Návod k použití

# HBC 24D553

Q4ACZM0238

# Obsah

**Bezpečnostní pokyny....4**
Příčiny škod ....5
Ovládací panel ....7

**Vaše nová pečicí trouba ....7**
Provozní režimy....8
Varný prostor a příslušenství ....8
Zásobník na vodu....10
Automatická kalibrace ....11

**Před prvním použitím....12**
Nastavení času....12
Nastavte oblast tvrdosti vody ....12
Čištění ....13

**Obsluha spotřebiče....14**
Spuštění spotřebiče ....14
Vypnutí spotřebiče....15
Po každém provozu ....15

**Dětská pojistka....16**
Doba trvání....16
Nastavení doby ....17
Posunutí doby ukončení....18
Nastavení správného času ....20

**Programová automatika ....21**
Nastavení programu ....21
Pokyny k programům ....23
Tabulka programů ....25

**Dětská pojistka....26**

**Základní nastavení ....27**

**Údržba a čištění....28**
Čisticí prostředky....29
Odvápnění ....30
Vyvěšení a zavěšení dveří spotřebiče ....32
Čištění závěsných roštů pro příslušenství ....33

Čištění výplně dveří ..... 34
**Co dělat v případě závady? ..... 35**
Výměna osvětlení varného prostoru ..... 37
Výměna těsnění dveří ..... 38

**Zákaznický servis ..... 39**
Číslo E a číslo FD ..... 39

**Tipy jak šetřit energii a životní prostředí ..... 40**
Ekologická likvidace ..... 40
Úspora energie ..... 40

**Tabulky a tipy ..... 41**
Zelenina ..... 42
Přílohy a luštěniny ..... 44
Maso, drůbež, ryby ..... 45
Přílohy do polévek ..... 47
Dezerty, kompoty ..... 47
Rozmrazování ..... 48
Získání šťávy ..... 50
Zavařování ..... 50
Zmražené výrobky ..... 51

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

# ⚠ Bezpečnostní pokyny

Tento návod k použití si pečlivě přečtěte.
Tento spotřebič je určen pouze pro soukromé domácí použití. Používejte spotřebič výlučně k přípravě jídel.

Dospělí a děti nikdy nesmí bez dozoru provozovat spotřebič:

- pokud k tomu nejsou tělesně nebo duševně způsobilí nebo
- pokud jim chybí vědomosti a zkušenosti k tomu, aby spotřebič řádně a bezpečně obsluhovali.

**Horký varný prostor**

Nedovolte nikdy dětem, aby si hrály se spotřebičem.

Nebezpečí popálení!
Nikdy se nedotýkejte horkých povrchových ploch spotřebičů určených pro vytápění nebo vaření ani horkých ploch ve varném prostoru. Dveře varného prostoru otevírejte opatrně. Uniká jimi horká pára. Malé děti zásadně udržujte v dostatečné vzdálenosti.

Nebezpečí požáru!
Nikdy nepřechovávejte hořlavé předměty ve varném prostoru.

Nebezpečí zkratu!
Nikdy nepřiskřípněte přívodní kabely elektropřístrojů do horkých dveří spotřebiče. Izolace kabelu se může roztavit.

Nebezpečí popálení!
Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým podílem vysoceprocentních alkoholických nápojů. Páry alkoholu se mohou ve varném prostoru vznítit. Používejte jen malá množství vysoceprocentních nápojů a otevírejte opatrně dveře spotřebiče.

**Horké příslušenství**

Nebezpečí popálení!
Horké příslušenství nikdy neberte do rukou bez chňapky.

**Horká voda**

Nebezpečí opaření!
Neprovádějte čištění okamžitě po vypnutí. Voda v misce odpařovače je ještě horká. Počkejte, dokud spotřebič nevychladne.

**Neodborné opravy**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí vykonávat pouze technik našeho autorizovaného servisu, který absolvoval naše školení.

Pokud má spotřebič poruchu, vypněte pojistku ve skříňce pro pojistky resp. vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Zavolejte autorizovaný servis.

## Příčiny škod

**Udržujte dno varného prostoru volné**

Nepokládejte nic přímo na dno varného prostoru. Nevykládejte jej hliníkovou folií. Nahromadění horka může spotřebič poškodit. Dno varného prostoru a miska odpařovače musí zůstat neustále volné. Nádobí pokládejte vždy na rošt nebo do děrované nádoby určené pro ohřev.

**Nádobí**

Nádobí musí být odolné proti horku a páře.

Nepoužívejte nádobí, které obsahuje zkorodovaná místa. Již sebemenší skvrny mohou vést ke korozi ve varném prostoru.

**Vaření v páře s děrovanou nádobou**

Při vaření v páře v děované varné nádobě pod ní vždy vložte neděrovanou varnou nádobu. Slouží k zachytávání odkapávající tekutiny.

**Vlhké potraviny**

Nepřechovávejte v uzavřeném varném prostoru po delší dobu žádné vlhké potraviny. Mohly by vést ke korozi ve varném prostoru.

**Silně znečištěné těsnění dveří**

Pokud je těsnění dveří silně znečištěno, dveře trouby se již nezavírají správně. Nábytek, který se nachází v blízkosti, může být poškozen. Udržujte těsnění dveří vždy v čistotě a popřípadě jej vyměňte.

**Dveře spotřebiče jako místo k sezení**

Na otevřené dveře spotřebiče nesedejte ani nestoupejte. Můžete tím poškodit spotřebič.

**Přemístění spotřebiče**

Nedržte a nepřenášejte spotřebič uchopením za madlo dveří. Madlo se může zlomit.

**Ošetřování a čištění**

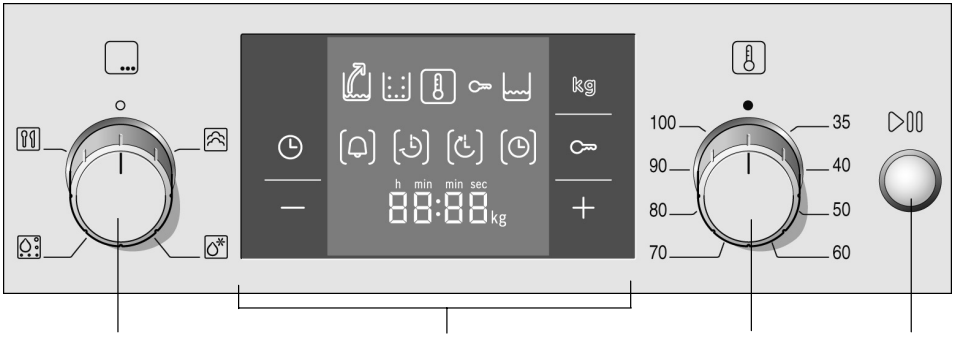
Varný prostor Vašeho spotřebiče sestává z vysoce kvalitní ušlechtilé oceli. Špatným ošetřováním by mohla ve výhřevném prostoru vzniknout koroze. Dbejte pokynů pro ošetřování a čištění v návodu k provozu. Odstraňte znečištění ve výhřevném prostoru hned po ochlazení spotřebiče.

# Vaše nová parní trouba

V této kapitole dostanete informace o

- ovládacím panelu
- provozních režimech
- varném prostoru a příslušenství

## Ovládací panel




Volič provozních režimů

Displej s funkčními tlačítky

Volič teploty

Tlačítko start/pauza

| Volič funkcí | | Použití |
|---|---|---|
| Volič provozního režimu | | Zapnutí a vypnutí spotřebiče.<br>Výběr provozního režimu. |
| Funkční tlačítka | | Navolení časových funkcí (viz kapitola „časové funkce“) |
| | kg | Nastavení hmotnosti připravovaných potravin (viz kapitola „programová automatika“ |
| | | Zapínání a vypínání dětské pojistky (viz kapitola „dětská pojistka“) |
| | + - | Změna hodnot pro správný čas, dobu přípravy , hmotnost apod. |
| Volič teploty | | Volba teploty |
| Tlačítko start/pauza | | Spuštění a přerušení provozu (pauza) |

**Zapouštěcí voliče**

Volič provozního režimu a volič teploty jsou zápustné. Pro zaskočení a vyskočení stiskněte příslušný volič.

