

**Návod k použití**

---

---

**HB 36D672**

**HB 36D572**

---

---

# Obsah

<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>5</b>
Příčiny škod .....	6
<b>Váš nový spotřebič</b> .....	<b>8</b>
Ovládací panel .....	8
Druhy provozu .....	9
Varný prostor a příslušenství .....	10
Nádržka na vodu .....	12
Automatická kalibrace .....	13
<b>Před prvním použitím</b> .....	<b>14</b>
Úvodní nastavení .....	14
Nastavení tvrdosti vody .....	15
Čištění .....	16
<b>Obsluha spotřebiče</b> .....	<b>16</b>
Zapnutí spotřebiče .....	16
Vypnutí spotřebiče .....	17
Po každém použití .....	18
Doporučená nastavení .....	18
<b>Časové funkce</b> .....	<b>20</b>
Nastavení budíku .....	20
Nastavení doby trvání .....	21
Posunutí času konce .....	22
Nastavení času .....	24
<b>Programová automatika</b> .....	<b>24</b>
Nastavení programu .....	25
Informace k programům .....	26
Tabulky s programy .....	27

# Obsah

<b>Paměť</b> .....	<b>36</b>
Uložení nastavení do paměti .....	36
Vyvolání z paměti .....	37
<b>Dětská pojistka</b> .....	<b>37</b>
<b>Základní nastavení</b> .....	<b>37</b>
<b>Automatické vypnutí</b> .....	<b>40</b>
<b>Údržba a čištění</b> .....	<b>40</b>
Čisticí prostředky .....	41
Čisticí program .....	42
Odstraňování vodního kamene .....	44
Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče .....	46
Čištění rámu .....	47
Čištění skleněných tabulí .....	48
<b>Co dělat v případě závady?</b> .....	<b>49</b>
Výměna žárovky ve varném prostoru .....	51
Výměna těsnění dvířek .....	52
<b>Zákaznický servis</b> .....	<b>53</b>
Číslo E a číslo FD .....	53
<b>Tipy jak šetřit energii a životní prostředí</b> .....	<b>53</b>
Jak ušetřit energii .....	53
Ekologická likvidace odpadu .....	54
<b>Tabulky a tipy</b> .....	<b>54</b>
Vaření v páře .....	55
Horký vzduch .....	56
Horký vzduch + vaření v páře .....	56
Zelenina .....	56

# Obsah

Přílohy a luštěniny .....	58
Maso, drůbež, ryby .....	59
Mírný ohřev masa .....	64
Nákypy, polévkové zavářky... ..	65
Dezerty, kompoty .....	66
Koláče a pečivo .....	67
Ohřívání pokrmů .....	71
Rozmrazování .....	72
Kynutí těsta .....	73
Odšťavování .....	74
Zavařování .....	74
Zmrazené potraviny .....	75
Zkušební pokrmy .....	77

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je ~~60~~ 63 dB (A), což představuje váženou hladinu akustického výkonu  $L_{wa}$  vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1pW.

Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění. Aktuální návod najdete na webových stránkách [www.siemens-home.com/cz](http://www.siemens-home.com/cz).

---

# **Bezpečnostní pokyny**

Pečlivě si přečtěte tento návod k použití.

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů.

Dospělí a děti nesmí spotřebič nikdy používat bez dozoru,

- pokud nejsou tělesně či duševně schopní nebo
- nemají příslušné vědomosti a zkušenosti pro správné a bezpečné ovládání spotřebiče

Nikdy nedovolte dětem, aby si hrály se spotřebičem.

## **Horká parní trouba**

Nebezpečí popálení!

Nikdy se nedotýkejte horkých povrchů topných a varných spotřebičů nebo horkých ploch ve varném prostoru. Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Může z nich vystoupit horká pára. Udržujte malé děti mimo dosah spotřebičů.

Nebezpečí požáru!

Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty.

Nebezpečí zkratu!

Nikdy neskřípejte přívodní kabel horkými dvířky spotřebiče. Kabelová izolace se může poškodit.

Nebezpečí popálení!

Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Alkoholové páry se mohou ve varném prostoru vznítit. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu a dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.

## **Horké příslušenství**

Nebezpečí popálení!

Horké příslušenství nikdy ze spotřebiče nevyndavejte bez chňapky.

## **Horká voda**

Nebezpečí opaření!  
Čištění neprovádějte ihned po vypnutí. Voda v odpařovací misce je ještě horká. Počkejte, dokud spotřebič nevychladne.

## **Neodborné opravy**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!  
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

Je-li spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skřínce nebo vytáhněte síťovou zástrčku. Zavolejte servis.

---

## **Příčiny škod**

### **Dno varného prostoru musí zůstat volné**

Nepokládejte nic přímo na dno varného prostoru. Ani dno nevykládejte alobalem. Nahromaděné teplo by mohlo poškodit spotřebič.

Dno varného prostoru a odpařovací miska musí vždy zůstat volné. Nádobu vždy postavte na rošt nebo do varné nádoby s otvory.

### **Nádobí**

Nádobí musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře. Silikonové formy na pečení nejsou pro kombinovaný ohřev s horkým vzduchem a párou vhodné.

Nepoužívejte nádoby se známkami koroze. I ty nejmenší skvrny mohou ve varném prostoru způsobit korozi.

### **Vaření v páře v nádobě s otvory**

Při vaření v páře ve varné nádobě s otvory pod ní vždy zasuňte plech na pečení. Zachytí se zde odkapávající tekutina.

### **Vlhké potraviny**

V uzavřené troubě neuchovávejte po delší dobu vlhké potraviny. Mohly by způsobit korozi varného prostoru.

## **Ovocná šťáva**

Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Šťáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit.

## **Silně znečištěné těsnění dvířek**

Je-li těsnění dvířek silně znečištěné, dvířka spotřebiče správně nedovírají. Mohlo by dojít k poškození okolního nábytku. Těsnění dvířek udržujte neustále v čistotě, příp. ho vyměňte.

## **Dvířka spotřebiče jako sedátko**

Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte ani nesedejte. Spotřebič se může poškodit.

## **Přeprava spotřebiče**

Spotřebič nepřenášejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by mohlo prasknout.

## **Údržba a čištění**

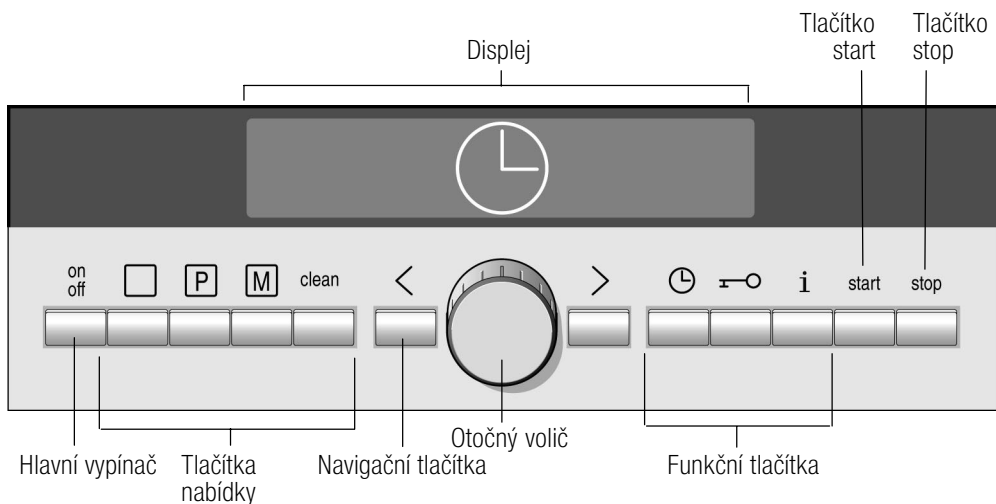
Varný prostor vašeho spotřebiče je z vysoce kvalitní ušlechtilé oceli. Nesprávnou údržbou může dojít ke korozi varného prostoru. Dodržujte pokyny pro údržbu a čištění uvedené v návodu k použití. Hned po vychladnutí spotřebiče odstraňte z varného prostoru nečistoty.

# Váš nový spotřebič

V této kapitole naleznete informace o



- ovládacím panelu
- provozních režimech
- varném prostoru a příslušenství

## Ovládací panel




Ovládací prvek		Použití
Hlavní vypínač	on/off	Zapnutí a vypnutí spotřebiče
Tlačítka nabídky	<input type="checkbox"/>	Volba provozního režimu
	<b>P</b>	Volba programové automatiky (viz kapitola: Programová automatika)
	<b>M</b>	Uložení do paměti a vyvolání z paměti (viz kapitola: Paměť)
	clean	Volba samočištění (viz kapitola: Údržba a čištění)
Navigační tlačítka	<>	Pohyb na displeji doleva a doprava Změny se uloží
Otočný volič		Změna hodnot času, doby trvání, hmotnosti atd. Otočný volič lze zasunout a vysunout stisknutím



Ovládací prvek		Použití
Funkční tlačítka		Volba časové funkce (viz kapitola: Časové funkce)
		Zapnutí a vypnutí dětské pojistky (viz kapitola: Dětská pojistka)
	<b>i</b>	Zapnutý spotřebič: zjištění aktuálních informací Vypnutý spotřebič: volba základních nastavení (viz kapitola: Základní nastavení)
Tlačítko start	<b>start</b>	Spuštění provozu
Tlačítko stop	<b>stop</b>	Krátké stisknutí: přerušení provozu (pauza) Dlouhé stisknutí: ukončení provozu

## Druhý provozu

Pomocí tlačítka  se dostanete k druhům provozu spotřebiče, které můžete využít.

Druh provozu	Použití
Horký vzduch	Pro vláčné koláče, piškoty, dušené hovězí. Ventilátor na zadní stěně trouby rozhání teplo stejnoměrně po celém varném prostoru.
Vaření v páře	Pro zeleninu, ryby, přílohy, pro odšťavování ovoce a pro předvaření.
Horký vzduch + vaření v páře	Pro maso, nákypy a pečivo. Zde je kombinovaný horký vzduch s párou.
Ohřívání	Pro pokrmy na talíři a pečivo. Šetrné ohřátí již uvařených pokrmů. Díky páře nedochází k vysušení pokrmů.
Kynutí	Pro kynuté těsto a kváskové těsto. Těsto kyne výrazně rychleji než při pokojové teplotě. Kombinuje se zde pára a horký vzduch, takže se povrch těsta nevysušuje.
Rozmrazování	Pro zeleninu, maso, ryby a ovoce. Kombinuje se horký vzduch a pára. Díky vlhkosti působí teplo na pokrmy šetrně. Pokrmy nevysychají a nedeformují se.
Mírný ohřev	Pro roastbeef, jehněčí kýtu. Všechny druhy jemného masa se podaří obzvláště šťavnatě.

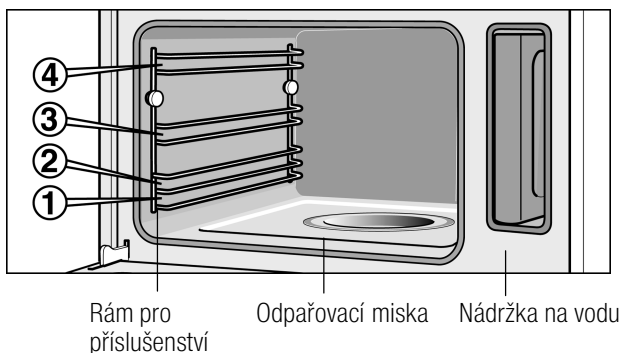
Druh provozu	Použití
Předeheřev	Pro porcelánové nádoby. V předeheřátých nádobách pokrmy tak rychle nevychladnou. Nápoje zůstanou déle teplé.
Udržování teploty	Pro udržování teploty pokrmů až dvě hodiny.

## Varný prostor a příslušenství

Ve varném prostoru jsou čtyři výšky zasunutí. Počítají se zdola nahoru.

### Pozor!

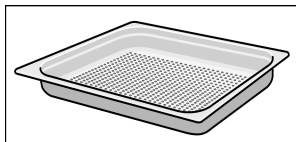
- Odpařovací miska nesmí být zakrytá. Na dno varného prostoru nepokládejte žádné nádoby.
- Mezi výšky zasunutí nezasouvejte žádné příslušenství, mohlo by se překloupat.



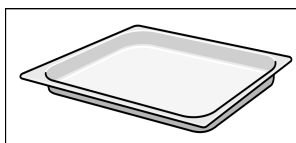
## Příslušenství

Používejte pouze příslušenství, které je součástí dodávky nebo které jste zakoupili u zákaznického servisu. Je uzpůsobené speciálně pro váš spotřebič.

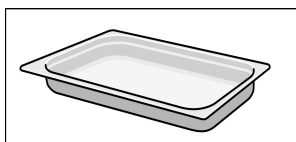
Spotřebič je vybavený následujícím příslušenstvím:



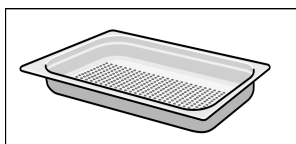
**Varná nádoba, s otvory, GN 2/3, hluboká 40 mm**  
pro vaření ryb vcelku nebo většího množství zeleniny v páře, pro odšťavování ovoce atd.



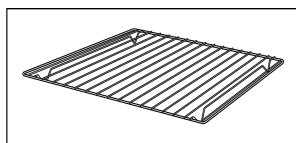
**Varná nádoba, bez otvorů, GN 2/3, hluboká 28 mm (plech na pečení)**  
pro pečení koláčů na plechu a zachycení odkapávající tekutiny při vaření v páře



**Varná nádoba, bez otvorů, GN 1/3, hluboká 40 mm**  
pro vaření rýže, luštěnin a obilných pokrmů



**Varná nádoba, s otvory, GN 1/3, hluboká 40 mm**  
pro vaření zeleniny v páře, odšťavování ovoce a rozmrazování



**Rošt**  
pro nádoby, koláče, nákytové formy a pečeně

Další příslušenství obdržíte ve specializované prodejně:

Příslušenství	Obj. č.
Varná nádoba, bez otvorů, GN 2/3, hluboká 40 mm	HZ36D533
Varná nádoba, s otvory, GN 2/3, hluboká 40 mm	HZ36D533G

<b>Příslušenství</b>	<b>Obj. č.</b>
Varná nádoba, bez otvorů, GN 2/3, hluboká 28 mm (plech na pečení)	HZ36D532
Varná nádoba, bez otvorů, GN 1/3, hluboká 40 mm	HZ36D513
Varná nádoba, s otvory, GN 1/3, hluboká 40 mm	HZ36D513G
Rošt	HZ36DR

## Nádržka na vodu

Když otevřete dvířka spotřebiče, vpravo vidíte nádržku na vodu.

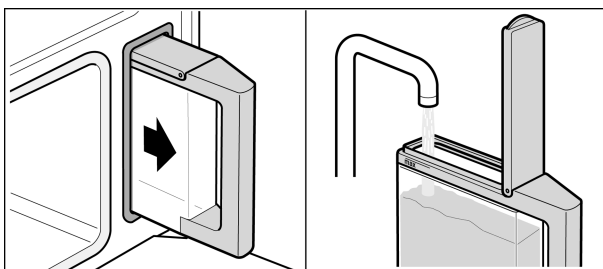
Nádržku plňte pouze čerstvou vodou z vodovodu nebo balenou vodou bez kyseliny uhličitě (neperlivou).

Pokud je vaše voda příliš vápenatá, doporučujeme vám používat změkčenou vodu.

Před prvním použitím navlhčete těsnění víčka nádržky mírně vodou.

### **Pozor!**

Do nádržky na vodu nelijte destilovanou vodu ani žádné jiné kapaliny. Mohlo by dojít k poškození spotřebiče.



## **Před každým použitím**

Před každým použitím naplňte nádržku na vodu.

1. Nádržku na vodu naplňte studenou vodou až po značku "max".
2. Zavřete víčko nádržky tak, aby viditelně zaskočilo.
3. Nádržku na vodu zasuňte až na doraz.

## **Po každém použití**

Po každém použití nádržku na vodu vyprázdněte.

1. Nádržku pomalu vytáhněte vodorovně ze spotřebiče, aby z ventilu neodkapávala zbývající voda.
2. Vylijte vodu.
3. Otvor na nádržku ve spotřebiči a těsnění ve víčku nádržky dobře vysušte.

## **Hlášení "naplnit nádržku na vodu"**

Když je nádržka na vodu prázdná, zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí "naplnit nádržku na vodu". Provoz se přeruší.

1. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Může z nich vystoupit horká pára.
2. Vyměňte nádržku na vodu, naplňte až po značku a zasuňte ji zpět.
3. Stiskněte tlačítko start.

## **Hlášení "naplnit nádržku na vodu?"**

Hlášení se zobrazí, když nastavíte druh provozu a nádržka na vodu je plná pouze z poloviny.

Pokud se domníváte, že množství vody v nádržce je pro vaření dostačující, můžete spotřebič spustit. V opačném případě naplňte nádržku na vodu ke značce "max", zasuňte ji zpět a poté spusťte spotřebič.

---

## **Automatická kalibrace**

Teplota varu vody závisí na tlaku vzduchu. Při kalibraci se spotřebič nastavuje na tlak vzduchu v místě instalace. Dochází k tomu automaticky při prvním vaření v páře na 100 °C. Vzniká přitom více páry než obvykle.

## Po stěhování

Aby se spotřebič opět automaticky přizpůsobil novému místu instalace, nastavte ho zpět na nastavení z výroby (viz kapitola: Základní nastavení).

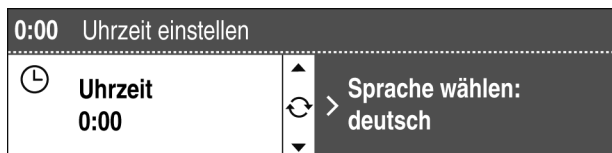
# Před prvním použitím

V této kapitole si můžete přečíst,

- jak po elektrickém připojení spotřebiče nastavíte čas
- jak změníte jazyk na displeji
- jak nastavíte tvrdost vody
- jak byste měli spotřebič před prvním použitím vyčistit

## Úvodní nastavení

Po připojení nového spotřebiče se na displeji zobrazí "Uhrzeit" (čas) a "Sprache wählen" (volba jazyka). Nastavte čas a v případě potřeby jazyk displeje.



### Nastavení času a změna jazyka

1. Otočným voličem nastavte aktuální čas.
2. Tlačítkem > přejděte na "Sprache wählen" (volba jazyka).
3. Otočným voličem nastavte požadovaný jazyk.
4. Stiskněte tlačítko ⌚.

Jazyk a čas se uloží. Zobrazí se aktuální čas.

## Nastavení tvrdosti vody

V pravidelných intervalech odstraňujte u spotřebiče vodní kámen. Jen tak lze zabránit poškození.

Spotřebič automaticky indikuje, kdy je nutné provést odstranění vodního kamene. Je přednastavený na tvrdost vody II. Pokud máte měkčí nebo tvrdší vodu, musíte hodnotu změnit.

### Zjištění tvrdosti vody

Tvrdost vody můžete zjistit pomocí přiloženého testovacího proužku nebo dotazem ve vodárně.

### Změkčená voda

Vodní kámen není nutné odstraňovat pouze tehdy, pokud používáte výhradně změkčenou vodu. V tom případě nastavte tvrdost vody na "změkčená".

### Změna tvrdosti vody

Tvrdost vody můžete změnit v základních nastaveních, když je spotřebič vypnutý.


1. Držte stisknuté tlačítko **i**, dokud se na displeji nezobrazí "volba jazyka".
2. Otáčejte otočným voličem, dokud se nezobrazí "tvrdost vody".
3. Stiskněte tlačítko **>**.  
Na displeji je označeno "2-středně tvrdá".
4. Otočným voličem změňte tvrdost vody. Možná nastavení:  
změkčená  
1-měkká            I  
2-středně tvrdá II  
3-tvrdá            III  
4-velmi tvrdá    IV
5. Pro opuštění základních nastavení stiskněte tlačítko **i**.  
Změna je uložena.

---

## Čištění

### Zahřátí spotřebiče

Před prvním použitím spotřebič jednou zahřejte a vyčistěte příslušenství.

1. Stisknutím tlačítka  zapněte spotřebič.  
Cca za 4 sekundy se zobrazí druh provozu "horký vzduch".
2. Otáčejte otočným voličem, dokud se nezobrazí "vaření v páře".
3. Stiskněte tlačítko >.  
Je označená navržená teplota 100 °C.
4. Pro označení doby trvání stiskněte tlačítko >.
5. Otočným voličem nastavte "20:00 min:s".
6. Stiskněte tlačítko start.  
Spotřebič začne hřát a po 20 minutách se vypne.  
Zazní akustický signál.
7. Pro skončení provozu stiskněte tlačítko stop.

### Vyčištění příslušenství před prvním použitím

Před prvním použitím vyčistěte příslušenství řádně mycím roztokem a hadříkem.

---


## Obsluha spotřebiče

V této kapitole si můžete přečíst,

- jak se spotřebič zapíná a vypíná
- co byste měli dodržovat po každém skončení provozu

---

### Zapnutí spotřebiče

1. Stisknutím tlačítka  zapněte spotřebič.  
Na displeji se na 4 sekundy zobrazí logo značky.  
Zobrazení se pak automaticky změní na nabídku "druhy ohřevu".

### Volba druhu ohřevu

Nabídku "druhy ohřevu" lze vyvolat také přímo tlačítkem .





## Volba teploty

2. Otočným voličem nastavte požadovaný druh ohřevu.
3. Stiskněte tlačítko >.  
Je označená navržená teplota.
4. Otočným voličem nastavte požadovanou teplotu.
5. Pro spuštění spotřebiče stiskněte tlačítko start.  
Spotřebič začne hřát.

## Volba doby trvání

6. Stiskněte tlačítko ⌚.  
Na displeji se zobrazí "budík".
7. Tlačítkem > přejděte na dobu trvání.
8. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu trvání.
9. Stiskněte tlačítko ⌚.

Další časové funkce viz kapitola: Časové funkce.

## Aktuální teplota

Stiskněte tlačítko i. Na 10 sekund se zobrazí aktuální teplota.

Sloupce kontroly zahřívání vedle času indikují nárůst teploty ve varném prostoru.

## Změna teploty

Teplotu můžete kdykoli změnit otočným voličem. Změna se automaticky uloží.

---

## Vypnutí spotřebiče



**Nebezpečí opaření!**  
Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Dvířka spotřebiče otevírejte po vaření opatrně.

## Po uplynutí nastavené doby trvání

Pokud jste nastavili dobu trvání, spotřebič se automaticky vypne. Zazní akustický signál.


Stiskněte tlačítko . Opatrně otevřete dvířka spotřebiče.

## **Pauza**

Stiskněte krátce tlačítko stop. Chladicí ventilátor může běžet dále. Pro spuštění stiskněte tlačítko start.

Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz se přeruší. Pro spuštění zavřete dvířka spotřebiče a stiskněte tlačítko start.

## **Přerušení**

Pro přerušení provozu dlouze stiskněte tlačítko stop. Stisknutím tlačítka  vypnete spotřebič. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče.

Když otevřete dvířka spotřebiče, ventilátor může běžet dál.

## **Doporučení v průběhu vaření**

Z důvodů daných fyzikálními zákony (kondenzace páry) nedoporučujeme troubu při vaření často otevírat. Tento jev se může projevit zvýšeným množstvím zkapalněné páry na dvířkách trouby, která by v krajním případě mohla přetéci ze záchytného kanálku. Pokud troubu otevřete, pak doporučujeme dvířka trouby s maximální opatrností (mějte na paměti páru o teplotě až 100°C) setřít. Časté otevírání trouby v průběhu vaření způsobí nejen únik páry, ale i snížení teploty, a tím se prodlužuje doba vaření.

---

## **Po každém použití**

### **Vyprázdnit nádržku na vodu**

Vyprázdněte nádržku na vodu. Důkladně osušte těsnění ve víčku nádržky a otvor na nádržku ve spotřebiči.

Nádržku na vodu nesaňte v horkém spotřebiči. Nádržka by se mohla poškodit.

### **Vysušit varný prostor**

Dvířka spotřebiče nechte pootvřená, dokud spotřebič nevychladne.



Nebezpečí opaření!

Voda v odpařovací misce může být horká. Před utíráním ji nechte vychladnout.

Varný prostor a odpařovací misku vytřete přiloženou houbičkou a důkladně vysušte měkkým hadrem.



---

## **Doporučená nastavení**

Pokud zvolíte pokrm z doporučených nastavení, jsou optimální hodnoty nastavení již stanoveny. Můžete si vybrat z mnoha různých kategorií. Najdete zde velké množství pokrmů s doporučeným nastavením, od koláčů, chleba, drůbeže, masa, ryb a zvěřiny až po nákypy a hotové výrobky. Teplotu a dobu trvání můžete změnit. Druh provozu je nastavený pevně.

Přes několik úrovní výběru se dostanete k jednotlivým pokrmům. Vyzkoušejte to. Všimněte si rozmanitosti pokrmů.

## Výběr pokrmu

1. Stiskněte tlačítko .  
Na displeji se zobrazí druh provozu horký vzduch a 160 °C.
2. Otočný volič otočte doleva na .
3. Tlačítkem > přejděte na první kategorii pokrmů a otočným voličem zvolte požadovanou kategorii.


Tlačítkem > přejděte na další úroveň. Otočným voličem proveďte další výběr.

Nakonec se zobrazí nastavení pro zvolený pokrm.

4. Stiskněte tlačítko start.

Ohřev se spustí. Navržená doba trvání I→I se viditelně odměřuje na displeji.



## Uplynutí doby trvání

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí I→I 0:00. Signál můžete vypnout tlačítkem .

## Změna teploty

Navrženou teplotu můžete kdykoli změnit otočným voličem.

## Změna doby trvání


Stiskněte tlačítko  a tlačítkem > přejděte na dobu trvání. Doby trvání změňte otočným voličem. Tlačítkem  zavřete časová nastavení (další časové funkce viz kapitola: Časové funkce).

## Zjištění informací

Krátce stiskněte tlačítko i. Pro každou informaci stiskněte tlačítko i.

---

# Časové funkce



Časové funkce lze vyvolat tlačítkem . K dispozici jsou následující funkce:

Pokud je spotřebič vypnutý:

- Nastavení budíku
- Nastavení času

Pokud je spotřebič zapnutý:

- Nastavení budíku
- Nastavení doby trvání
- Posunutí času konce

1. Stiskněte tlačítko .
2. Tlačítkem < nebo > přejděte na požadovanou funkci.
3. Otočným voličem nastavte čas nebo dobu trvání.
4. Tlačítkem  zavřete nabídku časových funkcí.



Nastavení jednotlivých funkcí je podrobně popsáno dále.

**Nastavení časových funkcí - stručný popis**

---



## Nastavení budíku

Budík běží nezávisle na spotřebiči. Můžete ho používat jako kuchyňský budík a kdykoli nastavovat.

1. Stiskněte tlačítko .
2. Otočným voličem nastavte dobu, kterou má budík odměřovat.
3. Tlačítkem  zavřete nabídku časových funkcí.

Displej se vrátí do předchozího stavu. Zobrazí se symbol budíku  a odměřovaná doba.

**Po uplynutí nastaveného času**

Zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí  00:00. Signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

## Přerušení odměřované doby

Stiskněte tlačítko ⏸. Otočným voličem nastavte čas zpět na 00:00. Tlačítkem ⏸ zavřete nabídku časových funkcí.

## Změna odměřované doby

Stiskněte tlačítko ⏸. Během následujících sekund změňte otočným voličem odměřovanou dobu budíku. Tlačítkem ⏸ zavřete nabídku časových funkcí.

## Nastavení doby trvání

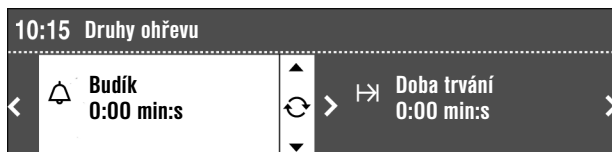
Pokud nastavíte dobu trvání přípravy pokrmu (dobu vaření), po uplynutí této doby se provoz automaticky ukončí. Spotřebič nehřeje.

Předpoklad:

Je zvolený druh provozu a nastavená teplota.

Příklad na obrázku: nastavení vaření v páře, 100 °C, doba trvání 45 minut.

1. Stiskněte tlačítko ⏸.



2. Tlačítkem > nebo < přejděte na dobu trvání a otočným voličem ji nastavte.



3. Tlačítkem ⏸ zavřete nabídku časových funkcí.
4. Pokud se provoz ještě nespustil, stiskněte tlačítko start. Doba trvání ⏸ se viditelně odměřuje na displeji.



### Uplynutí doby trvání

Zazní akustický signál. Spotřebič nehřeje. Na displeji se zobrazí doba trvání I→ 0:00. Signál můžete vypnout tlačítkem ☹.

### Přerušení doby trvání

Stiskněte tlačítko ☹. Tlačítkem > nebo < přejděte na dobu trvání a otočným voličem ji nastavte na 0:00. Na ukazateli se zobrazí nastavený druh provozu a nastavená teplota. Stiskněte tlačítko start, provoz bude pokračovat bez nastavené doby trvání.

### Změna doby trvání

Stiskněte tlačítko ☹. Tlačítkem > nebo < přejděte na dobu trvání a otočným voličem ji změňte. Tlačítkem ☹ zavřete nabídku časových funkcí.

---

## Posunutí času konce

Čas, kdy má být pokrm hotový, můžete posunout. Spotřebič se automaticky zapne a pokrm je hotový v požadovaný okamžik.

Např. je možné pokrm ráno vložit do trouby a nastavit tak, aby byl v poledne hotový.

Dbejte na to, aby potraviny nezůstaly v troubě příliš dlouho a nezkazily se.

U některých programů nelze posunout čas konce.

K době trvání je nutno připočítat dobu zahřívání pro ohřev s párou. Nastavený čas konce se tedy může posunout o dobu zahřívání.

Příklad na obrázku: Je 9:30 hodin, doba přípravy pokrmu trvá 45 minut, má být hotový ale až ve 12:45.

## Posunutí času konce

Předpoklad: Nastavený ohřev není spuštěný. Je nastavená doba trvání. Je otevřená nabídka časových funkcí ⏸.

1. Tlačítkem > přejděte na čas konce.



2. Otočným voličem posuňte čas konce na později.



3. Tlačítkem ⏸ zavřete nabídku časových funkcí.
4. Potvrďte tlačítkem start.

Nastavení bylo uloženo. Spotřebič je ve vyčkávacím režimu. Na displeji se zobrazí čas konce →|. Provoz se spustí v příslušný okamžik. Doba trvání se viditelně odměřuje na displeji.

## Uplynutí doby trvání

Zazní akustický signál. Spotřebič nehřeje. Je zobrazená doba trvání I→| 0:00. Signál můžete vypnout tlačítkem ⏸.

## Změna času konce

Dokud je spotřebič ve vyčkávacím režimu, lze čas konce změnit. Stiskněte tlačítko ⏸, tlačítkem > nebo < přejděte na čas konce a otočným voličem ho změňte. Tlačítkem ⏸ zavřete nabídku časových funkcí.

## Zrušení času konce

Dokud je spotřebič ve vyčkávacím režimu, lze čas konce zrušit. Stiskněte tlačítko ⏸, tlačítkem > nebo < přejděte na čas konce. Otočným voličem otáčejte doleva, dokud ukazatel nezhasne. Nastavená doba trvání se hned začne odměřovat.

---

## Nastavení času

Abyste mohli nastavovat nebo měnit čas, musí být spotřebič vypnutý.

### Po přerušení napájení

Po přerušení napájení se na displeji zobrazí "nastavte čas".

