


## Návod k obsluze a montáži Parní trouba



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

# Obsah

---

<b>Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění</b> .....	6
<b>Váš příspěvek k ochraně životního prostředí</b> .....	14
<b>Popis přístroje</b> .....	15
Parní trouba .....	15
Dodávané příslušenství .....	16
<b>Ovládací prvky</b> .....	17
Tlačítko zap./vyp. ....	18
Displej .....	18
Senzorová tlačítka .....	18
Symbols .....	20
<b>Princip ovládání</b> .....	21
Volba položky menu .....	21
Změna nastavení ve výběrovém seznamu .....	21
Změna nastavení pruhem segmentů .....	21
Volba provozního způsobu nebo funkce .....	22
Zadávání čísel .....	22
Zadávání písmen .....	22
Aktivace funkce MobileStart .....	23
<b>Popis funkce</b> .....	24
Zásobník na vodu .....	24
Záchytná miska .....	24
Teplota .....	24
Doba přípravy .....	24
Zvuky .....	24
Fáze rozehrátí .....	25
Fáze vaření .....	25
Redukce páry .....	25
Osvětlení ohřevného prostoru .....	25
<b>První uvedení do provozu</b> .....	26
Miele@home .....	26
Základní nastavení .....	27
První čištění parní trouby .....	28
Přízpůsobení bodu varu .....	29
<b>Nastavení</b> .....	30
Přehled nastavení .....	30
Vyvolání menu „Nastavení“ .....	32
Jazyk  .....	32
Denní čas .....	32

Datum .....	33
Osvětlení.....	33
Displej.....	34
Hlasitost .....	34
Jednotky.....	35
Udržování teploty .....	35
Redukce páry .....	36
Navrhované teploty .....	36
Tvrdost vody.....	37
Bezpečnost .....	38
Miele@home .....	39
Vzdálené ovládání .....	40
Aktivace funkce MobileStart .....	40
Remote Update .....	40
Verze softwaru .....	41
Prodejce .....	41
Nastavení z výroby .....	42
<b>Kuchyňský budík .....</b>	<b>43</b>
<b>Hlavní menu a submenu .....</b>	<b>44</b>
<b>Obsluha .....</b>	<b>45</b>
Změna hodnot a nastavení pro přípravu pokrmu .....	47
Změna teploty .....	47
Nastavení dob přípravy .....	48
Změna nastavených dob přípravy .....	49
Zrušení nastavených dob přípravy .....	49
Přerušování přípravy pokrmu .....	50
Stornování přípravy pokrmu .....	51
<b>Je důležité vědět.....</b>	<b>52</b>
Zvláštnosti přípravy v páře .....	52
Varné nádoby .....	52
Záchytná miska .....	52
Výšková úroveň .....	53
Hluboce zmrazené potraviny .....	53
Teplota .....	53
Doba přípravy .....	53
Vaření s tekutinami .....	53
Vlastní recepty .....	53
<b>Příprava v páře.....</b>	<b>54</b>
ECO - příprava v páře.....	54

# Obsah

---

Informace k tabulkám přípravy .....	54
Zelenina .....	55
Ryby .....	58
Maso .....	61
Rýže .....	63
Obilniny .....	64
Nudle/těstoviny .....	65
Knedlíky .....	66
Luštěniny, sušené .....	67
Slepičí vejce .....	69
Ovoce .....	70
Uzeniny .....	70
Korýši .....	71
Mušle .....	72
Příprava menu – manuální .....	73
<b>Sous-vide .....</b>	<b>75</b>
<b>Další použití .....</b>	<b>83</b>
Ohřev .....	83
Rozmrazování .....	86
Blanšírování .....	89
Příprava menu – automaticky .....	89
Zavařování .....	90
Dezinfekce nádobí .....	93
Kynutí těsta .....	93
Nahřívání vlhkých ubrousků/ručníků .....	94
Rozpouštění želatiny .....	94
Rozpouštění medu .....	95
Rozpouštění čokolády .....	95
Výroba jogurtu .....	96
Škvaření sádla .....	97
Dušení cibule .....	97
Odšťavňování .....	98
Loupání potravin .....	99
Konzervování jablek .....	99
Příprava vaječné zavařky .....	99
Provozní hodiny .....	99
<b>Automatické programy .....</b>	<b>100</b>
Kategorie .....	100
Používání automatických programů .....	100
Upozornění k použití .....	100

<b>Vlastní programy</b> .....	102
<b>Informace pro zkušební ústavy</b> .....	105
<b>Čištění a ošetřování</b> .....	106
Nevhodné čisticí prostředky .....	107
Čištění čelní stěny .....	107
Čištění ohřevného prostoru .....	108
Čištění zásobníku na vodu .....	109
Čištění příslušenství .....	109
Čištění postranních mřížek .....	109
Odvápnění parní trouby .....	110
<b>Co udělat, když ...</b> .....	112
Hlášení na ukazatelích nebo na displeji .....	112
Neočekávané chování .....	113
Zvuky .....	114
Všeobecné problémy nebo technické poruchy .....	115
<b>Příslušenství k dokoupení</b> .....	116
<b>Servisní služba</b> .....	117
Kontakt při závadách .....	117
Záruka .....	117
<b>Instalace</b> .....	118
Bezpečnostní pokyny pro vestavbu .....	118
Rozměry pro vestavbu .....	119
Vestavba do vysoké skříňe .....	119
Vestavba do spodní skříňe .....	120
Pohled z boku .....	121
Připojení a větrání .....	122
Vestavba parní trouby .....	123
Elektrické připojení .....	124
<b>Prohlášení o shodě</b> .....	125
<b>Autorská práva a licence na komunikační modul</b> .....	126

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

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

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

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

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

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

## Používání ke stanovenému účelu

- ▶ Tato parní trouba je určena výhradně k používání v domácnosti a v prostorách podobných domácnostem.
- ▶ Tato parní trouba není určena k používání venku.
- ▶ Používejte parní troubu výhradně v rámci domácnosti k přípravě v páře, rozmrazování a ohřívání potravin. Všechny ostatní způsoby použití jsou nepřijatelné.
- ▶ 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.
- ▶ Tato parní trouba je kvůli zvláštním požadavkům (např. na teplotu, vlhkost, chemickou odolnost, odolnost vůči otěru a vibrace) vybavena speciální žárovkou. Tato speciální žárovka se smí používat jen pro plánovanou aplikaci. Není vhodná pro osvětlení místnosti. Výměnu smí provádět pouze kvalifikovaný pracovník pověřený společností Miele nebo servisní služba Miele.
- ▶ V této parní troubě jsou 2 světelné zdroje třídy energetické účinnosti E.

# Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

## 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.

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

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

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

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

► Připojovací údaje (frekvence a napětí) uvedené na typovém štítku parní trouby musí bezpodmínečně souhlasit s odpovídajícími parametry elektrické sítě, aby se parní trouba nepoškodila. Před připojením tyto údaje porovnejte. V případě pochybností se zeptejte kvalifikovaného elektrikáře.

