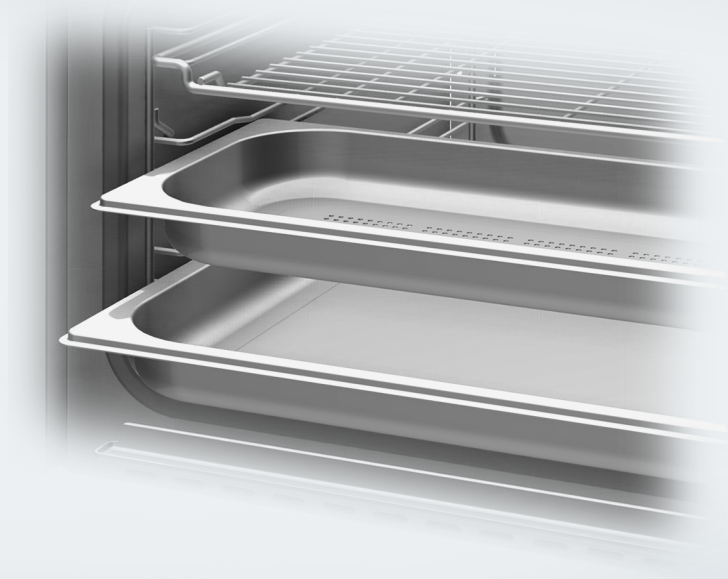


## Návod k obsluze a montáži Parní trouba



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

# Obsah

<b>Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění</b> .....	<b>4</b>	Teplota .....	24
<b>Udržitelnost a ochrana životního prostředí</b> .....	<b>9</b>	Doba přípravy .....	24
<b>Seznámení</b> .....	<b>10</b>	Vaření s tekutinami.....	24
Parní trouba.....	10	Vlastní recepty .....	24
Typový štítek .....	11	<b>Příprava v páře</b> .....	<b>25</b>
Dodávané příslušenství .....	11	Příprava v páře Eco .....	25
Příslušenství k dokoupení.....	11	Informace k tabulkám přípravy.....	25
Ovládací prvky.....	12	Zelenina .....	26
Displej.....	13	Ryby .....	29
Senzorová tlačítka.....	13	Maso .....	32
Symboly.....	13	Rýže.....	34
Popis funkce.....	14	Obilniny.....	35
Zásobník na vodu.....	14	Nudle/těstoviny.....	36
Záchytná miska .....	14	Knedlíky .....	37
Teplota .....	14	Luštěniny, sušené.....	38
Doba přípravy .....	14	Slepičí vejce .....	40
Zvuky.....	15	Ovoce.....	41
Fáze rozehrátí .....	15	Uzeniny .....	41
Fáze vaření .....	15	Korýši .....	42
Redukce páry .....	15	Mušle .....	43
<b>Uvedení do provozu</b> .....	<b>16</b>	Příprava menu.....	44
První čištění parní trouby.....	16	<b>Další použití</b> .....	<b>45</b>
Nastavení tvrdosti vody.....	16	Ohřev .....	45
Přizpůsobení přístroje bodu varu ....	16	Rozmrazování.....	47
<b>Nastavení</b> .....	<b>17</b>	Blanšírování.....	50
Zobrazení provozních hodin.....	17	Zavařování .....	50
Změna a uložení nastavení.....	17	Dezinfekce nádobí .....	53
Tvrdość vody .....	19	Kynutí těsta .....	53
<b>Obsluha</b> .....	<b>20</b>	Nahřívání vlhkých ubrousků/ruč- níků .....	53
Obsluha parní trouby .....	20	Rozpouštění želatiny.....	53
Změna hodnot pro přípravu pokrmu	21	Rozpouštění medu .....	54
Přerušení přípravy pokrmu .....	22	Rozpouštění čokolády.....	54
<b>Je důležité vědět</b> .....	<b>23</b>	Výroba jogurtu .....	55
Zvláštnosti přípravy v páře .....	23	Škvaření sádla.....	56
Varné nádobí .....	23	Dušení cibule .....	56
Záchytná miska.....	23	Odšťavňování.....	56
Výšková úroveň .....	24	Loupání potravin.....	57
Hluboce zmrazené potraviny .....	24	Konzervování jablek .....	57
		Příprava vaječné zavářky .....	57
		<b>Automatické programy</b> .....	<b>58</b>

<b>Čištění a ošetřování</b> .....	<b>60</b>
Pokyny k čištění a ošetřování.....	60
Nevhodné čisticí prostředky .....	60
Čištění čelní stěny .....	61
Čištění ohřevného prostoru .....	61
Čištění zásobníku na vodu .....	61
Čištění příslušenství.....	61
Čištění postranních mřížek .....	62
Odvápnění parní trouby .....	62
<b>Odstraňování závad</b> .....	<b>64</b>
Hlášení na displeji .....	64
Neočekávané chování.....	65
Zvuky .....	65
Všeobecné problémy nebo tech- nické poruchy.....	66
<b>Servisní služba</b> .....	<b>67</b>
Kontakt při závadách.....	67
Záruka.....	67
<b>Instalace</b> .....	<b>68</b>
Bezpečnostní pokyny pro vestavbu	68
Rozměry pro vestavbu .....	69
Vestavba do vysoké skříně .....	69
Vestavba do spodní skříně.....	70
Pohled z boku .....	71
Připojení a větrání .....	72
Vestavba parní trouby .....	73
Elektrické připojení .....	74
<b>Informace pro zkušební ústavy</b> .....	<b>75</b>
<b>Technické údaje</b> .....	<b>76</b>

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

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

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

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

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

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

### Používání ke stanovenému účelu

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

► Tato parní trouba není určena k používání venku.

► Používejte parní troubu výhradně v rámci domácnosti k přípravě v páře, rozmrazování a ohřívání potravin.

Všechny ostatní způsoby použití jsou nepřipustné.

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

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

### Děti v domácnosti

► 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.

# Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

- ▶ Děti nesmí parní troubu čistit nebo provádět její údržbu bez dozoru.
- ▶ Dávejte pozor na děti, které se zdržují v blízkosti parní trouby. Nikdy jim nedovolte, aby si s parní troubou hrály.
- ▶ Nebezpečí udušení obalovým materiálem. Děti by si mohly hrát s obalovým materiálem, např. fólií, mohly by se do ní balit nebo si ji dávat přes hlavu a udusit se.  
Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▶ Nebezpečí poranění párou a horkými povrchy. Pokožka dětí reaguje citlivěji na vysoké teploty než pokožka dospělých. Za provozu vystupuje pára z výstupu výparů. Zahřívá se sklo dvířek a ovládací panel parní trouby.  
Zabraňte dětem, aby se parní trouby za provozu dotýkaly. Nedovolte dětem přiblížit se k parní troubě, dokud se neochladí natolik, že je vyloučeno jakékoli nebezpečí úrazu.
- ▶ Nebezpečí úrazu v důsledku otevřených dvířek. Maximální zatížitelnost dvířek je 8 kg. Děti se mohou poranit o otevřená dvířka.  
Zabraňte dětem, aby si stoupaly nebo sedaly na otevřená dvířka nebo se na ně zavěšovaly.

## Technická bezpečnost

- ▶ Neodborně provedené instalační a údržbářské práce nebo opravy mohou uživatele vystavit značným nebezpečím, za která výrobce neručí. Instalační a údržbářské práce nebo opravy smí provádět jen kvalifikovaný pracovník nebo servisní služba Miele.
- ▶ Poškozená parní trouba může ohrozit Vaši bezpečnost. Zkontrolujte ji, zda není viditelně poškozená. Poškozenou parní troubu nikdy neuvádějte do provozu.
- ▶ Občasný nebo trvalý provoz na soběstačném nebo se sítí nesynchronizovaném zařízení pro napájení energií (jako např. ostrovní sítě, záložní systémy) je možný. Předpokladem provozu je, aby u zařízení pro napájení energií byly dodrženy specifikace normy EN 50160 nebo srovnatelné.  
Bezpečnostní opatření stanovená pro domovní instalaci a pro tento výrobek Miele musí být co do své funkce a způsobu práce zajištěna i v ostrovním provozu nebo v provozu nesynchronizovaném se sítí nebo být v instalaci nahrazena rovnocennými opatřeními. Jak je popsáno například v aktuálním vydání VDE-AR-E 2510-2.