1. Otočným voličem nastavte aktuální čas.

Nastavený jazyk se po přerušení napájení nezmění.

2. Stiskněte tlačítko  $\ominus$ .  
Čas je nastaven.

### Změna času

Příklad: změna času z letního na zimní.

1. Stiskněte tlačítko  $\ominus$ .
2. Tlačítkem  $>$  přejděte na čas  $\omin�$  a otočným voličem ho změňte.
3. Tlačítkem  $\omin�$  zavřete nabídku časových funkcí.

### Změna ukazatele hodin

Když je spotřebič vypnutý, zobrazí se na displeji aktuální čas. Tento ukazatel můžete změnit na jiné zobrazení hodin, na digitální zobrazení nebo můžete zobrazení času vypnout (viz kapitola: Základní nastavení).

---

## Programová automatika

V této kapitole si můžete přečíst

- jak lze nastavit program z programové automatiky
- pokyny a rady k programům
- jaké programy lze nastavit (tabulky s programy)

Programová automatika umožňuje jednoduchou přípravu pokrmů. K dispozici je 16 skupin programů celkem se 70 programy.



## Nastavení programu

Příklad: Chcete vařit v páře 500 g čerstvých kuřecích prsou.

Řiďte se pokyny k jednotlivým programům. Z tabulky s programy zvolte odpovídající program.

Příklad:

- skupina programů "drůbež"
- program "kuřecí prsa, čerstvá, vař. v páře"

### Volba skupiny programů



1. Stiskněte tlačítko [P].  
Na displeji se zobrazí první skupina programů "zelenina".
2. Otáčejte otočným voličem, dokud se nezobrazí požadovaná skupina programů.

### Volba programu




3. Pro označení prvního programu ze skupiny programů stiskněte tlačítko >.
4. Otáčejte otočným voličem, dokud se nezobrazí požadovaný program.

### Zadání hmotnosti



## Individuální nastavení pro přizpůsobení výsledku vaření

5. Pro označení navržené hmotnosti stiskněte tlačítko >.
6. Nastavte hmotnost vařených potravin otáčením otočného voliče.
7. Stiskněte tlačítko >.  
Na displeji se zobrazí individuální nastavení  
.
8. Pro přizpůsobení výsledku vaření otáčejte otočný volič:  
doleva: méně intenzivní výsledek vaření,  
doprava: intenzivnější výsledek vaření.

Výsledek vaření můžete trvale přizpůsobit také pro všechny programy současně (viz kapitola: Základní nastavení).

9. Pro spuštění programu stiskněte tlačítko start.

Doba trvání programu se viditelně odměřuje na displeji. Nezobrazí se kontrola zahřívání.

## Posunutí času konce

U některých programů můžete posunout čas konce. Program se spustí později a skončí v požadovaný čas (viz kapitola: Časové funkce).

## Konec programu

Zazní akustický signál. Spotřebič se vypne. Stiskněte tlačítko stop.



Nebezpečí opaření!  
Při otevření dvírek spotřebiče může unikat horká pára. Dvířka spotřebiče otevírejte po vaření opatrně.

## Přerušení programu

Stiskněte dlouze tlačítko stop.

---

## Informace k programům

Všechny programy jsou přizpůsobené pro vaření na jedné úrovni.

Výsledek vaření se může lišit v závislosti na velikosti a kvalitě pokrmů.

## Nádobí

Používejte navrhované nádoby. S nimi byly všechny pokrmy vyzkoušeny. Pokud použijete jiné nádoby, výsledek vaření se může změnit.

Při vaření ve varných nádobách s otvory zasuňte navíc do výšky 1 varnou nádobu bez otvorů. Zachytí se zde odkapávající tekutina.

## Množství/Hmotnost

Pokrmu dávejte do příslušenství maximálně do výšky 4 cm.

U programové automatiky je nutné zadat hmotnost pokrmu. U jednotlivých kusů vždy zadejte hmotnost největšího kusu. Celková hmotnost musí být v rámci stanoveného hmotnostního rozmezí.

## Doba vaření

Po spuštění programu se zobrazuje doba vaření. Během prvních 10 minut ji lze změnit, protože doba zahřívání závisí mj. na teplotě vařených potravin a vody.

## Tabulky s programy

V této kapitole naleznete všechny skupiny programů a příslušné programy. Než budete připravovat pokrm pomocí některého programu, všimněte si příslušných upozornění.

## Zelenina

Zeleninu okořeňte až po uvaření.

Program	Poznámky	Nádobí/příslušenství	Výška
Květák, vaření v páře / na rúžičky	stejně velké rúžičky	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
Rúžičky brokolice, vaření v páře	stejně velké rúžičky	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
Zelené fazole, vaření v páře	-	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
Mrkev na kolečka, vařená v páře	kolečka silná cca 3 mm	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
Kedlubna na plátky, vařená v páře	kolečka silná cca 3 mm	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
Rúžičková kapusta, vaření v páře	-	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1

Program	Poznámky	Nádobí/příslušenství	Výška
Chřest, vaření v páře / bílý chřest	-	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
Chřest, vaření v páře / zelený chřest	-	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
Zeleninová směs, zmraz., vař. v páře	-	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1

## Brambory

Brambory okořeňte až po uvaření.

Program	Poznámky	Nádobí/příslušenství	Výška
Vařené loupané brambory	středně velké, na čtvrtky, hmotnost jednotlivých kousků 30-40 g	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
Celé brambory vařené ve slupce	středně velké, Ø 4-5 cm	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1

## Obilné výrobky

Vařené potraviny zvažte a přidejte vodu ve správném poměru:

Rýže 1 : 1,5

Kuskus 1 : 1

Jáhly 1 : 3

Velkozrnná čočka 1 : 2

Zadejte hmotnost bez tekutiny.

Obilné výrobky po uvaření zamíchejte. Zbývající voda se tak rychle vsákne.

### Příprava rizota

K rizotu přidejte vodu v poměru 1 : 2. Zadejte hmotnost celkového množství i s vodou. Cca za 15 minut se zobrazí hlášení "zamíchat". Rizoto zamíchejte a stiskněte tlačítko start.

<b>Program</b>	<b>Poznámky</b>	<b>Nádobí/příslušenství</b>	<b>Výška</b>
Rýže / dlouhozrná rýže	max. 0,75 kg	varná nádoba bez otvorů	2
Rýže / basmatská rýže	max. 0,75 kg	varná nádoba bez otvorů	2
Rýže / přírodní rýže	max. 0,75 kg	varná nádoba bez otvorů	2
Kuskus	max. 0,75 kg	varná nádoba bez otvorů	2
Jáhly	max. 0,55 kg	varná nádoba bez otvorů	2
Rizoto	max. 2 kg	varná nádoba bez otvorů	2
Čočka	max. 0,55 kg	varná nádoba bez otvorů	2

## Nákyp

<b>Program</b>	<b>Poznámky</b>	<b>Nádobí/příslušenství</b>	<b>Výška</b>
Nákyp, pikantní, vařené přísady	vyšší max. 4 cm	rošt + nárypová forma	2
Nákyp, sladký	vyšší max. 4 cm	rošt + nárypová forma	2

## Drůbež

Kuřecí prsa nebo jiné části kuřete nepokládejte do nádoby na sebe.

Části kuřete můžete předem naložit.

<b>Program</b>	<b>Poznámky</b>	<b>Nádobí/příslušenství</b>	<b>Výška</b>
Kuře, čerstvé	celková hmotnost 0,7-1,5 kg	rošt + plech na pečení	2
Části kuřete, čerstvé	hmotnost jednotlivých kusů 0,04-0,35 kg	rošt + plech na pečení	2
Kachna, čerstvá	celková hmotnost 1-2 kg	rošt + plech na pečení	2
Kuřecí prsa, čerstvá, vař. v páře	celková hmotnost 0,2-1,5 kg	rošt + plech na pečení	2

## Hovězí maso

Na roastbeef používejte nejlépe vysoký roastbeef.

Program	Poznámky	Nádobí/příslušenství	Výška
Dušená pečeně, čerstvá	1-1,5 kg	plech na pečení	2
Roastbeef, čerstvý, mírný ohřev / roastbeef, stř. propečený	celková hmotnost 0,5-2 kg	plech na pečení	2
Roastbeef, čerstvý, mírný ohřev / roastbeef, anglický	celková hmotnost 0,5-2 kg	plech na pečení	2

## Telecí maso

Program	Poznámky	Nádobí/příslušenství	Výška
Pečeně, čerstvá / libová pečeně	1-2 kg	rošt + plech na pečení	2
Pečeně, čerstvá / proroštělá pečeně	1-2 kg	rošt + plech na pečení	2
Hrudí, plněné	1-2 kg	rošt + plech na pečení	2

## Vepřové maso

Kůži předem naříznete z prostředka směrem ven.

Pečeně s kůrkou se nejlépe podaří z plece.

Program	Poznámky	Nádobí/příslušenství	Výška
Krkovice bez kosti, čerstvá	1-2 kg	rošt + plech na pečení	2
Pečeně s kůrkou, čerstvá	0,8-2 kg	rošt + plech na pečení	2
Párky	-	varná nádoba s otvory + bez otvorů	3 1

## Jehněčí maso

Program	Poznámky	Nádobí/příslušenství	Výška
Kýta, čerstvá / bez kosti, propeč.	1-2 kg	rošt + plech na pečení	2
Kýta, čerstvá / bez kosti, středně propeč., mírný ohřev	1-2 kg	plech na pečení	2

## Sekaná

Program	Poznámky	Nádobí/příslušenství	Výška
Z čerstvého mletého masa	celková hmotnost 0,5-2 kg	plech na pečení	2

## Ryby

Při přípravě ryb můžete varnou nádobu s otvory vymazat tukem.

Celé ryby, rybí filety nebo rybí prsty nepokládejte na sebe. Zadejte hmotnost nejtěžšího kusu ryby a vyberte pokud možno stejně velké kusy.

Program	Poznámky	Nádobí/příslušenství	Výška
Čerstvá ryba vcelku, vaření v páře	0,3-2 kg	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
Rybí filé vařené v páře / rybí filé, čerstvé	max. 2,5 cm silné	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
Rybí filé vařené v páře / ryba, zmrazená	max. 2,5 cm silné	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
Slávky jedlé	-	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
Obalované sépiové kroužky, zmrazené	0,5-1,25 kg	plech na pečení	2
Rybí prsty	0,5-1 kg	plech na pečení	2

## Pečivo, dezert

### Pečení vánočky

Vánočku nechte půl hodiny kynout v parní pečici troubě na 40 °C.

### Příprava kompotu

Program je vhodný pouze pro peckovité a jádrové ovoce. Ovoce zvažte, přidejte cca 1/3 množství vody a podle chuti cukr s kořením.

### Příprava mléčné rýže

Rýži zvažte a přidejte 2,5násobné množství mléka. Rýži a mléko dávejte do příslušenství max. do výšky 2,5 cm. Po uvaření zamíchejte. Zbývající mléko se rychle vsákne.

### Výroba jogurtu

Mléko zahřejte na varné desce na 90 °C. Poté ho nechte vychladnout na 40 °C. U trvanlivého mléka není ohřátí nutné.

Na každých 100 ml mléka zamíchejte do mléka dvě čajové lžičky přírodního jogurtu nebo odpovídající množství jogurtového fermentu. Směs naplňte do čistých skleniček a zavřete je.

Když je jogurt hotový, nechte skleničky vychladnout v chladničce.

Program	Poznámky	Nádobí/příslušenství	Výška
Vánočka	0,6-1,8 kg	vymazaný plech na pečení	2
Třený koláč	0,8-2 kg	vymazaná dortová forma s dnem o Ø 26 cm + rošt	2
Kompot	-	plech na pečení	2
Mléčná rýže	-	plech na pečení	2
Jogurt ve skleničce	-	skleničky + varná nádoba s otvory	2



## Chléb, housky

### Pečení chleba

Programy jsou určeny pro volně položený chléb bez formy na pečení. Těsto by nemělo být příliš měkké. Těsto před pečením několikrát nařízněte špičatým nožem do hloubky cca 1 cm.

### Kynutí a pečení chleba

Po cca 20 minutách se zobrazí hlášení "naříznout chléb". Těsto nařízněte a stiskněte tlačítko start.

### Pečení čerstvých housek

Housky by měly mít všechny stejnou hmotnost. Zadejte hmotnost jedné housky.

Program	Poznámky	Nádobí/příslušenství	Výška
Smišený chléb / pečení	0,6-2 kg	plech na pečení	2
Smišený chléb / kynutí a pečení	sledujte hlášení	plech na pečení	2
Žitný chléb / pečení	0,6-2 kg	plech na pečení	2
Žitný chléb / kynutí a pečení	sledujte hlášení	plech na pečení	2
Bílý chléb / pečení	0,4-2 kg	plech na pečení	2
Bílý chléb / kynutí a pečení	sledujte hlášení	plech na pečení	2
Housky / čerstvé housky, pečení	hmotnost jednotlivých kousků 0,05-0,1 kg	plech na pečení	2
Housky / zmrazené housky, pečení	celková hmotnost 0,2-1 kg	plech na pečení	2

## Ohřívání

Program	Poznámky	Nádobí/příslušenství	Výška
1 porce	-	rošt	2
2 porce	-	rošt	2
Přílohy, vařené	-	plech na pečení	2
Zelenina, vařená	-	plech na pečení	2
Pizza, pečená / pizza s tenkým těstem	-	rošt	2
Pizza, pečená / pizza se silným těstem	-	rošt	2

## Rozmrazování

Potraviny zmrazujte pokud možno naplocho a naporcované při teplotě -18 °C. Nezmrazujte příliš velká množství. Rozmrazené potraviny nemají tak dlouhou trvanlivost a kazí se rychleji než čerstvé zboží.

Pokrmu rozmrazujte v sáčku pro zmrazování, na talíři nebo ve varné nádobě s otvory. Pod ně vždy zasuňte plech na pečení. Potraviny tak nezůstanou v rozmrazené vodě a varný prostor zůstane čistý.

Všechny rozmrazovací programy se vztahují na syrové potraviny.

V případě potřeby pokrm rozkrájejte nebo již rozmrazené kousky vyjměte ze spotřebiče.

Po rozmrazení nechte potraviny kvůli vyrovnání teploty ještě 5 až 15 minut odstát.



**Nebezpečí poškození zdraví!**

Při rozmrazování živočišných potravin musíte odstranit rozmrazenou tekutinu. Nesmí se dostat do styku s ostatními potravinami. Mohlo by dojít k přenosu choroboplodných zárodků.

Po rozmrazování spusťte v parní pečicí troubě na 15 minut horký vzduch na 180 °C.

### **Rozmrazování rybího filé**

Rybí filé nikdy nepokládejte přes sebe.

### **Rozmrazování drůbeže vcelku**

Před rozmrazováním odstraňte obal.

Drůbež nechte po rozmrazení ještě chvíli odstát.

U velkých kusů drůbeže (např. mladá krůta) můžete cca po 30 minutách vyjmout vnitřnosti.

### **Rozmrazování masa**

Pomocí tohoto programu lze rozmrazovat jednotlivé kusy masa.

### **Pouze rozmrazování ovoce**

Pokud chcete ovoce pouze rozmrazit, individuálně nastavte výsledek vaření.

<b>Program</b>	<b>Poznámky</b>	<b>Nádobí/příslušenství</b>	<b>Výška</b>
Ryby / ryba vcelku	max. 3 cm silné	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
Ryby / rybí filé	max. 2,5 cm silné	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
Drůbež vcelku	max. 1,5 kg	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
Maso	max. hmotnost kusu 1,5 kg	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
Bobulovité ovoce	-	varná nádoba s otvory + plech na pečení	3 1

## **Speciální**

### **Sterilizace kojeneckých lahví**

Lahvičky vždy ihned po vypití vyčistíte štětkou na láhve. Poté je umyjte v myčce.

Lahvičky postavte do varné nádoby s otvory tak, aby se navzájem nedotýkaly.

Lahvičky po sterilizaci utřete čistou utěrkou. Proces odpovídá běžnému vyvaření.

### **Zavařování**

Program je vhodný pro peckovité a jádrové ovoce a dále pro zeleninu (kromě fazolí).

Program je přizpůsobený pro litrové sklenice. Pro větší nebo menší sklenice je nutné provést individuální nastavení.

Pro skončení programu otevřete dvířka parní trouby, abyste zabránili dalšímu vaření působením vytvořeného tepla ve varném prostoru. Sklenice nechte ve varném prostoru ještě několik minut vychladnout.

### **Zavařování dýně**

Dýni před zavařováním blanšírujte.

### **Zavařování jablek/hrušek**

Program je přizpůsobený pro tvrdší ovoce. Pokud je použité ovoce měkčí, nastavte výsledek vaření individuálně.

## Vaření vajec

Vejce nepokládejte na sebe. Velikost M odpovídá hmotnosti cca 50 g. Zadejte celkovou hmotnost vajec.

Program	Poznámky	Nádobí/příslušenství	Výška
Sterilizace kojeneckých lahví	-	nádoba s otvory	2
Zavařování	v litrových sklenicích	nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
Vejce / vejce vařená natvrdo	vejce velikosti M, max. 1,8 kg	nádoba s otvory + plech na pečení	3 1
Vejce / vejce vařená naměkko	vejce velikosti M, max. 1 kg	nádoba s otvory + plech na pečení	3 1

## Paměť

Tato funkce vám umožňuje uložit vlastní program do paměti a stisknutím tlačítka ho znovu z paměti vyvolat.

Ukládání programu do paměti má smysl u pokrmů, které připravujete zvlášť často.

## Uložení nastavení do paměti

1. Nastavte požadovaný ohřev. Nespouštějte ohřev.
2. Držte stisknuté tlačítko **M**, dokud se na displeji nezobrazí "uloženo do paměti".

Nastavení je uloženo a lze ho kdykoli spustit.

## Uložení jiného nastavení

Proveďte nové nastavení a tlačítkem **M** ho uložte do paměti. Staré nastavení se přepíše.

---

## Vyvolání z paměti

Uložené nastavení můžete kdykoliv spustit.

1. Krátce stiskněte tlačítko **M**.
2. Stiskněte tlačítko start.

Nastavení uložené do paměti se spustí.

## Změna nastavení

Nastavení můžete kdykoli změnit. Při příštím spuštění funkce paměti se znovu zobrazí původně uložené nastavení.

---

## Dětská pojistka

Aby děti nemohly nedopatřením spotřebič zapnout nebo změnit probíhající ohřev, je spotřebič vybavený dětskou pojistkou.

### Aktivace dětské pojistky

Držte cca 4 sekundy stisknuté tlačítko **→○**, dokud se nezobrazí symbol **→○**.

Ovládací panel je zablokovaný.

### Odblokování

Držte stisknuté tlačítko **→○**, dokud nezhasne symbol **→○**. Můžete provést nové nastavení.

### Upozornění

I při aktivní dětské pojistce můžete spotřebič vypnout, tlačítkem **⏻** vypnout akustický signál, tlačítkem stop pozastavit provoz a nastavit budík.

---

## Základní nastavení

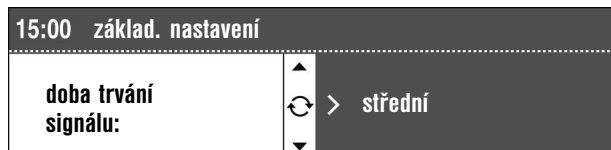
Spotřebič má různá základní nastavení, která jsou přednastavená z výroby. Tato základní nastavení ovšem můžete podle potřeby změnit.

Pokud chcete všechny změny zrušit, můžete obnovit nastavení z výroby.

Spotřebič musí být vypnutý.



1. Tlačítko **i** držte stisknuté cca 4 sekundy, dokud se na displeji nezobrazí "volba jazyka".





2. Otáčejte otočným voličem, dokud se nezobrazí požadované nastavení.



3. Pro označení hodnoty stiskněte tlačítko **>**.
4. Otáčejte otočným voličem, dokud se nezobrazí požadovaná hodnota.
5. Pro opuštění základních nastavení držte cca 4 sekundy stisknuté tlačítko **i**.  
Změna je uložena.

Následující základní nastavení můžete změnit:

<b>Základní nastavení</b>	<b>Funkce</b>	<b>Možná nastavení</b>
volba jazyka	Změna jazyka na displeji	30 různých jazyků
doba trvání signálu	Nastavení délky signálu po skončení provozu	krátký střední dlouhý
zvukový signál tlačítek	Zapnutí nebo vypnutí signálu při stisknutí tlačítka	vyp. zap.
jas displeje	Změna jasu displeje	den střední noc
kontrast	Změna kontrastu displeje	7 stupňů -  +
ukazatel hodin	Zobrazení času při vypnutém spotřebiči	vyp. analogový 1 analogový 2 analogový 3 digitální
pokračování provozu po zavření dvířek	Není nutné opětovné spuštění po otevření dvířek spotřebiče	vyp. automaticky
individuální nastavení	Všeobecné nastavení intenzivnějšího nebo méně intenzivnějšího výsledku vaření u programů	7 stupňů -  +
zobrazení loga	Zapnutí nebo vypnutí zobrazení loga značky při zapnutí spotřebiče	zap. vyp.
tvrdost vody	Nastavení tvrdosti vody pro ukazatel odstraňování vodního kamene	změkčená 1-měkká 2-středně tvrdá 3-tvrdá 4-velmi tvrdá
signál indikace zahřívání při vaření v páře	Indikuje konec fáze zahřívání u druhů provozu s párou	vyp. zap.
obnovení nastavení z výroby	Resetování spotřebiče zpět na nastavení z výroby: - zruší se všechny změny základních nastavení, - vymaže se paměť, - provede se znovu automatická kalibrace	neresetovat resetovat

---

# Automatické vypnutí

Spotřebič je vybavený funkcí automatického vypnutí. Aktivuje se, pokud není nastavená doba trvání a dlouhou dobu nedojde ke změně nastavení.

## Aktivované vypnutí

Na displeji se zobrazí text "automatické vypnutí". Okamžik vypnutí závisí na nastavené teplotě. Pro zhasnutí textu stiskněte libovolné tlačítko. Můžete provést nové nastavení.

## Upozornění

Pokud je nastavená doba trvání, přestane spotřebič hrát po uplynutí této doby. Funkce automatického vypnutí není nutná.

---

# Údržba a čištění

V této kapitole naleznete informace o

- údržbě a čištění spotřebiče
- čisticích prostředcích a pomůckách
- druhu provozu čištění
- druhu provozu odstraňování vodního kamene



**Nebezpečí zkratu!**

K čištění spotřebiče nepoužívejte vysokotlaký čistič ani parní čistič.

### **Pozor!**

Poškození povrchu! Nepoužívejte silné nebo abrazivní čisticí prostředky, čisticí prostředky na pečicí trouby, leptavé čisticí prostředky, prostředky s obsahem chloru ani agresivní čisticí prostředky. Jestliže se nějaký takový prostředek na lícovou stranu spotřebiče dostal, okamžitě jej smyjte vodou.



Hned po vychladnutí spotřebiče odstraňte z varného prostoru nečistoty. Připečené zbytky se později odstraňují podstatně hůře.

V případě většího znečištění použijte čisticí program (viz kapitola: Čisticí program).

Soli jsou agresivní a mohou způsobit korozi. Zbytky ostrých omáček (kečup, hořčice) nebo slaných pokrmů odstraňte z varného prostoru hned po vychladnutí.

## Čisticí houbička

Varný prostor můžete čistit přiloženou houbičkou. Houbička je velmi savá. Můžete s ní odstraňovat zbytek vody z odpařovací misky.

Před prvním použitím houbičku důkladně propláchněte. Houbičku můžete prát v pračce (vyvářka).

---

## Čisticí prostředky

---

### Vnější plochy spotřebiče

Mycí roztok - osušte měkkým hadrem

---

#### S čelem z ušlechtilé oceli

Mycí roztok - osušte měkkým hadrem. Vždy ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku

U servisní služby nebo ve specializované prodejně lze obdržet speciální čisticí prostředky na ušlechtilou ocel

---

### Vnitřní prostor

Horký mycí roztok nebo voda s octem

Použijte přiloženou houbičku nebo měkký kartáček.

Nepoužívejte ocelové ani drsné houbičky! Varný prostor by mohl zrezivět

---

#### Odpařovací miska

Horký mycí roztok nebo voda s octem

V případě silného znečištění použijte čisticí program

---

### Těsnění na čelní straně parní trouby

Horký mycí roztok

<b>Nádržka na vodu</b>	Mycí roztok, nemyjte v myčce nádobí!
<b>Otvor pro nádržku</b>	Po každém použití vytřete dosucha
<b>Těsnění ve víčku</b>	Po každém použití dobře osušte
<b>Rámy</b>	Horkým mycím roztokem nebo v myčce nádobí
<b>Prosklená dvířka</b>	Čisticí prostředek na sklo
<b>Příslušenství</b>	Namočte do horkého mycího roztoku. Vyčistěte kartáčkem nebo mycí houbičkou nebo umyjte v myčce nádobí  Změny barvy způsobené potravinami s obsahem škrobu (např. rýže) vyčistěte vodou s octem

## Čisticí program

Čisticí program uvolňuje nečistoty ve varném prostoru pomocí páry. Pak lze nečistoty snadno odstranit.

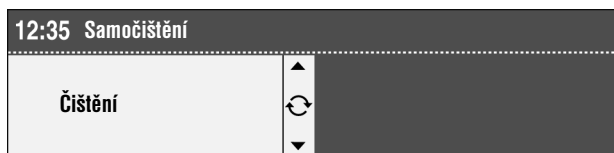
Čisticí program pracuje zhruba 30 minut.

### Příprava

Nechte vychladnout varný prostor a vyjměte příslušenství. Odpařovací misku vyčistěte přiloženou houbičkou.

Nádržku na vodu naplňte vodou ke značce "max". Do odpařovací misky na dně parní trouby kápněte mycí prostředek.

### Spuštění čisticího programu



1. Stiskněte tlačítko clean.  
Na displeji se zobrazí nabídka "samočištění" a "čištění".
2. Stiskněte tlačítko start.  
Spustí se čisticí program. Osvětlení varného prostoru zůstane vypnuté.

## 1. oplachování

Zhruba po 30 minutách zazní signál. Na displeji se zobrazí "vyprázdnit misku a znovu naplnit nádržku na vodu".

1. Z varného prostoru vyjměte rámy a vyčistěte je (viz kapitola: Vyjmutí rámu).
2. Uvolněné nečistoty ve varném prostoru a v odpařovací misce odstraňte měkkým kartáčkem na nádobí a přiloženou houbičkou.
3. Nádržku na vodu naplňte vodou a zasuňte ji zpět. Na displeji se zobrazí "spotřebič připravený k oplachování".
4. Stiskněte tlačítko start. Spotřebič se proplachuje. Na displeji se zobrazí "1. oplachování".

## 2. oplachování

Po krátké době se zobrazí "vyprázdnit misku".

1. Důkladně propláchněte houbičku.
2. Zbývající vodu odstraňte z odpařovací misky houbičkou.
3. Stiskněte tlačítko start. Spotřebič se proplachuje. Na displeji se zobrazí "2. oplachování".

Po druhém oplachování se zobrazí "vyprázdnit misku a vytřít spotřebič".

4. Stiskněte tlačítko stop.

## Odstranění zbývající vody

Zbývající vodu odstraňte z odpařovací misky houbičkou. Varný prostor vytřete houbičkou a vysušte měkkým hadrem.

## Přerušte čisticí program

Pro přerušení čisticího programu stiskněte tlačítko stop. Na displeji se zobrazí "vyprázdnit misku a naplnit nádržku na vodu".

Aby ve spotřebiči nezůstal mycí prostředek, musíte spotřebič po přerušení tohoto programu 2x propláchnout. Postupujte podle popisu v části "1. oplachování".

## Odstraňování vodního kamene

Aby váš spotřebič zůstal funkční, musíte v určitých intervalech provádět odstranění vodního kamene. Na nutnost odstranění vodního kamene upozorňuje pokyn na ukazateli "Odstr. vodního kamene". Odstraňování vodního kamene trvá zhruba 30 minut. Varný prostor musí být zcela zchlazený.

Vodní kámen není nutné odstraňovat pouze tehdy, pokud používáte výhradně změkčenou vodu.

### Odstraňovač vodního kamene

K odstraňování vodního kamene použijte výhradně tekutý odstraňovač vodního kamene doporučený zákaznickým servisem. Jiné prostředky na odstraňování vodního kamene by mohly spotřebič poškodit.

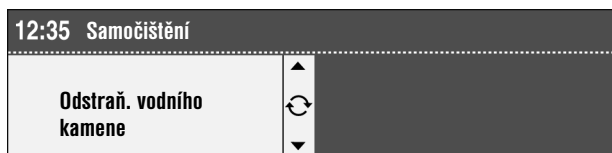
1. Z vody a tekutého odstraňovače vodního kamene smíchejte podle pokynů výrobce 350 ml roztoku s odstraňovačem vodního kamene.
2. Vyprázdněte nádržku na vodu a naplňte ji roztokem s odstraňovačem vodního kamene.

### Pozor!

Roztok s odstraňovačem vodního kamene se nesmí dostat na ovládací panel ani na jiné choulostivé povrchy. Pokud by se to přesto stalo, roztok ihned odstraňte vodou.

### Spuštění odstraňování vodního kamene

Varný prostor musí být zcela vychladlý.



1. Stiskněte tlačítko clean.  
Na displeji se zobrazí nabídka "samočištění" a "čištění".
2. Otáčejte otočným voličem, dokud se nezobrazí "odstraňování vodního kamene".
3. Stiskněte tlačítko start.

Spustí se odstraňování vodního kamene. Osvětlení varného prostoru zůstane vypnuté.

## 1. oplachování

Zhruba po 30 minutách zazní signál. Na displeji se zobrazí "vyprázdnit misku a znovu naplnit nádržku na vodu".

1. Odstraňovač vodního kamene odstraňte z odpařovací misky přiloženou čisticí houbičkou.
2. Nádržku na vodu důkladně vypláchněte, naplňte vodou a zasuňte ji zpět.

Na displeji se zobrazí "spotřebič připravený k oplachování".

3. Stiskněte tlačítko start.

Spotřebič se proplachuje. Na displeji se zobrazí "1. oplachování".

## 2. oplachování

Po krátké chvíli se zobrazí "vyprázdnit misku a znovu naplnit nádržku na vodu".

1. Důkladně propláchněte houbičku.
2. Zbývající vodu odstraňte z odpařovací misky houbičkou.
3. Stiskněte tlačítko start.

Spotřebič se proplachuje. Na displeji se zobrazí "2. oplachování".

Po druhém oplachování se zobrazí "vyprázdnit misku a vytřít spotřebič".

4. Stiskněte tlačítko stop.

## Odstranění zbývající vody

Zbývající vodu odstraňte z odpařovací misky houbičkou. Varný prostor vytřete houbičkou a vysušte měkkým hadrem.

## Přerušení odstraňování vodního kamene

Pro přerušení odstraňování vodního kamene dlouze stiskněte tlačítko stop. Na displeji se zobrazí "vyprázdnit misku a znovu naplnit nádržku na vodu".

Aby ve spotřebiči nezůstal roztok s odstraňovačem vodního kamene, musíte spotřebič po přerušení tohoto programu 2x vypláchnout. Postupujte podle popisu v části "1. oplachování".

## Odstraňování vodního kamene pouze z odpařovací misky

Pokud nepotřebujete vodní kámen odstranit z celého spotřebiče, nýbrž pouze z odpařovací misky, můžete rovněž použít druh provozu odstraňování vodního kamene.