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

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

- ▶ Používejte parní troubu jen vestavěnou, aby byla zajištěna její bezpečná funkce.
- ▶ Tato parní trouba nesmí být provozována na nestabilních místech (např. na lodi).
- ▶ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Dotyk přípojů pod napětím a změna elektrické a mechanické konstrukce Vás ohrožují a mohou vést k poruchám funkce parní trouby. Nikdy neotvírejte plášť parní trouby.
- ▶ Opravy parní trouby smí provádět pouze servisní služba Miele, jinak zaniká nárok na záruku.
- ▶ Pouze u originálních náhradních dílů Miele garantuje, že budou splňovat bezpečnostní požadavky. Vadné díly smíte nahradit jen originálními náhradními díly.
- ▶ Jestliže odstraníte síťovou zástrčku z přívodního síťového kabelu nebo přívodní síťový kabel není síťovou zástrčkou vybavený, musí parní troubu připojit k elektrické síti kvalifikovaný elektrikář.
- ▶ Když je poškozený přívodní síťový kabel, musí být nahrazen speciálním přívodním síťovým kabelem (viz kapitola „Instalace“, odstavec „Elektrické připojení“).
- ▶ 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 teple a páře, se při vysokých teplotách taví a může poškodit parní troubu.

Používejte jen plastové nádoby odolné proti teple (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.

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

- ▶ Nebezpečí úrazu v důsledku otevřených dvířek. Můžete narazit do otevřených dvířek nebo o ně zakopnout. Nenechávejte dvířka zbytečně otevřená.
- ▶ Maximální zatížení dvířek je 8 kg. Nestoupejte a nesedejte si na otevřená dvířka a neodkládejte na ně těžké předměty. Dávejte také pozor, aby se nic nepřiskříplo mezi dvířky a ohřevným prostorem. Parní trouba se může poškodit.
- ▶ Při používání elektrického přístroje, např. ručního mixéru, v blízkosti parní trouby dávejte pozor, abyste dvířky parní trouby nepřiskřípli jeho přívodní síťový kabel. Mohla by se poškodit izolace kabelu.

## Čištění a ošetřování

- ▶ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Pára z parního 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 (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Čištění postranních mřížek“). Postranní mřížky opět správně namontujte.
- ▶ Pro zabránění korozi ihned důkladně odstraňte pokrmy 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.

# Váš příspěvek k ochraně 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.

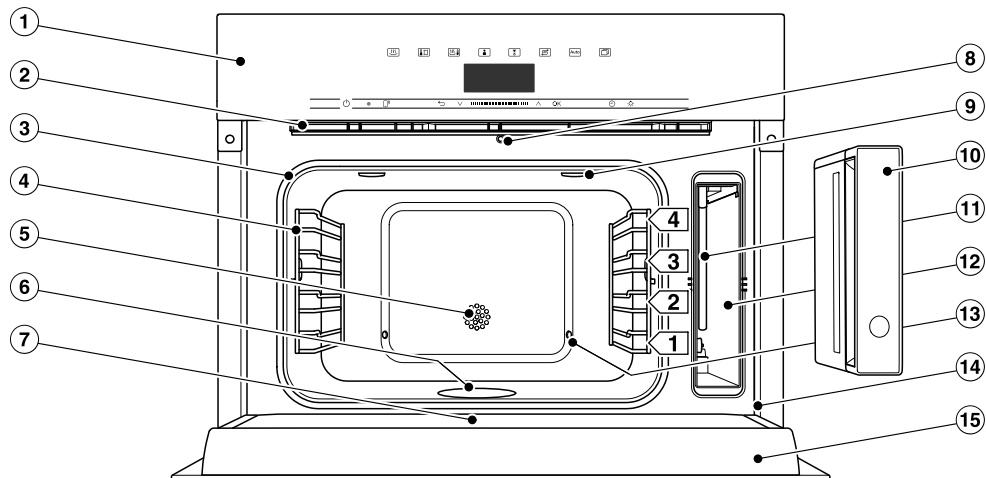
## Likvidace starého přístroje

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 zúžitkování 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. Zaneste je do vhodné sběrný, kde je můžete bezplatně odevzdat. Postarejte se prosím o to, aby byl Váš starý přístroj až do doby odvezení uložen mimo dosah dětí.

## Parní trouba



- ① ovládací prvky
- ② výstup výparů
- ③ těsnění dvířek
- ④ postranní mřížky s 4 úrovněmi
- ⑤ teplotní čidlo
- ⑥ topné těleso ve dně
- ⑦ sběrný žlábek
- ⑧ automatický otvírač dvířek pro redukci páry
- ⑨ LED osvětlení ohřevného prostoru
- ⑩ zásobník na vodu s ochranou pro postřikání
- ⑪ nasávací trubice
- ⑫ prostor pro zasunutí zásobníku na vodu
- ⑬ vstup páry
- ⑭ čelní rám s typovým štítkem
- ⑮ dvířka

# Popis přístroje

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

## Typový štítek

Typový štítek je vidět při otevřených dvířkách na čelním rámu.

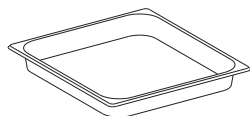
Najdete tam označení modelu, výrobní číslo a připojovací údaje (napětí sítě/frekvence/maximální příkon).

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

## Dodávané příslušenství

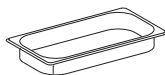
Podle potřeby si můžete doobjednat příslušenství, které se dodává s přístrojem, i příslušenství k dokoupení (viz kapitola „Příslušenství k dokoupení“).

### DGG 1/1-40L



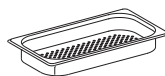
1 záchytná miska  
pro zachycování skapávající tekutiny.  
Záchytnou misku můžete použít také jako napařovací misku.  
375 x 394 x 40 mm (šxhxv)

### DGG 1/2-40L



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

### DGGL 1/2-40L



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

### DMSR 1/1L

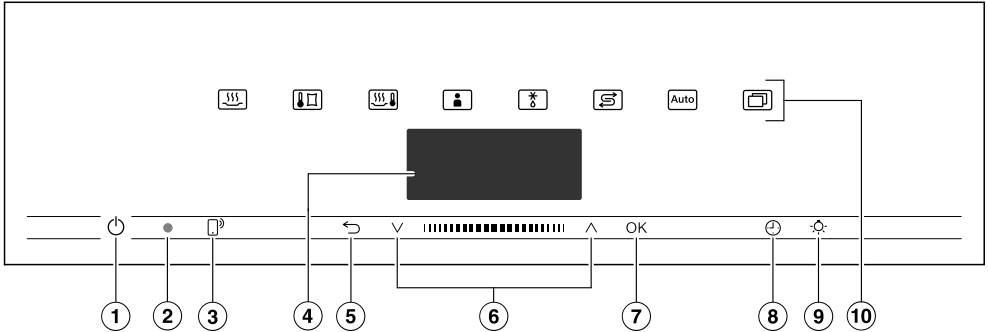







1 rošt na postavení vlastního nádoby

### Odvápňovací tablety

pro odvápňování parní trouby






- ① tlačítko zap./vyp.  v prohlubni  
Pro zapínání a vypínání parní trouby
- ② optické rozhraní  
(jen pro servisní službu Miele)
- ③ senzorové tlačítko <sup>®</sup>  
Pro ovládání parní trouby Vaším mobilním koncovým zařízením
- ④ displej  
Pro zobrazení denního času a informací pro obsluhu
- ⑤ senzorové tlačítko   
Pro postupný návrat a pro změnu položek menu během přípravy pokrmu
- ⑥ navigační oblast s tlačítky se šipkou  $\wedge$  a  $\vee$   
Pro listování ve výběrových seznamech a pro změnu hodnot
- ⑦ senzorové tlačítko OK  
Pro vyvolání funkcí a pro uložení nastavení
- ⑧ senzorové tlačítko   
Pro nastavení kuchyňského budíku, doby přípravy pokrmu nebo času zahájení nebo skončení přípravy pokrmu
- ⑨ senzorové tlačítko   
Pro zapnutí a vypnutí osvětlení ohřevného prostoru
- ⑩ senzorová tlačítka  
Pro volbu provozních způsobů, automatických programů a nastavení

# Ovládací prvky

---


## Tlačítko zap./vyp.

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


Tímto tlačítkem zapínáte a vypínáte parní troubu.

