

SIEMENS



## Kompaktní parní trouba

CD834GBS1

[www.siemens-home.com/cz](http://www.siemens-home.com/cz)

cz Návod k použití



# Obsah

|                                                                                   |                                                         |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------|
|    | <b>Použití dle určení.....</b>                          | <b>4</b>  |
|    | <b>Důležité bezpečnostní pokyny.....</b>                | <b>4</b>  |
|    | <b>Příčiny poškození.....</b>                           | <b>5</b>  |
|    | <b>Ochrana životního prostředí.....</b>                 | <b>6</b>  |
|                                                                                   | Tipy pro úsporu energie.....                            | 6         |
|                                                                                   | Ekologická likvidace výrobku.....                       | 6         |
|    | <b>Seznámení se spotřebičem.....</b>                    | <b>7</b>  |
|                                                                                   | Ovládací panel.....                                     | 7         |
|                                                                                   | Ovládací prvky.....                                     | 7         |
|                                                                                   | Displej.....                                            | 7         |
|                                                                                   | Nabídka programu s párou.....                           | 8         |
|                                                                                   | Nabídka druhu programu.....                             | 8         |
|                                                                                   | Další informace.....                                    | 8         |
|                                                                                   | Funkce ohřívacího prostoru.....                         | 8         |
|    | <b>Příslušenství.....</b>                               | <b>9</b>  |
|                                                                                   | Dodané příslušenství.....                               | 9         |
|                                                                                   | Vkládání příslušenství.....                             | 9         |
|                                                                                   | Zvláštní příslušenství.....                             | 10        |
|    | <b>Před prvním použitím trouby.....</b>                 | <b>10</b> |
|                                                                                   | Před prvním uvedením do provozu.....                    | 10        |
|                                                                                   | První uvedení do provozu.....                           | 10        |
|                                                                                   | Kalibrace spotřebiče a čištění ohřívacího prostoru..... | 11        |
|                                                                                   | Čištění příslušenství.....                              | 11        |
|    | <b>Obsluha spotřebiče.....</b>                          | <b>12</b> |
|                                                                                   | Vypnutí a zapnutí spotřebiče.....                       | 12        |
|                                                                                   | Nastartování nebo přerušení provozu.....                | 12        |
|                                                                                   | Plnění nádoby na vodu.....                              | 12        |
|                                                                                   | Nastavení druhu ohřevu a teploty.....                   | 13        |
|                                                                                   | Po každém provozu.....                                  | 13        |
|  | <b>Časové funkce.....</b>                               | <b>14</b> |
|                                                                                   | Budík.....                                              | 14        |
|                                                                                   | Doba úpravy pokrmu.....                                 | 14        |
|                                                                                   | Čas ukončení úpravy pokrmu.....                         | 14        |
|  | <b>Programy.....</b>                                    | <b>15</b> |
|                                                                                   | Výběr a nastavení programu.....                         | 15        |
|                                                                                   | Pokyny k programům.....                                 | 16        |
|                                                                                   | Tabulka s programy.....                                 | 16        |
|  | <b>Dětská pojistka.....</b>                             | <b>18</b> |
|                                                                                   | Aktivace a deaktivace.....                              | 18        |
|  | <b>Základní nastavení.....</b>                          | <b>18</b> |
|                                                                                   | Změna nastavení.....                                    | 18        |
|                                                                                   | Seznam nastavení.....                                   | 18        |
|                                                                                   | Změna času.....                                         | 19        |

|                                                                                   |                                        |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|-----------|
|  | <b>Čištění.....</b>                    | <b>20</b> |
|                                                                                   | Čisticí prostředky.....                | 20        |
|                                                                                   | Odvápňování.....                       | 21        |
|                                                                                   | Vysazení a nasazení dvířek trouby..... | 22        |
|                                                                                   | Vysazení a nasazení skla dvířek.....   | 23        |
|                                                                                   | Čištění pojezdů.....                   | 24        |
|  | <b>Řešení problémů.....</b>            | <b>25</b> |
|                                                                                   | Tabulka závad.....                     | 25        |
|                                                                                   | Výměna lamp v ohřívacím prostoru.....  | 26        |
|                                                                                   | Výměna krytu skla nebo těsnění.....    | 26        |
|                                                                                   | Výměna těsnění dvířek.....             | 26        |
|  | <b>Zákaznický servis.....</b>          | <b>27</b> |
|                                                                                   | E-číslo a FD-číslo.....                | 27        |
|  | <b>Tabulky a tipy.....</b>             | <b>27</b> |
|                                                                                   | Příslušenství.....                     | 27        |
|                                                                                   | Nádoby.....                            | 27        |
|                                                                                   | Doba tepelné úpravy a množství.....    | 27        |
|                                                                                   | Rovnoměrné rozvrstvení potravin.....   | 27        |
|                                                                                   | Potraviny citlivé na tlak.....         | 27        |
|                                                                                   | Příprava celého menu.....              | 28        |
|                                                                                   | Zelenina.....                          | 28        |
|                                                                                   | Přílohy a luštěniny.....               | 28        |
|                                                                                   | Drůbež a maso.....                     | 29        |
|                                                                                   | Ryby.....                              | 29        |
|                                                                                   | Polévkové zavářky, ostatní.....        | 30        |
|                                                                                   | Dezerty, kompoty.....                  | 30        |
|                                                                                   | Ohřívání pokrmů.....                   | 31        |
|                                                                                   | Rozmrazování.....                      | 31        |
|                                                                                   | Kynutí těsta.....                      | 31        |
|                                                                                   | Odšťavňování.....                      | 32        |
|                                                                                   | Zavařování.....                        | 32        |
|                                                                                   | Mražené produkty.....                  | 32        |
|                                                                                   | Zkušební pokrmy.....                   | 33        |

Další informace k produktům, příslušenství, náhradním dílům a servisu naleznete na internetových stránkách:

**[www.siemens-home.com/cz](http://www.siemens-home.com/cz)**

## Použití dle určení

Pečlivě si přečtěte tento návod k použití. Pouze tak budete schopni Váš spotřebič používat správně a bezpečně. Tento návod k obsluze a návod na montáž pečlivě uschovejte pro další potřebu či dalšího uživatele.

Tento spotřebič je určen pouze pro účely vestavění. Dodržujte zvláštní pokyny pro instalaci.

Po vybalení zkontrolujte, zda není spotřebič poškozen. Pokud došlo během přepravy spotřebiče k jeho poškození, nepřipojujte jej. Spotřebič může zapojit pouze oprávněný odborník. V případě škod vzniklých v důsledku špatného zapojení nemáte nárok na záruku. Tento přístroj je určen výhradně pro soukromé domácnosti. Používejte jej pouze pro přípravu jídel a nápojů. Při používání nenechávejte spotřebič bez dozoru. Přístroj je určen výhradně pro použití v uzavřených prostorách. Děti starší 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo mentálními schopnostmi smí spotřebič používat pouze pod dohledem zodpovědné osoby, která je poučí, jak spotřebič bezpečně používat, a v případě, že pochopily rizika, která z používání vyplývají.

Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Děti do 8 let věku a bez dohledu zodpovědné osoby nesmí spotřebič čistit ani provádět jeho údržbu. Děti mladší 8 let věku by se měly zdržovat v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče a napájecího vedení.

Příslušenství vždy vsunujte do ohřívacího prostoru správným způsobem.

→ "Příslušenství" na straně 9

## **Důležité bezpečnostní pokyny**

### **Varování** **Nebezpečí popálení!**

- Spotřebič bude dosahovat velmi vysokých teplot. Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch nebo topného tělesa. Spotřebič vždy nechte vychladnout. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Příslušenství nebo nádobí dosahuje velmi vysokých teplot. Při vyjmutí příslušenství nebo nádobí z trouby vždy použijte kuchyňské rukavice.
- Během provozu může z trouby ucházet horká pára. Nedotýkejte se větracích otvorů. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.

### **Varování** **Nebezpečí opaření!**

- Části, které jsou v dosahu, jsou při pečení horké. Těchto částí se nedotýkejte. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- V ohřívacím prostoru vzniká horká pára. Nikdy nelijte vodu do ohřívacího prostoru.
- Při otevření dvířek může horká pára unikat ven. V závislosti na teplotě není pára viditelná. Při otevírání dvířek nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Dvířka otevírejte opatrně. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.
- Voda v odpařovací misce zůstává i po vypnutí spotřebiče horká. Misku nevyprazdňujte ihned po vypnutí trouby. Spotřebič nejdříve nechte vychladnout.
- Při vyndávání příslušenství může přetékat horká tekutina. Horké příslušenství vyndávejte opatrně a pouze s kuchyňskými rukavicemi.

### **Varování** **Nebezpečí poranění!**

- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.
- Hořlavé tekutiny se mohou v ohřívacím prostoru vznítit. Nádobu na vodu neplňte žádnými hořlavými tekutinami (např. alkoholické nápoje). Nádobu na vodu nakonec naplňte vodou nebo doporučeným roztokem k odvápnění.

 **Varování****Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!**

- Neodborné opravy jsou nebezpečné.  
Opravy a výměnu poškozeného připojovacího kabelu smí provádět pouze námi vyškolený technik servisní služby. Pokud je spotřebič poškozen, odpojte jej od elektrické sítě nebo vypněte pojistky ve skříni s pojistkami. Poté zavolejte servisní službu.
- Izolace kabelu se může při kontaktu s horkými částmi spotřebiče roztavit. Vždy dávejte pozor, aby se kabely nedostaly do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.
- Pronikající vlhkost může způsobit zásah elektrickým proudem. Nepoužívejte žádné vysokotlaké čističe ani parní čističky.
- Při výměně žárovek v ohřívacím prostoru jsou kontakty objímek žárovek pod elektrickým proudem. Před jejich výměnou spotřebič odpojte ze sítě nebo vypněte pojistky v pojistkové skříni.
- Poškozený spotřebič může způsobit zásah elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapojujte. Odpojte spotřebič od elektrické sítě nebo vypněte pojistky. Volejte servisní službu.

**Příčiny poškození****Pozor!**

- Příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí na dně pečicího prostoru: Nepokládejte žádné příslušenství na dno pečicího prostoru. Na dno ohřívacího prostoru nepokládejte žádné fólie ani pečicí papír. Ohřívací prostor a odpařovací miska musí vždy zůstat volné. Přehřátí může vést k poškození spotřebiče. Nádobí vždy pokládejte na děrovanou nádobu na dušení nebo na rošt.
- Aluminiové fólie: Aluminiové fólie v pečicím prostoru nesmí přijít do kontaktu s dveřním sklem. Mohlo by dojít k trvalému zabarvení dveřního skla.
- Nádobí: Nádobí musí být žáruvzdorné a odolné vůči páře.
- Nádobí se zrezivělými místy: Nepoužívejte nádobí, které vykazuje korozi. Pouhé malé skvrny mohou vést ke korozi ohřívacího prostoru.
- Odkapávající tekutiny: Při použití páry vkládejte s děrovanou nádobou vždy také pečicí plech, univerzální plech nebo neděrovanou nádobu. Tím bude zachycena odkapávající šťáva a tuk.
- Vlhkost v pečicím prostoru: Dlouhodobá vlhkost uvnitř pečicího prostoru může vést ke korozi. Po použití nechejte pečicí prostor vysušit. V zavřeném pečicím prostoru neuchovávejte delší dobu žádné vlhké potraviny. Neskladujte v pečicím prostoru žádné pokrmy.
- Silně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění trouby silně znečištěno, dvířka trouby správně nedovírají. Může dojít k poškození sousedícího nábytku. Udržujte těsnění trouby v čistotě. → "Čištění" na straně 20
- Dvířka trouby jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka nesedějte, nic na ně nepokládejte ani nevěste. Na dvířka spotřebiče neodkládejte nádobí ani příslušenství.
- Vkládání příslušenství: V závislosti na zvoleném modelu spotřebiče může příslušenství poškrábat panel dvířek při jejich zavírání. Vkládejte příslušenství do pečicího prostoru vždy až na doraz.
- Převážení přístroje: nenešte přístroj za madlo dvířek. Madlo neunesete hmotnost přístroje a může se zlomit.
- Péče o Váš spotřebič: Ohřívací prostor Vaší trouby je vyroben z vysoce kvalitní ušlechtilé oceli. Kvůli špatné péči může v ohřívacím prostoru vzniknout koroze. Dodržujte pokyny k péči a čištění uvedené v návodu na použití. Nečistoty z ohřívacího prostoru odstraňujte ihned po vychladnutí trouby.
- Horká voda v nádobě na vodu: Horká voda může poškodit čerpadlo. Do nádoby na vodu dávejte pouze studenou vodu.
- Odvápňovací roztok: Zamezte kontaktu odvápňovacího roztoku s obslužným panelem nebo ostatními citlivými povrchy. Povrch by se tím poškodil. Dojde-li přesto ke kontaktu, okamžitě roztok odstraňte vodou.
- Čištění nádoby na vodu: Nádobu na vodu nedávejte do myčky na nádobí. Nádoba na vodu by se okamžitě poškodila. Čistěte ji jemným hadříkem a běžným prostředkem na mytí.



## Ochrana životního prostředí

Váš nový spotřebič je obzvláště energeticky úsporný. Zde najdete tipy, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak spotřebič správně zlikvidovat.

### Tipy pro úsporu energie

- Předehřívejte troubu pouze v případě, když je to uvedeno v receptu nebo v tabulce uvedené v tomto manuálu.
- Používejte tmavé, černě lakované a smaltované pečicí nádoby. Přenos tepla pak bude lepší.
- Během pečení neotvírejte dvířka trouby příliš často.
- Více koláčů pečte pokud možno jeden za druhým. Pečicí prostor ještě bude horký. Tím se zkracuje doba pečení druhého koláče. Na rošt můžete rovněž umístit i dvě pečicí nádoby naráz.
- Při delších tepelných úpravách můžete troubu vypnout 10 minut před koncem pečení, zbylé teplo v pečicím prostoru postačí k dopečení pokrmu.

### Ekologická likvidace výrobku

Balení likvidujte ekologicky.



Tento spotřebič je označen symbolem dle evropské směrnice 2012/19/EU o třídění elektrických a elektronických odpadů (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Směrnice stanovuje evropský rámec pro odkoupení a recyklaci starých zařízení.

## Seznámení se spotřebičem

V této kapitole Vám objasníme indikátory a ovládací prvky přístroje. Dále se seznámíte s funkcemi Vašeho spotřebiče.

**Upozornění:** V závislosti na modelu spotřebiče jsou možné odchylky v barvě či detailech.



- 1 Tlačítka**  
Tlačítka vpravo a vlevo od otočného knoflíku mají tlakový bod. Pro ovládání stiskněte tlačítko.
- 2 Otočný knoflík**  
Otočný knoflík můžete otáčet doprava nebo doleva.
- 3 Displej**  
Na displeji jsou zobrazeny aktuální hodnoty nastavení, možnosti výběru a pokyny ve formě textu.
- 4 Dotykové pole**  
Pod dotykovými poli vlevo < a vpravo > od displeje se nachází senzory. Pro zvolení dané funkce klikněte na příslušnou šipku.

## Ovládací panel

Na ovládacím panelu nastavíte pomocí tlačítka a otočného voliče různé funkce Vaše spotřebiče. Na displeji je zobrazeno aktuální nastavení.

### Dotyková pole

|   |                    |                  |
|---|--------------------|------------------|
| < | vlevo od displeje  | navigace doleva  |
| > | vpravo od displeje | navigace doprava |

### Otočný volič

Otočným voličem měníte nastavené hodnoty, které jsou zobrazeny na displeji. U většiny funkcí, např. druhů ohřevu, začíná po posledním bodě opět první. Např. u teploty musíte otočným voličem otáčet zpět, jakmile je dosaženo minimální nebo maximální teploty.

## Ovládací prvky

Váš spotřebič můžete jednoduše a přímo ovládat pomocí ovládacích prvků.

### Tlačítka a dotyková pole

Níže naleznete stručné vysvětlení různých tlačítek a dotykových polí.

| Tlačítka   | Význam                                                   |
|------------|----------------------------------------------------------|
| on/off     | zapnutí a vypnutí spotřebiče                             |
| menu       | Menu<br>otevřít nabídku provozních režimů                |
| i          | Informace<br>zobrazení pokynů                            |
| 🕒          | Časové funkce<br>otevřít nabídku časových funkcí         |
| 🔒          | Dětská pojistka<br>aktivace a deaktivace dětské pojistky |
| start/stop | spuštění, zastavení<br>nebo přerušení provozu            |

## Displej

Displej je strukturován tak, aby bylo možné údaje přečíst na první pohled. Hodnota, kterou právě můžete nastavit, je zaostřená. Je znázorněna bílým písmem na tmavém pozadí.

### Stavový řádek

Stavový řádek se nachází nahoře na displeji. Zobrazeny jsou čas a nastavené časové funkce.

## Kontrola teploty

Pruhy kontrolky teploty zobrazují fáze nahřívání ohřívacího prostoru.

|                            |                                                                                                                                                                              |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kontrola nahřívání         | Kontrola nahřívání zobrazuje nárůst teploty v ohřívacím prostoru. Jakmile jsou všechny pruhy plné, je optimální čas pro vložení pokrmu.                                      |
| Zobrazení zbytkového tepla | Je-li trouba vypnutá, objeví se pod stavovým řádkem čára, která označuje zbytkové teplo v ohřívacím prostoru. Zobrazení se vypne v momentě, kdy klesne teplota na cca 60 °C. |

**Upozornění:** Na základě termické setrvačnosti se může zobrazená hodnota lišit od skutečné teploty v ohřívacím prostoru. Během zahřívání můžete tlačítkem  zobrazit aktuální teplotu zahřívání.

## Nabídka programu s párou

Váš spotřebič nabízí různé druhy ohřevu. Po zapnutí trouby se nacházíte přímo v nabídce druhu programu, v němž naleznete různé druhy ohřevu.

| Druh ohřevu s párou                                                                            | Teplota   | Použití                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Vaření v páře | 30-100 °C | Pro zeleninu, ryby, přílohy, pro odšťavňování ovoce a blanšírování.                                                                 |
|  Ohřev jídel   | 80-100 °C | Pro pokrmy na talíři a pečivo. Pokrm je ohříván velmi šetrně. Díky páře se pokrmy nevysušují.                                       |
|  Kynutí těsta  | 30-50 °C  | Pro kynuté těsto a kvásek. Těsto kyne mnohem rychleji než při pokojové teplotě. Povrch těsta se nevysušuje.                         |
|  Rozmrazování  | 30-60 °C  | Pro zeleninu, maso, ryby a ovoce. Teplo je na pokrm šetrně přenášeno pomocí vlhkosti. Pokrmy se díky tomu nevysušují a nedeformují. |

## Navrhované hodnoty nastavení

Ke každému druhu ohřevu spotřebič navrhne teplotu nebo stupně. Tuto teplotu buď můžete použít, nebo změnit.

## Další informace

Ve většině případech Vám Vaše trouba nabízí pokyny a další informace k právě prováděným činnostem. Stiskněte tlačítko . Příslušný pokyn se zobrazí na několika vteřin.

Některé pokyny se objevují automaticky, např. pokyn k potvrzení nebo výzva či varování.

## Nabídka druhu režimu

Menu je rozděleno do různých druhů režimu. Tak máte rychlý přístup k požadovaným funkcím.

## Funkce ohřívacího prostoru

Některé funkce zjednodušují provoz Vašeho spotřebiče. Např. celý prostor ohřívacího prostoru je osvětlen a chladič chrání Vaši troubu před přehřátím.

### Otevření dvířek trouby

Otevřete-li dvířka trouby během provozu, provoz se zastaví. Po zavření dvířek se opět spustí.

### Osvětlení ohřívacího prostoru

Když otevřete dvířka spotřebiče, zapne se osvětlení ohřívacího prostoru. Zůstanou-li dvířka otevřená déle než 15 minut, osvětlení se opět vypne.

U většiny programů se osvětlení ohřívacího prostoru zapne, jakmile se daný program spustí. Po ukončení se osvětlení opět vypne.

**Upozornění:** V základním nastavení můžete nastavit, aby se osvětlení ohřívacího prostoru při provozu nezapínalo.

| Druh režimu                                        | Použití                                                            |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Vaření s párou → "Obsluha spotřebiče" na straně 12 | Nastavení a spuštění vhodného druhu ohřevu s párou                 |
| Pokrmy → "Programy" na straně 15                   | Příprava pokrmů s párou                                            |
| Odvápňování                                        | Odvápňení systému                                                  |
| Nastavení → "Základní nastavení" na straně 18      | Základní nastavení Vaší trouby můžete upravit dle Vašich zvyklostí |

### Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná při provozu spotřebiče. Teplý vzduch uniká dvířky.

#### Pozor!

Větrací kanál nezakrývejte. Trouba by se mohla přehřívat.  
Chladicí ventilátor běží ještě určitou dobu po ukončení ohřevu, aby se ohřívací prostor dostatečně ochladil.

**Upozornění:** Doba doběhu ventilátoru můžete nastavit v základním nastavení.

→ "základní nastavení" na straně 18

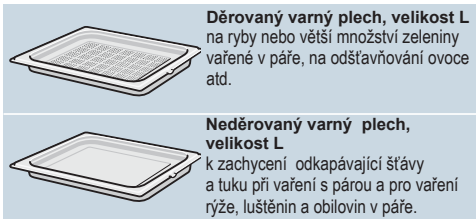


## Příslušenství

Ke spotřebiči patří různé příslušenství. Zde získáte přehled o dodaném příslušenství a jeho správném použití.

### Dodané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven tímto příslušenstvím:



**Děrovaný varný plech, velikost L**  
na ryby nebo větší množství zeleniny vařené v páře, na odšťavňování ovoce atd.

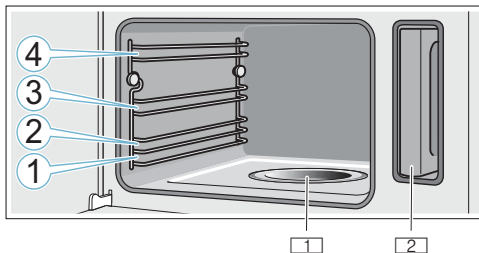
**Neděrovaný varný plech, velikost L**  
k zachycení odkapávající šťávy a tuku při vaření s párou a pro vaření rýže, luštěnin a obilovin v páře.

Používejte pouze originální příslušenství. Je určeno speciálně pro Váš spotřebič.

Příslušenství je možné dokoupit přes zákaznický servis, ve specializovaném obchodě nebo na internetu.

### Vkládání příslušenství

Ohřívací prostor má 4 úrovně vkládání. Tyto úrovně se počítají zespodu nahoru.



- 1 Odkapávací miska
- 2 Nádoba na vodu v otvoru na zásobník

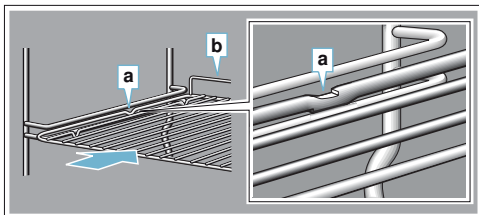
#### Pozor!

- Na dno ohřívacího prostoru nevkládějte žádné nádoby. Nepokládějte ho ani na aluminiovou fólii. Trouba by se mohla poškodit v důsledku přehřátí.  
Dno ohřívacího prostoru a odkapávací miska musí zůstat pořád volné. Nádoby vždy pokládějte na děrovaný plech na dušení nebo na rošt.
- Příslušenství nevkládějte mezi jednotlivé úrovně vkládání, mohlo by se převrhnout.

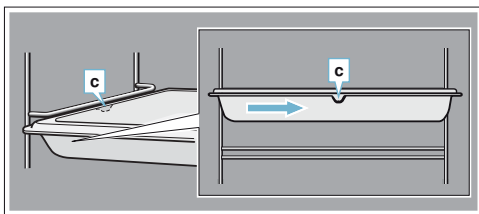
### Funkce zacvaknutí

Příslušenství může být vysunuto až do poloviny, dokud nezacvakne. Tato funkce zacvaknutí zabraňuje převrhnutí příslušenství při vysouvání. Aby tato ochrana převrhnutí fungovala, musí být příslušenství vkládáno do ohřívacího prostoru ve správné poloze.

Při vkládání roštu dbejte na to, aby byl zajišťovací výřez směrem dolů **a** a bezpečnostní zábrana **b** roštu byla směrem dozadu a nahoru.



Při zasouvání nádob na dušení dbejte na to, aby byl zajišťovací výřez **c** „směrem dolů“.



### Zvláštní příslušenství

Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializovaných prodejnách nebo na internetu. V našich katalogích a na internetu najdete širokou nabídku příslušenství pro Vaši troubu.

Dostupnost a možnosti online objednání jsou v jednotlivých zemích různé. Nahlédněte do Vašich dokumentů, které jste obdrželi při nákupu. Při nákupu zadejte přesné objednací číslo zvláštního příslušenství.

**Upozornění:** Ne všechna zvláštní příslušenství jsou vhodná pro všechny spotřebiče. Při nákupu vždy uvádějte přesné označení Vašeho spotřebiče (E-Nr.). → "Zákaznický servis" na straně 27

| Zvláštní příslušenství                | Obj. číslo |
|---------------------------------------|------------|
| Děrovaná nádoba, vel. S               | HZ36D613G  |
| Neděrovaná nádoba, vel. S             | HZ36D613   |
| Děrovaná nádoba, vel. L               | HZ36D643G  |
| Neděrovaná nádoba, vel. L             | HZ36D643   |
| Rošt pro vaření s párou               | HZ36DR4    |
| Neděrovaná porcelánová nádoba, vel. S | HZ36D513P  |
| Neděrovaná porcelánová nádoba, vel. L | HZ36D533P  |

## Před prvním použitím trouby

Před prvním použitím Vašeho nového spotřebiče. Vyčistěte ohřívací prostor a příslušenství.

