


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

| | |
|--|----|
| Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění | 7 |
| Váš příspěvek k ochraně životního prostředí | 16 |
| Popis přístroje | 17 |
| Parní trouba | 17 |
| Dodávané příslušenství | 19 |
| Ovládací prvky | 20 |
| Tlačítko zap./vyp. | 21 |
| Displej | 21 |
| Senzorová tlačítka | 21 |
| Symbols | 23 |
| Princip ovládání | 24 |
| Volba položky menu | 24 |
| Změna nastavení ve výběrovém seznamu | 24 |
| Změna nastavení pruhem segmentů | 24 |
| Volba provozního způsobu nebo funkce | 25 |
| Zadávání čísel | 25 |
| Zadávání písmen | 25 |
| Aktivace funkce MobileStart | 26 |
| Popis funkce | 27 |
| Ovládací panel | 27 |
| Zásobník na vodu | 27 |
| Nádoba na kondenzát | 27 |
| Teplota | 27 |
| Vlhkost | 27 |
| Doba přípravy | 28 |
| Hluky | 28 |
| Fáze rozehrátí | 28 |
| Fáze vaření | 28 |
| Redukce páry | 29 |
| Osvětlení ohřevného prostoru | 29 |
| První uvedení do provozu | 30 |
| Miele@home | 30 |
| Základní nastavení | 31 |
| První čištění parní trouby | 32 |
| Přizpůsobení bodu varu | 33 |
| Rozehrátí parní trouby | 34 |
| Nastavení | 35 |
| Přehled nastavení | 35 |

| | |
|---|-----------|
| Vyvolání menu „Nastavení“ | 37 |
| Jazyk  | 37 |
| Denní čas..... | 37 |
| Datum..... | 38 |
| Osvětlení..... | 38 |
| Displej..... | 38 |
| Hlasitost | 39 |
| Jednotky..... | 39 |
| Udržování teploty | 40 |
| Redukce páry | 40 |
| Navrhované teploty | 41 |
| Booster | 41 |
| Tvrdost vody..... | 42 |
| Automatické proplachování..... | 43 |
| Bezpečnost | 43 |
| Miele@home | 44 |
| Vzdálené ovládání | 45 |
| Aktivace funkce MobileStart | 45 |
| Remote Update | 45 |
| Verze softwaru | 46 |
| Prodejce | 46 |
| Nastavení z výroby | 47 |
| Kuchyňský budík | 48 |
| Hlavní menu a submenu | 49 |
| Tipy pro úsporu energie..... | 51 |
| Obsluha | 53 |
| Změna hodnot a nastavení pro přípravu pokrmu | 54 |
| Změna teploty | 55 |
| Změna položky Vlhkost | 55 |
| Nastavení dob přípravy | 55 |
| Změna nastavených dob přípravy | 56 |
| Zrušení nastavených dob přípravy | 57 |
| Stornování přípravy pokrmu | 57 |
| Přerušení přípravy pokrmu | 58 |
| Předehřátí ohřevného prostoru..... | 59 |
| Booster..... | 59 |
| Předehřátí | 60 |
| Crisp function | 60 |
| Spouštění dávek páry..... | 61 |

Obsah

| | |
|---|-----|
| Je důležité vědět..... | 62 |
| Zvláštnosti přípravy v páře | 62 |
| Varné nádobí | 62 |
| Výšková úroveň | 63 |
| Hluboce zmrazené potraviny | 63 |
| Teplota | 63 |
| Doba přípravy | 63 |
| Vaření s tekutinami | 63 |
| Vlastní recepty – příprava v páře | 63 |
| Univerzální plech a kombinovaný rošt..... | 64 |
| Příprava v páře..... | 65 |
| ECO - příprava v páře..... | 65 |
| Informace k tabulkám přípravy | 65 |
| Zelenina | 66 |
| Ryby | 69 |
| Maso..... | 72 |
| Rýže..... | 74 |
| Obilniny | 75 |
| Nudle/těstoviny | 76 |
| Knedlíky..... | 77 |
| Luštěniny, sušené..... | 78 |
| Slepičí vejce | 80 |
| Ovoce | 81 |
| Uzeniny..... | 81 |
| Korýši | 82 |
| Mušle..... | 83 |
| Příprava menu | 84 |
| Sous-vide | 86 |
| Další použití | 94 |
| Ohřev | 94 |
| Rozmrazování..... | 96 |
| Mix & Match | 99 |
| Blanšírování | 110 |
| Zavařování..... | 110 |
| Zavařování moučníků | 113 |
| Sušení..... | 114 |
| Kynutí těsta..... | 115 |
| Dezinfekce nádobí | 115 |
| Program sabat | 116 |
| Nahřívání nádobí | 117 |
| Udržování teploty | 117 |

| | |
|--|-----|
| Nahřívání vlhkých ubrousků/ručníků | 118 |
| Rozpouštění želatiny | 118 |
| Rozpouštění medu | 119 |
| Rozpouštění čokolády | 119 |
| Výroba jogurtu | 120 |
| Škvaření sádla | 121 |
| Dušení cibule | 121 |
| Odšťavňování | 122 |
| Ovocná marmeláda | 123 |
| Loupání potravin | 124 |
| Konzervování jablek | 125 |
| Příprava vaječné zavářky | 125 |
| Automatické programy | 126 |
| Kategorie | 126 |
| Používání automatických programů | 126 |
| Upozornění k použití | 126 |
| Vlastní programy | 127 |
| Pečení z těsta | 130 |
| Upozornění k pečení | 130 |
| Tipy k pečení z těsta | 131 |
| Informace k provozním způsobům | 131 |
| Pečení masa | 133 |
| Upozornění k pečení masa | 133 |
| Informace k provozním způsobům | 133 |
| Grilování | 135 |
| Pokyny ke grilování | 135 |
| Tipy ke grilování | 135 |
| Informace k provozním způsobům | 136 |
| Informace pro zkušební ústavy | 137 |
| Čištění a ošetřování | 139 |
| Pokyny k čištění a ošetřování | 139 |
| Čištění čelní stěny parní trouby | 140 |
| PerfectClean | 141 |
| Ohřevný prostor | 142 |
| Čištění zásobníku na vodu a nádoby na kondenzát | 143 |
| Příslušenství | 144 |
| Čištění postranních mřížek | 145 |
| Sklopení topného tělesa pro horní pečení a grilování | 146 |

Obsah

| | |
|--|------------|
| Ošetřování | 147 |
| Odmočení | 147 |
| Sušení | 147 |
| Proplachování | 147 |
| Odvápnění parní trouby | 147 |
| Demontáž dvířek | 149 |
| Montáž dvířek | 150 |
| Co udělat, když | 151 |
| Příslušenství k dokoupení | 156 |
| Varné nádobí | 156 |
| Ostatní | 156 |
| Čisticí a ošetřovací prostředky | 156 |
| Servisní služba | 157 |
| Kontakt při závadách | 157 |
| Záruka | 157 |
| Instalace | 158 |
| Bezpečnostní pokyny pro vestavbu | 158 |
| Rozměry pro vestavbu | 159 |
| Vestavba do horní skříně | 159 |
| Vestavba do spodní skříně | 160 |
| Boční pohled | 161 |
| Oblast vyklápění krytu | 162 |
| Připojení a větrání | 163 |
| Vestavba parní trouby | 164 |
| Elektrické připojení | 165 |
| Prohlášení o shodě | 167 |

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.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

Používání ke stanovenému účelu

- ▶ Tato parní trouba je určena výhradně k používání v domácnosti a v prostorách podobných domácnostem.
- ▶ Tato parní trouba není určena k používání venku.
- ▶ Používejte parní troubu výhradně v 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.

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.

Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

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.

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 nádoby, které není vhodné pro pečicí trouby, se při vysokých teplotách taví a může poškodit parní troubu nebo začít hořet. Používejte jen žáruvzdorné plastové nádoby vhodné pro pečicí trouby. Respektujte údaje výrobce nádobí. Pokud chcete pro přípravu v páře použít nádoby z umělé hmoty, dbejte na to, aby bylo odolné proti teplotě (do 100 °C) a páře. Jiné plastové nádoby by se mohlo roztavit, 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 pokrmy nebo tekutiny obsahující kuchyňskou sůl, když se dostanou na nerezové stěny ohřevného prostoru.

Příslušenství

- ▶ Používejte výhradně originální příslušenství Miele. Pokud budou namontovány nebo vestavěny jiné díly, zaniká veškerá záruka nebo ručení poskytované společností Miele.

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.

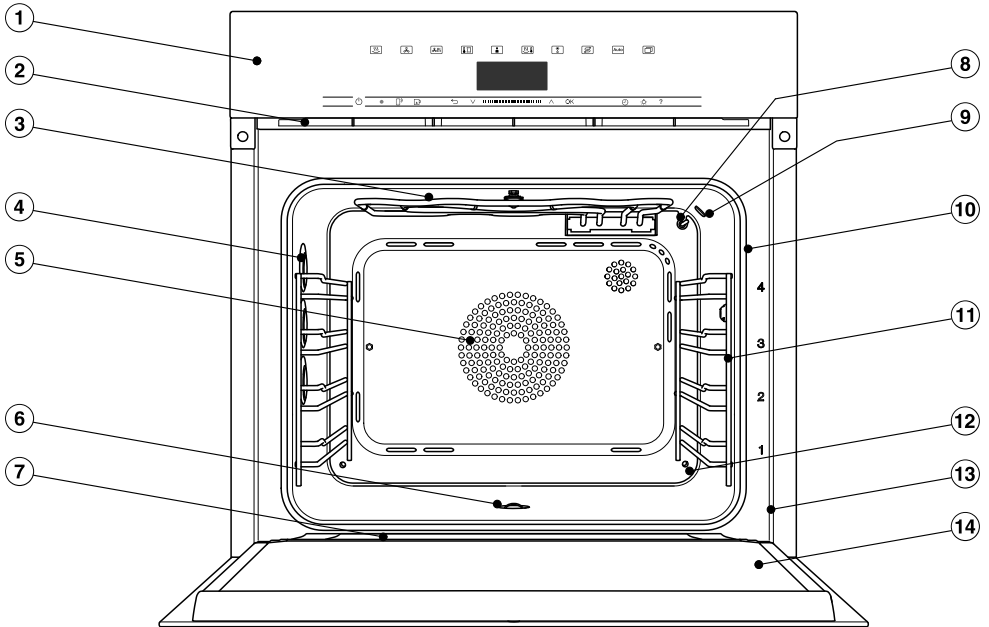
Likvidace starého přístroje

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.



