

## Návod k obsluze a montáži Konvektomat



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> .....	8
<b>Váš příspěvek k ochraně životního prostředí</b> .....	18
<b>Popis přístroje</b> .....	19
Parní trouba .....	19
Dodávané příslušenství .....	21
<b>Ovládací prvky</b> .....	24
Tlačítko zap./vyp. ....	25
Senzor přiblížení .....	25
Senzorová tlačítka .....	26
Dotykový displej .....	27
Symbols .....	28
<b>Princip ovládání</b> .....	29
Volba položky menu .....	29
Listování .....	29
Opuštění úrovně menu .....	29
Změna hodnoty nebo nastavení .....	29
Změna nastavení ve výběrovém seznamu .....	29
Zadávání čísel pomocí číslicového válečku .....	29
Zadávání čísel pomocí bloku číslic .....	29
Změna nastavení pruhem segmentů .....	30
Zadávání písmen .....	30
Zobrazení kontextového menu .....	30
Přesouvání záznamů .....	30
Zobrazení stahovacího menu .....	31
Zobrazení Nápověda .....	31
Aktivace funkce MobileStart .....	31
<b>Popis funkce</b> .....	32
Ovládací panel .....	32
Zásobník na vodu .....	32
Pokrmový teploměr .....	32
Teplota / teplota jádra .....	32
Vlhkost .....	32
Doba přípravy .....	33
Hluky .....	33
Fáze rozehrátí .....	33
Fáze vaření .....	33
Redukce páry .....	34
Osvětlení ohřevného prostoru .....	34

<b>První uvedení do provozu</b> .....	35
Miele@home .....	35
Základní nastavení.....	36
První čištění parní trouby.....	37
Přízpůsobení bodu varu .....	38
Rozehřátí parní trouby .....	39
<b>Nastavení</b> .....	40
Přehled nastavení.....	40
Vyvolání menu „Nastavení“ .....	43
Jazyk ▾ .....	43
Denní čas.....	43
Datum .....	44
Osvětlení.....	44
Spouštěcí obrazovka.....	45
Displej.....	45
Hlasitost .....	46
Jednotky.....	46
Udržování teploty .....	46
Redukce páry .....	47
Navrhované teploty .....	47
Booster .....	48
Automatické proplachování.....	48
Tvrdost vody .....	49
Senzor přiblížení .....	50
Zabezpečení.....	51
Rozpoz. čelní strany nábytku .....	52
Miele@home.....	52
Vzdálené ovládání .....	53
Aktivace funkce MobileStart .....	53
SuperVision .....	54
RemoteUpdate .....	55
Verze softwaru .....	56
Právní informace.....	56
Prodejce .....	56
Nastavení z výroby .....	56
<b>Alarm + kuchyňský budík</b> .....	57
Používání funkce Alarm .....	57
Používání funkce Kuchyňský budík.....	58
<b>Hlavní menu a submenu</b> .....	59
<b>Tipy pro úsporu energie</b> .....	61

# Obsah

---

<b>Obsluha</b> .....	63
Změna hodnot a nastavení pro přípravu pokrmu .....	64
Změna teploty a teploty jádra.....	65
Změna položky Vlhkost .....	65
Nastavení dob přípravy .....	65
Změna nastavených dob přípravy .....	66
Zrušení nastavených dob přípravy .....	66
Stornování přípravy pokrmu .....	67
Prerušování přípravy pokrmu .....	67
Předeřtátí ohřevného prostoru.....	68
Booster .....	68
Předeřtátí .....	69
Crisp function .....	69
Spouštění dávek páry.....	70
Změna provozního způsobu.....	71
<b>Je důležité vědět</b> .....	72
Zvláštnosti přípravy v páře .....	72
Varné nádoby .....	72
Výšková úroveň .....	73
Hluboce zmrazené potraviny .....	73
Teplota .....	73
Doba přípravy .....	73
Vaření s tekutinami .....	73
Vlastní recepty – příprava v páře .....	73
Univerzální plech a kombinovaný rošt.....	74
<b>Příprava v páře</b> .....	75
ECO příprava v páře .....	75
Informace k tabulkám přípravy .....	75
Zelenina .....	76
Ryby .....	79
Maso.....	82
Rýže.....	84
Obilniny .....	85
Nudle/těstoviny .....	86
Knedlíky.....	87
Luštěniny, sušené.....	88
Slepičí vejce .....	90
Ovoce .....	91
Uzeniny.....	91
Korýši .....	92
Mušle.....	93

Příprava menu – manuální .....	94
<b>Sous-vide</b> .....	96
<b>Speciální použití</b> .....	104
Ohřev .....	104
Rozmrazování .....	106
Mix & Match .....	109
Blanšírování .....	120
Zavařování .....	120
Zavařování moučníků .....	123
Sušení .....	124
Kynutí těsta .....	125
Příprava menu – automaticky .....	125
Dezinfekce nádobí .....	126
Nahřívání nádobí .....	127
Udržování teploty .....	127
Nahřívání vlhkých ubrousků/ručníků .....	128
Rozpouštění želatiny .....	128
Rozpouštění medu .....	129
Rozpouštění čokolády .....	129
Výroba jogurtu .....	130
Škvaření sádla .....	131
Dušení cibule .....	131
Odšťavňování .....	132
Ovocná marmeláda .....	133
Loupání potravin .....	134
Konzervování jablek .....	135
Příprava vaječné zavářky .....	135
<b>Automatické programy</b> .....	136
Kategorie .....	136
Používání automatických programů .....	136
Upozornění k použití .....	136
Vyhledávání .....	137
<b>MyMiele</b> .....	138
<b>Vlastní programy</b> .....	139
<b>Pečení z těsta</b> .....	143
Upozornění k pečení .....	143
Tipy k pečení z těsta .....	144
Informace k provozním způsobům .....	144

# Obsah

---

<b>Pečení masa</b> .....	146
Upozornění k pečení masa.....	146
Informace k provozním způsobům.....	146
Pokrmový teploměr .....	148
<b>Grilování</b> .....	152
Pokyny ke grilování.....	152
Tipy ke grilování .....	152
Informace k provozním způsobům.....	153
<b>Informace pro zkušební ústav</b> .....	154
<b>Čištění a ošetřování</b> .....	156
Pokyny k čištění a ošetřování.....	156
Čištění čelní stěny parní trouby .....	157
PerfectClean .....	158
Ohřevný prostor.....	159
Čištění zásobníku na vodu .....	160
Příslušenství .....	161
Čištění postranních mřížek .....	162
Sklopení topného tělesa pro horní pečení a grilování .....	163
Ošetřování .....	164
Odmočení.....	164
Sušení.....	164
Proplachování.....	164
Odvápnění parní trouby.....	164
Demontáž dvířek .....	166
Montáž dvířek.....	167
<b>Co udělat, když ...</b> .....	168
<b>Příslušenství k dokoupení</b> .....	175
Varné nádobí .....	175
Ostatní .....	175
Čisticí a ošetřovací prostředky .....	175
<b>Servisní služba</b> .....	176
Kontakt při závadách .....	176
Záruka .....	176
<b>Instalace</b> .....	177
Bezpečnostní pokyny pro vestavbu .....	177
Pokyny k montáži .....	178

Rozměry pro vestavbu .....	179
Vestavba do horní skříňe .....	179
Vestavba do spodní skříňe .....	180
Boční pohled .....	181
Oblast vyklápění krytu .....	182
Přípojky a větrání .....	183
Vestavba parní trouby .....	184
Připojení na čerstvou vodu .....	185
Odtok vody .....	187
Elektrické připojení .....	188
<b>Prohlášení o shodě .....</b>	<b>190</b>
<b>Autorská práva a licence .....</b>	<b>191</b>

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

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

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

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

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

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

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



## Používání ke stanovenému účelu

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

► Tato parní trouba není určena k používání venku.

► Používejte parní troubu výhradně v rámci domácnosti k přípravě v páře, pečení masa, pečení z těsta, grilování, rozmrazování a ohřívání potravin.

Všechny ostatní způsoby použití jsou nepřijatelné.

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

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

► Tato parní trouba je kvůli zvláštním požadavkům (např. na teplotu, vlhkost, chemickou odolnost, odolnost vůči otěru a vibrace) vybavena speciální žárovkou. Tato speciální žárovka se smí používat jen pro plánovanou aplikaci. Není vhodná pro osvětlení místnosti. Výměnu smí provádět pouze kvalifikovaný pracovník pověřený společností Miele nebo servisní služba Miele.

# Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

## Děti v domácnosti

- ▶ Používejte zablokování zprovoznění, aby děti nemohly parní troubu nestřeženě zapnout.
- ▶ Děti mladší osmi let se nesmí samy bez dozoru pohybovat v blízkosti parní trouby.
- ▶ Děti starší než osm let smí parní troubu obsluhovat bez dozoru jen tehdy, když jim byla vysvětlena tak, že ji mohou obsluhovat bezpečně. Děti musí být schopné rozpoznat a chápat možná nebezpečí v případě chybné obsluhy.
- ▶ Děti nesmí parní troubu čistit nebo provádět její údržbu bez dozoru.
- ▶ Dávejte pozor na děti, které se zdržují v blízkosti parní trouby. Nikdy jim nedovolte, aby si s parní troubou hrály.
- ▶ Nebezpečí udušení obalovým materiálem. Děti by si mohly hrát s obalovým materiálem, např. fólií, mohly by se do ní balit nebo si ji dávat přes hlavu a udusit se.  
Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▶ Nebezpečí poranění horkými povrchy. Pokožka dětí reaguje citlivěji na vysoké teploty než pokožka dospělých. Sklo dvířek, ovládací panel a výstupní otvory vzduchu ohřevného prostoru parní trouby se zahřívají. Zabraňte dětem, aby se parní trouby za provozu dotýkaly. Nedovolte dětem přiblížit se k parní troubě, dokud se neochladí natolik, že je vyloučeno jakékoli nebezpečí úrazu.
- ▶ Nebezpečí úrazu v důsledku otevřených dvířek. Maximální zatížitelnost dvířek je 10 kg. Děti se mohou poranit o otevřená dvířka. Zabraňte dětem, aby si stoupaly nebo sedaly na otevřená dvířka nebo se na ně zavěšovaly.

## Technická bezpečnost

- ▶ Neodborně provedenými instalačními a údržbářskými pracemi nebo opravami může být uživatel vystaven značným nebezpečím. Instalační a údržbářské práce nebo opravy smí provádět pouze kvalifikovaní pracovníci pověřeni společností Miele.
- ▶ Poškozená parní trouba může ohrozit Vaši bezpečnost. Zkontrolujte ji, zda není viditelně poškozená. Poškozenou parní troubu nikdy neuvádějte do provozu.
- ▶ 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).
- ▶ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Dotyk přípojů pod napětím a změna elektrické a mechanické konstrukce Vás ohrožují a mohou vést k poruchám funkce parní trouby. Nikdy neotvírejte plášť parní trouby.

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

- ▶ Opravy parní trouby smí provádět pouze servisní služba Miele, jinak zaniká nárok na záruku.
- ▶ Pouze u originálních náhradních dílů Miele garantuje, že budou splňovat bezpečnostní požadavky. Vadné díly smíte nahradit jen originálními náhradními díly.
- ▶ Jestliže odstraníte síťovou zástrčku z připojovacího vedení nebo připojovací vedení není síťovou zástrčkou vybaveno, musí parní trouba připojit k elektrické síti kvalifikovaný elektrikář.
- ▶ Když je poškozený přívodní síťový kabel, musí být nahrazen speciálním přívodním síťovým kabelem (viz kapitola „Instalace“, odstavec „Elektrické připojení“).
- ▶ Při instalačních a údržbářských pracích stejně jako při opravách musí být parní trouba úplně odpojená od elektrické sítě. Zajistěte to tím, že
  - je vypnutý jistič elektrické instalace nebo
  - je vyšroubovaná šroubovací pojistka elektrické instalace nebo
  - je vytažená elektrická zástrčka (je-li k dispozici) ze zásuvky. Při vytažování zástrčky netahejte za přívodní síťový kabel, nýbrž za zástrčku.
- ▶ Pokud je parní trouba vestavěná za nábytkovým čelem (např. dvířky), během používání parní trouby je nikdy nezavírejte. Za zavřeným čelem nábytku se hromadí teplo a vlhkost. Tím se může poškodit parní trouba, montážní skříň a podlaha. Dvířka nábytku zavřete až po úplném vychladnutí parní trouby.
- ▶ Připojení na vodu smí provádět pouze kvalifikovaní pracovníci. Výrobce neodpovídá za škody způsobené chybami při montáži nebo připojování.
- ▶ Parní trouba smí být připojena výhradně na studenou vodu.

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

- ▶ Uzavírací kohout přívodu vody musí být při vestavěné parní troubě snadno přístupný.
- ▶ Před připojením zkontrolujte vodní hadice, zda nejsou zjevně poškozené.
- ▶ Zabudovaný bezpečnostní systém Waterproof chrání za následujících předpokladů spolehlivě před škodami způsobenými vodou:
  - Parní trouba je řádně nainstalovaná (připojení elektřiny a vody).
  - Při zjevných poškozeních bude parní trouba neprodleně opravena.
  - Při delší nepřítomnosti (např. dovolená) zavřete vodovodní kohoutek.

# Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

## Provozní zásady

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

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

▶ Nebezpečí úrazu horkým připravovaným pokrmem.

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

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

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

Nepoužívejte parní troubu k zavařování a ohřívání sklenic.



▶ Plastové nádobí, které není vhodné pro pečicí trouby, se při vysokých teplotách taví a může poškodit parní troubu nebo začít hořet. Používejte jen žáruvzdorné plastové nádobí vhodné pro pečicí trouby. Respektujte údaje výrobce nádobí. Pokud chcete pro přípravu v páře použít nádobí z umělé hmoty, dbejte na to, aby bylo odolné proti teplotě (do 100 °C) a páře. Jiné plastové nádobí by se mohlo roztavit, zkréhnout nebo popraskat.

▶ Potraviny uložené v ohřevném prostoru mohou vysychat a unikající vlhkost může vést ke korozi v parní troubě. V ohřevném prostoru neuchovávejte potraviny a k přípravě pokrmů nepoužívejte předměty, které mohou rezivět.

▶ Nebezpečí úrazu v důsledku otevřených dvířek. Můžete narazit do otevřených dvířek nebo o ně zakopnout. Nenechávejte dvířka zbytečně otevřená.

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

- ▶ Maximální zatížení dvířek je 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.
- ▶ 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 přípravy k vysušení a případně k samovznícení připravovaného pokrmu. Dodržujte doporučené doby přípravy.
- ▶ 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 parní trouby, 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.

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---


- ▶ Dno ohřevného prostoru nikdy nevykládejte například alobalem nebo ochrannou fólií pro pečicí trouby. Nestavte nádoby a pánve, hrnce nebo plechy přímo na dno ohřevného prostoru. Chcete-li dno ohřevného prostoru použít jako odkládací plochu, položte rošt odstavnou plochou nahoru na dno ohřevného prostoru a nádoby postavte na něj. Dávejte pozor, aby se při tom neposunulo sítko odpadu.
- ▶ Dno ohřevného prostoru se může poškodit posouváním roštu sem a tam. Rošt na dně ohřevného prostoru neposouvejte sem a tam.
- ▶ Hrubé zbytky potravin mohou ucpat odtok vody a čerpadlo. Dbejte na to, aby bylo stále nasazené sítko odpadu.
- ▶ Při používání elektrického přístroje, např. ručního mixéru, v blízkosti parní trouby dávejte pozor, abyste dvířky parní trouby nepřiskřípli jeho přívodní síťový kabel. Mohla by se poškodit izolace kabelu.
- ▶ 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

- ▶ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Pára z parního čisticího zařízení se může dostat k součástem pod napětím a vyvolat zkrat. Na čištění nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.
- ▶ Škrábance mohou zničit skla dvířek. Na čištění skel dvířek nepoužívejte drhnoucí prostředky, tvrdé houbičky nebo kartáče a ostré kovové škrabky.
- ▶ Postranní mřížky lze vymontovat (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Čištění postranních mřížek“). Postranní mřížky opět správně namontujte.
- ▶ Pro zabránění korozi ihned důkladně odstraňte 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 veškerá záruka 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 při velmi vysokých teplotách může roztavit. 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.

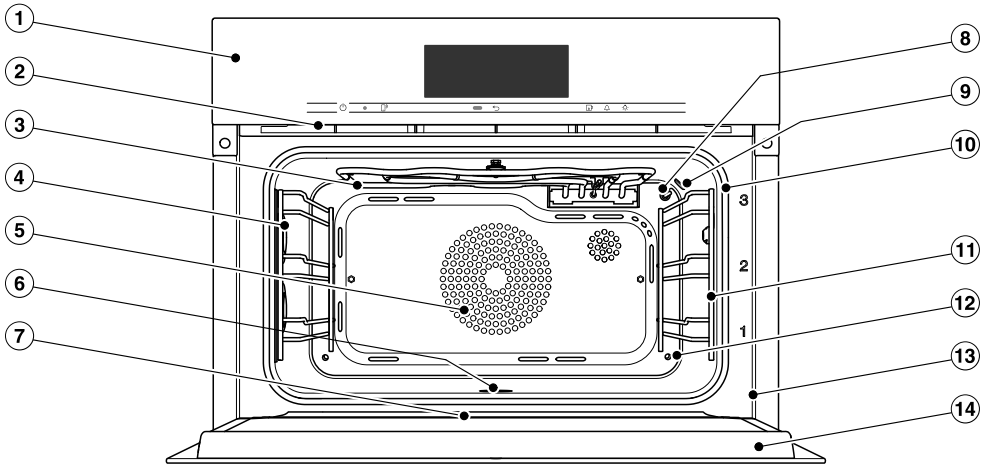
## Likvidace starého přístroje

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.

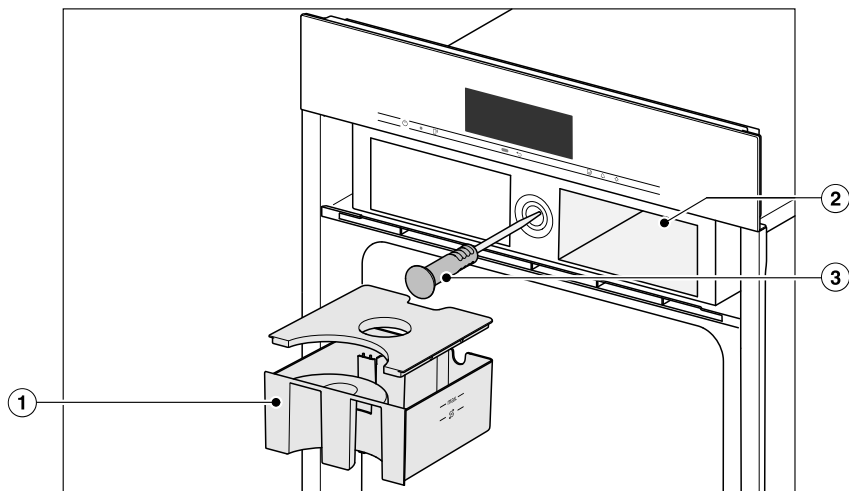
## Parní trouba



- ① ovládací prvky
- ② výstup výparů
- ③ topné těleso pro horní pečení a grilování (s přijímací anténou pro bezdrátový pokrmový teploměr)
- ④ osvětlení ohřevného prostoru
- ⑤ nasávací otvor ventilátoru a za ním kruhové topné těleso
- ⑥ dno ohřevného prostoru, pod kterým je topné těleso pro spodní pečení a sítko odpadu
- ⑦ sběrný žlábek
- ⑧ teplotní čidlo
- ⑨ snímač vlhkosti
- ⑩ těsnění dvířek
- ⑪ postranní mřížky s 3 úrovněmi
- ⑫ vstup páry
- ⑬ čelní rám s typovým štítkem
- ⑭ dvířka

## Popis přístroje

---



- ① zásobník na vodu
- ② prostor pro zasunutí zásobníku na vodu
- ③ bezdrátový pokrmový teploměr

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

## Typový štítek

Typový štítek je vidět při otevřených dvířkách na čelním rámu.

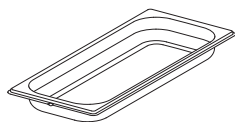
Najdete tam označení modelu, výrobní číslo a připojovací údaje (napětí sítě/frekvence/maximální příkon).

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

## Dodávané příslušenství

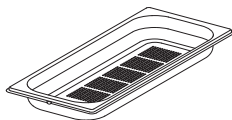
Podle potřeby si můžete doobjednat příslušenství, které se dodává s přístrojem, i příslušenství k dokoupení (viz kapitola „Příslušenství k dokoupení“).

### DGG 20



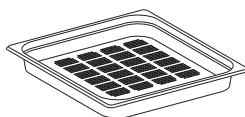
1 napařovací miska s plným dnem  
objem 2,4 l / užitný objem 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (šxhxv)

### DGGL 20



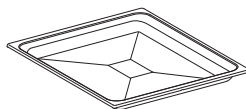
1 napařovací miska s perforovaným dnem  
objem 2,4 l / užitný objem 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (šxhxv)

### 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

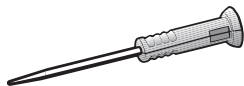
### Kombinovaný rošt



1 kombinovaný rošt k pečení masa, těsta a ke grilování

# Popis přístroje

## Pokrmový teploměr



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

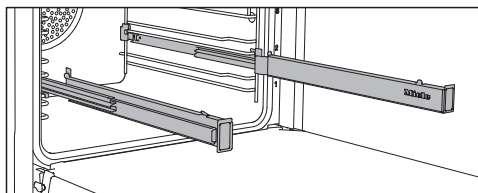
## DGClean

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

## Odvápňovací tablety

pro odvápňování parní trouby

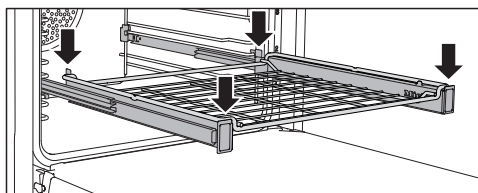
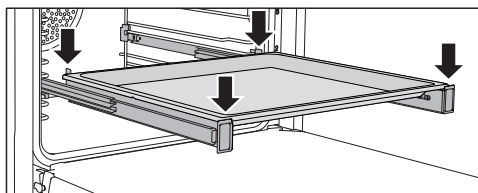
## Výsuvné pojezdy FlexiClip HFC 71



Výsuvné pojezdy FlexiClip můžete namontovat v každé úrovni.

Než na výsuvné pojezdy FlexiClip nasunete příslušenství, nejprve je úplně zasuňte do ohřevného prostoru.

Příslušenství pak bude automaticky bezpečně nasazeno mezi západkami vpředu a vzadu a zajištěno proti sklouznutí.



Zatížitelnost výsuvných pojezdů FlexiClip je maximálně 15 kg.

## Montáž a demontáž výsuvných pojezdů FlexiClip

⚠ Nebezpečí poranění horkými povrchy.

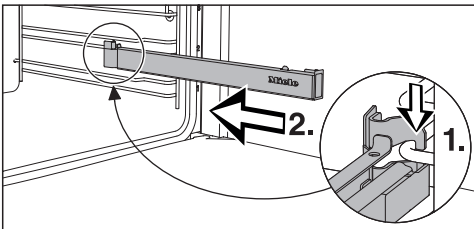
Parní trouba se za provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor, postranní mřížky a příslušenství.

Než budete montovat nebo demontovat výsuvné pojezdy FlexiClip, nechte nejprve vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor, postranní mřížky a příslušenství.