## Displej

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

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

## Senzorová tlačítka






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

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

## Senzorová tlačítka nad displejem

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

## 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>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 podsvěćují. 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>
OK	<p>Když jsou funkce na displeji podsvícené, můžete je vyvolat senzorovým tlačítkem OK. Potom můžete zvolenou funkci změnit. Potvrzením pomocí OK změny uložíte.</p> <p>Když se na displeji objeví informační okno, potvrďte je pomocí OK.</p>
	<p>Tímto senzorovým tlačítkem můžete kdykoli nastavit kuchyňský budík (například pro vaření vajec), pokud neprobíhá příprava pokrmu.</p> <p>Když současně probíhá příprava pokrmu, můžete nastavit kuchyňský budík, dobu přípravy pokrmu a čas zahájení nebo skončení přípravy pokrmu.</p>
	<p>Volbou tohoto senzorového tlačítka můžete zapínat a vypínat osvětlení ohřevného prostoru.</p> <p>Podle zvoleného nastavení osvětlení ohřevného prostoru po 15 sekundách zhasne nebo zůstane trvale zapnuté nebo vypnuté.</p>

# Ovládací prvky

---

## Symboly

Na displeji se mohou zobrazovat tyto symboly:

symbol	význam
<b>i</b>	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.

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

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 **||||** 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 **||||** doprava nebo doleva, dokud se neobjeví požadovaná hodnota nebo nebude podsvícené požadované nastavení.

**Tip:** Aktuální nastavení je vyznačeno zatržítkem  $\checkmark$ .

- Potvrďte pomocí *OK*.

Nastavení se uloží. Vráťte se do nadřazeného menu.

## Změna nastavení pruhem segmentů

Některá nastavení jsou znázorněna pruhem segmentů **■■■■□□□□**. 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 **||||** doprava nebo doleva, dokud se neobjeví požadované nastavení.

- Potvrďte výběr pomocí *OK*.

Nastavení se uloží. Vráťte se do nadřazeného menu.


# Princip ovládání

## 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 .

# Popis funkce

---

## Zásobník na vodu

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

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

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

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

## Záchytná miska

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

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

## Teplota

Některým provozním způsobům je přiřazená navrhovaná teplota. Navrhovanou teplotu lze změnit v rámci zadaného rozsahu pro jednotlivou přípravu pokrmu, 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 rozezhřátí

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

Při přípravě v páře závisí doba trvání fáze rozezhřátí na množství a teplotě potravin. Obecně fáze rozezhřátí 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 rozezhřátí 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 redukce páry vystoupí při otevření dvířek velké množství páry.

## 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.

# První uvedení do provozu

## Miele@home

Vaše parní trouba je vybavena integrovaným WiFi modulem.

Pro použití potřebujete:

- WiFi síť
- Miele App
- uživatelský účet u Miele. Uživatelský účet můžete vytvořit prostřednictvím Miele App.

Miele App Vás vede při navazování spojení mezi parní troubou a domácí WiFi sítí.

Poté, co parní troubu začleníte do WiFi sítě, můžete pomocí App provádět například následující akce:

- vyvolat informace o provozním stavu parní trouby
- vyvolat upozornění k probíhajícím přípravám pokrmů své parní trouby
- ukončit probíhající operace

Zařazením parní trouby do WiFi sítě se zvýší spotřeba elektrické energie, i když je parní trouba vypnutá.

Zajistěte, aby byl v místě instalace Vaší parní trouby k dispozici dostatečně silný signál Vaší WiFi sítě.

## Disponibilita WiFi spojení

WiFi spojení sdílí frekvenční rozsah s jinými zařízeními (např. mikrovlnami, dálkově řízenými hračkami). Kvůli tomu se mohou vyskytovat dočasné nebo úplné poruchy spojení. Proto nelze zaručit trvalou dostupnost nabízených funkcí.

## Disponibilita Miele@home

Použití aplikace Miele závisí na dostupnosti Miele@home Services ve Vaší zemi.

Service Miele@home není k dispozici v každé zemi.

Informace k dostupnosti obdržíte na internetové stránce [www.miele.com](http://www.miele.com).

## Aplikace Miele

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



## 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*.

## 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*.

# První uvedení do provozu

## 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 zbyváající 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 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).







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

## Přizpůsobení přístroje bodu varu po přestěhování

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

# Nastavení

## Přehled nastavení

položka menu	možná nastavení
Jazyk 	...   deutsch   english   ... Lokalita
Denní čas	Zobrazení Zap.*   Vyp.   Noční vypnutí Časový formát 12 h   24 h* Nastavit
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
Udržování teploty	Zap. Vyp.*
Redukce páry	Zap.* Vyp.
Navrhované teploty	
Tvrdost vody	1° dH   ...   15° dH*   ...   70° dH
Bezpečnost	Zablokování tlačítek Zap.   Vyp.* Zablokování zprovoznění  Zap.   Vyp.*

\* nastavení z výroby



<b>položka menu</b>	<b>možná nastavení</b>
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 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 vypnutí parní trouby:

- Zap.  
Denní čas se na displeji zobrazuje stále.  
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 energie vypnutý. Než budete moci parní troubu obsluhovat, musíte ji zapnout.
- Noční vypnutí  
Pro úsporu energie se denní čas na displeji zobrazuje jen od 5 hodin do 23 hodin. Ve zbývajícím období je displej vypnutý.



## 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.

# Nastavení

---

## Displej

### Jas

Jas displeje se znázorňuje pruhem segmentů.

-  maximální jas
-  minimální jas

### QuickTouch

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

- Zap.  
Pokud jste navíc zvolili nastavení Denní čas | Zobrazení | Zap. nebo Noční vypnutí, senzorová tlačítka reagují i při vypnuté parní troubě.
- Vyp.  
Nezávisle na nastavení Denní čas | Zobrazení senzorová tlačítka reagují jen tehdy, když je parní trouba zapnutá, a určitou dobu po vypnutí parní trouby.

## Hlasitost



### Signální tóny

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

### Melodie

Na konci postupu zazní s časovým odstupem několikrát melodie.



Hlasitost této melodie se znázorňuje pruhem segmentů.

-  maximální hlasitost
-  melodie je vypnutá

### Sólo tón

Na konci přípravy pokrmu zazní na určité dobu trvalý tón.

Výška tohoto samostatného tónu se znázorňuje pruhem segmentů.