## Provozní režimy

Voličem provozního režimu můžete nastavit následující druhy provozu.

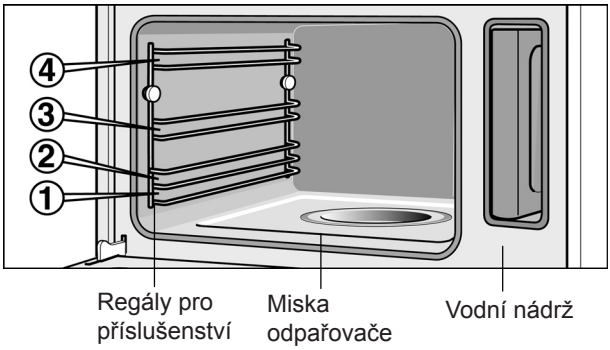
| Provozní režimy | | Použití |
|---|---|---|
| Vaření v páře | 35 -100°C | Na zeleninu, ryby, přílohy, pro získání šťávy z ovoce a k blanšírování.Pokrmy jsou kompletně obklopeny párou. |
| Rozmrazování | 35 - 60°C | Na zeleninu, maso, ryby a ovoce. Díky vlhkosti je teplota šetrně přenášena na pokrmy. Tyto nevysychají a nedeformují se. |
| Odvápnění | | K odvápnění vodního systému a misky odpařovače (viz kapitola „odvápnění“). |
| Programová automatika | | Volba přednastavených programů (viz kapitola „programová automatika) |

## Varný prostor a příslušenství

Varný prostor má čtyři zásuvné výškové polohy. Výškové polohy se počítají zespodu nahoru.

**Pozor!**

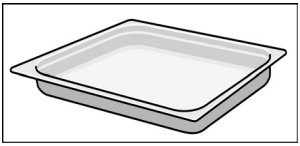
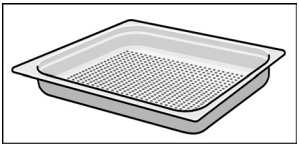
- Miska odpařovače nesmí být zakrytá. Nepokládejte na dno výhřevného prostoru žádné nádobí.
- Nevkládejte mezi výškové polohy žádné příslušenství, jinak se může překlopit.




**Příslušenství**

Používejte pouze dodané příslušenství nebo to, které lze obdržet u autorizovaného servisu. Je speciálně přizpůsobeno na Váš spotřebič.

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

| | |
|---|---|
|  | **Varná nádoba, neděrovaná,** GN 2/3, 40 mm hluboká K zachycení odkapující tekutiny u vaření v páře a k vaření rýže, luštěnin a obilovin. |
|  | **Varná nádoba, děrovaná,** GN 2/3, 40 mm hluboká K vaření v páře celé ryby nebo větších porcí zeleniny, k odšťavňování z ovocných plodů apod |

Další příslušenství obdržíte v odborné prodejně:

| Příslušenství | Číslo objednávky |
|---|---|
| Varná nádoba, neděrovaná, GN $^{2}/_{3}$, 40 mm hluboká | HEZ36D353 |
| Varná nádoba, děrovaná, GN $^{2}/_{3}$, 40 mm hluboká | HEZ36D353G |
| Varná nádoba, neděrovaná, GN $^{2}/_{3}$, 28 mm hluboká (plech na pečení) | HEZ36D352 |
| Varná nádoba, neděrovaná, GN $^{1}/_{3}$, 40 mm hluboká | HEZ36D153 |
| Varná nádoba, děrovaná, GN $^{1}/_{3}$, 40 mm hluboká | HEZ36D153G |
| Rošt | HEZ36DR |

## Zásobník na vodu

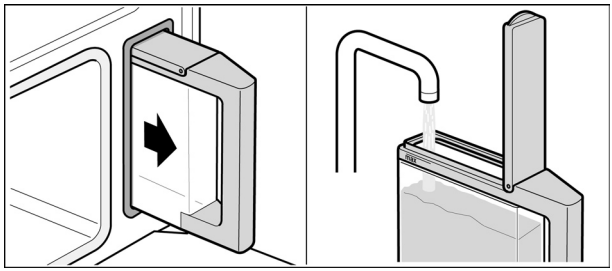
Když otevřete dveře spotřebiče, vpravo uvidíte zásobník na vodu.

Naplňujte zásobník na vodu pouze čistou vodou z vodovodu nebo nesycenou vodou z obchodu. Pokud má Vaše voda vysoký obsah vápníku, doporučujeme Vám používat změkčenou vodu.

Používejte v případě vody z vodovodu s velkým obsahem chloridu (> 40 mg/l) minerální nesycenou vodu s nízkým obsahem chloridu. Informace k Vaší vodě z vodovodu se můžete dozvědět od Vaší vodárny.

Navlhčete před prvním použitím těsnění víka nádrže troškou vody.

**Pozor!**
Nedávejte do vodní nádrže destilovanou vodu ani jiné tekutiny. Můžete tím poškodit spotřebič



**Před každým provozem**

1. Naplňte zásobník na vodu až po značení „max“ studenou vodou.
2. Uzavřete víko nádrže, dokud pozorovatelně nezaklapne.
3. Zasuňte zásobník na vodu až po zaklapnutí.

**Po každém provozu**

Vodní nádrž po každém provozu vyprázdněte.

1. Vytahujte zásobník na vodu ze spotřebiče pomalu a vodorovně, aby z ventilu nemohla odkapávat zbytková voda .
2. Vodu vylijte.
3. Šachtu nádrže ve spotřebiči a těsnění na víku nádrže dobře osušte.

**Zobrazení ⌴**

Když je zásobník na vodu prázdná, rozezvučí se signál a rozsvítí se symbol ⌴. Provoz se přeruší.

1. Dveře spotřebiče opatrně otevřete. Uniká pára.
2. Vyjměte zásobník na vodu, naplňte a znovu vložte.
3. Stiskněte tlačítko start.

## Automatická kalibrace

Teplota varu vody je závislá na tlaku vzduchu. U kalibrace se spotřebič nastaví na tlakové poměry na místě ustavení. Toto se uskutečňuje automaticky u prvního vaření v páře při 100 °C. Přitom se vytvoří více páry než obvykle.

**Po stěhování**

Aby se spotřebič zase automaticky přizpůsobil na nové místo ustavení, uveďte spotřebič nazpět na nastavení z výroby (viz kapitola „základní nastavení“).

# Před prvním použitím

V této kapitole si přečtěte,

- jak po zapojení Vašeho spotřebiče do elektrické sítě nastavíte správný čas.
- jak v případě potřeby změníte rozmezí tvrdosti vody.
- jak Váš spotřebič vyčistíte před prvním použitím.

## Nastavení času

Po připojení svítí na displeji symbol ◷ a 00:00. Nastavte správný čas.

1. Stiskněte tlačítko ◷.
   Na displeji se rozsvítí čas 12:00.
2. Tlačítkem + nebo - nastavte správný čas.
   Po několika vteřinách bude převzat nastavený čas.

## Nastavte rozmezí tvrdosti vody

Odvápňujte svůj spotřebič v pravidelných intervalech. Jen takto můžete předejít poškozením.