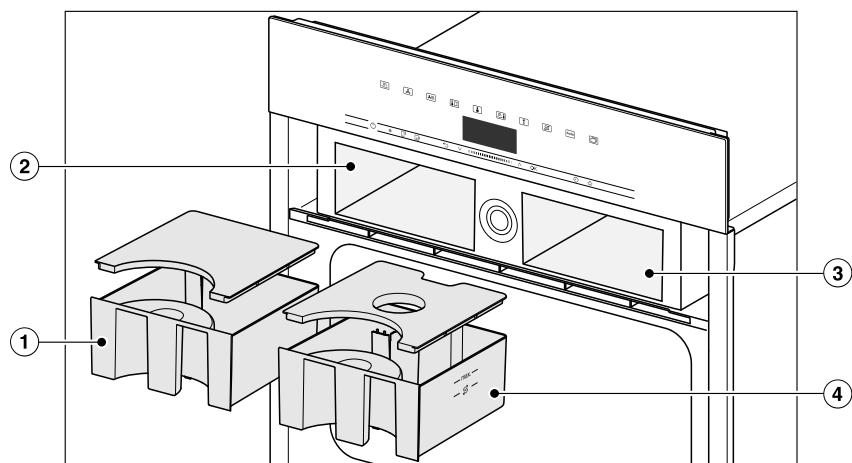
Místo toho využijte oficiální sběrná a vratná místa pro odevzdávání a užitkování elektrických a elektronických přístrojů zřízená obcemi, prodejci nebo společností Miele. Podle zákona jste sami zodpovědní za vymazání případných osobních údajů na likvidovaném starém přístroji. Postarejte se prosím o to, 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
- 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 4 úrovněmi
- ⑫ vstup páry
- ⑬ čelní rám s typovým štítkem
- ⑭ dvířka

Popis přístroje



- ① nádoba na kondenzát
- ② prostor pro zasunutí nádoby na kondenzát
- ③ prostor pro zasunutí zásobníku na vodu
- ④ zásobník na vodu

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.

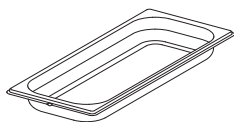
Najdete tam označení modelu, výrobní číslo a připojovací údaje (napětí sítě/frekvence/maximální příkon).

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

Dodávané příslušenství

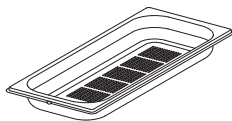
Podle potřeby si můžete doobjednat příslušenství, které se dodává s přístrojem, i příslušenství k dokoupení (viz kapitola „Příslušenství k dokoupení“).

DGG 20



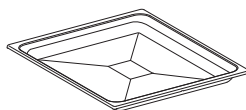
1 napařovací miska s plným dnem
objem 2,4 l / užitný objem 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (šxhxv)

DGGL 20



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

Univerzální plech



1 univerzální plech k pečení masa, těsta a ke grilování

Kombinovaný rošt



1 kombinovaný rošt k pečení masa, těsta a ke grilování

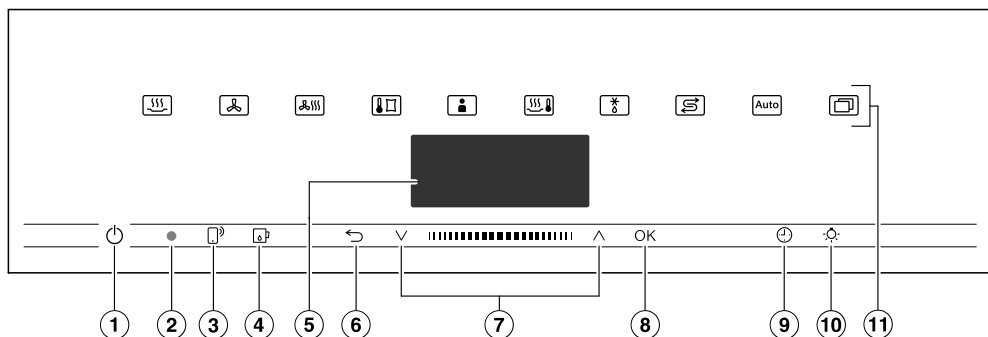
DGClean







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

Odvápňovací tablety


pro odvápňování parní trouby

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 sensorové tlačítko 
Pro otevření a zavření krytu
- ⑤ displej
Pro zobrazení denního času a informací pro obsluhu
- ⑥ sensorové tlačítko 
Pro postupný návrat a pro změnu položek menu během přípravy pokrmu
- ⑦ navigační oblast s tlačítky se šipkou \wedge a \vee
Pro listování ve výběrových seznamech a pro změnu hodnot
- ⑧ sensorové tlačítko OK
Pro vyvolání funkcí a pro uložení nastavení
- ⑨ sensorové tlačítko 
Pro nastavení kuchyňského budíku, doby přípravy pokrmu nebo času zahájení nebo skončení přípravy pokrmu
- ⑩ sensorové tlačítko 
Pro zapnutí a vypnutí osvětlení ohřevného prostoru
- ⑪ sensorová tlačítka
Pro volbu provozních způsobů, automatických programů a nastavení


Tlačítko zap./vyp.

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


Tímto tlačítkem zapínáte a vypínáte parní troubu.

Displej

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

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

Senzorová tlačítka

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





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



Senzorová tlačítka nad displejem

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

Ovládací prvky





Senzorová tlačítka pod displejem

| senzorové tlačítko | funkce |
|---|--|
|  | <p>Jestliže parní troubu chcete ovládat svým mobilním koncovým zařízením, musíte mít k dispozici systém Miele@home, zapnout nastavení Vzdálené ovládání a stisknout toto senzorové tlačítko. Potom toto senzorové tlačítko svítí oranžově a je k dispozici funkce MobileStart.</p> <p>Dokud svítí toto senzorové tlačítko, můžete parní troubu ovládat svým mobilním koncovým zařízením (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Miele@home“).</p> |
|  | <p>Tímto senzorovým tlačítkem otvíráte a zavíráte panel (viz kapitola „Popis funkce“, odstavec „Kryt“).</p> |
|  | <p>Podle toho, ve kterém menu se nacházíte, se tímto senzorovým tlačítkem vrátíte do nadřazeného menu nebo do hlavního menu.</p> <p>Když současně probíhá příprava pokrmu, můžete tímto senzorovým tlačítkem měnit hodnoty a nastavení jako například teplotu nebo funkci Booster pro přípravu pokrmu nebo přípravu stornovat.</p> |
|  | <p>V navigační oblasti listujete tlačítka se šipkou nebo pomocí oblasti mezi nimi ve výběrových seznamech nahoru nebo dolů. Při listování se položky menu postupně podsvěcují. Položka menu, kterou chcete zvolit, musí být podsvícená.</p> <p>Hodnoty nebo nastavení, které jsou podsvícené, můžete změnit tlačítka se šipkou nebo pomocí oblasti mezi nimi.</p> |
| OK | <p>Když jsou funkce na displeji podsvícené, můžete je vyvolat senzorovým tlačítkem OK. Potom můžete zvolenou funkci změnit.</p> <p>Potvrzením pomocí OK změny uložíte.</p> <p>Když se na displeji objeví informační okno, potvrďte je pomocí OK.</p> |

| senzorové tlačítko | funkce |
|---|---|
|  | Tímto senzorovým tlačítkem můžete kdykoli nastavit kuchyňský budík (například pro vaření vajec), pokud neprobíhá příprava pokrmu. Když současně probíhá příprava pokrmu, můžete nastavit kuchyňský budík, dobu přípravy pokrmu a čas zahájení nebo skončení přípravy pokrmu. |
|  | Volbou tohoto senzorového tlačítka můžete zapínat a vypínat osvětlení ohřevného prostoru. Podle zvoleného nastavení osvětlení ohřevného prostoru po 15 sekundách zhasne nebo zůstane trvale zapnuté nebo vypnuté. |

Symbyly

Na displeji se mohou zobrazovat tyto symboly:

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

Princip ovládání

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

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

Volba položky menu

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

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

- Potvrďte výběr pomocí *OK*.

Změna nastavení ve výběrovém seznamu

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

Tip: Aktuální nastavení je vyznačeno zatržítkem \checkmark .

- Potvrďte pomocí *OK*.

Nastavení se uloží. Vráťte se do nadřazeného menu.

Změna nastavení pruhem segmentů

Některá nastavení jsou znázorněna pruhem segmentů **■■■■□□□**. Když jsou vyplněné všechny segmenty, je zvolená maximální hodnota.


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

- Tiskněte tlačítko se šipkou \wedge nebo \vee nebo táhněte prstem v oblasti **||||** doprava nebo doleva, dokud se neobjeví požadované nastavení.

- Potvrďte výběr pomocí *OK*.


Nastavení se uloží. Vráťte se do nadřazeného menu.

Volba provozního způsobu nebo funkce

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

- Stiskněte senzorové tlačítko požadovaného provozního způsobu nebo funkce.

Senzorové tlačítko na ovládacím panelu svítí oranžově.

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

Změna provozního způsobu


Během přípravy pokrmu můžete přejít na jiný provozní způsob.

Senzorové tlačítko dosud zvoleného provozního způsobu svítí oranžově.

- Stiskněte senzorové tlačítko nového provozního způsobu nebo funkce.

Objeví se změněný provozní způsob a příslušné navrhované hodnoty.

Senzorové tlačítko změněného provozního způsobu svítí oranžově.

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

Zadávání čísel

Čísla, která je možno změnit, jsou podsvícená.

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

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

- Potvrďte pomocí OK.

Změněné číslo se uloží. Vráťte se do nadřazeného menu.

Zadávání písmen

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

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

Zvolený znak se objeví v horním řádku.


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


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

Název se uloží do paměti.


Princip ovládání

Aktivace funkce MobileStart


- Zvolte sensorové tlačítko  pro aktivaci funkce MobileStart.

Svítlí 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 .

Ovládací panel

Za Ovládacím panelem se nachází zásobník na vodu a nádoba na kondenzát. Ovládací panel se otevře a zavře stisknutím sensorového tlačítka . Je opatřen ochranou proti přiskřípnutí. Když ovládací panel při otvírání nebo zavírání narazí na odpor, otvírání nebo zavírání se ukončí. Přesto se při otvírání a zavírání ovládacího panelu nedotýkejte madla dvířek.

Zásobník na vodu

Maximální množství naplnění je 1,4 litru, minimální 1,0 litru. Na zásobníku na vodu jsou značky. Horní značku v žádném případě nesmíte překročit.

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

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



Nádoba na kondenzát

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

Teplota

Některým provozním způsobům je přiřazená navrhovaná teplota. Navrhovanou teplotu lze změnit v rámci zadaného rozsahu pro jednotlivou přípravu pokrmu, krok přípravy pokrmu nebo trvale. Navrhovanou teplotu můžete měnit v krocích po 5 °C, při přípravě Sous-vide v krocích 1 °C (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Navrhované teploty“).

Vlhkost

Provozní způsob Kombinovaná příprava  a aplikace Ohřev  pracují s kombinací provozního způsobu pečící 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 odevdávají 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.

