

# Návod k obsluze a montáži kombinovaná parní trouba



Před umístěním, instalací a uvedením přístroje do provozu si **bezpodmínečně** přečtěte tento návod k obsluze a montáži. Ochráníte tak sebe a zabráníte škodám.

# Obsah

---



<b>Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění</b> .....	7
<b>Váš příspěvek k ochraně životního prostředí</b> .....	16
<b>Popis přístroje</b> .....	17
Pohled na parní troubu .....	17
Dodávané příslušenství .....	19
<b>Ovládací prvky</b> .....	21
Senzorová tlačítka .....	22
Displej .....	23
Symboly .....	24
<b>Popis funkce</b> .....	25
Ovládací panel .....	25
Zásobník na vodu .....	25
Nádoba na kondenzát .....	25
Tukový filtr .....	25
Pokrmový teploměr .....	25
Teplota / teplota jádra .....	25
Vlhkost .....	26
Doba přípravy .....	26
Zvuky .....	26
Fáze rozehrání .....	27
Fáze vaření .....	27
Redukce páry .....	27
Osvětlení ohřevného prostoru .....	27
<b>První uvedení do provozu</b> .....	28
Základní nastavení .....	28
První čištění parní trouby .....	29
Nastavení tvrdosti vody .....	30
Přízpůsobení přístroje bodu varu .....	31
Rozehrání parní trouby .....	31
<b>Hlavní menu a submenu</b> .....	32
<b>Obsluha: provozní způsob příprava v páře</b> .....	35
Jednoduchá obsluha .....	35
Přerušení provozu .....	37
Rozšířená obsluha .....	38
Automatické zapnutí a vypnutí přípravy pokrmu .....	39
Průběh automatické přípravy pokrmu .....	39
Změna nastavení během přípravy pokrmu .....	40
Stornování přípravy pokrmu .....	40

<b>Obsluha: provozní způsob kombinovaná příprava</b> .....	41
Jednoduchá obsluha.....	42
Přerušení provozu.....	44
Rozšířená obsluha .....	45
Automatické zapnutí a vypnutí přípravy pokrmu .....	45
Průběh automatické přípravy pokrmu .....	46
Změna nastavení během přípravy pokrmu.....	46
Stornování přípravy pokrmu .....	46
<b>Obsluha: provozní způsoby bez páry</b> .....	47
Jednoduchá obsluha.....	48
Přerušení provozu.....	49
Rozšířená obsluha .....	50
Automatické vypnutí přípravy pokrmu.....	51
Automatické zapnutí a vypnutí přípravy pokrmu .....	51
Průběh automatické přípravy pokrmu .....	52
Rychlé rozehrátí.....	52
Změna provozního způsobu .....	53
Změna nastavení během přípravy pokrmu.....	53
Stornování přípravy pokrmu .....	54
<b>Automatické programy</b> .....	55
Přehled kategorií jídel .....	55
Použití automatických programů .....	56
<b>Vlastní programy</b> .....	57
Vytváření vlastních programů .....	57
Spouštění vlastních programů.....	59
Změna vlastních programů.....	59
Změna kroků přípravy.....	59
Změna názvu .....	60
Vymazání vlastních programů .....	60
<b>Kuchyňský budík</b> △.....	61
Nastavení kuchyňského budíku .....	61
Změna kuchyňského budíku .....	61
Vymazání kuchyňského budíku .....	61
<b>Je důležité vědět</b> .....	62
Zvláštnosti přípravy v páře .....	62
Varné nádoby .....	62
Napařovací misky .....	62
Vlastní nádoby.....	62
Výšková úroveň .....	63

# Obsah

---

Hluboce zmrazené potraviny .....	63
Teplota .....	63
Doba přípravy .....	63
Vaření s tekutinami .....	63
Vlastní recepty – příprava v páře .....	63
Kombinovaný rošt / univerzální plech .....	64
<b>Příprava v páře</b> .....	65
Zelenina .....	65
Maso .....	68
Uzeniny .....	70
Ryby .....	70
Korýši .....	73
Mušle .....	74
Rýže .....	75
Nudle / těstoviny .....	76
Knedlíky .....	77
Obilniny .....	78
Luštěniny, sušené .....	79
Slepíčí vejce .....	81
Ovoce .....	82
Příprava menu – manuální .....	83
<b>Sous-vide</b> .....	85
Opětovné ohřívání .....	91
<b>Speciální použití</b> .....	93
Ohřev .....	93
Rozmrazování .....	95
Zavařování .....	98
Zavařování moučníků .....	101
Odšťavňování .....	102
Příprava menu .....	103
Sušení .....	104
Výroba jogurtu .....	105
Kynutí těsta .....	106
Rozpouštění želatiny .....	107
Rozpouštění čokolády .....	107
Loupání potravin .....	108
Konzervování jablek .....	109
Blanšírování .....	109
Dušení cibule .....	110
Škvaření sádla .....	110
Dezinfekce nádobí .....	111

Nahřívání ubrousků/ručníků .....	111
Rozpouštění medu .....	112
Pizza .....	112
Příprava vaječné zavářky.....	112
Příprava ovocné marmelády.....	113
Program sabat .....	114
<b>Pokrmový teploměr .....</b>	<b>115</b>
<b>Pečení masa.....</b>	<b>118</b>
<b>Pečení z těsta.....</b>	<b>126</b>
<b>Grilování .....</b>	<b>133</b>
<b>Nastavení.....</b>	<b>136</b>
Vyvolání menu "nastavení" .....	136
Změna a uložení nastavení .....	136
Přehled nastavení .....	137
Jazyk  .....	138
Denní čas.....	138
Zobrazení.....	138
Formát času.....	138
Nastavení.....	138
Datum .....	138
Osvětlení.....	139
Jas displeje.....	139
Akustická upozornění .....	139
Melodie.....	139
Samostatný tón .....	139
Tón tlačítek .....	140
Jednotky.....	140
Hmotnost.....	140
Teplota.....	140
Udržování teploty .....	141
Navrhované teploty .....	142
Zabezpečení.....	142
Zablokování zprovoznění  .....	142
Zablokování tlačítek .....	143
Tvrdost vody .....	143
Prodejce .....	144
Výstavní provoz .....	144
Nastavení z výroby .....	144

# Obsah

---

<b>Informace pro zkušební ústav</b> .....	145
<b>Čištění a ošetřování</b> .....	147
Pokyny k čištění a ošetřování .....	147
Čelní strana parní trouby .....	148
PerfectClean .....	149
Ohřevný prostor .....	150
Zásobník na vodu a nádoba na kondenzát .....	152
Příslušenství .....	152
Postranní mřížky .....	153
Ošetřování .....	154
Odmočení .....	154
Sušení .....	154
Proplachování .....	154
Odvápňování .....	154
Dvířka .....	156
<b>Co udělat, když ...?</b> .....	158
<b>Příslušenství k dokoupení</b> .....	163
Napařovací misky .....	163
Čisticí a ošetřovací prostředky .....	165
Ostatní .....	166
<b>Miele@home</b> .....	168
<b>Bezpečnostní pokyny pro vestavbu</b> .....	170
<b>Podrobné rozměry čelní stěny parní trouby</b> .....	171
<b>Rozměry pro vestavbu</b> .....	173
Vestavba do horní skříně .....	173
Vestavba do spodní skříně .....	175
<b>Vestavba</b> .....	177
<b>Elektrické připojení</b> .....	178
<b>Servisní služba, typový štítek, záruka</b> .....	180

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Kombinovaná parní trouba se v návodu pro zjednodušení nadále označuje jen jako parní trouba.

Tato parní trouba odpovídá stanoveným bezpečnostním předpisům. Při neodborném používání však může dojít k poranění osob a věcným škodám.

Před uvedením parní trouby do provozu si pozorně pročtěte návod k obsluze a montáži. Obsahuje důležité pokyny pro montáž, bezpečnost, používání a údržbu přístroje. Tím chráníte sebe a zabráníte možnosti poškození parní trouby.

Miele neručí za škody způsobené nedbáním těchto pokynů a upozornění.

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

# Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

## 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 domácnosti pro účely popsané v tomto návodu.  
Všechny ostatní způsoby použití jsou nepřipustné.
- ▶ Osoby, které kvůli svým fyzickým, smyslovým nebo duševním schopnostem nebo kvůli své nezkušenosti nebo neznalosti nejsou schopné parní troubu samy bezpečně obsluhovat, musí být při obsluze pod dozorem.  
Tyto osoby smí parní troubu používat bez dozoru jen tehdy, pokud jim byla její obsluha vysvětlena tak, že ji dokážou obsluhovat bezpečně. Musí být schopné rozpoznat a chápat možná nebezpečí vyplývající z chybné obsluhy.
- ▶ 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.



## 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 osmi let smí parní troubu používat bez dozoru jen tehdy, pokud jim byla její obsluha vysvětlena tak, že ji dokážou obsluhovat bezpečně. Děti musí být schopné rozpoznat a chápat možná nebezpečí vyplývající z 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! 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. Proto veškerý obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▶ Nebezpečí popálení! Dětská pokožka reaguje citlivěji na vysoké teploty než pokožka dospělých. U parní trouby se zahřívá sklo dvířek, ovládací panel a výstupní otvory vzduchu ohřevného prostoru. Zabraňte dětem, aby se za provozu dotýkaly parní trouby. Děti nesmí otvírat dvířka přístroje, když je parní trouba v provozu. Nedovolte dětem, aby se k parní troubě přibližovaly, dokud nevychladne tolik, že je vyloučeno jakékoli nebezpečí popálení.
- ▶ Nebezpečí úrazu! Zatížitelnost dvířek činí maximálně 10 kg. Děti se mohou poranit o otevřená dvířka. Zabraňte dětem, aby si stoupaly nebo sedaly na otevřená dvířka nebo se na ně zavěšovaly.

# Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

## Technická bezpečnost

- ▶ Neodborně prováděné práce spojené s instalací, údržbou nebo opravami mohou uživatele vystavit značnému nebezpečí. Práce spojené s instalací a údržbou jakož i opravy smí provádět pouze autorizovaní odborníci pověřeni firmou Miele.
- ▶ Poškozená parní trouba může ohrozit Vaši bezpečnost. Zkontrolujte ji, zda není viditelně poškozená. Poškozenou parní troubu nikdy neuvádějte do provozu.
- ▶ Spolehlivý a bezpečný provoz parní trouby je zajištěn jen tehdy, když je připojena k veřejné elektrické síti.
- ▶ Elektrická bezpečnost parní trouby je zajištěna jen tehdy, když je připojena k elektrickému systému s ochranným vodičem nainstalovanému podle předpisů. Tento základní bezpečnostní požadavek musí být splněn. V případě pochybností nechte elektrickou instalaci zkontrolovat kvalifikovaným elektrikářem.
- ▶ Připojovací údaje (frekvence a napětí) uvedené na typovém štítku parní trouby musí bezpodmínečně souhlasit s odpovídajícími parametry elektrické sítě, aby se parní trouba nepoškodila. Před připojením tyto údaje porovnejte. V případě pochybností se zeptejte kvalifikovaného elektrikáře.
- ▶ Rozbočovací vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely neposkytují nutnou bezpečnost (nebezpečí požáru). Parní troubu pomocí nich k elektrické síti nepřipojujte.
- ▶ Používejte parní troubu jen vestavěnou, aby byla zajištěna její bezpečná funkce.
- ▶ Tato parní trouba nesmí být provozována na nestabilních místech (např. na lodi).
- ▶ 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.

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

- ▶ Opravy parní trouby smí provádět pouze servisní služba Miele, jinak zaniká nárok na záruku.
- ▶ Pouze u originálních náhradních dílů garantuje společnost Miele, že budou splňovat bezpečnostní požadavky. Vadné součásti nahrazujte jen originálními náhradními díly.
- ▶ Jestliže odstraníte síťovou zástrčku z připojovacího vedení nebo připojovací vedení není síťovou zástrčkou vybaveno, musí parní trouba připojit k elektrické síti kvalifikovaný elektrikář.
- ▶ Když je poškozený síťový připojovací kabel, musí ho kvalifikovaný elektrikář nahradit speciálním přípojným kabelem typu CYSY (s PVC izolací). Viz kapitola "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.
- ▶ Pokud je parní trouba zabudovaná za nábytkovými dvířky, během používání parní trouby je nikdy nezavírejte. Za zavřenými dvířky se hromadí teplo a vlhkost. Tím se může poškodit parní trouba, skříň pro vestavbu a podlaha. Nábytková dvířka zavřete až po úplném vychladnutí parní trouby.

# Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

## Provozní zásady

- ▶ **Nebezpečí popálení!** Parní trouba se za provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor, připravované jídlo, příslušenství a horkou párou. Při zasouvání a vyjímání horkého jídla a při pracích v horkém ohřevném prostoru používejte chňapky. Při zasouvání a vyjímání napařovacích misek dbejte na to, aby jejich obsah nevyšpláchl.
- ▶ 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 vhodné pro pečicí trouby, se při vysokých teplotách taví a může poškodit parní troubu nebo začít hořet. Používejte jen žáruvzdorné plastové nádoby vhodné pro pečicí trouby. Respektujte údaje výrobce nádobí. Pokud chcete pro přípravu v páře použít nádoby z umělé hmoty, dbejte na to, aby bylo odolné proti teplotě (do 100 °C) a páře. Jiné plastové nádoby by se mohlo roztavit, zkřehnout nebo popraskat.
- ▶ Jídla uložená v ohřevném prostoru mohou vysychat a vystupující vlhkost může vést ke korozi parní trouby. V ohřevném prostoru neuchovávejte hotová jídla a nepoužívejte k přípravě pokrmů předměty, které mohou rezivět.
- ▶ Můžete se poranit o otevřená dvířka parní trouby nebo o ně zakopnout. Nenechávejte dvířka zbytečně otevřená.
- ▶ Maximální zatížení dvířek je 10 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.

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

▶ Přehřáté oleje a tuky se mohou vznítit. Při práci s oleji a tuky nikdy nenechte parní troubu bez dozoru. Nepoužívejte pečicí troubu na fritování.

Hořící olej a tuk nikdy nehaste vodou. Vypněte parní troubu a zaduste plameny tím, že necháte zavřená dvířka.



▶ Předměty v blízkosti zapnuté parní trouby mohou začít hořet v důsledku vysokých teplot.

Parní troubu nikdy nepoužívejte k vytápění místností.

▶ Při grilování potravin vedou příliš dlouhé doby grilování k vysoušení a případně k samovznícení potravin.

Dodržujte doporučené doby grilování.

▶ Některé potraviny rychle vysychají a vysokými teplotami grilování se mohou samy vznítit.

Nikdy nepoužívejte grilovací provozní způsoby k rozpékání housek nebo chleba a k sušení květin nebo bylin. Použijte provozní způsob horký vzduch plus  nebo horní/spodní pečení .

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

▶ Pokud k přípravě pokrmů používáte alkoholické nápoje, uvědomte si, že se alkohol při vysokých teplotách odpařuje. Tato pára se může vznítit na horkých topných tělesech.

▶ Na dno ohřevného prostoru nikdy nepokládejte např. hliníkovou fólii nebo ochrannou fólii pro pečicí trouby. Také přímo na dno ohřevného prostoru nepokládejte pekáče, pánve, hrnce nebo plechy.

▶ Velké zbytky jídel mohou ucpat odtok vody a čerpadlo. Dbejte na to, aby bylo vždy nasazené sítko odpadu.

▶ Pokrmový teploměr neuchovávejte v ohřevném prostoru, protože byste ho při příštím rozehrívání trouby mohli přehlédnout, a tak by se mohl poškodit.

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění


---

- ▶ Při používání elektrického přístroje, např. ručního mixéru, v blízkosti parní trouby dávejte pozor, abyste jeho přívodní síťový kabel nepřiskřípli dvířky parní trouby. Mohla by se poškodit izolace kabelu.
- ▶ Neuvádějte parní troubu do provozu bez krytu světla, protože by se mohla dostat pára k součástem pod napětím a vyvolat zkrat. Kromě toho se mohou zničit elektrické součásti.

## Čištění a ošetřování

- ▶ Pára z parního čisticího zařízení se může dostat k součástem pod napětím a vyvolat zkrat.  
Na čištění parní trouby nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.
- ▶ Škrábanci se může zničit sklo dvířek.  
Na čištění skel dvířek nepoužívejte drhnoucí prostředky, tvrdé houbičky nebo kartáče a ostré kovové škrabky.
- ▶ Postranní mřížky lze vyjmout pro účely čištění (viz kapitola "Čištění a ošetřování – Postranní mřížky").  
Znovu je správně nasadíte a parní troubu nikdy nepoužívejte bez nasazených postranních mřížek.
- ▶ Pro zabránění korozi ihned důkladně odstraňte jídla 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 jakákoli záruka a/nebo ručení poskytované společností Miele.
- ▶ Používejte jen dodaný pokrmový teploměr Miele. Pokud je pokrmový teploměr vadný, musíte ho nahradit originálním pokrmovým teploměrem Miele.
- ▶ Umělá hmota pokrmového teploměru se může při velmi vysokých teplotách tavit. Nepoužívejte pokrmový teploměr v provozních způsobech s grilem (výjimka: grilování cirkulací vzduchu ).
- ▶ Neuchovávejte pokrmový teploměr v ohřevném prostoru.

# Váš příspěvek k ochraně životního prostředí

---

## Likvidace přepravního obalu

Obal chrání přístroj před poškozením během přepravy. Obalové materiály byly zvoleny s přihlédnutím k aspektům ochrany životního prostředí a k možností jejich likvidace, a jsou tedy recyklovatelné.

Vrácení obalů do materiálového cyklu šetří suroviny a snižuje množství odpadů. Váš specializovaný prodejce odebere obal zpět.

## Likvidace starého přístroje

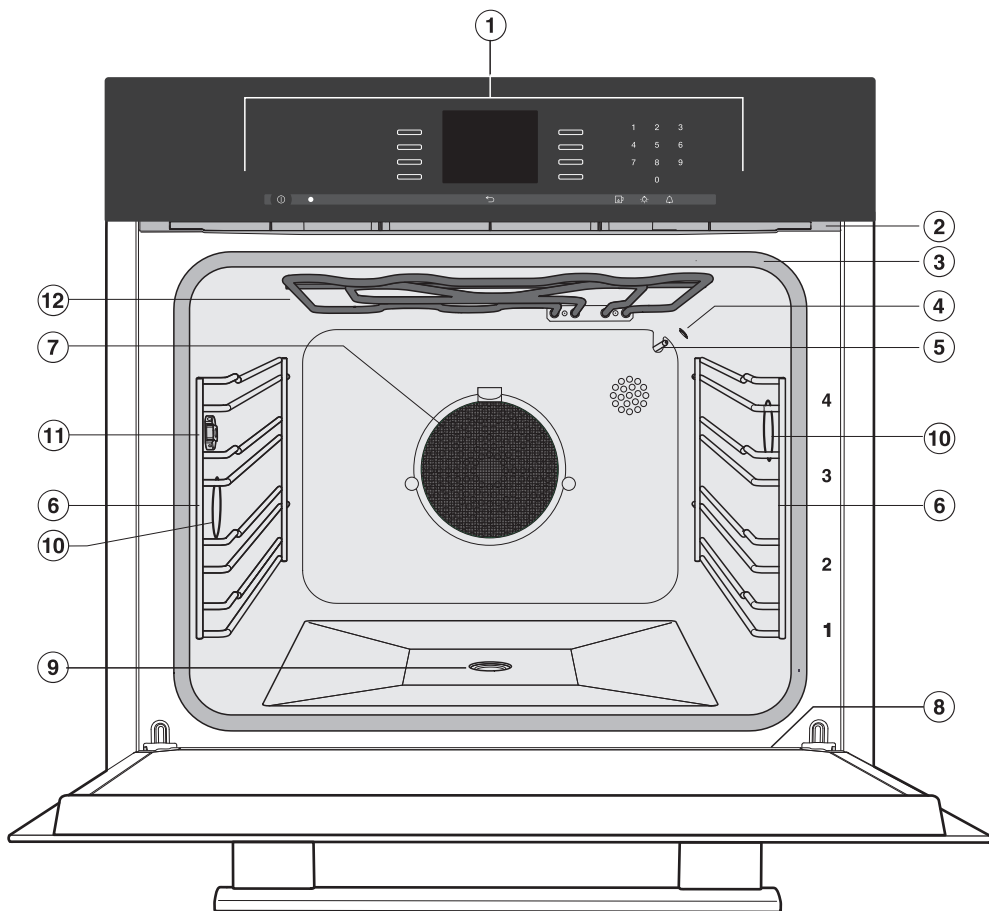
Elektrické a elektronické přístroje často obsahují hodnotné materiály. Obsahují také určité látky, směsi a konstrukční součásti, které byly nutné pro jejich funkci a bezpečnost. V domovním odpadu a při neodborném nakládání mohou škodit lidskému zdraví a životnímu prostředí. Svůj starý přístroj proto v žádném případě nedávejte do domovního odpadu.



Místo toho využijte oficiální sběrná a vratná místa pro odevzdávání a využití elektrických a elektronických přístrojů zřízená obcemi, prodejci nebo společnostmi Miele. Podle zákona jste sami zodpovědní za vymazání případných osobních údajů na likvidovaném starém přístroji. Postarejte se prosím o to, aby byl starý přístroj až do odvozu uložen tak, aby se k němu nedostaly děti.



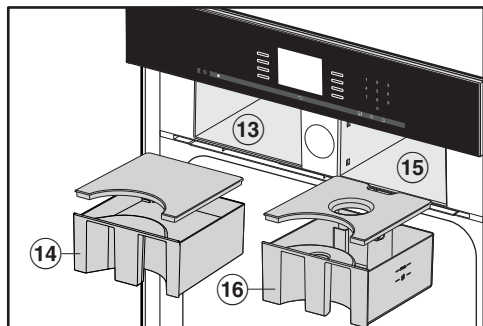
## Pohled na parní troubu



- |  |   |
|--|---|
| ① ovládací prvky                           | ⑦ tukový filtr                              |
| ② výstup výparů                            | ⑧ sběrný žlábek                             |
| ③ těsnění dvířek                           | ⑨ odtok                                     |
| ④ snímač vlhkosti                          | ⑩ osvětlení ohřevného prostoru              |
| ⑤ teplotní čidlo                           | ⑪ přípojovací zdiřka pro pokrmový teploměr  |
| ⑥ postranní mřížka se 4 výškovými úrovněmi | ⑫ topné těleso pro horní pečení a grilování |

## Popis přístroje

---

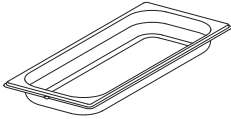


- ⑬ prostor pro zasunutí nádoby na kondenzát
- ⑭ nádoba na kondenzát
- ⑮ prostor pro zasunutí zásobníku na vodu
- ⑯ zásobník na vodu

## Dodávané příslušenství

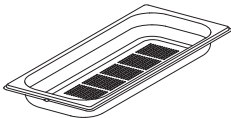
Podle potřeby si můžete doobjednat příslušenství, které se dodává s přístrojem, i příslušenství k dokoupení (viz kapitola "Příslušenství k dokoupení").

### DGG 20



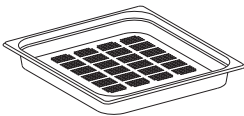
1 napařovací miska s plným dnem  
objem 2,4 l / užitný objem 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (šxhxv)

### DGGL 20



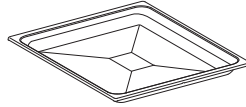
1 napařovací miska s perforovaným dnem  
objem 2,4 l / užitný objem 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (šxhxv)

### DGGL 12



1 napařovací miska s perforovaným dnem  
objem 5,4 l / užitný objem 3,3 l  
450 x 390 x 40 mm (šxhxv)

## Univerzální plech



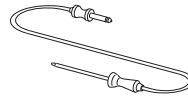
1 univerzální plech k pečení masa, těsta a ke grilování

## Kombinovaný rošt



1 kombinovaný rošt k pečení masa, těsta a ke grilování

## Pokrmový teploměr



1 pokrmový teploměr pro kontrolu příprav pokrmů s přesností na jeden stupeň. Měří teplotu uvnitř připravovaného pokrmu (teplotu jádra).

