Návod k použití

HMT 85DL53
HMT 85DR53

Q4ACZM1471

Obsah

Bezpečnostní pokyny....4
Upozornění týkající se Vaší bezpečnosti....4
Příčiny poškození....5

Váš nový spotřebič....7
Ovládací panel....7
Varný prostor....8
Příslušenství....9
Automatická kalibrace....10

Před prvním použitím....11
Nastavení času....11
Nastavení tvrdosti vody....11
První uvedení do provozu....12

Obsluha spotřebiče....13
Předčištění příslušenství....13
Plnění zásobníku vodou....13
Zapnutí spotřebiče....14
Vypnutí spotřebiče....17
Po každém ukončení provozu....18
Změna času....18

Programová automatika....19
Nastavení programu....19
Pokyny k programům....21
Tabulka programů....23

Základní nastavení....24

Péče a čištění....26
Čisticí prostředky....27
Odvápnění....28

Obsah

Co dělat v případě poruchy? 30
Výměna dveřního těsnění 33

Zákaznický servis 34
Číslo E a číslo FD 34

Ochrana životního prostředí 35
Ekologická likvidace 35
Tipy pro úsporu energie 35

Tabulky a tipy 36
Příslušenství 36
Nádobí 36
Doba tepelné úpravy a množství pokrmu 37
Rovnoměrné rozložení potravin 37
Potraviny citlivé na tlak 37
Příprava menu 37
Zelenina 37
Přílohy a luštěniny 39
Drůbež a maso 40
Ryby 41
Přísady do polévek 41
Dezerty, kompot 42
Regenerace pokrmů 42
Rozmrazování 43
Kynutí těsta 44
Odšťavování 45
Zavařování 45
Zmrazené produkty 46

Případné technické změny, tiskové chyby a odlišnosti ve vyobrazení jsou vyhrazeny bez upozornění. Aktuální návod najdete na webových stránkách www.bosch-home.com/cz.

⚠ Bezpečnostní pokyny

Přečtěte si prosím pečlivě tento návod k použití. Návod k použití a montáži dobře uschovejte. Pokud spotřebič předáváte jiné osobě, nezapomeňte přiložit veškerou dokumentaci.

Upozornění týkající se Vaší bezpečnosti

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

Dospělí a děti nikdy nesmí používat spotřebič bez dozoru,

- pokud nejsou tělesně či duševně způsobilí nebo
- pokud jim chybí znalosti a zkušenosti, aby mohli spotřebič správně a bezpečně používat.

Nedopusťte, aby si děti hrály se spotřebičem.

Nebezpečí poranění!
Neotevírejte dvířka spotřebiče před jeho úplným zasunutím do nábytku. Před přišroubováním spotřebiče otevírejte dvířka velmi opatrně. Spotřebič by se mohl převrátit, popř. vypadnout z nábytku. Dodržujte pokyny uvedené v návodu k montáži.

Nebezpečí opaření!
Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Během provozu spotřebiče nebo krátce po jeho ukončení otevírejte dvířka spotřebiče velmi opatrně. Při otevírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Dbejte na to, že pára není v závislosti na teplotě viditelná.

Nebezpečí opaření!
Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch varného prostoru a topných těles. Udržujte malé děti v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.

Nebezpečí požáru!
Ve varném prostoru nikdy neuchovávejte hořlavé předměty.

Nebezpečí opaření!
Do horkého varného prostoru nikdy nelijte vodu.
Vzniká horká vodní pára.

Nebezpečí elektrického zkratu!
Dbejte na to, abyste nikdy nezaklínili přípojný kabel v horkých dvířkách spotřebiče. Kabelová izolace by se mohla roztavit.

Nebezpečí popálení!
Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím vysokoprocentního alkoholu. Alkoholové výpary se mohou ve varném prostoru vznítit. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokoprocentním alkoholem a dvířka spotřebiče otvírejte opatrně.

Nebezpečí popálení!
Horké příslušenství nikdy nevyjímejte ze spotřebiče bez chňapky nebo kuchyňské utěrky.

Nebezpečí opaření!
Nečistěte spotřebič ihned po jeho vypnutí.
Voda v odpařovací misce je ještě horká. Počkejte, až spotřebič vychladne.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pouze námi školený technik ze zákaznického servisu smí provádět opravy.
Pokud zjistíte vadu na spotřebiči, odpojte síťovou zástrčku, popř. vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

Příčiny poškození

Pozor!

- Nepokládejte nic přímo na dno varného prostoru. Dno varného prostoru nevykládejte hliníkovou fólií. Hromadění tepla by mohlo poškodit spotřebič. Dno varného prostoru a odpařovací miska musí vždy zůstat volné. Nádobu postavte vždy do děrované varné nádoby nebo na rošt.
- Hliníková fólie ve varném prostoru nesmí přijít do kontaktu se skleněnou tabulí ve dvířkách spotřebiče. Skleněná tabule by se mohla trvale zabarvit.
- Použití nádobí musí být žáruvzdorné.
- Nepoužívejte zkorodované nádobí. I nepatrné skvrny mohou vést ke korozi ve varném prostoru.

- Při vaření v páře vždy zasuňte pod děrovanou varnou nádobu pečicí plech nebo neděrovanou varnou nádobu. Zachytí se tak odkapávající tekutina.

- V uzavřeném varném prostoru neskladujte delší dobu vlhké potraviny. To by mohlo vést ke korozi varného prostoru.

- Ovocná šťáva může ve varném prostoru zanechávat skvrny. Ovocnou šťávu vždy ihned odstraňte a spotřebič vždy otřete vlhkým hadříkem a osušte měkkou utěrkou.

- Pokud je těsnění dvířek velmi znečištěné, nedají se dvířka správně zavřít. Může dojít k poškození sousedního nábytku. Těsnění dvířek vždy udržujte čisté a v případě potřeby ho vyměňte.

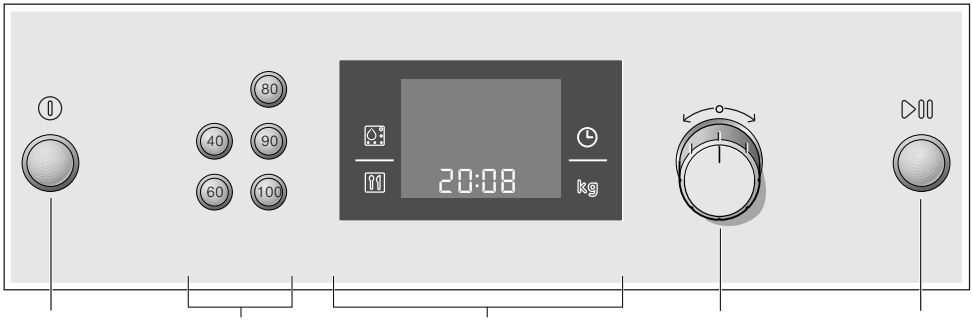
- Varný prostor Vašeho spotřebiče je vyroben z vysoce kvalitní nerezové oceli. Chybná péče může vést ke korozi varného prostoru. Dodržujte pokyny k péči a čištění spotřebiče uvedené v návodu k použití. Nečistoty odstraňte z varného prostoru ihned po vychladnutí spotřebiče.

Váš nový spotřebič

V této kapitole obdržíte informace ohledně

- ovládacího panelu;
- varného prostoru;
- příslušenství;
- automatické kalibrace.

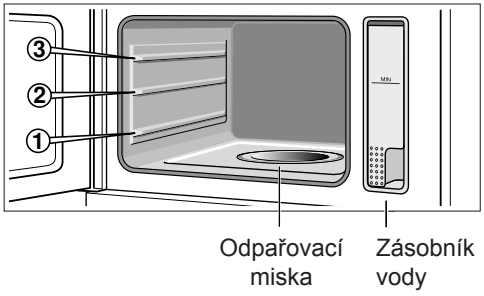
Ovládací panel



Tlačítko ZAP./VYP. | Teplotní tlačítka | Displej s funkčními tlačítky | Otočný volič | Tlačítko START/PAUZA

Ovládací prvek/indikátor		Použití/význam	
Tlačítko ZAP./VYP.	⏻	Zapnutí a vypnutí spotřebiče	
Teplotní tlačítka	**40**	Vaření v páře při 40 °C, např. kynutí těsta a rozmrazování	
	60	Vaření v páře při 60 °C, např. rozmrazování	
	80	Vaření v páře při 80 °C, např. příprava ryb a uzenin	
	90	Vaření v páře při 90 °C, např. příprava ryb, uzenin a vložek do polévek	
	100	Vaření v páře při 100 °C, např. příprava zeleniny, ryb, masa a příloh, odšťavování a zavařování	
	(Bližší informace ohledně pokrmů viz kapitola „Tabulky a tipy“)		
Funkční tlačítko „Odvápnění“		Odvápnění vodního systému a odpařovací misky (viz kapitola „Odvápnění“)	
Funkční tlačítko „Program“		Výběr programové automatiky (viz kapitola „Programová automatika)	
Funkční tlačítko „Čas“		Zapnutý spotřebič	Nastavení doby tepelné úpravy [ ]
		Vypnutý spotřebič	Krátké stisknutí: Změna času [ ] Dlouhé stisknutí: Změna základních nastavení
Funkční tlačítko „Hmotnost“	kg	Nastavení hmotnosti pokrmu pro příslušný program	
Indikátor „Odvápnění“		Indikátor Vás vyzve k odvápnění spotřebiče (viz kapitola „Odvápnění“)	
Indikátor „Naplnění zásobníku vodou“		Indikátor Vás vyzve k naplnění zásobníku vodou (viz kapitola „Naplnění zásobníku vodou“)	
Indikátor „Vyprázdnění odpařovací misky“		Indikátor Vás během odvápňování vyzve k odstranění zbylé vody z odpařovací misky pomocí přiložené houbičky	
Otočný volič		Nastavení hodnot na displeji Otočný volič je zápustný. Stiskněte otočný volič, abyste jím mohli pohybovat.	
Tlačítko „Start/pauza“	▷II	Krátké stisknutí: Zahájení a přerušení (pauza) provozu Dlouhé stisknutí: Ukončení provozu	

Varný prostor



Stisknutím symbolu ⏏ otevřete dvířka spotřebiče.

Varný prostor má tři zásuvné úrovně. Zásuvné úrovně jsou očíslovány zespoda nahoru.

Pozor!

Nepokládejte nic přímo na dno varného prostoru. Dno varného prostoru nevykládejte hliníkovou fólií. Hromadění tepla může vést k poškození spotřebiče.
Dno varného prostoru a odpařovací miska musí vždy zůstat volné. Nádobu vždy postavte do děrované varné nádoby nebo na rošt.

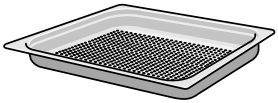
Příslušenství

Používejte pouze příslušenství dodané spolu se spotřebičem nebo zakoupené u zákaznického servisu. Je přizpůsobeno Vašemu spotřebiči.

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:



Varná nádoba, neděrovaná, ½, hluboká 40 mm
Vhodná k zachycování odkapávající tekutiny při vaření v páře a k vaření rýže, luštěnin, obilovin atd.



Varná nádoba, děrovaná, ½, hluboká 40 mm
Vhodná k vaření v páře celých ryb nebo většího množství zeleniny, k odšťavování bobulovin atd.

Další příslušenství obdržíte ve specializovaném obchodě:

Příslušenství	**Obj. číslo**
Varná nádoba, neděrovaná, ½, hluboká 40 mm	HEZ36D253
Varná nádoba, děrovaná, ½, hluboká 40 mm	HEZ36D253G
Varná nádoba, neděrovaná, ⅓, hluboká 40 mm	HEZ36D153
Varná nádoba, děrovaná, ⅓, hluboká 40 mm	HEZ36D153G
Čisticí houbička	643 254
Odvápňovač	311 138
Utěrka z mikrovlákna s voštinovou strukturou	460 770

Automatická kalibrace

Teplota varu vody závisí na tlaku vzduchu. Při kalibrování se spotřebič nastaví na tlak v místnosti, kde je spotřebič umístěn. Kalibrace proběhne automaticky během prvního uvedení do provozu (viz kapitola „První uvedení do provozu“). Spotřebič vyvine více páry než obvykle.

Důležité je, abyste spotřebič nechali v provozu bez přerušení 20 minut při 100 °C. Během této doby neotevírejte dvířka spotřebiče.

Pokud se spotřebič z nějakého důvodu nebude moci automaticky nekalibrovat (např. protože jste otevřeli dvířka spotřebiče), kalibrace bude provedena při příštím uvedení do provozu.

Po přestěhování

Aby se spotřebič opět automaticky přizpůsobil novému místu, nastavte ho zpět na výchozí nastavení (viz kapitola „Základní nastavení“) a opakujte první uvedení do provozu (viz kapitola „První uvedení do provozu“).

Před prvním použitím

V této kapitole se dozvíte, jaké kroky jsou nutné před prvním uvedením do provozu:

- nastavení času;
- případná změna tvrdosti vody;
- první uvedení do provozu;
- předčištění příslušenství.

Váš spotřebič byl ve výrobním závodě důkladně otestován, aby byla zaručena jeho funkčnost. Proto se v něm může nacházet malé množství kondenzované vody.

Nastavení času

Po připojení k elektrické síti se na displeji rozsvítí symbol [◷] a 00:00.

Pomocí otočného voliče nastavte aktuální čas.

Po několika málo sekundách se nastavený čas automaticky uloží.

Nastavení tvrdosti vody

Spotřebič v pravidelných intervalech odvápňujte. Jen tak předejdete jeho poškození.

Spotřebič Vám automaticky ukáže, kdy ho musíte odvápnit. Je přednastaven na tvrdost vody c52 (střední). Pokud je Vaše voda měkčí nebo tvrdší, změňte nastavenou hodnotu.

Tvrdost vody můžete zjistit pomocí přiložených testovacích proužků nebo se dotázat u Vašeho vodárenského podniku.

Pokyny

- Pokud je Vaše voda příliš tvrdá, doporučujeme Vám používat změkčenou vodu.

- Pokud používáte výhradně změkčenou vodu, můžete nastavit tvrdost vody c50 (změkčená).

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

1. Stisknutím tlačítka ⏻ případně vypněte spotřebič.

2. Stiskněte tlačítko ◷ a držte je stisknuté, dokud se na displeji nezobrazí c11.

3. Stiskněte tolikrát tlačítko ◷, až se objeví c52.

4. Pomocí otočného voliče změňte tvrdost vody.
Možné hodnoty:

c50	změkčená	-
c51	měkká	I
c52	střední	II
c53	tvrdá	III
c54	velmi tvrdá	IV

5. Stiskněte tlačítko ◷ a držte je stisknuté, abyste opustili základní nastavení.
Provedená změna je uložená v paměti spotřebiče.

První uvedení do provozu

Před prvním použitím zahřívejte prázdný spotřebič po dobu 20 minut na 100 °C. Během této doby neotevírejte dvířka spotřebiče. Spotřebič provede automatickou kalibraci (viz kapitola „Automatická kalibrace“).

1. Stisknutím tlačítka ⏻ zapněte spotřebič.

2. Naplňte zásobník vodou a zasuňte ho do spotřebiče. (Viz kapitola „Plnění zásobníku vody“).

3. Stiskněte tlačítko ▷II.

   Spotřebič se zahřeje na 100 °C. Doba tepelné úpravy 20 minut začne ubíhat teprve po dosažení nastavené teploty. Během této doby neotevírejte dvířka spotřebiče. Provoz spotřebiče bude ukončen automaticky a zazní akustický signál.

4. Stisknutím tlačítka ⏻ vypněte spotřebič.
   Dvířka spotřebiče nechte pootevřená, dokud spotřebič nevychladne.

Předčištění příslušenství

Před prvním použitím příslušenství řádně vyčistěte pomocí mycího roztoku a hadříku.

Obsluha spotřebiče

V této kapitole se dočtete:

- jak naplníte zásobník vodou;
- jak zapnete a vypnete spotřebič;
- na co byste měli po ukončení provozu dbát;
- jak změníte čas.

Plnění zásobníku vodou

Stisknutím symbolu ⏏ otevřete dvířka spotřebiče. Vpravo uvidíte zásobník vody.

Pozor!

Použití nevhodných tekutin může poškodit spotřebič.

- Používejte výhradně čerstvou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo minerální vodu bez kyseliny uhličité.
- Pokud je Vaše voda z vodovodu příliš vápenitá, doporučujeme Vám používat změkčenou vodu.
- Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chlóru (> 40 mg/l) nebo jiné tekutiny.

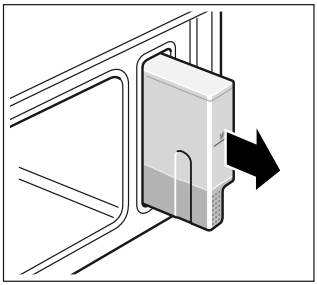
Informace ohledně Vaší vody z vodovodu obdržíte u Vašeho vodárenského podniku. Tvrdost vody si můžete zkontrolovat pomocí přiloženého zkušebního proužku.

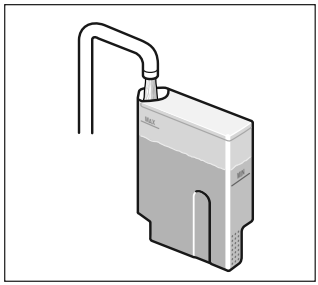
Před každým provozem naplňte zásobník vodou.

1. Otevřete dvířka spotřebiče a vyjměte zásobník vody.

2. Naplňte zásobník studenou vodou.

MIN	Množství vody dostačující pro cca 30 minut vaření v páře při 100 °C
MAX	Množství vody dostačující pro cca 2 hodiny vaření v páře při 100 °C

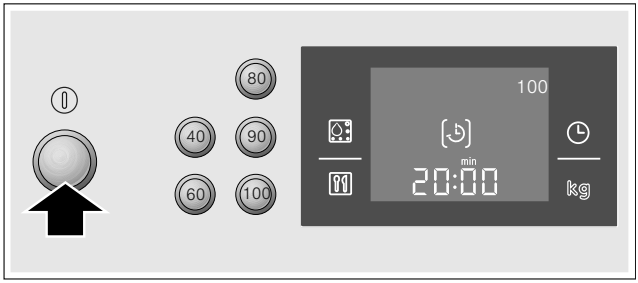




3. Zasuňte zásobník do spotřebiče a zatlačte na šrafovanou plochu dole tak, aby zapadl na místo.

Zapnutí spotřebiče

1. Stisknutím tlačítka ◷ zapnete spotřebič.



Na displeji se zobrazí navrhovaná teplota 100 a navrhovaná doba tepelné úpravy [◷] 20 min.

2. Stisknutím teplotního tlačítka nastavíte teplotu. (Bližší pokyny k přípravě pokrmů naleznete v kapitole „Tabulky a tipy“.)

Tlačítko	Použití	Navrhovaná doba tepelné úpravy
40 °C	např. kynutí těsta a rozmrazování	30 min.
60 °C	např. rozmrazování	20 min.
80 °C	např. příprava ryb a uzenin	20 min.
90 °C	např. příprava ryb, uzenin a vložek do polévek	20 min.
100 °C	např. příprava zeleniny, ryb, masa a příloh, odšťavování a zavařování	20 min.