Popis funkce

Doba přípravy

V závislosti na provozním způsobu můžete nastavit dobu přípravy mezi 1 minutou a 10 nebo 12 hodinami. U automatických a servisních programů 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 (výjimky: 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

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

Redukce páry

Jestliže při přípravě v páře nebo kombinované přípravě vaříte v určitém teplotním rozsahu, po skončení přípravy pokrmu se automaticky zapne redukce páry. Funkce způsobí, že při otevření dvířek 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.

První uvedení do provozu

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.


Aplikace Miele@mobile

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



Základní nastavení

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

 **Nebezpečí poranění horkými povrchy.**


Parní trouba se za provozu zahřeje na vysokou teplotu.

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

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

Nastavení jazyka

- Zvolte požadovaný jazyk.
- Potvrďte pomocí *OK*.

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

Nastavení lokality

- Zvolte požadovanou lokalitu.
- Potvrďte pomocí *OK*.

Aktivace funkce Miele@home

Na displeji se objeví Vytvořit „Miele@home“.

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

Displej a Miele@mobile App Vás provedou dalšími kroky.

Nastavení data

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

Nastavení denního času

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

První uvedení do provozu

Nastavení tvrdosti vody

Příslušná vodárna Vám může poskytnout informaci o tvrdosti místní vody.

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

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

Ukončení prvního uvádění do provozu

- Řiďte se případnými dalšími pokyny na displeji.


První uvedení do provozu je skončeno.



První čištění parní trouby

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

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

Čištění zásobníku na vodu a nádoby na kondenzát

 **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 a nádobu na kondenzát. Pro vyjmutí vytlačte zásobník na vodu a nádobu na kondenzát lehce nahoru.
- Zásobník na vodu a nádobu na kondenzát umyjte ručně nebo v myčce nádobí.

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

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

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


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


Přizpůsobení přístroje bodu varu po přestěhování

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

První uvedení do provozu

Rozehřátí parní trouby

- Vyměte 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.

Přehled nastavení

| položka menu | možná nastavení |
|---|---|
| Jazyk  | ... deutsch english ... Lokalita |
| Denní čas | Zobrazení Zap.* Vyp. Noční vypnutí Časový formát 12 h 24 h* Nastavit |
| Datum | |
| Osvětlení | Zap. „Zap.“ na 15 vteřin* Vyp. |
| Displej | Jas  QuickTouch Zap. Vyp.* |
| Hlasitost | Signální tóny Melodie*  Sólo tón  Tón tlačítek  Uvítací melodie Zap.* Vyp. |
| Jednotky | Hmotnost g* lb/oz lb Teplota °C* °F |
| Udržování teploty | Zap. Vyp.* |
| Redukce páry | Zap.* Vyp. |
| Navrhované teploty | |
| Booster | Zap.* Vyp. |
| Tvrdost vody | 1° dH ... 15° dH* ... 70° dH |



* nastavení z výroby



Nastavení

| položka menu | možná nastavení |
|----------------------|---|
| Automatický proplach | Zap.* Vyp. |
| Bezpečnost | Zablokování tlačítek Zap. Vyp.* Zablokování zprovoznění  Zap. Vyp.* |
| Miele@home | Aktivovat Deaktivovat Stav připojení Nově vytvořit Resetovat Vytvořit |
| Vzdálené ovládání | Zap.* Vyp. |
| Remote Update | Zap.* Vyp. |
| Verze softwaru | |
| Prodejce | Výstavní režim Zap. Vyp.* |
| Nastavení z výroby | Nastavení přístroje Vlastní programy Navrhované teploty |

* nastavení z výroby

Vyvolání menu „Nastavení“

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

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




Nastavení můžete zkontrolovat nebo změnit.

Nastavení lze měnit jen tehdy, když neprobíhá příprava pokrmu.

Jazyk

Můžete nastavit svůj národní jazyk a svou lokalitu.

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

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

Denní čas

Zobrazení

Zvolte způsob zobrazení denního času při vypnuté parní troubě:

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

Časový formát

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

Nastavení

Nastavit

Nastavujete hodiny a minuty.



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

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

Datum

Nastavujete datum.



Osvětlení

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

Displej

Jas

Jas displeje se znázorňuje pruhem segmentů.

- 
maximální jas
- 
minimální jas

QuickTouch

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

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

Hlasitost

Signální tóny

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

Melodie

Na konci postupu zazní s časovým odstupem několikrát melodie.

Hlasitost této melodie se znázorňuje pruhem segmentů.

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

Sólo tón

Na konci přípravy pokrmu zazní na určité době trvalý tón.

Výška tohoto samostatného tónu se znázorňuje pruhem segmentů.


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

Tón tlačítek

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

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

Uvítací melodie

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

Jednotky

Hmotnost

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

Teplota

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

Nastavení

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*.

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 nasta-
venou teplotu.

- Vyp.

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

Nastavení

Tvrdość vody

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

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

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

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

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

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

| tvrdość vody | | obsah vápníku mg/l Ca ²⁺ nebo ppm (mg Ca ²⁺ /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 |

Automatické proplachování


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

Při této operaci se ze systému vypláchnou případné zbytky potravin.

Automatické proplachování můžete vypnout nebo zapnout.

Bezpečnost

Zablokování tlačítek

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

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

Zablokování zprovoznění

Zablokování zprovoznění brání neúmyslnému zapnutí parní trouby.

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

Zablokování zprovoznění zůstane zachované i po výpadku proudu.

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

Nastavení

Miele@home

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

Máte několik možností, jak svoji parní troubu připojit k WiFi síti. Doporučujeme Vám, abyste svoji parní troubu připojili pomocí Miele@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 vytvořená WiFi síť. Vynulujete síťová nastavení a ihned vytvoříte nové připojení k síti.


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


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.

Svítlí 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 .

Remote Update

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

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

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

Zapnutí/vypnutí

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

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

Nastavení

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.

Verze softwaru

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

Prodejce

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

Výstavní režim

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


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

Nastavení z výroby

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

Kuchyňský budík

Používání funkce Kuchyňský budík

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


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

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

Nastavení kuchyňského budíku

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


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


- Zvolte sensorové tlačítko .
- Pokud současně probíhá příprava pokrmu, zvolte Kuchyňský budík.

Objeví se výzva Nastavit 00:00 min.


- Navigační oblastí nastavte 06:20.
- Potvrďte pomocí OK.


Čas kuchyňského budíku se uloží.

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

Když současně probíhá příprava pokrmu, zobrazuje se  a odpočítávání času kuchyňského budíku v řádku patičky.


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

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

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

Vypnou se akustické a optické signály.

Změna kuchyňského budíku


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

Objeví se kuchyňský budík.

- Změňte čas kuchyňského budíku.
- Potvrďte pomocí OK.














Změněný čas kuchyňského budíku se uloží.

Zrušení kuchyňského budíku



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

Kuchyňský budík se zruší.


Hlavní menu a submenu

| menu | navrhovaná hodnota | rozsah |
|---|--------------------|------------|
| Provozní způsoby | | |
| Příprava v páře  | 100 °C | 40–100 °C |
| Horký vzduch plus  | 160 °C | 30–225 °C |
| Kombinovaná příprava  | | |
| Kombin. příprava + horký vzd.plus  | 170 °C | 30–225 °C |
| Komb. příprava + horní/spod. peč.  | 180 °C | 30–225 °C |
| Kombinovaná příprava + gril  | stupeň 3 | stupeň 1–3 |
| Sous-vide  | 65 °C | 45–90 °C |
| Vlastní programy  | | |
| Ohřev  | 130 °C | 120–140 °C |
| Rozmrazování  | 60 °C | 50–60 °C |
| Odvápnění  | | |
| Automatické programy  | | |
| Další  | | |
| Horní/spodní pečení | 180 °C | 30–225 °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 |
| Horký vzduch Eco | 160 °C | 30–225 °C |

Hlavní menu a submenu


| menu | navrhovaná hodnota | rozsah |
|---|-----------------------|-----------|
| Další  | | |
| ECO - příprava v páře | 100 °C | 40–100 °C |
| Speciální použití | – | – |
| Mix & Match | | |
| Blanširování | – | – |
| Zavařování | 90 °C | 80–100 °C |
| Sušení | 50 °C | 30–70 °C |
| Kynutí těsta | – | – |
| Dezinfekce nádobí | – | – |
| Program sabat | 180 °C | 50–225 °C |
| Nahřívání nádobí | 50 °C | 50–80 °C |
| Udržování teploty | 65 °C | 40–100 °C |
| Údržba | | |
| Odmočení | | |
| Sušení | | |
| Proplach | | |
| Nastavení  | | |

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 Horký vzduch Eco připravujete pokrmy energeticky úsporně s optimálním využitím tepla. Tento provozní způsob používejte pro přípravu sladkých a vydatných námkypů 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

Úprava 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 senzorovým 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.

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

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

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

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

Zobrazí se provozní způsob. Podle zvoleného provozního způsobu se postupně objeví navrhované hodnoty teploty a případně vlhkosti.

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


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

- V případě potřeby změňte vlhkost.
- 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 senzorové tlačítko zvoleného provozního způsobu pro ukončení přípravy.

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

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

- Vyměňte připravený pokrm z ohřevného prostoru.

Čištění parní trouby

- Případně vyjměte zásobník na vodu a nádobu na kondenzát a vyprázdněte je.
- Vypněte parní troubu.

Po přípravě pokrmu v páře se objeví Přístroj se proplachuje.

- Řiďte se pokyny na displeji.

V každém případě toto mytí proveďte, 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.

Doplnění vody

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

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

Příprava pokrmu pokračuje.

Změna hodnot a nastavení pro přípravu pokrmu

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

- Zvolte sensorové tlačítko ↵.

Podle provozního způsobu se mohou zobrazit tato nastavení:



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


Změna hodnot a nastavení

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

Příprava pokrmu probíhá dále se změnými hodnotami a nastaveními.


Změna teploty

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

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

Příprava pokrmu pokračuje se změněnou žádanou teplotou.

Změna položky Vlhkost

- Zvolte sensorové tlačítko .
- Zvolte položku Vlhkost a potvrďte ji pomocí OK.
- Změňte vlhkost.
- Potvrďte pomocí OK.

Příprava pokrmu pokračuje se změněnou vlhkostí.


Nastavení dob přípravy

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

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 sensorovým tlačítkem  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 senzorové tlačítko ⊕.
- Nastavte požadované časy.
- Potvrďte pomocí OK.
- Zvolte senzorové tlačítko ⇐ pro návrat k menu zvoleného provozního způsobu.

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

Při výpadku elektrické sítě se nastavení vymažou.

Tip: Doby přípravy můžete změnit také přímo prostřednictvím navigační oblasti.

Zrušení nastavených dob přípravy

V provozních způsobech a aplikacích, u nichž je vždy nutné nastavení doby přípravy, můžete zrušit jen čas nastavený pro *Hotové v* a *Hotové v*.

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

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

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

Tip: Dobu přípravy můžete zrušit také přímo prostřednictvím navigační oblasti.