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

- ▶ 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.
- ▶ Pokud parní troubu neopraví kvalifikovaný pracovník nebo servisní služba Miele, dojde ke ztrátě nároků vyplývajících ze záruky.
- ▶ Doporučujeme nahradit vadné díly originálními náhradními díly. Při řádné montáži originálních náhradních dílů ručí Miele za splnění bezpečnostních požadavků v plném rozsahu a za zachování nároků vyplývajících ze záruky.
- ▶ Pokud odstraníte síťovou zástrčku z přívodního síťového kabelu nebo přívodní síťový kabel není síťovou zástrčkou vybavený, musí parní troubu připojit k elektrické síti kvalifikovaný pracovník nebo servisní služba Miele.
- ▶ Když je poškozený přívodní síťový kabel, musí být nahrazen speciálním přívodním síťovým kabelem.

# Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

- ▶ 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.

## Provozní zásady

- ▶ Nebezpečí poranění horkou párou a horkými povrchy. Parní trouba se za provozu zahřeje na vysokou teplotu. Můžete se popálit párou, o ohřevný prostor, postranní mřížky, příslušenství a připravovaný pokrm.  
Při zasouvání a vyjímání horkého připraveného pokrmu a při práci v horkém ohřevném prostoru používejte chňapky na hrnce.
- ▶ Nebezpečí úrazu horkým připravovaným pokrmem.  
Připravený pokrm může vyšplíchnout při zasouvání nebo vyjímání napařovacích misek. Připraveným pokrmem se můžete popálit.  
Při zasouvání a vyjímání napařovacích misek dbejte na to, aby nevyšplíchl horký připravovaný pokrm.
- ▶ Nebezpečí úrazu horkou vodou.  
Po skončení přípravy pokrmu je ve výrobníku páry ještě horká voda, která se čerpá zpět do zásobníku na vodu. Při vyjímání a ukládání zásobníku na vodu dávejte pozor, aby se nepřevrátil.
- ▶ V uzavřených sklenicích vzniká při zavařování a ohřívání přetlak, v jehož důsledku se mohou roztrhnout.  
Nepoužívejte parní troubu k zavařování a ohřívání sklenic.
- ▶ Plastové nádoby, které není odolné proti teplu a páře, se při vysokých teplotách taví a může poškodit parní troubu.  
Používejte jen plastové nádoby odolné proti teplu (do 100 °C) a páře.  
Dbejte údajů výrobce nádobí.

## Bezpečnostní pokyny a varovná upozornění

---

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

### Čištění a ošetřování

- ▶ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem. Pára z parního čisticího zařízení se může dostat k součástem pod napětím a vyvolat zkrat. Na čištění nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.
- ▶ Škrábance mohou zničit skla dvířek. Na čištění skel dvířek nepoužívejte drhnuocí prostředky, tvrdé houbičky nebo kartáče a ostré kovové škrabky.
- ▶ Postranní mřížky lze vymontovat. 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

- ▶ Doporučujeme používat originální příslušenství Miele. Pokud budou namontovány nebo vestavěny jiné díly, mohou zaniknout nároky vyplývající ze záruky, ručení a/nebo odpovědnosti za výrobek.
- ▶ Originální náhradní díly Miele budou k dispozici nejméně 10 let a až 15 let po skončení sériové výroby parní trouby.

## Likvidace obalu

Obal slouží k manipulaci a chrání přístroj před poškozením během přepravy.

Obalové materiály byly zvoleny s přihlédnutím k aspektům ochrany životního prostředí a k možnostem jejich likvidace a obecně jsou recyklovatelné.

Vrácení obalů do materiálového cyklu šetří suroviny. Využívejte sběrná místa cenných materiálů a možnosti vrácení.

Přepravní obaly odebere zpět Váš specializovaný prodejce Miele.

## Likvidace starého přístroje

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

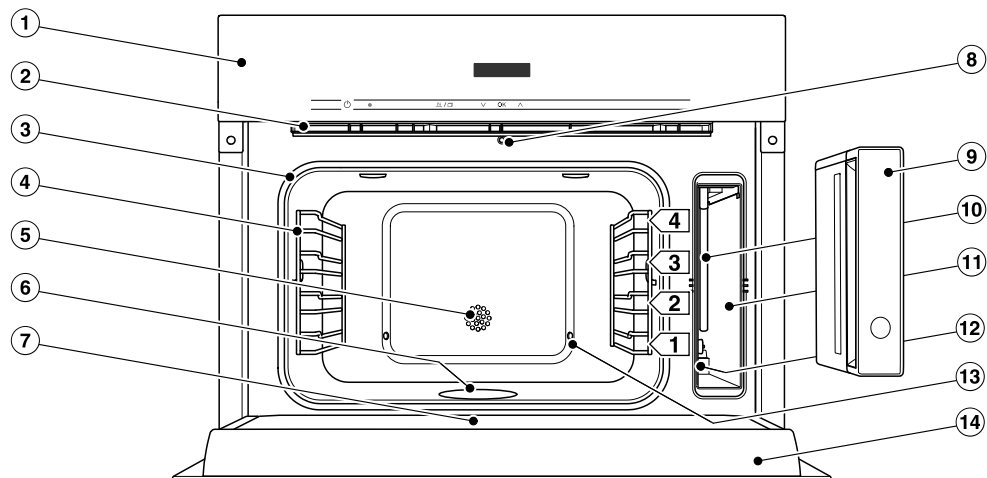
V domovním odpadu a při neodborném nakládání mohou poškodit lidské zdraví a životní prostředí. Svůj starý přístroj proto v žádném případě nedávejte do domovního odpadu.



Místo toho využijte oficiální sběrná a vratná místa pro bezplatné odevzdávání a využitkování elektrických a elektronických přístrojů zřízená obcemi, prodejci nebo společnostmi Miele. Podle zákona jste sami zodpovědní za vymazání případných osobních údajů na likvidovaném starém přístroji. Ze zákona máte povinnost vyjmout a přitom nezničit staré baterie a staré akumulátory, které nejsou pevně uzavřené v přístroji, a lampy, které lze vyjmout bez zničení. Zanechte je do vhodné sběrný, kde je můžete bezplatně odevzdat. Postarejte se prosím o to, aby byl Váš starý přístroj až do doby odvezení uložen mimo dosah dětí.

# Seznámení

## Parní trouba



- ① ovládací prvky
- ② výstup výparů
- ③ těsnění dvířek
- ④ postranní mřížky s 4 úrovněmi
- ⑤ teplotní čidlo
- ⑥ topné těleso ve dně
- ⑦ sběrný žlábek
- ⑧ automatický otvírač dvířek pro redukci páry
- ⑨ zásobník na vodu s ochranou pro postříkání
- ⑩ nasávací trubice
- ⑪ prostor pro zasunutí zásobníku na vodu
- ⑫ typový štítek
- ⑬ vstup páry
- ⑭ dvířka

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

## Typový štítek

Typový štítek je umístěn v prostoru pro zasunutí zásobníku na vodu.

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

Označení modelu a sériové číslo (SN) najdete také na malém štítku, který je vidět při otevřených dvířkách na čelním rámu.

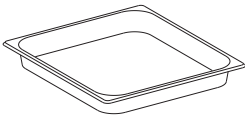
Pokud máte dotazy nebo problémy, připravte si tyto informace, aby Vám Miele mohlo cíleně pomoci.

## Dodávané příslušenství

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

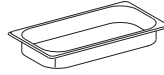
Podle země a modelu může být přiložené další příslušenství.