### Před prvním uvedením do provozu

Před tím, než spotřebič poprvé uvedete do provozu, informujte se u Vašeho poskytovatele připojení vody o tvrdosti Vaší vody. Je nutné správně nastavit rozsah tvrdosti vody, aby Vás Váš spotřebič mohl spolehlivě upozorňovat na potřebu odvápnění.

#### Pozor!

Poškození spotřebiče z důvodu použití nevhodných tekutin. Nepoužívejte destilovanou vodu ani silně chlorovanou vodovodní vodu (> 40 mg/l) nebo jiné tekutiny.

Používejte pouze čerstvou, studenou vodu z kohoutku, změkčenou vodu nebo minerální vodu bez kyseliny uhličitě.

#### Upozornění

- Je-li Vaše voda příliš vápenatá, doporučujeme Vám použít změkčenou vodu.
- Můžete nastavit rozsah tvrdosti vody „změkčená“.
- Používáte-li minerální vodu, nastavte tvrdost na "4 velmi tvrdá".
- Používáte-li minerální vodu, pak pouze minerální vodu bez kyseliny uhličitě.

| Rozsah tvrdosti vody | Nastavení     |
|----------------------|---------------|
| 0                    | 0 změkčená    |
| 1 (až 1,3 mmol/l)    | 1 měkká       |
| 2 (1,3 - 2,5 mmol/l) | 2 střední     |
| 3 (2,5 - 3,8 mmol/l) | 3 tvrdá       |
| 4 (přes 3,8 mmol/l)  | 4 velmi tvrdá |

### První uvedení do provozu

#### Upozornění

- Tato nastavení můžete kdykoli změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 18
- Po připojení do sítě nebo výpadku proudu se na displeji zobrazí nastavení pro první uvedení do provozu.

#### Nastavení jazyka

1. Otočným knoflíkem nastavte požadovaný jazyk.
2. Klikněte na šipku >. Přejdete k dalšímu nastavení.

## Nastavení času

1. Otočným knoflíkem nastavte aktuální čas.
2. Klikněte na šipku >.

## Nastavení data

1. Otočným knoflíkem nastavte aktuální den, měsíc a rok.
2. Klikněte na políčko >. Přejdete k dalšímu nastavení.

## Nastavení tvrdosti vody

1. Otočným knoflíkem otáčejte doprava, dokud se nezobrazí rozsah tvrdosti vody.
2. Pro potvrzení klikněte na šipku >. Na displeji se objeví upozornění, že proces nastavení prvního uvedení do provozu je ukončen.

## Kalibrace spotřebiče a čištění ohřívacího prostoru

Před prvním použitím trouby k přípravě pokrmu, troubu nejdříve zkalibrujte a vyčistěte ohřívací prostor.

### Kalibrace spotřebiče a čištění ohřívacího prostoru

Bod varu vody je závislý na tlaku vzduchu. Při kalibraci se spotřebič nastaví na správný poměr tlaků pro dané místo použití. Nastavení se provede během prvního napaření automaticky. Vzniká při něm velké množství páry.

### Příprava kalibrace

1. Z pečicího prostoru vydejte příslušenství.
2. Z pečicího prostoru odstraňte zbytky obalu jako jsou např. polystyrenové kuličky.
3. Před kalibrací otřete hladké povrchy v pečicím prostoru jemným navlhčeným hadříkem.

### Kalibrace spotřebiče a čištění pečicího prostoru

#### Upozornění

- Kalibraci lze spustit jen tehdy, pokud je pečicí prostor studený (pokojová teplota).
  - Během kalibrace neotvírejte dvířka trouby. Kalibrace by se tím přerušila.
1. Spotřebič zapněte tlačítkem on/off.
  2. Naplňte nádobu na vodu. → "Plnění nádoby na vodu" na straně 12
  3. Nastavte uvedený druh ohřevu, teplotu a dobu ohřevu kalibrace a spusťte provoz.

| Nastavení   |                                                                                                    |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Druh ohřevu | vaření s párou  |
| Teplota     | 100 °C                                                                                             |
| Doba ohřevu | 20 minut                                                                                           |

4. Troubu vypněte tlačítkem on/off.
5. Počkejte, dokud ohřívací prostor nevychladne.
6. Hladké povrchy otřete hadříkem a mýdlovým roztokem.
7. Vyprázdněte nádobu na vodu a vysušte ohřívací prostor. → "na straně 13"

## Upozornění

- Při přemístění spotřebiče na jiné místo je nutné provést opětovné nastavení od výrobce. Opakujte první uvedení do provozu a kalibraci.
- Spotřebič uloží nastavení kalibrace i v případě výpadku proudu či vypojení ze sítě. Kalibraci není nutné opakovat.

## Čištění příslušenství

Příslušenství řádně očistěte mýdlovým roztokem a hadříkem nebo měkkým kartáčkem.



## Obsluha spotřebiče

Již jste se seznámili s ovládacími prvky a funkcemi spotřebiče. Nyní Vám vysvětlíme, jak spotřebič nastavíte. Dozvíte se, co se stane při zapnutí a vypnutí a jak nastavíte jednotlivé provozní režimy.

### Varování

#### nebezpečí opaření

Při otevření dvířek spotřebiče může ven uniknout množství horké páry. Pára nemusí být viditelná, záleží na teplotě. Při otevírání dvířek nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Dvířka otevírejte opatrně. Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti.

### Varování

#### nebezpečí opaření

Voda v odpařovací misce zůstává horká i po vypnutí spotřebiče. Misku nevylévejte ihned po vypnutí spotřebiče. Spotřebič nechte před čištěním vychladnout.

## Vypnutí a zapnutí přístroje

Předtím než začnete cokoliv nastavovat na Vašem spotřebiči, musíte jej zapnout.

Výjimka: Dětskou pojistku a budík můžete nastavit, i když je spotřebič vypnutý.

Údaje na displeji nebo upozornění, např. údaj o zbytkovém teplu v troubě, jsou viditelné, i když je přístroj vypnutý.

Pokud spotřebič nepotřebujete, vypněte jej. Pokud delší dobu neprovedete žádné nastavení, spotřebič se automaticky vypne.

### Zapnutí spotřebiče

Pomocí tlačítka on/off spotřebič zapnete. On/off nad tlačítkem bude modře svítit.

Na displeji se zobrazí logo Siemens a poté druh ohřevu a teplota.

**Upozornění:** Druh provozního režimu, který se objeví po zapnutí spotřebiče, můžete definovat v základním nastavení.

### Vypnutí spotřebiče

Pomocí tlačítka on/off spotřebič vypnete. Ikona on/off nad tlačítkem zhasne. Nastavená funkce se přeruší.

Na displeji se zobrazí čas.

**Upozornění:** V základním nastavení můžete nastavit, zda chcete, aby se na displeji vypnutého spotřebiče čas ukazoval nebo ne.

## Nastartování nebo přerušení provozu

Pro nastartování nebo přerušení probíhajícího provozu stiskněte tlačítko start/stop. Po přerušení provozu může dál běžet chladicí ventilátor.

Pro smazání všech nastavení stiskněte tlačítko on/off. Pokud během provozu otevřete dvířka trouby, provoz se přeruší. Po zavření dvířek se provoz znovu obnoví.

## Plnění nádoby na vodu

Když otevřete dvířka trouby, můžete vpravo vidět nádobu na vodu. Než spustíte provoz trouby, naplňte tuto nádobu vodou.

Ujistěte se, že jste správně nastavili tvrdost vody.

→ "Základní nastavení" na straně 18

### Pozor!

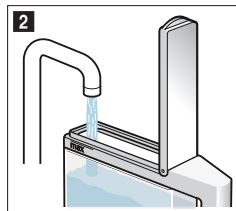
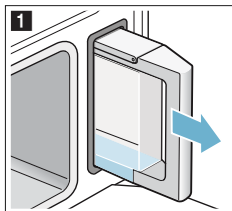
Použitím nevhodných tekutin může dojít k poškození spotřebiče.

Nepoužívejte destilovanou vodu, silně chlorovanou vodovodní vodu (> 40 mg/l) nebo jiné kapaliny.

Používejte výhradně čerstvou, studenou vodovodní, změkčenou nebo minerální vodu bez kyseliny uhličitě.

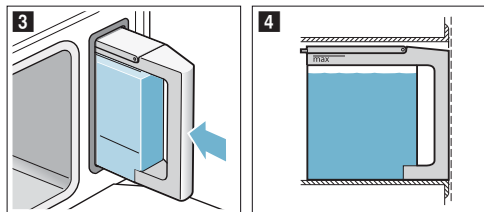
Před každým provozem naplňte nádobu na vodu:

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Nádobu na vodu vyndejte z otvoru na zásobník (obr. 1).
3. Nádobu naplňte až po značku "max" studenou vodou. (obr. 2).



4. Zavřete víko nádoby, dokud neuslyšíte zacvaknutí.

- Vložte naplněnou nádobu (obr. 3).
- Zkontrolujte, zda je nádoba správně vložena v otvoru (obr. 4).



- Zavřete dvířka trouby. Nádoba je nyní naplněna. Můžete spustit provoz trouby.

### Doplnění nádoby na vodu

Jakmile je nádoba na vodu prázdná, na displeji se objeví upozornění na doplnění vody. Provoz se přeruší.

- Opatrně otevřete dvířka trouby.
- Vyndejte nádobu a naplňte ji.
- Opět vložte nádobu zpět a zavřete dvířka trouby.
- Spustíte provoz. Provoz pokračuje dále.

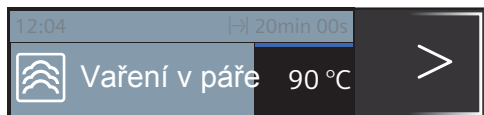
### Nastavení druhu ohřevu a teploty

Po zapnutí spotřebiče se na displeji zobrazí nastavený navrhovaný druh ohřevu s teplotou. Tento režim můžete okamžitě spustit stisknutím tlačítka start/stop. Pokud chcete provést jiné nastavení, změňte hodnoty dle postupu na obr. níže. Příklad: 15 minut vaření s párou na 90 °C.

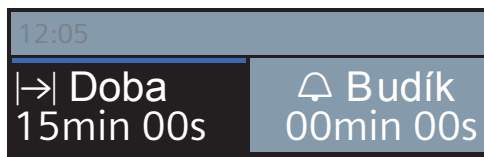
- Pomocí otočného tlačítka změňte druh ohřev.



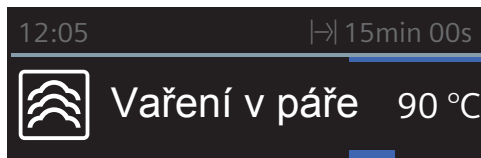
- Šipkou > změňte teplotu.
- Pomocí otočného tlačítka změňte teplotu.



- Tlačítkem ⊖ změňte na dobu ohřevu.
- Otočným tlačítkem změňte dobu ohřevu.



- Stiskněte tlačítko start/stop.



Na displeji se zobrazí nastavený druh ohřevu, teplota a doba ohřevu.

### Po každém provozu

#### ⚠ Varování nebezpečí opaření!

Při otevření dvířek trouby může vycházet horká pára. V závislosti na teplotě není pára viditelná. Při otevření nestůjte příliš blízko spotřebiče. Dvířka trouby otevřete opatrně. Děti držte v dostatečné vzdálenosti. Po každém provozu zůstává ohřívací prostor znečištěný a vlhký. Troubu proto čistěte po každém provozu. Nádobu na vodu vyprázdněte po každém provozu.

### Vysušení ohřívacího prostoru

#### ⚠ Varování nebezpečí opaření!

Voda v odpařovací misce může dosahovat vysokých teplot. Před vysušením ji nechte vychladnout.

- Dvířka trouby pootevřete a počkejte, než trouba vychladne.
- Okamžitě odstraňte nečistoty z ohřívacího prostoru.
- Vychladnutý ohřívací prostor a odpařovací misku vytřete houbičkou a vysušte jemným hadříkem.
- Otřete přední stranu spotřebiče, pokud se tam tvořila kondenzovaná voda.

### Vyprázdnění nádoby na vodu

Nádoba na vodu se musí po každém provozu s párou vyprázdnit a vysušit.

#### Pozor!

Nádobu na vodu nevyprazdňujte, je-li ohřívací prostor horký. Nádoba by se poškodila.

#### Pozor!

Nádobu na vodu nečistěte v myčce na nádobí. Poškodila by se.

- Otevřete dvířka trouby.
- Nádobu vyjměte a vylejte zbytkovou vodu.
- Řádně vysušte těsnění víčka nádoby a otvor na nádobu ve Vašem spotřebiči.
- Nádobu nasadte zpět do otvoru.
- Zavřete dvířka trouby.

## Časové funkce

Váš spotřebič disponuje mnoha časovými funkcemi.

| Funkce                                                                                             | Použití                                                                                                     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Budík              | Budík funguje jako časovač vaření. Po uplynutí nastaveného času zazní signál.                               |
|  Doba úpravy pokrmu | Po uplynutí nastavené doby ohřevu zazní signál. Trouba se automaticky vypne.                                |
|  Konec ohřevu       | Nastavte dobu a konec ohřevu. Trouba se automaticky vypne, takže provoz bude ukončen ve vámi zvolenou dobu. |

### Upozornění

- Dobu do jedné hodiny můžete nastavit na minutu přesně. Dobu delší než jedna hodina můžete nastavit po 5-minutových úsecích.
- Maximálně je možné nastavit 23 hodin a 59 minut.
- Po uplynutí každé funkce časovače zazní signál.
- Tlačítkem  můžete v průběhu zobrazit informace, které se krátce objeví na displeji.

### Budík

Budík můžete nastavit kdykoli, i když je trouba vypnutá. Budík běží paralelně s ostatním nastavením času a má vlastní signál. Uslyšíte tedy, zda zvoní budík nebo uběhla uplynutá doba pečení. Můžete nastavit max. 24 hodin.

1. Stiskněte tlačítko . Otevře se políčko budíku.
2. Pomocí otočného knoflíku nastavte čas. Budík se nastartuje po několika vteřinách.

Symbol budíku  a ubíhající čas se zobrazí vlevo na řádku se statusem.

### Po uplynutí nastaveného času

Zazní signál. Na displeji se zobrazí „Budík uplynul“. Pomocí tlačítka  můžete signál předčasně vypnout.

### Přerušení budíku

Pomocí tlačítka  otevřete menu časovače a čas otočíte zpět. Menu zavřete opětovným stisknutím tlačítka .

### Změna času budíku

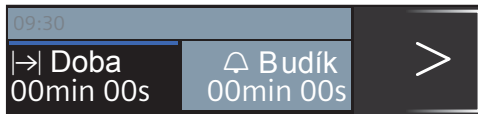
Pomocí tlačítka  otevřete menu časovače a pomocí otočného knoflíku změníte nastavení hodnot. Stisknutím tlačítka  budík spustíte.

## Doba úpravy pokrmu

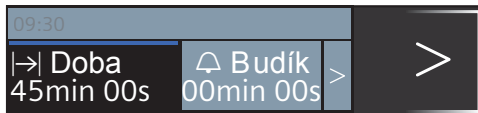
Pokud nastavíte dobu trvání úpravy pokrmu, po uplynutí této doby se trouba automaticky vypne a již se nezahřívá.

Předpoklad: Je nastaven druh ohřevu a teplota.

1. Stiskněte tlačítko . Otevře se menu časovače.



2. Pomocí otočného knoflíku nastavte dobu úpravy pokrmu.



3. Stiskněte tlačítko start/stop. Na displeji se zobrazí ubíhající čas .

### Uplynutí doby úpravy pokrmu

Ozve se signál. Trouba přestane hřát. Signál zastavíte stisknutím tlačítka .

### Ukončení doby

Stisknutím tlačítka  otevřete menu časovače a otáčením zpět měníte dobu ohřevu. Provoz se ukončí. Menu zavřete tlačítkem .

### Změna doby úpravy pokrmu

Stisknutím tlačítka  otevřete menu časovače. Pomocí otočného knoflíku změníte dobu úpravy.

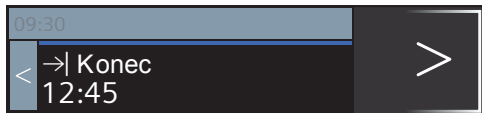
## Čas ukončení úpravy pokrmu

Pokud posouváte čas ukončení úpravy pokrmu, ujistěte se, že v ohřívacím prostoru nezůstanou příliš dlouho potraviny, které by se mohly lehce zkazit.

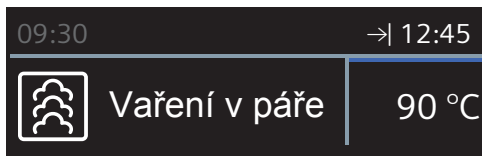
Předpoklad: Nastavený provozní režim není zahájen. Je nastavena doba úpravy pokrmu. Je otevřeno menu časovače .

Příklad na obrázku: V 9:30 vložíte pokrm do trouby. Příprava pokrmu trvá 45 minut, pokrm tedy bude hotov 10:15. Vy ale chcete, aby byl pokrm připraven v 12:45.

1. Šipkou > se proklikáte až k „→| konec“.
2. Otočným knoflíkem nastavíte čas ukončení ohřevu.



3. Potvrďte tlačítkem start/stop.



Trouba je v čekacím režimu. Ve stavovém řádku se objeví symbol →| a čas, kdy bude provoz ukončen. Trouba se spustí ve správný okamžik a ve stavovém řádku bude viditelně ubíhat daný čas.

### Uplynutí doby

Ozve se signál. Trouba přestane hrát. Na panelu displeje se zobrazí nápis „Ukončeno“. Signál zastavíte stisknutím tlačítka ☹.

### Oprava nebo vynulování času ukončení

Po spuštění nelze čas ukončení měnit. Pro smazání všech nastavení stiskněte tlačítko on/off.

## Programy

Pomocí programů můžete jednoduše připravit Váš pokrm. Program převezme optimální nastavení.

### Výběr a nastavení pokrmu

1. Stiskněte tlačítko menu.
2. Otočným knoflíkem zvolte „Pokrm“.
3. Klikněte na šipku >.
4. Otočným knoflíkem zvolte požadovaný pokrm.
5. Klikněte na šipku >.

Budete provedeni celým procesem nastavení Vašeho zvoleného pokrmu. Proklikáte se šipkou >.

Po provedení všech nastavení program spustíte tlačítkem start/stop.

**Upozornění:** Trouba Vás upozorní, pokud bude ohřívací prostor pro zvolený pokrm příliš horký.

### Program je ukončen

Ozve se signál. Trouba přestane hrát. Signál můžete smazat tlačítkem ☹.

Pokud nejste spokojeni s výsledkem tepelné úpravy, je možné dobu ohřevu ještě jednou prodloužit. Klikněte na políčko „dopéct“. Naskočí doba, kterou spotřebič navrhuje pro dokončení přípravy pokrmu, tuto dobu ovšem můžete změnit. Pokud jste poté s výsledkem přípravy spokojeni, klikněte na „Ukončeno“. Na displeji se objeví „Dobrou chuť“.

### Přerušení programu

Stiskněte tlačítko on/off. Všechna nastavení budou vymazána. Můžete provést nová nastavení.

### Posunutí doby ukončení přípravy pokrmu

U přípravy některých pokrmů můžete posunout dobu ukončení přípravy pokrmu. Pokud chcete dobu přípravy posunout, postupujte dle návodu v kapitole. → „Časové funkce“ na straně 14

V případě, že nastavíte dobu ukončení přípravy pokrmu, trouba se nachází v „čekacím“ režimu. Na displeji se zobrazí čas, kdy se trouba nastartuje. V tuto chvíli nemůžete měnit žádná nastavení. Dbejte prosím na to, aby potraviny, které snadno podléhají zkáze, nebyly příliš dlouho v ohřívacím prostoru.

## Pokyny k programům

Všechny programy jsou vhodné pro vaření s párou na jedné výškové úrovni. Výsledek tepelné úpravy se může lišit v závislosti na velikosti a kvalitě pokrmu.

### Nádobí

Používejte pouze navrhované nádobí. Veškeré pokrmy v něm byly odzkoušeny. Použijete-li jiné nádobí, výsledek se může lišit.

Při vaření v děrované nádobě pod ni ještě dodatečně do úrovně 1 vložte neděrovanou nádobu. Tím bude zachycována odkapávající šťáva a tuk.

### Množství/hmotnost

Pokrm by měl v příslušenství dosahovat pouze do výšky max. 4 cm.

Celková hmotnost se musí pohybovat v rámci zadaného hmotnostního rozsahu.

### Doba tepelné úpravy

Po spuštění programu se zobrazí doba ohřevu.

Čas začne ubíhat až po dosažení teploty, s výjimkou programu pro celé ryby.

### Příprava zeleniny P1 - P6

Zeleninu okořeňte až po tepelné úpravě.

### Produkty z obilovin/ příprava čočky P7 - P10

Potravinu dobře odvažte a přidejte vodu ve správném poměru:

Rýže basmati 1:1,5

Kuskus 1:1

Neupravená rýže 1:1,5

Čočka 1:2

Obilné produkty po tepelné úpravě promíchejte.

Zbytková voda se tak rychle nasákne.

### Příprava kuřecích prsou P12

Kuřecí prsa nepokládejte do nádobí přes sebe.

### Příprava ryby P13 - P14

Při přípravě ryby vymažte děrovanou nádobu tukem.

Celé ryby nebo rybí filety nepokládejte přes sebe. Uveďte váhu největší ryby a snažte se vařit pokud možno stejné kousky.

### Příprava jogurtu P15

Ohřejte mléko na 90 °C. Poté ho nechte vychladnout na 40 °C. U trvanlivého mléka stačí pouze ohřát.

Zamíchejte na 100 ml mléka jednu až dvě čajové lžičky přírodního jogurtu nebo odpovídající množství jogurtové fermentace do mléka. Směs naplňte čisté sklenice a zavřete je.

Po této přípravě nechte sklenice vychladnout v lednici.

### Příprava mléčné rýže P16

Odvažte rýži a přidejte 2,5 krát větší množství mléka. Rýži a mlékem naplňte příslušenství do výšky max. 2,5 cm. Po tepelné úpravě promíchejte. Zbývající mléko se rychle nasákne.

### Příprava ovocného kompotu P17

Program je vhodný pouze pro peckové a jádrové ovoce. Plody odvažte, přidejte cca 1/3 vody a podle chuti cukr a koření.

### Dezinfikace lahví P18

Vyčistěte lahve přímo po pití pomocí kartáče na lahve. Poté je umyjte v myčce.

Lahve postavte do děrované nádoby tak, aby se nedotýkaly.

Po vydezinfikování lahví otřete čistým hadříkem.

Postup odpovídá obvyklému vyvaření.

### Vaření vajec P19 - P20

Vajíčka před ohřevem propíchněte. Nepokládejte je přes sebe.

## Tabulka s programy

Dbejte pokynů k jednotlivým programům.

| Program | Poznámka              | Příslušenství             | Výška                                  |
|---------|-----------------------|---------------------------|----------------------------------------|
| P1*     | Růžičkový květák      | stejně velké růžičky      | děrovaná +<br>neděrovaná nádoba 3<br>1 |
| P2*     | Brokolice             | stejně velké růžičky      | děrovaná +<br>neděrovaná nádoba 3<br>1 |
| P3*     | Zelené fazole         | -                         | děrovaná +<br>neděrovaná nádoba 3<br>1 |
| P4*     | Mrkev na plátky       | cca 3 mm silné plátky     | děrovaná +<br>neděrovaná nádoba 3<br>1 |
| P5      | Mražená směs zeleniny | -                         | děrovaná +<br>neděrovaná nádoba 3<br>1 |
| P6*     | Brambory ve slupce    | středně velké, Ø 4 - 5 cm | děrovaná +<br>neděrovaná nádoba 3<br>1 |
| P7      | Basmati rýže          | max. 0,75 kg              | neděrovaná nádoba 2                    |

\* pro tento program je možné nastavit čas ukončení ohřevu

| Program |                        | Poznámka                       | Příslušensví                    | Výška  |
|---------|------------------------|--------------------------------|---------------------------------|--------|
| P8      | Neupravená rýže        | max. 0,75 kg                   | neděrovaná nádoba               | 2      |
| P9      | Kuskus                 | max. 0,75 kg                   | neděrovaná nádoba               | 2      |
| P10     | Čočka                  | max. 0,55 kg                   | neděrovaná nádoba               | 2      |
| P11*    | Ohřev příloh           |                                | neděrovaná nádoba               | 2      |
| P12     | Čerstvá kuřecí prsíčka | Celková hmotnost 0,2 - 1,5 kg  | neděrovaná nádoba<br>děrovaná + | 3<br>1 |
| P13     | Čerstvý rybí filet     | max. 2,5 cm silná              | neděrovaná nádoba<br>děrovaná + | 3<br>1 |
| P14     | Čerstvá ryba vcelku    | 0,3 - 2 kg                     | neděrovaná nádoba<br>děrovaná + | 3<br>1 |
| P15     | Jogurt ve sklenicích   | -                              | neděrovaná nádoba<br>děrovaná + | 2      |
| P16     | Mléčná rýže            | -                              | neděrovaná nádoba               | 2      |
| P17*    | Ovocný kompot          | -                              | neděrovaná nádoba               | 2      |
| P18*    | Dezinfikování lahví    |                                | neděrovaná nádoba               | 2      |
| P19*    | Vejce na hniličku      | Vejce velikosti M, max. 1 kg   | neděrovaná nádoba<br>děrovaná + | 3<br>1 |
| P20*    | Vařená vejce natvrdo   | Vejce velikosti M, max. 1,8 kg | neděrovaná nádoba<br>děrovaná + | 3<br>1 |

\*pro tento program je možné nastavit čas ukončení

## Dětská pojistka

Trouba je vybavena dětskou pojistkou, která zajistí, aby nedošlo k jejímu náhodnému zapnutí nebo změně nastavení.