Stornování přípravy pokrmu

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

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

Senzorovým tlačítkem provozního způsobu se pak vrátíte do hlavního menu.

Stornování přípravy pokrmu bez nastavené doby přípravy

- Zvolte senzorové tlačítko zvoleného provozního způsobu.

Objeví se hlavní menu.

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

Stornování přípravy pokrmu s nastavenou dobou přípravy

- Zvolte senzorové tlačítko zvoleného provozního způsobu.

Objeví se *Přerušit proces?*.

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

Obsluha

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 používejte 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.

Předeřtí ohřevného prostoru

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



Funkci **Předeřtí** lze používat ve všech provozních způsobech pečicí trouby (kromě **Horký vzduch Eco**) a musíte ji zapnout pro každou přípravu pokrmu individuálně.


Pokud jste nastavili dobu přípravy, začne se odpočítávat až po fázi roze-
hřtí.

Předeřtí ohřevného prostoru je nutné jen při několika málo přípravách.

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

Booster

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

- Horký vzduch plus 
- Horní/spodní pečení

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

Choulstivá 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**.

- Zvolte senzorové tlačítko .
- Zvolte **Booster** | Vyp..
- Potvrďte pomocí **OK**.

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

Obsluha

Předeřtátí

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 Předeřtátí

Funkci Předeřtátí musíte zapnout pro každou přípravu pokrmu individuálně.

Příklad: Zvolili jste provozní způsob a potřebná nastavení jako například teplotu.

Pro tuto přípravu pokrmu chcete zapnout funkci Předeřtátí.

■ Zvolte senzorové tlačítko .

■ Zvolte Předeřtátí | Zap..

■ Potvrďte pomocí OK.

Objeví se hlášení Vložte pokrm 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

Zapnutí funkce 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.

- Zvolte senzorové tlačítko ↵.
- Zvolte Crisp function | Zap..
- Potvrďte pomocí OK.

Funkce Crisp function je zapnutá. Senzorovým tlačítkem ↵ lze funkci Crisp function kdykoli opět vypnout.

Spouštění dávek páry

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

Jakmile je na displeji podsvícená položka Dávka páry, můžete spustit dávku páry.

Vyčkejte fáze rozehrívání, aby se pára rovnoměrně rozděbila v zahřátém vzduchu ohněvého prostoru.

- Zvolte OK.

Spustí se dávka páry. Na displeji se objeví ☁ a Dávka páry zhasne. Doba trvání činí asi 1 minutu.

- Pro spuštění dalších dávek páry postupujte odpovídajícím způsobem, jakmile se na displeji opět objeví Dávka páry.

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 postavit nádoby a navíc vyjmout postranní mřížky (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavce „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

Další  | ECO - příprava v páře

Informace k tabulkám přípravy

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

Volba doby přípravy

Doby přípravy jsou orientační hodnoty.

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

Příprava v páře

Zelenina

Čerstvá zelenina

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

Zmrazené potraviny

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

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

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

Napařovací misky

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

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

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

Výšková úroveň

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

Doba přípravy

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

Příklad:

Brambory na salát, čtvrcené:

asi 17 minut

brambory na salát, půlené:

asi 20 minut

Nastavení

Automatické programy  | Zelenina | ... |


nebo

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

Příprava v páře

| zelenina |  [min] |
|---|---|
| artyčoky | 32–38 |
| květák, celý | 27–28 |
| květák, růžičky | 8 |
| fazole, zelená | 10–12 |
| brokolice, růžičky | 3–4 |
| mrkev, celá | 7–8 |
| mrkev, půlená | 6–7 |
| mrkev, nakrájená | 4 |
| čekankové puky, půlené | 4–5 |
| čínské zelí, nakrájené | 3 |
| hrách | 3 |
| fenykl, půlený | 10–12 |
| fenykl, proužky | 4–5 |
| kapusta, nakrájená | 23–26 |
| brambory na salát, loupané celé | 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

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

🕒 doba přípravy

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  | Ryba | ... |

nebo

Příprava v páře 

Teplota: viz tabulka

Doba přípravy: viz tabulka

Příprava v páře

| ryba | 🌡️ [°C] | 🕒 [min] |
|-----------------------------|---------|---------|
| úhoř | 100 | 5–7 |
| okoun, filety | 100 | 8–10 |
| pražma, filety | 85 | 3 |
| pstruh, 250 g | 90 | 10–13 |
| halibut, filety | 85 | 4–6 |
| treska, filety | 100 | 6 |
| kapr, 1,5 kg | 100 | 18–25 |
| losos, filety | 100 | 6–8 |
| losos, steak | 100 | 8–10 |
| pstruh lososový | 90 | 14–17 |
| pangasius, filety | 85 | 3 |
| parmice, filety | 100 | 6–8 |
| treska 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, abyste zachytili koncentrát. Koncentrátem můžete zjemňovat omáčky nebo ho můžete zmrazit pro pozdější použití.
- K výrobě **silného vývaru** se hodí slepičí maso a z hovězího plátky z klišky, hrudí, vysoké žebro a hovězí kosti. Dejte maso spolu s polévkovou zeleninou a studenou vodou do napařovací misky. Čím delší je doba přípravy, tím silnější bude vývar.

Nastavení

Automatické programy  | Maso | ... |

nebo

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

Příprava v páře

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

🕒 doba přípravy


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  | Rýže | ... |


nebo

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

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


 doba přípravy

Obilniny

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

Obilniny se mohou vařit v celých zrnech nebo šrotované.

Nastavení

Automatické programy  | Obiloviny | ... |


nebo

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

| | poměr obilniny : tekutina |  [min] |
|---------------------------|--------------------------------------|---|
| amarant | 1 : 1,5 | 15–17 |
| bulgur | 1 : 1,5 | 9 |
| pražená špalda, celá | 1 : 1 | 18–20 |
| pražená špalda, šrotovaná | 1 : 1 | 7 |
| oves, celý | 1 : 1 | 18 |
| oves, šrotovaný | 1 : 1 | 7 |
| jáhly | 1 : 1,5 | 10 |
| polenta | 1 : 3 | 10 |
| quinoa | 1 : 1,5 | 15 |
| žito, celé | 1 : 1 | 35 |
| žito, šrotované | 1 : 1 | 10 |
| pšenice, celá | 1 : 1 | 30 |
| pšenice, šrotovaná | 1 : 1 | 8 |

 doba přípravy

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

Příprava v páře

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

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

🕒 doba přípravy

Knedlíky


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

Čerstvé knedlíky vařte ve vymazané napařovací misce s perforovaným dnem.

Nastavení


Automatické programy  | Těstoviny | ... |


nebo

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

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

 doba přípravy

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  | Luštěniny | ... |


nebo

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

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

 doba přípravy

Příprava v páře

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

🕒 doba přípravy

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  | Slepičí vejce | ... |

nebo

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

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


 doba přípravy

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

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C


Doba přípravy: viz tabulka

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

 doba přípravy


Uzeniny

Nastavení

Automatické programy  | Uzeniny


| ... |


nebo

Příprava v páře 

Teplota: 90 °C

Doba přípravy: viz tabulka

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

 doba přípravy

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  | Korýši | ... |

nebo

Příprava v páře 

Teplota: viz tabulka


Doba přípravy: viz tabulka

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

 teplota,  doba přípravy

Mušle

Čerstvé mušle

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

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


Hluboce zmrazené mušle

Hluboce zmrazené mušle rozmrazte.

Doba přípravy

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

Nastavení



Automatické programy  Mušle | ... |

nebo

Příprava v páře 

Teplota: viz tabulka

Doba přípravy: viz tabulka

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

 teplota,  doba přípravy

Příprava v páře

Příprava menu

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 dodržení chladicího řetězce.

Používejte jen tepelně stabilní, pevné vakuovací sáčky.

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

Vakuovací sáček nepoužijte vícekrát.

Pokrmu k přípravě vakuujte výhradně pomocí vakuovací zásuvky.

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 příchuť.
- 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.
- Doba přípravy závisí na tloušťce připravovaného pokrmu.
- Při vysoké teplotě nebo dlouhé době přípravy může dojít voda. Občas zkontrolujte údaje na displeji.
- Během přípravy nechte zavřená dvířka. Otevřením dvířek se prodlouží proces přípravy a může to vést k jiným výsledkům přípravy.
- Údaje k teplotě a době přípravy ze sous-vide receptů nelze vždy převzít 1:1. 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 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 chuť 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 | | |
| ryba | | | | |
| treska, filé tloušťky 2,5 cm | | x | 54 | 35 |
| losos, filé tloušťky 2–3 cm | | x | 52 | 30 |
| mořský ďas, filé | | x | 62 | 18 |
| candát, filé tloušťky 2 cm | | x | 55 | 30 |
| zelenina | | | | |
| 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 |
| ovoce | | | | |
| ananas, kostičky | x | | 85 | 75 |
| jablka, plátky | x | | 80 | 20 |
| banány baby, vcelku | | | 62 | 10 |
| broskve, půlené | x | | 62 | 25–30 |
| rebarbora, na kousky | | | 75 | 13 |
| švestky, půlené | x | | 70 | 10–12 |
| ostatní | | | | |
| fazole, bílé, máčené v poměru 1 : 2 (fazole : tekutina) | | x | 90 | 240 |
| krevety, oloupané a bez střívka | | x | 56 | 19–21 |
| slepičí vejce, celé | | | 65–66 | 60 |
| svatojakubské mušle, vybrané | | | 52 | 25 |
| šalotka, vcelku | x | x | 85 | 45–60 |

🌡️ teplota, ⌚ doba přípravy

Sous-vide

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

🌡️ teplota, 🕒 doba přípravy

* Stupeň uvaření

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

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

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

🌡️ teplota, ⌚ doba přípravy

1 Stupeň uvaření


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

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

3 Ohřívat jen uvařené v omáčce.

Další použití

Ohřev

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

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

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

Varné nádoby

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

Čas

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

Potraviny se při ohřívání nemusí přikrývat.

Nastavení

Ohřev 

nebo

Kombinovaná příprava  | Kombin. příprava + horký vzd.plus

Teplota: viz tabulka

Vlhkost: viz tabulka

Čas: viz tabulka

Další použití

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

| potravina | 🔥 [°C] | 💧 [%] | ⌚* [min] |
|--|--------|-------|----------|
| zelenina | | | |
| mrkev květák kedlubna fazole | 120 | 70 | 8–10 |
| přílohy | | | |
| těstoviny rýže brambory, podélně půlené | 120 | 70 | 8–10 |
| knedlíky bramborová kaše | 140 | 70 | 18–20 |
| maso a drůbež | | | |
| 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 |
| ryba | | | |
| rybí filé rybí roláda, půlená | 140 | 70 | 10–12 |
| jídla na talíři | | | |
| 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.

Další použití

Rozmrazování

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

 Nebezpečí infekce tvorbou choroboplodných zárodků.