## Záchytná miska DGG 100-40



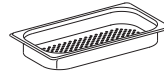
1 nerezová záchytná miska pro zachycování skapávající tekutiny. Záchytnou misku můžete použít také jako napařovací misku. 375 x 394 x 40 mm (š x h x v)

## Napařovací miska DGG 50-40



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

## Napařovací miska DGGL 50-40



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

## Rošt



1 rošt na postavení vlastního nádobí

## Odvápňovací tablety

pro odvápňování parní trouby

## Příslušenství k dokoupení

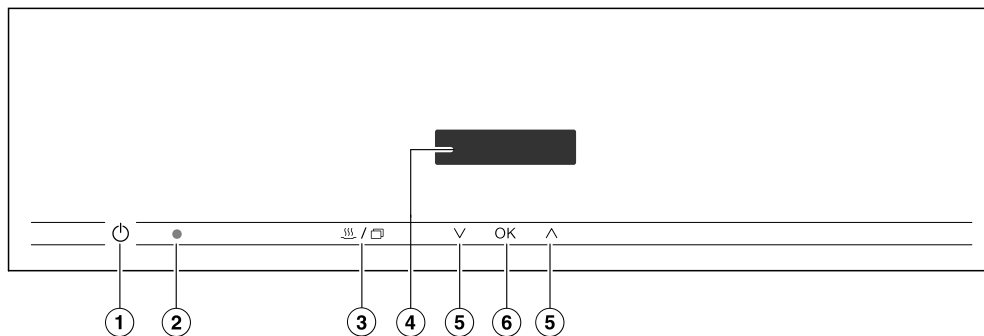
V internetovém obchodě Miele, u servisní služby Miele nebo u specializovaného prodejce Miele dostanete produkty speciálně přizpůsobené parní troubě, např. ošetrující prostředky a příslušenství.



Do internetového obchodu se dostanete prostřednictvím tohoto QR kódu:



# Seznámení

## Ovládací prvky



- ① tlačítko zap./vyp. ⏻ v prohlubni  
Pro zapínání a vypínání parní trouby
- ② optické rozhraní  
(jen pro servisní službu Miele)
- ③ sensorové tlačítko  /   
Pro přecházení mezi přípravou v páře, přípravou v páře *ECD* a automatickými programy
- ④ displej  
Pro zobrazení informací a pro obsluhu
- ⑤ sensorová tlačítka ∨∧  
Pro změnu hodnot a nastavení a listování ve výběrových seznamech
- ⑥ sensorové tlačítko *OK*  
Pro potvrzení zadání nebo výběr a uložení nastavení

## Displej




Na displeji se zobrazují informace k teplotám, dobám přípravy, automatickým programům a nastavením.

## Senzorová tlačítka

Senzorová tlačítka reagují na dotyk prstu. Každý dotyk je potvrzen tónem tlačítka. Tento tón tlačítka můžete vypnout (viz kapitola „Nastavení“).

## Symbody

Na displeji se během provozu mohou zobrazovat tyto symbody a informace:

symbol/informace	význam
	příprava v páře
 (bliká)	nedostatek vody nebo chybějící zásobník na vodu
<i>ECD</i>	příprava v páře <i>ECD</i>
Auto <i>R</i> + číslice	automatický program
číslice + °C	teplota
číslice + h	doba přípravy
 + číslice	parní trouba musí být odvápněna (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Odvápnění parní trouby“)

# Seznámení

## Popis funkce

### Zásobník na vodu

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

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

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

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

### Záchytná miska

Pokud připravujete pokrm v napařovacích miskách s perforovaným dnem, zasuňte záchytnou misku do úrovně 1.

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

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

## Teplota

Parní trouba má teplotní rozsah od 40 °C do 100 °C. Při zapnutí parní trouby je nastaveno 100 °C. Teplotu můžete měnit v krocích po 5 °C.

### Doporučená teplota

teplota	použití
100 °C	- příprava všech potravin - ohřev - příprava menu - zavařování - odšťavňování
85 °C	- šetrná příprava ryby
50–60 °C	- rozmrazování
40 °C	- kynutí těsta - příprava jogurtu

## Doba přípravy

Můžete nastavit dobu přípravy mezi 1 minutou (0:01) a 9 hodinami 59 minutami (9:59). Činí-li doba přípravy více než 59 minut, musí se udávat v hodinách a minutách.

Příklad: doba přípravy 80 minut = 1:20.

## Zvuky

Po zapnutí, za provozu a po vypnutí parní trouby je slyšet bručivý zvuk. Tento zvuk není známkou chybné funkce nebo závady přístroje. Vzniká při čerpání a odčerpávání vody.

Když je parní trouba v provozu, slyšíte hluk ventilátoru.

## Fáze rozehtání

Ve fázi rozehtání se ohřevný prostor rozehtá na nastavenou teplotu.

Rostoucí teplota ohřevného prostoru se zobrazuje na displeji.

Doba trvání fáze rozehtání závisí na množství a teplotě potravin. Obecně fáze rozehtání trvá asi 7 minut. Při právě chlazených nebo mrazených potravin a při nízkých teplotách přípravy se prodlužuje.

## Fáze vaření

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

## Redukce páry

Pokud jste vařili při teplotě asi od 80 °C, krátce před koncem doby přípravy se automaticky pootevřou dvířka parní trouby, aby mohla uniknout pára z ohřevného prostoru. Dvířka se zavřou opět automaticky.

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

# Uvedení do provozu

## 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

- Vyměňte zásobník na vodu.
- Odejměte ochranu proti postříkání.
- Zásobník na vodu ručně umyjte.

## Čištění příslušenství a ohřevného prostoru

- Vyměňte veškeré příslušenství z ohřevného prostoru.
- Vyčistěte příslušenství ručně nebo v myčce nádobí.

Parní trouba byla před expedicí od výrobce ošetřena konzervačním prostředkem.

- Vyčistěte ohřevný prostor čistou houbovou utěrkou, prostředkem na ruční mytí a teplou vodou, abyste odstranili vrstvičku konzervačního prostředku.

## Nastavení tvrdosti vody

Abyste parní troubu bezvadně fungovala a byla ve správném okamžiku odvápněna, musíte nastavit tvrdost místní vody.

Čím je voda tvrdší, tím častěji musí být parní trouba odvápnována.

Z výroby je přednastavený stupeň tvrdosti 21 °dH.

Příslušná vodárna Vám může poskytnout informaci o tvrdosti místní vody.

- Nastavte tvrdost Vaší místní vody (viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Změna a uložení nastavení“).


## Přizpůsobení přístroje bodu varu

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

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

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

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

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






## Přizpůsobení přístroje bodu varu po přestěhování

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

## Zobrazení provozních hodin

Můžete zkontrolovat celkový počet provozních hodin své parní trouby.

Parní trouba je **vypnutá**.




- Stiskněte a podržte sensorové tlačítko  / .
- Během tisknutí sensorového tlačítka  /  stiskněte jedenkrát krátce tlačítko zap./vyp. .

Zobrazí se provozní hodiny.



## Změna a uložení nastavení

Z výroby jsou pro Vaši parní troubu zadána nastavení. Nastavení uvedená v následující tabulce můžete změnit.



Parní trouba je **vypnutá**.

- Stiskněte a podržte sensorové tlačítko .
- Během tisknutí sensorového tlačítka  stiskněte jedenkrát krátce tlačítko zap./vyp. .

Objeví se **P1**.

- Tisknutím sensorového tlačítka  nebo  nastavte požadovaný program.
- Potvrďte tlačítkem *OK*.

Objeví se **S** a číslo.

- Tisknutím sensorového tlačítka  nebo  nastavte požadovaný status nebo požadovanou tvrdost vody.
- Potvrďte tlačítkem *OK*.

Zvolený status je uložený.

- Jestliže jste změnili požadované(á) nastavení, vypněte parní troubu.

# Nastavení

Nastavení z výroby je vždy znázorněno **tučně**.

