

**Návod k použití**

---

---

**HB 26D552**

---

---

---

# Obsah

<b>Bezpečnostní pokyny</b> .....	<b>5</b>
Příčiny škod .....	6
<b>Váš nový spotřebič</b> .....	<b>7</b>
Ovládací panel .....	7
Druhy provozu .....	8
Varný prostor a příslušenství .....	9
Nádržka na vodu .....	10
Automatická kalibrace .....	12
Úvodní nastavení .....	12
<b>Před prvním použitím</b> .....	<b>12</b>
Nastavení tvrdosti vody .....	13
Čištění .....	14
<b>Obsluha spotřebiče</b> .....	<b>14</b>
Zapnutí spotřebiče .....	14
Vypnutí spotřebiče .....	15
Po každém použití .....	16
Doporučená nastavení .....	16
<b>Časové funkce</b> .....	<b>18</b>
Nastavení budíku .....	18
Nastavení doby trvání .....	19
Posunutí času konce .....	20
Nastavení času .....	21
Nastavenie programu .....	22
<b>Programová automatika</b> .....	<b>22</b>
Informace k programům .....	24
Tabulky s programy .....	25
Uložení nastavení do paměti .....	31

---

# Obsah

<b>Paměť</b> .....	<b>31</b>
<b>Dětská pojistka</b> .....	<b>32</b>
Vyvolání z paměti .....	32
<b>Základní nastavení</b> .....	<b>33</b>
<b>Automatické vypnutí</b> .....	<b>35</b>
<b>Údržba a čištění</b> .....	<b>36</b>
Čistící prostředky .....	37
Čistící program .....	38
Odstraňování vodního kamene .....	39
Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče .....	42
Čištění závěsných roštů .....	43
Čištění skleněných tabulí .....	44
<b>Co dělat v případě závady?</b> .....	<b>45</b>
Výměna žárovky ve varném prostoru .....	47
Výměna těsnění dvířek .....	48
<b>Zákaznický servis</b> .....	<b>49</b>
Číslo E a Číslo FD .....	49
<b>Tipy jak šetřit energii a životní prostředí</b> .....	<b>50</b>
Ekologická likvidace odpadu .....	50
Jak ušetřit energii .....	50
<b>Tabulky a tipy</b> .....	<b>51</b>
Zelenina .....	52
Přílohy a luštěniny .....	54
Maso, drůbež, ryby .....	55
Polévkové zavářky .....	57

---

# Obsah

Dezerty, kompoty.....	57
Ohřívání pokrmů.....	59
Rozmrazování .....	59
Kysnutí těsta .....	60
Odšťavování .....	61
Zavařování.....	61
Zmrazené potraviny.....	62

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 parní trouby 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 nevyndávejte bez chňapky.

<b>Horká voda</b>	<p>Nebezpečí opaření! Čištění neprovádějte ihned po vypnutí. Voda v odpařovací misce je ještě horká. Počkejte, dokud spotřebič nevychladne.</p>
<b>Neodborné opravy</b>	<p>Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.</p> <p>Je-li spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříňce nebo vytáhněte síťovou zástrčku. Zavolejte servis.</p>

---

## Příčiny škod

<b>Dno varného prostoru musí zůstat volné</b>	<p>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 děrované varné nádoby.</p>
<b>Nádobí</b>	<p>Nádobí musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře. Nepoužívejte nádoby se známkami koroze. I ty nejmenší skvrny mohou ve varném prostoru způsobit korozi.</p>
<b>Vaření v páře v děrované nádobě</b>	<p>Při vaření v páře v děrované varné nádobě pod ní vždy zasuňte neděrovanou varnou nádobu. Zachytí se zde odkapávající tekutina.</p>
<b>Vlhké potraviny</b>	<p>V uzavřené troubě neuchovávejte po delší dobu vlhké potraviny. Mohly by způsobit korozi varného prostoru.</p>
<b>Silně znečištěné těsnění dvířek</b>	<p>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.</p>

**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.

---

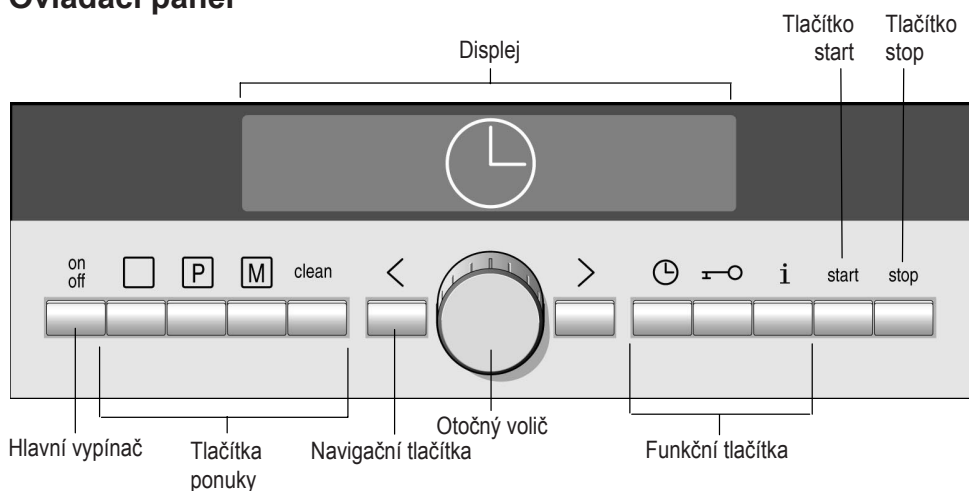
## Váš nový spotřebič







V této kapitole naleznete informace o

- ovládacím panelu
- provozních režimech
- varném prostoru a příslušenství


---

### Ovládací panel



Ovládací prvek		Použití
Hlavní vypínač		Zapnutí a vypnutí spotřebiče
Tlačítka ponuky		Volba provozního režimu
		Volba programové automatiky (viz kapitola: Programová automatika)
		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
Funkční tlačítka		Volba časové funkce (viz kapitola: Časové funkce)
		Zapnutí a vypnutí dětské pojistky (viz kapitola: Dětská pojistka)
	i	Zapnutý spotřebič: zjištění aktuálních informací Vypnutý spotřebič: volba základních nastavení (viz kapitola: Základní nastavení)
Tlačítko start	start	Spuštění provozu
Tlačítko stop	stop	Krátké stisknutí: přerušení provozu (pauza) Dlouhé stisknutí: ukončení provozu

## Druh provozu

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

Druh provozu	Použití
Vaření v páře	Pro zeleninu, ryby, přílohy, pro odšťavování ovoce a pro předvaření.
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. Povrch těsta nevysychá.
Rozmrazování	Pro zeleninu, maso, ryby a ovoce. Díky vlhkosti působí teplo na pokrmy šetrně. Pokrmy nevysychají a nedeformují se.

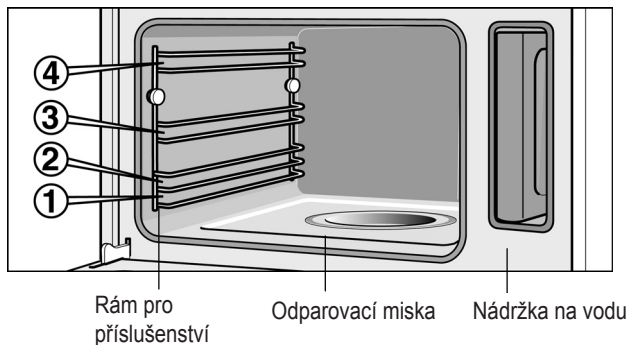


## Varný prostor a příslušenství

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

### Pozor!

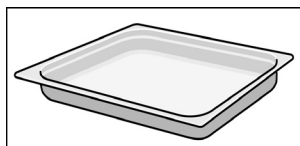
- Odparovací miska nesmí být zakrytá. Na dno varného prostoru nepokládejte žádné nádoby.
- Mezi výšky zasunutí nezasouvejte žádné příslušenství, mohlo by se překlomit.



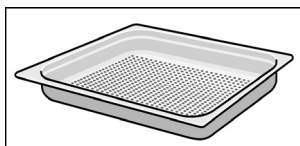
## Příslušenství

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

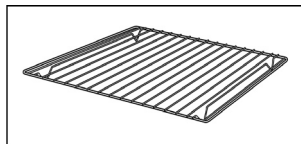
Spotřebič je vybavený následujícím příslušenstvím:



**Varná nádoba, neděrovaná, GN 2/3, hluboká 40 mm**  
pro zachycení odkapávající tekutiny při vaření v páře a pro vaření rýže, luštěnin a obilných pokrmů



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



### Rošt

pro nádoby, jako zavařovací  
sklenice, nákyповé  
a pudinkové formy

Další příslušenství obdržíte ve specializované prodejně:

Příslušenství	Obj. č.
Varná nádoba, neděrovaná, GN 2/3, hluboká 40 mm	HZ36D533
Varná nádoba, děrovaná, GN 2/3, hluboká 40 mm	HZ36D533G
Varná nádoba, neděrovaná, GN 2/3, hluboká 28 mm (plech na pečení)	HZ36D532
Varná nádoba, neděrovaná, GN 1/3, hluboká 40 mm	HZ36D513
Varná nádoba, děrovaná, GN 1/3, hluboká 40 mm	HZ36D513G
Rošt	HZ36DR

## Nádržka na vodu

Když otevřete dvířka spotřebiče, vpravo vidíte nádržku na vodu.

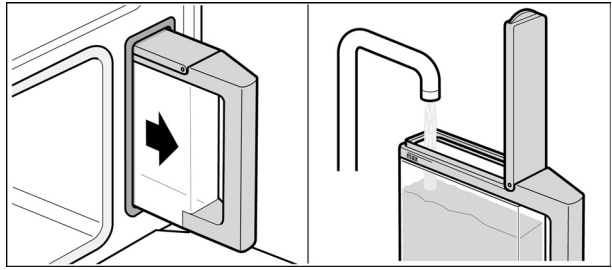
Nádržku plňte pouze čerstvou vodou z vodovodu nebo balenou vodou bez kyseliny uhličitě (neperlivou).

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. Vyjměte 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).

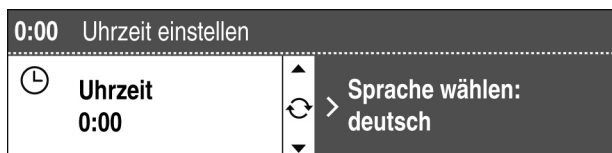
## Před prvním použitím

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 měkkčí 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 , dokud se na displeji nezobrazí „volba jazyka“.
2. Otáčejte otočným voličem, dokud se nezobrazí „tvrdost vody“.
3. Stiskněte tlačítko .  
Na displeji je označeno „2středně 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 .  
Změna je uložena.

---

## Čištění

Před prvním použitím spotřebič jednou zahřejte a vyčistěte příslušenství.