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

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

Tekutinu z rozmrazování nepoužívejte.

Potraviny po vyrovnávací době ihned dále zpracujte.

Teplota

Optimální teplota rozmrazování je 60 °C.

Výjimky: sekaná a zvěřina 50 °C.

Příprava/dodatečná úprava

Pro rozmrazování odstraňte případný obal.

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

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

Napařovací misky

Při rozmrazování 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

Rozmrazování 

nebo

Příprava v páře 

Teplota: viz tabulka

Doba rozmrazování:

Vyrovnávací doba: viz tabulka

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

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

Další použití

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

🌡️ teplota, ⌚ doba rozmrazování, ⌛ vyrovnávací doba

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.

Další 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 křúpavé již před opakovaným ohříváním, budou pomocí Ohřev dokřúpava opět křúpavé.
- 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 gumy 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 |

Další použití

Aplikace speciálního použití Mix & Match

Během přípravy nemusíte potraviny přikrývat.

- Potraviny případně předem připravte.
 - Zvolte Další  | 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 3.
 - 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 Prodl. fázi zhněd..

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 ¹ , tofu | _ □ □ ■ □ _ _ _ |
| houska (pšeničná), předpečená | ___ □ ■ □ _ _ _ |
| houska (žitná), předpečená | ___ _ _ □ ■ _ _ _ |
| houska, stará, měkká | ___ _ _ □ ■ _ _ _ |
| cheeseburger | ___ □ ■ _ _ _ _ |
| chili con carne ¹ , výška 2 cm | ___ _ _ □ ■ □ _ |
| ciabattini, předpečené | ___ _ _ ■ □ _ _ _ |
| ciabattini, staré, měkké | ___ _ _ ■ □ _ _ _ |
| crêpe ¹ | ___ □ □ _ _ _ _ |
| placka (Convenience) | _ □ ■ □ _ _ _ _ |
| placka, hotové těsto k vlastnímu obložení | _ □ □ ■ _ _ _ _ |
| proužky masa ¹ (Convenience) | □ □ ■ □ □ _ _ _ |
| focaccia, předpečená, výška 3–4 cm | □ □ □ ■ □ _ _ _ |
| karbanátek ¹ (z vepřového), 25 g | □ □ ■ □ □ □ _ |
| karbanátek ¹ (z vepřového), 60 g | ___ _ _ □ ■ □ _ |
| karbanátek ¹ (z vepřového), 100 g | ___ _ □ □ ■ □ |
| jarní závitky, malé | ___ _ _ □ ■ □ _ |
| jarní závitky | ___ _ _ □ ■ □ |
| hotdog ¹ | □ □ ■ □ _ _ _ _ |

Další použití

| potravina | nastavení pruhu segmentů zhnědnutí |
|--|------------------------------------|
| císařský trhanec ¹ (Convenience) | _ □ □ ■ □ □ _ |
| brambory, převážně salátové, na plátky | _ _ □ ■ □ _ _ |
| bramborové taštičky (Convenience) | _ _ □ □ ■ □ _ |
| lasagne ¹ , výška 3 cm | _ _ _ _ ■ ■ ■ □ □ |
| indický chléb naan ¹ , předpečený | _ □ ■ □ _ _ _ |
| těstoviny, čerstvé s omáčkou, sýrem | _ _ □ □ □ _ _ |
| zapékané těstoviny ¹ , výška 2 cm | _ _ _ _ ■ □ _ _ |
| zapékané těstoviny ¹ , výška 4,5 cm | _ _ _ □ ■ _ _ |
| zapékané těstoviny ¹ , výška 6 cm | _ _ _ _ _ □ ■ |
| palačinky ¹ | ■ □ _ _ _ _ _ |
| lívance ¹ , srolované | _ _ □ ■ □ _ _ |
| pita chléb ¹ , 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 ¹ (srolovaná v alobalu) | □ □ ■ □ □ □ _ |

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

Příprava potravin pomocí speciálního použití „Pečení dokřupava“

| potravina | pokyny k přípravě | nastavení pruhu segmentů zhnědnutí |
|---|--------------------------------|------------------------------------|
| maso¹ | | |
| 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 | ___ □ □ □ □ □ |
| ryba¹ | | |
| kotleta z halibuta | marinováno | □ ■ _____ |
| treska | s krustou z másla a strouhanky | ___ □ ■ □ ___ |
| tresčí filety, výška 3–3,5 cm | marinováno | ■ □ □ _____ |
| roláda z tresčích filet | 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 | ■ □ _____ |

Další použití

| potravina | pokyny k přípravě | nastavení pruhu segmentů zhnědnutí |
|---|-------------------------------|------------------------------------|
| tuňák | zapečeno s rajčaty, sýrem | ___ □ ___ |
| špíz ze sumce, velké kostky | marinováno | ___ □ □ □ ■ ___ |
| přílohy | | |
| pečené brambory (Convenience), předvařené | – | ___ □ □ □ ■ |
| datle ve slanině (Convenience) | – | ___ □ □ ■ □ ___ |
| čerstvé těstoviny, tortellini | – | □ _____ |
| gnocchi (Convenience) | s vločkami másla nebo sýrem | ■ □ _____ |
| brambory ² , 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 | □ □ □ □ □ □ ___ |
| zelenina | | |
| 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 | □ □ □ ■ □ _____ |

| 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 | _ _ _ _ □ □ _ _ |
| ostatní | | |
| 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) | – | _ _ _ _ □ □ |

¹ Dejte 1 ČL zahušťovače omáček pod syrové maso nebo syrovou rybu.

² převážně na salát

Další použití

Potraviny vhodné pro speciální použití „Šetrné pečení“

| potravina | pokyn k přípravě |
|--|--------------------------------------|
| maso¹ | |
| 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 |
| ryba¹ | |
| 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 |
| přílohy | |
| 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 ² , na plátky nebo malé kostky | sůl |
| brambory ² , rozčtvrcené nebo na hranolky | sůl |

| potravina | pokyn k přípravě |
|---|---|
| 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 |
| zelenina | |
| 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 |

¹ Dejte 1 ČL zahušťovače omáček pod syrové maso nebo syrovou rybu.

² převážně na salát

Další použití

Blanšírování

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

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

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

Nastavení

Další  | Speciální použití | Blanšírování

nebo

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba blanšírování: 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

Další  | Speciální použití | Zavařování nebo

Příprava v páře 

Teplota: viz tabulka

Doba zavařování: viz tabulka

Další použití

Časy uvedené v tabulce jsou orientační hodnoty.

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

🌡️ teplota, 🕒 doba zavařování

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

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 2.
- 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

Další použití

Sušení

Na sušení potravin používejte výhradně speciální použití Sušení nebo provozní způsob Kombinovaná příprava  | Kombin. příprava + horký vzd.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

Další  | Speciální použití | Sušení

Teplota: viz tabulka

Doba sušení: viz tabulka

nebo



Kombinovaná příprava  | Kombin. příprava + horký vzd.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

Další  | Speciální použití | Kynutí těsta
nebo

Příprava v páře 

Teplota: 30 °C

Vlhkost: 100 %

Čas: dle údaje v receptu


Dezinfekce nádobí

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

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


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

Nastavení

Další  | Speciální použití | Dezinfekce nádobí

Čas: 1 minuta až 10 hodin

nebo

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C


Čas: 15 minut

Další použití

Program sabat

Speciální použití Program sabat a Yom-Tov slouží pro podporu náboženských zvyků.

Parní trouba se rozežřeje na teplotu, kterou jste nastavili, a bude ji udržovat maximálně 24 hodin (Program sabat) nebo 76 hodin (Yom-Tov).

- Zvolte Další  | Speciální použití.
- Zvolte Program sabat.
- Zvolte požadované speciální použití.

Pokud máte nastavený kuchyňský budík, nemůžete speciální použití spustit.


- Nastavte teplotu.
- Potvrďte pomocí OK.

Zobrazuje se název speciálního použití a nastavená teplota.

Asi 30 sekund poté, co zavřete dvířka, se zapne topení ohřevného prostoru.

Osvětlení ohřevného prostoru zůstane zapnuté během celé přípravy pokrmu.

Na displeji se trvale zobrazuje Program sabat nebo Yom-Tov a nastavená teplota.

Denní čas se nezobrazuje. Všechna sensorová tlačítka (kromě tlačítka zap./vyp. ) nereagují.


Objeví se upozornění Neotvírejte dvířka.

Asi po 1 hodině toto upozornění občas zhasne. Pokud se upozornění **nezobrazuje**, můžete otevřít dvířka.

- Vložte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.

Speciální použití Program sabat se po 24 hodinách ukončí, indikace na displeji se nezmění.

Parní trouba se v obou speciálních použitích po 76 hodinách automaticky vypne.


- Pokud speciální použití chcete ukončit předčasně, vypněte parní troubu tlačítkem zap./vyp. .


Spuštěné speciální použití nemůžete změnit nebo uložit v Vlastní programy.

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 Další  | 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 Další  | 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.

Další použití

Nahřívání vlhkých ubrousků/ ručníků

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

Nastavení

Automatické programy  | Speciál | Nahřát vlhké ubrousky

nebo

Příprava v páře 

Teplota: 70 °C

Doba přípravy: 2 minuty

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  | Speciál | Rozpustit želatinu

nebo

Příprava v páře 


Teplota: 90 °C

Doba přípravy: 1 minuta

Rozpouštění medu

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

Nastavení

Automatické programy  | Speciál | Rozpustit med

nebo

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  | Speciál | Rozpustit čokoládu

nebo

Příprava v páře 

Teplota: 65 °C

Doba přípravy: 20 minut

Další použití

Výroba jogurtu

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

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

Jogurt musí být čerstvý (krátká doba skladování).

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

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

Jogurt a mléko musí mít stejný obsah tuku.

Sklenicemi se v době kysání nesmí pohybovat nebo třást.


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

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

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

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

Nastavení

Automatické programy  | Speciál | Výroba jogurtu

nebo

Příprava v páře 

Teplota: 40 °C

Čas: 5:00 hodin

Možné příčiny špatných výsledků

Jogurt není tuhý:

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

Vysrážela se tekutina:

pohybovalo se sklenicemi, jogurt nebyl dostatečně rychle ochlazen.

Jogurt je krupicovitý:


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

Škvaření sádla

Škvarky nebudou osmahnuté (křupavé).

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

Nastavení

Automatické programy  | Speciál | Škvařit špek

nebo

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C


Doba přípravy: 4 minuty

Dušení cibule


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

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

Nastavení

Automatické programy  | Speciál | Dušená cibulka

nebo

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 4 minuty

Další použití

Odšťavňování

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

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

Příprava

Ovoce určené k odšťavňování 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 100–150 g cukru.
- Jestliže chcete získanou šťávu uchovávat, slijte ji horkou do čistých lahví a lahve ihned uzavřete.