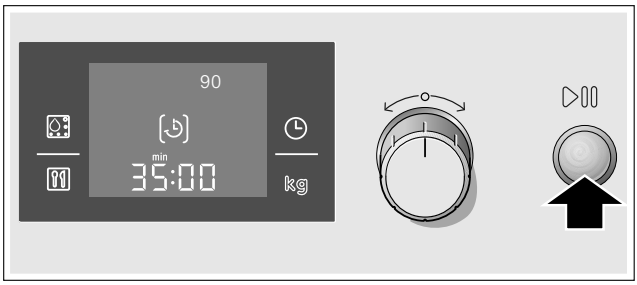
Na displeji se zobrazí odpovídající navrhovaná doba tepelné úpravy.



3. Pomocí otočného voliče nastavte dobu tepelné úpravy (max. 2 h).



4. Stiskněte tlačítko ▷II.



Spotřebič začne hřát.
Doba tepelné úpravy začne ubíhat teprve po zahřátí spotřebiče.

Změna teploty

Nastavenou teplotu můžete kdykoliv změnit. Stiskněte požadované teplotní tlačítko:

- Pokud jste zvolili nižší teplotu, ubíhá doba tepelné úpravy bez přerušení dále.
- Pokud jste zvolili vyšší teplotu, ubíhá doba tepelné úpravy dále teprve po zahřátí spotřebiče na požadovanou teplotu.

Pokud 2x stisknete teplotní tlačítko, dojde k přerušení aktuálního provozu. Na displeji se zobrazí navrhovaná teplota 100 °C a doba tepelné úpravy 20 min. Po stisknutí tlačítka ▷II dojde k zahájení provozu.

Změna doby tepelné úpravy

Dobu tepelné úpravy můžete kdykoliv změnit. Pomocí otočného voliče nastavte novou dobu tepelné úpravy. Po několika málo sekundách se provedená změna automaticky uloží.

Přerušení provozu (pauza)

Krátkým stisknutím tlačítka ▷II přerušíte provoz spotřebiče. Chladicí ventilátor může dobíhat. Po opětovném krátkém stisknutí tlačítka ▷II se provoz obnoví.

Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz se přeruší. Po zavření dvířek a krátkém stisknutí tlačítka ▷II dojde k obnovení provozu. Pokud jste aktivovali základní nastavení „Obnovení provozu po zavření dvířek“, odpadá opětovné zahájení provozu (viz kapitola „Základní nastavení“).

Indikátor „Naplnění zásobníku vodou“ ⌴

Pokud je zásobník vody prázdný, zazní akustický signál a objeví se symbol ⌴. Dojde k přerušení provozu.

1. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Uniká horká pára.
2. Vyjměte zásobník vody, naplňte ho a opět nasaďte.
3. Krátce stiskněte tlačítko ▷II.
   Pokud jste aktivovali základní nastavení „Obnovení provozu po zavření dvířek“, odpadá opětovné zahájení provozu (viz kapitola „Základní nastavení“).

Pokyn: Pokud už v zásobníku není žádná voda, uslyšíte hlasitý zvuk čerpání, dokud se všechna voda v odpařovací misce nevyvaří. Teprve poté se zobrazí indikátor ⌴ a zazní akustický signál. V tomto případě přerušte provoz spotřebiče a naplňte zásobník opět vodou (viz „Přerušení provozu (pauza)“).

Vypnutí spotřebiče

⚠ **Nebezpečí opaření!**

Při otevření dvířek může unikat horká pára.
Během provozu nebo krátce po jeho ukončení otevírejte dvířka spotřebiče opatrně. Při jejich otevírání nestůjte blízko spotřebiče. Dbejte na to, že horká pára není v závislosti na teplotě viditelná.

Dlouhým stisknutím tlačítka ▷II přerušíte provoz spotřebiče.

Po uplynutí nastavené doby tepelné úpravy se provoz přeruší automaticky a zazní akustický signál.

Stisknutím tlačítka ⏻ vypnete spotřebiče.
Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.

Chladicí ventilátor může dobíhat i po otevření dvířek spotřebiče.

Po každém ukončení provozu

Vyprázdnění zásobníku vody

Po každém ukončení provozu vyprázdněte zásobník vody:

1. Zásobník vody vytáhněte pomalu a vodorovně ze spotřebiče, aby z ventilu nemohla odkapávat zbylá voda.
2. Vylijte vodu.
3. Zásobník vody i čerpací šachtu ve spotřebiči dobře osušte.

Vyschnutí varného prostoru

Nechte dvířka spotřebiče pootevřená, dokud spotřebič nevychladne.

⚠ Nebezpečí opaření!

Voda v odpařovací misce může být horká.
Nechte ji před vytřením dosucha vychladnout.

Vychladlý varný prostor a odpařovací misku vytřete přiloženou houbičkou a dobře osušte měkkou utěrkou.

Otřete případnou kondenzovanou vodu na nábytku nebo madlech.

Změna času

Nesmí být nastavena doba tepelné úpravy:

1. Stiskněte tlačítko ◷.
   Na displeji se zobrazí symbol [◷].
2. Pomocí otočného voliče změňte čas.
   Po několika málo sekundách se nový čas automaticky uloží.

Zobrazení času můžete potlačit. Čas bude viditelný pouze při zapnutém spotřebiči (viz kapitola „Základní nastavení“).

Programová automatika

Díky 20 různým programům je příprava pokrmů zcela jednoduchá.

V této kapitole se dočtete:

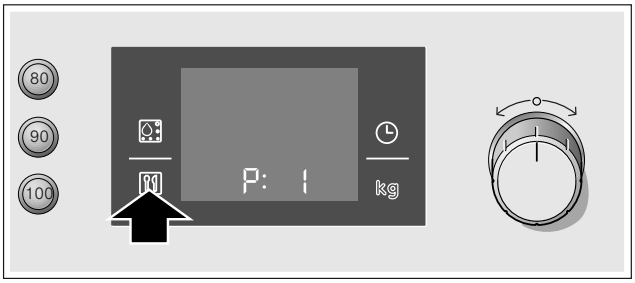
- jak nastavíte program z programové automatiky;
- pokyny k jednotlivým programům a tipy pro jejich nastavení;
- jaké programy můžete nastavit.

Nastavení programu

Vyberte si z tabulky programů vhodný program. Dodržujte pokyny k jednotlivým programům.

1. Stisknutím tlačítka ⏻ zapnete spotřebič.

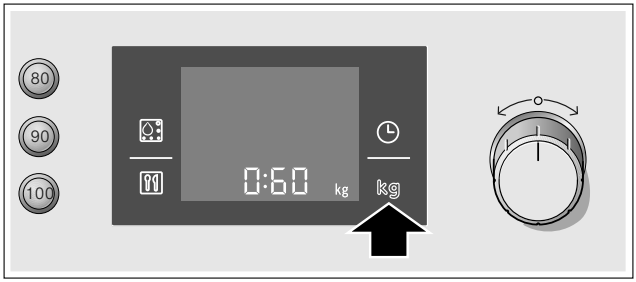
2. Stiskněte tlačítko 🍴.
Na displeji se zobrazí první program P 1.



3. Pomocí otočného voliče nastavte požadovaný program.



4. Stiskněte tlačítko kg.
   Na displeji se zobrazí navrhovaná hmotnost. Pokud zazní akustický signál, nemusíte pro tento program zadávat žádnou hmotnost.



5. Pomocí otočného voliče zadejte hmotnost připravovaného pokrmu.



6. Stiskněte tlačítko ▷II.
   Na displeji viditelně ubíhá doba tepelné úpravy.

Ukončení programu

Zazní akustický signál. Dojde k ukončení provozu. Stisknutím tlačítka ⏻ vypnete spotřebič.

⚠ Nebezpečí opaření!

Při otevření dvířek může unikat horká pára.
Během provozu nebo krátce po jeho ukončení otevírejte dvířka spotřebiče opatrně. Při jejich otevírání nestůjte blízko spotřebiče. Dbejte na to, že horká pára není v závislosti na teplotě viditelná.

Přerušení programu

Stisknutím tlačítka ⏻ přerušíte program a vypnete spotřebič.

Pokyny k programům

Všechny programy jsou určeny pro tepelnou úpravu na jedné úrovni.

Konečný výsledek závisí na velikosti a kvalitě pokrmu.

Nádobí

Používejte navrhované nádobí. Příprava všech pokrmů byla vyzkoušena v tomto nádobí. Při použití jiného nádobí se konečný výsledek může lišit.

Při přípravě pokrmů v děrované varné nádobě zasuňte na úroveň 1 neděrovanou varnou nádobu, která zachytí odkapávající tekutinu.

Množství/hmotnost

Pokrmy by měly být maximálně 4 cm vysoké.

Programová automatika potřebuje znát hmotnost pokrmu. Celková hmotnost nesmí překročit uvedené hmotnostní rozmezí.

Doba tepelné úpravy

Po startu programu se zobrazí doba tepelné úpravy. Může se během prvních 10 minut změnit, protože doba zahřívání závisí mimo jiné na teplotě pokrmu a vody.

Příprava zeleniny P1 - P5

Zeleninu okořeňte teprve po uvaření.

Příprava obilovin/luštěnin P7 - P10

Pokrm zvažte a přilijte k němu vodu ve správném poměru:

Rýže basmati 1 : 1,5

Kuskus 1 : 1

Přírodní rýže 1 : 1,5

Čočka 1 : 2

Zadejte hmotnost bez tekutiny.

Obiloviny po uvaření zamíchejte. Tak se rychleji vsákne zbylá voda.

Příprava kuřecích prsou P11	Kuřecí prsa položte do nádoby tak, aby se nepřekrývala.
Příprava ryb P12 - P13	Při přípravě ryb vymažte děrovanou varnou nádobu. Rybí filé se nesmí překrývat. Nastavte hmotnost nejtěžšího kousku a zvolte pokud možno stejně velké kousky filé.
Příprava ovocného kompotu P14	Program se hodí pouze pro přípravu jádrového a peckového ovoce. Ovoce nejprve odvažte, přilijte k němu cca 100 ml vody a poté ho podle chuti oslaďte či okořeňte.
Příprava mléčné rýže P15	Rýži zvažte a přidejte k ní jedenapůlkrát tolik mléka. Rýže s mlékem by v nádobě měla sahat max. 2,5 cm vysoko. Zadejte hmotnost rýže bez tekutiny. Po ukončení tepelné úpravy rýži zamíchejte. Zbylé mléko se tak rychleji vsákne.
Příprava jogurtu P16	Na varné desce zahřejte mléko na 90 °C. Poté ho nechte vychladnout na 40 °C. U trvanlivého mléka odpadá jeho svaření. Do každých 100 ml mléka zamíchejte jednu až dvě čajové lžičky přírodního jogurtu nebo odpovídající množství jogurtového fermentu. Směsí naplňte čisté sklenice a uzavřete je. Poté nechte sklenice vychladnout v chladničce.
Dezinfekce kojeneckých lahví P18	Kojenecké lahve vyčistěte vždy přímo po jejich vypití kartáčkem na lahve. Poté je umyjte v myčce nádobí. Postavte kojenecké lahve do děrované varné nádoby tak, aby se navzájem nedotýkaly. Vydezinfikované lahve osušte čistou utěrkou. Průběh dezinfekce odpovídá běžnému vyvařování.
Vaření vajec P19 - P20	Vejce před vařením propíchněte. Nepokládejte je přes sebe. Velikost M odpovídá hmotnosti cca 50 g.

Tabulka programů

V této kapitole naleznete všechny programy Vaší parní trouby. Dodržujte pokyny uvedené u jednotlivých programů.

Program		Poznámky	Nádobí/příslušenství	Úroveň
P 1	Vaření růžiček květáků v páře	stejně velké růžičky	děrovaná + neděrovaná varná nádoba	2 1
P 2	Vaření růžiček brokolice v páře	stejně velké růžičky	děrovaná + neděrovaná varná nádoba	2 1
P 3	Vaření zelených fazolí v páře	-	děrovaná + neděrovaná varná nádoba	2 1
P 4	Vaření plátků karotky v páře	plátky cca 3 mm silné	děrovaná + neděrovaná varná nádoba	2 1
P 5	Vaření zmrazené míchané zeleniny v páře	-	děrovaná + neděrovaná varná nádoba	2 1
P 6	Brambory na loupačku	středně velké, Ø 4 - 5 cm	děrovaná + neděrovaná varná nádoba	2 1
P 7	Rýže basmati	max. 0,45 kg	neděrovaná varná nádoba	2
P 8	Přírodní rýže	max. 0,45 kg	neděrovaná varná nádoba	2
P 9	Kuskus	max. 0,45 kg	neděrovaná varná nádoba	2
P 10	Čočka	max. 0,4 kg	neděrovaná varná nádoba	2
P 11	Vaření čerstvých kuřecích prsou v páře	celková hmotnost 0,2 - 1,2 kg	děrovaná + neděrovaná varná nádoba	2 1
P 12	Vaření čerstvé ryby vcelku v páře	0,3 - 1,5 kg	děrovaná + neděrovaná varná nádoba	2 1
P 13	Vaření čerstvého rybího filé v páře	silné max. 2,5 cm	děrovaná + neděrovaná varná nádoba	2 1
P 14	Ovocný kompot	-	neděrovaná varná nádoba	2
P 15	Mléčná rýže	-	neděrovaná varná nádoba	2
P 16	Jogurt ve skleničkách	-	skleničky + neděrovaná varná nádoba	2
P 17	Regenerace uvařených příloh		neděrovaná varná nádoba	2
P 18	Dezinfekce kojeneckých lahví		neděrovaná varná nádoba	1
P 19	Vejce natvrdo	velikost M, max. 1 kg	děrovaná + neděrovaná varná nádoba	2 1
P 20	Vejce naměkko	velikost M, max. 1 kg	děrovaná + neděrovaná varná nádoba	2 1

Základní nastavení

Váš spotřebič má různá základní nastavení, která byla přednastavena ve výrobním závodě. Tato nastavení však můžete podle potřeby změnit.

Pokud chcete vrátit všechny změny, můžete obnovit výchozí nastavení.

1. Stisknutím tlačítka ⏻ případně vypněte spotřebič.

2. Stiskněte tlačítko ◷ a držte je stisknuté, dokud se na displeji nezobrazí c 1 1.

3. Stiskněte tolikrát tlačítko ◷, dokud se nezobrazí požadované základní nastavení.

4. Pomocí otočného voliče změňte základní nastavení.

5. Stiskněte tlačítko ◷ a držte je stisknuté, opustíte tak základní nastavení.
Provedená změna je uložená v paměti spotřebiče.

Následující základní nastavení můžete změnit:

Základní nastavení	Funkce	Možná nastavení
c 1 1	Zobrazení času při vypnutém spotřebiči.	c 1 0 = vypnuto c 1 1 = zapnuto
c 2 1	Akustický signál při stisknutí tlačítka.	c 2 0 = vypnuto c 2 1 = zapnuto
c 3 2	Délka akustického signálu při ukončení provozu.	c 3 1 = krátká (30 sekund) c 3 2 = střední (2 minuty) c 3 3 = dlouhá (10 minut)
c 4 1	Obnovení provozu po zavření dvířek. Odpadá opětovný start po otevření dvířek spotřebiče.	c 4 0 = vypnuto c 4 1 = zapnuto
c 5 2	Tvrdost vody pro indikátor odvápnění.	c 5 0 = změkčená c 5 1 = měkká (I) c 5 2 = měkká (II) c 5 3 = měkká (III) c 5 4 = měkká (IV)
c 6 1	Akustický signál pro ukončení fáze zahřívání.	c 6 0 = vypnuto c 6 1 = zapnuto
c 7 1	Individuální nastavení propečení pokrmu u programové automatiky.	c 7 1 = normálně propečené c 7 2 = slabší propečené c 7 3 = dobře propečené
c 8 0	Obnovení výchozího nastavení: ■ všechny změny v základních nastaveních se smažou ■ znovu se provede automatická kalibrace Dojde k obnovení výchozího nastavení spotřebiče, pokud zvolíte c 8 1, stisknete tlačítko ⏲ a budete je držet cca 4 sekundy stisknuté.	c 8 0 = neobnovovat c 8 1 = obnovit

Péče a čištění

V této kapitole obdržíte informace ohledně:

- péče a čištění Vašeho spotřebiče;
- čisticích prostředků;
- druhu provozu „Odvápnění“

⚠ Nebezpečí elektrického zkratu!

K čištění Vašeho spotřebiče nepoužívejte vysokotlaké ani parní čističe.

Pozor!

Poškození povrchu spotřebiče: Nepoužívejte

- agresivní ani abrazivní čisticí prostředky;
- prostředky určené k čištění pečicích trub;
- žíraviny ani čisticí prostředky obsahující chlór;
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu.

Pokud se takovýto prostředek dostane na čelní stěnu spotřebiče, ihned ho smyjte vodou.

Pozor!

Poškození povrchu spotřebiče: Pokud se na čelní stěnu dostane odvápňovač, ihned ho smyjte vodou.

Nečistoty ve varném prostoru odstraňte ihned po vychladnutí spotřebiče.

Sůl je velmi agresivní a může způsobit korozi spotřebiče. Zbytky ostrých omáček (kečup, hořčice) nebo slaných pokrmů odstraňte z varného prostoru ihned po vychladnutí spotřebiče.

Nepoužívejte tvrdé houbičky, hadříky ani drátěnky.

Čisticí prostředky

Vnější povrch spotřebiče (nerezová čelní stěna)	Mycí roztok. Poté osušte měkkou utěrkou. Skvrny od vody, tuku, škrobu a bílku vždy ihned odstraňte. U zákaznického servisu nebo ve specializovaném obchodě jsou k dostání speciální prostředky k čištění nerezové oceli.
Varný prostor s odpařovací miskou	Horký mycí roztok nebo octová voda. Použijte přiloženou houbičku nebo měkký kartáček. **Pozor!** ■ Poškození spotřebiče: Voda protéká hadičkou přes dno varného prostoru do odpařovací misky. Při čištění dbejte na to, abyste na přítok vody nevyvíjeli tlak ani za něj nic nezavěsili. Mohli byste tak vytlačit hadičku z varného prostoru. Pokud k tomu přesto dojde, zavolejte zákaznický servis! Neuvádějte spotřebič do provozu! ■ Varný prostor může zkorodovat: Nepoužívejte ocelové drátěnky nebo drsné houbičky.
Zásobník vody	Mycí roztok. Nemyjte v myčce nádobí! Pro snazší čištění můžete opatrně vyjmout víko zásobníku.
Čerpací šachta	Po každém provozu vytřete dosucha.
Těsnění dvířek	Horký mycí roztok.
Skleněné tabule dvířek	Prostředek k čištění skla. **Pozor!** Poškození povrchu spotřebiče: Tabule po vyčištění vytřete dosucha, jinak by mohly vzniknout skvrny, které se už nedají odstranit.
Vnitřní strana dvířek (umělohmotný kryt)	Horký mycí roztok. Poté osušte měkkou utěrkou. Skvrny od vody, tuku, škrobu a bílku vždy ihned odstraňte.
Příslušenství	Namočte do horkého mycího roztoku. Poté vyčistěte kartáčkem nebo houbičkou, popř. umyjte v myčce nádobí. Zabarvení zapříčiněná škrobem obsaženým v potravinách (např. v rýži) odstraňte octovou vodou.