### Aktivace a deaktivace

Dětskou pojistku můžete aktivovat a deaktivovat na zapnutém i vypnutém spotřebiči. Stiskněte a přibližně po dobu 4 sekund podržte tlačítko . Na displeji se objeví upozornění k zapnutí pojistky a objeví se symbol .

**Upozornění:** I přes aktivovanou dětskou pojistku je možné troubu vypnout tlačítkem on/off.

## Základní nastavení

Abyste Váš spotřebič mohli jednoduše a optimálně používat, máte k dispozici jeho různá nastavení. Tato nastavení můžete měnit dle potřeby.

### Změna nastavení

1. Stiskněte tlačítko on/off.
2. Stiskněte tlačítko menu. Otevře se menu provozních režimů.
3. Otočným knoflíkem zvolte "Nastavení".
4. Klikněte na šipku .
5. Otočným knoflíkem změňte nastavenou hodnotu.
6. Šipkou  se dostanete do dalšího nastavení, které můžete v případě potřeby změnit.
7. Pro uložení stiskněte tlačítko menu.  
Na displeji se zobrazí odmítnout nebo uložit.

### Seznam nastavení

V seznamu najdete všechna základní nastavení a možnosti jejich změny. Podle vybavení Vašeho spotřebiče se na displeji zobrazí pouze ta nastavení, kterými Váš spotřebič disponuje. Můžete měnit následující nastavení:

| Nastavení                    | Výběr                                                                                   |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Jazyk                        | Možné další jazyky                                                                      |
| Čas                          | Nastavení aktuálního času                                                               |
| Datum                        | Nastavení aktuální data                                                                 |
| Tvrdost vody                 | 0 (změkčená)<br>1 (měkká)<br>2 (střední)<br>3 (tvrdá)<br>4 (velmi tvrdá)                |
| Tón signálu                  | Krátký (30 sec)<br>Střední (1 min)<br>Dlouhý (5 min)                                    |
| Tón tlačítek                 | Vypnutý (tón při zapnutí a vypnutí pomocí tlačítka on/off zůstává aktivován)<br>Zapnutý |
| Jas displeje                 | 5 stupňů jasu                                                                           |
| Časový údaj                  | Digitální<br>Vypnutý                                                                    |
| Osvětlení                    | během provozu zapnuté<br>během provozu vypnuté                                          |
| Provoz po zapnutí            | Vaření s párou<br>Hlavní menu<br>Pokrmy                                                 |
| Noční ztlumení jasu displeje | Vypnuté<br>Zapnuté (jas displeje je ztlumen mezi 22:00 a 5:59 hod)                      |

|                                    |                                 |
|------------------------------------|---------------------------------|
| Logo značky                        | Zobrazovat                      |
|                                    | Nezobrazovat                    |
| Doba doběhu chladicího ventilátoru | Doporučená                      |
|                                    | Minimální                       |
| Původní nastavení                  | Vrátit do původního nastavení   |
|                                    | Nevracet do původního nastavení |

**Upozornění:** Změny nastavení jazyka, tónu tlačítek a jasu displeje jsou účinné okamžitě. Všechna ostatní nastavení až po jejich uložení.

## Změna času

Čas změníte v základním nastavení.

Příklad: změna na zimní nebo letní čas.

1. Stiskněte tlačítko menu.
2. Otočným knoflíkem vyberte „Nastavení“.
3. Šipkou > klikněte na „Čas“.
4. Otočným knoflíkem změňte čas.
5. Stiskněte tlačítko menu.
6. Na displeji se objeví uložit nebo odmítnout.

## Výpadek proudu

Po delším výpadku proudu se na displeji objeví nastavení pro první uvedení do provozu. Nastavte jazyk, čas a datum.



## Čištění

Při pečlivé péči a čištění zůstane Váš spotřebič dlouho hezký a funkční. Niže Vám vysvětlíme, jak o Váš spotřebič máte pečovat a čistit ho.

### Varování

#### Nebezpečí zkratu!

Na čištění Vašeho spotřebiče nepoužívejte vysokotlaké čističe ani parní čisticí přístroje.

### Pozor!

#### Poškození povrchů

Nepoužívejte:

- ostré nebo abrazivní čisticí prostředky
- čisticí prostředky na trouby
- leptající nebo agresivní čističe nebo čističe s obsahem chloru
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu

Dojde-li přece jen ke kontaktu takového prostředku s přední stranou, okamžitě ji omyjte vodou.

## Čisticí prostředky

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Spotřebič z vnější části<br>(s čelní stranou z hliníku) | Mýdlový roztok – dosušte jemným hadříkem.<br>Jemný čistič skel – přední stranu otřete vodorovně jemným hadříkem na okna nebo mikroutěrkou, netlačte.                                                                                                          |
| Spotřebič z vnější části<br>(s čelní stranou z oceli)   | Mýdlový roztok – dosušte jemným hadříkem.<br>Ihned odstraňte skvrny od vody, tuku, škrobu a bílkovin. Zvláštní prostředky pro péči o nerezovou ocel, které jsou vhodné pro horké povrchy, zakupte u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách. |
| Vnitřní ohřívací prostor s odpařovací miskou            | Horký mýdlový roztok nebo octová voda – použijte přiloženou čisticí houbičku nebo měkký čisticí kartáček<br><br><b>Pozor!</b><br><b>Ohřívací prostor může rezivět</b><br>Nepoužívejte ocelové nebo abrazivní houbičky.                                        |
| Nádoba na vodu                                          | Mýdlový roztok – Nedávejte do myčky! Po každém provozu dosušte!                                                                                                                                                                                               |
| Otvor na zásobník na vodu                               | Po každém provozu dobře vysušte                                                                                                                                                                                                                               |
| Těsnění ve víku nádoby na vodu                          | Po každém provozu dobře vysušte                                                                                                                                                                                                                               |
| Pojezdy                                                 | viz. kapitola: čištění pojezdů                                                                                                                                                                                                                                |
| Sklo dvířek                                             | viz. kapitola: čištění skla dvířek<br><br><b>Pozor!</b><br><b>Povrchové poškození</b><br>Po čištění pomocí čističe na sklo otřete dvířka trouby dosucha. Jinak by mohly vznikat skvrny, které už by nebylo možné odstranit.                                   |
| Těsnění dvířek                                          | Horký mýdlový roztok                                                                                                                                                                                                                                          |
| Příslušenství                                           | Namočte v horkém mýdlovém roztoku. Vyčistěte kartáčkem nebo čisticí houbičkou nebo vložte do myčky. V případě zbarvení škrobnatými potravinami (např. rýže) očistěte octovou vodou.                                                                           |

### Čisticí houbička

Přiložená čisticí houbička je velmi savá. Použijte ji jen k čištění ohřívacího prostoru a k odstranění zbytkové vody z odpařovací misky.

Houbičku před prvním použitím důkladně vypláchněte.

Houbičku je možné prát v pračce (společně s prádlem na vyvařování).

### Pozor!

#### Poškození povrchů

Pokud dojde ke kontaktu odvápnovacího prostředku s přední stranou či jinými citlivými povrchy, okamžitě ho otřete vodou.

Hned poté, co trouba vychladne, odstraňte nečistoty z ohřívacího prostoru.

Solí jsou velmi agresivní a mohou způsobovat korozi.

Odstraňte zbytky ostrých omáček (kečup, hořčice) nebo slaných jídel ihned po vychladnutí ohřívacího prostoru.

Nepoužívejte žádné hrubé drátěnky nebo čisticí houbičky.

### Mikroutěrka

Mikroutěrka s voštinovou strukturou je obzvláště vhodná na čištění citlivých povrchů jako je sklo, sklokeramika, ušlechtilá ocel nebo hliník (obj. číslo 460 770, k dostání i v online eshopu). V jednom kroku odstraňuje vodnaté nečistoty a nečistoty s obsahem tuku.

## Odvápňování

Spotřebič je nutné pravidelně odvápňovat, aby byla jeho funkčnost zajištěna po co nejdelší dobu.

Odvápňování se skládá z několika kroků.

Z hygienických důvodů musí být proces odvápňování proveden kompletně celý, až poté je trouba opět připravena k provozu.

**Upozornění:** Stisknete-li během procesu odvápňování tlačítko on/off, proces se přeruší a trouba se vypne. Po zapnutí trouby je nejdříve nutné provést dvojitý propláchnutí, aby se ze spotřebiče odstranily zbytky odvápňovacího roztoku. Spotřebič je až do ukončení druhého proplachování uzamčen pro ostatní použití.

- Odvápňování (cca 30 minut), poté vyprázdněte odpařovací misku a znovu naplňte nádobu na vodu.
- První proces proplachování (20 sekund), poté vyprázdněte odpařovací misku.
- Druhý proces proplachování (20 sekund), poté odstraňte zbytkovou vodu.

Četnost odvápňování spotřebiče závisí na tvrdosti používané vody. Poté co je možných posledních 5 nebo méně provozů s párou, upozorní Vás spotřebič formou textu na displeji na potřebu odvápňování. Počet zbývajících provozů se zobrazí po zapnutí. Tak máte čas odvápňování připravit.

### Spuštění

#### Pozor!

Poškození spotřebiče: Pro odvápňování používejte výhradně námi doporučený tekutý odvápňovací prostředek. Ostatní odvápňovací prostředky mohou způsobit škody na spotřebiči. Odvápňovací prostředek, obj. číslo 311 680.

#### Pozor!

Odvápňovací roztok: Zamezte kontaktu odvápňovacího roztoku s ovládacím panelem nebo jinými citlivými povrchy. Došlo by tím k jejich poškození. Pokud přesto dojde ke kontaktu, odstraňte odvápňovací roztok ihned vodou.

1. 300 ml vody a 60 ml tekutého odvápňovacího prostředku smíchejte na roztok.
2. Vyndejte nádobu na vodu a naplňte ji odvápňovacím roztokem.
3. Nádobu s odvápňovacím roztokem opět nasadte zpět.
4. Zavřete dvířka trouby.
5. Stiskněte tlačítko on/off.
6. Stiskněte tlačítko menu.
7. Otáčejte otočným knoflíkem, dokud se neobjeví text „odvápňování“.
8. Tlačítkem start/stop spustíte odvápňování.  
Ve stavovém řádku se viditelně odečítá zbývajcí čas. Po jeho uplynutí zazní signál.

## První proces proplachování

1. Odvápňovací roztok odstraňte pomocí přiložené houbičky z odpařovací misky.
2. Vyndejte nádobu na vodu, řádně ji vypláchněte, naplňte vodou a zasuňte zpět.
3. Zavřete dvířka trouby.
4. Stiskněte tlačítko start/stop.  
Spustí se proces proplachování. Po cca 20 vteřinách se první proces proplachování ukončí.
5. Otevřete dvířka trouby.
6. Mýcí houbičku důkladně propláchněte vodou.
7. Zbytkovou vodu v odpařovací misce odstraňte pomocí houbičky.
8. Pokračujte druhým procesem proplachování.

## Druhý proces proplachování

1. Vyndejte nádobu na vodu, řádně ji vypláchněte, naplňte vodou a zasuňte zpět.
2. Zavřete dvířka trouby.
3. Stiskněte tlačítko start/stop.  
Spustí se proces proplachování. Po cca 20 vteřinách se druhý proces proplachování ukončí.
4. Odvápňovací roztok odstraňte pomocí přiložené houbičky z odpařovací misky.
5. Ohřívací prostor vytřete houbičkou a dosušte jemným hadříkem.
6. Troubu vypněte.  
Proces odvápňování je ukončen a trouba je opět připravena k provozu.

## Odvápňování pouze odpařovací misky

Pokud nechcete odvápňovat celý spotřebič ale pouze odpařovací misku v ohřívacím prostoru, můžete rovněž použít program „Odvápňování“.

Jediný rozdíl:

1. 100 ml vody a 20 ml tekutého odvápňovacího prostředku smíchejte na roztok.
2. Odpařovací misku zcela naplňte odvápňovacím roztokem.
3. Nádobu na vodu naplňte pouze vodou.
4. Spustíte proces „odvápňování“ dle instrukcí výše.

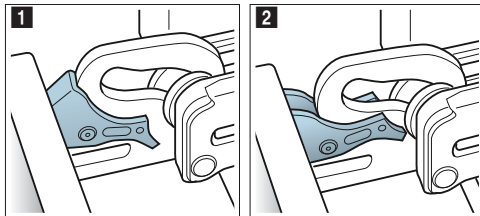
Odpařovací misku můžete odvápňovat i manuálně.

## Vysazení a nasazení dvířek trouby

Pro důkladnější vyčištění a vysazení skla dvířek můžete dvířka trouby vysadit.

Každý závěs dvířek trouby má zajišťovací páku.

Je-li tato zajišťovací páka sklopená (obr. **1**), jsou dvířka trouby zajištěná. Nelze ji vysadit. Je-li zajišťovací páka pro vysazení dvířek trouby otevřená (obr. **2**), jsou závěsy dvířek zajištěné. Není možné je zacvaknout.



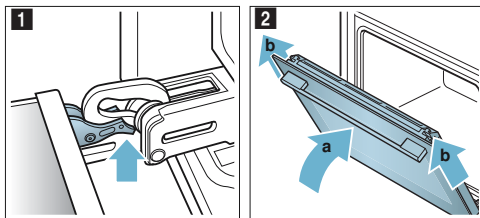
### ⚠ Varování

#### Nebezpečí poranění!

- Když jsou závěsy dvířek nezajištěny, je možné je při vynaložení velké síly zacvaknout. Dbejte na to, aby zajišťovací páka byla vždy zcela zavřená, resp. při vysazování dvířek zcela otevřená.
- Závěsy dvířek trouby se při otvírání a zavírání dvířek pohybují a hrozí riziko skřípnutí. Nikdy nesahejte do oblasti závěsů dvířek.

## Vysazení dvířek trouby

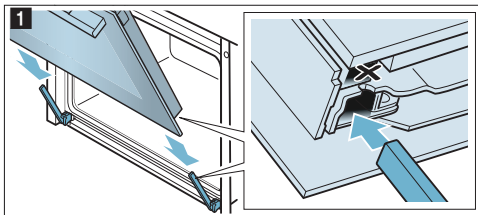
1. Otevřete dvířka trouby.
2. Obě zajišťovací páky vlevo a vpravo otevřete (obr. **1**).
3. Dvířka trouby zavřete až na doraz **a**. Uchopte je oběma rukama vlevo a vpravo **b** a vysuňte směrem nahoru (obr. **2**).



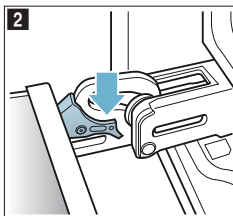
## Nasazení dvířek trouby

Dvířka trouby opět nasadte v opačném pořadí.

1. Při nasazování dvířek dbejte na to, aby byly oba závěsy vloženy rovně v otvorech (obr. **1**). Oba závěsy položte dole na vnější desku a použijte ji jako vodící pomůcku. Dejte pozor, aby byly oba závěsy vloženy ve správném otvoru. Závěsy musí jít lehce a bez odporu zasunout. Pokud byste při zasouvání cítili odpor, zkontrolujte, zda se závěsy nacházejí ve správném otvoru.



2. Dvířka trouby zcela otevřete. Zavřete obě zajišťovací páky (obr. **2**).



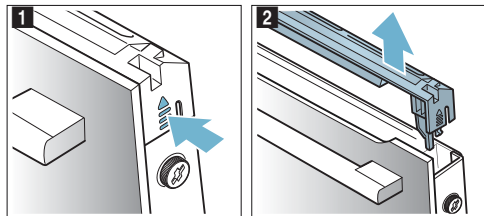
3. Dvířka zavřete.

## Vysazení a nasazení skla dvířek

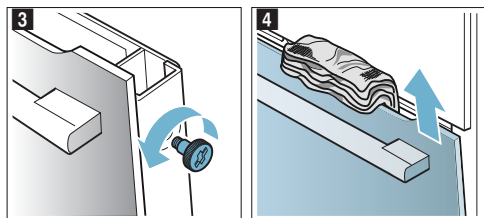
Pro důkladnější vyčištění můžete vysadit sklo dvířek trouby.

### Vysazení skla

1. Pootevřete dvířka trouby.
2. Stiskněte levou a pravou stranu krytu (obr. 1).
3. Kryt vysuňte (obr. 2).



4. Povolte a sundejte šrouby na levé a pravé straně dvířek (obr. 3).
5. Před tím, než dvířka trouby znovu zavřete, vsuňte mezi dvířka a troubu několikrát přeloženou utěrku (obr. 4). Přední sklo vysuňte směrem nahoru a umístěte za rovnou plochu madlem dolů.



Sklo vyčistěte čisticím prostředkem určeným na sklo a jemným hadříkem.

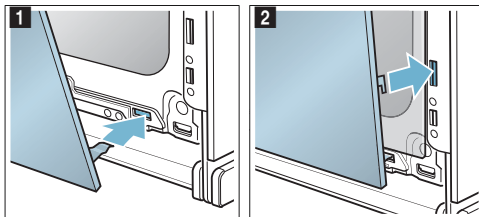
### Varování

#### Nebezpečí poranění!

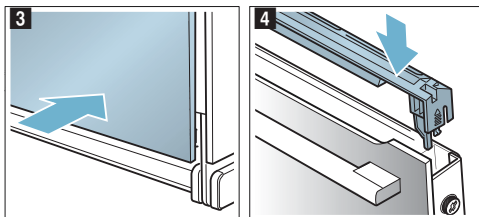
- Poškrábané sklo dvířek může prasknout. Nepoužívejte škrabky na sklo, ostré nebo brusné čisticí prostředky.
- Závěsy dveří se při otvírání a zavírání pohybují a mohou Vás skřípnout. Nesahejte do oblasti těchto závěsů.

### Nasazení skla

1. Sklo nasuňte do držáků (obr. 1).
2. Sklo zavírejte, dokud se oba vrchní háčky nebudou nacházet proti otvorům (obr. 2).



3. Přední sklo přitlačte směrem dolů, dokud neuslyšíte zacvaknutí (obr. 3).
4. Dvířka trouby pootevřete a vyndejte přeloženou utěrku.
5. Šrouby na levé a pravé straně znovu našroubujte.
6. Nasadte kryt a přitlačte ho směrem dolů, dokud neuslyšíte zacvaknutí (obr. 4).



7. Dvířka trouby zavřete.

### Pozor!

Pečící prostor použijte až poté, co budete mít jistotu, že jsou dvířka správně nasazena.

## Čištění pojezdů

Za účelem čištění můžete pojezdy vymontovat.



### Varování

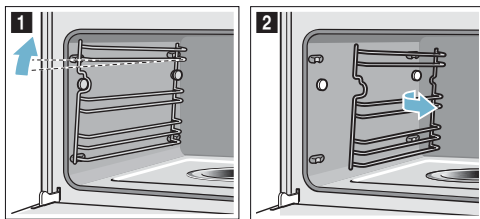
**Nebezpečí popálení o horké části v ohřívacím prostoru!**

Počkejte, dokud ohřívací prostor nevychladne.

### Vysazení pojezdů

**Upozornění:** Pojezd vpředu vyklápějte, dokud neucítíte odpor, jinak by se mohla ohnout boční stěna trouby.

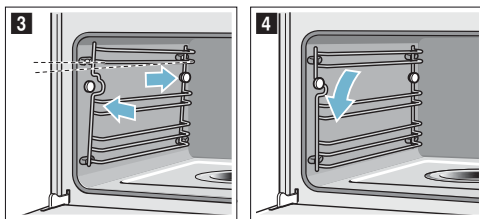
1. Pojezd vpředu opatrně zatlačte směrem nahoru, až se vycvakne, a ze strany ho uvolněte z držáku (obr. **1**).
2. Pojezd vycvakněte z držáku a vyjměte (obr. **2**).



3. Pojezdy očistěte houbičkou/kartáčkem a čisticím prostředkem nebo je umyjte v myčce.

### Zavěšení pojezdů

1. Pojezd uchopte vyklenutím směrem nahoru.
2. Vzadu ho zavěste a posuňte dozadu, až nezacvakne (obr. **3**).
3. Pojezd zavěste vpředu na držák a zatlačte směrem dolů, až zacvakne a bude opět upevněn v horizontální poloze ve spotřebiči (obr. **4**).



Každý pojezd lze zavěsit pouze na jedné straně.

## Řešení problémů?

Pokud dojde k nějaké závadě, způsobuje ji často jen malíček. Předtím než zavoláte zákaznický servis, zkuste závadu odstranit pomocí následující tabulky.

**Tip:** Pokud se Vám nepodaří pokrm optimálně připravit, v kapitole "Tabulky a tipy" naleznete mnoho tipů a upozornění k vaření.

### Tabulka závad

Pokud se na panelu displeje objeví chybové hlášení E, např. E0111, troubu vypněte a znovu zapněte. Pokud se hlášení znovu objeví, volejte zákaznický servis.

### Varování

#### Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Neodborné opravy mohou být nebezpečné. Opravy a výměnu poškozeného přípojného vedení může provádět pouze kvalifikovaný technik. Pokud je spotřebič poškozen, odpojte jej z elektrické sítě nebo vypněte pojistku ve skříni s pojistkami. Volejte zákaznický servis.

| Závada                                                                                                                                                     | Možná příčina                                                              | Řešení/rada                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Trouba nefunguje.                                                                                                                                          | Je vadná pojistka.                                                         | Zkontrolujte, jestli je pojistka v pojistkové skříni v pořádku.                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                                            | Výpadek proudu.                                                            | Zkontrolujte, zda fungují ostatní spotřebiče.                                                                                                                                                                         |
| Zapnutou troubu není možné obsluhovat, na displeji se zobrazuje symbol  . | Je aktivována dětská pojistka.                                             | Tlačítko  podržte stisknuté, dokud symbol  nezmizí. |
| Ohřívací prostor se nezahřívá a na displeji je napsáno „režim Demo zapnuto“.                                                                               | Trouba se nachází v režimu Demo.                                           | Vypněte pojistku v pojistkové skříni a po cca 10 sekundách ji opět zapněte. Zapněte troubu a v nastavení zvolte "režim Demo vypnutý".                                                                                 |
| Troubu nelze spustit.                                                                                                                                      | Dvířka trouby nejsou dovřená.                                              | Zavřete dvířka trouby.                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                                                                            | Trouba není vypnutá.                                                       | Troubu vypněte a opět zapněte.                                                                                                                                                                                        |
| Po zapnutí provozu se na displeji objeví upozornění, že je příliš vysoká teplota.                                                                          | Trouba není dostatečně vychladnutá                                         | Troubu nechte vychladnout a znovu zapněte daný režim.                                                                                                                                                                 |
| Trouba Vás vyzývá k odvápnění, aniž by se to před tím zobrazilo na počítadle.                                                                              | Nastavená tvrdost vody je příliš nízká.                                    | Proveďte odvápnění. Zkontrolujte nastavený rozsah tvrdosti vody a případně ho upravte.                                                                                                                                |
| Blikají tlačítka.                                                                                                                                          | Normální jev kvůli kondenzované vodě pod krytem obslužného panelu.         | Jakmile se kondenzovaná voda vypaří, tlačítka přestanou blikat.                                                                                                                                                       |
| Odpařovací miska je prázdná, i když nádoba na vodu je plná.                                                                                                | Nádoba na vodu není správně zasunuta.                                      | Nádobu zasuňte, až uslyšíte zackvaknutí.                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                            | Přívod nádoby na vodu ucpaný.                                              | Proveďte odvápnění přístroje. Zkontrolujte a případně změňte rozsah tvrdosti vody.                                                                                                                                    |
| Nádoba na vodu se vyprazdňuje bez očividného důvodu. Odpařovací miska přetéká.                                                                             | Nádoba na vodu nebyla správně zavřená.                                     | Zavřete víko, dokud neuslyšíte zackvaknutí.                                                                                                                                                                           |
|                                                                                                                                                            | Těsnění ve víku nádoby je znečištěné.                                      | Vyčistěte těsnění.                                                                                                                                                                                                    |
| Na displeji se objeví vyzvání k naplnění nádoby na vodu, ačkoli nádoba ještě není prázdná příp. je prázdná, ale na displeji se neobjeví žádné upozornění.  | Těsnění ve víku nádoby je rozbité.                                         | Objednejte novou nádobu na vodu u zák. servisu.                                                                                                                                                                       |
|                                                                                                                                                            | Nádoba na vodu není správně zasunuta.                                      | Nádobu na vodu zasuňte, až uslyšíte zřetelné zackvaknutí.                                                                                                                                                             |
| Na displeji se objeví výzva k naplnění nádoby na vodu, ačkoli nádoba ještě není prázdná příp. je prázdná, ale na displeji se neobjeví žádné upozornění.    | Poznávací systém nefunguje.                                                | Volejte zákaznický servis.                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                            | Nádoba na vodu je znečištěná. Pohyblivé hlásiče stavu vody jsou zaseknuté. | S nádobou na vodu zatřepte a vyčistěte ji. Pokud se zaseknuté díly neuvolní, obraťte se u zákaznického servisu novou nádobu na vodu.                                                                                  |

|                                                          |                                                                       |                                                              |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| Při vaření s párou vzniká extrémně mnoho páry.           | Spotřebič se automaticky kalibruje.                                   | Normální proces.                                             |
| Při vaření s párou vzniká opakovaně extrémně mnoho páry. | Trouba se při krátkých dobách tepelné úpravy automaticky nekalibruje. | Na přístroji obnovte původní nastavení a opakujte kalibraci. |
| Při ohřevu uniká pára z větracích drážek.                | Normální proces.                                                      | Není možné.                                                  |

## Výměna žárovek v ohřívacím prostoru

Teplotně odolné žárovky 230 V/25 W s těsněním jsou k dostání u zákaznického servisu. Uvádějte E-číslo a FD-číslo Vašeho spotřebiče.

### Varování

#### Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Při výměně žárovek v ohřívacím prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před jejich výměnou odpojte troubu ze sítě nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni.