## DGCLean



1 speciální čistič na silná znečištění ohřevného prostoru, obzvlášť po pečení masa

## Odvápňovací tablety

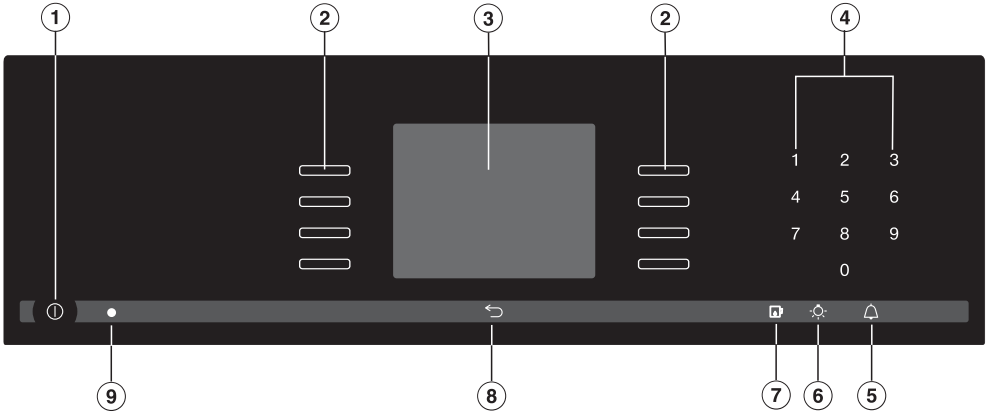
pro odvápňování parní trouby







## Popis přístroje

---

**Kuchařka Miele "Vaření v páře" pro generaci 6000**

Nejlepší recepty z kuchyně Miele











- ① tlačítko zap./vyp.  v prohlubni  
Zapnutí a vypnutí
- ② sensorová tlačítka   
Výběr provozních způsobů, položek menu a nastavení
- ③ displej  
Zobrazení denního času a informací pro obsluhu
- ④ sensorová tlačítka 0–9  
Blok číslic pro zadávání hodnot
- ⑤ sensorové tlačítko   
Nastavení kuchyňského budíku
- ⑥ sensorové tlačítko   
Zapnutí a vypnutí osvětlení ohřevného prostoru
- ⑦ sensorové tlačítko   
Otevření a zavření ovládacího panelu
- ⑧ sensorové tlačítko   
Postupný návrat
- ⑨ optické rozhraní  
(jen pro servisní službu Miele)

# Ovládací prvky

## Senzorová tlačítka

Senzorová tlačítka reagují na dotyk prstu. Každý dotyk je potvrzen tónem tlačítka. Tento tón tlačítka můžete vypnout (viz kapitola "Nastavení – Tón tlačítek").



senzorové tlačítko	funkce	upozornění
	pro výběr položek menu a pro listování ve výběrovém seznamu	Položku menu vyberete tak, že stisknete osvětlené senzorové tlačítko  vedle položky menu.
0–9	blok číslic pro nastavení hodnot	Blokem číslic nastavujete např. teploty nebo časy.
	pro nastavení kuchyňského budíku	Když se na displeji zobrazuje výběrový seznam nebo probíhá příprava pokrmu, můžete kdykoli nastavit kuchyňský budík (např. pro vaření vajec) (viz kapitola "Kuchyňský budík  "). Když je displej tmavý, musíte předtím, než bude toto senzorové tlačítko reagovat, parní troubu nejprve zapnout.
	pro zapnutí a vypnutí osvětlení ohřevného prostoru	Když se na displeji zobrazuje výběrový seznam nebo probíhá příprava pokrmu, můžete výběrem  zapínat a vypínat osvětlení ohřevného prostoru. Když je displej tmavý, musíte předtím, než bude toto senzorové tlačítko reagovat, parní troubu nejprve zapnout. Podle zvoleného nastavení osvětlení ohřevného prostoru při přípravě pokrmu po 15 sekundách zhasne nebo zůstane trvale zapnuté.
	Pro otevření a zavření ovládacího panelu	
	pro postupný návrat	

## Displej

Na displeji se zobrazuje denní čas nebo informace k provozním způsobům, teplotám, dobám přípravy, automatickým programům a nastavením. Podle zvolené funkce se zobrazují informační okna nebo výběrové seznamy.

Po zapnutí parní trouby tlačítkem zap./vyp.  se objeví hlavní menu.





Když probíhá příprava pokrmu, zobrazí se po zvolení změnit výběrový seznam s položkami menu, které můžete nastavit nebo změnit pro tuto přípravu.

- Položku menu vyberete ve výběrovém seznamu tak, že stisknete osvětlené sensorové tlačítko  vedle položky menu.
- Nakonec výběr potvrdíte stisknutím osvětleného sensorového tlačítka  vedle OK.

# Ovládací prvky


## Symbols

Na displeji se mohou zobrazovat tyto symboly:

symbol	význam
-	Přiřazuje položce menu osvětlené sensorové tlačítko  . Položku menu lze vybrat.
!	Když jsou na výběr k dispozici více než čtyři možnosti, objeví se na pravé straně lišta. Přiřazenými sensorovými tlačítky listujete ve výběrovém seznamu.
.....	Při listování ve výběrovém seznamu se na konci objeví čárkovaná čára. Pak se budete opět nacházet na začátku výběrového seznamu.
+ / -	Zobrazují se jen tehdy, když je možné příp. nutné zadání (zadání data / nastavení stupně grilu).
✓	Zatržítka vyznačuje aktivní nastavení. Před ním se nezobrazuje - a příslušné sensorové tlačítko není osvětlené.
i	Tento symbol vyznačuje doplňující informace a pokyny k obsluze. Tato informační okna potvrzujete pomocí OK.
	ukazatel hladiny vody
	proces ukončen
	kuchyňský budík
====>====	Některá nastavení, např. jas displeje nebo hlasitost, se nastavují pruhem tvořeným jednotlivými segmenty.



## Ovládací panel

Za ovládacím panelem je umístěný zásobník na vodu a nádoba na kondenzát. Panel se otevře a zavře stisknutím sensorového tlačítka . Je opatřen ochranou proti přiskřípnutí. Když panel při otvírání nebo zavírání narazí na odpor, otvírání nebo zavírání se ukončí. Přesto se při otvírání a zavírání panelu nedotýkejte madla dvířek přístroje!

## Zásobník na vodu

Maximální náplň je 1,4 litru, minimální 1,0 litru. Na zásobníku jsou značky. Horní značku nesmíte v žádném případě překročit!

Spotřeba vody závisí na potravine a době přípravy. Během přípravy musíte vodu případně doplnit. Když během přípravy otevřete dvířka, spotřeba vody se zvýší.

Zásobník na vodu naplňte před každou přípravou pokrmu s párou až na maximum.

## Nádoba na kondenzát

Kondenzát vznikající při přípravě pokrmu je odčerpáván do nádoby na kondenzát. Maximální množství je 1,4 litru.

## Tukový filtr

Tukový filtr je nutné nasadit při každém pečení masa.

Při přípravě pokrmů v páře byste ho měli odstranit.

Při pečení z těsta ho musíte odstranit, jinak by připravovaný pokrm nestejněmálně zhnědnu (výjimky: švestkový koláč, hodně obložená pizza).

## Pokrmový teploměr

Pokrmový teploměr měří teplotu uvnitř připravovaného pokrmu, teplotu jádra. Pomocí pokrmového teploměru můžete přesně sledovat teplotu při přípravě pokrmů.

## Teplota / teplota jádra

Některým provozním způsobům je přiřazena navrhovaná teplota. Navrhovanou teplotu lze v rámci daného rozsahu změnit pro jednotlivou přípravu příp. krok přípravy nebo trvale (viz kapitola "Nastavení – Navrhované teploty"). Také teplotu jádra lze v rámci daného rozsahu změnit pro jednotlivou přípravu příp. krok přípravy.

# Popis funkce

---

## Vlhkost

Provozní způsob kombinovaná příprava a speciální použití ohřev pracují s kombinací tvořenou provozním způsobem pečící trouby a vlhkostí. V daném rozsahu můžete vlhkost vybrat pro jednotlivou přípravu pokrmu příp. jednotlivý krok přípravy.

Podle nastavení vlhkosti se do ohřevného prostoru přivádí vlhký nebo čerstvý vzduch. Při nastavení vlhkost = 0 % se přivádí maximální množství čerstvého vzduchu a nepřivádí se vlhký vzduch. Při nastavení vlhkost = 100 % se nepřivádí čerstvý vzduch a obsah vlhkosti je maximální.

Některé potraviny při přípravě odevzdávají vlhkost. Tato vlastní vlhkost potraviny se rovněž využívá k regulaci vlhkosti. Tak se může stát, že se při nastavené nízké hodnotě vlhkosti neaktivuje výrobek páry.

## Doba přípravy

V závislosti na provozním způsobu můžete nastavit dobu přípravy mezi 1 minutou a 6, 10 nebo 12 hodinami. U automatických programů a programů pro ošetřování a příprava menu je doba přípravy nastavena z výroby a nelze ji změnit.

U provozního způsobu příprava v páře stejně jako u programů a použití s čistě parním provozem se nastavená doba přípravy začíná odpočítávat až po dosažení nastavené teploty. U všech ostatních provozních způsobů, programů a použití okamžitě.

## 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 rostoucí teplota ohřevného prostoru a fáze rozezhřátí (výjimky: automatické programy, příprava menu, ošetření).

Při přípravě pokrmů v páře závisí doba přípravy na množství a teplotě pokrmu. Doba rozezhřátí obecně trvá asi 7 minut. Při přípravě chlazených nebo mražených potravin se prodlužuje.

## Fáze vaření

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

## Redukce páry

Jestliže při přípravě v páře nebo kombinované přípravě vaříte v určitém teplotním rozsahu, po skončení přípravy pokrmu se automaticky zapne redukce páry. Funkce způsobí, že při otevření dvířek přístroje neunikne tolik páry. Na displeji se zobrazuje redukce páry navíc k Program ukončen..

Funkci lze vypnout (viz kapitola "Nastavení – Redukce 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 – Osvětlení").

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


Osvětlení ohřevného prostoru vydává teplo. Když pracujete s teplotami nižšími než 50 °C, osvětlení ohřevného prostoru se automaticky vypne.

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

# První uvedení do provozu

---

## Základní nastavení

 Parní trouba se smí provozovat jen vestavěná.


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

## Uvítací obrazovka


Zobrazuje se pozdrav. Potom se zkontrolují některá nastavení, která potřebujete pro první uvedení parní trouby do provozu.

- Řiďte se pokyny na displeji.

## Nastavení jazyka

- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud se neobjeví požadovaný jazyk.
- Stiskněte osvětlené sensorové tlačítko  vedle požadovaného jazyka.
- Potvrďte pomocí OK.

## Nastavení země

- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud se neobjeví požadovaná země.
- Stiskněte osvětlené sensorové tlačítko  vedle požadované země.
- Potvrďte pomocí OK.

## Nastavení data

- Pomocí + nebo – postupně nastavte rok, měsíc a den.
- Potvrďte je vždy pomocí OK.

## Nastavení denního času

- Blokem číslic nastavte denní čas v hodinách a minutách (např. 1-2-1-5 pro 12:15 hodin).
- Potvrďte pomocí OK.

Denní čas si můžete nechat zobrazovat také v 12hodinovém formátu (viz kapitola "Nastavení – Denní čas – Formát času").

# První uvedení do provozu

## Zobrazení denního času

Nakonec zvolte způsob zobrazování denního času při vypnutí parní trouby (viz kapitola "Nastavení – Denní čas – Zobrazení").

– zap.

Denní čas se na displeji zobrazuje stále.

– vyp.

Displej je pro úsporu energie vypnutý. Některé funkce jsou omezené.

– noční vypnutí

Denní čas se na displeji zobrazuje jen od 5 hodin do 23 hodin a v noci je pro úsporu energie vypnutý.

■ Zvolte požadovaný formát zobrazení.

■ Potvrďte pomocí OK.


Zobrazuje se informace ke spotřebě energie.

■ Potvrďte pomocí OK.

Zobrazuje se informace Uvedení do provozu bylo úspěšně ukončeno..

■ Potvrďte pomocí OK.

Parní trouba je připravená k provozu.

Pokud jste se přehlédli a zvolili jazyk, kterému nerozumíte, řiďte se pokyny v kapitole "Nastavení – Jazyk .


■ Přilepte typový štítek, který je součástí dokumentace dodané s Vaším přístrojem, na místo k tomu určené v kapitole "Servisní služba, typový štítek, záruka".

■ Odstraňte ochranné fólie a nálepky, které mohou být na přístroji umístěny.

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

## První čištění parní trouby

### Zásobník na vodu a nádoba na kondenzát

 **Nebezpečí přiskřípnutí!**  
Při otvírání a zavírání ovládacího panelu se nedotýkejte madla dvířek přístroje!

■ Pro otevření panelu stiskněte .

■ Vyjměte zásobník na vodu a nádobu na kondenzát z parní trouby. Zásobník na vodu a nádobu na kondenzát zatlačte pro vyjmutí lehce nahoru.

■ Zásobník na vodu a nádobu na kondenzát umyjte ručně nebo v myčce nádobí.

# První uvedení do provozu

---

## Příslušenství / ohřevný prostor

- Vyměte z ohřevného prostoru veškeré příslušenství.
- Umyjte napařovací misky ručně nebo v myčce nádobí.

Hrozí nebezpečí poškození povrchů univerzálního plechu a kombinovaného roštu!

Povrchy univerzálního plechu a kombinovaného roštu jsou zušlechtěné úpravou PerfectClean a smí se čistit **jen** ručně.

Respektujte v tomto ohledu kapitolu "Čištění a ošetřování – PerfectClean".

- Univerzální plech a kombinovaný rošt čistíte čistou houbovou utěrkou, mycím prostředkem na ruční mytí a teplou vodou.

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.

## Nastavení tvrdosti vody

Parní trouba je z výroby nastavená na tvrdost vody tvrdá. Aby trouba bezvadně fungovala a byla ve správném okamžiku odvápněna, musíte nastavit tvrdost místní vody. Čím je voda tvrdší, tím častěji musí být parní trouba odvápněna.

- Nastavte případně správnou tvrdost vody (viz kapitola "Nastavení – Tvrdost vody").

## Přizpůsobení přístroje bodu varu

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

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

Používejte **výhradně studenou vodu z vodovodu** (pod 20 °C) a v žádném případě destilovanou vodu, minerální vodu nebo jiné kapaliny!

- Vyměňte zásobník na vodu a naplňte ho až po značku "max".
- Zasuňte zásobník na vodu až na doraz do parní trouby.
- Uvedte parní troubu na 15 minut do provozu v provozním způsobu příprava v páře (100°C). Postupujte podle popisu v kapitole "Obsluha: provozní způsob příprava v páře".

## Přizpůsobení přístroje bodu varu po přestěhování

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

## Rozehrání parní trouby

- Pro odmaštění kruhového topného tělesa zahříváte prázdnou parní troubu 30 minut v provozním způsobu horký vzduch plus 200°C. Postupujte podle popisu v kapitole "Obsluha: provozní způsoby bez páry".

Při prvním zahřívání topného tělesa se vytváří zápach. Vytváření zápachu a případně vystupující pára po určité době zmizí a nejsou známkou chybného připojení nebo závady přístroje.

Zajistěte dobré větrání kuchyně.

## Hlavní menu a submenu


	navrhovaná teplota/ stupeň	teplotní roz- sah
provozní způsoby		
horký vzduch plus k pečení z těsta ve více výškových úrovních	160 °C	30–225 °C
horní/spodní pečení k pečení tradičních receptů a přípravě suflé	180 °C	30–225 °C
kombinovaná příprava k pečení masa, těsta a grilování		
horký vzduch plus	170 °C	30–225 °C
horní/spodní pečení	180 °C	30–225 °C
velký gril	stupeň 3	stupeň 1–3
příprava v páře k vaření všech potravin, zavařování, odšťavňování a speciálnímu použití	100 °C	40–100 °C
Sous-vide pro vaření potravin ve vakuovacím sáčku	65 °C	45–90 °C
intenz. pečení k pečení moučníků s vlhkou oblohou	180 °C	50–225 °C
spodní pečení Zvolte na konci doby pečení, když má připravovaný pokrm na spodní straně více zhnědnout.	190 °C	100–225 °C
horní pečení Zvolte na konci doby pečení, když má připravovaný pokrm na horní straně více zhnědnout. Ke gratinování a zapékání nákyků	190 °C	100–225 °C



## Hlavní menu a submenu

	navrhovaná teplota/ stupeň	teplotní roz- sah
provozní způsoby		
velký gril ke grilování plochých pokrmů ve větších množstvích a k zapékání ve velkých formách	stupeň 3	stupeň 1–3
malý gril ke grilování plochých pokrmů v menších množstvích a k zapékání v malých formách	stupeň 3	stupeň 1–3
gril s cirkulací ke grilování pokrmů o větším průměru, např. drůbeže, rolády	200 °C	50–225 °C
spec. moučník pro třená těsta a hluboce zmrazené louhové pečivo	160 °C	30–225 °C
zapékání k pečení sladkých a slaných nákypů a gratinád	160 °C	30–225 °C
automatické programy		
vyvolání výběrového seznamu všech automatických programů, které jsou k dispozici		
speciální použití		
příprava menu k současné přípravě různých potravin	–	–
pizza	180 °C	180–225 °C
rozmrazování na šetrné rozmrazování hluboce zmrazených produktů	60 °C	50–60 °C
ohřev na šetrné ohřívání již připravených potravin	130 °C	120–140 °C

## Hlavní menu a submenu

	navrhovaná teplota/ stupeň	teplotní roz- sah
speciální použití		
blanšírování	–	–
zavařování	90 °C	80–100 °C
sterilizace nádobí	–	–
sušení	60 °C	60–70 °C
kynutí těsta	–	–
program sabat	180 °C	30–225 °C
vlastní programy		
vytváření a ukládání příprav pokrmů		
nastavení 		
změna nastavení z výroby		
ošetření		
odvápňení	–	–
namáčení	–	–
sušení	–	–
oplach	–	–

# Obsluha: provozní způsob příprava v páře

Chybná funkce vinou ucpaného odtoku vody!

Před každou přípravou pokrmu zkontrolujte, zda je správně nasazené sítko odpadu, protože velké zbytky jídla mohou ucpat odtok vody.

## Jednoduchá obsluha

- Zapněte parní troubu pomocí ①.

Na displeji se objeví hlavní menu.

Používejte **výhradně studenou vodu z vodovodu** (pod 20 °C) a v žádném případě destilovanou vodu, minerální vodu nebo jiné kapaliny!

- Naplňte zásobník na vodu a zasuňte ho až na doraz.
- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.
- Zvolte provozní způsoby.
- Zvolte příprava v páře.

Na displeji se objeví nastavit teplotu.

- Pokud je to potřeba, změňte navrhouvanou teplotu.
- Potvrďte pomocí OK.

Navrhovaná teplota se během několika sekund převezme. Pokud je to nutné, stiskněte ↵, abyste se vrátili k nastavení teploty.

Na displeji se objeví nastavit dobu přípravy.

- Nastavte dobu přípravy. Můžete vybrat dobu mezi 1 minutou a 10 hodinami.
- Potvrďte pomocí OK.

Spustí se příprava pokrmu. Zapne se výrobek páry, osvětlení a ventilátor.

- Provedte případně další nastavení (viz kapitola "Rozšířená obsluha").

# Obsluha: provozní způsob příprava v páře

## Po uplynutí doby přípravy

- se na displeji objeví nastavit dobu přípravy (jen při teplotě asi od 80 °C) a Program ukončen.,
- zůstane zapnutý ventilátor,
- zazní akustický signál nebo melodie (viz kapitola "Nastavení – Akustická upozornění").

Máte možnost uložit svoje nastavení jako vlastní program (viz kapitola "Vlastní programy") nebo přípravu pokrmu prodloužit pomocí změnit. Stisknutím ↵ se zobrazí hlavní menu.

### Nebezpečí popálení!

Můžete se popálit o stěny ohřevného prostoru, vystříklým pokrmem a příslušenstvím.

Při vyjímání horkého pokrmu použijte chňapky na hrnce.

- Než otevřete dvířka přístroje a vyjmete připravený pokrm, počkejte, dokud nezhasne nastavit dobu přípravy.

## Po použití

- Vyjměte a vyprázdněte zásobník na vodu a nádobu na kondenzát. Zásobník na vodu a nádobu na kondenzát zatlačte pro vyjmutí lehce nahoru.
- Vypněte parní troubu pomocí ①.

Poté, co vypnete parní troubu, se po přípravě pokrmu s párou na displeji objeví Gerät wird gespült.

V každém případě tento postup proveďte, abyste ze systému vypláchli případně zbytky potravin.

- Řiďte se pokyny na displeji.
- Vyčistěte a usušte celou parní troubu podle popisu v kapitole "Čištění a ošetřování".
- Dvířka zavřete až poté, co bude úplně suchý ohřevný prostor.

## Nedostatek vody

Když během provozu dojde k nedostatku vody, zazní signál a na displeji se objeví výzva k naplnění čerstvou vodou.

- Vyjměte zásobník na vodu a doplňte ho vodou.
- Zasuňte zásobník na vodu až na doraz.

Provoz pokračuje.

## Přerušení provozu

Když otevřete dvířka, provoz se přeruší. Vypne se topení, zbývající doba se uloží do paměti.



**Nebezpečí popálení!**

Při otvírání dvířek může vystoupit pára.

O krok odstupte a počkejte, dokud se pára nerozplyne.



**Nebezpečí popálení!**

Můžete se popálit o stěny ohřevného prostoru, vystříklým pokrmem, příslušenstvím a horkou párou.

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

Když zavřete dvířka, bude provoz pokračovat.

Nejprve se znovu zahřívá ohřevný prostor a při tom se zobrazuje jeho rostoucí teplota.

Po dosažení nastavené teploty se údaj změní a odpočítává se zbývající doba.

Jestliže během poslední minuty doby přípravy (zbývající doba 55 sekund) otevřete dvířka, příprava pokrmu se předčasně ukončí.

# Obsluha: provozní způsob příprava v páře

## Rozšířená obsluha

### Nastavení dalších dob přípravy

Dali jste pokrm k přípravě do ohřevného prostoru a nastavili teplotu a dobu přípravy.

■ Zvolte změnit.

Objeví se další položky menu, které můžete nastavit nebo změnit pro přípravu pokrmu:

- hotové v
- start v
- změnit provoz. způsob  
(viz kapitola "Změna nastavení během přípravy pokrmu – Změna provozního způsobu")

Zadáním **hotové v** nebo **start v** můžete automaticky zapínat a vypínat přípravy pokrmů.

- hotové v  
Určujete okamžik, kdy má skončit příprava pokrmu.

- start v  
Určujete okamžik, kdy má začít příprava pokrmu.

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

Jestliže je teplota v ohřevném prostoru příliš vysoká, např. po skončení přípravy pokrmu, nemůžete tuto funkci využít. V tomto případě se nezobrazuje **hotové v** a **start v**. Nechte vychladnout ohřevný prostor s otevřenými dvířky.

**hotové v** nelze nastavit, když používáte pokrmový teploměr, protože zde konec přípravy pokrmu závisí na dosažení teploty jádra. Můžete zvolit jen **start v**.

# Obsluha: provozní způsob příprava v páře

## Automatické zapnutí a vypnutí přípravy pokrmu

Když chcete nechat automaticky zapnout a vypnout přípravu pokrmu, máte různé možnosti zadávání času:

- Garzeit a hotové v
- Garzeit a start v

Příklad: Je 11:45 hodin. Váš pokrm vyžaduje 5 minut a má být hotový ve 12:30 hodin.

- Zvolte ändern.
- Zvolte Garzeit a nastavte "00:05" hod.
- Potvrďte pomocí OK.
- Zvolte hotové v a nastavte "12:30".
- Potvrďte pomocí OK.

start v se vypočítá automaticky. K zadané době přípravy se připočítá parní troubou vypočítaná doba rozehtřívání.

Na displeji se objeví start v 12:18. V tomto okamžiku se automaticky spustí příprava pokrmu.

## Průběh automatické přípravy pokrmu

**Až do spuštění** se na displeji zobrazuje provozní způsob, zvolená teplota, start v a čas spuštění.

**Po spuštění** můžete sledovat fázi rozehtřívání až do dosažení žádané teploty. Jakmile je této teploty dosaženo, zazní akustický signál.

**Po fázi rozehtřívání** můžete sledovat odpočítávání doby přípravy (zbývající doba). Poslední minuta se odpočítává po sekundách.

**Na konci přípravy pokrmu** se vypne výrobek páry. Zazní signální tón nebo melodie (viz kapitola "Nastavení – Akustická upozornění").

Na displeji se objeví redukce páry (jen při teplotě asi od 80 °C) a Program ukončen..

Máte možnost uložit svoje nastavení jako vlastní program (viz kapitola "Vlastní programy") nebo přípravu pokrmu prodloužit pomocí ändern. Stisknutím ↵ se zobrazí hlavní menu.

# Obsluha: provozní způsob příprava v páře

---

## Změna nastavení během přípravy pokrmu

- Zvolte změnit.

Na displeji se objeví

- teplota
- doba přípravy
- hotové v
- start v

Když je teplota v ohřevném prostoru příliš vysoká, hotové v a start v se nezobrazuje.

- změnit provoz. způsob

## Změna teploty

- Zvolte teplota.
- Změňte teplotu.
- Potvrďte pomocí OK.

Příprava pokrmu pokračuje se změněnou teplotou.

Navrhovanou teplotu můžete trvale nastavit podle svých osobních zvyklostí (viz kapitola "Nastavení – Navrhované teploty").

## Změna doby přípravy

- Zvolte doba přípravy.
- Změňte čas.
- Potvrďte pomocí OK.

Příprava pokrmu se spustí znovu se změněnou dobou přípravy.

## Vymazání konce doby přípravy

- Zvolte hotové v.
- Zvolte vrátit zpět.

Konec doby přípravy je vymazaný.

Příprava pokrmu se spustí s nastavenou dobou přípravy.

## Změna provozního způsobu

- Zvolte změnit provoz. způsob.
- Zvolte požadovaný provozní způsob.

Na displeji se objeví změněný provozní způsob a příslušná navrhaná teplota.

- V případě potřeby změňte teplotu.
- Potvrďte pomocí OK.
- V případě potřeby nastavte dobu přípravy.
- Potvrďte pomocí OK.

Provozní způsob je změněný.

## Stornování přípravy pokrmu

- Stiskněte ↵.

Na displeji se objeví Stornovat proces přípravy?

- Zvolte ano.

Zobrazuje se hlavní menu. Nastavené doby přípravy jsou vymazané.



## Obsluha: provozní způsob kombinovaná příprava

---

Provozní způsob kombinovaná příprava pracuje s kombinací suchého tepla a páry. Jedna příprava pokrmu může být tvořena kombinací až deseti kroků přípravy. Pro každý krok přípravy můžete individuálně nastavit teplotu příp. stupeň grilu, vlhkost a dobu přípravy nebo teplotu jádra (při použití pokrmového teploměru).

Příprava pokrmu probíhá v pořadí, v jakém byly zadány jednotlivé kroky.

K dispozici máte následující provozní způsoby:

- horký vzduch plus
- horní/spodní pečení
- velký gril

Při provozním způsobu velký gril nelze používat pokrmový teploměr.  
Po kroku přípravy pokrmu s provozním způsobem velký gril nelze pracovat s teplotou jádra.