-  maximální výška tónu
-  minimální výška tónu

## Tón tlačítek

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

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

## Uvítací melodie

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

## Jednotky

### Hmotnost

Hmotnost potravin můžete v automatických programech nastavit v gramech (g), librách/uncích (lb/oz) nebo librách (lb).

### Teplota

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

## Udržování teploty

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

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

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

# Nastavení

---

## Redukce páry

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

## Navrhované teploty

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

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

- Zvolte požadovaný provozní způsob.

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

- Změňte navrhovanou teplotu.
- Potvrďte pomocí OK.

## Tvrdość vody

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

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

Když používáte pitnou vodu chlazenou v lahvích, například minerální vodu, nesmí být syčená kyselinou uhličitou. Nastavení proveďte podle obsahu vápníku. Obsah vápníku je uvedený na etiketě lahve v mg/l Ca<sup>2+</sup> nebo ppm (mg Ca<sup>2+</sup>/l).

Můžete nastavit stupeň tvrdości vody mezi 1 °dH a 70 °dH. Z výroby je přednastavený stupeň tvrdości 15 °dH.

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

tvrdość vody		obsah vápníku mg/l Ca <sup>2+</sup> nebo ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /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

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

# 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 použít, nejméně na 6 sekund stiskněte sensorové tlačítko *OK*.
- Vyp.  
Zablokování zprovoznění je deaktivované. Parní troubu můžete používat jako obvykle.

## Miele@home

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

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

- Aktivovat  
Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když je deaktivované Miele@home. WiFi funkce se opět zapne.
- Deaktivovat  
Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když je aktivované Miele@home. Miele@home zůstává vytvořené, WiFi funkce se vypne.
- Stav připojení  
Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když je aktivované Miele@home. Na displeji se zobrazují informace jako kvalita WiFi příjmu, název sítě a IP adresa.
- Nově vytvořit  
Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když je vytvořená WiFi síť. Vynulujete síťová nastavení a ihned vytvoříte nové připojení k síti.

- Resetovat  
Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když je vytvořená WiFi síť. WiFi funkce se vypne a připojení k WiFi síti se vynuluje na nastavení z výroby. Abyste mohli využívat Miele@home, musíte připojení k WiFi síti vytvořit znovu.  
Síťová nastavení vynulujete, když parní troubu likvidujete, prodáváte nebo když uvádíte do provozu použitou parní troubu. To je jediný způsob, jak zajistit, že jste odstranili všechny osobní údaje a předchozí uživatel tak již nemůže mít přístup k parní troubě.
- Vytvořit  
Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když ještě neexistuje žádné připojení k WiFi síti. Abyste mohli využívat Miele@home, musíte připojení k WiFi síti vytvořit znovu.


# Nastavení


## 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 probíhajícím přípravám 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 dálkově přes Miele App.

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

MobileStart můžete používat, dokud svítí sensorové tlačítko .

## 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 neprovede automaticky, nýbrž ji musíte spustit manuálně.

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

### Zapnutí/vypnutí

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

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



## Průběh aktualizace RemoteUpdate

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

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

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

Pokud aktualizaci nechcete nainstalovat, vypněte položku RemoteUpdate.

Aktualizace může trvat několik minut.

Při RemoteUpdate je třeba dbát následujícího:

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

## Verze softwaru

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

## Prodejce

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

## Výstavní režim

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

---

## Nastavení z výroby

- Nastavení přístroje  
Všechna nastavení se vrátí na nastavení z výroby.
- Vlastní programy  
Vymažou se všechny vlastní programy.
- Navrhované teploty  
Změněné navrhované teploty se vrátí na nastavení z výroby.

## 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.

## Hlavní menu a submenu

menu	navrhovaná hodnota	rozsah
Provozní způsoby		
Příprava v páře 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Ohřev 	100 °C	80–100 °C
Vlastní programy 		
Rozmrazování 	60 °C	50–60 °C
Odvápnění 		
Automatické programy 		
Další 		
Blanširování	–	–
Příprava menu	–	–
Zavařování	90 °C	80–100 °C
Dezinfekce nádobí	–	–
Kynutí těsta	–	–
ECO - příprava v páře	100 °C	40–100 °C
Nastavení 		
Provozní hodiny		

- Zapněte parní troubu.

Objeví se hlavní menu.

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

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

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

Objeví se provozní způsob a navrhovaná teplota.

- Pokud je to potřeba, změňte navrhovanou teplotu.


Navrhovaná teplota se během několika málo sekund převezme. Teplotu můžete změnit dodatečně sensorovým tlačítkem ↶.

- Potvrďte pomocí OK.

Zobrazuje se žádaná a skutečná teplota a začíná fáze rozehrání.

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

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

 **Nebezpečí úrazu horkou párou.**  
Při otvírání dvířek může vystoupit velmi mnoho horké páry. Párou se můžete spálit.

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

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

# Obsluha

---

## Čištění parní trouby

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



Nebezpečí úrazu horkou vodou. Po skončení přípravy pokrmu je v zásobníku na vodu ještě horká zbytková voda, kterou se můžete spálit. Při vyjímání a ukládání zásobníku na vodu dávejte pozor, aby se nepřevrátil.

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

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

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

## Doplnění vody

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

- Vyměňte 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 sensorovým tlačítkem ↵.

- Zvolte sensorové tlačítko ↵.

Podle provozního způsobu se mohou zobrazit tato nastavení:



- Teplota
- 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 sensorové 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.

# Obsluha

## Nastavení dob přípravy

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

Volte co nejkratší dobu do spuštění přípravy pokrmu.

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

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

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

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

**Tip:** Doba přípravy můžete nastavit také přímo prostřednictvím navigační oblasti.

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



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

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

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





## Změna nastavených dob přípravy



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

Při výpadku elektrické sítě se nastavení vymažou.

**Tip:** Dobu přípravy můžete změnit také přímo prostřednictvím navigační oblasti.

## Zrušení nastavených dob přípravy

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

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


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


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

**Tip:** Dobu přípravy můžete vymazat také přímo prostřednictvím navigační oblasti.

## Přerušení přípravy pokrmu

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

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

 **Nebezpečí poranění horkými povrchy a horkým připravovaným pokrmem.**  
Parní trouba se za provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o ohřevný prostor, postranní mřížky, příslušenství a připravovaný pokrm.  
Při zasouvání a vyjímání horkého připraveného pokrmu a při práci v horkém ohřevném prostoru použijte chňapky na hrnce.  
Při zasouvání a vyjímání napařovacích misek dbejte na to, aby nevyšpláchl horký připravovaný pokrm.

Když zavřete dvířka, bude příprava pokrmu pokračovat.

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

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

# Je důležité vědět

---

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

## Zvláštnosti přípravy v páře

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

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

## Varné nádoby

### Napařovací misky

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

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

## Vlastní nádoby

Můžete používat vlastní nádoby. Přitom respektujte následující:

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

## Záchytná miska

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

V případě potřeby můžete záchytnou misku využít jako napařovací misku.