### Varování

#### Nebezpečí popálení!

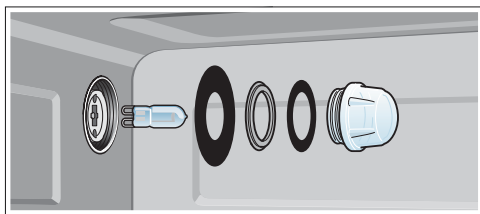
Spotřebič dosahuje velmi vysokých teplot. Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch ohřívacího prostoru nebo topných těles. Spotřebič vždy nechte vychladnout. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti.

1. Vypněte pojistku v pojistkové skříni nebo troubu odpojte ze sítě.
2. Kryt vyšroubujte směrem doleva.
3. Vyndejte žárovku.  
Nasaďte novou žárovku, dbejte při tom na polohu kolíků. Žárovku dotlačte napevno.

#### Pozor!

Troubu spusťte jen se skleněným krytem a těsněními.

4. Nová těsnění a svěrací kroužek nasaďte ve správném pořadí na skleněný kryt.



5. Opět přišroubujte skleněný kryt s těsněními.
6. Troubu připojte do sítě a znovu uveďte do provozu.

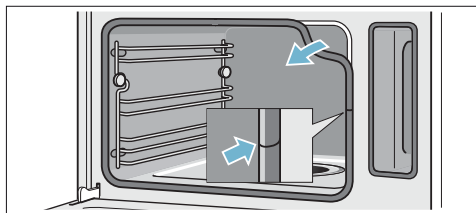
## Výměna skleněného krytu nebo těsnění

Pokud je skleněný kryt halogenové žárovky nebo těsnění poškozeno, je nutné je vyměnit. Nový skleněný kryt je k dostání u zákaznického servisu. Uvádějte E-číslo a FD-číslo Vaší trouby.

## Výměna těsnění dvířek

Je-li poškozeno těsnění dvířek zevnějšku na ohřívacím prostoru, je nutné ho vyměnit. Náhradní těsnění pro Vaši troubu je k dostání u zákaznického servisu. Uvádějte E-číslo a FD-číslo Vaší trouby.

1. Otevřete dvířka trouby.
2. Vytáhněte staré těsnění dvířek.
3. Zasuňte na dané místo nové těsnění a po celém obvodu ho zatlačte do drážky. Místo spoje musí být ze strany.
4. Ještě jednou zkontrolujte uložení těsnění, především v rozích.



## Zákaznický servis

Náš záruční servis je Vám k dispozici pro případ, že potřebujete opravit Váš spotřebič. Vždy se nejprve pokusíme nalézt vhodné řešení, abychom se vyhnuli zbytečným návštěvám servisního technika.

### E-číslo a FD-číslo

Při volání do našeho servisu vždy uveďte úplné číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom Vám mohli kvalifikované pomoci. Typový štítek, na kterém jsou tato čísla uvedena, naleznete, když otevřete dvířka trouby.

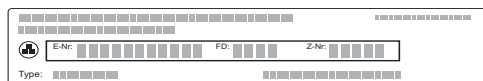


Diagram showing a typical label layout with fields for E-Nr., FD-Nr., and Z-Nr. The label is divided into sections for these numbers, with a 'Type:' field at the bottom left.

Abyste v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje o Vašem spotřebiči a telefonní číslo zákaznického centra zapsat zde.

| E-Nr. | FD-Nr. |
|-------|--------|
|       |        |

Zákaznický servis 

Berte prosím ohled na to, že za návštěvu servisního technika pro účely opravy vady se hradí poplatek, a to i když je spotřebič v záruční lhůtě.

Kontaktní informace pro všechny země najdete v příloženém seznamu zákaznických center.

Důvěřujte odbornosti výrobce. Tak zajistíte, že bude oprava provedena zaškoleným servisním technikem, který má pro Váš spotřebič k dispozici náhradní díly.

## Tabulky a tipy

Vaření v páře je obzvlášť šetrný způsob tepelné úpravy pokrmů. Pára pokrm zcela obklopí a zabrání tak ztrátě živin potravin. Tepelná úprava funguje bez přetlaku. Tak zůstane zachována forma, barva a typické aroma pokrmu.

V tabulkách naleznete výběr pokrmů, které lze velmi dobře tepelně upravovat v parní troubě. Dozvíte se, který druh ohřevu, které příslušenství a teplota či doba tepelné úpravy jsou nejlepší. Tyto údaje platí pro vkládání do studené trouby, pokud není uvedeno jinak.

### Příslušenství

Používejte dodané příslušenství.

Při vaření v páře v děrované nádobě pod ní vždy vkládejte neděrovanou nádobu. Tím bude zachycována odkapávající šťáva a tuk.

### Nádobi

Pokud používáte nádoby, vždy ho pokládejte do středu děrované nádoby.

Nádobí musí být žáruvzdorné a odolné vůči páře. Tlustostěnné nádoby prodlužuje dobu tepelné úpravy.

Potraviny, které se běžně ohřívají ve vodní lázni, přikryjte fólií (např. při tavení čokolády).

### Doba tepelné úpravy a množství

Doby tepelné úpravy vaření v páře jsou závislé na velikosti potravin, ale nejsou závislé na celkovém množství. V troubě lze připravovat maximálně 2 kg pokrmu.

Dodržujte množství uvedené v tabulce. V případě menších kousků se zkracuje doba ohřevu, u větších se naopak prodlužuje. Kvalita a stupeň zralosti mají rovněž vliv na tepelnou úpravu. Proto uvedené hodnoty slouží pouze jako orientační.

### Rovnoměrné rozvrstvení potravin

Potraviny rozložte do nádobí rovnoměrně. Různě vysoké vrstvy budou mít různý výsledek tepelné úpravy.

### Potraviny citlivé na tlak

Potraviny citlivé na tlak nevrtstvěte v nádobě moc vysoko. Raději použijte dvě varné nádoby.

## Příprava celého menu

V páře lze připravovat celé menu bez přenosu chutí. Nejříve vložte do trouby pokrm s nejdelší dobou ohřevu a ostatní pokrmy vložte později ve správný okamžik. Tím docílíte rovnoměrného výsledku všech pokrmů.

Celková doba tepelné úpravy se u ohřevu celého menu prodlužuje, protože při každém otevření dvířek trouby uniká pára a trouba se musí znovu nahřívat.

## Zelenina

Zeleninu vložte do děrované varné nádoby a zasuňte do výšky 3. Neděrovanou nádobu vložte pod ni do výšky 1. Tím bude zachycována odkapávající tekutina.

| Potravina          | Velikost  | Příslušenství                                | Druh ohřevu   | Teplota v °C | Doba ohřevu |
|--------------------|-----------|----------------------------------------------|---------------|--------------|-------------|
| Artyčoky           | Vcelku    | děrované + neděrované                        | Vaření v páře | 100          | 30 - 35     |
| Květák             | Vcelku    | děrované + neděrované                        | Vaření v páře | 100          | 30 - 40     |
| Květák             | Růžičky   | děrované + neděrované                        | Vaření v páře | 100          | 10 - 15     |
| Brokolice          | Růžičky   | děrované + neděrované                        | Vaření v páře | 100          | 8 - 10      |
| Hrách              | -         | děrované + neděrované                        | Vaření v páře | 100          | 5 - 10      |
| Fenykl             | Plátky    | děrované + neděrované                        | Vaření v páře | 100          | 10 - 14     |
| Zeleninový náyp    | -         | Forma na vodní lázeň 1,5 l + rošt ve výšce 2 | Vaření v páře | 100          | 50 - 70     |
| Zelené fazolky     | -         | děrované + neděrované                        | Vaření v páře | 100          | 20 - 25     |
| Mrkev              | Plátky    | děrované + neděrované                        | Vaření v páře | 100          | 10 - 20     |
| Kedlubna           | Plátky    | děrované + neděrované                        | Vaření v páře | 100          | 15 - 20     |
| Pórek              | Plátky    | děrované + neděrované                        | Vaření v páře | 100          | 4 - 6       |
| Kukuřice           | Vcelku    | děrované + neděrované                        | Vaření v páře | 100          | 25 - 35     |
| Řepa*              | Proužky   | děrované + neděrované                        | Vaření v páře | 100          | 8 - 10      |
| Chřest, zelený*    | Vcelku    | děrované + neděrované                        | Vaření v páře | 100          | 7 - 12      |
| Chřest, bílý*      | Vcelku    | děrované + neděrované                        | Vaření v páře | 100          | 10 - 15     |
| Špenát*            | -         | děrované + neděrované                        | Vaření v páře | 100          | 2 - 3       |
| Romanesco          | Růžičky   | děrované + neděrované                        | Vaření v páře | 100          | 8 - 10      |
| Růžičková kapusta  | Růžičky   | děrované + neděrované                        | Vaření v páře | 100          | 20 - 30     |
| Červená řepa       | Vcelku    | děrované + neděrované                        | Vaření v páře | 100          | 40 - 50     |
| Červené zelí       | Na plátky | děrované + neděrované                        | Vaření v páře | 100          | 30 - 35     |
| Bílé hlávkové zelí | Na plátky | děrované + neděrované                        | Vaření v páře | 100          | 25 - 35     |
| Cuketa             | Plátky    | děrované + neděrované                        | Vaření v páře | 100          | 2 - 3       |
| Hráškové lusky     | -         | děrované + neděrované                        | Vaření v páře | 100          | 8 - 12      |

\* troubu předehřát

## Přílohy a luštěniny

Vodu příp. jinou tekutinu přidejte v uvedeném poměru. Příklad: 1:1,5 = na 100 g rýže 150 ml vody.

Výšku vkládání pro neděrovanou nádobu si můžete zvolit sami.

| Potravina                             | Poměr | Příslušenství         | Výška  | Druh ohřevu   | Teplota v °C | Doba ohřevu v min. |
|---------------------------------------|-------|-----------------------|--------|---------------|--------------|--------------------|
| Brambory ve slupce (střední velikost) | -     | děrované + neděrované | 3<br>1 | Vaření v páře | 100          | 35 - 45            |
| Brambory vařené ve vodě (na čtvrtky)  | -     | děrované + neděrované | 3<br>1 | Vaření v páře | 100          | 20 - 25            |
| Neupravená rýže                       | 1:1,5 | neděrované            | -      | Vaření v páře | 100          | 30 - 40            |
| Dlouhozrná rýže                       | 1:1,5 | neděrované            | -      | Vaření v páře | 100          | 20 - 30            |
| Rýže basmati                          | 1:1,5 | neděrované            | -      | Vaření v páře | 100          | 20 - 30            |
| Rýže parboiled                        | 1:1,5 | neděrované            | -      | Vaření v páře | 100          | 15 - 20            |

| Potravina                    | Poměr | Příslušenství         | Výška  | Druh ohřevu   | Teplota v °C | Doba ohřevu v min. |
|------------------------------|-------|-----------------------|--------|---------------|--------------|--------------------|
| Rizoto                       | 1:2   | neděrované            | -      | Vaření v páře | 100          | 30 - 35            |
| Čočka                        | 1:2   | neděrované            | -      | Vaření v páře | 100          | 30 - 45            |
| Bílé fazole, předem namočené | 1:2   | neděrované            | -      | Vaření v páře | 100          | 65 - 75            |
| Kuskus                       | 1:1   | neděrované            | -      | Vaření v páře | 100          | 6 - 10             |
| Zelená špalda, drcená        | 1:2,5 | neděrované            | -      | Vaření v páře | 100          | 15 - 20            |
| Proso, vcelku                | 1:2,5 | neděrované            | -      | Vaření v páře | 100          | 25 - 35            |
| Pšenice, vcelku              | 1:1   | neděrované            | -      | Vaření v páře | 100          | 60 - 70            |
| Knedlíky                     | -     | děrované + neděrované | 3<br>1 | Vaření v páře | 95           | 20 - 25            |

## Drůbež a maso

### Drůbež

| Potravina    | Množství   | Příslušenství | Výška | Druh ohřevu   | Teplota v °C | Doba ohřevu v min. |
|--------------|------------|---------------|-------|---------------|--------------|--------------------|
| Kuřecí prsa  | po 0,15 kg | neděrované    | 2     | Vaření v páře | 100          | 15 - 25            |
| Kachní prsa* | po 0,35 kg | neděrované    | 2     | Vaření v páře | 100          | 12 - 18            |

\* předem osmažte a zabalte do fólie

### Hovězí

| Potravina               | Množství | Příslušenství         | Výška  | Druh ohřevu   | Teplota v °C | Doba ohřevu v min. |
|-------------------------|----------|-----------------------|--------|---------------|--------------|--------------------|
| Nízký rostbíf, medium*  | 1 kg     | neděrované            | 2      | Vaření v páře | 100          | 25 - 35            |
| Vysoký rostbíf, medium* | 1 kg     | děrované + neděrované | 3<br>1 | Vaření v páře | 100          | 30 - 40            |

\* předem osmažte a zabalte do fólie

### Vepřové

| Potravina               | Množství       | Příslušenství | Výška | Druh ohřevu   | Teplota v °C | Doba ohřevu v min. |
|-------------------------|----------------|---------------|-------|---------------|--------------|--------------------|
| Vepřové maso bez kosti* | 0,5 kg         | neděrované    | 2     | Vaření v páře | 100          | 10 - 12            |
| Vepřové medailonky*     | ca. 3 cm silné | neděrované    | 2     | Vaření v páře | 100          | 10 - 12            |
| Žebírka                 | Na plátky      | neděrované    | 2     | Vaření v páře | 100          | 15 - 20            |

\* předem osmažte a zabalte do fólie

### Uzeniny

| Potravina      | Příslušenství         | Výška  | Druh ohřevu   | Teplota v °C | Doba ohřevu v min. |
|----------------|-----------------------|--------|---------------|--------------|--------------------|
| Vídeňské párky | děrované + neděrované | 3<br>1 | Vaření v páře | 80 - 90      | 12 - 18            |
| Bílé klobásy   | děrované + neděrované | 3<br>1 | Vaření v páře | 80 - 90      | 15 - 20            |

## Ryby

| Potravina        | Množství   | Příslušenství         | Výška  | Druh ohřevu   | Teplota v °C | Doba ohřevu v min. |
|------------------|------------|-----------------------|--------|---------------|--------------|--------------------|
| Makrela, vcelku  | po 0,3 kg  | děrované + neděrované | 3<br>1 | Vaření v páře | 80 - 90      | 15 - 25            |
| Filety z makrely | po 0,15 kg | děrované + neděrované | 3<br>1 | Vaření v páře | 80 - 90      | 10 - 20            |

| Potravina            | Množství                   | Příslušenství         | Výška  | Druh ohřevu   | Teplota v °C | Doba ohřevu v min. |
|----------------------|----------------------------|-----------------------|--------|---------------|--------------|--------------------|
| Rybí terina          | Forma na vodní lázeň 1,5 l | neděrované            | 2      | Vaření v páře | 70 - 80      | 40 - 80            |
| Pstruh, vcelku       | po 0,2 kg                  | děrované + neděrované | 3<br>1 | Vaření v páře | 80 - 90      | 12 - 15            |
| Filet z tresky       | po 0,15 kg                 | děrované + neděrované | 3<br>1 | Vaření v páře | 80 - 90      | 10 - 14            |
| Filet z lososa       | po 0,15 kg                 | děrované + neděrované | 3<br>1 | Vaření v páře | 100          | 8 - 10             |
| Mušle                | 1,5 kg                     | neděrované            | 2      | Vaření v páře | 100          | 10 - 15            |
| Filet z okouna       | po 0,15 kg                 | děrované + neděrované | 3<br>1 | Vaření v páře | 80 - 90      | 10 - 20            |
| Mořský jazyk, plněný |                            | děrované + neděrované | 3<br>1 | Vaření v páře | 80 - 90      | 10 - 20            |

## Polévkové zavářky, ostatní

| Potravina                                 | Příslušenství         | Výška  | Druh ohřevu   | Teplota v °C | Doba ohřevu v min. |
|-------------------------------------------|-----------------------|--------|---------------|--------------|--------------------|
| Zavářka do polévky                        | neděrované            | 2      | Vaření v páře | 90           | 15 - 20            |
| Krupicové noky                            | děrované + neděrované | 3<br>1 | Vaření v páře | 90 - 95      | 7 - 10             |
| Vejce natvrdo (velikost M, max. 1,8 kg)   | děrované + neděrované | 3<br>1 | Vaření v páře | 100          | 10 - 12            |
| Vejce na hniličku (velikost M, max. 1 kg) | děrované + neděrované | 3<br>1 | Vaření v páře | 100          | 6 - 8              |

## Dezerty, kompoty

### Kompot

Zvažte ovoce a přidejte cca  $\frac{1}{3}$  množství vody. Podle chuti přidejte cukr a koření.

### Mléčná rýže

Odvažte rýži a přidejte 2,5 násobek množství mléka. Rýži s mlékem naplňte příslušenství do výšky max. 2,5 cm. Po tepelné úpravě promíchejte. Zbývající mléko se rychle vsákne.

### Jogurt

Mléko ohřejte na 90 °C. Poté nechte vychladnout na 40 °C. Trvanlivé mléko není nutné ohřívat.

Na každých 100 ml mléka vmíchejte jednu až dvě čajové lžičky přírodního jogurtu nebo odpovídající množství jogurtového fermentu. Směs naplňte čisté sklenice a uzavřete je.

Po tepelné přípravě sklenice nechte vychladnout v lednici.

| Potravina          | Příslušenství                       | Druh ohřevu   | Teplota v °C | Doba ohřevu v min. |
|--------------------|-------------------------------------|---------------|--------------|--------------------|
| Kvasnicový knedlik | neděrované                          | Vaření v páře | 100          | 20 - 25            |
| Crème karamel      | formičky + děrované                 | Vaření v páře | 90 - 95      | 15 - 20            |
| Mléčná rýže*       | neděrované                          | Vaření v páře | 100          | 25 - 35            |
| Jogurt*            | Sklo na jednotlivé porce + děrované | Vaření v páře | 40           | 300 - 360          |
| Jablečný kompot    | neděrované                          | Vaření v páře | 100          | 10 - 15            |
| Hruškový kompot    | neděrované                          | Vaření v páře | 100          | 10 - 15            |
| Třešňový kompot    | neděrované                          | Vaření v páře | 100          | 10 - 15            |
| Rebarborový kompot | neděrované                          | Vaření v páře | 100          | 10 - 15            |
| Švestkový kompot   | neděrované                          | Vaření v páře | 100          | 15 - 20            |

\* Můžete použít i vhodný program (viz. kapitola: automatický program).

## Ohřívání pokrmů

Při ohřívání jsou pokrmy opětovně ohřívány šetrným způsobem. Chutnají a vypadají jako čerstvě připravené.

| Potravina             | Příslušenství    | Výška | Druh ohřevu | Teplota v °C | Doba ohřevu v min. |
|-----------------------|------------------|-------|-------------|--------------|--------------------|
| Zelenina              | neděrovaný plech | 3     | Ohřívání    | 100          | 12 - 15            |
| Nudle, brambory, rýže | neděrovaný plech | 3     | Ohřívání    | 100          | 5 - 10             |

## Rozmrazování

Potraviny zamrazujte pokud možno v rovině a na jednotlivé porce při -18 °C. Nezamrazujte příliš velká množství. Rozmražené potraviny nemají tak dlouhou trvanlivost a kazí se rychleji než potraviny čerstvé.

Pokrm položte v zamrazovacím sáčku na talíř nebo do děrované varné nádoby. Pod něj vždy vložte neděrovanou nádobu. Tak potraviny nezůstávají v rozmražené tekutině a ohřívací prostor zůstane čistý. Použijte druh ohřevu rozmrazování.

Je-li to nutné, pokrm rozdělte resp. již rozmražené kousky vyndejte z trouby.

Potraviny nechte po rozmrazování ještě 5 - 15 minut odstát pro vyrovnání teploty.

### Varování

#### Riziko ohrožení zdraví!

Při rozmrazování potravin zvířecího původu je nutné bezpodmínečně odstranit namražený vodu. Ta se nesmí dostat do kontaktu s ostatními potravinami. Mohlo by dojít k přenosu zárodku.

Parní troubu po rozmrazování nechte běžet na 15 minut v režimu vaření v páře při 100 °C.

#### Rozmrazování masa

Kousky masa, které se mají obalovat, rozmrazujte tak, aby na nich zůstalo koření a marináda.

#### Rozmrazování drůbeže

Před rozmrazováním vyndejte z obalu. Rozmrzlou tekutinu vylejte.

| Potravina        | Příslušenství | Výška                 | Druh ohřevu | Teplota v °C | Doba ohřevu v min. |
|------------------|---------------|-----------------------|-------------|--------------|--------------------|
| Kuřecí stehna    | 0,25 kg       | děrované + neděrované | 3<br>1      | 45 - 50      | 55 - 60            |
| Bobulovité ovoce | 0,5 kg        | děrované + neděrované | 3<br>1      | 50 - 55      | 15 - 20            |
| Rybí filet       | 0,4 kg        | děrované + neděrované | 3<br>1      | 40 - 45      | 50 - 55            |

## Kynutí těsta

Kynuté těsto může díky režimu kynutí těsta v troubě vykynout rychleji, než při pokojové teplotě.

Výšku vložení roštu si můžete zvolit sami nebo rošt opatrně položit na dno ohřívacího prostoru. Pozor: Dno nepoškrábejte!

Misku s těstem postavte na rošt. Těsto nezakrývejte.

| Potravina    | Příslušenství | Výška        | Druh ohřevu | Teplota v °C | Doba ohřevu v min. |
|--------------|---------------|--------------|-------------|--------------|--------------------|
| Kynuté těsto | 1 kg          | miska + rošt |             | 35           | 20 - 30            |
| Kvásek       | 1 kg          | miska + rošt |             | 35           | 20 - 30            |

## Odšťavňování

Plody před odšťavňováním dejte do mísy a pocukrujte je. Nechte minimálně hodinu odstát, aby pustily šťávu.

Poté plody vložte do děrované nádoby a zasuňte do výšky 3. Do výšky 1 vsuňte neděrovanou nádobu pro zachycování šťávy.

Na závěr plody dejte do šátku a vylisujte zbytkovou šťávu.

| Potravina | Příslušenství         | Výška  | Druh ohřevu   | Teplota v °C | Doba ohřevu v min. |
|-----------|-----------------------|--------|---------------|--------------|--------------------|
| Maliny    | děrované + neděrované | 3<br>1 | Vaření v páře | 100          | 30 - 45            |
| Rybíz     | děrované + neděrované | 3<br>1 | Vaření v páře | 100          | 40 - 50            |

## Zavařování

Zavařujte pouze čerstvé potraviny. Delší skladování způsobuje ztrátu vitamínů a potraviny se snáze kazí. Používejte pouze nezávadné ovoce a zeleninu.

Následující potraviny není možné ve Vaší troubě zavařovat:

Obsah plechovek, maso, ryby nebo paštiky.  
Zkontrolujte zavařovací sklenice, gumové kroužky, svorky a pérka.

Gumové kroužky a sklenice řádně vymyjte horkou vodou. Pro čištění sklenic je možné použít program "dezinfikování lahví".

Sklenice postavte do děrované nádoby. Nesmí se vzájemně dotýkat.

Po uvedené době tepelné úpravy otevřete dvířka trouby.

Zavařovací sklenice vyndejte z ohřívacího prostoru, až když jsou zcela vychladlé.

| Potravina     | Příslušenství           | Výška | Druh ohřevu   | Teplota v °C | Doba ohřevu v min. |
|---------------|-------------------------|-------|---------------|--------------|--------------------|
| Zelenina      | Zavařovací sklenice, 1L | 2     | Vaření v páře | 100          | 30 - 120           |
| Peckové ovoce | Zavařovací sklenice, 1L | 2     | Vaření v páře | 100          | 25 - 30            |
| Jádrové ovoce | Zavařovací sklenice, 1L | 2     | Vaření v páře | 100          | 25 - 30            |

## Zamražené produkty

Dodržujte pokyny výrobce na obalu.

Uvedené doby ohřevu platí pro vkládání do studeného ohřívacího prostoru.

| Potravina                     | Příslušenství         | Výška  | Druh ohřevu   | Teplota v °C | Doba ohřevu v min. |
|-------------------------------|-----------------------|--------|---------------|--------------|--------------------|
| Těstoviny, čerstvé, chlazené* | neděrované            | 2      | Vaření v páře | 100          | 5 - 10             |
| Pstruh                        | děrované + neděrované | 3<br>1 | Vaření v páře | 80 - 100     | 20 - 25            |
| Filet z lososa                | děrované + neděrované | 3<br>1 | Vaření v páře | 80 - 100     | 20 - 25            |
| Brokolice                     | děrované + neděrované | 3<br>1 | Vaření v páře | 100          | 4 - 6              |
| Květák                        | děrované + neděrované | 3<br>1 | Vaření v páře | 100          | 5 - 8              |
| Fazole                        | děrované + neděrované | 3<br>1 | Vaření v páře | 100          | 4 - 6              |
| Hrách                         | děrované + neděrované | 3<br>1 | Vaření v páře | 100          | 4 - 6              |
| Mrkev                         | děrované + neděrované | 3<br>1 | Vaření v páře | 100          | 3 - 5              |

\* přidejte trochu vody

| Potravina              | Příslušenství         | Výška  | Druh ohřevu   | Teplota v °C | Doba ohřevu v min. |
|------------------------|-----------------------|--------|---------------|--------------|--------------------|
| Směs zeleniny          | děrované + neděrované | 3<br>1 | Vaření v páře | 100          | 4 - 8              |
| Růžičková kapusta      | děrované + neděrované | 3<br>1 | Vaření v páře | 100          | 5 - 10             |
| * přidejte trochu vody |                       |        |               |              |                    |

## Zkušební pokrmy

Zkušební pokrmy dle normy EN 60350-1.