# Obsluha: provozní způsob kombinovaná příprava

Chybná funkce vinou ucpaného odtoku vody!

Před každou přípravou pokrmu zkontrolujte, zda je správně nasazené sítko odpadu, protože velké zbytky jídla mohou ucpat odtok vody.

## Jednoduchá obsluha

Jako příklad je následně uvedena příprava pokrmu se 3 kroky přípravy.

- Zapněte parní troubu pomocí ①.

Na displeji se objeví hlavní menu.

Používejte **výhradně studenou vodu z vodovodu** (pod 20 °C) a v žádném případě destilovanou vodu, minerální vodu nebo jiné kapaliny!

- Naplňte zásobník na vodu a zasuňte ho až na doraz.
- Zapíchněte případně pokrmový teploměr do připravovaného pokrmu (viz kapitola "Pokrmový teploměr").
- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.
- Pokud pokrm připravujete na roštu, zasuňte pod rošt univerzální plech.
- Zvolte provozní způsoby.
- Zvolte kombinovaná příprava.

## Krok přípravy 1

### Horký vzduch plus / horní/spodní pečení

- Nastavte teplotu.
- Potvrďte pomocí OK.
- Nastavte vlhkost.
- Potvrďte pomocí OK.
- Zvolte nastavit dobu přípravy nebo zadat teplotu pokrmu.
- Nastavte dobu přípravy nebo teplotu jádra. Můžete vybrat dobu mezi 1 minutou a 12 hodinami.
- Potvrďte pomocí OK.
- Zvolte přidat krok přípravy.

### Velký gril

- Nastavte stupeň grilu.
- Potvrďte pomocí OK.
- Nastavte vlhkost.
- Potvrďte pomocí OK.
- Nastavte dobu přípravy. Můžete vybrat dobu mezi 1 minutou a 6 hodinami.
- Potvrďte pomocí OK.
- Zvolte přidat krok přípravy.

## Krok přípravy 2

- Zvolte požadovaný provozní způsob.
- Provedte požadovaná nastavení (viz krok přípravy 1).
- Potvrďte pomocí OK.
- Zvolte přidat krok přípravy.

# Obsluha: provozní způsob kombinovaná příprava

## Krok přípravy 3

- Zvolte požadovaný provozní způsob.
- Provedte požadovaná nastavení (viz krok přípravy 1).
- Potvrďte pomocí OK.
- Zvolte ukončit kombin. přípravu.

Na displeji se objeví rekapitulace Vašich nastavení.

- Zkontrolujte nastavení a potvrďte je pomocí převzít nebo zvolte změnit, abyste nastavení opravili nebo přidali další kroky přípravy.

Když nastavení potvrdíte, objeví se na displeji


- ihned spustit start
- uložit
- hotové v
- start v

hotové v nelze nastavit, když používáte pokrmový teploměr, protože zde konec přípravy pokrmu závisí na dosažení teploty jádra. Můžete zvolit jen spustit start později.

- změnit kroky přípravy
- Kdybyste svoje nastavení chtěli uložit jako vlastní program, zvolte uložit a zadejte název programu (viz kapitola "Vlastní programy").
- Spustte ihned přípravu pokrmu nebo případně provedte další nastavení (viz kapitola "Rozšířená obsluha").

## Po uplynutí doby přípravy

- se na displeji objeví redukce páry (jen při teplotě asi 80–100 °C a vlhkosti 100 %) a Program ukončen.,
- zůstane zapnutý ventilátor,
- zazní akustický signál nebo melodie (viz kapitola "Nastavení – Akustická upozornění").

Máte možnost uložit svoje nastavení jako vlastní program (viz kapitola "Vlastní programy"). Dvěma stisknutími  se zobrazí hlavní menu.

### Nebezpečí popálení!

Můžete se popálit o stěny ohřevného prostoru, vystříklým pokrmem a příslušenstvím.

Při vyjímání horkého pokrmu použijte chňapky na hrnce.

- Než otevřete dvířka a vyjmete připravený pokrm, počkejte, dokud nezhasne redukce páry.

# Obsluha: provozní způsob kombinovaná příprava

## Po použití

- Vyjměte a vyprázdněte zásobník na vodu a nádobu na kondenzát. Zásobník na vodu a nádobu na kondenzát zatlačte pro vyjmutí lehce nahoru.
- Vypněte parní troubu pomocí ①.

Poté, co vypnete parní troubu, se po přípravě pokrmu s párou na displeji objeví Gerät wird gespült.

V každém případě tento postup proveďte, abyste ze systému vypláchli případné zbytky potravin.

- Řiďte se pokyny na displeji.
- Vyčistěte a usušte celou parní troubu podle popisu v kapitole "Čištění a ošetřování".
- Dvířka zavřete až poté, co bude úplně suchý ohřevný prostor.

## Nedostatek vody

Když během provozu dojde k nedostatku vody, zazní signál a na displeji se objeví výzva k naplnění čerstvou vodou.

- Vyjměte zásobník na vodu a doplňte ho vodou.
- Zasuňte zásobník na vodu až na doraz.

Provoz pokračuje.

## Přerušení provozu

Když otevřete dvířka, provoz se přeruší. Vypne se topení, zbývající doba se uloží do paměti.

### ⚠ Nebezpečí popálení!

Při otvírání dvířek může vystoupit pára.

O krok odstupe a počkejte, dokud se pára nerozplyne.

### ⚠ Nebezpečí popálení!

Můžete se popálit o stěny ohřevného prostoru, vystříklým pokrmem, příslušenstvím a horkou párou.

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

Když zavřete dvířka, bude provoz pokračovat.

Nejprve se znovu zahřívá ohřevný prostor a přitom se zobrazuje jeho rostoucí teplota. Po dosažení nastavené teploty se údaj změní a odpočítává se zbývající doba.

Jen při přípravách pokrmů s vlhkostí 100 % a teplotami do 100 °C:

Jestliže během poslední minuty doby přípravy (zbývající doba 55 sekund) otevřete dvířka, příprava pokrmu se předčasně ukončí.

# Obsluha: provozní způsob kombinovaná příprava

## Rozšířená obsluha

### Nastavení dalších dob přípravy

Dali jste pokrm k přípravě do ohřevného prostoru a provedli svoje nastavení pro přípravu pokrmu.

Zadáním **hotové v** nebo **start v** můžete automaticky zapínat a vypínat přípravy pokrmů.

– **hotové v**

Určujete okamžik, kdy má skončit příprava pokrmu.

– **start v**

Určujete okamžik, kdy má začít příprava pokrmu.

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

Jestliže je teplota v ohřevném prostoru příliš vysoká, např. po skončení přípravy pokrmu, nemůžete tuto funkci využít. V tomto případě se nezobrazuje **hotové v** a **start v**. Nechte vychladnout ohřevný prostor s otevřenými dvířky.

**hotové v** nelze nastavit, když používáte pokrmový teploměr, protože zde konec přípravy pokrmu závisí na dosažení teploty jádra. Můžete zvolit jen spustit **start** později.

### Automatické zapnutí a vypnutí přípravy pokrmu

Když chcete nechat automaticky zapnout a vypnout přípravu pokrmu, máte různé možnosti zadávání času:

– **Garzeit a hotové v**

– **Garzeit a start v**

**Příklad:** Je 11:45 hodin. Váš pokrm vyžaduje 5 minut a má být hotový ve 12:30 hodin.

■ Nastavte **v** 1. kroku přípravy dobu přípravy 5 minut (viz kapitola "Jednoduchá obsluha").

Když jste provedli svoje nastavení pro přípravu pokrmu:

■ Zvolte **hotové v** a nastavte "12:30".

■ Potvrďte pomocí **OK**.

**start v** se vypočítá automaticky.

Na displeji se objeví **start v** 12:25. V tomto okamžiku se automaticky spustí příprava pokrmu.

# Obsluha: provozní způsob kombinovaná příprava

## Průběh automatické přípravy pokrmu

**Až do spuštění** se na displeji zobrazuje provozní způsob, zvolená teplota a vlhkost, start v a čas spuštění.

**Po spuštění** můžete sledovat fázi roze-hřátí až do dosažení žádané teploty. Jakmile je této teploty dosaženo, zazní akustický signál.

**Po fázi roze-hřátí** se zobrazuje zbývající doba přípravy. Můžete sledovat odpočítávání doby přípravy. Poslední minuta se odpočítává po sekundách.

**Na konci přípravy pokrmu** se vypne výrobník páry a topení ohřevného prostoru. Zazní signální tón nebo melodie (viz kapitola "Nastavení – Akustická upozornění").

Na displeji se objeví redukce páry (jen při teplotě asi 80–100 °C a vlhkosti 100 %) a Program ukončen..

Máte možnost uložit svoje nastavení jako vlastní program (viz kapitola "Vlastní programy"). Stisknutím ↵ se zobrazí hlavní menu.

## Změna nastavení během přípravy pokrmu

- Zvolte změnit.

Na displeji se objeví

- všechny jednotlivé kroky přípravy
- přidat krok přípravy

Můžete změnit definovaná nastavení vždy pro jeden krok přípravy nebo přidat další kroky přípravy.

- Zvolte požadovaný krok přípravy nebo přidat krok přípravy.
- Změňte přípravu pokrmu podle svých přání (viz kapitola "Jednoduchá obsluha") a změny vždy potvrďte pomocí OK.

Na displeji se objeví rekapitulace Vašich nastavení.

- Zkontrolujte nastavení a potvrďte je pomocí převzít nebo zvolte změnit, abyste opravili nebo přidali další kroky přípravy.

## Stornování přípravy pokrmu

- Stiskněte ↵.

Na displeji se objeví Stornovat proces přípravy?


- Zvolte ano.

Objeví se výběrový seznam provozních způsobů. Nastavené doby přípravy jsou vymazané.

Když znovu stisknete ↵, objeví se hlavní menu.

## Obsluha: provozní způsoby bez páry

Zadání doby přípravy není bezpodmínečně nutné u provozních způsobů bez páry. Když nezadáte dobu přípravy, spustí se provoz automaticky poté, co potvrdíte teplotu, nebo po 15 sekundách. Po maximálně 12 hodinách provozu, u provozních způsobů s grilem maximálně po 6 hodinách provozu, se automaticky vypne výrobek páry. Když zadáte dobu přípravy, začne se odpočítávat se zahájením fáze rozehrátí.

Máte možnost spustit dávkování páry. Dávkování páry se spustí ihned po zvolení, na displeji se zobrazuje . Doba trvání je asi 1 minuta. Počet dávek páry není omezený.

K dispozici máte následující provozní způsoby:

- horký vzduch plus
- horní/spodní pečení
- intenzivní pečení
- spodní pečení
- horní pečení
- velký gril
- malý gril
- gril s cirkulací
- speciální moučník
- zapékání

**U provozních způsobů velký gril a malý gril nelze používat pokrmový teploměr.**

## Obsluha: provozní způsoby bez páry

Při pečení z těsta musí být odstraněn tukový filtr, protože jinak pečivo může nerovnoměrně zhnědnout. Výjimky: když pečete švestkový koláč nebo bohatě obloženou pizzu, musí být tukový filtr nasazený.

Navrhovaná teplota se během několika sekund převezme. Pokud je to nutné, zvolte změnit | teplota, abyste se vrátili k nastavení teploty.

### Jednoduchá obsluha

- Odstraňte případně tukový filtr na zadní stěně.
- Zapněte parní troubu pomocí ①.

Na displeji se objeví hlavní menu.

- Když chcete připravovat pokrm s dávkováním páry, naplňte zásobník na vodu a zasuňte ho až na doraz.
- Zapíchněte případně pokrmový teploměr do připravovaného pokrmu (viz kapitola "Pokrmový teploměr").
- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.
- Zvolte provozní způsoby.
- Zvolte požadovaný provozní způsob.
- V případě potřeby změňte navrhovanou teplotu nebo teplotu jádra.
- Potvrďte pomocí OK.

Začne příprava pokrmu. Zapne se topení ohřevného prostoru, osvětlení a ventilátor.

- Proveďte případně další nastavení, např. nastavení doby přípravy (viz kapitola "Rozšířená obsluha").



## Po přípravě pokrmu



**Nebezpečí popálení!**

Můžete se popálit o stěny ohřevného prostoru, vystříklým pokrmem a příslušenstvím.

Při vyjímání horkého pokrmu použijte chňapky na hrnce.

- Vyjměte připravený pokrm z ohřevného prostoru.
- Vypněte parní troubu pomocí ①.
- Vyčistěte a usušte celou parní troubu podle popisu v kapitole "Čištění a ošetřování".
- Dvířka zavřete až poté, co bude úplně suchý ohřevný prostor.

## Přerušení provozu

Když otevřete dvířka, provoz se přeruší. Vypne se topení.



**Nebezpečí popálení!**

Můžete se popálit o stěny ohřevného prostoru, vystříklým pokrmem a příslušenstvím.

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

Když zavřete dvířka, bude provoz pokračovat.

Nejprve bude pokračovat zahřívání a přitom se bude zobrazovat teplota ohřevného prostoru.

# Obsluha: provozní způsoby bez páry

## Rozšířená obsluha

Dali jste pokrm k přípravě do ohřevného prostoru, zvolili provozní způsob a nastavili teplotu příp. stupeň grilu.

### ■ Zvolte změnit.

Objeví se další položky menu, které můžete nastavit nebo změnit pro přípravu pokrmu:

- doba přípravy
- hotové v

doba přípravy a hotové v nelze nastavit, když používáte pokrmový teploměr, protože zde konec přípravy pokrmu závisí na dosažení teploty jádra.

- start v

Zobrazí se teprve tehdy, když nastavíte doba přípravy nebo hotové v nebo když použijete pokrmový teploměr.

- fáze rozezhřátí

Zobrazuje se jen tehdy, když v provozních způsobech horký vzduch plus a horní/spodní pečení nastavíte teplotu vyšší než 100 °C.

- změnit provoz. způsob

## Nastavení dalších dob přípravy

Zadáním doba přípravy nebo hotové v nebo start v můžete automaticky vypínat nebo zapínat a vypínat přípravy pokrmů.

- doba přípravy

Nastavujete dobu, kterou vyžaduje připravovaný pokrm k přípravě.

Můžete zvolit čas mezi 1 minutou a 12 hodinami, u provozních způsobů s grilem mezi 1 minutou a 6 hodinami.

- hotové v

Určujete okamžik, kdy má skončit příprava pokrmu.

- start v

Určujete okamžik, kdy má začít příprava pokrmu.

Pečení pokrmů z těsta by nemělo být předvolené příliš dlouho. Těsto by oschlo a zhoršil by se účinek kypřícího prostředku.

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

## Obsluha: provozní způsoby bez páry

### Automatické vypnutí přípravy pokrmu

Abyste nechali přípravu pokrmu automaticky vypnout, můžete nastavit buď dobu přípravy, nebo hotové v.

Příklad: Je 11:45 hodin. Váš pokrm vyžaduje 30 minut a má být hotový ve 12:15 hodin.

- Zvolte změnit.
- Zvolte dobu přípravy a nastavte "00:30".
- Potvrďte pomocí OK.

nebo

- Zvolte změnit.
- Zvolte hotové v a nastavte "12:15".
- Potvrďte pomocí OK.

Po této době nebo v tomto okamžiku se příprava pokrmu automaticky vypne.

### Automatické zapnutí a vypnutí přípravy pokrmu

Automatické zapnutí a vypnutí se doporučuje pro pečení masa.

Když chcete nechat automaticky zapnout a vypnout přípravu pokrmu, máte různé možnosti zadávání času:

- Garzeit a hotové v
- Garzeit a start v
- hotové v a start v

Příklad: Je 11:30 hodin. Váš pokrm vyžaduje 30 minut a má být hotový ve 12:30 hodin.

- Zvolte změnit.
- Zvolte Garzeit a nastavte "00:30" hod.
- Potvrďte pomocí OK.
- Zvolte hotové v a nastavte "12:30".
- Potvrďte pomocí OK.

start v se vypočítá automaticky.

Na displeji se objeví start v 12:00. V tomto okamžiku se automaticky spustí příprava pokrmu.

# Obsluha: provozní způsoby bez páry

## Průběh automatické přípravy pokrmu

**Až do spuštění** se na displeji zobrazuje provozní způsob, zvolená teplota, start v a čas spuštění.

**Po spuštění** můžete sledovat fázi roze-  
hřátí až do dosažení žádané teploty.  
Jakmile je této teploty dosaženo, zazní  
akustický signál.

**Po fázi roze-  
hřátí** se zobrazuje zbývající  
doba přípravy. Můžete sledovat odpočítá-  
vání doby přípravy. Poslední minuta  
se odpočítává po sekundách.

**Na konci přípravy pokrmu** se vypne  
topení ohřevného prostoru. Zazní  
signální tón nebo melodie (viz kapitola  
"Nastavení – Akustická upozornění").  
Na displeji se objeví Vorgang beendet.

Máte možnost uložit svoje nastavení  
jako vlastní program (viz kapitola  
"Vlastní programy") nebo přípravu  
pokrmu prodloužit pomocí ändern.  
Stisknutím ↵ se zobrazí hlavní menu.

## Rychlé roze- hřátí

Rychlé roze-  
hřátí slouží ke zkrácení fáze  
roze-  
hřátí.

V provozních způsobech horký vzduch  
plus a horní/spodní pečení je tato funkce  
automaticky zapnutá, když nastavíte  
teplotu vyšší než 100 °C.

Pizza a choulostivá těsta (např. piš-  
kot, drobné pečivo) funkcí rychlé  
roze-  
hřátí shora příliš rychle  
zhnědnou.  
Při přípravě těchto jídel tuto funkci  
vypněte.

Funkci rychlé roze-  
hřátí můžete vypnout  
pro příslušnou přípravu pokrmu  
prostřednictvím položky menu fáze roze-  
hřátí.

## Položka menu fáze roze- hřátí

– rychle

Současně se zapne topné těleso pro  
horní pečení a grilování, kruhové  
topné těleso a ventilátor, aby parní  
trouba co nejrychleji dosáhla požá-  
dované teploty.

– normální

Zapnou se jen topná tělesa příslušejí-  
cí provoznímu způsobu.

# Obsluha: provozní způsoby bez páry

## Vypnutí funkce rychlé rozezhřátí

- Zvolte změnit.
- Zvolte fáze rozezhřátí.
- Zvolte normální.
- Potvrďte pomocí OK.

Funkce rychlé rozezhřátí je vypnutá. Na displeji se zobrazuje fáze rozezhřátí.

## Změna provozního způsobu

Můžete změnit provozní způsob během přípravy pokrmu.

- Zvolte ändern.
- Zvolte Betriebsart ändern.
- Zvolte požadovaný provozní způsob.

Na displeji se objeví změněný provozní způsob a příslušná navrhovaná teplota.

- V případě potřeby změňte teplotu.
- Potvrďte pomocí OK.

Převezmou se nastavené doby přípravy. Výjimky: když přejdete do provozních způsobů kombinovaná příprava, příprava v páře nebo Sous-vide, musíte časy zadat znovu.

- V případě potřeby změňte dobu přípravy.
- Potvrďte pomocí OK.

Provozní způsob je změněný.

## Změna nastavení během přípravy pokrmu

- Zvolte změnit.

Na displeji se objeví

- teplota příp. stupeň grilu
- doba přípravy
- teplota pokrmu

Objeví se jen tehdy, když používáte pokrmový teploměr.

- hotové v

doba přípravy a hotové v nelze nastavit, když používáte pokrmový teploměr, protože zde konec přípravy pokrmu závisí na dosažení teploty jádra.

- start v

Zobrazí se teprve tehdy, když nastavíte doba přípravy nebo hotové v nebo když použijete pokrmový teploměr.

- fáze rozezhřátí

Zobrazuje se jen tehdy, když v provozních způsobech horký vzduch plus a horní/spodní pečení nastavíte teplotu vyšší než 100 °C.

- změnit provoz. způsob

# Obsluha: provozní způsoby bez páry

---

## Změna teploty

- Zvolte teplota.
- Změňte teplotu.
- Potvrďte pomocí OK.

Parní trouba se rozehřívá nebo ochlazuje až do dosažení změněné teploty.

Navrhovanou teplotu můžete nastavit také trvale podle svých osobních zvyklostí (viz kapitola "Nastavení – Navrhované teploty").

## Změna teploty jádra

- Zvolte teplota pokrmu.
- Změňte teplotu jádra.
- Potvrďte pomocí OK.

## Změna stupně grilu

- Zvolte stupeň grilu.
- Změňte stupeň.
- Potvrďte pomocí OK.

Příprava pokrmu pokračuje se změněným stupněm grilu.

## Změna doby přípravy

- Zvolte doba přípravy.
- Změňte čas.
- Potvrďte pomocí OK.

Příprava pokrmu se spustí znovu se změněnou dobou přípravy.

## Vymazání doby přípravy

- Zvolte doba přípravy.
- Zvolte vrátit zpět.

Příprava pokrmu pokračuje s nastavenou teplotou.

## Vymazání konce doby přípravy

- Zvolte hotové v.
- Zvolte vrátit zpět.

Konec doby přípravy je vymazaný.

Příprava pokrmu se spustí s nastavenou dobou přípravy.

## Stornování přípravy pokrmu

- Pokud jste nenastavili dobu přípravy, stiskněte ↵.

Objeví se hlavní menu.

- Pokud jste nastavili dobu přípravy nebo používáte pokrmový teploměr, stiskněte ↵.

Na displeji se objeví Stornovat proces přípravy?

- Zvolte ano.

Zobrazuje se hlavní menu. Nastavené doby přípravy nebo teplota jádra jsou vymazané.

Vaše parní trouba má pro přípravu různých jídel řadu automatických programů, které vedou pohodlně a bezpečně k optimálnímu výsledku přípravy. Jednoduše zvolíte program vhodný pro připravovaný pokrm a budete se řídit pokyny na displeji.

### Přehled kategorií jídel

Automatické programy vyvoláte prostřednictvím automatické programy.

- zelenina
- ryba
- maso
- chléb
- housky
- moučník/drob. pečivo
- pizza, quiche apod.
- rýže
- obiloviny
- těstoviny
- luštěniny
- slepičí vejce
- ovoce
- houby
- uzeniny
- korýši
- mušle
- speciál

# Automatické programy

---

## Použití automatických programů

- Zvolte automatické programy.

Objeví se výběrový seznam kategorií jídel.

- Zvolte požadovanou kategorii.

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

- Zvolte požadovaný automatický program.

Na displeji se budou přehledně zobrazovat jednotlivé kroky až do spuštění automatického programu.

U některých programů se uvádějí pokyny k okamžiku vložení. Pokyny se řiďte příp. je potvrďte.

### Pokyny pro používání

- Stupeň uvaření a zhnědnutí jsou znázorněné pruhem tvořeným sedmi segmenty. Z výroby je nastavený střední stupeň uvaření příp. střední zhnědnutí. Toto nastavení je indikováno segmenty vyplněnými až do středu. Požadované nastavení vyberete tak, že vyplněný segment posunete doleva nebo doprava.
- Údaje o hmotnosti se vztahují k hmotnosti jednoho kusu. Můžete připravovat jeden kus lososa o hmotnosti 250 g nebo deset kusů lososa po 250 g současně.
- Než spustíte automatický program, nechte parní troubu po přípravě pokrmu nejprve vychladnout na pokojovou teplotu.

- Při vkládání pokrmu k přípravě do horkého ohřevného prostoru buďte opatrní při otvírání dvířek. Může se vyvalit horká pára. O krok odstupte a počkejte, dokud se pára nerozplyne. Dávejte pozor, abyste se nedostali do styku ani s horkou párou, ani s horkými stěnami ohřevného prostoru. Hrozí nebezpečí opaření a popálení!
- Na pečení používejte pečicí formy uváděné v receptech.
- U některých automatických programů lze prostřednictvím start v nebo hotové v posunout čas spuštění.
- Pro předčasné ukončení automatického programu nemusíte parní troubu úplně vypínat. Stiskněte ↵.  
Objeví se Stornovat proces přípravy?. Když zvolíte ano, bude se na displeji opět zobrazovat hlavní menu.
- Když po skončení automatického programu není vařený nebo pečený pokrm ještě hotový podle Vašich přání, zvolte dodělání nebo dopečení.
- Automatické programy se mohou uložit také jako vlastní programy.



Můžete vytvořit a uložit až 20 vlastních programů.

- Můžete zkombinovat až deset kroků přípravy, abyste přesně popsali průběh oblíbených nebo často používaných receptů. Pro každý krok přípravy můžete provést individuální nastavení.
- 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 jako vlastní program.
- Po proběhnutí uložte přípravu pokrmu s nastavenou dobou přípravy.

Potom zadejte název programu.

## Vytváření vlastních programů

- Zvolte vlastní programy.

Pokud jste ještě nevytvořili žádný vlastní program, objeví se vytvořit program.

- Potvrďte pomocí OK.

Pokud jste již vytvořili vlastní programy, objeví se názvy programů a pod nimi zpracovat programy.

- Zvolte zpracovat programy.

- Zvolte vytvořit program.

Nyní můžete definovat nastavení pro 1. krok přípravy.

Řiďte se pokyny na displeji:

- Zvolte a potvrďte požadovaný provozní způsob, teplotu příp. stupeň grilu a popřípadě vlhkost a dobu přípravy nebo teplotu jádra.

U provozních způsobů horký vzduch plus a horní/spodní pečení můžete výběrem další parametry určit, zda pro tento krok přípravy chcete využít funkci rychlé rozehrání (viz kapitola "Obsluha: provozní způsoby bez páry – Rychlé rozehrání").

Jsou definována všechna nastavení pro 1. krok přípravy.

Můžete přidat další kroky přípravy, např. když po prvním způsobu přípravy chcete použít ještě nějaký další.