Houbička

Přiložená houbička velmi dobře saje. Používejte ji k čištění varného prostoru a odstraňování zbylé vody z odpařovací misky.

Před prvním použitím houbičku řádně vyperte. Můžete ji vyprat i v pračce (spolu s prádlem na vyvářku).

Utěrka z mikrovlákna

Utěrka z mikrovlákna s voštinovou strukturou je obzvláště vhodná k čištění choulostivých povrchů, jako je sklo, sklokeramika, nerezová ocel nebo hliník (obj. číslo 460 770, k dostání i v internetovém obchodě). Odstraní jedním tahem nečistoty obsahující vodu i tuk.

Odvápnění

Aby Váš spotřebič zůstal funkční, musíte ho v pravidelných intervalech odvápňovat. Připomene Vám to indikátor .

Odvápnění trvá cca 30 minut.

Odvápnění spotřebiče odpadá pouze při výhradním používání změkčené vody.

Pokyn: Při přerušení odvápňování dojde k zablokování provozu spotřebiče. Spotřebič lze použít teprve po 1. a 2. propláchnutí, aby v něm nezůstaly zbytky odvápňovacího roztoku.

Odvápňovač

K odvápňování používejte výhradně tekutý odvápňovač doporučený zákaznickým servisem (obj. číslo 311 138, k dostání také v internetovém obchodě). Jiné odvápňovače mohou poškodit spotřebič.

1. Ze 300 ml vody a 60 ml tekutého odvápňovače smíchejte odvápňovací roztok.

2. Vyprázdněte zásobník vody a naplňte ho odvápňovacím roztokem.

3. Zásobník s odvápňovacím roztokem opatrně zasuňte do spotřebiče a zavřete dvířka.

Pozor!

Poškození povrchu spotřebiče: Pokud se odvápňovací roztok dostane do kontaktu s čelní stěnou spotřebiče, ihned ho smyjte vodou.

Pozor!

Poškození spotřebiče: Odvápňovač může po určité době poškodit čerpadlo vody. Dbejte na to, abyste odvápňování a proplachování ukončili nejpozději po třech hodinách.

Spuštění odvápňování

Varný prostor musí být zcela vychladlý.

1. Stisknutím tlačítka ⏻ zapnete spotřebič.
2. Stiskněte tlačítko 🫧.
   Objeví se symbol ⌴ (Naplňte zásobník vody).
   Připomene Vám, že máte naplnit zásobník vody odvápňovacím roztokem (viz odstavec „Odvápňovač“).
3. Stiskněte tlačítko ▷II.

1. proplachování

Po cca 30 minutách zazní akustický signál. Objeví se symbol ⌴ (Naplňte zásobník vodou) a [🕓] 1:00 min.

1. Řádně vypláchněte zásobník vody, naplňte ho vodou až po značku MIN a opět ho zasuňte do spotřebiče.
   Objeví se symbol 🤲 (Vyprázdněte odpařovací misku).
2. Z odpařovací misky odstraňte přiloženou houbičkou odvápňovací roztok.
3. Zavřete dvířka spotřebiče a stiskněte tlačítko ▷II.
   Spotřebič se proplachuje.

2. proplachování

Zakrátko se na displeji opět zobrazí symbol 🤲. Na displeji se objeví [🕓] 0:30 min.

1. Řádně vyperte houbičku.
2. Z odpařovací misky houbičkou odstraňte zbylou vodu.
3. Zavřete dvířka spotřebiče a stiskněte tlačítko ▷II.
   Spotřebič se proplachuje.
   Po uplynutí odvápnění se na displeji zobrazí 00:00 a 🤲.
4. Stisknutím tlačítka ⏻ ukončíte odvápňování a vypnete spotřebič.

Odstranění zbylé vody

Houbičkou odstraňte zbylou vodu z odpařovací misky. Vytřete houbičkou varný prostor a osušte ho měkkou utěrkou.

Přerušení odvápňování

1. Dlouze stiskněte tlačítko ▷|||.
   Dojde k přerušení odvápňování.
   Aby ve spotřebiči nezůstaly zbytky odvápňovacího roztoku, musíte spotřebič po přerušení odvápňování dvakrát propláchnout.

2. Stiskněte tlačítko ▷|||.
   Objeví se symbol ⌴.

Nyní postupujte podle popisu v odstavci „1. proplachování“.

Co dělat v případě poruchy?

Porucha je často způsobena nějakou maličkostí. Než zavoláte zákaznický servis, pokuste se nejprve odstranit poruchu podle následujících pokynů.

Opravy spotřebiče smí provádět pouze námi školený technik ze zákaznického servisu. Neodborné opravy pro Vás představují značná nebezpečí.

⚠ **Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

- Práce na elektronice smí provádět pouze odborník.
- Před opravou spotřebiče bezpodmínečně odpojte spotřebič od elektrické sítě. Aktivujte bezpečnostní automatiku nebo vypněte příslušnou pojistku v pojistkové skříni Vašeho bytu.

Porucha	Možná příčina	Pokyny k nápravě
Spotřebič nefunguje.	Síťová zástrčka není zasunutá.	Připojte spotřebič k elektrické síti.
	Výpadek elektrického proudu.	Zkontrolujte, zda fungují jiné kuchyňské spotřebiče.
	Vadná pojistka.	Zkontrolujte, zda je příslušná pojistka v pojistkové skříni v pořádku.
	Chybná obsluha.	Vypněte příslušnou pojistku v pojistkové skříni a po cca 10 sekundách ji opět zapněte.
Spotřebič se neuvede do provozu.	Dvířka spotřebiče nejsou zcela zavřená.	Zavřete dvířka spotřebiče.
Spotřebič se neuvede do provozu. Na indikátoru se objeví [⏲] a 1:00 min.	Odvápňování bylo přerušeno.	Dvakrát propláchněte spotřebič (viz kapitola „Přerušení odvápňování).
Na displeji svítí [🕒] a 00:00.	Výpadek elektrického proudu.	Znovu nastavte čas (viz kapitola „Změna času“).
Spotřebič nehřeje. Na displeji svítí [⏲] a doba tepelné úpravy.	Nedopatřením jste se dotkli otočného voliče.	Stiskněte tlačítko ⏻.
	Po nastavení jste nestiskli tlačítko ⏯.	Stisknutím tlačítka ⏯ zahajte provoz nebo stisknutím tlačítka ⏻ vypněte spotřebič.
Zobrazí se indikátor 🛁 (Naplňte zásobník vody), ačkoliv je zásobník plný.	Zásobník vody není správně zasunutý.	Zasuňte zásobník tak, aby zapadl na místo.
	Rozeznávací systém nefunguje.	Odvápněte spotřebič (viz kapitola „Odvápnění“) a zkontrolujte nastavenou tvrdost vody (viz kapitola „Nastavení tvrdosti vody“).
Zásobník vody zapadne na místo jen ztěžka.	Gumové těsnění na ventilu zásobníku vody.	Gumové těsnění lehce namažte vazelínou (obj. číslo 311 168).
Odpařovací miska se vaří naprázdno, ačkoliv je zásobník vody plný.	Zásobník vody není správně zasunutý	Zasuňte zásobník tak, aby zapadl na místo.
	Přívod je ucpaný.	Odvápněte spotřebič (viz kapitola „Odvápnění“).
Extrémně hlasitý zvuk čerpání během provozu spotřebiče.	Zásobník vody je prázdný, zatímco se v odpařovací misce ještě odpařuje voda.	Naplňte zásobník vodou.
	Zásobník vody není správně zasunutý.	Zasuňte zásobník tak, aby zapadl na místo.
Zvuk čerpání během provozu spotřebiče.		To je normální.
Při vaření se ozývá zvuk praskání.	Tento zvuk způsobuje vodní pára při přípravě zmrazených potravin.	To je normální.
Při vaření v páře vzniká extrémně mnoho páry.	Probíhá automatická kalibrace.	To je normální (viz kapitola „Automatická kalibrace“).

Porucha	Možná příčina	Pokyny k nápravě
Při vaření v páře opakovaně vzniká extrémně mnoho páry.	Spotřebič se při příliš krátké době tepelné úpravy může automaticky kalibrovat.	Obnovte výchozí nastavení spotřebiče (viz kapitola „Základní nastavení“) a znovu proveďte kalibraci spotřebiče (viz kapitola „První uvedení do provozu“).
Při vaření v páře uniká z ventilačních otvorů pára.		To je normální.
Spotřebič nevyvíjí potřebné množství páry.	Ve spotřebiči se usadil vodní kámen.	Spusťte odvápňovací program.
Hadice přítoku vody do varného prostoru je zatlačená na stranu nebo se zaklínila na stěně varného prostoru.	Silný tlak na hadici nebo zaklínění předmětů během čištění.	Zavolejte zákaznický servis a spotřebič už neuvádějte do provozu!
Osvětlení varného prostoru nefunguje.	Žárovka LED je vadná.	Zavolejte zákaznický servis. Kryt osvětlení nelze odstranit.
Na displeji se zobrazí chybové hlášení *E*...	Technická závada.	Stisknutím tlačítka ◷ zmažte chybové hlášení, popř. znovu nastavte čas. Pokud se chybové hlášení opět objeví, zavolejte zákaznický servis.
Na displeji se zobrazí chybové hlášení *E0 1 1*.	Tiskli jste nějaké tlačítko příliš dlouho, popř. se tlačítko zaklínilo.	Stisknutím tlačítka ◷ smažete chybové hlášení. Stiskněte jednotlivě všechna tlačítka a zkontrolujte, zda jsou čistá.
Spotřebič už nehřeje. Na displeji bliká dvojtečka.	Stiskli jste kombinaci tlačítek.	Stisknutím tlačítka ⏻ vypnete spotřebič. Stiskněte tlačítko kg a držte je 4 sekundy stisknuté, poté stiskněte tlačítko ⏲.

Výměna dveřního těsnění

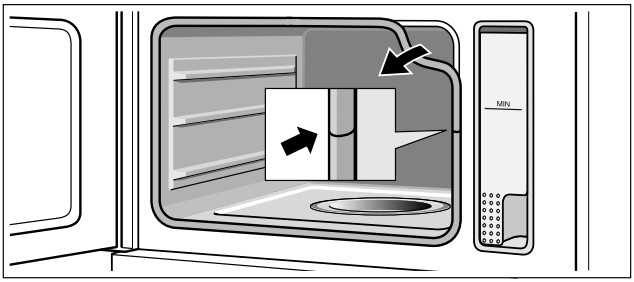
Poškozené těsnění dvířek musíte vyměnit. Náhradní těsnění pro Váš spotřebič obdržíte u zákaznického servisu. Uveďte prosím číslo E a číslo FD Vašeho spotřebiče.

1. Otevřete dvířka spotřebiče.

2. Vyjměte celé těsnění.

3. Nové těsnění nasaďte na jedné straně a natáhněte ho kolem dokola. Spoj se musí nacházet na boku.

4. Ještě jednou zkontrolujte, zda těsnění dobře přiléhá především v rozích.



Zákaznický servis

Pokud Váš spotřebič potřebuje opravu, je tu pro Vás náš zákaznický servis. Vždy nalezneme vhodné řešení, také abychom předešli zbytečným návštěvám technika.

Číslo E a číslo FD

Při telefonátu prosím nahlaste číslo výrobku (číslo E) a výrobní číslo (číslo FD), abychom se o Vás mohli kvalifikovaně postarat. Výrobní štítek s těmito čísly naleznete po otevření dvířek spotřebiče vlevo dole.

Abyste v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si zde poznamenat údaje Vašeho spotřebiče a telefonní číslo zákaznického servisu.

Číslo E	Číslo FD

Zákaznický servis ☎

Mějte prosím na paměti, že návštěvu servisního technika musíte v případě chybné obsluhy spotřebiče uhradit i během záruční doby.

Kontaktní údaje nejbližšího servisního střediska ve všech zemích naleznete na konci tohoto návodu.

Spolehněte se na kompetenci výrobce. Budete si tak jistí, že opravu provede školený servisní technik, který je vybaven originálními náhradními díly pro Váš spotřebič.

Ochrana životního prostředí

Vybalte spotřebič a obal zlikvidujte s ohledem na životní prostředí.

Ekologická likvidace

Tento spotřebič odpovídá evropské směrnici 2002/96/EG týkající se elektrických a elektronických starých spotřebičů (WEEE – waste electrical and electronic equipment).
Tato směrnice upravuje zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v rámci EU.

Tipy pro úsporu energie



- Předehřívejte spotřebič pouze tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách návodu k použití.
- Během provozu otevírejte dvířka spotřebiče co možná nejméně.
- Při vaření v páře můžete připravovat pokrm na několika zásuvných úrovních současně. U pokrmů s rozdílnou dobou tepelné úpravy nejprve zasuňte do parní trouby pokrm s nejdelší dobou tepelné úpravy.

Tabulky a tipy

Vaření v páře je obzvlášť šetrná metoda přípravy pokrmů. Pára obklopuje pokrm a zabraňuje tak ztrátě výživných látek v potravinách. Vaření v páře funguje bez přetlaku. Díky tomu zůstanou zachovány tvar, barva a typické aroma pokrmu.

V tabulkách naleznete výběr pokrmů, které jsou vhodné pro přípravu v parní troubě. Můžete si zde přečíst, jakou teplotu a dobu tepelné úpravy byste měli nastavit a jaké příslušenství je pro daný pokrm nejvhodnější. Údaje platí, pokud není jinak uvedeno, pro vložení pokrmu do studeného spotřebiče.

Příslušenství

Používejte příslušenství, které Vám bylo dodáno spolu se spotřebičem.

Při vaření v páře zasuňte pod děrovanou varnou nádobu vždy nádobu neděrovanou, která zachytí odkapávající tekutinu.

Nádobí

Pokud použijete nádobí, umístěte je vždy doprostřed děrované varné nádoby.

Nádobí musí být žáruvzdorné a musí odolávat páře. Silnostěnné nádobí prodlouží dobu tepelné úpravy.

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

Doba tepelné úpravy a množství pokrmu

Doba tepelné úpravy při vaření v páře závisí na velikosti jednoho kousku pokrmu, nezávisí však na jeho celkovém množství. Spotřebič je schopen uvařit v páře maximálně 1,5 kg pokrmu.

Dodržujte prosím velikost jednotlivých kousků uvedenou v tabulce. U menších kousků se zkrátí doba tepelné úpravy, u větších kousků se naopak prodlouží. Dobu tepelné úpravy může ovlivnit jakost použitých potravin či stupeň jejich zralosti. Proto jsou uvedené hodnoty pouze orientační.

Rovnoměrné rozložení potravin

Potraviny ve varné nádobě vždy rovnoměrně rozložte. Různě vysoká vrstva pokrmu se nepropeče rovnoměrně.

Potraviny citlivé na tlak

Potraviny citlivé na tlak nevrstvěte do varné nádoby příliš vysoko. Lepší je použít dvě nádoby.

Příprava menu

V páře můžete připravovat kompletní menu současně, aniž by došlo k přenosu chutí. Do spotřebiče nejprve vložte pokrm s nejdelší dobou tepelné úpravy a ve správný okamžik zasuňte i zbývající pokrmy. Tak budou všechny pokrmy současně hotové.

Celková doba tepelné úpravy se při přípravě celého menu prodlouží, protože při každém otevření dvířek unikne trochu páry a spotřebič se musí znovu zahřát na požadovanou teplotu.

Zelenina

Zeleninu vložte do děrované varné nádoby a nádobu zasuňte na úroveň 2. Na úroveň 1 zasuňte neděrovanou varnou nádobu, která zachytí odkapávající tekutinu.

Potraviny	Velikost	Příslušenství	Teplota v °C	Doba tepelné úpravy v min.
Artyčoky	vcelku	děrovaná + neděrovaná nádoba	100	30 - 35
Květák	vcelku	děrovaná + neděrovaná nádoba	100	25 - 30
Květák	růžičky	děrovaná + neděrovaná nádoba	100	10 - 15
Brokolice	růžičky	děrovaná + neděrovaná nádoba	100	8 - 10
Hrášek	-	děrovaná + neděrovaná nádoba	100	5 - 10
Fenykl	plátky	děrovaná + neděrovaná nádoba	100	10 - 14
Zeleninový nákyp	-	forma ve vodní lázni 1,5 l + děrovaná varná nádoba na úrovni 1	100	60 - 70
Zelené fazole	-	děrovaná + neděrovaná nádoba	100	20 - 25
Karotka	plátky	děrovaná + neděrovaná nádoba	100	10 - 20
Kedlubna	plátky	děrovaná + neděrovaná nádoba	100	15 - 20
Pórek	plátky	děrovaná + neděrovaná nádoba	100	4 - 6
Kukuřičné klasy	-	děrovaná + neděrovaná nádoba	100	25 - 35
Mangold	proužky	děrovaná + neděrovaná nádoba	100*	8 - 10
Chřest, zelený	vcelku	děrovaná + neděrovaná nádoba	100*	12 - 15
Chřest, bílý	vcelku	děrovaná + neděrovaná nádoba	100*	15 - 20
Špenát	-	děrovaná + neděrovaná nádoba	100*	2 - 3
Brukev	růžičky	děrovaná + neděrovaná nádoba	100	8 - 10
Růžičková kapusta	růžičky	děrovaná + neděrovaná nádoba	100	20 - 30
Červená řepa	celá	děrovaná + neděrovaná nádoba	100	40 - 50
Červené zelí	proužky	děrovaná + neděrovaná nádoba	100	30 - 35
Bílé zelí	proužky	děrovaná + neděrovaná nádoba	100	25 - 35
Cuketa	plátky	děrovaná + neděrovaná nádoba	100	2 - 3
Lusky cukrového hrášku	-	děrovaná + neděrovaná nádoba	100	8 - 12

* předehřejte parní troubu

Přílohy a luštěniny

K pokrmu přilijte vodu nebo tekutinu v uvedeném poměru. Příklad: 1 : 1,5 = na každých 100 g rýže přidejte 150 ml tekutiny.

Můžete si zvolit zásuvnou úroveň pro neděrovanou varnou nádobu.