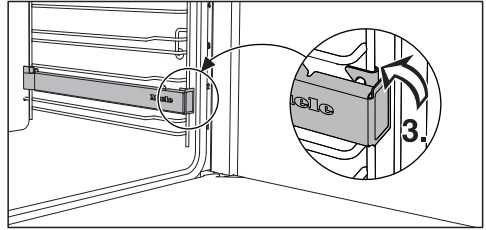
Výsuvné pojezdy FlexiClip se montují mezi příčkami jedné úrovně.

Výsuvný pojezd FlexiClip namontujte tak, aby byl nápis Miele vpravo.

Výsuvné pojezdy FlexiClip při montáži nebo demontáži **neroztahujte**.



- Zahákněte výsuvný pojezd FlexiClip vpředu na spodní příčce úrovně (1.) a podél příčky ho zasuňte do ohřevného prostoru (2.).

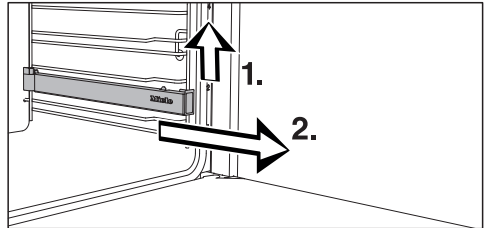


- Zaklapněte výsuvný pojezd FlexiClip na spodní příčce úrovně (3.).

Pokud budou výsuvné pojezdy FlexiClip po montáži zablokované, jednou je silně vytáhněte.

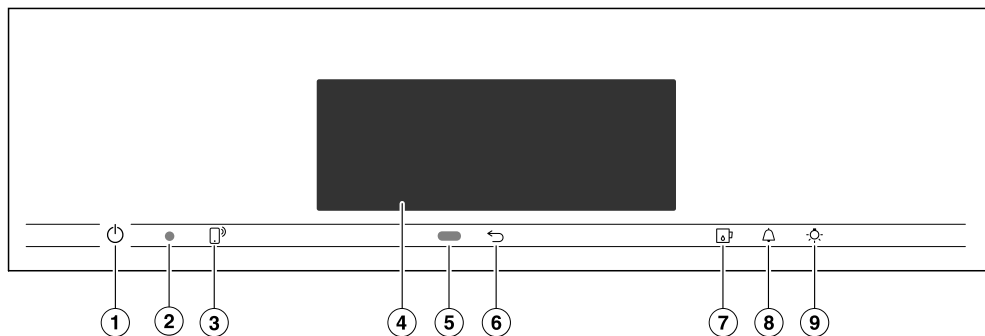
Při demontáži výsuvného pojezdu FlexiClip postupujte takto:







- Výsuvný pojezd FlexiClip úplně zasuňte.



- Výsuvný pojezd FlexiClip vpředu pozvedněte (1.) a vytáhněte ho podél příčky úrovně (2.).


## Ovládací prvky



- ① tlačítko zap./vyp.  v prohlubni  
Pro zapínání a vypínání parní trouby
- ② optické rozhraní  
(jen pro servisní službu Miele)
- ③ sensorové tlačítko   
Pro ovládání parní trouby Vaším mobilním koncovým zařízením
- ④ dotykový displej  
Pro zobrazení informací pro obsluhu
- ⑤ senzor přiblížení  
Pro zapnutí osvětlení ohřevného prostoru a displeje a pro potvrzení signálních tónů při přiblížení
- ⑥ sensorové tlačítko   
Pro postupný návrat
- ⑦ sensorové tlačítko   
Pro otevření a zavření krytu
- ⑧ sensorové tlačítko   
Pro nastavení časů kuchyňského budíku nebo alarmů
- ⑨ sensorové tlačítko   
Pro zapnutí a vypnutí osvětlení ohřevného prostoru




## **Tlačítko zap./vyp.**

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

Tímto tlačítkem zapínáte a vypínáte parní troubu.

## **Senzor přiblížení**

Senzor přiblížení se nachází pod dotykovým displejem vedle sensorového tlačítka . Senzor přiblížení rozpozná, když se například rukou nebo tělem přibližujete k dotykovému displeji.






Jestliže máte aktivovaná příslušná nastavení, můžete zapnout osvětlení ohřevného prostoru, zapnout parní troubu nebo potvrdit signální tóny (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Senzor přiblížení“).

# Ovládací prvky

## Senzorová tlačítka

Senzorová tlačítka reagují na dotyk prstu. Každý dotyk je potvrzen tónem tlačítka. Tento tón tlačítek můžete vypnout tak, že zvolíte nastavení Hlasitost | Tón tlačítek | Vyp..

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

senzorové tlačítko	funkce
	Jestliže parní troubu chcete ovládat svým mobilním koncovým zařízením, musíte mít k dispozici systém Miele@home, zapnout nastavení Vzdálené ovládání a stisknout toto senzorové tlačítko. Potom toto senzorové tlačítko svítí oranžově a je k dispozici funkce MobileStart.  Dokud svítí toto senzorové tlačítko, můžete parní troubu ovládat svým mobilním koncovým zařízením (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Miele@home“).
	Podle toho, ve kterém menu se nacházíte, se vrátíte do nadřazeného menu nebo do hlavního menu.
	Tímto senzorovým tlačítkem otvíráte a zavíráte panel (viz kapitola „Popis funkce“, odstavec „Kryt“).
	Když se na displeji zobrazuje menu nebo probíhá příprava pokrmu, můžete tímto senzorovým tlačítkem kdykoli nastavit kuchyňský budík (např. pro vaření vajec) nebo alarm (pevný denní čas) (viz kapitola „Alarm a kuchyňský budík“).
	Volbou tohoto senzorového tlačítka můžete zapínat a vypínat osvětlení ohřevného prostoru.  Podle zvoleného nastavení osvětlení ohřevného prostoru po 15 sekundách zhasne nebo zůstane trvale zapnuté nebo vypnuté.

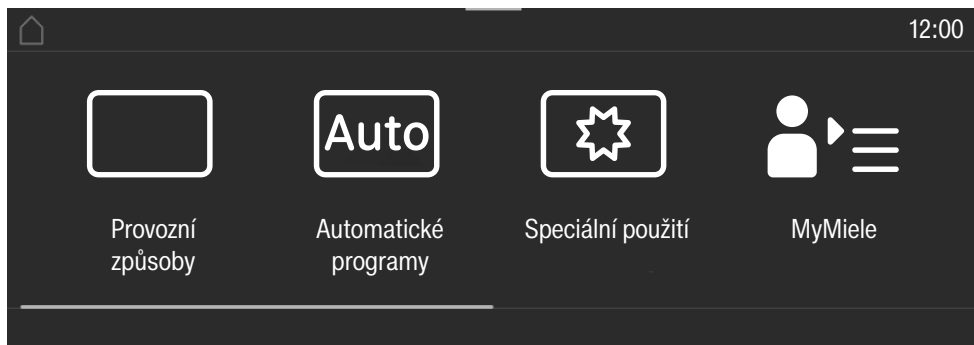
## Dotykový displej

Špičatými nebo ostrými předměty jako např. tužkami můžete poškrábat citlivý povrch dotykového displeje.


Dotýkejte se dotykového displeje jen prsty.

Dbejte na to, aby se nedostala voda za dotykový displej.

Dotykový displej je rozdělený do několika oblastí.



V **řádku záhlaví** se vlevo zobrazuje cesta menu. Jednotlivé položky menu jsou navzájem oddělené svislou čarou. Když z důvodů místa již není možné zobrazit celou cestu menu, jsou nadřazené položky menu znázorněny pomocí ... I.

Když stisknete název menu v řádku záhlaví, zobrazení přejde k příslušnému menu. Pro přechod k spouštěcí obrazovce stiskněte .

Vpravo v řádku záhlaví se zobrazuje denní čas. Tisknutím můžete nastavit denní čas.

Navíc se mohou zobrazovat další symboly, například SuperVision .

U horního okraje řádku záhlaví je oranžová čára, za níž můžete stahovat stahovací menu. Pomocí něho můžete zapínat nebo vypínat nastavení během přípravy pokrmu.










**Uprostřed** najdete aktuální menu s položkami menu. Tažením na displeji můžete listovat doprava nebo doleva. Když stisknete položku menu, zvolíte ji (viz kapitola „Princip ovládání“).

V **řádku patičky** se podle menu nacházejí různá pole pro obsluhu jako například Časovač, Uložit nebo OK.

# Ovládací prvky

## Symbyly

Na displeji se mohou zobrazovat tyto symboly:

symbol	význam
	Tento symbol označuje doplňující informace a pokyny pro obsluhu. Tato informační okna potvrdíte pomocí OK.
	Upozornění na nadřazené položky menu, které se již v cestě menu nezobrazují z důvodu úspory místa.
	Alarm
	Kuchyňský budík
	Některá nastavení, např. jas displeje nebo hlasitost tónů, se nastavují pruhem segmentů.
	Je zapnuté zablokování zprovoznění nebo zablokování tlačítek (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Zabezpečení“). Obsluha je zablokována.
	Teplota jádra při použití pokrmového teploměru
	Dálkové ovládání (zobrazuje se jen tehdy, když máte k dispozici systém Miele@home a zvolili jste nastavení Vzdálené ovládání   Zap.)
	SuperVison (zobrazuje se jen tehdy, když máte k dispozici systém Miele@home a zvolili jste nastavení SuperVision   Zobrazení SuperVision   Zap.)

Parní troubu ovládáte prostřednictvím dotykového displeje tak, že stisknete požadovanou položku menu.

Každým stisknutím možné volby se příslušný znak (slovo nebo symbol) zbarví **oranžově**.

Pole pro potvrzení kroku obsluhy jsou **zeleně** podsvícená (např. *OK*).

## Volba položky menu

- Stiskněte požadované pole nebo požadovanou hodnotu na dotykovém displeji.



## Listování

Můžete listovat doleva nebo doprava.

- Táhněte prstem na obrazovce. K tomu položte prst na dotykový displej a pohybujte jím požadovaným směrem.

Pruh ve spodní oblasti znázorňuje Vaši pozici v aktuálním menu.

## Opuštění úrovně menu

- Stiskněte senzorové tlačítko  nebo v cestě menu stiskněte symbol ... I.
- Pro přechod k spouštěcí obrazovce stiskněte symbol .

Všechna zadání, která jste dosud provedli a nepotvrdili pomocí *OK*, se neuloží do paměti.

## Změna hodnoty nebo nastavení

### Změna nastavení ve výběrovém seznamu

Aktuální nastavení je oranžově označené.

- Stiskněte požadované nastavení.

Nastavení se uloží. Vráťte se do nadřazeného menu.

### Zadávání čísel pomocí číslicového válečku

- Táhněte na číslicovém válečku nahoru nebo dolů, dokud požadovaná hodnota nebude uprostřed.

- Potvrďte pomocí *OK*.

Změněné číslo se uloží.

### Zadávání čísel pomocí bloku číslic

- Stiskněte hodnotu, která je uprostřed číslicového válečku.

Objeví se blok číslic.

- Stiskněte požadované číslice.

Jakmile zadáte platnou hodnotu, bude *OK* zeleně podsvícené.


Šípkou vymažete naposledy zadanou číslici.

- Potvrďte pomocí *OK*.

Změněné číslo se uloží.



## Zobrazení stahovacího menu

Během přípravy pokrmu můžete zapnout nebo vypnout nastavení jako například **Booster** nebo **Přehřívání a WiFi** funkci .

- Táhněte stahovací menu dolů za oranžovou čáru pod řádkem záhlaví.
- Zvolte nastavení, které chcete změnit. Aktivní nastavení jsou oranžově označena. Neaktivní nastavení jsou podle zvolené barevnosti označena černě nebo bíle (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Displej“).
- Pro zavření stahovacího menu zasuňte stahovací menu opět nahoru nebo se dotkněte dotykové obrazovky vně okna menu.


## Zobrazení Náповěda

U vybraných funkcí existuje kontextová nápověda. Ve spodním řádku se zobrazuje Náповěda.


- Pro zobrazení pokynů s obrázky a textem stiskněte **Náповěda**.
- Pro návrat k předchozímu menu stiskněte **Zavřít**.

## Aktivace funkce MobileStart

- Zvolte sensorové tlačítko  pro aktivaci funkce MobileStart.

Svítil sensorové tlačítko . Parní troubu můžete ovládat dálkově přes Miele@mobile App.


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

MobileStart můžete používat, dokud svítí sensorové tlačítko .

# Popis funkce

---

## Ovládací panel

Za ovládacím panelem je umístěný zásobník na vodu a pokrmový teploměr. Panel se otevře a zavře stisknutím sensorového tlačítka . Je opatřen ochranou proti vzpříčení. 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

Voda se čerpá do zásobníku na vodu a odtud k výrobě páry.

Hrozí chybná funkce při uzavřeném otvoru zásobníku na vodu!

Otvor v přední straně zásobníku na vodu nesmí být uzavřen, protože by nebylo možné čerpat vodu do výrobce páry.

## 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 přiřazená navrhovaná teplota. Navrhovanou teplotu lze změnit v rámci zadaného rozsahu pro jednotlivou přípravu pokrmu, krok přípravy pokrmu nebo také trvale (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Navrhované teploty“).

Také teplotu jádra lze změnit v rámci zadaného rozsahu pro jednotlivou přípravu pokrmu nebo krok přípravy pokrmu.

## Vlhkost

Provozní způsob Kombinovaná příprava  a speciální použití Ohřev pracují s kombinací provozního způsobu pečicí trouby a vlhkosti. V daném rozsahu můžete vlhkost vybrat pro jednotlivou přípravu pokrmu nebo krok přípravy pokrmu.

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 během přípravy odevzdávají vlhkost. Tato vlastní vlhkost potraviny se rovněž využívá k regulaci vlhkosti. Tak se může stát, že se při nastavené nízké hodnotě vlhkosti neaktivuje výrobce páry.



## Doba přípravy

V závislosti na provozním způsobu můžete nastavit dobu přípravy mezi 1 minutou a 6, 10 nebo 12 hodinami. U automatických a servisních programů a u položky Příprava menu je doba přípravy nastavená z výroby, nelze ji změnit.



Při přípravě v páře a u programů a aplikací čistě s parním provozem se doba přípravy začíná odpočítávat, až když je dosaženo nastavené teploty. U všech ostatních provozních způsobů, programů a aplikací ihned.


## Hluky

Během provozu a po vypnutí parní trouby je slyšet hluk (bzučení). Tento hluk nepoukazuje na chybnou funkci nebo závadu přístroje. Vzniká při čerpání a odčerpávání vody.

Když je parní trouba v provozu, slyšíte hluk ventilátoru.

## Fáze rozehrátí

Ve všech provozních způsobech se během fáze rozehrátí zobrazuje na displeji rostoucí teplota ohřevného prostoru (výjimka: Velký gril , Malý gril ).

Při přípravě v páře závisí doba trvání fáze rozehrátí na množství a teplotě potravin. Obecně fáze rozehrátí trvá asi 7 minut. Při přípravě chlazených nebo mražených potravin se prodlužuje. Také při nízkých teplotách přípravy pokrmů a při přípravě v provozním způsobu Sous-vide  se fáze rozehrátí může prodloužit.

## Fáze vaření

Během fáze vaření se na displeji zobrazuje odpočítávaný zbývající čas. Při přípravě v páře fáze vaření začíná, když je dosaženo nastavené teploty. U všech ostatních provozních způsobů, programů a aplikací ihned.

## Popis funkce

---

### 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 neunikne tolik páry. Na displeji se objeví Redukce páry.


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

### Osvětlení ohřevného prostoru

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

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

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

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

## Miele@home

Vaše parní trouba je vybavena integrovaným WiFi modulem.

Pro použití potřebujete:

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

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

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

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

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

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

## Disponibilita WiFi spojení

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

## Disponibilita Miele@home

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

Service Miele@home není k dispozici v každé zemi.

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

## Aplikace Miele@mobile


Aplikaci Miele@mobile si můžete stáhnout zadarmo z Apple App Store® nebo Google Play Store™.



# První uvedení do provozu

## Základní nastavení

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

 **Nebezpečí poranění horkými povrchy.**


Parní trouba se za provozu zahřeje na vysokou teplotu.

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

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

## Nastavení jazyka

- Zvolte požadovaný jazyk.

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

## Nastavení země

- Zvolte požadovanou zemi.

## Aktivace funkce Miele@home

Na displeji se objeví Vytvořit Miele@home?.

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

Displej a Miele@mobile App Vás provedou dalšími kroky.

## Nastavení data

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

## Nastavení denního času

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

## Nastavení tvrdosti vody

Příslušná vodárna Vám může poskytnout informaci o tvrdosti místní vody.

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

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

## Ukončení prvního uvádění do provozu

- Řiďte se případnými dalšími pokyny na displeji.


První uvedení do provozu je skončeno.



## První čištění parní trouby

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

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

## Čištění zásobníku na vodu

 **Nebezpečí poranění krytem.**  
Když se otvírá nebo zavírá kryt, může Vás přiskřípnout.  
Při otvírání a zavírání krytu se nedotýkejte horní hrany dvířek.

- Zapněte parní troubu tlačítkem zap./vyp. .
- Zvolte senzorové tlačítko , abyste otevřeli kryt.
- Vyměňte zásobník na vodu. Pro vyjmutí vytlačte zásobník na vodu lehce nahoru.
- Zásobník na vodu umyjte ručně nebo v myčce nádobí.

# První uvedení do provozu

## Čištění příslušenství a ohřevného prostoru

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

Povrchy univerzálního plechu a kombinovaného roštu jsou zušlechťené technologií PerfectClean a smí se čistit **jen** ručně.

Respektujte v tomto ohledu kapitulu „Čištění a ošetřování“, odstavec „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.

## Přizpůsobení bodu varu

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


Tuto operaci **bezpodmínečně** proveďte, abyste zajistili bezvadnou funkci přístroje.


- Uvedte parní troubu na 15 minut do provozu v provozním způsobu Příprava v páře  (100 °C). Postupujte podle popisu v kapitole „Obsluha“.

## Přizpůsobení přístroje bodu varu po přestěhování

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

## Rozehřátí parní trouby

- Vyměňte případně veškeré příslušenství z ohřevného prostoru.
- Pro odmaštění kruhového topného tělesa rozehřívajte parní troubu 30 minut provozním způsobem Horký vzduch plus  200 °C. Postupujte podle popisu v kapitole „Obsluha“.

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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





Při práci v horkém ohřevném prostoru používejte chňapky na hrnce.

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

Zajistěte dobré větrání kuchyně.


# Nastavení

## Přehled nastavení

položka menu	možná nastavení
Jazyk 	...   deutsch   english   ... Země
Denní čas	Zobrazení Zap.*   Vyp.   Noční vypnutí Znázornění Analogové*   Digitální Časový formát 24 h*   12 h (am/pm) Nastavit
Datum	
Osvětlení	Zap. "Zap." na 15 vteřin* Vyp.
Spouštěcí obrazovka	Hlavní menu* Provozní způsoby Automatické programy Speciální programy Vlastní programy MyMiele
Displej	Jas  Barevné schéma Světlé   Tmavé* QuickTouch Zap.   Vyp.*
Hlasitost	Signální tóny  Tón tlačítek  Uvítací melodie Zap.*   Vyp.
Jednotky	Hmotnost g*   lb   lb/oz Teplota °C*   °F

\* nastavení z výroby



položka menu	možná nastavení
Udržování teploty	Zap. Vyp.*
Redukce páry	Zap.* Vyp.
Navrhované teploty	
Booster	Zap.* Vyp.
Automatické proplachování	Zap.* Vyp.
Tvrdost vody	1° dH   ...   15° dH*   ...   70° dH
Senzor přiblížení	Zapnout světlo Při probíhajícím procesu*   Vždy zapnuté   Vyp. Zapnout přístroj Zap.   Vyp.* Potvrdit signální tóny Zap.*   Vyp.
Zabezpečení	Zablokování zprovoznění  Zap.   Vyp.* Zablokování tlačítek Zap.   Vyp.*
Rozpoz. čelní strany nábytku	Zap. Vyp.*
Miele@home	Aktivovat Deaktivovat Stav připojení Nově vytvořit Resetovat Vytvořit
Vzdálené ovládání	Zap.* Vyp.
SuperVision	Zobrazení SuperVision Zap.   Vyp.* Displej ve stand-by Zap.   Pouze u chyb* Seznam přístrojů Zobrazit přístroj   Signální tóny


\* nastavení z výroby

# Nastavení


položka menu	možná nastavení
RemoteUpdate	Zap.* Vyp.
Verze softwaru	
Právní informace	Open Source licence
Prodejce	Výstavní režim Zap.   Vyp.*
Nastavení z výroby	Nastavení přístroje Vlastní programy MyMiele Navrhované teploty

\* nastavení z výroby

## Vyvolání menu „Nastavení“

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

Nacházíte se v hlavním menu.

- Zvolte  Nastavení.
- Zvolte požadované nastavení.




Nastavení můžete zkontrolovat nebo změnit.

Nastavení lze měnit jen tehdy, když neprobíhá příprava pokrmu.

## Jazyk

Můžete nastavit svůj národní jazyk a svoji zemi.

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

**Tip:** Pokud jste se přehlédli a zvolili jazyk, kterému nerozumíte, zvolte v hlavním menu . Orientujte se podle symbolu , abyste se opět dostali do submenu Jazyk .

## Denní čas

### Zobrazení

Zvolte způsob zobrazení denního času při vypnuté parní troubě:

- Zap.  
Denní čas se na displeji zobrazuje stále.  
Když navíc zvolíte nastavení Displej | QuickTouch | Zap., budou všechna sensorová tlačítka reagovat na stisknutí ihned a senzor přiblížení rozpozná automaticky, když se přiblížíte k displeji.  
Když navíc zvolíte nastavení Displej | QuickTouch | Vyp., budete muset parní troubu zapnout, než ji budete moci obsluhovat.
- Vyp.  
Displej je pro úsporu energie vypnutý. Než budete moci parní troubu obsluhovat, musíte ji zapnout.
- Noční vypnutí  
Pro úsporu energie se denní čas na displeji zobrazuje jen od 5 hodin do 23 hodin. Ve zbývajících dobách je displej vypnutý.

# Nastavení

## Znázornění

Denní čas můžete nechat zobrazovat Analogové (v podobě hodin s ciferníkem) nebo Digitální (h:min).

Při digitálním zobrazení se zobrazuje navíc datum.

## Časový formát

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

## Nastavit

Nastavujete hodiny a minuty.

**Tip:** Když neprobíhá příprava pokrmu, stiskněte denní čas v řádku záhlaví, abyste ho změnili.

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



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

## Datum

Nastavujete datum.

Datum se zobrazuje při vypnuté parní troubě jen při nastavení Denní čas | Znázornění | Digitální.

## Osvětlení

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

## Spouštěcí obrazovka

Z výroby je parní trouba nastavená tak, že se při jejím zapnutí zobrazuje hlavní menu. Místo něho můžete jako spouštěcí obrazovku zvolit také např. přímo provozní způsoby nebo záznamy v MyMiele (viz kapitola „MyMiele“).

Změněná spouštěcí obrazovka se bude zobrazovat až po dalším zapnutí parní trouby.

Do hlavního menu se dostanete zvolením sensorového tlačítka ↵ nebo prostřednictvím cesty menu v řádku záhlaví.

## Displej

### Jas

Jas displeje se znázorňuje pruhem segmentů.

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

### Barevné schéma

Zvolte, zda má být zobrazení na displeji ve světlých nebo tmavých barvách.

- Světlé  
Displej má světlé pozadí s tmavým písmem.
- Tmavé  
Displej má tmavé pozadí se světlým písmem.

## QuickTouch

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

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

# Nastavení

---

## Hlasitost

### Signální tóny

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

Hlasitost signálních tónů se znázorňuje pruhem segmentů.