Jediný rozdíl:

1. Celou odpařovací misku naplňte roztokem s odstraňovačem vodního kamene.
2. Nádržku na vodu naplňte pouze vodou.
3. Podle výše uvedeného popisu spusťte druh provozu odstraňování vodního kamene.

Z odpařovací misky můžete vodní kámen odstranit i manuálně bez použití tohoto druhu provozu.

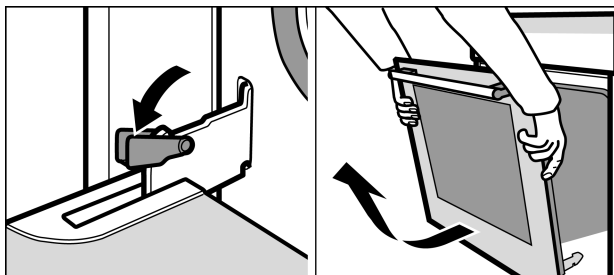
## Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče



Kvůli snadnějšímu čištění můžete vysadit dvířka spotřebiče.

Nebezpečí úrazu!

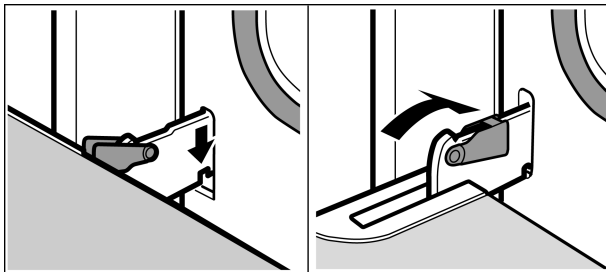
- Závěsy dvířek spotřebiče se mohou s velkou silou sklopit. Před vysazováním a zavěšováním dvířek spotřebiče otočte obě aretace vždy až na doraz.
- Pokud byste vysazovali dvířka spotřebiče, aniž by obě aretace byly otočené na doraz, může se závěs sklopit. Nesahejte do závěsu. Zavolejte servis.



1. Úplně otevřete dvířka spotřebiče.
2. Vykloňte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo.
3. Dvířka spotřebiče dejte do šikmé polohy. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo nahoře. Dvířka spotřebiče ještě o kousek přivřete a vytáhněte.

## Montáž dvířek spotřebiče

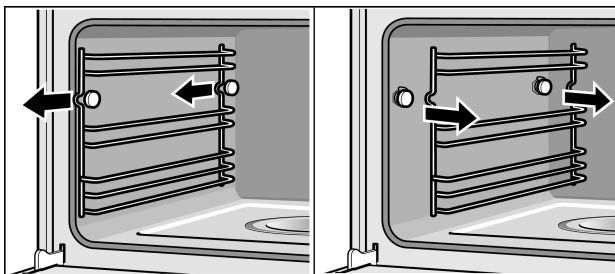
Dvířka spotřebiče po vyčištění namontujte zpět.



1. Závěsy dvířek nasadte rovně do otvorů vlevo a vpravo v parní troubě. Zářez na závěsu musí na obou stranách zaskočit.
2. Dvířka spotřebiče úplně otevřete a zajišťovací páčky zaklopte nahoru.
3. Zavřete dvířka spotřebiče.

## Čištění rámu

Rámy můžete při čištění vyjmout.



Rámy vytáhněte dopředu a vyhákněte.

Rámy vyčistěte mycím prostředkem a mycí houbičkou nebo kartáčkem. Rámy můžete umýt také v myčce nádobí.

## Zavěšení rámu

Rám zavěste vzadu a vpředu a posuňte směrem dozadu, až zaklapne.

Každý rám lícuje vždy jen na jednu stranu.

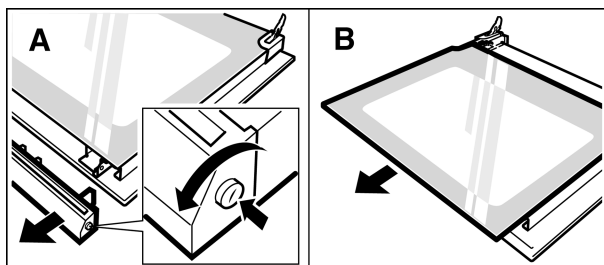
## Čištění skleněných tabulí

Kvůli lepšímu čištění můžete vnitřní skleněnou tabuli ve dvířkách spotřebiče vyjmout.

### Pozor!

Spotřebič opět používejte teprve tehdy, jsou-li skleněná tabule a dvířka spotřebiče řádně namontovány.

1. Dvířka pečicí trouby demontujte a madlem dolů je položte na hadr.



2. Odšroubujte kryt nahoře na dvířkách spotřebiče. K tomu povolte šrouby vlevo a vpravo. (Obrázek A)
3. Vytáhněte skleněnou tabuli. (Obrázek B)

Skleněné tabule vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

## Montáž skleněných tabulí

1. Skleněnou tabuli zasuňte zpět. Dbejte na to, aby hladká plocha směřovala ven a potištěná plocha dovnitř.
2. Nasadte a zašroubujte kryt.
3. Namontujte zpět dvířka spotřebiče.



# Co dělat v případě závady?

Jestliže se vyskytne závada, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte servis, věnujte pozornost následujícím pokynům.

Opravy směji provádět pouze školení technici autorizovaného servisu. Neodbornou opravou mohou vzniknout značná rizika.

<b>Závada</b>	<b>Možná příčina</b>	<b>Upozornění/odstranění</b>
Spotřebič nefunguje	Zástrčka není zapojena v zásuvce	Zapojte spotřebič do elektrické sítě
	Výpadek proudu	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče
	Pojistka je vadná	Podívejte se do pojistkové skříňky, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku
	Chybná obsluha	Vypněte pojistku spotřebiče v pojistkové skříňce a přibližně za 10 sekund ji opět zapněte.
Spotřebič nelze spustit	Kontaktní spínač dvířek byl nedopatřením pootočen	Zkontrolujte, zda je kontaktní spínač dvířek vlevo vpředu na dvířkách parní trouby otočný. Pokud ano, otočte ho tak, aby šipky ukazovaly doprava a doleva
	Dvířka spotřebiče nejsou dovřená	Zavřete dvířka spotřebiče
Na displeji se zobrazí "čas"	Výpadek proudu	Znovu nastavte čas (viz kapitola Časové funkce)
Spotřebič není v provozu. Na displeji je zobrazená doba trvání	Otočný volič byl nedopatřením otočen	Stiskněte tlačítko stop
	Po nastavení jste nestiskli tlačítko start	Stiskněte tlačítko start nebo vymažte nastavení tlačítkem stop
Na displeji se zobrazí "automatické vypnutí"	Je aktivované automatické vypnutí	Stiskněte libovolné tlačítko

<b>Závada</b>	<b>Možná příčina</b>	<b>Upozornění/odstranění</b>
Zobrazuje se "naplnit nádržku na vodu", třebaže nádržka je plná	Nádržka není správně zasunutá	Zasuňte nádržku tak, aby zaskočila
	Nefunguje rozpoznávací systém	Zavolejte zákaznický servis
Zobrazuje se "naplnit nádržku na vodu", ačkoli nádržka na vodu ještě není prázdná, resp. je prázdná a "naplnit nádržku na vodu" nezobrazí.	Nádržka na vodu je znečištěná. Pohyblivá čidla hladiny vody uvízla	Nádržkou zatřeste a vyčistěte ji. Pokud čidla nelze uvolnit, obstarejte si u zákaznického servisu novou nádržku na vodu
Nádržka na vodu se vyprázdní bez zjevného důvodu. Odpářovací miska přeteče	Nádržka na vodu není správně zavřená	Zavřete víčko tak, aby viditelně zaskočilo
	Těsnění ve víčku nádržky je znečištěné	Vyčistěte těsnění
	Těsnění ve víčku nádržky je vadné	Od servisu si obstarejte novou nádržku na vodu
Odpářovací miska se vyvaříla a je prázdná, třebaže nádržka na vodu je plná	Nádržka není správně zasunutá	Nádržku na vodu zasuňte až na doraz
	Přívod je ucpaný	Odstraňte vodní kámen. Zkontrolujte, zda je správně nastavená tvrdost vody
Na displeji se zobrazí "vyprázdnit nádržku/čištění?"	Spotřebič nebyl nejméně 2 dny používán a vodní nádržka je plná	Nádržku vyprázdňte a vyčistěte. Po skončení vaření nádržku vždy vyprázdňte
Během vaření se ozývá prskavý zvuk	Jde o působení chladného a teplého objemu u hluboce zmrazených potravin v důsledku působení vodní páry	Nejedná se o závadu
Při vaření v páře vzniká mimořádně velké množství páry	Spotřebič se automaticky kalibruje	Nejedná se o závadu
Při vaření v páře opakovaně vzniká mimořádně velké množství páry	V případě příliš krátkých dob vaření se spotřebič nemůže automaticky kalibrovat	Nastavte spotřebič zpět na nastavení z výroby (viz kapitola Základní nastavení). Poté spusťte na 20 minut vaření v páře na 100 °C.

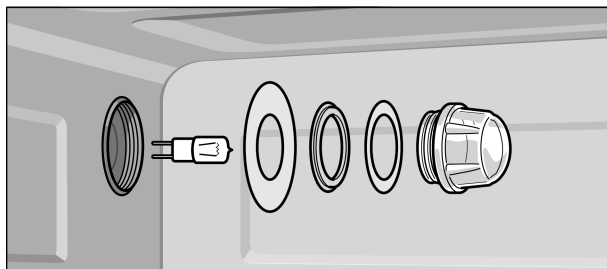
Závada	Možná příčina	Upozornění/odstranění
Během vaření uniká z větracích otvorů pára		Nejedná se o závadu
Spotřebič již nevyvíjí správně páru	Spotřebič je zanesen vodním kamenem	Spusťte program pro odstraňování vodního kamene
Na displeji se zobrazí chybové hlášení "E011"	Drželi jste příliš dlouho stisknuté některé tlačítko	Stiskněte tlačítko ⌚
Na displeji se zobrazí chybové hlášení "E..."	Technická závada	Zavolejte zákaznický servis
Spotřebič nehřeje. Na displeji se zobrazí "demo"	Stiskli jste kombinaci tlačítek	Prerušte přívod proudu a za 10 sekund ho opět obnovte. Během 2 minut držte 4 sekundy stisknuté tlačítko ⏪

## Výměna žárovky ve varném prostoru

Tepelně odolné halogenové žárovky 230 V/25 W s těsněním obdržíte u zákaznického servisu. Uvedte, prosím, čísla "E" a "FD" vašeho spotřebiče.

Halogenovou žárovku vyjímejte z obalu vždy pomocí suchého hadříku, jinak by se zkrátila životnost žárovky.

1. Vypněte pojistku v pojistkové skřínce nebo vytáhněte síťovou zástrčku.
2. Vyšroubujte kryt směrem doleva.
3. Žárovku vytáhněte a nahraďte stejným typem.
4. Ve správném pořadí nasaďte na skleněný kryt těsnění a kroužek.



## Výměna skleněného krytu nebo těsnění

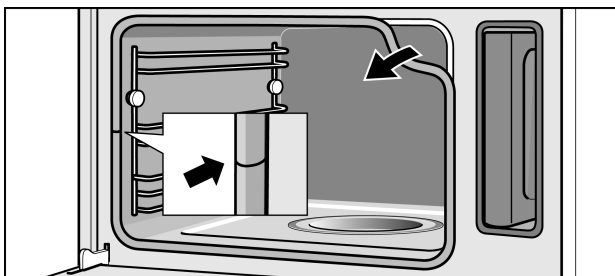
5. Skleněný kryt s těsněním našroubujte zpět.
6. Spotřebič zapojte do elektrické sítě a znovu nastavte čas.

Spotřebič nikdy nepoužívejte bez skleněného krytu a bez těsnění.

Poškozený skleněný kryt, resp. těsnění se musí vyměnit. V zákaznickém servisu uveďte číslo "E" a "FD" vašeho spotřebiče.

## Výměna těsnění dvířek

Pokud je těsnění dvířek na čelní straně parní trouby vadné, je nutné ho vyměnit. Náhradní těsnění pro svůj spotřebič obdržíte v servisu. Uveďte, prosím, čísla "E" a "FD" vašeho spotřebiče.



1. Otevřete dvířka spotřebiče.
2. Sejměte staré těsnění dvířek.
3. Na jednom místě zasuňte nové těsnění a natáhněte ho po celém obvodu. Místo spojení musí být na straně.
4. Zejména v rozích ještě jednou zkontrolujte usazení těsnění.

---

# Zákaznický servis

Pokud musí být váš spotřebič opraven, je tu pro vás náš servis. Adresu a telefonní číslo nejbližšího servisního střediska naleznete v telefonním seznamu. Také uvedená servisní centra vám ráda sdělí kontakt na nejbližší servisní středisko.

---

## Číslo E a číslo FD

Servisu vždy uveďte číslo výrobku (čís. E) a číslo výroby (čís. FD) vašeho spotřebiče. Typový štítek s čísly najdete po otevření dvířek spotřebiče vlevo dole. Abyste v případě poruchy nemuseli dlouho hledat, poznamenejte si hned zde údaje svého spotřebiče.

Číslo E	Číslo FD
Servis 📞	

---

# Tipy jak šetřit energii a životní prostředí

Zde vám poradíme, jak můžete ušetřit energii a jak správně postupovat při likvidaci spotřebiče.

---

## Jak ušetřit energii

Spotřebič přehřívejte pouze tehdy, když je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách v návodu k použití.

Dvířka spotřebiče otevírejte během vaření co možná nejméně.

## Pečení

Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.

Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Parní pečicí trouba je ještě teplá. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit dvě truhlíkové formy vedle sebe.

Při delší době pečení můžete parní pečicí troubu vypnout 10 minut před skončením doby pečení a využít k dopečení zbytkové teplo.

## Vaření v páře

Při vaření v páře můžete vařit na několika úrovních současně. U pokrmů s různou dobou vaření zasuňte nejprve pokrm, který se bude vařit nejdéle.

---

## Ekologická likvidace odpadu



Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EG o starých elektrických a elektronických přístrojích (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Směrnice platná v zemích EU udává způsob navrácení nebo recyklace zařízení, která už dosloužila.

---

## Tabulky a tipy

V tabulkách naleznete výběr pokrmů, které můžete dobře připravit v parní pečicí troubě. Dočtete se zde, který druh provozu, jaké příslušenství a jakou dobu vaření byste měli nejlépe zvolit. Pokud není uvedeno jinak, údaje platí pro vložení do chladného spotřebiče.

## Příslušenství

Používejte příslušenství, které je součástí dodávky.

Při vaření v páře ve varné nádobě s otvory pod ní vždy zasuňte plech na pečení. Zachytí se zde odkapávající tekutina.

## Nádobí

Pokud použijete nádobu, postavte ji vždy doprostřed roštu.

Nádoba musí být odolná proti horku a páře. U nádobí se silnými stěnami se doba vaření prodlužuje.

Potraviny, které se normálně připravují ve vodní lázni, přikryjte fólií (např. při rozpouštění čokolády).

---

## Vaření v páře

Vaření v páře je mimořádně šetrný způsob přípravy pokrmů. Pára obklopuje pokrm a brání tak ztrátě živin z potravin. Vaření probíhá bez přetlaku. Díky tomu zůstane zachována forma a typická chuť potravin.

### Doba vaření a množství připravovaného pokrmu

Doba vaření v páře závisí na velikosti jednotlivých kusů, nikoli na celkovém množství. Ve spotřebiči lze vařit v páře maximálně 2 kg potravin.

Dodržujte velikosti jednotlivých kusů uvedené v tabulkách. U menších kusů se doba vaření zkracuje, u větší se prodlužuje. Na dobu vaření má vliv kvalita a stupeň zralosti. Uvedené hodnoty lze tedy brát pouze jako orientační.

### Rovnoměrné rozprostření potravin

Potraviny v nádobě vždy stejnoměrně rozprostřete. Nebudou-li vrstvy stejně silné, neuvaří se stejnoměrně.

### Potraviny choulostivé na stlačení

Potraviny, které jsou choulostivé na stlačení, nevrstvěte ve varné nádobě příliš vysoko. Raději použijte dvě nádoby.

### Příprava menu

V páře lze současně vařit kompletní menu, aniž by došlo ke smíchání chutí. Pokrm, který se vaří nejdéle, vložte do spotřebiče jako první a ostatní pokrmy ve vhodný okamžik přidejte. Všechny pokrmy tak budou hotové najednou.

Při přípravě menu se celková doba vaření prodlužuje, protože při každém otevření dvířek spotřebiče unikne trochu páry a spotřebič se musí znovu rozehrát.

## Horký vzduch

Druh ohřevu horký vzduch je skvěle vhodný pro sladké a pikantní pečivo, pro dušené pečeně a různé koláče.

## Horký vzduch + vaření v páře

Druh ohřevu horký vzduch + vaření v páře je obzvláště vhodný pro přípravu pečení, kuřat a pečiva, jako je kynuté pečivo a chléb.

Pečeně a kuřata budou zvenčí dobře křupavé a uvnitř šťavnaté. Kromě toho je úbytek hmotnosti masa nižší.

Pečivo, jako kynuté pečivo a chléb, získá obzvláště hezký lesklý povrch a nevysuší se.

## Zelenina

Zeleninu dejte do varné nádoby s otvory a zasuňte ji do výšky 3. Do výšky 1 zasuňte plech na pečení. Zachytí se zde odkapávající tekutina.

Potraviny	Velikost kusu	Příslušenství	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
artyčoky	vcelku	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	30-35
květák	vcelku	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	30-40
květák	na růžičky	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	10-15
brokolice	na růžičky	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	8-10
hrách	–	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	5-10
fenykl	na kolečka	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	10-14
plněná zelenina (cuketa, lilek, paprika)	zeleninu nepředvářet	plech na pečení ve výšce 2	horký vzduch + vaření v páře	160-180	15-30

\* Předehřát spotřebič.



<b>Potraviný</b>	<b>Velikost kusu</b>	<b>Příslušenství</b>	<b>Druh provozu</b>	<b>Teplota °C</b>	<b>Doba vaření min</b>
zeleninový pudink	–	forma s vodní lázní 1,5 l + rošt ve výšce 2	vaření v páře	100	50-70
zelené fazole	–	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	15-20
mrkev	na kolečka	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	10-20
kedlubna	na kolečka	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	15-20
pórek	na kolečka	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	4-6
mangold	proužky	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100*	8-10
zelený chřest	vcelku	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100*	7-12
bílý chřest	vcelku	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100*	10-15
špenát	–	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100*	2-3
romanesco	na růžičky	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	8-10
kapusta	na růžičky	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	20-30
červená řepa	celý	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	40-50
červené/modré zelí	na nudličky	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	30-35
hlávkové zelí/zelí	na nudličky	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	25-35

\* Předehřát spotřebič.

Potraviný	Velikost kusu	Příslušenství	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
cuketa	na kolečka	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	2-3
lusky cukrového hrášku	–	s otvory + plech na pečení	vaření v páře	100	8-12

\* Předehřát spotřebič.

## Přílohy a luštěniny

Vodu, resp. tekutinu přidejte v uvedeném poměru.  
Příklad: 1 : 1,5 = na 100 g rýže přidejte 150 ml tekutiny.

Výšku zasunutí varné nádoby bez otvorů můžete zvolit libovolně.

Potraviný	Poměr/pokyny	Příslušenství/úroveň	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
celé brambory vařené ve slupce	středně velké	s otvory (výška 3) + plech na pečení (výška 1)	vaření v páře	100	35-45
vařené loupané brambory	na čtvrtky	s otvory (výška 3) + plech na pečení (výška 1)	vaření v páře	100	20-25
zapékané brambory	-	plech na pečení (výška 2)	horký vzduch	170-180	35-45
přírodní rýže	1 : 1,5	bez otvorů	vaření v páře	100	30-40
dlouhozrnná rýže	1 : 1,5	bez otvorů	vaření v páře	100	20-30
basmatská rýže	1 : 1,5	bez otvorů	vaření v páře	100	20-30
předvařená rýže	1 : 1,5	bez otvorů	vaření v páře	100	15-20
velkozrnná čočka	1 : 2	bez otvorů	vaření v páře	100	30-45
bílé fazole, namočené	1 : 2	bez otvorů	vaření v páře	100	65-75

Potraviný	Poměr/ pokyny	Příslušenství/ úroveň	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
kuskus	1 : 1	bez otvorů	vaření v páře	100	6-10
špalda, drcená	1 : 2,5	bez otvorů	vaření v páře	100	15-20
jáhly, nemleté	1 : 2,5	bez otvorů	vaření v páře	100	25-35
pšenice, nemletá	1 : 1	bez otvorů	vaření v páře	100	60-70
knedlíky	-	s otvory (výška 3) + plech na pečení (výška 1)	vaření v páře	95	20-25

## Maso, drůbež, ryby

Rošt a plech na pečení zasuňte společně do jedné výšky.

Hotovou pečení nechte ještě 10 minut ve vypnuté, zavřené parní pečicí troubě. Díky tomu zůstane maso šťavnatější.

Pomocí druhu ohřevu horký vzduch + vaření v páře bude maso uvnitř obzvláště šťavnaté a zvenku křupavé.

## Drůbež

Potraviný	Množství/ Hmotnost	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
kuře, celé	1,2 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	180-190	50-60
půlky kuřete	po 0,4 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	180-190	35-45
kuřecí prsa	po 0,15 kg	rošt + plech na pečení	2	vaření v páře	100	15-25
části kuřete	po 0,12 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	180-200	20-35

\* Předem opéct.

<b>Potraviný</b>	<b>Množství/ Hmotnost</b>	<b>Příslušenství</b>	<b>Výška</b>	<b>Druh provozu</b>	<b>Teplota °C</b>	<b>Doba vaření min</b>
kachna, vcelku	2 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	170	60-80
				horký vzduch	210	15-20
kachní prsa*	po 0,35 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	170-180	10-15
krůtí roláda	1,5 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	150-160	70-90
krůtí prsa	1 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	150-160	60-80

\* Předem opéct.

## Hovězí maso

<b>Potraviný</b>	<b>Množství/ Hmotnost</b>	<b>Příslušenství</b>	<b>Výška</b>	<b>Druh provozu</b>	<b>Teplota °C</b>	<b>Doba vaření min</b>
dušená hovězí pečeně*	1,5 kg	rošt + plech na pečení	2	ohřívání	140-150	100-140
hovězí svíčková, středně propečená*	1 kg	rošt + plech na pečení	2	ohřívání	170-180	20-28
plochý roastbeef, středně propečený*	1 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch	170-180	40-55
vysoký roastbeef, středně propečený*	1 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch	170-180	45-60

\* Předem opéct.

## Telecí maso

Potraviný	Množství/ Hmotnost	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
telecí pečeně	1,5 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	160-180	50-70
telecí hřbet*	1 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	160-180	15-25
telecí hrudí, plněné	1,5 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	140-160	75-120

\* Předem opéct.

## Vepřové maso

Potraviný	Množství/ Hmotnost	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
pečeně bez kůže (např. krkovic)	1,5 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	170-180	70-80
pečeně s kůží (křupavá pečeně)	1,5 kg	rošt + plech na pečení	2	vaření v páře	100	20-25
				horký vzduch + vaření v páře	140-160	40-50
				horký vzduch	210-220	20
vepřová panenka*	0,5 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	160-180	20-30
panenka v listovém těstě	1 kg	plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	180-200	40-60
uzené kotlety s kostí	1 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	120-140	60-70

\* Předem opéct.

<b>Potraviný</b>	<b>Množství/ Hmotnost</b>	<b>Příslušenství</b>	<b>Výška</b>	<b>Druh provozu</b>	<b>Teplota °C</b>	<b>Doba vaření min</b>
uzené kotlety	na plátky	plech na pečení	2	vaření v páře	100	15-20
roláda	1,5 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	170-180	70-80

\* Předem opéct.

## **Ostatní**

<b>Potraviný</b>	<b>Množství/ Hmotnost</b>	<b>Příslušenství</b>	<b>Výška</b>	<b>Druh provozu</b>	<b>Teplota °C</b>	<b>Doba vaření min</b>
sekaná	z 0,5 kg mletého masa	plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	140-150	45-60
srnčí hřbet s kostí	0,6-0,8 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	150-170	15-30
ještěčí kýta bez kostí	1,5 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	170-180	60-80
ještěčí hřbet s kostí*	1,5 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	160-170	15-25
části králíka	1,5 kg	rošt + plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	150-160	40-60
vídeňské párky	–	s otvory + plech na pečení	3 1	vaření v páře	80-85	12-18
bílé klobásy	–	s otvory + plech na pečení	3 1	vaření v páře	80-85	15-20

\* Předem opéct.

## Ryby

Potraviny	Množství/ Hmotnost	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
pražma, celá	po 0,3 kg	s otvory + plech na pečení	3 1	vaření v páře	80-90	15-25
filé z pražmy	po 0,15 kg	s otvory + plech na pečení	3 1	vaření v páře	80-90	10-20
rybí terina	forma s vodní lázní 1,5 l	rošt	2	vaření v páře	70-80	40-80
pstruh, celý	po 0,2 kg	s otvory + plech na pečení	3 1	vaření v páře	80-90	12-15
filé z tresky	po 0,15 kg	s otvory + plech na pečení	3 1	vaření v páře	80-90	10-14
filé z lososa	po 0,15 kg	s otvory + plech na pečení	3 1	vaření v páře	100	8-10
mušle	1,5 kg	plech na pečení	2	vaření v páře	100	10-15
filé z okouníka	po 0,15 kg	s otvory + plech na pečení	3 1	vaření v páře	80-90	10-20
závitky z mořského jazyka, plněné	–	s otvory + plech na pečení	3 1	vaření v páře	80-90	10-20

## Tipy k pečení

<b>Kdy je pečeně hotová?</b>	Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných prodejnách) nebo proveďte "zkoušku lžící". Zatlačte lžící na pečené jídlo. Pokud je pevné, je jídlo hotové. Pokud je ještě poddajné, potřebuje ještě trochu času.
<b>Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená.</b>	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.
<b>Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je spálená.</b>	Příště použijte menší nádobu na pečení nebo přidejte více tekutiny.
<b>Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.</b>	Příště použijte větší pečicí nádobu nebo přidejte méně tekutiny.
<b>Použití soupravy na pečení.</b>	Pokud použijete soupravu na pečení, dosáhnete optimálních výsledků pečení a varný prostor se téměř neznečistí (viz kapitola: Zvláštní příslušenství).

## Mírný ohřev masa

Mírný ohřev je ideálním způsobem tepelného zpracování všech druhů porcovaného jemného masa, které má být upečeno dorůžova nebo doměkka. Maso zůstává velmi šťavnaté a změkne jako máslo.

Plech na pečení vložte do parní pečicí trouby a předehřejte ho pomocí druhu provozu mírný ohřev.

Maso zprudka opečte na sporáku ze všech stran.

Vložte do předehřáté parní pečicí trouby a mírně pečte dál.

Po skončení tepelné přípravy urovnejte na předehřáté talíře a přelijte horkou omáčkou.



Potraviný	Množství	Příslušenství	Výška	Teplota °C	Doba vaření min
jehněčí kýta bez kosti	1-1,5 kg	plech na pečení	2	80	140-160
roastbeef	1,5-2,5 kg	plech na pečení	2	80	150-180
vepřová panenka	–	plech na pečení	2	80-90	50-70
vepřové medailonky	–	plech na pečení	2	80	60-60
hovězí steaky	cca 3 cm silné	plech na pečení	2	80	40-80
kachní prsa	–	plech na pečení	2	80	35-55

## Nákypy, polévkové zavářky...

Potraviný	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
lasagne	plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	160-170	35-45
suflé	formičky + rošt	2	horký vzduch + vaření v páře	180-200	15-25
vaječná sedlina	bez otvorů	2	vaření v páře	90	15-20
krupicové noky	s otvory + plech na pečení	3 1	vaření v páře	90-95	7-10

## Dezerty, kompoty

### Kompot

Ovoce zvažte, přidejte cca 1/3 množství vody a podle chuti cukr s kořením.

### Mléčná rýže

Rýži zvažte a přidejte 2,5násobné množství mléka. Rýži a mléko dávejte do příslušenství max. do výšky 2,5 cm. Po uvaření zamíchejte. Zbývající mléko se rychle vsákne.

### Jogurt

Mléko zahřejte na varné desce na 90 °C. Poté ho nechte vychladnout na 40 °C. U trvanlivého mléka není ohřátí nutné.

Na každých 100 ml mléka zamíchejte do mléka dvě čajové lžičky přírodního jogurtu nebo odpovídající množství jogurtového fermentu. Směs naplňte do čistých sklenic a zavřete je.

Když je jogurt hotový, nechte skleničky vychladnout v chladničce.

Potraviny	Příslušenství	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření v minutách
kynuté knedlíky	plech na pečení	vaření v páře	100	20-25
karamelový krém	formičky + rošt	vaření v páře	90-95	15-20
sladký nákyp (např. krupicový nákyp)	nákypová forma + rošt	horký vzduch + vaření v páře	160-170	50-60
mléčná rýže*	plech na pečení	vaření v páře	100	25-35
jogurt*	skleničky + rošt	vaření v páře	40	300-360
jablečný kompot	plech na pečení	vaření v páře	100	10-15
hruškový kompot	plech na pečení	vaření v páře	100	10-15
třešňový kompot	plech na pečení	vaření v páře	100	10-15
rebarborový kompot	plech na pečení	vaření v páře	100	10-15
švestkový kompot	plech na pečení	vaření v páře	100	15-20

\* Můžete použít také příslušný program (viz kapitola: Programová automatika).

## Koláče a pečivo

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech těsta. Z tohoto důvodu jsou v tabulkách uvedena různá rozmezí teplot. Nejdříve nastavte nižší teplotu. Nižší teplota podmiňuje stejnoměrnější hnědnutí. V případě potřeby příště zvolte vyšší teplotu.

Rošt nebo plech na pečení neplňte příliš hustě.