Váš spotřebič ukazuje na displeji automaticky, že musí být odvápněn. Je přednastaven na rozmezí tvrdosti vody II. Tuto hodnotu změňte, pokud je Vaše voda měkčí nebo tvrdší.

**Prověření tvrdosti vody**

Tvrdost vody můžete otestovat přiloženými zkušebními proužky nebo se na ni informovat u Vaší vodárny.

**Změkčená voda**

Jen pokud výlučně používáte změkčenou vodu, odpadá odvápňování. Změňte v tom případě rozmezí tvrdosti vody na „změkčenou“.

**Změna rozmezí tvrdosti vody**

Rozmezí tvrdosti vody můžete změnit v základních nastaveních, pokud je spotřebič vypnut.

1. Vypněte spotřebič.
2. Držte tlačítko ⏲ zmáčknuto, než se na displeji rozsvítí c 12.
3. Stiskněte opakovaně tlačítko ⏲, dokud se nerozsvítí c52.
4. Stiskněte tlačítko - nebo +, abyste změnili rozmezí tvrdosti vody.

   Možné hodnoty:

| | | |
|---|---|---|
| c50 | změkčena | |
| c51 | 1-měkká | I |
| c52 | 2-střední | II |
| c53 | 3-tvrdá | III |
| c54 | 4-velmi tvrdá | IV |

5. Držte tlačítko ⏲ zmáčknuto, abyste opustili základní nastavení. Změna je uložena v paměti.

## Čištění

**První zahřátí**

Před prvním použitím prázdný přípoj vytopte a vyčistěte příslušenství.

1. Nastavte volič provozního režimu na napařování.
2. Nastavte volič teploty na 100 °C.
3. Stiskněte tlačítko ⏯.
   Spotřebič se zahřeje na 100 °C a po 20 minutách se automaticky vypne. Zazní akustický signál.
4. Volič provozních režimů a teploty otočte nazpět do pozice o, abyste ukončili provoz.

Nechte dveře spotřebiče trošku pootevřené, dokud spotřebič nevychladne.

**Nejprve spotřebič vyčistíme**

Před prvním použitím příslušenství řádně vyčistěte mycím roztokem a utěrkou pro umývání nádobí.

# Obsluha spotřebiče

V této kapitole si přečtěte,
- jak máte spotřebič zapnout a vypnout
- na co byste měli po každém provozu dávat pozor

1. Otočte volič provozních režimů na požadovaný provozní režim.
2. Otočte volič teploty, abyste nastavili teplotu.

## Spuštění spotřebiče

1. Otočte volič provozních režimů na požadovaný provozní režim.
2. Otočte volič teploty, abyste nastavili teplotu.

| Provozní režim | | Teplotní rozsah |
|---|---|---|
| | Vaření v páře | 35 - 100 °C |
| | Rozmrazování | 35 - 60 °C |
| | Odvápnění | Obsluha viz kapitola „odvápnění“ |
| | Programová automatika | Obsluha viz kapitola „programová automatika“ |

Na displeji se rozsvítí návrh doby trvání.
3. Tlačítkem + nebo - nastavte dobu trvání.
4. Stiskněte tlačítko ▷II.
   Spotřebič se zahřívá. U provozního režimu „vaření v páře“ začíná doba trvání plynout až po době výhřevu.

**Změna teploty**

Teplotu můžete kdykoli změnit. Otáčejte za tímto účelem voličem teploty.

## Vypnutí spotřebiče

Nebezpečí opaření!
U otevření dveří spotřebiče může unikat horká pára. Otevírejte dveře spotřebiče po výhřevném procesu pouze s opatrností.

**Doba trvání uplynula**

Pokud doba trvání uplynula, spotřebič se automaticky vypne. Zazní akustický signál. Stiskněte tlačítko ⏲, abyste signál ukončili.

Volič provozních režimů a teploty otočte nazpět do pozice o. Otevřete pozorně dveře spotřebiče.

**Pauza**

Stiskněte tlačítko ⏯. Chladicí ventilátor může běžet dále. Pro spuštění stiskněte tlačítko ⏯.
Pokud během provozu otevřete dveře spotřebiče, provoz se přeruší. Pro spuštění dveře spotřebiče uzavřete a stiskněte tlačítko ⏯.
Pokud máte zapnuto základní nastavení „pokračování provozu po uzavření dveří“, odpadá opětovné spouštění (viz kapitola „základní nastavení“).

**Vypnutí**

Volič provozních režimů a teploty otočte nazpět do pozice o. Otevřete pozorně dveře spotřebiče.
Chladicí ventilátor může běžet dále, pokud otevřete dveře spotřebiče.

## Po každém provozu

**Vyprázdnění vodní nádrže**

Vyprázdněte zásobník na vodu. Osušte dobře těsnění na víku nádrže a šachtu nádrže ve spotřebiči.
Nevysušujte zásobník na vodu v horkém výhřevném prostoru. Vodní nádrž se tím poškodí.

**Vysušení výhřevného prostoru**

Nechte dveře spotřebiče trošku pootevřené, dokud spotřebič nevychladne.

Nebezpečí opaření!
Voda v misce odpařovače může být horká. Nechte ji před vytřením vychladnout.

Varný prostor a misku odpařovače dobře vytřete přiloženou houbou a měkkou utěrkou.
Vytřete do sucha nábytek nebo úchyty, jestliže se tam vytvořila kondenzovaná voda.

# Dětská pojistka

Váš spotřebič má různé časové funkce. Tlačítkem ◷ vyvoláte menu a přecházíte mezi jednotlivými funkcemi. Dokud můžete nastavovat, svítí všechny časové symboly. Závorky [] Vám ukazují, u které časové funkce se nacházíte.
Již nastavenou funkci můžete změnit přímo tlačítkem + nebo -, pokud je tento časový symbol ve svorkách.

**Vyvolání časové funkce**

Tlačítko ◷ mačkejte tolikrát, než závorky obklopují příslušný symbol. Příslušná hodnota se na několik vteřin rozsvítí na displeji.

## Kuchyňský budík

Budík můžete používat jako kuchyňský budík. Běží nezávisle na spotřebiči. Budík má vlastní signál. Takto můžete slyšet, zda na něm nastavená doba vypršela.

1. Stiskněte tlačítko ◷.
   Na displeji svítí časové symboly, svorky jsou kolem 🔔.
2. Tlačítkem + nebo - nastavte čas budíku.
   Hodnota tlačítka + = 10 minut
   Hodnota tlačítka - = 5 minut

Nastavený čas se přebírá po několika vteřinách. Budík se spouští. Rozsvítí se symbol [🔔] pro budík a ubíhající čas.

**Změna času na budíku**

Změňte tlačítkem + nebo - čas budíku. Změna bude po několika vteřinách převzata.

**Po uplynutí času na budíku Nach**

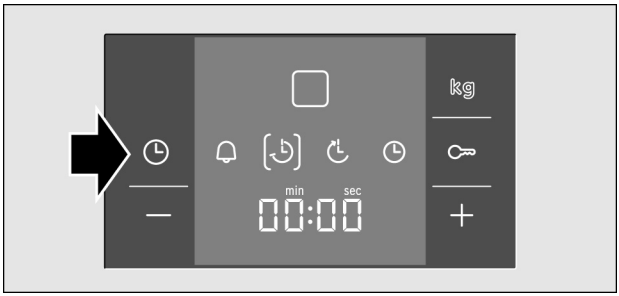
Zazní akustický signál. Na displeji se rozsvítí 00:00.
Tlačítkem ◷ budík vypněte.