- Zvolte přidat krok přípravy a pokračujte jako u 1. kroku přípravy.
- Jakmile máte definované všechny potřebné kroky přípravy, zvolte ukončit program.

## Vlastní programy

Na displeji se objeví rekapitulace Vašich nastavení.

- Zkontrolujte nastavení a potvrďte je pomocí převzít nebo zvolte změnit, abyste nastavení opravili nebo přidali další kroky přípravy.
- Zvolte uložit.
- Zadejte název programu.

Kromě abecedních znaků naleznete následující symboly:

sym- bol	význam
_	mezera
ABC	velká písmena
abc	malá písmena
123	čísllice od 0 do 9 a pomlčka -

- Tiskněte sensorová tlačítka vedle symbolů, dokud nebude podsvícený požadovaný znak.
- Zvolte zvolit.

Zvolený znak se objeví v horním řádku.

K dispozici je maximálně 10 znaků.  
Pomocí ↵ můžete znaky postupně vymazat.

- Vyberte další znaky.
- Po zadání názvu programu zvolte uložit.

Na displeji se objeví potvrzení, že byl Váš program uložen.

- Potvrďte pomocí OK.

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

Položka změnit kroky přípravy je popsána v kapitole "Změna vlastních programů".

## Spouštění vlastních programů

- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.

- Zvolte vlastní programy.

Na displeji se objeví názvy programů a pod nimi zpracovat programy.

- Zvolte požadovaný program.

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

- ihned spustit start

Program se spustí. Ihned se zapne topení ohřevného prostoru anebo výrobník páry.

- spustit start později

Zobrazuje se jen tehdy, když používáte pokrmový teploměr. Určujete okamžik, kdy se má spustit program.

- hotové v

Definujete okamžik, kdy má program skončit.

- start v

Definujete okamžik, kdy má být program spuštěn.

- změnit kroky přípravy

Můžete opravit definovaná nastavení vždy pro jeden krok přípravy (viz kapitola "Změna vlastních programů") nebo přidat další kroky přípravy.

- Zvolte požadovanou funkci.

Program se spustí podle zvoleného okamžiku spuštění nebo skončení.

## Změna vlastních programů

### Změna kroků přípravy

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

- Zvolte vlastní programy.

Na displeji se objeví názvy programů a pod nimi zpracovat programy.

- Zvolte zpracovat programy.

- Zvolte změnit program.

- Zvolte požadovaný program.

- Zvolte změnit kroky přípravy.

Můžete změnit definovaná nastavení vždy pro jeden krok přípravy nebo přidat další kroky přípravy.

- Zvolte požadovaný krok přípravy nebo přidat krok přípravy.

- Změňte program podle svých přání (viz kapitola "Vytváření vlastních programů") a změny vždy potvrďte pomocí OK.

Na displeji se objeví rekapitulace Vašich nastavení.

- Zkontrolujte nastavení a zvolte uložit.

Změněné nebo přidané kroky přípravy ve Vašem programu jsou uloženy.

- Pokud je to potřeba, změňte název (viz kapitola "Vytváření vlastních programů").

## Vlastní programy

---

### Změna názvu

- Zvolte vlastní programy.

Na displeji se objeví názvy programů a pod nimi zpracovat programy.

- Zvolte zpracovat programy.
- Zvolte změnit program.
- Zvolte požadovaný program.
- Zvolte změnit název.
- Změňte název (viz kapitola "Vytváření vlastních programů") a zvolte uložit.

Na displeji se objeví potvrzení, že byl Váš program uložen.

- Potvrďte pomocí OK.

### Vymazání vlastních programů

- Zvolte vlastní programy.

Na displeji se objeví názvy programů a pod nimi zpracovat programy.

- Zvolte zpracovat programy.
- Zvolte vymazat program.
- Zvolte požadovaný program.
- Potvrďte dotaz, zda chcete vymazat program, pomocí ano.

Program je vymazaný.

Můžete také vymazat všechny vlastní programy současně (viz kapitola "Nastavení – Nastavení z výroby – Vlastní programy").

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 lze nastavit maximálně na 9 hodin, 59 minut a 59 sekund.

## Nastavení kuchyňského budíku

Když zvolíte nastavení denní čas | zobrazení | vyp., zapnete parní troubu pro nastavení kuchyňského budíku. Při vypnutí parní trouby se pak bude zobrazovat odpočítávání času kuchyňského budíku.

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

■ Stiskněte .

Na displeji se objeví "0 : 00 : 00" (hod : min : sek).



■ Blokem číslic nastavte kuchyňský budík (6-2-0).

■ Potvrďte pomocí OK.


Když je parní trouba vypnutá, zobrazuje se na displeji odpočítávání času kuchyňského budíku.

Když současně probíhá příprava pokrmu, zobrazuje se čas kuchyňského budíku ve spodní části displeje.

## Po uplynutí času kuchyňského budíku

- na displeji bliká ,
  - zvyšuje se čas,
  - zazní akustický signál nebo melodie (viz kapitola "Nastavení – Akustická upozornění").
- Pro vypnutí akustických a optických signálů stiskněte  nebo osvětlené sensorové tlačítko vedle kuchyňského budíku.

## Změna kuchyňského budíku

■ Stiskněte  nebo osvětlené sensorové tlačítko vedle odpočítávaného času kuchyňského budíku.


Na displeji se zobrazuje nastavený kuchyňský budík.

■ Blokem číslic nastavte nový čas kuchyňského budíku.

■ Potvrďte pomocí OK.

Změněný čas kuchyňského budíku se začne hned odpočítávat.

## Vymazání kuchyňského budíku

■ Stiskněte  nebo osvětlené sensorové tlačítko vedle odpočítávaného času kuchyňského budíku.

Na displeji se zobrazuje nastavený kuchyňský budík.

■ Zvolte vrátit zpět.

Kuchyňský budík je vymazaný.

# 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 příslušná jídla vybrat vhodné napařovací misky.

Na **přípravu v páře** 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 proti teplotě a páře. Kdybyste k přípravě v páře chtěli používat plastové nádoby, informujte se u výrobce, zda je vhodné.
- Nádoby s tlustými stěnami, například z porcelánu, keramiky nebo kamenné, je k napařování méně vhodné. Tlusté stěny vedou špatně teplo a způsobí tím výrazné prodloužení doby přípravy pokrmu uvedené v tabulkách.
- Postavte varné nádoby na zasunutý rošt nebo do napařovací misky, nikoli na dno ohřevného prostoru.
- Mezi horním okrajem nádoby a stropem ohřevného prostoru musí být určitá vzdálenost, aby do nádoby mohl vniknout dostatek páry.

## 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 miskami jednu úroveň volnou.

Zasuňte napařovací misky, rošt a plech vždy mezi úchyty postranních mřížek, 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 vařit téměř všechny potraviny. Některé choulostivé potraviny, jako např. bobulové ovoce, se musí vařit při nižších teplotách, protože by jinak praskly. Je na to upozorněno v příslušných kapitolách.

### Kombinace s nahříváčem nádobí

Při provozu s nahříváčem nádobí se může ohřevný prostor parní trouby zahřát až na 40 °C. Když v tomto případě nastavíte teplotu 40 °C (příprava v páře) nebo 30–40 °C a vlhkost 100 % (kombinovaná příprava), nevytváří se pára, protože je ohřevný prostor příliš teplý.

## Doba přípravy

Doby přípravy pokrmu při napařování obecně odpovídají dobám přípravy při vaření v hrnci. Pokud dobu přípravy ovlivňují určité faktory, je na to upozorněno v následujících kapitolách.

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

Doby uvedené v tabulkách jsou orientační. Doporučujeme zvolit napřed kratší z uvedených časů. V případě potřeby ho můžete prodloužit.

## Vaření s tekutinami

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

## Vlastní recepty – příprava v páře

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.

## Je důležité vědět

---

### **Kombinovaný rošt / univerzální plech**

Používejte kombinovaný rošt a pod ním zasunutý univerzální plech například při pečení masa a grilování. Šťávu z masa zachycenou při pečení pak můžete použít k přípravě omáčky.

Když používáte kombinovaný rošt a pod ním zasunutý univerzální plech, zasuněte univerzální plech mezi úchyty některé výškové úrovně, kombinovaný rošt pak bude ležet automaticky nad ním. Při vyjímání vytahujte oba díly současně.

### **Ochrana proti vytažení**

Kombinovaný rošt a univerzální plech mají ochranu proti vytažení, která zabrání jejich vyklouznutí z výškové úrovně, když je vytáhnete jen částečně. Pro vyjmutí se musí rošt i plech pozvednout.



## Zelenina

### Čerstvá zelenina

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

### Hluboce zmrazená zelenina

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

Hluboce 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 21 minut

## Nastavení

automatické programy | zelenina | ... | příprava v páře

nebo

provozní způsoby | příprava v páře

teplota: 100 °C


dobu přípravy: viz tabulka


## Příprava v páře

Doby přípravy uvedené v tabulce jsou orientační pro čerstvou zeleninu. Doporučujeme zvolit napřed kratší z uvedených časů. V případě potřeby můžete dovařit.

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

## Příprava v páře

<b>zelenina</b>	 [min]
mangold, nakrájený	2–3
paprika, nakrájená na kostky nebo proužky	2
brambory ve slupce, na salát	30–32
houby	2
pórek, nakrájený	4–5
pórek, púlené 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

---

## Maso

### Čerstvé maso

Přípravte maso jako obvykle.

### Hluboce zmrazené maso

Hluboce zmrazené maso před přípravou rozmrazte (viz kapitola "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 nebo univerzální plech, 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 kličky, 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 základ.

## Nastavení

automatické programy | maso | ... | příprava v páře

nebo

provozní způsoby | příprava v páře

teplota: 100 °C

doba přípravy: viz tabulka

## Příprava v páře

Doby přípravy uvedené v tabulce jsou orientační. Doporučujeme zvolit napřed kratší z uvedených časů. V případě potřeby můžete dovařit.

<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 proužky	3–4
kotleta, plátky	6–8
jehněčí ragú	12–16
krůta	60–70
krůtí roláda	12–15
krůtí řízky	4–6
příčné žebro, ponořené ve vodě	130–140
hovězí guláš	105–115
slepice na polévku, ponořená ve vodě	80–90
vídeňský tafelspitz	110–120

🕒 doba přípravy

# Příprava v páře

## Uzeniny

### Nastavení

automatické programy | uzeniny | ... | příprava v páře

nebo

provozní způsoby | příprava v páře

teplota: 90 °C

doba přípravy: viz tabulka

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

🕒 doba přípravy

## Ryby

### Čerstvé ryby

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

### Hluboce zmrazené ryby

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

### Příprava

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

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

### Napařovací misky

Napařovací misky s perforovaným dnem vymažte tukem.

### Výšková úroveň

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

## Teplota

### 85 – 90 °C

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

### 100 °C

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

K přípravě ryb ve šťávě nebo vývaru.

## Doba přípravy

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

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

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

## Tipy

- Použitím koření a bylinek, například kopru, vyzdvihnete vlastní chuť.
- Větší ryby připravujte v poloze, v jaké plavou. Abyste tuto polohu udrželi, postavte do napařovací misky malý šálek dnem vzhůru nebo podobný předmět. Rybu na něj položte stranou s otevřeným břichem.

– Dejte zbytky a odřezky jako kosti, ploutve a hlavu ryby spolu s polévkovou zeleninou a studenou vodou do napařovací misky, abyste vytvořili **rybí základ**. Vařte při 100 °C po dobu 60–90 minut. Čím delší je doba přípravy, tím silnější bude základ.

– 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 | ... | příprava v páře

nebo

provozní způsoby | příprava v páře  
teplota: viz tabulka  
doba přípravy: viz tabulka

## Příprava v páře

Doby přípravy uvedené v tabulce jsou orientační pro čerstvé ryby. Doporučujeme zvolit napřed kratší z uvedených časů. V případě potřeby můžete dovařit.

ryby	🌡️ [°C]	🕒 [min]
úhoř	100	5–7
okoun, filety	100	8–10
dorade, 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



## Korýši

### Příprava

Hluboce zmražené 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 | ... | příprava v páře

nebo

provozní způsoby | 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!

Připravujte jen zavřené mušle. Mušle, které se vařením neotevřou, nejezte.

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 | ... | příprava v páře

nebo

provozní způsoby | 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

## Rýže

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

Rýže přijme všechnu tekutinu použitou k vaření, takže se neztratí živiny.

## Nastavení

automatické programy | rýže | ... | příprava v páře

nebo

provozní způsoby | příprava v páře

teplota: 100 °C

doba přípravy: viz tabulka

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

🕒 doba přípravy

# Příprava v páře

## Nudle / těstoviny

### Sušené těstoviny

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

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

### Čerstvé těstoviny

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

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

### Nastavení

automatické programy | těstoviny | ... | příprava v páře

nebo

provozní způsoby | 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

## 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 | ... | příprava v páře


nebo

provozní způsoby | příprava v páře

teplota: 100 °C

doba přípravy: viz tabulka

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

 doba přípravy

# Příprava v páře

## Obilniny

Obilniny při vaření bobtnají, proto se musí vařit v tekutině. Poměr obilnin k tekutině závisí na druhu obilniny.

Obilniny se mohou vařit v celých zrnech nebo šrotované.

## Nastavení

automatické programy | obiloviny | ... | příprava v páře

nebo

provozní způsoby | příprava v páře

teplota: 100 °C

doba přípravy: viz tabulka

	<b>poměr obilniny : tekutina</b>	<b>🕒 [min]</b>
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

## 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 | ... | příprava v páře

nebo

provozní způsoby | 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 | ... | příprava v páře


nebo

provozní způsoby | 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 | ... | příprava v páře


nebo

provozní způsoby | 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

## Příprava menu – manuální

Při přípravě menu vypněte redukci páry (viz kapitola "Nastavení – Redukce páry").

Příprava menu představuje přípravu různých potravin s různými dobami přípravy tak, aby vzniklo jedno jídlo, např. rybí filé z parmice s rýží a brokolicí. Potraviny se do parní trouby dávají postupně, aby byly hotové ve stejném okamžiku.

### Výšková úroveň

Kapající (např. rybu) nebo barvící (např. červenou řepu) potraviny zasuňte přímo nad záchytnou misku nebo univerzální plech (podle modelu). Tak zabráníte přenosům chutí 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

rýže	20 minut
parmice, filety	6 minut
brokolice	4 minuty

20 minut minus 6 minut = 14 minut  
(1. doba přípravy: rýže)

6 minut minus 4 minuty = 2 minuty  
(2. doba přípravy: parmice, filety)

zbytek = 4 minuty (3. doba přípravy: brokolice)

doby přípravy	20 min. rýže		
		6 min. filé	
			4 min. brokolice
nastavení	14 min.	2 min.	4 min.

## Příprava v páře

---

### Postup

- Nejprve dejte do ohřevného prostoru rýži.
- Nastavte 1. dobu přípravy, tedy 14 minut.
- Po uplynutí 14 minut dejte do parní trouby filé z parmice.
- Nastavte 2. dobu přípravy, tedy 2 minuty.
- Po uplynutí 2 minut dejte do parní trouby 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.

Verwenden Sie nur frische und einwandfreie Lebensmittel.  
Achten Sie auf hygienische Bedingungen sowie die Einhaltung der Kühlkette.

Verwenden Sie nur hitzestabile, kochfeste Vakuumierbeutel.

Garen Sie keine Lebensmittel in der Verkaufsverpackung, z. B. vakuumierte Tiefkühlkost, da womöglich kein geeigneter Vakuumierbeutel verwendet wurde.

Verwenden Sie den Vakuumierbeutel nicht mehrfach.

Vakuumieren Sie das Gargut ausschließlich mit einem Kammervakuumierer.

## Sous-vide

---

### Důležité informace k používání

Pro získání optimálního výsledku přípravy dbejte následujících upozornění:

- Používejte méně koření a bylinek než při běžné přípravě, protože jejich vliv na chuť připravovaného pokrmu je intenzivnější.  
Pokrm můžete připravovat i nekořeněný a koření přidat 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 vhodné pro velikost připravovaného pokrmu. Jestliže 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.
- Při vysoké teplotě anebo dlouhé době přípravy může dojít voda. Průběžně kontrolujte údaje na displeji.

- 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 Vámi požadovanému stupni uvaření.

### 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 prostředně 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.

## Sous-vide

---

### Postup

- 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.
- Pro optimální výsledek přípravy zasuňte rošt do 2. výškové úrovně odspodu.
- Vakuově zabalený pokrm položte na rošt (při více sáčcích vedle sebe).
- Zvolte provozní způsoby.
- Zvolte Sous-vide.
- Pokud je to potřeba, změňte navrhovanou teplotu.
- Potvrďte pomocí OK.
- Nastavte dobu přípravy. Můžete vybrat dobu mezi 1 minutou a 10 hodinami.
- Potvrďte pomocí OK.
- Provedte případně další nastavení (viz kapitola "Obsluha: provozní způsob příprava v páře – Rozšířená obsluha").

### 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 příchuť 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.



připravovaný pokrm	přidání předem		🌡️ [°C]	🕒 [min]
	cukr	sůl		
<b>ryby</b>				
treska, filety tloušťky 2,5 cm		x	54	35
losos, filety tloušťky 3 cm		x	52	30
mořský dás, filety		x	62	18
candát, filety tloušťky 2 cm		x	55	30
<b>zelenina</b>				
růžičky kvěťáku, střední až velké		x	85	40
dýně Hokkaido, hranolky		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, hranolky	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 hovězích filet, tloušťka 4 cm			56	61	120
steak z hovězí kýty, tloušťka 2,5 cm			56	–	120
vepřové filety, vcelku		x	63	67	60

🌡️ teplota / 🕒 doba přípravy

\* stupeň přípravy

Stupeň přípravy "propečené" odpovídá stupni s teplotou uvnitř pokrmu vyšší než "medium" (středně propečené), nejde ale o propečení v klasickém smyslu.

## Opětovné 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 opětovném ohřívání změní stupeň uvaření, např. ryby, jsou pro opětovné 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

provozní způsoby | Sous-vide

teplota: viz tabulka

čas: viz tabulka

# Sous-vide

## Tabulka k opětovnému ohřívání potravin vařených způsobem sous-vide

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 hovězích filet, tloušťka 4 cm	56	61	30
steak z hovězí kýty, tloušťka 2,5 cm	56	–	30
vepřové filety, 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, hranolky	85		10
<b>ostatní</b>			
fazole, bílé, máčené v poměru 1 : 2 (fazole : tekutina)	90		10
šalotka, vcelku	85		10

🌡️ teplota / 🕒 čas

<sup>1</sup> stupeň přípravy

Stupeň přípravy "propečené" odpovídá stupni s teplotou uvnitř pokrmu vyšší než "medium" (středně propečené), nejde ale o propečení v klasickém smyslu.

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

<sup>3</sup> Opětovně ohřívát jen uvařené v omáčce.

## Ohřev

Na ohřívání potravin uvařených způsobem sous-vide používejte provozní způsob sous-vide (viz kapitola "Sous-vide – 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.

## Doba

Pro jedno jídlo na talíři nastavte 10–15 minut. Více talířů vyžaduje trochu delší dobu.

Když postupně spustíte několik ohřevů, pro druhý a další ohřev snižte dobu trvání asi o 5 minut, protože je ještě teplý ohřevný prostor.

## Vlhkost

Čím vlhčí je potravina, tím menší vlhkost je potřeba nastavit.

## Tipy

- Pokrmy se při ohřívání nemusí přikrývat.
- Velké kusy jako pečínku neohřívajte vcelku, nýbrž po porcích jako jídlo na talíři.
- Kompaktní kusy jako plněnou papriku nebo roládu překrojte na poloviny.
- Obalované potraviny, např. řízky, nezůstanou křupavé.
- Šťávy ohřívajte zvlášť. Výjimkou jsou jídla, která se připravují ve šťávě (např. guláš).

## Nastavení

speciální použití | ohřev  
nebo

provozní způsoby | kombinovaná příprava |  
horký vzduch plus

teplota: viz tabulka

vlhkost: viz tabulka

doba: viz tabulka

## Speciální použití

potravina	🌡️ [°C]	ΔΔ [%]	🕒 [min]
<b>zelenina</b>			
mrkev květák kedlubna fazole	120	70	8–10
<b>přílohy</b>			
nudle rýže brambory, podélně půlené	120	70	8–10
knedlíky bramborová kaše	140	70	18–20
<b>maso a drůbež</b>			
plátky pečeně, 1 1/2 cm silné roláda, nakrájená na plátky guláš jehněčí ragú hovězí karbanátky kuřecí řízek krůtí řízek, krájený na plátky	140	70	11–13
<b>ryby</b>			
rybí filé rybí roláda, půlená	140	70	10–12
<b>jídla na talíři</b>			
špagety, rajská omáčka vepřová pečeně, brambory, zelenina plněný paprikový lusk (půlený), rýže kuřecí kostky se zeleninou a rýží zeleninová polévka krémová polévka vývar eintopf	120	70	10–12

🌡️ teplota / ΔΔ vlhkost / 🕒 doba

## Rozmrazování

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

### 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.

Rozmrazené potraviny nechte po vyjmutí ještě nějakou dobu odstát při pokojové teplotě. Tato vyrovnávací doba je nutná, aby se teplo přeneslo rovnoměrně z vnějších částí dovnitř.

### Napařovací misky

 **Nebezpečí salmonelózy!**  
Tekutinu z rozmrazování masa a drůbeže vylijte. V žádném případě ji už nepoužívejte!

Při rozmrazování potravin, z nichž odkapává tekutina, jako je například drůbež, používejte napařovací misku s perforovaným dnem. Pod ni zasuňte záchytnou misku nebo univerzální plech (podle modelu). Tak nebude rozmrazovaná potravina ležet v tekutině z rozmrazování.

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

### Tipy

- Ryby nemusí být před přípravou úplně rozmrazené. Stačí, když dostatečně změkne povrch, aby přijal koření. Podle tloušťky na to stačí 2 až 5 minut.
- Kusové rozmrazované potraviny, jako jsou například bobuloviny a kousky masa, po polovině doby rozmrazování navzájem oddělte a rozložte.
- Již rozmrazené potraviny znovu nezmrázujte.
- Zmrazené hotové pokrmy rozmrazujte podle údajů na obalu.

### Nastavení

speciální použití | rozmrazování  
nebo

provozní způsoby | příprava v páře

teplota: viz tabulka

doba rozmrazování: viz tabulka

## Speciální použití

rozmrazovaná 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>ryby</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 / ein- topf / polévky	480 g	60	20–25	10–15
<b>maso</b>				
pečeně, plátky	po 125–150 g	60	8–10	15–20
sekaná	250 g	50	15–20	10–15
sekaná	500 g	50	20–30	10–15
guláš	500 g	60	30–40	10–15



## Speciální použití

rozmrazovaná potravina	množství	🌡️ [°C]	⌚ [min]	⌛ [min]
guláš	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 řízký	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 lístkového 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

# Speciální použití

---

## 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 předvařte, aby si zachovala svoji barvu (viz kapitola "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 používejte nálev z cukru, na zeleninu libovolně solný nebo octový nálev.

### Maso a uzeniny

Maso před zavařováním připravte tak, aby bylo téměř hotové. Na naplnění vezměte základ z pečeně, který můžete nastavit vodou, nebo vývar, ve kterém se maso vařilo. Dbejte na to, aby nebyl zamaštěný okraj sklenice.

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

### Tipy

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

## Postup

- Zasuňte napařovací misku s perforovaným dnem do nejnižší výškové úrovně.
- Postavte stejně velké sklenice do napařovací misky. Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.

## Nastavení

speciální použití | zavařování

nebo

provozní způsoby | příprava v páře

teplota: viz tabulka

doba zavařování: viz tabulka

<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

## Speciální použití

zavařovaná potravina	🌡️ [°C]	🕒* [min]
<b>maso</b>		
předvařené	90	90
pečené	90	90

🌡️ teplota / 🕒 doba zavařování

\* Uvedené doby se vztahují ke sklenicím o objemu 1,0 litru. U sklenic o objemu 0,5 litru se doba zkracuje o 15 minut, u sklenic o objemu 0,25 litru o 20 minut.

## Zavařování moučníků

Pro zavařování jsou vhodná třená, piškotová a kynutá těsta. Moučník vydrží asi 6 měsíců.

Moučník **s ovocem dlouho nevydrží**, je nutné ho během 2 dnů spotřebovat.

### Sklenice







Používejte jen neporušené, čistě umyté sklenice a příslušenství. Sklenice musí být dole užší než nahoře. Nejlépe se hodí sklenice 0,25 l.

Použijte sklenice s pryžovým kroužkem, skleněným víčkem a kovovými sponami.




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

### Postup

- Sklenice vmažte až asi 1 cm pod okraj máslem.
- Vysypejte sklenici strouhankou.
- Napiňte sklenice do  $\frac{1}{2}$  nebo  $\frac{2}{3}$  těstem (v závislosti na receptu). Dbejte na to, aby okraj sklenice zůstal čistý.
- Zasuňte rošt do druhé výškové úrovně odspodu.
- Postavte **otevřené** stejně velké sklenice na rošt. Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.
- Sklenice **ihned** po zavaření uzavřete zavařovacím kroužkem, víčkem a sponou; moučník nesmí vychladnout. Pokud se těsto dostalo trochu přes okraj sklenice, můžete je skleněným víčkem zatlačit do sklenice.

druh těsta	provozní způsob	krok	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒 [min]
třené těsto		–	160	–	25–45
piškotové		–	160	–	50–55
kynuté těsto	 	1	30	100	10
	 	2	160	30	30–35

🌡️ teplota / 💧 vlhkost / 🕒 doba zavařování

 horní/spodní pečení /   kombinovaná příprava horní/spodní pečení

# Speciální 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 vykrájejte.

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 případně zelenina, na tím menší kousky byste je měli nakrájet.