- ■■■■■■■■  
maximální hlasitost

- □□□□□□  
signální tóny jsou vypnuté

### Tón tlačítek

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

- ■■■■■■■■  
maximální hlasitost

- □□□□□□  
tón tlačítek je vypnutý

### Uvítací melodie

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

## Jednotky

### Hmotnost

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

### Teplota

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

### Udržování teploty

Funkcí Udržování teploty můžete udržovat připravený pokrm teplý po skončení jeho přípravy v páře. Připravený pokrm je udržován teplý přednastavenou teplotou po dobu maximálně 15 minut. Otevřením dvířek můžete fázi udržování teploty ukončit.

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

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

## Redukce páry

Funkce Redukce páry způsobí, že při otevření dvířek neunikne tolik páry.

- Zap.

Při vaření s teplotou asi od 80 °C (příprava v páře) nebo 80–100 °C a vlhkostí 100 % (kombinovaná příprava) se po skončení přípravy automaticky zapne redukce páry. Na displeji se objeví Redukce páry.

- Vyp.

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

## Navrhované teploty

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

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

■ Zvolte požadovaný provozní způsob.

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

■ Změňte navrhovanou teplotu.

■ Potvrďte pomocí OK.

# Nastavení

---

## Booster

Funkce **Booster** slouží k rychlému roze-  
hřátí ohřevného prostoru.

- Zap.

Funkce **Booster** je během fáze roze-  
hřátí pro přípravu pokrmu automa-  
ticky zapnutá. Topné těleso pro horní  
pečení a grilování, kruhové topné  
těleso a ventilátor předehřívají  
ohřevný prostor současně na požá-  
dovanou teplotu.

- Vyp.

Funkce **Booster** je během fáze roze-  
hřátí pro přípravu pokrmu vypnutá.  
Ohřevný prostor předehřívají jen  
topná tělesa příslušná provoznímu  
způsobu.

Funkci **Booster** můžete zapnout nebo  
vypnout pro jednu přípravu pokrmu ta-  
ké přes stahovací menu.

## Automatické proplachování

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

Při této operaci se ze systému vyplá-  
chnou případné zbytky potravin.

Automatické proplachování můžete vy-  
pnout nebo zapnout.



## Tvrdość vody

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

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

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

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

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

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

tvrdość vody		obsah vápníku mg/l Ca <sup>2+</sup> nebo ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l)	nastavení
°dH	mmol/l		
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37–45	6,6–8,0	258–321	37–45
46–60	8,2–10,7	322–429	46–60
61–70	10,9–12,5	430–500	61–70

# Nastavení


---

## Senzor přiblížení


Senzor přiblížení rozpozná, když se například rukou nebo tělem přibližujete k dotykovému displeji.

Pokud chcete, aby senzor přiblížení reagoval i při vypnuté parní troubě, zvolte nastavení Displej | QuickTouch | Zap..

## Zapnout světlo

- Při probíhajícím procesu  
Jakmile se během přípravy pokrmu přiblížíte k dotykovému displeji, zapne se osvětlení ohřevného prostoru. Osvětlení ohřevného prostoru se po 15 sekundách opět automaticky vypne.
- Vždy zapnuté  
Jakmile se přiblížíte k dotykovému displeji, zapne se osvětlení ohřevného prostoru. Osvětlení ohřevného prostoru se po 15 sekundách opět automaticky vypne.
- Vyp.  
Když se přiblížíte k dotykovému displeji, senzor přiblížení nereaguje. Zapněte osvětlení ohřevného prostoru na 15 sekund volbou sensorového tlačítka .

## Zapnout přístroj

- Zap.  
Když se zobrazuje denní čas, parní trouba se zapne a zobrazí se hlavní menu, jakmile se přiblížíte k dotykovému displeji.
- Vyp.  
Když se přiblížíte k dotykovému displeji, senzor přiblížení nereaguje. Zapněte parní troubu tlačítkem zap./vyp. .

## Potvrdit signální tóny

- Zap.  
Jakmile se přiblížíte k dotykovému displeji, vypnou se signální tóny.
- Vyp.  
Když se přiblížíte k dotykovému displeji, senzor přiblížení nereaguje. Signální tóny vypněte manuálně.


## Zabezpečení

### Zablokování zprovoznění


Zablokování zprovoznění brání neúmyslnému zapnutí parní trouby.

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

Zablokování zprovoznění zůstane zachované i po výpadku proudu.

- Zap.  
Zablokování zprovoznění se aktivuje. Než parní troubu budete moci používat, zapněte ji a nejméně 6 sekund tiskněte symbol .
- Vyp.  
Zablokování zprovoznění je deaktivované. Parní troubu můžete používat jako obvykle.

### Zablokování tlačítek

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

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

# Nastavení

## Rozpoz. čelní strany nábytku

- Zap.  
Rozpoznání nábytkového čela je aktivované. Parní trouba senzorem přiblížení automaticky rozpozná, zda jsou zavřená dvířka nábytku.  
  
Při zavřených dvířkách nábytku se parní trouba po určité době automaticky vypne.
- Vyp.  
Rozpoznání nábytkového čela je deaktivované. Parní trouba nerozpozná, zda jsou zavřená dvířka nábytku.

Pokud parní trouba byla vestavěna za nábytkové čelo (například dvířka), parní trouba, montážní skříň a podlaha se mohou poškodit teplem a vlhkostí nahromaděnými za zavřeným nábytkovým čelem.  
Během používání parní trouby nechte vždy otevřená dvířka nábytku.  
Dvířka nábytku zavřete až po úplném vychladnutí parní trouby.

## Miele@home

Parní trouba patří k přístrojům pro domácnost kompatibilním s Miele@home a je vybavena funkcí SuperVision.

Vaše parní trouba je z výroby vybavená WiFi komunikačním modulem a je vhodná pro bezdrátovou komunikaci.

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

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

## - Resetovat

Toto nastavení se zobrazuje jen tehdy, když je vytvořena WiFi síť. WiFi funkce se vypne a připojení k WiFi síti se vynuluje na nastavení z výroby. Abyste mohli využívat Miele@home, musíte připojení k WiFi síti vytvořit znovu.

Síťová nastavení vynulujte, když parní troubu likvidujete, prodáváte nebo když uvádíte do provozu použitou parní troubu. To je jediný způsob, jak zajistit, že jste odstranili všechny osobní údaje a předchozí uživatel tak již nemůže mít přístup k parní troubě.

## - Vytvořit


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


## Vzdálené ovládání

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


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

## Aktivace funkce MobileStart

- Zvolte sensorové tlačítko  pro aktivaci funkce MobileStart.

Svítil sensorové tlačítko . Parní troubu můžete ovládat dálkově přes Miele@mobile App.

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

MobileStart můžete používat, dokud svítí sensorové tlačítko .

# Nastavení


---

## SuperVision

Parní trouba patří k přístrojům pro domácnost kompatibilním s Miele@home a je vybavena funkcí SuperVision pro kontrolu jiných přístrojů pro domácnost v systému Miele@home.

Funkci SuperVision můžete aktivovat, až když máte vytvořený systém Miele@home.

### Zobrazení SuperVision

- Zap.  
Funkce SuperVision je zapnutá.  
Vpravo nahoře na displeji se zobrazuje symbol .
- Vyp.  
Funkce SuperVision je vypnutá.

### Displej ve stand-by

Funkce SuperVision je k dispozici i v pohotovostním režimu standby. Předpokladem je, že je zapnuté zobrazování denního času (Nastavení | Denní čas | Zobrazení | Zap.).

- Zap.  
Aktivní přístroje pro domácnost, které jsou přihlášeny v systému Miele@home, se zobrazují vždy.
- Pouze u chyb  
Zobrazují se výhradně chyby aktivních přístrojů pro domácnost.

## Seznam přístrojů

Zobrazují se všechny přístroje pro domácnost přihlášeny v systému Miele@home. Když vyberete přístroj, můžete vyvolat další nastavení:

- Zobrazit přístroj
  - Zap.  
Funkce SuperVision pro tento přístroj je zapnutá.
  - Vyp.  
Funkce SuperVision pro tento přístroj je vypnutá. Přístroj je nadále přihlášený v systému Miele@home. Chyby se zobrazují, i když je funkce SuperVision pro tento přístroj vypnutá.
- Signální tóny  
Můžete nastavit, zda jsou signální tóny pro tento přístroj zapnuté (Zap.) nebo vypnuté (Vyp.).

## RemoteUpdate

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

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

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

### Zapnutí/vypnutí

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

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

## Průběh aktualizace RemoteUpdate

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

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

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

Pokud aktualizaci nechcete nainstalovat, vypněte položku RemoteUpdate.


Aktualizace může trvat několik minut.

Při RemoteUpdate je třeba dbát následujícího:

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






Senzorovým tlačítkem  můžete nastavit kuchyňský budík (např. pro vaření vajec) nebo alarm (pevný denní čas).



Můžete nastavit současně dva alarmy, dva časy kuchyňského budíku nebo jeden alarm a jeden čas kuchyňského budíku.


## Používání funkce Alarm


Alarm  můžete použít pro nastavení pevného denního času, v němž má zaznít signální tón.


### Nastavení alarmu


Když jste zvolili nastavení Displej | QuickTouch | Vyp., zapněte parní troubu, abyste nastavili alarm. Při vypnutí parní trouby se pak zobrazí denní čas alarmu.

- Zvolte sensorové tlačítko .
- Zvolte  Alarm.
- Nastavte denní čas alarmu.
- Potvrďte pomocí Zavřít.

Když je parní trouba vypnutá, zobrazuje se  a denní čas alarmu místo aktuálního denního času.


Když současně probíhá příprava pokrmu nebo se nacházíte v menu, zobrazuje se vpravo nahoře na displeji  a denní čas alarmu.

V nastaveném denním čase alarmu bliká  vedle denního času na displeji a zní signální tón.

- Zvolte sensorové tlačítko  nebo nastavený denní čas alarmu na displeji.

Vypnou se akustické a optické signály.

## Změna alarmu


- Zvolte alarm na displeji nebo zvolte sensorové tlačítko  a potom požadovaný alarm.

Zobrazí se nastavený denní čas alarmu.

- Nastavte nový denní čas alarmu.
- Potvrďte pomocí Zavřít.

Změněný denní čas alarmu se uloží a zobrazí na displeji.

## Zrušení alarmu

- Zvolte alarm na displeji nebo zvolte sensorové tlačítko  a potom požadovaný alarm.


Zobrazí se nastavený denní čas alarmu.

- Zvolte Vymazat.
- Potvrďte pomocí Zavřít.

Alarm se zruší.

# Alarm + kuchyňský budík

## Používání funkce Kuchyňský budík

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



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


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


## Nastavení kuchyňského budíku


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


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

- Zvolte senzorové tlačítko .
- Zvolte  Kuchyňský budík.
- Nastavte kuchyňský budík.
- Potvrďte pomocí Zavřít.

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


Když současně probíhá příprava pokrmu nebo se nacházíte v menu, zobrazuje se vpravo nahoře na displeji  a odpočítávaný čas kuchyňského budíku.

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

- Zvolte senzorové tlačítko  nebo požadovaný kuchyňský budík na displeji.

Vypnou se akustické a optické signály.

## Změna kuchyňského budíku


- Zvolte kuchyňský budík na displeji nebo zvolte senzorové tlačítko  a potom požadovaný kuchyňský budík.

Objeví se nastavený kuchyňský budík.

- Nastavte nový čas kuchyňského budíku.
- Potvrďte pomocí Zavřít.

Změněný čas kuchyňského budíku se uloží a po minutách se odpočítává. Časy kuchyňského budíku kratší než 10 minut se odpočítávají po sekundách.

## Zrušení kuchyňského budíku





















- Zvolte kuchyňský budík na displeji nebo zvolte senzorové tlačítko  a potom požadovaný kuchyňský budík.

Objeví se nastavený kuchyňský budík.







- Zvolte Vymazat.
- Potvrďte pomocí Zavřít.

Kuchyňský budík se zruší.






## Hlavní menu a submenu

menu	navrhovaná hodnota	rozsah
Provozní způsoby 		
Horký vzduch plus 	160 °C	30–225 °C
Horní/spodní pečení 	180 °C	30–225 °C
Kombinovaná příprava 		
Kombi + horký vzduch plus 	170 °C	30–225 °C
Kombi + horní/ spodní pečení 	180 °C	30–225 °C
Kombinovaná příprava + gril 	stupeň 3	stupeň 1–3
Příprava v páře 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Intenzivní pečení 	180 °C	50–225 °C
Spodní pečení 	190 °C	100–200 °C
Horní pečení 	190 °C	100–225 °C
Velký gril 	stupeň 3	stupeň 1–3
Malý gril 	stupeň 3	stupeň 1–3
Gril s cirkulací 	200 °C	50–225 °C
Moučník speciál 	160 °C	30–225 °C
Eco horký vzduch 	160 °C	30–225 °C
ECO příprava v páře 	100 °C	40–100 °C
Automatické programy 		
Speciální použití 		
Ohřev	130 °C	120–140 °C
Rozmrazování	60 °C	50–60 °C

## Hlavní menu a submenu

menu	navrhovaná hodnota	rozsah
Speciální použití 		
Mix & Match		
Ohřev dokřupava	–	–
Šetrný ohřev	–	–
Pečení dokřupava	–	–
Šetrné pečení	–	–
Blanšírování	–	–
Zavařování	90 °C	80–100 °C
Sušení	60 °C	60–70 °C
Kynutí těsta	–	–
Příprava menu	–	–
Dezinfekce nádobí	–	–
Nahřívání nádobí	50 °C	50–80 °C
Udržování teploty	65 °C	40–100 °C
MyMiele  		
Vlastní programy 		
Nastavení 		
Údržba 		
Odvápnění		
Odmočení		
Sušení		
Proplach		


### Přípravy pokrmů

- Vyjměte z trouby veškeré příslušenství, které nepotřebujete k přípravě pokrmu.
- Obecně zvolte nižší z teplot uvedených v receptu nebo tabulce pro přípravu pokrmu a zkontrolujte pokrm po kratším z uvedených časů.
- Ohřevný prostor předehřívejte jen tehdy, když je to potřebné podle receptu nebo tabulky pro přípravu pokrmů.
- Během přípravy pokrmu pokud možno neotvírejte dvířka.
- Na pečení z těsta používejte nejlépe matné, tmavé pečicí formy. Ty lépe pohlcují teplo a rychleji je předávají těstu. Lesklé materiály jako nerez ocel nebo hliník odrážejí teplo, které se tak hůře dostává k připravovanému pokrmu. Ani dno ohřevného prostoru nebo rošt nepřikrývejte hliníkovou fólií odrážející teplo.
- Kontrolujte dobu přípravy, abyste při přípravě potravin neplýtvali energií. Nastavte dobu přípravy nebo použijte pokrmový teploměr, pokud je k dispozici.
- Pro mnoho pokrmů můžete použít provozní způsob Horký vzduch plus . Pomocí něho můžete připravovat pokrmy při nižších teplotách než při provozním způsobu Horní/spodní pečení , protože se teplo ihned rozdělí v ohřevném prostoru. Kromě toho můžete přípravu provádět ve více úrovních současně.
- Na grilování pokrmů používejte pokud možno provozní způsob Gril s cirkulací . Grilujete přitom s nižšími teplotami než v jiných grilovacích provozních způsobech při maximálním nastavení teploty.
- V provozním způsobu Eco horký vzduch  připravujete pokrmy energeticky úsporně s optimálním využitím tepla. Tento provozní způsob použijte pro přípravu sladkých a vydatných nákyků a zapékaných pokrmů. Během přípravy pokrmu neotvírejte dvířka.
- Pro energeticky úspornou přípravu v páře můžete používat provozní způsob ECO příprava v páře . Tento provozní způsob se hodí především k přípravě zeleniny a ryb.
- Pokud je to možné, připravujte několik pokrmů současně. Pokládejte je vedle sebe nebo na různé úrovně.
- Pokrmy, které nemůžete připravovat současně, připravujte pokud možno hned po sobě, abyste využili již existující teplo.

# Tipy pro úsporu energie

---

## Nastavení

- Pro ovládací prvky zvolte nastavení Displej | QuickTouch | Vyp., abyste snížili spotřebu energie.
- Pro osvětlení ohřevného prostoru zvolte nastavení Osvětlení | Vyp. nebo "Zap." na 15 vteřin. Osvětlení ohřevného prostoru můžete kdykoli znovu zapnout sensorovým tlačítkem .

## Energeticky úsporný režim

Když neprobíhá příprava pokrmu a nenásleduje žádná další obsluha, parní trouba se z důvodu úspory energie automaticky vypne. Zobrazuje se denní čas nebo je displej vypnutý (viz kapitola „Nastavení“).

Chybná funkce vinou chybějícího sítka odpadu.

Když chybí sítko odpadu, zbytky potravin se mohou dostat do odtoku.

Nelze odčerpávat vodu.

Před každou přípravou pokrmu zkontrolujte, zda je nasazené sítko odpadu.

- Zapněte parní troubu.

Objeví se hlavní menu.

- Zasuňte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.
- Zvolte Provozní způsoby .
- Zvolte požadovaný provozní způsob.

Objeví se provozní způsob a navrhované hodnoty teploty a případně vlhkosti.

- V případě potřeby navrhované hodnoty změňte.

Navrhované hodnoty se převezmou během několika málo sekund. Teplotu a vlhkost můžete změnit dodatečně volbou ukazatele teploty nebo vlhkosti.

- Potvrďte pomocí OK.

Zobrazuje se žádaná a skutečná teplota a začíná fáze rozehrátí.

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

- Po přípravě pokrmu zvolte Ukončit.

 Nebezpečí úrazu horkou párou.

Při přípravě pokrmu s párou může při otevření dvířek vystoupit velmi mnoho horké páry. Párou se můžete spálit.

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

- Vyjměte připravený pokrm z ohřevného prostoru.

## Čištění parní trouby

■ Zásobník na vodu případně vyjměte a vyprázdněte ho.

■ Vypněte parní troubu.

Po přípravě pokrmu v páře se objeví Přístroj se proplachuje.

■ Řiďte se pokyny na displeji.

V každém případě toto mytí proveděte, abyste ze systému vypláchli případné zbytky potravin.

■ Vyčistěte a usušte celou parní troubu podle popisu v kapitole „Čištění a ošetřování“.

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

## Změna hodnot a nastavení pro přípravu pokrmu

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


Podle provozního způsobu můžete změnit tato nastavení:


- Teplota
- Vlhkost
- Doba přípravy
- Booster
- Předehřátí
- Crisp function



## Změna teploty a teploty jádra

Navrhovanou teplotu můžete trvale změnit prostřednictvím Nastavení | Navrhované teploty, aby odpovídala Vaším osobním zvyklostem.

Teplota jádra  se zobrazuje jen tehdy, když používáte pokrmový teploměr (viz kapitola „Pečení masa“, odstavec „Pokrmový teploměr“).

- Stiskněte ukazatel teploty.
- V případě potřeby změňte teplotu a teplotu jádra .
- Potvrďte pomocí OK.

Příprava pokrmu pokračuje se změněnými žádanými teplotami.

## Změna položky Vlhkost

- Stiskněte ukazatel vlhkosti.
- Změňte vlhkost.
- Potvrďte pomocí OK.

Příprava pokrmu pokračuje se změněnou vlhkostí.

## Nastavení dob přípravy

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

Při pečení z těsta se těsto může vysušit a může se zhoršit účinek kvasidla.

Volte co nejkratší dobu do spuštění přípravy pokrmu.

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

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

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

# Obsluha

---

- Zvolte ⊕ nebo Časovač.
- Nastavte požadované časy.
- Potvrďte pomocí OK.

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

Pokud jste vařili s teplotou asi od 80 °C (příprava v páře) nebo 80–100 °C a vlhkostí 100 % (kombinovaná příprava), po skončení přípravy se automaticky zapne redukce páry.

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

## Změna nastavených dob přípravy

- Zvolte ⊕, časový údaj nebo Časovač.
- Zvolte požadovaný čas a změňte ho.
- Potvrďte pomocí OK.

Při výpadku elektrické sítě se nastavení vymažou.

## Zrušení nastavených dob přípravy

- Zvolte ⊕, časový údaj nebo Časovač.
- Zvolte požadovanou dobu.
- Zvolte Vymazat.
- Potvrďte pomocí OK.

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

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

## Stornování přípravy pokrmu

Když stornujete přípravu pokrmu, vypne se topení a osvětlení ohřevného prostoru. Nastavené doby přípravy se zruší.

## Stornování přípravy pokrmu bez nastavené doby přípravy

- Zvolte Ukončit.

Objeví se hlavní menu.

## Stornování přípravy pokrmu s nastavenou dobou přípravy

- Zvolte Přerušit.

Objeví se Přerušit proces?.


- Zvolte Ano.

Objeví se hlavní menu.


## Přerušení přípravy pokrmu

Když otevřete dvířka, příprava pokrmu se přeruší. Vypne se topení ohřevného prostoru.

Při přípravě v páře a u programů a aplikací čistě s parním provozem se uloží nastavená doba přípravy pokrmu.

 Nebezpečí úrazu horkou párou. Při přípravě pokrmu s párou může při otevření dvířek vystoupit velmi mnoho horké páry. Párou se můžete spálit.

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

 Nebezpečí poranění horkými povrchy a horkým připravovaným pokrmem.

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

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

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

Když zavřete dvířka, bude příprava pokrmu pokračovat.


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

Při přípravě v páře a u programů a aplikací čistě s parním provozem pokračuje odpočítávání zbývajících doby až po dosažení nastavené teploty.


Jen při přípravách pokrmů s vlhkostí 100 % a teplotami do 100 °C: Jestliže během poslední minuty doby přípravy (zbývajících doba 55 sekund) otevřete dvířka, příprava pokrmu se předčasně ukončí.

## Předehřátí ohřevného prostoru

Funkce **Booster** slouží v některých provozních způsobech k rychlému roze-  
hřátí ohřevného prostoru.



Funkci **Předehřátí** lze používat v každém provozním způsobu pečení trouby (kromě **Eco horký vzduch** ) a musíte ji zapnout pro každou přípravu pokrmu individuálně.

Předehřívání ohřevného prostoru je nutné jen při několika málo přípravách.

- Ohřevný prostor předehřívajte při těchto přípravách:
  - moučníky a pečivo s krátkou dobou přípravy (asi do 30 minut) a choulostivá těsta (např. piškot) v provozním způsobu **Horní/spodní pečení** 

## Booster

Jako nastavení z výroby je funkce **Booster** zapnutá pro tyto provozní způsoby (Nastavení | **Booster** | Zap.):

- Horký vzduch plus 
- Horní/spodní pečení 

Když nastavíte teplotu vyšší než 100 °C a je zapnutá funkce **Booster**, ohřevný prostor se rozehřeje rychlou fází roze-  
hřátí na nastavenou teplotu. Přitom se topné těleso pro horní pečení a gri-  
lování, kruhové topné těleso a ventilátor zapnou současně.

Choulostivá těsta (např. piškot, drobné pečivo) funkcí **Booster** shora příliš rychle zhnědnou.

Při těchto přípravách funkci **Booster** vypněte.

## Zapnutí nebo vypnutí funkce **Booster** pro jednu přípravu pokrmu

Když zvolíte nastavení **Booster** | Zap., můžete funkci pro některou přípravu pokrmu individuálně vypnout.

Podobně můžete funkci pro některou přípravu pokrmu individuálně zapnout, když zvolíte nastavení **Booster** | Vyp..

Příklad: Zvolili jste provozní způsob a potřebná nastavení jako například tep-  
lotu.

Pro tuto přípravu pokrmu chcete vy-  
pnout funkci **Booster**.

- Otevřete stahovací menu.

Funkce **Booster** je označená oranžově.

- Zvolte **Booster**.

Funkce **Booster** je podle zvolené ba-  
revnosti označená černě nebo bíle.

- Zavřete stahovací menu.

Funkce **Booster** je vypnutá během fáze roze-  
hřátí. Ohřevný prostor předehřívají jen topná tělesa příslušná provoznímu způsobu.