**Smazání času na budíku**

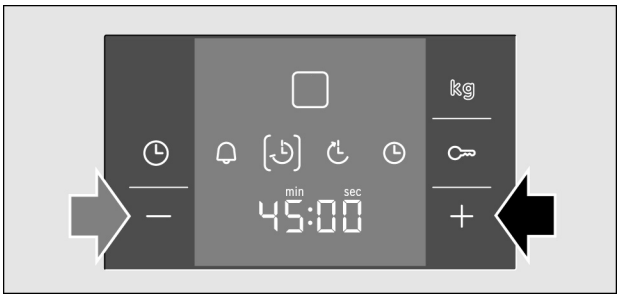
Uveďte čas budíku tlačítkem **-** zpět na 00:00.
Změna bude po několika vteřinách převzata.

## Nastavení doby

Dobou trvání nastavíte dobu ohřevu pro svůj pokrm. Pokud doba vypršela, spotřebič se automaticky vypne.
Příklad na obrázku: Doba trvání 45 minut.
Předpoklad:
Provozní režim a teplota jsou nastaveny.




1. Stiskněte tlačítko ◷ tolikrát, dokud závorky neobklopují dobu trvání ⏲.
   Časové symboly svítí. Na displeji se rozsvítí 00:00.



2. Tlačítkem + nebo - nastavte dobu trvání.
   Hodnota tlačítka + = 30 minut
   Hodnota tlačítka - = 10 minut
3 . Stiskněte tlačítko ▷II.
   Spotřebič hřeje. Doba trvání viditelně plyne na displeji a svítí symbol [⏲]. U provozního režimu „vaření v páře“ začne doba trvání ubíhat až po vyhřátí spotřebiče.

**Změna doby**

Změňte tlačítkem + nebo - dobu. Po několika vteřinách bude změna převzata. Je-li budík nastaven, stiskněte předtím tlačítko ◷.

**Po uplynutí doby**

Zazní zvuková signalizace. Spotřebič již nehřeje.

Stiskněte tlačítko ◷ a otočte voličem provozních režimů do pozice nula. Dveře spotřebiče opatrně otevřete.

## Posunutí doby ukončení

Čas, ve kterém má Váš spotřebič pokrm dokončit, můžete posunout. Spotřebič se spouští automaticky a v požadovaném okamžiku je pokrm hotov. Můžete svůj pokrm například ráno vložit do výhřevného prostoru a nastavit tak, aby byl v poledne připraven.

Dbejte na to, aby potraviny příliš dlouho nesetrvávaly ve výhřevném prostoru a nekazily se.

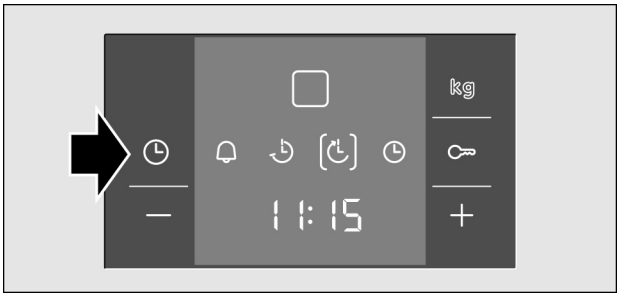
U některých programů není posunutí doby ukončení možné.

Při provozu vaření s párou je nutné dobu zahřívání trouby přičíst k celkové době přípravy. Nastavenou dobu zahřívání spotřebiče se tedy může posunout.

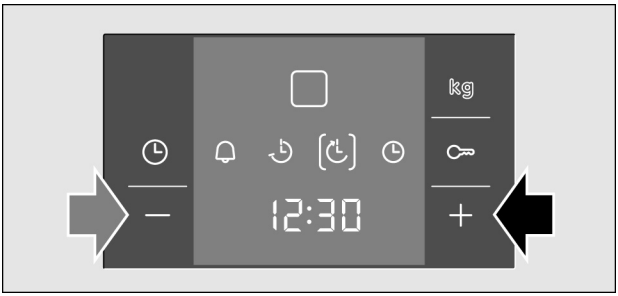
Příklad: Je 10:30, pokrm má trvat 45 minut, má být ale připraven až ve 12:30.

Předpoklad:
Provozní režim a teplota jsou nastaveny.
1. Stiskněte tlačítko ◷ tolikrát, dokud závorky neobklopují dobu trvání ⏲.
2. Tlačítkem + nebo - nastavte dobu přípravy.

3. Stiskněte tlačítko ⏲.
   Závorky obklopují ⏲. Rozsvítí se čas, ve který bude pokrm připraven.




4. Posuňte tlačítkem + nebo - dobu ukončení na později.




5. Stiskněte tlačítko ⏯.
Spotřebič se uvede do režimu vyčkávání. Na displeji se zobrazí doba ukončení přípravy [⏲].
Provoz se spustí ve správnou dobu. Doba přípravy viditelně ubíhá na displeji.

**Změna doby ukončení**

Změňte tlačítkem + nebo - dobu ukončení. Po několika vteřinách bude změna převzata. Pokud je nastaven budík, stiskněte předtím tlačítko ⏲ tolikrát, dokud se nerozsvítí doba ukončení [⏲].
Dobu ukončení neměňte, pokud doba trvání již ubíhá. Výsledek ohřevu by nebyl správný.

**Doba uplynula**

Zazní akustický signál. Spotřebič již nehřeje. Na displeji se rozsvítí 00:00.
Stiskněte tlačítko ◷ tolikrát, dokud se nerozsvítí doba trvání [⏲].

Nebo stiskněte tlačítko ◷ a otočte voličem provozních režimů do pozice nula. Spotřebič je vypnutý.

**rušení doby ukončení**

Uveďte tlačítkem - dobu ukončení na aktuální čas. Změna bude převzata po několika vteřinách. Spotřebič se spouští. Je-li nastaven budík, stiskněte předtím tlačítko ◷ tolikrát, dokud se nerozsvítí doba trvání [⏲].

## Nastavení správného času

Po připojení nebo po výpadku energie na displeji svítí symbol ◷ a čtyři nuly.
Nastavte správný čas.

**Změna času**

1. Stiskněte tlačítko ◷.
   Na displeji se rozsvítí čas 12:00.
2. Nastavte tlačítkem + nebo - správný čas.

Po několika vteřinách bude nastavený správný čas převzat.

Žádná jiná časová funkce nesmí být nastavena.

1. Stiskněte tlačítko ◷ tolikrát, dokud se nerozsvítí symbol [◷].
2. Změňte tlačítkem + nebo - správný čas.

Po několika vteřinách bude nastavený správný čas převzat.

**Potlačení času**

Čas můžete také potlačit. Tento je viditelný jen tehdy, když je spotřebič v provozu (viz kapitola „základní nastavení“).

# Programová automatika

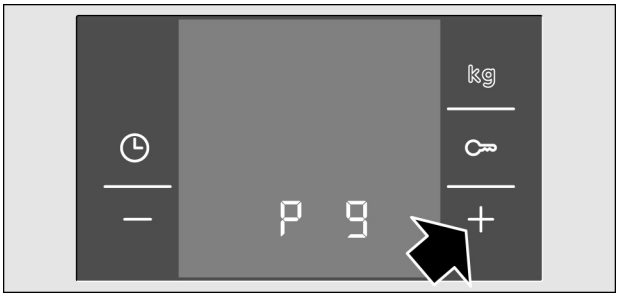
V této kapitole si přečtěte

- jak nastavíte program z programové automatiky
- pokyny a tipy k programům
- které programy můžete nastavit

Pomocí 20 různých programů můžete naprosto jednoduše připravit pokrmy.