Program		Tvrdost vody/ status	Možná nastavení
P1	Tvrdost vody	<b>21°</b>	Viz kapitola „Nastavení“, odstavec „Tvrdost vody“
P2	Hlasitost signálních tónů	S1 S2 <b>S3</b> S4	velmi tiché tiché <b>hlasité</b> velmi hlasité
P3	Tón tlačítek	S0 <b>S1</b>	vyp. <b>zap.</b>
P4	Redukce páry	S0 <b>S1</b>	vyp. <b>zap.</b>
P5	Jednotka teploty	<b>S1</b> S2	<b>°C</b> °F
P6	Výstavní provoz	<b>S0</b> S1	<b>vyp., parní trouba topí</b> zap., parní trouba netopí

## Tvrdość vody

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

Můžete nastavit stupeň tvrdosti vody mezi 1 °dH a 70 °dH.

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

tvrdość vody		obsah vápníku mg/l Ca <sup>2+</sup> nebo ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l)	nastavení
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1°
2	0,4	14	2°
3	0,5	21	3°
4	0,7	29	4°
5	0,9	36	5°
6	1,1	43	6°
7	1,3	50	7°
8	1,4	57	8°
9	1,6	64	9°
10	1,9	71	10°
11	2,0	79	11°
12	2,2	86	12°
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°

tvrdość vody		obsah vápníku mg/l Ca <sup>2+</sup> nebo ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l)	nastavení
°dH	mmol/l		
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°

# Obsluha

## Obsluha parní trouby

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

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

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




Objeví se  100 °C. Bliká 100.

- Pokud chcete připravovat pokrm při 100 °C, potvrďte pomocí *OK*.
- Pokud chcete připravovat pokrm při nižší teplotě, snižte ji tisknutím tlačítka  $\nabla$  a potvrďte pomocí *OK*.

Teplota se během několika málo sekund převezme. Pro návrat k nastavení teploty stiskněte 2krát *OK*.



Objeví se  0:00 h.  
Bliká 0 pro hodiny.

- Pokud chcete nastavit dobu přípravy
  - kratší než 1 hodina, potvrďte pomocí *OK*,
  - delší než 1 hodina, nastavte tisknutím sensorového tlačítka  $\wedge$  (od 0 nahoru) nebo  $\nabla$  (od 9 dolů) požadované hodiny a potvrďte pomocí *OK*.
- Tisknutím sensorového tlačítka  $\wedge$  (od 00 nahoru) nebo  $\nabla$  (od 59 dolů) nastavte požadované minuty.
- Potvrďte pomocí *OK*.

Objeví se skutečná teplota a začne fáze rozehřátí.

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

Začne plynout doba přípravy.

Pokud jste vařili při teplotě asi od 80 °C, krátce před koncem doby přípravy se automaticky pootevrou dvířka, aby mohla uniknout pára z ohřevného prostoru.

Po uplynutí doby přípravy zazní signál.

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

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

## Čištění parní trouby

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

 **Nebezpečí úrazu horkou vodou.**

Po skončení přípravy pokrmu je v zásobníku na vodu ještě horká zbytková voda, kterou se můžete spálit.


Při vyjímání a ukládání zásobníku na vodu dávejte pozor, aby se nepřevrátil.

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

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

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

## Doplnění vody

Když během přípravy pokrmu dojde voda, zazní signál a bliká symbol .

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

Příprava pokrmu pokračuje.

## Změna hodnot pro přípravu pokrmu

Když probíhá příprava pokrmu, můžete pro ni změnit teplotu a dobu přípravy.

### Změna teploty

- Stiskněte jedenkrát *OK*.

Displej přejde k nastavení teploty a teplota bliká.

- Změňte teplotu tisknutím sensorového tlačítka  $\nabla$  nebo  $\wedge$ .
- Potvrďte pomocí *OK*.

### Změna doby přípravy


- Stiskněte dvakrát *OK*.


Displej přejde k nastavení doby přípravy a bliká číslice údaje hodin.

- Změňte dobu přípravy tisknutím sensorového tlačítka  $\nabla$  nebo  $\wedge$ .
- Potvrďte pomocí *OK*.

## Přerušení přípravy pokrmu

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

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

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

Když zavřete dvířka, bude příprava pokrmu pokračovat.

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

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

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

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 čerstvou a přirozenou barvu.

### **Varné nádobí**

#### **Napařovací misky**

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

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

### **Vlastní nádobí**

Můžete používat vlastní nádobí. Přitom respektujte následující:

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

### **Záchytná miska**

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

V případě potřeby můžete záchytnou misku využít jako napařovací misku.

# Je důležité vědět

---

## Výšková úroveň

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

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

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

## Hluboce zmrazené potraviny

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

## Teplota

Při přípravě v páře se dosahuje teploty maximálně 100 °C. Při této teplotě se dají připravovat skoro všechny potraviny. Některé choulostivé potraviny, například bobulové ovoce, se musí připravovat při nižší teplotě, protože jinak prasknou. V příslušných kapitolách na to upozorníme.

## Doba přípravy

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

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

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

## Vaření s tekutinami

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



## Vlastní recepty

Potraviny a pokrmy, které se připravují v hrnci, se mohou připravovat také v parní troubě. Doby přípravy jsou přenositelné na parní troubu. Uvědomte si přitom, že při přípravě v páře není možné osmahnutí.

## Příprava v páře Eco

Pro energeticky úspornou přípravu v páře můžete používat provozní způsob příprava v páře Eco. Příprava v páře Eco se hodí především k přípravě zeleniny a ryb. Pro přípravu potravin obsahujících škrob, například brambor, rýže a těstovin, je příprava v páře Eco méně vhodná.

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

- Zapněte parní troubu.
  - Stiskněte senzorové tlačítko  / .
- Na displeji se objeví *ECD*.
- Potvrďte pomocí *OK*.
  - Nastavte teplotu a dobu přípravy.

## 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

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

## Příprava v páře

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

## Příprava v páře

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

🕒 doba přípravy

## Ryby

### Čerstvé ryby

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

### Hluboce zmrazené ryby

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

### Příprava

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

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

### Napařovací misky

Napařovací misky s perforovaným dnem vymažte tukem.

### Výšková úroveň

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

## Teplota

### 85 – 90 °C

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

### 100 °C

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

K přípravě ryb ve šťávě nebo vývaru.

## Doba přípravy

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

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

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

# 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

Příprava v páře SSS

Teplota: viz tabulka

Doba přípravy: viz tabulka

## Příprava v páře

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

🌡️ teplota, 🕒 doba přípravy

# Příprava v páře

---

## Maso

### Čerstvé maso

Připravte maso jako obvykle.

### Zmrazené potraviny

Zmrazené maso před přípravou rozmrazte (viz kapitola „Další 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

Příprava v páře SSS

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

## Příprava v páře

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

🕒 doba přípravy

# Příprava v páře

---

## Rýže

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

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

## Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

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

🕒 doba přípravy

## Obilniny

Obiloviny během vaření bobtnají, proto se musí připravovat v tekutině. Poměr obilovin k tekutině závisí na druhu obiloviny.

Obiloviny lze připravovat v celých zrnech nebo rozdrcené.


### Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

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

 doba přípravy

# 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 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

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

<b>čerstvé těstoviny</b>	 [min]
gnocchi	2
halušky	1
ravioli	2
spätzle	1
tortellini	2
<b>sušené těstoviny, ponořené ve vodě</b>	
široké nudle	14
nudle do polévky	8


 doba přípravy

## Knedlíky

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


Čerstvé knedlíky vařte ve vymazané napařovací misce s perforovaným dnem.


## Nastavení

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

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

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

 doba přípravy

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

🕒 doba přípravy

# Příprava v páře

## Slepičí vejce

Chcete-li připravit vařená vejce, použijte napařovací misku s perforovaným dnem. Vejce není nutno před vařením propichovat. Protože se pomalu zahřejí ve fázi roze-  
hřívání, při přípravě v páře neprasknou.


