

Návod k obsluze a montáži Parní trouba s mikrovlnou



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 | 5 | První čištění parní trouby | 31 |
| Udržitelnost a ochrana životního prostředí | 14 | Přízpůsobení přístroje bodu varu | 31 |
| Seznámení | 15 | Nastavení | 32 |
| Parní trouba..... | 15 | Přehled nastavení..... | 32 |
| Typový štítek | 16 | Vyvolání menu „Nastavení“ | 34 |
| Dodávané příslušenství | 16 | Jazyk  | 34 |
| Příslušenství k dokoupení..... | 17 | Denní čas..... | 34 |
| Ovládací prvky..... | 18 | Datum | 35 |
| Tlačítko zap./vyp. | 19 | Osvětlení | 35 |
| Displej..... | 19 | Displej..... | 35 |
| Senzorová tlačítka..... | 19 | Hlasitost | 36 |
| Symboly..... | 21 | Jednotky..... | 36 |
| Princip ovládání..... | 22 | Quick-MV | 36 |
| Volba položky menu..... | 22 | Popcorn | 36 |
| Změna nastavení ve výběrovém seznamu | 22 | Udržování teploty | 37 |
| Změna nastavení pruhem segmentů | 22 | Redukce páry | 37 |
| Volba provozního způsobu nebo funkce | 22 | Navrhované teploty..... | 38 |
| Zadávaní čísel..... | 23 | Navrhované výkony..... | 38 |
| Zadávaní písmen | 23 | Tvrdost vody..... | 39 |
| Aktivace funkce MobileStart..... | 23 | Bezpečnost | 40 |
| Režim příprava v páře..... | 24 | Miele@home | 40 |
| Zásobník na vodu..... | 24 | Provedení funkcí Scan & Connect | 41 |
| Teplota | 24 | Vzdálené ovládání..... | 41 |
| Doba přípravy | 24 | Aktivace funkce MobileStart | 41 |
| Zvuky..... | 24 | Remote Update | 42 |
| Fáze rozehrátí | 24 | Verze softwaru | 43 |
| Fáze vaření | 24 | Prodejce..... | 43 |
| Redukce páry | 24 | Nastavení z výroby | 43 |
| Mikrovlnný provoz | 25 | Provozní hodiny | 43 |
| Princip funkce | 25 | Hlavní menu a submenu | 44 |
| Výběr nádobí..... | 25 | Obsluha | 45 |
| Skleněná miska..... | 28 | Jednoduchá obsluha | 45 |
| Osvětlení ohřevného prostoru | 28 | Změna hodnot a nastavení pro přípravu pokrmu..... | 46 |
| Uvedení do provozu | 29 | Změna teploty | 46 |
| Síťové spojení..... | 29 | Změna mikrovlnného výkonu | 47 |
| Základní nastavení..... | 29 | Nastavení dob přípravy..... | 47 |
| Předpoklady pro síťové spojení .. | 29 | Změna nastavených dob přípravy | 48 |
| | | Zrušení nastavených dob přípravy..... | 48 |

| | | | |
|---|-----------|--|------------|
| Přerušení přípravy pokrmu v provozních způsobech s mik- rovlnou | 48 | Další použití | 89 |
| Přerušení přípravy pokrmu v provozních způsobech s párou | 49 | Ohřívání párou | 89 |
| Stornování přípravy pokrmu | 49 | Rozmrazování párou | 91 |
| Quick-MV a Popcorn | 50 | Blanšírování | 94 |
| Rozmrazování a ohřívání mik- rovlnou | 51 | Příprava menu – automaticky | 94 |
| Rozmrazování | 52 | Zavařování | 95 |
| Ohřev | 55 | Dezinfekce nádobí | 97 |
| Kuchyňský budík | 59 | Kynutí těsta | 97 |
| K přípravě v páře je důležité vědět 60 | | Nahřívání vlhkých ubrousků/ruč- níků | 97 |
| Zvláštnosti přípravy v páře | 60 | Rozpouštění želatiny | 97 |
| Varné nádobí | 60 | Rozpouštění medu | 98 |
| Skleněná miska | 60 | Rozpouštění čokolády | 98 |
| Výšková úroveň | 61 | Výroba jogurtu | 99 |
| Hluboce zmrazené potraviny | 61 | Škvaření sádla | 100 |
| Teplota | 61 | Dušení cibule | 100 |
| Doba přípravy | 61 | Odšťavňování | 100 |
| Vaření s tekutinami | 61 | Loupání potravin | 101 |
| Vlastní recepty | 61 | Konzervování jablek | 101 |
| Příprava v páře | 62 | Příprava vaječné zavářky | 101 |
| ECO - příprava v páře | 62 | Rychlá příprava | 102 |
| Informace k tabulkám přípravy | 62 | Příprava brambor ve slupce (na salát) | 103 |
| Zelenina | 63 | Příprava rýže | 104 |
| Ryby | 66 | Automatické programy | 105 |
| Maso | 69 | Kategorie | 105 |
| Rýže | 71 | Používání automatických programů | 105 |
| Obilniny | 72 | Upozornění k použití | 105 |
| Nudle/těstoviny | 73 | Vlastní programy | 106 |
| Knedlíky | 74 | Čištění a ošetřování | 109 |
| Luštěniny, sušené | 75 | Pokyny k čištění a ošetřování | 109 |
| Slepičí vejce | 77 | Nevhodné čisticí prostředky | 109 |
| Ovoce | 78 | Čištění čelní stěny | 110 |
| Uzeniny | 78 | Čištění ohřevného prostoru | 110 |
| Korýši | 79 | Čištění zásobníku na vodu | 110 |
| Mušle | 80 | Čištění příslušenství | 110 |
| Příprava menu – manuální | 81 | Čištění postranních mřížek | 111 |
| Sous-vide | 82 | Údržba | 111 |
| | | Odvápňování | 111 |
| | | Odmáčení | 112 |

Obsah

| | |
|---|------------|
| Odstraňování závad | 113 |
| Hlášení na displeji | 113 |
| Neočekávané chování | 114 |
| Zvuky | 115 |
| Neuspokojivý výsledek | 116 |
| Všeobecné problémy nebo technické poruchy | 117 |
| Servisní služba | 118 |
| Kontakt při závadách | 118 |
| Záruka | 118 |
| Instalace | 119 |
| Bezpečnostní pokyny pro vestavbu | 119 |
| Rozměry pro vestavbu | 120 |
| Vestavba do vysoké skříně | 120 |
| Boční pohled | 121 |
| Připojení a větrání | 122 |
| Vestavba parní trouby | 123 |
| Elektrické připojení | 124 |
| Informace pro zkušební ústavy | 125 |
| Technické údaje | 127 |
| Prohlášení o shodě | 127 |
| Autorská práva a licence na komunikační modul | 127 |

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Parní trouba s mikrovlnou se pro zjednodušení v návodu nadále označuje jen jako parní trouba.

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, ohřevu a přípravě potravin.

Všechny ostatní způsoby použití jsou nepřipustné.

► Nebezpečí požáru v důsledku vznětlivých materiálů.

Když sušíte vznětlivé materiály v mikrovlnném provozu, vypařuje se vlhkost, kterou obsahují. Materiály se tím mohou vysušit a samy vznítit.

Parní troubu nikdy nepoužívejte k uchovávání a sušení vznětlivých materiálů.

► 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.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

▶ Kvůli zvláštním požadavkům (například ohledně teploty, vlhkosti, chemické odolnosti, odolnosti proti otěru a vibrací) jsou v ohřevném prostoru vestavěny speciální žárovky. Tyto speciální žárovky smí být používány jen ke stanovenému účelu. Nejsou vhodné pro osvětlení místnosti. Výměnu smí provádět jen kvalifikovaný pracovník pověřený společností Miele nebo servisní služba Miele.

▶ V této parní troubě jsou 2 světelné zdroje třídy energetické účinnosti E.

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.

▶ 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 společností Miele.

▶ Nebezpečí ozáření mikrovlnami:

Práce spojené s údržbou nebo opravami, které vyžadují odstranění krytu, smí provádět jen kvalifikovaní pracovníci.

▶ Poškozená parní trouba může ohrozit Vaši bezpečnost. Zkontrolujte ji, zda není viditelně poškozená. Poškozenou parní troubu nikdy neuvádějte do provozu.

▶ Zkontrolujte dvířka a těsnění dvířek, zda nejsou poškozená. Až do opravy technikem servisní služby nepoužívejte provozní způsoby s mikrovlnou.

▶ U vadné parní trouby mohou v zapnutém stavu vystupovat mikrovlny, které představují nebezpečí pro uživatele. Parní troubu nepoužívejte, když

- jsou prohnutá dvířka,
- jsou v čelní stěně ohřevného prostoru důlky nebo je prohnutá,
- jsou uvolněné panty dvířek,
- jsou v opláštění, dvířkách nebo stěnách ohřevného prostoru vidět díry nebo praskliny,
- je vlhkost mezi skly dvířek.

▶ Občasný nebo trvalý provoz na soběstačném nebo se sítí nesynchronizovaném zařízení pro napájení energií (jako např. ostrovní síť, 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.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ 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.
- ▶ Dodržujte výšku instalace nejméně 850 mm.
- ▶ 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.
- ▶ 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 vytažování zástrčky netahejte za přívodní síťový kabel, nýbrž za zástrčku.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

▶ 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.

▶ Plastové nádoby, které není odolné proti teplu a páře, se při vysokých teplotách taví a může poškodit parní troubu.

Na přípravu v páře 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.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

- ▶ 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.

Provozní způsob mikrovlna

▶ Uvědomte si, že časy při vaření, ohřívání, rozmrazování v provozních způsobech s mikrovlnou jsou často mnohem kratší než u provozních způsobů bez mikrovlny. Příliš dlouhé doby zapnutí vedou k vysychání a případně k samovznícení potravin.

▶ Provozní způsob mikrovlna  slouží k ohřívání potravin a nápojů. Nepoužívejte provozní způsob mikrovlna  na sušení např. květin, bylinek, chleba, housek nebo jiných vznětlivých materiálů, protože hrozí nebezpečí úrazu a požáru.


▶ Je důležité, aby se teplota v potravine rovnoměrně rozložila a byla také dostatečně vysoká.

Potraviny obračejte nebo míchejte, aby se zahřívaly rovnoměrně, a při ohřívání, rozmrazování a vaření dbejte uvedených vyrovnávacích dob. Vyrovnávací doby jsou klidové doby, během nichž se rovnoměrně rozloží teplota v potravine.

▶ Nebezpečí úrazu v důsledku horkých potravin. Při ohřívání potravin se teplo vytváří přímo v potravine, takže nádoby zůstává studenější (výjimka: kamenina pro přípravu v peci). Nádoby se zahřívá jen přenosem tepla z potravin.

Po vyjmutí potravin zkontrolujte, zda mají požadovanou teplotu.


Neřidte se teplotou nádoby! **Zvláště při ohřívání kojenecké výživy dbejte na snesitelnou teplotu!** Kojeneckou výživu po ohřátí dobře promíchejte nebo protřepejte a potom ji zkuste, aby se dítě nespálilo.

▶ Provozní způsob mikrovlna  není vhodný na čištění a dezinfekci předmětů, protože při tom mohou vznikat vysoké teploty. Můžete se popálit při vyjímání předmětů.

▶ Nebezpečí úrazu v důsledku přetlaku v uzavřených nádobách nebo lahvích. V uzavřených nádobách nebo lahvích se při zahřívání vytváří tlak, který může vést k výbuchu.

Nikdy neohřívajte potraviny nebo tekutiny v uzavřených nádobách nebo lahvích. Nádoby nejprve otevřete a u kojeneckých lahví nejprve odstraňte uzávěr a dudlík.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění


► Při přípravě pokrmů, zvláště při ohřívání tekutin v provozním způsobu mikrovlna Mikrovlna , se může stát, že je sice dosaženo bodu varu, ale ještě nestoupají typické bubliny páry. Tekutina nevře rovnoměrně. Tento zpožděný var může vést explozivnímu překypění, takže se můžete opařit horkou tekutinou při vyjímání nádoby. Za nepříznivých okolností může být tlak tak silný, že se samočinně otevřou dvířka.

Tekutinu před ohříváním nebo vařením zamíchejte. Po ohřátí nejméně 20 sekund počkejte, než nádobu vyjmete z ohřevného prostoru. Navíc můžete do nádoby při ohřívání postavit skleněnou tyčinku nebo podobný předmět, pokud ho máte k dispozici.

► Když zahříváte vejce bez skořápky, může žloutek po vaření vystříknout pod vysokým tlakem.


Nejprve několikrát propíchněte blánu žloutku.

► Když zahříváte vejce se skořápkou, mohou puknout ještě i po vyjmutí z ohřevného prostoru.

Vařte vejce ve skořápce jen provozním způsobem příprava v páře  nebo v příslušném automatickém programu. Neohřívejte natvrdo uvařená vejce v mikrovlnném provozu.

► Když budete zahřívát nebo připravovat potraviny s pevnou slupkou nebo skořápkou, např. rajčata, párky, brambory na loupačku nebo baklažány, mohou se roztrhnout.

Tyto potraviny nejprve několikrát propíchněte nebo je nařízněte, aby mohla unikat vznikající pára.


► Podušky naplněné zrním, třešňovými peckami nebo gelem a podobnými věcmi se mohou vznítit, i když je po nahřátí vyjmete z ohřevného prostoru. Nenahřívejte je provozním způsobem mikrovlna .

► Když se z potravin v ohřevném prostoru začne kouřit, nechte zavřená dvířka parní trouby, abyste zadusili případné plameny. Ukončete přípravu pokrmu vypnutím parní trouby a vytažením síťové zástrčky. Dvířka otevřete teprve tehdy, až se vytratí kouř.

► U nádobí s dutými rukojeťmi a uchy a knoflíky poklic se do dutin může dostat vlhkost. Vypařováním vlhkosti se vytvoří silný tlak, který může dutá tělesa explozivně zničit (výjimka: dutiny jsou dostatečně odzdušněné).

V provozním způsobu Mikrovlna  nepoužívejte nádobí s dutými rukojeťmi a uchy a knoflíky poklic.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

► Plastové nádoby nevhodné pro mikrovlnu se v provozním způsobu Mikrovlna  a v provozních způsobech s mikrovlnou může zničit a poškodit parní troubu.