## Předeheřátí

Většinu připravovaných pokrmů můžete zasunout do studeného ohřevného prostoru, abyste využili teplo již během fáze rozehřívání.

Pokud jste nastavili dobu přípravy, začne se odpočítávat až poté, co je dosaženo žádané teploty a máte zasunutý pokrm k přípravě.

Spusťte přípravu ihned, aniž posunete okamžik spuštění.

### Zapnutí funkce Předeheřátí

Funkci Předeheřátí musíte zapnout pro každou přípravu pokrmu individuálně.

Zvolili jste provozní způsob a potřebná nastavení jako například teplotu.

■ Otevřete stahovací menu.

Funkce Předeheřátí je podle zvolené barevnosti označená černě nebo bíle.

■ Zvolte Předeheřátí.

Funkce Předeheřátí je označená oranžově.

Zobrazí se Přístroj se předeheřívá. Pokrm k přípravě ještě nezasouvejte.

■ Potvrďte pomocí OK.

■ Zavřete stahovací menu.

Objeví se hlášení Pokrm zasuňte v s denním časem. Ohřevný prostor se rozehřeje na nastavenou teplotu.

■ Jakmile k tomu budete vyzváni, zasuňte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.

■ Potvrďte pomocí OK.








## Crisp function

Funkce Crisp function (redukce páry) umožňuje podle potřeby odvádět vlhkost během celé přípravy pokrmu nebo jen občas.

Použití této funkce má smysl při přípravě pokrmů jako například quiche, pizza, táč s vlhkou oblohou nebo muffinky.

Zvláště drůbež touto funkcí získá křupavou kůžičku.

V následujících provozních způsobech lze využívat funkci Crisp function:

- Horký vzduch plus 
- Horní/spodní pečení 
- Intenzivní pečení 
- Spodní pečení 
- Horní pečení 
- Gril s cirkulací 
- Moučník speciál 

# Obsluha

---

## Zapnutí Crisp function

Funkci Crisp function musíte zapnout pro každou přípravu pokrmu individuálně.

Zvolili jste provozní způsob a potřebná nastavení jako například teplotu.

Pro tuto přípravu pokrmu chcete zapnout funkci Crisp function.

- Otevřete stahovací menu.

Funkce Crisp function je podle zvolené barevnosti označená černě nebo bíle.


- Zvolte Crisp function.

Funkce Crisp function je označená oranžově.

- Zavřete stahovací menu.

Funkce Crisp function je zapnutá. Prostřednictvím stahovacího menu lze funkci Crisp function kdykoli opět vypnout.

## Spouštění dávek páry

Ve všech provozních způsobech pečicí trouby (kromě Eco horký vzduch ) můžete během přípravy pokrmu spouštět dávky páry. Počet dávek páry není omezený.

Jakmile se objeví Dávkování páry a Start je zeleně podsvícené, můžete spustit dávku páry.

Vyčkejte fáze rozehrívání, aby se pára rovnoměrně rozdělila v zahřátém vzduchu ohřevného prostoru.

- Zvolte Start.

Spustí se dávka páry. Trvá asi 1 minutu.

- Pro spuštění dalších dávek páry postupujte odpovídajícím způsobem, jakmile bude Start znovu zeleně podsvícené.

## Změna provozního způsobu

Během přípravy pokrmu můžete přejít na jiný provozní způsob.

- Zvolte symbol zvoleného provozního způsobu.
- Když jste nastavili dobu přípravy, potvrďte hlášení **Přerušit proces?** pomocí **Áno**.
- Zvolte nový provozní způsob.

Objeví se změněný provozní způsob a příslušné navrhované hodnoty.

- Nastavte hodnoty pro přípravu pokrmu a potvrďte je pomocí **OK**..

# Je důležité vědět

---

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

## Zvláštnosti přípravy v páře

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

Při přípravě v páře zůstane lépe zachovaná typická vlastní chuť potravin než při obvyklém vaření. Proto doporučujeme, abyste vůbec nesolili nebo teprve po přípravě. Potravinu si kromě toho uchovávají svoji čerstvostí 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 kameniny, je k přípravě v páře méně vhodné. Tlusté stěny vedou špatně teplo a způsobí tím výrazné prodloužení doby přípravy pokrmu uvedené v tabulkách.
- Postavte nádoby na zasunutý rošt nebo do napařovací misky. Podle velikosti nádob můžete rošt položit na dno ohřevného prostoru odstavnou plochou nahoru, na ni postavte nádoby a navíc vyjmout postranní mřížky (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Čištění postranních mřížek“).
- Mezi horním okrajem nádob 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 připravovat skoro všechny potraviny. Některé choulostivé potraviny, například bobulové ovoce, se musí připravovat při nižší teplotě, protože jinak prasknou. V příslušných kapitolách na to upozorníme.

## Doba přípravy

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

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

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

## Vaření s tekutinami

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

## Vlastní recepty – 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

---

### **Univerzální plech a kombinovaný rošt**


Například při pečení masa a grilování používejte univerzální plech a na něm položený kombinovaný rošt. Při pečení pak můžete zachycenou šťávu z masa použít na přípravu omáčky.

Když použijete univerzální plech s položeným kombinovaným roštem, zasuňte 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.

## ECO příprava v páře

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

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

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

## Nastavení

Provozní způsoby  | ECO příprava v páře 

## Informace k tabulkám přípravy

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

### Volba doby přípravy ⌚

Doby přípravy jsou orientační hodnoty.

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

# Příprava v páře

---

## Zelenina

### Čerstvá zelenina

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

### Zmrazené potraviny

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

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

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

### Napařovací misky

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

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

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

## Výšková úroveň

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

## Doba přípravy

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

Příklad:

Brambory na salát, čtvrcené:

asi 17 minut

brambory na salát, půlené:

asi 20 minut

## Nastavení

Automatické programy  Auto | Zelenina | ... |


nebo

Provozní způsoby  | Příprava v páře

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

## Příprava v páře

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

## Příprava v páře

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

🕒 doba přípravy

## 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 univerzální plech.

## Teplota

### 85 – 90 °C

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

### 100 °C

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

K přípravě ryb ve šťávě nebo vývaru.

## Doba přípravy

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

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

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

# Příprava v páře

---

## Tipy

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

## Nastavení

Automatické programy  Auto | Ryba | ... | Příprava v páře

nebo

Provozní způsoby  | Příprava v páře

Teplota: viz tabulka

Doba přípravy: viz tabulka



## Příprava v páře

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

🌡️ teplota, 🕒 doba přípravy

# Příprava v páře

---

## Maso

### Čerstvé maso

Připravte maso jako obvykle.

### Zmrazené potraviny

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

### Příprava

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

### Doba přípravy

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

## Tipy

- Pokud mají zůstat zachovány **aromatické látky**, použijte napařovací misku s perforovaným dnem. Zasuňte pod ni misku s plným dnem 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 vývar.

## Nastavení

Automatické programy  Auto | Maso | ... |  
Příprava v páře

nebo

Provozní způsoby  | Příprava v páře

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

## Příprava v páře

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

🕒 doba přípravy

# Příprava v páře

## Rýže

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

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

## Nastavení

Automatické programy  Auto | Rýže | ... |

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

## 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  Auto | Obiloviny | ... |

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

# Příprava v páře

## Nudle/těstoviny

### Sušené těstoviny

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

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

### Čerstvé těstoviny

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

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

### Nastavení

Automatické programy  Auto | Těstoviny | ... |

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  Auto | Těstoviny | ... |


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
houškové knedlíky ve varném sáčku	18–20

 doba přípravy

# Příprava v páře

## Luštěniny, sušené

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

**Čočka** se nemusí namáčet.

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

### Nastavení

Automatické programy  Auto | Luštěniny | ... |

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



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

# Příprava v páře

## Slepičí vejce

Chcete-li připravit vařená vejce, použijte napařovací misku s perforovaným dnem.

Vejce není nutno před vařením propichovat. Protože se pomalu zahřejí ve fázi roze-  
hřívání, při přípravě v páře neprasknou.

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

## Nastavení


Automatické programy  Auto | Slepičí vejce | ... |


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

## Ovoce

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

**Tip:** Zachycenou šťávu můžete použít na přípravu dortové polevy.

## Nastavení


Automatické programy  | Ovoce | ... |


nebo

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

## Uzeniny

### Nastavení

Automatické programy  | Uzeniny


| ... |


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

# Příprava v páře

---

## Korýši

### Příprava

Hluboce zmrazené korýše před vařením rozmrazte.

Korýše oloupejte, odstraňte střevo a umyjte je.

### Napařovací misky

Napařovací misky s perforovaným dnem vymažte tukem.

### Doba přípravy

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

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

### Nastavení



Automatické programy  Auto | Korýši | ... |

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

## Mušle

### Čerstvé mušle

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

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

### Hluboce zmrazené mušle

Hluboce zmrazené mušle rozmrazte.

### Doba přípravy

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

### Nastavení



Automatické programy  Auto | Mušle | ... |

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

# Příprava v páře

## Příprava menu – manuální

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

Při přípravě menu můžete různé potraviny s různými dobami přípravy sestavit do jednoho menu, např. filety z parmice s rýží a brokolicí.

Potraviny se přitom dávají do ohřevného prostoru postupně, aby byly hotové ve stejném okamžiku.

### Výšková úroveň

Kapající (např. ryba) nebo zabarvující potraviny (např. červená řepa) zasouvejte přímo nad univerzální plech. Tak zabráníte přenosům chuti nebo zabarvení skapávající tekutinou.

### Teplota

Teplota při přípravě menu musí být 100 °C, protože většina potravin se uvaří jen při této teplotě.

Když jsou pro potraviny doporučeny různé teploty, například pro filé z ryby druhu dorade 85 °C a pro brambory 100 °C, menu v žádném případě nepřipravujte s nižší z uvedených teplot.

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

## Doba přípravy

Když zvýšíte doporučenou teplotu přípravy, musíte asi o  $\frac{1}{3}$  zkrátit dobu přípravy.

### Příklad

#### Doby přípravy potravin

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

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

#### Výpočet dob přípravy, které je třeba nastavit:

24 minut minus 6 minut = 18 minut  
(1. doba přípravy: rýže)

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

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

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

### Příprava menu

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

## Sous-vide

---

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

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

Výsledkem přípravy je rovnoměrně uvařené jídlo s intenzivní chutí.

Používejte jen čerstvé a nezávadné potraviny.

Dbejte na hygienické podmínky a do držení chladicího řetězce.

Používejte jen tepelně stabilní, pevné vakuovací sáčky.

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

Vakuovací sáček nepoužijte vícekrát.

Pokrmu k přípravě vakuujte výhradně pomocí vakuovací zásuvky.



### Důležitá upozornění k použití

Pro získání optimálního výsledku přípravy dbejte následujících upozornění:

- Používejte méně koření a bylinek než při běžné přípravě, protože vliv na chuť připravovaného pokrmu je intenzivnější.  
Pokrm můžete připravovat i nekořeněný a okořenit ho až po přípravě.
  - Přidáním soli, cukru a tekutin se zkrátí doba přípravy.
  - Když přidáte potraviny obsahující kyselinu, jako je citron nebo ocet, bude připravený pokrm tužší.
  - Nepoužívejte alkohol nebo česnek, protože by mohla vzniknout nepříjemná příchutě.
  - Používejte jen vakuovací sáčky vhodné pro velikost připravovaného pokrmu. Když je vakuovací sáček příliš velký, může v něm zůstat příliš mnoho vzduchu.
  - Pokud chcete připravovat více potravin v jednom vakuovacím sáčku, uložte do něho potraviny vedle sebe.
  - Pokud chcete připravovat potraviny ve více vakuovacích sáčcích, položte sáčky vedle sebe na rošt.
- Doby přípravy závisí na tloušťce připravovaného pokrmu.
  - Během přípravy nechte zavřená dvířka. Otevřením dvířek se prodlouží proces přípravy a může to vést k jiným výsledkům přípravy.
  - Údaje k teplotě a době přípravy ze sous-vide receptů nelze vždy převzít 1:1. Přizpůsobte tato nastavení Vámi požadovanému stupni uvaření.

# Sous-vide

---

## 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.

### Používání provozního způsobu Sous-vide

- Opláchněte pokrm k přípravě studenou vodou a osušte ho.
- Uložte pokrm k přípravě do vakuovacího sáčku a případně přidejte koření nebo tekutiny.
- Pokrm k přípravě vakuujte vakuovačem.
- Pro optimální výsledek přípravy zasuňte rošt do úrovně 2.
- 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.
- Proveďte případně další nastavení (viz kapitola „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 přerušena 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.

## Sous-vide

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

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

🌡️ teplota, ⌚ doba přípravy

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

🌡️ teplota, 🕒 doba přípravy

\* Stupeň uvaření

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

# Sous-vide

---

## Ohřívání

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

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

## Příprava

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

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

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

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

## Nastavení

Provozní způsoby  | Sous-vide 

Teplota: viz. tabulka

Čas: viz. tabulka

## Ohřívání v provozním způsobu Sous-vide

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

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

🌡️ teplota, ⌚ doba přípravy

### 1 Stupeň uvaření


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

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

### 3 Ohřívát jen uvařené v omáčce.

# Speciální použití

## Ohřev

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

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

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

## Varné nádoby

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

## Čas

Pro jedno jídlo na talíři nastavte 10–12 minut. Více talířů vyžaduje trochu delší dobu.

Když budete spouštět postupně 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

- Velké kusy jako pečínku neohřívajte vcelku, nýbrž po porcích jako jídlo na talíři.
- Kompaktní kusy jako plněnou papriku nebo roládu překrojte na poloviny.
- Omáčky ohřívajte zvlášť. Výjimkou jsou jídla, která se připravují v omáčce (např. guláš).
- Uvědomte si, že obalované potraviny, např. řízky, by nezůstaly křupavé.

Potraviny se při ohřívání nemusí přikrývat.

## Nastavení

Speciální použití  | Ohřev nebo

Provozní způsoby  | Kombinovaná příprava  | Kombi + horký vzduch plus 

Teplota: viz tabulka

Vlhkost: viz tabulka

Čas: viz tabulka



## Speciální použití

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

potravina	🌡️ [°C]	💧 [%]	⌚* [min]
<b>zelenina</b>			
mrkev květák kedlubna fazole	120	70	8–10
<b>přílohy</b>			
těstoviny rýže brambory, podélně půlené	120	70	8–10
knedlíky bramborová kaše	140	70	18–20
<b>maso a drůbež</b>			
plátky pečeně, 1,5 cm silné roláda, nakrájená na plátky guláš jehněčí ragú hovězí karbanátky kuřecí řízek krůtí řízek, krájený na plátky	140	70	11–13
<b>ryba</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, 💧 vlhkost, ⌚ doba

\* Časy platí pro potraviny, které se ohřívají na talíři.

# Speciální použití

## Rozmrazování

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

 Nebezpečí infekce tvorbou choroboplodných zárodků.

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

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

Tekutinu z rozmrazování nepoužívejte.

Potraviny po vyrovnávací době ihned dále zpracujte.

## Teplota

Optimální teplota rozmrazování je 60 °C.

**Výjimky:** sekaná a zvěřina 50 °C.

## Příprava/dodatečná úprava

Pro rozmrazování odstraňte případný obal.

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

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

## Napařovací misky

Při rozmrazování potravin, z nichž odkapává tekutina, jako je například drůbež, použijte napařovací misku s perforovaným dnem a pod ní zasunutým univerzálním plechem. Tak potraviny nebudou ležet v tekutině z rozmrazování.

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

## Tipy

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

## Nastavení

Speciální použití  | Rozmrazování nebo

Provozní způsoby  | Příprava v páře 

Teplota: viz tabulka

Doba rozmrazování:

Vyrovnávací doba: viz tabulka

## Speciální použití

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

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

## Speciální použití

zmrazená potravina	množství	🌡️ [°C]	⌚ [min]	⌛ [min]
sekaná	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
guláš	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	60	50–60	10–15
játra	250 g	60	20–25	10–15
zaječí hřbet	500 g	50	30–40	10–15
srnčí hřbet	1000 g	50	40–50	10–15
řízek/kotleta/klobása	800 g	60	25–35	15–20
<b>drůbež</b>				
kuře	1000 g	60	40	15–20
kuřecí stehna	150 g	60	20–25	10–15
kuřecí 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 třeného 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

## Mix & Match

Pro jednoduchou a nekomplikovanou přípravu jídel na talíři máte k dispozici speciální použití Mix & Match. Touto aplikací můžete ohřívat již připravené potraviny (Convenience-Food) nebo z čerstvých potravin sestavit a na talíři připravit hotově naporcovaný pokrm.

Při přípravě můžete vždy volit výsledek mezi křupavým, hnědým pokrmem a šetrně připravenými potravinami se šťavnatým povrchem bez dalšího zhnědnutí.

Používejte jen hygienicky bezvadné potraviny. Pokud máte pochybnosti, potraviny zlikvidujte.

## Varné nádobí

Používejte:

- mělký talíř nebo malou zapékací formu
- pro potraviny s přidávanou tekutinou hlubokou misku nebo šálek

Pečivo, pizzu, placky apod. můžete položit přímo na rošt (v případě potřeby s papírem na pečení).

Plastové obaly hotových pokrmů nejsou dostatečně tepelně odolné. Hotové pokrmy přendejte do vhodného nádobí.

## Speciální použití

---

### Pokyny k ohřívání jídel na talíři

- Na fritované nebo zapékané potraviny používejte Ohřev dokřúpava a na vařené potraviny Šetrný ohřev.
- Uvědomte si, že pouze potraviny, které byly křupavé již před opakovaným ohříváním, budou pomocí Ohřev dokřúpava opět křupavé.
- Potraviny by neměly překročit výšku 2–2,5 cm. Vyšší potraviny přendejte do nižšího nádobí (např. eintopf) nebo kompaktní kusy rozkrájejte na plátky (např. roládu, nákyp).
- Těstoviny ohřívajte jen smíchané s omáčkou.
- Na spodní straně nádobí se mohou vytvářet kapky vody. Kapky vody před podáváním osušte.

### Pokyny k přípravě jídel na talíři

- Z masového nebo rybího vývaru můžete úplně jednoduše vytvořit omáčku: před přípravou dejte 1 ČL zahušťovače omáček pod syrové maso nebo syrovou rybu. Před podáváním vymíchejte vidličkou hladkou omáčku. Místo zahušťovače omáček můžete použít také 1 ČL prášku na bramborovou kaši (Convenience) nebo na špičku nože guarové gummy v prášku.
- Nestejné doby přípravy potravin můžete upravit velikostí kusů: čím kratší je doba přípravy, tím větší kusy byste měli přichystat (např. velké růžičky květáku). Čím delší je doba přípravy, tím menší kusy byste měli přichystat (např. brambory nakrájené na kostky).
- Nestejné doby přípravy můžete vyrovnat také vrstvením: potravinu s krátkou dobou přípravy položte pod potravinu s dlouhou dobou přípravy nebo sestavte malý nákyp.
- Abyste zabránili vyschnutí potravin, jídlo na talíři zjemněte omáčkou nebo marinádou. Můžete také použít sýr nebo slaninu.

## Sestavení jídla na talíři z různých komponentů

Pro dobrý výsledek přípravy musíte jednotlivé komponenty jídla na talíři – například maso, přílohy a zeleninu – sestavit tak, aby bylo možné zvolit společné nastavení pro zhnědnutí. Toto nastavení musí být vhodné nebo alespoň částečně vhodné pro všechny potraviny jídla.

Doporučujeme tento postup:

- Podle tabulky pro přípravu zvolte hlavní přísadu, například hovězí steak.
- Zvolte další přísady, jež mají stejná nastavení pro zhnědnutí, například zelené fazolky a rýži.

## Informace k tabulkám přípravy

V tabulkách pro přípravu jsou vedle údajů k velikosti kusů nebo stupni zpracování potravin také pokyny pro přípravu.

Zhnědnutí se na displeji znázorňuje pruhem tvořeným sedmi segmenty. Principiálně platí: čím více segmentů je vyplněných, tím delší je doba přípravy.

Pomocí symbolů můžete zjistit, jaké nastavení je vhodné pro zhnědnutí příslušné potraviny:

symbol	význam
—	nevhodné
□	částečně vhodné
■	vhodné

## Speciální použití

---

### Aplikace speciálního použití Mix & Match

Během přípravy nemusíte potraviny přikrývat.

- Potraviny případně předem připravte.
  - Zvolte Speciální použití | Mix & Match.
  - Když připravujete již **uvařené** potraviny, zvolte Šetrný ohřev nebo Ohřev dokřupava.
  - Když připravujete **čerstvé** nebo jen částečně uvařené potraviny, zvolte Šetrné pečení nebo Pečení dokřupava.
  - Případně změňte nastavení pro zhnědnutí.
  - Potvrďte pomocí OK.
  - Zasuňte pokrm k přípravě na roštu do úrovně 2.
  - Potvrďte pomocí OK.
- Přípravu pokrmu můžete spustit ihned nebo spuštění odložit.
- Pokud po uplynutí přípravy jídlo na talíři ještě není hotové podle Vašeho přání, zvolte Dokončit přípravu.



## Ohřívání potravin pomocí speciálního použití „Ohřev dokřupava“

potravina	nastavení pruhu segmentů zhnědnutí
jablečný závin, výška 4 cm	___ _ _ _ □ ■ □ _ _
pečený camembert, 25 g	___ _ _ _ ■ □ _ _ _
pečený camembert, 75 g	___ _ _ □ ■ □ _ _
bageta, předpečená	_ □ ■ □ _ _ _ _
jednohubky z lístkového těsta	_ □ ■ □ □ _ _ _
taštička z lístkového těsta plněná špenátem	_ □ ■ □ _ _ _ _
burek, výška 3 cm	___ _ _ □ □ ■ □
pečené brambory (Convenience)	___ □ ■ □ _ _ _
zeleninový karbanátek <sup>1</sup> , tofu	_ □ □ ■ □ _ _ _
houška (pšeničná), předpečená	___ □ ■ □ _ _ _
houška (žitná), předpečená	___ _ _ □ ■ _ _ _
houška, stará, měkká	___ _ _ □ ■ _ _ _
cheeseburger	___ □ ■ _ _ _ _
chili con carne <sup>1</sup> , výška 2 cm	___ _ _ □ ■ □ _ _
ciabattini, předpečené	___ _ _ ■ □ _ _ _
ciabattini, staré, měkké	___ _ _ ■ □ _ _ _
crêpe <sup>1</sup>	___ □ □ _ _ _ _
placka (Convenience)	_ □ ■ □ _ _ _ _
placka, hotové těsto k vlastnímu obložení	_ □ □ ■ _ _ _ _
proužky masa <sup>1</sup> (Convenience)	□ □ ■ □ □ _ _ _
focaccia, předpečená, výška 3–4 cm	□ □ □ ■ □ _ _ _
karbanátek <sup>1</sup> (z vepřového), 25 g	□ □ ■ □ □ □ _ _
karbanátek <sup>1</sup> (z vepřového), 60 g	___ _ _ □ ■ □ _ _
karbanátek <sup>1</sup> (z vepřového), 100 g	___ _ _ □ □ ■ □
jarní závitky, malé	___ _ _ □ ■ □ _ _
jarní závitky	___ _ _ □ ■ □
hotdog <sup>1</sup>	□ □ ■ □ _ _ _ _

## Speciální použití

potravina	nastavení pruhu segmentů zhnědnutí
císařský trhanec <sup>1</sup> (Convenience)	_ □ □ ■ □ □ _
brambory, převážně salátové, na plátky	_ _ □ ■ □ _ _
bramborové taštičky (Convenience)	_ _ □ □ ■ □ _
lasagne <sup>1</sup> , výška 3 cm	_ _ _ _ ■ ■ ■ □ □
indický chléb naan <sup>1</sup> , předpečený	_ □ ■ □ _ _ _
těstoviny, čerstvé s omáčkou, sýrem	_ _ □ □ □ _ _
zapékané těstoviny <sup>1</sup> , výška 2 cm	_ _ _ ■ □ _ _
zapékané těstoviny <sup>1</sup> , výška 4,5 cm	_ _ _ □ ■ _ _
zapékané těstoviny <sup>1</sup> , výška 6 cm	_ _ _ _ □ ■
palačinky <sup>1</sup>	■ □ _ _ _ _ _
lívance <sup>1</sup> , srolované	_ _ □ ■ □ _ _
pita chléb <sup>1</sup> , předpečený	□ □ ■ □ _ _ _
pizza (Convenience)	□ □ ■ □ □ □ _
holandské lívanečky poffertjes	_ _ _ □ ■ □ _
quiche, malá	□ □ ■ □ _ _ _
quiche, výška 2 cm	_ _ _ □ ■ □ _
quiche, výška 3,5 cm	_ _ _ □ ■ □
strouhaný koláč	_ _ _ ■ □ _ _
trojúhelníky (Convenience)	_ _ _ □ ■ □ _
řízek	_ _ □ ■ □ □ _
taco mušle	□ □ ■ □ □ □ _
toast Havaj	_ □ ■ □ _ _ _
toast se sýrem	□ ■ _ _ _ _ _
mexické brambůrky se sýrem	_ □ ■ □ _ _ _
tortilla <sup>1</sup> (srolovaná v alobalu)	□ □ ■ □ □ □ _

<sup>1</sup> nebude křupavé, musí se jen dostatečně ohřát (> 65 °C).

