komunikačního modulu využívá Miele vlastní nebo jiné softwarové aplikace, na které se nevztahují licenční podmínky platné pro takzvaný otevřený software. Tyto aplikace nebo softwarové komponenty jsou chráněny autorským právem. Je nutné respektovat pravomoci společnosti Miele a třetích stran, vyplývající z autorského práva.

Součástí tohoto komunikačního modulu jsou také softwarové komponenty, které jsou v rámci licenčních podmínek upravujících otevřený software předávány dále. Obsažené komponenty s otevřeným zdrojovým kódem spolu příslušnými údaji o autorských právech, kopiemi aktuálně platných licenčních podmínek a případné další informace jsou dostupné lokálně prostřednictvím IP adresy a internetového prohlížeče (<http://<IP adresa>/Licenses>). Úpravy poprodejních záruk licenčních podmínek pro komponenty s otevřeným zdrojovým kódem vymezené na tomto místě platí jen ve vztahu k příslušným držitelům práv.

Miele spol. s r.o.
Dornych 549/27, 602 00 Brno
Infolinka: 800 643 531
E-mail: info@miele.cz
Internet: www.miele.cz

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

DG 7140, DG 7240

cs-CZ

M.-Nr. 11 266 480 / 04 / 002