Tyto tabulky byly vytvořeny pro zkušební instituty za účelem zjednodušení testování různých pokrmů.

| Potravina                                                                              | Příslušenství         | Výška  | Druh ohřevu   | Teplota v °C | Doba ohřevu v min. |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------|---------------|--------------|--------------------|
| Brokolice (rozložení páry)                                                             | děrované + neděrované | 3<br>1 | Vaření v páře | 100          | *                  |
| Brokolice (doplňení páry)                                                              | děrované + neděrované | 3<br>1 | Vaření v páře | 100          | *                  |
| Hrášek** (max. naplnění)                                                               | děrované + neděrované | 3<br>1 | Vaření v páře | 100          | ***                |
| * Je nutné nejdříve zjistit dobu ohřevu pro přípravu „na zkus“.                        |                       |        |               |              |                    |
| ** 2,0 kg hrášku rozložte rovnoměrně v nádobě.                                         |                       |        |               |              |                    |
| *** Konec ohřevu je v momentě, kdy hrášek na nejstudenějším místě dosáhl teploty 85°C. |                       |        |               |              |                    |

## 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 oprávněn odstranit pouze **autorizovaný servis**. Uplatnit záruku může zákazník u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl výrobek zakoupen, a to bez zbytečného odkladu, nejpozději 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

Reklamace 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, provozem při nesprávném napájecím napětí, připojováním 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 přemisťováním (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 pořizovací 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**

Objednávky příslušenství a náhradních dílů  
Tel.: +420 251 095 556  
Email: **dily@bshg.com**

Zákaznické poradenství  
Tel.: +420 251 095 555  
Email: **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.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the icon and extending across the page.

SIEMENS



## Kompaktná parná rúra

CD834GBS1

[www.siemens-home.com/sk](http://www.siemens-home.com/sk)

sk Návod na použitie

# Obsah

|                                                                                   |                                                             |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|----|
|    | <b>Používanie v súlade s určením</b> .....                  | 4  |
|    | <b>Dôležité bezpečnostné informácie</b> .....               | 4  |
|    | <b>Príčiny poškodenia</b> .....                             | 5  |
|    | <b>Ochrana životného prostredia</b> .....                   | 6  |
|                                                                                   | Šetrenie energiou.....                                      | 6  |
|                                                                                   | Ekologická likvidácia.....                                  | 6  |
|    | <b>Zoznámenie so spotrebičom</b> .....                      | 7  |
|                                                                                   | Ovládací panel.....                                         | 7  |
|                                                                                   | Ovládacie prvky.....                                        | 7  |
|                                                                                   | Displej.....                                                | 7  |
|                                                                                   | Menu varenie v pare.....                                    | 8  |
|                                                                                   | Menu režimov.....                                           | 8  |
|                                                                                   | Ďalšie informácie.....                                      | 8  |
|                                                                                   | Funkcie varného priestoru.....                              | 8  |
|    | <b>Príslušenstvo</b> .....                                  | 9  |
|                                                                                   | Spoludodávané príslušenstvo.....                            | 9  |
|                                                                                   | Zasúvanie príslušenstva.....                                | 9  |
|                                                                                   | Špeciálne príslušenstvo.....                                | 10 |
|    | <b>Pred prvým použitím</b> .....                            | 10 |
|                                                                                   | Pred prvým uvedením do prevádzky.....                       | 10 |
|                                                                                   | Prvé uvedenie do prevádzky.....                             | 10 |
|                                                                                   | Kalibrovanie spotrebiča a vyčistenie varného priestoru..... | 11 |
|                                                                                   | Čistenie príslušenstva.....                                 | 11 |
|    | <b>Obsluha spotrebiča</b> .....                             | 12 |
|                                                                                   | Zapnutie a vypnutie spotrebiča.....                         | 12 |
|                                                                                   | Spustenie a zastavenie prevádzky.....                       | 12 |
|                                                                                   | Naplnenie nádržky na vodu.....                              | 12 |
|                                                                                   | Nastavenie druhu ohrevu a teploty.....                      | 13 |
|                                                                                   | Po každej prevádzke.....                                    | 13 |
|  | <b>Časové funkcie</b> .....                                 | 14 |
|                                                                                   | Budík.....                                                  | 14 |
|                                                                                   | Trvanie.....                                                | 14 |
|                                                                                   | Doba ukončenia.....                                         | 14 |
|  | <b>Programy</b> .....                                       | 15 |
|                                                                                   | Výber a nastavenie pokrmov.....                             | 15 |
|                                                                                   | Pokyny k programom.....                                     | 16 |
|                                                                                   | Tabuľka programov.....                                      | 16 |
|  | <b>Detská poistka</b> .....                                 | 18 |
|                                                                                   | Aktivácia a deaktivácia.....                                | 18 |
|  | <b>Základné nastavenia</b> .....                            | 18 |
|                                                                                   | Zmena nastavení.....                                        | 18 |
|                                                                                   | Zoznam nastavení.....                                       | 18 |
|                                                                                   | Zmena denného času.....                                     | 19 |

|                                                                                   |                                                    |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|----|
|  | <b>Čistenie</b> .....                              | 20 |
|                                                                                   | Čistiace prostriedky.....                          | 20 |
|                                                                                   | Odvápňovanie.....                                  | 21 |
|                                                                                   | Vyvesenie a zavesenie dvierok.....                 | 22 |
|                                                                                   | Montáž a demontáž sklenenej výplne dvierok.....    | 23 |
|                                                                                   | Čistenie stojanov.....                             | 24 |
|  | <b>Čo robiť v prípade poruchy ?</b> .....          | 25 |
|                                                                                   | Tabuľka porúch.....                                | 25 |
|                                                                                   | Výmena žiarovky.....                               | 26 |
|                                                                                   | Výmena skleneného krytu alebo tesnenia.....        | 26 |
|                                                                                   | Výmena tesnenia dvierok.....                       | 26 |
|  | <b>Zákaznícky servis</b> .....                     | 27 |
|                                                                                   | Číslo E a číslo FD.....                            | 27 |
|  | <b>Tabuľky a tipy</b> .....                        | 27 |
|                                                                                   | Príslušenstvo.....                                 | 27 |
|                                                                                   | Riad.....                                          | 27 |
|                                                                                   | Doba varenia a množstvo pripravovaného pokrmu..... | 27 |
|                                                                                   | Rovnomerné rozloženie potravín.....                | 27 |
|                                                                                   | Potraviny citlivé na tlak.....                     | 27 |
|                                                                                   | Varenie menu v pare.....                           | 28 |
|                                                                                   | Zelenina.....                                      | 28 |
|                                                                                   | Prílohy a strukoviny.....                          | 28 |
|                                                                                   | Hydina a mäso.....                                 | 29 |
|                                                                                   | Ryby.....                                          | 29 |
|                                                                                   | Polievkové závarky, iné.....                       | 30 |
|                                                                                   | Dezerty, kompót.....                               | 30 |
|                                                                                   | Regenerácia jedál.....                             | 31 |
|                                                                                   | Rozmrazovanie.....                                 | 31 |
|                                                                                   | Kysnutie cesta.....                                | 31 |
|                                                                                   | Odšťavovanie.....                                  | 32 |
|                                                                                   | Zaváranie.....                                     | 32 |
|                                                                                   | Mrazené potraviny.....                             | 32 |
|                                                                                   | Skúšobné jedlá.....                                | 33 |

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete: [www.siemens-home.com/sk](http://www.siemens-home.com/sk).

## Používanie v súlade s určením

Tento návod na obsluhu si pozorne preštudujte. Len potom budete môcť svoj spotrebič bezpečne a správne obsluhovať. Návod na obsluhu a montáž si uschovajte pre budúce použitie a pre budúcich používateľov. Tento spotrebič je určený len pre zabudovanie. Dodržujte osobitný návod na montáž. Po vybalení spotrebič skontrolujte. Pokiaľ bol spotrebič počas prepravy poškodený, nepripájajte ho. Spotrebiče bez zástrčky smie pripájať len autorizovaný odborník. V prípade poškodenia v dôsledku nesprávneho zapojenia zaniká nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len pre súkromné domácnosti a použitie v domácom prostredí. Spotrebič používajte len na prípravu jedál a nápojov. Spotrebič majte počas prevádzky pod dozorom. Spotrebič používajte len v uzavretých priestoroch.

Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, senzorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo ktorým chýbajú skúsenosti a vedomosti, ak sú pod dohľadom osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť alebo ak ňou boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a porozumeli rizikám súvisiacim s jeho používaním.

Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Deti nesmú čistiť a vykonávať údržbu spotrebiča, iba ak by mali 8 rokov a viac a ak boli pod dozorom.

Deti mladšie ako 8 rokov sa musia držať mimo dosah spotrebiča a pripojovacieho kábla. Príslušenstvo vždy zasúvajte správne do varného priestoru. → "Príslušenstvo" na strane 9"

## Dôležité bezpečnostné pokyny

### Varovanie

#### Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič dosahuje vysoké teploty. Nedotýkajte sa horúcich vnútorných plôch varného priestoru ani výhrevných telies. Spotrebič vždy nechajte vychladnúť. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.
- Príslušenstvo alebo nádoby nadobúdajú vysoké teploty. Pri vyberaní horúceho príslušenstva alebo riadu z varného priestoru používajte kuchynskú rukavicu.
- Počas prevádzky môže unikať horúca para. Nedotýkajte sa vetracích otvorov. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.

### Varovanie

#### Nebezpečenstvo obarenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky zohrievajú na vysokú teplotu. Nedotýkajte sa horúcich častí. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.
- Voda v horúcom varnom priestore sa môže premeniť na horúcu vodnú paru. Vodu nikdy nelejte do horúceho varného priestoru.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikať horúca para. Para nie je viditeľná v závislosti od teploty. Pri otváraní nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.
- Voda vo vyparovacej miske je horúca aj po vypnutí spotrebiča. Vyparovaciu miskú nevyprázdňujte ihneď po vypnutí spotrebiča. Spotrebič pred čistením nechajte vychladnúť.
- Pri vyberaní príslušenstva môže pretiecť horúca kvapalina. Horúce príslušenstvo vyberajte opatrne len s kuchynskou rukavicou.

### Varovanie

#### Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškrabané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte žiadne škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Horľavé kvapaliny sa môžu v horúcom varnom priestore zapáliť (vzplanúť). Do nádržky na vodu nedávajte žiadne horľavé tekutiny (napr. nápoje s obsahom alkoholu). Do nádržky na vodu nalievajte výlučne len vodu alebo nami odporúčané odvápnovacie roztoky.

**⚠ Varovanie****Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!**

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať iba nami vyškolený technik zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte zákaznícky servis.
- Na horúcich častiach spotrebiča sa môže roztopiť izolácia káblov elektrických prístrojov. Pripojovací kábel elektrických prístrojov sa nesmie dostať do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča.
- Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový alebo parný čistič.
- Pri výmene žiarovky vo varnom priestore sú kontakty objímky žiarovky pod elektrickým prúdom. Ak je spotrebič poškodený, vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Chybný spotrebič môže spôsobiť zásah elektrickým prúdom. Nezapínajte poškodený spotrebič. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte zákaznícky servis.

**Príčiny poškodenia****Pozor!**

- Príslušenstvo, fólie, papier na pečenie alebo riad na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nekladte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliami žiadneho druhu ani papierom na pečenie. Dno varného priestoru a vyparovací miska musia vždy zostať voľné. Nahromadené teplo môže poškodiť spotrebič. Riad vždy kladte na dierovanú varnú nádobu alebo na rošt.
- Hliníková fólia v priestore na pečenie sa nesmie dostať do kontaktu so sklom v dverkách. Na skle dveriek by sa mohli vytvoriť trvalé farebné flaky.
- Riad: Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare.
- Riad s hrdzavými miestami: Nepoužívajte žiadny riad s hrdzou. Už aj najmenšie flaky môžu mať za následok koróziu vo varnom priestore.
- Odkvapkávajúce tekutiny: Pri parení s dierkovanou varnou nádobou vždy položte pod ňu plech na pečenie, univerzálnu panvicu alebo nedierovanú varnú nádobu. Zachytiť odkvapkávajúcu kvapalinu.
- Vlhkosť vo varnom priestore: Dlhodobý výskyt vlhkosti vo varnom priestore môže mať za následok koróziu. Po použití vysušte varný priestor. Vlhké potraviny neuschovávajte dlhší čas v zatvorenom varnom priestore. Vo varnom priestore neskladujte žiadne jedlá.
- Silné znečistenie tesnenia: Ak je tesnenie silne znečistené, dvierka počas prevádzky už správne nedoliehajú. Čelné strany susediaceho nábytku sa môžu časom poškodiť. Tesnenie dveriek udržiavajte stále čisté. → "Čistenie" na strane 20
- Dvierka spotrebiča ako sedacia a odkladacia plocha: Nestáť, nesediť a nevešať sa na dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča nekladte žiadne nádoby ani príslušenstvo.
- Zasúvanie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo spotrebiča pri zatváraní poškrabať sklo dveriek. Príslušenstvo zasúvajte do priestoru na pečenie vždy až na doraz.
- Prenášanie spotrebiča: Spotrebič nenoste a nedržte za rukoväť dveriek. Rukoväť dveriek by hmotnosť spotrebiča neuniesla a mohla by sa odlomiť.
- Ošetrovanie spotrebiča: Varný priestor pozostáva z kvalitnej nerezovej ocele. Nesprávne ošetrovanie môže viesť k tvorbe korózie vo varnom priestore. Dodržiavajte pokyny ohľadne ošetrovania a čistenia v návode na použitie. Nečistoty vo varnom priestore odstráňte hneď, ako vychladne spotrebič.
- Horúca voda v nádržke na vodu: Horúca voda môže poškodiť čerpadlo. Do nádržky na vodu nalievajte výlučne studenú vodu.
- Roztok odvápnovača: Roztok odvápnovača nedávajte na ovládací panel alebo na iné citlivé plochy. Povrchy by sa poškodili. Ak sa to predsa len stane, ihneď odstráňte roztok odvápnovača vodou.
- Čistenie nádržky na vodu: Nádržku na vodu nečistite v umývačke riadu. Nádržka by sa inak poškodila. Nádržku na vodu čistite mokrou utierkou a bežnými umývacími prostriedkami.



## Ochrana životného prostredia

Váš nový spotrebič sa vyznačuje mimoriadnou energetickou účinnosťou. V tejto časti dostanete niekoľko tipov, ako môžete pri používaní tohto spotrebiča ušetriť ešte viac energie a ako Váš spotrebič správne zlikvidovať.

### Šetrenie energiou

- Predhrievajte spotrebič iba vtedy, ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na použitie.
- Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Tieto formy veľmi dobre prijímajú teplo.
- Počas používania otvárajte dvierka spotrebiča podľa možnosti čo najmenej.
- Viac koláčov pečte najlepšie ihneď po sebe. Varný priestor je ešte teplý. Tým sa skráti čas pečenia druhého koláča. Do varného priestoru môžete postaviť aj dve truhlíkové formy vedľa seba.
- Pri dlhších dobách varenia môžete spotrebič vypnúť 10 minút pred jeho ukončením a využiť zostatkové teplo na dovarenie.

### Ekologická likvidácia

Obal ekologicky zlikvidujte.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení (waste electrical and electronic equipment WEEE). Táto smernica upravuje spätný odber a recykláciu opotrebovaných spotrebičov v rámci Európskej únie.

## Zoznámene so spotrebičom

V tejto kapitole Vás zoznámime s indikáciami a ovládacími prvkami. Okrem toho spoznáte rôzne funkcie vášho spotrebiča.

**Poznámka:** Podľa typu spotrebiča sú možné odchýlky vo farbách a jednotlivostiach.



- 1 Tlačidlá**  
Tlačidlá vľavo a vpravo od otočného voliča majú tlakový bod. Pri ovládaní tlačidla ho stlačte.
- 2 Otočný volič**  
Otočný volič môžete otáčať doprava alebo doľava.
- 3 Displej**  
Na dotykovom displeji vidíte jednotlivé aktuálne hodnoty, možnosti volieb alebo texty rôznych pokynov.
- 4 Dotykové polia**  
Pod dotykovými poľami vľavo < a vpravo > od displeja sa nachádzajú senzory. Pri voľbe funkcie ťuknite na príslušnú šípku.

## Ovládací panel

Na ovládacom paneli budete nastavovať pomocou tlačidiel a otočného voliča rôzne funkcie Vášho spotrebiča. Na displeji sa Vám zobrazia aktuálne nastavenia.

### Dotykové polia

|   |                         |                   |
|---|-------------------------|-------------------|
| < | Pole vľavo od displeja  | Navigácia doľava  |
| > | Pole vpravo od displeja | Navigácia doprava |

### Otočný volič

Otočným voličom sa menia režimy a nastavené hodnoty, ktoré sú zobrazené na displeji. U väčšiny zoznamov volieb, napr. u druhov ohrevu, začína po poslednom bode opäť prvý. U teploty napr. musíte otočiť otočný volič späť, ak chcete dosiahnuť minimálnu alebo maximálnu teplotu.

## Ovládacie prvky

Ovládacími prvkami môžete jednoducho a priamo nastavovať svoj spotrebič.

### Tlačidlá a dotykové polia

Nižšie je stručne vysvetlený význam jednotlivých tlačidiel a dotykových polí.

| Tlačidlá   | Význam                                                        |
|------------|---------------------------------------------------------------|
| on/off     | Zapnúť a vypnúť spotrebič                                     |
| menu       | Menu<br>Zobrazenie upozornení                                 |
| i          | Informácia<br>Zapnúť a vypnúť spotrebič                       |
| 🕒          | Časové funkcie<br>Otvorenie menu časových funkcií             |
| 🔒          | Detská poistka<br>Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky |
| start/stop | Štart, zastavenie<br>a prerušenie prevádzky                   |

### Displej

Displej je štruktúrovaný tak, aby bolo možné údaje odčítať jedným pohľadom.

Hodnota, ktorú práve môžete nastavovať, sa nachádza v zornom poli. Je znázornená bielym písmom a pozadie je tmavé.

### Stavový riadok

Stavový riadok sa nachádza na displeji hore. Zobrazuje sa tam denný čas a nastavené časové funkcie.

## Kontrola teploty

Stĺpce na kontrolu teploty zobrazujú fázy ohrevu vo varnom priestore.

|                                |                                                                                                                                                   |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kontrola ohrevu                | Kontrola teploty ukazuje zvyšovanie teploty v priestore na pečenie. Keď sú všetky pásy plné, nastáva optimálny moment na vloženie jedla.          |
| Zobrazenie zostatkovej teploty | Keď je spotrebič vypnutý, ukazuje kontrola teploty zostatkové teplo v priestore na pečenie. Ukazovateľ zhasne, keď teplota poklesla na cca 60 °C. |

**Upozornenie:** V dôsledku termickej zotrvačnosti sa môže zobrazovaná teplota nepatrne líšiť od skutočnej teploty v priestore na pečenie. Počas ohrevu sa môžete dotázať na aktuálnu teplotu ohrevu tlačidlom .

## Menu varenie v pare

Váš spotrebič disponuje rôznymi druhmi ohrevu. Po zapnutí spotrebiča sa dostanete priamo do menu parenia, v ktorom nájdete jednotlivé druhy ohrevu.

| Druh parného ohrevu                                                                             | Teplota   | Použitie                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Varenie v pare | 30-100 °C | Pre zeleninu, ryby, prílohy, na odšťavovanie ovocia a na blanšírovanie.                                                     |
|  Regenerácia    | 80-100 °C | Pre jedlá na tanieri a koláče a pečivo. Uvarené jedlo možno šetrne znovu ohriať. Vďaka privádzanej pary sa jedlá nevysušia. |
|  Kysnutie cesta | 30-50 °C  | Pre kysnutie cesta. Cesto kysne podstatne rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Povrch cesta nevysychá.                       |
|  Rozmrazovanie  | 30-60 °C  | Pre zeleninu, mäso, ryby a ovocie. Vlhkosť prenáša teplo na jedlá šetrným spôsobom. Jedlá nevysychajú a nedeformujú sa.     |

## Navrhané hodnoty

Ku každému druhu ohrevu navrhuje spotrebič teplotu alebo stupeň. Návrh môžete prijať alebo zmeniť v danom rozsahu.

## Menu režimov

Menu je rozdelené do rôznych režimov. Takto môžete rýchlo siahnúť po požadovanej funkcii.

| Režim                                                   | Použitie                                                                   |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| Varenie v pare → "Obsluha prístroja" na strane 12       | Nastavenie a spustenie vhodného druhu parného ohrevu.                      |
| Pokrm → "Pokrm"<br>Príprava jedál s parou. na strane 15 | Príprava jedál s parou.                                                    |
| Odváňňovanie                                            | Odváňňenie systému na prívod vody.                                         |
| Nastavenia → "Základné nastavenia" na strane 18         | Základné nastavenia svojho spotrebiča môžete prispôbiť svojim zvyklostiam. |

## Ďalšie informácie

Vo väčšine prípadov dáva spotrebič pokyny a ďalšie informácie k práve prebiehajúcej akcii. K tomu tlačidlo . Pokyn sa zobrazí na dobu niekoľkých sekúnd. Niektoré pokyny sa zobrazia automaticky, napr. na potvrdenie alebo ako výzva alebo varovanie.

## Funkcie varného priestoru

Niektoré funkcie uľahčujú funkcie Vášho spotrebiča. Napríklad sa celoplošne osvetlí varný priestor a chladiaci ventilátor chráni spotrebič pred prehriatím.

### Otvorenie dvierok spotrebiča

Ak počas prebiehajúcej prevádzky otvoríte dvierka, prevádzka sa zastaví. Po zatvorení dvierok sa znovu rozbehne.

### Osvetlenie varného priestoru

Keď sú dvierka otvorené dlhšie ako 15 minút, osvetlenie sa znovu vypne.

U väčšiny režimov sa zapne osvetlenie priestoru na pečenie hneď, ako sa spustí prevádzka. Po skončení sa vypne.

**Poznámka:** V základných nastaveniach môžete určiť, aby sa osvetlenie priestoru na pečenie pri prevádzke nezaplo.

## Chladiaci ventilátor

Chladiaci ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká cez dvierka.

### Pozor!

Nezakrývajte vetráciu štrbinu. Rúra na pečenie sa inak prehreje.

Aby sa varný priestor po ukončení prevádzky rýchlejšie ochladil, chladiaci ventilátor určitý čas dobieha.

**Upozornenie:** Dobu dobiehania chladiaceho ventilátora môžete zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenia" na strane 18

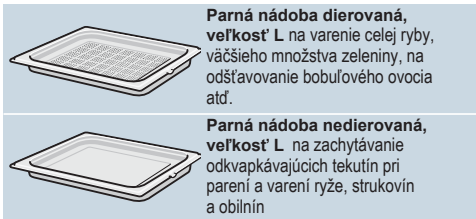


## Príslušenstvo

K Vášmu spotrebiču je priložené rôzne príslušenstvo. Tu získate prehľad o spoludodávanom príslušenstve a o jeho správnom používaní.

### Spoludodávané príslušenstvo

Spotrebič je vybavený nasledovným príslušenstvom:



**Parná nádoba dierovaná, veľkosť L** na varenie celej ryby, väčšieho množstva zeleniny, na odšťavovanie bobuľového ovocia atď.

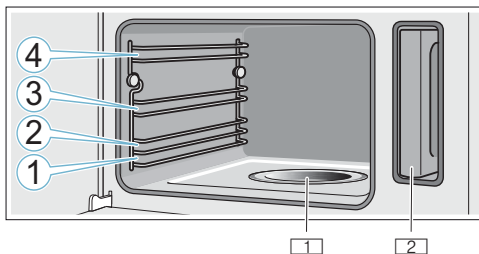
**Parná nádoba nedierovaná, veľkosť L** na zachytávanie odkvapkávajúcich tekutín pri parení a varení ryže, strukovín a obilnín

Používajte len originálne príslušenstvo. Je špeciálne prispôbené pre Váš spotrebič.

Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo cez internet.

### Zasúvanie príslušenstva

Varný priestor má 4 zásuvné výšky. Zásuvné výšky sa číslujú zdola nahor.



- 1** Odparovacia miska
- 2** Nádržka na vodu v šachte

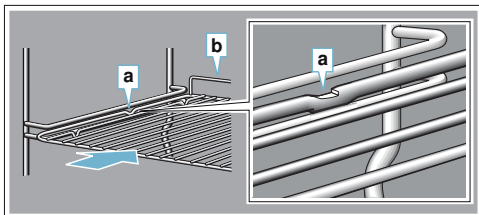
### Pozor!

- Nič nekladte priamo na dno varného priestoru. Nevykladajte ho hliníkovou fóliou. Nahromadené teplo môže poškodiť spotrebič. Dno varného priestoru a vyparovacia miska musia vždy zostať voľné. Riad vždy kladte na dierovanú varnú nádobu alebo na rošt.
- Medzi zásuvné výšky nedávajte žiadne príslušenstvo, mohlo by sa prevrhnúť.

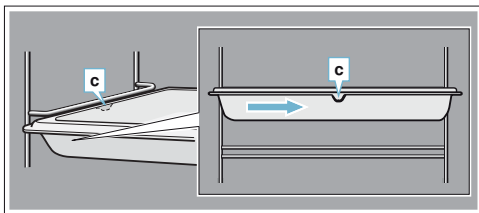
## Funkcia západky

Príslušenstvo možno vysunúť približne do polovice, až kým nezaklapne. Funkcia západky zabraňuje prevrhnutiu príslušenstva pri vyťahovaní. Aby ochrana proti prevrhnutiu fungovala, musí byť príslušenstvo správne zasunuté do varného priestoru.

Pri zasúvaní roštu dajte na to, aby hrot západky **a** smeroval nadol a zaistovacie ramienko **b** bolo hore vzadu.



Pri zasúvaní parných nádob dajte na to, aby hrot západky **c** smeroval nadol.