### Koláče ve formě

Potraviny	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
třený koláč	věncovitá/ truhlíková forma	2	horký vzduch	150-160	60-70
dortový korpus z třeného těsta	forma na ovocný dort	2	horký vzduch	150-160	30-45
jemný ovocný koláč, třené těsto	dortová forma	2	horký vzduch	150-160	45-55
piškotový dort (2 vejce)	forma na ovocný dort	2	horký vzduch	180-190	12-16
piškotový dort (6 vejce)	dortová forma	2	horký vzduch	150-160	25-35
korpus z křehkého těsta s okrajem	dortová forma	2	horký vzduch	150-160	40-50
švýcarský koláč	dortová forma	2	horký vzduch	180-190	35-60
bábovka	bábovková forma	2	horký vzduch + vaření v páře	150-160	35-45
pikantní koláče (např. quiche)	forma na quiche	2	horký vzduch	180-190	35-60
jablečný koláč	forma na koláč	2	horký vzduch	170-190	35-50

## Koláče na plechu

Potraviny	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
kynutý koláč se suchou horní vrstvou	plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	150-160	35-45
kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou (ovoce)	plech na pečení	2	horký vzduch	150-160	35-45
piškotová roláda	plech na pečení	2	horký vzduch	180-200	10-15
vánočka (500 g mouky)	plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	150-160	25-35
sladký závin	plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	160-180	40-60
cibulový koláč	plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	170-180	30-40

## Chléb a housky

Potraviny	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
bílý chléb (750 g mouky)	plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	200-210	15-20
			horký vzduch	160-170	20-25
kváskový chléb (750 g mouky)	plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	200-220	15-25
			horký vzduch	150-160	40-60

Potraviný	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
smíšený chléb (750 g mouky)	plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	200-220	15-20
			horký vzduch	160-170	25-40
celozrnný chléb (750 g mouky)	plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	200-220	20-30
			horký vzduch	140-150	40-60
žitný chléb (750 g mouky)	plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	200-220	20-30
			horký vzduch	150-160	50-60
housky (syrové polotovary po 70 g)	plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	190-200	25-30
housky z kynutého těsta, sladké (syrové polotovary po 70 g)	plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	170-180	20-30

## Drobné pečivo

Potraviný	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
pěnové cukroví	plech na pečení	2	horký vzduch	80-90	120-180
makrónky	plech na pečení	2	horký vzduch	140-160	15-25
pečivo z listového těsta	plech na pečení	2	horký vzduch + vaření v páře	170-190	10-20
muffiny	plech na muffiny	2	horký vzduch	170-180	20-30
pečivo z páleného těsta	plech na pečení	2	horký vzduch	170-190	27-35
cukroví	plech na pečení	2	horký vzduch	150-160	12-17
pečivo z kynutého těsta	plech na pečení	2	horký vzduch	150-160	15-20

## Tipy pro pečení

<b>Chcete péct podle svého vlastního receptu.</b>	Orientujte se podle podobného pečiva v tabulkách pečení.
<b>Jak zjistit, zda je třená bábovka již propečená.</b>	Přibližně 10 minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu píchnete špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Jestliže po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto, je bábovka hotová.
<b>Koláč "spadne".</b>	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečení. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu.
<b>Bábovka vyběhla uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.</b>	Nevymazávejte okraj dortové formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
<b>Koláč nebo bábovka ve formě jsou vzadu příliš tmavé.</b>	Formu na pečení nastavte přímo na zadní stěnu, ale doprostřed příslušenství.
<b>Koláč je příliš suchý.</b>	Do hotové bábovky udělejte párátkem několik otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkraťte dobu pečení nebo použijte kombinovaný ohřev.
<b>Chleba nebo koláč (např. sýrový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (příliš vlhký).</b>	Příště použijte o něco méně tekutiny. Pečte ho o něco déle při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu. Dodržujte dobu pečení uvedenou v receptu.
<b>Koláč nebo pečivo hnědne nerovnoměrně.</b>	Příště použijte trochu nižší teplotu.

## Ohřívání pokrmů

Při ohřívání se pokrmy šetrně znovu ohřívají. Chutnají a vypadají jako čerstvě připravené. Veškeré pečivo z předchozího dne lze rovněž dobře rozpékat.

Potraviny	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
pokrmů na talíři	rošt	2	ohřívání	120	12-18
zelenina	plech na pečení	3	ohřívání	100	12-15
těstoviny, brambory, rýže	plech na pečení	3	ohřívání	100	5-10
housky*	rošt	2	horký vzduch + vaření v páře	170-180	6-8
bageta*	rošt	2	horký vzduch + vaření v páře	170-180	5-10
chléb*	rošt	2	horký vzduch + vaření v páře	170-180	8-12
pizza	rošt	2	ohřívání	170-180	12-15

\* Nechte 5 minut předeřhřát.

## Rozmrazování

Potraviny zmrazujte pokud možno naplocho a naporcované při teplotě -18 °C. Nezmrazujte příliš velká množství. Rozmrazené potraviny nemají tak dlouhou trvanlivost a kazí se rychleji než čerstvé zboží.

Pokrmu rozmrazujte v sáčku pro zmrazování, na talíři nebo ve varné nádobě s otvory. Pod ně vždy zasuňte plech na pečení. Potraviny tak nezůstanou v rozmrazené vodě a varný prostor zůstane čistý.

Používejte druh provozu rozmrazování.

V případě potřeby pokrm rozkrájejte nebo již rozmrazené kousky vyjměte ze spotřebiče.

Po rozmrazení nechte potraviny kvůli vyrovnání teploty ještě 5 až 15 minut odstát.



Nebezpečí poškození zdraví!

Při rozmrazování živočišných potravin musíte odstranit rozmrazenou tekutinu. Nesmí se dostat do styku s ostatními potravinami. Mohlo by dojít k přenosu choroboplodných zárodků.

Po rozmrazování spusťte v parní pečicí troubě na 15 minut horký vzduch na 180 °C.

### Rozmrazování masa

Kusy masa, které chcete obalovat, rozmrazte natolik, aby na nich drželo koření a strouhanka.

### Rozmrazování drůbeže

Před rozmrazováním vyjměte z obalu.

Bezpodmínečně odstraňte rozmrazenou tekutinu.

Potraviny	Množství/ Hmotnost	Příslušenství	Výška	Teplota °C	Doba vaření v minutách
kuře	1 kg	s otvory + plech na pečení	3 1	45-50	60-70
kuřecí stehna	0,4 kg	s otvory + plech na pečení	3 1	45-50	30-35
zelenina zmrazená v bloku (např. špenát)	0,4 kg	s otvory + plech na pečení	3 1	45-50	20-30



Potraviny	Množství/ Hmotnost	Příslušenství	Výška	Teplota °C	Doba vaření v minutách
bobulovité ovoce	0,3 kg	s otvory + plech na pečení	3 1	45-50	5-8
rybí filé	0,4 kg	s otvory + plech na pečení	3 1	45-50	15-20
guláš		s otvory + plech na pečení	3 1	45-50	40-50
hovězí pečeně		s otvory + plech na pečení	3 1	45-50	70-80

## Kynutí těsta

Pomocí druhu provozu kynutí vykyne těsto podstatně rychleji než při běžné pokojové teplotě.

Misku s těstem postavte na rošt. Těsto nepřikrývejte.

Potraviny	Množství	Nádobí	Výška	Teplota °C	Doba vaření v minutách
kynuté těsto	1 kg	mísa + rošt	2	40	20-30
kváskové těsto	1 kg	mísa + rošt	2	40	20-30

## Odšťavování

Ovoce dejte před odšťavováním do mísy a přidejte cukr. Nechte stát nejméně hodinu, aby se šťáva natáhla.

Ovoce naplňte do varné nádoby s otvory a zasuňte ji do výšky 3. Pro zachycení šťávy zasuňte do výšky 1 varnou nádobu bez otvorů.

Nakonec dejte ovoce do utěrky a vylisujte zbytek šťávy.

Potraviny	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
maliny	s otvory + bez otvorů	3 1	vaření v páře	100	30-45
rybíz	s otvory + bez otvorů	3 1	vaření v páře	100	40-50

## Zavařování

Zavařujte pokud možno čerstvé potraviny. Při delším skladování se snižuje obsah vitamínů a potraviny snadněji kvasí.

Zavařujte pouze kvalitní ovoce a zeleninu.

Zkontrolujte zavařovací sklenice, gumičky, spony a pružiny.

Gumičky a sklenice důkladně vyčistěte horkou vodou. Pro čištění je vhodný také program "Lahvička, sterilizace".

Sklenice postavte do varné nádoby s otvory. Nesmí se navzájem dotýkat.

Dvířka trouby otevřete až po uplynutí zadané doby vaření.

Zavařovací sklenice vyjměte ze spotřebiče až po úplném vychladnutí.

Potraviny	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota ve °C	Doba vaření min
zelenina	litrové zavařovací sklenice	2	vaření v páře	100	30-120
peckovité ovoce	litrové zavařovací sklenice	2	vaření v páře	100	25-30
jádrové ovoce	litrové zavařovací sklenice	2	vaření v páře	100	25-30

## Zmrazené potraviny

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obale.

Uvedené doby vaření platí pro studenou parní troubu.

Potraviny	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
hranolky	plech na pečení*	2	horký vzduch	170-190	25-35
krokety	plech na pečení*	2	horký vzduch	180-200	18-22
rösti (bramborové placky)	plech na pečení*	2	horký vzduch	180-200	25-30
těstoviny, čerstvé, chlazené**	plech na pečení	2	vaření v páře	100	5-10
lasagne, zmrazené	plech na pečení + rošt	2	horký vzduch + vaření v páře	190-210	35-55
pizza, tenké těsto	plech na pečení + rošt	2	horký vzduch	180-200	15-23
pizza, silné těsto	plech na pečení + rošt	2	horký vzduch	180-200	18-25
pizza-bagetka	plech na pečení + rošt	2	horký vzduch	180-200	18-22
pizza, chlazená	plech na pečení	2	horký vzduch	170-180	12-17

\* Plech na pečení vyložený papírem na pečení.

\*\* Přidat trochu tekutiny.

<b>Potraviný</b>	<b>Příslušenství</b>	<b>Výška</b>	<b>Druh provozu</b>	<b>Teplota °C</b>	<b>Doba vaření min</b>
bageta s bylinkovým máslem, chlazená	plech na pečení	2	horký vzduch	180-200	15-20
housky, bageta, zmrazené	plech na pečení + rošt	2	horký vzduch	180-200	18-22
preclíky, zmrazené	plech na pečení*	2	horký vzduch	180-200	18-22
croissant, zmrazený	plech na pečení*	2	horký vzduch + vaření v páře	180-200	20-25
houska nebo bageta k rozpékání, předpečená	plech na pečení*	2	horký vzduch	150-170	12-15
závin, zmrazený	plech na pečení*	2	horký vzduch + vaření v páře	160-180	45-60
rybí prsty	plech na pečení*	2	horký vzduch	195-205	20-24
pstruh	s otvory + plech na pečení*	3 1	vaření v páře	80-100	20-25
zapečené lahůdkové filé	plech na pečení + rošt	2	horký vzduch + vaření v páře	180-200	35-50
filé z lososa	s otvory + bez otvorů	3 1	vaření v páře	80-100	20-25
sépiové kroužky	plech na pečení*	2	horký vzduch	190-210	25-30
brokolice	s otvory + bez otvorů	3 1	vaření v páře	100	4-6
květák	s otvory + bez otvorů	3 1	vaření v páře	100	5-8
fazole	s otvory + bez otvorů	3 1	vaření v páře	100	4-6
hrách	s otvory + bez otvorů	3 1	vaření v páře	100	4-6
mrkev	s otvory + bez otvorů	3 1	vaření v páře	100	3-5

\* Plech na pečení vyložený papírem na pečení.

\*\* Přidat trochu tekutiny.

Potraviny	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
zeleninová směs	s otvory + bez otvorů	3 1	vaření v páře	100	4-8
kapusta	s otvory + bez otvorů	3 1	vaření v páře	100	5-10

\* Plech na pečení vyložený papírem na pečení.

\*\* Přidat trochu tekutiny.

## Zkušební pokrmy

Podle DIN 44547 a EN 60350.

Hodnoty uvedené v tabulce platí pro studenou parní troubu.

Potraviny	Forma/plech	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
stříkané pečivo	plech na pečení	2	horký vzduch	160-170	17-20
koláčky	plech na pečení	2	horký vzduch	160-170	25-33
vodový piškot	dortová forma 26 cm	2	horký vzduch	150-160	35-40
kynuté koláče na plechu	plech na pečení	2	horký vzduch	150-160	36-44
zakrytý jablečný koláč	dortová forma 20 cm	2	horký vzduch	160-170	60-70

## **Montážní návod**

---

---

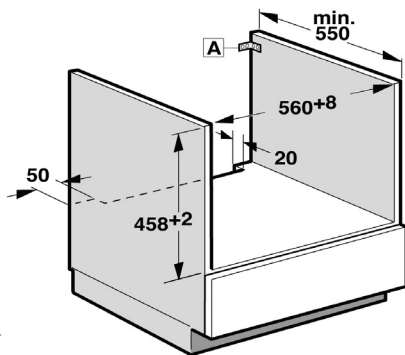
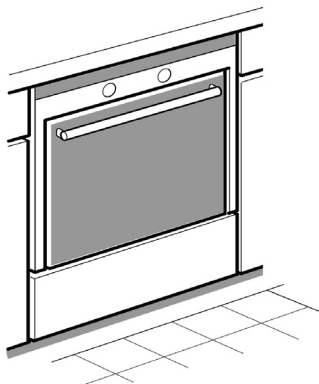
**HB 36D572**

**HB 36D672**

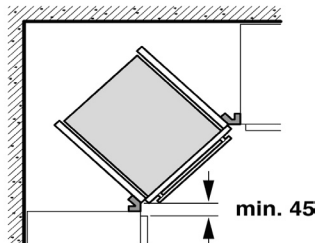
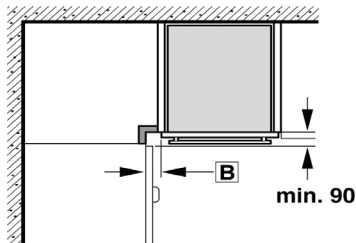
---

---

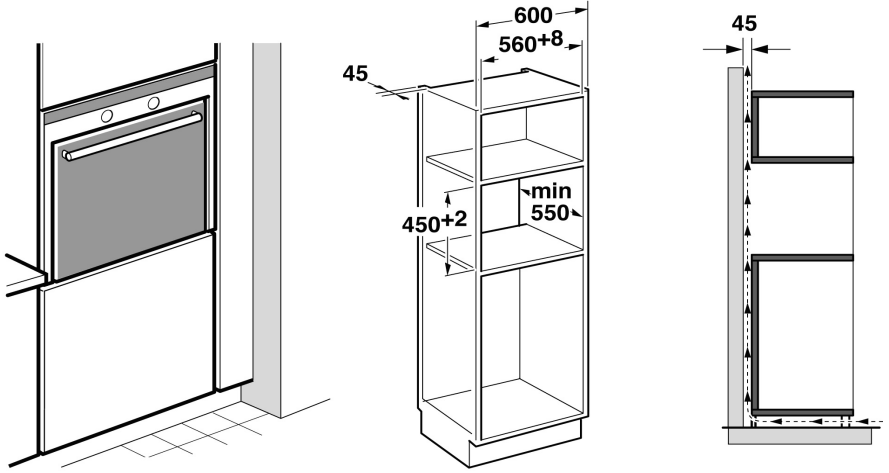
1



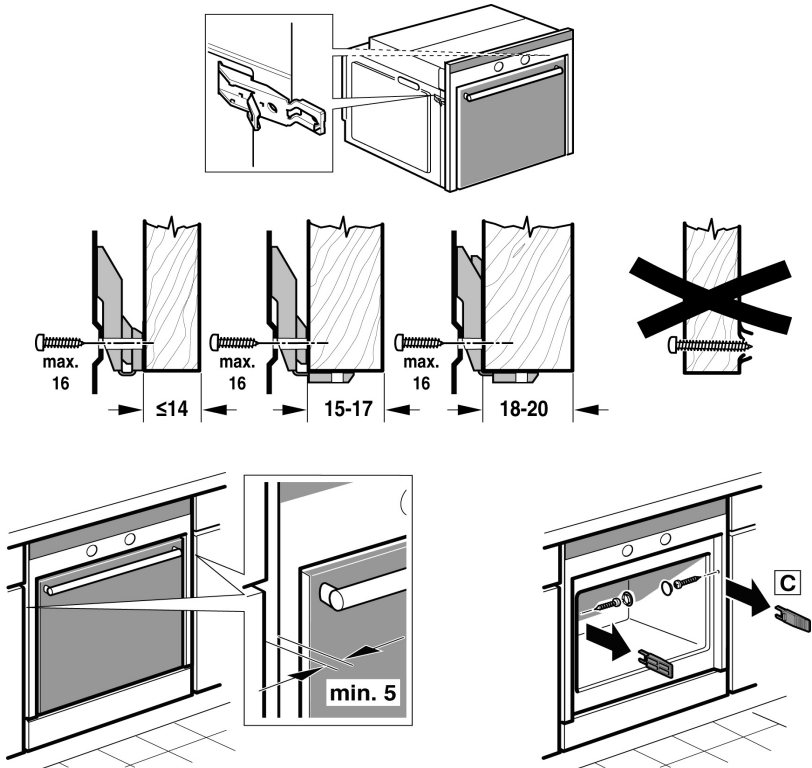
2



# 3



# 4





## Důležitá upozornění

- Pokud pečicí troubu montujete pod varnou desku, dodržujte pokyny uvedené v montážním návodu pro varnou desku.
- Mikrovlnou troubu nikdy neumísťujte nad spotřebiče pro vaření v páře.
- Když spotřebič stojí na plochém podkladu, neotevírejte dvířka. Dvířka se můžou poškodit.
- Při vestavbě spotřebič nepřenašejte ani nedržte za madlo.
- Před vestavbou zkontrolujte, zda při přepravě spotřebiče nedošlo k jeho poškození.
- Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.

## Příprava nábytku

- Jen odborná vestavba podle tohoto montážního návodu zaručí bezpečné používání. Za škody způsobené chybnou vestavbou ručí montážní firma.
- Vestavný nábytek musí být odolný vůči teplotě až do 90 °C, přilehlé přední hrany nábytku do 70 °C.
- Všechny výřezy v nábytku a pracovní desce proveďte před zasazením spotřebičů. Odstraňte piliny! Mohla by být negativně ovlivněna funkce elektrických součástí.
- Pozor při montáži! Části, které jsou přístupné při montáži, mohou mít ostré hrany. Abyste zabránili pořezání, používejte ochranné rukavice.
- Neupevněný nábytek připevněte ke stěně běžně prodávaným úhelníkem **A**.
- Nábytek pevně spojte s pracovní deskou.

## Spotřebič pod pracovní deskou - obrázek 1

Pro odvětrání spotřebiče musí být mezi mezidnem a zadní stěnou mezera 20 mm. Mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem se nesmí zakrývat žádnými předávnými lištami.

## Vestavba do rohu obrázek 2

Při vestavbě do rohu dodržujte minimální vzdálenosti. Dodržujte dostatečnou vzdálenost **B** od přední hrany nábytku a madel. Dvířka spotřebiče musí být možné otevřít.

## Spotřebič ve vysoké skřínce - obrázek 3

Pro odvětrání spotřebiče musí být mezi všemi mezidny a zadní stěnou mezera 45 mm. Spotřebič umístěte maximálně do takové výšky, abyste mohli bez problémů vyjmát příslušenství. Spotřebič lze rovněž namontovat nad odvětrávanou pečicí troubu od stejného výrobce nebo nad chladničku.

## Zapojení spotřebiče

- Spotřebič smí být připojen pouze pomocí přírodního kabelu, který je součástí dodávky.
- Řiďte se údaji na typovém štítku ohledně napětí a celkového výkonu.
- Spotřebič se smí zapojovat pouze do předpisově instalované síťové zásuvky s ochranným kolíkem.
- Jestliže zásuvka není po vestavbě spotřebiče přístupná, musí se na straně instalace použít jistič všech pólů se vzdáleností kontaktů min. 3 mm.
- Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

## Upevnění spotřebiče obrázek 4

- V závislosti na tloušťce stěny nábytku se musí plastové rozpěrky na spotřebiči zaštipnout. Šrouby nesmí prorazit stěnu nábytku.
- Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnajte. Přívodní kabel se nesmí zalomený, uskřípnutí ani se nesmí vést přes ostré hrany.

- Spotřebič přesně vodorovně vyrovnejte pomocí vodováhy.
- Mezi spotřebičem a přilehlými předními hranami nábytku musí být vzduchová mezera 5 mm.
- Odstraňte přepravní pojistku **C** vlevo a vpravo.
- Spotřebič přišroubujte a nasadte kryty šroubů.

### **Demontáž**

Spotřebič odpojte od sítě. Uvolněte upevňovací šrouby. Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte. Vadný přívodní kabel se smí vyměnit pouze za speciální náhradní kabel od výrobce nebo od zákaznického servisu.

## Záruční podmínky

společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

### 1. Záruka

Na tento výrobek je v souladu § 2113 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění, poskytována **záruka za jakost 24 měsíců** (dále jen „záruka“), která běží zpravidla od odevzdání výrobku zákazníkovi. Pokud byla sjednána delší záruka, řídí se tato speciálními pravidly.

Záruka 24 měsíců je poskytována pouze zákazníkovi spotřebiteli a jen na výrobek **k běžnému užívání v domácnosti**. Zákazníkovi podnikateli nebo jiné právnické osobě je poskytnuta 24 měsíční záruka za předpokladu, že se koupě netýká jeho podnikatelské činnosti (např. prádelna, ubytovací služby, restaurační zařízení apod.), způsob užívání je obdobný užívání v domácnosti a výrobek není prokazatelně přetěžován (kumulativně); v ostatních případech je poskytována záruka v délce 6 měsíců. Společnost BSH domácí spotřebiče s.r.o. si vyhrazuje právo omezit plnění záruky nad rámec 6 měsíců v případě, že bude zjevné, že spotřebič není provozován v souladu s výše uvedenými podmínkami.

### 2. Pořizovací doklad a záruční list

Základním průkazem práv zákazníka je **pořizovací doklad** (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.). Pokud byl při prodeji vydán **záruční list**, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Nedílnou součástí záručního listu je pořizovací doklad. Zákazník si ve vlastním zájmu pořizovací doklad i záruční list pečlivě uschovává.

Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu a vystaveného certifikátu, pokud byl vydán. Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu zákazníka zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.

### 3. Uplatnění záruky

Zákazník má v rámci poskytnuté záruky právo na bezplatné, včasné a řádné odstranění reklamované vady výrobku, a to opravou, popřípadě – není-li to vzhledem k povaze (tzn. příčině i projevu) vady neúměrné – právo na výměnu výrobku nebo jeho vadné součásti. Za zákonem stanovených podmínek může být poskytnuta sleva na výrobku anebo může být výrobek vrácen.

Záruční oprava se vztahuje výhradně na vady, které vzniknou průkazně v době platné záruky. Takto vzniklé vady je oprávněně odstranit pouze **autorizovaný servis**. Uplatnit záruku může zákazník u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl výrobek zakoupen, a to bez zbytečného odkladu, nejpозději však do konce záruční doby. Zvolí-li zákazník jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Autorizovaný servis posoudí oprávněnost reklamace a podle povahy vady výrobku rozhodne o způsobu řešení reklamace.

Seznam autorizovaných servisů je k dispozici na [www.siemens-home.com/cz](http://www.siemens-home.com/cz).

Doba, po kterou zákazník nemůže výrobek z důvodu vady používat, se do záruční doby nepočítá. O tuto dobu se záruční doba prodlužuje. Při výměně se **běh záruční doby** neobnovuje. Při opravě nedochází k běhu nové záruční doby týkající se opravené součásti či součástky.

Po provedení záruční opravy je autorizovaný servis povinen vydat zákazníkovi čitelnou kopii opravního listu. **Opravní list** slouží k prokazování práv zákazníka, proto je ve vlastním zájmu zákazníka před podpisem opravního listu zkontrolovat jeho obsah a kopii opravního listu pečlivě uschovat.

Zákazník je povinen poskytnout autorizovanému servisu **součinnost** k ověření existence reklamované vady a k jejímu odstranění (včetně odpovídajícího potřebného vyzkoušení nebo demontáže výrobku).

Při uplatnění reklamace předá zákazník **výrobek čistý** v souladu s hygienickými předpisy nebo obecnými hygienickými zásadami včetně všech jeho součástí a příslušenství, umožňujících takové ověření a odstranění vady. V případě, že výrobek nedodá kompletní a je-li kompletnost výrobku nezbytná k zjištění existence reklamované vady a/nebo k jejímu odstranění, běh lhůty k vyřízení reklamace začíná až dodáním chybějících součástí.

## 4. Neoprávněnost reklamace

Reklamacie není oprávněná v případech, vznikla-li závada nebo poškození:

- a) prokazatelně nesprávným užíváním výrobku (např. v rozporu s návodem, s pokyny uvedenými na obalu výrobku či v záručním listě, užíváním v rozporu s obecně známými pravidly užívání předmětného výrobku, provedením při nesprávném napájecím napětí, připojování na nedovolené zdroje proudu, užíváním zboží v nevhodných podmínkách – vlhko, prašnost, extrémní tvrdost vody apod.) anebo jiným nesprávným jednáním uživatele (např. neodbornou instalací či zapojením);
- b) prokazatelně nedovolenými zásahy do přístroje (konstrukční nebo jiná úprava, neodborná montáž), živelnou katastrofou nebo mechanickým poškozením výrobku;
- c) nese-li předložený záruční list zjevné známky provedených změn údajů nebo je-li na výrobku odlišné výrobní číslo od toho, jež je uvedeno v záručním listě;
- d) u estetických komponentů, nezajišťujících funkčnost výrobku z důvodu:
  - transportního poškození nebo přemísťováním (poškrábání, promáčknutí, praskliny, rozbitá skla a police apod.)
  - nefunkčních estetických komponentů jako jsou madla, skla, ovládací spínače apod., které jsou důsledkem běžného opotřebení
  - změny barvy plastových komponentů (jedná se o běžný fyzikální chemický jev po čase používání)
  - vady spotřebních materiálů, u kterých je doba životnosti daná charakterem součástky (žárovky, vodní filtry, vzduchové, prachové filtry, uhlíkové filtry všeho druhu, akumulátory, baterie, apod.)
  - vady příslušenství a volitelné výbavy, způsobené nevhodnou manipulací nebo nepřiměřeným zacházením

Ze záručních oprav jsou vyloučeny případy běžné údržby nebo čištění, instalace, programování, kontroly parametrů výrobku.

## 5. Náhradní díly

Záruka na samostatně prodaný náhradní díl výrobku je poskytována v délce 6 měsíců, a to za předpokladu jeho odborné instalace.

## 6. Pozáruční servis

V případě placené pozáruční opravy provedené autorizovaným servisem se poskytuje záruka v délce 24 měsíců.

## 7. Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem **Aqua-Stop** (patent BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody je zákazníkovi spotřebiteli poskytnuta náhrada, a to po celou dobu životnosti spotřebiče. Vyloučena je náhrada škody v případě, kdy nebyl spotřebič zapojen do elektrického obvodu pod proudem.

## 8. Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen vyplnit správně a úplně záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol a požizovací doklad (fakturu).

## 9. Ochrana osobních údajů

Osobní údaje zákazníka kupujícího budou použity výhradně k účelům pro zpracování objednávek a k případnému vyřízení záruky v souladu se zák. č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů.

## 10. Prohlášení o hygienické nezávadnosti výrobků

Všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. a přicházející do styku s potravinami splňují požadavky o hygienické nezávadnosti dle zákona č.258/2000 Sb., vyhlášky 38/2001 Sb. Toto prohlášení se vztahuje na všechny výrobky přicházející do styku s potravinami uvedené v aktuálním ceníku společnosti BSH domácí spotřebiče s.r.o.

### Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,  
dle § 13, odst.5 zákona č.22/1997 Sb. Vás ujišťujeme, že na všechny výrobky distribuované společností BSH domácí spotřebiče s.r.o. našim obchodním partnerům bylo vydáno prohlášení o shodě ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb a nařízení vlády č. 17/2003 Sb., 616/2006 Sb. a 22/2003 Sb. a příslušných nařízení vlády. Toto ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě se vztahuje na všechny výrobky včetně plynových spotřebičů, které jsou obsaženy v aktuálním ceníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

# B/S/H/

## **Kontakt na servis domácích spotřebičů SIEMENS**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Radlická 350  
158 00 Praha 5

Příjem oprav  
Tel.: +420 251 095 546  
Email: [opravy@bshg.com](mailto:opravy@bshg.com)

Objednávky příslušenství a náhradních dílů  
Tel.: +420 251 095 556  
Email: [dily@bshg.com](mailto:dily@bshg.com)

Zákaznické poradenství  
Tel.: +420 251 095 555  
Email: [siemens.spotrebice@bshg.com](mailto:siemens.spotrebice@bshg.com)

Aktuální informace o servisu naleznete na internetových stránkách [www.siemens-home.com/cz](http://www.siemens-home.com/cz).  
Zde máte možnost sjednat opravu pomocí online formuláře.

## Návod na obsluhu

---

---

**HB 36D672**

**HB 36D572**

---

---

# SIEMENS

## **Aby ste mali z varenia také potešenie ako z jedla,**

prečítajte si tento návod na obsluhu. Budete tak môcť využívať všetky technické prednosti svojej parnej rúry na pečenie.

Získate dôležité informácie o bezpečnosti. Zoznámite sa s jednotlivými časťami svojho nového spotrebiča. A krok za krokom vám ukážeme, ako ho nastavovať. Je to vcelku jednoduché.

V tabuľkách nájdete pre bežné pokrmy hodnoty nastavenia a výšky zasunutia. Všetko bolo testované v našom kuchynskom štúdiu.

A ak by sa snád' niekedy vyskytla nejaká porucha, nájdete tu informácie, ako si môžete malé poruchy odstrániť sami.

Podrobný register Vám urýchli vyhľadávanie.

A teraz len dobrú chuť.

**Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 22/27 dB (A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1pW.**

**Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia. Aktuálny návod nájdete na webových stránkach [www.siemens-home.com/sk](http://www.siemens-home.com/sk).**

---

# Obsah

<b>Bezpečnostné pokyny .....</b>	<b>5</b>
Príčiny škôd .....	6
<b>Váš nový spotrebič .....</b>	<b>8</b>
Ovládací panel .....	8
Druhy prevádzky.....	9
Varný priestor a príslušenstvo .....	10
Nádržka na vodu .....	12
Automatická kalibrácia .....	13
Úvodné nastavenia.....	14
<b>Pred prvým použitím .....</b>	<b>14</b>
Nastavenie tvrdosti vody .....	15
Čistenie.....	16
<b>Obsluha spotrebiča .....</b>	<b>16</b>
Zapnutie spotrebiča .....	16
Vypnutie spotrebiča .....	17
Po každom použití .....	18
Odporúčané nastavenia .....	18
<b>Časové funkcie .....</b>	<b>20</b>
Nastavenie budíka .....	20
Nastavenie doby trvania .....	21
Posunutie času konca .....	22
Nastavenie času.....	24
<b>Programová automatika .....</b>	<b>24</b>
Nastavenie programu .....	25
Informácie k programom.....	26
Tabuľky s programami .....	27
Uloženie nastavení do pamäti .....	36
<b>Pamäť .....</b>	<b>36</b>
Vyvolanie z pamäti .....	37
<b>Základné nastavenia .....</b>	<b>37</b>
<b>Detská poistka .....</b>	<b>37</b>
<b>Automatické vypnutie .....</b>	<b>40</b>



---

# Obsah

<b>Údržba a čistenie .....</b>	<b>40</b>
Čistiace prostriedky .....	41
Čistiaci program.....	42
Odstraňovanie vodného kameňa .....	44
Zloženie a zavesenie dvierok spotrebiča .....	46
Čistenie rámov.....	47
Čistenie sklenených tabúľ .....	48
<b>Čo robiť v prípade poruchy? .....</b>	<b>49</b>
Výmena žiarovky vo varnom priestore .....	51
Výmena tesnenia na dvierkach .....	52
<b>Zákaznícky servis .....</b>	<b>53</b>
<b>Tipy ako šetriť energiu a životné prostredie.....</b>	<b>53</b>
Číslo E a Číslo FD .....	53
Ako ušetriť energiu .....	53
Ekologická likvidácia odpadu .....	54
<b>Tabuľky a tipy .....</b>	<b>54</b>
Varenie v pare .....	55
Zelenina.....	56
Horúci vzduch + varenie v pare .....	56
Horúci vzduch.....	56
Prílohy a strukoviny .....	58
Mäso, hydina, ryby .....	59
Mierny ohrev mäsa .....	64
Nákypy, polievkové závarky .....	65
Dezerty, kompóty.....	66
Koláče a pečivo .....	67
Zohrievanie pokrmov .....	71
Rozmrazovanie.....	72
Kysnutie cesta .....	73
Odšťavovanie .....	74
Zaváranie.....	74
Zmrazené potraviny.....	75
Skúšobné pokrmý.....	77

---

# Bezpečnostné pokyny

Pozorne si prečítajte tento návod na obsluhu.