Potraviny	Poměr/pokyny	Příslušenství	Úroveň	Teplota v °C	Doba tepelné úpravy v min.
Brambory na loupačku	střední velikost	děrovaná + neděrovaná varná nádoba	2 1	100	35 - 45
Vařené brambory	rozčtvrcené	děrovaná + neděrovaná varná nádoba	2 1	100	20 - 25
Přírodní rýže	1 : 1,5	neděrovaná varná nádoba	-	100	30 - 40
Dlouhozrnná rýže	1 : 1,5	neděrovaná varná nádoba	-	100	20 - 30
Rýže basmati	1 : 1,5	neděrovaná varná nádoba	-	100	15 - 20
Rýže parboiled	1 : 1,5	neděrovaná varná nádoba	-	100	15 - 20
Rizoto	1 : 2	neděrovaná varná nádoba	2	100	30 - 35
Čočka	1 : 2	neděrovaná varná nádoba	-	100	30 - 45
Bílé fazole, namočené	1 : 2	neděrovaná varná nádoba		100	65 - 75
Kuskus	1 : 1	neděrovaná varná nádoba	-	100	6 - 10
Šrotovaná zelená zrna pšenice špaldy	1 : 2,5	neděrovaná varná nádoba	-	100	15 - 20
Jáhly, celé	1 : 2,5	neděrovaná varná nádoba	-	100	25 - 35
Pšenice, celá	1 : 1	neděrovaná varná nádoba	-	100	60 - 70
Noky	-	děrovaná + neděrovaná varná nádoba	2 1	90	25 - 30

Drůbež a maso

Drůbež

Potraviny	Množství/ hmotnost	Příslušenství	Úroveň	Teplota v °C	Doba tepelné úpravy v min.
Kuřecí prsa	à 0,15 kg	neděrovaná varná nádoba	2	100	15 - 25
Kachní prsa *	à 0,35 kg	neděrovaná varná nádoba	2	100	12 - 18

* nejprve opečte a zabalte do fólie

Hovězí maso

Potraviny	Množství/ hmotnost	Příslušenství	Úroveň	Teplota v °C	Doba tepelné úpravy v min.
nízký roastbeef, medium*	1 kg	neděrovaná varná nádoba	2	100	25 - 35
vysoký roastbeef, medium*	1 kg	neděrovaná varná nádoba	2	100	30 - 40

* nejprve opečte a zabalte do fólie

Vepřové maso

Potraviny	Množství/ hmotnost	Příslušenství	Úroveň	Teplota v °C	Doba tepelné úpravy v min.
Vepřová svíčková *	0,5 kg	neděrovaná varná nádoba	2	100	10 - 12
Vepřové medailónky*	silné cca 3 cm	neděrovaná varná nádoba	2	100	10 - 12
Uzené žebírko	na plátky	neděrovaná varná nádoba	2	100	15 - 20

* nejprve opečte a zabalte do fólie

Uzeniny

Potraviny	Příslušenství	Úroveň	Teplota v °C	Doba tepelné úpravy v min.
Vídeňské párky	děrovaná + neděrovaná nádoba	2 1	80 - 90	12 - 18
Bílá klobása	děrovaná + neděrovaná nádoba	2 1	80 - 90	15 - 20

Ryby

Potraviny	Množství/ hmotnost	Příslušenství	Úroveň	Teplota v °C	Doba tepelné úpravy v min.
Zlak nachový, vcelku	à 0,3 kg	děrovaná + neděrovaná nádoba	2 1	80 - 90	15 - 25
Filé ze zlaka nachového	à 0,15 kg	děrovaná + neděrovaná nádoba	2 1	80 - 90	10 - 20
Rybí terina	forma ve vodní lázni 1,5 l	neděrovaná nádoba	2	80 - 100	40 - 80
Pstruh, vcelku	à 0,2 kg	děrovaná + neděrovaná nádoba	2 1	80 - 90	12 - 15
Filé z tresky	à 0,15 kg	děrovaná + neděrovaná nádoba	2 1	80 - 90	10 - 14
Filé z lososa	à 0,15 kg	děrovaná + neděrovaná nádoba	2 1	100	8 - 10
Mušle	1,5 kg	neděrovaná nádoba	2	100	10 - 15
Filé z okouníka mořského	à 0,15 kg	děrovaná + neděrovaná nádoba	2 1	80 - 90	10 - 20
Závitky z mořského jazyka, plněné		děrovaná + neděrovaná nádoba	2 1	80 - 90	10 - 20

Přísady do polévek

Potraviny	Příslušenství	Úroveň	Teplota v °C	Doba tepelné úpravy v min.
Vaječný svítek	neděrovaná nádoba	2	90	15 - 20
Krupičné noky	děrovaná + neděrovaná nádoba	2 1	90	7 - 10

* nejprve opečte a poté zabalte do fólie

Dezerty, kompot

Kompot

Ovoce zvažte, přidejte k němu cca 100 ml vody a podle chuti ho oslaďte a okořeňte.

Mléčná rýže

Rýži zvažte a přidejte k ní jedenapůlkrát tolik mléka. Rýží s mlékem naplňte varnou nádobu do výšky max. 2,5 cm. Po uvaření rýži zamíchejte, zbylé mléko se tak rychleji vsákne.

Potraviny	Příslušenství	Teplota v °C	Doba tepelné úpravy v min.
Kynuté knedlíky	neděrovaná varná nádoba	100	20 - 25
Crème caramel	formičky + děrovaná varná nádoba	90	20 - 25
Mléčná rýže *	neděrovaná varná nádoba	100	25 - 35
Jablečný kompot	neděrovaná varná nádoba	100	10 - 15
Hruškový kompot	neděrovaná varná nádoba	100	10 - 15
Třešňový kompot	neděrovaná varná nádoba	100	10 - 15
Rebarborový kompot	neděrovaná varná nádoba	100	10 - 15
Švestkový kompot	neděrovaná varná nádoba	100	15 - 20

* Můžete použít i program P 15 (viz kapitola „Programová automatika“).

Regenerace pokrmů

Při regeneraci párou se pokrmy opět šetrně zahřejí. Poté chutnají a vypadají jako čerstvě připravené.

Potraviny	Příslušenství	Úroveň	Teplota v °C	Doba tepelné úpravy v min.
Zelenina	neděrovaná varná nádoba	2	100	12 - 15
Těstoviny, brambory, rýže	neděrovaná varná nádoba	2	100	5 - 10

Rozmrazování

Zmrazujte potraviny v co možná nejnižší vrstvě a naporcované při -18 °C. Nezmrazujte příliš velké množství. Rozmrazené potraviny už nejsou tak trvanlivé a zkazí se rychleji než potraviny čerstvé.

Rozmrazujte pokrm v sáčku, na talíři nebo v děrované varné nádobě. Pod to vždy zasuňte neděrovanou nádobu. Tak potraviny nezůstanou ležet ve vodě vznikající při rozmrazování a varný prostor zůstane čistý.

Pokud je třeba, pokrm během rozmrazování naporcujte, popř. vyjměte už rozmrazené kousky ze spotřebiče.

Rozmrazené potraviny nechte ještě 5 - 15 minut odpočinout, aby se vyrovnala teplota.

⚠ Riziko poškození zdraví!

Při rozmrazování masa musíte bezpodmínečně odstranit vzniklou tekutinu. Tato tekutina se nesmí dostat do kontaktu s jinými potravinami, aby nedošlo k přenosu škodlivých zárodků.
Po ukončení rozmrazování zapněte parní troubu na 15 minut při 100 °C.

Rozmrazování masa

Kousky masa, které budete obalovat, rozmrazte tak, aby k nim přilnulo koření i strouhanka.

Rozmrazování drůbeže

Před rozmrazování vyjměte drůbež z obalu. Tekutinu vzniklou při rozmrazování bezpodmínečně vylijte.

Potraviny	Množství/ hmotnost	Příslušenství	Úroveň	Teplota v °C	Doba rozmrazování v min.
Kuře	1 kg	děrovaná + neděrovaná nádoba	2 1	40	90 - 110
Kuřecí stehna	0,4 kg	děrovaná + neděrovaná nádoba	2 1	40	60 - 70
Zelenina zmrazená do bloku (např. špenát)	0,4 kg	děrovaná + neděrovaná nádoba	2 1	40	20 - 30
Bobuloviny	0,3 kg	děrovaná + neděrovaná nádoba	2 1	40	5 - 8
Ryba vcelku	1 kg	děrovaná + neděrovaná nádoba	3 1	40 - 60	40 - 50
Rybí filé	0,4 kg	děrovaná + neděrovaná nádoba	2 1	40	30 - 40
Guláš	-	děrovaná + neděrovaná nádoba	2 1	40	85 - 95
Hovězí pečeně	-	děrovaná + neděrovaná nádoba	2 1	40	90 - 100

Kynutí těsta

V parní troubě těsto vykyne podstatně rychleji než při pokojové teplotě.

Zasuňte děrovanou varnou nádobu na libovolnou úroveň. Do děrované varné nádoby postavte mísu s těstem. Těsto nezakrývejte.

Potraviny	Množství	Příslušenství	Teplota v °C	Doba kynutí v min.
Kynuté těsto	1 kg	mísa + neděrovaná varná nádoba	40	20 - 30
Kváskové těsto	1 kg	mísa + neděrovaná varná nádoba	40	20 - 30

Odšťavování

Bobuloviny vložte před odšťavením do mísy a pocukrujte. Nechte je stát alespoň hodinu, aby pustily šťávu.

Bobulovinami naplňte děrovanou varnou nádobu a zasuňte ji na úroveň 2. Na úroveň 1 zasuňte neděrovanou varnou nádobu, která zachytí šťávu.

Nakonec vložte bobuloviny do utěrky a vylisujte z nich zbylou šťávu.

Potraviny	Příslušenství	Úroveň	Teplota v °C	Doba odšťavování v min.
Maliny	děrovaná + neděrovaná nádoba	2 1	100	30 - 45
Rybíz	děrovaná + neděrovaná nádoba	2 1	100	40 - 50

Zavařování

Zavařujte co možná nejčerstvější potraviny. Delší doba skladování snižuje obsah vitamínů a potraviny se snadněji kazí.

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu.

Zkontrolujte zavařovací sklenice, gumové kroužky, svorky nebo perka.

Gumové kroužky a sklenice řádně umyjte v horké vodě. K mytí sklenic můžete použít i program P 18 (dezinfekce kojeneckých lahví).

Sklenice postavte do děrované varné nádoby. Nesmějí se navzájem dotýkat.

Po uplynutí uvedené doby tepelné úpravy otevřete dvířka spotřebiče.

Zavařovací sklenice vyjměte ze spotřebiče teprve po jejich úplném vychladnutí.

Potraviny	Příslušenství	Úroveň	Teplota v °C	Doba zavařování v min.
Zelenina	zavařovací sklenice o obsahu 1 l	1	100	30 - 120
Peckové ovoce	zavařovací sklenice o obsahu 1 l	1	100	25 - 30
Jádrové ovoce	zavařovací sklenice o obsahu 1 l	1	100	25 - 30

Zmrazené produkty

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obalu.

Uvedená doba tepelné úpravy platí pro vložení pokrmu do studeného varného prostoru.

Potraviny	Příslušenství	Úroveň	Teplota v °C	Doba tepelné úpravy v min.
Těstoviny, čerstvé, chlazené*	neděrovaná varná nádoba	2	100	5 - 10
Pstruh	děrovaná + neděrovaná varná nádoba	2 1	80 - 100	20 - 25
Filé z lososa	děrovaná + neděrovaná varná nádoba	2 1	80 - 100	20 - 25
Brokolice	děrovaná + neděrovaná varná nádoba	2 1	100	4 - 6
Květák	děrovaná + neděrovaná varná nádoba	2 1	100	5 - 8
Fazole	děrovaná + neděrovaná varná nádoba	2 1	100	4 - 6
Hrášek	děrovaná + neděrovaná varná nádoba	2 1	100	4 - 6
Karotka	děrovaná + neděrovaná varná nádoba	2 1	100	3 - 5
Míchaná zelenina	děrovaná + neděrovaná varná nádoba	2 1	100	4 - 8
Růžičková kapusta	děrovaná + neděrovaná varná nádoba	2 1	100	5 - 10

* přidejte trochu tekutiny

Ujištění dovozce o vydání prohlášení o shodě

Vážený zákazníku,
dle § 13, odst.5 zákona č.22/97 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. 22/97 Sb a nařízení vlády č.168/1997 Sb., 169/1997 Sb. a 177/1997 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.

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 firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

Záruční podmínky

Na tento uvedený výrobek je poskytována záruční lhůta 24 měsíců (ode dne prodeje).

Základním průkazem práv spotřebitele ve smyslu Občanského zákoníku je pořizovací doklad (paragon, faktura, leasingová smlouva ap.). Pokud byl při prodeji vydán záruční list, je tento součástí výrobku s výrobním číslem uvedeným na přední straně tohoto záručního listu. Zejména v případech delší než zákonné záruční lhůty je proto záruční list jediným průkazním dokladem práv uživatele pro uznání prodloužené záruky. Ve vlastním zájmu ho proto uschovejte. Nedílnou součástí záručního listu je doklad o pořízení (paragon, faktura, leasingová smlouva apod.) Pro případ prodloužené záruční lhůty z důvodu dříve provedených oprav je nutno předložit i opravní listy z těchto oprav.
Bezplatný záruční servis je možno poskytnout jen v případě předložení pořizovacího dokladu nebo v případě prodloužené záruky i vyplněného záručního listu (musí obsahovat druh spotřebiče, typové označení, výrobní číslo, datum prodeje a označení prodávajícího v souladu s § 620 odst. 3 Občanského zákoníku). Záruční list vyplňuje prodejce a je v zájmu spotřebitele zkontrolovat správnost a úplnost uvedených údajů. Záruční list je platný pouze v originálu, na kopie nebude brán zřetel.
Záruční oprava se vztahuje výhradně na závady, které vzniknou průkazně v době platné záruční lhůty, a to vadou materiálu nebo výrobní vadou. Takto vzniklé závady je oprávněn odstranit pouze autorizovaný servis. Uplatnit záruku může spotřebitel u autorizovaného servisu nebo v prodejně, kde byl spotřebič zakoupen. Zvolí-li spotřebitel jiný, než nejbližší autorizovaný servis, bude na něm, aby nesl v souvislosti s tím zvýšené náklady.

Ze záručních oprav jsou vyloučeny zejména tyto případy:
- výrobek byl instalován nebo používán v rozporu s návodem k obsluze, příp. s návodem na montáž
- údaje na záručním listu nebo dokladu o zakoupení se liší od údajů na výrobním štítku spotřebiče
- při chybějícím nebo poškozeném výrobním štítku spotřebiče
- je-li výrobek používán k jinému než výrobcem stanovenému účelu - spotřebič je určen k používání v domácnosti.
- záruka neplatí, je-li výrobek používán k profesionálním nebo komerčním účelům
- mechanické poškození (závady vzniklé při přepravě)
- poškození vzniklá nepozorností, živelnou pohromou nebo jinými vnějšími vlivy (např. vyšším napětím v elektrorozvodné síti, extrémně tvrdou vodou apod.)
- neodborným zásahem, nepovolenými konstrukčními změnami nebo opravou provedenou neoprávněnou osobou
- běžná údržba nebo čištění, instalace, programování, kontrola parametrů výrobku
- opotřebení vniklé používáním spotřebiče

Rozšířená záruka nad rámec zákona

U spotřebičů (pračky, myčky) sériově vybavených systémem Aqua-Stop (patent fy BSH) je výrobcem poskytnuta záruka na škody způsobené chybou tohoto systému. Na tyto škody poskytneme náhradu soukromému spotřebiteli a to po celou dobu životnosti spotřebiče.

Upozornění pro prodejce

Prodejce je povinen dát zákazníkovi platný prodejní doklad, kde bude uvedeno datum prodeje a označení spotřebiče a na požádání zákazníka je povinen vystavit správně a úplně vyplněný záruční list v den prodeje výrobku. Při případné předprodejní reklamaci je třeba předložit řádně vyplněný reklamační protokol.

„Spotřebič není určený pro používání osobami (včetně dětí) se sníženými fyzickými, smyslovými a nebo mentálními schopnostmi, a nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí, pokud jim osoba zodpovědná za jejich bezpečnost neposkytne dohled a nebo je nepoučila o používání spotřebiče.“

SEZNAM AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ BOSCH A SIEMENS

Firemní servis + prodej náhradních dílů:
BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Pekařská 10b, 155 00 Praha 5
telefon: +420 251 095 546
fax: +420 251 095 559

Firma	Ulice	Město	telefon	mail
A PROFI SERVIS s.r.o.	Pražská 83	294 71 Benátky nad Jizerou	603201133	aprofiservis@seznam.cz
ALPHA Obchod@Atelier s.r.o.	Purkyňova 101	563 01 Lanškroun	465322747 465320298	servis@alphaobchod.cz info@alphaobchod.cz
B. I. SERVIS	Horova 9	400 01 Ústí n./Labem	472734300 603202588	stepankova@biservis.cz info@biservis.cz
B. I. SERVIS	Bergmannova 112	356 04 Sokolov - Dolní Rychnov	608151231	info@klservis.eu
Bekl	Bílkova 3011	390 02 Tábor	381256300 381256303	pracky@email.cz
BMK servis s.r.o.	Chýnovská 98	391 56 Tábor- Měšice	800231231	tabor@bmkservis.cz
Bosch servis centrum spol. s r.o.	Nábřeží 596	760 01 Zlín	577211029	bosch@boschservis.cz
Dana Bednaříková	Charbulova 73	618 00 Brno	548530004	petr.bednarik@seznam.cz
Elektoservis Komárek	Dolní novosadská 78/43	779 00 Olomouc 9	585434844 585435688	servis@ekomarek.cz sklad@ekomarek.cz
ELEKTRO Jankovský s.r.o.	nám. Míru 204	388 01 Blatná	383422554 607749068	blatna@jankovsky.cz elektro@jankovsky.cz
ELEKTRO TREFILÍK s.r.o.	Malá strana 286	696 03 Dubňany	518365157 602564967	trefilik@wo.cz
ELEKTROSERVIS KOLÁČEK s.r.o.	Polní 20	790 81 Česká Ves u Jeseníku	602767106 774811730 584428208	elektro.kolacek@centrum.cz
ELMOT v.o.s	Blahoslavova 1a	370 04 České Budějovice	387438911 731583433 387437681	elmotcb@seznam.cz
Faraheit servis s.r.o.	Kaštanová 12	620 00 Brno	548210358	faraheit.servis@seznam.cz
Irena Komárková ml.	Slovanské údolí 31	318 00 Plzeň	724888887 377387406 377387057	servis-ap@volny.cz
Jan Liška	Žďárského 214	674 01 Třebíč	602758214	info@elso-servis.cz
Jan Škaloud	17. listopadu 360	530 02 Pardubice	602405453	jsk@jjbosch.cz
Karel Veselý	Gagarinova 39	669 02 Znojmo	515246788 515264792	elservisznprodejna@tiscali.cz
Lumír Majnuš	Bílovecká 146	747 06 Opava 6	724043490 723081976 602282902	mezerova@elektroservis-majnus.cz hulvova@elektroservis-majnus.cz vana@elektroservis-majnus.cz
Marek Pollet	Vřesinská 24	326 00 Plzeň	377241172 733133300	pollet@volny.cz
Martin Jansta	Tovární 17	280 02 Kolín 5	321723670 602353998	janstovi@volny.cz
Martin Linhart	Letců 1001	500 02 Hradec Králové	603240252	linhartmartin@volny.cz
Martin Wlazlo MW	Žerotínova 1155/3	702 00 Ostrava - Moravská Ostrava	602709146 595136057	info@elektroopravna.cz servis@elektroopravna.cz
Petr KUČERA	Topolová 1234	434 01 Most	476441914	serviskucera@seznam.cz
RADEK MENČÍK	Proletářská 120	460 02 Liberec 23	482736542 602288130	elektroservis.mencik@seznam.cz
Stanislav Novotný	Hoblíkova 15	741 01 Nový Jičín	724269275 556702804	sano@iol.cz
VIKI, spol. s r.o.	Majakovského 8	586 01 Jihlava	567303546	viki.servis@iol.cz
Wh-servis s.r.o.	Žitavská 63	460 11 Liberec 11	774573399	wh-servis@volny.cz
Servis Černý s.r.o.	Mírové náměstí 99	550 01 Bourmov	491522881	servis.cerny@tiscali.cz
Caffe Idea - Blažek	Cacovická 66a	618 00 Brno	541240656	info@caffeidea.cz

S výhradou průběžných změn, aktuální seznam servisů najdete na webových stránkách www.bosch-home.com/cz

Návod na obsluhu

HMT 85DL53
HMT 85DR53

Q4ACZM1471

Obsah

Bezpečnostní pokyny....4
Upozornění týkající se Vaší bezpečnosti....4
Príčiny poškodenia....5

Váš nový spotrebič....7
Ovládací panel....7
Varný priestor....8
Príslušenstvo....9
Automatická kalibrácia....10

Pred prvým použitím....11
Nastavenie času....11
Nastavenie tvrdosti vody....11
Prvé uvedenie do prevádzky....12

Obsluha spotrebiča....13
Predčistenie príslušenstva....13
Plnenie zásobníka vodou....13
Zapnutie spotrebiča....14
Vypnutie spotrebiča....17
Po každom ukončení prevádzky....18
Zmena času....18

Programová automatika....19
Nastavenie programu....19
Pokyny k programom....21
Tabuľka programov....23

Základné nastavenie....24

Starostlivosť a čistenie....26
Čistiace prostriedky....27
Odvápnenie....28

Obsah

Čo robiť v prípade poruchy? 30
Výmena tesnenia dvierok 33

Zákaznícky servis 34
Číslo E a číslo FD 34

Ochrana životného prostredia 35
Ekologická likvidácia 35
Tipy pre úsporu energie 35

Tabuľky a tipy 36
Príslušenstvo 36
Nádoby 36
Čas tepelne úpravy a množstva jedla 37
Rovnomerné rozloženie potravín 37
Potraviny citlivé na tlak 37
Príprava menu 37
Zelenina 37
Prílohy a strukoviny 39
Hydina a mäso 40
Ryby 41
Prísady do polievok 41
Dezerty, kompót 42
Regenerácia jedla 42
Rozmrazovanie 43
Kysnutie cesta 44
Odšťavovanie 45
Zaváranie 45
Zmrazené produkty 46

Prípadné technické zmeny, tlačové chyby a odlišnosti vo vyobrazení sú vyhradené bez upozornenia. Aktuálny návod nájdete na webových stránkach www.bosch-home.com/sk.