Nepoužívejte kovové nádoby, příbory, nádoby s kovovým povlakem, olovnaté křišťálové sklo, misky s rýhovaným okrajem, tepelně citlivé plastové nádoby, dřevěné nádoby, kovové sponky, plastové a papírové sponky s drátem uvnitř a plastové kelímky s neúplně staženým hliníkovým víčkem (viz kapitola „Mikrovlnný provoz“, odstavec „Výběr nádobí“).


► Nebezpečí požáru v důsledku nádob z hořlavých materiálů.

Plastové nádoby na jedno použití musí mít vlastnosti uvedené v kapitole „Mikrovlnný provoz“, odstavec „Výběr nádobí“.


Nenechávejte parní troubu bez dozoru, když ohříváte nebo vaříte potraviny v nádobách na jedno použití z plastu, papíru nebo jiných hořlavých materiálů.

► Obaly udržující teplotu jsou tvořeny mimo jiné tenkou hliníkovou fólií, která odráží mikrovlny. Papír, který obklopuje hliníkovou fólii, se tím může zahřát tak silně, že začne hořet.

V provozních způsobech s mikrovlnou neohřívejte potraviny v obalech udržujících teplotu, jako jsou například sáčky na grilovaná kuřata.

► Když parní troubu budete používat bez připravovaného pokrmu nebo se špatnou náplní v provozním způsobu Mikrovlna , může se poškodit.

Skleněnou misku používejte **vždy** v provozním způsobu Mikrovlna , také jako odkládací plochu pro menší formy.

Provozní způsob Mikrovlna  nepoužívejte na předehřívání nádobí nebo na sušení bylinek.

Čištění a ošetřování

- ▶ 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.
- ▶ 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.
- ▶ Postranní mřížky jsou usazeny v plastových pouzdrech. Zkontrolujte pouzdra, zda nejsou poškozená. Až do výměny pouzder nepoužívejte provozní způsoby s mikrovlnami.
- ▶ Pro zabránění korozi ihned důkladně odstraňte pokrmu 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.

Udržitelnost a ochrana životního prostředí

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

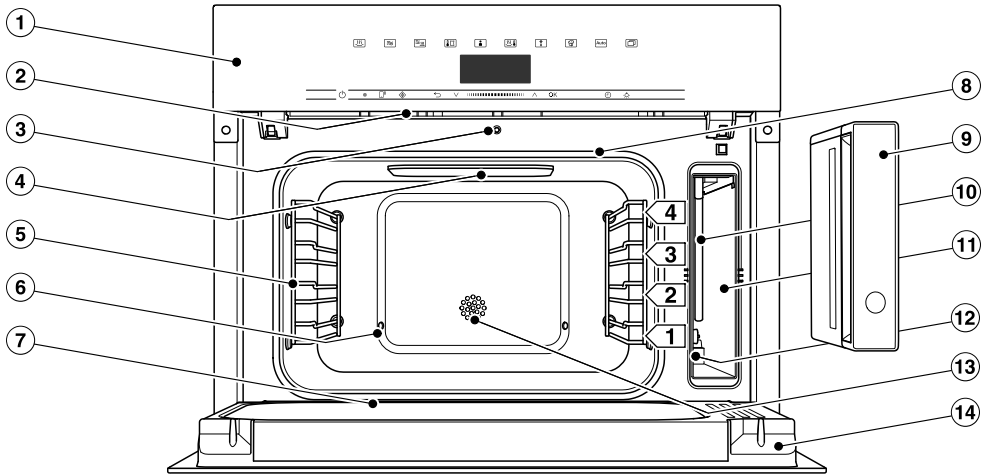
Elektrické a elektronické přístroje často obsahují cenné materiály. Obsahují také určité látky, směsi a díly, které byly nutné pro jejich funkci a bezpečnost.

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 zužitkování 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 automatický otvírač dveří pro redukci páry
- ④ LED osvětlení ohřevného prostoru
- ⑤ postranní mřížky s 4 úrovněmi
- ⑥ vstup páry
- ⑦ sběrný žlábek
- ⑧ těsnění dveří
- ⑨ zásobník na vodu s ochranou pro postříkání
- ⑩ nasávací trubice
- ⑪ prostor pro zasunutí zásobníku na vodu
- ⑫ typový štítek
- ⑬ teplotní čidlo
- ⑭ dvířka

Seznámení

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.


Skleněná miska DMGS 100-30



1 skleněná miska

Skleněná miska je vhodná pro všechny provozní způsoby.


V režimu přípravy v páře můžete skleněnou misku používat na zachycování skapávající tekutiny.


V provozním způsobu Mikrovlna  použijte skleněnou misku **vždy**, také jako odkládací plochu pro menší formy. 375 x 394 x 30 mm (š x h x v)


Skleněnou misku zatěžujte maximálně 8 kg.

Skleněná miska se může poškodit velkým kolísáním teplot.

Skleněnou misku nestavte na studené plochy jako např. pracovní desku z žuly nebo obkladaček, nýbrž na vhodnou podložku.

Kovové rošty a varné nádoby mohou vést v provozním způsobu Mikrovlna  k jiskření. Parní trouba se může poškodit.

Rošt a napařovací misky **nepoužívejte** v provozním způsobu Mikrovlna .

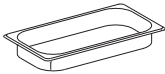
Rošt a napařovací misky můžete používat v provozním způsobu Rychlá příprava  a ve všech provozních způsobech s párou.

Rošt



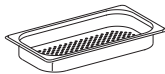
1 rošt na postavení vlastního nádobí

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)

Odvápňovací tablety

pro odvápňování parní trouby

Příslušenství k dokoupení

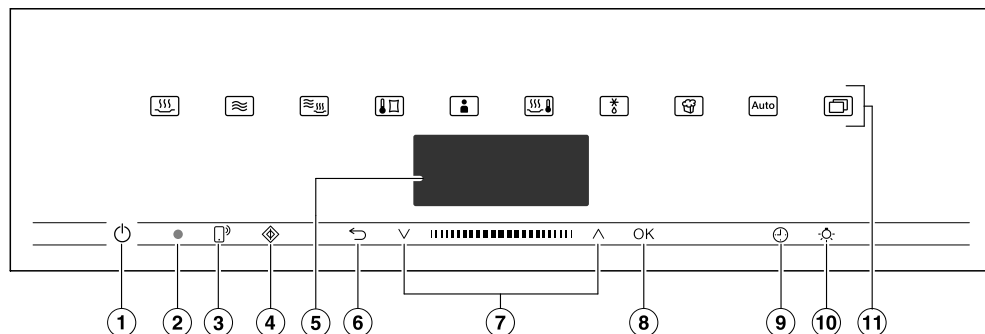
V internetovém obchodě Miele, u servisní služby Miele nebo u specializovaného prodejce Miele dostanete produkty speciálně přizpůsobené parní troubě, např. ošetřující prostředky a příslušenství.







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 senzorové tlačítko 
Pro spuštění funkce Quick-MV
- ⑤ displej
Pro zobrazení denního času a informací pro obsluhu
- ⑥ senzorové tlačítko 
Pro postupný návrat a pro změnu položek menu během přípravy pokrmu
- ⑦ navigační oblast s tlačítky se šipkou \wedge a \vee
Pro listování ve výběrových seznamech a pro změnu hodnot
- ⑧ senzorové tlačítko OK
Pro vyvolání funkcí a pro uložení nastavení
- ⑨ senzorové tlačítko 
Pro nastavení kuchyňského budíku, doby přípravy pokrmu nebo času zahájení nebo skončení přípravy pokrmu
- ⑩ senzorové tlačítko 
Pro zapnutí a vypnutí osvětlení ohřevného prostoru
- ⑪ 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 vypnutí parní trouby, 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 použítí“.

Seznámení






Senzorová tlačítka pod displejem

| senzorové tlačítko | funkce |
|--|--|
|  | <p>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.</p> <p>Dokud svítí toto senzorové tlačítko, můžete parní troubu ovládat svým mobilním koncovým zařízením (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Miele@home“).</p> |
|  | <p>Tímto senzorovým tlačítkem spouštíte funkci Quick-MV. Příprava pokrmu probíhá s přednastaveným mikrovlnným výkonem 600 W a dobou přípravy 1 minuta (viz kapitola „Quick-MV“). Opačným tisknutím tohoto senzorového tlačítka můžete dobu přípravy postupně zvyšovat.</p> <p>Tato funkce se může používat jen tehdy, když neprobíhá žádná jiná příprava pokrmu.</p> |
|  | <p>Podle toho, ve kterém menu se nacházíte, se tímto senzorovým tlačítkem vrátíte do nadřazeného menu nebo do hlavního menu.</p> <p>Když současně probíhá příprava pokrmu, můžete tímto senzorovým tlačítkem měnit hodnoty a nastavení jako například teplotu nebo dobu přípravy pokrmu nebo přípravu stornovat.</p> |
|  | <p>V navigační oblasti listujete tlačítky se šipkou nebo pomocí oblasti mezi nimi ve výběrových seznamech nahoru nebo dolů. Při listování se položky menu postupně podsvěčují. Položka menu, kterou chcete zvolit, musí být podsvícená.</p> <p>Hodnoty nebo nastavení, které jsou podsvícené, můžete změnit tlačítky se šipkou nebo pomocí oblasti mezi nimi.</p> |
| <i>OK</i> | <p>Když jsou funkce na displeji podsvícené, můžete je vyvolat senzorovým tlačítkem <i>OK</i>. Potom můžete zvolenou funkci změnit.</p> <p>Potvrzením pomocí <i>OK</i> změny uložíte.</p> <p>Když se na displeji objeví informační okno, potvrďte je pomocí <i>OK</i>.</p> |

| senzorové tlačítko | funkce |
|---|---|
|  | 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. |
|  | Volbou tohoto senzorového tlačítka můžete zapínat a vypínat osvětlení ohřevného prostoru. Podle zvoleného nastavení osvětlení ohřevného prostoru po 15 sekundách zhasne nebo zůstane trvale zapnuté nebo vypnuté. |

Symbyly

Na displeji se mohou zobrazovat tyto symbyly:

| symbol | význam |
|---|--|
|  | Tento symbol označuje doplňující informace a pokyny pro obsluhu. Tato informační okna potvrdíte pomocí <i>OK</i> . |
|  | Kuchyňský budík |
|  | Zatržítka vyznačují aktuální nastavení. |
|  | Některá nastavení, např. jas displeje nebo hlasitost tónů, se nastavují pruhem segmentů. |
|  | Zablokování zprovoznění brání neúmyslnému zapnutí parní trouby (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Bezpečnost“). |

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 sensorové tlačítko *OK*.

Volba položky menu

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

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

- Potvrďte výběr pomocí *OK*.

Změna nastavení ve výběrovém seznamu

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

Tip: Aktuální nastavení je vyznačeno zastrážkem \checkmark .

- Potvrďte pomocí *OK*.

Nastavení se uloží. Vráťte se do nadřazeného menu.

Změna nastavení pruhem segmentů


Některá nastavení jsou znázorněna pruhem segmentů $\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare$. 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 sensorové tlačítko požadovaného provozního způsobu nebo funkce.

Senzorové tlačítko na ovládacím panelu svítí oranžově.

- Listujte pod Další  ve výběrových seznamech, dokud nebude podsvícená požadovaná položka menu.
- Nastavte hodnoty pro přípravu pokrmu.
- Potvrďte pomocí *OK*.

Změna provozního způsobu


Během přípravy pokrmu můžete přejít na jiný provozní způsob.

Senzorové tlačítko dosud zvoleného provozního způsobu svítí oranžově.

- Stiskněte sensorové 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.

Zadávání písmen

Písmena zadáváte přes navigační oblast. Volte krátké, výstižné názvy.

- Tiskněte tlačítko se šipkou \wedge nebo \vee nebo táhněte prstem v oblasti  doprava nebo doleva, dokud nebude podsvícený požadovaný znak.

Zvolený znak se objeví v horním řádku.


Tip: K dispozici je maximálně 10 znaků. Znaky můžete postupně vymazat pomocí \leftarrow .

- Vyberte další znaky.
- Po zadání názvu zvolte \checkmark .
- Potvrďte pomocí *OK*.

Název se uloží do paměti.

Aktivace funkce MobileStart

- Zvolte sensorové tlačítko  pro aktivaci funkce MobileStart.

Svítil sensorové 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 sensorové tlačítko .

Seznámení

Režim příprava v páře

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 potravíně 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.

Teplota

Některým provozním způsobům je přiřazená navrhovaná teplota. Navrhovanou teplotu lze změnit v rámci zadaného rozsahu pro jednotlivou přípravu pokrmu, krok přípravy pokrmu nebo trvale. Navrhovanou teplotu můžete měnit v krocích po 5 °C, při přípravě Sous-vide v krocích 1 °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 Fáze rozehrátí a 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 se prodlužuje. Také při nízkých teplotách přípravy pokrmů a při přípravě v provozním způsobu Sous-vide  se fáze rozehrátí může prodloužit.

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 redukci páry vystoupí při otevření dvířek velké množství páry.

Mikrovltný provoz


Princip funkce


V parní troubě je umístěn magnetron, který mění elektrický proud na elektromagnetické vlny (mikrovlny). Tyto vlny se rovnoměrně rozdělují v ohřevném prostoru a navíc se odrážejí od jeho kovových stěn.

Mikrovlny pronikají ze všech stran do potraviny. Potraviny jsou tvořeny velkým množstvím molekul. Tyto molekuly (především molekuly vody) jsou mikrovlnami silně rozkmitány. Tím se potravina zahřívá zvenku dovnitř. Čím více vody potravina obsahuje, tím rychleji se zahřeje nebo uvaří.

Výhody mikrovlny


- Potraviny lze obecně připravovat bez tekutiny nebo přidaného tuku nebo jen s jejich velmi malým množstvím.
- Časy rozmrazování, ohřívání nebo přípravy pokrmu jsou kratší než na varné desce nebo v pečicí troubě.

Když parní troubu budete používat bez připravovaného pokrmu nebo se špatnou náplní v provozním způsobu Mikrovlna , může se poškodit.

Skleněnou misku používejte **vždy** v provozním způsobu Mikrovlna , také jako odkládací plochu pro menší formy.