Tento spotrebič je určený len pre použitie v domácnosti. Spotrebič používajte výhradne na prípravu pokrmov.

Dospelí a deti nesmú spotrebič nikdy používať bez dozoru,

- ak nie sú telesne alebo duševne schopní alebo
- nemajú príslušné vedomosti a skúsenosti pre správne a bezpečné ovládanie spotrebiča

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom.

## Horúca parná rúra

Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy sa nedotýkajte horúcich povrchov výhrevných a varných spotrebičov alebo horúcich plôch vo varnom priestore. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Môže z nich unikáť horúca para. Udržujte malé deti mimo dosahu spotrebičov.

Nebezpečenstvo požiaru!

Do varného priestoru nikdy neukladajte horľavé predmety.

Nebezpečenstvo skratu!

Nikdy nepricviknite sieťovú šnúru horúcimi dvierkami spotrebiča. Káblová izolácia sa môže poškodiť.

Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy nepoužívajte na prípravu pokrmov veľké množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu. Alkoholové výpary sa môžu vo varnom priestore vznietiť. Používajte len malé množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu a dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

## Horúce príslušenstvo

Nebezpečenstvo popálenia!

Horúce príslušenstvo nikdy zo spotrebiča nevyberajte bez chňapky.

<b>Horúca voda</b>	Nebezpečenstvo oparenia! Čistenie nevykonávajte ihneď po vypnutí. Voda v odparovacej miske je ešte horúca. Počkajte dovtedy, pokiaľ spotrebič nevychladne.
<b>Neodborné opravy</b>	Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu môže vykonávať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.  Ak je spotrebič chybný, vypnite poistku v poistkovej skrinke alebo vytiahnite sieťovú šnúru. Zavolajte servis.

---

## Príčiny škôd

<b>Dno varného priestoru musí zostať voľné</b>	Nekladte nič priamo na dno varného priestoru. Ani na dno neukladajte alobal. Nahromadené teplo by mohlo poškodiť spotrebič. Dno varného priestoru a odparovacia miska musí vždy zostať voľná. Nádobu vždy postavte na rošt alebo do varnej nádoby s otvormi.
<b>Riad</b>	Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare. Silikónové formy na pečenie nie sú pre kombinovaný ohrev s horúcim vzduchom a parou vhodné.  Nepoužívajte nádoby so známkami korózie, aj tie najmenšie škvrny môžu vo varnom priestore spôsobiť koróziu.
<b>Varenie v pare v nádobe s otvormi</b>	Pri varení v pare vo varnej nádobe s otvormi pod ňu vždy zasuňte plech na pečenie. Zachytí sa tu odkvapkávajúca tekutina.
<b>Vlhké potraviny</b>	V uzavretej rúre neuchovávajte dlhší čas vlhké potraviny. Mohli by spôsobiť koróziu varného priestoru.

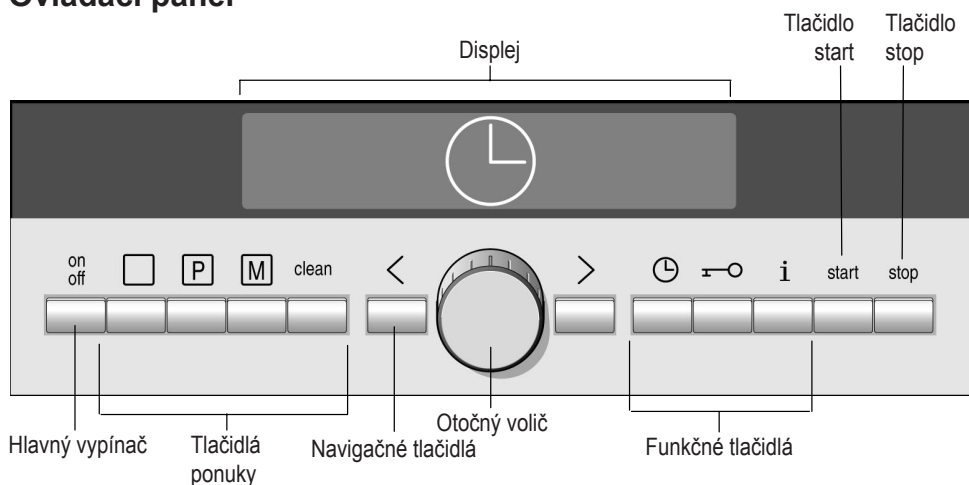
<b>Ovocná šťava</b>	Veľmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech veľmi nahusto. Šťava z ovocia kvapkajúca z plechu by spôsobila škvrny, ktoré už nie je možné odstrániť.
<b>Veľmi znečistené tesnenie dvierok</b>	Ak je tesnenie dvierok veľmi znečistené, dvierka spotrebiča správne nedovierajú. Mohlo by dôjsť k poškodeniu okolitého nábytku. Tesnenie dvierok udržiajte neustále v čistote, poprípade ho vymeňte.
<b>Dvierka spotrebiča ako sedadlo</b>	Na otvorené dvierka spotrebiča nestúpajte ani nesadajte. Spotrebič sa môže poškodiť.
<b>Preprava spotrebiča</b>	Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo dvierok. Držadlo dvierok by mohlo prasknúť.
<b>Údržba a čistenie</b>	Varný priestor vášho spotrebiča je z vysoko kvalitnej ušľachtilej ocele. Nesprávnou údržbou môže dôjsť ku korózii varného priestoru. Dodržiavajte pokyny pre údržbu a čistenie uvedené v návode na obsluhu. Hneď po vychladnutí spotrebiča odstráňte z varného priestoru nečistoty.

# Váš nový spotrebič



V tejto kapitole nájdete informácie o

- ovládacom paneli
- prevádzkových režimoch
- varnom priestore a príslušenstve

## Ovládací panel



Ovládací prvok		Použitie
Hlavný vypínač	on off	Zapnutie a vypnutie spotrebiča
Tlačidlá ponuky	<input type="checkbox"/>	Voľba prevádzkového režimu
	<b>P</b>	Voľba programovej automatiky (viď kapitola: Programová automatika)
	<b>M</b>	Uloženie do pamäti a vyvolanie z pamäti (viď kapitola: Pamäť)
	clean	Voľba samočistenia (viď kapitola: Údržba a čistenie)
Navigačné tlačidlá	< >	Pohyb na displeji doľava a doprava Zmeny sa uložia
Otočný volič		Zmena hodnôt času, doby trvania, hmotnosti atď. Otočný volič je možné zasunúť a vysunúť stlačením

Ovládací prvok	Použitie
Funkčné tlačidlá	 Voľba časovej funkcie (viď kapitola: Časové funkcie)
	 Zapnutie a vypnutie detskej poistky (viď kapitola: Detská poistka)
	<b>i</b> Zapnutý spotrebič: zistenie aktuálnych informácií Vypnutý spotrebič: voľba základných nastavení (viď kapitola: Základné nastavenia)
Tlačidlo start	<b>start</b> Spustenie prevádzky
Tlačidlo stop	<b>stop</b> Krátke stlačenie: prerušenie prevádzky (pozastavenie) Dlhé stlačenie: ukončenie prevádzky

## Druhy prevádzky

Pomocou tlačidla  sa dostanete k druhom prevádzky spotrebiča, ktoré môžete využiť.

Druh prevádzky	Použitie
Horúci vzduch	Pre vláčne koláče, piškót, dusené hovädzie, Ventilátor na zadnej stene rúry rozháňa teplo rovnomerne po celom varnom priestore.
Varenie v pare	Pre zeleninu, ryby, prílohy, na odstavovanie ovocia a na predvarenie.
Horúci vzduch + varenie v pare	Pre mäso, nákypy a pečivo. Tu je kombinovaný horúci vzduch s parou.
Ohrievanie	Pre pokrmy na tanieri a pečivo. Šetrné zohriatie už uvarených pokrmov. Vďaka pare nedochádza k vysušeniu pokrmov.
Kysnutie	Pre kysnuté cesto a kváskové cesto. Cesto kysne výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Kombinuje sa tu para a horúci vzduch, takže sa povrch cesta nevysušuje.
Rozmrazovanie	Pre zeleninu, mäso, ryby a ovocie. Kombinuje sa horúci vzduch a para. Vďaka vlhkosti pôsobí teplo na pokrmy šetrne. Pokrmy nevysychajú a nedeformujú sa.
Mierny ohrev	Pre roastbeef, jahňacie stehno. Všetky druhy jemného mäsa sa podarí mimoriadne šťavnaté.

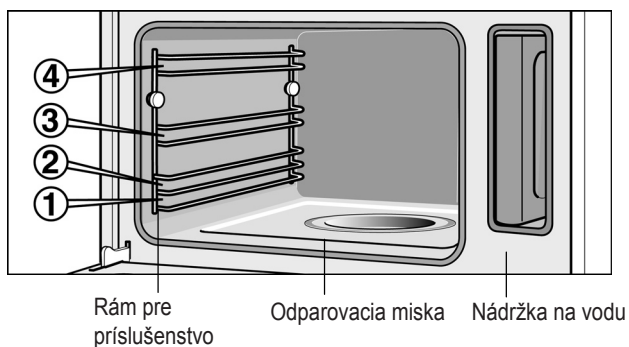
Druh prevádzky	Použitie
Predhrievanie	Pre porcelánové riady. V predhriatych nádobách pokrmy tak rýchlo nevychladnú. Nápoje zostanú dlhšie teplé.
Udržiavanie teploty	Na udržiavanie teploty pokrmov až dve hodiny.

## Varný priestor a príslušenstvo

Vo varnom priestore sú štyri výšky zasunutia. Počítajú sa zdola hore.

### Pozor!

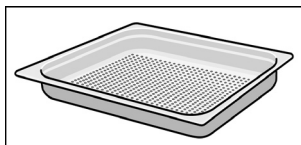
- Odparovacia miska nesmie byť zakrytá. Na dno varného priestoru nekladte žiadne nádoby.
- Medzi výšky zasunutia nezasúvajte žiadne príslušenstvo, mohlo by sa preklopiť.



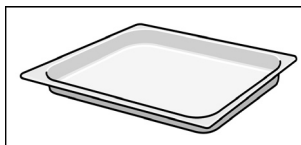
## Príslušenstvo

Používajte len príslušenstvo, ktoré je súčasťou balenia alebo ktoré ste zakúpili v zákazníckom servise. Je prispôbené špeciálne pre váš spotrebič.

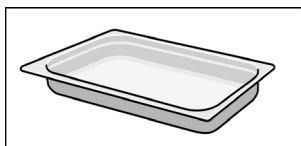
Spotřebič je vybavený nasledujúcim príslušenstvom:



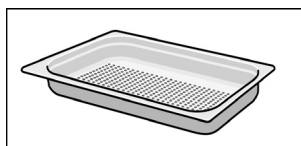
**Varná nádoba, s otvormi, GN 2/3, hlboká 40 mm**  
na varenie rýb vcelku alebo väčšieho množstva zeleniny v pare, na odšťavovanie ovocia atď.



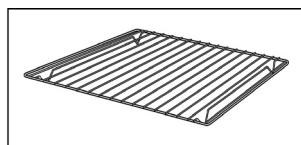
**Varná nádoba, bez otvorov, GN 2/3, hlboká 28 mm (plech na pečenie)**  
na pečenie koláčov na plechu a zachytenie odkvapkávajúcej tekutiny pri varení v pare



**Varná nádoba, bez otvorov, GN 1/3, hlboká 40 mm**  
na varenie ryže, strukovín a obilných pokrmov



**Varná nádoba, s otvormi, GN 1/3, hlboká 40 mm**  
na varenie zeleniny v pare, odšťavovanie ovocia a rozmrazovanie



**Rošt**  
pre nádoby, koláče, nákyповé formy a pečené mäso

Ďalšie príslušenstvo získate v špecializovanej predajni:

Príslušenstvo	Obj. č.
Varná nádoba, bez otvorov, GN 2/3, hlboká 40 mm	HZ36D533
Varná nádoba, s otvormi, GN 2/3, hlboká 40 mm	HZ36D533G



Príslušenstvo	Obj. č.
Varná nádoba, bez otvorov, GN 2/3, hlboká 28 mm (plech na pečenie)	HZ36D532
Varná nádoba, bez otvorov, GN 1/3, hlboká 40 mm	HZ36D513
Varná nádoba, s otvormi, GN 1/3, hlboká 40 mm	HZ36D513G
Rošt	HZ36DR

## Nádržka na vodu

Keď otvoríte dverka spotrebiča, vpravo uvidíte nádržku na vodu.

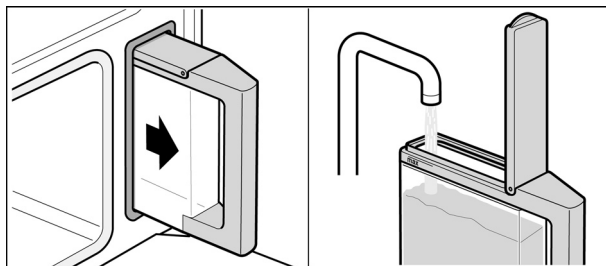
Nádržku plňte len čerstvou vodou z vodovodu alebo balenou vodou bez kyseliny uhličitej (neperlivou).

Ak je vaša voda veľmi vápenatá, odporúčame vám používať zmäkčenú vodu.

Pred prvým použitím navlhčite tesnenie veka nádržky mierne vodou.

### Pozor!

Do nádržky na vodu nelejte destilovanú vodu ani žiadne iné kvapaliny. Mohlo by dôjsť k poškodeniu spotrebiča.



## **Pred každým použitím**

Pred každým použitím naplňte nádržku na vodu.

1. Nádržku na vodu naplňte studenou vodou až po značku „max“.
2. Zatvorte veko nádržky tak, aby viditeľne zapadlo na miesto.
3. Nádržku na vodu zasuňte až na doraz.

## **Po každom použití**

Po každom použití nádržku na vodu vyprázdnite.

1. Nádržku pomaly vytiahnite vodorovne zo spotrebiča, aby z ventilu neodkvapkávala zvyšná voda.
2. Vylejte vodu.
3. Otvor na nádržku v spotrebiči a tesnenie vo veku nádržky dobre vysušte.

## **Hlásenie „naplniť nádržku na vodu“**

Keď je nádržka na vodu prázdna, zaznie akustický signál. Na displeji sa zobrazí „naplniť nádržku na vodu“. Prevádzka sa preruší.

1. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča. Môže z nich vystúpiť horúca para.
2. Vyberte nádržku na vodu, naplňte až po značku a zasuňte ju späť.
3. Stlačte tlačidlo start.

## **Hlásenie „naplniť nádržku na vodu?“**

Hlásenie sa zobrazí, keď nastavíte druh prevádzky a nádržka na vodu je plná len do polovice.

Ak sa domnievate, že množstvo vody v nádržke je pre varenie dostačujúce, môžete spotrebič spustiť. V opačnom prípade naplňte nádržku na vodu k značke „max“, zasuňte ju späť a potom spustite spotrebič.

---

## **Automatická kalibrácia**

Teplota varu vody závisí na tlaku vzduchu. Pri kalibrácii sa spotrebič nastavuje na tlak vzduchu v mieste inštalácie. Dochádza k tomu automaticky pri prvom varení v pare na 100 °C. Vzniká pritom viac pary ako obvykle.

## Po sťahovaní

Aby sa spotrebič opäť automaticky prispôbil novému miestu inštalácie, nastavte ho späť na nastavenie z výroby (viď kapitola: Základné nastavenie).

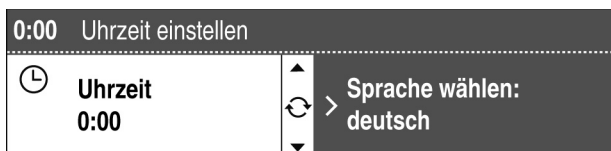
# Pred prvým použitím

V tejto kapitole si môžete prečítať,

- ako po elektrickom pripojení spotrebiča nastavíte čas
- ako zmeníte jazyk na displeji
- ako nastavíte tvrdosť vody
- ako by ste mali spotrebič pred prvým použitím vyčistiť

## Úvodné nastavenia

Po pripojení nového spotrebiča sa na displeji zobrazí „Uhrzeit“ (čas) a „Sprache wählen“ (voľba jazyka). Nastavte čas a v prípade potreby jazyk displeja.



### Nastavenie času a zmena jazyka

1. Otočným voličom nastavte aktuálny čas.
2. Tlačidlom > prejdite na „Sprache wählen“ (voľba jazyka).
3. Otočným voličom nastavte požadovaný jazyk.
4. Stlačte tlačidlo ⌚.

Jazyk a čas sa uloží. Zobrazí sa aktuálny čas.

---

## Nastavenie tvrdosti vody

V pravidelných intervaloch odstraňujte v spotrebiči vodný kameň. Len tak je možné zabrániť poškodeniu.

Spotrebič automaticky indikuje, kedy je potrebné vykonať odstránenie vodného kameňa. Je prednastavený na tvrdosť vody II. Ak máte mäkkšiu alebo tvrdšiu vodu, musíte hodnotu zmeniť.

### Zistenie tvrdosti vody

Tvrdosť vody môžete zistiť pomocou priloženého testovacieho prúžku alebo kontaktovaním vodárne.

### Zmäkčená voda

Vodný kameň nie je potrebné odstraňovať len vtedy, ak používate výhradne zmäkčenú vodu. V tom prípade nastavte tvrdosť vody na „zmäkčená“.

### Zmena tvrdosti vody

Tvrdosť vody môžete zmeniť v základných nastaveniach, keď je spotrebič vypnutý.

1. Podržte stlačené tlačidlo **i**, pokiaľ sa na displeji nezobrazí „voľba jazyka“.
2. Otáčajte otočným ovládačom, pokiaľ sa nezobrazí „tvrdosť vody“.
3. Stlačte tlačidlo **>**.  
Na displeji je označené „2-stredne tvrdá“.
4. Otočným voličom zmeňte tvrdosť vody. Možné nastavenia:

zmäkčená	
1-mäkká	I
2-stredne tvrdá	II
3-tvrdá	III
4-veľmi tvrdá	IV

5. Na opustenie základných nastavení stlačte tlačidlo **i**. Zmena je uložená.

---

## Čistenie

Pred prvým použitím spotrebič jedenkrát zohrejte a vyčistite príslušenstvo.

### Zohriatie spotrebiča

1. Stlačením tlačidla  $\frac{on}{off}$  zapnite spotrebič.  
Približne o 4 sekundy sa zobrazí druh prevádzky „horúci vzduch“.
2. Otáčajte otočným voličom, pokiaľ sa nezobrazí „varenie v pare“.
3. Stlačte tlačidlo >.  
Je označená navrhnutá teplota 100 °C.
4. Na označenie doby trvania stlačte tlačidlo >.
5. Otočným voličom nastavte „20:00 min:s“.
6. Stlačte tlačidlo start.  
Spotrebič začne hriať a po 20 minútach sa vypne.  
Zaznie akustický signál.
7. Na ukončenie prevádzky stlačte tlačidlo stop.

### Vyčistenie príslušenstva pred prvým použitím

Pred prvým použitím vyčistite príslušenstvo poriadne čistiacim roztokom a tkaninou.

---

## Obsluha spotrebiča

V tejto kapitole si môžete prečítať,

- ako sa spotrebič zapína a vypína
- čo by ste mali dodržiavať po každom skončení prevádzky

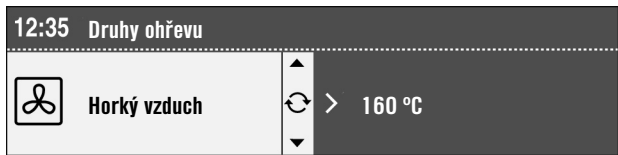
---

### Zapnutie spotrebiča

1. Stlačením tlačidla  $\frac{on}{off}$  zapnite spotrebič.  
Na displeji sa na 4 sekundy zobrazí logo značky.  
Zobrazenie sa potom automaticky zmení na ponuku „druhy ohrevu“.

### Voľba druhu ohrevu

Ponuku „druhy ohrevu“ je možné vyvolať taktiež priamo tlačidlom .



### Voľba teploty

2. Otočným voličom nastavte požadovaný druh ohrevu.
3. Stlačte tlačidlo >.  
Je označená navrhnutá teplota.
4. Otočným voličom nastavte požadovanú teplotu.
5. Na spustenie spotrebiča stlačte tlačidlo start.  
Spotrebič začne hriať.

### Voľba doby trvania

6. Stlačte tlačidlo ⌚.  
Na displeji sa zobrazí „budík“.
7. Tlačidlom > prejdite na dobu trvania.
8. Otočným voličom nastavte požadovanú dobu trvania.
9. Stlačte tlačidlo ⌚.

Ďalšie časové funkcie viď kapitola: Časové funkcie.

### Aktuálna teplota

Stlačte tlačidlo  $\dot{I}$ . Na 10 sekúnd sa zobrazí aktuálna teplota.

Stĺpce kontroly zohrievania vedľa času indikujú nárast teploty vo varnom priestore.

### Zmena teploty

Teplotu môžete kedykoľvek zmeniť otočným voličom. Zmena sa automaticky uloží.

## Vypnutie spotrebiča



Nebezpečenstvo oparenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikať horúca para. Dvierka spotrebiča otvárajte po varení opatrne.

### Po uplynutí nastavenej doby trvania


Ak ste nastavili dobu trvania, spotrebič sa automaticky vypne. Zaznie akustický signál.

Stlačte tlačidlo  $\frac{00}{off}$ . Opatrne otvorte dvierka spotrebiča.

- Pozastavenie** Krátko stlačte tlačidlo stop. Chladiaci ventilátor môže pracovať ďalej. Na spustenie stlačte tlačidlo start.
- Ak v priebehu prevádzky otvoríte dvierka spotrebiča, prevádzka sa preruší. Na spustenie zatvorte dvierka spotrebiča a stlačte tlačidlo start.
- Prerušenie** Na prerušenie prevádzky dlhšie stlačte tlačidlo stop. Stlačením tlačidla  $\text{off}$  vypnete spotrebič. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča.
- Keď otvoríte dvierka spotrebiča, ventilátor môže pracovať ďalej.
- Odporúčanie v priebehu varenia** Z dôvodov daných fyzikálnymi zákonmi (kondenzácia pary) neodporúčame rúru pri varení často otvárať. Tento jav sa môže prejavovať zvýšeným množstvom skvapalnenej pary na dvierkach rúry, ktorá by v krajnom prípade mohla pretiecť zo záchytného kanálíka. Ak rúru otvoríte, potom odporúčame dvierka rúry maximálne opatrne (majte na pamäti paru s teplotou 100°C) utrieť. Časté otváranie rúry v priebehu varenia spôsobí nielen únik pary, ale aj zníženie teploty, a tým sa predlžuje doba varenia.

---

## Po každom použití

- Vyprázdniť nádržku na vodu** Vyprázdniť nádržku na vodu. Dôkladne vysušte tesnenie vo veku nádržky a otvor na nádržku v spotrebiči.
- Nádržku na vodu nesaňte v horúcom spotrebiči. Nádržka by sa mohla poškodiť.
- Vysušiť varný priestor** Dvierka spotrebiča nechajte pootvorené dovtedy, pokiaľ spotrebič nevychladne.
-  **Nebezpečenstvo oparenia!** Voda v odparovacej miske môže byť horúca. Pred utieraním ju nechajte vychladnúť.
- Varný priestor a odparovaciu misku vyutierajte priloženou špongiou a dôkladne vysušte mäkkou tkaninou.


---

## Odporúčané nastavenia

V prípade že zvolíte pokrm z odporúčaného nastavenia, sú optimálne hodnoty nastavenia už stanovené. Môžete si vybrať z mnohých rôznych kategórií. Nájdete tu veľké množstvo pokrmov s odporúčaným nastavením, od koláčov, chleba, hydiny, mäsa, rýb a zveriny až po nákypy a hotové výrobky. Teplotu a dobu trvania môžete zmeniť. Druh prevádzky je nastavený pevne.

Cez niekoľko úrovní voľby sa dostanete k jednotlivým pokrmom. Vyskúšajte si to. Všimnite si rozmanitosť pokrmov.

#### **Voľba pokrmu**

1. Stlačte tlačidlo .

Na displeji sa zobrazí druh prevádzky horúci vzduch a 160°C.

2. Otočný volič otočte doľava na .

3. Tlačidlom > prejdite na prvú kategóriu pokrmov a otočným voličom zvolte požadovanú kategóriu.


Tlačidlom > prejdite na ďalšiu úroveň. Otočným voličom vykonajte ďalšiu voľbu.

Nakoniec sa zobrazí nastavenie pre zvolený pokrm.

4. Stlačte tlačidlo start.

Ohrev sa spustí. Navrhnutá doba trvania  $\rightarrow$  sa viditeľne odmeriava na displeji.



#### **Uplynutie doby trvania**

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na displeji sa zobrazí  $\rightarrow$  0:00. Signál môžete vypnúť tlačidlom .

#### **Zmena teploty**

Navrhnutú teplotu môžete kedykoľvek zmeniť otočným voličom.

#### **Zmena doby trvania**

Stlačte tlačidlo  a tlačidlom > prejdite na dobu trvania. Dobu trvania zmeňte otočným voličom. Tlačidlom  zatvorte časové nastavenia (ďalšie časové funkcie - vid' kapitola: Časové funkcie).

#### **Zistenie informácií**

Krátko stlačte tlačidlo  $\bar{i}$ . Pre každú informáciu stlačte tlačidlo  $\bar{i}$ .



---

# Časové funkcie

Časové funkcie je možné vyvolať tlačidlom . K dispozícii sú nasledujúce funkcie:



Ak je spotrebič vypnutý:

- Nastavenie budíka
- Nastavenie času

Ak je spotrebič zapnutý:

- Nastavenie budíka
- Nastavenie doby trvania
- Posunutie času konca

## Nastavení časových funkcí - stručný popis



1. Stlačte tlačidlo .
2. Tlačidlom < alebo > prejdete na požadovanú funkciu.
3. Otočným voličom nastavte čas alebo dobu trvania.
4. Tlačidlom  zatvorte ponuku časových funkcií.


Nastavenie jednotlivých funkcií je podrobne popísané nižšie.

---



## Nastavenie budíka

Budík pracuje nezávisle na spotrebiči. Môžete ho používať ako kuchynský budík a kedykoľvek nastavovať.



1. Stlačte tlačidlo .
2. Otočným voličom nastavte dobu, ktorú má budík odmeriavať.
3. Tlačidlo  zatvorte ponuku časových funkcií.

Displej sa vráti do predchádzajúceho stavu. Zobrazí sa symbol budíka  a odmeriavaná doba.



## Po uplynutí nastaveného času

Zaznie akustický signál. Na displeji sa zobrazí  00:00. Signál môžete predčasne vypnúť tlačidlom .

## Prerušenie odmeriavanej doby

Stlačte tlačidlo . Otočným voličom nastavte čas späť na 00:00. Tlačidlom  zatvorte ponuku časových funkcií.

## Zmena odmeriavanej doby

Stlačte tlačidlo . V priebehu nasledujúcich sekúnd zmeňte otočným voličom odmeriavanú dobu budíka. Tlačidlom  zatvorte ponuku časových funkcií.

## Nastavenie doby trvania

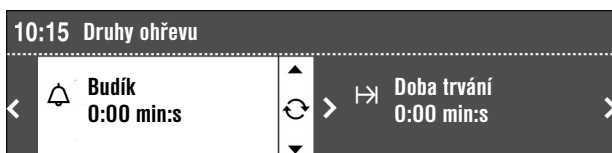
Ak nastavíte dobu trvania prípravy pokrmu (dobu varenia), po uplynutí tejto doby sa prevádzka automaticky ukončí. Spotrebič nehreje.

Predpoklad:

Je zvolený druh prevádzky a nastavená teplota.

Príklad na obrázku: nastavenie varenia v pare, 100°C, doba trvania 45 minút.


1. Stlačte tlačidlo .



2. Tlačidlom > alebo < prejdite na dobu trvania a otočným voličom ju nastavte.



3. Tlačidlom  zatvorte ponuku časových funkcií.

4. Ak sa prevádzka ešte nespustila, stlačte tlačidlo start. Doba trvania  sa viditeľne odmeriava na displeji.



### Uplynutie doby trvania

Zaznie akustický signál. Spotrebič nehreje. Na displeji sa zobrazí doba trvania  $\rightarrow$  0:00. Signál môžete vypnúť tlačidlom  $\ominus$ .

### Prerušenie doby trvania

Stlačte tlačidlo  $\omin�$ . Tlačidlo > alebo < prejdite na dobu trvania a otočným voličom ju nastavte na 0:00. Na ukazovateli sa zobrazí nastavený druh prevádzky a nastavená teplota. Stlačte tlačidlo start, prevádzka bude pokračovať bez nastavenej doby trvania.

### Zmena doby trvania

Stlačte tlačidlo  $\omin�$ . Tlačidlom > alebo < prejdete na dobu trvania a otočným voličom ju zmeňte. Tlačidlom  $\omin�$  zatvorte ponuku časových funkcií.

---

## Posunutie času konca

Čas, kedy má byť pokrm hotový, môžete posunúť. Spotrebič sa automaticky zapne a pokrm je hotový v požadovanej chvíli. Napr. je možné pokrm ráno vložiť do rúry a nastaviť tak, aby bol na poludnie hotový.

Dbajte na to, aby potraviny nezostali v rúre veľmi dlho a nepokazili sa.

Pri niektorých programoch nie je možné posunúť čas konca.

Pre dobu trvania je potrebné prirátat' dobu zohrievania pre ohrev s parou. Nastavený čas konca sa teda môže posunúť o dobu zohrievania.

Príklad na obrázku: Je 9:30 hodín, doba prípravy pokrmu trvá 45 minút, má byť hotový ale až o 12:45.

## Posunutie času konca

Predpoklad: Nastavený ohrev nie je spustený. Je nastavená doba trvania. Je otvorená ponuka časových funkcií ⌚.

1. Tlačidlom > prejdite na čas konca.



2. Otočným voličom posuňte čas konca na neskôr.



3. Tlačidlom ⌚ zatvorte ponuku časových funkcií.

4. Potvrďte tlačidlom start.

Nastavenie bolo uložené. Spotrebič je v režime čakania. Na displeji sa zobrazí čas konca →|. Prevádzka sa spustí v príslušnej chvíli. Doba trvania sa viditeľne odmeriava na displeji.

## Uplynutie doby trvania

Zaznie akustický signál. Spotrebič nehreje. Je zobrazená doba trvania |→| 0:00. Signál môžete vypnúť tlačidlom ⌚.

## Zmena času konca

Pokiaľ je spotrebič v režime čakania, je možné čas konca zmeniť. Stlačte tlačidlo ⌚, tlačidlom > alebo < prejdite na čas konca a otočným voličom ho zmeňte. Tlačidlom ⌚ zatvorte ponuku časových funkcií.

## Zrušenie času konca

Pokiaľ je spotrebič v režime čakania, je možné čas konca zrušiť. Stlačte tlačidlo ⌚, tlačidlom > alebo < prejdite na čas konca. Otočným voličom otáčajte doľava dovtedy, pokiaľ ukazovateľ nezhasne. Nastavená doba trvania sa hneď začne odmeriavať.

---

## Nastavenie času

Aby ste mohli nastavovať alebo meniť čas, musí byť spotrebič vypnutý.

### Po prerušení napájania

Po prerušení napájania sa na displeji zobrazí „nastavte čas“.

1. Otočným voličom nastavte aktuálny čas.

Nastavený jazyk sa po prerušení napájania nezmení.


2. Stlačte tlačidlo .

Čas je nastavený.