Odšťavňování ovoce

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

Nastavení

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

Kombinovaná příprava  | Kombin. příprava + horký vzd.plus

Teplota: 150 °C

Vlhkost: 0 %

Čas: 35–45 minut

Další použití

Loupání potravin


- Potraviny jako rajčata, nektarinky atd. nakrojíte 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

Další  | Velký gril

Stupeň: 3

Čas: viz tabulka

| potravina |  [min] |
|-----------|---|
| paprika | 10 |
| rajčata | 7 |


 doba

Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Čas: viz tabulka


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

 doba

Konzervování jablek

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

Nastavení

Automatické programy  | Ovoce | Jablka
| Vcelku

nebo

Příprava v páře 

Teplota: 50 °C

Doba konzervování: 5 minut

Příprava vaječné zavářky

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

Nastavení

Příprava v páře 


Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 4 minuty

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.

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 nebo zhnědnutí můžete nastavit prostřednictvím navigační oblasti.

- Hmotnostní údaje se vtaňují 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 odstupte a počkejte, dokud se pára nerozplyne. Dbejte na to, abyste se nedostali do styku ani s horkou párou, ani s horkými stěnami ohřevného prostoru. Hrozí nebezpečí opaření a popálení.
- Na pečení použijte 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 dodělat nebo dopéct.
- Automatické programy se mohou uložit také jako vlastní programy. K tomu po provedení automatického programu zvolte senzorové tlačítko .

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, nejprve uzavřete první krok přípravy. Potom přidáte prostřednictvím položky Přidat krok přípravy další krok přípravy, v němž nastavíte dobu přípravy. Až potom můžete program uložit nebo spustit.

- V případě potřeby zvolte Další parametry, abyste zapnuli nebo vypnuli funkce Booster a Crisp function.
- Zvolte Ukončit krok přípravy.

Jsou definována všechna nastavení pro první krok přípravy.

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

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

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

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

Vlastní programy

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

- Potvrďte pomocí OK.

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

Spouštění vlastních programů

- Dejte pokrm k přípravě do ohřevného prostoru.

- Zvolte Vlastní programy .

- Zvolte požadovaný program.


- Zvolte Provést.

Podle nastavení programu se zobrazují tyto položky menu:

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

Změna kroků přípravy

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


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

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

- Potvrďte pomocí OK.

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

Změna názvu


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

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



- Potvrďte pomocí OK.

Program je přejmenovaný.

Zrušení vlastních programů

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

Program je zrušený.

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

Pečení z těsta

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.

Používání papíru na pečení

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

- Papír na pečení používejte při přípravě:
 - louhového pečiva, protože použitý louh sodný může poškodit povrch zušlechtný 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, krocket apod. na univerzálním plechu

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, pizzu 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 drobtý 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, housky a listkové těsto získají lesklou, křupavou kůrku.

Můžete volit z různých druhů topení:

- Kombin. příprava + horký vzd.plus
- Komb. příprava + horní/spod. peč.
- 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.

Tip: Recepty a obsáhlé tabulky pro přípravu s údaji k provozním způsobům, teplotám, vlhkosti a dobám přípravy naleznete v kuchařce Miele „Vaření v páře“.

Pečení z těsta

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. Když připravujete táč, používejte úroveň 3. Pro moučníky v pečicích formách volte 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

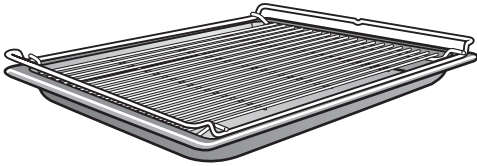
Tento provozní způsob používejte k pečení třených těst a chlazeného louhového pečiva.

Horký vzduch Eco

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

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:

- Kombin. příprava + horký vzd.plus
- Komb. příprava + horní/spod. peč.
- 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.

Tip: Recepty a obsáhlé tabulky pro přípravu s údaji k provozním způsobům, teplotám, vlhkosti a dobám přípravy naleznete v kuchařce Miele „Vaření v páře“.

Pečení masa

Automatické programy

Řídte 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 základ pečeně příliš ztmavne.

 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 předehtát. Zasuňte pokrm k přípravě do studeného ohřevného prostoru.
- Použijte univerzální plech a na něm položený rošt.



- Při grilování ryb podložte papír na pečení ustržžený na velikost připravovaného pokrmu.
- Vysoké pokrmy, např. půlky kuřete, grilujte v úrovni 2 nebo 3, nízké pokrmy, např. steaky, v úrovni 4.
- 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 přiliš 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.

Grilování

Informace k provozním způsobům

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

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, 3 |  | 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 menu¹ (provozní způsob příprava v páře)
















| zkušební jídlo | napařovací miska | množství [g] |  | t^1 [°C] | výška [cm] | \oplus [min] |
|---|------------------|--------------|---|------------|-------------------------------|----------------|
| brambory, typ A, čtvrcené ³ | 1x DGGL 12 | 1200 | 4 | 100 | – | 17 |
| filé z lososa, zmrazené, ne částečně rozmrazené | 1x DGGL 12 | 6 x 150 | 2 | 100 | < 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2 | 9 10 11 |
| růžičky brokolice | 1x DGGL 12 | 900 | 3 | 100 | – | 4 |










 úroveň, t^1 teplota, \oplus doba přípravy

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

Informace pro zkušební ústavy


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

| zkušební jídlo | Příslušenství |  ³ |  |  [°C] |  ² [min] |  | předehtřá- tí |
|--|-----------------------------------|--|---|---|---|---|------------------|
| stříkané pečivo (7.5.2) | 1 plech | 3 |  | 140 | 34–36 (35) | ne | ne |
| | 2 plechy | 2 |  | 140 | 39–41 (40) | ne | ne |
| | | 4 ¹ | | | 36–38 (37) | | |
| 1 plech | 3 |  | 140 | 29–31 (28) | ano | ano | |
| drobné pečivo (7.5.3) | 1 plech | 1 |  | 150 | 35–37 (37) | ne | ne |
| | 2 plechy | 2, 4 |  | 140 | 43–45 (44) | ne | ne |
| piškot z vody (7.6.1) | 1 dělená forma 26 cm (na rošt) | 3 |  | 160 | 30–32 (31) | 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 | 3 |  | stupeň 3 | 5 | ne | 6 min. |
| burger (9.3) | rošt | 4 |  | stupeň 3 | 1. strana: 10 2. strana: 6 | ne | 8 min. |
| | univerzální plech | 3 | | | | | |

³ 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 zhněl již před uplynutím uvedené doby přípravy.
- 2 Hodnota v závorkách představuje optimální dobu přípravy.

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.

Čištění a ošetřování

Nevhodné čisticí prostředky

Abyste nepoškodili povrchy, vyhýbejte se při čištění těmto prostředkům:

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

Čištění čelní stěny 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.

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.

Čištění a ošetřování

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 Další  | Údržba | Odmočení (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „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 mikrovlákna bez čisticího prostředku. Na čištění můžete použít také čistou houbovou utěrku, prostředek na ruční mytí a teplou vodu.
- Těsnění po každém čištění osušte měkkou utěrkou.
- Když těsnění dvířek popraská nebo zkrěhne, vyměňte je.

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

Čištění zásobníku na vodu a nádoby na kondenzát

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

- Zásobník na vodu a nádobu na kondenzát po každém použití vyjměte. Pro vyjmutí vytlačte zásobník na vodu a nádobu na kondenzát lehce nahoru.
- Zásobník na vodu a nádobu na kondenzát vyprázdněte.

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

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

Čištění a ošetřování

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

Napařovací misky jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí.

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

Čištění postranních mřížek

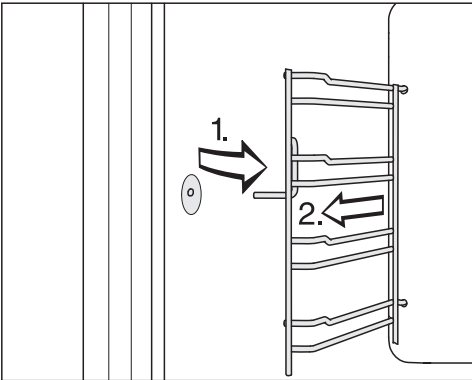
Povrchy postranních mřížek jsou zušlechťené technologií PerfectClean.

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

⚠ 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 houbou, vodou 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 odstraněné 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.

Čištění a ošetřování

Sklopení topného tělesa pro horní pečení a grilování

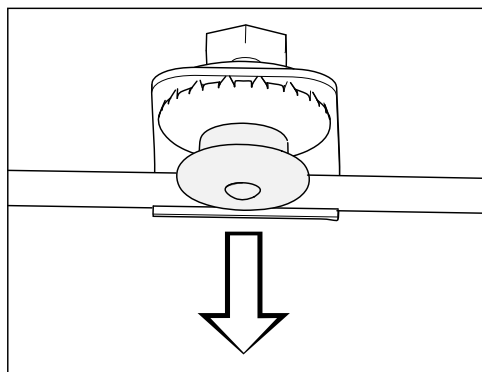
Když je strop ohřevného prostoru mimořádně silně znečištěný, můžete pro čištění asi o 5 cm sklopit topné těleso pro horní pečení a grilování.

⚠ 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.

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 Další  | 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 Další  | 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 Další  | 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 vypláchnout zásobník na vodu a naplnit ho čerstvou vodou. Nádobu na kondenzát je nutno vyprázdnit.

Čištění a ošetřování

- Zapněte parní troubu a zvolte Odvápnění [S].

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

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

Objeví se zbývajícím čas. Spustí se proces odvápňování.

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

Zásobník na vodu se v průběhu procesu musí dvakrát vypláchnout a naplnit čerstvou vodou. Nádobu na kondenzát je nutno vyprázdnit.

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

Po uplynutí zbývajícím doby se objeví Vyprázdněte nádobu na kondenzát.

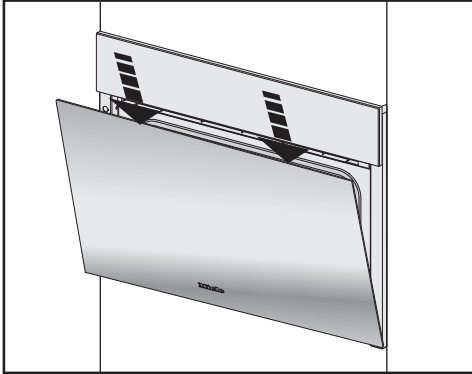
- Řiďte se pokyny na displeji.
- Potvrďte pomocí OK.

Odvápňování je skončeno.

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

Demontáž dvířek

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

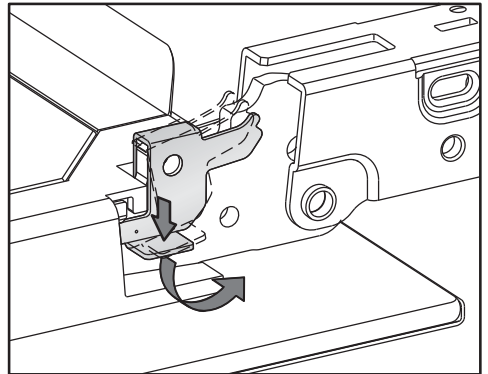


- Zatlačte dvířka oběma rukama za horní okraj dvířek jedenkrát krátce dolů.