### Zahřátí spotřebiče

1. Stisknutím tlačítka  zapněte spotřebič.  
Cca za 4 sekundy se zobrazí druh provozu „vaření v páře“.
2. Stiskněte tlačítko >.  
Je označená navržená teplota 100 °C.
3. Pro označení doby trvání Stiskněte tlačítko >.
4. Otočným voličem nastavte „20:00 min:s“.
5. Stiskněte tlačítko start.  
Spotřebič začne hřát a po 20 minutách se vypne.  
Zazní akustický signál.
6. 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

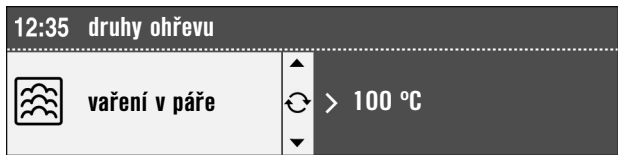
---

### 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 0. 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  $\frac{on}{off}$ . 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 zachytného 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 nesušte v horkém spotřebiči. Nádržka by se mohla poškodit.

### **Vysušit varný prostor**

Dvířka spotřebiče nechte pootevřená, 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 vaření v páře a 100 °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 provedte další výběr.

Nakonec se zobrazí nastavení pro zvolený pokrm.

4. Stiskněte tlačítko start.

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



## Uplynutí doby trvání

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí  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.

## Zjištění informací

Krátce Stiskněte tlačítko . Pro každou informaci Stiskněte tlačítko .

## Posunutí času konce

Viz kapitola: Časové funkce.

---

# Časové funkce

Časové funkce lze vyvolat tlačítkem 0. 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

## Nastavení časových funkcí - stručný popis

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

Nastavení jednotlivých funkcí je podrobně popsáno dále.

---

## Nastavení budíku

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

1. Stiskněte tlačítko  $\ominus$ .
2. Otočným voličem nastavte dobu budíku.
3. Tlačítkem  $\ominus$  zavřete nabídku časových funkcí.

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


## Změna nastavení budíku

Stiskněte tlačítko  $\ominus$ . Během následujících sekund změňte otočným voličem dobu budíku. Tlačítkem  $\ominus$  zavřete nabídku časových funkcí.

## Po uplynutí doby budíku

Zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí  $\triangle$  00:00. Pro vypnutí signálu Stiskněte tlačítko  $\ominus$ .

## Zrušení doby budíku

Stiskněte tlačítko . Otočným voličem nastavte dobu budíku zpět na 00:00. Tlačítkem 0 zavřete nabídku časových funkcí.

## Nastavení doby trvání

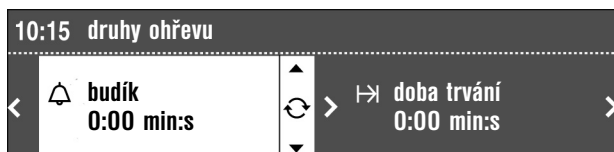
Pomocí doby trvání lze nastavit dobu vaření pokrmu. Po uplynutí doby trvání se spotřebič automaticky vypne.

Příklad na obrázku: 45 minut vaření v páře na 100 °C.

Předpoklad:

Je zvolený druh provozu a nastavená teplota.

1. Stiskněte tlačítko .




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



3. Tlačítkem  zavřete nabídku časových funkcí.

4. Stiskněte tlačítko start.

Spotřebič začne hřát. Doba trvání  se viditelně odměřuje na displeji.



## Změna doby trvání

Stiskněte tlačítko ⏪. Tlačítkem > nebo < přejděte na dobu trvání a otočným voličem ji změňte.

Tlačítkem ⏩ zavřete nabídku časových funkcí.

## Po uplynutí nastavené doby trvání

Zazní akustický signál. Spotřebič nehřeje. Na displeji se zobrazí doba trvání → 0:00. Pro vypnutí signálu stiskněte tlačítko ⏩.

## 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.

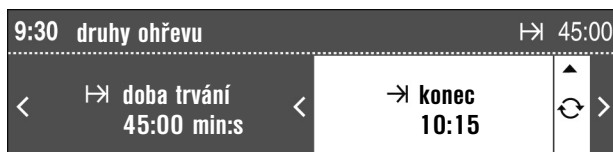
U některých programů nelze posunout čas konce.

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

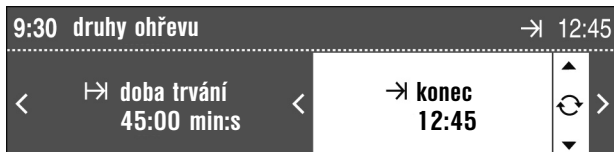
Příklad na obrázku: Je 9:30 hodin, doba přípravy pokrmu trvá 45 minut, má být hotový ale až ve 12:45.

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 0 zavřete nabídku časových funkcí.
4. Potvrďte tlačítkem start.

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

### Změna času konce

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

### Po uplynutí nastavené doby trvání

Zazní akustický signál. Spotřebič nehřeje. Je zobrazená doba trvání |→| 0:00. Pro vypnutí signálu stiskněte tlačítko .

### 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 .  
Čas je nastaven.

## Změna času

Příklad: změna času z letního na zimní.

1. Stiskněte tlačítko ⊖.
2. Tlačítkem > přejděte na čas ⊕ a otočným voličem ho změňte.
3. Tlačítkem ⊕ zavřete nabídku časových funkcí.

## Změna ukazatele hodin

Když je spotřebič vypnutý, zobrazí se na displeji aktuální čas. Tento ukazatel můžete změnit nebo 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 9 skupin programů celkem s 40 programy.

---

## Nastavenie 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 „maso, 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



5. Pro označení navržené hmotnosti stiskněte tlačítko **>**.
6. Nastavte hmotnost vařených potravin otáčením otočného voliče.
7. Stiskněte tlačítko **>**.  
Na displeji se zobrazí individuální nastavení       .

## Individuální nastavení pro přizpůsobení výsledku vaření

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 dvířek spotřebiče může unikat horká pára.  
Dvířka spotřebiče otevírejte po vaření opatrně.

#### **Přerušování 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 v děrovaných varných nádobách zasuňte navíc do výšky 1 neděrovanou varnou nádobu. Zachytí se zde odkapávající tekutina.

#### **Množství / Hmotnost**

Pokrmy 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	Úroveň
Květák, vaření v páře / na růžičky	stejně velké růžičky	varná nádoba děrovaná	3
		+ neděrovaná	1
Květák, vaření v páře / květák, celý	-	varná nádoba děrovaná	3
		+ neděrovaná	1
Růžičky brokolice, vaření v páře	stejně velké růžičky	varná nádoba děrovaná	3
		+ neděrovaná	1
Zelené fazole, vaření v páře	-	varná nádoba děrovaná	3
		+ neděrovaná	1
Mrkev na kolečka, vařená v páře	kolečka silná cca 3 mm	varná nádoba děrovaná	3
		+ neděrovaná	1
Kedlubna na plátky, vařená v páře	kolečka silná cca 3 mm	varná nádoba děrovaná	3
		+ neděrovaná	1
Růžičková kapusta, vaření v páře	-	varná nádoba děrovaná	3
		+ neděrovaná	1
Chřest, vaření v páře / bílý chřest	-	varná nádoba děrovaná	3
		+ neděrovaná	1

Program	Poznámky	Nádobí / příslušenstvo	Úroveň
Chřest, vaření v páře / zelený chřest	-	varná nádoba děrovaná + neděrovaná	3 1
Zeleninová směs, zmraz., vař. v páře		varná nádoba děrovaná + neděrovaná	3 1

## Brambory

Brambory okořeňte až po uvaření.

Program	Poznámky	Nádobí / příslušenstvo	Úroveň
Važené loupané brambory	středně velké, na čtvrtky, hmotnost jednotlivých kousků 30 - 40 g	varná nádoba děrovaná + neděrovaná	3 1
Brambory važené ve slupce	středně velké, Ø 4 - 5 cm	varná nádoba děrovaná + neděrovaná	3 1

## Obilné výrobky

Važené 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 / příslušenstvo</b>	<b>Úroveň</b>
Rýže / dlouhozrná rýže	max. 0,75 kg	varná nádoba neděrovaná	2
Rýže / basmatská rýže	max. 0,75 kg	varná nádoba neděrovaná	2
Rýže / přírodní rýže	max. 0,75 kg	varná nádoba neděrovaná	2
Kuskus	max. 0,75 kg	varná nádoba neděrovaná	2
Jáhly	max. 0,75 kg	varná nádoba neděrovaná	2
Rizoto	max. 2 kg	varná nádoba neděrovaná	2
Velkozrná čočka	max. 0,55 kg	varná nádoba neděrovaná	2

## **Maso, drůbež**

Maso nebo drůbež nepokládejte do nádoby na sebe.  
Kuřecí prsa můžete předem naložit.

<b>Program</b>	<b>Poznámky</b>	<b>Nádobí / příslušenstvo</b>	<b>Úroveň</b>
Kuřecí prsa, čerstvá, vař. v páře	celková hmotnost 0,2 - 1,5 kg	varná nádoba děrovaná + neděrovaná	3 + 1
Uzené vepřové, čerstvé, na plátky	-	varná nádoba děrovaná + neděrovaná	3 + 1
Párky	-	varná nádoba děrovaná + neděrovaná	3 + 1

## **Ryby**

Při přípravě ryb můžete děrovanou varnou nádobu vymazat tukem.

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

Program	Poznámky	Nádobí / příslušenství	Úroveň
Čerstvá ryba vcelku, vaření v páře	0,3 - 2 kg	varná nádoba děrovaná + neděrovaná	3 1
Rybí filé, vaření v páře / rybí filé, čerstvé	max. 2,5 cm silné	varná nádoba děrovaná + neděrovaná	3 1
Rybí filé, vaření v páře / ryba, zmrazená	max. 2,5 cm silné	varná nádoba děrovaná + neděrovaná	3 1
Slávky jedlé	-	varná nádoba děrovaná + neděrovaná	3 1

## Pečivo, dezert

### Příprava kompotu

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

### Příprava mléčné rýže

Rýži zvažte a přidejte 2,5 násobné 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 sklenic a zavřete je.

Když je jogurt hotový, nechte skleničky vychladnout v chladničce.

Program	Poznámky	Nádobí / příslušenstvo	Úroveň
Kompot	-	varná nádoba neděrovaná	2
Mléčná rýže	-	varná nádoba neděrovaná	2
Jogurt ve skleničce	-	skleničky + varná nádoba děrovaná	2

## Ohřívání

Program	Poznámky	Nádobí / příslušenstvo	Úroveň
Přílohy, vařené	-	varná nádoba neděrovaná	2
Zelenina, vařená	-	varná nádoba neděrovaná	2

## Rozmrazování

Potraviny zmrazujte pokud možno naplocho a naporcované při teplotě -18 °C. Nezmrazujte příliš velká množství.

Všechny rozmrazovací programy se vztahují na syrové potraviny.



**Nebezpečí poškození zdraví!**

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

Po rozmrazování spusťte parní troubu na 15 minut na 100 °C.