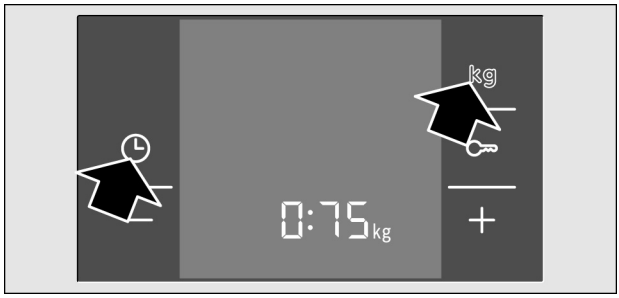
## Nastavení programu

Vyberte z programové tabulky vhodný program. Dbejte pokynů k programům.




1. Otočte voličem provozního režimu na [symbol].
   Na displeji se rozsvítí první program P 1.
2. Nastavte tlačítky + nebo - požadovaný program.

**Zadání hmotnosti**




3. Stiskněte tlačítko kg.
   Na displeji se rozsvítí navrhovaná hmotnost.
4. Zadejte tlačítky + nebo - hmotnost připravovaného tovaru.
5. Stiskněte tlačítko ▷II.

Doba trvání programu viditelně ubíhá na displeji.

**Posunutí doby ukončení**

Pro některé programy můžete dobu ukončení posunout. Program bude spuštěn později a ukončí přípravu v požadovaném čase (viz kapitola „časové funkce“).

**Konec programu**

Zazní akustický signál. Spotřebič se vypne. Otočte voličem provozního režimu zpět do pozice o.

⚠

Nebezpečí opaření!
Při otevření dveří spotřebiče může uniknout horká pára. Dveře spotřebiče otevírejte po vaření pouze opatrně.

**Přerušení programu**

Otočte voličem provozního režimu nazpět do pozice o.

## Pokyny k programům

Všechny programy jsou určeny pro přípravu na jedné úrovni.

Výsledek přípravy může být podle velikosti a kvality pokrmů různý.

**Nádobí**

Používejte doporučené nádobí. Všechny pokrmy s ním byly vyzkoušeny. Používáte-li jiné nádobí, může se výsledek přípravy změnit.

U přípravy v děrované nádobě zasuňte také neděrovanou nádobu do výškové polohy 1. Odkapující tekutina bude zachycena.

**Množství/Hmotnost**

Dávejte pokrmy do příslušenství maximálně do výšky 4 cm.

Programová automatika potřebuje hmotnost pokrmu. Celková hmotnost pokrmu musí být v přednastaveném hmotnostním rozmezí.

**Doba přípravy**

Po spuštění programu se rozsvítí doba vaření. Během prvních 10 minut se může měnit, poněvadž doba zahřívání spotřebiče závisí mimo jiné na teplotě připravovaného pokrmu a vody.

**Příprava zeleniny P1 - P5**

Zeleninu kořeňte až po přípravě.

**Příprava obilných výrobků/čočky P7 - P10**

Zvažte potraviny určené pro přípravu a přidejte ve správném poměru vodu:

| | |
|---|---|
| Rýže Basmati | 1:1,5 |
| Přírodní rýže | 1:1,5 |
| Kuskus | 1:1 |
| Čočka | 1:2 |

Uvádějte hmotnost bez tekutiny.

Obilné výrobky po tepelné přípravě zamíchejte. Zbytková voda se tak rychleji vstřebá.

**Napařování kuřecích prsou P11**

Nepokládejte kuřecí prsa do nádobí přes sebe.

| | |
|---|---|
| **Napařování ryby P12- P13** | Při přípravě ryby vymžte děrovanou nádobu tukem.<br><br>Nepokládejte rybí filé přes sebe. Uveďte hmotnost nejtěžšího kusu filé a vyberte velikostně co nejpodobnější kusy. |
| **Příprava kompotu z ovocných plodů P14** | Program je vhodný jen pro peckovité a jádrové ovoce. Ovoce zvažte, přidejte cca 1/3 množství vody a podle chuti cukr a koření. |
| **Příprava mléčné rýže P15** | Rýži zvažte a přidejte 2,5 násobné množství mléka. Naplňte rýži s mlékem max. do výše 2,5 cm do příslušenství. Po vaření promíchejte. Zbytkové mléko se rychle vstřebá. |
| **Příprava jogurtu P16** | Ohřejte mléko na varné desce na 90 °C. Následně jej nechte zchladit na 40 °C. U trvanlivého mléka ohřev odpadá.<br>Vmíchejte na 100 ml mléka jednu až dvě čajové lžičky přírodního jogurtu nebo odpovídajícího množství jogurtového fermentu pod mléko. Nalijte směs do čistých sklenic a tyto uzavřete.<br><br>Nechte sklenice po přípravě vychladit v chladničce. |
| **Dezinfekce lahviček P18** | Vyčistěte lahvičky vždy přímo po vypití kartáčem na láhve. Následně je dejte umýt do myčky.<br><br>Postavte lahvičky do děrované nádrže tak, aby se vzájemně nedotýkaly.<br>Po dezinfekci lahvičky vysušte čistou utěrkou. Postup odpovídá tradičnímu vyvařování. |
| **Vaření vajec P19- P20** | Nepokládejte vajíčka přes sebe. Velikost M odpovídá hmotnosti kusu cca 50 g. |

## Tabulka programů

V této tabulce najdete všechny programy Vaší parní trouby. Dbejte pokynů k programům.

| | **Program** | **Poznámky** | Nádobí/příslušenství | Výška polohy |
|---|---|---|---|---|
| P1 | Napařování květákových růžiček | stejně velké růžičky | děrovaná<br>+ neděrovaná nádoba | 3<br>1 |
| P2 | Napařování brokolicových růžiček | stejně velké růžičky | děrovaná<br>+ neděrovaná nádoba | 3<br>1 |
| P3 | Napařování zelených fazolí | - | děrovaná<br>+ neděrovaná nádoba | 3<br>1 |
| P4 | Napařování koleček mrkve | cca 3 mm široká kolečka | děrovaná<br>+ neděrovaná nádoba | 3<br>1 |
| P5 | Napařování zmražené zeleninové směsi | - | děrovaná<br>+ neděrovaná nádoba | 3<br>1 |
| P6 | Brambory na loupačku | středně velké, Ø 4 - 5 cm | děrovaná<br>+ neděrovaná nádoba | 3<br>1 |
| P7 | Rýže / basmati | max. 0,75 kg | neděrovaná nádoba | 2 |
| P8 | Rýže / přírodní rýže | max. 0,75 kg | neděrovaná nádoba | 2 |
| P9 | Kuskus | max. 0,75 kg | neděrovaná nádoba | 2 |
| P10 | Čočka | max. 0,55 kg | neděrovaná nádoba | 2 |
| P11 | Napařování čerstvých kuřecích prsou | celková hmotnost 0,2- 1,5 kg | děrovaná<br>+ neděrovaná nádoba | 3<br>1 |
| P12 | Napařování čerstvé ryby vcelku | 0,3 - 2 kg | děrovaná<br>+ neděrovaná nádoba | 3<br>1 |
| P13 | Napařování čerstvého rybího filé | o tloušťce max. 2,5 cm | děrovaná<br>+ neděrovaná nádoba | 3<br>1 |
| P14 | Kompot z ovocných plodů | - | neděrovaná nádoba | 2 |
| P15 | Mléčná rýže | - | neděrovaná nádoba | 2 |
| P16 | Jogurt ve sklenicích | - | sklenice<br>+ děrovaná nádoba | 2 |
| P17 | Regenerace (ohřívání) připravených příloh | - | neděrovaná nádoba | 2 |

| | Program | Poznámky | Nádobí/příslušenství | Výška polohy |
|---|---|---|---|---|
| P18 | Dezinfekce lahviček | - | děrovaná nádoba | 2 |
| P19 | Vaření vajec natvrdo | vejce velikosti M, max. 1,8 kg | děrovaná<br>+ neděrovaná nádoba | 3<br>1 |
| P20 | Vaření vajec naměkko | vejce velikosti M, max. 1 kg | děrovaná<br>+ neděrovaná nádoba | 3<br>1 |

# Dětská pojistka

Aby děti spotřebič nemohly nedopatřením zapnout nebo změnit nastavení, má tento dětskou pojistku.