## Příprava potravin pomocí speciálního použití „Pečení dokřupava“

potravina	pokyny k přípravě	nastavení pruhu segmentů zhnědnutí
<b>maso<sup>1</sup></b>		
klobása (z vepřového), pařená, 25 g	nakrájet	___ □ □ ■ □
klobása (z vepřového), pařená, 100 g	nakrájet	___ □ □ □
klobása (z vepřového), velká	potřít olejem, nakrájet	___ □ ■
špíz (z hovězího), velké kostky	marinováno	□ ■ _____
masový špíz (z vepřového), velké kostky	marinováno	□ □ □ ■ □ ___
karbanátek (z vepřového), 60 g	–	___ □ ■ □
kuřecí prsa, výška 3 cm	se slaninou, marinováno	□ □ □ ■ □ ___
kuřecí prsa, výška 3 cm	přírodní, marinováno	___ □ □ ■ _____
kuřecí roláda	nádivka: špenát, crème fraîche	___ □ □ ■ _____
kuřecí špíz, velké kostky	marinováno	□ □ ■ □ ___
kuřecí spodní stehna	marinováno	___ □ □ □ ■
telecí hřbet, 180 g	marinováno, s omáčkou	□ _____
kotleta, výška 2,5–4 cm	–	___ □ ■ □ □ □
kotleta, výška 2 cm	–	___ □ □ ■ □ ___
jehněčí kotleta, výška 2 cm	marinováno	□ ■ □ □ ___
hovězí steak, výška 2,5–3,5 cm	marinováno	___ □ ■ □ _____
vepřové filé, výška 4 cm	se slaninou	□ □ ■ □ ___
vepřová kotleta	obalovaná, pokapat olejem	___ □ □ □ □ □
<b>ryba<sup>1</sup></b>		
kotleta z halibuta	marinováno	□ ■ _____
treska	s krustou z másla a strouhanky	___ □ ■ □ ___
tresčí filety, výška 3–3,5 cm	marinováno	■ □ □ _____
roláda z tresčích filetů	nadíváno	■ □ _____
filety z lososa, výška 2,5–3 cm	marinováno	□ □ ■ □ □ ___
kotleta z lososa	marinováno	□ □ ■ □ □ ___
špíz z lososa, velké kostky	marinováno	□ □ ■ □ □ ___
filé z lososa	ozdoba: špenát, feta	■ □ _____

## Speciální použití

potravina	pokyny k přípravě	nastavení pruhu segmentů zhnědnutí
tuňák	zapečeno s rajčaty, sýrem	___ □ ___
špíz ze sumce, velké kostky	marinováno	___ □ □ □ ■ ___
<b>přílohy</b>		
pečené brambory (Convenience), předvařené	–	___ □ □ □ ■
datle ve slanině (Convenience)	–	___ □ □ ■ □ ___
čerstvé těstoviny, tortellini	–	□ _____
gnocchi (Convenience)	s vločkami másla nebo sýrem	■ □ _____
brambory <sup>2</sup> , plátky/malé kostky	potřeno olejem	___ □ □ □ ■
bramborové taštičky (Convenience), předvařené	–	■ □ _____
lasagne, předvařené, výška 3 cm	–	□ □ _____
přírodní rýže, doba vaření 8 minut	sůl, 1 : 2 (rýže : tekutina)	___ □ ■ _____
zapékané těstoviny, čerstvé nudle	syrové maso, zelenina, omáčka	___ □ □ ■ □ □ □
zapékané těstoviny, předvařené, výška 2 cm	–	□ _____
strouhaný koláč (těsto Convenience)	potřeno olejem	___ □ □ ___
rýže (Convenience), předvařená	–	□ □ ■ □ _____
trojúhelníky (Convenience), předvařené	–	■ □ _____
noky (Convenience)	s vločkami másla	□ □ □ □ □ □ ___
<b>zelenina</b>		
baklažán, výška 2 cm	olej, sůl, pepř	___ □ □ ___
květák, velké růžičky	sůl, pepř	□ _____
brokolice, velké růžičky	omáčka	□ ■ □ _____
fazolek, zelené	se slaninou, solí, pepřem	___ ■ □ _____
koktejlová rajčátka, celá	marinováno	■ □ □ □ _____
kedlubna, silné plátky	marinováno	□ □ □ □ _____
dýně, na malé kostky	sůl, pepř	■ □ _____
kukuřičné klasy	marinováno	___ □ □ ■ □ ___
mrkev, čtvrcená/na silná kolečka	sůl, pepř	□ □ □ □ _____
paprika, velké kusy	marinováno	□ □ □ ■ □ ___

## Speciální použití

potravina	pokyny k přípravě	nastavení pruhu segmentů zhnědnutí
ratatouille, nakrájeno na velké kusy	rajčatový protlak, kečup, koření, zahušťovač omáček	□ □ _ _ _ _ _ _ _ _
cukety, výška 2 cm	olej, sůl, pepř	_ _ _ _ □ □ _ _ _ _
<b>ostatní</b>		
pečený camembert, 25 g	–	■ _ _ _ _ _ _ _ _
bageta, houska k rozpečení	–	□ ■ _ _ _ _ _ _ _ _
houska, stará, měkká	–	□ □ _ _ _ _ _ _ _ _
cheeseburger, předpřipravený	–	□ _ _ _ _ _ _ _ _
placka (Convenience)	–	_ _ _ _ □ ■ _ _ _ _
placka, hotové těsto k vlastnímu obložení	–	_ _ _ □ ■ □ _ _ _ _
jarní závitky, chlazený, 25 g	–	_ □ ■ □ _ _ _ _ _ _
jarní závitky, chlazený, 100 g	–	_ □ □ □ _ _ _ _ _ _
grilovaný sýr (Convenience)	–	_ _ _ _ □ ■ _ _ _ _
císařský trhanec (Convenience)	–	_ _ _ □ ■ □ _ _ _ _
císařský trhanec, syrový	–	_ _ _ _ □ _ _ _ _ _
karbanátek z tofu, předvařený	–	■ _ _ _ _ _ _ _ _
cibulový koláč (Convenience)	–	_ _ _ _ □ □ _ _ _ _

<sup>1</sup> Dejte 1 ČL zahušťovače omáček pod syrové maso nebo syrovou rybu.

<sup>2</sup> převážně na salát

# Speciální použití

## Potraviny vhodné pro speciální použití „Šetrné pečení“

potravina	pokyn k přípravě
<b>maso<sup>1</sup></b>	
vuřt (z vepřového)	–
špíz (z hovězího), velké kostky	marinováno burákovou omáčkou
masový špíz (z vepřového)	marinováno
kuřecí prsa, 150 g, výška 3 cm	přírodní
kuřecí roláda	nádívka: špenát, crème fraîche
kuřecí špíz, velké kostky	marinováno
kuřecí kostky	–
telecí hřbet, 180 g	v omáčce
kotleta, 230 g, výška 2,5–4 cm	sůl, pepř
kotleta (z vepřového), 200 g, výška 2 cm	sůl, pepř
karbanátky (z vepřového) à 50–100 g	v omáčce
<b>ryba<sup>1</sup></b>	
pstruh, vcelku, bez hlavy	kořeněno, máslo
tresčí filety, výška 3–3,5 cm	marinováno
roláda z tresčích filet	nadíváno, marinováno
filety z lososa, výška 2,5–3 cm	marinováno
kotleta z lososa	marinováno
špíz z lososa, velké kostky	marinováno
filé z lososa, 180 g	ozdoba: špenát a crème fraîche
frikasé z lososa, velké kostky	se světlou omáčkou
špíz ze sumce, velké kostky	marinováno
<b>přílohy</b>	
rýže basmati	sůl, poměr 1 : 2,5 (rýže : tekutina)
čerstvé těstoviny, tortellini	omáčka, sůl
gnocchi (Convenience)	sůl, ponořeno ve vodě
brambory na kaši, půlené	sůl
brambory <sup>2</sup> , na plátky nebo malé kostky	sůl
brambory <sup>2</sup> , rozčtvrcené nebo na hranolky	sůl

## Speciální použití

<b>potravina</b>	<b>pokyn k přípravě</b>
bramborové knedlíky (Convenience), ve varném sáčku	ponořeno ve vodě
bramborová kaše, vařená	–
bramborová kaše (Convenience), sušený výrobek	podle návodu na obalu
makarony, krátké, syrové	omáčka, poměr 1 : 3 (těstoviny : voda)
přírodní rýže, doba vaření 8 minut	sůl, poměr 1 : 2 (rýže : tekutina)
rýže parboiled (Convenience), doba přípravy 8 minut	sůl, poměr 1 : 2 (rýže : tekutina)
rýže parboiled, doba přípravy 10–12 minut	sůl, poměr 1 : 2 (rýže : tekutina)
rýže (Convenience), předvařená	sůl
noky (Convenience)	sůl, vločky másla
nudle do polévky, syrové	ponořeno ve vývaru
<b>zelenina</b>	
květák, velké růžičky	sůl
fazole, zelené	se slaninou nebo solí, pepřem
brokolice, velké růžičky	se syrovou omáčkou nebo bez
koktejlová rajčátka, celá	marinováno
kedlubna, plátky	sůl, pepř
dýně, na malé kostky	sůl, pepř
kukuřičné klasy	bylinkové máslo
mrkev, čtvrcená nebo na silná kolečka	kořeněno
paprika, velké kusy	marinováno
ratatouille, nakrájeno na velké kusy	rajčatový protlak, kečup, koření, zahušťovač omáček
růžičková kapusta, vcelku	sůl, pepř
chřest, lodyhy, vcelku, výška 1–2 cm	sůl, pepř, vločky másla
cukety, na kolečka, výška à 2 cm	olej, sůl, pepř

<sup>1</sup> Dejte 1 ČL zahušťovače omáček pod syrové maso nebo syrovou rybu.

<sup>2</sup> převážně na salát

# Speciální použití

---

## Blanširování

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

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

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

## Nastavení

Speciální použití  | Blanširování

nebo

Provozní způsoby  | Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba blanširování: 1 minuta

## Zavařování

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

## Sklenice

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

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

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

## Ovoce

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

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

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



## Zelenina

Zeleninu umyjte, očistěte a nakrájejte.

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

## Množství náplně

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

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

## Maso a uzeniny

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

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

## Tipy

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

## Zavařování potravin

- Zasuňte napařovací misku s perforovaným dnem do úrovně 1.
- Postavte sklenice do napařovací misky nebo na rošt. Sklenice se nesmí dotýkat.

## Nastavení

Speciální použití  | Zavařování nebo

Provozní způsoby  | Příprava v páře 

Teplota: viz tabulka

Doba zavařování: viz tabulka

## Speciální použití

Časy uvedené v tabulce jsou orientační hodnoty.

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

🌡️ teplota, 🕒 doba zavařování

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

## 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.





Používejte jen bezvadné, čisté 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.

- Sklenice vmažte až asi 1 cm pod okraj máslem.
- Vysypejte sklenici strouhankou.
- Naplňte sklenice do  $\frac{1}{2}$  nebo  $\frac{2}{3}$  těstem (podle receptu). Dbejte na to, aby zůstal čistý okraj sklenic.
- Zasuňte rošt do úrovně 1.
- Postavte **otevřené**, stejně velké sklenice na rošt. Sklenice se nesmí 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.

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



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

🌡️ teplota, ΔΔ vlhkost, 🕒 doba zavařování

 horní/spodní pečení,  kombinovaná příprava + horní/spodní pečení

# Speciální použití

## Sušení

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

- 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  | Kombi + horký vzduch plus 

Teplota: viz tabulka

Vlhkost: 0 %

Doba sušení: viz tabulka

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

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)

## Kynutí těsta

- Připravte těsto podle receptu.
- Postavte otevřenou mísu s těstem do napařovací misky s perforovaným dnem nebo na zasunutý rošt. Podle velikosti mísy na těsto můžete také položit na dno ohřevného prostoru rošt odstavnou plochou nahoru a na něj postavit mísu na těsto. V případě potřeby můžete navíc vymontovat postranní mřížky.

## Nastavení

Speciální použití  | Kynutí těsta nebo

Provozní způsoby  | Kombinovaná příprava  | Kombi + horký vzduch plus 

Teplota: 30 °C

Vlhkost: 100 %

Čas: dle údaje v receptu


## Příprava menu – automaticky

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

Potraviny se přitom dávají do ohřevného prostoru postupně, aby byly hotové ve stejném okamžiku. Potraviny můžete volit v libovolném pořadí, neboť parní trouba třídí automaticky podle délky doby přípravy a ukáže Vám, kdy musí být která potravina zasunuta.

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

## Aplikace speciálního použití Příprava menu

- Zvolte Speciální použití  | Příprava menu.
- Zvolte požadovanou potravinu.

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

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

Po potvrzení Spustit přípravu menu budete vyzváni, abyste zasunuli potravinu s nejdelší dobou přípravy.

## Speciální použití

- Jestliže připravujete odkapávající nebo zabarvující potraviny v napařovacích miskách s perforovaným dnem, zasouvejte je přímo nad univerzální plech. Tak zabráníte přenosům chuti nebo zabarvení skapávající tekutinou.

Po skončení fáze rozehrátí Vám parní trouba ukáže, ve kterém okamžiku musí být zasunuta další potravina. Po dosažení tohoto okamžiku zazní signál. Tento postup se případně opakuje pro třetí potravinu.

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

### Dezinfekce nádobí

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

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

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

### Nastavení

Speciální použití  | Dezinfekce nádobí  
Čas: 1 minuta až 10 hodin


nebo


Provozní způsoby  | Příprava v páře   
Teplota: 100 °C  
Čas: 15 minut

## Nahřívání nádobí

Díky předehřátí nádobí potraviny nechladnou tak rychle.

Používejte tepelně odolné nádobí.

- Zasuňte rošt do úrovně 2 a postavte na něj nádobí k nahřátí. Podle velikosti nádobí můžete také položit na dno ohřevného prostoru rošt odstavnou plochou nahoru a na něj postavit nádobí. V případě potřeby můžete navíc vymontovat postranní mřížky.
- Zvolte Speciální použití .
- Zvolte Nahřívání nádobí.
- Změňte případně navrhovanou teplotu a nastavte čas.

 **Nebezpečí poranění horkými povrchy.**


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

Při vyjímání nádobí používejte chňapky na hrnce.

## Udržování teploty

Potraviny v ohřevném prostoru můžete udržovat teplé až 2 hodiny.

Pro udržení kvality potravin zvolte co nejkratší čas.

- Zvolte Speciální použití .
- Zvolte Udržování teploty.
- Zasuňte potraviny, které se mají udržovat teplé, do ohřevného prostoru a potvrďte pomocí *OK*.
- Změňte případně navrhovanou teplotu a nastavte čas.

## Speciální použití

---

### Nahřívání vlhkých ubrousků/ ručníků

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

#### Nastavení

Automatické programy  Auto | Speciál | Nahřát vlhké ubrousky

nebo

Provozní způsoby  | Příprava v páře

Teplota: 70 °C

Doba přípravy: 2 minuty

### Rozpouštění želatiny

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

#### Nastavení

Automatické programy  Auto | Speciál | Rozpustit želatinu

nebo

Provozní způsoby  | Příprava v páře

Teplota: 90 °C

Doba přípravy: 1 minuta



## Rozpouštění medu

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

### Nastavení

Automatické programy  Auto | Speciál | Rozpustit med

nebo

Provozní způsoby  | Příprava v páře

Teplota: 60 °C

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

## Rozpouštění čokolády

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

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

### Nastavení

Automatické programy  Auto | Speciál | Rozpustit čokoládu

nebo

Provozní způsoby  | Příprava v páře

Teplota: 65 °C

Doba přípravy: 20 minut

# Speciální použití

## Výroba jogurtu

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

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

Jogurt musí být čerstvý (krátká doba skladování).

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

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

Jogurt a mléko musí mít stejný obsah tuku.

Sklenicemi se v době kysání nesmí pohybovat nebo třást.

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

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

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

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

## Nastavení

Automatické programy  Auto | Speciál | Výroba jogurtu

nebo

Provozní způsoby  | Příprava v páře   
Teplota: 40 °C  
Čas: 5:00 hodin

## Možné příčiny špatných výsledků

### Jogurt není tuhý:

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

### Vysrážela se tekutina:

pohybovalo se sklenicemi, jogurt nebyl dostatečně rychle ochlazen.

### Jogurt je krupicovitý:

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

## Škvaření sádla

Škvarky nebudou osmahnuté (křupavé).

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

### Nastavení

Automatické programy  Auto | Speciál |  
Škvařit špek

nebo

Provozní způsoby  | Příprava v páře   
Teplota: 100 °C  
Doba přípravy: 4 minuty

## Dušení cibule

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

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

### Nastavení

Automatické programy  Auto | Speciál |  
Dušená cibulka

nebo

Provozní způsoby  | Příprava v páře   
Teplota: 100 °C  
Doba přípravy: 4 minuty

# 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 vykrojte.

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

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

### Tipy

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

## Odšťavňování ovoce

- Položte připravené ovoce do napařovací misky s perforovaným dnem.
- Pro zachycení šťávy pod ni zasuňte misku s plným dnem nebo univerzální plech.

### Nastavení

Provozní způsoby  | Příprava v páře

Teplota: 100 °C

Čas: 40-70 minut

## Ovocná marmeláda

Používejte jen bezvadné, čerstvé potraviny bez otlačených a nahnílých 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.

## Příprava ovocné marmelády

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

### Nastavení

Provozní způsoby  | Kombinovaná příprava  | Kombi + horký vzduch plus

Teplota: 150 °C

Vlhkost: 0 %

Čas: 35–45 minut

# Speciální použití

## Loupání potravin

- Potraviny jako rajčata, nektarinky atd. nakrojte u lodyhy do kříže. Tak se dá lépe stáhnout slupka.
- 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 ochladte studenou vodou. Jinak se nedají oloupat.

## Nastavení

Provozní způsoby  | Velký gril

Stupeň: 3

Čas: viz tabulka

potravina	🕒 [min]
paprika	10
rajčata	7

🕒 doba

## Nastavení

Provozní způsoby  | Příprava v páře

Teplota: 100 °C

Čas: viz tabulka

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

🕒 doba

### Konzervování jablek

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

#### Nastavení

Automatické programy  Auto | Ovoce | Jablka  
| Vcelku

nebo

Provozní způsoby  | Příprava v páře

Teplota: 50 °C

Doba konzervování: 5 minut

### Příprava vaječné zavářky

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

#### Nastavení

Provozní způsoby  | Příprava v páře


Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 4 minuty

# Automatické programy

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

## Kategorie

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

## Používání automatických programů

- Zvolte Automatické programy .

Zobrazí se výběrový seznam.


- Zvolte požadovanou kategorii.

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

- Zvolte požadovaný automatický program.
- Řiďte se pokyny na displeji.

U některých automatických programů jste vyzváni, abyste použili pokrmový teploměr. Přečtěte si pokyny v kapitole „Pečení masa“, odstavec „Pokrmový teploměr“.

U automatických programů jsou teploty jádra předem pevně zadané.

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

## Upozornění k použití

- Stupeň uvaření a zhnědnutí se znázorňují pruhem tvořeným sedmi segmenty. Požadovaný stupeň uvaření a zhnědnutí nastavíte tak, že stisknete příslušný segment.
- U některých programů pečení masa máte navíc na výběr Gourmet pečení. Maso se připravuje šetrně a pozvolna při nízké teplotě a dlouhé době přípravy. Použití vlhkosti navíc přispívá k optimálnímu výsledku přípravy a zhnědnutí: maso bude velmi jemné a šťavnaté. Na řezu je rovnoměrně připravené a má tenkou hnědou kůrku, jež se vytváří během programu pečení. Není tak nutné předchozí osmahnutí masa. Na rozdíl od volby Pečení masa zde odpadá použití pokrmového teploměru a můžete nastavit okamžik spuštění nebo ukončení tak, aby byl vhodný pro naplánování Vašeho menu.
- Hmotnostní údaje se vztahují k hmotnosti na kus. Můžete připravovat jeden kus lososa à 250 g nebo deset kusů lososa à 250 g současně.
- Než spustíte automatický program, nechte parní troubu po přípravě pokrmu nejprve vychladnout na pokojovou teplotu.



- Když dáváte pokrm k přípravě do horkého ohřevného prostoru, buďte opatrní při otvírání dvířek. Může vystoupit horká pára. O krok odstepujte a počkejte, dokud se pára nerozplyne. Dbejte na to, abyste se nedostali do styku ani s horkou párou, ani s horkými stěnami ohřevného prostoru. Hrozí nebezpečí opaření a popálení.
- Na pečení používejte pečicí formy uváděné v receptech.
- U některých automatických programů lze prostřednictvím Start v nebo Hotové v posunout čas spuštění. Pod položkou menu Zobrazit kroky přípravy jsou uvedeny jednotlivé kroky přípravy automatického programu.
- Když po skončení automatického programu není připravovaný pokrm ještě hotový podle Vašich přání, zvolte Dokončit přípravu nebo Dopéct.
- Automatické programy se mohou uložit také jako Vlastní programy.

## Vyhledávání

(podle jazyka)

Pod položkou Automatické programy můžete vyhledávat podle názvů kategorií a automatických programů.

Jedná se přitom o fulltextové vyhledávání, při kterém můžete vyhledávat i části slov.

Nacházíte se v hlavním menu.

- Zvolte Automatické programy .

Zobrazí se výběrový seznam kategorií.

- Zvolte Vyhledávání.

- Zadejte z klávesnice text, který chcete vyhledat, například „chléb“.

V řádku patičky se objeví počet výsledků.

Pokud nebyla nalezena žádná shoda nebo bylo nalezeno více než 40 shod, je pole Výsledků: deaktivované a musíte změnit vyhledávaný text.

- Zvolte XXVýsledků: .

Objeví se nalezené kategorie a automatické programy.

- Zvolte požadovaný automatický program nebo kategorii a potom požadovaný automatický program.

Automatický program se spustí.

- Řiďte se pokyny na displeji.

V MyMiele  můžete ukládat často využívaná použití.

Zvláště u automatických programů pak již pro spuštění programu nemusíte procházet všechny úrovně menu.