### Rozmrazování rybiho filé

Rybí filé 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 / příslušenstvo</b>	<b>Úroveň</b>
Ryby / ryba vcelku	max. 2,5 cm silné	varná nádoba děrovaná + neděrovaná	3 1
Ryby / rybí filé	max. 2,5 cm silné	varná nádoba děrovaná + neděrovaná	3 1
Drůbež vcelku	max. 1,5 kg	varná nádoba děrovaná + neděrovaná	3 1
Maso	max. hmotnost kusu 1,5 kg	varná nádoba děrovaná + neděrovaná	3 1
Bobulovité ovoce	-	varná nádoba děrovaná + neděrovaná	3 1

### **Speciální**

#### **Sterilizace kojeneckých lahví**

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

Lahvičky postavte do děrované varné nádoby 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 / příslušenstvo	Úroveň
Sterilizace kojeneckých lahví	-	děrovaná varná nádoba	2
Zavařování	v litrových sklenicích	varná nádoba děrovaná + neděrovaná	3 1
Vejce / vejce vařená natvrdo	vejce velikosti M, max. 1,8 kg	varná nádoba děrovaná + neděrovaná	3 1
Vejce / vejce vařená naměkko	vejce velikosti M, max. 1 kg	varná nádoba děrovaná + neděrovaná	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 zvláště 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

Provedte 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

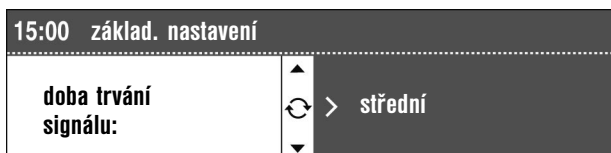
Spotřebič má různá základní nastavení, která jsou přednastavená z výroby. Tato základní nastavení ovšem můžete podle potřeby změnit.

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:

Základní nastavení	Funkce	Možná nastavení
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

Základní nastavení	Funkce	Možná nastavení
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 hřát 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 pečící 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).

## Čistící prostředky

<b>Vnější plochy spotřebiče</b>	Mycí roztok - osušte měkkým hadrem
<b>S čelem z ušlechtilé oceli</b>	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
<b>Vnitřní prostor</b>	Horký mycí roztok nebo voda s octem Použijte přiloženou houbičku nebo měkký kartáček. Nepoužívejte ocelové ani drsné houbičky! Varný prostor by mohl rezivět
<b>Odpařovací miska</b>	Horký mycí roztok nebo voda s octem V případě silného znečištění použijte čisticí program
<b>Těsnění na čelní straně parní trouby</b>	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>Závěsné rošty</b>	Horkým mycím roztokem nebo v myčce nádobí
<b>Prosklená dvířka</b>	Čistící 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

## Čistící program

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

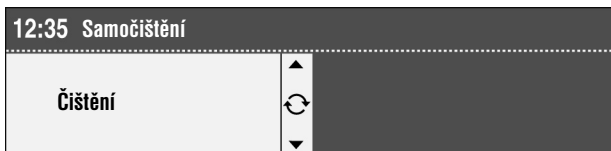
Čistící program pracuje zhruba 30 minut.

### 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 čistícího programu



1. Stiskněte tlačítko clean.  
Na displeji se zobrazí nabídka „samočistění“ a „čištění“.
2. Stiskněte tlačítko start.  
Spustí se čistící 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 závěsné rošty a vyčistěte je (viz kapitola: Vyjmutí závěsných roštů).
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 používejte výhradně tekutý odstraňovač vodního kamene doporučený zákaznickým servisem. Jiné prostředky na odstraňování vodního kamene by mohly spotřebič poškodit.

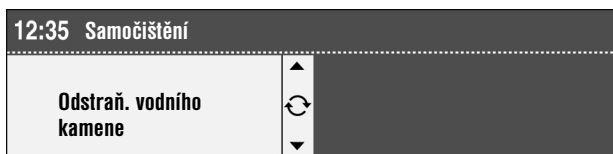
1. Z vody a tekutého odstraňovače vodního kamene smíchejte podle pokynů výrobce 350 ml roztoku s odstraňovačem vodního kamene.
2. Vyprázdněte nádržku na vodu a naplňte ji roztokem s odstraňovačem vodního kamene.

### **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.

Varný prostor musí být zcela vychladlý.

## **Spuštění odstraňování vodního kamene**



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 propláchnout. 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 spustte druh provozu odstraňování vodního kamene.

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

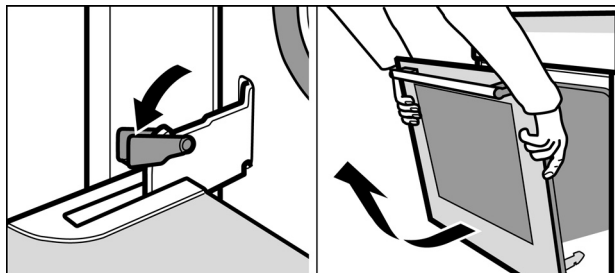
## Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče

Kvůli snadnějšímu čištění můžete vysadit dvířka spotřebiče.

Nebezpečí úrazu!



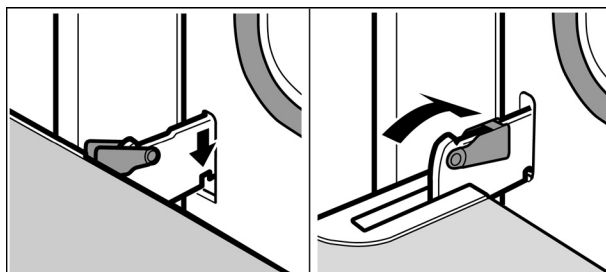
- Závěsy dvířek spotřebiče se mohou s velkou silou sklopit. Před vysazováním a zavěšováním dvířek spotřebiče otočte obě aretace vždy až na doraz.
- Pokud byste vysazovali dvířka spotřebiče, aniž by obě aretace byly otočené na doraz, může se závěs sklopit. Nesahejte do závěsu. Zavolejte servis.



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

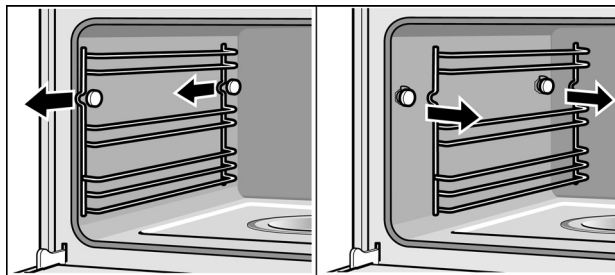
Dvířka spotřebiče po vyčištění namontujte zpět.



1. Závěsy dvířek nasadíte 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 závěsných roštů

Závěsné rošty můžete při čištění vyjmout.



Závěsné rošty vytáhněte dopředu a vyhákněte.

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

### Zavěšení závěsných roštů

Závěsný rošt zavěste vzadu a vpředu a posuňte směrem dozadu, až zaklapne.

Každý závěsný rošt lze umístit vždy jen na jednu stranu.

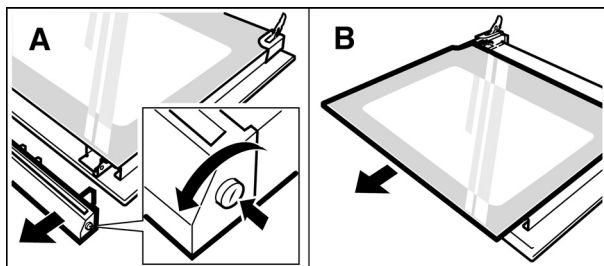
## Čištění skleněných tabulí

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. Nasaďte 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 smějí 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“, třebaže 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 vyčistíte ji. Pokud čidla nelze uvolnit, obstarejte si u zákaznického servisu novou nádržku na vodu
Nádržka na vodu se vyprázdní bez zjevného důvodu. Odpařovací 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
Odpařovací miska se vyvařila 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 zmražených 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.

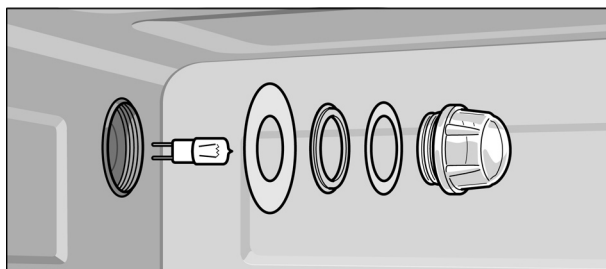
Závada	Možná příčina	Upozornění / odstranění
Během vaření uniká z větracích otvorů pára		Nejedná se o závadu
Spotřebič již nevyvíjí správně páru	Spotřebič je zanesen vodním kamenem	Spustte program pro odstraňování vodního kamene
Na displeji se zobrazí chybové hlášení „E011“	Drželi jste příliš dlouho 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	Přerušte 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. Uveďte, 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 skříňce nebo vytáhněte síťovou zástrčku.
2. Vyšroubujte kryt směrem doleva.
3. Žárovku vytáhněte a nahradte stejným typem.
4. Ve správném pořadí nasadte na skleněný kryt těsnění a kroužek.



5. Skleněný kryt s těsněním našroubujte zpět.

6. Spotřebič zapojte do elektrické sítě a znovu nastavte čas.

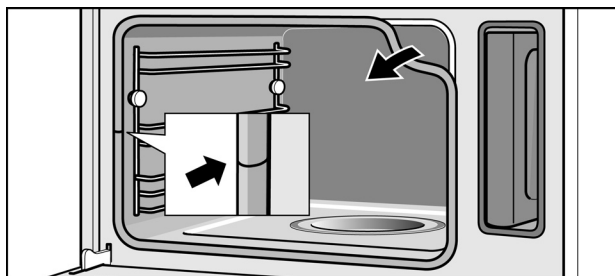
Spotřebič nikdy nepoužívejte bez skleněného krytu a bez těsnění.

### Výměna skleněného krytu nebo 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 předhřívejte pouze tehdy, když je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách v návodu k použití.

Dvířka spotřebiče otevírejte během vaření co možná nejméně.

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

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.

V tabulkách naleznete výběr pokrmů, které lze dobře připravit v parní 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 v děrované varné nádobě pod ní vždy zasuňte neděrovanou varnou nádobu. Zachytí se zde odkapávající tekutina.

## **Nádobí**

Pokud použijete nádobu, postavte ji vždy doprostřed děrované varné nádoby.

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).

## **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 větších 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 stisknutí

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.

## Zelenina

Zeleninu dejte do děrované varné nádoby a zasuňte ji do výšky 3. Pod ni zasuňte do výšky 1 neděrovanou varnou nádobu. Zachytí se zde odkapávající tekutina.

Potraviny	Velikost kusu	Příslušenství	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
artyčoky	vcelku	děrovaná + neděrovaná	vaření v páře	100	30 - 35
květák	vcelku	děrovaná + neděrovaná	vaření v páře	100	30 - 40
květák	na růžičky	děrovaná + neděrovaná	vaření v páře	100	10 - 15
brokolice	na růžičky	děrovaná + neděrovaná	vaření v páře	100	8 - 10
hrách	-	děrovaná + neděrovaná	vaření v páře	100	5 - 10
fenykl	na kolečka	děrovaná + neděrovaná	vaření v páře	100	10 - 14

\* Předehřát spotřebič.

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

\* Předehřát spotřebič.

Potraviny	Velikost kusu	Příslušenství	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
cuketa	na kolečka	děrovaná + neděrovaná	vaření v páře	100	2 - 3
lusky cukrového hrášku	-	děrovaná + neděrovaná	vaření v páře	100	8 - 12

\* Předehřát spotřebič.

## Přílohy a luštění

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

Výšku zasunutí neděrované varné nádoby můžete zvolit libovolně.