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


## Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: viz tabulka

	 [min]
<b>velikost S</b> naměkko nahniličko natvrdo	3 5 9
<b>velikost M</b> naměkko nahniličko natvrdo	4 6 10
<b>velikost L</b> naměkko nahniličko natvrdo	5 6–7 12
<b>velikost XL</b> naměkko nahniličko natvrdo	6 8 13

 doba přípravy

## Ovoce

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

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


## Nastavení

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

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

Příprava v páře 

Teplota: viz tabulka


Doba přípravy: viz tabulka

	 [°C]	 [min]
krevelty	90	3
garnáty	90	3
tygří krevelty	90	4
krabi	90	3
langusty	95	10–15
krevelty (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

Příprava v páře 

Teplota: viz tabulka

Doba přípravy: viz tabulka

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

 teplota,  doba přípravy

# Příprava v páře

## Příprava menu

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

Při přípravě menu můžete různé potraviny s různými dobami přípravy sestavit do jednoho menu, např. filety z parmice s rýží a brokolicí. Potraviny se přitom dávají do ohřevného prostoru postupně, aby byly hotové ve stejném okamžiku.

### Výšková úroveň

Kapající (např. ryba) nebo zabarvující potraviny (např. červená řepa) zasouvejte přímo nad zachytnou nebo skleněnou misku (podle modelu). Tak zabráníte přenosu chuti nebo zabarvení skapávající tekutinou.

### Teplota

Teplota při přípravě menu musí být 100 °C, protože většina potravin se uvaří jen při této teplotě. Když jsou pro potraviny doporučeny různé teploty, například pro filé z ryby druhu dorade 85 °C a pro brambory 100 °C, menu v žádném případě nepřipravujte s nižší z uvedených teplot.

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

### Doba přípravy

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

## Příklad

### Doby přípravy potravin

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

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

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

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

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

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

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

### Příprava menu

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

### Ohřev

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

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

### Nádobí

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

### Čas

Počet talířů nebo napařovacích misek má vliv na čas.

Čas uvedený v tabulce platí pro průměrnou porci na talíř. Při větších množstvích čas prodlužte.

### Tipy

- Velké kusy jako pečínku neohřívejte vcelku, nýbrž po porcích jako jídlo na talíři.
- Kompaktní kusy jako plněnou papriku, roládu nebo knedlíky překrojte na poloviny.
- Omáčky ohřívejte zvlášť. Výjimkou jsou jídla, která se připravují v omáčce (např. guláš).
- Potraviny při ohřívání přikryvejte. Tak zabráníte kondenzaci páry na nádobí.
- Uvědomte si, že obalované potraviny, např. řízky, by nezůstaly křupavé.

### Ohřívání potravin

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

### Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: 100 °C

Čas: viz tabulka

## Další použití

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


<b>potravina</b>	<b>🕒* [min]</b>
<b>zelenina</b>	
mrkev květák kedlubna fazole	6–7
<b>přílohy</b>	
těstoviny rýže	3–4
brambory, podélně půlené	12–14
knedlíky	15–17
<b>maso a drůbež</b>	
pečeně, plátky, tloušťka 1,5 cm roláda, krájená na plátky guláš jehněčí ragú	5–6
hovězí karbanátky	13–15
kuřecí řízky krůtí řízky	7–8
<b>ryba</b>	
rybí filé, tloušťka 2 cm	6–7
rybí filé, tloušťka 3 cm	7–8
<b>jídla na talíři</b>	
špagety, rajská omáčka	13–15
vepřová pečeně, brambory, zelenina	12–14
plněné paprikové lusky (půlené), rýže	13–15
kuřecí kostky, rýže	7–8
zeleninová polévka	2–3
krémová polévka	3–4
vývar	2–3
eintopf	4–5

🕒 čas

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

### Rozmrazování

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

 Nebezpečí infekce tvorbou choroboplodných zárodků.

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

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

Tekutinu z rozmrazování nepoužívejte.

Potraviny po vyrovnávací době ihned dále zpracujte.

### Teplota

Optimální teplota rozmrazování je 60 °C.

**Výjimky:** sekaná a zvěřina 50 °C.

### Příprava/dodatečná úprava

Pro rozmrazování odstraňte případný obal.

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

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

### Napařovací misky

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

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

### Tipy

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

### Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: viz tabulka

Doba rozmrazování: viz tabulka

Vyrovnávací doba: viz tabulka

## Další použití

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

zmrazená potravina	množství	°C [°C]	⌚ [min]	⌚ [min]
<b>mléčné výrobky</b>				
plátkový sýr	125 g	60	15	10
tvaroh	250 g	60	20–25	10–15
smetana	250 g	60	20–25	10–15
měkký sýr	100 g	60	15	10–15
<b>ovoce</b>				
jablečná kaše	250 g	60	20–25	10–15
kousky jablek	250 g	60	20–25	10–15
meruňky	500 g	60	25–28	15–20
jahody	300 g	60	8–10	10–12
maliny/rybíz	300 g	60	8	10–12
třešně	150 g	60	15	10–15
broskve	500 g	60	25–28	15–20
švestky	250 g	60	20–25	10–15
angrešt	250 g	60	20–22	10–15
<b>zelenina</b>				
zmrazená v bloku	300 g	60	20–25	10–15
<b>ryba</b>				
rybí filety	400 g	60	15	10–15
pstruzi	500 g	60	15–18	10–15
humři	300 g	60	25–30	10–15
krabi	300 g	60	4–6	5
<b>hotové pokrmy</b>				
maso, zelenina, příloha eintopf/polévky	480 g	60	20–25	10–15
<b>maso</b>				
pečeně, plátky	po 125–150 g	60	8–10	15–20
sekaná	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15

## Další použití

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

🌡️ teplota, 🕒 doba rozmrazování, ⌚ vyrovnávací doba

## 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

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 „Další 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 rošt do úrovně 1.
- Sklenice postavte na rošt. Sklenice se nesmí dotýkat.

### Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: viz tabulka

Doba zavařování: viz tabulka

## Další použití

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

🌡️ teplota, 🕒 doba zavařování

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

### Dezinfekce nádobí

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

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

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

#### Nastavení

Příprava v páře SSS  
Teplota: 100 °C  
Čas: 15 minut

### Kynutí těsta

- Připravte těsto podle receptu.
- Otevřenou mísu s těstem postavte na zasunutý rošt.

#### Nastavení

Příprava v páře SSS  
Teplota: 40 °C  
Čas: podle údaje v receptu

### Nahřívání vlhkých ubrousků/ručníků

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

#### Nastavení

Příprava v páře SSS  
Teplota: 70 °C  
Čas: 2 minuty

### Rozpuštění želatiny

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

#### Nastavení

Příprava v páře SSS  
Teplota: 90 °C  
Čas: 1 minuta

## Další použití

---

### Rozpouštění medu

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

Při rozpouštění medu při teplotě 60 °C jde zejména o získání potravin s konzistencí vhodnou pro namazání.

### Nastavení

Příprava v páře SSS

Teplota: 60 °C

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

### Rozpouštění čokolády

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

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

### Nastavení

Příprava v páře SSS

Teplota: 65 °C

Čas: 20 minut

### Výroba jogurtu

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

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

Jogurt musí být čerstvý (krátká doba skladování).

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

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

Jogurt a mléko musí mít stejný obsah tuku.

Sklenicemi se v době kysání nesmí pohybovat nebo třást.

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

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

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

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

### Nastavení

Příprava v páře 

Teplota: 40 °C

Čas: 5:00 hodin

### Možné příčiny špatných výsledků

Jogurt není tuhý:

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

Vysrážela se tekutina:

pohybovalo se sklenicemi, jogurt nebyl dostatečně rychle ochlazen.

Jogurt je krupicovitý:

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

## Další použití

---

### Škvaření sádla

Škvarky nebudou osmahnuté (křupavé).