**Tip:** Položky menu zapsané v MyMiele můžete také definovat jako spouštěcí obrazovku (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Spouštěcí obrazovka“).





## Přidávání záznamů

Můžete přidat až 20 záznamů.

■ Zvolte MyMiele .

■ Zvolte Přidat záznam.

Můžete vybírat podpoložky z těchto rubrik:


- Provozní způsoby
- Automatické programy 
- Speciální programy 
- Vlastní programy 
- Údržba 

■ Potvrďte pomocí OK.

V seznamu se objeví zvolená podpoložka s příslušným symbolem.

■ Odpovídajícím způsobem postupujte s dalšími záznamy. Na výběr jsou nabízeny jen ještě nepřidané podpoložky.

## Vymazání záznamů

■ Zvolte MyMiele .

■ Tiskněte záznam, který chcete vymazat, tak dlouho, dokud se neobjeví kontextové menu.

■ Zvolte Vymazat.

Záznam se vymaže ze seznamu.

## Přesouvání záznamů

■ Zvolte MyMiele .

■ Tiskněte záznam, který chcete přesunout, tak dlouho, dokud se neobjeví kontextové menu.

■ Zvolte Přesunout.

Kolem záznamu se zobrazí oranžový rámeček.

■ Záznam přesuňte.

Záznam se zobrazuje na požadované pozici.

Můžete vytvořit a uložit až 20 vlastních programů.

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


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

Jiné možnosti vytváření vlastních programů:

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

Potom zadejte název programu.

## Vytváření vlastních programů

- Zvolte Vlastní programy .
- Zvolte Vytvořit program.

Nyní můžete definovat nastavení pro první krok přípravy.

Řiďte se pokyny na displeji:

- Zvolte a potvrďte požadovaná nastavení.

Když zvolíte funkci Předehřátí, přidáte prostřednictvím položky Přidat další krok přípravy, v němž nastavíte dobu přípravy. Až potom můžete program uložit nebo spustit.

Jsou definována všechna nastavení pro první krok přípravy.

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

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

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

- Jakmile máte definované všechny potřebné kroky přípravy, zvolte Uložit.
- Zadejte z klávesnice název programu.

Znakem  $\int$  můžete vložit zalomení řádku pro delší názvy programů.

- Po zadání názvu programu zvolte Uložit.

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


# Vlastní programy

---

- Potvrďte pomocí OK.

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

## Spouštění vlastních programů


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

Podle nastavení programu se zobrazují tyto položky menu:

- Ihned spustit  
Program se spustí ihned. Topení ohřevného prostoru se zapne ihned.
- Hotové v  
Definujete okamžik, ve kterém má program skončit. V tomto okamžiku se automaticky vypne topení ohřevného prostoru.
- Start v  
Definujete okamžik, kdy má být program spuštěn. V tomto okamžiku se automaticky zapne topení ohřevného prostoru.
- Zobrazit kroky přípravy  
Zobrazí se rekapitulace Vašich nastavení.
- Zobrazit postup  
Objeví se potřebné akce, například pro zasunutí připravovaného pokrmu.

- Zvolte požadovanou položku menu.

Program se spustí ihned nebo v nastaveném okamžiku.

Prostřednictvím  Info můžete podle přípravy pokrmu například vyvolat informace k zasouvání nebo obracení pokrmu.

- Když se program provede, zvolte Zavřít.

## Změna kroků přípravy

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


- Zvolte **Vlastní programy** .
- Tiskněte program, který chcete změnit, tak dlouho, dokud se neobjeví kontextové menu.
- Zvolte **Změnit**.
- Zvolte krok přípravy, který chcete změnit, nebo **Přidat** pro přidání kroku přípravy.
- Zvolte a potvrďte požadovaná nastavení.
- Když chcete změněný program spustit, aniž byste ho změnili, zvolte **Spustit**.
- Když máte změněná všechna nastavení, zvolte **Uložit**.

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

- Potvrďte pomocí **OK**.

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

## Přejmenování vlastních programů

- Zvolte **Vlastní programy** .
- Tiskněte program, který chcete změnit, tak dlouho, dokud se neobjeví kontextové menu.
- Zvolte **Přejmenovat**.
- Pomocí klávesnice změňte název programu.

Znakem **]** můžete vložit zalomení řádku pro delší názvy programů.

- Po změně názvu programu zvolte **Uložit**.

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


- Potvrďte pomocí **OK**.

Program se přejmenuje.

## Vlastní programy

---


### Zrušení vlastních programů

- Zvolte Vlastní programy .
- Tiskněte program, který chcete zrušit, tak dlouho, dokud se neobjeví kontextové menu.
- Zvolte Vymazat.
- Potvrďte dotaz pomocí Ano.

Program se zruší.

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

### Přesouvání vlastních programů

- Zvolte Vlastní programy .
- Tiskněte program, který chcete přesunout, tak dlouho, dokud se neobjeví kontextové menu.
- Zvolte Přesunout.

Kolem záznamu se zobrazí oranžový rámeček.

- Program přesuňte.

Program se zobrazuje na požadované pozici.

Šetrné nakládání s potravinami slouží Vašemu zdraví.

Moučníky, pizzu, pomfrity apod. osmahněte jen do zlatova a nepečte je do tmavohněda.

## Upozornění k pečení

- Nastavte dobu přípravy. Neměli byste předvolit příliš dlouhé pečení. Těsto by se vysušilo a zhoršil by se účinek kvasidla.
- Obecně můžete používat rošt, univerzální plech a všechny pečicí formy z tepelně odolného materiálu.
- Pečicí formu postavte vždy na rošt.
- Chlazené výrobky jako moučníky, pizzu nebo bagety pečte vždy na roštu.

Univerzální plech se při velmi vysokých teplotách může zdeformovat tak silně, že už ho v horkém stavu případně nebude možné vyjmout z ohřevného prostoru.

- Chlazené výrobky jako pomfrity, kroky apod. můžete péci na univerzálním plechu. Tyto chlazené výrobky během přípravy několikrát obraťte.
- Pečte maximálně ve dvou úrovních současně. Když připravujete vlhké moučníky jako např. švestkové koláče, pečte je jen v jedné úrovni.

## Používání papíru na pečení

Příslušenství Miele jako např. univerzální plech jsou zušlechtěné technologií PerfectClean (viz kapitola „Čištění a ošetřování“). Obecně nemůžete povrchy zušlechtěné technologií PerfectClean vymazávat nebo vykládat papírem na pečení.

- Papír na pečení používejte při přípravě:
  - louhového pečiva, protože použitý louh sodný může poškodit povrch zušlechtěný technologií PerfectClean
  - těst s vysokým podílem bílkovin, jako jsou piškoty, bezé nebo makronky, protože tato těsta se snadno přilepí
  - lístkových nebo štrúdlových těst
  - chlazených výrobků na roštu
  - chlazených výrobků jako pomfritů, kroketa apod. na univerzálním plechu

# Pečení z těsta

## Tipy k pečení z těsta

- Na pečení z těsta používejte přednostně tmavé pečicí formy. Nepoužívejte světlé, tenkostěnné formy z lesklého materiálu, protože světlé formy poskytují nerovnoměrné nebo slabé zhnědnutí. Za nepříznivých okolností se pokrm nepřipraví úplně.
- Moučníky v hranatých nebo podlouhlých formách dávejte do ohřevného prostoru napříč, abyste dosáhli optimálního rozdělení tepla ve formě a těsto se propeklo rovnoměrně.
- Když připravujete chlazené výrobky jako hranolky, krokety, moučníky, pizu a bagety, zvolte střední z výrobcem uvedených teplot.
- Pokud je uvedena doba přípravy v určitém rozsahu, po uplynutí kratší z dob zkontrolujte, zda je pokrm hotový. Provedte to zapíchnutím špejle do těsta. Pokud na špejli neulpívají vlhké drobty těsta, je pokrm hotový.




## Informace k provozním způsobům

Přehled všech provozních způsobů s příslušnými navrhovanými teplotami najdete v kapitole „Hlavní menu a submenu“.

### Kombinovaná příprava

Tento provozní způsob pracuje s kombinací provozního způsobu pečicí trouby a vlhkosti. Povrch připravovaného pokrmu nevyschne, když přidáte páru. Chléb, hosuky a lístkové těsto získají lesklou, křupavou kůrku.

Můžete volit z různých druhů topení:

- Kombi + horký vzduch plus 
- Kombi + horní/ spodní pečení 
- Kombinovaná příprava + gril 

Chléb a housky doporučujeme péci ve více krocích přípravy: lesk získáte v 1. kroku přípravy napařením (maximální vlhkost, nízká teplota). Hnědé zabarvení získáte v dalším kroku přípravy vysokou vlhkostí a vysokou teplotou. Suší se pak pomocí nízké vlhkosti a střední až vysoké teploty.



## Automatické programy


Používejte pečicí formy uváděné v receptech.

Řiďte se pokyny na displeji.

## Horký vzduch plus

Tento provozní způsob používejte, když pečete ve více úrovních současně.

Můžete použít každou pečicí formu z tepelně odolného materiálu.

Můžete připravovat pokrmy nižšími teplotami než v provozním způsobu Horní/spodní pečení , protože se teplo ihned rozdělí v ohřevném prostoru.

## Horní/spodní pečení

Tento provozní způsob používejte na přípravu tradičních receptů. U receptů ze starších kuchařek nastavte asi o 10 °C nižší teplotu, než je uvedeno. Doba přípravy se nemění.

Pečte jen v jedné úrovni. Při přípravě táče používejte úroveň 2.

## Intenzivní pečení

Tento provozní způsob se hodí k pečení moučníků s vlhkou oblohou, pizzy, quiche apod.

Zasuňte pokrm k přípravě do úrovně 1.

## Spodní pečení

Tento provozní způsob zvolte na konci doby přípravy, když má připravovaný pokrm na spodní straně více zhnědnout.

## Horní pečení

Tento provozní způsob zvolte na konci doby přípravy, když má připravovaný pokrm na horní straně více zhnědnout.

Tento provozní způsob se hodí ke gratinování a zapékání nákyků.

## Moučník speciál

Tento provozní způsob používejte k pečení třených těst a chlazeného louhového pečiva.

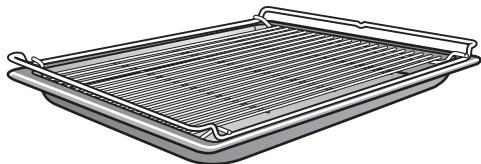
## Eco horký vzduch

Tento provozní způsob se hodí na energeticky úsporné pečení sladkých a výživných nákyků a zapékaných pokrmů.

# Pečení masa

## Upozornění k pečení masa

- Maso nikdy nepečte ve zmrazeném stavu, protože by vysychalo. Maso před pečením rozmrazte.
- Před pečením odstraňte kůži a šlachy.
- Maso marinujte a kořeňte podle libosti.
- Kdybyste chtěli péci několik kusů masa současně, použijte pokud možno kusy stejné výšky.
- Použijte univerzální plech a na něm položený rošt. Ohřevný prostor zůstane čistější a zachycenou šťávu z masa pak budete moci použít na přípravu omáčky.




- Hotovou pečení nechte před rozkrojením asi 10 minut „odpočívat“. V této době odpočinku se šťáva v maso může rovnoměrně rozložit.




## Informace k provozním způsobům

Přehled všech provozních způsobů s příslušnými navrhovanými teplotami najdete v kapitole „Hlavní menu a submenu“.

### Kombinovaná příprava

Tento provozní způsob pracuje s kombinací provozního způsobu pečicí trouby a vlhkosti. Povrch připravovaného pokrmu nevyschne, když přidáte páru. Maso bude zvláště jemné a šťavnaté a získá dobře osmahnutou kůrku. Provozní způsob Kombinovaná příprava  používejte na přípravu pokrmů z masa, ryb a drůbeže.

Můžete volit z různých druhů topení:

- Kombi + horký vzduch plus 
- Kombi + horní/ spodní pečení 
- Kombinovaná příprava + gril 


Doporučujeme připravovat maso pomalu a šetrně v několika krocích přípravy: v 1. kroku přípravy vysokou teplotou, aby zhnědnul povrch. Ve 2. kroku přípravy zvýšenou vlhkostí a sníženou teplotou. Maso se připraví rovnoměrně a otevře se bílkovina svaloviny, takže maso bude zvláště jemné.

## Automatické programy

Řiďte se pokyny na displeji.

## Horký vzduch plus


Tento provozní způsob se hodí k pečení pokrmů z masa a drůbeže s hnědou kůrkou.

Můžete připravovat pokrmy nižšími teplotami než v provozním způsobu Horní/spodní pečení , protože se teplo ihned rozdělí v ohřevném prostoru.

## Horní/spodní pečení

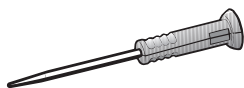
Tento provozní způsob používejte na přípravu tradičních receptů. U receptů ze starších kuchařek nastavte asi o 10 °C nižší teplotu, než je uvedeno. Doba přípravy se nemění.

Provozní způsob Spodní pečení  zvolte na konci doby přípravy, když má připravovaný pokrm na spodní straně více zhnědnout.

Provozní způsob Intenzivní pečení  nepoužívejte na pečení masa, protože vývar příliš ztmavne.

# Pečení masa

## Pokrmový teploměr



Pokrmovým teploměrem můžete přesně sledovat teplotu přípravy pokrmu.

### Princip funkce

Kovový hrot pokrmového teploměru se zapíchne do připravovaného pokrmu. V kovovém hrotu je umístěn snímač teploty, který během přípravy měří teplotu jádra uvnitř připravovaného pokrmu.


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 připravovaný pokrm, tím rychleji se dosáhne nastavené teploty jádra.

Jakmile dáte pokrm k přípravě se zapíchnutým pokrmovým teploměrem do ohřevného prostoru, přenáší se hodnoty teploty jádra do elektroniky parní trouby rádiovými signály mezi vysílačem v rukojeti pokrmového teploměru a přijímací anténou.

Bezvadný rádiový přenos je zajištěn jen při zavřených dvířkách. Když během přípravy pokrmu otevřete dvířka, abyste například polili pečínku, rádiový přenos se přerušuje.

Pokračuje znovu až po zavření dvířek. Několik sekund trvá, než se pak na displeji opět zobrazí aktuální teplota jádra.









 Škody vinou vysokých teplot. Snímač teploty pokrmového teploměru se při teplotách nad 100 °C zničí.

Když pokrmový teploměr nepoužíváte, zasuňte ho zpět do úložné obálky.

### Možnosti použití

U některých automatických programů a speciálního použití jste vyzváni, abyste použili pokrmový teploměr.

Kromě toho můžete pokrmový teploměr použít také u vlastních programů a následujících provozních způsobů:

- Horký vzduch plus 
- Horní/spodní pečení 
- Kombi + horký vzduch plus 
- Kombi + horní/ spodní pečení 
- Příprava v páře 
- Intenzivní pečení 
- Gril s cirkulací 
- Moučník speciál 

## Důležitá upozornění k použití

Pro optimální funkci bezpodmínečně dbejte následujících upozornění.

Kovový hrot pokrmového teploměru se může ulomit.

Nepoužívejte pokrmový teploměr na přenášení připravovaného pokrmu.

- Nepoužívejte vysoké a úzké kovové varné nádoby, protože mohou zeslabovat rádiové signály.
- U bezdrátového pokrmového teploměru se vyhýbejte kovovým předmětům nad teploměrem, jako je poklice pekáče, alobal nebo rošt a univerzální plech ve výškových úrovních nad teploměrem. Skleněné poklice se mohou používat.
- Současně nepoužívejte další běžný kovový pokrmový teploměr.
- Zabraňte tomu, aby rukojeť pokrmového teploměru ležela v tekutině pro vaření nebo doléhala na připravovaný pokrm nebo okraj varné nádoby.
- Maso můžete položit do hrnce nebo na rošt.
- Kovový hrot pokrmového teploměru se zapíchne celý až po rukojeť do připravovaného pokrmu tak, aby byl snímač teploty přibližně v jádře. Rukojeť by přitom měla směřovat šikmo nahoru, nikoli vodorovně ve směru rohů ohřevného prostoru nebo dvířek.
- U drůbeže se k zapíchnutí kovového hrotu dobře hodí nejsilnější místo v oblasti prsíček. Nejsilnější místo vyhledejte palcem a ukazovákem.

- 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 mase zvolte vyšší hodnotu z rozsahu teplot jádra uvedených v tabulkách přípravy.
- Při použití alobalu, pečicí fólie nebo sáčku propíchněte fólii pokrmovým teploměrem až k jádru připravovaného pokrmu. Pokrmový teploměr můžete také dát s masem do fólie. Dbejte přitom rovněž údajů výrobce fólie.
- Pokrmový teploměr lze zapíchnout do velmi nízkého připravovaného pokrmu, například ryby, jen skoro vodorovně. Velmi nízké potraviny proto připravujte ve skleněných nebo keramických varných nádobách, protože stěny kovové nádoby by rušily rádiové signály.

Když již pokrmový teploměr během přípravy pokrmu nebude rozpoznán, objeví se na displeji odpovídající upozornění. Změňte polohu pokrmového teploměru v připravovaném pokrmu.

# Pečení masa

## Použití pokrmového teploměru

- Vytáhněte pokrmový teploměr z úložné objímky za krytem.
- Zapíchněte kovový hrot pokrmového teploměru úplně do připravovaného pokrmu.

Kdybyste chtěli připravovat několik kusů masa současně, zapíchněte pokrmový teploměr do nejvyššího kusu masa.


Rukojeť by měla směřovat šikmo nahoru.

- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.
- Zavřete dvířka.
- Zvolte provozní způsob nebo automatický program.
- V případě potřeby nastavte teplotu a teplotu jádra.

U automatických programů jsou teploty jádra předem pevně zadané.

Řiďte se pokyny na displeji.

Jakmile je dosažena teploty jádra, příprava pokrmu se ukončí.

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Rukojeť pokrmového teploměru se může zahřát na vysokou teplotu.

O rukojeť se můžete spálit.

Při vytahování pokrmového teploměru používejte chňapky na hrnce.

**Tip:** Jestliže připravovaný pokrm není při dosažení nastavené teploty jádra ještě propečený podle Vašeho přání, zapíchněte pokrmový teploměr na jiném místě nebo zvyšte teplotu jádra a postup zopakujte.

## Odložené spuštění přípravy pokrmu s pokrmovým teploměrem


Přípravu pokrmu můžete nechat spustit i později.

- Zvolte Start v.

Okamžik skončení lze přibližně odhadnout, protože doba trvání přípravy pokrmu s pokrmovým teploměrem přibližně odpovídá době přípravy bez teploměru.

Doba přípravy a Hotové v nemůžete nastavit, protože celková doba závisí na dosažení teploty jádra.

## Tabulka s teplotami jádra

maso	 [°C]
telecí pečeně	75–80
kotleta	63
jehněčí kýta rosé medium propečená	64 76 82
jehněčí hřbet rosé medium propečený	53 65 80
srnčí hřbet rosé medium propečený	60 72 81
hovězí pečeně	80
hovězí svíčková/ rostbíf rosé medium propečená	45 54 75
pečeně z vepřové kýty/s kůrkou	85
vepřové filé rosé medium propečené	60 66 75
zvěřina/kýta	85

 teplota jádra

# Grilování

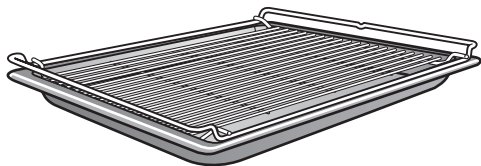
⚠ Nebezpečí poranění horkými povrchy.

Když otevřete dvířka během grilování, ovládací prvky se zahřejí na vysokou teplotu.

Během grilování nechte zavřená dvířka.

## Pokyny ke grilování

- Při grilování není nutné předeřhřátí. Zasuňte pokrm k přípravě do studeného ohřevného prostoru.
- Použijte univerzální plech a na něm položený rošt. Výjimka: Když grilujete v úrovni 3, zasuňte univerzální plech o jednu úroveň níže než rošt.



- Při grilování ryb podložte papír na pečení ustrížený na velikost připravovaného pokrmu.
- Vysoké pokrmy, např. půlky kuřete, grilujte v úrovni 2, nízké pokrmy, např. steaky, v úrovni 3.
- Připravovaný pokrm po  $\frac{2}{3}$  doby přípravy obraťte. Výjimka: Ryba se nemusí obracet.

## Tipy ke grilování

- Libové maso marinujte nebo potřete olejem. Jiné tuky snadno příliš 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.
- Jako **zkoušku stupně upečení** zatlačte na maso lžicí. Tak můžete zjistit, do jaké míry je maso hotové.
  - **anglické/rosé**  
Když je maso ještě velmi pružné, je uvnitř ještě červené.
  - **medium**  
Když se maso poddá málo, je uvnitř růžové.
  - **propečené**  
Když se maso již prakticky nepoddá, je propečené.
- Když je povrch větších kusů masa již hodně hnědý, ale jádro ještě není hotové, zasuňte připravovaný pokrm do nižší výškové úrovně nebo pokračujte v grilování s nižším stupněm.



## Informace k provozním způsobům

Přehled všech provozních způsobů s příslušnými navrhovanými teplotami najdete v kapitole „Hlavní menu a submenu“.

Umělá hmota pokrmového teploměru se při velmi vysokých teplotách může roztavit.

Nepoužívejte pokrmový teploměr v provozních způsobech s grilem.

Neuchovávejte pokrmový teploměr v ohřevném prostoru.

### Kombinovaná příprava + gril

Tento provozní způsob se hodí ke grilování pokrmů, které mají zhnědnout, avšak současně nemají vyschnout, například kukuřičných klasů.

### Velký gril

Tento provozní způsob používejte ke grilování plochých pokrmů ve větších množstvích a k zapékání ve velkých formách.

### Malý gril






Tento provozní způsob používejte ke grilování plochých pokrmů v menších množstvích a k zapékání v malých formách.

### Gril s cirkulací

Tento provozní způsob se hodí ke grilování pokrmů většího průměru, například drůbeže nebo rolády.

# Informace pro zkušební ústavy

## Zkušební jídla dle EN 60350-1 (provozní způsoby přípravy v páře)

zkušební jídlo	napařovací miska	množství [g]			$t^1$ [°C]	$\oplus$ [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
kapacita přístroje						
hrách (8.3)	2x DGGL 12	á 1500	1, 2		100	_2

 úroveň,  provozní způsob,  $t^1$  teplota,  $\oplus$  doba přípravy

 příprava v páře,  příprava v páře Eco

- 1 Dejte zkušební jídlo do studeného ohřevného prostoru (než začne fáze rozehrátí).
- 2 Zkouška je skončena, když je teplota na nejstudenějším místě 85 °C.
















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










zkušební jídlo	napařovací miska	množství [g]		$t^1$ [°C]	výška [cm]	$\oplus$ [min]
brambory, typ A, čtvrcené <sup>3</sup>	1x DGGL 20	800	3	100	–	17
filé z lososa, zmrazené, ne částečně rozmrazené	1x DGGL 20	4 x 150	1	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
růžičky brokolice	1x DGGL 20	600	2	100	–	4

 úroveň,  $t^1$  teplota,  $\oplus$  doba přípravy

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

## Zkušební jídla dle EN 50304/EN 60350-1 (provozní způsoby pečicí trouby)


zkušební jídlo	Příslušenství			 [°C]	 <sup>2</sup> [min]		předehřátí
stříkané pečivo (7.5.2)	1 plech	2		140	34–36 (34)	ne	ne
	2 plechy	1		140	39–41 (40)	ne	ne
		3 <sup>1</sup>			36–38 (37)		
1 plech	2		140	29–31 (28)	ano	ano	
drobné pečivo (7.5.3)	1 plech	1		150	35–37 (37)	ne	ne
	2 plechy	1, 2		140	44	ne	ne
piškot z vody (7.6.1)	1 dělená forma 26 cm (na rošt)	2		160	30	ano	ano
jablečný koláč (7.6.2)	1 dělená forma 20 cm (na rošt)	2		160	95–105 (100)	ne	ne
	2 dělené formy 20 cm (na rošt)	2		160	85–95 (90)	ano	ano
průmyslově vyrobený bílý chléb (9.2)	rošt	2		stupeň 3	5	ne	6 min.
burger (9.3)	rošt	3		stupeň 3	1. strana: 10 2. strana: 6	ne	8 min.
	univerzální plech	2					

<sup>3</sup> úroveň,  provozní způsob,  teplota/stupeň grilu,  doba přípravy,  funkce Booster  
 horký vzduch plus,  horní/spodní pečení,  speciální moučník,  velký gril

- 1 Plechy vyjímejte v různých okamžicích, pokud připravovaný pokrm dostatečně zhnědl již před uplynutím uvedené doby přípravy.
- 2 Hodnota v závorkách představuje optimální dobu přípravy.