Potraviny	Velikost kusu	Příslušenství	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
brambory vařené ve slupce	středně velké	děrovaná (výška 3) + neděrovaná (výška 1)	vaření v páře	100	35 - 45
vařené loupané brambory	na čtvrtky	děrovaná (výška 3) + neděrovaná (výška 1)	vaření v páře	100	20 - 25
přírodní rýže	1 : 1,5	neděrovaná	vaření v páře	100	30 - 40
dlouhozrná rýže	1 : 1,5	neděrovaná	vaření v páře	100	20 - 30
rýže basmati	1 : 1,5	neděrovaná	vaření v páře	100	20 - 30
předvařená rýže	1 : 1,5	neděrovaná	vaření v páře	100	15 - 20
velkozrná čočka	1 : 2	neděrovaná	vaření v páře	100	30 - 45
bílé fazole, namočené	1 : 2	neděrovaná	vaření v páře	100	65 - 75
kuskus	1 : 1	neděrovaná	vaření v páře	100	6 - 10
špalda, drcená	1 : 2,5	neděrovaná	vaření v páře	100	15 - 20
jáhly, nemleté	1 : 2,5	neděrovaná	vaření v páře	100	25 - 35

Potraviny	Velikost kusu	Příslušenství	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
pšenice, nemletá	1 : 1	neděrovaná	vaření v páře	100	60 - 70
knedlíky	-	děrovaná (výška 3) + neděrovaná (výška 1)	vaření v páře	95	20 - 25

## Maso, drůbež, ryby

Neděrovanou varnou nádobu zasuňte do výšky 3 a varnou nádobu neděrovaná do výšky 1.

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

### Drůbež

Potraviny	Množství / Hmotnost	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
kuřecí prsa	po 0,15 kg	neděrovaná	2	vaření v páře	100	15 -25
kachní prsa*	po 0,35 kg	neděrovaná	2	vaření v páře	100	12 - 18

\* Předem opéct a zabalit do fólie

### Hovězí maso

Potraviny	Množství / Hmotnost	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
plochý roastbeef, středně propečený*	1 kg	neděrovaná	2	vaření v páře	100	25 - 35
vysoký roastbeef, středně propečený*	1 kg	děrovaná + neděrovaná	3 1	vaření v páře	100	30 - 40

\* Předem opéct a zabalit do fólie

## Vepřové maso

Potraviny	Množství / Hmotnost	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
vepřová panenka*	0,5 kg	neděrovaná	2	vaření v páře	100	10 - 12
vepřové medailónky*	přibližně 3 cm silné	neděrovaná	2	vaření v páře	100	1 - 12
uzené kotlety	na plátky	neděrovaná	2	vaření v páře	100	12 - 20

\* Předem opéct a zabalit do fólie

## Párky, klobásy

Potraviny	Množství / Hmotnost	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
vídeňské párky	-	děrovaná + neděrovaná	3 1	vaření v páře	80 - 85	12 - 18
bílé klobásy	-	děrovaná + neděrovaná	3 1	vaření v páře	80 - 85	15 - 20

## Ryby

Potraviny	Množství / Hmotnost	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
pražma, celá	po 0,3 kg	děrovaná + neděrovaná	3 1	vaření v páře	80 - 90	15 - 25
filé z pražmy	po 0,15 kg	děrovaná + neděrovaná	3 1	vaření v páře	80 - 90	10 - 20
rybí terina	forma s vodní lázní 1,5 l	neděrovaná	2	vaření v páře	70 - 80	40 - 80
pstruh, celý	po 0,2 kg	děrovaná + neděrovaná	3 1	vaření v páře	80 - 90	12 - 15
filé z tresky	po 0,15 kg	děrovaná + neděrovaná	3 1	vaření v páře	80 - 90	10 - 14



Potraviny	Množství / Hmotnost	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
filé z lososa	po 0,15 kg	děrovaná + neděrovaná	3 1	vaření v páře	100	8 - 10
mušle	1,5 kg	neděrovaná	2	vaření v páře	100	10 - 15
filé z okouníka	po 0,15 kg	děrovaná + neděrovaná	3 1	vaření v páře	80 - 90	10 - 20
závitky z mořského jazyka, plněné	-	děrovaná + neděrovaná	3 1	vaření v páře	80 - 90	10 - 20

## Polévkové zavářky

Potraviny	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
vaječná sedlina	neděrovaná	2	vaření v páře	90	15 - 20
krupicové noky	děrovaná + neděrovaná	3 1	vaření v páře	90 - 95	7 - 10

## Dezerty, kompoty

### Kompot

Ovoce zvažte, přidejte cca D množství vody a podle chuti cukr s kořením.

### Mléčná rýže

Rýži zvažte a přidejte 2,5 násobné 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 min
kynuté knedlíky	varná nádoba neděrovaná	vaření v páře	100	20 - 25
karamelový krém	formičky + varná nádoba děrovaná	vaření v páře	90 - 95	15 - 20
mléčná rýže*	varná nádoba neděrovaná	vaření v páře	100	25 - 35
jogurt*	skleničky + varná nádoba děrovaná	vaření v páře	40	300 - 360
jablečný kompot	varná nádoba neděrovaná	vaření v páře	100	10 - 15
hruškový kompot	varná nádoba neděrovaná	vaření v páře	100	10 - 15
třešňový kompot	varná nádoba neděrovaná	vaření v páře	100	10 - 15
rebarborový kompot	varná nádoba neděrovaná	vaření v páře	100	10 - 15
švestkový kompot	varná nádoba neděrovaná	vaření v páře	100	15 - 20

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

## Ohřívání pokrmů

Při ohřívání se pokrmů šetrně znovu ohřívají.  
Chutnají a vypadají jako čerstvě připravené.

Potraviny	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
zelenina	varná nádoba neděrovaná	3	Ohřívání	100	12 - 15
těstoviny, brambory, rýže	varná nádoba neděrovaná	3	Ohřívání	100	5 - 10

## Rozmrazování

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

Pokrmů rozmrazujte v sáčku pro zmrazování, na talíři nebo v neděrované varné nádobě. Pod ně vždy zasuňte varnou nádobu neděrovaná. Potraviny tak nezůstanou v rozmražené vodě a varný prostor zůstane čistý.

Používejte druh provozu rozmrazování.

V případě potřeby pokrmů rozkrájejte nebo již rozmražené 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 rozmraženou tekutinu. Nesmí se dostat do styku s ostatními potravinami. Mohlo by dojít k přenosu choroboplodných zárodků. Po rozmrazování spusťte v parní troubě na 15 minut druh provozu vaření v páře na 100 °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 rozmraženou tekutinu.

<b>Potraviny</b>	<b>Množství / Hmotnost</b>	<b>Příslušenství</b>	<b>Výška</b>	<b>Teplota °C</b>	<b>Doba vaření v minutách</b>
kuře	1 kg	děrovaná + neděrovaná	3 1	45 - 50	60 - 70
kuřecí stehna	0,4 kg	děrovaná + neděrovaná	3 1	45 - 50	30 - 35
zelenina zmrazená v bloku (např. špenát)	0,4 kg	děrovaná + neděrovaná	3 1	45 - 50	20 - 30
bobulovité ovoce	0,3 kg	děrovaná + neděrovaná	3 1	45 - 50	5 - 8
rybí filé	0,4 kg	děrovaná + neděrovaná	3 1	45 - 50	15 - 20
guláš		děrovaná + neděrovaná	3 1	45 - 50	40 - 50
hovězí pečeně		děrovaná + neděrovaná	3 1	45 - 50	70 - 80

### **Kysnutí těsta**

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

Misku s těstem postavte na rošt. Těsto nepřikrývejte.

<b>Potraviny</b>	<b>Množství</b>	<b>Nádobí</b>	<b>Výška</b>	<b>Teplota °C</b>	<b>Doba vaření v minutách</b>
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 děrované varné nádoby a zasuňte ji do výšky 3. Pro zachycení šťávy zasuňte do výšky 1 varnou nádobu neděrovaná.

Nakonec dejte ovoce do utěrky a vylisujte zbytek šťávy.

Potraviny	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
maliny	děrovaná + neděrovaná	3 1	vaření v páře	100	30 - 45
rybíz	děrovaná + neděrovaná	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 děrované varné nádoby. 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

## Zmražené potraviny

Řiďte se pokyny výrobce na obalu.

Uvedené doby vaření platí pro studenou parní troubu.

Potraviny	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
těstoviny, čerstvé, chlazené*	varná nádoba neděrovaná	2	vaření v páře	100	5 - 10
pstruh	varná nádoba děrovaná + neděrovaná	3 + 1	vaření v páře	80 - 100	20 - 25
filé z lososa	varná nádoba děrovaná + neděrovaná	3 + 1	vaření v páře	80 - 100	20 - 25
brokolice	varná nádoba děrovaná + neděrovaná	3 + 1	vaření v páře	100	4 - 6
květák	varná nádoba děrovaná + neděrovaná	3 + 1	vaření v páře	100	5 - 8
fazole	varná nádoba děrovaná + neděrovaná	3 + 1	vaření v páře	100	4 - 6
hrách	varná nádoba děrovaná + neděrovaná	3 + 1	vaření v páře	100	4 - 6
mrkev	varná nádoba děrovaná + neděrovaná	3 + 1	vaření v páře	100	3 - 5

\* Přidat trochu tekutiny

Potraviny	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
zeleninová směs	varná nádoba děrovaná + neděrovaná	3 + 1	vaření v páře	100	4 - 8
kapusta	varná nádoba děrovaná + neděrovaná	3 + 1	vaření v páře	100	5 - 10
* Přidat trochu tekutiny					

**Montážní návod**

---

---

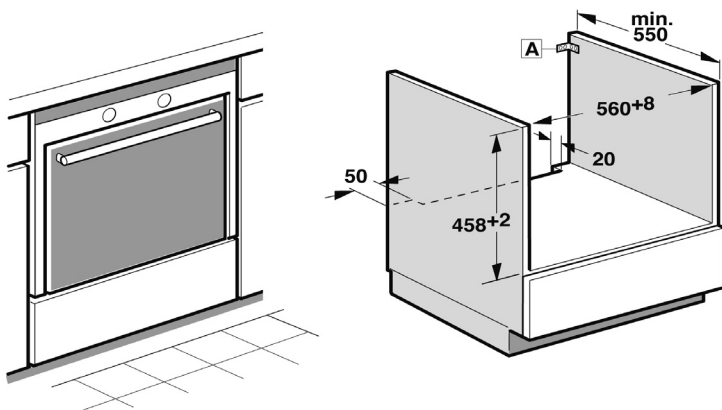
**HB 26D552**

---

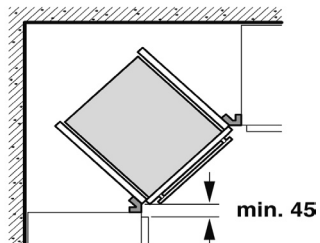
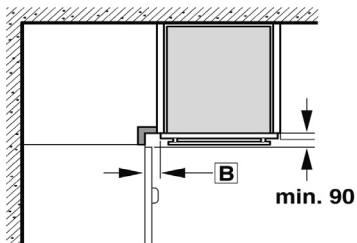
---