### Tipy

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

## Postup

- Položte připravené ovoce do napařovací misky s perforovaným dnem.
- Umístěte pod ni napařovací misku s plným dnem nebo univerzální plech, abyste zachytili šťávu.

## Nastavení

provozní způsoby | příprava v páře  
teplota: 100 °C  
trvání: 40–70 minut

## Příprava menu

Můžete zvolit až tři složky, např. rybu s přílohou a zeleninou.

Různé složky můžete volit v libovolném pořadí. Parní trouba provede automaticky setřídění podle délky doby přípravy: nejprve se musí vkládat potravina s nejdelsí dobou přípravy.

Funkce **hotové v** a **start v** nejsou u přípravy menu nabízeny.

## Postup

- Zapněte parní troubu.
- Naplňte zásobník na vodu a zasuňte ho až na doraz.
- Zasuňte případně záchytnou misku / univerzální plech (podle modelu).
- Zvolte speciální použití | příprava menu.
- Zvolte požadovanou potravinu.

V závislosti na potravině následují po výběru dotazy na velikost a stupeň uvaření.

- Zvolte příp. zadejte požadované hodnoty a případně je potvrďte pomocí OK.
- Zvolte přidat potraviny.
- Zvolte požadovanou potravinu a pokračujte jako u první potraviny.
- Postup případně opakujte pro třetí potravinu.

Po potvrzení pomocí spustit přípravu menu se na displeji objeví potravina, která se má vložit. Po skončení fáze rozehrátí se zobrazí, ve kterém

okamžiku se má vložit další potravina. Tento postup se případně opakuje pro třetí potravinu.

Menu můžete sestavit i z potravin, které nejsou uvedené. Pokyny k tomu naleznete v kapitole "Příprava menu – manuální".

# Speciální použití

## Sušení

Na sušení potravin používejte výhradně speciální použití sušení nebo provozní způsob kombinovaná příprava | horký vzduch plus, aby mohla odcházet vlhkost.

### Postup

- Potraviny nakrájejte na stejně velké kusy.
- Kusy rozložte na rošt vyložený papírem na pečení.

**Tip:** Banány a ananas nejsou vhodné k sušení.

### Nastavení

speciální použití | sušení

teplota: viz tabulka

doba sušení: viz tabulka

nebo

provozní způsoby | kombinovaná příprava | horký vzduch plus

teplota: viz tabulka

doba sušení: viz tabulka

vlhkost: 0 %

potravina	🌡️ [°C]	🕒 [h]
jablko, kolečka	70	6–8
meruňky, půlené, bez pecek	60–70	10–12
hrušky, měsíčky	70	7–9
bylinky	60	1,5–2,5
houby	70	3–5
rajčata, kolečka	70	7–9
citrusové plody, plátky	70	8–9
švestky, bez pecek	60–70	10–12

🌡️ teplota / 🕒 čas (hodiny)



## 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.

## Možné příčiny špatných výsledků

### Jogurt není tuhý:

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

### Vysrážela se tekutina:

pohybovalo se sklenicemi, jogurt nebyl dostatečně rychle ochlazen.

### Jogurt je krupicovitý:

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

**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.

# Speciální použití

---

## Postup

- Promíchejte 100 g jogurtu s 1 litrem mléka nebo vytvořte směs jogurtového fermentu podle návodu na obalu.
- Naplňte sklenice mléčnou směsí a uzavřete je.
- Postavte uzavřené sklenice do napařovací misky s perforovaným dnem. Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.
- Dejte sklenice ihned po uplynutí doby přípravy do chladničky. Sklenicemi přitom zbytečně nepohybujte.

## Nastavení

automatické programy | speciál | výroba jogurtu

nebo

provozní způsoby | příprava v páře  
teplota: 40 °C  
trvání: 5:00 hodin

## Kynutí těsta

### Postup

- Připravte těsto podle receptu.
- Postavte otevřenou mísu s těstem do napařovací misky s perforovaným dnem nebo na rošt.

### Nastavení

speciální použití | kynutí těsta  
čas: podle údaje v receptu

nebo

provozní způsoby | kombinovaná příprava |  
horký vzduch plus  
vlhkost: 100 %  
teplota: 30 °C  
doba: dle údaje v receptu

## Rozpouštění želatiny

### Postup

- 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.
- Nádobu přikryjte a postavte do napařovací misky s perforovaným dnem.

### Nastavení

automatické programy | speciál | rozpustit želatinu

nebo

provozní způsoby | příprava v páře

teplota: 90 °C

trvání: 1 minuta

## Rozpouštění čokolády

V parní troubě můžete rozpouštět všechny druhy čokolády.

### Postup

- Čokoládu nalámejte. Dejte polevu v neotevřeném obalu do napařovací misky s perforovaným dnem.
- Větší množství dejte do napařovací misky s plným dnem a menší množství do šálku nebo misky.
- Přikryjte napařovací misku příp. nádobu fólií odolnou proti teplotě (do 100 °C) a páře nebo poklicí.
- Větší množství v průběhu několikrát zamíchejte.

### Nastavení

automatické programy | speciál | rozpustit čokoládu

nebo

provozní způsoby | příprava v páře

teplota: 65 °C

trvání: 20 minut

# Speciální použití

## Loupání potravin

### Postup

- Nakrojte potraviny jako rajčata, nektarinky atd. do kříže u lodyhy. Tak se dá slupka lépe stáhnout.
- Pokud pracujete s párou, dejte potraviny do napařovací misky s perforovaným dnem, pokud používáte gril, dejte je na univerzální plech.
- Mandle ihned po vyjmutí prudce ochlaďte studenou vodou. Jinak by se nedaly oloupat.

### Nastavení

provozní způsoby | velký gril  
stupeň grilu: 3  
doba: viz tabulka

potravina	🕒 [min]
paprika	10
rajčata	7

🕒 doba

provozní způsoby | příprava v páře  
teplota: 100 °C  
doba: viz tabulka

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

🕒 doba

## Konzervování jablek

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

### Nastavení

automatické programy | ovoce | jablka | v celku | konzervování

nebo

provozní způsoby | příprava v páře

teplota: 50 °C

doba konzervování: 5 minut

## Blanšírování

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

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

### Postup

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

### Nastavení

speciální použití | blanšírování

nebo

provozní způsoby | příprava v páře

teplota: 100 °C

doba blanšírování: 1 minuta

## Speciální použití

---

### Dušení cibule

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

#### Postup

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

#### Nastavení

automatické programy | speciál | dušená cibulka

nebo

provozní způsoby | příprava v páře

teplota: 100 °C

doba dušení: 4 minuty

### Škvaření sádla

Škvarky nebudou osmahnuté (křupavé).

#### Postup

- Dejte špek (nakrájený na kostky, proužky nebo plátky) do napařovací misky s plným dnem.
- Přikryjte napařovací misku fólií odolnou proti teplotě (do 100 °C) a páře nebo poklicí.

#### Nastavení

automatické programy | speciál | škvařit špek

nebo

provozní způsoby | příprava v páře

teplota: 100 °C

doba: 4 minuty

## 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.

### Postup

- 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.
- Zasuňte rošt nebo napařovací misku do nejnižší výškové úrovně.

### Nastavení

speciální použití | sterilizace nádobí  
doba: 1 minuta až 10 hodin

nebo

provozní způsoby | příprava v páře  
teplota: 100 °C  
trvání: 15 minut

## Nahřívání ubrousků/ručníků

### Postup

- 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

provozní způsoby | příprava v páře  
teplota: 70 °C  
trvání: 2 minuty

# Speciální použití

---

## Rozpouštění medu

### Postup

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

### Nastavení

automatické programy | speciál | rozpustit med

nebo

provozní způsoby | příprava v páře

teplota: 60 °C

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

## Pizza

### Nastavení

speciální použití | pizza

nebo

provozní způsoby | horký vzduch plus

teplota: 180–225 °C

doba pečení: 1–20 minut

upozornění: rošt použít s papírem na pečení

## Příprava vaječné zavářky

### Postup

- 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

provozní způsoby | příprava v páře

teplota: 100 °C

doba přípravy: 4 minuty



## Příprava ovocné marmelády

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

### Sklenice

Použijte pouze bezvadné, čistě umyté sklenice se šroubovacím víčkem o objemu maximálně 250 ml.

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

### Příprava

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

Přípravte z ovoce pyré, protože by marmeláda dostatečně neztuhla. Do pyré přidejte odpovídající množství želírovacího cukru (viz pokyny výrobce). Směs dobře promíchejte.

Pokud na přípravu použijete sladké plody nebo bobule, doporučujeme přidat kyselinu citronovou.

### Postup

- Naplňte sklenice maximálně ze dvou třetin.
- Postavte otevřené sklenice do napařovací misky s perforovaným dnem nebo na rošt.
- Po skončení programu vyjměte sklenice pomocí chňapek z parní trouby. Nechte sklenice 1–2 minuty stát, pak je uzavřete víčkem a nechte vychladnout.

### Nastavení

provozní způsoby | kombinovaná příprava |  
horký vzduch plus  
teplota: 150 °C  
vlhkost: 0 %  
doba: 35 minut

# Speciální použití

## Program sabat

Program sabat slouží k podpoře náboženských zvyklostí.

Program pracuje s provozním způsobem horní/spodní pečení, který nelze změnit.

Program se spustí až otevřením a zavřením dvířek.

- Parní trouba se rozehřeje na teplotu, kterou jste nastavili, a bude ji udržovat maximálně 72 hodin.
- Na displeji se trvale zobrazuje program sabat.
- Denní čas se nezobrazuje.
- Osvětlení ohřevného prostoru se nezapíná (ani když otevřete dvířka).

Pokud jste zvolili nastavení osvětlení | zap., zůstane osvětlení zapnuté po výběru programu sabat a v průběhu celého programu.

Když běží kuchyňský budík, nelze program sabat zvolit.

## Postup

- Zvolte speciální použití.
- Zvolte program sabat.
- Nastavte požadovanou teplotu.
- Potvrďte pomocí OK.

Na displeji se zobrazuje program sabat a nastavená teplota.

Parní trouba je připravená k použití.

- Když chcete spustit přípravu pokrmu, otevřete dvířka.
- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.
- Zavřete dvířka.

Program se spustí po 5 minutách.

Spuštěný program sabat nelze změnit nebo uložit pod položkou vlastní programy.

Pokud chcete program předčasně ukončit:

- Vypněte parní troubu.

## Princip funkce

Kovový hrot pokrmového teploměru se zapíchne do masa. V hrotu je teplotní snímač. Ten měří teplotu uvnitř masa, teplotu jádra.

Teplota nastavovaná pro vnitřek pokrmu závisí na požadovaném stupni propečení a druhu masa. Lze ji volit v rozsahu od 30 do 99 °C.

Doba přípravy závisí na různých faktorech: čím vyšší je teplota ohřevného prostoru a případně vlhkost a čím tenčí je maso, tím rychleji se dosáhne nastavené teploty jádra.

Příprava pokrmu se automaticky ukončí, když teplota jádra dosáhne nastavené hodnoty. Výjimky: při provozním způsobu kombinovaná příprava nebo při vlastních programech byl nastaven další krok přípravy, např. pro osmahnutí.

Při neodborném používání hrozí nebezpečí poškození pokrmového teploměru!

Když pokrmový teploměr nepoužíváte, vyjměte ho během přípravy pokrmu z ohřevného prostoru.

Pokrmový teploměr je pouze v zapíchnutém stavu chráněný před přehřátím.

## Možnosti použití

Pokrmový teploměr se může používat při těchto provozních způsobech:

- kombinovaná příprava | horký vzduch plus
- kombinovaná příprava | horní/spodní pečení
- horký vzduch plus
- gril s cirkulací
- horní/spodní pečení
- intenzivní pečení
- speciální moučník
- příprava v páře
- ohřev

# Pokrmový teploměr

## Důležitá upozornění k použití

Rukojeť a kabel pokrmového teploměru se během přípravy pokrmu nesmí dotýkat topného tělesa pro horní pečení a grilování.

**Nebezpečí zlomení!**

Nepoužívejte pokrmový teploměr na přenášení připravovaného pokrmu.

Kovový hrot pokrmového teploměru musí být úplně zapíchnut do připravovaného pokrmu a sahat přibližně k jádru.

Kovový hrot se nesmí dotýkat kostí a nesmíte ho zapíchnout do zvláště tučných míst. Tuková tkáň a kosti mohou vést k předčasnému vypnutí.

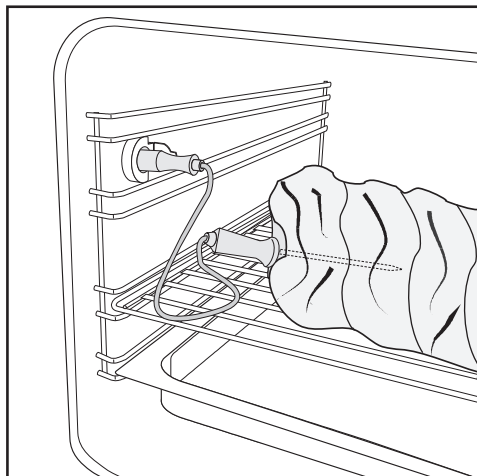
Při silně mramorovaném, prorostlém masu zvolte vyšší hodnotu z rozsahu teplot jádra uvedených v tabulce.

Při použití sáčku na pečení zapíchněte pokrmový teploměr skrz fólii až k jádru připravovaného pokrmu. Můžete ho také dát s masem do pečicího sáčku. Dbejte přitom rovněž údajů výrobce.

Pokud jste maso zabalili do hliníkové fólie, musíte pokrmový teploměr zapíchnout skrz fólii až k jádru připravovaného pokrmu.

## Postup

- Připravte pokrm k přípravě.
- Zapíchněte kovový hrot pokrmového teploměru úplně do připravovaného pokrmu.
- Vložte připravovaný pokrm.



- Otevřete přípojovací zdířku pro pokrmový teploměr a zasuňte do ní zástrčku pokrmového teploměru tak, aby zřetelně zaklapla.
- Zvolte požadovaný provozní způsob.
- Případně změňte navrhovanou teplotu a/nebo teplotu jádra.


Po přípravě pokrmu:

**⚠ Nebezpečí popálení!**  
Pokrmový teploměr se může zahřát na vysokou teplotu.

- Než vyjmete připravený pokrm, opatrně vytáhněte pokrmový teploměr z přípojovací zdířky.

## Tipy

- Kdybyste chtěli připravovat několik kusů masa současně, zasuňte pokrmový teploměr do nejvyššího kusu masa.
- Jestliže maso není při dosažení nastavené teploty jádra ještě propečené podle Vašeho přání, zapíchněte pokrmový teploměr na jiném místě nebo zvýšte teplotu jádra a postup zopakujte.

<b>maso</b>	 <b>[°C]</b>
telecí pečeně	75–80
kotleta	75
jehněčí kýta	80–85
jehněčí hřbet	70–75
srnčí/zaječí hřbet	65–75
hovězí pečeně	80–90
hovězí filety/rostbíf	
anglicky	45
medium	55
propečené	75
vepřová pečeně/ krkovice	80–90
vepřová panenka/ kotleta	75
zvěřina/kýta	80–90

 teplota jádra

# Pečení masa

## Upozornění k pečení masa

- K pečení nasadte na zadní stěnu tučkový filtr.

Maso nikdy nepečte ve zmrazeném stavu, protože by vysychalo.

- Maso před pečením rozmrazte.
- Před pečením odstraňte kůži a šlachy.
- Maso dle libosti okořeňte a obložte je vločkami másla, zvěřinu plátky slaniny.

**Tip:** Zvěřina bude zvláště jemná, když ji přes noc necháte naloženou v marinádě (např. podmásli).

- Kdybyste chtěli péci několik kusů masa současně, použijte pokud možno kusy stejné výšky.
- Pečte maso na roštu, pod nímž je zasunutý univerzální plech. Zachycenou šťávu z masa pak můžete použít k přípravě omáčky.
- Před rozkrojením nechte hotovou pečínku asi 10 minut "odpočinout", aby se v mase rovnoměrně rozdělila šťáva.

Na pečení doporučujeme provozní způsoby kombinovaná příprava | horký vzduch plus a kombinovaná příprava | horní/spodní pečení.

Kdybyste chtěli použít jiné provozní způsoby, můžete svoje kroky přípravy zadat jako vlastní program (viz kapitola "Vlastní programy").

## Kombinovaná příprava

Čím nižší je teplota ohřevného prostoru, tím déle trvá pečení a tím bude maso jemnější.

### Libové maso

Povrch libového masa nevyschne, když přidáte páru. Maso bude zvláště jemné, když je budete připravovat v 5 krocích přípravy.

- Krok přípravy 1: Předehřeje se ohřevný prostor a rošt, pod který je zasunutý univerzální plech.
- Krok přípravy 2: Osmahne se maso.
- Krok přípravy 3: Ohřevný prostor se připraví na vhodnou teplotu zrání masa.
- Krok přípravy 4: Proveďte se krok zrání, čímž se maso zjemní.
- Krok přípravy 5: Maso se připraví na požadovaný stupeň.

## **Tučné maso s kůrkou**

- Krok přípravy 1: Pečení při vysoké teplotě, aby se vypekl tuk a zhnědla kůrka.
- Krok přípravy 2: Sníží se teplota a zvýší vlhkost.
- Krok přípravy 3: Zvýší se teplota, aby byla křupavá kůrka a byly v ní bublinky.

## **Dušené pokrmy**

- Krok přípravy 1: Předehřeje se ohřevný prostor a univerzální plech.
- Krok přípravy 2: Osmahne se maso.
- Krok přípravy 3: Dusí se při teplotě ohřevného prostoru 100 °C a vlhkosti 84 %.






















































## **Drůbež**

- Krok přípravy 1: Příprava při vysoké teplotě a vysoké vlhkosti, aby se vypekl tuk.
- Krok přípravy 2: Sníží se teplota.
- Krok přípravy 3: Zvýší se teplota a sníží vlhkost, aby oschla kůže a byla křupavá.

Podrobnosti k nastavením najdete v následující tabulce pro pečení masa.
















































# Pečení masa

## Tabulka pro pečení masa

pečený pokrm	krok	provozní způsob	 [°C]	 [%]	 [min]	 [°C]
<b>drůbež</b>						
kachna do 2 kg, nadívaná	1	 	190	40	20	–
	2	 	100	80	140	–
	3		190	–	23	–
kachna do 2 kg, bez nádivky	1	 	190	40	20	–
	2	 	100	80	100	–
	3		190	–	23	–
kachní prsíčka, do růžova	1	 	stupeň 3	0	15	–
	2	 	30	0	20	–
	3	 	stupeň 3	0	7–13	–
kachní prsíčka, propečená	1	 	stupeň 3	0	15	–
	2	 	30	0	20	–
	3	 	stupeň 3	0	7–13	–
	4	 	30	0	5	–
husa, 4,5 kg	1	 	190	40	30	–
	2	 	100	80	270	–
	3		190	–	23	–
kuře celé	1	 	225	0	20	–
	2	 	150	55	60	–
	3	 	stupeň 3	0	2–12	–
kuřecí stehýnka	1	 	200	95	30–25	–
	2	 	225	0	13–18	–
	3	 	stupeň 3	0	0–7	–
krůtí roláda, nadívaná/nenadívaná	1	 	190	40	20	–
	2	 	140	75	100	–
	3		200	–	4–8	–
krůtí prsíčka	1	 	170	65	85	–
	2		stupeň 3	–	0–9	–

























































# Pečení masa

pečený pokrm	krok	provozní způsob	 [°C]	 [%]	 [min]	 [°C]
<b>telecí</b>						
filé/hřbet (pečeně)						
anglicky	–		175	–	–	45
medium	–		165	–	–	55
propečené	–		160	–	–	75
filé/hřbet (gourmet pečení)						
anglicky*	1	 	stupeň 3	0	10	–
	2	 	stupeň 3	0	8	–
	3	 	60	0	30	–
	4	 	60	49	30	–
medium*	1	 	stupeň 3	0	10	–
	2	 	stupeň 3	0	10	–
	3	 	100	0	20	–
	4	 	65	49	60	–
	5	 	70	51	60	–
filé (gourmet pečení)						
propečené*	1	 	stupeň 3	0	10	–
	2	 	stupeň 3	0	10	–
	3	 	100	0	20	–
	4	 	65	49	60	–
	5	 	90	68	50	–
	6		200	–	5	–
hřbet (gourmet pečení)						
propečené*	1	 	stupeň 3	0	10	–
	2	 	stupeň 3	0	10	–
	3	 	100	0	20	–
	4	 	65	49	60	–
	5	 	90	68	80	–
	6		200	–	5	–






















































# Pečení masa

pečený pokrm	krok	provozní způsob	🌡️ [°C]	⏪ [%]	🕒 [min]	🔥 [°C]
koleno	1		100	84	155	–
	2		190	–	17	–
dušené maso*	1		stupeň 3	0	10	–
	2		stupeň 3	0	10	–
	3		100	84	165	–
<b>jehněčí</b>						
kýta	1		stupeň 3	–	18	–
	2		100	57	190	–
hřbet/koruna medium*	1		stupeň 3	–	10	–
	2		stupeň 3	–	8	–
	3		30	0	30	–
	4		75	47	40	–
propečené*	1		stupeň 3	–	10	–
	2		stupeň 3	–	10	–
	3		30	0	30	–
	4		100	57	100	–
<b>vepřové</b>						
filé	–		200	–	–	75
kotleta	1		200	0	30	–
	2		130	100	–	75
pečeně s kůrkou	1		225	54	40	–
	2		100	84	120	–
	3		165–185	–	20–25	–
vepřová kotleta	1		180	50	30	–
	2		130	30	–	75
<b>hovězí</b>						
filé (pečeně)						
anglicky	–		175	–	–	45
medium	–		170	–	–	55
propečené	–		165	–	–	75

# Pečení masa

pečený pokrm	krok	provozní způsob	 [°C]	 [%]	 [min]	 [°C]
filé (gourmet pečení) anglicky*	1	 	stupeň 3	0	10	–
	2	 	stupeň 3	0	10	–
	3	 	60	0	30	–
	4	 	60	49	30	–
	1	 	stupeň 3	0	10	–
	2	 	stupeň 3	0	10	–
	3	 	100	0	20	–
	4	 	65	49	60	–
filé (gourmet pečení) propečené*	5	 	70	51	60	–
	1	 	stupeň 3	0	10	–
	2	 	stupeň 3	0	10	–
	3	 	100	0	20	–
	4	 	65	49	60	–
	5	 	90	68	105	–
rostbíf (pečeně)	6		200	–	8	–
	anglicky		175	–	–	45
	medium		170	–	–	55
propečené		165	–	–	75	
rostbíf (gourmet pečení) anglicky*	1	 	stupeň 3	0	10	–
	2	 	stupeň 3	0	10	–
	3	 	60	0	30	–
	4	 	60	49	30	–
	1	 	stupeň 3	0	10	–
	2	 	stupeň 3	0	10	–
	3	 	100	0	20	–
	4	 	65	49	60	–
5	 	70	51	60	–	

# Pečení masa

pečený pokrm	krok	provozní způsob	 [°C]	 [%]	 [min]	 [°C]
propečené*	1	 	stupeň 3	0	10	–
	2	 	stupeň 3	0	10	–
	3	 	100	0	20	–
	4	 	65	49	60	–
	5	 	90	68	135	–
	6	 	200	–	8	–
roláda*	1	 	stupeň 3	0	10	–
	2	 	stupeň 3	0	10	–
	3	 	100	84	120	–
dušené maso*	1	 	stupeň 3	0	10	–
	2	 	stupeň 3	0	10	–
	3	 	100	84	205	–
<b>zvěřina</b>						
jelení hřbet medium*	1		stupeň 3	–	10	–
	2		stupeň 3	–	7	–
	3	 	30	0	30	–
	4	 	75	52	40	–
propečené*	1		stupeň 3	–	10	–
	2		stupeň 3	–	13	–
	3	 	30	0	30	–
	4	 	100	47	107	–
jelení kýta	1		stupeň 3	–	20	–
	2	 	100	57	160	–
srnčí hřbet medium*	1		stupeň 3	–	10	–
	2		stupeň 3	–	10	–
	3	 	30	0	15	–
	4	 	75	47	55	–
propečené*	1		stupeň 3	–	10	–
	2		stupeň 3	–	10	–
	3	 	100	47	84	–

# Pečení masa

pečený pokrm	krok	provozní způsob	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒 [min]	🔥 [°C]
srnčí kýta	1		stupeň 3	–	20	–
	2		100	57	130	–
kančí kýta	1		stupeň 3	–	20	–
	2		100	57	145	–
<b>ostatní</b>						
pštros						
anglicky*	1		stupeň 3	–	10	–
	2		stupeň 3	–	8	–
	3		30	0	15	–
	4		65	49	157	–
medium*	1		stupeň 3	–	10	–
	2		stupeň 3	–	13	–
	3		30	0	15	–
	4		80	66	157	–
propečené*	1		stupeň 3	–	10	–
	2		stupeň 3	–	13	–
	3		30	0	30	–
	4		100	57	142	–

🌡️ teplota/stupeň grilu / 💧 vlhkost / 🕒 doba přípravy / 🔥 teplota jádra

kombinovaná příprava horký vzduch plus / kombinovaná příprava velký gril / kombinovaná příprava horní/spodní pečení / velký gril / grilování cirkulací vzduchu

\* V prvním kroku zasuňte univerzální plech do 2. úrovně odspodu a rošt bez připravovaného pokrmu do 3. úrovně odspodu a předehřejte. Na začátku druhého kroku dejte připravovaný pokrm na předehřátý rošt.