### Výšková úroveň

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

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

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

### Hluboce zmrazené potraviny

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

### 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

<b>zelenina</b>	 [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	27–29
půlené	21–22
čtvrcené	16–18
brambory převážně na salát, loupané celé	25–27
půlené	19–21
čtvrcené	17–18
brambory na kaši, loupané celé	26–28
půlené	19–20
čtvrcené	15–16
kedlubny, nakrájené na hranolky	6–7
dýně, nakrájené na kostky	2–4
kukuřičné klasy	30–35
mangold, nakrájený	2–3



## Příprava v páře

<b>zelenina</b>	 [min]
paprika, nakrájená na kostky nebo proužky	2
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, např. oškrábejte, vykuchejte a očistěte.

### Hluboce zmrazené ryby

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

### Příprava

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

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

### Napařovací misky

Napařovací misky s perforovaným dnem vymažte tukem.

### Výšková úroveň

Jestliže připravujete ryby v napařovacích miskách s perforovaným dnem a v jiných napařovacích miskách další potraviny, zabraňte přenosům chutí v důsledku skapávající tekutiny tím, že rybu zasunete přímo nad 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, dovařujte 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.

### Zmrazené potraviny

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

### Příprava

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


### Doba přípravy

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


## Tipy

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

## Nastavení

Automatické programy  | Maso | ... |

nebo

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

## Příprava v páře

<b>maso</b>	<b>🕒 [min]</b>
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 míse 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 | ... |




nebo

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

	 :	 [min]
<b>dlouhozrná rýže</b>		
rýže basmati	1 : 1,5	15
rýže parboiled	1 : 1,5	23–25
celozrná rýže	1 : 1,5	26–29
divoká rýže	1 : 1,5	26–29
<b>kulatá rýže</b>		
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

	<b>poměr obilniny : tekutina</b>	 [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
<b>sušené těstoviny, ponořené ve vodě</b>	
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]
<b>fazole</b>	
ledvinkové fazole	55–65
červené fazole (azuki)	20–25
černé fazole	55–60
pinto fazole	55–65
bílé fazole	34–36
<b>hrách</b>	
žlutý hrách	40–50
zelený hrách, loupaný	27

 doba přípravy

## Příprava v páře

nemáčené		
	poměr luštěniny : tekutina	🕒 [min]
<b>fazole</b>		
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
<b>čočka</b>		
hnědá čočka	1 : 2	13–14
červená čočka	1 : 2	7
<b>hrách</b>		
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]
<b>velikost S</b> naměkko nahniličko natvrdo	3 5 9
<b>velikost M</b> naměkko nahniličko natvrdo	4 6 10
<b>velikost L</b> naměkko nahniličko natvrdo	5 6–7 12
<b>velikost XL</b> 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
srdečky	100	2
slávky	90	12
mušle svatého Jakuba	90	5
břítiky	100	2–4
Venušiny mušle	90	4

 teplota,  doba přípravy



## Příprava menu – manuální

Při manuální přípravě menu vypněte redukci 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 záchytnou nebo skleněnou misku (podle modelu). Tak zabráníte přenosům 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		
	18 min.	6 min. filé	
		2 min.	4 min. brokolice
nastavení	18 min.	2 min.	4 min.

## Příprava v páře

---

### 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.

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

Díky vakuování se během přípravy neodpařuje vlhkost a zůstanou zachované všechny výživné a aromatické látky.

Výsledkem přípravy je rovnoměrně uvařené jídlo s intenzivní chutí.

Používejte jen čerstvé a nezávadné potraviny.

Dbejte na hygienické podmínky a dodržení chladicího řetězce.

Používejte jen tepelně stabilní, pevné vakuovací sáčky.

Nepřipravujte potraviny v prodejním 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.

## Sous-vide

---

### 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 příchuť.
  - 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 záchytnou miskou 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.
- Provedte 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		
<b>ryba</b>				
treska, filé tloušťky 2,5 cm		x	54	35
losos, filé tloušťky 2–3 cm		x	52	30
mořský ďas, filé		x	62	18
candát, filé tloušťky 2 cm		x	55	30
<b>zelenina</b>				
růžičky květáku, 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
<b>ovoce</b>				
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
<b>ostatní</b>				
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*	pro-pečené*	
<b>maso</b>					
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 ohřívejte 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]		🕒 <sup>2</sup> [min]
	medium <sup>1</sup>	pro-pečené <sup>1</sup>	
<b>maso</b>			
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
<b>zelenina</b>			
růžičky květáku, střední až velké <sup>3</sup>	85		15
kedlubna, plátky <sup>3</sup>	85		10
<b>ovoce</b>			
ananas, kostičky	85		10
<b>ostatní</b>			
fazole, bílé, máčené v poměru 1 : 2 (fazole : tekutina)	90		10
šalotka, vcelku	85		10

🌡️ teplota, 🕒 doba přípravy


<sup>1</sup> Stupeň uvaření

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

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

<sup>3</sup> Ohřívát jen uvařené v omáčce.

### Ohřev

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.

### Varné nádoby

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 přikrývejte. Tak zabráníte kondenzaci páry na nádobí.
- Uvědomte si, že obalované potraviny, např. řízky, by nezůstaly křupavé.


### Ohřívání potravin

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

### Nastavení

Ohřev 

nebo


Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Čas: viz tabulka

## Další použití

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

<b>potravina</b>	 * [min]
<b>zelenina</b>	
mrkev květák kedlubna fazole	6–7
<b>přílohy</b>	
těstoviny rýže	3–4
brambory, podélně půlené	12–14
knedlíky	15–17
<b>maso a drůbež</b>	
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
<b>ryba</b>	
rybí filé, tloušťka 2 cm	6–7
rybí filé, tloušťka 3 cm	7–8
<b>jídla na talíři</b>	
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

## Další použití

<b>potravina</b>	<b>🕒* [min]</b>
vývar	2–3
eintopf	4–5


🕒 čas

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

## Další použití

### Rozmrazování

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

 Nebezpečí infekce tvorbou choroboplodných zárodků.

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

Při rozmrazování ryb a masa (zvláště drůbežího) dbejte na zvláštní čistotu.

Tekutinu z rozmrazování nepoužívejte.

Potraviny po vyrovnávací době ihned dále zpracujte.

### Teplota

Optimální teplota rozmrazování je 60 °C.

**Výjimky:** sekaná a zvěřina 50 °C.

### Příprava/dodatečná úprava

Pro rozmrazování odstraňte případný obal.

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

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

### Napařovací misky

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

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

### Tipy

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

### Nastavení

Rozmrazování 

nebo

Příprava v páře 

Teplota: viz tabulka

Doba rozmrazování:

Vyrovnávací doba: viz tabulka

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]
<b>mléčné výrobky</b>				
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
<b>ovoce</b>				
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
<b>zelenina</b>				
zmrazená v bloku	300 g	60	20–25	10–15
<b>ryba</b>				
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
<b>hotové pokrmy</b>				
maso, zelenina, příloha eintopf/polévky	480 g	60	20–25	10–15
<b>maso</b>				
pečeně, plátky	po 125–150 g	60	8–10	15–20

## Další použití

zmrazená potravina	množství	🌡️ [°C]	⌚ [min]	⌛ [min]
sekaná	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
guláš	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	60	50–60	10–15
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
<b>drůbež</b>				
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
<b>pečivo</b>				
pečivo z lístkového/kynutého těsta	–	60	10–12	10–15
pečivo/moučník z třešňového těsta	400 g	60	15	10–15
<b>chléb/housky</b>				
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



### Blanšírování

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

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

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

### Nastavení

Další  | Blanšírování

nebo

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba blanšírování: 1 minuta

### 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.

## Další použití

---

- 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 „Speciální použití“, odstavec „Blanšírování“).