### Zmena času

Príklad: zmena času z letného na zimný.

1. Stlačte tlačidlo .

2. Tlačidlom > prejdite na čas  a otočným voličom ho zmeňte.

3. Tlačidlom  zatvorte ponuku časových funkcií.

### Zmena ukazovateľa hodín

Keď je spotrebič vypnutý, zobrazí sa na displeji aktuálny čas. Tento ukazovateľ môžete zmeniť na iné zobrazenie hodín, na digitálne zobrazenie alebo môžete zobrazenie času vypnúť (viď kapitola: Základné nastavenie).

---

## Programová automatika

V tejto kapitole si môžete prečítať

- ako je možné nastaviť program z programovej automatiky
- pokyny a rady k programom
- aké programy je možné nastaviť (tabuľky s programami)

Programová automatika umožňuje jednoduchú prípravu pokrmov. K dispozícii je 16 skupín programov celkovo so 70-timi programami.

## Nastavenie programu

Príklad: Chcete variť v pare 500 g čerstvých kuracích pŕs.

Riadte sa pokynmi pre jednotlivé programy. Z tabuľky s programami zvolte príslušný program.

Príklad:

- skupina programov „hydina“
- program „kuracie prsia, čerstvé, var. v pare“

### Voľba skupiny programov



1. Stlačte tlačidlo **P**.  
Na displeji sa zobrazí prvá skupina programov „zelenina“.
2. Otáčajte otočným voličom dovedty, pokiaľ sa nezobrazí požadovaná skupina programov.

### Voľba programu



3. Na označenie prvého programu zo skupiny programov stlačte tlačidlo **>**.
4. Otáčajte otočným voličom dovedty, pokiaľ sa nezobrazí požadovaný program.

### Zadanie hmotnosti



### Individuálne nastavenie pre prispôsobenie výsledku varenia

5. Pre označenie navrhnutej hmotnosti stlačte tlačidlo >.
6. Nastavte hmotnosť varených potravín otáčaním otočného voliča.

7. Stlačte tlačidlo >.  
Na displeji sa zobrazí individuálne nastavenie  
.

8. Pre prispôsobenie výsledku varenia otáčajte otočný volič:

doľava: menej intenzívny výsledok varenia,

doprava: intenzívnejší výsledok varenia.

Výsledok varenia môžete trvalo prispôbiť taktiež pre všetky programy súčasne (viď kapitola: Základné nastavenia).

9. Pre spustenie programu stlačte tlačidlo start.

Doba trvania programu sa viditeľne odmeriava na displeji. Nezobrazí sa kontrola zohrievania.

### Posunutie času konca

Pri niektorých programoch môžete posunúť čas konca. Program sa spustí neskôr a skončí v požadovanom čase (viď kapitola: Časové funkcie).

### Koniec programu

Zaznie akustický signál. Spotrebič sa vypne. Stlačte tlačidlo stop.



Nebezpečenstvo oparenia!

Pri otváraní dvierok spotrebiča môže unikáť horúca para. Dvierka spotrebiča otvárajte po varení opatrne.

### Prerušenie programu

Stlačte dlhšie tlačidlo stop.

---

## Informácie k programom

Všetky programy sú prispôsobené pre varenie na jednej úrovni.

Výsledok varenia sa môže líšiť v závislosti na veľkosti a kvalite pokrmov.

### Riad

Používajte navrhované nádoby. S nimi boli všetky pokrmy vyskúšané. Ak použijete iné nádoby, výsledok varenia sa môže zmeniť.

Pri varení vo varných nádobách s otvormi zasuňte navyše do výšky 1 varnú nádobu bez otvorov. Zachytí sa tu odkvapkávajúca tekutina.

### Množstvo/Hmotnosť

Pokrmu dávajte do príslušenstva maximálne do výšky 4 cm.

Pri programovej automatike je potrebné zadať hmotnosť pokrmu. Pri jednotlivých kusoch vždy zadajte hmotnosť najväčšieho kusu. Celková hmotnosť musí byť v rámci stanoveného hmotnostného rozsahu.

### Doba varenia

Po spustení programu sa zobrazuje doba varenia. V priebehu prvých 10 minút ju je možné zmeniť, pretože doba zohrievania závisí hlavne na teplote varených potravín a vody.

## Tabuľky s programami

V tejto kapitole nájdete všetky skupiny programov a príslušné programy. Skôr ako budete pripravovať pokrm pomocou niektorého programu, všimnite si príslušné upozornenia.

### Zelenina

Zeleninu okoreňte až po uvarení.

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
Karfiol, varenie v pare / na ružičky	rovnako veľké ružičky	varná nádoba s otvormi + plech na pečenie	3 1
Ružičky brokolice, varenie v pare	rovnako veľké ružičky	varná nádoba s otvormi + plech na pečenie	3 1
Zelena fazuľka, varenie v pare	-	varná nádoba s otvormi + plech na pečenie	3 1
Mrkva na kolieska, varená v pare	kolieska hrubé cca 3 mm	varná nádoba s otvormi + plech na pečenie	3 1
Kaleráb na plátky, varený v pare	kolieska hrubé cca 3 mm	varná nádoba s otvormi + plech na pečenie	3 1
Ružičkový kel, varenie v pare	-	varná nádoba s otvormi + plech na pečenie	3 1



Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
Špargľa, varenie v pare / biela špargľa		varná nádoba s otvormi +	3
		plech na pečenie	1
Špargľa, varenie v pare / zelená špargľa		varná nádoba s otvormi +	3
		plech na pečenie	1
Zeleninová zmes, zrnaz., var. v pare		varná nádoba s otvormi +	3
		plech na pečenie	1

## Zemiaky

Zemiaky okoreňte až po uvarení.

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
Varené očistené zemiaky	stredne veľké, na štvrtky, hmotnosť jednotlivých kúskov 30 - 40 g	varná nádoba s otvormi +	3
		plech na pečenie	1
Celé zemiaky varené v šupke	stredne veľké, Ø 4 - 5 cm	varná nádoba s otvormi +	3
		plech na pečenie	1

## Obilné výrobky

Varené potraviny odvážte a pridajte vodu v správnom pomere:

Ryža 1 : 1,5

Kuskus 1 : 1

Krúpy 1 : 3

Veľkozrnná šošovica 1 : 2

Zadajte hmotnosť bez tekutiny.

Obilné výrobky po uvarení zamiešajte. Zvyšná voda sa tak rýchlo vsiakne.

### Príprava rizota

K rizotu pridajte vodu v pomere 1 : 2. Zadajte hmotnosť celkového množstva aj s vodou. Približne o 15 minút sa zobrazí hlásenie „zamiešať“. Rizoto zamiešajte a stlačte tlačidlo start.

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
Ryža / dlhohrná ryže	max, 0,75 kg	varná nádoba bez otvorov	2
Ryža / basmatská ryža	max, 0,75 kg	varná nádoba bez otvorov	2
Ryža / prírodná ryža	max, 0,75 kg	varná nádoba bez otvorov	2
Kuskus	max, 0,75 kg	varná nádoba bez otvorov	2
Krúpy	max, 0,55 kg	varná nádoba bez otvorov	2
Rizoto	max, 2 kg	varná nádoba bez otvorov	2
Šošovica	max, 0,55 kg	varná nádoba bez otvorov	2

## Nákyp

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
Nákyp, pikantný, varené prísady	vysoký max. 4 cm	rošt + nákyková forma	2
Nákyp, sladký	vysoký max. 4 cm	rošt + nákyková forma	2

## Hydina

Kuracie prsia alebo iné časti kurčaťa neukladajte do nádoby na seba.  
Časti kurčaťa môžete vopred naložiť.

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
Kurča, čerstvé	celková hmotnosť 0,7 - 1,5 kg	rošt + plech na pečenie	2
Časti kurčaťa, čerstvé	hmotnosť jednotlivých kusov 0,04 - 0,35 kg	rošt + plech na pečenie	2
Kačica, čerstvá	celková hmotnosť 1 - 2 kg	rošt + plech na pečenie	2
Kuracie prsia, čerstvé, var. v pare	celková hmotnosť 0,2 - 1,5 kg	rošt + plech na pečenie	2

## Hovädzie mäso

Na roastbeef používajte najlepšie vysoký roastbeef.

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
Dusené pečené mäso, čerstvé	1 - 1,5 kg	plech na pečenie	2
Roastbeef, čerstvý, mierny ohrev / roastbeef, str. prepečený	celková hmotnosť 0,5 - 2 kg	plech na pečenie	2
Roastbeef, čerstvý, mierny ohrev / roastbeef, anglický	celková hmotnosť 0,5 - 2 kg	plech na pečenie	2

## Teľacie mäso

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
Pečené mäso, čerstvé / chudé pečené mäso	1 - 2 kg	rošt + plech na pečenie	2
Pečené mäso, čerstvé / prerastené pečené mäso	1 - 2 kg	rošt + plech na pečenie	2
Hruď, plnená	1 - 2 kg	rošt + plech na pečenie	2

## Bravčové mäso

Kožu vopred narežte od stredu smerom von.

Pečené mäso s kôrkou sa najlepšie podarí z plece.

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
Krkovica bez kostí, čerstvá	1 - 2 kg	rošt + plech na pečenie	2
Pečené mäso s kôrkou, čerstvé	0,8 - 2 kg	rošt + plech na pečenie	2
Párky	-	varná nádoba s otvormi + bez otvorov	3 1

## Jahňacie mäso

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
Stehno, čerstvé / bez kostí, prepečené	1 - 2 kg	rošt + plech na pečenie	2
Stehno, čerstvé / bez kostí, stredne prepečené mierny ohrev	1 - 2 kg	plech na pečenie	2

## Sekaná

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
Z čerstvého mletého mäsa	celková hmotnosť 0,5 - 2 kg	plech na pečenie	2

## Ryby

Pri príprave rýb môžete varnú nádobu s otvormi vytrieť tukom.

Celé ryby, rybie filety alebo rybie prsty neukladajte na seba. Zadajte hmotnosť najťažšieho kusu ryby a zvolte podľa možnosti rovnako veľké kusy.

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
Čerstvá ryba vcelku, varenie v pare	0,3 - 2 kg	varná nádoba s otvormi + plech na pečenie	3 1
Rybíe filé varené v pare / rybíe filé, čerstvé	max. 2,5 cm hrubé	varná nádoba s otvormi + plech na pečenie	3 1
Rybíe filé varené v pare / ryba, zmrazená	max. 2,5 cm hrubé	varná nádoba s otvormi + plech na pečenie	3 1
Slávky jedlé		varná nádoba s otvormi + plech na pečenie	3 1
Obalované sépiové krúžky, zmrazené	0,5 - 1,25 kg	plech na pečenie	2
Rybíe prsty	0,5 - 1 kg	plech na pečenie	2

## Pečivo, dezert

### Pečenie vianočky

Vianočku nechajte pol hodiny kysnúť v parnej rúre na pečenie na 40 °C.

### Príprava kompótu

Program je vhodný len pre kôstkové a jadrové ovocie. Ovocie odvážte, pridajte približne 1/3 množstva vody a podľa chuti cukor s korením.

### Príprava mliečnej ryže

Ryžu odvážte a pridajte 2,5-násobné množstvo mlieka. Ryžu a mlieko dávajte do príslušenstva max. do výšky 2,5 cm. Po uvarení zamiešajte. Zvyšné mlieko sa rýchlo vsiakne.

### Výroba jogurtu

Mlieko zohrejte na varnom paneli na 90 °C. Potom ho nechajte vychladnúť na 40 °C. Pri trvanlivom mlieku nie je zohrievanie potrebné.

Na každých 100 ml mlieka zamiešajte do mlieka dve čajové lyžičky prírodného jogurtu alebo príslušné množstvo jogurtového fermentu. Zmes naplňte do čistých pohárov a zatvorte ich.

Keď je jogurt hotový, nechajte poháre vychladnúť v chladničke.

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
Vianočka	0,6 - 1,8 kg	vymastený plech na pečenie	2
Trený koláč	0,8 - 2 kg	vymastená tortová forma s dnom s ø 26 cm + rošt	2
Kompót	-	plech na pečenie	2
Mliečna ryža	-	plech na pečenie	2
Jogurt v pohári	-	poháre + varná nádoba s otvormi	2

## Chlieb, žemle

### Pečenie chleba

Programy sú určené pre voľne položený chlieb bez formy na pečenie. Cesto by nemalo byť veľmi mäkké. Cesto pred pečením niekoľkokrát narežte špicatým nožom do hĺbky približne 1 cm.

### Kysnutie a pečenie chleba

Po približne 20 minútach sa zobrazí hlásenie „narezať chlieb“. Cesto narežte a stlačte tlačidlo start.

### Pečenie čerstvých žemlí

Žemle by mali mať všetky rovnakú hmotnosť. Zadaťte hmotnosť jednej žemle.

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
Zmiešaný chlieb / pečenie	0,6 - 2 kg	plech na pečenie	2
Zmiešaný chlieb / kysnutie a pečenie	sledujte hlásenie	plech na pečenie	2
Ražný chlieb / pečenie	0,6 - 2 kg	plech na pečenie	2
Ražný chlieb / kysnutie a pečenie	sledujte hlásenie	plech na pečenie	2
Biely chlieb / pečenie	0,4 - 2 kg	plech na pečenie	2
Biely chlieb / kysnutie a pečenie	sledujte hlásenie	plech na pečenie	2
Žemle / čerstvé žemle, pečenie	hmotnosť jednotlivých kúskov 0,05 - 0,1 kg	plech na pečenie	2
Žemle / zmrazené žemle, pečenie	celková hmotnosť 0,2 - 1 kg	plech na pečenie	2

## Zohrievanie

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
1 porcia	-	rošt	2
2 porcie	-	rošt	2
Prílohy, varené	-	plech na pečenie	2
Zelenina, varená	-	plech na pečenie	2
Pizza, pečená / pizza s tenkým cestom	-	rošt	2
Pizza, pečená / pizza s hrubým cestom	-	rošt	2

## Rozmrazovanie

Potraviny zmrazujte podľa možnosti na ležato a naporcované pri teplote  $-18^{\circ}\text{C}$ . Nezmrazujte veľmi veľké množstvá. Rozmrazené potraviny nemajú tak dlhú trvanlivosť a kazia sa rýchlejšie ako čerstvé potraviny.

Pokrmu rozmrazujte vo vrecku na zmrazovanie, na tanieri alebo vo varnej nádobe s otvormi. Pod tieto nádoby vždy zasuňte plech na pečenie. Potraviny tak nezostanú v rozmrazenej vode a varný priestor zostane čistý.

Všetky rozmrazovacie programy sa vzťahujú na surové potraviny.

V prípade potreby pokrm rozkrájajte alebo už rozmrazené kúsky vyberte zo spotrebiča.

Po rozmrazení ponechajte potraviny kvôli vyrovnaníu teploty ešte 5 až 15 minút odstáť.



**Nebezpečenstvo poškodenia zdravia!**

Pri rozmrazovaní živočíšnych potravín musíte odstrániť rozmrazenú tekutinu. Nesmie sa dostať do styku s ostatnými potravinami. Mohlo by dôjsť k prenosu choroboplodných zárodkov.

Po rozmrazovaní spustíte v parnej rúre na pečenie na 15 minút horúci vzduch na  $180^{\circ}\text{C}$ .

### **Rozmrazovanie rybieho filé**

Rybie filé nikdy nekladte na seba.

### **Rozmrazovanie celej hydiny**

Pred rozmrazovaním odstráňte obal. Hydinu nechajte po rozmrazení ešte chvíľu odstáť. Pri veľkých kusoch hydiny (napr. mladá morka) môžete približne po 30 minútach vybrať vnútornosti.

### **Rozmrazovanie mäsa**

Pomocou tohto programu je možné rozmrazovať jednotlivé kusy mäsa.

### **Len rozmrazovanie ovocia**

Ak chcete ovocie len rozmraziť, individuálne nastavte výsledok varenia.

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
Ryby / celá ryba	max. 3 cm hrubé	varná nádoba s otvormi + plech na pečenie	3 1
Ryby / rybíe filé	max. 2,5 cm hrubé	varná nádoba s otvormi + plech na pečenie	3 1
Celá hydina	max. 1,5 kg	varná nádoba s otvormi + plech na pečenie	3 1
Mäso	max. hmotnosť kusu 1,5 kg	varná nádoba s otvormi + plech na pečenie	3 1
Bobuľovité ovocie	-	varná nádoba s otvormi + plech na pečenie	3 1

## Špeciálne

### Sterilizácia dojčenských fľašiek

Fľaštičky vždy ihneď po vypití vyčistite štetkou na fľašky. Potom ich umyte v umývačke riadku.

Fľaštičky postavte do varnej nádoby s otvormi tak, aby sa navzájom nedotýkali.

Fľaštičky po sterilizácii utrite čistou utierkou. Proces zodpovedá bežnému vyváraníu.

### Zaváranie

Program je vhodný pre kôstkovité a jadrové ovocie a ďalej pre zeleninu (okrem fazule).

Program je prispôsobený pre litrové poháre. Pre väčšie alebo menšie poháre je potrebné vykonať individuálne nastavenie.

Pre skončenie programu otvorte dvierka parnej rúry, aby ste zabránili ďalšiemu vareníu pôsobením vytvoreného tepla vo varnom priestore. Poháre nechajte vo varnom priestore ešte niekoľko minút vychladnúť.

### Zaváranie tekvice

Tekvicu pred zaváraním blanšírujte.

### Zaváranie jablák/hrušiek

Program je prispôsobený pre tvrdšie ovocie. Ak je použité ovocie mäkšie, nastavte výsledok varenia individuálne.



## Varenie vajec

Vajcia neumiestňujte na seba. Veľkosť M zodpovedá hmotnosti približne 50 g. Zadaťte celkovú hmotnosť vajec.

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Výška
Sterilizácia dojčenských fliaš	-	nádoba s otvormi	2
Zaváranie	v litrových pohároch	nádoba s otvormi + plech na pečenie	3 1
Vajcia / vajcia varené natvrdo	vajce veľkosti M, max. 1,8 kg	nádoba s otvormi + plech na pečenie	3 1
Vajcia / vajcia varené namäkko	vajce veľkosti M, max. 1 kg	nádoba s otvormi + plech na pečenie	3 1

## Pamäť

Táto funkcia vám umožňuje uložiť vlastný program do pamäti a stlačením tlačidla ho opäť z pamäti vyvolať. Ukladanie programu do pamäti má zmysel pri pokrmoch, ktoré pripravujete mimoriadne často.

### Uloženie nastavení do pamäti

1. Nastavte požadovaný ohrev. Nespúšťajte ohrev.
2. Držte stlačené tlačidlo **[M]** dovtedy, pokiaľ sa na displeji nezobrazí „uložené do pamäti“.

Nastavenie je uložené a je možné ho kedykoľvek spustiť.

### Uloženie iného nastavenia

Vykonajte nové nastavenie a tlačidlom **[M]** ho uložte do pamäti. Staré nastavenie sa prepíše.

---

## Vyvolanie z pamäti

Uložené nastavenie môžete kedykoľvek spustiť.

1. Krátko stlačte tlačidlo .

2. Stlačte tlačidlo start.

Nastavenie uložené do pamäti sa spustí.

## Zmena nastavení



Nastavenie môžete kedykoľvek zmeniť. Pri budúcom spustení funkcie pamäti sa opäť zobrazí pôvodne uložené nastavenie.

---

## Detská poistka



Aby deti nemohli nedopatrením spotrebič zapnúť alebo zmeniť prebiehajúci ohrev, je spotrebič vybavený detskou poistkou.

### Aktivácia detskej poistky


Držte približne 4 sekundy stlačené tlačidlo , pokiaľ sa nezobrazí symbol .

Ovládací panel je zablokovaný.

### Odblokovanie

Držte stlačené tlačidlo , pokiaľ nezhasne symbol . Môžete vykonať nové nastavenie.

### Upozornenie

Aj pri aktívnej detskej poistke môžete spotrebič vypnúť, tlačidlom  vypnúť akustický signál, tlačidlom stop pozastaviť prevádzku a nastaviť budík.

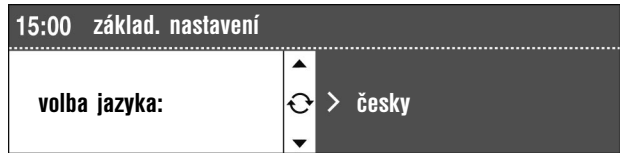
---

## Základné nastavenia

Spotrebič má rôzne základné nastavenia, ktoré sú prednastavené z výroby. Tieto základné nastavenia však môžete podľa potreby zmeniť.

Ak chcete všetky zmeny zrušiť, môžete obnoviť nastavenie z výroby.

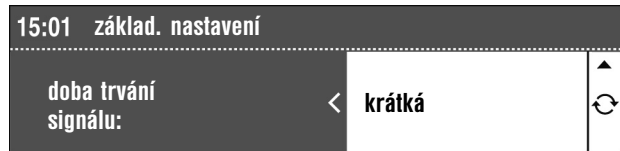
Spotřebič musí být vypnutý.



1. Tlačidlo **i** podržte stlačené približne 4 sekundy dovtedy, pokiaľ sa na displeji nezobrazí „voľba jazyka“.



2. Otáčajte otočným voličom, pokiaľ sa nezobrazí požadované nastavenie.



3. Na označenie hodnoty stlačte tlačidlo **>**.
4. Otáčajte otočným voličom dovtedy, pokiaľ sa nezobrazí požadovaná hodnota.
5. Na zatvorenie základných nastavení podržte približne 4 sekundy stlačené tlačidlo **i**. Zmena je uložená.

Nasledujúce základné nastavenia môžete zmeniť:

Základné nastavenie	Funkcia	Možné nastavenia
voľba jazyka	Zmena jazyka na displeji	30 rôznych jazykov
doba trvania signálu	Nastavenie dĺžky signálu po skončení prevádzky	krátky stredný dlhý
zvukový signál tlačidiel	Zapnutie alebo vypnutie signálu pri stlačení tlačidla	vyp. zap.
jas displeja	Zmena jasú displeja	deň stredné noc
kontrast	Zmena kontrastu displeja	7 stupňov - <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> +
ukazovateľ hodín	Zobrazenie času pri vypnutom spotrebiči	vyp. analogový 1 analogový 2 analogový 3 digitálny
pokračovanie prevádzky po zatvorení dvierok	Nie je potrebné opätovné spustenie po otvorení dvierok spotrebiča	vyp. automaticky
individuálne nastavenie	Všeobecné nastavenie intenzívnejšieho alebo menej intenzívnejšieho výsledku varenia pri programoch	7 stupňov - <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> +
zobrazenie loga	Zapnutie alebo vypnutie zobrazenia loga značky pri zapnutí spotrebiča	zap. vyp.
tvrdosť vody	Nastavenie tvrdosti vody pre ukazovateľ odstraňovania vodného kameňa	zmäkčená 1-mäkká 2-stredne tvrdá 3-tvrdá 4-veľmi tvrdá
signál indikácie zohrievania pri varení v pare	Indikuje koniec fázy zohrievania pri druhoch prevádzky s parou	vyp. zap.
obnovenie nastavenia z výroby	Resetovanie spotrebiča späť na nastavenie z výroby: - zrušia sa všetky zmeny základných nastavení, - vymaže sa pamäť, - vykoná sa opäť automatická kalibrácia	neresetovať resetovať

---

# Automatické vypnutie

Spotrebič je vybavený funkciou automatického vypnutia. Aktivuje sa vtedy, ak nie je nastavená doba trvania a dlhší čas nedôjde k zmene nastavenia.

## Aktivované vypnutie

Na displeji sa zobrazí text „automatické vypnutie“. Moment vypnutia závisí na nastavenej teplote. Pre zhasnutie textu stlačte ľubovoľné tlačidlo. Môžete vykonať nové nastavenie.

## Upozornenie

Ak je nastavená doba trvania, prestane spotrebič hriať po uplynutí tejto doby. Funkcia automatického vypnutia nie potrebná.

---

# Údržba a čistenie

V tejto kapitole nájdete informácie o

- údržbe a čistení spotrebiča
- čistiacich prostriedkoch a pomôckach
- druhu prevádzky čistenia
- druhu prevádzky odstraňovania vodného kameňa



**Nebezpečenstvo skratu!**

Na čistenie spotrebiča nepoužívajte vysokotlakový čistič ani parný čistič.

### **Pozor!**

Poškodenie povrchu! Nepoužívajte silné alebo abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prostriedky na rúry na pečenie, leptavé čistiace prostriedky, prostriedky s obsahom chlóru ani agresívne čistiace prostriedky. Ak sa nejaký taký prostriedok na prednú stranu spotrebiča preda len dostal, ihneď ho umyte vodou.

Hneď po vychladnutí spotrebiča odstráňte z varného priestoru nečistoty. Pripečené zvyšky sa neskôr odstraňujú podstatne horšie.

V prípade väčšieho znečistenia použite čistiaci program (viď kapitola: Čistiaci program).

Soli sú agresívne a môžu spôsobiť koróziu. Zvyšky ostrých omáčok (kečup, horčice) alebo slaných pokrmov odstráňte z varného priestoru ihneď po vychladnutí.

## Čistiaca špongia

Varný priestor môžete čistiť priloženou špongiou. Špongia je veľmi savá. Môžete s ňou odstraňovať zvyšky vody z odparovacej misky.

Pred prvým použitím špongiu dôkladne prepláchnite. Špongiu môžete prať v práčke (vyváranie).

---

## Čistiace prostriedky

<b>Vonkajšie plochy spotrebiča</b>	Čistiaci roztok - osušte mäkkou tkaninou
<b>S čelom z ušľachtilej ocele</b>	Čistiaci roztok - osušte mäkkou tkaninou. Vždy ihneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvry a škvry od bielka  Od servisnej služby alebo v špecializovanej predajni je možné získať špeciálne čistiace prostriedky na ušľachtilú oceľ
<b>Vnútorý priestor</b>	Horúci čistiaci roztok alebo voda s octom  Použite priloženú špongiu alebo mäkkú kefku. Nepoužívajte oceľové ani drsné špongie! Varný priestor by mohol zhrdzavieť
<b>Odparovacia miska</b>	Horúci čistiaci roztok alebo voda s octom  V prípade silného znečistenia použite čistiaci program
<b>Tesnenie na prednej strane parnej rúry</b>	Horúci čistiaci roztok

<b>Nádržka na vodu</b>	Čistiaci roztok, neumývajte v umývačke riadku!
<b>Otvor pre nádržku</b>	Po každom použití vyutierajte do sucha
<b>Tesnenie vo veku</b>	Po každom použití dobre vysušte
<b>Rámy</b>	Horúcim čistiacim roztokom alebo v umývačke riadu
<b>Presklené dvierka</b>	Čistiaci prostriedok na sklo
<b>Príslušenstvo</b>	Namočte do horúceho čistiaceho roztoku. Vyčistite kefkou alebo čistiacou špongiou alebo umyte v umývačke riadu  Zmeny farby spôsobené potravinami s obsahom škrobu (napr. ryža) vyčistíte vodou s octom

## Čistiaci program

Čistiaci program uvoľňuje nečistoty vo varnom priestore pomocou pary. Potom je možné nečistoty jednoducho odstrániť.

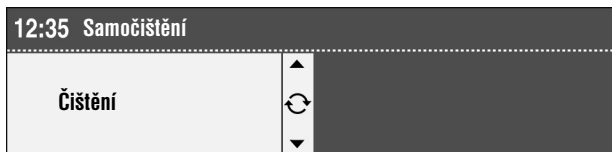
Čistiaci program pracuje približne 30 minút.

### Príprava

Nechajte vychladnúť varný priestor a vyberte príslušenstvo. Odparovaciu misku vyčistíte priloženou špongiou.

Nádržku na vodu naplňte vodou k značke „max“. Do odparovacej misky na dne parnej rúry kvapnite čistiaci prostriedok.

### Spustenie čistiaceho programu



1. Stlačte tlačidlo clean.  
Na displeji sa zobrazí ponuka „samočistenie“ a „čistenie“.
2. Stlačte tlačidlo start.  
Spustí sa čistiaci program. Osvetlenie varného priestoru zostane vypnuté.

## 1. oplachovanie

Približne po 30 minútach zaznie signál. Na displeji sa zobrazí „vyprázdniť miskú a opäť naplniť nádržku na vodu“.

1. Z varného priestoru vyberte rámy a vyčistite ich (viď kapitola: Vybratie rámov).
2. Uvoľnené nečistoty vo varnom priestore a v odparovacej miske odstráňte mäkkou kefkou na riad a priloženou špongiou.
3. Nádržku na vodu naplňte vodou a zasuňte ju späť. Na displeji sa zobrazí „spotrebič pripravený na oplachovanie“.
4. Stlačte tlačidlo start. Spotrebič sa preplachuje. Na displeji sa zobrazí „1. oplachovanie“.

## 2. oplachovanie

Po krátkej dobe sa zobrazí „vyprázdniť miskú“.

1. Dôkladne prepláchnite špongiu.
2. Zvyšnú vodu odstráňte z odparovacej misky špongiou.
3. Stlačte tlačidlo start. Spotrebič sa preplachuje. Na displeji sa zobrazí „2. oplachovanie“.

Po druhom oplachovaní sa zobrazí „vyprázdniť miskú a vyutierať spotrebič“.

4. Stlačte tlačidlo stop.

## Odstránenie zvyšnej vody

Zvyšnú vodu odstráňte z odparovacej misky pomocou špongie. Varný priestor vyutierajte špongiou a vysušte mäkkou tkaninou.

## Prerušte čistiaci program

Na prerušenie čistiaceho programu stlačte tlačidlo stop. Na displeji sa zobrazí „vyprázdniť miskú a naplniť nádržku na vodu“.

Aby v spotrebiči nezostal čistiaci prostriedok, musíte spotrebič po prerušení tohto programu 2x prepláchnuť. Postupujte podľa popisu v časti „1. oplachovanie“.



## Odstraňovanie vodného kameňa

Aby váš spotrebič zostal funkčný, musíte v určitých intervaloch vykonávať odstránenie vodného kameňa. Na potrebu odstránenia vodného kameňa upozorňuje pokyn na ukazovateli „Odstr. vodného kameňa“. Odstraňovanie vodného kameňa trvá približne 30 minút. Varný priestor musí byť úplne zahladený.

Vodný kameň nie je potrebné odstraňovať len vtedy, ak používate výhradne zmäkčenú vodu.

### Odstraňovač vodného kameňa

Na odstraňovanie vodného kameňa používajte výhradne tekutý odstraňovač vodného kameňa odporúčaný zákazníckym servisom. Iné prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa by mohli spotrebič poškodiť.

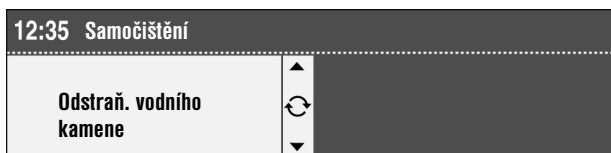
1. Z vody a tekutého odstraňovača vodného kameňa zmiešajte podľa pokynov výrobcu 350 ml roztoku s odstraňovačom vodného kameňa.
2. Vyprázdnite nádržku na vodu a naplňte ju roztokom s odstraňovačom vodného kameňa.

### Pozor!

Roztok s odstraňovačom vodného kameňa sa nesmie dostať na ovládací panel ani na iné citlivé povrchy. Ak by sa to aj tak stalo, roztok ihneď odstráňte vodou.

### Spustenie odstraňovania vodného kameňa

Varný priestor musí byť úplne vychladnutý.