**Aktivace dětské pojistky**

Podržte tlačítko ⊶ cca 4 vteřiny zmáčknuté, dokud se nerozsvítí symbol ⊶.

Oblast ovládání je zablokována.

**Deaktivace dětské pojistky**

Podržte tlačítko ⊶ zmáčknuté, dokud symbol nezmizí. Můžete opět nastavovat.

**Upozornění**

Navzdory aktivované dětské pojistce můžete spotřebič vypnout tlačítkem ⏻ nebo delším stisknutím tlačítka ▷II, nastavit budík a vypnout akustický signál.

# Základní nastavení

Váš spotřebič má různá základní nastavení, která jsou nastavená již z výrobního závodu. Můžete však tato základní nastavení podle potřeby změnit.

1. Spotřebič vypněte.
2. Podržte tlačítko ◷ zmáčknuté, než se na displeji rozsvítí c 12.
3. Stiskněte tlačítko ◷ tolikrát, dokud se nerozsvítí požadované základní nastavení.
4. Stiskněte tlačítko - nebo +, abyste změnili základní nastavení.
5. Držte tlačítko ◷ zmáčknuté, abyste opustili základní nastavení.
   Změna je uložena v paměti.

Můžete změnit následující základní nastavení:

| Základní nastavení | Funkce | Možná nastavení |
|---|---|---|
| c 12 | Akustický signál doby trvání: Nastavení délky akustického signálu při ukončení provozu nebo jeho vypnutí. | c 11 = krátký (10 vteřin)<br>c 12 = střední (2 minuty)<br>c 13 = dlouhý (5 minut) |
| c 21 | Zobrazení času: Zapnutí nebo vypnutí hodin na displeji při vypnutém spotřebiči. | c20 = vypnutí<br>c21 = zapnutí |
| c 31 | Pokračovat v provozu po uzavření dveří. Opětovný start po otevření dveří spotřebiče odpadá. | c30 = vypnutí<br>c31 = zapnutí |
| c 42 | Doba do automatického uložení změn do paměti. | c41 = krátký (2 vteřiny)<br>c42 = střední (5 vteřin)<br>c43 = dlouhý (10 vteřin) |
| c 52 | Nastavení rozmezí tvrdosti vody pro zobrazení odvápnění. | c50 = změkčena<br>c51 = 1-měkká<br>c52 = 2-střední<br>c53 = 3-tvrdá<br>c54 = 4-velmi tvrdá |

| Základní nastavení | Funkce | Možná nastavení |
|---|---|---|
| c 60 | Akustický signál zahřátí spotřebiče při vaření v páře. | c 60 = vypnutí<br>c 61 = zapnutí |
| c 70 | Uvedení spotřebiče zpět na nastavení z výroby:<br>- všechny změny v základních nastaveních budou vymazány<br>- bude znovu provedena automatická kalibrace. | c 70 = neuvádět zpět<br>c 71 = uvést zpět |

# Údržba a čištění

V této kapitole obdržíte informace o
- péči a čištění svého spotřebiče
- čisticích prostředcích

provozním režimu odvápňování



Nebezpečí zkratu!
Nepoužívejte k čištění Vašeho spotřebiče vysokotlaké čistící prostředky ani spotřebiče vyzařující páru.

**Pozor!**
Poškození povrchových ploch! Nepoužívejte žádné ostré nebo drhnoucí čistící prostředky, čističe pro trouby, žádné leptající, chlor obsahující ani agresivní čističe. Pokud se takový prostředek dostane na přední stranu, okamžitě ho vodou setřete.

Odstraňujte znečištění ve výhřevném prostoru hned po zchlazení spotřebiče. Připečené zbytky se později odstraňují s mnohem větší námahou.

Soli jsou velmi agresivní a mohou způsobit korodující místa. Odstraňte zbytky ostrých omáček (kečup, hořčice) nebo slaných pokrmů z výhřevného prostoru hned po zchlazení.

**Čisticí houba**

Varný prostor můžete čistit přiloženou čistící houbou. Čistící houba má velmi dobrou vstřebávací schopnost. Můžete s ní odstranit zbytkovou vodu z odpařovací misky. Čistící houbu před prvním použitím řádně vyperte. Čistící houbu můžete vyprat v pračce (např. společně s prádlem na vyvářku).

## Čisticí prostředky

| | |
|---|---|
| S čelní stranou z nerezové oceli | Mycí roztok - dodatečně vysušte měkkou utěrkou. Vápníkové, mastné, škrobové a bílkovinné skvrny vždy okamžitě odstraňte. V autorizovaném servisu nebo v odborné prodejně jsou k dostání čističe pro ušlechtilou ocel. |
| Vnitřní varný prostor | Horký mycí roztok nebo octová voda. Použijte přiloženou čistící houbu nebo měkký čistící kartáček. Nepoužívejte ocelové kartáče ani kartáče pro drhnutí! Varný prostor může být napaden korozí. |
| Odpařovací miska | Horký mycí roztok nebo octová voda. |
| Těsnění zvenku u výhřevného prostoru | Horký mycí roztok. |
| Nádrž na vodu<br>Šachta na nádrž<br>Těsnění na víku | Mycí roztok, nečistit v myčce na nádobí!<br>Po každém úplně zbavte vlhkosti.<br>Po každém provozu dobře osušte. |
| Regály pro příslušenství | Horkým mycím roztokem nebo v myčce na nádobí. |
| Dveřní výplň | Čistič skla. |
| Příslušenství | Namočte do horkého mycího roztoku. Vyčistěte kartáčem nebo houbičkou na umývání nádobí nebo v myčce na nádobí. V případě zabarvení potravinami obsahujícími škrob (např. rýže) vyčistěte octovou vodou. |

## Odvápnění

Aby Váš spotřebič zůstal funkční, musíte jej v určitých časových odstupech odvápňovat. Zobrazení na displeji Vám to připomene. Jen pokud používáte výhradně změkčenou vodu, odvápnění odpadá.
Odvápnění trvá cca 30 minut.

**Prostředky pro odvápnění**

Používejte k odvápnění výlučně tekutý prostředek pro odvápnění doporučovaný autorizovaným servisem (objednací číslo 311138).
Ostatní prostředky pro odvápnění mohou způsobit poškození spotřebiče.

1. Vodu a tekutý prostředek pro odvápnění smíchejte podle údajů výrobce a vytvořte 350 ml roztoku pro odvápnění.
2. Vyprázdněte zásobník na vodu a naplňte ji roztokem pro odvápnění.

**Pozor!**
Nenanášejte roztok pro odvápnění na oblast pro ovládání nebo jiné choulostivé povrchové plochy. Pokud se to přece jen stane, okamžitě roztok vodou odstraňte.

**Spuštění odvápnění**

Varný prostor musí být plně vychladlý.

1. Otočte volič provozního režimu na .
2. Stiskněte tlačítko .

Postup odvápnění probíhá. Osvětlení ve výhřevném prostoru zůstává vypnuté.

**1. Proplachování**

Po cca 30 minutách se zazní zvukový signál. Rozsvítí se symbol  (naplňte zásobník na vodu).