# Čištění a ošetřování

## Pokyny k čištění a ošetřování

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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

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

 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

Na čištění parní trouby nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.

Když použijete nevhodné čisticí prostředky, mohou se všechny povrchy zabarvit nebo změnit. Zvláště čelní stěna parní trouby se poškodí čisticím prostředkem na pečicí troubě a odvápňovacím prostředkem.

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

Odstraňte ihned zbytky čisticích prostředků.

Silná znečištění mohou parní troubu za určitých okolností poškodit.

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

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 tím zduřet těsnění.

- Vyčistěte a osušte parní troubu a příslušenství po každém použití.
- Dvířka 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.

## Nevhodné čisticí prostředky

Abyste nepoškodili povrchy, vyhýbejte se při čištění těmito prostředkům:

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

## Čištění čelní stěny parní trouby

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

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

# Čištění a ošetřování

## PerfectClean

Povrchy ohřevného prostoru, postranních mřížek, univerzálního plechu a kombinovaného roštu jsou **zušlechtěné technologií PerfectClean**. Tím vzniká vizuální efekt třpytivého povrchu. Povrchy zušlechtěné technologií PerfectClean přesvědčují svojí ochranou proti ulpívání a jednoduchým čištěním.

Pro optimální využití je důležité povrchy po každém použití vyčistit.

Je-li povrch zušlechtěný technologií PerfectClean pokryt zbytky z předchozích použití, ochrana proti ulpívání nefunguje. Několikeré použití bez vyčištění mezi tím vede k obtížnějšímu čištění.

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 technologií PerfectClean.

Abyste neomezili ochranu proti ulpívání, odstraňte vždy všechny zbytky čisticích prostředků.

**Aby se povrchy zušlechtěné technologií 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
- bodové čištění mechanickými čisticími prostředky

Díly zušlechtěné technologií PerfectClean **v žádném případě** nečistěte v myčce nádobí.

## Ohřevný prostor

Povrch ohřevného prostoru je zušlechťený technologií PerfectClean.

Respektujte pokyny k čištění v kapitole „Čištění a ošetřování“, odstavec „PerfectClean“.

Dávejte pozor, aby se čisticí prostředky nedostaly do otvorů na zadní stěně ohřevného prostoru.

Pro pohodlné čištění ohřevného prostoru můžete odejmout dvířka, vymontovat postranní mřížky a sklopit topné těleso pro horní pečení a grilování.

### Čištění po přípravě pokrmu v páře


- **Odstraňte:**
  - kondenzát houbičkou nebo houbovou utěrkou,
  - mírná tuková znečištění čistou houbovou utěrkou, mycím prostředkem na ruční mytí a teplou vodou.
- Po vyčištění otírejte povrchy čistou vodou, dokud nebudou odstraněny všechny zbytky čisticích prostředků.
- Potom ohřevný prostor a vnitřní stranu dvířek osušte utěrkou.

**Tip:** Nakonec můžete parní troubu nechat automaticky uschnout (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Ošetřování“).

## Čištění po pečení nebo grilování

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

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

**Tip:** Čištění si usnadníte, když necháte nečistoty několik minut odmočit roztokem mycího prostředku nebo když nastavíte program Údržba  | Odmočení (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Ošetřování“).

# Čištění a ošetřování

## Čištění sítka odpadu

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

## Čištění těsnění dvířek

Těsnění dvířek může zkrěhnout kvůli zbytkům tuků a popraskat.

Těsnění dvířek mezi vnitřní stranou dvířek a ohřevným prostorem vyčistěte po každém pečení.

- Těsnění dvířek čistěte čistou, vlhkou utěrkou z mikrovlákná 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 dvířek popraská nebo zkrěhne, vyměňte je.

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

## Čištění zásobníku na vodu

Zásobník na vodu je vhodný pro mytí v myčce nádobí.

- Po každém použití vyjměte zásobník na vodu. Pro vyjmutí vytlačte zásobník na vodu lehce nahoru.
- Zásobník na vodu vyprázdněte.

Při vyjímání zásobníku na vodu může kapat voda do prostoru pro jeho zasunutí.

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



## Příslušenství

### Čištění univerzálního plechu a kombinovaného roštu

Povrchy univerzálního plechu a kombinovaného roštu jsou zušlechťené technologií PerfectClean.

Respektujte pokyny k čištění v kapitole „Čištění a ošetřování“, odstavec „PerfectClean“.

- **Odstraňte:**
  - mírná znečištění čistou houbovou utěrkou, mycím prostředkem na ruční mytí a teplou vodou.
  - silnější znečištění čistou houbičkou na mytí nádobí, horkou vodou a prostředkem na ruční mytí. V případě potřeby můžete použít také tvrdou stranu houbičky na mytí nádobí.
- Po vyčištění otírejte povrchy čistou vodou, dokud nebudou odstraněny všechny zbytky čisticích prostředků.
- Povrchy pak osušte měkkou utěrkou.

### Čištění napařovacích misek a pokrmového teploměru

Napařovací misky a pokrmový teploměr jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí.

- Napařovací misky a pokrmový teploměr po každém použití umyjte a usušte.
- Namodralé zabarvení napařovacích misek odstraňte octem a pak misky opláchněte čistou vodou.

# Čištění a ošetřování

## Čištění postranních mřížek

Povrchy postranních mřížek jsou zušlechťené technologií PerfectClean.

Respektujte pokyny k čištění v kapitole „Čištění a ošetřování“, odstavec „PerfectClean“.

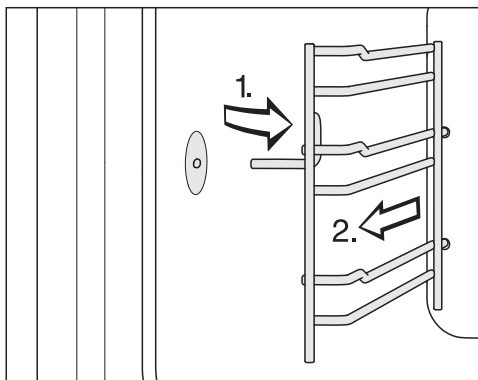
Postranní mřížky můžete vymontovat společně s výsuvnými pojezdy FlexiClip (pokud jsou k dispozici).

Pokud chcete výsuvné pojezdy FlexiClip vymontovat napřed zvlášť, řiďte se pokyny v kapitole „Přehled“, odstavec „Montáž a demontáž výsuvných pojezdů FlexiClip“.

**⚠** Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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

Před demontáží postranních mřížek nechte napřed vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor a příslušenství.



■ Vytáhněte postranní mřížky dopředu z upevnění (1.) a vyjměte je (2.).

■ Odstraňte:

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

■ Po vyčištění otírejte povrchy čistou vodou, dokud nebudou odstraněny všechny zbytky čisticích prostředků.

■ Nakonec postranní mřížky osušte utěrkou.

**Montáž** se provádí v opačném pořadí.

■ Postranní mřížky opět pečlivě namontujte.

Pokud postranní mřížky nebudou správně zasunuty, není zaručena ochrana proti převrácení a vytažení. Kromě toho se při zasouvání napařovacích misek může poškodit teplotní čidlo.

## Sklopení topného tělesa pro horní pečení a grilování

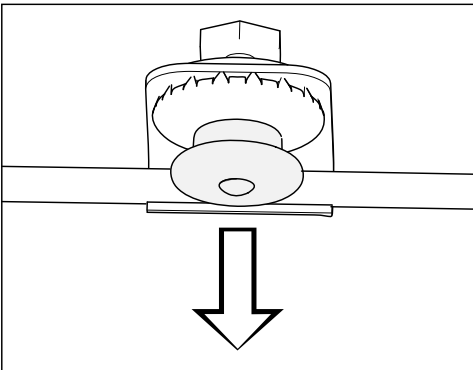
Když je strop ohřevného prostoru mimořádně silně znečištěný, můžete pro čištění asi o 5 cm sklopit topné těleso pro horní pečení a grilování.

**⚠ Nebezpečí poranění horkými povrchy.**

Parní trouba se za provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit o topná tělesa, ohřevný prostor, postranní mřížky a příslušenství. Před čištěním nechte napřed vychladnout topná tělesa, ohřevný prostor, postranní mřížky a příslušenství.

Topné těleso pro horní pečení a grilování se může poškodit.

Topné těleso pro horní pečení a grilování nikdy nestahujte násilím.



- Zatáhněte tlakový uzávěr opatrně dolů. S ním se automaticky sklopí topné těleso pro horní pečení a grilování.

- Strop ohřevného prostoru vyčistěte houbovou utěrkou nebo houbičkou na mytí nádobí (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Ohřevný prostor“).
- Po vyčištění zatlačte topné těleso pro horní pečení a grilování za tlakový uzávěr opět nahoru. Dbejte na to, aby tlakový uzávěr správně zaklapl.

# Čištění a ošetřování

## Ošetřování

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

### Odmočení

Tímto servisním programem lze odmočit silnější znečištění.

- Nechte vychladnout ohřevný prostor.
- Vyjměte všechno příslušenství.
- Velké nečistoty odstraňte utěrkou.
- Zvolte Údržba ☺ | Odmočení.

Proces odmočení trvá asi 10 minut.

### Sušení

Pomocí tohoto servisního programu se vysuší i zbytková vlhkost v nepřístupných místech ohřevného prostoru.

- Osušte ohřevný prostor předběžně utěrkou.
- Zvolte Údržba ☺ | Sušení.

Proces sušení trvá asi 20 minut.

### Proplachování

Tímto servisním programem se propláchnou systém, v němž je vedena voda. Vypláchnou se případné zbytky potravin.

- Zvolte Údržba ☺ | Proplach.
- Řiďte se pokyny na displeji.

Proces proplachování trvá asi 10 minut.

## Odvápnění parní trouby

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

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


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

Doporučujeme odvápnit parní troubu předtím, než se zablokuje.

V průběhu odvápnění musíte vyprázdnit a vypláchnout zásobník na vodu.

- Zapněte parní troubu a zvolte Údržba ☉ | Odvápňení.

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

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

Objeví se zbývajíc čas. Spustí se proces odvápňování.

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

V průběhu procesu musíte zásobník na vodu jedenkrát vypláchnout a prázdný ho znovu nasadit.

- Řiďte se pokyny na displeji.
- Potvrďte pomocí *OK*.

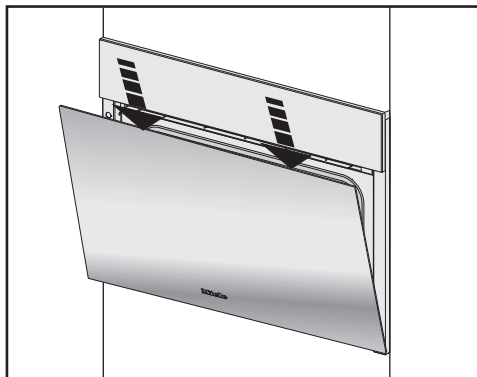
Po uplynutí zbývajíc doby se zobrazí *Hotovo* a zazní signál.

- Zásobník na vodu vyjměte a vyprázdněte ho.
- Vyčistěte a usušte zásobník na vodu.
- Vypněte parní troubu.
- Otevřete dvířka a nechte ohřevný prostor vychladnout.
- Potom ohřevný prostor usušte.
- Dvířka zavřete až poté, co bude úplně suchý ohřevný prostor.

# Čištění a ošetřování

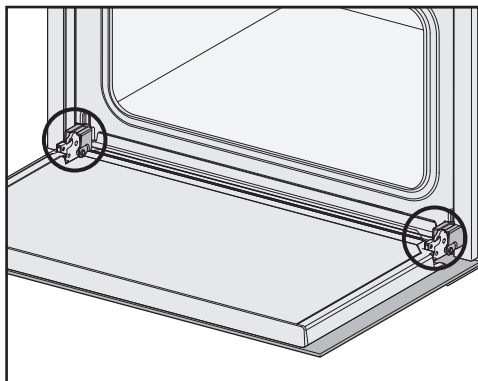
## Demontáž dvířek

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

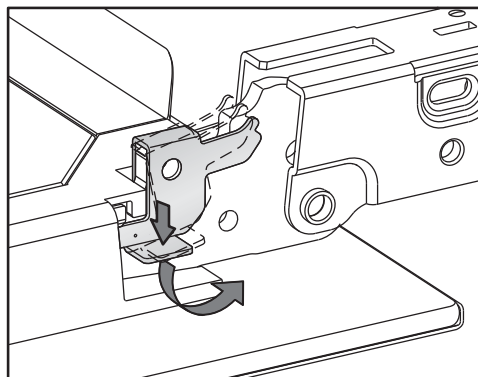


- Zatlačte dvířka oběma rukama za horní okraj dvířek jedenkrát krátce dolů.

Dvířka jsou držáky spojena s dveřními panty. Než můžete dvířka stáhnout z držáků, musíte napřed odjistit blokovací třmeny na obou dveřních pantech.



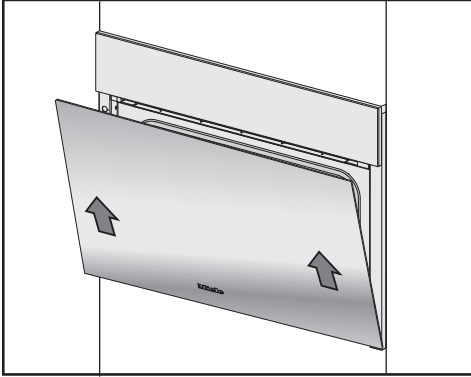
- Úplně otevřete dvířka.



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

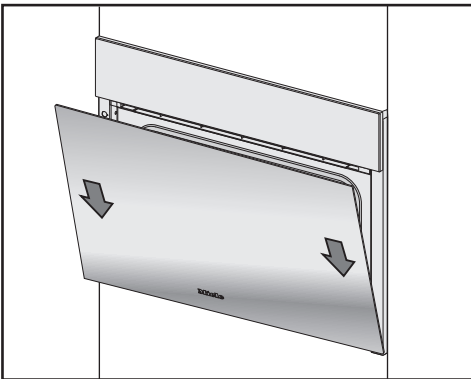
Když chybně vymontujete dvířka, parní trouba se poškodí.  
Dvířka z držáků nikdy nestahujte vodorovně, protože by se držáky vrátily k parní troubě.  
Dvířka z držáků nikdy nestahujte za madlo dvířek, protože by se mohlo ulomit.

- Zavřete dvířka až na doraz.



- Uchopte dvířka na bocích a rovnoměrně je zešikma vytáhněte nahoru z držáků. Dávejte při tom pozor, aby se dvířka nevzpříčila.
- Položte dvířka na připravenou odkládací plochu.

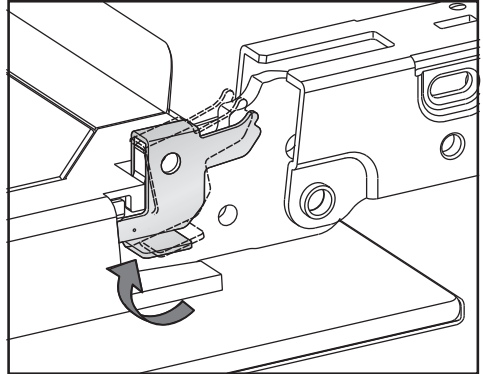
### Montáž dvířek



- Uchopte dvířka na bocích a nasadte je na držáky pantů dvířek. Dávejte pozor, aby se při tom nevzpříčila.
- Úplně otevřete dvířka.

Když nejsou zajištěné blokovací třmeny, mohou se dvířka uvolnit z držáků a poškodit.

Blokovací třmeny opět bezpodmínečně zajištěte.



- Zajištěte znovu blokovací třmeny tak, že je na obou pantech dvířek otočíte až na doraz do vodorovné polohy.


## Co udělat, když ...

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


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

Problém	Příčina a odstranění
<b>Parní trouba se nedá zapnout.</b>	<p>Došlo k vypnutí jističe.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Zapněte jistič (minimální jištění viz typový štítek).</li></ul> <p>Případně se vyskytla technická závada.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Odpojte parní troubu asi na 1 minutu od elektrické sítě tak, že<ul style="list-style-type: none"><li>– vypnete spínač příslušného jističe nebo úplně vyšroubujete tavnou pojistku nebo</li><li>– vypnete proudový chránič FI.</li></ul></li><li>■ Pokud ani po opětovném zapnutí jističe nebo proudového chrániče nebo opětovném zašroubování pojistky nebude stále možné uvést parní troubu do provozu, vyžádejte si kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu.</li></ul>
<b>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“, odstavec „Prodejce“).</li></ul> <p>Ohřevný prostor se zahřál provozem vestavěného nahříváče nádobí.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Otevřete dvířka a nechte ohřevný prostor vychladnout.</li></ul>
<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>



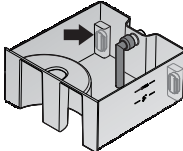

Problém	Příčina a odstranění
<p><b>Nereagují sensorová tlačítka nebo senzor přiblížení.</b></p>	<p>Zvolili jste nastavení Displej   QuickTouch   Vyp.. Tím nereagují sensorová tlačítka a senzor přiblížení při vypnuté parní troubě.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Jakmile parní troubu zapnete, budou sensorová tlačítka a senzor přiblížení reagovat. Pokud chcete, aby sensorová tlačítka a senzor přiblížení reagovaly vždy i při vypnuté parní troubě, zvolte nastavení Displej   QuickTouch   Zap..</li> </ul> <p>Jsou vypnutá nastavení pro senzor přiblížení.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Změňte nastavení pro senzor přiblížení prostřednictvím Nastavení   Senzor přiblížení.</li> </ul> <p>Snímač přiblížení je vadný.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zavolejte servisní službu Miele.</li> </ul> <p>Parní trouba není připojená k elektrické síti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zkontrolujte, zda je zástrčka parní trouby zasunutá v zásuvce.</li> <li>■ Zkontrolujte, zda nevypnul jistič elektrické instalace. Zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu Miele.</li> </ul> <p>Pokud nereaguje ani displej, je problém v řídicí jednotce.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tiskněte tlačítko zap./vyp. , dokud se nevypne displej a nerestartuje parní trouba.</li> </ul>
<p><b>Během provozu a po vypnutí parní trouby je slyšet hluk (bzučení).</b></p>	<p>Tento hluk nepoukazuje na chybnou funkci nebo závadu přístroje. Vzniká při čerpání a odčerpávání vody.</p>
<p><b>Po přestěhování parní trouba již nepřejde z fáze rozehrátí do fáze vaření.</b></p>	<p>Změnil se bod varu vody, protože se nadmořská výška nového místa instalace liší nejméně o 300 metrů od původní nadmořské výšky.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pro přizpůsobení přístroje bodu varu proveďte odvápnění (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Ošetřování“).</li> </ul>

## Co udělat, když ...

Problém	Příčina a odstranění
<b>Během provozu vystupuje neobvykle velké množství páry nebo pára vystupuje na jiných místech než obvykle.</b>	Nejsou správně zavřená dvířka. ■ Zavřete dvířka.
	Není správně usazené těsnění dvířek. ■ Přitlačte těsnění dvířek opět tak, aby bylo všude rovnoměrně usazené.
	Je poškozené těsnění, jsou v něm například trhliny. ■ Vyměňte těsnění dvířek. Těsnění dvířek můžete objednat prostřednictvím servisní služby (viz konec tohoto návodu k obsluze).
<b>Nefunguje osvětlení ohřevného prostoru.</b>	Je vadná žárovka. ■ Když se má vyměnit žárovka, zavolejte servisní službu.
<b>Navzdory několika stisknutím sensorového tlačítka  se automaticky neotevře/nezavře ovládací panel.</b>	V prostoru otáčení panelu je nějaký předmět. ■ Odstraňte předmět.
	Ochrana proti vzpříčení reaguje velmi citlivě, proto se někdy může stát, že se panel neotevře příp. nezavře. ■ Otevřete/zavřete ovládací panel manuálně (viz konec kapitoly). ■ Pokud se problém vyskytuje velmi často, zavolejte servisní službu.
<b>Nejsou uvedeny funkce Start v a Hotové v.</b>	Je příliš vysoká teplota v ohřevném prostoru, např. po skončení přípravy pokrmu. ■ Otevřete dvířka a nechte ohřevný prostor vychladnout.
	U servisních programů se tyto funkce nenabízejí všeobecně.
<b>Moučník nebo pečivo nejsou po době uvedené v receptu ještě hotové.</b>	Nastavená teplota nesouhlasí s teplotou uvedenou v receptu. ■ Změňte teplotu.
	Pozměnili jste recept. Například přidáním více tekutiny nebo vajec se doba pečení prodlouží. ■ Přizpůsobte teplotu nebo dobu přípravy změněnému receptu.

Problém	Příčina a odstranění
<b>Moučník nebo pečivo vykazuje velký rozdíl ve zhnědnutí.</b>	<p>Byla nastavena příliš vysoká teplota.</p> <p>Pekli jste ve více než dvou výškových úrovních.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Používejte na pečení maximálně dvě úrovně.</li> </ul>
F10	<p>Nasávací hadička v zásobníku na vodu</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– není správně nasazená.</li> <li>– není svisle.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Opravte polohu nasávací hadičky:</li> </ul> <div data-bbox="639 459 824 612" data-label="Image"> <p>The diagram shows a 3D perspective view of the water reservoir. A vertical tube is shown being inserted into a slot. The tube is positioned straight up and down, demonstrating the correct orientation for water intake.</p> </div>
F11 F20	<p>Jsou ucpané vypouštěcí hadice.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Odvápňte parní troubu (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Ošetřování“).</li> <li>■ Jestliže se chybové hlášení vyskytne znovu, zavolejte servisní službu.</li> </ul>
F44	<p>Chyba komunikace</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Parní troubu vypněte a po několika minutách opět zapněte.</li> <li>■ Jestliže se chybové hlášení stále ještě zobrazuje, zavolejte servisní službu.</li> </ul>
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>

## Co udělat, když ...

Problém	Příčina a odstranění
F94	<p>Nepřítéká voda:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– je přiskřípnutá nebo zalomená přívodní hadice vody.</li><li>■ Odstraňte příčinu a spusťte provoz znovu.</li></ul> <p>– není otevřený ventil na přívodu vody.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Otevřete ventil na přívodu vody a spusťte provoz znovu.</li></ul> <p>– vážne jeden nebo oba plováky v zásobníku na vodu.</p>  <ul style="list-style-type: none"><li>■ Obnovte opět lehký chod plováku / plováků.</li><li>■ Jestliže se chybové hlášení zobrazí znovu navzdory odstranění příčin(y), zavolejte servisní službu.</li></ul>
F190	<p>Je vadný ventil na přívodu vody. Tato závada se může vyskytnout, když se během natékání vody otvírá nebo zavírá ovládací panel.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Potvrďte pomocí OK a pokračujte v provozu.</li><li>■ Jestliže se chybové hlášení zobrazí znovu, zavolejte servisní službu.</li></ul>
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></ul>  <ul style="list-style-type: none"><li>■ Nasadte sítko správně:</li><li>■ Zapněte parní troubu znovu.</li><li>■ Jestliže se chybové hlášení zobrazí znovu, zavolejte servisní službu.</li></ul>

## Co udělat, když ...

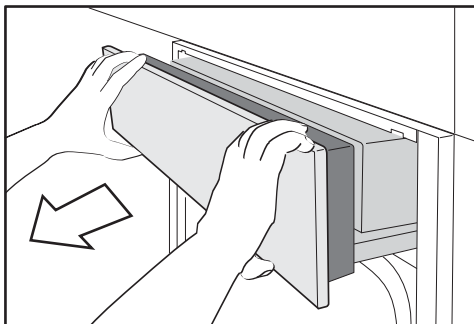
Problém	Příčina a odstranění
F a jiná čísla	Technická závada ■ Vypněte parní troubu a zavolejte servisní službu.