1. Stlačte tlačidlo clean.  
Na displeji sa zobrazí ponuka „samočistenie“ a „čistenie“.
2. Otáčajte otočným voličom dovtedy, pokiaľ sa nezobrazí „odstraňovanie vodného kameňa“.
3. Stlačte tlačidlo start.

Spustí sa odstraňovanie vodného kameňa. Osvetlenie varného priestoru zostane vypnuté.

## **1. oplachovanie**

Približne po 30 minútach zaznie signál. Na displeji sa zobrazí „vyprázdniť miskú a opäť naplniť nádržku na vodu“.

1. Odstraňovač vodného kameňa odstráňte z odparovacej misky priloženou čistiacou špongiou.
2. Nádržku na vodu dôkladne vypláchnite, naplňte vodou a zasuňte ju späť.  
Na displeji sa zobrazí „spotrebič pripravený na oplachovanie“.
3. Stlačte tlačidlo start.  
Spotrebič sa preplachuje. Na displeji sa zobrazí „1. oplachovanie“.

## **2. oplachovanie**

Po krátkom časovom úseku sa zobrazí „vyprázdniť miskú a opäť naplniť nádržku na vodu“.

1. Dôkladne prepláchnite špongiu.
2. Zvyšnú vodu odstráňte z odparovacej misky špongiou.
3. Stlačte tlačidlo start.  
Spotrebič sa preplachuje. Na displeji sa zobrazí „2. oplachovanie“.

Po druhom oplachovaní sa zobrazí „vyprázdniť miskú a vyutierať spotrebič“.

4. Stlačte tlačidlo stop.

## **Odstránenie zvyšnej vody**

Zvyšnú vodu odstráňte z odparovacej misky špongiou. Varný priestor vyutierajte špongiou a vysušte mäkkou tkaninou.

## **Prerušenie odstraňovania vodného kameňa**

Na prerušenie odstraňovania vodného kameňa dlhšie stlačte tlačidlo stop. Na displeji sa zobrazí „vyprázdniť miskú a opäť naplniť nádržku na vodu“.

Aby v spotrebiči nezostal roztok s odstraňovačom vodného kameňa, musíte spotrebič po prerušení tohto programu 2x prepláchnuť. Postupujte podľa popisu v časti „1. oplachovanie“.

## Odstraňovanie vodného kameňa len z odparovacej misky

Ak nepotrebujete vodný kameň odstraňovať z celého spotrebiča, ale len z odparovacej misky, môžete taktiež použiť druh prevádzky odstraňovania vodného kameňa.

Jediný rozdiel:

1. Celú odparovaciu misku naplňte roztokom s odstraňovačom vodného kameňa.
2. Nádržku na vodu naplňte len vodou.
3. Podľa vyššie uvedeného popisu spustíte druh prevádzky odstraňovania vodného kameňa.

Z odparovacej misky môžete vodný kameň odstrániť aj manuálne bez použitia tohto druhu prevádzky.

---

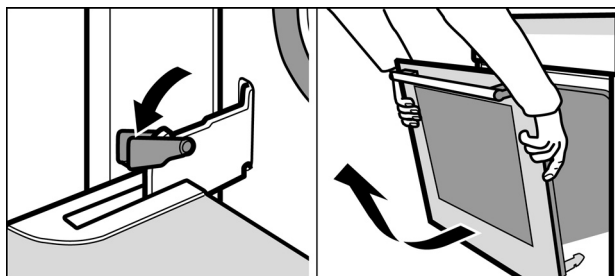
## Zloženie a zvesenie dvierok spotrebiča



Pre jednoduchšie čistenie môžete zložiť dvierka spotrebiča.

Nebezpečenstvo úrazu!

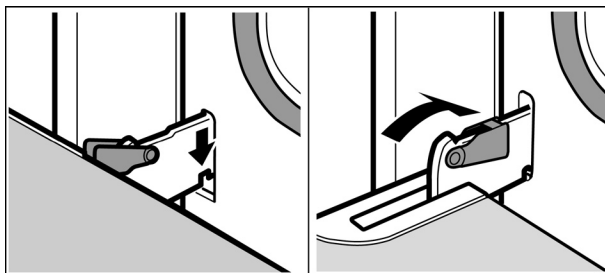
- Závesy dvierok spotrebiča sa môžu s veľkou silou sklopiť. Pred zložením a zavesením dvierok spotrebiča otočte obe aretácie vždy až na doraz.
- Ak by ste skladali dvierka spotrebiča bez toho, aby obe aretácie boli otočené na doraz, môže sa záves sklopiť. Nechytajte sa závesu. Zavolajte servis.



1. Úplne otvorte dverka spotrebiča.
2. Vykloňte obe zaistovacie páčky vľavo a vpravo.
3. Dvierka spotrebiča dajte do šikmej polohy. Obidvoma rukami ich uchopte vľavo a vpravo hore. Dvierka spotrebiča ešte o kúsok privrite a vytiahnite.

### Montáž dvierok spotrebiča

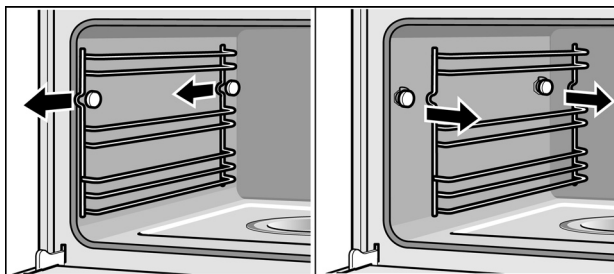
Dvierka spotrebiča po vyčistení namontujte späť.



1. Závesy dvierok nasadíte rovno do otvorov vľavo a vpravo v parnej rúre. Zárez na závese musí na oboch stranách zaskočiť.
2. Dvierka spotrebiča úplne otvorte a zaistovacie páčky zaklopte smerom hore.
3. Zatvorte dvierka spotrebiča.

### Čistenie rámov

Rámy môžete pri čistení vybrať



Rámy vytiahnite dopredu a vyberte

Rámy vyčistíte čistiacim prostriedkom a čistiacou špongiou alebo kefkou. Rámy môžete umyť taktiež v umývačke riadu.

## Zavesenie rámov

Rám zaveste vzadu a vpredu a posuňte smerom dozadu, až kým nezaklapne.

Každý rám lícuje vždy len na jednu stranu.

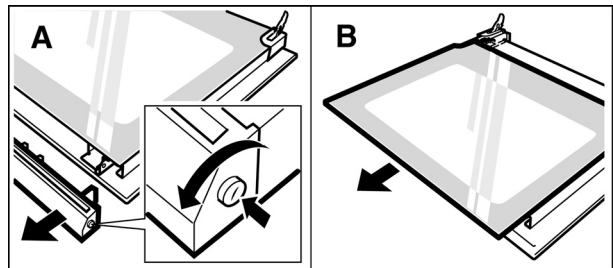
## Čistenie sklenených tabúl

Kvôli lepšiemu čisteniu môžete vnútornú sklenenú tabuľu v dverkách spotrebiča vybrať.

### Pozor!

Spotrebič opäť používajte až vtedy, ak sú sklenené tabule a dverka spotrebiča riadne namontované.

1. Dverka rúry na pečenie demontujte a rukoväťou dole ich položte na handru.



2. Odskrutkujte kryt smerom hore na dverkách spotrebiča. Na to povoľte skrutky vľavo a vpravo. (Obrázok A)
3. Vytiahnite sklenenú tabuľu. (Obrázok B)

Sklenené tabule vyčistíte čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou tkaninou.

## Montáž sklenených tabúl

1. Sklenenú tabuľu zasuňte späť. Dbajte na to, aby hladká plocha smerovala von a potlačená plocha smerom do vnútra.
2. Nasadíte a zaskrutkujete kryt.
3. Namontujte späť dverka spotrebiča.



# Čo robiť v prípade poruchy?

Ak sa vyskytne porucha, často ide len o maličkosť. Skôr ako zavoláte servis, venujte pozornosť nasledujúcim pokynom.

Opravy môžu vykonávať len školení technici autorizovaného servisu. Neodbornou opravou môžu vzniknúť veľké riziká.

Porucha	Možná príčina	Upozornenie/odstránenie
Spotrebič nefunguje	Koncovka sieťovej šnúry nie je pripojená k zásuvke	Pripojte spotrebič k elektrickej sieti
	Výpadok prúdu	Skontrolujte, či fungujú ostatné kuchynské spotrebiče
	Poistka je chybná	Pozrite sa do poistkovej skrinky, ak je poistka pre spotrebič v poriadku
	Nesprávna obsluha	Vypnite poistku spotrebiča v poistkovej skrinke a približne o 10 sekúnd ju opäť zapnite.
Spotrebič nie je možné spustiť	Kontaktný spínač dvierok bol nechtiac pootočený	Skontrolujte, či je kontaktný spínač dvierok vľavo vpredu na dvierkach parnej rúry otočný. Ak áno, otočte ho tak, aby šípky ukazovali doprava a doľava
	Dvierka spotrebiča nie sú zatvorené	Zatvorte dvierka spotrebiča
Na displeji sa zobrazí „čas“	Výpadok prúdu	Opäť nastavte čas (viď kapitola Časové funkcie)
Spotrebič nie je v prevádzke. Na displeji je zobrazená doba trvania	Otočný volič bol nechtiac otočený	Stlačte tlačidlo stop
	Po nastavení ste nestlačili tlačidlo start	Stlačte tlačidlo start alebo vymažte nastavenie tlačidlom stop
Na displeji sa zobrazí „automatické vypnutie“	Je aktivované automatické vypnutie	Stlačte ľubovoľné tlačidlo

<b>Porucha</b>	<b>Možná příčina</b>	<b>Upozornenie/odstránenie</b>
Zobrazuje sa „naplniť nádržku na vodu“, aj napriek tomu, že je nádržka plná	Nádržka nie je správne zasunutá	Zasuňte nádržku tak, aby zaskočila
	Nefunguje rozoznávací systém	Zavolajte zákaznícky servis
Zobrazuje sa „naplniť nádržku na vodu“, aj napriek tomu, že nádržka na vodu ešte nie je prázdna, resp. je prázdna a „naplniť nádržku na vodu“ nezobrazí.	Nádržka na vodu je znečistená. Pohyblivé senzory hladiny vody uviazli	Nádržkou potrate a vyčistíte ju. Ak senzory nie je možné uvoľniť, získajte v zákazníckom servise novú nádržku na vodu
Nádržka na vodu sa vyprázdni bez zjavného dôvodu. Odparovacia miska pretečie	Nádržka na vodu nie je správne viditeľne zatvorená	Zatvorte veko tak, aby zaskočilo
	Tesnenie vo veku nádržky je znečistené	Vyčistite tesnenie
	Tesnenie vo veku nádržky je poškodené	V servise si zaobstarajte novú nádržku na vodu
Odparovacia miska sa vyvarila a je prázdna, aj napriek tomu, že nádržka na vodu je plná	Nádržka nie je správne zasunutá	Nádržku na vodu zasuňte až na doraz
	Prívod je upchaný	Odstráňte vodný kameň. Skontrolujte, či je správne nastavená tvrdosť vody
Na displeji sa zobrazí „vyprázdniť nádržku/čistenie“	Spotrebič nebol najmenej 2 dni používaný a vodná nádržka je plná	Nádržku vyprázdnite a vyčistíte. Po skončení varenia nádržku vždy vyprázdnite
V priebehu varenia sa ozýva prskavý zvuk	Ide o pôsobenie studeného a teplého objemu pri hlboko zmrazených potravinách v dôsledku pôsobenia vodnej pary	Nie je to porucha
Pri varení v pare vzniká mimoriadne veľké množstvo pary	Spotrebič sa automaticky kalibruje	Nie je to porucha
Pri varení v pare opakovane vzniká mimoriadne veľké množstvo pary	V prípade veľmi krátkych úsekov varenia sa spotrebič nemôže automaticky kalibrovať	Nastavte spotrebič späť na nastavenie z výroby (viď kapitola Základné nastavenie). Potom spustíte na 20 minút varenie v pare na 100°C.

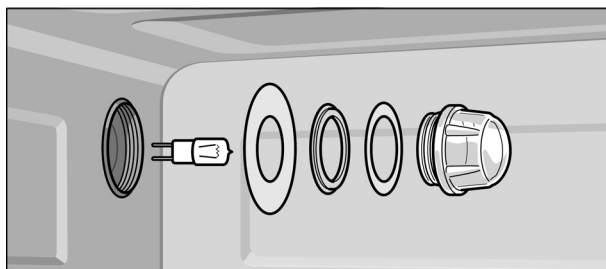
Porucha	Možná príčina	Upozornenie/odstránenie
V priebehu varenia uniká z vetracích otvorov para		Nie je to porucha
Spotrebič už nevytvára správne paru	Spotrebič je zanesený vodným kameňom	Spustíte program pre odstraňovanie vodného kameňa
Na displeji sa zobrazí chybové hlásenie „E011“	Držali ste veľmi dlho stlačené niektoré z tlačidiel	Stlačte tlačidlo 
Na displeji sa zobrazí chybové hlásenie „E...“	Technická porucha	Zavolajte zákaznícky servis
Spotrebič nehreje. Na displeji sa zobrazí „demo“	Stlačili ste kombináciu tlačidiel	Prerušte prívod prúdu a o 10 sekúnd ho opäť obnovte. V priebehu 2 minút podržte na 4 sekundy stlačené tlačidlo 

## Výmena žiarovky vo varnom priestore

Tepelne odolné halogénové žiarovky 230 V/25 W s tesnením môžete zakúpiť v zákazníckom servise. Uvedte prosím čísla „E“ a „FD“ vášho spotrebiča.

Halogénovú žiarovku vyberajte z obalu vždy pomocou suchej tkaniny, v opačnom prípade by sa skrátila životnosť žiarovky.

1. Vypnite poistku v poistkovej skrinke alebo vyťahnite koncovku sieťovej šnúry.
2. Vyskrutkujte kryt smerom doľava.
3. Žiarovku vyťahnite a nahradte rovnakým typom.
4. V správnom poradí nasadte na sklenený kryt tesnenie a krúžok.





5. Sklenený kryt s tesnením naskrutkujte späť.
6. Spotrebič pripojte do elektrickej siete a opäť nastavte čas.

### **Výmena skleneného krytu alebo tesnenia**

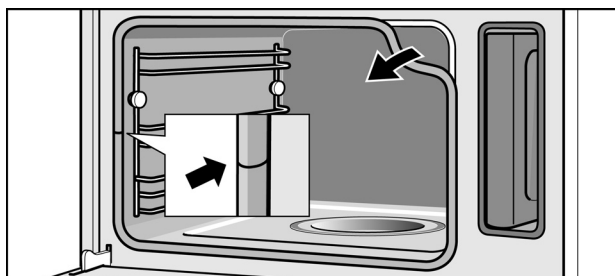
Spotrebič nikdy nepoužívajte bez skleneného krytu a bez tesnenia.

Poškodený sklenený kryt, resp. tesnenie sa musí vymeniť. V zákazníckom servise uveďte číslo „E“ a „FD“ vášho spotrebiča.

---

### **Výmena tesnenia na dvierkach**

Ak je tesnenie na dvierkach na prednej strane parnej rúry poškodené, je potrebné ho vymeniť. Náhradné tesnenie pre svoj spotrebič môžete zakúpiť v servise. Uveďte prosím čísla „E“ a „FD“ vášho spotrebiča.



1. Otvorte dvierka spotrebiča.
2. Dajte dole staré tesnenie z dvierok.
3. Na jednom mieste zasuňte nové tesnenie a natiahnite ho po celom obvode. Miesto spojenia musí byť na bočnej strane.
4. Predovšetkým v rohoch ešte raz skontrolujte usadenie tesnenia.

---

## Zákaznícky servis

Ak musí byť váš spotrebič opravený, je tu pre vás náš servis. Adresu a telefónne číslo najbližšieho servisného strediska nájdete v telefónnom zozname. Taktiež uvedené servisné centrá vám radi oznámia kontakt na najbližšie servisné stredisko.

---

### Číslo E a Číslo FD

Servisu vždy uveďte číslo výrobku (čís. E) a číslo výroby (čís. FD) vášho spotrebiča. Typový štítok s číslami nájdete po otvorení dvierok spotrebiča vľavo dole. Aby ste v prípade poruchy nemuseli dlho hľadať, zaznamenajte si ihneď tu údaje svojho spotrebiča.

Číslo E	Číslo FD
Servis 📞	

---

## Tipy ako šetriť energiu a životné prostredie

V tejto časti vám poradíme, ako môžete ušetriť energiu a ako správne postupovať pri likvidácii spotrebiča.

---

### Ako ušetriť energiu

Spotrebič predhrievajte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách v návode na obsluhu.

Dvierka spotrebiča otvárajte v priebehu varenia podľa možnosti čo najmenej.

## Pečenie

Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Majú mimoriadne dobrú tepelnú vodivosť.

Viac koláčov pečte najlepšie za sebou. Parná rúra na pečenie je ešte teplá. Skracuje sa tak doba pečenia druhého koláča. Môžete taktiež vložiť dve truhlíkové formy vedľa seba.

Pri dlhšej dobe pečenia môžete parnú rúru na pečenie vypnúť 10 minút pred skončením doby pečenia a využiť na dopečenie zvyškové teplo.

## Varenie v pare

Pri varení v pare môžete variť na niekoľkých úrovniach súčasne. Pri pokrmoch s rôznou dobou varenia zasuňte najskôr pokrm, ktorý sa bude variť najdlhšie.

---

## Ekologická likvidácia odpadu

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/EG o starých elektrických a elektronických zariadeniach (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Smernica platná v štátoch EU udáva spôsob vrátenia alebo recyklácie zariadení, ktoré už doslúžili.

---

## Tabuľky a tipy

V tabuľkách nájdete voľbu pokrmov, ktoré môžete dobre pripraviť v parnej rúre na pečenie. Dočítate sa tu, ktorý druh prevádzky, aké príslušenstvo a akú dobu varenia by ste mali najlepšie zvoliť. Ak nie je uvedené inak, údaje platia pre vloženie do studeného spotrebiča.

## Príslušenstvo

Používajte príslušenstvo, ktoré je súčasťou balenia.

Pri varení v pare vo varnej nádobe s otvormi, pod túto nádobu vždy zasuňte plech na pečenie. Zachytí sa tu odkvapkávajúca tekutina.

## Riad

Ak použijete nádobu, postavte ju vždy do stredu roštu.

Nádoba musí byť odolná proti teplu a pare. Pri riadoch s hrubými stenami sa doba varenia predlžuje.

Potraviny, ktoré sa bežne pripravujú vo vodnom kúpeli, prikryte fóliou (napr. pri rozpúšťaní čokolády).

---

## Varenie v pare

Varenie v pare je mimoriadne šetrný spôsob prípravy pokrmov. Para obklopuje pokrm a bráni tak strate živín z potravín. Varenie prebieha bez pretlaku. Vďaka tomu zostane zachovaná forma a typická chuť potravín.

### Doba varenia a množstvo pripravovaného pokrmu

Doba varenia v pare závisí na veľkosti jednotlivých kusov, nie na celkovom množstve. V spotrebiči je možné variť v pare maximálne 2 kg potravín.

Dodržiavajte veľkosti jednotlivých kusov uvedené v tabuľkách. Pri menších kusoch sa doba varenia skraca, pri väčších sa predlžuje. Na dobu varenia má vplyv kvalita a stupeň zrelosti. Uvedené hodnoty je možné teda brať len ako orientačné.

### Rovnomerné rozprestrenie potravín

Potraviny v nádobe vždy rovnomerne rozprestrite. Ak nebudú vrstvy rovnako hrubé, neuvaria sa rovnomerne.

### Potraviny citlivé na stlačenie

Potraviny, ktoré sú citlivé na stlačenie, naukladajte na vrstvy vo varnej nádobe veľmi vysoko. Radšej použite dve nádoby.

### Príprava menu

V pare je možné súčasne variť kompletne menu bez toho, aby došlo k zmiešaniu chutí. Pokrm, ktorý sa varí najdlhšie, vložte do spotrebiča ako prvý a ostatné pokrmy vo vhodnej chvíli pridajte. Všetky pokrmy tak budú hotové súčasne.

Pri príprave menu sa celková doba varenia predlžuje, pretože pri každom otvorení dvierok spotrebiča unikne trochu pary a spotrebič sa musí opäť rozohriať.

## Horúci vzduch

Druh ohrevu horúci vzduch je skvele vhodný pre sladké a pikantné pečivo, na dusené pečené mäso a rôzne koláče.

## Horúci vzduch + varenie v pare

Druh ohrevu horúci vzduch + varenie v pare je mimoriadne vhodný pre prípravu pečeného mäsa, kurčiat a pečiva, ako je kysnuté pečivo a chlieb.

Pečené mäso a kurčatá budú zvonku dobre chrumkavé a vo vnútri šťavnaté. Okrem toho je úbytok hmotnosti mäsa nižší.

Pečivo, ako je kysnuté pečivo a chlieb, získa mimoriadne pevný lesklý povrch a nevysuší sa.

## Zelenina

Zeleninu dajte do varnej nádoby s otvormi a zasuňte ju do výšky 3. Do výšky 1 zasuňte plech na pečenie. V ňom sa zachytí odkvapkávajúca tekutina.

Potraviny	Veľkosť kusu	Príslušenstvo	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
artičoky	celé	s otvormi + plech na pečenie	varenie v pare	100	30 - 35
karfiol	celé	s otvormi + plech na pečenie	varenie v pare	100	30 - 40
karfiol	na ružičky	s otvormi + plech na pečenie	varenie v pare	100	10 - 15
brokolica	na ružičky	s otvormi + plech na pečenie	varenie v pare	100	8 - 10
hrach	-	s otvormi + plech na pečenie	varenie v pare	100	5 - 10
fenykel	na kolieska	s otvormi + plech na pečenie	varenie v pare	100	10 - 14
plnená zelenina (cuketa, baklažán, paprika)	zeleninu nepredvárať	plech na pečenie vo výške 2	horúci vzduch + varenia v pare	160 - 180	15 - 30

\* Predhriať spotrebič.

Potraviny	Veľkosť kusu	Príslušenstvo	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
zeleninový puding	-	forma s vodným kúpeľom 1,5 l + rošt vo výške 2	varenie v pare	100	50 - 70
zelené fazuľky	-	s otvormi + plech na pečenie	varenie v pare	100	15 - 20
mrkva	na kolieska	s otvormi + plech na pečenie	varenie v pare	100	10 - 15
kaleráb	na kolieska	s otvormi + plech na pečenie	varenie v pare	100	15 - 20
pór	na kolieska	s otvormi + plech na pečenie	varenie v pare	100	4 - 6
mangold	prúžky	s otvormi + plech na pečenie	varenie v pare	100*	8 - 10
zelená špargľa	celé	s otvormi + plech na pečenie	varenie v pare	100*	7 - 12
biela špargľa	celé	s otvormi + plech na pečenie	varenie v pare	100*	10 - 15
špenát	-	s otvormi + plech na pečenie	varenie v pare	100*	2 - 3
romanesco	na ružičky	s otvormi + plech na pečenie	varenie v pare	100	8 - 10
kel	na ružičky	s otvormi + plech na pečenie	varenie v pare	100	20 - 30
cvikla	celé	s otvormi + plech na pečenie	varenie v pare	100	40 - 50
červená/modrá kapusta	na rezance	s otvormi + plech na pečenie	varenie v pare	100	30 - 35
hlávková kapusta/ kapusta	na rezance	s otvormi + plech na pečenie	varenie v pare	100	25 - 35

\* Predhriať spotrebič.

Potraviny	Veľkosť kusu	Príslušenstvo	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
cuketa	na kolieska	s otvormi + plech na pečenie	varenie v pare	100	2 - 3
struky cukrového hrášku	-	s otvormi + plech na pečenie	varenie v pare	100	8 - 12

\* Predhriať spotrebič.

## Prílohy a strukoviny

Vodu, resp. tekutinu pridajte v uvedenom pomere.  
Príklad: 1 : 1,5 = na 100 g ryže pridajte 150 ml tekutiny.

Výšku zasunutia varnej nádoby bez otvorov môžete zvoliť ľubovoľne.

Potraviny	Pomer/pokyny	Príslušenstvo/úroveň	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
celé zemiaky varené v šupke	stredne veľké	s otvormi (výška 3) + plech na pečenie (výška 1)	varenie v pare	100	35 - 45
varené očistené zemiaky	na štvrtky	s otvormi (výška 3) + plech na pečenie (výška 1)	varenie v pare	100	20 - 25
zapekané zemiaky	-	plech na pečenie (výška 2)	horúci vzduch	170 - 180	35 - 45
prírodná ryža	1 : 1,5	bez otvorov	varenie v pare	100	30 - 40
dĺhozrná ryža	1 : 1,5	bez otvorov	varenie v pare	100	20 - 30
basmatská ryža	1 : 1,5	bez otvorov	varenie v pare	100	20 - 30
predvarená ryža	1 : 1,5	bez otvorov	varenie v pare	100	15 - 20
veľkozrná šošovica	1 : 2	bez otvorov	varenie v pare	100	30 - 45
biela fazuľa, namočená	1 : 2	bez otvorov	varenie v pare	100	65 - 75

Potraviny	Pomer/ pokyny	Príslušenstvo/ úroveň	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
kuskus	1 : 1	bez otvorov	varenie v pare	100	6 - 10
špalda, drtená	1 : 2,5	bez otvorov	varenie v pare	100	15 - 20
krúpy, nemleté	1 : 2,5	bez otvorov	varenie v pare	100	25 - 35
pšenica, nemletá	1 : 1	bez otvorov	varenie v pare	100	60 - 70
knedle	-	s otvormi (výška 3) + plech na pečenie (výška 1)	varenie v pare	95	20 - 25

## Mäso, hydina, ryby

Rošt a plech na pečenie zasuňte spoločne do jednej výšky.

Hotové pečené mäso nechajte ešte 10 minút vo vypnutej, zatvorenej parnej rúre na pečenie. Vďaka tomu zostane mäso šťavnatejšie.

Pomocou druhu ohrevu horúci vzduch + varenie v pare bude mäso vo vnútri mimoriadne šťavnaté a zvonku chrumkavé.

## Hydina

Potraviny	Množstvo/ Hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
kurča, celé	1,2 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	180-190	50 - 60
polovice kurčaťa	po 0,4 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	180-190	35 - 45
kuracie prsia	po 0,15 kg	rošt + plech na pečenie	2	varenie v pare	100	15 - 25
časti kurčaťa	po 0,12 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	180-200	20 - 35

\* Vopred opieť.



Potraviny	Množstvo/ Hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
kačica, celá	2 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	170	60 - 80
				horúci vzduch	210	15 - 20
kačacie prsia*	po 0,35 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	170-180	10 - 15
morčacia roláda	1,5 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	150-160	70 - 90
morčacie prsia	1 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	150-160	60 - 80
* Vopred opiečť.						

## Hovädzie mäso

Potraviny	Množstvo/ Hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
dusené hovädzie pečené mäso*	1,5 kg	rošt + plech na pečenie	2	zohrievanie	140-150	100-140
hovädzia sviečková stredne prepečená*	1 kg	rošt + plech na pečenie	2	zohrievanie	170-180	20 - 28
plochý roastbeef, stredne prepečený*	1 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch	170-180	40 - 55
vysoký roastbeef, stredne prepečený*	1 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch	170-180	45 - 60
* Vopred opiečť.						

## Teľacie mäso

Potraviny	Množstvo/ Hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
teľacie pečené mäso	1,5 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	160-180	50 - 70
teľací chrbát*	1 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	160-180	15 - 25
teľacia hrud', plnená	1,5 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	140-160	75 - 120

\* Vopred opieť.

## Hovädzie mäso

Potraviny	Množstvo/ Hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
pečené mäso bez kože (napr. krkoviča)	1,5 kg	rošt + plech na pečenie	2	varenie v pare + horúci vzduch	170 - 180	70 - 80
pečené mäso s kožou (chrumkavá pečienka)	1,5 kg	rošt + plech na pečenie	2	varenie v pare	100	20 - 25
				varenie v pare + horúci vzduch	140 - 160	40 - 50
				horúci vzduch	210 - 220	20
bravčová panenka*	0,5 kg	rošt + plech na pečenie	2	varenie v pare + horúci vzduch	160 - 180	20 - 30
panenka v lístkovom ceste	1 kg	rošt + plech na pečenie	2	varenie v pare + horúci vzduch	180 - 200	40 - 60
údené kotlety s kosťou	1 kg	rošt + plech na pečenie	2	varenie v pare + horúci vzduch	120 - 140	60 - 70

\* Vopred opieť.

Potraviny	Množstvo/ Hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
údené kotlety kosťou	na plátky	plech na pečenie	2	varenie v pare	100	15 - 20
roláda	1,5 kg	rošt + plech na pečenie	2	varenie v pare + horúci vzduch	170 - 180	70 - 8 0

\* Vopred opieť.

### Teľacie mäso

Potraviny	Množstvo/ Hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
sekaná	z 0,5 kg mletého mäsa	plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	140-150	45 - 60
srnčí chrbát s kosťou	0,6 - 0,8 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	150-170	15 - 30
jahňacie stehno bez kostí	1,5 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	170-180	60 - 80
jahňací chrbát s kosťou*	1,5 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	160-170	15 - 25
časti králiká	1,5 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	150-160	40 - 60
viedenské párky	-	s otvormi + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	80 - 85	12 - 18
biele klobásy	-	s otvormi + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	80 - 85	15 - 20

\* Vopred opieť.

## Ryby

Potraviny	Množstvo/ Hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
pražma, celá	po 0,3 kg	s otvormi + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	80 - 90	15 - 25
filety z pražmy	po 0,15 kg	s otvormi + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	80 - 90	10 - 20
rybia terina	forma s vodným kúpeľom 1,5 l	rošt	2	varenie v pare	70 - 80	40 - 80
psruh, celý	po 0,2 kg	s otvormi + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	80 - 90	12 - 15
filety z tresky	po 0,15 kg	s otvormi + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	80 - 90	10 - 14
filety z lososa	po 0,15 kg	s otvormi + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	100	8 - 10
mušle	1,5 kg	plech na pečenie	2	varenie v pare	100	10 - 15
filety z morského ostrieža	po 0,15 kg	s otvormi + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	80 - 90	10 - 20
závitky z morského jazyka, plnené	-	s otvormi + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	80 - 90	10 - 20

## Tipy k pečeniu

<b>Kedy je pečienka hotová?</b>	Použite teplomer na mäso (k dispozícii v špecializovaných predajniach) alebo vykonajte „skúšku lyžicou“. Zatláčajte lyžicu na pečené jedlo. Ak je pevné, je jedlo hotové. Ak je ešte poddajné, potrebuje ešte trochu času.
<b>Pečienka je veľmi tmavá a kôrka miestami spálená</b>	Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu.
<b>Pečienka vypadá dobre, ale omáčka je spálená.</b>	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte viac tekutiny.
<b>Pečienka vyzerá dobre, ale omáčka je veľmi svetlá a vodová.</b>	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie alebo pridajte menej tekutiny.
<b>Použitie súpravy na pečenie.</b>	Ak použijete súpravu na pečenie, dosiahnete optimálne výsledky pečenia a varný priestor sa takmer neznečistí (viď kapitola: Zvláštne príslušenstvo).

## Mierny ohrev mäsa

Mierny ohrev je ideálnym spôsobom tepelného spracovania všetkých druhov porciovaného jemného mäsa, ktoré má byť upečené do ružova alebo do mäkka. Mäso zostáva veľmi šťavnaté a zmäkne ako maslo.

Plech na pečenie vložte do parnej rúry na pečenie a predhrejte ho pomocou druhu prevádzky mierny ohrev.

Mäso prudko opečte na sporáku zo všetkých strán.