1. Vodní nádrž řádně vypláchněte, naplňte vodou a zase zasuňte.
   Rozsvítí se symbol  (vyprázdněte misku odpařovače).
2. Odstraňte prostředek pro odvápnění přiloženou čistící houbou z misky odpařovače.
3. Stiskněte tlačítko .
   Spotřebič proplachuje.

**2. Proplachování**

Po krátké době se rozsvítí symbol podruhé.

1. Vyperte řádně čistící houbu.
2. Odstraňte čistící houbou zbytkovou vodu z misky odpařovače.
3. Stiskněte tlačítko .
   Spotřebič proplachuje. Po uplynutí procesu odvápnění se rozsvítí .
4. Uveďte volič provozního režimu nazpět do pozice o.

**Odstranění zbytkové vody**

Odstraňte čistící houbou zbytkovou vodu z misky odpařovače. Vytřete varný prostor čistící houbou a navíc do sucha měkkou utěrkou.

**Přerušení odvápňování**

Uveďte volič provozního režimu nazpět do pozice o, abyste přerušili odvápňování. Rozsvítí se symbol .

Aby ve spotřebiči nezůstal žádný zbytek roztoku pro odvápnění, musíte po přerušení vyplachovat 2x. Postupujte přitom tak jak je popsáno v oddíle „1. Proplachování“.

**Odvápnění pouze misky odpařovače**

Pokud nechcete odvápnit celý spotřebič, ale pouze misku odpařovače ve výhřevném prostoru, můžete rovněž použít provozní režim „odvápnění“.

Jediný rozdíl:
1. Naplňte celou misku odpařovače roztokem pro odvápnění.
2. Vodní nádrž naplňte pouze vodou.
3. Spusťte provozní režim „odvápnění“ jak je popsáno.

Misku odpařovače můžete manuálně odvápnit i bez provozního režimu.

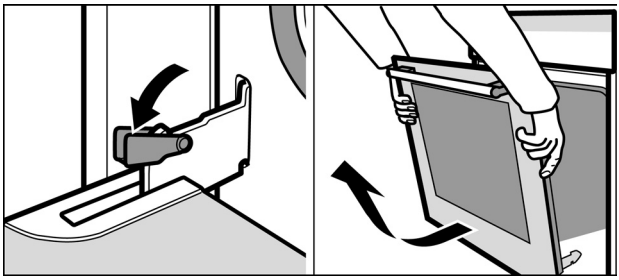
## Vyvěšení a zavěšení dveří spotřebiče

Pro snadnější čištění můžete vyvěsit dveře spotřebiče.

⚠

Nebezpečí zranění!

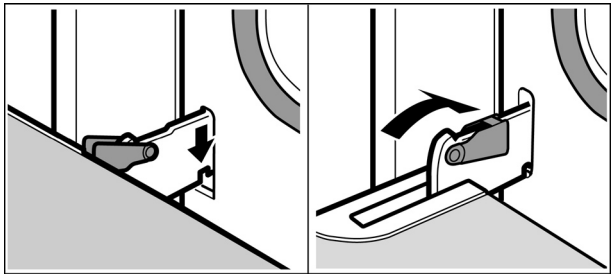
- Závěsy dveří spotřebiče se mohou velkou silou zaklapnout zpátky. Otočte obě aretace k zavěšení a vyvěšení dveří spotřebiče vždy až na doraz.
- Pokud byly dveře spotřebiče vyvěšeny, aniž byste obě aretace otočili až na doraz, může se závěs zaklapnout zpátky. Nezasahujte do závěsu. Zavolejte autorizovaný servis.



1. Dveře spotřebiče úplně otevřete.
2. Obě blokovací páčky přemístěte vlevo a vpravo.
3. Postavte dveře spotřebiče do šikmé polohy. Uchopte je oběma rukama vlevo a vpravo nahoře. Zavřete dveře ještě trošku dále a vytáhněte je.

**Montáž dveří spotřebiče**

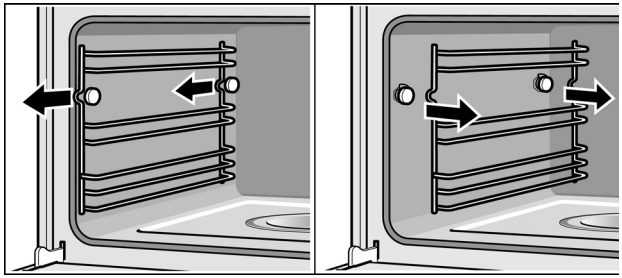
Po čištění dveře spotřebiče zase namontujte.



1. Vložte závěsy dveří rovně do otvorů vlevo a vpravo u výhřevného prostoru. Zářez na závěsu musí na obou stranách zaskočit.
2. Dveře spotřebiče úplně otevřete a blokovací páčky sklopte nahoru.
3. Uzavřete dveře spotřebiče.

## Čištění závěsných roštů pro příslušenství

Závěsné rošty pro příslušenství lze před čištěním vyjmout.



Povytáhněte závěsný rošt dopředu a vyvěste ho.

Vyčistěte závěsné rošty čistícím prostředkem a houbičkou na mytí nádobí nebo kartáčkem. Závěsné rošty můžete také vložit do myčky na nádobí a umývat společně s dalším nádobím.

**Zavěšení závěsných toštů pro příslušenství**

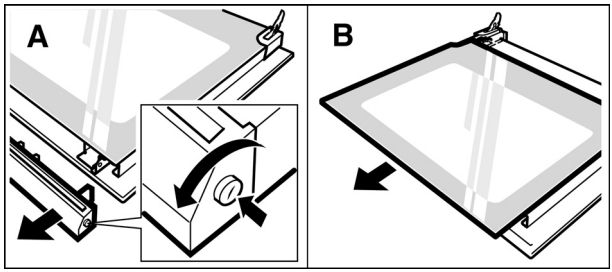
Závěsný rošt vpředu a vzadu zavěste a zasunujte dozadu, dokud nezaskočí.
Závěsné rošty pro příslušenství je možné zaklapnout vždy jen na jedné straně.

## Čištění skleněných tabulí

Skleněnou tabuli dvířek spotřebiče můžete kvůli lepšímu vyčištění vyndat.

**Pozor!**
Používejte spotřebič znovu až tehdy, když jsou skleněné tabule a dveře spotřebiče řádně nasazeny.

1. Dveře spotřebiče demontujte a madlem směrem dolů položte na utěrku.




2. Odšroubujte horní kryt na dveřích spotřebiče. Uvolněte k tomu šrouby vlevo a vpravo. (obrázek A)
3. Vytáhněte skleněnou tabuli. (obrázek B)

Vyčistěte skleněné tabule čistícím prostředkem na sklo a měkkou utěrkou.

**Montáž**

1. Skleněnou tabuli zase zasuňte. Dbejte na to, aby byla hladká plocha zvnějšku a potištěná plocha tou uvnitř.
2. Nasaďte kryt a našroubujte.
3. Namontujte zpět dveře spotřebiče.