### Množství náplně

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

Na ovoce použijte 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

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


## Další použití

---


### 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

### Rozpuštění želatiny

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

#### Nastavení

Automatické programy  | Speciál | Rozpustit želatinu

nebo

Příprava v páře 

Teplota: 90 °C

Doba přípravy: 1 minuta

### 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 **Auto** | 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 **Auto** | Speciál | Rozpustit čokoládu

nebo

Příprava v páře 

Teplota: 65 °C

Doba přípravy: 20 minut

## Další použití

### 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 zahřáto 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.




### 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

## Další použití

---

### Odšťavňování

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

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

#### Příprava

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

Stopky hroznů vína a višňi 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 100–150g cukru.
- Jestliže chcete získanou šťávu uchovávat, slijte ji horkou do čistých lahví a lahve ihned uzavřete.

### Odšťavňování ovoce

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

#### Nastavení

Příprava v páře 


Teplota: 100 °C

Čas: 40–70 minut

## Loupání potravin


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

## Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Čas: viz tabulka

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

 doba


## Konzervování jablek

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

## Provozní hodiny


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

# Automatické programy

---

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

## Kategorie

Automatické programy  jsou pro lepší přehlednost roztríděny 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 Všeobecný. 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. Přes tuto položku menu můžete vyvolat potřebné akce, například pro vložení připravovaného pokrmu nebo přidání přísad. Během přípravy si akce můžete nechat zobrazit přes .

- Když dáváte pokrm k přípravě do horkého ohřevného prostoru, buďte opatrní při otvírání dvířek. Může vystoupit horká pára. O krok odstepujte 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.



# Informace pro zkušební ústavy




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

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

<sup>4</sup> úroveň (úrovně), <sup>2</sup> 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 1/2-40L za sebou do úrovně.
- 4 Zasuňte vždy 2x DGGL 1/2-40L za sebou do výškových úrovní.
- 5 Zkouška je skončena, když je teplota na nejstudenějším místě 85 °C.


## Příprava zkušebních menu<sup>1</sup> (provozní způsob příprava v páře )

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

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


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

# Čištění a ošetřování

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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

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

 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

Na čištění nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.

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

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

Na čištění používejte výhradně běžné mycí prostředky pro domácnost.

Odstraňte ihned zbytky čisticích prostředků.

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

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

Mohly by se zabarvit nebo změnit povrchy.

Odstraňujte nečistoty nejlépe ihned.

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

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

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

## Nevhodné čisticí prostředky

Abyste nepoškodili povrchy, vyhýbejte se při čištění těmto prostředkům:

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

# Čištění a ošetřování

## Čištění ohřevného prostoru

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

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

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

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

## Čištění automatického otvírače dvířek

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

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

## Čištění zásobníku na vodu

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

## Čištění příslušenství

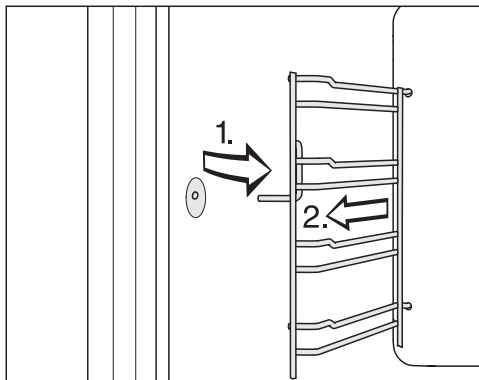
Všechny součásti příslušenství jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí.

## Čištění záchytné misky, roštu, napařovacích misek

- Po každém použití umyjte a usušte záchytnou misku, rošt a napařovací misky.
- Namodralé zbarvení 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.).
- Čištěte 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.

# Čištění a ošetřování

## Odvápňení parní trouby

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


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

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


Doporučujeme odvápnit parní troubu předtím, než se zablokuje.

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

Funkce Start v a Hotové v nejsou při odvápnění nabízeny.

- Zapněte parní troubu a zvolte Odvápnění .

Na displeji se objeví upozornění Prosím, čekejte .... Připravuje se proces odvápnění. 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 odvápnovací tablety Miele.
- Počkejte, dokud se odvápnovací tablety nerozpustí.
- Zásobník na vodu zasuňte.
- Potvrďte pomocí OK.

Objeví se zbývajícím čas. Spustí se proces odvápnění.

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

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

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

Po uplynutí zbývajícím doby se zobrazí Hotové a zazní signál.

- 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 bude úplně suchý ohřevný prostor.

## Co udělat, když ...

---

Většinu poruch a chyb, k nimž může dojít při běžném provozu, můžete odstranit sami. V mnoha případech můžete ušetřit čas a peníze, protože nemusíte volat servisní službu.

Na [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) obdržíte informace k samostatnému odstranění poruch.

Následující tabulky Vám mají pomoci při nalezení a odstranění příčin poruchy nebo chyby.

### Hlášení na ukazatelích nebo na displeji


Problém	Příčina a odstranění
F44	Vyskytla se technická porucha. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vypněte parní troubu a po několika minutách ji znovu zapněte.</li><li>■ Jestliže se chybové hlášení bude stále ještě zobrazovat, vyžádejte si servisní službu.</li></ul>
<b>Na displeji se zobrazuje hlášení neuvedené v této tabulce.</b>	Vyskytla se závada v elektronice. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Asi na 1 minutu vypněte elektrické napájení parní trouby.</li><li>■ Pokud problém přetrvává i po obnovení elektrického napájení, zavolejte servisní službu.</li></ul>



## Neočekávané chování

Problém	Příčina a odstranění
<p><b>Nezahřívá se ohřevný prostor.</b></p>	<p>Je aktivovaný výstavní provoz. Parní troubu lze sice obsluhovat, ale nefunguje topení ohřevného prostoru.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deaktivujte výstavní provoz (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Prodejce“).</li> </ul> <p>Ohřevný prostor se zahřál provozem vestavěného nahříváče nádobí.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Otevřete dvířka a nechte ohřevný prostor vychladnout.</li> </ul>
<p><b>Po přestěhování parní trouba již nepřejde z fáze rozehrátí do fáze vaření.</b></p>	<p>Změnil se bod varu vody, protože se nadmořská výška nového místa instalace liší nejméně o 300 metrů od původní nadmořské výšky.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pro přizpůsobení přístroje bodu varu proveďte odvápnění (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Odvápnění parní trouby“).</li> </ul>
<p><b>Během provozu vystupuje neobvykle velké množství páry nebo pára vystupuje na jiných místech než obvykle.</b></p>	<p>Nejsou správně zavřená dvířka.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zavřete dvířka.</li> </ul> <p>Není správně usazené těsnění dvířek.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Přitlačte těsnění dvířek opět tak, aby bylo všude rovnoměrně usazené.</li> </ul> <p>Je poškozené těsnění, jsou v něm například trhliny.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vyměňte těsnění dvířek. Těsnění dvířek můžete objednat prostřednictvím servisní služby (viz konec tohoto návodu k obsluze).</li> </ul>
<p><b>Nejsou uvedeny funkce Start v a Hotové v.</b></p>	<p>Je příliš vysoká teplota v ohřevném prostoru, např. po skončení přípravy pokrmu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Otevřete dvířka a nechte ohřevný prostor vychladnout.</li> </ul> <p>U položky Odvápnění nejsou tyto funkce všeobecně nabízeny.</p>

## Co udělat, když ...

Problém	Příčina a odstranění
<b>Nereagují sensorová tlačítka.</b>	Zvolili jste nastavení Displej   QuickTouch   Vyp.. Tím nereagují sensorová tlačítka při vypnuté parní troubě. ■ 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. ■ Zkontrolujte, zda je síťová zástrčka parní trouby zasunutá v zásuvce. ■ Zkontrolujte, zda nevybavil jistič elektrické instalace. Zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu Miele.
	Je problém v řídicí jednotce. ■ Tiskněte tlačítko zap./vyp.  , dokud se nevypne displej a nerestartuje parní trouba.