Výběr nádobí



Aby se mikrovlny mohly dostat k potravíně, musí nádobí propouštět mikrovlny. Mikrovlny pronikají porcelánem, sklem, lepenkou, umělými hmotami, ale nikoli kovem. Proto nepoužívejte kovové nádobí nebo nádobí obsahující kov. Kov odráží mikrovlny, takže mohou vznikat jiskry a mikrovlny nejsou pohlcovány.

 Nebezpečí úrazu v důsledku přetlaku v uzavřených nádobách nebo lahvích.


V uzavřených nádobách nebo lahvích se při zahřívání vytváří tlak, který může vést k výbuchu.

Nikdy neohřívejte pevné nebo tekuté potraviny v uzavřených nádobách nebo lahvích.

Nádoby nejprve otevřete a u kojeneckých lahví nejprve odstraňte uzávěr a dudlík.

 Nebezpečí požáru v důsledku nevhodného nádobí v provozním způsobu Mikrovlna .


Nádobí nevhodné pro mikrovlny se může zničit a poškodit parní troubu.

V provozním způsobu Mikrovlna  používejte jen nádobí, které je vhodné pro mikrovltný provoz.

Materiál a tvar použitého nádobí mají vliv na doby ohřívání a vaření.

Dobře se osvědčily kulaté a oválné nízké nádobí. V takových tvarech se potraviny zahřívají rovnoměrněji než v hranatých miskách.

Vhodné nádobí

 Nebezpečí požáru v důsledku hořlavých materiálů.


Nádoby na jedno použití z umělé hmoty nebo papíru nebo jiných hořlavých materiálů se mohou vznítit a poškodit parní troubu.

Nenechávejte parní troubu bez dozoru, když ohříváte nebo vaříte potraviny v nádobách na jedno použití z plastu, papíru nebo jiných hořlavých materiálů.

Seznámení


Můžete používat toto nádobí a materiály:

- ohnivzdorné sklo a sklokeramiku
Výjimka: křišťálové sklo, protože obsahuje olovo a může prasknout.
- porcelán
 - bez kovových dekorací
Kovové dekorace (např. zlatý okraj nebo kobaltová modř) mohou jiskřit.
 - bez dutých rukojetí a uch
Do dutých rukojetí nebo uch se může dostat vlhkost, takže vypařováním se vytváří silný tlak, který může dutá tělesa explozivně zničit.
- nepomalovanou kameninu a kameninu s barvami pod glazurou

 Nebezpečí úrazu horkým nádobím.

Kamenina se může zahřát na vysokou teplotu.

Když používáte kameninové nádobí, noste chňapky na hrnce.


- plastové nádobí a plastové nádobí na jedno použití v provozním způsobu
Mikrovlna 

Tip: V zájmu životního prostředí nepoužívejte nádoby na jedno použití.

Plastové nádobí a plastové varné sáčky, které nejsou tepelně odolné, se mohou zdeformovat a spojit s potravinou.


Používejte jen tepelně odolné plastové nádobí a tepelně odolné plastové varné sáčky. Plastové nádobí a plastové varné sáčky musí snést teplotu nejméně 110 °C.

- plastové nádobí pro mikrovlnu
Ve specializovaných obchodech dostanete speciální plastové nádobí pro mikrovlny.
- plastové nádobí ze styroporu
Pro krátkodobé ohřívání potravin
- plastové varné sáčky
Používejte na ohřívání a vaření jejich obsahu, když sáček napřed propíchná-
te. Dírami může unikat pára. Tím se zabrání nárůstu tlaku a prasknutí sáčku. Kromě toho existují speciální sáčky pro vaření v páře, které se nemusí propíchnovat. Dbejte prosím pokynů na obalu.
- sáčky a fólie na pečení
Respektujte pokyny výrobce k používání.

 Nebezpečí požáru v důsledku kovových součástí.

Kovové součásti jako kovové svorky nebo plastové a papírové svorky s drátem uvnitř mohou tak silně zahřát hořlavé materiály, že shoří.

Nepoužívejte kovové nebo plastové a papírové svorky s drátem uvnitř.

- Dodaný **rošt** a dodané **napařovací misky** jsou zásadně **vhodné jen** pro přípravu pokrmů v provozním způsobu Rychlá příprava  a v provozních způsobech bez mikrovlny.
- Hliníkové vaničky bez víka pro rozmrazování a ohřívání hotových pokrmů
Potraviny se zahřívají jen shora. Když hotový pokrm přendáte z hliníkové vaničky do nádobí vhodného pro mikrovlny, je rozdělení tepla obecně rovnoměrnější.

Při používání hliníkových vaniček a fólií se může vyskytnout praskání a jiskření.

Hliníkové vaničky pokládejte na skleněnou misku.

Hliníkové vaničky a fólie se nesmí dotýkat stěn ohřevného prostoru a musí od nich být ve vzdálenosti nejméně 2 cm.



- Kovové špízy, kovové svorky
Kus masa musí být mnohem větší než kovové špízy nebo svorky.

Nevhodné nádoby

U nádobí s dutými rukojeťmi a uchy a knoflíky poklic se do dutin může dostat vlhkost. Vypařováním vlhkosti se vytvoří silný tlak, který může dutá tělesa explozivně zničit (výjimka: dutiny jsou dostatečně odzdušněné).

Na přípravu pokrmu nepoužívejte nádoby s dutými rukojeťmi a uchy a knoflíky poklic.

Následující nádoby a materiály **nesmíte** používat:

- Kovové rošty (včetně dodaného roštu) jsou zásadně **nevhodné** pro použití v provozním způsobu Mikrovlna .
- Nádoby z kovu a nerez oceli (včetně dodaných napařovacích misek) jsou zásadně **nevhodné** pro použití v provozním způsobu Mikrovlna .
- Alobal
Výjimka: Při nerovnoměrných kusech masa, např. drůbeže, dosáhnete rovnoměrného rozmrazování, ohřívání nebo přípravy, když na poslední minuty přikryjete plošší kusy malými kousky alobalu.
- Kovové, plastové nebo papírové svorky s drátem uvnitř

- Plastové kelímky s neúplně staženým hliníkovým víčkem
- Křišťálové sklo
- Příbory a nádoby s kovovými dekoracemi (nap. zlatým okrajem, kobaltovou modří)
- Nádoby s dutými rukojeťmi nebo uchy
- Plastové nádoby z melaminu
Melamin pohlcuje energii a tím se zahřívá na vysokou teplotu. Při nákupu se informujte, z jakého materiálu je plastové nádobí vyrobeno.
- Tepelně neodolné plastové nádoby a tepelně neodolné plastové varné sáčky
- Dřevěné nádoby
Voda obsažená v dřevu se vypařuje během přípravy pokrmu. Tím dřevo vysychá a vznikají praskliny.

Umístění nádobí do ohřevného prostoru

- Zasuňte skleněnou misku do úrovně 1.
- Postavte nádobí s pokrmem k přípravě doprostřed skleněné misky.


Poklop



Tip: Poklop obdržíte v obchodě.

- Brání nadměrnému vystupování vodní páry, zvláště při delším zahřívání.
- Urychluje zahřívání potravin.
- Brání vysychání potravin.
- Brání znečištění ohřevného prostoru.


Seznámení

- Při přípravě pokrmu v provozním způsobu Mikrovlna  používejte skleněný nebo plastový poklop vhodný pro mikrovlnu.

Alternativně můžete používat průhledné fólie vhodné pro mikrovlny (běžná průhledná fólie se může zdeformovat a horkem spojit s potravinami).

Poklop nesmí utěsnit nádobu. Při malém průměru nádoby se může stát, že nemůže unikat vodní pára. Poklop se zahřeje na vysokou teplotu a může se roztavit.

Používejte nádoby s dostatečně velkým průměrem.

- **Nepoužívejte** poklop na ohřívání těchto potravin:
 - potraviny v těstíčku
 - potraviny, které se mají ohřívát nebo připravovat v provozním způsobu Rychlá příprava 

Skleněná miska

Provozní způsoby/použití s párou:

Když připravujete pokrmy v napařovacích miskách s perforovaným dnem, zasuňte skleněnou misku do úrovně 1.

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

Pokud skleněná miska leží na dně ohřevného prostoru, nemůže se dostatečně odpařovat kondenzát.

Zasuňte skleněnou misku do úrovně 1.

Provozní způsob Mikrovlna :


Použijte **vždy** skleněnou misku v úrovni 1, také jako odkládací plochu pro menší formy.

Osvětlení ohřevného prostoru

Parní trouba je z výroby nastavená tak, aby se z důvodu úspory energie po spuštění vypnulo osvětlení ohřevného prostoru.

Pokud má být ohřevný prostor za provozu trvale osvětlený, musíte změnit nastavení z výroby (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Osvětlení“).

Zůstanou-li po skončení přípravy pokrmu otevřená dvířka, osvětlení ohřevného prostoru se po 5 minutách automaticky vypne.

Když stisknete tlačítko  na ovládacím panelu, zapne se osvětlení na 15 sekund.

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 webové stránce 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™.



Aktivace funkce Miele@home

Na displeji se objeví Vytvořit „Miele@home“.

- Když chcete ihned vytvořit Miele@home, zvolte Další a 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 data

- Postupně nastavte rok, měsíc a den.
- Potvrďte pomocí OK.

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“.

- 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.

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 houbovou 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.
- Uved'te 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 proved'te odvápnění (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Ošetřování“).

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 |
| Datum | |
| Osvětlení | Zap. „Zap.“ na 15 vteřin* Vyp. |
| Displej | Jas  QuickTouch Zap. Vyp.* |
| Hlasitost | Signální tóny Melodie*  Sólo tón  Tón tlačítek  Uvítací melodie Zap.* Vyp. |
| Jednotky | Hmotnost g* lb/oz lb Teplota °C* °F |
| Quick-MV | Výkon Doba přípravy |
| Popcorn | Doba přípravy |
| Udržování teploty | Příprava v páře Zap. Vyp. * Mikrovlna Zap. Vyp. * |
| Redukce páry | Zap.* Vyp. |



* nastavení z výroby

| položka menu | možná nastavení |
|--------------------|--|
| Navrhované teploty | |
| Navrhované výkony | |
| Tvrdost vody | 1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH |
| Bezpečnost | Zablokování tlačítek Zap. Vyp.* Zablokování provoznění  Zap. Vyp.* |
| Miele@home | Aktivovat Deaktivovat Stav připojení Nově vytvořit Resetovat Vytvořit |
| Vzdálené ovládání | Zap.* Vyp. |
| Remote Update | Zap.* Vyp. |
| Verze softwaru | |
| Prodejce | Výstavní režim Zap. Vyp.* |
| Nastavení z výroby | Nastavení přístroje Vlastní programy Navrhované výkony 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.

Datum

Nastavujete datum.



Osvětlení

- Zap.
Osvětlení ohřevného prostoru je zapnuté během celé přípravy pokrmu.
- „Zap.“ na 15 vteřin
Osvětlení ohřevného prostoru se během přípravy pokrmu vypne po 15 sekundách. Volbou sensorového tlačítka  se osvětlení ohřevného prostoru opět na 15 sekund zapne.
- Vyp.
Osvětlení ohřevného prostoru je vypnuté. Volbou sensorového tlačítka  se osvětlení ohřevného prostoru na 15 sekund zapne.

Displej

Jas

Jas displeje se znázorňuje pruhem segmentů.

- 
maximální jas
- 
minimální jas

QuickTouch

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

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

Udržování teploty

Funkcí Udržování teploty můžete udržovat připravený pokrm teplý po skončení přípravy. Připravený pokrm je udržován teplý přednastavenou teplotou nebo mikrovlnným výkonem 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.

Příprava v páře

- 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.

Mikrovlna

- Zap.
Funkce Udržování teploty je zapnutá. Když se připravuje pokrm mikrovlnným výkonem nejméně 450 W a s dobou přípravy nejméně 10 minut, tato funkce se spustí asi po 5 minutách. Připravovaný pokrm se udržuje teplý mikrovlnným výkonem 150 W.
- 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.

Nastavení

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*.

Navrhované výkony

Když často pracujete s odlišnými mikrovlnnými výkony, má smysl navrhované výkony změnit.

Navrhované výkony můžete změnit pro provozní způsob Mikrovlna  a pro kombinaci provozních způsobů příprava v páře a mikrovlna Rychlá příprava .

Jakmile vyvoláte tuto položku menu, objeví se seznam provozních způsobů s příslušným navrhovaným výkonem.

- Mikrovlna :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W,
600 W, 850 W, 1000 W
- Rychlá příprava :
80 W, 150 W, 300 W

- Zvolte požadovaný provozní způsob.
- Změňte navrhovaný výkon.
- 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 sycená 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.

Zablokování 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 vynulujte, 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 nainstalovali, 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 probíhajícímu 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 sensorové tlačítko  pro aktivaci funkce MobileStart.

Svítil sensorové tlačítko . Parní troubu můžete ovládat dále přes Miele App.

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

MobileStart můžete používat, dokud svítí sensorové 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 nevyplínejte 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 nehřeje.

- 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.
- Vlastní programy
Vymažou se všechny vlastní programy.
- Navrhované výkony
Změněné mikrovlnné výkony 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 |
| Mikrovlna  | 1000 W | 80–1000 W |
| Rychlá příprava  | 300 W 100 °C | 80–300 W 80–100 °C |
| Sous-vide  | 65 °C | 45–90 °C |
| Vlastní programy  | | |
| Ohřev  | | |
| Příprava v páře | 100 °C | 80–100 °C |
| Mikrovlna | 450 W | 450–1000 W |
| Rozmrazování  | | |
| Příprava v páře | 60 °C | 50–60 °C |
| Mikrovlna | 150 W | 80–150 W |
| Popcorn  | | |
| Automatické programy  | | |
| Další  | | |
| Blanšírování | – | – |
| Příprava menu | – | – |
| Zavařování | 90 °C | 80–100 °C |
| Dezinfekce nádobí | – | – |
| Kynutí těsta | – | – |
| ECO - příprava v páře | 100 °C | 40–100 °C |
| Údržba | | |
| Odvápnění | | |
| Odmocení | | |
| Nastavení  | | |
| Provozní hodiny | | |

Jednoduchá obsluha

Když postavíte nádobu s pokrmem k přípravě v provozním způsobu Mikrovlna (☰) přímo na dno ohřevného prostoru, parní trouba se může poškodit.

V provozním způsobu Mikrovlna (☰) zasuňte skleněnou misku do úrovně 1 a nádobí postavte **vždy** do skleněné misky.

- Zapněte parní troubu.