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

### Nastavení

Příprava v páře SSS

Teplota: 100 °C

Čas: 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

Příprava v páře SSS

Teplota: 100 °C

Doba dušení: 4 minuty

### Odšťavňování

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

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

### Příprava

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

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

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

### Tipy

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

### Odšťavňování ovoce

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

### Nastavení

Příprava v páře SSS

Teplota: 100 °C

Čas: 40–70 minut

### Loupání potravin


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

### Nastavení

Příprava v páře SSS

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

Příprava v páře SSS

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 SSS

Teplota: 100 °C

Doba přípravy: 4 minuty



## Automatické programy

Vaše parní trouba má 20 automatických programů pro přípravu různé zeleniny. Teplota a doba přípravy jsou uloženy, je jenom nutné připravit zeleninu podle zadání (viz tabulka „Přehled programů“).

Než spustíte automatický program, nechte parní troubu po přípravě pokrmu nejprve vychladnout na pokojovou teplotu.

Pokyny a doporučení k přípravě zeleniny v páře najdete v kapitole „Vaření v páře“, odstavec „Zelenina“.

### Používání automatických programů

- Připravte zeleninu a dejte ji do napařovací misky s perforovaným dnem.
- Zasuňte záchytnou misku do úrovně 1. Napařovací misku se zeleninou můžete zasunout do libovolné úrovně.
- Naplňte zásobník na vodu a zasuňte ho.
- Zapněte parní troubu.
- Stiskněte sensorové tlačítko  / .

Objeví se *ECU*.

Když stisknete sensorové tlačítko  $\vee$  nebo  $\wedge$ , přejdete k automatickým programům.


- Sensorovým tlačítkem  $\vee$  nebo  $\wedge$  nastavte požadovaný program, např. A15.
- Potvrďte pomocí *OK*.
- Sensorovým tlačítkem  $\vee$  nebo  $\wedge$  nastavte požadovaný stupeň uvaření.
  - na zub  $\_$
  - střední  $\_ =$
  - měkké  $\_ = \bar{=}$
- Potvrďte pomocí *OK*.

## Přehled programů

číslo programu	zelenina	
A1	květák	růžičky, střední
A2	fazole (zelená, žlutá)	celá
A3	brokolice	růžičky, střední
A4	čínské zelí	proužky
A5	hrách	—
A6	fenykl	proužky
A7	kedlubna	hranolky
A8	dýně	kostky
A9	kukuřice	paličky
A10	mrkev	kostky/hranolky/kolečka
A11	paprika	proužky
A12	brambory na loupačku	na salát, střední
A13	pórek	kroužky
A14	romanesco	růžičky, střední
A15	růžičková kapusta	—
A16	slané brambory	na salát, čtvrcené
A17	chřest, zelený	střední
A18	chřest, bílý	střední
A19	špenát	—
A20	jemné hrachové lusky	—


# Čištění a ošetřování

## Pokyny k čištění a ošetřování

 Nebezpečí poranění horkými povrchy.

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

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

 Nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

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

Na čištění nikdy nepoužívejte parní čisticí zařízení.

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

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

Na čištění používejte výhradně běžné mycí prostředky pro domácnost.

Odstraňte ihned zbytky čisticích prostředků.

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

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

Mohly by se zabarvit nebo změnit povrchy.

Odstraňujte nečistoty nejlépe ihned.

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

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

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

## Nevhodné čisticí prostředky

Abyste nepoškodili povrchy, vyhýbejte se při čištění těmto prostředkům:

- čisticí prostředky obsahující sodu, čpavek, kyseliny nebo chloridy
- čisticí prostředky rozpouštějící vodní kámen
- drhnutí čisticími 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 drhnutých prostředků)
- odstraňovače nečistot
- ostré kovové škrabky
- ocelová vlna
- nerezové spirály
- bodové čištění mechanickými čisticími prostředky
- čisticí prostředky a spreje na pečicí trouby

## Čištění čelní stěny

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

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

## Čištění ohřevného prostoru

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

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

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

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

## Čištění automatického otvírače dvířek

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

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

## Čištění zásobníku na vodu

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

## Čištění příslušenství

Všechny součásti příslušenství jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí.

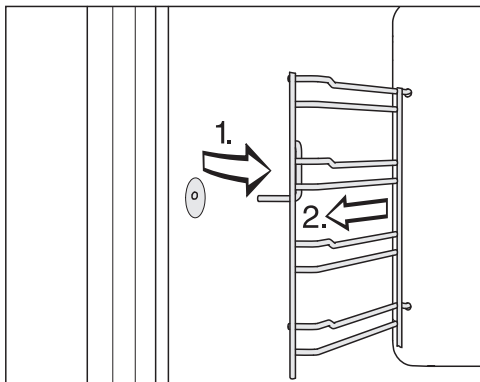
## Čištění záchytné misky, roštu, napařovacích misek

- Po každém použití umyjte a usušte záchytnou misku, rošt a napařovací misky.
- Namodralé zabarvení napařovacích misek odstraňte octem a pak misky opláchněte čistou vodou.

# Čištění a ošetřování

## Čištění postranních mřížek

Postranní mřížky jsou vhodné pro mytí v myčce nádobí.



- Vytáhněte postranní mřížky dopředu z upevnění (1.) a vyjměte je (2.).
- Čistěte postranní mřížky v myčce nádobí nebo čistou houbovou utěrkou, prostředkem na ruční mytí a teplou vodou.

**Montáž** se provádí v opačném pořadí.


- Postranní mřížky opět pečlivě namontujte.

Pokud postranní mřížky nebudou správně zasunuty, není zaručena ochrana proti převrácení a vytažení.

## 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, po zapnutí parní trouby se zobrazuje symbol  a zbývající počet příprav pokrmů:




Po poslední zbývající přípravě 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.

- Tiskněte tlačítko zap./vyp.  tak dlouho, dokud se na displeji neobjeví symbol  a na několik sekund obíhající pruh.


Připravuje se proces odvápnování.


Jakmile je příprava ukončená, bliká symbol  a zobrazuje se doba odvápnování.


- Naplňte zásobník na vodu až po značku  vlažnou vodou a přidejte 2 odvápnovací tablety Miele.
- Počkejte, dokud se odvápnovací tablety nerozpustí.
- Zasuňte zásobník na vodu.
- Potvrďte tlačítkem *OK*.

Proces odvápnování se spustí.

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

V průběhu odvápnování musíte **dvakrát** vypláchnout zásobník na vodu a naplnit ho čerstvou vodou. V těchto okamžicích vždy zazní signál a zobrazí se symbol .

- Vyměňte zásobník na vodu a sundejte ochranu proti postříkání.
- Zásobník na vodu vyprázdněte a důkladně vypláchněte.
- Naplňte zásobník na vodu po značku  vodou a zasuňte ho.
- Potvrďte tlačítkem *OK*.

Zhasne symbol . Odvápnování pokračuje.

Několik minut poté, co zásobník na vodu podruhé vypláchnete a naplníte čerstvou vodou, zazní signál. Odvápnování je ukončeno.

## Ukončení procesu odvápnování

- Vypněte parní troubu.
- Vyměňte zásobník na vodu a sundejte ochranu proti postříkání.
- Vyprázdněte a usušte zásobník na vodu.
- Nechte vychladnout ohřevný prostor.
- Potom ohřevný prostor usušte.
- Dvířka zavřete až poté, co je úplně suchý ohřevný prostor.



# Odstraňování závad

Většinu poruch a chyb můžete odstranit sami. V mnoha případech můžete ušetřit čas a peníze, protože nemusíte kontaktovat servisní službu.

Na [www.miele.cz/support/customer-assistance](http://www.miele.cz/support/customer-assistance) obdržíte další informace k samostatnému odstranění poruch.