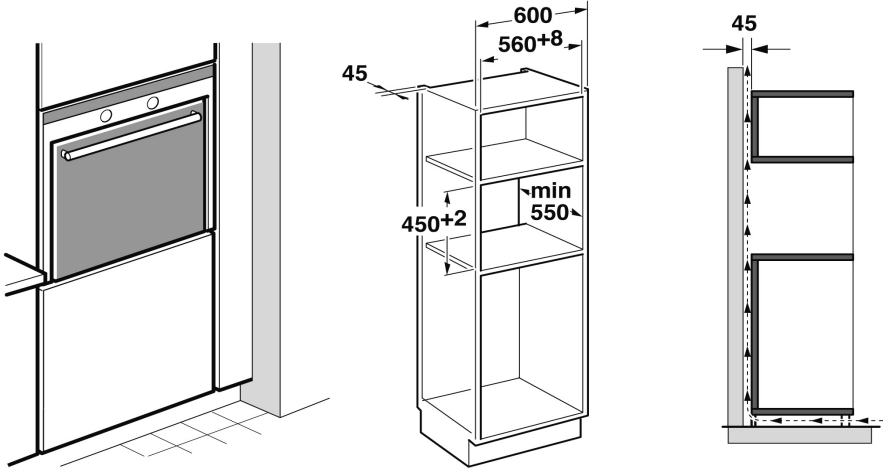
1



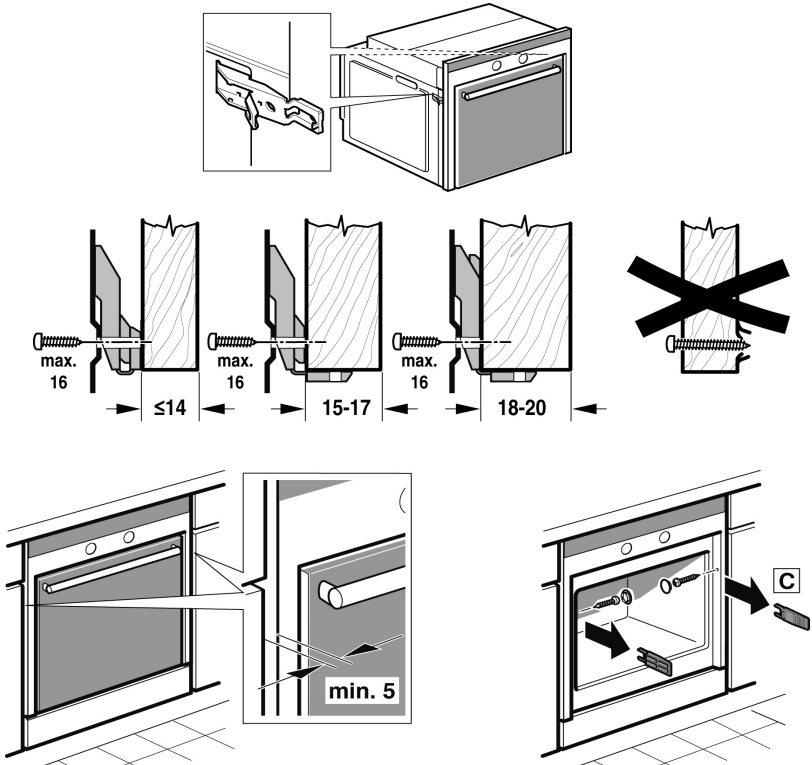
2



# 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 součástek.
- 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 26D552**

---

---



# 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.

**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>7</b>
Ovládací panel .....	7
Druhy prevádzky.....	8
Varný priestor a príslušenstvo .....	9
Nádržka na vodu .....	10
Automatická kalibrácia .....	12
Úvodné nastavenia.....	12
<b>Pred prvým použitím .....</b>	<b>12</b>
Nastavenie tvrdosti vody .....	13
Čistenie.....	14
<b>Obsluha spotrebiča .....</b>	<b>14</b>
Zapnutie spotrebiča .....	14
Vypnutie spotrebiča .....	15
Po každom použití .....	16
Odporúčané nastavenia .....	16
<b>Časové funkcie .....</b>	<b>18</b>
Nastavenie budíka .....	18
Nastavenie doby trvania .....	19
Posunutie času konca .....	20
Nastavenie času.....	21
Nastavenie programu .....	22
<b>Programová automatika .....</b>	<b>22</b>
Informácie k programom.....	24
Tabuľky s programami .....	25
Uloženie nastavení do pamäti .....	31
<b>Pamäť .....</b>	<b>31</b>
<b>Detská poistka .....</b>	<b>32</b>
Vyvolanie z pamäti .....	32
<b>Základné nastavenia .....</b>	<b>33</b>
<b>Automatické vypnutie .....</b>	<b>35</b>

---

# Obsah

<b>Údržba a čistenie .....</b>	<b>36</b>
Čistiace prostriedky .....	37
Čistiaci program.....	38
Odstraňovanie vodného kameňa .....	39
Zloženie a zvesenie dvierok spotrebiča .....	42
Čistenie závesných roštov.....	43
Čistenie sklenených tabúl' .....	44
<b>Čo robiť v prípade poruchy? .....</b>	<b>45</b>
Výmena žiarovky vo varnom priestore .....	47
Výmena tesnenia na dvierkach .....	48
<b>Zákaznícky servis .....</b>	<b>49</b>
Číslo E a Číslo FD .....	49
<b>Tipy ako šetriť energiu a životné prostredie.....</b>	<b>50</b>
Ekologická likvidácia odpadu .....	50
Ako ušetriť energiu .....	50
<b>Tabuľky a tipy .....</b>	<b>51</b>
Zelenina.....	52
Prílohy a strukoviny .....	54
Mäso, hydina, ryby .....	55
Polievkové závarky .....	57
Dezerty, kompóty.....	57
Zohrievanie pokrmov.....	59
Rozmrazovanie.....	59
Kysnutie cesta .....	60
Odšťavovanie .....	61
Zaváranie.....	61
Zmrazené potraviny.....	62

---

# 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 dierovanej.
<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 známami korózie, aj tie najmenšie škvrny môžu vo varnom priestore spôsobiť koróziu.
<b>Varenie v pare v dierovanej nádobe</b>	Pri varení v pare v dierovanej nádobe 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>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, popripade ho vymeňte.

**Dvierka spotrebiča ako sedadlo**

Na otvorene dvierka spotrebiča nestúpajte ani nesadajte. Spotrebič sa môže poškodiť.

**Preprava spotrebiča**

Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo dvierok. Držadlo dvierok by mohlo prasknúť.

**Údržba a čistenie**

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.

---

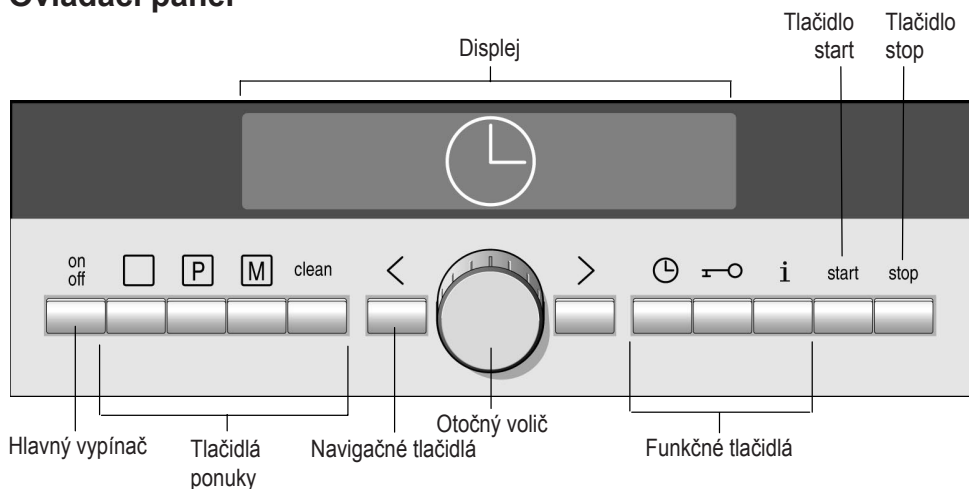
## Váš nový spotrebič







V tejto kapitole nájdete informácie o

- ovládacom paneli
- prevádzkových režimoch
- varnom priestore a príslušenstve


---

### Ovládací panel



Ovládací prvok		Použitie
Hlavný vypínač		Zapnutie a vypnutie spotrebiča
Tlačidlá ponuky		Voľba prevádzkového režimu
		Voľba programovej automatiky (viď kapitola: Programová automatika)
		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
Funkčné tlačidlá		Voľba časovej funkcie (viď kapitola: Časové funkcie)
		Zapnutie a vypnutie detskej poistky (viď kapitola: Detská poistka)
	i	Zapnutý spotrebič: zistenie aktuálnych informácií Vypnutý spotrebič: voľba základných nastavení (viď kapitola: Základné nastavenia)
Tlačidlo start	start	Spustenie prevádzky
Tlačidlo stop	stop	Krátke stlačenie: prerušenie prevádzky (pozastavenie) Dlhé stlačenie: ukončenie prevádzky

## Druhy prevádzky

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

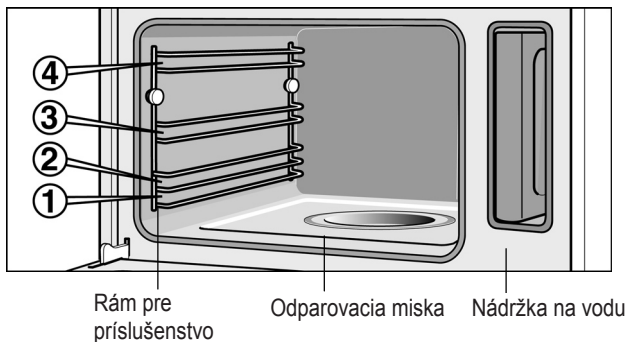
Druh prevádzky	Použitie
Varenie v pare	Pre zeleninu, ryby, prílohy, na odstavovanie ovocia a na predvarenie.
Horúci vzduch + varenie v pare	Pre mäso, nákypy a pečivo. Tu je kombinovaný horúci vzduch s parou.
Ohrievanie	Pre pokrmy na tanieri a pečivo. Šetrné zohriatie už uvarených pokrmov. Vďaka pare 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.

## Varný priestor a príslušenstvo

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

### Pozor!

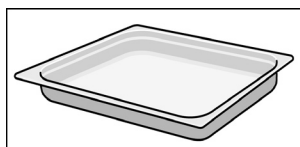
- Odparovacia miska nesmie byť zakrytá. Na dno varného priestoru nekladte žiadne nádoby.
- Medzi výšky zasunutia nezasúvajte žiadne príslušenstvo, mohlo by sa preklopiť.



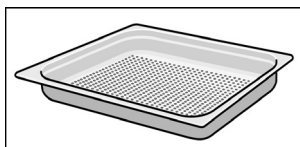
## Príslušenstvo

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

Spotrebič je vybavený nasledujúcim príslušenstvom:

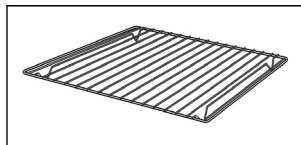


**Varná nádoba, nedierovaná, GN 2/3, hlboká 40 mm**  
na zachytenie odkvapkávajúcej tekutiny pri varení v pare a na varenie ryže, strukovín a obilných pokrmov



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





### Rošt

pre nádoby, ako sú poháre na zaváranie, nákyповé a pudingové formy

Ďalšie príslušenstvo získate v špecializovanej predajni:

Príslušenstvo	Obj. č.
Varná nádoba, nedierovaná, GN 2/3, hlboká 40 mm	HZ36D533
Varná nádoba, dierovaná, GN 2/3, hlboká 40 mm	HZ36D533G
Varná nádoba, nedierovaná, GN 2/3, hlboká 28 mm (plech na pečenie)	HZ36D532
Varná nádoba, nedierovaná, GN 1/3, hlboká 40 mm	HZ36D513
Varná nádoba, dierovaná, GN 1/3, hlboká 40 mm	HZ36D513G
Rošt	HZ36DR

## Nádržka na vodu

Keď otvoríte dverka spotrebiča, vpravo uvidíte nádržku na vodu.