Objeví se hlavní menu.

- Chcete-li připravovat pokrm v provozním způsobu s párou, naplňte zásobník na vodu a zasuňte ho.

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

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

- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.
- Zvolte požadovaný provozní způsob.

Zobrazí se provozní způsob. Podle zvoleného provozního způsobu se postupně zobrazí navrhovaný výkon, navrhovaná teplota a doba přípravy pokrmu.

- V případě potřeby změňte navrhované hodnoty pro přípravu pokrmu a nastavte dobu přípravy.

Navrhované hodnoty můžete změnit dodatečně sensorovým tlačítkem ↵.

- Každé zadání potvrďte pomocí *OK*. Potvrzením teploty spustíte přípravu pokrmu v provozních způsobech **bez** mikrovlny.

V provozních způsobech **s** mikrovlnou se zobrazí rekapitulace nastavení a Start je podsvícené.


- V provozních způsobech **s** mikrovlnou spustíte přípravu pokrmu sensorovým tlačítkem *OK*.

Ve všech provozních způsobech se zobrazují nastavené hodnoty a probíhá příprava pokrmu.

Pokud máte nastavenou teplotu, můžete sledovat její nárůst. Při prvním dosažení zvolené teploty zazní signál.

Jakmile přerušíte přípravu pokrmu nebo otevřete dvířka, zastaví se generování mikrovln. V přípravě pokrmu můžete pokračovat sensorovým tlačítkem *OK*.

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


 **Nebezpečí úrazu horkou párou.**

Při přípravě pokrmu s párou může při otevření dvířek 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

 Nebezpečí úrazu horkou vodou.
Po skončení přípravy pokrmu s párou 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.

- Zásobník na vodu případně vyjměte.
- 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 zasklapla.

- 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 zasuňte.

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 senzorovým tlačítkem ↵.

- Zvolte senzorové tlačítko ↵.

Podle provozního způsobu se mohou zobrazit tato nastavení:



- Teplota
- Výkon
- Doba přípravy

Změna hodnot a nastavení

- Zvolte požadovanou hodnotu nebo požadované nastavení a potvrďte je pomocí *OK*.
- Změňte hodnotu nebo nastavení a potvrďte je pomocí *OK*.

Příprava pokrmu probíhá dále se změněnými hodnotami a nastaveními.



Změna teploty



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


- Zvolte senzorové tlačítko ↵.
- Zvolte položku Teplota a potvrďte ji pomocí *OK*.
- Přes navigační oblast změňte žádanou teplotu.
- Potvrďte pomocí *OK*.

Příprava pokrmu pokračuje se změněnou žádanou teplotou.

Změna mikrovlnného výkonu

Můžete změnit mikrovlnný výkon v provozním způsobu Mikrovlna  a v provozním způsobu Rychlá příprava .

Navrhovaný výkon můžete trvale nastavit podle svých osobních zvyklostí prostřednictvím Další  | Nastavení  | Navrhované výkony.

- Zvolte sensorové tlačítko .
- Zvolte položku Výkon a potvrďte ji pomocí OK.
- Přes navigační oblast změňte mikrovlnný výkon.

Podle provozního způsobu můžete nastavit tyto mikrovlnné výkony: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.

- Potvrďte pomocí OK.

Je podsvícené Start.


- Zvolte sensorové tlačítko OK.



Příprava pokrmu pokračuje se změněným mikrovlnným výkonem.

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

Tip: V provozních způsobech s párou můžete dobu přípravy nastavit také přímo prostřednictvím navigační oblasti.

Při přípravě pokrmu s párou začne doba přípravy 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.

Obsluha


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

Změna nastavených dob přípravy

- Zvolte sensorové tlačítko .
- Zvolte požadovanou dobu.
- Potvrďte pomocí *OK*.
- Zvolte Změnit.

Tato položka menu se nezobrazuje, když chcete změnit dobu přípravy v provozních způsobech s mikrovlnou, protože nějaká doba přípravy musí být nastavená vždy.

Čas je podsvícený.


- Změňte nastavený čas.
- Potvrďte pomocí *OK*.
- Zvolte sensorové tlačítko  pro návrat k menu zvoleného provozního způsobu.
- V provozních způsobech s mikrovlnou pokračujete v přípravě pokrmu sensorovým tlačítkem *OK*.


Při výpadku elektrické sítě se nastavení vymažou.

Tip: Doba přípravy můžete změnit také prostřednictvím navigační oblasti.

Zrušení nastavených dob přípravy

V provozním způsobu s mikrovlnou můžete zrušit jen časy nastavené pro *Hotové v* a *Start v*. Doba přípravy musí být nastavená vždy.

- Zvolte sensorové tlačítko .
- Zvolte požadovanou dobu.
- Potvrďte pomocí *OK*.



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

Když v provozním způsobu **bez** mikrovlny zrušíte *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.

Tip: V provozních způsobech s párou můžete dobu přípravy zrušit také prostřednictvím navigační oblasti.

Přerušení přípravy pokrmu v provozních způsobech s mikrovlnou

V provozních způsobech *Mikrovlna*  a *Rychlá příprava*  můžete přerušit přípravu pokrmu a dobu přípravy pozastavit.

Když probíhá doba přípravy, je podsvícené *Stop*.

- Zvolte sensorové tlačítko *OK*.

Příprava pokrmu se přeruší a doba přípravy se pozastaví.


Je podsvícené *Start*.


- Zvolte sensorové tlačítko *OK*.

Příprava pokrmu pokračuje a doba přípravy probíhá dál.

Přerušení přípravy pokrmu v provozních způsobech s párou

Když otevřete dvířka, příprava pokrmu v provozních způsobech s párou 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 zbývající čas.

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

Stornování přípravy pokrmu

Přípravu pokrmu stornujete oranžově svítícím sensorovým tlačítkem provozního způsobu nebo sensorovým tlačítkem ↵.

Pak se vypne topení a osvětlení ohřevného prostoru. Nastavené doby přípravy se zruší.

Sensorovým tlačítkem provozního způsobu se pak vrátíte do hlavního menu.

Stornování přípravy pokrmu bez nastavené doby přípravy

- Zvolte sensorové tlačítko zvoleného provozního způsobu.

Objeví se hlavní menu.

- **Nebo:** Zvolte sensorové tlačítko ↵.
- Zvolte Přerušit proces.
- Potvrďte pomocí *OK*.

Stornování přípravy pokrmu s nastavenou dobou přípravy

- Zvolte sensorové tlačítko zvoleného provozního způsobu.

Objeví se Přerušit proces?.

- Zvolte *Ano*.
- Potvrďte pomocí *OK*.
- **Nebo:** Zvolte sensorové tlačítko ↵.
- Zvolte Přerušit proces.
- Potvrďte pomocí *OK*.
- Zvolte *Ano*.
- Potvrďte pomocí *OK*.


Obsluha

Quick-MV a Popcorn

Tyto funkce se mohou používat jen tehdy, když neprobíhá žádná jiná příprava pokrmu.

Použijte vždy skleněnou misku.

Quick-MV

Když zvolíte sensorové tlačítko , spustí se mikrovlna s určitým mikrovlnným výkonem a dobou přípravy, např. pro ohřívání tekutin.


Přednastavený je mikrovlnný výkon 600 W a doba přípravy 1 minuta.

Mikrovlnný výkon a dobu přípravy můžete změnit. Maximálně nastavitelná doba přípravy přitom závisí na zvoleném mikrovlnném výkonu (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Quick-MV“).

■ Zvolte sensorové tlačítko .

Opakovanou volbou můžete dobu přípravy postupně zvyšovat.

Zobrazuje se odpočítávání zbývajících doby.


Přípravu pokrmu můžete kdykoli přerušit a pokračovat v ní sensorovým tlačítkem *OK* nebo stornovat sensorovým tlačítkem .

Po provedení přípravy pokrmu se zobrazí *Hotovo* a zazní signál.

■ Zvolte sensorové tlačítko .

Objeví se hlavní menu.

Popcorn

Když zvolíte sensorové tlačítko , spustí se mikrovlna s určitým mikrovlnným výkonem a dobou přípravy.


Přednastavený je mikrovlnný výkon 850 W a doba přípravy 2:50 minuty. To odpovídá specifikacím většiny výrobců pro přípravu popcornu v mikrovlně.

Můžete nastavit dobu přípravy maximálně 4 minuty. Mikrovlnný výkon je pevně nastavený a nelze ho změnit (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Popcorn“).

Respektujte údaje k době přípravy na obalu příslušného výrobce. Případně změňte přednastavenou dobu.

■ Zvolte sensorové tlačítko .

Zobrazuje se odpočítávání zbývajících doby.

Přípravu pokrmu můžete kdykoli přerušit a pokračovat v ní sensorovým tlačítkem *OK* nebo stornovat sensorovým tlačítkem .

Nádoby na jedno použití z papíru nebo jiných hořlavých materiálů se mohou vznítit a poškodit parní troubu.

Nenechte parní troubu během přípravy pokrmu bez dozoru a dbejte pokynů na obalu.


Po provedení přípravy pokrmu se zobrazí *Hotovo* a zazní signál.

■ Zvolte sensorové tlačítko .

Objeví se hlavní menu.

Rozmrazování a ohřívání mikrovlnou

Na rozmrazování a ohřívání potravin obecně doporučujeme nastavit tyto mikrovlnné výkony:

|  [W] | rozmrazování |
|---|--|
| 80 | velmi choulostivé potraviny: máslo, smetanový a máslový krémový dort, sýr |
| 150 | všechny ostatní potraviny |
| ohřev | |
| 450 | kojenecká, dětská výživa |
| 600 | různé potraviny, zmrazené hotové pokrmy, které nemají zhnědnout |
| 850 | |
| 1000 | nápoje |


 mikrovlnný výkon

Potřebný čas závisí na vlastnostech, množství a výchozí teplotě potravin. Časy najdete v tabulkách na následujících stranách.

Obsluha

Rozmrazování

Když se zmrazená potravina rozmrazuje šetrně, zůstane v ní zachováno mnoho vitamínů a živin.

 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.

Tipy

- Zmrazené potraviny rozmrazujte bez obalu na skleněné misce. Při větších množstvích potravin dejte zmrazené potraviny do nádobí vhodného pro mikrovlnu a postavte je na skleněnou misku.
- Zmrazené hotové pokrmy můžete současně rozmrazit a ohřát. Dbejte údajů na obalu.

Rozmrazování potravin

Používejte nádobí vhodné pro mikrovlnu.

- Postavte zmrazené potraviny na skleněnou misku do úrovně 1.
- Zmrazené potraviny případně přikryjte.
- Zvolte Rozmrazování .
- Zvolte položku Mikrovlna a potvrďte ji pomocí OK.
- Pokud je to potřeba, změňte navržený výkon, a potvrďte pomocí OK.

- Pokud je to potřeba, změňte dobu rozmrazování, a potvrďte pomocí OK. Je podsvícené Start.

- Spusťte přípravu sensorovým tlačítkem OK.

- Během rozmrazování: Potraviny zamíchejte, obraťte nebo přerovnejte. Míchejte od vnějších vrstev ke středu, protože okraje se zahřívají rychleji.

Vyrovnávací doby jsou klidové doby, během nichž se rovnoměrně rozloží teplota v potravíně.

- Nechte potraviny po rozmrazení několik minut stát při pokojové teplotě, aby se v potravíně rovnoměrněji rozložila teplota.

Alternativní nastavení

Mikrovlna 

Mikrovlnný výkon: viz tabulka
Doba rozmrazování: viz tabulka
Vyrovnávací doba: viz tabulka




Informace k tabulce

Dbejte uvedených mikrovlnných výkonů, časů a vyrovnávacích dob. Zohledňují vlastnosti, množství a výchozí teplotu potravin.




Volba časů




- Obecně volte střední čas.

Rozmrazování v provozním způsobu mikrovlna

| zmrazená potravina | množství |  [W] |  [min] |  [min] | míchání/ obracení/ přerovnání | kryt |
|---|-----------------|---|---|---|-------------------------------------|------|
| mléčné výrobky | | | | | | |
| smetana | 250 ml | 80 | 14 | 10–15 | každých 5 minut | ano |
| máslo | 250 g | 80 | 12–14 | 5–10 | po polovině doby | ano |
| plátky sýra | 250 g | 80 | 6–7 | 10–15; plátky sýra navzájem oddělit | po 3 minutách | ne |
| mléko | 500 ml | 150 | 22–23 | 5–10 | 2krát po každých 7 minutách | ano |
| moučník/pečivo | | | | | | |
| linecké pečivo (1 ks) | 100 g | 150 | 1–2 | 5–10 | – | ano |
| linecké pečivo (1 ks) | 300 g | 150 | 3–4 | 10–15 | po polovině doby | ano |
| ovocný koláč (3 ks) | 3 x 100 g | 150 | 9–10 | 10–15 | po 5 minutách | ano |
| máslový koláč (3 ks) | 3 x 100 g | 150 | 5–6 | 10–15 | po polovině doby | ano |
| smetanový dort/ krémový dort (1 ks) | 100 g | 80 | 3–4 | 10–15 | – | ano |
| smetanový dort/ krémový dort (3 ks) | 3 x 100 g | 80 | 5,5–6,5 | 10–15 | po polovině doby | ano |
| housky (4 ks) | 4 x asi 50 g | 150 | 4–5 | 5–10 | po polovině doby | ne |
| ovoce | | | | | | |
| jahody, maliny | 150 g | 80 | 11–12 | 5–10 | po polovině doby | ano |
| rybíz | 250 g | 80 | 13–14 | 5–10 | po polovině doby | ano |
| švestky | 500 g | 150 | 13–15 | 5–10 | po polovině doby | ano |


Obsluha

| zmrazená potravina | množství |  [W] |  [min] |  [min] | míchání/ obracení/ přerovnání | kryt |
|------------------------------|----------|---|---|---|-------------------------------------|------|
| maso | | | | | | |
| hovězí sekaná | 500 g | 150 + 80 | 8–9 + 17–19 | 10–15 | 2krát po každých 10 minutách | ne |
| kuře | 1000 g | 150 | 25–28 | 10–15 | každých 10 minut | ne |
| zelenina | | | | | | |
| hrách | 250 g | 150 | 9–10 | 5–10 | po polovině doby | ano |
| chřest | 250 g | 150 | 11–12 | 5–10 | po 5 minutách | ano |
| fazole | 500 g | 150 | 16–17 | 5–10 | 2krát po každých 5 minutách | ano |
| červené zelí, (porcovatelné) | 500 g | 150 | 18–19 | 5–10 | 2krát po každých 5 minutách | ano |
| špenát (porcovatelný) | 300 g | 150 | 14–15 | 10–15 | 2krát po každých 5 minutách | ano |

 mikrovlnný výkon,  doba rozmrazování,  vyrovnávací doba

Ohřev


Respektujte bezpodmínečně kapitulu „Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění“, odstavec „Provozní zásady“.