⚠ Bezpečnostní pokyny

Přečtěte si prosím pečlivě tento návod k použití. Návod k použití a montáži dobře uschovejte. Pokud spotřebič předáváte jiné osobě, nezapomeňte přiložit veškerou dokumentaci.

Upozornění týkající se Vaší bezpečnosti

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

Dospělí a děti nikdy nesmí používat spotřebič bez dozoru,

- pokud nejsou tělesně či duševně způsobilí nebo
- pokud jim chybí znalosti a zkušenosti, aby mohli spotřebič správně a bezpečně používat.

Nedopusťte, aby si děti hrály se spotřebičem.

Nebezpečí poranění!
Neotevírejte dvířka spotřebiče před jeho úplným zasunutím do nábytku. Před přišroubováním spotřebiče otevírejte dvířka velmi opatrně. Spotřebič by se mohl převrátit, popř. vypadnout z nábytku. Dodržujte pokyny uvedené v návodu k montáži.

Nebezpečí opaření!
Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Během provozu spotřebiče nebo krátce po jeho ukončení otevírejte dvířka spotřebiče velmi opatrně. Při otevírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Dbejte na to, že pára není v závislosti na teplotě viditelná.

Nebezpečí opaření!
Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch varného prostoru a topných těles. Udržujte malé děti v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.

Nebezpečí požáru!
Ve varném prostoru nikdy neuchovávejte hořlavé předměty.

Nebezpečí opaření!
Do horkého varného prostoru nikdy nelijte vodu.
Vzniká horká vodní pára.

Nebezpečenstvo elektrického skratu!
Dodržiavajte to, aby ste nikdy nezakliesnili prípojný kábel v horúcich dvierkach spotrebiča. Izolácia kábla by sa mohla roztaviť.

Nebezpečenstvo popálenia!
Nikdy nepripravujte jedlo s veľkým množstvom vysokopercentného alkoholu. Alkoholové výpary sa môžu vo varnom priestore vznietiť. Používajte iba malé množstvo nápojov s vysokoprocentným alkoholom a dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

Nebezpečenstvo popálenia!
Horúce príslušenstvo nikdy nevyberajte zo spotrebiča bez chňapky alebo kuchynskej utierky.

Nebezpečenstvo oparenia!
Nečistite spotrebič ihneď po jeho vypnutí.
Voda v odparovacej miske je ešte horúca.
Počkajte, až spotrebič vychladne.

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Iba náš vyškolený technik zo zákazníckeho servisu môže vykonávať opravy.
Pokiaľ zistíte poruchu na spotrebiči, odpojte sieťovú zástrčku, popr. vypnite poistku v poistkovej skrini.
Zavolajte zákaznícky servis.

Príčiny poškodenia

Pozor!

- Neukladajte nič priamo na dno varného priestoru. Dno varného priestoru nevykladajte hliníkovou fóliou. Nahromadenie tepla by mohlo poškodiť spotrebič. Dno varného priestoru a odparovacia miska musia vždy zostať voľné. Nádobu postavte vždy do dierkovanej varnej nádoby alebo na rošt.
- Hliníková fólia vo varnom priestore nesmie prísť do kontaktu so sklenenou tabuľou vo dvierkach spotrebiča. Sklenená tabuľa by sa mohla natrvalo zafarbiť.
- Použité nádoby musia byť žiaruvzdorné.
- Nepoužívajte hrdzavé nádoby. Aj nepatrné škvrny môžu viesť ku korózii vo varnom priestore.

- Pri varení v pare vždy zasuňte pod dierkovanú varnú nádobu plech na pečenie alebo nedierkovanú varnú nádobu. Zachytí sa tak odkvapkávajúca tekutina.

- V uzatvorenom varnom priestore neskladujte dlho vlhké potraviny. To by mohlo viesť ku korózii varného priestoru.

- Ovocná šťava môže vo varnom priestore zanechávať škvrny. Ovocnú šťavu vždy ihneď odstráňte a spotrebič vždy utrite vlhkou utierkou a vysušte mäkkou utierkou.

- Pokiaľ je tesnenie dvierok veľmi znečistené, nedajú sa dvierka správne zatvoriť. Môže dôjsť k poškodeniu susedného nábytku. Tesnenie dvierok vždy udržiavajte čisté a v prípade potreby ho vymeňte.

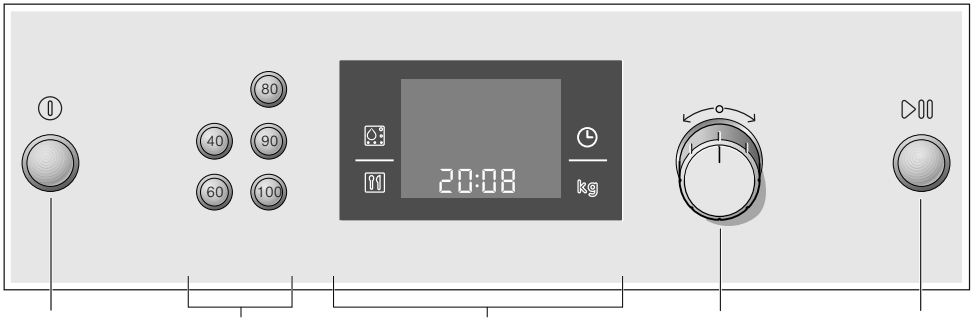
- Varný priestor Vášho spotrebiča je vyrobený z vysoko kvalitnej nerezovej ocele. Nesprávna starostlivosť môže viesť ku korózii varného priestoru. Dodržiavajte pokyny na údržbu a čistenie spotrebiča uvedené v návode na obsluhu. Nečistoty odstráňte z varného priestoru ihneď po vychladnutí spotrebiča.

Váš nový spotrebič

V tejto kapitole obdržíte informácie ohľadne

- ovládacieho panela;
- varného priestoru;
- príslušenstva;
- automatickej kalibrácie.

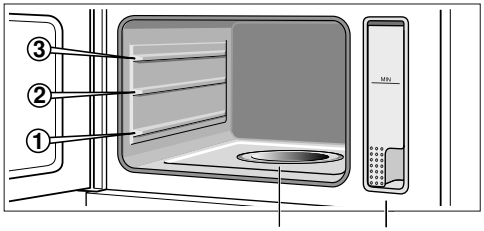
Ovládací panel



Tlačidlo ZAP./VYP. | Teplotné tlačidlá | Displej s funkčnými tlačidlami | Otočný volič | Tlačidlo ŠTART/PAUZA

Ovládací prvok/indikátor		Použitie/význam	
Tlačidlo ZAP./VYP.	⏻	Zapnutie a vypnutie spotrebiča	
Teplotné tlačidlá	**40**	Varenie v pare pri 40 °C, napr. kysnutie cesta a rozmrazovanie	
	60	Varenie v pare pri 60 °C, napr. rozmrazovanie	
	80	Varenie v pare pri 80 °C, napr. príprava rýb a údenín	
	90	Varenie v pare pri 90 °C, napr. príprava rýb, údenín a prísad do polievok	
	100	Varenie v pare pri 100 °C, napr. príprava zeleniny, rýb, mäsa a príloh, odšťavovanie a zaváranie	
	(Bližšie informácie ohľadne jedla viď kapitola „Tabuľky a tipy“)		
Funkčné tlačidlo „Odvápnenie“		Odvápnenie vodného systému a odparovacej misky (viď kapitola „Odvápnenie“)	
Funkčné tlačidlo „Program“		Výber programovej automatiky (viď kapitola „Programová automatika)	
Funkčné tlačidlo „Čas“		Zapnutý spotrebič	Nastavenie času tepelnej úpravy [ ]
		Vypnutý spotrebič	Krátke stlačenie: Zmena času [ ] Dlhé stlačenie: Zmena základných nastavení
Funkčné tlačidlo „Hmotnosť“	kg	Nastavenie hmotnosti jedla pre príslušný program	
Indikátor „Odvápnenie“		Indikátor Vás vyzve k odvápneniu spotrebiča (viď kapitola „Odvápnenie“)	
Indikátor „Naplnenie zásobníka vodou“		Indikátor Vás vyzve k naplneniu zásobníka vodou (viď kapitola „Naplnenie zásobníka vodou“)	
Indikátor „Vyprázdnenie odparovacej misky“		Indikátor Vás počas odvápnenia vyzve k odstráneniu zostatkovej vody z odparovacej misky pomocou priloženej špongie	
Otočný volič		Nastavenie hodnôt na displeji Otočný volič je zápustný. Stlačte otočný volič, aby ste ním mohli pohybovať.	
Tlačidlo „Štart/pauza“	▷II	Krátke stlačenie: Zahájenie a prerušenie (pauza) prevádzky Dlhé stlačenie: Ukončenie prevádzky	

Varný priestor



Odparovacia miska

Zásobník vody

Stlačením symbolu ⏏ otvorte dvierka spotrebiča.

Varný priestor má tri zásuvné úrovne. Zásuvné úrovne sú očíslované zospodu nahor.

Pozor!

Neukladajte nič priamo na dno varného priestoru.
Dno varného priestoru nevykladajte hliníkovou fóliou.
Nahromadenie tepla môže viesť k poškodeniu spotrebiča.
Dno varného priestoru a odparovacia miska musia vždy zostať voľné. Nádobu vždy postavte do dierkovanej varnej nádoby alebo na rošt.

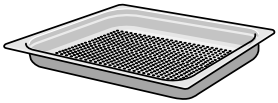
Príslušenstvo

Používajte iba príslušenstvo dodané spolu so spotrebičom alebo zakúpené v zákazníckom servise.
Je prispôsobené Vášmu spotrebiču.

Váš spotrebič je vybavený nasledujúcim príslušenstvom:



Varná nádoba, nedierkovaná, ½, hlboká 40 mm
Vhodná na zachytávanie odkvapkávajúcej tekutiny pri varení v pare a na varenie ryže, strukovín, obilnín atď.



Varná nádoba, dierkovaná, ½, hlboká 40 mm
Vhodná na varenie v pare celých rýb alebo väčšieho množstva zeleniny, na odšťavovanie bobuľovín atď.

Ďalšie príslušenstvo obdržíte v špecializovanom obchode:

Príslušenstvo	Obj. číslo
Varná nádoba, nedierkovaná, ½, hlboká 40 mm	HEZ36D253
Varná nádoba, dierkovaná, ½, hlboká 40 mm	HEZ36D253G
Varná nádoba, nedierkovaná, ⅓, hlboká 40 mm	HEZ36D153
Varná nádoba, dierkovaná, ⅓, hlboká 40 mm	HEZ36D153G
Čistiaca špongia	643 254
Odvápňovač	311 138
Utierka z mikrovlákna s voštinovou štruktúrou	460 770

Automatická kalibrácia

Teplota varu vody závisí na tlaku vzduchu. Pri kalibrovaní sa spotrebič nastaví na tlak v miestnosti, kde je spotrebič umiestnený. Kalibrácia sa vykoná automaticky počas prvého uvedenia do prevádzky (viď kapitola „Prvé uvedenie do prevádzky“). Spotrebič vyvinie viac pary ako obvykle.

Dôležité je, aby ste spotrebič nechali v prevádzke bez prerušenia 20 minút pri 100 °C. Počas tejto doby neotvárajte dvierka spotrebiča.

Pokiaľ sa spotrebič z nejakého dôvodu nebude môcť automaticky kalibrovať (napr. pretože ste otvorili dvierka spotrebiča), kalibrácia bude vykonaná pri ďalšom uvedení do prevádzky.

Po presťahovaní

Aby sa spotrebič opäť automaticky prispôsobil novému miestu, nastavte ho späť na východzie nastavenie (viď kapitola „Základné nastavenie“) a opakujte prvé uvedenie do prevádzky (viď kapitola „Prvé uvedenie do prevádzky“).

Pred prvým použitím

V tejto kapitole sa dozviete, aké kroky sú potrebné pred prvým uvedením do prevádzky:

- nastavenie času;
- prípadná zmena tvrdosti vody;
- prvé uvedenie do prevádzky;
- predčistenie príslušenstva.

Váš spotrebič bol vo výrobnom závode dôkladne otestovaný, aby bola zaručená jeho funkčnosť. Preto sa v ňom môže nachádzať malé množstvo kondenzovanej vody.

Nastavenie času

Po pripojení k elektrickej sieti sa na displeji rozsvieti symbol [◷] a 00:00.

Pomocou otočného voliča nastavte aktuálny čas.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas automaticky uloží.

Nastavenie tvrdosti vody

Spotrebič v pravidelných intervaloch odvápňujte.
Len tak predídete jeho poškodeniu.

Spotrebič Vám automaticky ukáže, kedy ho musíte odvápniť. Je prednastavený na tvrdosť vody c52 (stredná). Pokiaľ je Vaša voda mäkšia alebo tvrdšia, zmeňte nastavenú hodnotu.

Tvrdosť vody môžete zistiť pomocou priložených testovacích prúžkov alebo sa informovať vo vodárenskom podniku.

■ Pokiaľ je Vaša voda veľmi tvrdá, odporúčame Vám používať zmäkčenú vodu.

■ Pokiaľ používate výhradne zmäkčenú vodu, môžete nastaviť tvrdosť vody c50 (zmäkčená).

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

1. Stlačením tlačidla ⏻ prípadne vypnite spotrebič.

2. Stlačte tlačidlo ◷ a držte ho stlačené, pokiaľ sa na displeji nezobrazí c11.

3. Stlačte toľkokrát tlačidlo ◷, až sa objaví c52.

4. Pomocou otočného voliča zmeňte tvrdosť vody. Možné hodnoty:

c50	zmäkčená	-
c51	mäkká	I
c52	stredná	II
c53	tvrdá	III
c54	veľmi tvrdá	IV

5. Stlačte tlačidlo ◷ a držte ho stlačené, aby ste opustili základné nastavenie.
Vykonaná zmena je uložená v pamäti spotrebiča.

Prvé uvedenie do prevádzky

Pred prvým použitím zahrievajte prázdny spotrebič cca 20 minút na 100 °C. Počas tejto doby neotvárajte dvierka spotrebiča. Spotrebič vykoná automatickú kalibráciu (viď kapitola „Automatická kalibrácia“).

1. Stlačením tlačidla ⏻ zapnite spotrebič.

2. Naplňte zásobník vodou a zasuňte ho do spotrebiča. (Viď kapitola „Plnenie zásobníka vody“).

3. Stlačte tlačidlo ▷II.

   Spotrebič sa zahreje na 100 °C. Čas tepelnej úpravy 20 minút začne plynúť až po dosiahnutí nastavenej teploty. Počas tejto doby neotvárajte dvierka spotrebiča. Prevádzka spotrebiča bude ukončená automaticky a zaznie akustický signál.

4. Stlačením tlačidla ⏻ vypnite spotrebič.
   Dvierka spotrebiča nechajte pootvorené, pokiaľ spotrebič nevychladne.

Predčistenie príslušenstva

Pred prvým použitím príslušenstvo poriadne vyčistite pomocou čistiaceho roztoku a utierky.

Obsluha spotrebiča

V tejto kapitole sa dočítate:

- ako naplníte zásobník vodou;
- ako zapnete a vypnete spotrebič;
- čo by ste mali po ukončení prevádzky dodržiavať;
- ako zmeníte čas.

Plnenie zásobníka vodou

Stlačením symbolu ⏏ otvorte dvierka spotrebiča.
Vpravo uvidíte zásobník vody.

Pozor!

Použitie nevhodných tekutín môže poškodiť spotrebič.

- Používajte výhradne čerstvú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo minerálnu vodu bez kyseliny uhličitej.
- Pokiaľ je Vaša voda z vodovodu veľmi vápenitá, odporúčame Vám používať zmäkčenú vodu.
- Nepoužívajte destilovanú vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahom chlóru (> 40 mg/l) alebo iné tekutiny.

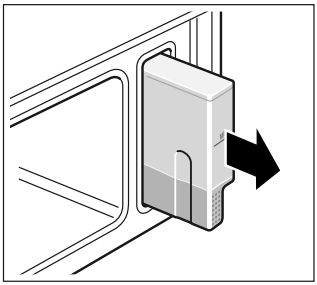
Informácie ohľadne Vašej vody z vodovodu obdržíte vo vodárenskom podniku. Tvrdosť vody si môžete skontrolovať pomocou priloženého skúšobného prúžku.

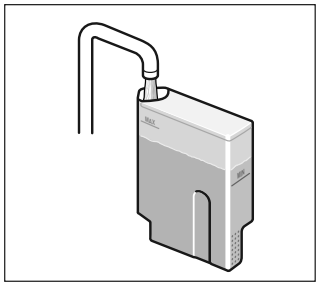
Pred každou prevádzkou naplňte zásobník vodou.