\*\* V prvním kroku zasuňte univerzální plech bez připravovaného pokrmu do 3. úrovně odspodu a předehřejte. Na začátku druhého kroku dejte připravovaný pokrm na předehřátý univerzální plech.

# Pečení z těsta

Šetrné zpracování potravin slouží Vašemu zdraví.  
Moučníky, pizzu, hranolky apod. byste měli opéci jen do zlatožluta, nikoli do tmavohněda.

## Horký vzduch plus

K pečení ve více výškových úrovních.

- U horkého vzduchu plus snižte teploty, které jsou uvedené pro horní/spodní pečení, o 20 °C.

## Horní/spodní pečení

K pečení tradičních receptů a přípravě suflé.

- Pečte vždy v jedné výškové úrovni.
- Pečte moučníky na plechu ve třetí výškové úrovni a moučníky ve formách ve druhé výškové úrovni odspodu.
- Při pečení podle starších kuchařek nebo receptů nastavte teplotu o 10 °C níže, než je uvedeno v receptu. Doba přípravy se nemění.

## Horní pečení

Zvolte na konci doby pečení, když má připravovaný pokrm na horní straně více zhnědnout.

Ke gratinování a zapékání nákyků.

## Spodní pečení

Zvolte na konci doby pečení, když má připravovaný pokrm na spodní straně více zhnědnout.

## Speciální moučník

Pro třeňé těsto a hluboce zmrazené louhové pečivo.

## Intenzivní pečení

K pečení moučnicků s vlhkou oblohou, např. tvarohového dortu, švestkového koláče, quiche Lorraine, tenkého koláče, moučnicku s polevou bez předtím vypečeného korpusu, např. moučník z kynutého těsta, pizza.

- Pečte v nejnižší výškové úrovni.

## Kombinovaná příprava

Lesku u chleba, housek a lístkového těsta se dosáhne napařením (maximální vlhkost, nízká teplota) v 1. kroku přípravy. Hnědé zbarvení se získá vysokou vlhkostí a vysokou teplotou. Suší se pomocí nízké vlhkosti a vysoké teploty.

## Upozornění k pečení

### Tukový filtr

- Při pečení vyjměte tukový filtr na zadní stěně, protože by jinak pečivo mohlo nerovnoměrně zhnědnout (výjimka: švestkový koláč, bohatě obložená pizza).

### Formy na pečení

- Na pečení z těsta používejte přednostně tmavé pečicí formy. Lépe přijímají teplo a rychleji je předávají těstu. Formy z bílého plechu teplo odrážejí, tzn. odpuzují je.

Moučníky ve formách z bílého plechu vyžadují delší dobu pečení.

- Moučníky v podlouhlých formách dávejte do ohřevného prostoru podélně. Tím bude rozložení tepla ve formě optimální a dosáhnete rovnoměrného výsledku pečení.
- U automatických programů používejte pečicí formy uvedené v kuchařce.

### Univerzální plech

Univerzální plech nemusíte před pečením vymazávat díky jeho zušlechťenému povrchu PerfectClean, který brání ulpívání.

### Výšková úroveň

- Pečte maximálně na 2 úrovních současně. Kdybyste chtěli péci na 2 úrovních současně, řiďte se údaji v automatických programech.

### Papír na pečení

Papír na pečení je potřeba u

- louhového pečiva (např. preclíků, tyčinek), protože louh sodný používaný při přípravě těsta může poškodit zušlechťený povrch PerfectClean.
- těst např. na piškot, bezé nebo makronky, která se kvůli svému vysokému obsahu bílkovin snadno přilepí.
- lístkové těsto

# Pečení z těsta

---

## Hluboce zmrazené produkty

- K pečení hluboce zmrazených produktů jako např. hranolků, kroket, moučníků, pizzy a baget nastavte nejnižší z výrobce uvedených teplot.
- Hluboce zmrazené produkty jako moučníky, pizzu nebo bagety pečte na roštu, na který položíte papír na pečení.

Univerzální plech se při přípravě těchto hluboce zmrazených produktů může zdeformovat tak silně, že už ho v horkém stavu případně nebude možné vyjmout z ohřevného prostoru.



























- Hluboce zmrazené produkty jako hranolky, krokety apod. pečte na univerzálním plechu. Pro šetrnou přípravu těchto hluboce zmrazených produktů je přitom podložte papírem na pečení. Připravovaný pokrm několikrát obraťte.

## Upozornění k tabulce pro pečení z těsta

































- Obecně zvolte nižší z teplot uvedených v tabulce.
- Nenastavujte vyšší než uvedenou teplotu. Vyšší teploty sice zkracují dobu pečení, avšak ne zřídka mají za následek velmi rozdílný stupeň zhnědnutí a za určitých okolností se připravovaný pokrm ani nedopeče.
- Po uplynutí nejkratší doby pečení zkontrolujte, zda je pečený pokrm hotový. K tomu zapíchněte do těsta špejli a vytáhněte ji. Pokud na špejli neulpí drobký těsta, je pokrm hotový.



























## Tabulka pro pečení z těsta

pečený pokrm	krok	provozní způsob	🌡️ [°C]	ΔΔ [%]	🕒 [min]
<b>Piškotové těsto</b>					
plech	–		150–180	–	25
dělená forma	–		160–170	–	25–35
<b>lístkové těsto</b>					
plněné	1		100	100	7
	2		190–210	90	10
	3		190–210	75	5
	4		190–210	0	6
drobné pečivo*	–		180	–	15
<b>odpalované těsto</b>					
větrníky/éclairs	–		150–185	0	50
<b>kynuté těsto</b>					
bagely	1		100	100	10
	2		200	0	24
bagety, špaldový chléb	1		40	100	8
	2		50	100	4
	3		210	50	6
	4		180–210	0	30
máslový koláč	1		160	90	15
	2		120–165	0	10
croissanty	1		90	100	2
	2		160	90	10
	3		160–190	0	27
třízrný chléb	1		30	100	15
	2		150	50	10
	3		150	0	100
chlebová placka	1		40	100	10
	2		50	100	2
	3		210	0	6
	4		155–190	0	25






## Pečení z těsta

pečený pokrm	krok	provozní způsob	🌡️ [°C]	∆ [%]	🕒 [min]
vánočka	1		40	100	8
	2		50	100	2
	3		200	50	10
	4		160–200	0	12
hranatý bílý chléb	1		40	100	8
	2		50	100	4
	3		210	50	6
	4		220	0	25–50
bylinkové housky	1		155	90	9
	2		200	0	15–25
vícezrné housky	1		155	90	9
	2		210	0	20–30
pizza/švestkový koláč	–		175–205	–	35
švýcarský zopf	1		90	100	6
	2		170–210	50	45
šťola	1		150	100	30
	2		130–160	0	30
moučník s posypkou	1		30	100	30
	2		160	90	25
	3		130–180	0	10
sladké housky	1		40	100	8
	2		50	100	2
	3		200	50	10
	4		200	0	8–13
celozrný chléb	1		40	100	8
	2		50	100	4
	3		210	50	6
	4		190–215	0	30
bílý chléb	1		40	100	8
	2		50	100	4
	3		210	50	6
	4		170–210	0	30



# Pečení z těsta






pečený pokrm	krok	provozní způsob	🌡️ [°C]	∆ [%]	🕒 [min]
pšeničné housky	1		155	90	9
	2		200	0	20–30
pšeničný smíšený chléb	1		40	100	8
	2		50	100	4
	3		210	50	6
	4		180–220	0	30
cibulový koláč	–		190	–	25–35
<b>křehké těsto</b>					
drobné pečivo	1		185	50	6
	2		185	0	10–15
forma se suchou oblohou	–		200	85	35
forma s vlhkou oblohou*	1		210	0	15
	2		190	0	20–30
plech s oblohou	–		170–190	–	35–45
<b>tvarohovoolejové těsto</b>					
sladké housky	1		50	100	5
	2		165	50	5
	3		165	0	14–26
pizza	–		155–185	–	30
plech	–		160–180	–	45–55
<b>třené těsto</b>					
moučnicková forma	–		170–190	–	55
táč s ovocnou oblohou	–		170–190	–	40
drobné pečivo	–		150–190	95	25
vrstvený moučník	–		stupeň 3	–	2–3**
<b>kvásek</b>					
žitný smíšený chléb	1		210	50	5
	2		190–210	0	50

## Pečení z těsta

pečený pokrm	krok	provozní způsob	🌡️ [°C]	∆∆ [%]	🕒 [min]
žitný chléb	1		210	60	6
	2		210	0	6
	3		155–170	0	60
<b>závinové těsto</b>					
jablečný závin	1		30	90	7
	2		190	0	35–60

🌡️ teplota/stupeň grilu / ∆∆ vlhkost / 🕒 doba pečení

 kombinovaná příprava horký vzduch plus /  kombinovaná příprava horní/spodní pečení /

 horní/spodní pečení /  horký vzduch plus /  intenzivní pečení /  speciální moučník /  velký gril

\* předehřejte ohřevný prostor bez pečeného pokrmu

\*\* na vrstvu

## Nebezpečí popálení!

Dvířka přístroje musí být během grilování zavřená, protože by se jinak silně zahřály ovládací prvky.

U provozních způsobů velký gril, malý gril a kombinovaná příprava | velký gril nelze používat pokrmový teploměr.

## Velký gril

Ke grilování plochých pokrmů ve větších množstvích a k zapékání ve velkých formách.

## Malý gril

Ke grilování plochých pokrmů v menších množstvích a k zapékání v malých formách.

## Grilování cirkulací vzduchu

Ke grilování pokrmů o větším průměru, např. drůbeže, rolády.

## Pokyny ke grilování

- Položte grilovaný pokrm na rošt, pod který zasunete univerzální plech.
- Při grilování ryb podložte papír na pečení ustřižený na velikost grilovaného pokrmu.
- Dejte grilovaný pokrm do studeného ohřevného prostoru. Parní trouba se při grilování nemusí předehřívát.
- Vysoké potraviny, např. půlky kuřat, grilujte uprostřed a nízké potraviny, např. steaky, v nejvyšší výškové úrovni.
- Po  $\frac{2}{3}$  doby grilování grilovaný pokrm obraťte. Výjimka: ryba se neobrací.

# Grilování

---

## Tipy

- Libové maso marinujte nebo je potřete olejem. Jiné tuky snadno ztmavnou nebo se z nich začne kouřit.
- Klobásy před grilováním několikrát napříč nakrojte.
- Používejte přibližně stejně silné plátky masa nebo ryby, aby se příliš nelišily doby grilování.
- Když je povrch větších kusů masa již hodně hnědý a jádro ještě není hotové, dejte grilovaný pokrm do nižší výškové úrovně nebo pokračujte v grilování s nižším stupněm.
- Když chcete zjistit, do jaké míry je maso již hotové, zatlačte na ně lžicí:
  - Když je ještě velmi pružné, je uvnitř ještě červené ("anglické").
  - Když se trochu poddá, je uvnitř růžové ("medium").
  - Když se téměř nepoddá, je úplně propečené ("well done").

## Tabulka pro grilování

grilovaný pokrm	provozní způsob	🔥 [°C]	ΔΔ [%]	🕒 [min]
<b>ryby</b>				
pstruh		stupeň 3	–	25–30
losos		180	–	35
makrela		stupeň 3	–	25
<b>maso/uzeniny</b>				
karbanátek		stupeň 3	–	20
čerstvá klobása / předspařená		stupeň 3	–	15–20
<b>ostatní</b>				
opékání toastového chleba		stupeň 3	–	5–8
toastový chléb, obložený		stupeň 3	–	8–15
kukuřičné klasy		stupeň 3	30	23

🔥 teplota/stupeň grilu / ΔΔ vlhkost / 🕒 doba grilování

velký gril / grilování cirkulací vzduchu / kombinovaná příprava velký gril

# Nastavení

---

## Vyvolání menu "nastavení"

- Zvolte nastavení .


Objeví se výběrový seznam nastavení.

Můžete zkontrolovat nebo změnit nastavení.

Zatržítka ✓ za položkou menu indikuje, které nastavení je aktivní.



Nastavení lze měnit jen tehdy, když neprobíhá příprava pokrmu.

## Změna a uložení nastavení

- Zvolte nastavení .
- Listujte ve výběrovém seznamu, dokud se neobjeví požadované nastavení.
- Stiskněte sensorové tlačítko vedle nastavení. V případě potřeby vyberte v nižších úrovních požadované nastavení.
- Změňte nastavení.
- Potvrďte pomocí OK.
- Tiskněte ↵, dokud se neobjeví hlavní menu, nebo zvolte jiné nastavení.



## Přehled nastavení

položka menu	možná nastavení
jazyk 	... / deutsch / english / ... země
denní čas	zobrazení zap. / vyp. * / noční vypnutí časový formát 24 h * / 12 h nastavit
datum	
osvětlení	zap. / "zap." na 15 sekund *
jas displeje	■■■■■□□□
akustické upozornění	melodie ■■■■■□□□ sólo tón ■■■■■□□□
tón tlačítek	■■■■■□□□
jednotky	hmotnost g * / lb / lb:oz teplota °C * / °F
udržování teploty	zap. / vyp. *
automatický proplach	zap. * / vyp.
redukce páry	zap. * / vyp.
navrhované teploty	
bezpečnost	blokování zprovoznění  zap. / vyp. * zablokování tlačítek zap. / vyp. *
tvrdost vody	měkká střední tvrdá *
prodejce	výstavní provoz zap. / vyp. *
nastavení z výroby	nastavení vlastní programy navrhované teploty



\* nastavení z výroby

# Nastavení

## Jazyk

Můžete nastavit svůj národní jazyk a svoji zemi.

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




**Tip:** Pokud jste nedopatřením zvolili jazyk, jemuž nerozumíte, řiďte se pro opětovný návrat do submenu jazyk  symbolem .

## Denní čas




### Zobrazení

Zvolte způsob zobrazení denního času při vypnuté parní troubě:

– zap.

Denní čas se na displeji zobrazuje stále. Výběrem příslušného senzorového tlačítka můžete přímo zapínat a vypínat osvětlení , používat funkci kuchyňský budík  nebo otevřít a zavřít ovládací panel .

– vyp.

Displej je pro úsporu energie vypnutý. Než budete moci parní troubu používat, musíte ji zapnout. To platí i pro osvětlení , funkci kuchyňský budík  a otvírání a zavírání ovládacího panelu .

– noční vypnutí

Pro úsporu energie se denní čas na displeji zobrazuje jen od 5 hodin do 23 hodin. Ve zbývající době je displej vypnutý.

### Formát času

Můžete si zvolit formát denního času:

– 24 h

Denní čas se zobrazuje v 24hodinovém formátu.

– 12 h

Denní čas se zobrazuje v 12hodinovém formátu.

## Nastavení

Nastavujete hodiny a minuty.


Po výpadku proudu se znovu zobrazuje aktuální denní čas. Parní trouba si tuto informaci ukládá asi na 200 hodin.

## Datum

Nastavujete datum.

Datum se při vypnuté parní troubě zobrazuje jen při nastaveních denní čas | zobrazení | zap. nebo noční vypnutí (v době od 5 hodin do 23 hodin).

## Osvětlení

- zap.  
Osvětlení ohřevného prostoru je zapnuté během celé přípravy pokrmu.
- "zap." na 15 sekund  
Osvětlení ohřevného prostoru se během přípravy pokrmu po 15 sekundách vypne. Výběrem  je znovu na 15 sekund zapnete.

## Jas displeje

Jas displeje se znázorňuje pruhem tvořeným sedmi segmenty.



- Pro změnu jasu zvolte tmavší nebo světlejší.

## Akustická upozornění

### Melodie

Na konci postupu zazní s časovým odstupem několikrát melodie.

Hlasitost této melodie se znázorňuje pruhem tvořeným sedmi segmenty.



Když jsou všechny segmenty vyplněné, je zvolená maximální hlasitost. Když není vyplněný žádný segment, je melodie vypnutá.

- Pro změnu hlasitosti zvolte tišeji nebo hlasitěji.
- Pro zapnutí nebo vypnutí melodie zvolte zap. nebo vyp..

### Samostatný tón

Na konci postupu zazní na určitou dobu trvalý tón.

Výška tohoto samostatného tónu se znázorňuje pruhem ze segmentů.

- Pro změnu výšky tónu zvolte nižší nebo vyšší.

# Nastavení

---

## Tón tlačítek

Při každém stisknutí senzorového tlačítka zazní tón tlačítka.

Hlasitost tohoto tónu tlačítka se znázorňuje pruhem tvořeným sedmi segmenty.



Když jsou všechny segmenty vyplněné, je zvolená maximální hlasitost. Když není vyplněný žádný segment, je tón vypnutý.

- Pro změnu hlasitosti zvolte tišeji nebo hlasitěji.
- Pro zapnutí nebo vypnutí tónu tlačítek zvolte zap. nebo vyp..

## Jednotky

### Hmotnost

- g  
Hmotnost jídel v automatických programech se nastavuje v gramech.
- lb  
Hmotnost jídel v automatických programech se nastavuje v librách.
- lb:oz  
Hmotnost jídel v automatických programech se nastavuje v librách/uncích.

### Teplota

- °C  
Teplota se zobrazuje ve stupních Celsia.
- °F  
Teplota se zobrazuje ve stupních Fahrenheita.

## Udržování teploty

Uvědomte si, že se choulostivá jídla, zejména ryby, mohou při udržování teploty dovařit.

- zap.

V provozním způsobu příprava v páře je funkce udržování teploty aktivovaná, když se vaří s teplotou asi od 80 °C. Když jídla po přípravě nevyjmete z parní trouby, asi po 5 minutách začne tato funkce. Na displeji se zobrazuje udržování teploty a jídla jsou asi 15 minut zahřívána při teplotě 70 °C. Otevřením dvířek nebo stisknutím sensorového tlačítka se fáze udržování teploty ukončí.

- vyp.

Funkce udržování teploty je vypnutá.

## Automatické proplachování

Poté, co vypnete parní troubu, se po přípravě pokrmu s párou na displeji objeví Přístroj se proplachuje..

Ze systému se přitom vypláchnou případné zbytky potravin.

Automatické proplachování můžete vypnout nebo zapnout.

## Redukce páry

- zap.

Jestliže připravujete pokrm při teplotě asi od 80 °C (příprava v páře) nebo 80–100 °C a vlhkosti 100 % (kombinovaná příprava), po skončení přípravy pokrmu se automaticky zapne redukce páry. Funkce způsobí, že při otevření dvířek přístroje neunikne tolik páry. Na displeji se zobrazuje redukce páry navíc k Program ukončen..

- vyp.

Když je redukce páry vypnutá, tak se automaticky vypne také funkce udržování teploty. Při vypnuté redukci páry vystoupí při otevření dvířek velké množství páry.

# Nastavení

---

## Navrhované teploty

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

Jakmile vyvoláte tuto položku menu, objeví se výběrový seznam provozních způsobů a speciálních použití s příslušnými navrhovanými teplotami.

- Zvolte požadovaný provozní způsob nebo speciální použití.

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

- Změňte navrhovanou teplotu.
- Potvrďte pomocí OK.

## Zabezpečení

### Zablokování zprovoznění

Zablokování zprovoznění brání neúmyslnému zapnutí parní trouby.

Kuchyňský budík můžete nadále ihned nastavit i při aktivovaném zablokování zprovoznění.

Po výpadku proudu zůstane zablokování zprovoznění zachované.

- zap.

Zablokování zprovoznění se aktivuje. Než budete moci parní troubu po zapnutí používat, nejméně 6 sekund tiskněte senzorové tlačítko vedle OK.

- vyp.

Zablokování zprovoznění je deaktivované. Parní troubu můžete používat jako obvykle.

## Zablokování tlačítek

Zablokování tlačítek brání neúmyslnému vypnutí nebo změně přípravy pokrmu. Když je aktivované zablokování tlačítek, několik sekund po spuštění přípravy pokrmu se zablokují všechna sensorová tlačítka.

– zap.

Zablokování tlačítek je aktivované. Než budete moci použít některou funkci, musíte nejméně 6 sekund tisknout sensorové tlačítko vedle *OK*. Zablokování tlačítek se pak na krátkou dobu deaktivuje.

– vyp.

Zablokování tlačítek je deaktivované. Všechna sensorová tlačítka reagují při výběru ihned.

## Tvrdost vody

Parní trouba je z výroby nastavená na tvrdost vody *tvrdá*. Aby trouba bezvadně fungovala a byla ve správném okamžiku odvápněna, musíte nastavit tvrdost místní vody. Čím je voda tvrdší, tím častěji musí být parní trouba odvápněna.

– měkká

< 8,4 °dH, < 1,5 mmol/l

– střední

8,4–14 °dH, 1,5–2,5 mmol/l

– tvrdá

> 14 °dH, > 2,5 mmol/l

# Nastavení

---

## Prodejce

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

## Výstavní provoz

Když máte aktivovaný výstavní provoz, objeví se Výstavní provoz byl aktivován. Příklad: Přístroj nehřeje., jakmile parní troubu zapnete.

– 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 vedle OK. Můžete pak parní troubu používat jako obvykle.

## Nastavení z výroby

– nastavení

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.



## Informace pro zkušební ústavy

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

zkušební jídlo	napařovací miska	množství [g]			⌄ * [°C]	⌚ [min]
přidání páry						
brokolice (8.1)	1x DGGL 12	max.	2		100	3
rozložení páry						
brokolice (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
výkon při maximálním naplnění						
hrách (8.3)	2x DGGL 12	á 1500	1, 3		100	**














výšková(é) úroveň (úrovně) odspodu / teplota / provozní způsob / příprava v páře / doba přípravy





\* Dejte zkušební jídlo do studeného ohřevného prostoru (než začne fáze rozeřtít).

\*\* Zkouška je skončena, když je teplota na nejstudenějším místě 85 °C.

# Informace pro zkušební ústavy

## Zkušební jídla podle EN 50304 / EN 60350 (funkce pečicí trouby)

zkušební jídlo	pečicí forma	provozní způsob		teplota/stupeň grilu [°C]	 ** [min]	pře-dehřátí	
stříkané pečivo	1 plech		3	140	36–42 (36)	ne	ano
	2 plechy		1, 3 *	140	40–46 (41)	ne	ano
	1 plech		3	140	26–30 (28)	ano	ano
koláčky	1 plech		2	150	30–34 (30)	ne	ano
piškot z vody	1 dělená forma 26 cm (na rošt)		2	180	31–34 (31)	ne	ano
			2	180	22–26 (24)	ano	ano
jablečný koláč	1 dělená forma 20 cm (na rošt)		2	160	100–110 (105)	ne	ano
			2	160	88–92 (90)	ano	ano
toast	rošt		4	stupeň 3	3	6 min.	ne
bifteky	rošt na univerzálním plechu		4	stupeň 3	1. strana 14 2. strana 10	5 min.	ne

 výšková úroveň odspodu /  teplota/stupeň grilu /  doba přípravy /  zvolit rychlé rozehřátí

 horký vzduch plus /  horní/spodní pečení /  speciální moučník /  velký gril

\* Když je pečený pokrm dostatečně zbarvený do hněda již před uplynutím uvedené doby pečení, vyjímejte pečicí plechy v různých okamžicích.

\*\* Hodnota v závorkách představuje optimální dobu přípravy.

## Třída energetické náročnosti

Pro parní troubu byla stanovena třída A+ energetické náročnosti podle EN 50304. Vztahuje se k údajům naměřeným při provozním způsobu zapékání.

## Pokyny k čištění a ošetřování

 **Nebezpečí úrazu!**

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

Na čištění parní trouby nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.

Když použijete nevhodné čisticí prostředky, mohou se všechny povrchy zabarvit nebo změnit. Čisticími prostředky na pečicí trouby se poškodí zvláště čelní stěna parní trouby. Všechny povrchy jsou choulostivé na poškrábání. U skleněných ploch mohou vést škrábance případně k rozbití.

Odstraňte ihned zbytky čisticích prostředků.

Silná znečištění mohou parní troubu případně poškodit.

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

Na čištění v žádném případě nepoužívejte profesionální mycí prostředky, nýbrž výhradně běžné mycí prostředky pro domácnost.

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

Nechte parní troubu před každým čištěním vychladnout.

- Vyčistěte a osušte parní troubu a příslušenství po každém použití.
- Dvířka přístroje zavřete až poté, co bude úplně suchý ohřevný prostor.

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

# Čištění a ošetřování

## Nevhodné čisticí prostředky

Abyste nepoškodili povrch, 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 na 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,
- ocelové vlny,
- nerezové spirály,
- bodové čištění mechanickými čisticími prostředky,
- sprej na pečicí trouby.

## Čelní strana parní trouby

Pokud nečistoty působí delší dobu, nedají se pak již případně odstranit a povrchy se mohou zabarvit nebo změnit.

Odstraňujte nečistoty ihned.

- Čistěte čelní stěnu čistou houbovou utěrkou, mycím prostředkem na ruční mytí a teplou vodou. Na čištění můžete použít také čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna bez čisticího prostředku.
- Osušte čelní stěnu po každém čištění měkkou utěrkou.

## PerfectClean

Povrchy ohřevného prostoru a postranní mřížky jsou **zušlechtěné povrchovou úpravou PerfectClean**. Tato úprava dodává povrchu třpytivý lesk. Povrch PerfectClean přesvědčí tím, že brání ulpívání a snadno se čistí.

Pro optimální využití je důležité povrch po každém použití vyčistit. Když se povrch PerfectClean pokryje zbytky z předchozích použití, není ochrana proti ulpívání účinná. Jestliže troubu několikrát použijete a nevyčistíte, bude pak čištění náročnější.

Nečistoty, např. ovocná šťáva nebo těsto ze špatně uzavřených pečicích forem, se dají nejlépe odstranit, když je trouba ještě trochu teplá.

Vytečené ovocné šťávy mohou vést k barevným změnám, které již není možné odstranit. Ty však nemají vliv na vlastnosti zušlechtění PerfectClean.