 **Nebezpečí úrazu v důsledku horkých potravin.**

Když příliš silně ohřejete kojeneckou a dětskou výživu, děti se o ni mohou popálit.

Kojeneckou a dětskou výživu ohřívejte jen po dobu 60–70 sekund výkonem 450 wattů.


Potravinu, zvláště kojeneckou a dětskou výživu, po ohřátí bezpodmínečně zamíchejte nebo protřepejte a pak je zkuste, aby se děti nespálily.

 **Nebezpečí úrazu v důsledku přetlaku v uzavřených nádobách nebo lahvích.**

V uzavřených nádobách nebo lahvích se při zahřívání vytváří tlak, který může vést k výbuchu.

Nikdy neohřívejte potraviny nebo tekutiny v uzavřených nádobách nebo lahvích. Nádoby nejprve otevřete a u kojeneckých lahví nejprve odstraňte uzávěr a dudlík.

Nebezpečí úrazu horkými tekutinami.

Při přípravě pokrmů, zvláště při ohřívání tekutin v provozním způsobu mikrovlna Mikrovlna , se může stát, že je sice dosaženo bodu varu, ale ještě nestoupají typické bubliny páry. Tekutina nevře rovnoměrně.

Tento zpožděný var může vést explozivnímu překypění, takže se můžete opařit horkou tekutinou při vyjímání nádoby. Za nepříznivých okolností může být tlak tak silný, že se samočinně otevřou dvířka.

Tekutinu před ohříváním nebo vařením zamíchejte.

Po ohřátí nejméně 20 sekund počkejte, než nádobu vyjmete z ohřevného prostoru.

Navíc můžete do nádoby při ohřívání postavit skleněnou tyčinku nebo podobný předmět, pokud ho máte k dispozici.


Obsluha

Tipy

- Použijte vždy něco na přikrytí, kromě ohřívání nápojů a obalovaných smažených jídel.
- Uvědomte si, že potraviny s výchozí teplotou asi 5 °C (teplota v chladničce), vyžadují na ohřátí delší dobu než potraviny s pokojovou teplotou.
- Pokud máte pochybnosti, zda jsou potraviny dostatečně ohřáté, ještě trochu prodlužte čas.
- Zmrazené hotové pokrmy můžete současně rozmrazit a ohřát. Dbejte údajů na obalu.


Ohřívání potravin

Používejte nádobí vhodné pro mikrovlnu.

- Potraviny určené k ohřátí postavte na skleněnou misku do úrovně 1.
- Potraviny případně přikryjte.
- Zvolte Ohřev .
- Zvolte položku Mikrovlna a potvrďte ji pomocí OK.
- Pokud je to potřeba, změňte navrhovaný výkon, a potvrďte pomocí OK.
- Pokud je to potřeba, změňte čas, a potvrďte pomocí OK.

Je podsvícené Start.

- Spusťte přípravu sensorovým tlačítkem OK.
- Během ohřevu: Potraviny zamíchejte, obraťte nebo přerovnejte. Míchejte od vnějších vrstev ke středu, protože okraje se zahřívají rychleji.

 Nebezpečí popálení horkými povrchy.

Parní trouba se za provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o ohřevný prostor, postranní mřížky a příslušenství. Na spodní straně nádobí se mohou vytvářet ojedinělé kapky vody.

Při práci v horkém ohřevném prostoru a při vyjímání nádobí používejte chňapky na hrnce.

Vyrovňovací doby jsou klidové doby, během nichž se rovnoměrně rozloží teplota v potravine.

- Nechte potraviny po ohřátí několik minut stát při pokojové teplotě, aby se v potravine rovnoměrněji rozložila teplota.

Alternativní nastavení

Mikrovlna 

Mikrovlnný výkon: viz tabulka

Čas: viz tabulka

Vyrovňovací doba: viz tabulka




Informace k tabulce

Dbejte uvedených mikrovlnných výkonů, časů a vyrovnávacích dob. Zohledňují vlastnosti, množství a výchozí teplotu potravin.




Volba časů

- Obecně volte střední čas.

Ohřívání v provozním způsobu mikrovlna

| potravina | množství |  [W] |  [min:s] |  [min] | míchání/ obracení/ přerovnání | zakrytí |
|---|---------------------------------|---|---|---|---|---------|
| nápoje¹ | | | | | | |
| káva, teplota k pití 60–65 °C | 1 šálek (200 ml) | 1 000 | 1:10–1:20 | – | před ohříváním | ne |
| mléko, teplota k pití 60–65 °C | 1 pohárek/ hrnek (200 ml) | 1 000 | 1:20–1:30 | – | před ohříváním | ne |
| uvedení vody do varu | 1 šálek (125 ml) | 1 000 | 1:40–1:50 | – | před ohříváním | ne |
| kojenecká lahev (mléko) | asi 200 ml | 450 | 1:30–1:40 | 1 | před konzumací | ne |
| svažené víno, grog, teplota k pití 60–65 °C | 1 pohárek/ hrnek (200 ml) | 1 000 | 1:00–1:10 | – | před ohříváním | ne |
| potravina² | | | | | | |
| dětská výživa (pokojevá teplota) | 1 sklenice (190 g) | 450 | 1:00–1:10 | 1 | před konzumací | ne |
| kotleta, pečená | 200 g | 600 | 4:20–4:50 | 1 | po polovině doby | ne |
| rybí filet, smažený | 200 g | 600 | 3:50–4:20 | 1 | po polovině doby | ne |
| pečeně se šťávou | 200 g | 600 | 4:50–5:20 | 1 | po polovině doby | ano |
| přílohy | 250 g | 600 | 3:40–4:10 | 1 | po polovině doby | ano |
| zelenina | 250 g | 600 | 3:50–4:20 | 1 | po polovině doby a před konzumací | ano |
| šťáva z pečeně | 250 g | 600 | 4:10–4:40 | 1 | po polovině doby a před konzumací | ano |

Obsluha


| potravina | množství |  [W] |  [min:s] |  [min] | míchání/ obracení/ přerovnání | zakrytí |
|-----------------|----------|---|---|---|---|---------|
| polévka/eintopf | 250 g | 600 | 4:00–4:30 | 1 | po polovině doby a před konzumací | ano |
| | 500 g | 600 | 7:00–7:30 | 1 | po polovině doby a před konzumací | ano |

 mikrovlnný výkon,  čas,  vyrovnávací doba

- ¹ Zabraňte zpožděnému varu zamícháním tekutiny před ohříváním. Po ohřátí nejméně 20 sekund počkejte, než nádobu vyjmete z ohřevného prostoru. Navíc můžete do nádoby při ohřívání postavit skleněnou tyčinku nebo podobný předmět, pokud ho máte k dispozici.
- ² Časy platí pro výchozí teplotu potraviny asi 5 °C. U potravin, které se obvykle neskladují v chladničce, se předpokládá pokojová teplota asi 20 °C. Potraviny (s výjimkou kojenecké výživy a choulostivých šlehaných omáček) ohřívajte na teplotu 70–75 °C.

Kuchyňský budík

Používání funkce Kuchyňský 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 sensorové tlačítko .
 - Pokud současně probíhá příprava pokrmu, zvolte Kuchyňský 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, zobrazuje se  a odpočítávání času kuchyňského budíku v řádku patičky.


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 sensorové tlačítko .
- V případě potřeby potvrďte pomocí *OK*.

Vypnou se akustické a optické signály.

Změna kuchyňského budíku


- Zvolte sensorové tlačítko .
- Pokud současně probíhá příprava pokrmu, zvolte Kuchyňský 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 sensorové tlačítko .
- Pokud současně probíhá příprava pokrmu, zvolte Kuchyňský budík.
- Zvolte Vymazat.
- Potvrďte pomocí *OK*.

Kuchyňský budík se zruší.

K přípravě v páře je důležité vědět

V kapitole „K přípravě v páře 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.

Vzlastnosti 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 čerstvost 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, například 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.

Skleněná miska

Když připravujete pokrmy v napařovacích miskách s perforovaným dnem, zasuňte skleněnou misku do úrovně 1. Může se v ní shromažďovat skapávající tekutina a můžete ji snadno odstranit.

Pokud skleněná miska leží na dně ohřevného prostoru, nemůže se dostatečně odpařovat kondenzát. Zasuňte skleněnou misku do úrovně 1.

Výšková úroveň

Pro napařovací misky a rošt 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, zasuňte je tak, aby byly navzájem přesazené. Pokud možno nechte mezi napařovacími miskami jednu úroveň volnou.

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

Hluboce zmrazené potraviny

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

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 upozorníme.

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.

Příprava v páře


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.

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  | Zelenina | ... |
nebo

Příprava v páře 


Teplota: 100 °C


Doba přípravy: viz tabulka

Příprava v páře

| 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

Příprava v páře

Ryby

Čerstvé ryby

Čerstvé ryby připravte jako obvykle, například 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. Okyšením 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 záchytnou 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, dovařte ji jen několik minut.

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

Tipy

- Použitím koření a bylinek, například kopru, vyzdvihnete vlastní chuť.
- Větší ryby připravujte 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

Automatické programy  | Ryba | ... |

nebo

Příprava v páře 

Teplota: viz tabulka

Doba přípravy: viz tabulka

Příprava v páře

| 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

Maso

Čerstvé maso

Připravte maso jako obvykle.

Hluboce zmrazené potraviny

Hluboce zmrazené maso před přípravou rozmrazte (viz kapitola „Rozmrazování párou“).

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

Automatické programy  | Maso | ... |

nebo

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

Příprava v páře

| 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

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.

Napařovací miska

Použijte napařovací misku s plným dnem. Menší množství rýže (až do velikosti kalíšku, asi 50–150 g) můžete připravovat alternativně také ve vhodné nerezové misce na roštu.

Příprava


Rýži před přípravou propláchněte. Pokud rýži proplachujete v napařovací misce, vodu opět pečlivě slijte.

Tip: Potřebné množství tekutiny se dá zjistit pomocí váhy nebo „kalíškovou metodou“.

Při „kalíškové metodě“ nejprve dejte požadované množství rýže do kalíšku a pak rýži dejte do napařovací misky. Potom kalíškem odměřte potřebné množství tekutiny (viz tabulka) a přidejte ji k rýži.

Dbejte na to, aby byla rýže v napařovací misce rovnoměrně rozložená.

Nastavení



Automatické programy  | Rýže | ... | Příprava v páře




nebo

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

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

 :  poměr rýže k tekutině,  doba přípravy

Příprava v páře

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

Automatické programy  | Obiloviny | ... |

nebo

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

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

Automatické programy Auto | Těstoviny | ... |

nebo

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

Příprava v páře

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


Automatické programy  | Těstoviny | ... |


nebo

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


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

Automatické programy  | Luštěniny | ... |


nebo

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

Příprava v páře

| 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

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


Automatické programy  | Slepičí vejce | ... |


nebo

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

Příprava v páře

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

Automatické programy  | Ovoce | ... |


nebo

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


Automatické programy  | Uzeniny | ... |
nebo

Příprava v páře 

Teplota: 90 °C

Doba přípravy: viz tabulka

| uzeniny |  [min] |
|--------------|---|
| párky | 6–8 |
| klobásy | 6–8 |
| bílé klobásy | 6–8 |

 doba přípravy

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



Automatické programy  | Korýši | ... |

nebo

Příprava v páře 

Teplota: viz tabulka

Doba přípravy: viz tabulka


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

 teplota,  doba přípravy

Příprava v páře

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



Automatické programy  | Mušle | ... |

nebo

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 |
| břítky | 100 | 2–4 |
| Venušiny mušle | 90 | 4 |

 teplota,  doba přípravy

Příprava menu – manuální

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 $\frac{1}{3}$ 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.

Sous-vide

Při tomto šetrném postupu přípravy se potraviny připravují ve vakuovém obalu pomalu a při nízkých, konstantních teplotách.

Díky vakuování se během přípravy pokrmu neodpařuje tekutina a zůstanou zachované všechny živiny a aromatické látky.

Výsledkem je rovnoměrně připravená potravina intenzivní chuti.

Používejte jen čerstvé a nezávadné potraviny.

Dbejte na hygienické podmínky a do držení chladicího řetězce.

Používejte jen tepelně stabilní, pevné vakuovací sáčky.

Nepřipravujte potraviny v originálním obalu, např. vakuovaná hluboce zmrazená jídla, protože nemusel být použit vhodný vakuovací sáček.

Vakuovací sáček nepoužijte vícekrát.

Pokrmu k přípravě vakuujte výhradně pomocí vakuovací zásuvky.

Důležité informace k použití

Pro získání optimálního výsledku přípravy dbejte následujících upozornění:


- Používejte méně koření a bylinek než při běžné přípravě, protože vliv na chuť připravovaného pokrmu je intenzivnější. Pokrm můžete připravovat i nekořeněný a okořenit ho až po přípravě.
- Přidáním soli, cukru a tekutin se zkrátí doba přípravy.
- Když přidáte potraviny obsahující kyselinu, jako je citron nebo ocet, bude připravený pokrm tužší.

- Nepoužívejte alkohol nebo česnek, protože by mohla vzniknout nepříjemná příchutě.
- Používejte jen vakuovací sáčky odpovídající velikosti připravovaného pokrmu. Když je vakuovací sáček příliš velký, může v něm zůstat příliš mnoho vzduchu.
- Pokud chcete připravovat více potravin v jednom vakuovacím sáčku, uložte do něho potraviny vedle sebe.
- Pokud chcete připravovat potraviny ve více vakuovacích sáčcích, položte sáčky vedle sebe na rošt.
- Doba přípravy závisí na tloušťce připravovaného pokrmu.
- Během přípravy nechte zavřená dvířka. Otevřením dvířek se prodlouží proces přípravy a může to vést k jiným výsledkům přípravy.
- Údaje k teplotě a době přípravy ze sous-vide receptů nelze vždy převzít 1:1. Upravte tato nastavení podle Vámi požadovaného stupně uvaření.
- Při přípravě s nízkou teplotou a dlouhou dobou přípravy může dojít k většímu nahromadění vody v ohřevném prostoru. Výsledek přípravy se tím neovlivní.
- Při vysoké teplotě nebo dlouhé době přípravy může dojít voda. Občas zkontrolujte údaje na displeji.