## Hlášení na displeji

Problém	Příčina a odstranění
Po zapnutí se na displeji krátce zobrazí <i>RES_</i> . Ne-zahřívá se ohřevný prostor.	Je zapnutý výstavní provoz. Parní troubu lze sice obsluhovat, ale nefunguje topení ohřevného prostoru. ■ Vypněte výstavní provoz (viz kapitola „Nastavení“).
Na displeji se zobrazuje symbol  a případně zní signál.	Zásobník na vodu není do parní trouby zasunutý až na doraz. ■ Vyměňte zásobník na vodu a zasuňte ho až na doraz.  V zásobníku na vodu není dost vody. Voda musí stát mezi oběma značkami. ■ Naplňte zásobník na vodu vodou.
Na displeji se objeví symbol  a číslo mezi 1 a 10.	Parní trouba musí být odvápněna. ■ Odvápněte parní troubu (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Odvápnění parní trouby“).
Na displeji se zobrazuje hlášení neuvedené v této tabulce.	Vyskytla se závada v elektronice. ■ Asi na 1 minutu vypněte elektrické napájení parní trouby. ■ Pokud problém přetrvává i po obnovení elektrického napájení, zavolejte servisní službu.

## Neočekávané chování

Problém	Příčina a odstranění
<b>Nezahřívá se ohřevný prostor.</b>	Ohřevný prostor se zahřál provozem vestavěného nahříváče nádobí. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Otevřete dvířka a nechte ohřevný prostor vychladnout.</li> </ul>
<b>Po přestěhování parní trouba již nepřejde z fáze rozezhřátí do fáze vaření.</b>	Změnil se bod varu vody, protože se nadmořská výška nového místa instalace liší nejméně o 300 metrů od původní nadmořské výšky. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pro přizpůsobení přístroje bodu varu proveďte odvápnění (viz kapitola „Čištění a ošetřování“, odstavec „Odvápnění parní trouby“).</li> </ul>
<b>Během provozu vystupuje neobvykle velké množství páry nebo pára vystupuje na jiných místech než obvykle.</b>	Nejsou správně zavřena dvířka. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zavřete dvířka.</li> </ul>
	Není správně usazené těsnění dvířek. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Přitlačte těsnění dvířek opět tak, aby bylo všude rovnoměrně usazené.</li> </ul>
	Je poškozené těsnění, jsou v něm například trhliny. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Vyměňte těsnění dvířek. Těsnění dvířek můžete objednat prostřednictvím servisní služby (viz konec tohoto návodu k obsluze).</li> </ul>

## Zvuky

Problém	Příčina a odstranění
<b>Během provozu a po vypnutí parní trouby je slyšet hluk (bzučení).</b>	Tento hluk nepoukazuje na chybnou funkci nebo závadu přístroje. Vzniká při čerpání a odčerpávání vody.
<b>Po vypnutí je ještě slyšet hluk ventilátoru.</b>	Dobíhá ventilátor. Parní trouba je vybavená ventilátorem, který odvádí výpary z ohřevného prostoru ven. Ventilátor běží dál i po vypnutí parní trouby. Ventilátor se po nějaké době automaticky vypne.
<b>Při opětovném uvedení do provozu vzniká pískavý zvuk.</b>	Po zavření dvířek dojde k vyrovnání tlaků, při němž může vzniknout pískavý zvuk. Tento zvuk nepoukazuje na závadu přístroje.

# Odstraňování závad

## Všeobecné problémy nebo technické poruchy

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

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

### Kontakt při závadách

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

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

Kontaktní údaje servisní služby Miele najdete na konci tohoto dokumentu.

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

Typový štítek je umístěný v prostoru pro zasunutí zásobníku na vodu. Označení modelu a sériové číslo najdete také na malém štítku, který je vidět při otevřených dvířkách na čelním rámu.

### Záruka

Záruční doba činí 2 roky.

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

### Bezpečnostní pokyny pro vestavbu

 Škody způsobené nesprávnou vestavbou.

Nesprávnou vestavbou se parní trouba může poškodit.

Parní troubu nechte vestavět jen kvalifikovaným pracovníkem.

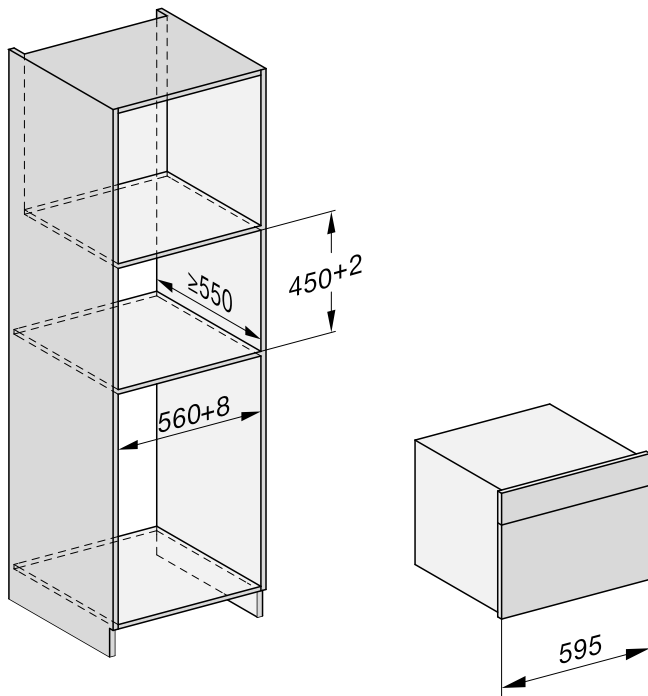
- ▶ Připojovací údaje (frekvence a napětí) uvedené na typovém štítku parní trouby musí bezpodmínečně souhlasit s odpovídajícími parametry elektrické sítě, aby se parní trouba nepoškodila. Před připojením tyto údaje porovnejte. V případě pochybností se zeptejte kvalifikovaného elektrikáře.
- ▶ Rozbočovací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

## Rozměry pro vestavbu

Všechny rozměry jsou uvedeny v mm.

### Vestavba do vysoké skříně

Za výklenkem pro vestavbu nesmí být zadní stěna skříně.