1. Otvorte dvierka spotrebiča a vyberte zásobník vody.

2. Naplňte zásobník studenou vodou.

MIN	Množstvo vody dostačujúce pre cca 30 minút varenia v pare pri 100 °C
MAX	Množstvo vody dostačujúce pre cca 2 hodiny varenia v pare pri 100 °C

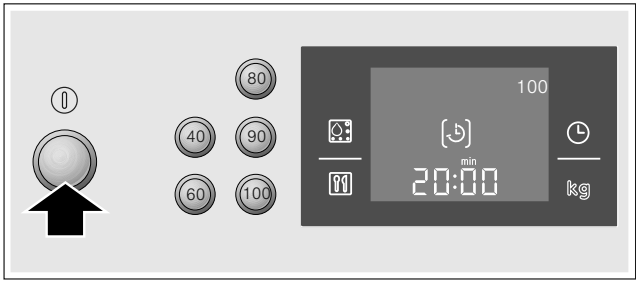




3. Zasuňte zásobník do spotrebiča a zatlačte na šrafovanú plochu dolu tak, aby zapadol na miesto.

Zapnutie spotrebiča

1. Stlačením tlačidla ◷ zapnete spotrebič.



Na displeji sa zobrazí navrhovaná teplota 100 a navrhovaný čas tepelnej úpravy [◷] 20 min.

2. Stlačením teplotného tlačidla nastavíte teplotu. (Bližšie pokyny na prípravu jedla nájdete v kapitole „Tabuľky a tipy“.)

Tlačidlo	Použitie	Navrhovaný čas tepelnej úpravy
40 °C	napr. kysnutie cesta a rozmrazovanie	30 min.
60 °C	napr. rozmrazovanie	20 min.
80 °C	napr. príprava rýb a údenín	20 min.
90 °C	napr. príprava rýb, údenín a prísad do polievok	20 min.
100 °C	napr. príprava zeleniny, rýb, mäsa a príloh, odšťavovanie a zaváranie	20 min.

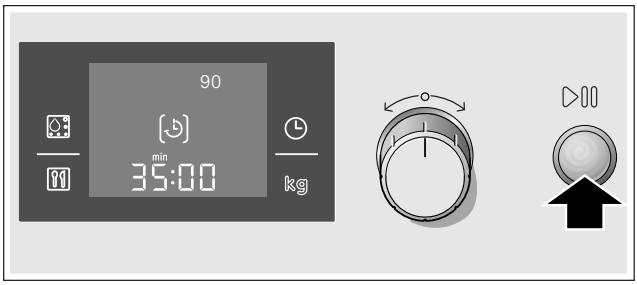
Na displeji sa zobrazí zodpovedajúci navrhovaný čas tepelnej úpravy.



3. Pomocou otočného voliča nastavte čas tepelnej úpravy (max. 2 h).



4. Stlačte tlačidlo ▷II.



Spotrebič začne hriať.
Čas tepelnej úpravy začne plynúť až po zahriatí spotrebiča.

Zmena teploty

Nastavenú teplotu môžete kedykoľvek zmeniť. Stlačte požadované teplotné tlačidlo:

- Pokiaľ ste zvolili nižšiu teplotu, plynie čas tepelnej úpravy bez prerušenia ďalej.
- Pokiaľ ste zvolili vyššiu teplotu, plynie čas tepelnej úpravy ďalej až po zahriatí spotrebiča na požadovanú teplotu.

Pokiaľ 2x stlačíte teplotné tlačidlo, dôjde k prerušeniu aktuálnej prevádzky. Na displeji sa zobrazí navrhovaná teplota 100 °C a čas tepelnej úpravy 20 min. Po stlačení tlačidla ▷II dôjde k zahájeniu prevádzky.

Zmena času tepelnej úpravy

Čas tepelnej úpravy môžete kedykoľvek zmeniť. Pomocou otočného voliča nastavte nový čas tepelnej úpravy. Po niekoľkých sekundách sa vykonaná zmena automaticky uloží.

Prerušenie prevádzky (pauza)

Krátkym stlačením tlačidla ▷II prerušíte prevádzku spotrebiča. Chladiaci ventilátor môže dobiehať. Po opätovnom krátkom stlačení tlačidla ▷II sa prevádzka obnoví.

Pokiaľ počas prevádzky otvoríte dvierka spotrebiča, prevádzka sa preruší. Po zatvorení dvierok a krátkom stlačení tlačidla ▷II dôjde k obnoveniu prevádzky. Pokiaľ ste aktivovali základné nastavenia „Obnovenie prevádzky po zatvorení dvierok“, odpadá opätovné zahájenie prevádzky (viď kapitola „Základné nastavenie“).

Indikátor „Naplnenie zásobníka vodou“ ⌴

Pokiaľ je zásobník vody prázdny, zaznie akustický signál a objaví sa symbol ⌴. Dôjde k prerušeniu prevádzky.

1. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča. Uniká horúca para.
2. Vyberte zásobník vody, naplňte ho a opäť nasaďte.
3. Krátko stlačte tlačidlo ▷II.
   Pokiaľ ste aktivovali základné nastavenie „Obnovenie prevádzky po zatvorení dvierok“, odpadá opätovné zahájenie prevádzky (viď kapitola „Základné nastavenie“).

Pokyn: Pokiaľ už v zásobníku nie je žiadna voda, budete počuť hlasný zvuk čerpania, pokiaľ sa voda v odparovacej miske nevyvarí. Až potom sa zobrazí indikátor ⌴ a zaznie akustický signál. V tomto prípade prerušte prevádzku spotrebiča a naplňte zásobník opäť vodou (viď „Prerušenie prevádzky (pauza)“).

Vypnutie spotrebiča

⚠ **Nebezpečenstvo oparenia!**

Pri otvorení dvierok môže unikať horúca para.
Počas prevádzky alebo krátko po ukončení otvárajte dvierka spotrebiča opatrne. Pri ich otváraní nestojte blízko spotrebiča. Myslíte na to, že horúca para nie je v závislosti na teplote viditeľná.

Dlhým stlačením tlačidla ▷II prerušíte prevádzku spotrebiča.

Po uplynutí nastaveného času tepelnej úpravy sa prevádzka preruší automaticky a zaznie akustický signál.

Stlačením tlačidla ⏻ vypnete spotrebič.
Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

Chladiaci ventilátor môže dobiehať aj po otvorení dvierok spotrebiča.

Po každom ukončení prevádzky

Vyprázdnenie zásobníka vody

Po každom ukončení prevádzky vyprázdnite zásobník vody:

1. Zásobník vody vytiahnite pomaly a vodorovne zo spotrebiča, aby z ventila nemohla odkvapkávať voda.
2. Vylejte vodu.
3. Zásobník vody aj čerpaciu šachtu v spotrebiči dobre osušte.

Vyschnutie varného priestoru

Nechajte dvierka spotrebiča pootvorené, pokiaľ spotrebič nevychladne.

⚠ Nebezpečenstvo oparenia!

Voda v odparovacej miske môže byť horúca.
Nechajte ju pred vytrením dosucha vychladnúť.

Vychladnutý varný priestor a odparovaciu misku utrite priloženou špongiou a dobre vysušte mäkkou utierkou.

Utrite prípadnú kondenzovanú vodu na nábytku alebo rukoväti.

Zmena času

Nesmie byť nastavený čas tepelnej úpravy:

1. Stlačte tlačidlo ◷.
   Na displeji sa zobrazí symbol [◷].
2. Pomocou otočného voliča zmeňte čas.
   Po niekoľkých sekundách sa nový čas automaticky uloží.

Zobrazenie času môžete potlačiť. Čas bude viditeľný iba pri zapnutom spotrebiči (viď kapitola „Základné nastavenie“).

Programová automatika

Vďaka 20 rôznym programom je príprava jedla úplne jednoduchá.

V tejto kapitole si prečítate:

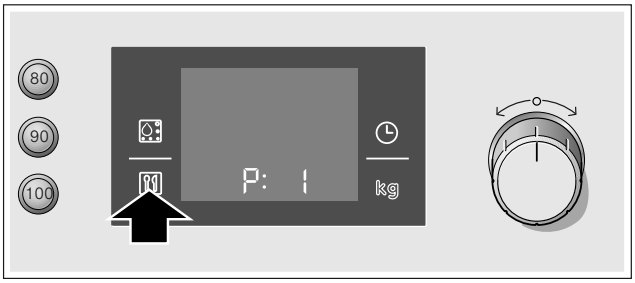
- ako nastavíte program z programovej automatiky;
- pokyny k jednotlivým programom a tipy pre ich nastavenie;
- aké programy môžete nastaviť.

Nastavenie programu

Vyberte si z tabuľky programov vhodný program. Dodržiavajte pokyny k jednotlivým programom.

1. Stlačením tlačidla ⏻ zapnete spotrebič.

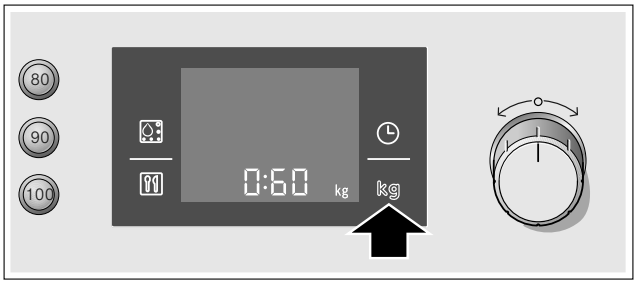
2. Stlačte tlačidlo 🍴.
Na displeji sa zobrazí prvý program P 1.



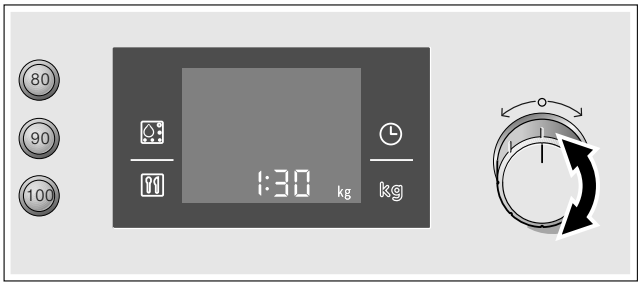
3. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný program.



4. Stlačte tlačidlo kg.
   Na displeji sa zobrazí navrhovaná hmotnosť. Pokiaľ zaznie akustický signál, nemusíte pre tento program zadávať žiadnu hmotnosť.



5. Pomocou otočného voliča zadajte hmotnosť pripravovaného jedla.



6. Stlačte tlačidlo ▷II.
   Na displeji viditeľne plynie čas tepelnej úpravy.

Ukončenie programu

Zaznie akustický signál. Dôjde k ukončeniu prevádzky. Stlačením tlačidla ⏻ vypnete spotrebič.

⚠ Nebezpečenstvo oparenia!

Pri otvorení dvierok môže unikať horúca para.
Počas prevádzky alebo krátko po ukončení otvárajte dvierka spotrebiča opatrne. Pri ich otváraní nestojte blízko spotrebiča. Myslíte na to, že horúca para nie je v závislosti na teplote viditeľná.

Prerušenie programu

Stlačením tlačidla ⏻ prerušíte program a vypnete spotrebič.

Pokyny k programom

Všetky programy sú určené pre tepelnú úpravu na jednej úrovni.

Konečný výsledok závisí na veľkosti a kvalite jedla.

Nádoby

Používajte navrhované nádoby. Príprava všetkých pokrmov bola vyskúšaná v týchto nádobách. Pri použití iných nádob sa konečný výsledok môže líšiť.

Pri príprave jedla v dierkovanej varnej nádobe zasuňte na úroveň 1 nedierkovanú varnú nádobu, ktorá zachytí odkvapkávajúcu tekutinu.

Množstvo/hmotnosť

Jedlo by malo byť maximálne 4 cm vysoké.

Programová automatika potrebuje poznať hmotnosť jedla. Celková hmotnosť nesmie prekročiť uvedené hmotnostné rozmedzie.

Čas tepelnej úpravy

Po štarte programu sa zobrazí čas tepelnej úpravy. Môže sa počas prvých 10 minút zmeniť, pretože čas zahrievania závisí mimo iného na teplote jedla a vody.

Príprava zeleniny P1 - P5

Zeleninu okoreňte až po uvarení.

Príprava obilnín/strukovín P7 - P10

Jedlo odvážte a prilejte k nemu vodu v správnom pomere:

Ryža basmati 1 : 1,5

Kuskus 1 : 1

Prírodná ryža 1 : 1,5

Šošovica 1 : 2

Zadajte hmotnosť bez tekutiny.

Obilniny po uvarení zamiešajte. Tak rýchlejšie vsiakne zostávajúca voda.

Príprava kuracích pŕs P11

Kuracie prsia položte do nádoby tak, aby sa neprekrývali.

Príprava rýb P12 - P13

Pri príprave rýb vymažte dierkovanú varnú nádobu.

Rybie filé sa nesmú prekrývať. Nastavte hmotnosť najťažšieho kúska a zvoľte pokiaľ možno rovnako veľké kúsky filé.

Príprava ovocného kompótu P14

Program sa hodí iba na prípravu ovocia s jadierkami alebo kôstkou. Ovocie najskôr odvážte, prilejte k nemu cca 100 ml vody a potom ho podľa chuti oslaďte či okoreňte.

Príprava mliečnej ryže P15

Ryžu odvážte a pridajte k nej jedenapolkrát toľko mlieka. Ryža s mliekom by v nádobe mala siahať max. do 2,5 cm výšky. Zadajte hmotnosť ryže bez tekutiny. Po ukončení tepelnej úpravy ryžu zamiešajte. Zostávajúce mlieko sa tak rýchlejšie vsiakne.

Príprava jogurtu P16

Na varnom paneli zahrejte mlieko na 90 °C. Potom ho nechajte vychladnúť na 40 °C. Pri trvanlivom mlieku odpadá jeho zvarenie.

Do každých 100 ml mlieka zamiešajte jednu až dve čajové lyžičky prírodného jogurtu alebo zodpovedajúce množstvo jogurtového fermentu. Zmesou naplňte čisté poháre a uzatvorte ich.

Potom nechajte poháre vychladnúť v chladničke.

Dezinfekcia kojeneckých fliaš P18

Kojenecké fľaše vyčistite vždy priamo po ich vypití kefkou na fľaše. Potom ich umyte v umývačke riadu.

Postavte kojenecké fľaše do dierkovanej varnej nádoby tak, aby sa navzájom nedotýkali.

Vydezinfikované fľaše vysušte čistou utierkou.
Priebeh dezinfekcie zodpovedá bežnému vyváraniu.

Varenie vajec P19 - P20

Vajcia pred varením prepichnite. Neukladajte ich cez seba. Veľkosť M zodpovedá hmotnosti cca 50 g.

Tabuľka programov

V tejto kapitole nájdete všetky programy Vašej parnej rúry. Dodržiavajte pokyny uvedené pri jednotlivých programoch.

Program		Poznámky	Nádoby/príslušenstvo	Úroveň
P 1	Varenie ružičiek karfiolu v pare	rovnako veľké ružičky	dierkovaná + nedierkovaná varná nádoba	2 1
P 2	Varenie ružičiek brokolice v pare	rovnako veľké ružičky	dierkovaná + nedierkovaná varná nádoba	2 1
P 3	Varenie zelených fazúľ v pare	-	dierkovaná + nedierkovaná varná nádoba	2 1
P 4	Varenie plátkov mrkvy v pare	plátky cca 3 mm hrubé	dierkovaná + nedierkovaná varná nádoba	2 1
P 5	Varenie zmrazenej miešanej zeleniny v pare	-	dierkovaná + nedierkovaná varná nádoba	2 1
P 6	Zemiaky na lúpačku	stredne veľké, Ø 4 - 5 cm	dierkovaná + nedierkovaná varná nádoba	2 1
P 7	Ryža basmati	max. 0,45 kg	nedierkovaná varná nádoba	2
P 8	Prírodná ryža	max. 0,45 kg	nedierkovaná varná nádoba	2
P 9	Kuskus	max. 0,45 kg	nedierkovaná varná nádoba	2
P 10	Šošovica	max. 0,4 kg	nedierkovaná varná nádoba	2
P 11	Varenie čerstvých kuracích pŕs v pare	celková hmotnosť 0,2 - 1,2 kg	dierkovaná + nedierkovaná varná nádoba	2 1
P 12	Varenie čerstvej ryby vcelku v pare	0,3 - 1,5 kg	dierkovaná + nedierkovaná varná nádoba	2 1
P 13	Varenie čerstvého rybieho filé v pare	hrubé max. 2,5 cm	dierkovaná + nedierkovaná varná nádoba	2 1
P 14	Ovocný kompót	-	nedierkovaná varná nádoba	2
P 15	Mliečna ryža	-	nedierkovaná varná nádoba	2
P 16	Jogurt vo fľašiach	-	Poháre + nedierkovaná varná nádoba	2
P 17	Regenerácia uvarených príloh		nedierkovaná varná nádoba	2
P 18	Dezinfekcia kojeneckých fliaš		nedierkovaná varná nádoba	1
P 19	Vajce natvrdo	veľkosť M, max. 1 kg	dierkovaná + nedierkovaná varná nádoba	2 1
P 20	Vajce namäkko	veľkosť M, max. 1 kg	dierkovaná + nedierkovaná varná nádoba	2 1

Základné nastavenie

Váš spotrebič má rôzne základné nastavenia, ktorá boli prednastavené vo výrobnom závode. Tieto nastavenia však môžete podľa potreby zmeniť.

Pokiaľ chcete vrátiť všetky zmeny, môžete obnoviť východzie nastavenie.

1. Stlačením tlačidla ⏻ prípadne vypnite spotrebič.
2. Stlačte tlačidlo ◷ a držte ho stlačené, pokiaľ sa na displeji nezobrazí c 1 1.
3. Stlačte toľkokrát tlačidlo ◷, pokiaľ sa nezobrazí požadované základné nastavenie.
4. Pomocou otočného voliča zmeňte základné nastavenie.
5. Stlačte tlačidlo ◷ a držte ho stlačené, opustíte tak základné nastavenie.
   Vykonaná zmena je uložená v pamäti spotrebiča.

Nasledujúce základné nastavenie môžete zmeniť:

Základné nastavenie	Funkcia	Možné nastavenia
c 1 1	Zobrazenie času pri vypnutom spotrebiči.	c 1 0 = vypnuté c 1 1 = zapnuté
c 2 1	Akustický signál pri stlačení tlačidla.	c 2 0 = vypnuté c 2 1 = zapnuté
c 3 2	Dĺžka akustického signálu pri ukončení prevádzky.	c 3 1 = krátka (30 sekúnd) c 3 2 = stredná (2 minúty) c 3 3 = dlhá (10 minút)
c 4 1	Obnovenie prevádzky po zatvorení dvierok. Odpadá opätovný štart po otvorení dvierok spotrebiča.	c 4 0 = vypnuté c 4 1 = zapnuté
c 5 2	Tvrdosť vody pre indikátor odvápnenia.	c 5 0 = zmäkčená c 5 1 = mäkká (I) c 5 2 = mäkká (II) c 5 3 = mäkká (III) c 5 4 = mäkká (IV)
c 6 1	Akustický signál pre ukončenie zahrievania.	c 6 0 = vypnuté c 6 1 = zapnuté
c 7 1	Individuálne nastavenie prepečenia jedla pri programovej automatike.	c 7 1 = normálne prepečené c 7 2 = slabšie prepečené c 7 3 = dobre prepečené
c 8 0	Obnovenie východzieho nastavenia: ■ všetky zmeny v základných nastaveniach sa vymažú ■ opäť sa vykoná automatická kalibrácia Dôjde k obnoveniu východzieho nastavenia spotrebiča, pokiaľ zvolíte c 8 1, stlačte tlačidlo ⏲ a budete ho držať cca 4 sekundy stlačené.	c 8 0 = neobnovovať c 8 1 = obnoviť

Starostlivosť a čistenie

V tejto kapitole obdržíte informácie ohľadne:

- starostlivosti a čistenia Vášho spotrebiča;
- čistiacich prostriedkov;
- druhu prevádzky „Odvápnenie“

⚠ Nebezpečenstvo elektrického skratu!