Tipy

- Pro zkrácení dob přípravy můžete potraviny 1–2 dny před přípravou vakuovat. Vakuované potraviny skladujte v chladničce při teplotě maximálně 5 °C. Pro zachování jakosti a chuti byste měli potraviny připravit nejpozději po 2 dnech.
- Tekutiny, například marinádu, před vakuováním zmrazte, aby nevytékaly z vakuovacího sáčku.
- Pro plnění ohněte okraje vakuovacího sáčku ven. Tak získáte čistý a bezvadný svar.
- Jestliže připravený pokrm nechcete sníst hned po přípravě, uložte ho bezprostředně po přípravě do ledové vody a nechte ho úplně vychladnout. Připravený pokrm pak skladujte při teplotě maximálně 5 °C.
Tak zachováte jakost a chuť a prodloužíte trvanlivost.
Výjimka: Drůbež zkonzumujte hned po přípravě.
- Po přípravě pokrmu vakuovací sáček na všech stranách nastříhnete, abyste se k pokrmu lépe dostali.
- Maso a pevné druhy ryb (např. lososa) před podáváním velmi krátce a prudce orestujte. Tak se může rychle rozvinout aroma.
- Vývar nebo marinádu ze zeleniny, ryb nebo masa použijte na přípravu omáčky.
- Připravený pokrm podávejte na přehřátých talířích.

Používání provozního způsobu Sous-vide

- Opláchněte pokrm k přípravě studenou vodou a osušte ho.
- Uložte pokrm k přípravě do vakuovacího sáčku a případně přidejte koření nebo tekutiny.
- Pokrm k přípravě vakuujte vakuovačem.
- Zasuňte skleněnou misku do úrovně 1.
- Pro optimální výsledek přípravy zasuňte rošt do úrovně 2.
- Vakuově zabalený pokrm položte na rošt (při více sáčcích vedle sebe).
- Zvolte Sous-vide .
- Pokud je to potřeba, změňte navrhouvanou teplotu.
- Potvrďte pomocí OK.
- Proveďte případně další nastavení (viz kapitola „Obsluha“).

Sous-vide

Možné příčiny špatných výsledků

Vakuovací sáček nabobtnal:

- Nebyl čistý nebo dostatečně pevný svar a uvolnil se.
- Sáček se poškodil špičatou kostí.

Připravený pokrm má nepříjemnou chuť nebo cizí chuť:

- Špatné skladování pokrmu, byl přerušen chladicí řetězec.
- Pokrm byl před vakuováním kontaminovaný zárodky.
- Přidali jste příliš mnoho přísad (např. koření).
- Nebyl bezvadný sáček nebo svar.
- Bylo příliš slabé vakuum.
- Pokrm jste hned po přípravě nesnědli nebo nevychladili.

Doby uvedené v tabulkách jsou orientační hodnoty. Doporučujeme zvolit nejprve kratší dobu přípravy. V případě potřeby můžete pokrm dovařit. Doba přípravy začíná běžet až po dosažení nastavené teploty.

| připravovaný pokrm | přidání předem | | 🌡️ [°C] | ⌚ [min] |
|---|----------------|-----|---------|---------|
| | cukr | sůl | | |
| ryba | | | | |
| treska, filé tloušťky 2,5 cm | | x | 54 | 35 |
| losos, filé tloušťky 2–3 cm | | x | 52 | 30 |
| mořský đas, filé | | x | 62 | 18 |
| candát, filé tloušťky 2 cm | | x | 55 | 30 |
| zelenina | | | | |
| růžičky kvěťáku, střední až velké | | x | 85 | 40 |
| dýně Hokkaido, kostičky | | x | 85 | 15 |
| kedlubna, plátky | | x | 85 | 30 |
| chřest, bílý, vcelku | x | x | 85 | 22–27 |
| sladké brambory, plátky | | x | 85 | 18 |
| ovoce | | | | |
| ananas, kostičky | x | | 85 | 75 |
| jablka, plátky | x | | 80 | 20 |
| banány baby, vcelku | | | 62 | 10 |
| broskve, půlené | x | | 62 | 25–30 |
| rebarbora, na kousky | | | 75 | 13 |
| švestky, půlené | x | | 70 | 10–12 |
| ostatní | | | | |
| fazole, bílé, máčené v poměru 1 : 2 (fazole : tekutina) | | x | 90 | 240 |
| krevety, oloupané a bez střívka | | x | 56 | 19–21 |
| slepičí vejce, celé | | | 65–66 | 60 |
| svatojakubské mušle, vybrané | | | 52 | 25 |
| šalotka, vcelku | x | x | 85 | 45–60 |

🌡️ teplota, ⌚ doba přípravy

Sous-vide

| připravovaný pokrm | přidání předem | | 🌡️ [°C] | | 🕒 [min] |
|--------------------------------------|----------------|-----|---------|------------|---------|
| | cukr | sůl | medium* | propečené* | |
| maso | | | | | |
| kachní prsíčka, vcelku | | x | 66 | 72 | 35 |
| jehněčí hřbet s kostí | | | 58 | 62 | 50 |
| steak z hovězího filé, tloušťka 4 cm | | | 56 | 61 | 120 |
| steak z hovězí kýty, tloušťka 2,5 cm | | | 56 | – | 120 |
| vepřové filé, vcelku | | x | 63 | 67 | 60 |

🌡️ teplota, 🕒 doba přípravy

* Stupeň uvaření

Stupeň uvaření „propečené“ odpovídá stupni s teplotou uvnitř pokrmu vyšší než „medium“ (středně propečené), nejedná se ale o propečení v klasickém smyslu.

Ohřívání

Zeleninu jako kedlubny a květák ohřívajte jen s omáčkou. Bez omáčky může tato zelenina při opětovném ohřívání získat nepříjemnou příchut' a šedohnědé zabarvení.

Potraviny s krátkou dobou přípravy a takové, u nichž se při ohřívání změní stupeň uvaření, např. ryby, jsou pro ohřívání zásadně nevhodné.

Příprava

Dejte připravené potraviny hned po přípravě asi na 1 hodinu do ledové vody. Rychlé ochlazení zabrání dovaření potravin. Zůstane tak zachován optimální stupeň uvaření.

Potom potraviny skladujte v chladničce při teplotě maximálně 5 °C.

Uvědomte si, že čím déle budete potraviny skladovat, tím více poklesne jejich jakost.

Doporučujeme, abyste potraviny před opětovným ohříváním neskladovali v chladničce déle než 5 dnů.

Nastavení

Sous-vide 

Teplota: viz tabulka

Čas: viz tabulka

Sous-vide

Ohřívání v provozním způsobu Sous-vide

Časy uvedené v tabulce jsou orientační hodnoty. V případě potřeby můžete dobu prodloužit. Doba přípravy začíná běžet až po dosažení nastavené teploty.

| potravina | 🌡️ [°C] | | ⌚ ² [min] |
|---|---------------------|------------------------|----------------------|
| | medium ¹ | propečené ¹ | |
| maso | | | |
| jehněčí hřbet s kostí | 58 | 62 | 30 |
| steak z hovězího filé, tloušťka 4 cm | 56 | 61 | 30 |
| steak z hovězí kýty, tloušťka 2,5 cm | 56 | – | 30 |
| vepřové filé, vcelku | 63 | 67 | 30 |
| zelenina | | | |
| růžičky květáku, střední až velké ³ | 85 | | 15 |
| kedlubna, plátky ³ | 85 | | 10 |
| ovoce | | | |
| ananas, kostičky | 85 | | 10 |
| ostatní | | | |
| fazole, bílé, máčené v poměru 1 : 2 (fazole : tekutina) | 90 | | 10 |
| šalotka, vcelku | 85 | | 10 |

🌡️ teplota, ⌚ doba přípravy


¹ Stupeň uvaření

Stupeň uvaření „propečené“ odpovídá stupni s teplotou uvnitř pokrmu vyšší než „medium“ (středně propečené), nejedná se ale o propečení v klasickém smyslu.

² Časy platí pro vakuované potraviny s výchozí teplotou asi 5 °C (teplota v chladničce).

³ Ohřívát jen uvařené v omáčce.

Ohřívání párou

Na ohřívání potravin uvařených způsobem sous-vide používejte provozní způsob Sous-vide  (viz kapitola „Sous-vide“, odstavec „Opětovné ohřívání“).

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 neohřívajte vcelku, nýbrž po porcích jako jídlo na talíři.
- Kompaktní kusy jako plněnou papriku, roládu nebo knedlíky překrojte na poloviny.
- Omáčky ohřívajte zvlášť. Výjimkou jsou jídla, která se připravují v omáčce (např. guláš).
- Potraviny při ohřívání přikryvejte. 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  | Příprava v páře 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 párou

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 nezmrázujte.
- Zmrazené hotové pokrmy rozmrazujte podle údajů na obalu.

Nastavení

Rozmrazování  | Příprava v páře 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 |

Další použití

| 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

Blanširování

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  | Blanširování

nebo

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba blanširování: 1 minuta

Příprava menu – automaticky

Při automatické přípravě menu můžete až 3 různé potraviny sestavit do jednoho menu, např. ryba s rýží a zeleninou.

Potraviny se při přípravě menu dávají do ohřevného prostoru postupně, aby byly hotové ve stejném okamžiku.

Potraviny můžete volit v libovolném pořadí, neboť parní trouba je třídí automaticky podle délky doby přípravy a vždy Vám ukáže, kdy musí být která potravina vložena.

Funkce Hotové v a Start v nejsou u přípravy menu nabízeny.

Aplikace speciálního použití Příprava menu

■ Zvolte Další  | Příprava menu.

■ Zvolte a potvrďte požadovanou potravinu.

V závislosti na potravině následují dotazy na velikost, hmotnost a stupeň uvaření.

■ Zvolte a potvrďte požadované hodnoty.

■ Pro přidání další potraviny zvolte Přidat potraviny a postupujte jako u první potraviny.

■ Postup případně opakujte pro třetí potravinu.

Po potvrzení Spustit přípravu menu budete vyzváni, abyste do ohřevného prostoru vložili potravinu s nejdelší dobou přípravy.

■ Jestliže připravujete odkapávající nebo zabarvující potraviny v napařovacích miskách s perforovaným dnem, zasouvejte je přímo nad záchytnou nebo skleněnou misku (v závislosti na modelu). Tak zabráníte přenášení chutí nebo zabarvení skapávající tekutinou.

Po skončení fáze rozehrátí Vám parní trouba ukáže, ve kterém okamžiku musí být vložena další potravina. Po dosažení tohoto okamžiku zazní signál.

Tento postup se případně opakuje pro třetí potravinu.

Menu můžete sestavit i z potravin, které nejsou uvedené. Další informace k tomu naleznete v kapitole „Příprava v páře“, odstavec „Příprava menu – manuální“.

Zavařování

Používejte jen bezvadné, čerstvé potraviny bez otlačených a nahnílých 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 „Blanšování“).

Množství náplně

Sklenice naplňte potravinami jen volně až maximálně 3 cm pod okraj. Kdybyste potraviny natlačili, zničily by se buněčné stěny. Sklenic 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 nastavit vodou, nebo vývar, ve kterém se maso vařilo. Dbejte na to, aby nebyl zamaštěný 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 vyvařování. 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

Automatické programy  | Speciál | Nahřát vlhké ubrousky

nebo

Příprava v páře 

Teplota: 70 °C

Doba přípravy: 2 minuty

Rozpouštění želatiny

- Máčejte **listovou želatinu** 5 minut v misce 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

Automatické programy  | Speciál | Rozpustit želatinu

nebo

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 potraviny s konzistencí vhodnou pro namazání.

Nastavení

Automatické programy  | Speciál | Rozpustit med

nebo

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

Automatické programy  | Speciál | Rozpustit čokoládu

nebo

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 nechlazené 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

Automatické programy  | Speciál | Výroba jogurtu

nebo

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 zahřáto 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

Automatické programy  | Speciál | Škvařit špek

nebo

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

Automatické programy  | Speciál | Dušená cibulka

nebo

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 nevhodnější přezrálé ovoce: čím je ovoce zralejší, tím více šťávy získáte a bude aromatictější.

Příprava

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

Stopky hroznů vína a višně 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 nakrájet.

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


- Potravinu 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

Automatické programy  | Ovoce | Jablka | Vcelku

nebo

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

Rychlá příprava

V provozním způsobu Rychlá příprava  můžete potraviny rozmrazovat, ohřívat a připravovat kombinací páry a mikrovln.




Během fáze rozehtání se ohřevný prostor nejprve rozehtřeje v čistém režimu přípravy v páře na nastavenou teplotu. Jakmile je dosaženo teploty, připne se mikrovlna, takže během celé fáze přípravy je zapnutý výrobek páry spolu s magnetronem.

Jako v čistém režimu přípravy v páře začne doba přípravy plynout až poté, co je dosaženo nastavené teploty.

Kombinovaný provozní způsob Rychlá příprava  má výhodu, že potraviny

- mají kratší dobu přípravy, protože se připravují rychleji než v čistém režimu přípravy v páře
- nepřevaří se nebo nevyschnou jako v čistě mikrovlnném provozu
- mohou se rozmrazit a ohřát v jednom procesu
- během přípravy se nemusí míchat

Rozmrazování a ohřívání v provozním způsobu rychlá příprava pokrmů

| |  [W] |  [min] |  [°C] | varné nádobí |
|---|---|---|--|---------------|
| ohřev jídla na talíři^{1,2} | | | | |
| těstoviny s rajskou omáčkou, 400 g (poměr 5 : 3) | 300 | 7–8 | 90 | hluboký talíř |
| karbanátek s bramborovou kaší a červeným zelím, 450 g | 300 | 11 | 85 | hluboký talíř |
| rozmrazování a ohřívání^{1,2} | | | | |
| zmrazené eintopf/polévky, 250 g | 300 | 10–11 | 95 | mísa |
| zmrazené eintopf/polévky, 500 g | 300 | 15–16 | 90 | mísa |

 mikrovlnný výkon,  čas,  teplota


¹ **Nepřikrývejte.**

² Postavte potraviny na skleněnou misku do úrovně 1.