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.

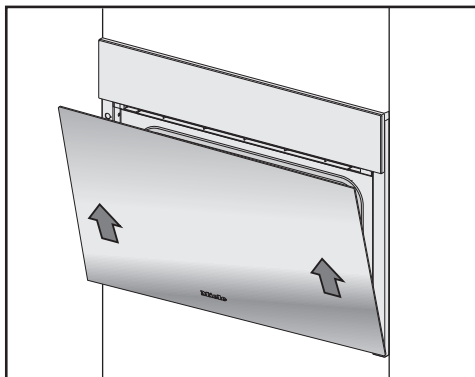
Když chybně vymontujete dvířka, parní trouba se poškodí.

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.

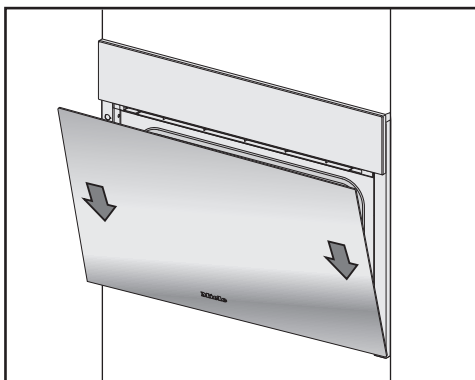
- Zavřete dvířka až na doraz.

Čištění a ošetřování



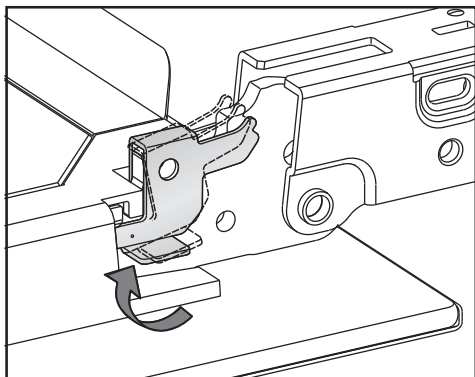
- Uchopte dvířka na bocích a rovnoměrně je zešikma vytáhněte nahoru z držáků. Dávejte při tom pozor, aby se dvířka nevzpříčila.
- Položte dvířka na připravenou odkládací plochu.

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.


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 |
|---|---|
| Parní trouba se nedá zapnout. | <p>Došlo k vypnutí jističe.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zapněte jistič (minimální jištění viz typový štítek). <p>Případně se vyskytla technická závada.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Odpojte parní troubu asi na 1 minutu od elektrické sítě tak, že <ul style="list-style-type: none"> – vypnete spínač příslušného jističe nebo úplně vyšroubujete tavnou pojistku nebo – vypnete proudový chránič FI. ■ Pokud ani po opětovném zapnutí jističe nebo proudového chrániče nebo opětovném zašroubování pojistky nebude stále možné uvést parní troubu do provozu, vyžádejte si kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu. |
| Nezahřívá se ohřevný prostor. | <p>Je aktivovaný výstavní provoz. Parní troubu lze sice obsluhovat, ale nefunguje topení ohřevného prostoru.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Deaktivujte výstavní provoz (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Prodejce“). <p>Ohřevný prostor se zahřál provozem vestavěného nahříváče nádobí.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Otevřete dvířka a nechte ohřevný prostor vychladnout. |
| Po vypnutí je ještě slyšet hluk ventilátoru. | <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> |

Co udělat, když ...

| Problém | Příčina a odstranění |
|--|--|
| <p>Nereagují sensorová tlačítka.</p> | <p>Zvolili jste nastavení Displej QuickTouch Vyp.. Tím nereagují sensorová tlačítka při vypnuté parní troubě.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Jakmile parní troubu zapnete, budou sensorová tlačítka reagovat. Pokud chcete, aby sensorová tlačítka reagovala vždy i při vypnuté parní troubě, zvolte nastavení Displej QuickTouch Zap.. <p>Parní trouba není připojená k elektrické síti.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zkontrolujte, zda je zástrčka parní trouby zasunutá v zásuvce. ■ Zkontrolujte, zda nevypnul jistič elektrické instalace. Zavolejte kvalifikovaného elektrikáře nebo servisní službu Miele. <p>Je problém v řídicí jednotce.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Tiskněte tlačítko zap./vyp. , dokud se nevypne displej a nerestartuje parní trouba. |
| <p>Během provozu a po vypnutí parní trouby je slyšet hluk (bzučení).</p> | <p>Tento hluk nepoukazuje na chybnou funkci nebo závadu přístroje. Vzniká při čerpání a odčerpávání vody.</p> |
| <p>Po přestěhování parní trouba již nepřejde z fáze rozehrátí do fáze vaření.</p> | <p>Změnil se bod varu vody, protože se nadmořská výška nového místa instalace liší nejméně o 300 metrů od původní nadmořské výšky.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pro přizpůsobení přístroje bodu varu proveďte odvápnění (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Ošetřování“). |
| <p>Během provozu vystupuje neobvykle velké množství páry nebo pára vystupuje na jiných místech než obvykle.</p> | <p>Nejsou správně zavřena dvířka.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Zavřete dvířka. <p>Není správně usazené těsnění dvířek.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Přitlačte těsnění dvířek opět tak, aby bylo všude rovnoměrně usazené. <p>Je poškozené těsnění, jsou v něm například trhliny.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Vyměňte těsnění dvířek. Těsnění dvířek můžete objednat prostřednictvím servisní služby (viz konec tohoto návodu k obsluze). |
| <p>Nefunguje osvětlení ohřevného prostoru.</p> | <p>Je vadná žárovka.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Když se má vyměnit žárovka, zavolejte servisní službu. |

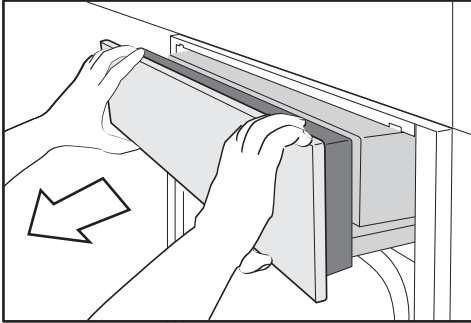
| Problém | Příčina a odstranění |
|---|---|
| <p>Navzdory několika stisknutím sensorového tlačítka  se automaticky neotevře/nezavře ovládací panel.</p> | <p>V prostoru otáčení panelu je nějaký předmět.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Odstraňte předmět. <p>Ochrana proti vzpříčení reaguje velmi citlivě, proto se někdy může stát, že se panel neotevře příp. nezavře.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Otevřete/zavřete ovládací panel manuálně (viz konec kapitoly). ■ Pokud se problém vyskytuje velmi často, zavolejte servisní službu. |
| <p>Nejsou uvedeny funkce Start v a Hotové v.</p> | <p>Je příliš vysoká teplota v ohřevném prostoru, např. po skončení přípravy pokrmu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Otevřete dvířka a nechte ohřevný prostor vychladnout. <p>U servisních programů se tyto funkce nenabízejí všeobecně.</p> |
| <p>Moučník nebo pečivo nejsou po době uvedené v receptu ještě hotové.</p> | <p>Nastavená teplota nesouhlasí s teplotou uvedenou v receptu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Změňte teplotu. <p>Pozměnili jste recept. Například přidáním více tekutiny nebo vajec se doba pečení prodlouží.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Přizpůsobte teplotu nebo dobu přípravy změněnému receptu. |
| <p>Moučník nebo pečivo vykazuje velký rozdíl ve zhnědnutí.</p> | <p>Byla nastavena příliš vysoká teplota.</p> <p>Pekli jste ve více než dvou výškových úrovních.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Používejte na pečení maximálně dvě úrovně. |
| <p>F10</p> | <p>Nasávací hadička v zásobníku na vodu</p> <ul style="list-style-type: none"> – není správně nasazená. – není svisle. ■ Opravte polohu nasávací hadičky: <div data-bbox="639 1222 824 1374" data-label="Image"> <p>The diagram shows a cross-section of a water reservoir. A tube is inserted into a hole. The tube is shown in two positions: one where it is bent and not vertical, and one where it is straight and vertical, reaching the bottom of the reservoir. This illustrates the correct installation method.</p> </div> |

Co udělat, když ...

| Problém | Příčina a odstranění |
|----------------|--|
| F11 F20 | Jsou ucpané vypouštěcí hadice. <ul style="list-style-type: none">■ Odvápňte parní troubu (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Ošetřování“).■ Jestliže se chybové hlášení vyskytne znovu, zavolejte servisní službu. |
| F44 | Chyba komunikace <ul style="list-style-type: none">■ Parní troubu vypněte a po několika minutách opět zapněte.■ Jestliže se chybové hlášení stále ještě zobrazuje, zavolejte servisní službu. |
| F55 | Byla překročena maximální doba trvání některého provozního způsobu a aktivovalo se bezpečnostní vypnutí. <ul style="list-style-type: none">■ Vypněte parní troubu a znovu ji zapněte. Parní trouba je ihned znovu připravená k provozu. |
| F196 | Vyskytla se porucha. <ul style="list-style-type: none">■ Vypněte parní troubu a znovu ji zapněte. |
| | Není správně nasazené sítko ve dně ohřevného prostoru. <ul style="list-style-type: none">■ Vypněte parní troubu. <div data-bbox="781 959 871 1050" style="text-align: center;"></div> <ul style="list-style-type: none">■ Nasadte sítko správně:■ Zapněte parní troubu znovu.■ Jestliže se chybové hlášení zobrazí znovu, zavolejte servisní službu. |
| F a jiná čísla | Technická závada <ul style="list-style-type: none">■ Vypněte parní troubu a zavolejte servisní službu. |

Manuální otevření ovládacího panelu

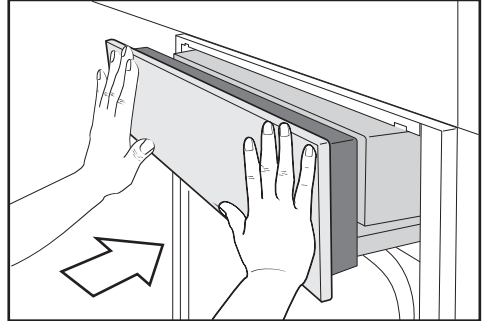
- Otevřete opatrně dvířka.



- 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.

Příslušenství k dokoupení

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

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

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

Varné nádobí

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

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

Kontakt při závadách

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

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

Kontaktní údaje servisní služby Miele najdete na konci tohoto dokumentu.

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

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.

Bezpečnostní pokyny pro vestavbu

 Škody způsobené nesprávnou vestavbou.