Pre čistenie Vášho spotrebiča nepoužívajte vysokotlakové ani parné čističe.

Pozor!

Poškodenie povrchu spotrebiča: Nepoužívajte

- agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky;
- prostriedky určené na čistenie rúry na pečenie;
- žieraviny ani čistiace prostriedky obsahujúce chlór;
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu.

Pokiaľ sa takýto prostriedok dostane na čelnú stenu spotrebiča, ihneď ho umyte vodou.

Pozor!

Poškodenie povrchu spotrebiča: Pokiaľ sa na čelnú stenu dostane odvápňovač, ihneď ho umyte vodou.

Nečistoty vo varnom priestore odstráňte ihneď po vychladnutí spotrebiča.

Soľ je veľmi agresívna a môže spôsobiť koróziu spotrebiča. Zvyšky omáčok (kečup, horčica) alebo slaného jedla odstráňte z varného priestoru ihneď po vychladnutí spotrebiča.

Nepoužívajte tvrdé špongie, utierky ani drôtenky.

Čistiace prostriedky

Vonkajší povrch spotrebiča (nerezová čelná stena)	Čistiaci roztok. Potom osušte mäkkú utierkou. Škvrny od vody, tuku, škrobu a bielka vždy ihneď odstráňte. V zákazníckom servise alebo v špecializovanom obchode si môžete zakúpiť špeciálne prostriedky na čistenie nerezovej ocele.
Varný priestor s odparovacou miskou	Horúci čistiaci roztok alebo octová voda. Použite priloženú špongiu alebo mäkkú kefku. **Pozor!** ■ Poškodenie spotrebiča: Voda preteká hadičkou cez dno varného priestoru do odparovacej misky. Pri čistení dbajte na to, aby ste na prítok vody nevyvíjali tlak. Mohli by ste tak vytlačiť hadičku z varného priestoru. Pokiaľ k tomu dôjde, zavolajte zákaznícky servis! Neuvádzajte spotrebič do prevádzky! ■ Varný priestor môže skorodovať: Nepoužívajte oceľové drôtenky alebo drsné špongie.
Zásobník vody	Čistiaci roztok. Neumývajte v umývačke riadu! Pre ľahké čistenie môžete opatrne vybrať veko zásobníka.
Čerpacia šachta	Po každej prevádzke utrite dosucha.
Tesnenie dvierok	Horúci čistiaci roztok.
Sklenené tabule dvierok	Prostriedok na čistenie skla. **Pozor!** Poškodenie povrchu spotrebiča: Tabule po vyčistení utrite dosucha, inak by mohli vzniknúť škvrny, ktoré sa už nedajú odstrániť.
Vnútorná strana dvierok (umelohmotný kryt)	Horúci čistiaci roztok. Potom osušte mäkkou utierkou. Škvrny od vody, tuku, škrobu a bielka vždy ihneď odstráňte.
Príslušenstvo	Namočte do horúceho čistiaceho roztoku. Potom vyčistite kefkou alebo špongiou, popr. umyte v umývačke riadu. Zafarbenie zapríčinené škrobom obsiahnutým v potravinách (napr. v ryži) odstráňte octovou vodou.

Špongia

Priložená špongia veľmi dobre saje. Používajte ju na čistenie varného priestoru a na odstránenie vody z odparovacej misky.

Pred prvým použitím špongiu poriadne vyperte. Môžete ju vyprať aj v práčke (spolu s bielizňou na vyvárke).

Utierka z mikrovlákna

Utierka z mikrovlákna s voštinovou štruktúrou je obzvlášť vhodná na čistenie citlivých povrchov, ako je sklo, sklokeramika, nerezová oceľ alebo hliník (obj. číslo 460 770, môžete zakúpiť aj v internetovom obchode). Odstráni jedným ťahom nečistoty obsahujúce vodu aj tuk.

Odvápnenie

Aby Váš spotrebič zostal funkčný, musíte ho v pravidelných intervaloch odvápňovať. Pripomenie Vám to indikátor .

Odvápnenie trvá cca 30 minút.

Odvápnenie spotrebiča odpadá iba pri používaní zmäkčenej vody.

Pokyn: Pri prerušení odvápňovania dôjde k zablokovaniu prevádzky spotrebiča. Spotrebič môžete použiť až po 1. a 2. prepláchnutí, aby v ňom nezostali zvyšky odvápňovacieho roztoku.

Odvápňovač

Pre odvápnenie používajte výhradne tekutý odvápňovač odporúčaný zákazníckym servisom (obj. číslo 311 138, môžete zakúpiť taktiež v internetovom obchode). Iné odvápňovače môžu poškodiť spotrebič.

1. Z 300 ml vody a 60 ml tekutého odvápňovača zmiešajte odvápňovací roztok.
2. Vyprázdnite zásobník vody a naplňte ho odvápňovacím roztokom.
3. Zásobník s odvápňovacím roztokom opatrne zasuňte do spotrebiča a zatvorte dvierka.

Pozor!

Poškodenie povrchu spotrebiča: Pokiaľ sa odvápňovací roztok dostane do kontaktu s čelnou stenou spotrebiča, ihneď ho umyte vodou.

Pozor!

Poškodenie spotrebiča: Odvápňovač môže po určitom čase poškodiť čerpadlo vody. Dodržiavajte to, aby ste odvápnenie a preplachovanie ukončili najneskôr po troch hodinách.

Spustenie odvápnenia

Varný priestor musí byť úplne vychladnutý.

1. Stlačením tlačidla ⏻ zapnete spotrebič.
2. Stlačte tlačidlo .
   Objaví sa symbol (Naplňte zásobník vody).
   Pripomenie Vám, že máte naplniť zásobník vody odvápňovacím roztokom (viď odstavec „Odvápňovač“).
3. Stlačte tlačidlo ▷II.

1. preplachovanie

Po cca 30 minútach zaznie akustický signál. Objaví sa symbol (Naplňte zásobník vodou) a [] 1:00 min.

1. Poriadne vypláchnite zásobník vody, naplňte ho vodou až po značku MIN a opäť ho zasuňte do spotrebiča.
   Objaví sa symbol (Vyprázdnite odparovaciu misku).
2. Z odparovacej misky odstráňte priloženou špongiu odvápňovací roztok.
3. Zatvorte dvierka spotrebiča a stlačte tlačidlo ▷II.
   Spotrebič sa preplachuje.

2. preplachovanie

Zakrátko sa na displeji opäť zobrazí symbol . Na displeji sa objaví [] 0:30 min.

1. Poriadne vyperte špongiu.
2. Z odparovacej misky špongiou odstráňte vodu.
3. Zatvorte dvierka spotrebiča a stlačte tlačidlo ▷II.
   Spotrebič sa preplachuje. Po odvápnení sa na displeji zobrazí 00:00 a .
4. Stlačením tlačidla ⏻ ukončíte odvápnenie a vypnete spotrebič.

Odstránenie vody

Špongiou odstráňte vodu z odparovacej misky. Utrite špongiou varný priestor a vysušte ho mäkkou utierkou.

Prerušenie odvápňovania

1. Dlho stlačte tlačidlo ▷|||.
   Dôjde k prerušeniu odvápnenia.
   Aby v spotrebiči nezostali zvyšky odvápňovacieho roztoku, musíte spotrebič po prerušení odvápnenia dvakrát prepláchnuť.

2. Stlačte tlačidlo ▷|||.
   Objaví sa symbol ⌴.

Teraz postupujte podľa popisu v odstavci „1. preplachovanie“.

Čo robiť v prípade poruchy?

Porucha je často spôsobená nejakou maličkosťou. Skôr ako zavoláte zákaznícky servis, pokúste sa najskôr odstrániť poruchu podľa nasledujúcich pokynov.

Opravy spotrebiča môže vykonávať iba náš vyškolený technik zo zákazníckeho servisu. Neodborné opravy pre Vás predstavujú značné nebezpečenstvo.

⚠ **Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

- Práce na elektronike môže vykonávať iba odborník.
- Pred opravou spotrebiča bezpodmienečne odpojte spotrebič od elektrickej siete. Aktivujte bezpečnostnú automatiku alebo vypnite príslušnú poistku v poistkovej skrini Vášho bytu.

Porucha	Možná príčina	Pokyny na opravu
Spotrebič nefunguje.	Sieťová zástrčka nie je zasunutá.	Pripojte spotrebič k elektrickej sieti.
	Výpadok elektrického prúdu.	Skontrolujte, či fungujú iné kuchynské spotrebiče.
	Poškodená poistka.	Skontrolujte, či je príslušná poistka v poistkovej skrini v poriadku.
	Chybná obsluha.	Vypnite príslušnú poistku v poistkovej skrini a po cca 10 sekundách ju opäť zapnite.
Spotrebič sa neuvedie do prevádzky.	Dvierka spotrebiča nie sú úplne zatvorené.	Zatvorte dvierka spotrebiča.
Spotrebič sa neuvedie do prevádzky. Na indikátore sa objaví [⏱] a 1:00 min.	Odvápnenie bolo prerušené.	Dvakrát prepláchnite spotrebič (viď kapitola „Prerušenie odvápnenia).
Na displeji svieti [🕒] a 00:00.	Výpadok elektrického prúdu.	Opäť nastavte čas (viď kapitola „Zmena času“).
Spotrebič nehreje. Na displeji svieti [⏱] a čas tepelnej úpravy.	Nedopatrením ste sa dotkli otočného voliča.	Stlačte tlačidlo ⏻.
	Po nastavení ste nestlačili tlačidlo ⏯.	Stlačením tlačidla ⏯ zahájte prevádzku alebo stlačením tlačidla ⏻ vypnite spotrebič.
Zobrazí sa indikátor (Naplňte zásobník vody), aj keď je zásobník plný.	Zásobník vody nie je správne zasunutý.	Zasuňte zásobník tak, aby zapadol na miesto.
	Rozoznávací systém nefunguje.	Odvápnite spotrebič (viď kapitola „Odvápnenie“) a skontrolujte nastavenú tvrdosť vody (viď kapitola „Nastavenie tvrdosti vody“).
Zásobník vody zapadne na miesto len ťažko.	Gumové tesnenie na ventile zásobníka vody.	Gumové tesnenie ľahko namažte vazelinou (obj. číslo 311 168).
Odparovacia miska sa varí naprázdno, aj keď je zásobník vody plný.	Zásobník vody nie je správne zasunutý	Zasuňte zásobník tak, aby zapadol na miesto.
	Prívod je upchaný.	Odvápnite spotrebič (viď kapitola „Odvápnenie“).
Extrémne hlasný zvuk čerpania počas prevádzky spotrebiča.	Zásobník vody je prázdny, zatiaľ čo sa v odparovacej miske ešte odparuje voda.	Naplňte zásobník vodou.
	Zásobník vody nie je správne zasunutý.	Zasuňte zásobník tak, aby zapadol na miesto.
Zvuk čerpania počas prevádzky spotrebiča.		To je normálne.
Pri varení sa ozýva zvuk praskania.	Tento zvuk spôsobuje vodná para pri príprave zmrazených potravín.	To je normálne.
Pri varení v pare vzniká extrémne veľa pary.	Plynie automatická kalibrácia.	To je normálne (viď kapitola „Automatická kalibrácia“).

Porucha	Možná príčina	Pokyny na opravu
Pri varení v pare opakovane vzniká extrémne veľa pary.	Spotrebič sa pri veľmi krátkom čase tepelnej úpravy môže automaticky kalibrovať.	Obnovte východzie nastavenie spotrebiča (viď kapitola „Základné nastavenie“) a opäť vykonajte kalibráciu spotrebiča (viď kapitola „Prvé uvedenie do prevádzky“).
Pri varení v pare uniká z ventilačných otvorov para.		To je normálne.
Spotrebič nevyvíja potrebné množstvo pary.	V spotrebiči sa usadil vodný kameň.	Spusťte odvápňovací program.
Hadica prítoku vody do varného priestoru je zatlačená na stranu alebo sa zakliesnila na stene varného priestoru.	Silný tlak na hadicu alebo zakliesnenie predmetov počas čistenia.	Zavolajte zákaznícky servis a spotrebič už neuvádzajte do prevádzky!
Osvetlenie varného priestoru nefunguje.	Žiarovka LED je poškodená.	Zavolajte zákaznícky servis. Kryt osvetlenia nie je možné odstrániť.
Na displeji sa zobrazí chybové hlásenie E...	Technická porucha.	Stlačením tlačidla ◷ vymažte chybové hlásenie, popr. opäť nastavte čas. Ak sa chybové hlásenie opäť objaví, zavolajte zákaznícky servis.
Na displeji sa zobrazí chybové hlásenie E011.	Tlačili ste nejaké tlačidlo veľmi dlho, popr. sa tlačidlo zakliesnilo.	Stlačením tlačidla ◷ vymažete chybové hlásenie. Stlačte jednotlivo všetky tlačidlá a skontrolujte, či sú čisté.
Spotrebič už nehreje. Na displeji bliká dvojbodka.	Stlačili ste kombináciu tlačidiel.	Stlačením tlačidla ⏻ vypnete spotrebič. Stlačte tlačidlo kg a držte ho 4 sekundy stlačené, potom stlačte tlačidlo ⌂.

Výmena tesnenia dvierok

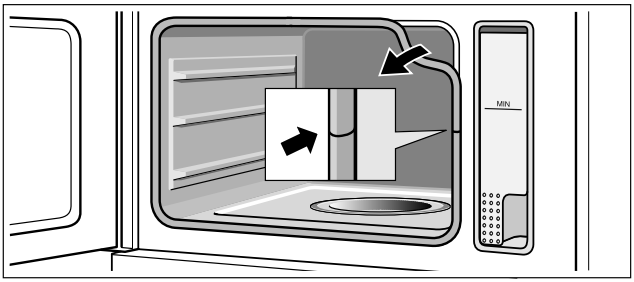
Poškodené tesnenie dvierok musíte vymeniť. Náhradné tesnenie pre Váš spotrebič obdržíte v zákazníckom servise. Uveďte prosím číslo E a číslo FD Vášho spotrebiča.

1. Otvorte dvierka spotrebiča.

2. Vyberte celé tesnenie.

3. Nové tesnenie nasaďte na jednej strane a natiahnite ho okolo. Spoj sa musí nachádzať na boku.

4. Ešte jedenkrát skontrolujte, či tesnenie dobre prilieha predovšetkým v rohoch.



Zákaznícky servis

Pokiaľ Váš spotrebič potrebuje opravu, je tu pre Vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, také aby sme predišli zbytočným návštevám technika.

Číslo E a číslo FD

Pri telefonáte prosím nahláste číslo výrobku (číslo E) a výrobné číslo (číslo FD), aby sme sa o Vás mohli kvalifikovane postarať. Výrobný štítok s týmito číslami nájdete po otvorení dvierok spotrebiča vľavo dolu.

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

Číslo E	Číslo FD

Zákaznícky servis ☎

Majte prosím na pamäti, že návštevu servisného technika musíte v prípade chybnej obsluhy spotrebiča uhradiť aj počas záruky.

Kontaktné údaje najbližšieho servisného strediska vo všetkých krajinách nájdete na konci tohto návodu.

Spoľahnite sa na kompetenciu výrobcu. Budete si tak istí, že opravu vykoná vyškolený servisný technik, ktorý je vybavený originálnymi náhradnými dielmi pre Váš spotrebič.

Ochrana životného prostredia

Vybaľte spotrebič a obal zlikvidujte s ohľadom na životné prostredie.

Ekologická likvidácia

Tento spotrebič zodpovedá európskej smernici 2002/96/EG týkajúcej sa elektrických a elektronických starých spotrebičov (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Táto smernica upravuje spätný odber a recykláciu starých spotrebičov v rámci EÚ.

Tipy pre úsporu energie



- Predhrievajte spotrebič iba vtedy, pokiaľ je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na obsluhu.
- Počas prevádzky otvárajte dvierka spotrebiča čo najmenej.
- Pri varení v pare môžete pripravovať jedlo na niekoľkých zásuvných úrovniach súčasne. Pri jedle s rozdielnym časom tepelnej úpravy najskôr zasuňte do parnej rúry jedlo s najdlhším časom tepelnej úpravy.

Tabuľky a tipy

Varenie v pare je obzvlášť šetrná metóda prípravy jedla. Para obklopuje jedlo a zabraňuje tak strate výživných látok v potravinách. Varenie v pare funguje bez pretlaku. Vďaka tomu zostanú zachované tvar, farba a typická aróma jedla.

V tabuľkách nájdete výber jedla, ktoré sú vhodné pre prípravu v parnej rúre. Môžete si tu prečítať, akú teplotu a čas tepelnej úpravy by ste mali nastaviť a aké príslušenstvo je pre dané jedlo najvhodnejšie. Údaje platia, pokiaľ nie je inak uvedené, pre vloženie jedla do studeného spotrebiča.

Príslušenstvo

Používajte príslušenstvo, ktoré Vám bolo dodané spolu so spotrebičom.

Pri varení v pare zasuňte pod dierkovanú varnú nádobu vždy nádobu nedierkovanú, ktorá zachytí odkvapkávajúcu tekutinu.

Nádoby

Pokiaľ použijete nádobu, umiestnite ju vždy do stredu dierkovanej varnej nádoby.

Nádoba musí byť žiaruvzdorná a musí odolávať pare. Hrubostenné nádoby predĺžia čas tepelnej úpravy.

Potraviny, ktoré sa bežne pripravujú vo vode, zakryte fóliou (napr. pri rozpúšťaní čokolády).

Čas tepelne úpravy a množstva jedla

Čas tepelnej úpravy pri varení v pare závisí na veľkosti jedného kúska jedla, nezávisí však na jeho celkovom množstve. Spotrebič je schopný uvariť v pare maximálne 1,5 kg jedla.

Dodržiavajte prosím veľkosť jednotlivých kúskov uvedenú v tabuľke. Pri menších kúskoch sa skráti čas tepelnej úpravy, pri väčších kúskoch sa naopak predĺži. Čas tepelnej úpravy môže ovplyvniť akosť použitých potravín či stupeň ich zrelosti. Preto sú uvedené hodnoty iba orientačné.

Rovnomerné rozloženie potravín

Potraviny vo varnej nádobe vždy rovnomerne rozložte. Rôzne vysoká vrstva jedla sa neprepečie rovnomerne.

Potraviny citlivé na tlak

Potraviny citlivé na tlak nevrstvite do varnej nádoby veľmi vysoko. Lepšie je použiť dve nádoby.