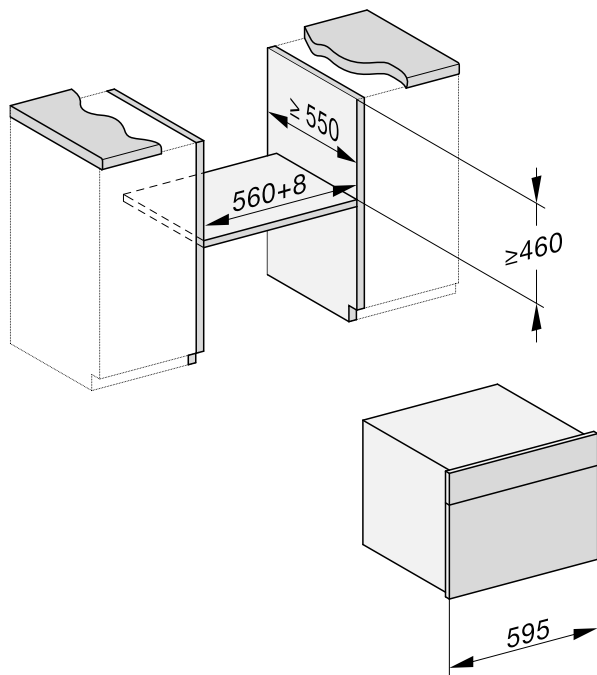


# Instalace

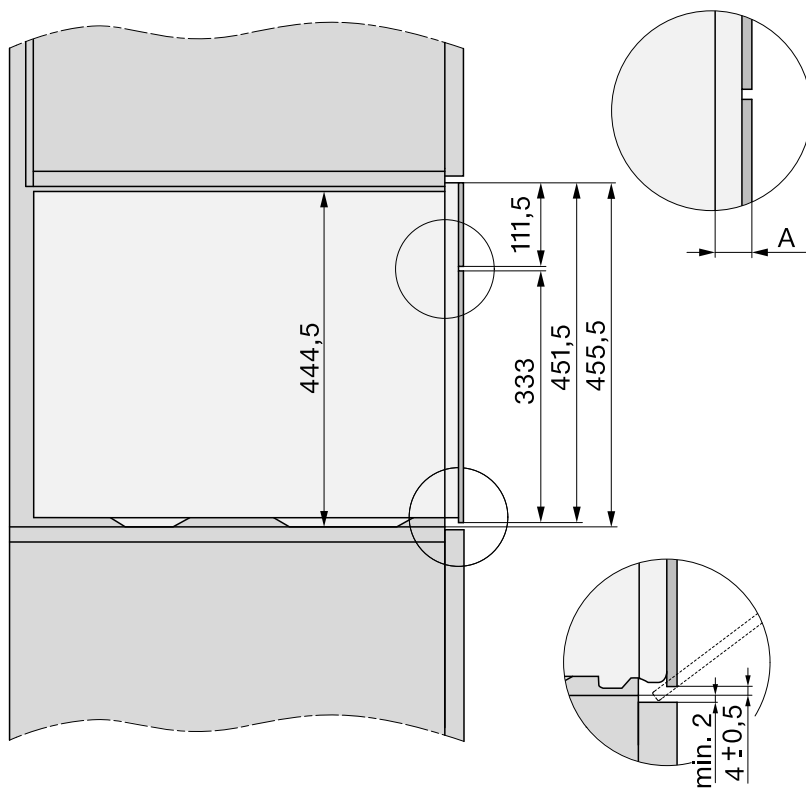
## Vestavba do spodní skříně

Za výklenkem pro vestavbu nesmí být zadní stěna skříně.

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



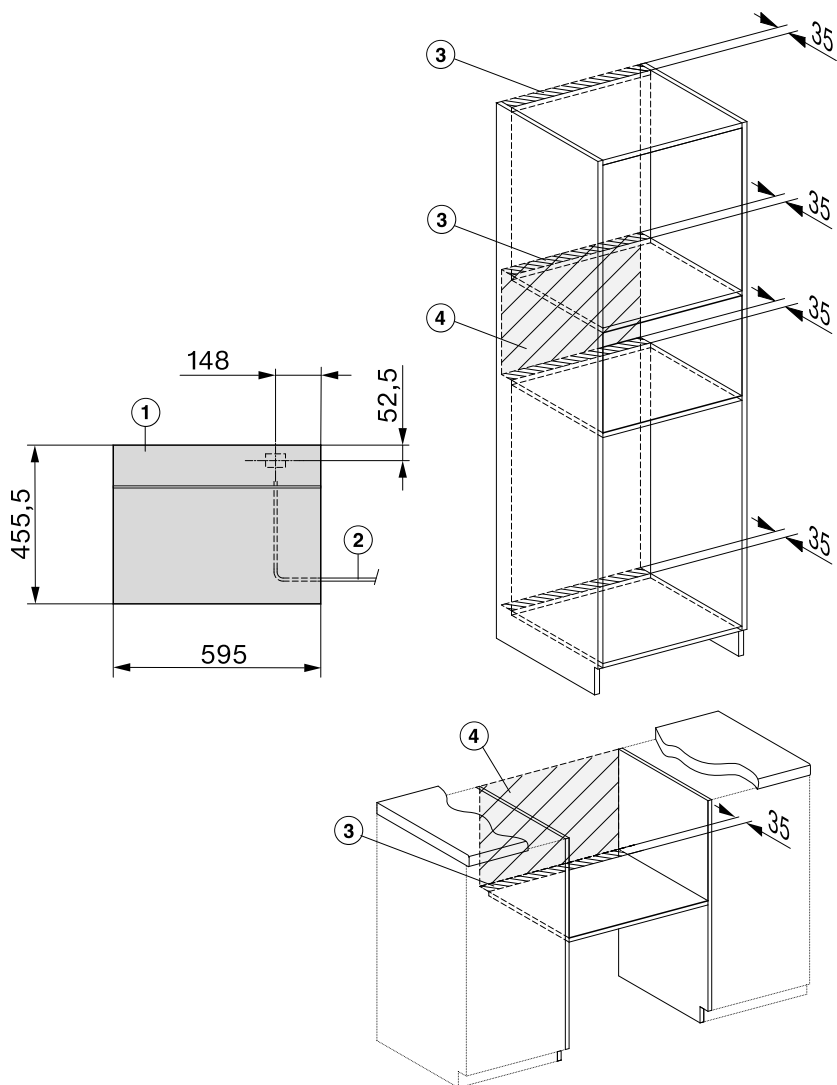
## Pohled z boku



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

# Instalace

## Přípojení a větrání



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

## Vestavba parní trouby

- Připojte k parní troubě přívodní síťový kabel.

Škody způsobené nesprávnou přepravou.

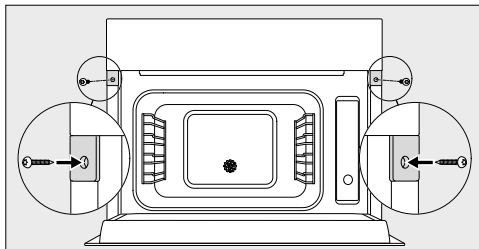
Když parní troubu ponese za madlo dvířek, mohou se poškodit dvířka.

Na nošení používejte úchyty na bočních pláště.

Parní trouba nebude pracovat bezchybně, pokud nebude stát vodorovně.

Odchylka od vodorovné polohy smí být maximálně 2°.

- Zasuňte parní troubu do montážní skříně a vyrovnejte ji.  
Dbejte na to, aby se nepřiskřípl nebo nepoškodil přívodní síťový kabel.
- Otevřete dvířka.




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

## Elektrické připojení

Parní trouba je sériově vybavená zástrčkou pro připojení do zásuvky s ochranným kontaktem.


Parní troubu umístěte tak, aby byla volně přístupná zásuvka. Pokud zásuvka není volně přístupná, tak zajistěte, aby v místě instalace bylo k dispozici zařízení odpojovací všechny póly.

 Nebezpečí požáru v důsledku přehřátí.

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

Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte rozbočovací vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely.

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

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

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

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




V případě pochybností se zeptejte kvalifikovaného elektrikáře.




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

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

# Informace pro zkušební ústavy




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




zkušební jídlo	napařovací miska	množství [g]	 <sup>41</sup>	 <sup>2</sup> [°C]	 [min]
přidání páry					
brokolice (8.1)	1x DGGL 50-40	300	libovolně	100	3
rozložení páry					
brokolice (8.2)	2x DGGL 50-40	max.	libovolně <sup>3</sup>	100	3
kapacita přístroje					
hrách (8.3)	4x DGGL 50-40	á 875	2, 4 <sup>4</sup>	100	<sup>5</sup>

<sup>4</sup> úroveň (úrovně), <sup>2</sup> teplota,  doba přípravy

- 1 Zasuňte záchytnou misku do úrovně 1.
- 2 Dejte zkušební jídlo do studeného ohřevného prostoru (než začne fáze rozehrátí).
- 3 Zasuňte 2x DGGL 50-40 za sebou do úrovně.
- 4 Zasuňte do úrovně vždy 2x DGGL 50-40 za sebou.
- 5 Zkouška je skončena, když je teplota na nejstudenějším místě 85 °C.

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

zkušební jídlo	napařovací miska	množství [g]	 <sup>42</sup>	 [°C]	výška [cm]	 [min]
brambory, typ A, čtvrcené <sup>3</sup>	1x DGGL 50-40	800	4	100	–	17
filé z lososa, zmrazené, ne částečně rozmrazené	1x DGGL 50-40	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
brokolice, růžičky	1x DGGL 50-40	600	3	100	–	4

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

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

## Technické údaje

---

příkon ve vypnutém stavu

max. 0,3 W

čas do automatického přepnutí do vypnutého stavu

20 min.





Miele spol. s r.o.  
Dornych 549/27, 602 00 Brno  
Infolinka: 800 643 531  
E-mail: [info@miele.cz](mailto:info@miele.cz)  
Internet: [www.miele.cz](http://www.miele.cz)

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

DG 2740, DG 2840

cs-CZ

M.-Nr. 11 266 470 / 02 / 002