Odstraňte vždy všechny zbytky čisticích prostředků, protože by zhoršily účinnost ochrany proti ulpívání.

**Aby se povrchy zušlechtěné úpravou PerfectClean trvale nepoškodily, při čištění se vyvarujte těchto položek:**

- drhnoucí čisticí prostředky, např. prášek na drhnutí, tekutý písek, odírací houbičky,
- čisticí prostředky na sklokeramické varné desky,
- čisticí prostředky na sklokeramiku a nerez,
- ocelová vlna,
- odírací houbičky, např. houbičky na hrnce nebo upotřebené houbičky obsahující ještě zbytky drhoucích prostředků,
- sprej na pečicí trouby,
- čištění v myčce nádobí,
- bodové čištění mechanickými čisticími prostředky.

# Čištění a ošetřování

Na čištění ohřevného prostoru v žádném případě nepoužívejte sprej na čištění pečicích trub, protože ho nelze odstranit beze zbytku.

## Ohřevný prostor

Povrch ohřevného prostoru je zušlechťený úpravou PerfectClean. Dbejte pokynů k čištění a ošetřování uvedených v kapitole "PerfectClean".

Pro pohodlné čištění ohřevného prostoru můžete odejmout dvířka přístroje (viz kapitola "Dvířka") a vyjmout postranní mřížky (viz kapitola "Postranní mřížky").

### Po přípravě pokrmu v páře

- **Odstraňte:**
  - kondenzát, který se dá dobře setřít houbičkou nebo houbovou utěrkou,
  - mírná tuková znečištění houbovou utěrkou, mycím prostředkem na ruční mytí a teplou vodou.
- Po každém čištění otírejte čistou vodou, dokud nebudou odstraněny všechny zbytky čisticích prostředků.
- Po vytření osušte ohřevný prostor a vnitřní stranu dvířek utěrkou.

**Tip:** Nakonec můžete parní troubu nechat automaticky uschnout (viz kapitola "Ošetřování – Sušení").

### Po skončení pečení nebo grilování

Ohřevný prostor po každém pečení nebo grilování vyčistěte, protože jinak se připečou nečistoty a nebude již možné je odstranit.

- Vyčistěte ohřevný prostor a vnitřní stranu dvířek čistou houbičkou na nádobí, horkou vodou a mycím prostředkem na ruční mytí. V případě potřeby můžete na vyčištění ohřevného prostoru použít také tvrdou stranu houbičky.
- Po každém čištění otírejte čistou vodou, dokud nebudou odstraněny všechny zbytky čisticích prostředků.
- Po vytření osušte ohřevný prostor a vnitřní stranu dvířek utěrkou.

**Tip:** Čištění usnadníte, když necháte nečistoty několik minut odmočit roztokem mycího prostředku nebo když nastavíte program ošetření | namáčení (viz kapitola "Ošetřování – Odmočení").

## Sítka odpadu

- Po každém použití opláchněte a osušte sítko odpadu na dně ohřevného prostoru.
- Odstraňte zbarvení a vápenaté usazeniny sítka odpadu octem a potom je opláchněte čistou vodou.

## Těsnění dvířek

Po každém pečení masa nebo pečení z těsta očistíte těsnění dvířek mezi vnitřní stranou dvířek a ohřevným prostorem, protože těsnění může působením zbytků tuků zkréhnout a prasknout.

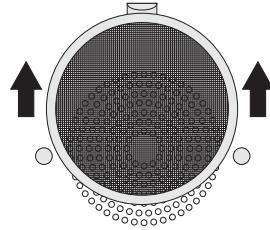
- Těsnění dvířek čistíte čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákna bez čisticího prostředku. Na čištění můžete použít také čistou houbovou utěrku, prostředek na ruční mytí a teplou vodu.
- Těsnění po každém čištění osušte měkkou utěrkou.
- Když těsnění popraská nebo zkréhne, vyměňte je.

Těsnění dvířek můžete objednat prostřednictvím servisní služby (viz konec tohoto návodu k obsluze).

## Tukový filtr

Vyčistěte tukový filtr po každém pečení.

Tukový filtr je vhodný pro mytí v myčce nádobí.



- Vytáhněte filtr nahoru.
- Vyčistěte tukový filtr v myčce nádobí nebo čistou houbovou utěrkou, prostředkem na ruční mytí a teplou vodou.

Při čištění filtru v myčce nádobí bude výsledek čištění lepší, když filtr do myčky položíte vodorovně. Podle použitého čisticího prostředku může dojít k trvalému zbarvení tukového filtru. Funkce se tím ale nezhorší.

# Čištění a ošetřování

## Zásobník na vodu a nádoba na kondenzát

Zásobník na vodu a nádoba na kondenzát jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí.

- Po každém použití vyjměte a vyprázdněte zásobník na vodu a nádobu na kondenzát. Zásobník na vodu a nádobu na kondenzát zatlačte pro vyjmutí lehce nahoru.

Při vyjímání zásobníku na vodu a nádoby na kondenzát může kapat voda do prostoru pro jejich zasunutí.

- Prostor pro zasunutí vysušte.
- Zásobník na vodu a nádobu na kondenzát umyjte ručně nebo v myčce nádobí.
- Nakonec zásobník na vodu a nádobu na kondenzát vysušte utěrkou, abyste se vyhnuli vápenatým zbytkům.

## Příslušenství

### Napařovací misky

Napařovací misky jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí.

- Napařovací misky po každém použití umyjte a usušte.
- Namodralé zabarvení odstraňte octem a napařovací misky pak opláchněte čistou vodou.

## Univerzální plech a kombinovaný rošt

Povrch univerzálního plechu a kombinovaného roštu je zušlechťený úpravou PerfectClean.

Univerzální plech a kombinovaný rošt v žádném případě nečistěte v myčce nádobí!

Dbejte pokynů k čištění a ošetřování uvedených v kapitole "PerfectClean".

- **Odstraňte:**
  - mírná znečištění čistou houbovou utěrkou, mycím prostředkem na ruční mytí a teplou vodou.
  - silnější znečištění čistou houbičkou na nádobí, horkou vodou a mycím prostředkem na ruční mytí. V případě potřeby můžete použít také tvrdou stranu houbičky.
- Po každém čištění otírejte čistou vodou, dokud nebudou odstraněny všechny zbytky čisticích prostředků.
- Osušte povrchy univerzálního plechu a kombinovaného roštu utěrkou.



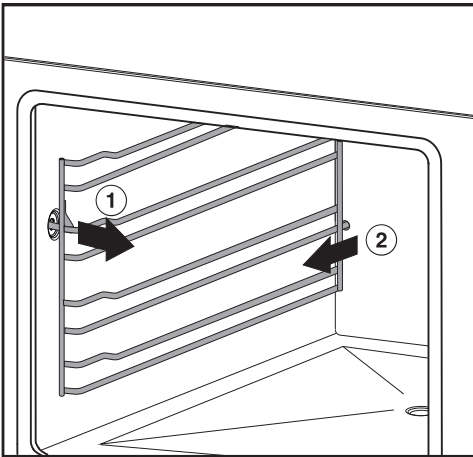
## Pokrmový teploměr

Pokrmový teploměr nedávejte do vody a v žádném případě ho nečistěte v myčce nádobí, protože by se tím poškodil!

- Pokrmový teploměr po každém použití otřete vlhkou utěrkou.

## Postranní mřížky

Povrch postranních mřížek je zušlechťený úpravou PerfectClean. V žádném případě postranní mřížky neumývejte v myčce nádobí. Dbejte pokynů k čištění a ošetřování uvedených v kapitole "PerfectClean".



- Vytáhněte postranní mřížky nejprve na boku ①, potom vzadu ②.
- Odstraňte:
  - mírná znečištění čistou houbovou utěrkou, mycím prostředkem na ruční mytí a teplou vodou,

- silnější znečištění čistou houbičkou na nádobí, horkou vodou a mycím prostředkem na ruční mytí. V případě potřeby můžete použít také tvrdou stranu houbičky.

- Po každém čištění otírejte čistou vodou, dokud nebudou odstraněny všechny zbytky čisticích prostředků.
- Osušte postranní mřížky utěrkou.
- Po umytí postranní mřížky opět pevně zatlačte. Při nasazování mřížek dbejte na to, aby byly správně zastrčené (viz obrázek).

Když postranní mřížky nebudou správně zastrčené, nebudou chráněné proti vyklopení a vytažení. Kromě toho se může při zasouvání napařovacích misek poškodit teplotní čidlo.

# Čištění a ošetřování

## Ošetřování

Funkce hotové v a start v se u ošetření nenabízejí.

### Odmočení

Silnější znečištění, např. po pečení masa, mohou být tímto programem odmočena.

- Nechte vychladnout ohřevný prostor.
- Vyjměte všechno příslušenství.
- Naplňte zásobník na vodu.
- Zvolte ošetření | namáčení.

Proces odmočení trvá asi 10 minut.

### Sušení

Vysuší se i zbytková vlhkost v nepřístupných místech ohřevného prostoru.

- Osušte ohřevný prostor předběžně utěrkou.
- Zvolte ošetření | sušení.

Proces sušení trvá asi 20 minut.

### Proplachování

Při tomto procesu se propláchne systém rozvodu vody. Vypláchnou se případně existující zbytky potravin.

- Zvolte ošetření | oplach.
- Řiďte se pokyny na displeji.

Proces proplachování trvá asi 10 minut.

## Odvápňování

Na odvápňování Vám doporučujeme používat odvápňovací tablety Miele (viz "Příslušenství k dokoupení"). Byly vyvinuty speciálně pro výrobky Miele pro optimalizaci procesu odvápňování. Jiné odvápňovací prostředky, které kromě kyseliny citronové obsahují i jiné kyseliny a/nebo jiné nežádoucí látky, jako jsou např. chloridy, by mohly poškodit výrobek. Kromě toho by při nedodržení koncentrace odvápňovacího roztoku nebylo možné zaručit požadovaný účinek.

Odvápňovací roztok obsahuje kyselinu.

Když se odvápňovací roztok dostane na madlo dvířek nebo kovové panely, mohou se vytvořit skvrny.

Odvápňovací prostředek ihned utřete.


Parní trouba musí být po určité době provozu odvápňována. Když je dosaženo okamžiku pro odvápňování, tak se na displeji zobrazuje počet zbývajících příprav pokrmů. Počítají se jen přípravy pokrmů s párou. Po posledním zbývajícím procesu přípravy s párou se parní trouba zablokuje.

Doporučujeme odvápňovat parní troubu předtím, než se zablokuje.

Zásobník na vodu musíte v průběhu procesu odvápňování dvakrát vypláchnout a naplnit čerstvou vodou. Musíte vyprázdnit nádobu na kondenzát.

- Zapněte parní troubu a zvolte ošetření | odvápnění.

Na displeji se objeví pokyn *Prosím, čekejte ...*. Připravuje se proces odvápnování. To může trvat několik minut. Jakmile příprava skončí, budete vyzváni, abyste naplnili zásobník na vodu.

- Naplňte zásobník na vodu až po značku  studenou vodou a přidejte 2 odvápnovací tablety Miele.
- Zasuňte zásobník na vodu až na doraz.
- Potvrďte pomocí OK.
- Vyprázdněte nádobu na kondenzát.
- Potvrďte pomocí OK.

Na displeji se objeví zbývající doba. Spustí se proces odvápnování.

Proces odvápnování lze předčasně ukončit jen během prvních 6 minut. Parní troubu v žádném případě nevyplínejte před ukončením odvápnování, protože byste pak proces museli spustit znovu.

Zásobník na vodu musíte v průběhu procesu dvakrát vypláchnout a naplnit čerstvou vodou. Musíte vyprázdnit nádobu na kondenzát.

- Řiďte se pokyny na displeji.
- Potvrďte je vždy pomocí OK.

Po uplynutí zbývající doby se na displeji objeví *Vyprázdnit nádobu na kondenzát..*

- Řiďte se pokyny na displeji.

- Potvrďte pomocí OK.

Odvápňování je skončeno.

## Po odvápnování

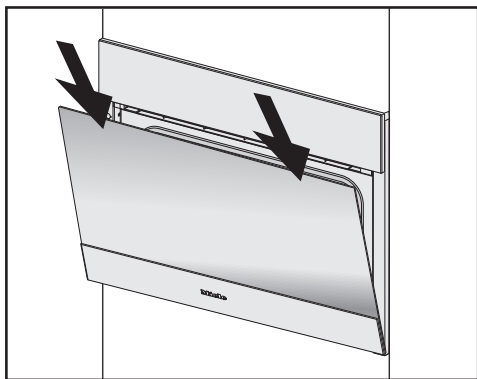
- Vyměte, vyprázdněte a usušte zásobník na vodu a nádobu na kondenzát.
- Vypněte parní troubu.
- Nechte vychladnout ohřevný prostor.
- Potom usušte ohřevný prostor.
- Dvířka zavřete až poté, co bude úplně suchý ohřevný prostor.

# Čištění a ošetřování

## Dvířka

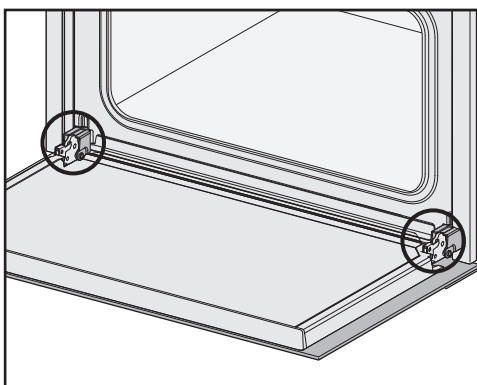
### Vysazení

- Připravte pro dvířka vhodnou odkládací plochu, např. měkkou utěrku.
- Pootevřete dvířka.

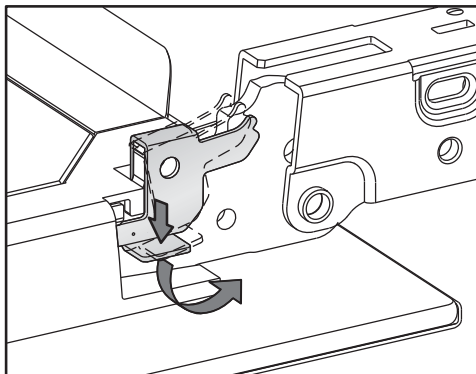


- Zatlačte dvířka oběma rukama za horní okraj dvířek jedenkrát krátce dolů.

Než je možné vysadit dvířka, musíte nejprve odjistit blokovací třmeny na obou pantech dvířek.



- Úplně otevřete dvířka.



- Pro odjištění otočte blokovací třmeny na obou pantech dvířek až na doraz do šikmé polohy.

**!** Hrozí nebezpečí poranění držáky dvířek!

Držáky dvířek se vrátí k parní troubě. Dvířka v žádném případě netáhněte od držáků do vodorovné polohy.

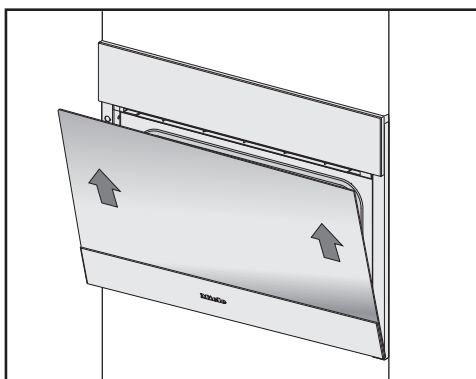
- Zavřete dvířka až na doraz.

**Hrozí nebezpečí poškození dvířek!**

Může se ulomit madlo dvířek a mohou se poškodit skla dvířek.

Nezvedejte dvířka za madlo.

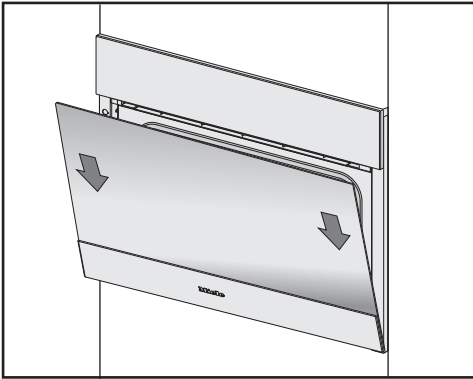
Dávejte pozor, aby se dvířka při odnímání nevzpříčila.



- Uchopte dvířka na bocích a rovnoměrně je zešikma vytáhněte nahoru z držáků.
- Položte dvířka na připravenou odkládací plochu.

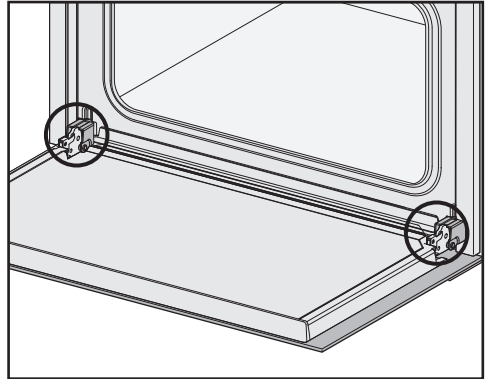
## Nasazení

Hrozí nebezpečí poškození dvířek!  
Dávejte pozor, aby se dvířka při nasazování nevzpříčila.

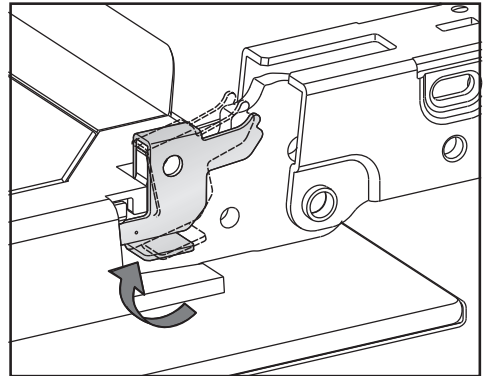


- Nasadte dvířka na držáky.

Hrozí nebezpečí poškození dvířek!  
Když nejsou zajištěné blokové třmeny, mohou se dvířka uvolnit z držáků a poškodit.  
Po nasazení blokové třmeny bezpodmínečně zajištěte.



- Úplně otevřete dvířka.




- Pro zajištění otočte blokové třmeny na obou pantech dvířek až na doraz do vodorovné polohy.

## Co udělat, když ...?

Většinu problémů, které se vyskytují v běžném provozu, můžete vyřešit sami. Má Vám při tom pomoci následující přehled.


Pokud příčinu problému nenajdete nebo nedokážete odstranit sami, zavolejte servisní službu (viz obálka).

 **Nebezpečí poranění!** Neodborně provedenými instalačními a údržbářskými pracemi nebo opravami může být uživatel vystaven značným nebezpečím, za která Miele neodpovídá.

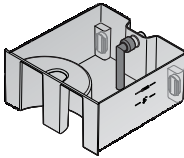
Instalační a údržbářské práce stejně jako opravy smí provádět jen kvalifikovaní pracovníci pověřeni společnostmi Miele.

Nikdy sami neotvírejte plášť parní trouby.

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 příp. úplně vyšroubujete tavnou pojistku nebo</li><li>– vypnete proudový chránič FI.</li></ul></li><li>■ Pokud ani po opětovném zapnutí jističe nebo proudového chrániče příp. opětovném zašroubování pojistky nebude stále možné uvést parní troubu do provozu, zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu.</li></ul>
<b>Nezahřívá se ohřevný prostor.</b>	<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 – 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>
<b>Po vypnutí je ještě slyšet hluk ventilátoru.</b>	<p>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.</p>

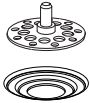
Problém	Příčina a odstranění
<p>Po zapnutí parní trouby, během provozu a po vypnutí je slyšet hluk (bzučení).</p>	<p>Tento hluk nepoukazuje na chybnou funkci nebo závadu přístroje. Vzniká při čerpání a odčerpávání vody.</p>
<p>Po přestěhování parní trouba již nepřejde z fáze rozehrívání do fáze vaření.</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 – Odvápnování").</li> </ul>
<p>Během provozu vystupuje neobvykle velké množství páry nebo pára vystupuje na jiných místech než obvykle.</p>	<p>Nejsou správně zavřena 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.</li> </ul> <p>Těsnění dvířek můžete objednat prostřednictvím servisní služby (viz konec tohoto návodu k obsluze).</p>
<p>Nefunguje osvětlení ohřevného prostoru.</p>	<p>Je vadná žárovka.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Když se má vyměnit žárovka, zavolejte servisní službu.</li> </ul>
<p>Navzdory několika stisknutí senzového tlačítka  se automaticky neotevře/nezavře ovládací panel.</p>	<p>V prostoru otáčení panelu je nějaký předmět.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Odstraňte předmět.</li> </ul>
	<p>Ochrana proti vzpříčení reaguje velmi citlivě, proto se někdy může stát, že se panel neotevře příp. nezavře.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Otevřete/zavřete ovládací panel manuálně (viz konec kapitoly).</li> <li>■ Pokud se problém vyskytuje velmi často, zavolejte servisní službu.</li> </ul>
<p>Nejsou uvedeny funkce start v a hotové v.</p>	<p>Je příliš vysoká teplota v ohřevném prostoru, např. po skončení přípravy pokrmu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nechte vychladnout ohřevný prostor s otevřenými dvířky.</li> </ul>
	<p>U položek příprava menu a ošetření nejsou tyto funkce všeobecně nabízeny.</p>

## Co udělat, když ...?

Problém	Příčina a odstranění
<b>Moučník nebo pečivo nejsou po době uvedené v receptu ještě hotové.</b>	Nastavená teplota nesouhlasí s teplotou uvedenou v receptu. ■ Změňte teplotu.
	Je nasazený tukový filtr na zadní stěně. Tím se prodlouží doba pečení. ■ Upravte dobu pečení.
	Pozměnili jste recept. Například přidáním více tekutiny nebo vajec se doba pečení prodlouží. ■ Přizpůsobte teplotu příp. dobu pečení změněnému receptu.
<b>Moučník nebo pečivo vykazuje velký rozdíl ve zhnědnutí.</b>	Byla nastavena příliš vysoká teplota.
	Nebyl odstraněn tukový filtr na zadní stěně.
	Pekli jste ve více než dvou výškových úrovních. ■ Používejte na pečení maximálně dvě úrovně.
F10	Nasávací hadička v zásobníku na vodu – není správně nasazená. – není svisle. ■ Opravte polohu nasávací hadičky: 
F11 F20	Jsou ucpané vypouštěcí hadice. ■ Odvápňte parní troubu (viz kapitola "Čištění a ošetřování – Odvápňování"). ■ Jestliže se chybové hlášení vyskytne znovu, zavolejte servisní službu.
F44	Chyba komunikace ■ Parní troubu vypněte a po několika minutách opět zapněte. ■ Jestliže se chybové hlášení stále ještě zobrazuje, zavolejte servisní službu.



## Co udělat, když ...?

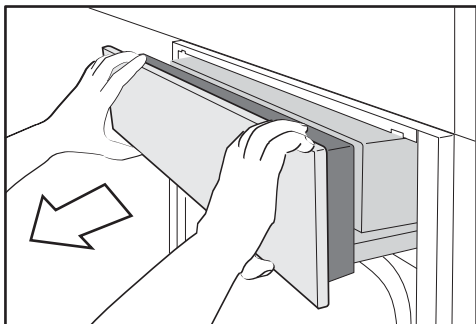
Problém	Příčina a odstranění
F55	<p>Byla překročena maximální doba trvání některého provozního způsobu a aktivovalo se bezpečnostní vypnutí.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vypněte parní troubu a znovu ji zapněte.</li></ul> <p>Parní trouba je ihned znovu připravená k provozu.</p>
F196	<p>Vyskytla se porucha.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vypněte parní troubu a znovu ji zapněte.</li></ul> <p>Není správně nasazené sítko ve dně ohřevného prostoru.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vypněte parní troubu.</li><li>■ Nasadte sítko správně:</li></ul> <div data-bbox="680 619 770 722" style="text-align: center;"></div> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Zapněte parní troubu znovu.</li><li>■ Jestliže se chybové hlášení vyskytne znovu navzdory odstranění příčiny, zavolejte servisní službu.</li></ul>
F a jiná čísla	<p>Technická závada</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Vypněte parní troubu a zavolejte servisní službu.</li></ul>

## Co udělat, když ...?

---

### Manuální otevření ovládacího panelu

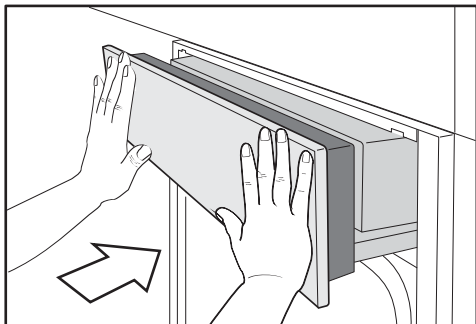
- Otevřete opatrně dvířka.



- Uchopte panel nahoře a dole.
- Nejprve panel vytáhněte dopředu.
- Zatlačte panel opatrně nahoru.

### Manuální zavření ovládacího panelu

- Uchopte panel nahoře a dole.
- Zatlačte panel opatrně dolů.



- Zasuňte panel.

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.

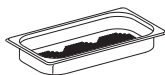
Tyto produkty obdržíte také prostřednictvím servisní služby Miele (viz konec tohoto návodu k obsluze) a u svého specializovaného prodejce Miele.

### Napařovací misky

K dispozici je mnoho napařovacích misek různých velikostí s perforovaným i plným dnem:

Napařovací misky šířky **325 mm** nemohou být zasunuty přímo do výškové úrovně, potřebují navíc závěsnou mřížku.