## Zvuky

Problém	Příčina a odstranění
<b>Během provozu a po vypnutí parní trouby je slyšet hluk (bzučení).</b>	Tento hluk nepoukazuje na chybnou funkci nebo závadu přístroje. Vzniká při čerpání a odčerpávání vody.
<b>Po vypnutí je ještě slyšet hluk ventilátoru.</b>	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.
<b>Při opětovném uvedení do provozu vzniká pískavý zvuk.</b>	Po zavření dveřík dojde k vyrovnání tlaků, při němž může vzniknout pískavý zvuk. Tento zvuk nepoukazuje na závadu přístroje.

### Všeobecné problémy nebo technické poruchy

Problém	Příčina a odstranění
<b>Parní trouba se nedá zapnout.</b>	<p>Došlo k vypnutí jističe.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Zapněte jistič (minimální jištění viz typový štítek).</li></ul> <p>Případně se vyskytla technická závada.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Odpojte parní troubu asi na 1 minutu od elektrické sítě tak, že<ul style="list-style-type: none"><li>– vypnete spínač příslušného jističe nebo úplně vyšroubujete tavnou pojistku nebo</li><li>– vypnete proudový chránič FI.</li></ul></li><li>■ 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.</li></ul>
<b>Nefunguje osvětlení ohřevného prostoru.</b>	<p>Je vadná žárovka.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Když se má vyměnit žárovka, zavolejte servisní službu.</li></ul>

## Příslušenství k dokoupení

---

Miele nabízí široký sortiment příslušenství Miele vhodných pro Vaše přístroje a čisticí a ošetřovací produkty.

Tyto produkty si můžete úplně snadno objednat v internetové prodejně Miele.

Tyto produkty obdržíte také prostřednictvím servisní služby Miele (viz konec tohoto návodu k obsluze) a u svého specializovaného prodejce Miele.

### Varné nádobí

Miele nabízí bohatý výběr varného nádobí. Co do funkce a rozměrů bylo perfektně přizpůsobeno přístrojům Miele. Podrobné informace k jednotlivým výrobkům najdete na webové stránce Miele.

- napařovací misky s perforovaným dnem různých velikostí
- napařovací misky s plným dnem různých velikostí

### Čisticí a ošetřovací prostředky

- odvápnovací tablety (6 ks)
- univerzální utěrka z mikrovlákna na odstranění otisků prstů a mírných znečištění

Na [www.miele.com/service](http://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](http://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.

Tyto informace najdete na typovém 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](http://www.miele.cz).

### Bezpečnostní pokyny pro vestavbu

 Škody způsobené nesprávnou vestavbou.

Nesprávnou vestavbou se parní trouba může poškodit.

Parní troubu nechte vestavět jen kvalifikovaným pracovníkem.

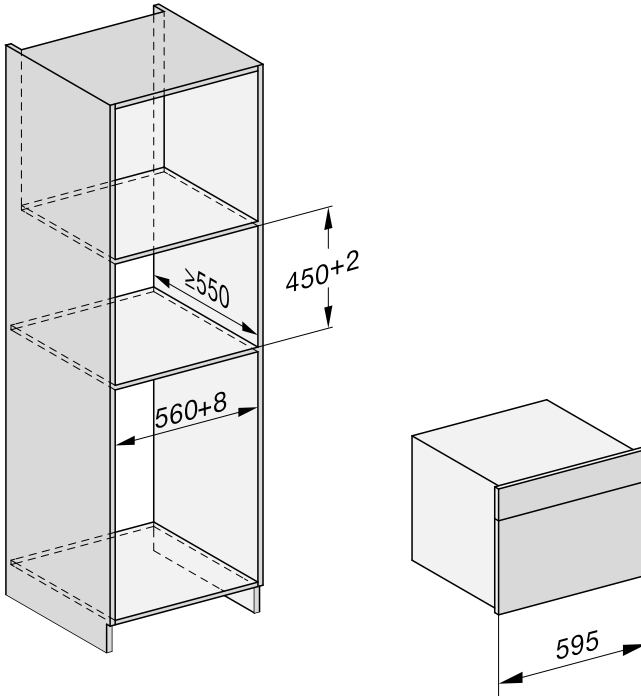
- ▶ Připojovací údaje (frekvence a napětí) uvedené na typovém štítku parní trouby musí bezpodmínečně souhlasit s odpovídajícími parametry elektrické sítě, aby se parní trouba nepoškodila. Před připojením tyto údaje porovnejte. V případě pochybností se zeptejte kvalifikovaného elektrikáře.
- ▶ Rozbočovací vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely neposkytují nutnou bezpečnost (nebezpečí požáru). Pomocí nich parní troubu k elektrické síti nepřipojujte.
- ▶ Dbejte na to, aby byla po vestavbě parní trouby snadno přístupná elektrická zásuvka.
- ▶ Parní trouba musí být umístěna tak, aby byl vidět obsah napařovací misky v nejvyšší úrovni pro zasunutí. Jen tak lze zabránit úrazům vystříknutým horkým připravovaným pokrmem.

## Rozměry pro vestavbu

Všechny rozměry jsou uvedeny v mm.

### Vestavba do vysoké skříně

Za výklenkem pro vestavbu nesmí být zadní stěna skříně.