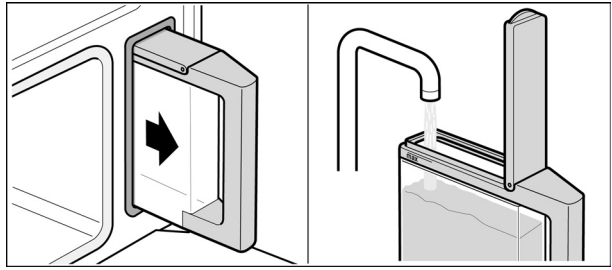
Nádržku plňte len čerstvou vodou z vodovodu alebo balenou vodou bez kyseliny uhličitej (neperlivou).

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 dverka 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 spustíte 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).

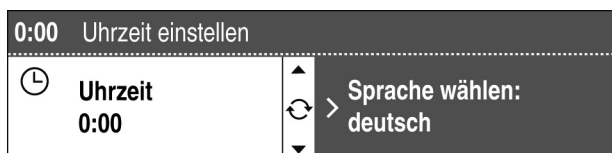
## Pred prvým použitím

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  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

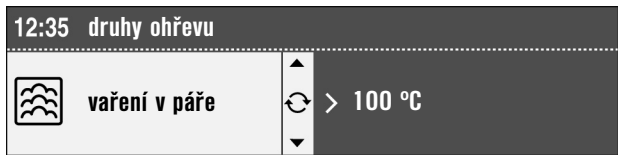
---

### Zapnutie spotrebiča

1. Stlačením tlačidla  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 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 . Opatrne otvorte dvierka spotrebiča.

<b>Pozastavenie</b>	<p>Krátko stlačte tlačidlo stop. Chladiaci ventilátor môže pracovať ďalej. Na spustenie stlačte tlačidlo start.</p> <p>Ak v priebehu prevádzky otvoríte dvierka spotrebiča, prevádzka sa preruší. Na spustenie zatvorte dvierka spotrebiča a stlačte tlačidlo start.</p>
<b>Prerušenie</b>	<p>Na prerušenie prevádzky dlhšie stlačte tlačidlo stop. Stlačením tlačidla <math>\text{off}</math> vypnete spotrebič. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča.</p> <p>Keď otvoríte dvierka spotrebiča, ventilátor môže pracovať ďalej.</p>
<b>Odporúčanie v priebehu varenia</b>	<p>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.</p>

---

## Po každom použití

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



---

## 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  $\dot{\text{i}}$ . Pre každú informáciu stlačte tlačidlo  $\dot{\text{i}}$ .


#### **Posunutie času konca**

Vid' kapitola: Časové funkcie.



---

# 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 budíka.
3. Tlačidlo  zatvorte ponuku časových funkcií.

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



## Zmena nastavenia budíka

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

## Po uplynutí nastaveného času

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

## Zrušenie doby budíka

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

## Nastavenie doby trvania

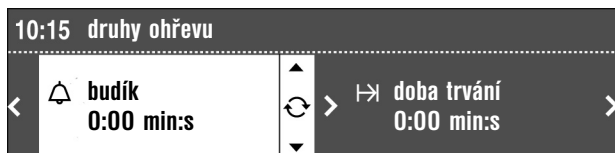
Pomocou doby trvania je možné nastaviť dobu varenia pokrmu. Po uplynutí doby trvania sa spotrebič automaticky vypne.

Príklad na obrázku: 45 varenia v pare na 100 °C.

Predpoklad:


Je zvolený druh prevádzky a nastavená teplota.

1. Stlačte tlačidlo .




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



3. Tlačidlom  zatvorte ponuku časových funkcií.

4. Stlačte tlačidlo start.

Spotrebič začne hriať. Doba trvania  sa viditeľne odmeriava na displeji.



## Zmena doby trvania

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

## Po uplynutí nastavenej doby trvania

Zaznie akustický signál. Spotrebič nehreje. Na displeji sa zobrazí doba trvania → 0:00. Signál môžete vypnúť tlačidlom ⌚.

## 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 prirátať 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.

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 →l. Prevádzka sa spustí v príslušnej chvíli. Doba trvania sa viditeľne odmeriava na displeji.

### 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.

### Po uplynutí nastavenej doby trvania

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

### 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 alebo 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 9 skupín programov celkovo so 40-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 „mäso, hydina“
- program „kuracie pŕsia, čerstvé, var. v pare“

## Voľba skupiny programov



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

## Voľba programu



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

## Zadanie hmotnosti



5. Pre označenie navrhutej hmotnosti stlačte tlačidlo **>**.
6. Nastavte hmotnosť varených potravín otáčaním otočného voliča.
7. Stlačte tlačidlo **>**.  
Na displeji sa zobrazí individuálne nastavenie       .

## Individuálne nastavenie pre prispôsobenie výsledku varenia

8. Pre prispôsobenie výsledku varenia otáčajte otočný volič:

doľava: menej intenzívny výsledok varenia,

doprava: intenzívnejší výsledok varenia.

Výsledok varenia môžete trvalo prispôobiť 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 dierovaná zasuňte navyše do výšky 1 varnú nádobu nedierovanú. Zachytí sa tu odkvapkávajúca tekutina.

#### **Množstvo/Hmotnosť**

Pokrmy 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	Úroveň
Karfiol, varenie v pare / na ružičky	rovnako veľké ružičky	varná nádoba dierovaná + nedierovaná	3 1
Karfiol, varenie v pare / karfiol, celý	-	varná nádoba dierovaná + nedierovaná	3 1
Ružičky brokolice, varenie v pare	rovnako veľké ružičky	varná nádoba dierovaná + nedierovaná	3 1
Zelena fazuľka, varenie v pare	-	varná nádoba dierovaná + nedierovaná	3 1
Mrkva na kolieska, varená v pare	kolieska hrubé cca 3 mm	varná nádoba dierovaná + nedierovaná	3 1
Kaleráb na plátky, varený v pare	kolieska hrubé cca 3 mm	varná nádoba dierovaná + nedierovaná	3 1
Ružičkový kel, varenie v pare	-	varná nádoba dierovaná + nedierovaná	3 1
Špargľa, varenie v pare / biela špargľa	-	varná nádoba dierovaná + nedierovaná	3 1



Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Úroveň
Špargľa, varenie v pare / zelená špargľa	-	varná nádoba dierovaná + nedierovaná	3 1
Zeleninová zmes, zmraz., var. v pare		varná nádoba dierovaná + nedierovaná	3 1

## Zemiaky

Zemiaky okoreňte až po uvarení.

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

## Obilné výrobky

Varené potraviny odvážite 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	Úroveň
Ryža / dlhohrná ryže	max. 0,75 kg	varná nádoba nedierovaná	2
Ryža / basmatská ryža	max. 0,75 kg	varná nádoba nedierovaná	2
Ryža / prírodná ryža	max. 0,75 kg	varná nádoba nedierovaná	2
Kuskus	max. 0,75 kg	varná nádoba nedierovaná	2
Krúpy	max. 0,75 kg	varná nádoba nedierovaná	2
Rizoto	max. 2 kg	varná nádoba nedierovaná	2
Veľkozrná šošovica	max. 0,55 kg	varná nádoba nedierovaná	2

## Mäso, hydina

Mäso alebo hydinu neukladajte do nádoby na seba.  
Kuracie prsia môžete vopred naložiť.

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Úroveň
Kuracie prsia, čerstvé, varené v pare	celková hmotnosť 0,2 - 1,5 kg	varná nádoba dierovaná + nedierovaná	3 + 1
Údené bravčové, čerstvé, na plátky	-	varná nádoba dierovaná + nedierovaná	3 + 1
Párky	-	varná nádoba dierovaná + nedierovaná	3 + 1

## Ryby

Pri príprave rýb môžete varnú nádobu dierovanú 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	Úroveň
Čerstvá ryba vcelku, varenie v pare	0,3 - 2 kg	varná nádoba dierovaná + nedierovaná	3 1
Rybie filé varené v pare / rybie filé, čerstvé	max. 2,5 cm hrubé	varná nádoba dierovaná + nedierovaná	3 1
Rybie filé varené v pare / ryba, zmrazená	max. 2,5 cm hrubé	varná nádoba dierovaná + nedierovaná	3 1
Slávky jedlé	-	varná nádoba dierovaná + nedierovaná	3 1

## **Pečivo, dezert**

### **Príprava kompótu**

Program je vhodný len pre kôstkové a jadrové ovocie. Ovocie odvážte, pridajte približne  $\frac{1}{3}$  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	Úroveň
Kompót	-	varná nádoba bez otvorov	2
Mliečna ryža	-	varná nádoba bez otvorov	2
Jogurt v pohári	-	poháre + varná nádoba dierovaná	2

## Zohrievanie

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Úroveň
Prílohy, varené	-	rvarná nádoba bez otvorov	2
Zelenina, varená	-	varná nádoba bez otvorov	2

## Rozmrazovanie

Potraviny zmrazujte podľa možnosti na ležato a naporcované pri teplote  $-18^{\circ}\text{C}$ . Nezmrázujte veľmi veľké množstvá.

Všetky rozmrazovacie programy sa vzťahujú na surové potraviny.



**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  $100^{\circ}\text{C}$ .

### 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.

<b>Program</b>	<b>Poznámky</b>	<b>Riad/príslušenstvo</b>	<b>Úroveň</b>
Ryby / celá ryba	max. 2,5 cm hrubé	varná nádoba dierovaná + nedierovaná	3 1
Ryby / rybie filé	max. 2,5 cm hrubé	varná nádoba dierovaná + nedierovaná	3 1
Celá hydina	max. 1,5 kg	varná nádoba dierovaná + nedierovaná	3 1
Mäso	max. hmotnosť kusu 1,5 kg	varná nádoba dierovaná + nedierovaná	3 1
Bobulovité ovocie	-	varná nádoba dierovaná + nedierovaná	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 dierovanej 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 prispôbený pre litrové poháre. Pre väčšie alebo menšie poháre je potrebné vykonať individuálne nastavenie.

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

### Zaváranie tekvice

Tekvicu pred zaváraním blanžírujte.

### Zaváranie jabík/hrušiek

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

### Varenie vajec

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

Program	Poznámky	Riad/príslušenstvo	Úroveň
Sterilizácia dojčenských fliaš	-	nádoba dierovaná	2
Zaváranie	v litrových pohároch	nádoba dierovaná + nedierovaná	3 1
Vajcia / vajcia varené natvrdo	vajce veľkosti M, max. 1,8 kg	nádoba dierovaná + nedierovaná	3 1
Vajcia / vajcia varené namäkko	vajce veľkosti M, max. 1 kg	nádoba dierovaná + nedierovaná	3 1

## Pamät'

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 **M**.

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.

Spotrebič musí byť vypnutý.