Příprava brambor ve slupce (na salát)

- Zasuňte skleněnou misku do úrovně 1.
- Umyté brambory na loupačku dejte vedle sebe do napařovací misky s perforovaným dnem.

Nastavení



Automatické programy  | Zelenina | Brambory | Brambory ve slupce | Pevné | ... | Rychlá příprava

nebo

Rychlá příprava 

Mikrovlonný výkon/teplota: 80 W + 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

| velikost brambor | množství |  |  [min] |
|--------------------|----------------|---|---|
| malé (40–60 g) | 200 g (4 ks) | 2 | 15 |
| | 600 g (12 ks) | 2 | 18 |
| | 1000 g (20 ks) | 2 | 21 |
| střední (90–110 g) | 200 g (2 ks) | 2 | 18 |
| | 600 g (6 ks) | 2 | 21 |
| | 1000 g (10 ks) | 2 | 24 |
| velké (140–160 g) | 300 g (2 ks) | 2 | 22 |
| | 600 g (4 ks) | 2 | 25 |
| | 900 g (6 ks) | 2 | 29 |

 úroveň,  doba přípravy

Rychlá příprava

Příprava 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.

Napařovací miska

Použijte napařovací misku s plným dnem.

Příprava

Rýži před přípravou propláchněte. Pokud rýži proplachujete v napařovací misce, vodu opět pečlivě slijte.

Tip: Potřebné množství tekutiny se dá zjistit pomocí váhy nebo „kalíškovou metodou“.

Při „kalíškové metodě“ nejprve dejte požadované množství rýže do kalíšku a pak rýži dejte do napařovací misky. Potom kalíškem odměřte potřebné množství tekutiny (viz tabulka) a přidejte ji k rýži.

Dbejte na to, aby byla rýže v napařovací misce rovnoměrně rozložená.

Nastavení





Automatické programy  | Rýže | ... | Rychlá příprava

nebo

Rychlá příprava 

Mikrovlnný výkon/teplota: viz tabulka

Doba přípravy: viz tabulka


| | poměr rýže : tekutina | přísada |  |  [W] |  [min] |  [°C] |
|----------------|----------------------------------|-------------------|---|---|---|---|
| rýže basmati | 1 : 2 | sůl | 2 | 300 | 9 | 100 |
| rýže parboiled | 1 : 2 | sůl | 2 | 150 | 17 | 100 |
| mléčná rýže | 1 : 3 | cukr ¹ | 2 | 150 | 21 | 100 |

 úroveň,  mikrovlnný výkon,  doba přípravy,  teplota

¹ Přidat po přípravě pokrmu.

Početné automatické programy Vás vedou komfortně a bezpečně k optimálnímu výsledku přípravy.

Kategorie

Automatické programy  jsou pro lepší přehlednost roztrženy do kategorií. Jednoduše zvolíte automatický program, který se nejlépe hodí k Vašemu pokrmu k přípravě, a budete se řídit pokyny na displeji.

Používání automatických programů

■ Zvolte Automatické programy .


Zobrazí se výběrový seznam.

■ Zvolte požadovanou kategorii (např. Ryba).

Objeví se automatické programy, které jsou k dispozici ve zvolené kategorii.



■ Zvolte požadovaný automatický program.

■ Řiďte se pokyny na displeji.

Tip: Prostřednictvím  Info můžete podle přípravy pokrmu například vyvolat informace k zasouvání pokrmu.

Upozornění k použití

- Než spustíte automatický program, nechte ohřevný prostor po přípravě pokrmu nejprve vychladnout na pokojovou teplotu.
- Hmotnostní údaje se vztahují k hmotnosti na kus. Můžete připravovat jeden kus lososa à 250 g nebo deset kusů lososa à 250 g současně.

- Stupeň uvaření se znázorňuje pruhem tvořeným sedmi segmenty. Požadovaný stupeň uvaření můžete nastavit prostřednictvím navigační oblasti.
- V kategorii Rýže máte u programů pro dlouhozrnnou a kulatou rýži na výběr navíc Všeobecné. Tento automatický program použijte, když chcete připravovat druhy dlouhozrnné nebo kulaté rýže, které nejsou k dispozici jako vlastní automatický program.
- U některých automatických programů lze prostřednictvím Start v nebo Hotové v posunout čas spuštění nebo skončení.
- Pod položkou menu Zobrazit kroky přípravy jsou uvedeny jednotlivé kroky přípravy automatického programu. U některých automatických programů máte navíc položku menu Zobrazit úkony. Přeš tuto položku menu můžete vyvolat potřebné akce, například pro vložení připravovaného pokrmu nebo přidání přísad. Během přípravy si akce můžete nechat zobrazit přes  Info.
- 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.
- Když po skončení automatického programu není připravovaný pokrm ještě hotový podle Vašich přání, zvolte Dovařit.
- Automatické programy se mohou uložit také jako Vlastní programy. K tomu po provedení automatického programu zvolte senzorové tlačítko .

Vlastní programy

Můžete vytvořit a uložit až 20 vlastních programů.

- Můžete zkombinovat až 9 kroků přípravy, abyste přesně popsali průběh oblíbených nebo často používaných receptů. V každém kroku přípravy k tomu zvolte nastavení jako například provozní způsob, teplotu a dobu přípravy.
- Můžete zadat název programu, který patří k Vašemu receptu.


Když svůj program znovu vyvoláte a spustíte, bude probíhat automaticky.

Jiné možnosti vytváření vlastních programů:

- Po proběhnutí uložte automatický program nebo speciální použití jako vlastní program.
- Po proběhnutí uložte přípravu pokrmu s nastavenou dobou přípravy.

Potom zadejte název programu.

Vytváření vlastních programů

- Zvolte **Vlastní programy** .
- Zvolte **Vytvořit program**.

Nyní můžete definovat nastavení pro první krok přípravy.

Řiďte se pokyny na displeji:

- Zvolte a potvrďte požadovaná nastavení.
- Zvolte **Ukončit krok přípravy**.

Jsou definována všechna nastavení pro první krok přípravy.

Můžete přidat další kroky přípravy, např. když má být po prvním provozním způsobu použit ještě nějaký další.

- Pokud jsou nutné další kroky přípravy, zvolte **Přidat krok přípravy** a pokračujte jako u 1. kroku přípravy.

Pokud chcete nastavení zkontrolovat nebo dodatečně změnit, zvolte příslušný krok přípravy.


- Jakmile máte definované všechny potřebné kroky přípravy, zvolte **Uložit**.
- Zadejte název programu.
- Zvolte **✓**.

Na displeji se objeví potvrzení, že byl název Vašeho programu uložen.

- Potvrďte pomocí **OK**.

Uložený program můžete spustit ihned nebo s časovým zpožděním nebo můžete změnit kroky přípravy.

Spouštění vlastních programů

- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.
- Zvolte Vlastní programy .
- Zvolte požadovaný program.
- Zvolte Provést.

Podle nastavení programu se zobrazují tyto položky menu:

- Ihned spustit
Program se spustí ihned. Topení ohřevného prostoru se zapne ihned.
 - Hotové v
Definujete okamžik, ve kterém má program skončit. V tomto okamžiku se automaticky vypne topení ohřevného prostoru.
 - Start v
Definujete okamžik, kdy má být program spuštěn. V tomto okamžiku se automaticky zapne topení ohřevného prostoru.
 - Zobrazit kroky přípravy
Zobrazí se rekapitulace Vašich nastavení.
- Zvolte požadovanou položku menu.

Program se spustí ihned nebo v nastaveném okamžiku.

- Když se program provede, zvolte senzorové tlačítko .

Změna kroků přípravy

Kroky přípravy automatických programů, které jste uložili pod vlastním názvem, nelze změnit.

- Zvolte Vlastní programy .
- Zvolte program, který chcete změnit.
- Zvolte Změnit program.
- Zvolte krok přípravy, který chcete změnit, nebo Přidat krok přípravy pro přidání kroku přípravy.
- Zvolte a potvrďte požadovaná nastavení.
- Když chcete změněný program spustit, aniž byste ho změnili, zvolte Spustit program.
- Když máte změněná všechna nastavení, zvolte Uložit.


Na displeji se objeví potvrzení, že byl název Vašeho programu uložen.

- Potvrďte pomocí OK.

Uložený program je změněný a můžete ho spustit ihned nebo s časovým zpožděním.

Vlastní programy

Změna názvu


- Zvolte Vlastní programy .
- Zvolte program, který chcete změnit.
- Zvolte Změnit název.
- Změňte název programu.
- Zvolte ✓.

Na displeji se objeví potvrzení, že byl název Vašeho programu uložen.



- Potvrďte pomocí *OK*.

Program je přejmenovaný.


Zrušení vlastních programů

- Zvolte Vlastní programy .
- Zvolte program, který chcete zrušit.
- Zvolte Vymazat program.
- Potvrďte dotaz pomocí *Ano*.

Program je zrušený.


Prostřednictvím Další  | Nastavení  | Nastavení z výroby | Vlastní programy můžete zrušit všechny vlastní programy současně.

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.

Silná znečištění mohou parní troubu za určitých okolností poškodit.

Ohřevný prostor, vnitřní stranu dvířek a těsnění dvířek vyčistěte, jakmile vychladnou. Příliš dlouhé čekání zbytečně ztěžuje čištění a v extrémním případě je může znemožnit.

U vadné parní trouby mohou v zapnutém stavu vystupovat mikrovlny, které představují nebezpečí pro uživatele.

Zkontrolujte dvířka a těsnění dvířek, zda nejsou poškozená. Až do opravy technikem servisní služby nepoužívejte provozní způsoby s mikrovlnou.

- 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
- drhnoucí čisticí prostředky, např. prášek na drnutí, 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 drhnutých prostředků)
- odstraňovače nečistot
- ostré kovové škrabky

Čištění a ošetřování

- ocelová vlna
- nerezové spirály
- bodové čištění mechanickými čisticími prostředky
- čisticí prostředky a spreje na pečící trouby

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 mikrovlákná 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.

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 každé přípravě pokrmu s párou zásobník na vodu vyjměte.
- 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

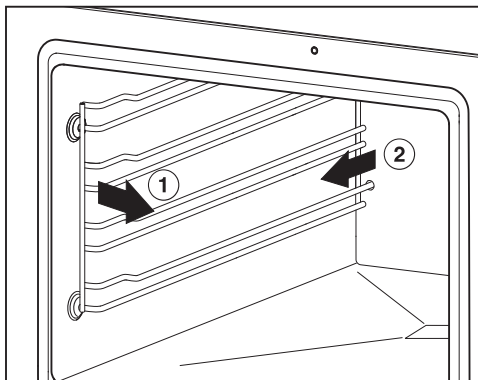
Všechny součásti příslušenství jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí.

Čištění skleněné misky, roštu, napařovacích misek

- Po každém použití umyjte a usušte skleněnou 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.

Postranní mřížky jsou usazené v plastových pouzdech. Zkontrolujte pouzdra ohledně poškození. Pokud jsou pouzdra poškozená, až do jejich výměny nepoužívejte provozní způsoby s mikrovlnou.

Údržba

U servisních programů se nenabízejí funkce Hotové v a Start v.

Odvápňování

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 příprav pokrmů. Počítají se jen přípravy pokrmů s párou. Po posledním zbývajícím procesu přípravy s párou 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.

Čištění a ošetřování

- Zapněte parní troubu a zvolte Další  | Údržba | Odvápňování.

Na displeji se objeví upozornění Prosím, čekejte Připravuje se proces odvápňování. 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 zbývajících 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.


Po uplynutí zbývajících 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.

Odmáčení

Tímto servisním programem lze odmočit silnější znečištění.

- Nechte vychladnout ohřevný prostor.
- Vyměňte veškeré příslušenství z ohřevného prostoru.
- Velké nečistoty odstraňte utěrkou.
- Zvolte Další  | Údržba | Odmočení.



Proces odmočení trvá asi 10 minut.

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. <ul style="list-style-type: none"> ■ Odvápňte parní troubu (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Ošetřování“). ■ Jestliže se chybové hlášení vyskytne znovu, zavolejte servisní službu. |
| F44 | Vyskytla se technická porucha. <ul style="list-style-type: none"> ■ 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. <ul style="list-style-type: none"> ■ Vypněte parní troubu a znovu ji zapněte. <p>Parní trouba je ihned znovu připravená k provozu.</p> |
| Pro odblokování stiskněte tlačítko OK na 6 vteřin se objeví na displeji při zapnutí. | Je zapnuté zablokování zprovoznění  <ul style="list-style-type: none"> ■ Pro jednu přípravu pokrmu můžete zablokování zprovoznění vypnout tak, že budete nejméně 6 sekund tisknout sensorové tlačítko OK. ■ Chcete-li zablokování zprovoznění vypnout trvale, zvolte nastavení Bezpečnost Zablokování zprovoznění  Vyp.. |
| Na displeji se zobrazuje hlášení neuvedené v této tabulce. | Vyskytla se závada v elektronice. <ul style="list-style-type: none"> ■ 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 „Ošetřování“). |
| 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. Těsnění dvířek musí být vyměněno. ■ K výměně těsnění dvířek zavolejte servisní službu. ■ Až do výměny nepoužívejte provozní způsoby nebo funkce s mikrovlnou. |
| 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 servisních programů se tyto funkce nenabízejí všeobecně. |

Odstraňování závad




| Problém | Příčina a odstranění |
|---|---|
| Nereagují sensorová tlačítka. | Zvolili jste nastavení Displej QuickTouch Vyp.. Tím nereagují sensorová tlačítka při vypnuté parní troubě. <ul style="list-style-type: none"> ■ Jakmile parní troubu zapnete, budou sensorová tlačítka reagovat. Pokud chcete, aby sensorová tlačítka reagovala vždy i při vypnuté parní troubě, zvolte nastavení Displej QuickTouch Zap.. |
| | Parní trouba není připojená k elektrické síti. <ul style="list-style-type: none"> ■ 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. <ul style="list-style-type: none"> ■ Tiskněte tlačítko zap./vyp. , dokud se nevyype displej a nerestartuje parní trouba. |
| Když zapnete parní troubu, bliká sensorové tlačítko . | Parní troubu jste dosud neintegrovali do sítě WiFi. Sensorové tlačítko bliká, aby Vám signalizovalo, že pomocí něho můžete parní troubu snadno zapojit do sítě. Po několika zapnutí a vypnutí parní trouby sensorové 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 dveří dojde k vyrovnání tlaků, při němž může vzniknout pískavý zvuk. Tento zvuk nepoukazuje na závadu přístroje. |