#### DGGL 1



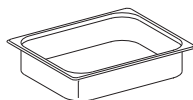
napařovací miska s perforovaným dnem  
objem 1,5 l / užitný objem 0,9 l  
325 x 175 x 40 mm (šxhxv)

#### DGG 2



napařovací miska s plným dnem  
objem 2,5 l / užitný objem 2,0 l  
325 x 175 x 65 mm (šxhxv)

#### DGG 3

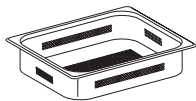


napařovací miska s plným dnem  
objem 4,0 l / užitný objem 3,1 l  
325 x 265 x 65 mm (šxhxv)

## Příslušenství k dokoupení

---

### DGGL 4



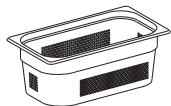
napařovací miska s perforovaným dnem  
objem 4,0 l / užitný objem 3,1 l  
325 x 265 x 65 mm (šxhxv)

### DGGL 5



napařovací miska s perforovaným dnem  
objem 2,5 l / užitný objem 2,0 l  
325 x 175 x 65 mm (šxhxv)

### DGGL 6



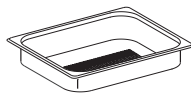
napařovací miska s perforovaným dnem  
objem 4,0 l / užitný objem 2,8 l  
325 x 175 x 100 mm (šxhxv)

### DGG 7



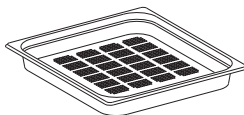
napařovací miska s plným dnem  
objem 4,0 l / užitný objem 2,8 l  
325 x 175 x 100 mm (šxhxv)

### DGGL 8



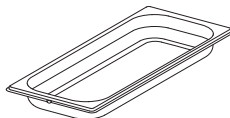
napařovací miska s perforovaným dnem  
objem 2,0 l / užitný objem 1,7 l  
325 x 265 x 40 mm (šxhxv)

### DGGL 12



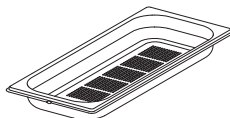
napařovací miska s perforovaným dnem  
objem 5,4 l / užitný objem 3,3 l  
450 x 390 x 40 mm (šxhxv)

### DGG 20



napařovací miska s plným dnem  
objem 2,4 l / užitný objem 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (šxhxv)

### DGGL 20



napařovací miska s perforovaným dnem  
objem 2,4 l / užitný objem 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (šxhxv)

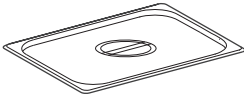
### Poklice na napařovací misky

#### DGD 1/3



poklice na napařovací misku 325 x 175 mm

#### DGD 1/2



poklice na napařovací misku 325 x 265 mm

### Čisticí a ošetřovací prostředky

#### DGCLean (250 ml)



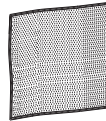
Speciální čistič na silná znečištění ohřevného prostoru, obzvláště po pečení masa.

#### Odvápňovací tablety (6 ks)



pro odvápňování parní trouby

#### Utěrka z mikrovlákna

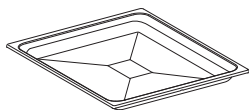


Na odstranění otisků prstů a mírných znečištění

# Příslušenství k dokoupení

## Ostatní

### Univerzální plech



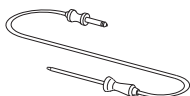
Univerzální plech k pečení masa, těsta a ke grilování

### Kombinovaný rošt



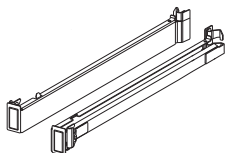
Kombinovaný rošt k pečení masa, těsta a ke grilování

### Pokrmový teploměr



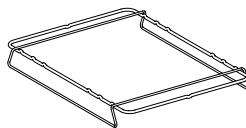
Pro kontrolu příprav pokrmů s přesností na jeden stupeň. Měří teplotu uvnitř připravovaného pokrmu (teplotu jádra).

### Výsuvné pojezdy FlexiClip



Výsuvné pojezdy FlexiClip je možné upevnit v každé výškové úrovni a zcela vytáhnout z ohřevného prostoru.

## Závěsná mřížka



Pro zavěšení napařovacích misek o šířce 325 mm. Závěsná mřížka se zasouvá mezi úchyty jedné výškové úrovně do postranních mřížek.

## Kulatý pečicí plech



Pro přípravu pizzy, nízkého moučniku z kynutého nebo třeného těsta, sladkých nebo kořeněných křehkých koláčů, zapékaných dezertů, špaldového chleba, tenkého koláče, quiche nebo k rozpékání hluboce zmrazených moučníků nebo pizzy.

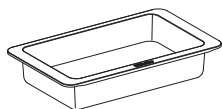
Není vhodný pro přípravu pokrmů s párou!

### Gourmet pekáč

Hliníkové pekáče s nepřilnavým povrchem. Lze je zasunout přímo do postranních mřížek. Vhodné také pro zónu pro pekáč sklokeramické varné desky.

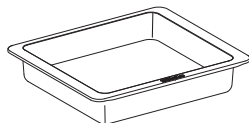
Nevhodné pro indukční a plynové varné desky!

#### HUB 5000-M



maximální množství náplně asi 5,0 kg  
hloubka 22 cm

#### HUB 5000-XL

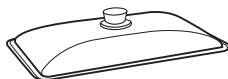


maximální množství náplně asi 8,0 kg  
hloubka 35 cm

### Poklice na pekáče Gourmet

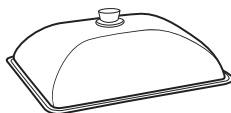
nerezová poklice na pekáč

#### HBD 60-22



vhodná pro HUB 5000-M

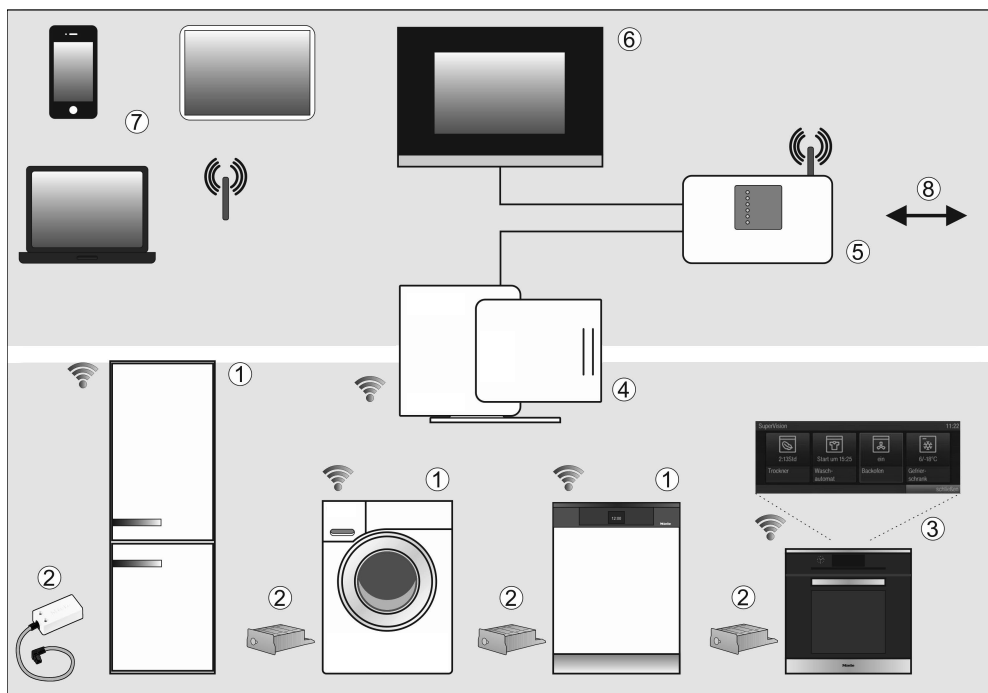
#### HBD 60-35



vhodná pro HUB 5000-XL

### Miele@home

Servisní služba Vám může dodatečně nainstalovat systém Miele@home.



- ① Příklad pro domácnost kompatibilní s Miele@home
- ② Miele@home komunikační adaptér XKS3000Z příp. komunikační modul XKM3000Z
- ③ Miele@home přístroj pro domácnost s funkcí SuperVision
- ④ Miele@home Gateway XGW3000
- ⑤ WiFi router
- ⑥ připojení k Homeautomation systémům
- ⑦ smartphone, tablet, laptop
- ⑧ připojení k internetu



Váš přístroj pro domácnost ①/③ je možné zapojit do sítě a lze ho přes dokoupitelný komunikační modul příp. dokoupitelný komunikační adaptér ② a případně potřebnou sadu pro dodatečnou montáž začlenit do systému Miele@home.

V systému Miele@home posílají přístroje pro domácnost schopné začlenění do sítě informace o svém provozním stavu a upozornění k průběhu programu zobrazovacímu zařízení ③, např. pečicí troubě s funkcí SuperVision.

## Zobrazení informací, řízení přístrojů pro domácnost

- SuperVision přístroj pro domácnost ③  
Na displeji některých přístrojů pro domácnost schopných začlenění do sítě se může zobrazovat stav jiných do sítě začlenitelných přístrojů pro domácnost.
- Mobilní koncová zařízení ⑦  
S PC, notebookem, tabletem nebo chytrým telefonem smartphone lze v oblasti domovní sítě WiFi ⑤ zobrazovat stavové informace přístrojů pro domácnost a provádět některé řídicí povely.
- Domovní síť ⑥  
Systémové řešení Miele@home Vám umožňuje vytvořit domovní síť. Pomocí Miele@home Gateway ④ se dají přístroje pro domácnost schopné začlenění do sítě integrovat do jiných domovních sběrníkových systémů.

- V Německu lze jako alternativu k Miele@home Gateway integrovat přístroje pro domácnost schopné začlenění do sítě do platformy QIVICON Smart Home ([www.qivicon.de](http://www.qivicon.de)).

## SmartStart (podle přístroje pro domácnost)

Smart Grid přístroje pro domácnost lze automaticky spustit v době, kdy je příznivá cena elektřiny nebo je k dispozici dostatečná nabídka proudu (např. z fotovoltaické elektrárny).

## Příslušenství k dokoupení (podle přístroje pro domácnost)

- komunikační modul XKM3000Z příp. komunikační adaptér XKS3000Z
- sada pro dodatečnou montáž pro přípravu komunikace XKV
- Miele@home Gateway XGW3000

K příslušenství jsou přiloženy samostatné návody k instalaci a použití.

## Další informace

Další informace k Miele@home najdete na webové stránce Miele a v návodech k použití jednotlivých komponentů Miele@home.

## Bezpečnostní pokyny pro vestavbu

---

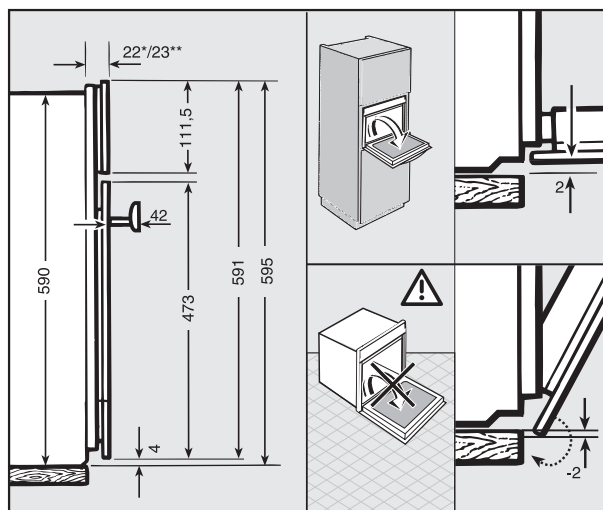
 Neodborná vestavba může vést k poranění osob a věcným škodám!

- ▶ Připojovací údaje (frekvence a napětí) uvedené na typovém štítku parní trouby musí bezpodmínečně souhlasit s odpovídajícími parametry elektrické sítě, aby se přístroj nepoškodil. 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.
- ▶ Dbejte na to, aby byla po vestavbě parní trouby snadno přístupná elektrická zásuvka.
- ▶ Parní troubu musíte umístit tak, abyste viděli obsah napařovací misky v nejvyšší výškové úrovni. Jen tak lze zabránit opaření v důsledku vystříknutí horkých jídel a horké vody.

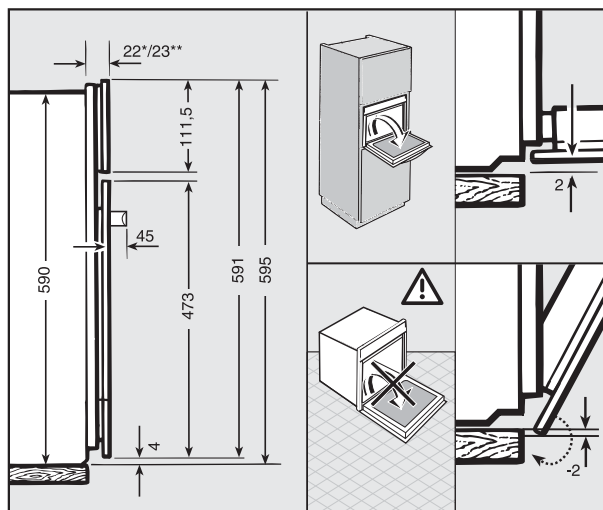
Všechny rozměry jsou uvedeny v mm.

# Podrobné rozměry čelní stěny parní trouby

## Čelní stěna Pure



## Čelní stěna Contour

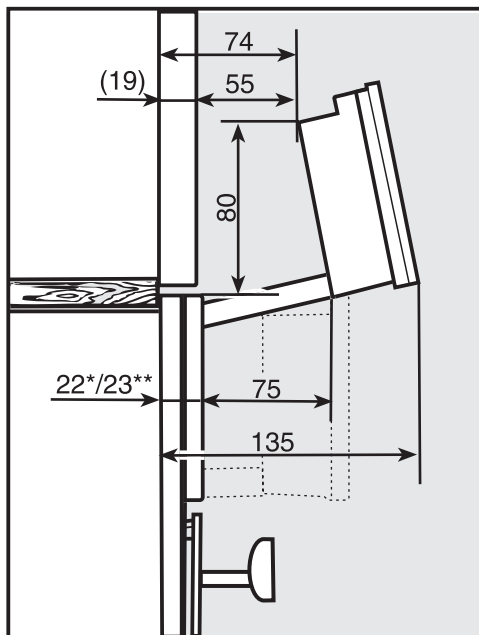


\* prosklená čelní stěna / \*\* kovová čelní stěna

## Podrobné rozměry čelní stěny parní trouby

### Oblast vyklápění ovládacího panelu

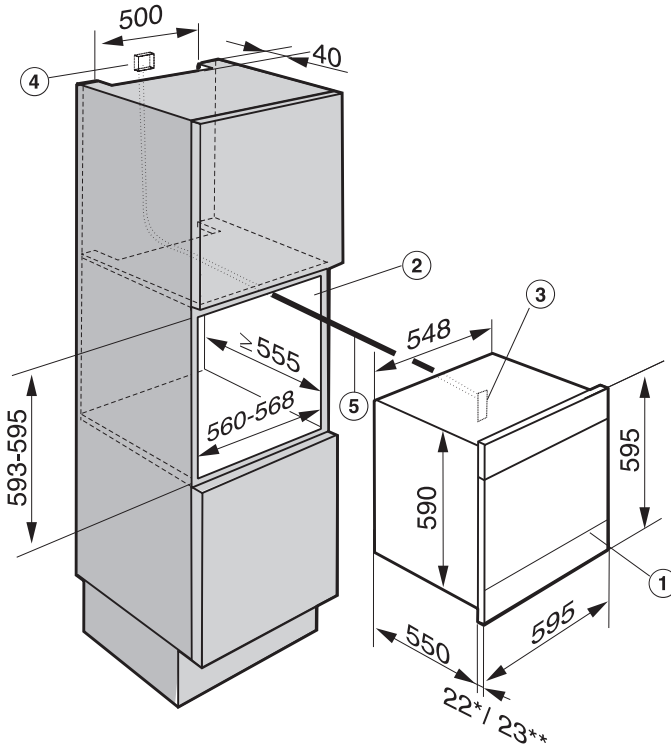
V oblasti vyklápění ovládacího panelu se nesmí nacházet žádný předmět (např. klika dveří), který by mohl bránit otvírání a zavírání panelu.



\* prosklená čelní stěna / \*\* kovová čelní stěna

## Vestavba do horní skříně

Za výklenkem pro vestavbu nesmí být zadní stěna skříně.



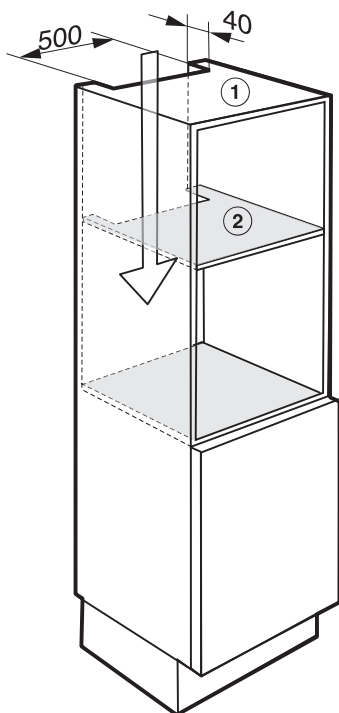
- ① parní trouba
- ② výklenek pro vestavbu
- ③ přívodní síťový kabel – přívod k parní troubě
- ④ doporučené umístění elektrického přípoje
- ⑤ přívodní síťový kabel

\* prosklená čelní stěna / \*\* kovová čelní stěna

## Rozměry pro vestavbu

---

### Výřezy pro odvětrání parní trouby



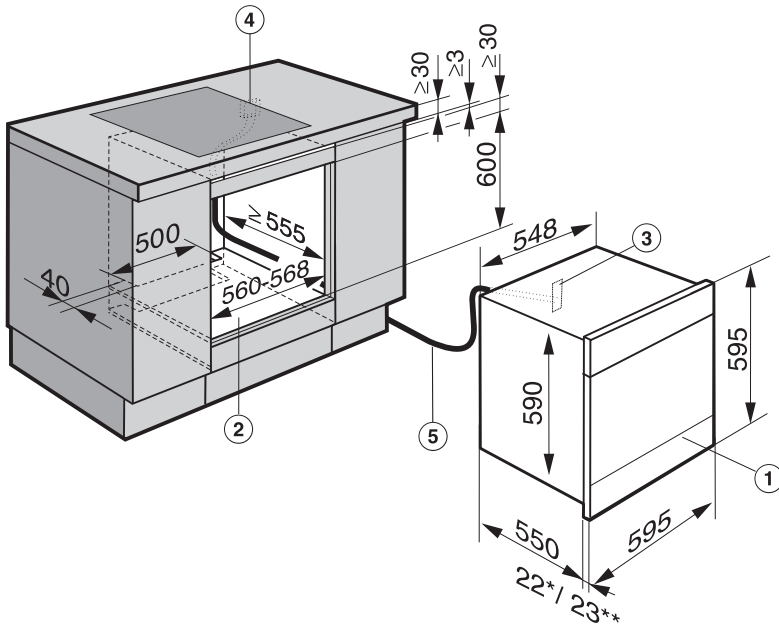
① výřez v horní straně skříně

② výřez ve vloženém dně nad výklenkem pro vestavbu

## Vestavba do spodní skříně

Za výklenkem pro vestavbu nesmí být zadní stěna skříně.

Má-li se parní trouba vestavět pod varnou desku, dbejte pokynů pro vestavbu varné desky a respektujte vestavbovou výšku varné desky (viz montážní návod varné desky).



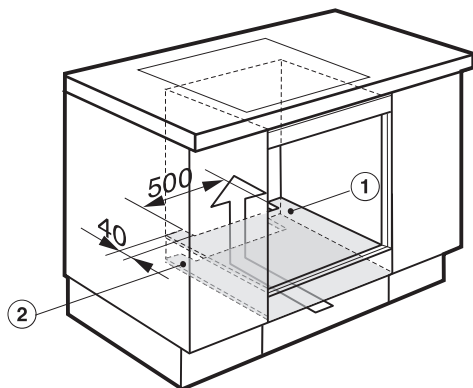
- ① parní trouba
- ② výklenek pro vestavbu
- ③ přívodní síťový kabel – přívod k parní troubě
- ④ doporučené umístění elektrického připoje
- ⑤ přívodní síťový kabel

\* prosklená čelní stěna / \*\* kovová čelní stěna

# Rozměry pro vestavbu

---

## Výřezy pro odvětrání parní trouby



① výřez ve vloženém dně pod výklenkem pro vestavbu

② výřez ve dně skříně

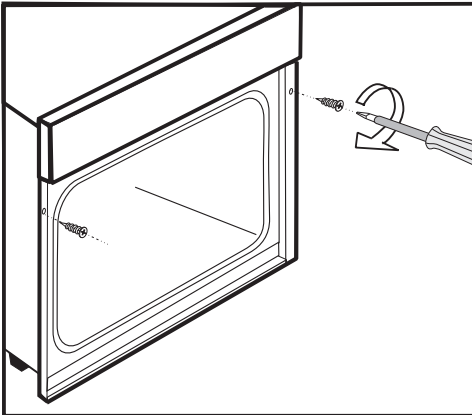


## Nasazení parní trouby

Chybná funkce při nesprávně vyrovnané parní troubě!

Parní trouba musí stát vodorovně, aby mohl bezchybně pracovat výrobník páry. Odchylka od vodorovné polohy smí být maximálně 2°.

- Zasuňte parní troubu do výklenku pro vestavbu a vyrovnejte ji. Dbejte na to, abyste nepřiskřípli nebo nepoškodili přívodní síťový kabel.



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

# Elektrické připojení

Doporučujeme připojit parní troubu k elektrické síti přes zásuvku. To usnadní práci servisní službě. Zásuvka musí být po montáži parní trouby snadno přístupná.



**Nebezpečí poranění!**

Neodborně provedené instalační a údržbářské práce nebo opravy mohou uživatele vystavit značným nebezpečím, za která Miele neodpovídá.

Společnost Miele nelze činit zodpovědnou za škody (např. úraz elektrickým proudem), které vzniknou v důsledku chybějícího nebo přerušenoého ochranného vodiče v místě instalace.

Jestliže odstraníte síťovou zástrčku z připojovacího vedení nebo připojovací vedení není síťovou zástrčkou vybaveno, musí parní troubu připojit k elektrické síti kvalifikovaný elektrikář.

Pokud by zásuvka již nebyla přístupná nebo bylo naplánováno pevné připojení, musí být v místě instalace k dispozici odpojovací zařízení všech pólů. Za takové odpojovací zařízení se považují vypínače se vzdáleností rozpojených kontaktů nejméně 3 mm. Patří k nim jističe vedení, pojistky a stykače. Nezbytné připojovací údaje najdete na typovém štítku. Tyto údaje musí souhlasit s odpovídajícími parametry elektrické sítě.

Po montáži musí být zajištěná ochrana proti dotyku součástí s provozní izolací!

## Celkový výkon

viz typový štítek

## Připojení

AC 230 V / 50 Hz

Potřebné připojovací údaje naleznete na typovém štítku. Tyto údaje se musí shodovat s příslušnými parametry elektrické sítě.

## Proudový chránič FI

Pro zvýšení bezpečnosti doporučuje VDE resp. ÖVE předřadit parní troubě proudový chránič s vybavovacím proudem 30 mA.

## Odpojení od sítě

**⚠** Poškození osob v důsledku úrazu elektrickým proudem!  
Po odpojení je nutno zajistit síť proti opětovnému zapnutí.

Má-li se odpojit elektrický okruh parní trouby od sítě, podle instalace proveďte v rozvodu následující:

### Tavné pojistky

- Ze šroubovacích čepiček úplně vyjměte pojistkové vložky.

### Šroubovací jističe

- Tiskněte kontrolní knoflík (červený), dokud nevyskočí knoflík uprostřed (černý).

### Vestavné jističe

(proudový chránič vedení, min. typ B nebo C!)

- Přepněte páčku z polohy 1 (zap.) do polohy 0 (vyp.).

### Chránič FI

(proudový chránič)

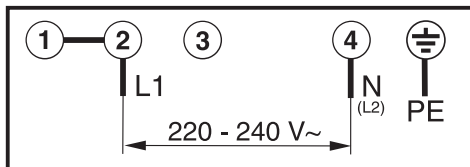
- Hlavní vypínač přepněte z polohy 1 (zap.) do polohy 0 (vyp.) nebo stiskněte kontrolní tlačítko.

## Výměna síťového připojovacího kabelu

**⚠** Poškození osob v důsledku úrazu elektrickým proudem!  
Přívodní síťový kabel smí vyměňovat jen kvalifikovaný elektrikář.

Při výměně přívodního síťového kabelu se smí použít jen speciální kabel typu CYSY (s PVC izolací), který je k dostání u výrobce nebo servisní služby.

## Připojovací schéma



# Servisní služba, typový štítek, záruka

---

## Servisní služba

Při poruchách, které nedokážete odstranit sami, informujte

- Vašeho specializovaného prodejce Miele nebo
- servisní službu Miele.

Telefonní číslo servisní služby najdete na konci tohoto návodu k obsluze a montáži.

Servisní služba bude potřebovat modelové označení a výrobní číslo.

## Typový štítek

Zde nalepte přiložený typový štítek. Dbejte na to, aby modelové označení souhlasilo s údaji na zadní straně tohoto návodu k obsluze.



## Záruční doba a záruční podmínky

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).





The Miele logo consists of the word "Miele" in a bold, white, sans-serif font, set against a solid black rectangular background.

Miele spol. s r.o.  
Holandská 4, 639 00 Brno  
Tel.: 543 553 111-3  
Fax: 543 553 119  
Servis-tel.: 543 553 134-5  
E-mail: [info@miele.cz](mailto:info@miele.cz)  
Internet: [www.miele.cz](http://www.miele.cz)

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

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

DGC 6660



cs-CZ

M.-Nr. 09 571 580 / 01