1. Tlačidlo **i** podržte stlačené približne 4 sekundy dovtedy, pokiaľ sa na displeji nezobrazí „volba 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 –  +
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 –  +
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

Základné nastavenie	Funkcia	Možné nastavenia
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 je 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 predsa 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 škvرنy a škvرنy od bielka  Od servisnej služby alebo v špecializovanej predajni je možné získať špeciálne čistiace prostriedky na ušľachtilú oceľ
<b>Vnútrotný 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. Vyčistíte kefku 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.

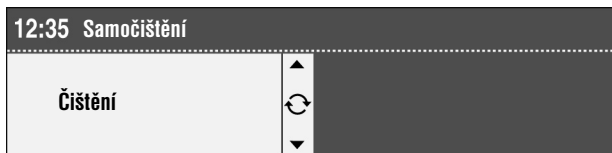
Čistiaci program pracuje približne 30 minút.

### 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 misku a opäť naplniť nádržku na vodu“.

1. Z varného priestoru vyberte závesné rošty a vyčistíte ich (viď kapitola: Vybratie závesných roštov).
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 čistiacieho 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 zmäčkčenú 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.

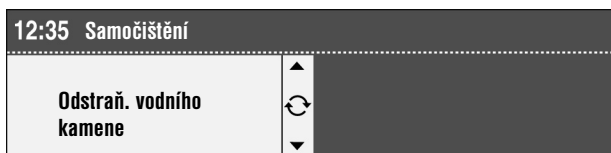
1. Z vody a tekutého odstraňovača vodného kameňa zmiešajte podľa pokynov výrobcu 350 ml roztoku s odstraňovačom vodného kameňa.
2. Vyprázdnite nádržku na vodu a naplňte ju roztokom s odstraňovačom vodného kameňa.

### 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 misku 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 misku 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 misku 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 misku 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.



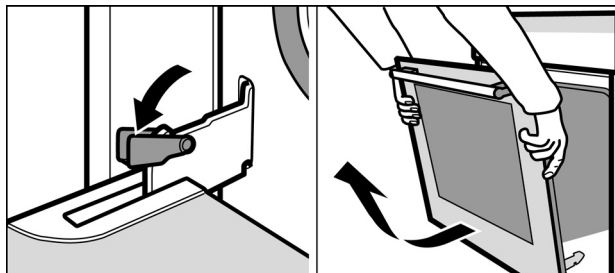
## Zloženie a zvesenie dvierok spotrebiča



Pre jednoduchšie čistenie môžete zložiť dvierka spotrebiča.

Nebezpečenstvo úrazu!

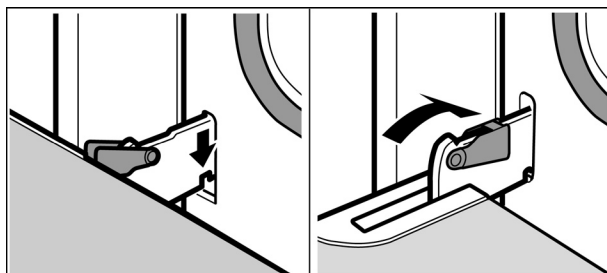
- Závesy dvierok spotrebiča sa môžu s veľkou silou sklopiť. Pred zložením a zavesením dvierok spotrebiča otočte obe aretácie vždy až na doraz.
- Ak by ste skladali dvierka spotrebiča bez toho, aby obe aretácie boli otočené na doraz, môže sa záves sklopiť. Nechytajte sa závesu. Zavolajte servis.



1. Úplne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Vykloňte obe zaisťovacie 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

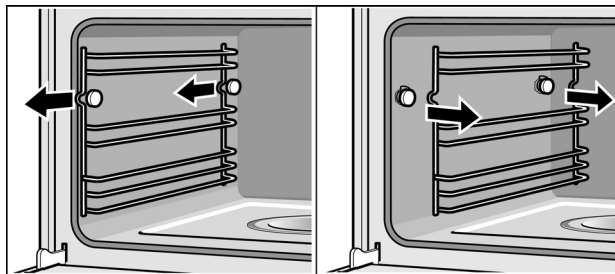
Dvierka spotrebiča po vyčistení namontujte späť.



1. Závěsy dvírek nasadíte rovno do otvorů vľavo a vpravo v parnej rúre. Zárez na závěse musí na oboch stranách zaskočiť.
2. Dvierka spotrebiča úplne otvorte a zaistovacie páčky zaklopte smerom hore.
3. Zatvorte dvierka spotrebiča.

## Čistenie závesných roštov

Rošty môžete pri čistení vybrať



Rošty vytiahnite dopredu a vyberte

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

## Zavesenie roštov

Závesný rošt zavesíte vzadu a vpredu a posuňte smerom dozadu, až kým nezaklapne.

Každý závesný rošt lícuje vždy len na jednu stranu.

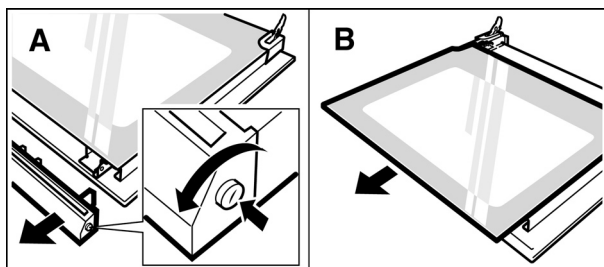
## Čistenie sklenených tabúl'

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

### Pozor!

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

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



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

Sklenené tabule vyčistite 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. Nasad'ite a zaskrutkujte kryt.
3. Namontujte späť dvierka 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	Odstraňte 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.

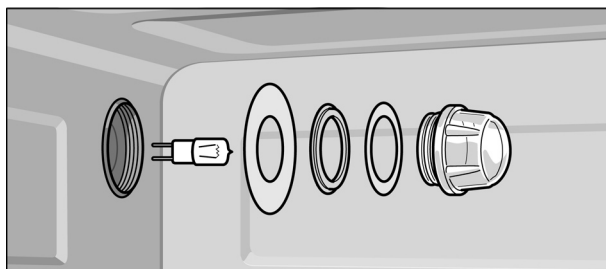
Porucha	Možná príčina	Upozornenie/odstránenie
V priebehu varenia uniká z vetracích otvorov para		Nie je to porucha
Spotrebič už nevytvára správne paru	Spotrebič je zanesený vodným kameňom	Spustíte program pre odstraňovanie vodného kameňa
Na displeji sa zobrazí chybové hlásenie „E011“	Držali ste veľmi 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**

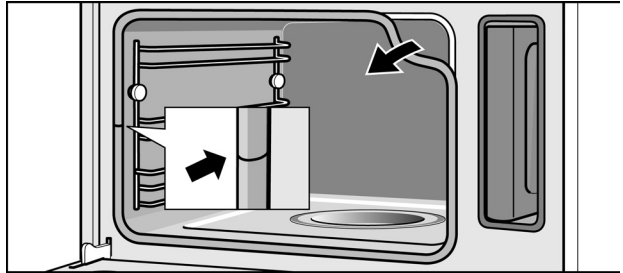
Spotrebič nikdy nepoužívajte bez skleneného krytu a bez tesnenia.

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.

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

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

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 dierovaná, pod túto nádobu vždy zasuňte plech na pečenie. Zachytí sa tu odkvapkávajúca tekutina.

## Riad

Ak použijete nádobu, postavte ju vždy do stredu varnej dierovanej nádoby.

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).

## 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.

## Zelenina

Zeleninu dajte do varnej nádoby dierovaná 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	dierovaná + nedierovaná	varenie v pare	100	30 - 35
karfiol	celé	dierovaná + nedierovaná	varenie v pare	100	30 - 40
karfiol	na ružičky	dierovaná + nedierovaná	varenie v pare	100	10 - 15
brokolica	na ružičky	dierovaná + nedierovaná	varenie v pare	100	8 - 10
hrach	-	dierovaná + nedierovaná	varenie v pare	100	5 - 10
fenykel	na kolieska	dierovaná + nedierovaná	varenie v pare	100	10 - 14

\* Predhriať spotrebič.

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

\* Predhriať spotrebič.

Potraviny	Veľkosť kusu	Príslušenstvo	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
cuketa	na kolieska	dierovaná + nedierovaná	varenie v pare	100	2 - 3
struky cukrového hrášku	-	dierovaná + nedierovaná	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 nedierovaná môžete zvoliť ľubovoľne.

Potraviny	Pomer/pokyny	Príslušenstvo/úroveň	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
celé zemiaky varené v šupke	stredne veľké	dierovaná (výška 3) + nedierovaná (výška 1)	varenie v pare	100	35 - 45
varené očistené zemiaky	na štvrtky	dierovaná (výška 3) + nedierovaná (výška 1)	varenie v pare	100	20 - 25
prírodná ryža	1 : 1,5	nedierovaná	varenie v pare	100	30 - 40
dĺhozrná ryža	1 : 1,5	nedierovaná	varenie v pare	100	20 - 30
basmatská ryža	1 : 1,5	nedierovaná	varenie v pare	100	20 - 30
predvarená ryža	1 : 1,5	nedierovaná	varenie v pare	100	15 - 20
veľkozrná šošovica	1 : 2	nedierovaná	varenie v pare	100	30 - 45
biela fazuľa, namočená	1 : 2	nedierovaná	varenie v pare	100	65 - 75
kuskus	1 : 1	nedierovaná	varenie v pare	100	6 - 10
špalda, drtená	1 : 2,5	nedierovaná	varenie v pare	100	15 - 20
krúpy, nemleté	1 : 2,5	nedierovaná	varenie v pare	100	25 - 35

Potraviny	Pomer/ pokyny	Príslušenstvo/ úroveň	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
pšenica, nemletá	1 : 1	nedierovaná	varenie v pare	100	60 - 70
knedle	-	dierovaná (výška 3) + nedierovaná (výška 1)	varenie v pare	95	20 - 25

## Mäso, hydina, ryby

Varnú dierovanú nádobu zasuňte do výšky 3 a varnú nádobu nedierovanú do výšky 1.

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

### Hydina

Potraviny	Množstvo/ Hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
kuracie prsia	po 0,15 kg	nedierovaná	2	varenie v pare	100	15 -25
kačacie prsia*	po 0,35 kg	nedierovaná	2	varenie v pare	100	12 - 18

\* Vopred opieť a zabaliť do fólie

### Hovädzie mäso

Potraviny	Množstvo/ Hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
plochý roastbeef, stredne prepečený*	1 kg	nedierovaná	2	varenie v pare	100	25 - 35
vysoký roastbeef, stredne prepečený*	1 kg	dierovaná + nedierovaná	3 1	varenie v pare	100	30 - 40

\* Vopred opieť a zabaliť do fólie

## Bravčové mäso

Potraviny	Množstvo/ Hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
bravčová panenka*	0,5 kg	nedierovaná	2	varenie v pare	100	10 - 12
bravčové medailóniky*	približne 3 cm hrubé	nedierovaná	2	varenie v pare	100	1 - 12
údené kotlety	na plátky	nedierovaná	2	varenie v pare	100	12 - 20

\* Vopred opieť a zabaliť do fólie

## Párky, klobásy

Potraviny	Množstvo/ Hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
viensské párky	-	dierovaná + nedierovaná	3 1	varenie v pare	80 - 85	12 - 18
biele klobásy	-	dierovaná + nedierovaná	3 1	varenie v pare	80 - 85	15 - 20

## Ryby

Potraviny	Množstvo/ Hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
pražma, celá	po 0,3 kg	dierovaná + nedierovaná	3 1	varenie v pare	80 - 90	15 - 25
filety z pražmy	po 0,15 kg	dierovaná + nedierovaná	3 1	varenie v pare	80 - 90	10 - 20
rybia terina	forma s vodným kúpeľom 1,5 l	nedierovaná	2	varenie v pare	70 - 80	40 - 80
pstruh, celý	po 0,2 kg	dierovaná + nedierovaná	3 1	varenie v pare	80 - 90	12 - 15
filety z tresky	po 0,15 kg	dierovaná + nedierovaná	3 1	varenie v pare	80 - 90	10 - 14

Potraviny	Množstvo/ Hmotnosť	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
filety z lososa	po 0,15 kg	dierovaná + nedierovaná	3 1	varenie v pare	100	8 - 10
mušle	1,5 kg	nedierovaná	2	varenie v pare	100	10 - 15
filety z morského ostrieža	po 0,15 kg	dierovaná + nedierovaná	3 1	varenie v pare	80 - 90	10 - 20
závitky z morského jazyka, plnené	-	dierovaná + nedierovaná	3 1	varenie v pare	80 - 90	10 - 20

## Polievkové závarky

Potraviny	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
vaječná omeleta	nedierovaná	2	varenie v pare	90	15 - 20
krupicové halušky	dierovaná + nedierovaná	3 1	varenie v pare	90 - 95	7 - 10

## Dezerty, kompóty

### Kompót

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

### Mliečna ryža

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.