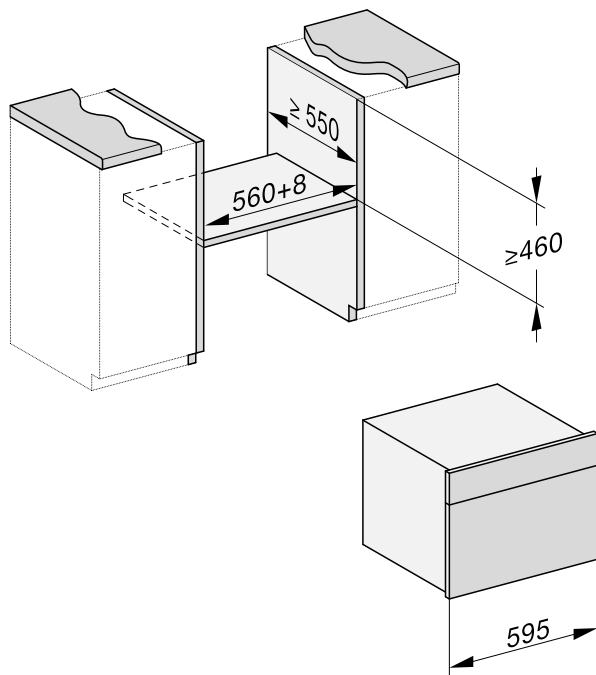


# Instalace

## Vestavba do spodní skříně

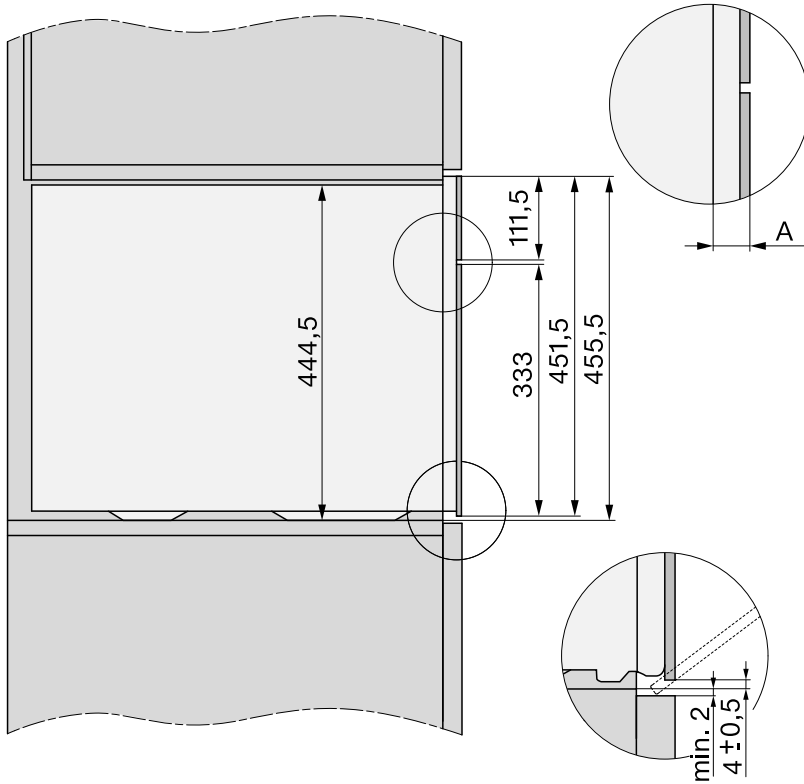
Za výklenkem pro vestavbu nesmí být zadní stěna skříně.

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





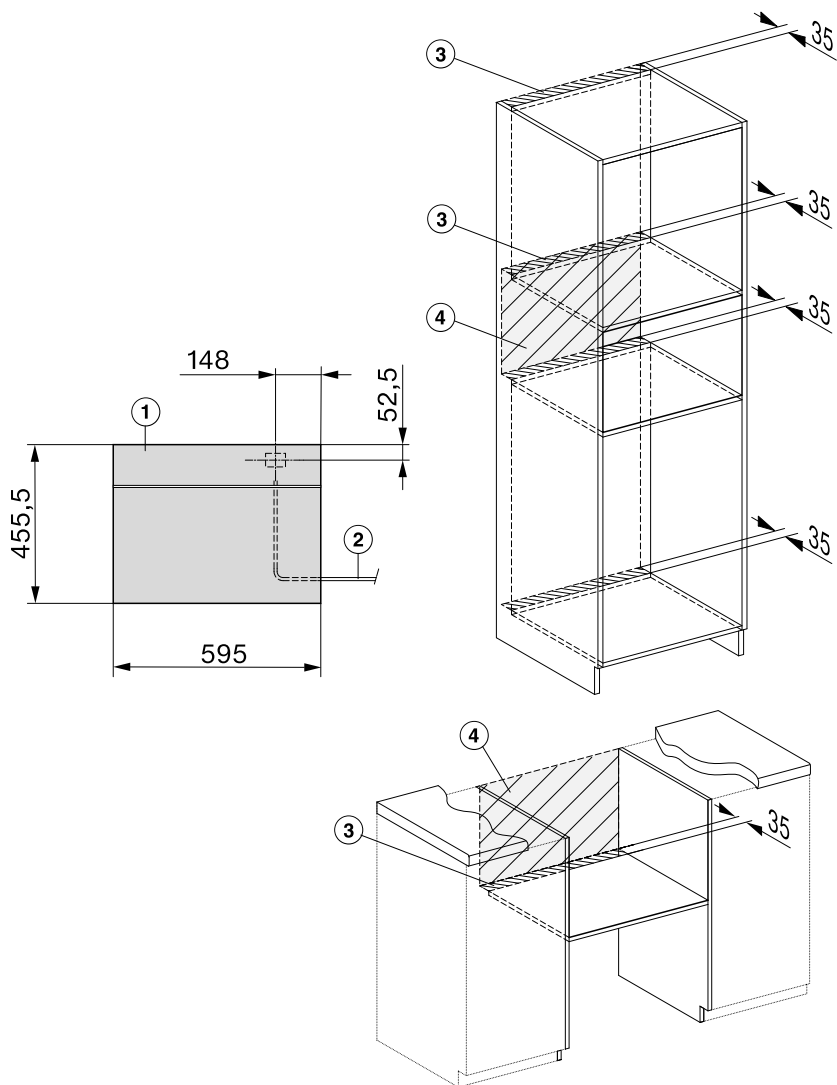
## Pohled z boku



- A** skleněná čelní stěna: 22 mm  
 kovová čelní stěna: 23,3 mm

# Instalace

## Připojení a větrání



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

## Vestavba parní trouby

- Připojte k parní troubě přívodní síťový kabel.

Škody způsobené nesprávnou přepravou.

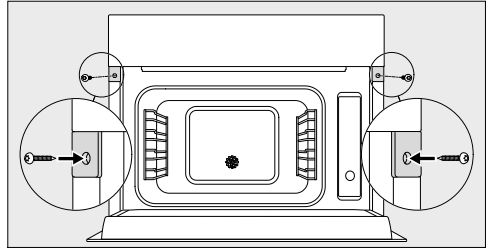
Když parní troubu ponese za madlo dvířek, mohou se poškodit dvířka.

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

# Instalace

## 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 odpojující všechny póly.

 Nebezpečí požáru v důsledku přehřátí.

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

Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte rozbočovací vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely.

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

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

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

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

V případě pochybností se zeptejte kvalifikovaného elektrikáře.

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

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

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

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

- [www.miele.cz](http://www.miele.cz)
- Servis, vyžádání informací, návody k obsluze na [www.miele.de/haushalt/informationsanforderung-385.htm](http://www.miele.de/haushalt/informationsanforderung-385.htm) uvedením názvu výrobku nebo výrobního čísla

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

maximální vysílaný výkon WiFi modulu	< 100 mW
--------------------------------------	----------

## 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.  
Holandská 4, 639 00 Brno  
Tel.: 543 553 111-3  
Fax: 543 553 119  
Servis-tel.: 543 553 741-5  
E-mail: info@miele.cz  
Internet: www.miele.cz

**Servisní služba Miele**  
**příjem servisních zakázek**  
**800 MIELE1**  
**(800 643531)**

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

DG 7440

cs-CZ

M.-Nr. 11 266 490 / 03