## Co udělat, když ...

---

### Manuální otevření ovládacího panelu

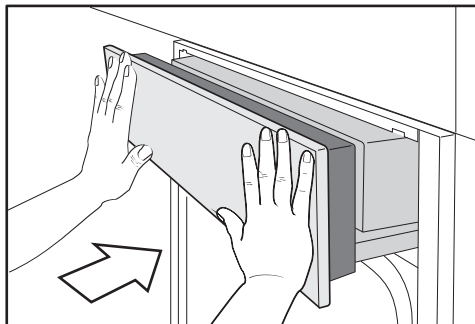
- Otevřete opatrně dvířka.



- 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.

### Varné nádoby

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

- napařovací misky s perforovaným dnem různých velikostí
- napařovací misky s plným dnem různých velikostí
- pekáče Gourmet různých velikostí
- poklice na pekáče Gourmet

### Ostatní

- plechy
- kulatá pečicí forma
- výsuvné pojezdy FlexiClip
- rošt pro napařovací misky šířky 325 mm

### Čisticí a ošetřovací prostředky

- DGClean  
speciální čistič na silná znečištění ohřevného prostoru, obzvláště po pečení masa
- odvápnovací tablety (6 ks)
- univerzální utěrka z mikrovlákna na odstranění otisků prstů a mírných znečištění

# Servisní služba

---

## Kontakt při závadách

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

Servisní službu Miele si můžete vyžádat online na [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

Kontaktní údaje servisní služby Miele najdete na konci tohoto dokumentu.

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

Tyto informace najdete na typovém štítku, který je vidět oří otevřených dvířkách na čelním rámu.

## Záruka

Záruční doba činí 2 roky.

Záruční podmínky se řídí platnými právními předpisy. Informace k záručním podmínkám naleznete na [www.miele.cz](http://www.miele.cz).



## Bezpečnostní pokyny pro vestavbu

 Škody způsobené nesprávnou vestavbou.

Nesprávnou vestavbou se parní trouba může poškodit.

Parní troubu nechte vestavět jen kvalifikovaným pracovníkem.

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

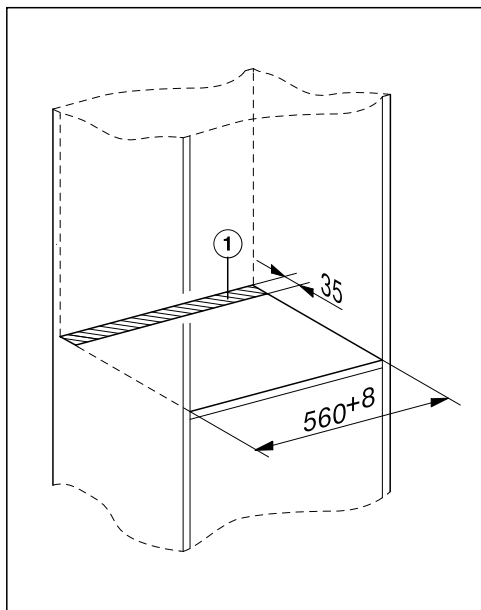
# Instalace

## Pokyny k montáži

Všechny rozměry jsou uvedeny v mm.

### Výřez pro uložení vodních hadic

Aby se zabránilo škodám způsobeným vodou v důsledku poškozených připojovacích hadic, musí být vytvořen výřez ve vloženém dně montážní skříň.

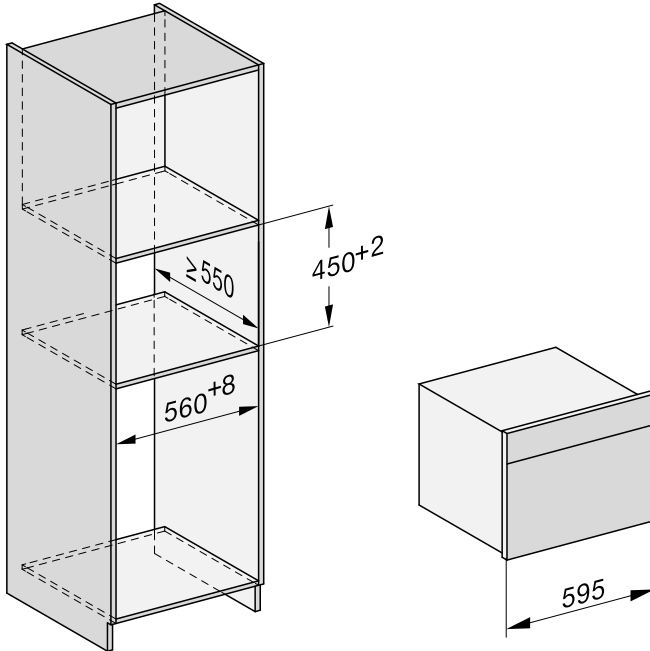


- Vytvořte výřez ① ve vloženém dně, na kterém bude postavena parní trouba.

## Rozměry pro vestavbu

### Vestavba do horní skříně

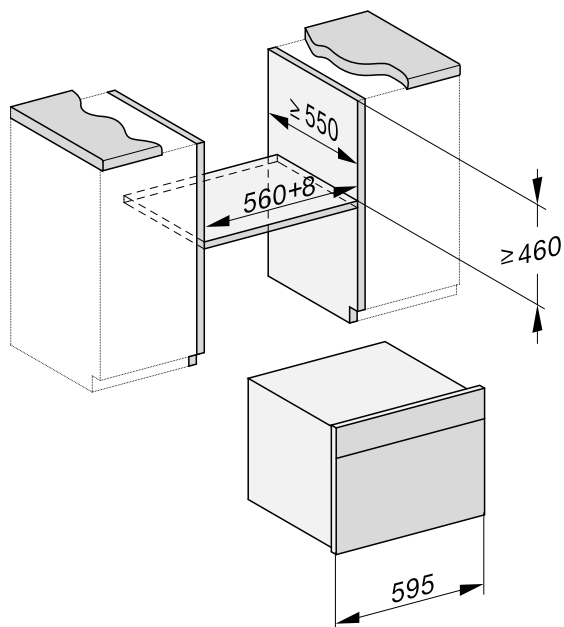
Za výklenkem pro vestavbu nesmí být zadní stěna skříně.



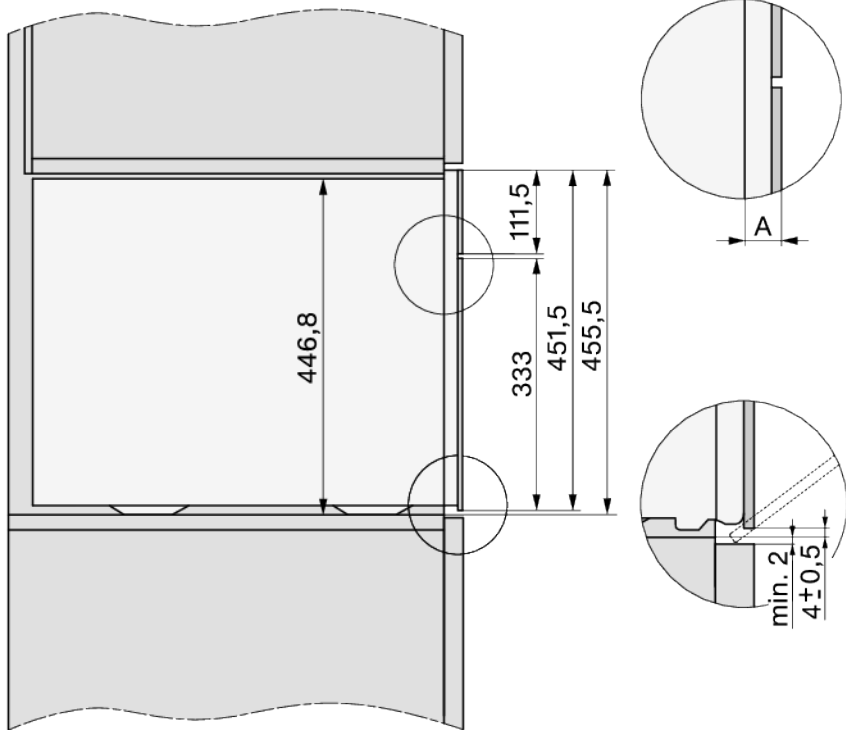
# Instalace

## Vestavba do spodní skříně

Za výklenkem pro vestavbu nesmí být zadní stěna skříně.



## Boční pohled

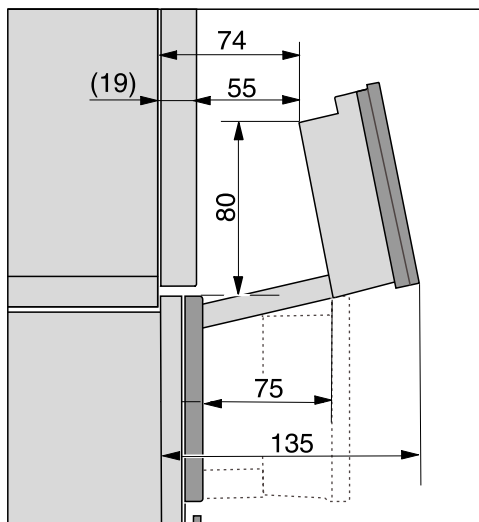


- A** skleněná čelní stěna: 22 mm  
 kovová čelní stěna: 23,3 mm

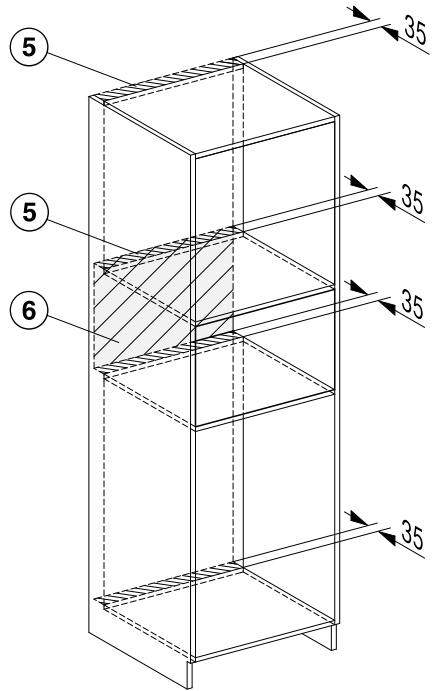
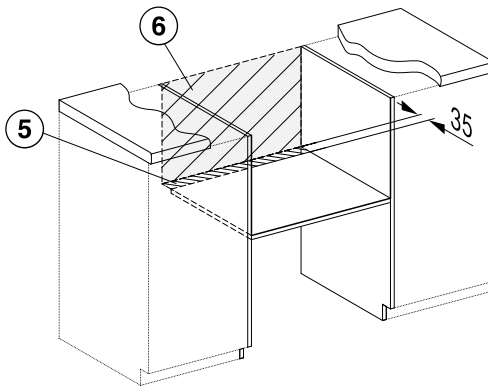
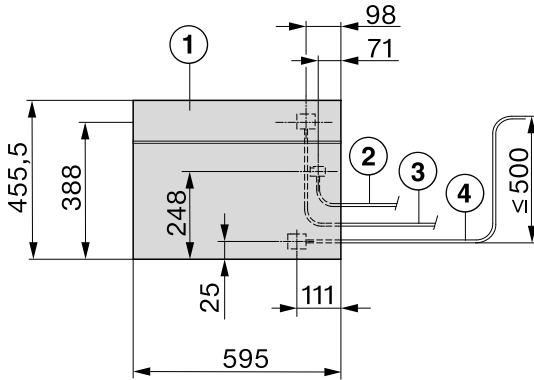
# Instalace

## Oblast vyklápění krytu

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



## Přípojky a větrání



- ① pohled zepředu
- ② přívodní síťový kabel, L = 2000 mm
- ③ přívodní hadice vody (nerez), L = 2000 mm
- ④ vypouštěcí hadice vody (plast), L = 3000 mm  
Vzestupný konec vypouštěcí hadice až po připojení k sifonu nesmí být výše než 500 mm.
- ⑤ výřez pro větrání min. 180 cm<sup>2</sup>
- ⑥ žádná přípojka v této oblasti

# Instalace

## Vestavba parní trouby

Než parní troubu vestavíte a připojíte, bezpodmínečně si přečtěte kapitolu „Instalace“, odstavce „Připojení na čerstvou vodu“ a „Odtok vody“.

- Připojte k parní troubě přívodní síťový kabel.
- Vedte přívodní a vypouštěcí hadici vody výřezem ve vloženém dně pod výklenkem pro vestavbu.

Škody způsobené nesprávnou přepravou.

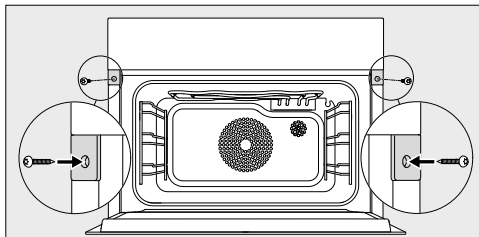
Když parní troubu ponese za madlo dvířek, mohou se poškodit dvířka.

Na nošení používejte úchyty na bočních pláště.

Parní trouba nebude pracovat bezchybně, pokud nebude stát vodorovně.

Odchylka od vodorovné polohy smí být maximálně 2°.


- Zasuňte parní troubu do výklenku pro vestavbu a vyrovnejte ji. Dbejte na to, aby se nepřiskřípl nebo nepoškodil přívodní síťový kabel a vodní hadice.
- Otevřete dvířka.



- Připevněte parní troubu dodanými vruty (3,5 x 25 mm) k bočním stěnám skříně.
- Připojte parní troubu k přívodu a odtoku vody (viz kapitola „Instalace“, odstavce „Připojení na čerstvou vodu“ a „Odtok vody“).
- Připojte parní troubu k elektrické síti.
- Zkontrolujte všechny funkce parní trouby podle návodu k obsluze.



## Připojení na čerstvou vodu

 Nebezpečí úrazu a poškození neodborným připojením.

Neodborné připojení může vést k úrazům osob nebo věcným škodám.

Připojení na čerstvou vodu smí provádět pouze kvalifikovaný odborný personál.

 Ohrožení zdraví a nebezpečí poškození znečištěnou vodou.

Jakost napouštěné vody musí odpovídat nařízení o pitné vodě příslušné země, v níž se parní trouba provozuje.


Připojte parní troubu na pitnou vodu.

Připojení k vodní instalaci musí být provedeno podle platných předpisů příslušné země. Stejně tak musí platným předpisům příslušné země odpovídat všechny přístroje a zařízení, které se používají pro přivádění vody k parní troubě.

Parní trouba odpovídá požadavkům IEC 61770 a EN 61770.

Parní trouba smí být připojena výhradně k potrubí studené vody.

Pokud je předřazené vlastní domovní zařízení na změkčování vody, je nutné dbát na to, aby zůstala zachována elektrická vodivost vody.

 Škody způsobené vodou v důsledku znečištění.

Znečištění ve vodním potrubí se může usadit ve ventilu parní trouby. Ventil se již nebude zavírat a bude unikat voda.

Než parní troubu připojíte nebo když byly prováděny práce na vodním potrubí, propláchněte je.

Zpětný ventil není nutný, neboť parní trouba vyhovuje platným normám.

Připojovací tlak vody musí být mezi 100 kPa (1 bar) a 600 kPa (6 bar). Pokud je tlak vyšší než 600 kPa, musí být vestavěn redukční tlakový ventil.

Mezi nerezovou hadicí a přípojkou domovní vodní instalace musí být uzavírací kohout, aby v případě potřeby bylo možné přerušit přívod vody. Dbejte na to, aby byl uzavírací kohout snadno přístupný, když je parní trouba vestavěná.

# Instalace

## Montáž nerezové hadice k parní troubě

Použijte výhradně dodanou nerezovou hadici. Nerezovou hadici nesmíte zkracovat, prodlužovat nebo nahradit jinou hadicí.

Vadnou nerezovou hadici vyměňte výhradně za originální náhradní díl Miele. Vhodnou potravinářskou nerezovou hadici obdržíte v internetovém obchodě Miele, u servisní služby Miele nebo u Vašeho specializovaného prodejce Miele.

Dodaná nerezová hadice má délku 2000 mm.

- Sundejte krytku z přípojky čerstvé vody na zadní straně parní trouby.
- Vezměte **zahnutou** stranu nerezové hadice a zkontrolujte, zda je v ní těsnicí kroužek. Případně těsnicí kroužek nasadte.
- Našroubujte převlečnou matici nerezové hadice na závit.
- Dbejte na pevné a nepropustné utažení šroubovací objímky.

## Připojení přívodu vody

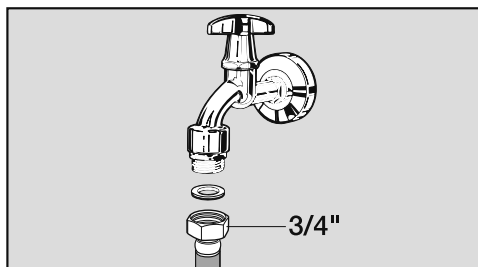
⚠ Před připojováním parní trouby k vodnímu potrubí ji odpojte od elektrické sítě.

Před připojováním parní trouby k vodnímu potrubí uzavřete přívod vody.

Dbejte na to, aby byl uzavírací kohout přístupný i v zabudovaném stavu parní trouby.

Na připojení parní trouby k přívodu vody je nutný vodovodní kohoutek s připojovacím závitem 3/4".

- Zkontrolujte, zda je k dispozici těsnicí kroužek. Případně ho nasadte.



- Připojte nerezovou hadici k uzavíracímu kohoutu.
- Dbejte na pevné utažení šroubovací objímky.
- Pomalu otvírejte uzavírací kohout přívodu vody a kontrolujte, zda je přípojka čerstvé vody nepropustná. Případně opravte usazení těsnění a našroubováni.

## Odtok vody

Pro zajištění úplného odtečení odpadní vody nesmí být sifon odtoku nainstalován výše než přípojka odtoku na parní troubě.

Vzestupný konec vypouštěcí hadice až po připojení k sifonu nesmí být výše než 500 mm.

Dodaná vypouštěcí hadice vody se nesmí zkracovat.

Odtok vody smí být připojen k

- nástěnnému nebo podomítkovému sifonu s pevným hadicovým přípojem
- k přístrojové přípojce sifonu výlevky

Teplota odpadní vody je 70 °C.

Doporučujeme používat jen originální hadice od výrobce.


## Připojení odtoku vody

- Připojte vypouštěcí hadici vody pomocí hadicové přípojky k sifonu.
- Upevněte vypouštěcí hadici vody hadicovou svorkou.

# Instalace

## Elektrické připojení

Doporučujeme připojit parní troubu k elektrické síti přes elektrickou zásuvku. Tím se usnadní servis. Zásuvka musí být po montáži parní trouby snadno přístupná.

 Škody způsobené nesprávným připojením.

Neodborně provedenými instalačními a údržbářskými pracemi nebo opravami může být uživatel vystaven značným nebezpečím, za něž Miele neručí.

Miele neodpovídá za škody (např. úraz elektrickým proudem) způsobené chybějícím nebo přerušeným ochranným vodičem v místě instalace.

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

Pokud již není přístupná zásuvka nebo je naplánované pevné připojení, musí být v místě instalace k dispozici odpojovací zařízení všech pólů. Za odpojovací zařízení se považují vypínače se vzdáleností rozpojených kontaktů nejméně 3 mm. Patří k nim např. jističe vedení, pojistky a stykače. Potřebné připojovací údaje najdete na typovém štítku. Tyto údaje musí souhlasit s příslušnými parametry sítě.

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

## Celkový výkon

viz typový štítek

## Připojovací údaje

Potřebné připojovací údaje najdete na typovém štítku. Tyto údaje musí souhlasit s příslušnými parametry sítě.

## Proudový chránič FI

Pro zvýšení bezpečnosti doporučuje VDE (v Rakousku ÖVE) předřadit parní troubě proudový chránič s vybavovacím proudem 30 mA.

## Výměna přívodního síťového kabelu

Při výměně přívodního síťového kabelu musí být použit kabel typu H 05 VV-F s vhodným průřezem, který je k dostání u výrobce nebo servisní služby.

## Odpojení od sítě



Nebezpečí úrazu napětím sítě. Během opravářských anebo údržbářských prací může vést opětovné zapnutí napětí sítě k úrazu elektrickým proudem. Po odpojení zajistěte 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

- (jističe vedení, nejméně typu B nebo C): přepněte páčku z polohy 1 (zap.) do polohy 0 (vyp.).

### Proudové chrániče

- (proudový chránič): přepněte hlavní vypínač z polohy 1 (zap.) do polohy 0 (vyp.) nebo stiskněte kontrolní tlačítko.

## Prohlášení o shodě

---

Miele tímto prohlašuje, že tento konvektomat odpovídá směrnici 2014/53/EU.

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

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

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

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

kmitočtové pásmo pokrmo- vého teploměru	433,2 MHz – 434,6 MHz
--	-----------------------

maximální vysílaný výkon pokrmo- vého teploměru	< 10 mW
--	---------

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

Součástí tohoto přístroje jsou také softwarové komponenty, které jsou v rámci licenčních podmínek upravujících otevřený software předávány dále. Obsažené komponenty s otevřeným zdrojovým kódem spolu příslušnými údaji o autorských právech, kopiemi aktuálně platných licenčních podmínek a případné další informace jsou dostupné v přístroji v sekci Nastavení | Právní informace | Open-source licence. Úpravy poprodejních záruk licenčních podmínek pro komponenty s otevřeným zdrojovým kódem vymezené na tomto místě platí jen ve vztahu k příslušným držitelům práv.

Přístroj obsahuje především softwarové komponenty, které jsou držiteli práv licencovány podle licence GNU General Public License, verze 2, případně GNU Lesser General Public License, verze 2.1. Miele Vám a třetím stranám nabízí po dobu nejméně 3 let od koupě, resp. dodání přístroje možnost poskytnutí strojově čitelné kopie zdrojového kódu komponent s otevřeným zdrojovým kódem obsažených v přístroji a licencovaných za podmínek licence GNU General Public License, verze 2, nebo licence GNU Lesser General Public License, verze 2.1, a to na datovém nosiči (CD ROM, DVD nebo flash disk). V případě zájmu o zdrojový kód nás prosím kontaktujte e-mailem ([info@miele.com](mailto:info@miele.com)) nebo na níže uvedené adrese a uveďte název produktu, sériové číslo a datum koupě:

Miele & Cie. KG  
Open Source  
GTZ/TIM  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

Upozorňujeme na omezené záruční plnění ve prospěch držitelů práv podle podmínek licence GNU General Public License, verze 2, a licence GNU Lesser General Public License, verze 2.1:

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*









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

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

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

DGC 7845

cs-CZ

M.-Nr. 11 346 530 / 01