Vložte do predhriatej parnej rúry na pečenie a mierne pečte ďalej.

Po skončení tepelnej prípravy urovnajte na vopred zohriate tanierne a prelejte horúcou omáčkou.

Potraviny	Množstvo/ Hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Teplota v °C	Doba varenia v min
jahňacie stehno bez kosti	1 - 1,5 kg	plech na pečenie	2	80	140 - 160
roastbeef	1,5 - 2,5 kg	plech na pečenie	2	80	150 - 180
bravčová panenka	-	plech na pečenie	2	80 - 90	50 - 70
bravčové medailónky	-	plech na pečenie	2	80	60 - 60
hovädzie steaky	cca 3 cm hrubé	plech na pečenie	2	80	40 - 80
kačacie prsia	-	plech na pečenie	2	80	35 - 55

## Nákypy, polievkové závarky ...

Potraviny	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
lasagne	plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	160 - 170	35 - 45
suflé	formičky + rošt	2	horúci vzduch + varenie v pare	180 - 200	15 - 25
vaječná omeleta	bez otvorov	2	varenie v pare	90	15 - 20
krupicové halušky	s otvormi + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	90 - 95	7 - 10

## Dezerty, kompóty

### Kompót

Ovocie odvážite, pridajte približne  $\frac{1}{3}$  množstva vody a podľa chuti cukor s korením.

### Mliečna ryža

Ryžu odvážite a pridajte 2,5-násobné množstvo mlieka. Ryžu a mlieko dávajte do príslušenstva max. do výšky 2,5 cm. Po uvarení zamiešajte. Zvyšné mlieko sa rýchlo vsiakne.

### Jogurt

Mlieko zohrejte na varnom paneli na 90 °C. Potom ho nechajte vychladnúť na 40 °C. Pri trvanlivom mlieku nie je zohrievanie potrebné.

Na každých 100 ml mlieka zamiešajte do mlieka dve čajové lyžičky prírodného jogurtu alebo príslušné množstvo jogurtového fermentu. Zmes naplňte do čistých pohárov a zatvorte ich.

Keď je jogurt hotový, nechajte poháre vychladnúť v chladničke.

Potraviny	Príslušenstvo	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
kysnuté knedle	plech na pečenie	varenie v pare	100	20 - 25
karamelový krém	formičky + rošt	varenie v pare	90 - 95	15 - 20
sladký nákyp (napr. krupicový nákyp)	nákypová forma + rošt	horúci vzduch + varenie v pare	160 - 170	50 - 60
mliečna ryža*	plech na pečenie	varenie v pare	100	25 - 35
jogurt*	poháre + rošt	varenie v pare	40	300 - 360
jablkový kompót	plech na pečenie	varenie v pare	100	10 - 15
hruškový kompót	plech na pečenie	varenie v pare	100	10 - 15
čerešňový kompót	plech na pečenie	varenie v pare	100	10 - 15
rebarborový kompót	plech na pečenie	varenie v pare	100	10 - 15
slivkový kompót	plech na pečenie	varenie v pare	100	15 - 20

\* Môžete použiť taktiež príslušný program (viď kapitola: Programová automatika).

## Koláče a pečivo

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie.

Teplota a doba pečenia závisí na množstve a vlastnostiach cesta. Z tohto dôvodu sú v tabuľkách uvedené rôzne rozsahy teplôt. Najskôr nastavte nižšiu teplotu. Nižšia teplota podmieňuje rovnomerné hnednutie. V prípade potreby nabadúce zvolte vyššiu teplotu.

Rošt alebo plech na pečenie neplňte veľmi nahusto.

### Koláče vo forme

Potraviny	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
trený koláč	vencovitá/ truhlíková forma	2	horúci vzduch	150 - 160	60 - 70
tortový korpus z treného cesta	forma na ovocnú tortu	2	horúci vzduch	150 - 160	30 - 45
jemný ovocný koláč, trené cesto	tortová forma	2	horúci vzduch	150 - 160	45 - 55
piškótová torta (2 vajcia)	forma na ovocnú tortu	2	horúci vzduch	180 - 190	12 - 16
piškótová torta (6 vajec)	tortová forma	2	horúci vzduch	150 - 160	25 - 35
korpus z krehkého cesta s okrajom	tortová forma	2	horúci vzduch	150 - 160	40 - 50
švajčiarsky koláč	tortová forma	2	horúci vzduch	180 - 190	35 - 60
bábovka	bábovková forma	2	horúci vzduch + varenie v pare	150 - 160	35 - 45
pikantné koláče (napr. quiche)	forma na quiche	2	horúci vzduch	180 - 190	35 - 60
jablkový koláč	forma na koláč	2	horúci vzduch	170 - 190	35 - 50



## Koláče na plechu

Potraviny	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
kysnutý koláč so suchou hornou vrstvou	plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	150 - 160	35 - 45
kysnutý koláč so šťavnatou hornou vrstvou (ovocie)	plech na pečenie	2	horúci vzduch	150 - 160	35 - 45
piškótová roláda	plech na pečenie	2	horúci vzduch	180 - 200	10 - 15
vianočka (500 g múky)	plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	150 - 160	25 - 35
sladký závin	plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	160 - 180	40 - 60
cibuľový koláč	plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	170 - 180	30 - 40

## Chlieb a žemle

Potraviny	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
biely chlieb (750 g múky)	plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	200 - 210	15 - 20
			horúci vzduch	160 - 170	20 - 25
kváskový chlieb (750 g múky)	plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	200 - 220	15 - 25
			horúci vzduch	150 - 160	40 - 60

Potraviny	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
zmiešaný chlieb (750 g múky)	plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	200 - 220	15 - 20
			horúci vzduch	160 - 170	25 - 40
celozrnný chlieb (750 g múky)	plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	200 - 220	20 - 30
			horúci vzduch	140 - 150	40 - 60
ražný chlieb (750 g múky)	plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	200 - 220	20 - 30
			horúci vzduch	150 - 160	50 - 60
žemle (surové polotovary po 70 g)	plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	190 - 200	25 - 30
žemle z kysnutého cesta, sladké (surové polotovary po 70 g)	plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	170 - 180	20 - 30

## Drobné pečivo

Potraviny	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
penové cukrovinky	plech na pečenie	2	horúci vzduch	80 - 90	120 - 180
makrónky	plech na pečenie	2	horúci vzduch	140 - 160	15 - 25
pečivo z lístkového cesta	plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	170 - 190	10 - 20
muffiny	plech na muffiny	2	horúci vzduch	170 - 180	20 - 30
pečivo z páleného cesta	plech na pečenie	2	horúci vzduch	170 - 190	27 - 35
zákusky	plech na pečenie	2	horúci vzduch	150 - 160	12 - 17
pečivo z kysnutého cesta	plech na pečenie	2	horúci vzduch	150 - 160	15 - 20

## Tipy pre pečenie

<b>Chcete piecť podľa svojho vlastného receptu.</b>	Orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľkách pečenia.
<b>Ako zistiť, či je trená bábovka už prepečená.</b>	Približne 10 minút pred uplynutím doby pečenia uvedenej v recepte pichnite špáradlom do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa po vytiahnutí špáradla na drevku neprilepí žiadne cesto, je bábovka hotová.
<b>Koláč „spadne“.</b>	Na budúce použite menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu pečenia. Dodržiavajte dobu trenia uvedenú v recepte.
<b>Bábovka vybehla v strede veľmi do výšky a na okrajoch je nižšia.</b>	Nenamastite okraj tortovej formy, Po upečení koláč opatrne uvoľnite pomocou noža.
<b>Koláč alebo bábovka vo forme je vzadu veľmi tmavá.</b>	Formu na pečenie neumiestňujte priamo na zadnú stenu, ale do stredu príslušenstva.
<b>Koláč je veľmi suchý.</b>	Do hotovej bábovky spravte špáradlom niekoľko otvorov. Do nich nakvapkajte trochu ovocnej šťavy alebo alkoholu. Na budúce nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a skráťte dobu pečenia alebo použite kombinovaný ohrev.
<b>Chlieb alebo koláč (napr. syrový koláč) vyzerá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (veľmi vlhký).</b>	Na budúce použite o trochu menej tekutiny, Pečte ho o trochu dlhšie pri nižšej teplote. Pri koláčoch so šťavnatou hornou vrstvou prepečte korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a potom pridajte hornú vrstvu. Dodržiavajte dobu pečenia uvedenú v recepte.
<b>Koláč alebo pečivo hnedne nerovnomerne.</b>	Na budúce použite trochu nižšiu teplotu.

## Zohrievanie pokrmov

Pri zohrievaní sa pokrmý šetrne opäť zohrievajú. Chutia a vyzerajú ako čerstvo pripravené. Všetko pečivo z predchádzajúceho dňa je možné taktiež dobre rozpekať.

Potraviny	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
pokrmý na tanieri	rošt	2	zohrievanie	120	12 - 18
zelenina	plech na pečenie	3	zohrievanie	100	12 - 15
cestoviny, zemiaky, ryža	plech na pečenie	3	zohrievanie	100	5 - 10
žemle*	rošt	2	horúci vzduch + varenie v pare	170 - 180	6 - 8
bageta*	rošt	2	horúci vzduch + varenie v pare	170 - 180	5 - 10
chlieb*	rošt	2	horúci vzduch + varenie v pare	170 - 180	8 - 12
pizza	rošt	2	zohrievanie	170 - 180	12 - 15

\* Nechajte 5 minút predhriať.

## Rozmrazovanie

Potraviny zmrazujte podľa možností na ležato a naporcované pri teplote  $-18^{\circ}\text{C}$ . Nezmrázujte veľmi veľké množstvá. Rozmrazené potraviny nemajú tak dlhú trvanlivosť a kazia sa rýchlejšie ako čerstvé potraviny.

Pokrmu rozmrazujte vo vrecku na zmrazovanie, na tanieri alebo vo varnej nádobe s otvormi. Pod ne vždy zasuňte plech na pečenie. Potraviny tak nezostanú v rozmrazenej vode a varný priestor zostane čistý.

Používajte druh prevádzky „rozmrazovanie“.

V prípade potreby pokrm rozkrájajte alebo už rozmrazené kúsky vyberte zo spotrebiča.

Po rozmrazení nechajte potraviny kvôli vyrovnaní teploty ešte 5 až 15 minút odstáť.



**Nebezpečenstvo poškodenia zdravia!**

Pri rozmrazovaní živočíšnych potravín musíte odstrániť rozmrazenú tekutinu. Nesmie sa dostať do styku s ostatnými potravinami. Mohlo by dôjsť k prenosu choroboplodných zárodkov.

Po rozmrazovaní spustíte v parnej rúre na pečenie na 15 minút horúci vzduch s teplotou  $180^{\circ}\text{C}$ .

### Rozmrazovanie mäsa

Kusy mäsa, ktoré chcete obaľovať rozmrazte tak, aby na nich držalo korenie a strúhanka.

### Rozmrazovanie hydiny

Pred rozmrazovaním vyberte z obalu. Bezpodmienečne odstráňte rozmrazenú tekutinu.

Potraviny	Množstvo/ Hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Teplota v $^{\circ}\text{C}$	Doba varenia v minútach
kurča	1 kg	s otvormi + plech na pečenie	3 1	45 - 50	60 - 70
kuracie stehná	0,4 kg	s otvormi + plech na pečenie	3 1	45 - 50	30 - 35
zelenina zmrazená v bloku (napr. špenát)	0,4 kg	s otvormi + plech na pečenie	3 1	45 - 50	20 - 30

Potraviny	Množstvo/ Hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Teplota v °C	Doba varenia v minútach
bobuľovité ovocie	0,3 kg	s otvormi + plech na pečenie	3 1	45 - 50	5 - 8
rybie filé	0,4 kg	s otvormi + plech na pečenie	3 1	45 - 50	15 - 20
guláš		s otvormi + plech na pečenie	3 1	45 - 50	40 - 50
hovädzie pečené mäso		s otvormi + plech na pečenie	3 1	45 - 50	70 - 80

## Kysnutie cesta

Pomocou druhu prevádzky kysnutie, vykysne cesto oveľa rýchlejšie ako pri bežnej izbovej teplote.

Misku s cestom postavte na rošt. Cesto neprikrývajte.

Potraviny	Množstvo	Riad	Výška	Teplota v °C	Doba varenia v minútach
kysnuté cesto	1 kg	miska + rošt	2	40	20 - 30
kváskové cesto	1 kg	miska + rošt	2	40	20 - 30

## Odšťavovanie

Ovocie dajte pred odšťavovaním do misky a pridajte cukor. Nechajte stáť najmenej hodinu, aby sa šťava nasala.

Ovocie naplňte do varnej nádoby s otvormi a zasuňte do výšky 3. Na zachytenie šťavy zasuňte do výšky 1 varnú nádobu bez otvorov.

Nakoniec dajte ovocie do utierky a vylisujte zvyšok šťavy.

Potraviny	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v minútach
maliny	s otvormi + bez otvorov	3 1	varenie v pare	100	30 - 45
ríbezle	s otvormi + bez otvorov	3 1	varenie v pare	100	40 - 50

## Zaváranie

Zavárajte podľa možnosti čerstvé potraviny. Pri dlhšom skladovaní sa znižuje obsah vitamínov a potraviny rýchlejšie kvasia.

Zavárajte len kvalitné ovocie a zeleninu.

Skontrolujte poháre na zaváranie, gumičky, spony a pružiny.

Gumičky a poháre dôkladne vyčistite horúcou vodou. Na čistenie je vhodný taktiež program „Flaštička, sterilizácia“.

Poháre postavte do varnej nádoby s otvormi. Nesmú sa navzájom dotýkať.

Dvierka rúry otvorte až po uplynutí zadanej doby varenia.

Poháre na zaváranie vyberte zo spotrebiča až po úplnom vychladnutí.

Potraviny	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v minútach
zelenina	litrové poháre na zaváranie	2	varenie v pare	100	30 - 120
kôstkové ovocie	litrové poháre na zaváranie	2	varenie v pare	100	25 - 30
jadrové ovocie	litrové poháre na zaváranie	2	varenie v pare	100	25 - 30

## Zmrazené potraviny

Dodržiavajte pokyny výrobcu uvedené na obale.

Uvedené doby varenia platia pre studenú parnú rúru.

Potraviny	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
hranoličky	plech na pečenie*	2	horúci vzduch	170 - 190	25 - 35
krokety	plech na pečenie*	2	horúci vzduch	180 - 200	18 - 22
rôsti (zemiakové placky)	plech na pečenie*	2	horúci vzduch	180 - 200	25 - 30
cestoviny, čerstvé, chladené**	plech na pečenie	2	varenie v pare	100	5 - 10
lasagne, zmrazené	plech na pečenie + rošt	2	horúci vzduch + varenie v pare	190 - 210	35 - 55
pizza, tenké cesto	plech na pečenie + rošt	2	horúci vzduch	180 - 200	15 - 23
pizza, hrubé cesto	plech na pečenie + rošt	2	horúci vzduch	180 - 200	18 - 25
pizza - bagetka	plech na pečenie + rošt	2	horúci vzduch	180 - 200	18 - 22
pizza, chladená	plech na pečenie	2	horúci vzduch	170 - 180	12 - 17

\* Plech na pečenie vyložený papierom na pečenie.

\*\* Pridať trochu tekutiny.



Potraviny	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
bageta s bylinkovým maslom, chladená	plech na pečenie	2	horúci vzduch	180 - 200	15 - 20
žemle, bageta, zmrazené	plech na pečenie + rošt	2	horúci vzduch	180 - 200	18 - 22
praclíky, zmrazené	plech na pečenie*	2	horúci vzduch	180 - 200	18 - 22
croissant, zmrazený	plech na pečenie*	2	horúci vzduch + varenie v pare	180 - 200	20 - 25
žemľa alebo bageta na rozpekánie, predpečená	plech na pečenie*	2	horúci vzduch	150 - 170	12 - 15
závin, zmrazený	plech na pečenie*	2	horúci vzduch + varenie v pare	160 - 180	45 - 60
rybie prsty	plech na pečenie*	2	horúci vzduch	195 - 205	20 - 24
pstruh	s otvormi + plech na pečenie*	3 1	varenie v pare	80 - 100	20 - 25
zapečené lahôdkové filé	plech na pečenie + rošt	2	horúci vzduch + varenie v pare	180 - 200	35 - 50
filé z lososa	s otvormi + bez otvorov	3 1	varenie v pare	80 - 100	20 - 25
sépiové krúžky	plech na pečenie*	2	horúci vzduch	190 - 210	25 - 30
brokolica	s otvormi + bez otvorov	3 1	varenie v pare	100	4 - 6
karfiol	s otvormi + bez otvorov	3 1	varenie v pare	100	5 - 8
fazuľa	s otvormi + bez otvorov	3 1	varenie v pare	100	4 - 6
hrach	s otvormi + bez otvorov	3 1	varenie v pare	100	4 - 6
mrkva	s otvormi + bez otvorov	3 1	varenie v pare	100	3 - 5

\* Plech na pečenie vyložený papierom na pečenie.

\*\* Pridať trochu tekutiny.

Potraviny	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
zeleninová zmes	s otvormi + bez otvorov	3 1	varenie v pare	100	4 - 8
kel	s otvormi + bez otvorov	3 1	varenie v pare	100	5 - 10

\* Plech na pečenie vyložený papierom na pečenie.

\*\* Pridať trochu tekutiny.

## Skúšobné pokrmy

Podľa DIN 44547 a EN 60350.

Hodnoty uvedené v tabuľke platia pre studenú parnú rúru.

Potraviny	Forma/plech	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
striečané pečivo	plech na pečenie	2	horúci vzduch	160 - 170	17 - 20
koláčiky	plech na pečenie	2	horúci vzduch	160 - 170	25 - 33
vodový piškót	tortová forma 26 cm	2	horúci vzduch	150 - 160	35 - 40
kysnuté koláče na plechu	plech na pečenie	2	horúci vzduch	150 - 160	36 - 44
zakrytý jablkový koláč	tortová forma 20 cm	2	horúci vzduch	160 - 170	60 - 70

## **Montážny návod**

---

---

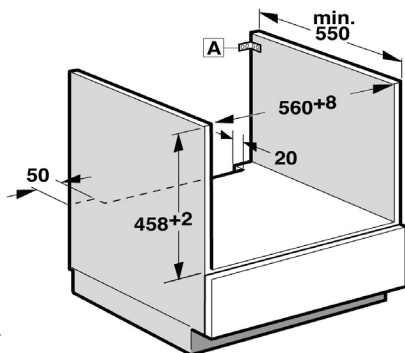
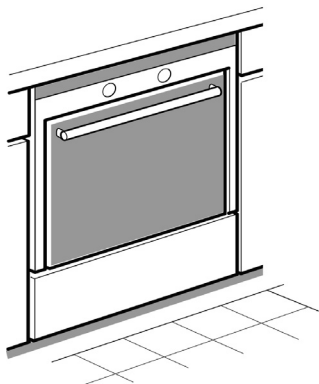
**HB 36D572**

**HB 36D672**

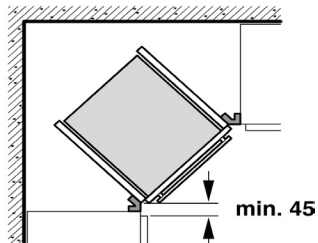
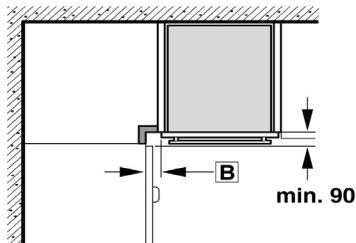
---

---

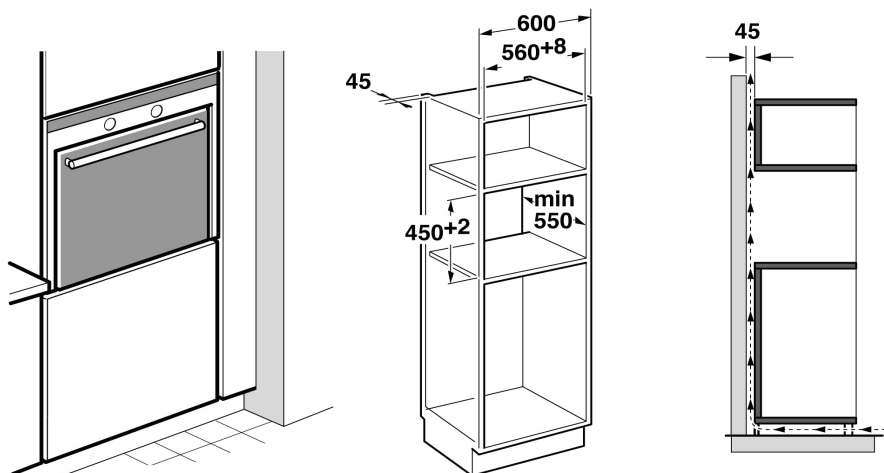
1



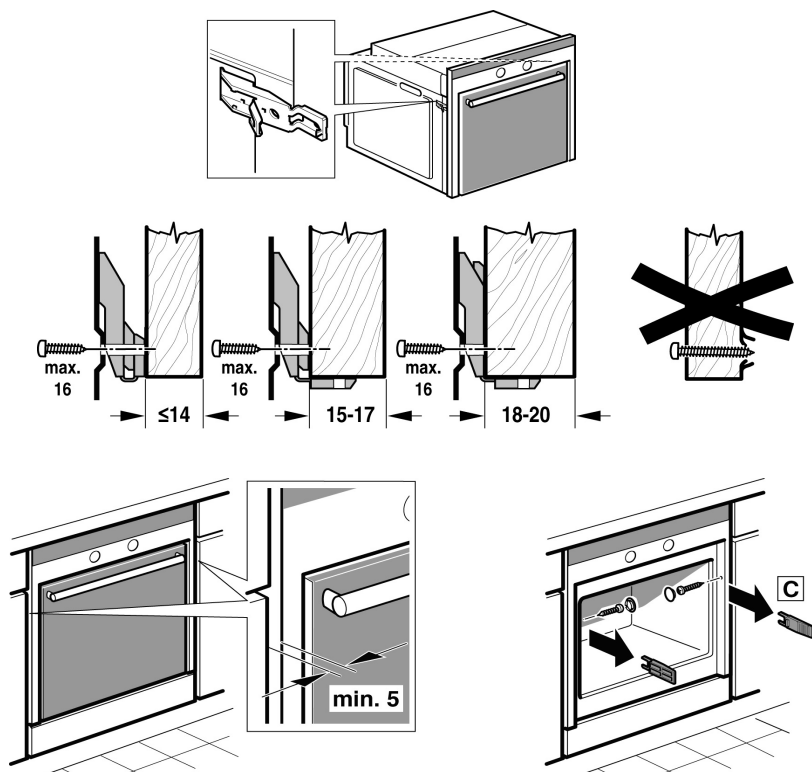
2



# 3



# 4



## Dôležité upozornenia

- Ak rúru na pečenie montujete pod varnú dosku, dodržiavajte pokyny uvedené v montážnom návode pre varnú dosku.
- Mikrovlnú rúru nikdy neumiestňujte nad spotrebiče pre varenie v pare.
- Keď spotrebič stojí na plochom podklade, neotvárajte dverka. Dvierka sa môžu poškodiť.
- Pri vstavaní spotrebič neprenášajte ani nedržte za rukoväť.
- Pred vstavaním skontrolujte, či pri preprave spotrebiča nedošlo k jeho poškodeniu.
- Pri montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený od siete.

## Príprava nábytku

- Len odborné vstavenie podľa tohto montážneho návodu zaručí bezpečné používanie. Za škody spôsobené chybným vstavaním ručí montážna firma.
- Vstavaný nábytok musí byť odolný voči teplote až do 90 °C, priľahlé predné hrany nábytku do 70 °C.
- Všetky výrezy v nábytku a pracovnej doske vykonajte pred vložením spotrebičov. Odstráňte piliny! Mohla by byť negatívne ovplyvnená funkcia elektrických súčiastok.
- Pozor pri montáži! Časti, ktoré sú prístupné pri montáži, môžu mať ostré hrany. Aby ste zabránili porezaniu, používajte ochranné rukavice.
- Neupevnený nábytok pripevnite ku stene bežne predávaným uholníkom **A**.
- Nábytok pevne spojte s pracovnou doskou.

## Spotrebič pod pracovnou doskou - obrázok 1

Pre odvetranie spotrebiča musí byť medzi medzidnom a zadnou stenou medzera 20 mm.

Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom sa nesmie zakrývať žiadnymi prídavnými lištami.

## Vstavenie do rohu obrázok 2

Pri vstavaní do rohu dodržiavajte minimálne vzdialenosti. Dodržiavajte dostatočnú vzdialenosť **B** od prednej hrany nábytku a rukoväti. Dvierka spotrebiča musí byť možné otvoriť.

## Spotrebič vo vysokej skrini - obrázok 3

Pre odvetranie spotrebiča musí byť medzi všetkými medzidnami a zadnou stenou medzera 45 mm.

Spotrebič umiestnite maximálne do takej výšky, aby ste mohli bez problémov vybrať príslušenstvo.

Spotrebič je možné taktiež namontovať nad odvetranú rúrou na pečenie od rovnakého výrobcu alebo nad chladničku.

## Zapojenie spotrebiča

- Spotrebič smie byť pripojený iba pomocou prívodného káblu, ktorý je súčasťou dodávky.
- Riadte sa údajmi na typovom štítiku ohľadne napätia a celkového výkonu.
- Spotrebič sa môže zapojiť iba do predpisovo inštalovanej sieťovej zásuvky s ochranným kolíkom.
- Ak zásuvka nie je po vstavaní spotrebiča prístupná, musí sa na strane inštalácie použiť istič všetkých pólov so vzdialenosťou kontaktov min. 3 mm.
- Ochrana proti dotyku musí byť zaistená vstavaním.

## Upevnenie spotrebiča obrázok 4

■ V závislosti na hrúbke steny nábytku sa musia plastové rozpery na spotrebiči zaštipnúť. Skrutky nesmú preraziť stenu nábytku.

■ Spotrebič celkom zasuňte a stredovo vyrovnajte. Prívodný kábel nesmie byť zalomený, pricviknutý ani sa nesmie viesť cez ostré hrany.

- Spotrebič vodorovne vyrovnajte pomocou vodováhy.
- Medzi spotrebičom a príslušnými prednými hranami nábytku musí byť vzduchová medzera 5 mm.
- Odstráňte prepravnú poistku **C** vľavo a vpravo.
- Spotrebič priskrutkujte a nasadte kryty skrutiek.

## **Demontáž**

Spotrebič odpojte od siete. Uvoľnite upevňovacie skrutky. Spotrebič mierne nadvihnite a vytiahnite.

Porušený prívodný kábel sa môže vymeniť iba za špeciálny náhradný kábel od výrobcu alebo od zákazníckeho servisu.

Dovozca: **BSH domáci spotrebiče s.r.o.**  
Radlická 350  
158 00 Praha 5

Výrobok:	Produktové číslo: E-Nr.
	Poradové číslo: FD
Dátum predaja, pečiatka, podpis	Dátum montáže, pečiatka, podpis

Predajca je povinný úplne a čitateľne vyplniť všetky požadované údaje v záručnom liste v deň predaja spotrebiča. Neoddeliteľnou súčasťou tohto záručného listu je daňový doklad o predaji výrobku.

Záručný list je dokladom práv spotrebiteľa v zmysle Občianskeho zákonníka. Je súčasťou výrobku s výrobným číslom uvedeným na prednej strane tohto záručného listu, zvlášť v prípadoch dlhších než zákonom daná záručná lehota je záručný list jedným z dokázateľných prostriedkov práv užívateľa. Je v záujme spotrebiteľa, aby si skontroloval správnosť a úplnosť všetkých uvedených údajov, ako i to, či dostal od predajcu záručný list so správnym označením pre uvedený druh výrobku.

Odporúča sa, aby výrobky montoval a uviedol do prevádzky autorizovaný servis, ktorý poskytuje záruku odbornej montáže, predvedenie a preskúšanie výrobku.

Montáž a inštalácia spotrebiča musí byť vykonaná v súlade s vyhláškou ÚBP SR č. 718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení.

Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

### Zápisy o uskutočnených opravách:

Dátum objed. opravy	Dátum dokončenia	Číslo oprav. listu	Stručný opis poruchy



## Upozornenie pre predajcov

Predajca je povinný dať zákazníkovi platný doklad o predaji, kde bude uvedený dátum predaja a označenie spotrebiča, a súčasťou dokladu o kúpe tovaru je správne a úplne vyplnený záručný list v deň predaja výrobku. V prípade predpredajnej reklamácie je potrebné predložiť riadne vyplnený reklamačný protokol.

### Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná lehota **24 mesiacov** odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- spotrebiteľ je oprávnený chybu vytknúť do šiestich mesiacov od jej zistenia, najneskôr však do uplynutia záručnej lehoty
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný na iný než výrobcom stanovený účel alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná lehota 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, keďže spotrebiče sú určené výhradne na použitie v domácnosti
- za chybu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná lehota neplynie počas obdobia, keď kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho chyby, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna porucha, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava, alebo bude zistená porucha nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

### Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok alebo na výrobku chýba,
- údaje na doklade o predaji sa líšia od údajov uvedených na výrobnom štítku spotrebiča,
- výrobok bol namontovaný v rozpore s návodom na montáž, prípadne nebol dodržaný súlad s platnými STN alebo s návodom na obsluhu,
- výrobok bol neodborne namontovaný alebo nebol uvedený do prevádzky organizáciou oprávnenou v zmysle vyhlášky ÚBP SR č. 718/2002 Z. z., platí pre plynové spotrebiče a spotrebiče s elektrickým napájaním 400 V, ako i pre spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky,
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou,
- porucha na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov alebo príslušenstva,
- ide o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

### Vyhlasenie o hygienickej neškodnosti výrobku

**Všetky výrobky** distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava, prichádzajúce do styku s potravinami **spĺňajú požiadavky** o hygienickej neškodnosti podľa **európskej normy EC 1935/2004**. Toto vyhlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku BSH domáci spotrebiče s.r.o., organizačná zložka Bratislava.



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácejmu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov. Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate opäť získať cenné suroviny a chrániť tak životné prostredie. Ďalšie informácie o recyklovaní tohto výrobku získate na miestnom úrade, v zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

## **Uistenie dovozcu o vydaní vyhlásenia o zhode**

Vážený zákazník,

Podľa zákona č. 264/1999 Z. z. Vás uistujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domáci spotrebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 264/1999 Z. z. a príslušných nariadení vlády. Toto uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode sa vzťahuje na všetky výrobky vrátane plynových spotrebičov, ktoré sú obsiahnuté v aktuálnom cenníku firmy BSH domáci spotrebiče s. r. o.

## **Kontakt na servis domácich spotrebičov SIEMENS**

### **Dodávateľ:**

BSH domácí spotřebiče s.r.o.- organizačná zložka Bratislava

BSH domácí spotřebiče s.r.o.  
Radlická 350  
158 00 Praha 5

### **Príjem opráv:**

Tel.: +421 244 450 808  
Email: **opravy@bshg.com**

### **Objednávky príslušenstva a náhradných dielov:**

Tel.: +421 244 452 041  
Email: **dily@bshg.com**

### **Zákaznícke poradenstvo:**

Tel.: +421 244 452 041  
Email: **siemens.spotrebice@bshg.com**

Aktuálne informácie o servise nájdete na internetových stránkach **[www.siemens-home.com/sk](http://www.siemens-home.com/sk)**.

Tu máte možnosť si dojednať opravu pomocou online formulára.