Odstraňování závad

Neuspokojivý výsledek

| Problém | Příčina a odstranění |
|--|--|
| Po uplynutí nastavené doby nejsou potraviny v provozním způsobu mikrovlna  dostatečně ohřáté nebo uvařené. | <p>Po přerušené přípravě nebyla znovu spuštěna mikrovlna.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Spusťte přípravu znovu, aby byly potraviny dostatečně ohřáté nebo uvařené. <p>Při přípravě nebo ohřívání s mikrovlnou byl nastaven příliš krátký čas.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Zkontrolujte, zda pro nastavený mikrovlnný výkon byl zvolen správný čas. Čím nižší je mikrovlnný výkon, tím delší je čas. <p>Při příliš malém naplnění parní trouba pro svoji vlastní ochranu automaticky snižuje výkon, dokud odevzdávaný výkon není přiměřený danému naplnění. Na displeji se nadále zobrazuje výkon nastavený na začátku.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Spusťte přípravu znovu s nižším mikrovlnným výkonem, aby byly potraviny dostatečně ohřáté nebo uvařené. |
| Po ohřívání nebo vaření s provozním způsobem mikrovlna  potraviny příliš rychle vychladnou. | <p>Na základě vlastností mikrovln vzniká teplo nejprve v okrajových vrstvách potraviny a potom se přenáší k jejímu středu. Když se potraviny zahřívají vysokým mikrovlnným výkonem, mohou být zvenku již horké, jádro však ještě není zahřáté. Při následném vyrovnávání teplot bude jádro potravin teplejší a zvenku budou potraviny chladnější.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Zvláště při ohřívání potravin různého složení, jako je například menu, zvolte nižší mikrovlnný výkon a jemu odpovídající delší čas. |
| Popcorn ve funkci popcorn  jen málo popukal (méně než polovina). | <p>Ohřevný prostor byl příliš teplý anebo příliš vlhký.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Nechte ohřevný prostor vychladnout anebo ho osušte utěrkou. <p>Doba přípravy byla příliš krátká.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Změňte přednastavenou dobu. Můžete nastavit dobu přípravy maximálně 4 minuty (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Popcorn“). |

Všeobecné problémy nebo technické poruchy

| Problém | Příčina a odstranění |
|--|---|
| <p>Parní trouba se nedá zapnout.</p> | <p>Došlo k vypnutí jističe.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zapněte jistič (minimální jištění viz typový štítek). <p>Případně se vyskytla technická závada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Odpojte parní troubu asi na 1 minutu od elektrické sítě tak, že <ul style="list-style-type: none"> – 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. |
| <p>Nefunguje osvětlení ohřevného prostoru.</p> | <p>Je vadná žárovka.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Když se má vyměnit žárovka, zavolejte servisní službu. |
| <p>Po delších přípravách pokrmů s provozním způsobem mikrovlna  je v ohřevném prostoru vysoká vlhkost.</p> | <p>Parní trouba s mikrovlnou je plnohodnotná parní trouba. Ohřevný prostor je naprosto parotěsný. Běžná mikrovlnná trouba je naproti tomu otevřený vzduchový systém. V důsledku parotěsného ohřevného prostoru vzniká při delších přípravách pokrmů s provozním způsobem mikrovlna  kondenzát na bočních stěnách a vnitřní straně skla dvířek. Množství kondenzátu závisí na době přípravy a obsahu vlhkosti potraviny.</p> |

Servisní služba

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.

Instalace

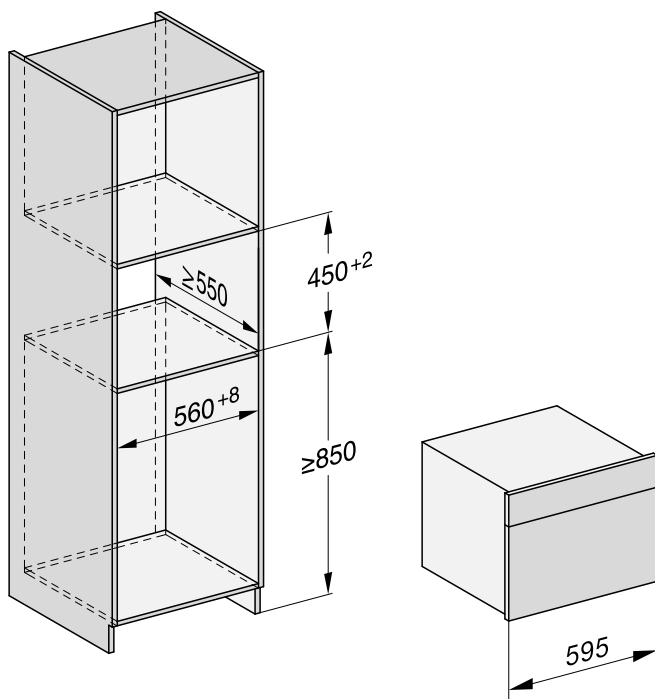
Rozměry pro vestavbu

Všechny rozměry jsou uvedeny v mm.

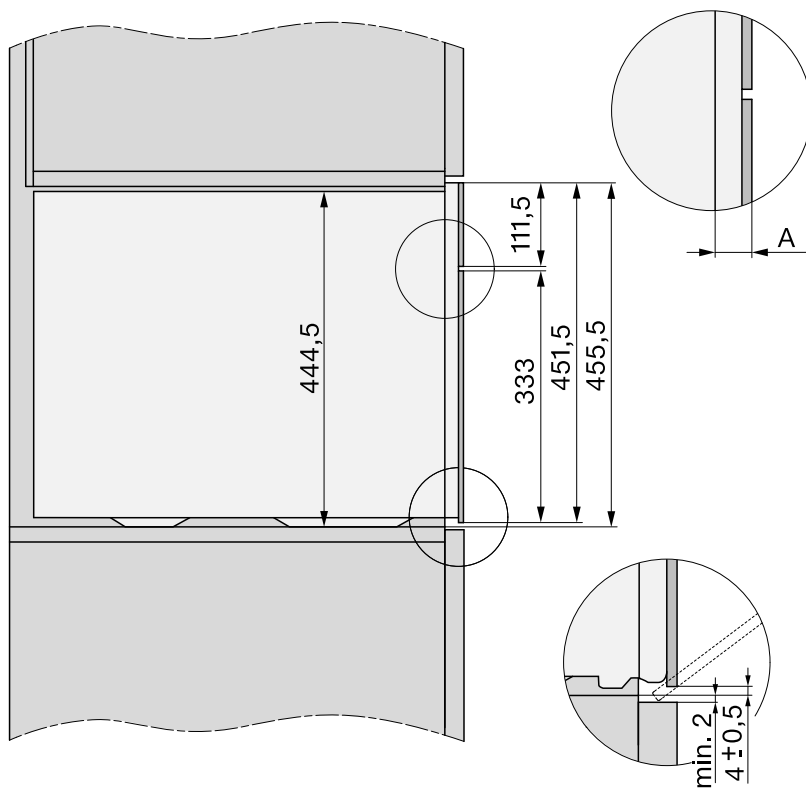
Vestavba do vysoké skříně

Za výklenkem pro vestavbu nesmí být zadní stěna skříně.

Dodržujte výšku instalace nejméně 850 mm.



Boční pohled

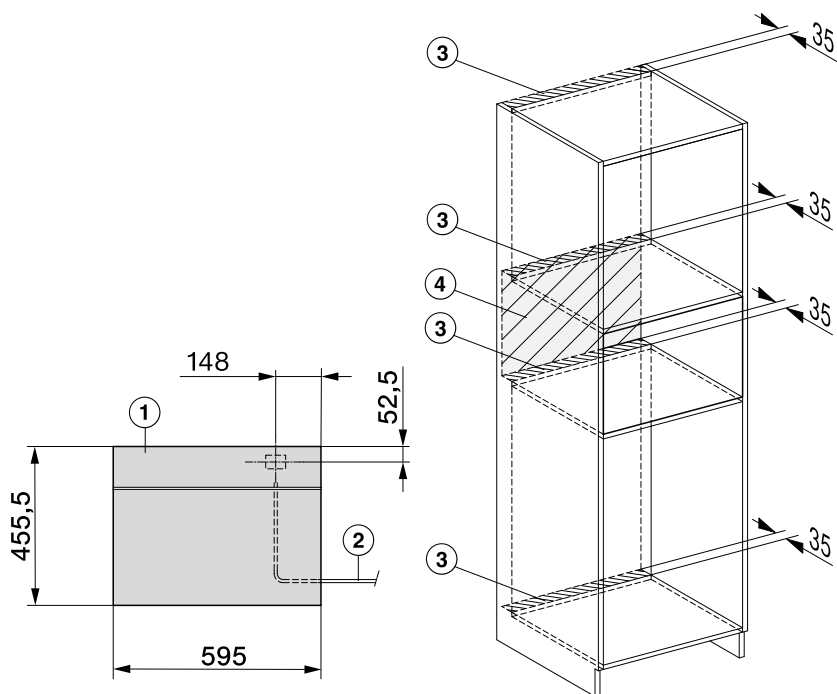


A skleněná čelní stěna: 22 mm

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.

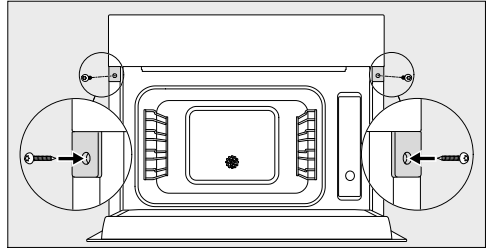
Když parní troubu ponese za madlo dvířek, mohou se poškodit dvířka.

Na nošení používejte úchyty na bočních 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 vrtvy (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 síť, 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.

Tato parní trouba s mikrovlnou splňuje požadavky evropských norem EN 55011. Výrobek se podle normy řadí do skupiny 2, třídy B. Skupina 2 znamená, že přístroj cíleně generuje vysokofrekvenční energii v podobě elektromagnetických vln pro tepelné zpracování potravin. Třída B znamená, že je přístroj vhodný pro použití v domácnosti.

Informace pro zkušební ústav




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

| zkušební jídlo | napařovací miska | množství [g] |  ⁴¹ |  ² [°C] |  [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 |

⁴ úroveň (úrovně), ² 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 |  [°C] | výška [cm] |  [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 |





⁴ úroveň, ² teplota,  doba přípravy

- ¹ Postup viz kapitola „Příprava v páře“, odstavec „Příprava menu – manuálně“.
- ² Zasuňte skleněnou misku do úrovně 1.
- ³ Dejte 1. zkušební jídlo (brambory) do studeného ohřevného prostoru (než začne fáze rozehrátí).

Informace pro zkušební ústavy





Zkušební jídla podle EN 60705 (provozní způsob rychlá příprava pokrmů ¹⁾)

| zkušební jídlo |  ⁴² ₁ |  [W] |  ³ [°C] |  [min] |  ⁴ [min] | poznámka |
|--------------------------------|--|---|---|---|--|---|
| vaječný krém, 1000 g (12.3.1) | 1 | 150 | 80 | 19–20 | 120 | Nádobí: viz popis 12.3.1.2 aodatek B, rozměry u horního okraje 250 x 250 mm, připravovat nepřikryté |
| linecké pečivo, 475 g (12.3.2) | 1 | 300 | 85 | 7 | 5 | Nádobí: viz popis 12.3.2.2 aodatek B, větší průměr u horního okraje 220 mm, připravovat nepřikryté |

⁴ úroveň,  mikrovlnný výkon,  teplota,  doba rozmrazování nebo přípravy,  vyrovnávací doba

- ¹ Kombinovaný provozní způsob tvořený přípravou v páře a mikrovlnou.
- ² Použijte skleněnou misku jako plochu pro umístění.
- ³ Dejte zkušební jídlo do studeného ohřevného prostoru (než začne fáze rozehrátí).
- ⁴ Zkušební jídlo nechte odstát při pokojové teplotě. Během této doby se v potravíně rovnoměrněji rozdělí teplota.

Zkušební jídla podle EN 60705 (provozní způsob mikrovlna)

| zkušební jídlo |  ⁴¹ ₁ |  [W] |  [min] |  ² [min] | poznámka |
|---|--|---|---|--|--|
| vaječný krém, 1000 g (12.3.1) | 1 | 450 | 19–20 | 120 | Nádobí: viz popis 12.3.1.2 aodatek B, rozměry u horního okraje 250 x 250 mm, připravovat nepřikryté |
| linecké pečivo, 475 g (12.3.2) | 1 | 450 + 300 | 4 + 10–10:30 | 5 | Nádobí: viz popis 12.3.2.2 aodatek B, větší průměr u horního okraje 220 mm, připravovat nepřikryté |
| sekaná, 900 g (12.3.3) | 1 | 600 + 450 | 8 + 18–19 | 5 | Nádobí: viz popis 12.3.3.2 aodatek B, rozměry u horního okraje 250 x 124 mm, připravovat nepřikryté, nádobí dát do ohřevného prostoru napřič |
| rozmrazování masa (hovězí sekaná), 500 g (13.3) | 1 | 150 + 80 | 8–9 + 17–19 | 10 | Nádobí: viz popis 13.3.2 aodatek B, rozmrazovat nepřikryté, po polovině doby obrátit |
| maliny, 250 g (A.3.2) | 1 | 80 | 12–13 | 3 | Nádoba: viz popis A.3.2.2, rozmrazovat nepřikryté |

⁴ úroveň,  mikrovlnný výkon,  teplota, doba rozmrazování,  vyrovnávací doba

- ¹ Použijte skleněnou misku jako plochu pro umístění.
- ² Zkušební jídlo nechte odstát při pokojové teplotě. Během této doby se v potravíně rovnoměrněji rozdělí teplota.

| | |
|---|-------------------|
| 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 |
| vyšlání výkon modulu WiFi | max. 100 mW |

Prohlášení o shodě

Miele tímto prohlašuje, že tato parní trouba s mikrovlnou 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

DGM 7340, DGM 7440

cs-CZ

M.-Nr. 11 265 910 / 06 / 002