## Špeciálne príslušenstvo

Špeciálne príslušenstvo si môžete kúpiť u zákaznického servisu, v špecializovaných predajniach alebo na internete. Veľkú ponuku pre Váš spotrebič nájdete v našich prospektoch alebo na internete.

Dostupnosť a možnosť nákupu online je v jednotlivých krajinách rôzna. Pozrite sa prosím do svojich dokumentov, ktoré ste dostali pri predaji. Pri nákupe uveďte presné objednávacie číslo príslušenstva.

**Upozornenie:** Nie každé špeciálne príslušenstvo je vhodné pre každý spotrebič. Pri nákupe uveďte vždy presné označenie (E-č.) spotrebiča.

→ "Zákaznícky servis" na strane 27

| Špeciálne príslušenstvo                      | Objedn. číslo |
|----------------------------------------------|---------------|
| Parná nádoba, dierovaná, veľkosť S           | HZ36D613G     |
| Parná nádoba, nedierovaná, veľkosť S         | HZ36D613      |
| Parná nádoba, dierovaná, veľkosť L           | HZ36D643G     |
| Parná nádoba, nedierovaná, veľkosť L         | HZ36D643      |
| Rošt pre parnú rúru                          | HZ36DR4       |
| Porcelánová nádoba, , nedierovaná, veľkosť S | HZ36D513P     |
| Porcelánová nádoba, , nedierovaná, veľkosť L | HZ36D533P     |

## Pred prvým použitím

Predtým, ako použijete svoj nový spotrebič, musíte vykonať niektoré nastavenia. Okrem toho vyčistíte varný priestor a príslušenstvo.

### Pred prvým uvedením do prevádzky

Pred prvým uvedením do prevádzky sa informujte u svojho dodávateľa vody, akú má tvrdosť vaša voda z vodovodu.

Aby Vás Váš spotrebič spolaohlivo upozornil na potrebu odvápenia, musíte správne nastaviť rozsah tvrdosti vody.

#### Pozor!

Váš spotrebič môže poškodiť použitím nevhodnej kvapaliny.

Nepoužívajte žiadnu destilovanú vodu, silne chlórovanú vodovodnú vodu (> 40 mg/l) alebo iné kvapaliny. Používajte výlučne čerstvú, studenú vodovodnú vodu, zmäkčenú vodu alebo minerálnu vodu bez kyseliny uhličitej.

#### Upozornenia

- Ak je vaša voda vysoko vápenatá, odporúčame Vám používať zmäkčenú vodu.
- Ak používate výlučne zmäkčenú vodu, môžete v takomto prípade ako rozsah tvrdosti vody nastaviť stupeň "zmäkčená".
- Ak používate minerálnu vodu, potom nastavte ako rozsah tvrdosti vody stupeň "4 veľmi tvrdá".
- Ak používate minerálnu vodu, tak potom len minerálnu vodu bez kyselínika uhličitého.

| Rozsah tvrdosti vody    | Nastavenie    |
|-------------------------|---------------|
| 0                       | 0 zmäkčená    |
| 1 (až 1,3 mmol/l)       | 1 máľká       |
| 2 (1,3 - 2,5 mmol/l)    | 2 stredná     |
| 3 (2,5 - 3,8 mmol/l)    | 3 tvrdá       |
| 4 (viac ako 3,8 mmol/l) | 4 veľmi tvrdá |

### Prvé uvedenie do prevádzky

#### Upozornenia

- Tieto nastavenia môžete kedykoľvek zmeniť v základných nastaveniach.  
→ "Základné nastavenia" na strane 18
- Po pripojení do elektrickej siete alebo po výpadku prúdu sa objavia na displeji nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky.

#### Nastavenie jazyka

1. Požadovaný jazyk nastavte otočným voličom.
2. Ťuknite na šípku > .  
Objaví sa nasledujúce nastavenie.

## Nastavenie denného času

1. Otočným voličom nastavte aktuálny čas.
2. Ťuknite na šípku  $\rightarrow$ .

## Nastavenie dátumu

1. Otočným voličom nastavte aktuálny deň, mesiac a rok.
2. Ťuknite na pole  $\rightarrow$ .  
Objaví sa nasledujúce nastavenie.

## Nastavenie tvrdosti vody

1. Otočným voličom otáčajte doprava, až kým sa neobjaví Váš rozsah tvrdosti vody.
2. Nastavenie potvrdíte ťuknutím na šípku  $\rightarrow$ .  
Na displeji sa zobrazí upozornenie, že bolo ukončené nastavenie pre prvé uvedenie do prevádzky.

## Kalibrovanie spotrebiča a vyčistenie varného priestoru

Predtým, ako po prvý raz pripravíte v spotrebiči jedlo, kalibrujte spotrebič a vyčistite varný priestor.

### Kalibrovanie spotrebiča a vyčistenie varného priestoru

Teplota varu vody je závislá od tlaku vzduchu. Pri kalibrovaní sa spotrebič nastaví na tlakové pomery v mieste inštalovania. Uskutočňuje sa to automaticky pri prvom parení. Prítom sa vyvíja veľa pary.

### Príprava kalibrácie

1. Vyberte príslušenstvo z varného priestoru.
2. Odstráňte z varného priestoru zvyšky obalov ako napr. styroporové guľičky.
3. Pred kalibrovaním utrite mäkkou, vlhkou utierkou hladké plochy vo varnom priestore.

### Kalibrovanie spotrebiča a vyčistenie varného priestoru

#### Upozornenia

- Kalibrovanie možno spustiť len vtedy, keď je varný priestor studený (izbová teplota).
- Počas kalibrovania neotvárajte dvierka spotrebiča.  
Inak sa kalibrovanie preruší.

1. Spotrebič zapnite tlačidlom on/off.
2. Naplňte nádržku na vodu.  $\rightarrow$  "Naplnenie nádržky na vodu" na strane 12
3. Nastavte uvedený druh ohrevu, teplotu a dobu trvania a spustíte prevádzku spotrebiča.

| Nastavenie  |                                                                                                    |
|-------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Druh ohrevu | Varenie v pare  |
| Teplota     | 100 °C                                                                                             |
| Trvanie     | 20 minút                                                                                           |

4. Spotrebič vypnite tlačidlom on/off.
5. Počkajte, kým varný priestor nevyhladne.
6. Hladké plochy vyčistíte umývacím roztokom a umývacou utierkou.
7. Vyprázdnite nádržku s vodou a vysušte varný priestor.  
 $\rightarrow$  "Po každej prevádzke" na strane 13

## Upozornenia

- Aby sa spotrebič prispôbil po presťahovaní novému miestu, obnovte továrenské nastavenia. Opakujte prvé uvedenie do prevádzky a kalibrovanie.
- Spotrebič uloží nastavenia kalibrácie do pamäti aj pri výpadku prúdu alebo odpojení od siete. Nie je potrebné ho znovu kalibrovať.

## Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistíte umývacím roztokom a umývacou utierkou alebo mäkkou kefou.



## Obsluha spotrebiča

Zoznámili ste sa s ovládacími prvkami a spôsobom fungovania. Teraz Vám vysvetlíme, ako svoj spotrebič nastavíte. Dozviete sa, čo sa udeje pri zapínaní a vypínaní spotrebiča a ako nastaviť jednotlivé režimy.

### ⚠ Varovanie

#### Nebezpečenstvo obarenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča z nich môže uniknúť horúca para. Para nie je v závislosti od teploty viditeľná. Pri otváraní nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.

### ⚠ Varovanie

#### Nebezpečenstvo obarenia!

Voda vo vyparovacej miske je horúca aj po vypnutí spotrebiča. Vyparovaciu misku nevyprázdňujte ihneď po vypnutí spotrebiča. Spotrebič pred čistením nechajte vychladnúť.

## Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Predtým, ako budete na svojom spotrebiči niečo nastavovať, musíte ho zapnúť.

Výnimka: Detskú poistku a budík možno nastaviť aj keď je spotrebič vypnutý. Indikácie na displeji alebo upozornenia, napríklad zobrazenie zostatkového tepla, zostáva viditeľné aj pri vypnutom spotrebiči.

Keď svoj spotrebič nepotrebuje, vypnite ho. Ak nie je nastavený dlhší čas, spotrebič sa vypne automaticky.

### Zapnutie spotrebiča

Spotrebič sa zapína tlačidlom on/off. on/off nad tlačidlom svieti modrou farbou.

Na displeji sa objaví logo Siemensu a potom druh ohrevu a teplota.

**Upozornenie:** Ktorý druh ohrevu sa objaví po zapnutí, môžete určiť v základných nastaveniach.

### Vypnutie spotrebiča

Spotrebič sa vypína tlačidlom on/off. Svetlo nad tlačidlom zhasne.

Nastavená funkcia sa preruší. Na displeji sa objaví hodinový čas.

**Upozornenie:** Či sa má hodinový čas zobrazovať aj po vypnutí spotrebiča, môžete určiť v základných nastaveniach.

## Spustenie alebo zastavenie prevádzky

Prevádzku môžete spustiť alebo ju zastaviť stlačením tlačidla štart/stop. Po prerušení prevádzky môže byť ešte stále v chode chladiaci ventilátor.

Na vynulovanie všetkých nastavení stlačte tlačidlo on/off. Ak by ste počas prevádzky otvorili dvierka varného priestoru, prevádzka sa preruší. Na pokračovanie prevádzky zatvorte dvierka.

## Naplnenie nádržky na vodu

Keď otvoríte dvierka spotrebiča, uvidíte vpravo nádržku na vodu. Pred spustením prevádzky naplňte nádržku vodou. Presvedčte sa, či ste správne nastavili rozsah tvrdosti vody. → *"Základné nastavenia" na strane 18*

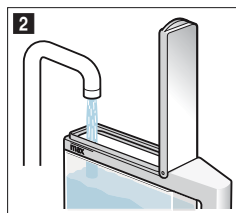
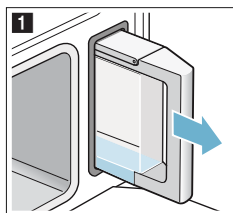
### Pozor!

Váš spotrebič sa môže poškodiť, ak použijete nevhodnú kvapalinu.

Nepoužívajte žiadnu destilovanú vodu, silne chlórovanú vodovodnú vodu (> 40 mg/l) alebo iné kvapaliny. Používajte výlučne čerstvú, studenú vodovodnú vodu, zmäkčenú vodu alebo minerálnu vodu bez kyseliny uhličitej.

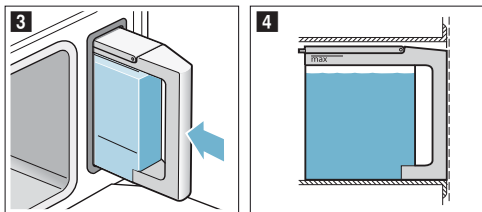
Nádržku na vodu naplňte pred každou prevádzkou:

1. Otvorte dvierka spotrebiča.
2. Nádržku na vodu vyberte zo šachty (obr. 1).
3. Nádržku naplňte studenou vodou až po značku "max". (obr. 2).



4. Zatvorte veko nádržky tak, aby počuteľne zaklapla.

- Plnú nádržku s vodou vložte do šachty (obr. 3).
- Skontrolujte, či je nádržka s vodou zasunutá tak, aby lícovala s šachtou (obr. 4).



- Zatvorte dverka spotrebiča. Nádržka je naplnená vodou. Môžete spustiť prevádzku.

### Doplnenie vody do nádržky

Keď je spodná nádržka prázdna, objaví sa na displeji výzva na jej naplnenie. Prevádzka sa preruší.

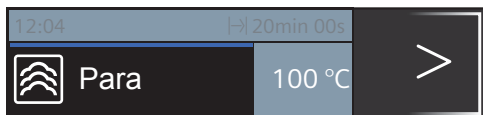
- Opatrne otvorte dverka spotrebiča.
- Vyberte nádržku a nalejte do nej vodu.
- Nádržku vložte späť a zatvorte dverka spotrebiča.
- Spustíte prevádzku. Prevádzka pokračuje.

### Nastavenie druhu ohrevu a teploty

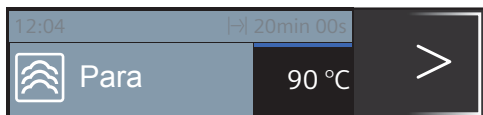
Po zapnutí spotrebiča sa objaví navrhovaný druh ohrevu s teplotou. Toto nastavenie môžete ihneď spustiť tlačidlom štart/stop. Hodnoty pre iné nastavenia môžete meniť, ako je znázornené na obrázkoch.

Príklad: 15 minút parenia s 90 °C

- Otočným voličom zmeňte druh ohrevu.



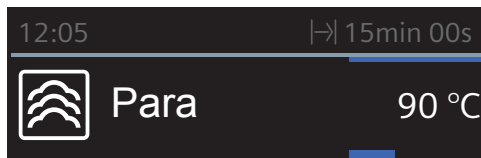
- So šípkou > prejdite k teplote.
- Teplotu upravte otočným voličom.



- Tlačidlom ⏸ upravte dobu trvania.
- Dobu trvania zmeňte otočným voličom.



- Stlačte tlačidlo štart/stop.



Na displeji sa zobrazí druh ohrevu, teplota a doba trvania.

### Po každej prevádzke

#### ⚠ Varovanie

##### Nebezpečenstvo obarenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča z nich môže uniknúť horúca para.

Para nie je v závislosti od teploty viditeľná. Pri otvaraní nestojte príliš blízko spotrebiča. Opatrne otvorte dverka spotrebiča. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.

Po každej prevádzke zostávajú vo varnom priestore vlhkosť a nečistoty. Preto spotrebič po každom použití vysušte a vyčistite. Okrem toho vyprázdňte po každom použití nádržku na vodu.

### Vysušenie varného priestoru

#### ⚠ Varovanie

##### Nebezpečenstvo obarenia!

Voda vo vyparovacej miske môže byť horúca. Pred poutieraním ju nechajte vychladnúť.

- Dvierka nechajte otvorené na šírku štrbiny, až kým spotrebič nevychladne.
- Ihneď odstráňte nečistotu z varného priestoru.
- Vychladnutý varný priestor a vyparovaciu misku vyutierajte čistiacou špongiou a vysušte mäkkou utierkou.
- Dosucha vyutierajte čelné strany nábytku, ak sa tam vyzrážala kondenzovaná voda.

### Vyprázdnenie nádržky na vodu

Nádržku na vodu treba po každej prevádzke s parou vyprázdniť a vysušiť.

#### Pozor!

Nádržku s vodou nesušte v horúcom varnom priestore. Nádržka na vodu by sa poškodila.

#### Pozor!

Nečistite nádržku na vodu v umývačke riadu. Nádržka na vodu by sa poškodila.

- Otvorte dverka spotrebiča.
- Vyberte nádržku a vylejte z nej zvyšnú vodu.
- Dôkladne vysušte veko a šachtu nádržky v spotrebiči.
- Nádržku vložte do šachty.
- Uzatvorte dverka spotrebiča.

## Časové funkcie

Spotrebič disponuje rôznymi časovými funkciami.

| Časová funkcia                                                                            | oužitie                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Budík     | Budík funguje ako hodiny na vajíčka. Po uplynutí nastaveného času zaznie signál.                                 |
|  Trvanie   | Po uplynutí nastavenej doby zaznie signál. Spotrebič sa automaticky vypne.                                       |
|  Ukončenie | Nastavte trvanie a čas ukončenia. Spotrebič sa automaticky zapne tak, aby prevádzka skončila v požadovanom čase. |

### Upozornenia

- Dobu do jednej hodiny môžete nastaviť s minútovou presnosťou. Doba dlhšia ako jedna hodina sa nastavuje v päťminútových krokoch.
- Maximálne môžete nastaviť 23 hodín a 59 minút.
- Po uplynutí každej časovej funkcie zaznie signál.
- Medzičasom si možno vyžiadať informácie tlačidlom , ktoré sa potom na krátku dobu objavia na displeji.

### Budík

Budík môžete kedykoľvek nastaviť, aj keď je spotrebič vypnutý. Beží paralelne s inými nastaveniami času a má vlastný signál. Takto budete môcť počuť, či uplynul čas nastavený na časovači alebo či prešla určitá doba. Nastaviť môžete maximálne 24 hodín.

1. Stlačte tlačidlo . Otvorí sa pole s časovačom.
2. Čas budíka nastavte pomocou otočného voliča. Po niekoľkých sekundách začne časovač odmeriavať čas.

Symbol  pre budík a uplynutá doba sa zobrazujú vľavo v stavovom riadku.

### Po uplynutí času

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí oznam "Časovač uplynul". Tlačidlom  môžete signál predčasne vynulovať.

### Prerušenie času budíka

Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií a pretočte späť čas. Tlačidlom  zatvorte menu.

### Zmena času budíka

Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií a otočným voličom zmeňte v nasledujúcich sekundách čas budíka. Tlačidlom  spustíte časovač.

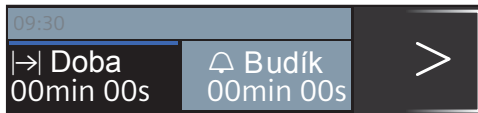
### Doba ukončenia

Keď nastavíte pre vaše jedlo určitú dobu (čas varenia), prevádzka sa automaticky ukončí po jej uplynutí. Rúra na pečenie už neheje.

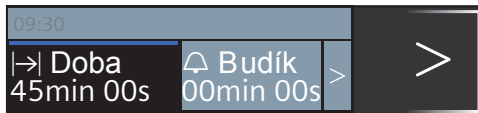
Predpoklad: Nastavený je druh ohrevu a teplota.

Príklad: Nastavený je druh ohrevu a teplota.

1. Stlačte tlačidlo . Otvorí sa menu časových funkcií.



2. Otočným voličom nastavte dobu.



3. Štartujte tlačidlom štart/stop. Plynutie času  možno sledovať v stavovom riadku.

### Doba uplynulá

Zaznie signál. Rúra na pečenie už neheje. Signál možno predčasne zrušiť tlačidlom .

### Zastavenie odpočítania času

Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií a nastavenú dobu pretočte späť. Prevádzka sa zastaví. Menu zatvorte tlačidlom .

### Zmena nastavenej doby

Tlačidlom  otvorte menu časových funkcií. Dobu môžete teraz zmeniť otočným voličom.

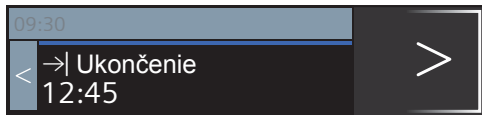
### Čas ukončenia

Ak posuniete čas ukončenia, majte na mysli, že potraviny podliehajúce rýchlej skaze nesmú zostať dlho vo varnom priestore.

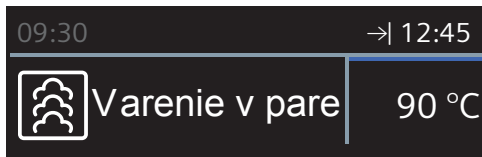
Predpoklad: Nastavená prevádzka ešte nezačala. Doba je nastavená. Otvorené je menu časových funkcií .

Príklad na obrázku: Jedlo vložíte o 9:30 hod. do varného priestoru. Bude to trvať 45 minút a jedlo bude o 10.15 hod. hotové. Vy by ste ale chceli, aby bolo hotové o 12.45 hod.

1. Ťuknutím na šípku > postúpite ku "→| koniec".
2. Otočným voličom nastavte čas ukončenia.



3. Nastavenie potvrdíte tlačidlom štart/stop.



Rúra na pečenie je vo vyčkávacej pozícii. V stavovom riadku sa objaví symbol →| a čas ukončenia prevádzky. Prevádzka začne v správny čas. Dobu trvania je možno odčítať zo stavového riadku.

### Nastavená doba uplynula

Zaznie signál. Rúra na pečenie už neheje. Signál možno predčasne zrušiť tlačidlom ☹.

### Úprava času ukončenia alebo prerušenie

Po štarte už nie je možné zmeniť čas ukončenia. Na vynulovanie všetkých nastavení stlačte tlačidlo on/off.

## Programy

Pomocou programu pokrmov môžete jednoduchým spôsobom pripravovať jedlá. Optimálne nastavenie prevezme program.

### Výber a nastavenie programov

1. Stlačte tlačidlo Menu.
2. Otočným voličom si zvolte „Programy“.
3. Ťuknite na šípku >.
4. Otočným voličom si vyberte požadovaný program.
5. Ťuknite na šípku >.

Program Vás prevedie celým postupom nastavenia Vami zvoleného jedla. Vždy ťuknite na šípku >.

Po vykonaní všetkých nastavení, spustíte program tlačidlom štart/stop.

**Upozornenie:** Spotrebič Vás upozorní, ak je varný priestor pre Váš zvolený pokrm ešte príliš teplý.

### Program skončil

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie už neheje. Signál možno predčasne zrušiť tlačidlom ☹.

Ak nie ste s výsledkom varenia spokojný, môžete dobu varenia ešte raz predĺžiť. Ťuknite na pole „Dovariť“. Bude Vám navrhnutá doba, ktorú ale môžete zmeniť.

Ak ste s výsledkom varenia spokojný, ťuknite na pole „Skončiť“. Na displeji sa objaví nápis „Dobrá chuť“.

### Zastaviť program

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sa vynulujú. Môžete ich nanovo nastaviť.

### Posunutie času ukončenia

U niektorých jedál je možné posunúť čas ich dokončenia. Ak je to možné, pozrite si Časové funkcie. → "Časové funkcie" na strane 14

Ak ste nastavili čas ukončenia, prejde displej do čakacej doby. V stavovom riadku sa zobrazuje čas, kedy sa spustí prevádzka. Nie je možné zmeniť žiadne nastavenia. Majte na mysli, že potraviny podliehajúce rýchlej skaze nesmú zostať príliš dlho vo varnom priestore.

## Upozornenia k programom

Všetky programy pokrmov sú prispôsobené vareniu v jednej úrovni.  
Výsledok varenia môže kolísať podľa veľkosti a kvality jedál.

### Riad

Používajte navrhovaný riad. Testovali sa s ním všetky jedlá. Ak použijete iný riad, môže sa zmeniť výsledok varenia.

Pri varení v dierovanej parnej nádobe zasuňte dodatočne nedierovanú parnú nádobu do výšky 1. Zachytí odkvapkávajúcu kvapalinu.

### Množstvo/hmotnosť

Jedlá vkladajte do príslušenstva maximálne do výšky 4 cm.  
Celková hmotnosť sa musí pohybovať v rámci stanoveného rozsahu.

### Doba varenia

Po štarte programu sa zobrazí doba varenia. Doba začne plynúť, až keď sa dosiahne daná teplota, okrem programu pre celú rybu.

### Príprava zeleniny P1 – P6

Zeleninu pokorenite až po varení.

### Príprava obilných produktov/strukovín P 7 – P10

Odvážte varenú surovinu a pridajte vodu v správnom pomere:

Basmati ryža 1:1,5

Kuskus 1:1

Prírodná ryža 1:1,5

Šošovica 1:2

Obilniny po uvarení zamiešajte. Takto sa rýchlo stiahne zvyšná voda.

### Dusenie kuracích prs P12

Kuracie prsia nekladte do nádoby na seba.

## Tabuľka programov

Riadte sa pokynmi k programom.

| Program | Poznámky                                 | Príslušenstvo             | Výška                                   |        |
|---------|------------------------------------------|---------------------------|-----------------------------------------|--------|
| P1*     | Ružičky karfiolu, varenie v pare         | ružičky rovnakej veľkosti | dierovaná + nedierovaná<br>parná nádoba | 3<br>1 |
| P2*     | Ružičky brokolice, varenie v pare        | ružičky rovnakej veľkosti | dierovaná +<br>nedierovaná parná nádoba | 3<br>1 |
| P3*     | Zelená fazuľka, varenie v pare           | -                         | dierovaná +<br>nedierovaná parná nádoba | 3<br>1 |
| P4*     | Mrkva na kolieska, varenie v pare        | cca 3 mm hrubé kolieska   | dierovaná +<br>nedierovaná parná nádoba | 3<br>1 |
| P5      | Zmrazená zeleninová zmes, varenie v pare | -                         | dierovaná +<br>nedierovaná parná nádoba | 3<br>1 |
| P6*     | Zemiaky v šupke, varenie v pare          | stredne veľké, Ø 4 - 5 cm | dierovaná +<br>nedierovaná parná nádoba | 3<br>1 |
| P7      | Basmati ryža                             | max. 0,75 kg              | nedierovaná parná nádoba                | 2      |

\* Pre tento program môžete nastaviť čas ukončenia

### Varenie ryby v pare P13 – P 14

Pri príprave rýb namažte dierovanú parnú nádobu tukom. Celé ryby alebo rybíe filé nekladte na seba. Uvedte hmotnosť najťažšej ryby a zvolte podľa možnosti rovnako veľké ryby.

### Príprava jogurtu P15

Zohrejte mlieko na varnej doske na 90 °C. Následne ho ochlaďte na 40 °C. U trvanlivého mlieka zohrievanie odpadá.

Zamiešajte na 100 ml mlieka jednu alebo dve čajové lyžičky prírodného jogurtu alebo zodpovedajúceho množstva jogurtového fermentu do mlieka. Zmes naplňte do čistých pohárov a zatvorte ich.

Keď je jogurt hotový, nechajte poháre vychladnúť v chladničke.

### Príprava mliečnej ryže P16

Ryžu odvážte a pridajte 2,5-násobné množstvo mlieka. Ryžu a mlieko vkladajte do príslušenstva maximálne do výšky 2,5 cm. Po varení zamiešajte. Zvyšné mlieko rýchlo vsiakne.

### Príprava kompótu P17

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

### Dezinfikovanie fľašiek P18

Fľašky vyčistite ihneď po pití kefou na fľaše. Následne ich vyčistite v umývačke riadu.

Fľašky postavte do dierovanej parnej nádoby tak, aby sa navzájom nedotýkali.

Po dezinfekcii vysušte fľašky čistou utierkou. Postup zodpovedá bežnému vyvareniu.