Nesprávnou vestavbou se parní trouba může poškodit.

Parní troubu nechte vestavět jen kvalifikovaným pracovníkem.

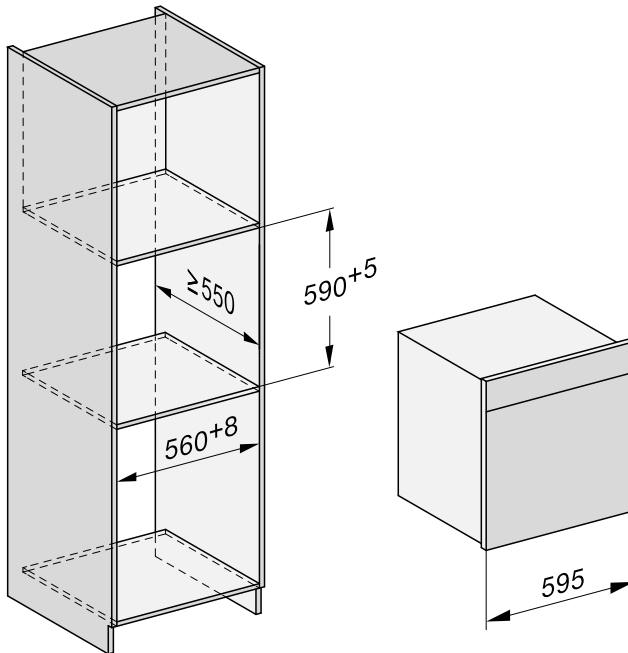
- ▶ Připojovací údaje (frekvence a napětí) uvedené na typovém štítku parní trouby musí bezpodmínečně souhlasit s odpovídajícími parametry elektrické sítě, aby se parní trouba nepoškodila. Před připojením tyto údaje porovnejte. V případě pochybností se zeptejte kvalifikovaného elektrikáře.
- ▶ Rozbočovací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

Rozměry pro vestavbu

Všechny rozměry jsou uvedeny v mm.

Vestavba do horní skříně

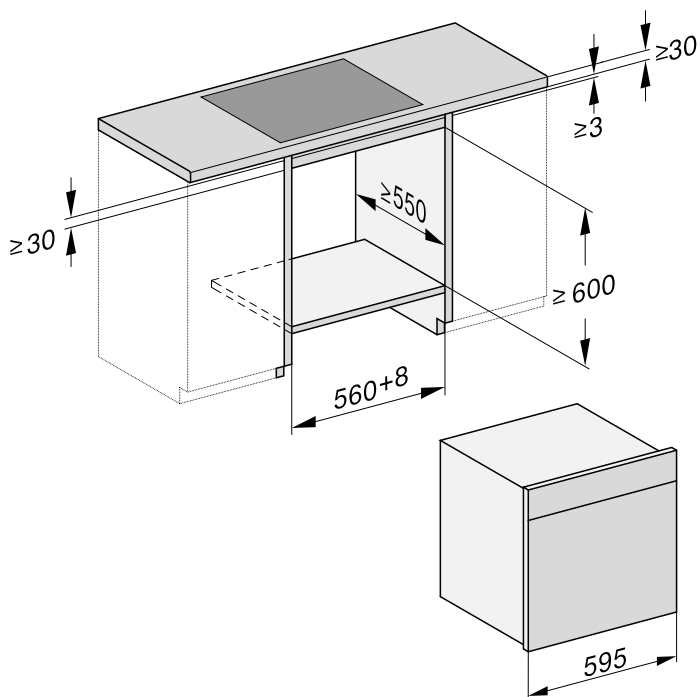
Za výklenkem pro vestavbu nesmí být zadní stěna skříně.



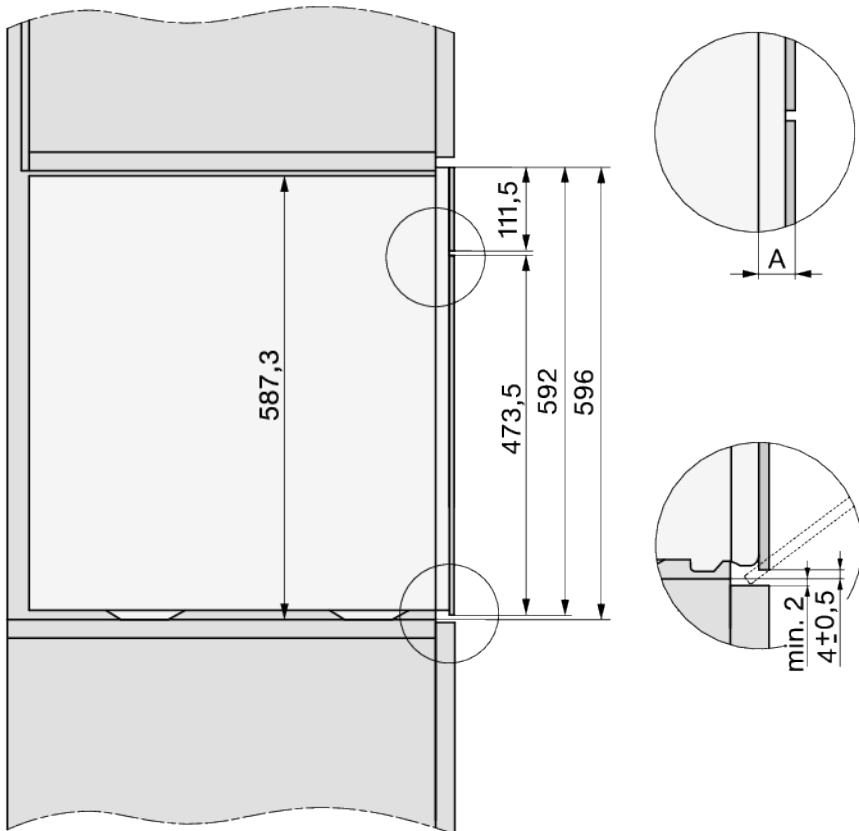
Instalace

Vestavba do spodní skříně

Za výklenkem pro vestavbu nesmí být zadní stěna skříně.



Boční pohled

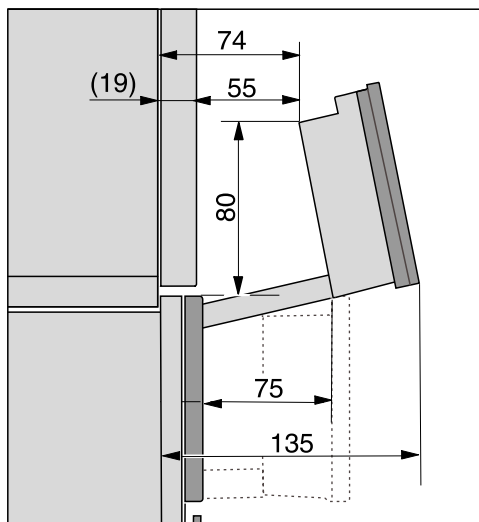


- A** skleněná čelní stěna: 22 mm
 kovová čelní stěna: 23,3 mm

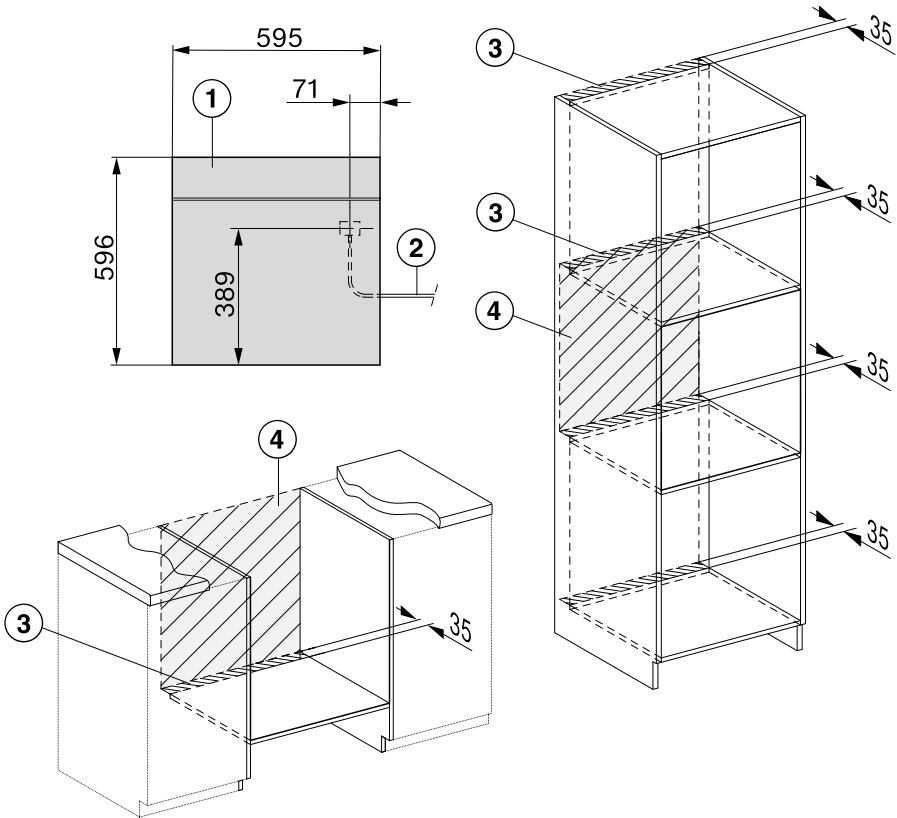
Instalace

Oblast vyklápění krytu

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



Připojení a větrání



- ① pohled zepředu
- ② přívodní síťový kabel, L = 2 000 mm
- ③ výřez pro větrání min. 180 cm²
- ④ žádná přípojka v této oblasti

Instalace

Vestavba parní trouby

- Připojte k parní troubě přívodní síťový kabel.

Škody způsobené nesprávnou přepravou.

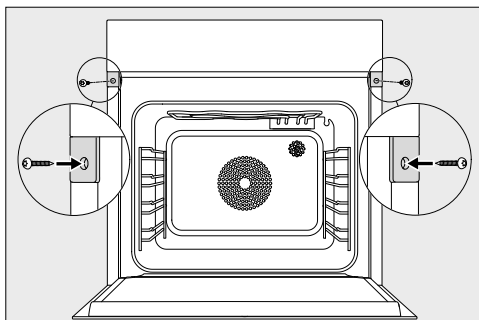
Když parní troubu ponese za madlo dvířek, mohou se poškodit dvířka.

Na nošení používejte úchyty na bočních pláště.

Parní trouba nebude pracovat bezchybně, pokud nebude stát vodorovně.

Odchyłka 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.
- Otevřete dvířka.



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

Elektrické připojení

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.

Instalace

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 provedte 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.

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
- Servis, vyžádání informací, návody k obsluze na 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 |
|--------------------------------------|----------|

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 7460

cs-CZ

M.-Nr. 11 225 470 / 03