## 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	varná nádoba nedierovaná	varenie v pare	100	20 - 25
karamelový krém	formičky + varná nádoba dierovaná	varenie v pare	90 - 95	15 - 20
mliečna ryža*	plech na pečenie	varenie v pare	100	25 - 35
jogurt*	poháre + varná nádoba dierovaná	varenie v pare	40	300 - 360
jablkový kompót	varná nádoba nedierovaná	varenie v pare	100	10 - 15
hruškový kompót	varná nádoba nedierovaná	varenie v pare	100	10 - 15
čerešňový kompót	varná nádoba nedierovaná	varenie v pare	100	10 - 15
rebarborový kompót	varná nádoba nedierovaná	varenie v pare	100	10 - 15
slivkový kompót	varná nádoba nedierovaná	varenie v pare	100	15 - 20

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

## Zohrievanie pokrmov

Pri zohrievaní sa pokrmý šetrne opäť zohrievajú. Chutia a vyzerajú ako čerstvo pripravené.

Potraviny	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
zelenina	varná nádoba nedierovaná	3	zohrievanie	100	12 - 15
cestoviny, zemiaky, ryža	varná nádoba nedierovaná	3	zohrievanie	100	5 - 10

## Rozmrazovanie

Potraviny zmrazujte podľa možností na ležato a naporcované pri teplote -18 °C. Nezmrázujte veľké množstvá. Rozmrazené potraviny nemajú tak dlhú trvanlivosť a kazia sa rýchlejšie ako čerstvé potraviny.

Pokrmý rozmrazujte vo vrecku na zmrazovanie, na tanieri alebo vo varnej nádobe dierovaná. 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 spustite v parnej rúre na pečenie na 15 minút horúci vzduch s teplotou 100°C.

### Rozmrazovanie mäsa

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

### Rozmrazovanie hydiny

Pred rozmrazovaním vyberte z obalu.

Bezpodmienečne odstráňte rozmrazenú tekutinu.

Potraviny	Množstvo/ Hmotnosť	Príslušnosť	Výška	Teplota v °C	Doba varenia v minútach
kurča	1 kg	dierovaná + nedierovaná	3 1	45 - 50	60 - 70
kuracie stehná	0,4 kg	dierovaná + nedierovaná	3 1	45 - 50	30 - 35
zelenina zmrazená v bloku (napr. špenát)	0,4 kg	dierovaná + nedierovaná	3 1	45 - 50	20 - 30
bobuľovité ovocie	0,3 kg	dierovaná + nedierovaná	3 1	45 - 50	5 - 8
rybie filé	0,4 kg	dierovaná + nedierovaná	3 1	45 - 50	15 - 20
guláš		dierovaná + nedierovaná	3 1	45 - 50	40 - 50
hovädzie pečené mäso		dierovaná + nedierovaná	3 1	45 - 50	70 - 80

### Kysnutie cesto

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 dierovaná a zasuňte do výšky 3. Na zachytenie šťavy zasuňte do výšky 1 varnú nedierovanú nádobu.

Nakoniec dajte ovocie do utierky a vylisujte zvyšok šťavy.

Potraviny	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v minútach
maliny	dierovaná + nedierovaná	3 1	varenie v pare	100	30 - 45
ríbezle	dierovaná + nedierovaná	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 dierovaná. 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
cestoviny, čerstvé, chladené*	varná nádoba nedierovaná	2	varenie v pare	100	5 - 10
pstruh	varná nádoba dierovaná + nedierovaná	3 + 1	varenie v pare	80 - 100	20 - 25
filé z lososa	varná nádoba dierovaná + nedierovaná	3 + 1	varenie v pare	80 - 100	20 - 25
brokolica	varná nádoba dierovaná + nedierovaná	3 + 1	varenie v pare	100	4 - 6
karfiol	varná nádoba dierovaná + nedierovaná	3 + 1	varenie v pare	100	5 - 8
fazuľa	varná nádoba dierovaná + nedierovaná	3 + 1	varenie v pare	100	4 - 6
hrach	varná nádoba dierovaná + nedierovaná	3 + 1	varenie v pare	100	4 - 6
mrkva	varná nádoba dierovaná + nedierovaná	3 + 1	varenie v pare	100	3 - 5

\* Pridať trochu tekutiny.

Potraviny	Príslušenstvo	Výška	Druh prevádzky	Teplota v °C	Doba varenia v min
zeleninová zmes	varná nádoba dierovaná + nedierovaná	3 + 1	varenie v pare	100	4 - 8
kel	varná nádoba dierovaná + nedierovaná	3 + 1	varenie v pare	100	5 - 10

\* Pridať trochu tekutiny.

**Montážny návod**

---

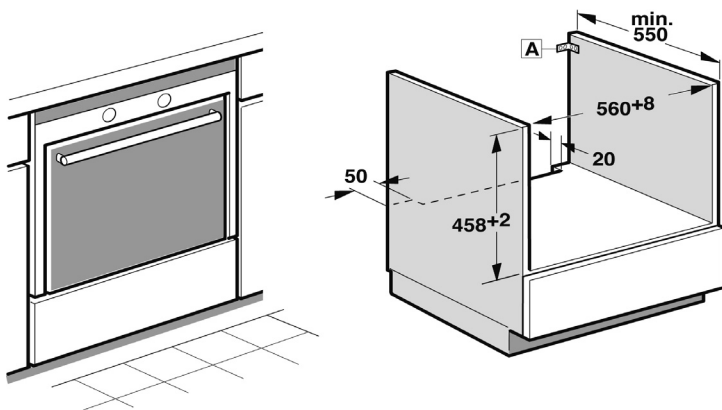
---

**HB 26D552**

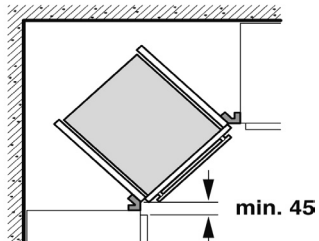
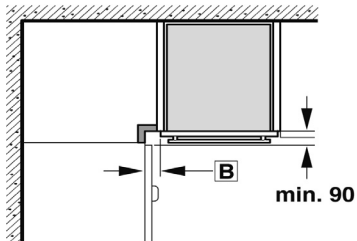
---

---

1

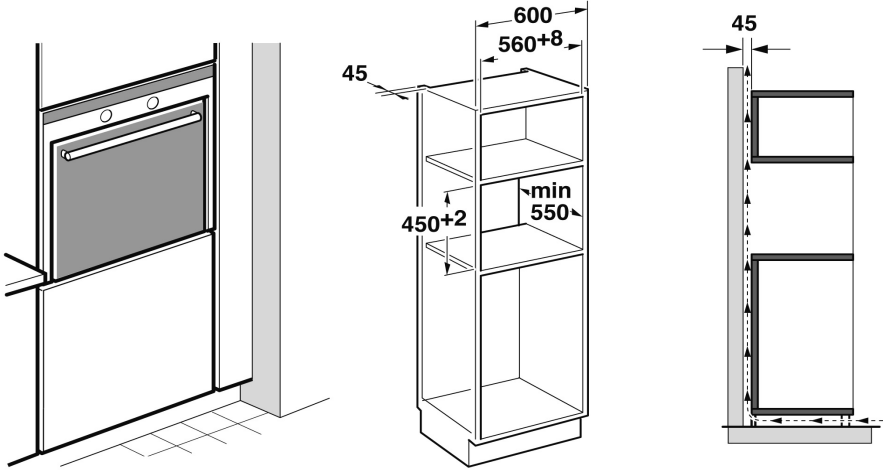


2

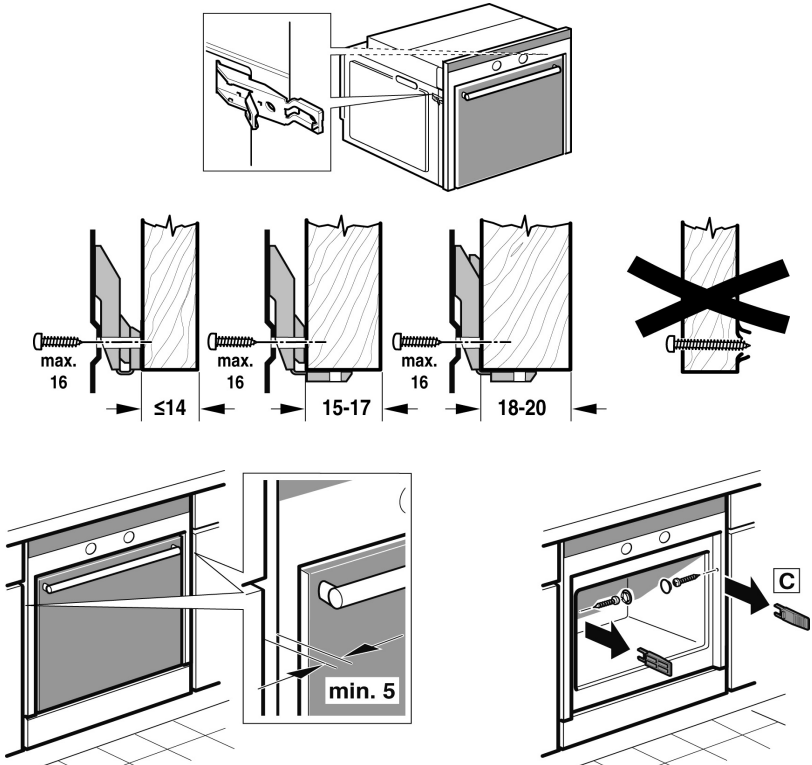




# 3



# 4



## Dôležité upozornenia

- Pokiaľ 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 vložением 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 rúru na pečenie od rovnakého výrobcu alebo nad chladničku.

## Zapojenie spotrebiča

- Spotrebič smie byť pripojený iba pomocou prírodného káblu, ktorý je súčasťou dodávky.
- Riadte sa údajmi na typovom štítku 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 rozperry 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.