### Varenie vajec P19 – P20

Pred varením vajcia napichnite. Vajcia nekladte na seba.

| Program                                           | Poznámky                              | Príslušenstvo                 | Výška                                   |        |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------|--------|
| P8                                                | Prírodná ryža                         | max. 0,75 kg                  | nedierovaná parná nádoba                | 2      |
| P9                                                | Kuskus                                | max. 0,75 kg                  | nedierovaná parná nádoba                | 2      |
| P10                                               | Veľkozrnná šošovica                   | max. 0,55 kg                  | nedierovaná parná nádoba                | 2      |
| P11*                                              | Regenerácia varených príloh           |                               | nedierovaná parná nádoba                | 2      |
| P12                                               | Čerstvé kuracie prsia, varenie v pare | Celková hmotnosť 0,2 - 1,5 kg | dierovaná +<br>nedierovaná parná nádoba | 3<br>1 |
| P13                                               | Čerstvé rybie filé, varenie v pare    | Hrúbka max. 2,5 cm            | dierovaná +<br>nedierovaná parná nádoba | 3<br>1 |
| P14                                               | Čerstvá ryba v celku, varenie v pare  | 0,3 - 2 kg                    | dierovaná +<br>nedierovaná parná nádoba | 3<br>1 |
| P15                                               | Jogurt v pohároch                     | -                             | dierovaná +<br>nedierovaná parná nádoba | 2      |
| P16                                               | Mliečna ryža                          | -                             | nedierovaná parná nádoba                | 2      |
| P17*                                              | Ovocný kompót                         | -                             | nedierovaná parná nádoba                | 2      |
| P18*                                              | Dezinfikovanie fľašiek                |                               | nedierovaná parná nádoba                | 2      |
| P19*                                              | Vajcia na mätko                       | Veľkosť vajec M, max. 1 kg    | dierovaná +<br>nedierovaná parná nádoba | 3<br>1 |
| P20*                                              | Vajcia na tvrdo                       | Veľkosť vajec M, max. 1,8 kg  | dierovaná +<br>nedierovaná parná nádoba | 3<br>1 |
| * Pre tento program môžete nastaviť čas ukončenia |                                       |                               |                                         |        |

## Detská poistka

Aby deti nemohli omylom zapnúť spotrebič alebo zmeniť nastavenia, je spotrebič vybavený detskou poistkou.

### Aktivácia a deaktivácia

Detskú poistku môžete aktivovať a deaktivovať, keď je spotrebič zapnutý aj vypnutý.

Tlačte približne 4 sekundy tlačidlo . Na displeji sa objaví upozornenie na potvrdenie a v stavovom riadku sa zobrazí symbol .

**Upozornenie:** Aj keď je detská poistka aktivovaná, môžete spotrebič vypnúť tlačidlom on/off.

## Základné nastavenia

Aby ste mohli svoj spotrebič optimálne a jednoducho obsluhovať, sú Vám k dispozícii rôzne nastavenia. Tieto nastavenia môžete meniť podľa potreby.

### Zmena nastavení

1. Stlačte tlačidlo on/off.
2. Stlačte tlačidlo Menu.  
Otvorí sa menu režimov
3. Vyberte si režim „Nastavenia“. Zobrazí sa prvé základné nastavenie a zmeniť sa môže otočným voličom.
4. Ťuknite na šípku .
5. Otočným voličom meňte hodnoty.
6. Šípkou  prejdite k nasledujúcemu základnému nastaveniu.
7. Hodnoty sa uložia stlačením tlačidla Menu.  
Na displeji sa objaví odmietnuť alebo uložiť.

### Zoznam nastavení

V zozname nájdete všetky základné nastavenia a možnosti ich zmien. Podľa vybavenia Vášho spotrebiča sa na displeji zobrazia len nastavenia, ktoré sa týkajú Vášho spotrebiča.

Zmeniť možno nasledovné nastavenia:

| Nastavenie           | Výber                                                                    |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Jazyk                | Možné sú ďalšie jazyky                                                   |
| Denný čas            | Nastavenie aktuálneho denného času                                       |
| Dátum                | Nastavenie aktuálneho dátumu                                             |
| Tvrdosť vody         | 0 (zmäkčená)<br>1 (mäkká)<br>2 (stredná)<br>3 (tvrdá)<br>4 (veľmi tvrdá) |
| Tón signálu          | Krátky (30 sek)<br>Stredný (1 min)<br>Dlhý (5 min)                       |
| Tón tlačidla         | Vypnutý (zostáva pri vypínaní a zapínaní s on/off)<br>Zapnutý            |
| Svetelnosť displeja  | Nastaviteľná v 5 stupňoch                                                |
| Zobrazenie hodín     | Digitálne<br>Vyp                                                         |
| Osvetlenie           | Pri prevádzke zapnuté<br>Pri prevádzke vypnuté                           |
| Prevádzka po zapnutí | Varenie v pare<br>Hlavné menu<br>Pokrmý                                  |
| Nočné stmavenie      | Vypnuté<br>Zapnuté (displej stmavený medzi 22:00 a 5:59 hod.)            |

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| Logo značky            | Zobrazené   |
|                        | Nezobrazené |
| Čas dobehu ventilátora | Odporúčany  |
|                        | Minimálny   |
| Výrobné nastavenie     | Obnoviť     |
|                        | Neobnoviť   |

**Upozornenie:** Zmeny v nastavení jazyka, tónu tlačidiel a svetlosti displeja sú účinné okamžite. Všetky ostatné nastavenia až po uložení.

## Zmena denného času

Denný čas môžete meniť v základných nastaveniach.

Príklad: Zmena letného času na zimný.

1. Stlačte tlačidlo on/off.
2. Stlačte tlačidlo Menu. Otvorí sa menu režimov.
3. Ťuknite na „Nastavenia“.
4. Šípkou > prejdite k „Dennému času“.
5. Otočným voličom zmeňte denný čas.
6. Stlačte tlačidlo Menu.  
Na displeji sa objaví odmietnuť alebo uložiť.

## Výpadok prúdu

Po dlhom výpadku prúdu sa objavia na displeji nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky.

Znovu nastavte jazyk, denný čas a dátum.



## Čistenie

Pri dôkladnej starostlivosti a čistení zostane Váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Ako spotrebič správne ošetrovať a čistiť, Vám vysvetlíme v tejto časti.

### Varovanie

#### Nebezpečenstvo skratu!

Nepoužívajte žiadne vysokotlakové alebo parné čističe na čistenie svojho spotrebiča.

### Pozor! Poškodenie povrchu

Nepoužívajte

- žiadne ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky
- žiadne čističe pre rúru na pečenie
- žiadne leptavé, chlórové alebo agresívne čističe
- žiadne silné čistiace prostriedky obsahujúce alkohol.

Ak sa prostriedok dostane na predné čelo, ihneď ho utrite s vodou.

## Čistiace prostriedky

|                                                         |                                                                                                                                                                                                                                    |
|---------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vonkajšie plochy spotrebiča (s hliníkovým čelom)        | Čistiaci roztok – osušte mäkkou utierkou.<br>Jemný čistiaci okenný prostriedok – utierajte vodorovne a bez tlaku na hliníkové čelo mäkkou okennou utierkou alebo utierkou z mikrovlákna bez chlupov.                               |
| Vonkajšie plochy spotrebiča (s čelom z nerezovej ocele) | Čistiaci roztok – osušte mäkkou utierkou.<br>Ihneď odstráňte flaky od vápnika, tuku, škrobu a bielkovín. V zákazníckom service alebo v špecializovaných predajniach môžete zakúpiť špeciálne čističe na nerezovú oceľ.             |
| Vnútrojšok varného priestoru a vyparovací miska         | Horúci umývaci roztok alebo octová voda – použite priloženú čistiacu špongiu alebo mäkkú čistiacu kefu.<br><b>Pozor!</b><br><b>Varný priestor môže hrdzavieť.</b><br>Nepoužívajte žiadne ocelové alebo abrazívne čistiace špongie. |
| Nádržka na vodu                                         | Umývací roztok – nečistíť v umývačke riadu!                                                                                                                                                                                        |
| Šachta nádržky                                          | Po každej prevádzke vytrieť dosucha.                                                                                                                                                                                               |
| Tesnenie veka nádržky na vodu                           | Dobre osušiť po každej prevádzke                                                                                                                                                                                                   |
| Stojany                                                 | pozri kapitolu: Čistenie stojanov                                                                                                                                                                                                  |
| Sklo v dvierkach                                        | pozri kapitolu: Čistenie skiel dvierok<br><b>Pozor! Poškodenie povrchov</b><br>Po vyčistení čističom skiel utrite sklo na dvierkach dosucha. Inak by sa mohli vytvoriť flaky, ktoré nebude možné odstrániť.                        |
| Tesnenie dvierok                                        | Horúci umývaci roztok                                                                                                                                                                                                              |
| Príslušenstvo                                           | Namočiť do horúceho umývacieho roztoku. Vyčistite kefkou alebo čistiacou špongiou alebo umyte v umývačke riadu. V prípade sŕbzenia spôsobeného potravinami s obsahom škrobu (napr. ryža) čistíte s octovou vodou.                  |

### Čistiaca špongia

Priložená čistiaca špongia je veľmi savá. Používajte ju len na čistenie varného priestoru a na odstraňovanie zvyšnej vody z vyparovacej misky.

Čistiacu špongiu pred použitím dôkladne vyperte. Môžete ju vyprať (vyvariť) v pračke.

### Pozor!

#### Poškodenie povrchu

Ak by sa dostal odvápnovač na čelnú stranu alebo na iné citlivé plochy, ihneď ho zotrite vodou.

Nečistoty vo varnom priestore odstráňte ihneď, ako vychladne spotrebič.

Soli sú veľmi agresívne a môžu viesť k vzniku korodovaných miest. Zvyšky ostrých omáčok (kečup, horčica) alebo solených jedál odstráňte ihneď po vychladnutí varného priestoru. Nepoužívajte žiadne silné alebo abrazívne čistiace prostriedky.

### Utierka z mikrovlákna

Utierka z mikrovlákna s voštinovou štruktúrou je vhodná najmä na čistenie citlivých povrchov akým je sklo, sklokeramika, nerezová oceľ alebo hliník (obj. č. 460 770, možno ju kúpiť aj online v eShope). V jednom pracovnom kroku odstraňuje vodnaté a tukové nečistoty.

## Odvápňovanie

Aby váš spotrebič zostal funkčný, musíte ho pravidelne odvápnovať.

Odvápňovanie pozostáva z niekoľkých krokov. Kompletne musia prebehnúť všetky kroky. Až potom bude spotrebič pripravený na prevádzku.

**Poznámka:** Ak ťuknete pri odvápnovaní na tlačidlo on/off, odvápnovanie sa preruší a spotrebič sa vypne. Po opätovnom zapnutí spotrebiča sa musí najprv dvakrát prepláchnuť, aby sa z neho odstránili zvyšky odvápnovacieho roztoku. Až do konca druhého vyplachovania zostáva spotrebič pre iné režimy zablokovaný.

- Odvápnovanie (cca 30 minút), následne vyprázdniť odparovaciu miskú a znovu ju naplňte vodou.
- Prvé vyplachovanie (20 sekúnd), následne vyprázdniť odparovaciu miskú.
- Druhé vyplachovanie (20 sekúnd), následne odstráňte zvyšnú vodu.

Ako často sa musí spotrebič odvápnovať je závislé od tvrdosti používanej vody. Keď bude možné spotrebič uviesť do prevádzky s parou ešte 5 alebo menej krát, pripomenie Vám spotrebič odvápnovanie oznamom na displeji. Počet ostatných možných uvedení spotrebiča do prevádzky sa zobrazí po zapnutí. Tak budete mať čas a včas pripraviť na odvápnovanie.

## Štart

### Pozor!

Poškodenie spotrebiča: Používajte výlučne nami odporúčaný prostriedok na odvápnovanie. Iné prostriedky na odvápnovanie môžu poškodiť spotrebič. Odvápňovač obj. číslo 311 680

### Pozor!

Roztok odvápňovača: Roztok odvápňovača nedávajte na ovládací panel alebo na iné citlivé plochy. Povrchy by sa poškodili. Ak sa to predsa len stane, ihneď odstráňte roztok odvápňovača vodou.

1. Roztok pripravte z 300 ml vody a z 60 ml tekutého odvápňovača.
2. Vyberte nádržku na vodu a naplňte ju roztokom odvápňovača.
3. Roztokom odvápňovača naplnenú nádržku úplne zasuňte.
4. Uzatvorte dvierka spotrebiča.
5. Stlačte tlačidlo on/off.
6. Stlačte tlačidlo Menu.
7. Otáčajte otočným voličom, kým sa neobjaví „Odvápňovanie“.
8. Odvápnovanie spustíte tlačidlom štart/stop.  
V stavovom riadku možno sledovať ubiehajúci čas. Po uplynutí celého času zaznie signál.

## Prvé vyplachovanie

1. Roztok odvápňovača odstráňte z odparovacej misky priloženou čistiacou špongiou.
2. Vyberte nádržku na vodu, dôkladne ju vypláchnite, naplňte vodou a znovu ju zasuňte.
3. Uzatvorte dvierka spotrebiča.
4. Stlačte tlačidlo štart/stop.  
Spotrebič vyplachuje. Približne po 20 sekundách sa ukončí prvé vypláchnutie.
5. Otvorte dvierka spotrebiča.
6. Čistiacu špongiu dôkladne umyte vodou.
7. Zvyšnú vodu pozbierajte z vyparovacej misky pomocou čistiacej špongie.
8. Pokračujte druhým vyplachovaním.

## Druhé vyplachovanie

1. Vyberte nádržku na vodu, dôkladne ju vypláchnite, naplňte vodou a znovu ju zasuňte.
2. Uzatvorte dvierka spotrebiča.
3. Stlačte tlačidlo štart/stop.  
Spotrebič vyplachuje. Približne po 20 sekundách sa ukončí druhé vyplachovanie.
4. Zvyšnú vodu pozbierajte z vyparovacej misky pomocou čistiacej špongie.
5. Varný priestor vyutierajte čistiacou špongiou a vysušte mäkkou utierkou.
6. Vypnite spotrebiča  
Odvápňovanie je ukončené a spotrebič je znovu pripravený na prevádzku.

## Odvápnenie len odparovacej misky

Ak nechcete odvápníť celý spotrebič, ale len odparovaciu miskú vo varnom priestore, môžete taktiež použiť program „Odvápňovanie“.

Jediný rozdiel:

1. Roztok pripravte zo 100 ml vody a z 20 ml tekutého odvápňovača.
2. Naplňte celú odparovaciu miskú odvápnovacím roztokom.
3. Nádržku na vodu naplňte len vodou.
4. „Odvápňovanie“ spustíte ako je opísané vyššie.

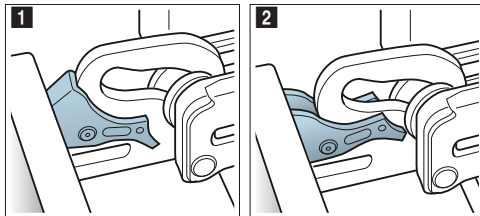
Odparovaciu miskú môžete odvápnovať aj manuálne.

## Vyvesenie a zavesenie dvierok

Pre čistenie a demontáž skiel dvierok môžete dvierka vyvesiť.

Závesy dvierok majú blokovaciu páčku.

Keď je páčka zaklapnutá (obr. **1**), dvierka sú zabezpečené. Nie je možné ich vyvesiť. Keď je páčka kvôli vyveseniu dvierok odklopená (obr. **2**), sú zabezpečené závesy. Nemôžu zapadnúť.



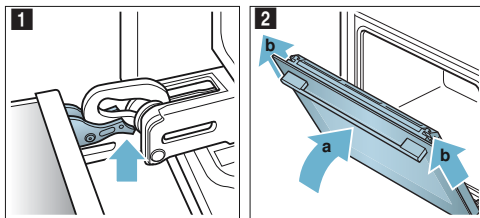
### ⚠ Varovanie

#### Nebezpečenstvo poranenia!

- Ak nie sú závesy zaistené, môžu veľkou silou zapadnúť. Dbajte na to, aby blokovacia páčka bola vždy úplne zaklapnutá, resp. pri vyvesovaní dvierok úplne odklapnutá.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pohybujú pri otváraní a zatváraní dvierok a môžu sa zaseknúť. Nikdy nesiahajte do priestoru závesov.

## Vyvesenie dvierok spotrebiča

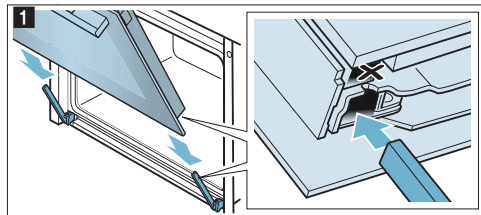
1. Úplne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Odklapnite obidve blokovacie páčky vľavo a vpravo (obr. **1**).
3. Dvierka zatvorte až na doraz **a**. Uchopte ich obidvoma rukami vľavo a vpravo **b** a vytiahnite smetom nahor (obr. **2**).



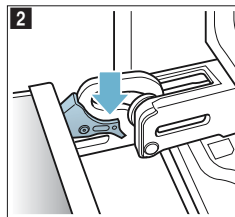
## Zavesenie dvierok spotrebiča

Dvierka spotrebiča znovu zaveste v obrátenom poradí.

1. Pri zavesení dvierok spotrebiča dbajte na to, aby boli obidva závesy zavedené rovno do otvoru (obr. **1**). Obidva závesy priložte dole k vonkajšiemu sklu. Dbajte na to, aby ste závesy zasunuli do správneho otvoru. Zasúvanie musí ísť ľahko a bez odporu. Ak by ste cítili odpor, skontrolujte, či sú závesy zasunuté do správneho otvoru.



2. Dvierka spotrebiča úplne otvorte. Obidve blokovacie páčky opäť zaklapnite (obr. **2**).



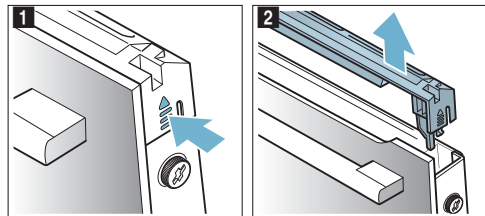
3. Zatvorte dvierka.

## Montáž a demontáž sklenenej výplne dveriek

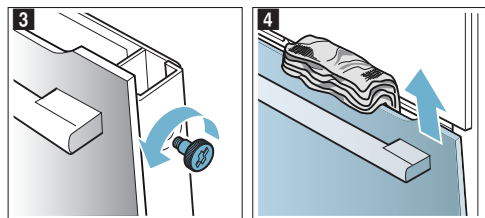
Na lepšie čistenie môžete sklenenú výplň vymontovať z dveriek spotrebiča.

### Demontáž na spotrebiči

1. Trochu otvorte dverka spotrebiča.
2. Pritlačte na kryt vľavo a vpravo (obr. 1).
3. Odoberte kryt (obr. 2).



4. Uvoľnite a vyberte skrutky vpravo a vľavo na dverkách spotrebiča (obr. 3).
5. Predtým, ako dverka znovu zatvoríte, jednoducho do nich privrite niekoľkokrát preloženú kuchynskú utierku (obr. 4). Čelné sklo vytiahnite smerom nahor a položte ho s rukoväťou dveriek nadol na rovnú plochu.



Skla vyčistíte čističom skiel a mäkkou utierkou.

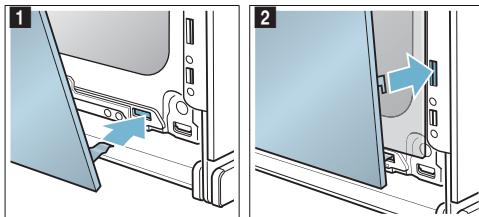
### ⚠ Varovanie

#### Nebezpečenstvo poranenia!

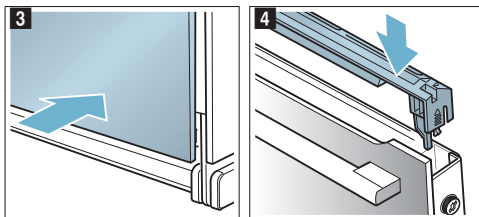
- Poškrabané sklo na dverkách spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte žiadne škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dveriek spotrebiča sa pohybujú pri otvaraní a zatváraní dveriek a môžu sa zaseknúť. Nesiahajte do priestoru závesov.

### Montáž do spotrebiča

1. Čelné sklo vložte dole do úchytiakov (obr. 1).
2. Čelné sklo zatvárajte tak, aby sa obidva háky ocitli oproti otvoru (obr. 2).



3. Pritláčajte dole čelné sklo, až kým počuteľne nezaklapne (obr. 3).
4. Dverka spotrebiča trochu otvorte a vyberte kuchynskú utierku.
5. Obidve skrutky vpravo a vľavo opäť zaskrutkujte.
6. Nasadte a pritlačte kryt tak, aby počuteľne zaklapol (obr. 4).



7. Zatvorte dverka spotrebiča.

### Pozor!

Varný priestor môžete začať znovu používať, až keď sú skla riadne vmontované.

## Vyčistenie stojanov

Stojany môžete pri čistení vybrať.

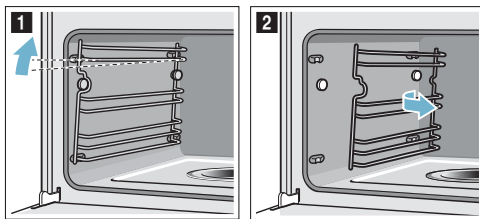
**⚠ Varovanie**  
**Nebezpečenstvo popálenie horúcimi dielmi**  
**vo varnom priestore!**

Počkajte, kým nevychladne varný priestor.

### Vyvesenie stojanov

**Upozornenie:** Stojan môžete vyklopiť až kým nepocítite odpor, lebo inak by sa bočná stena spotrebiča prehla.

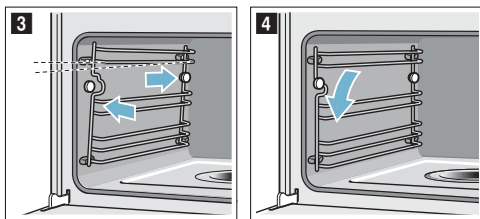
1. Stojan vpredu opatrne potlačte nahor, až kým sa nevysunie a na boku sa uvoľní zo závesu (obr. **1**).
2. Stojan vysuňte zo závesu a vyberte ho (obr. **2**).



3. Stojan vyčistíte umývacím prostriedkom a špongiou /kefou alebo ho umyte v umývačke riadu.

### Zavesenie stojanov

1. Stojan vyrovnajte s výkrojom nahor.
2. Stojan vzadu zavesíte a posuňte dozadu, až kým nezapadne (obr. **3**).
3. Stojan vpredu zavesíte do závesu a zatlačte nadol, až kým nezapadne a nie je upevnený vodorovne v spotrebiči (obr. **4**).



Stojany lícujú vždy len na jednej strane.

## Čo robiť v prípade poruchy?

Porucha, ktorá sa vyskytne, je často spôsobená nejakou maličkosťou. Skôr, ako zavoláte servis, pokúste sa pomocou tabuľky poruchu odstrániť sami.

**Tip:** Ak sa Vám jedlo nepodarí pripraviť optimálne, pozrite sa do tabuľkovej časti návodu. Tu nájdete veľa tipov a drobných rád.

### Tabuľka porúch

Pri chybových hláseniach s E, napr. E0111, spotrebič vypnite a zapnite. Ak sa znovu zobrazí hlásenie, zavolajte zákaznícky servis.