Príprava menu

V pare môžete pripravovať kompletné menu súčasne, bez toho aby došlo k prenosu chutí. Do spotrebiča najskôr vložte jedlo s najdlhším časom tepelnej úpravy a v správny okamih zasuňte aj ostatné jedlo. Tak bude jedlo súčasne hotové.

Celkový čas tepelnej úpravy sa pri príprave celého menu predĺži, pretože pri každom otvorení dvierok unikne trochu pary a spotrebič sa musí opäť zahriať na požadovanú teplotu.

Zelenina

Zeleninu vložte do dierkovanej varnej nádoby a nádobu zasuňte na úroveň 2. Na úroveň 1 zasuňte nedierkovanú varnú nádobu, ktorá zachytí odkvapkávajúcu tekutinu.

Potraviny	Veľkosť	Príslušenstvo	Teplota v °C	Čas tepelnej úpravy v min.
Artičoky	vcelku	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	100	30 - 35
Karfiol	vcelku	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	100	25 - 30
Karfiol	ružičky	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	100	10 - 15
Brokolica	ružičky	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	100	8 - 10
Hrášok	-	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	100	5 - 10
Fenikel	plátky	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	100	10 - 14
Zeleninový nákyp	-	forma vo vode 1,5 l + dierkovaná varná nádoba na úrovni 1	100	60 - 70
Zelená fazuľa	-	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	100	20 - 25
Mrkva	plátky	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	100	10 - 20
Kaleráb	plátky	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	100	15 - 20
Pór	plátky	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	100	4 - 6
Kukuričné klasy	-	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	100	25 - 35
Mangold	prúžky	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	100*	8 - 10
Špargľa, zelená	vcelku	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	100*	12 - 15
Špargľa, biela	vcelku	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	100*	15 - 20
Špenát	-	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	100*	2 - 3
Ružičková kapusta	ružičky	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	100	8 - 10
Ružičkový kel	ružičky	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	100	20 - 30
Červená repa	celá	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	100	40 - 50
Červená kapusta	prúžky	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	100	30 - 35
Biela kapusta	prúžky	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	100	25 - 35
Cuketa	plátky	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	100	2 - 3
Struky cukrového hrášku	-	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	100	8 - 12

* predhrejte parnú rúru

Prílohy a strukoviny

K jedlu prilejte vodu alebo tekutinu v uvedenom pomere. Príklad: 1 : 1,5 = na každých 100 g ryže pridajte 150 ml tekutiny.

Môžete si zvoliť zásuvnú úroveň pre nedierkovanú varnú nádobu.

Potraviny	Pomer/pokyny	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota v °C	Čas tepelnej úpravy v min.
Zemiaky na lúpačku	stredná veľkosť	dierkovaná + nedierkovaná varná nádoba	2 1	100	35 - 45
Varené zemiaky	rozštvrtené	dierkovaná + nedierkovaná varná nádoba	2 1	100	20 - 25
Prírodná ryža	1 : 1,5	nedierkovaná varná nádoba	-	100	30 - 40
Dlhozrnná ryža	1 : 1,5	nedierkovaná varná nádoba	-	100	20 - 30
Ryža basmati	1 : 1,5	nedierkovaná varná nádoba	-	100	15 - 20
Ryža parboiled	1 : 1,5	nedierkovaná varná nádoba	-	100	15 - 20
Rizoto	1 : 2	nedierkovaná varná nádoba	2	100	30 - 35
Šošovica	1 : 2	nedierkovaná varná nádoba	-	100	30 - 45
Biela fazuľa, namočená	1 : 2	nedierkovaná varná nádoba		100	65 - 75
Kuskus	1 : 1	nedierkovaná varná nádoba	-	100	6 - 10
Šrotované zelená zrná pšenice špaldy	1 : 2,5	nedierkovaná varná nádoba	-	100	15 - 20
Pšeno, celé	1 : 2,5	nedierkovaná varná nádoba	-	100	25 - 35
Pšenica, celá	1 : 1	nedierkovaná varná nádoba	-	100	60 - 70
Halušky	-	dierkovaná + nedierkovaná varná nádoba	2 1	90	25 - 30

Hydina a mäso

Hydina

Potraviny	Množstvo/ hmotnosť	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota v °C	Čas tepelnej úpravy v min.
Kuracie prsia	à 0,15 kg	nedierkovaná varná nádoba	2	100	15 - 25
Kačacie prsia *	à 0,35 kg	nedierkovaná varná nádoba	2	100	12 - 18

* najskôr opečte a zabaľte do fólie

Hovädzie mäso

Potraviny	Množstvo/ hmotnosť	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota v °C	Čas tepelnej úpravy v min.
nízky roastbeef, médium*	1 kg	nedierkovaná varná nádoba	2	100	25 - 35
vysoký roastbeef, médium*	1 kg	nedierkovaná varná nádoba	2	100	30 - 40

* najskôr opečte a zabaľte do fólie

Bravčové mäso

Potraviny	Množstvo/ hmotnosť	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota v °C	Čas tepelnej úpravy v min.
Bravčová sviečková *	0,5 kg	nedierkovaná varná nádoba	2	100	10 - 12
Bravčové medailónky*	hrubé cca 3 cm	nedierkovaná varná nádoba	2	100	10 - 12
Údené rebierko	na plátky	nedierkovaná varná nádoba	2	100	15 - 20

* najskôr opečte a zabaľte do fólie

Údeniny

Potraviny	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota v °C	Čas tepelnej úpravy v min.
Viedenské párky	dierokvaná + nedierkovaná nádoba	2 1	80 - 90	12 - 18
Biela klobása	dierokvaná + nedierkovaná nádoba	2 1	80 - 90	15 - 20

Ryby

Potraviny	Množstvo/ hmotnosť	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota v °C	Čas tepelnej úpravy v min.
Makrela zlatá vcelku	à 0,3 kg	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	2 1	80 - 90	15 - 25
Filé z makrely zlatej	à 0,15 kg	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	2 1	80 - 90	10 - 20
Rybia terina	forma vo vode 1,5 l	nedierkovaná nádoba	2	80 - 100	40 - 80
Pstruh, vcelku	à 0,2 kg	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	2 1	80 - 90	12 - 15
Filé z tresky	à 0,15 kg	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	2 1	80 - 90	10 - 14
Filé z lososa	à 0,15 kg	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	2 1	100	8 - 10
Mušle	1,5 kg	nedierkovaná nádoba	2	100	10 - 15
Filé z ostrieža morského	à 0,15 kg	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	2 1	80 - 90	10 - 20
Závitky z morského jazyka, plnené		dierkovaná + nedierkovaná nádoba	2 1	80 - 90	10 - 20

Prísady do polievok

Potraviny	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota v °C	Čas tepelnej úpravy v min.
Vaječný zvitok	nedierkovaná nádoba	2	90	15 - 20
Krupicové halušky	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	2 1	90	7 - 10

* najskôr opečte a potom zabaľte do fólie

Dezerty, kompót

Kompót

Ovocie odvážte, pridajte k nemu cca 100 ml vody a podľa chuti ho oslaďte a okoreňte.

Mliečna ryža

Ryžu odvážte a pridajte k nej jedenapolkrát toľko mlieka. Ryžu s mliekom naplňte do varnej nádoby do výšky max. 2,5 cm. Po uvarení ryže zamiešajte, mlieko sa tak rýchlejšie vsiakne.

Potraviny	Príslušenstvo	Teplota v °C	Čas tepelnej úpravy v min.
Kysnuté knedličky	nedierkovaná varná nádoba	100	20 - 25
Crème caramel	formičky + dierkovaná varná nádoba	90	20 - 25
Mliečna ryža *	nedierkovaná varná nádoba	100	25 - 35
Jablčný kompót	nedierkovaná varná nádoba	100	10 - 15
Hruškový kompót	nedierkovaná varná nádoba	100	10 - 15
Čerešňový kompót	nedierkovaná varná nádoba	100	10 - 15
Rebarborový kompót	nedierkovaná varná nádoba	100	10 - 15
Slivkový kompót	nedierkovaná varná nádoba	100	15 - 20

* Môžete použiť aj program P 15 (viď kapitola „Programová automatika“).

Regenerácia jedla

Pri regenerácii parou sa jedlo opäť šetrne zahreje. Potom chutí a vyzerá ako čerstvo pripravené.

Potraviny	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota v °C	Čas tepelnej úpravy v min.
Zelenina	nedierkovaná varná nádoba	2	100	12 - 15
Cestoviny, zemiaky, ryža	nedierkovaná varná nádoba	2	100	5 - 10

Rozmrazovanie

Zmrazujte potraviny v čo najnižšej vrstve a naporcované pri -18 °C. Nezmrazujte veľmi veľké množstvo.
Rozmrazené potraviny už nie sú tak trvanlivé a pokazia sa rýchlejšie ako potraviny čerstvé.

Rozmrazujte jedlo v sáčku, na tanieri alebo v dierkovanej varnej nádobe. Pod to vždy zasuňte nedierkovanú nádobu. Tak potraviny nezostanú ležať vo vode vznikajúca pri rozmrazovaní a varný priestor zostane čistý.

Pokiaľ je potrebné, jedlo počas rozmrazovania naporcujte, popr. vyberte už rozmrazené kúsky zo spotrebiča.

Rozmrazené potraviny nechajte ešte 5 - 15 minút oddýchnuť, aby sa vyrovnala teplota.

⚠ Riziko poškodenia zdravia!

Pri rozmrazovaní mäsa musíte bezpodmienečne odstrániť vzniknutú tekutinu. Táto tekutina sa nesmie dostať do kontaktu s inými potravinami, aby nedošlo k prenosu škodlivých zárodkov.
Po ukončení rozmrazovania zapnite parnú rúru na 15 minút pri 100 °C.

Rozmrazovanie mäsa

Kúsky mäsa, ktoré budete obaľovať, rozmrazte tak, aby k nim priľnulo korenie aj strúhanka.

Rozmrazovanie hydiny

Pred rozmrazovaním vyberte hydinu z obalu. Tekutinu vzniknutú pri rozmrazovaní bezpodmienečne vylejte.

Potraviny	Množstvo/ hmotnosť	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota v °C	Čas rozmrazovania v min.
Kurča	1 kg	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	2 1	40	90 - 110
Kuracie stehná	0,4 kg	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	2 1	40	60 - 70
Zelenina zmrazená do bloku (napr. špenát)	0,4 kg	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	2 1	40	20 - 30
Bobuľoviny	0,3 kg	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	2 1	40	5 - 8
Ryba vcelku	1 kg	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	3 1	40 - 60	40 - 50
Rybie filé	0,4 kg	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	2 1	40	30 - 40
Guláš	-	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	2 1	40	85 - 95
Hovädzie pečené	-	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	2 1	40	90 - 100

Kysnutie cesta

V parnej rúre cesto vykysne podstatne rýchlejšie ako pri izbovej teplote.

Zasuňte dierkovanú varnú nádobu na ľubovoľnú úroveň. Do dierkovanej varnej nádoby postavte misu s cestom. Cesto nezakrývajte.

Potraviny	Množstvo	Príslušenstvo	Teplota v °C	Čas kysnutia v min.
Kysnuté cesto	1 kg	misa + nedierkovaná varná nádoba	40	20 - 30
Kváskové cesto	1 kg	misa + nedierkovaná varná nádoba	40	20 - 30

Odšťavovanie

Bobuľoviny vložte pred odšťavením do misy a pocukrujte. Nechajte ich stáť aspoň hodinu, aby pustili šťavu.

Bobuľovinami naplňte dierkovanú varnú nádobu a zasuňte ju na úroveň 2. Na úroveň 1 zasuňte nedierkovanú varnú nádobu, ktorá zachytí šťavu.

Nakoniec vložte bobuľoviny do utierky a vylisujte z nich šťavu.

Potraviny	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota v °C	Čas odšťavovania v min.
Maliny	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	2 1	100	30 - 45
Ríbezle	dierkovaná + nedierkovaná nádoba	2 1	100	40 - 50

Zaváranie

Zavárajte čo najčerstvejšie potraviny. Dlhší čas uskladnenia znižuje obsah vitamínov a potraviny sa ľahšie pokazia.

Používajte iba kvalitné ovocie a zeleninu.

Skontrolujte zaváracie fľaše, gumové krúžky, svorky alebo perká.

Gumové krúžky a fľaše poriadne umyte v horúcej vode. Pre umývanie fliaš môžete použiť aj program P 18 (dezinfekcia kojeneckých fliaš).

Fľaše postavte do dierkovanej varnej nádoby. Nesmú sa navzájom dotýkať.

Po uplynutí uvedeného času tepelnej úpravy otvorte dvierka spotrebiča.

Zaváracie fľaše vyberte zo spotrebiča až po ich úplnom vychladnutí.

Potraviny	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota v °C	Čas zavárania v min.
Zelenina	zaváracie fľaše s obsahom 1 l	1	100	30 - 120
Kôstkové ovocie	zaváracie fľaše s obsahom 1 l	1	100	25 - 30
Jadierkové ovocie	zaváracie fľaše s obsahom 1 l	1	100	25 - 30

Zmrazené produkty

Dodržiavajte pokyny výrobcu uvedené na obale.

Uvedený čas tepelnej úpravy platí pre vloženie jedla do studeného varného priestoru.

Potraviny	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota v °C	Čas tepelnej úpravy v min.
Cestoviny, čerstvé, chladené*	nedierkovaná varná nádoba	2	100	5 - 10
Pstruh	dierkovaná + nedierkovaná varná nádoba	2 1	80 - 100	20 - 25
Filé z lososa	dierkovaná + nedierkovaná varná nádoba	2 1	80 - 100	20 - 25
Brokolica	dierkovaná + nedierkovaná varná nádoba	2 1	100	4 - 6
Karfiol	dierkovaná + nedierkovaná varná nádoba	2 1	100	5 - 8
Fazuľa	dierkovaná + nedierkovaná varná nádoba	2 1	100	4 - 6
Hrášok	dierkovaná + nedierkovaná varná nádoba	2 1	100	4 - 6
Mrkva	dierkovaná + nedierkovaná varná nádoba	2 1	100	3 - 5
Miešaná zelenina	dierkovaná + nedierkovaná varná nádoba	2 1	100	4 - 8
Ružičkový kel	dierkovaná + nedierkovaná varná nádoba	2 1	100	5 - 10

* pridajte trochu tekutiny

Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa § 13, odst.5 zákona č. 22/97 Zb. Vás uisťujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s. r. o. našim obchodným partnerom, bolo vydané prehlásenie o zhode v zmysle zákona č. 22/97 Zb 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 domácí spotřebiče s. r. o.

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.508/2009 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.

Záručné podmienky

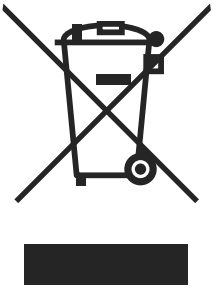
- na výrobok sa poskytuje záručná doba 24 mesiacov odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- pri reklamácii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný k inému než výrobcom stanovenému účelu, alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná doba 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, nakoľko spotrebiče sú určené výhradne pre použitie v domácnosti
- za vadu 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 doba neplynie po dobu, po ktorú kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho vady, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna závada, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava alebo bude zistená závada 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 domácí spotřebiče, s.r.o. organizačná zložka Bratislava zaniká, ak:

- je nečitateľný výrobný štítok, alebo na výrobku chýba
- údaje na záručnom liste, prípadne 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 na spotrebiče dodávané bez elektrického kábla, prípadne bez elektrickej koncovky
- bola vykonaná konštrukčná zmena alebo zásah do výrobku neoprávnenou osobou
- závada na výrobku vznikla použitím neoriginálnych náhradných dielov, alebo príslušenstva
- sa jedná o poškodenie: mechanické, nadmernou záťažou, v dôsledku vodného kameňa, neodborného zapojenia, živelnou pohromou, vonkajšími vplyvmi a pod.

Rozšírená záruka nad rámec zákona

Pri spotrebičoch (práčky, umývačky riadu) sériovo vybavených systémom **„AquaStop“**, je výrobcom poskytnutá záruka na škody vzniknuté nesprávnou funkciou tohto systému a to po celú dobu životnosti spotrebiča (toto sa nevzťahuje na vlastný aqua-stop). Ak vzniknú škody vodou spôsobené chybou systému **„Aqua Stop“**, poskytneme náhradu týchto škôd.



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému domácemu odpadu, ale ho treba odovzdať do špeciálnej zberne odpadu na recyklovanie elektrických alebo elektronických spotrebičov.
Vašou podporou správnej likvidácie pomáhate získať opäť 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.

Prehlásenie o hygienickej nezávadnosti výrobkov

Všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH domácí spotřebiče s.r.o. a prichádzajúce do styku s potravinami spĺňajú požiadavky o hygienickej nezávadnosti podľa zákona č. 258/2000 Zb., vyhlášky 38/2001 Zb. Toto prehlásenie sa vzťahuje na všetky výrobky prichádzajúce do styku s potravinami uvedené v aktuálnom cenníku firmy BSH domácí spotřebiče s.r.o.

„Spotrebič nie je určený pre použitie osobami (vrátane detí) so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, alebo s nedostatkom skúseností a vedomostí, ak im osoba zodpovedná za ich bezpečnosť neposkytne dohľad a alebo ich nepoučila o používaní spotrebiča.“

ZOZNAM SERVISNÝCH STREDÍSK

PSČ	Mesto	Adresa prevádzky	Servisné stredisko	Web	E-mail	Telefón 1	Telefón 2
085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Špík		peter.spik@slovanet.sk	054/4746227	0905400019
811 07	Bratislava	Kazanská 56	Martin Ščasný servis domácich spotrebičov		gaggenau@orangemail.sk	0918 996 988	
841 02	Bratislava	Trhová 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64463643	0907778406
900 44	Tomášov	1 Mája 19	Viva elektroservis, s. r.o.	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
945 01	Komárno	Mesačná 20	LASER Komárno spol. s r.o.	www.laser-kn.sk	servis@laser-kn.sk	035/7702688	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Ľubor Kolesár Kubis		kubisservis@mail.t-com.sk	055/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul.Obrancov mieru 9	ELEKTROSERVIS VALTIM		valiska.lubomir@stonline.sk	056/6423290	0903855309
949 01	Nitra	Spojovacia 7	EXPRES servis Anna Elmanová		expresservis@naex.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Piešťany	Žilinská 47	Domoss Technika a.s.	www.domoss.sk	servis@domoss.sk	033/7744810	033/7742417
058 01	Poprad	Továrenská ul.č.3	TATRACHLAD POPRAD s.r.o.	www.tatrachlad.sk	tatrachlad@tatrachlad.sk	052/7722023	0903906828
080 05	Prešov	Švábska 6695/57A	BARAN servis - Baran Luboš	www.baranservis.sk	baranservis@stonline.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Prievidza	V.Clementisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.peterpavlicek-elektroservis.sk	pavlicek.elektroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobota	Malohontská 2594	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
034 72	Ružomberok	Liptovská Lužná 496	E servis elektro spotrebičov		elpra@speednet.sk	044/4396413	0905577817
911 08	Trenčín	Mateja Bela 37	Jozef Rožník	www.bshservis.sk	rozník@bshservis.sk		0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavová 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpress.zvservis@mail.t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Žilina	Komenského 38	M-SERVIS Mareš Jaroslav	www.m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	041/5640627	