### Varovanie

#### Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy a výmenu pripojovacích káblov môže vykonávať iba nami vyškolený technik zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vytriahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte zákaznícky servis.

| Porucha                                                                                                                                                    | Možná príčina                                                           | Odstánenie                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Spotrebič nefunguje                                                                                                                                        | Poškodená poistka                                                       | Skontrolujte v poistkovej skrinke, či je poistka v poriadku                                                                                                                                                          |
|                                                                                                                                                            | Výpadok prúdu                                                           | Skontrolujte, či fungujú iné kuchynské spotrebiče                                                                                                                                                                    |
| Nie je možné obsluhovať zapnutý spotrebič, na displeji sa zobrazí symbol  | Je aktivovaná detská poistka                                            | Tlačidlo  stláčajte tak dlho, kým symbol  nezhasne |
| Varný priestor neheje a na displeji je nápis "Zapnutý demo režim"                                                                                          | Prístroj sa nachádza v demo režime                                      | Vypnite poistku v poistkovej skrinke a po cca 10 sekundách ju znovu zapnite. Spotrebič zapnite a v nastaveniach si zvolíte "Vypnúť demo režim".                                                                      |
| Nemožno spustiť spotrebič                                                                                                                                  | Nie sú úplne zatvorené dverka                                           | Zatvorte dverka                                                                                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                                            | Spotrebič nie je vypnutý                                                | Vypnite a znovu zapnite spotrebič                                                                                                                                                                                    |
| Po zapnutí režimu sa na displeji objaví hlásenie, že teplota je veľmi vysoká                                                                               | Spotrebič nedostatočne vychladol                                        | Nechajte spotrebič vychladnúť a znovu zapnite režim                                                                                                                                                                  |
| Spotrebič Vás vyzval k odvápneniu bez toho, aby sa predtým objavilo počítadlo                                                                              | Je nastavená príliš nízka tvrdosť vody                                  | Vykonajte odvápnenie<br>Skontrolujte a prípadne upravte nastavenú tvrdosť vody                                                                                                                                       |
| Tlačidlá blikajú                                                                                                                                           | Normálny jav spôsobený kondenzovanou vodou za clonou ovládacieho panela | Keď sa kondenzovaná voda vyparí, prestanú tlačidlá blikáť                                                                                                                                                            |
| Odparovacia miska je prázdna, aj napriek tomu, že nádržka na vodu je plná                                                                                  | Nádržka nie je správne zasunutá                                         | Nádržku na vodu zasunite až na doraz                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                            | Prívod k nádržke s vodou je upchatý                                     | Odvápnite spotrebič<br>Skontrolujte a prípadne upravte nastavenú tvrdosť vody                                                                                                                                        |
| Nádržka na vodu sa vyprázdni bez zjavného dôvodu.<br>Odparovacia miska preteká                                                                             | Nádržka na vodu nie je správne zatvorená                                | Zatvorte veko, aby citelne zapadlo                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                                            | Tesnenie vo veku nádržky je znečistené                                  | Vyčistite tesnenie                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                                                                                            | Tesnenie vo veku nádržky je poškodené                                   | V servise si zaobstarajte novú nádržku                                                                                                                                                                               |
| Na displeji sa objaví výzva na naplnenie nádržky, hoci je nádržka plná.                                                                                    | Nádržka na vodu nie je správne zasunutá                                 | Nádržku na vodu zasunite až na doraz                                                                                                                                                                                 |
|                                                                                                                                                            | Nefunguje indikačný systém                                              | Zavolajte zákaznícky servis                                                                                                                                                                                          |
| Zobrazuje sa výzva na naplnenie nádržky na vodu aj napriek tomu, že nádržka na vodu ešte nie je prázdna, resp. je prázdna a táto výzva sa nezobrazuje      | Nádržka na vodu je znečistená. Pohyblivé senzory hladiny vody uviazli.  | Nádržkou potraсте a vyčistíte ju. Ak senzory nie je možné uvoľniť, obstarajte si v zákazníckom servise novú nádržku na vodu.                                                                                         |

|                                                                   |                                                                                   |                                                                |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Pri varení v pare vzniká mimoriadne veľké množstvo pary           | Spotrebič sa automaticky kalibruje                                                | Normálny proces                                                |
| Pri varení v pare opakovane vzniká mimoriadne veľké množstvo pary | V prípade veľmi krátkych časov varenia sa spotrebič nemôže automaticky kalibrovať | Vráťte spotrebič k nastaveniu z výroby a opakujte kalibrovanie |
| Pri varení uniká para z odvetrávacích štrbín                      | Normálny proces                                                                   | Nie je možné                                                   |

## Výmena žiarovky vo varnom priestore

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

### ⚠ Varovanie Nebezpečenstvo

#### zásahu elektrickým prúdom!

Pri výmene žiarovky vo varnom priestore sú kontakty objímky pod elektrickým prúdom. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.

### ⚠ Varovanie

#### Nebezpečenstvo popálenia!

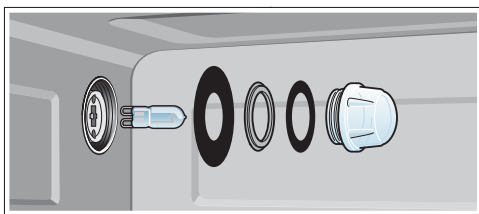
Spotrebič je veľmi horúci. Nedotýkajte sa horúcich vnútorných plôch varného priestoru ani výhrevných prvkov. Spotrebič vždy nechajte vychladnúť. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.

1. Vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
2. Kryt vytáčajte smerom doľava.
3. Vytiahnite žiarovku. Nasadte novú žiarovku, dbajte pritom na polohu kolíkov. Žiarovku silno zatlačte.

#### Pozor!

Spotrebič prevádzkujte len so skleneným krytom s tesneniami.

4. V správnom poradí nasadte na sklenený kryt tesnenia a upínací krúžok.



5. Sklenený kryt s tesnením naskrutkujte späť.

6. Spotrebič pripojte do elektrickej siete a opäť vykonajte prvé uvedenie do prevádzky.

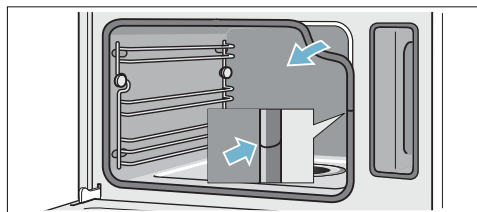
## Výmena skleneného krytu alebo tesnení

Poškodený sklenený kryt halogénovej žiarovky, resp. tesnenia sa musia vymeniť. Nový sklenený kryt dostanete v zákazníckom servise. Uvedte prosím čísla „E“ a „FD“ vášho spotrebiča.

## Výmena tesnenia dvierok

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

1. Otvorte dvierka spotrebiča.
2. Stiahnite všetky tesnenia 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.

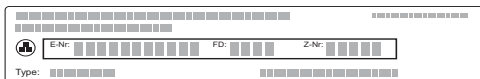


## Zákaznícky servis

Ak je potrebné opraviť Váš spotrebič, je tu pre Vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili zbytočným návštevám pracovníkov servisu.

### Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.)

Aby sme sa mohli o Vás kvalifikovane postarať, uveďte nám pri telefonáte kompletne číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.). Typový štítok s číslami nájdete, keď otvoríte dverka spotrebiča.



Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si sem zapísať údaje Vášho spotrebiča a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

E-Nr. FD-Nr.

### Zákaznícky servis

Zoberte do úvahy, že výjazd technika zo zákazníckeho servisu nie je zadarmo ani počas záručnej doby.

Kontaktné údaje najbližšieho zákazníckeho servisu vo všetkých krajinách nájdete tu, resp. v priloženom zozname zákazníckych servisov.

Dôverujte kompetencii výrobcu. Tak zaistíte, že oprava bude vykonaná vyškoleným servisným technikom, ktorý je vybavený originálnymi náhradnými dielmi pre Váš spotrebič.

## Tabuľky a tipy

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

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

### Príslušenstvo

Používajte dodané príslušenstvo.

Pri varení v pare v dierovanej parnej nádobe zasuňte pod ňu nedierovanú parnú nádobu. Zachytí odkvapkávajúcu tekutinu.

### Riad

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

Nádoby musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare. Riad s hrubými stenami predlžuje dobu varenia. Potraviny, ktoré sa normálne varia vo vode, prikryte fóliou (napr. pri rozpúšťaní čokolády).

### Doba varenia a množstvo 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 skracuje, pri väčších sa predlžuje. Na dobu varenia má vplyv kvalita a stupeň zrelosti. Uvedené hodnoty je možné teda chápať len ako orientačné.

### Rovnomerné rozvrstvenie potravín

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

### Potraviny citlivé na tlak

Potraviny, ktoré sú citlivé na tlak, 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 dierovanej varnej nádoby a zasuňte ju do výšky 3. Do výšky 1 zasuňte nedierovanú varnú nádobu. V nej sa zachytí odvapkávajúca tekutina.

| Potraviny               | Veľkosť kusa | Príslušenstvo                                  | Druh ohrevu    | Teplota v °C | Doba varenia v min. |
|-------------------------|--------------|------------------------------------------------|----------------|--------------|---------------------|
| Artičoky                | v celku      | dierované + nedierované                        | varenie v pare | 100          | 30 - 35             |
| Karfiol                 | v celku      | dierované + nedierované                        | varenie v pare | 100          | 30 - 40             |
| Karfiol                 | ružičky      | dierované + nedierované                        | varenie v pare | 100          | 10 - 15             |
| Brokolica               | ružičky      | dierované + nedierované                        | varenie v pare | 100          | 8 - 10              |
| Hrášok                  | -            | dierované + nedierované                        | varenie v pare | 100          | 5 - 10              |
| Fenikel                 | kolieska     | dierované + nedierované                        | varenie v pare | 100          | 10 - 14             |
| Zeleninový puding       | -            | forma s vodným kúpeľom 1,5 l + rošt vo výške 2 | varenie v pare | 100          | 50 - 70             |
| Zelená fazuľa           | -            | dierované + nedierované                        | varenie v pare | 100          | 20 - 25             |
| Mrkva                   | kolieska     | dierované + nedierované                        | varenie v pare | 100          | 10 - 20             |
| Kaleráb                 | kolieska     | dierované + nedierované                        | varenie v pare | 100          | 15 - 20             |
| Pór                     | kolieska     | dierované + nedierované                        | varenie v pare | 100          | 4 - 6               |
| Kukurica                | v celku      | dierované + nedierované                        | varenie v pare | 100          | 25 - 35             |
| Mangold*                | prúžky       | dierované + nedierované                        | varenie v pare | 100          | 8 - 10              |
| Špargľa, zelená*        | v celku      | dierované + nedierované                        | varenie v pare | 100          | 7 - 12              |
| Špargľa, biela*         | v celku      | dierované + nedierované                        | varenie v pare | 100          | 10 - 15             |
| Špenát*                 | -            | dierované + nedierované                        | varenie v pare | 100          | 2 - 3               |
| Romanesco               | ružičky      | dierované + nedierované                        | varenie v pare | 100          | 8 - 10              |
| Ružičkový kel           | ružičky      | dierované + nedierované                        | varenie v pare | 100          | 20 - 30             |
| Červená repa            | v celku      | dierované + nedierované                        | varenie v pare | 100          | 40 - 50             |
| Červená/modrá kapusta   | rezance      | dierované + nedierované                        | varenie v pare | 100          | 30 - 35             |
| Hlávková kapusta        | rezance      | dierované + nedierované                        | varenie v pare | 100          | 25 - 35             |
| Cuketa                  | kolieska     | dierované + nedierované                        | varenie v pare | 100          | 2 - 3               |
| Struky cukrového hrášku | -            | dierované + nedierované                        | varenie v pare | 100          | 8 - 12              |
| * Predhriať spotrebič   |              |                                                |                |              |                     |

## Prílohy a strukoviny

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

Výšku zasunutia nedierovanej varnej nádoby môžete zvoliť ľubovoľne.

| Potravina                         | Pomer | Príslušenstvo           | Výška  | Druh ohrevu    | Teplota v °C | Doba varenia v min. |
|-----------------------------------|-------|-------------------------|--------|----------------|--------------|---------------------|
| Zemiaky v šupke (stredná veľkosť) | -     | dierované + nedierované | 3<br>1 | varenie v pare | 100          | 35 - 45             |
| Varené zemiaky (štvrtené)         | -     | dierované + nedierované | 3<br>1 | varenie v pare | 100          | 20 - 25             |
| Prírodná ryža                     | 1:1,5 | nedierované             | -      | varenie v pare | 100          | 30 - 40             |
| Dlhozrná ryža                     | 1:1,5 | nedierované             | -      | varenie v pare | 100          | 20 - 30             |
| Basmati ryža                      | 1:1,5 | nedierované             | -      | varenie v pare | 100          | 20 - 30             |
| Sáčková ryža                      | 1:1,5 | nedierované             | -      | varenie v pare | 100          | 15 - 20             |

| Potravina              | Pomer | Príslušenstvo           | Výška  | Druh ohrevu    | Teplota v °C | Doba varenia min. |
|------------------------|-------|-------------------------|--------|----------------|--------------|-------------------|
| Rizoto                 | 1:2   | nedierované             | -      | varenie v pare | 100          | 30 - 35           |
| Veľkozrná šošovica     | 1:2   | nedierované             | -      | varenie v pare | 100          | 30 - 45           |
| Biela fazuľa, namočená | 1:2   | nedierované             | -      | varenie v pare | 100          | 65 - 75           |
| Kuskus                 | 1:1   | nedierované             | -      | varenie v pare | 100          | 6 - 10            |
| Špalda, drvená         | 1:2,5 | nedierované             | -      | varenie v pare | 100          | 15 - 20           |
| Krúpy, nemleté         | 1:2,5 | nedierované             | -      | varenie v pare | 100          | 25 - 35           |
| Pšenica, nemletá       | 1:1   | nedierované             | -      | varenie v pare | 100          | 60 - 70           |
| Knedle                 | -     | dierované + nedierované | 3<br>1 | varenie v pare | 95           | 20 - 25           |

## Hydina a mäso

### Hydina

| Potraviny                         | Množstvo  | Príslušenstvo | Výška | Druh ohrevu    | Teplota v °C | Doba varenia min. |
|-----------------------------------|-----------|---------------|-------|----------------|--------------|-------------------|
| Kuracie prsia                     | á 0,15 kg | nedierované   | 2     | varenie v pare | 100          | 15 - 25           |
| Kačacie prsia*                    | á 0,35 kg | nedierované   | 2     | varenie v pare | 100          | 12 - 18           |
| * Vopred opieť a zabaliť do fólie |           |               |       |                |              |                   |

### Hovädzie mäso

| Potraviny                            | Množstvo | Príslušenstvo           | Výška  | Druh ohrevu    | Teplota v °C | Doba varenia min. |
|--------------------------------------|----------|-------------------------|--------|----------------|--------------|-------------------|
| Plochý roastbeef, stredne prepečený* | 1 kg     | nedierované             | 2      | varenie v pare | 100          | 25 - 35           |
| Vysoký roastbeef, stredne prepečený* | 1 kg     | dierované + nedierované | 3<br>1 | varenie v pare | 100          | 30 - 40           |
| * Vopred opieť a zabaliť do fólie    |          |                         |        |                |              |                   |

### Bravčové mäso

| Potraviny                         | Množstvo       | Príslušenstvo | Výška | Druh ohrevu    | Teplota v °C | Doba varenia min. |
|-----------------------------------|----------------|---------------|-------|----------------|--------------|-------------------|
| Bravčová panenka*                 | 0,5 kg         | nedierované   | 2     | varenie v pare | 100          | 10 - 12           |
| Bravčové medailónky*              | cca 3 cm hrubé | nedierované   | 2     | varenie v pare | 100          | 10 - 12           |
| Údené kotleť                      | plátky         | nedierované   | 2     | varenie v pare | 100          | 15 - 20           |
| * Vopred opieť a zabaliť do fólie |                |               |       |                |              |                   |

### Párky, klobásy

| Potraviny       | Príslušenstvo           | Výška  | Druh ohrevu    | Teplota v °C | Doba varenia min. |
|-----------------|-------------------------|--------|----------------|--------------|-------------------|
| Viedenské párky | dierované + nedierované | 3<br>1 | varenie v pare | 80 - 90      | 12 - 18           |
| Biele klobásy   | dierované + nedierované | 3<br>1 | varenie v pare | 80 - 90      | 15 - 20           |

## Ryby

| Potraviny     | Množstvo   | Príslušenstvo           | Výška  | Druh ohrevu    | Teplota v °C | Doba varenia min. |
|---------------|------------|-------------------------|--------|----------------|--------------|-------------------|
| Pražma, celá  | je 0,3 kg  | dierované + nedierované | 3<br>1 | varenie v pare | 80 - 90      | 15 - 25           |
| Filé z pražmy | je 0,15 kg | dierované + nedierované | 3<br>1 | varenie v pare | 80 - 90      | 10 - 20           |

| Potraviny                         | Množstvo                     | Príslušenstvo           | Výška  | Druh ohrevu    | Teplota v °C | Doba varenia v min. |
|-----------------------------------|------------------------------|-------------------------|--------|----------------|--------------|---------------------|
| Rybia terina                      | Forma s vodným kúpeľom 1,5 l | nedierované             | 2      | varenie v pare | 70 - 80      | 40 - 80             |
| Pstruh, celý                      | po 0,2 kg                    | dierované + nedierované | 3<br>1 | varenie v pare | 80 - 90      | 12 - 15             |
| Filé z tresky                     | po 0,15 kg                   | dierované + nedierované | 3<br>1 | varenie v pare | 80 - 90      | 10 - 14             |
| Filé z lososa                     | po 0,15 kg                   | dierované + nedierované | 3<br>1 | varenie v pare | 100          | 8 - 10              |
| Mušle                             | 1,5 kg                       | nedierované             | 2      | varenie v pare | 100          | 10 - 15             |
| Filé z morského ostrieža          | po 0,15 kg                   | dierované + nedierované | 3<br>1 | varenie v pare | 80 - 90      | 10 - 20             |
| Závitky z morského jazyka, plnené |                              | dierované + nedierované | 3<br>1 | varenie v pare | 80 - 90      | 10 - 20             |

## Polievkové závary, iné

| Potraviny                                | Príslušenstvo           | Výška  | Druh ohrevu    | Teplota v °C | Doba varenia v min. |
|------------------------------------------|-------------------------|--------|----------------|--------------|---------------------|
| Vaječná omeleta                          | nedierované             | 2      | varenie v pare | 90           | 15 - 20             |
| Krupicové halušky                        | dierované + nedierované | 3<br>1 | varenie v pare | 90 - 95      | 7 - 10              |
| Vajcia na tvrdo (veľkosť M, max. 1,8 kg) | dierované + nedierované | 3<br>1 | varenie v pare | 100          | 10 - 12             |
| Vajcia na mäkklo (veľkosť M, max. 1 kg)  | dierované + nedierované | 3<br>1 | varenie v pare | 100          | 6 - 8               |

## Dezerty, Kompóty

### Kompót

Ovocie odvážite, pridajte približne 1/3 množstva vody a podľa chuti cukor s korením.

### Mliečna ryža

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

### Jogurt

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

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

Keď je jogurt hotový, nechajte poháre vychladnúť v chladničke.

| Potraviny          | Príslušenstvo        | Druh ohrevu    | Teplota v °C | Doba varenia v min. |
|--------------------|----------------------|----------------|--------------|---------------------|
| Kysnuté knedle     | nedierované          | varenie v pare | 100          | 20 - 25             |
| Karamelový krém    | formičky + dierované | varenie v pare | 90 - 95      | 15 - 20             |
| Mliečna ryža*      | nedierované          | varenie v pare | 100          | 25 - 35             |
| Jogurt*            | poháre + dierované   | varenie v pare | 40           | 300 - 360           |
| Jablkový kompót    | nedierované          | varenie v pare | 100          | 10 - 15             |
| Hruškový kompót    | nedierované          | varenie v pare | 100          | 10 - 15             |
| Čerešňový kompót   | nedierované          | varenie v pare | 100          | 10 - 15             |
| Rebarborový kompót | nedierované          | varenie v pare | 100          | 10 - 15             |
| Slivkový kompót    | nedierované          | varenie v pare | 100          | 15 - 20             |

\* Môžete použiť aj vhodný program (viď kapitola: Programy)

## Regenerácia pokrmov

Pri regenerovaní sa pokrmu opäť šetrne zahrievajú.  
Chutia a vyzerajú ako čerstvo pripravené.

| Potraviny                | Príslušenstvo            | Výška | Druh ohrevu | Teplota v °C | Doba varenia min. |
|--------------------------|--------------------------|-------|-------------|--------------|-------------------|
| Zelenina                 | nedierovaná varná nádoba | 3     | regenerácia | 100          | 12 - 15           |
| Cestoviny, zemiaky, ryža | nedierovaná varná nádoba | 3     | regenerácia | 100          | 5 - 10            |

## Rozmrazovanie

Potraviny zmrazujú podľa možností na plocho a odporúčané pri teplote -18 °C. Nezmrázujú veľmi veľké množstvá. Rozmrazené potraviny nemajú tak dlhú trvanlivosť a kazia sa rýchlejšie ako čerstvé potraviny. Pokrmu rozmrazujú vo vrečku na zmrazovanie, na tanieri alebo vo varnej dierovanej nádobe. Pod nich vždy zasunú nedierovanú varnú nádobu. Potraviny tak nezostanú v rozmrazenej vode a varný priestor zostane čistý.

Používajte druh ohrevu „rozmrazovanie“.

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

Po rozmrazení nechajte potraviny kvôli vyrovnaníu teplôt ešte 5 až 15 minút odstáť.

### Varovanie

#### Riziko pre zdravie!

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

Po rozmrazovaní spustíte v parnej rúre na pečenie na 15 minút horúci vzduch s teplotou 100°C.

#### Rozmrazovanie mäsa

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

#### Rozmrazovanie hydiny

Pred rozmrazovaním vyberte z obalu.

Bezpodmienečne odstráňte rozmrazenú tekutinu.

| Potraviny       | Množstvo | Príslušenstvo           | Výška  | Teplota v °C | Doba varenia min. |
|-----------------|----------|-------------------------|--------|--------------|-------------------|
| Kuracie stehná  | 0,25 kg  | dierované + nedierované | 3<br>1 | 45 - 50      | 55 - 60           |
| Bobuľové ovocie | 0,5 kg   | dierované + nedierované | 3<br>1 | 50 - 55      | 15 - 20           |
| Rybie filé      | 0,4 kg   | dierované + nedierované | 3<br>1 | 40 - 45      | 50 - 55           |

## Kysnutie cesta

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

L'ubovoľne si môžete zvoliť výšku zasunutia roštu alebo môžete rošt opatrne položiť na dno varného priestoru.

Pozor: Nepoškriabať dno varného priestoru!

Misku s cestom postavte na rošt. Cesto neprikrývajte.

| Potraviny      | Množstvo | Príslušenstvo | Teplota v °C | Doba varenia min. |
|----------------|----------|---------------|--------------|-------------------|
| Kysnuté cesto  | 1 kg     | misa + rošt   | 35           | 20 - 30           |
| Kváskové cesto | 1 kg     | misa + rošt   | 35           | 20 - 30           |

## OdšŤavovanie

Bobuloviny dajte pred odšŤavovaním do misky a pridajte cukor. Nechajte stáť najmenej hodinu, aby sa šŤava nasala.

Bobuloviny naplňte do dierovanej varnej nádoby a zasuňte do výšky 3. Na zachytenie šŤavy zasuňte do výšky 1 nedierovanú varnú nádobu.

Nakoniec dajte ovocie do utierky a vyľusujte zvyšok šŤavy.

| Potraviny | Príslušenstvo           | Výška  | Druh ohrevu    | Teplota v °C | Doba varenia v min. |
|-----------|-------------------------|--------|----------------|--------------|---------------------|
| Maliny    | dierovaná + nedierované | 3<br>1 | varenie v pare | 100          | 30 - 45             |
| Ríbezle   | dierovaná + nedierované | 3<br>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.

So svojim spotrebičom nemôžete zavárať nasledovné potraviny: obsah plechoviek, mäso, ryby a paštétové hmoty.

Skontrolujte poháre na zaváranie, gumičky, spony a pružiny.

Gumičky a poháre dôkladne vyčistite horúcou vodou.

Na čistenie je vhodný taktiež program „Dezinfikácia fľašiek“.

Poháre postavte do dierovanej varnej nádoby. 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 ohrevu    | Teplota v °C | Doba varenia v min. |
|-----------------|-------------------------------|-------|----------------|--------------|---------------------|
| Zelenina        | 1 litrové poháre na zaváranie | 2     | varenie v pare | 100          | 30 - 120            |
| Kôstkové ovocie | 1 litrové poháre na zaváranie | 2     | varenie v pare | 100          | 25 - 30             |
| Jadrové ovocie  | 1 litrové poháre na zaváranie | 2     | varenie v pare | 100          | 25 - 30             |

## Mrazené potraviny

Dodržiavajte pokyny výrobcu uvedené na obale.

Uvedené doby varenia platia pre zasunutie do studeného varného priestoru.

| Potraviny                     | Príslušenstvo           | Výška  | Druh ohrevu    | Teplota v °C | Doba varenia v min. |
|-------------------------------|-------------------------|--------|----------------|--------------|---------------------|
| Cestoviny, čerstvé, chladené* | nedierované             | 2      | varenie v pare | 100          | 5 - 10              |
| Pstruh                        | dierované + nedierované | 3<br>1 | varenie v pare | 80 - 100     | 20 - 25             |
| Filé z lososa                 | dierované + nedierované | 3<br>1 | varenie v pare | 80 - 100     | 20 - 25             |
| Brokolica                     | dierované + nedierované | 3<br>1 | varenie v pare | 100          | 4 - 6               |
| Karfiol                       | dierované + nedierované | 3<br>1 | varenie v pare | 100          | 5 - 8               |
| Fazuľa                        | dierované + nedierované | 3<br>1 | varenie v pare | 100          | 4 - 6               |
| Hrach                         | dierované + nedierované | 3<br>1 | varenie v pare | 100          | 4 - 6               |
| Mrkva                         | dierované + nedierované | 3<br>1 | varenie v pare | 100          | 3 - 5               |

\* Pridať trochu tekutiny

| Potraviny                | Príslušenstvo           | Výška  | Druh ohrevu    | Teplota v °C | Doba varenia v min. |
|--------------------------|-------------------------|--------|----------------|--------------|---------------------|
| Zeleninová zmes          | dierované + nedierované | 3<br>1 | varenie v pare | 100          | 4 - 8               |
| Kel                      | dierované + nedierované | 3<br>1 | varenie v pare | 100          | 5 - 10              |
| * Pridať trochu tekutiny |                         |        |                |              |                     |

## Skúšobné jedlá

Skúšobné jedlá podľa normy EN 60350-1.

Tieto tabuľky boli vyhotovené pre skúšobné inštitúcie, aby sa im uľahčilo skúšanie a testovanie rôznych spotrebičov.

| Potraviny                     | Príslušenstvo           | Výška  | Druh ohrevu    | Teplota v °C | Doba varenia v min. |
|-------------------------------|-------------------------|--------|----------------|--------------|---------------------|
| Brokolica (rozvod pary)       | dierované + nedierované | 3<br>1 | varenie v pare | 100          | *                   |
| Brokolica (pridávanie pary)   | dierované + nedierované | 3<br>1 | varenie v pare | 100          | *                   |
| Hrach** (maximálne zaťaženie) | dierované + nedierované | 3<br>1 | varenie v pare | 100          | ***                 |

\* Čas varenia, aby bolo jedlo "pevné pri zahryznutí" sa musí najprv stanoviť.

\*\* 2,0 kg hrachu rovnomerne navrstvené v nádobe.

\*\*\* Koniec doby varenia je vtedy, keď hrach na najstudenejšom mieste dosiahne teplotu 85°C.

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

|                                 |                                                         |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Výrobok:                        | Produktové číslo:<br>E-Nr.<br><br>Poradové číslo:<br>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 reklamacii 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

### **Příjem 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.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the icon and extending across the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the icon and extending across the page.