# Co dělat v případě závady?

Pokud se vyskytne porucha, je její příčinou často jen nějaká maličkost. Než zavoláte autorizovaný servis, dbejte následujících pokynů.
Opravy smějí provádět pouze kvalifikovaní technici autorizovaného servisu. Pokud je Váš spotřebič opraven neodborně, mohou pro Vás vzniknout značná nebezpečí.

| Porucha | Možná příčina | Pokyny/pomůcka |
|---|---|---|
| Spotřebič nefunguje. | Není zastrčena zástrčka. | Připojte spotřebič na elektrickou síť. |
| | Výpadek proudu. | Zkontrolujte, zda funguje kuchyňské světlo nebo jiné kuchyňské spotřebiče. |
| | Vadná pojistka. | Prověřte v pojistné skříňce, zda je pojistka pro tento spotřebič v pořádku. |
| | Chybná obsluha. | Několikrát otočte voliči tam a zpátky. Vypněte pojistku pro spotřebič v pojistné skříňce a po cca 10 vteřinách zase zapněte. |
| Spotřebič se nedá spustit. | Dveře spotřebiče nejsou úplně zavřené. | Zavřete dveře spotřebiče. |
| Na displeji svítí ◷ a tři nuly. | Výpadek proudu. | Nastavte znovu správný čas (viz kapitola „časové funkce“). |
| Spotřebič není v provozu. Na displeji je doba trvání přípravy. | Nedopatřením bylo pootočeno otočným voličem. | Stiskněte tlačítko stop. |
| | Po nastavení nebylo zmáčknuto tlačítko start. | Stiskněte tlačítko start nebo vymažte nastavení tlačítkem stop. |
| Na displeji se rozsvítí „F8“. | Automatické vypnutí je aktivní. | Stiskněte libovolné tlačítko. |
| Rozsvítí se symbol ⌴ , ačkoli je zásobník na vodu plná. | Vodní nádrž není správně zasunuta. | Zasuňte zásobník na vodu a nechte jej zaskočit. |
| | Nefunguje detekční systém. | Zavolejte autorizovaný servis. |

| Porucha | Možná příčina | Pokyny/pomůcka |
|---|---|---|
| Rozsvítí se symbol ⌴, ačkoli zásobník na vodu ještě není prázdná resp. je prázdná, ale znaménko ⌴ se nerozsvítí. | Vodní nádrž znečištěna. Pohyblivé ukazatele stavu vody jsou zaseknuté. | Vylijte zásobník na vodu a vyčistěte ji. Pokud se díly nedají uvolnit, pořiďte si u zákaznického servisu novou zásobník na vodu. |
| Vodní nádrž se vyprazdňuje bez patrného důvodu. Miska odpařovače přetéká. | Vodní nádrž nebyla správně zavřena. | Zavřete víko, které musí zřetelně zaklapnout. |
| | Těsnění na víku nádrže je znečištěno. | Očistěte těsnění. |
| | Těsnění na víku nádrže je poškozeno. | Pořiďte si u zákaznického servisu novou zásobník na vodu. |
| Miska odpařovače je vyschlá a prázdná, ačkoli je zásobník na vodu plná. | Vodní nádrž není řádně zasunuta. | Zasuňte zásobník na vodu a nechte zaskočit. |
| | Přívod je ucpaný. | Odvápněte spotřebič. Přesvědčte se, zda je rozmezí tvrdosti vody správně nastaveno. |
| Rozsvítí se symbol ⌴. | Spotřebič nebyl minimálně 2 dny používán a zásobník na vodu je plná. | Vyprázdněte a vyčistěte zásobník na vodu. Po tepelné přípravě zásobník na vodu vždy vyprázdněte. |
| Při tepelné přípravě jsou slyšet zvuky jako při splasknutí. | Efekt konfrontace teplo/chlad u zmražených potravin podmíněný vodní parou. | To je normální. |
| Při napařování vzniká extrémně hodně páry. | Probíhá automatická kalibrace spotřebiče. | To je normální. |
| Při napařování znovu vzniká extrémně hodně páry. | Kalibrace spotřebiče nemůže při příliš krátkých dobách tepelné přípravy automaticky probíhat. | Uveďte spotřebič zpět na tovární nastavení (viz kapitola „základní nastavení“). Pak ho na 20 minut zapněte při 100°C napařování. |
| Při tepelné přípravě pára uniká štěrbinami ventilátoru. | | To je normální. |
| Spotřebič už správně nenapařuje. | Spotřebič je zanesen vápníkem. | Spusťte program odvápnění |

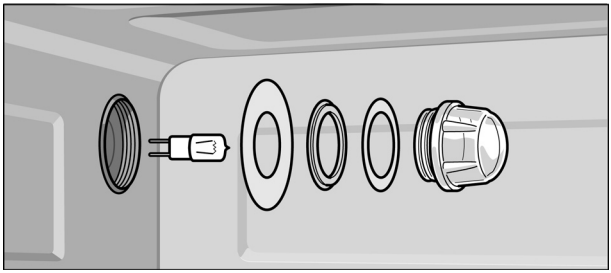
| Porucha | Možná příčina | Pokyny/pomůcka |
|---|---|---|
| Na displeji se rozsvítí hlášení o chybě „E...“ | Technická závada. | Stiskněte tlačítko ◷, abyste vymazali hlášení o chybě, popřípadě znovu nastavili správný čas. Pokud se hlášení o chybě objeví znovu, zavolejte autorizovaný servis. |
| Na displeji se rozsvítí hlášení o chybě „E011“. | Některé tlačítko bylo příliš dlouho podrženo a zaseklo se. | Stiskněte tlačítko ◷, abyste vymazali hlášení o chybě. Stiskněte jednotlivě všechna tlačítka a prověřte, zda jsou čistá. |
| Spotřebič už nehřeje. Na displeji bliká dvojtečka. | Byla zmáčknuta kombinace tlačítek. | Nastavte provozní režim napařování při 35°C, pak podržte zmáčknuto tlačítko ⊂⊃, než zazní akustický signál. Pak tlačítko ⊂⊃ ještě jednou krátce stiskněte. |

## Výměna žárovky osvětlení varného prostoru

Halogenové žárovky odolné proti vysokým teplotám 230V/25 W s těsněním obdržíte u autorizovaného servisu. Prosíme, uveďte číslo E a číslo FD svého spotřebiče.

⚠ Nebezpečí popálení!
Nechte varný prostor a žárovku v něm vychladnout, než ji budete vyměňovat.
Vyjměte halogenovou žárovku z obalu vždy suchou utěrkou, jinak se zkracuje její životnost.

1. Vypněte pojistku v pojistné skříňce nebo vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
2. Vytočte kryt směrem doleva.
3. Vyjměte žárovku a nahraďte ji stejným typem žárovky.
4. Nasaďte nová těsnění a upínací kroužek na skleněný kryt ve správném pořadí.



5. Skleněný kryt s těsněním zase našroubujte.
6. Připojte spotřebič k elektrické síti a nastavte znovu správný čas.

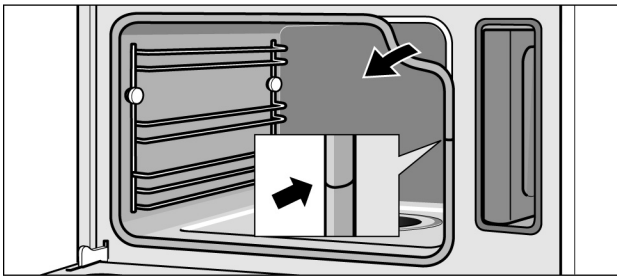
Nikdy spotřebič neprovozujte bez skleněného krytu a bez těsnění.

**Výměna skleněného krytu nebo těsnění**

Poškozený skleněný kryt resp. poškozená těsnění musíte vyměnit. Prosíme, uveďte u zákaznického servisu číslo E a číslo FD svého spotřebiče.

## Výměna těsnění dveří

Pokud je těsnění dveří u výhřevného prostoru vadné, musí být vyměněno. Náhradní těsnění pro svůj spotřebič obdržíte u zákaznického servisu. Prosíme, uveďte číslo E a číslo FD svého spotřebiče.



1. Otevřete dvířka spotřebiče.
2. Stáhněte staré těsnění dveří.

3. Nasaďte těsnění dveří na jednom místě a pak dokola po celém obvodu. Místo styku musí být na boční straně.
4. Především v rohových zaobleních se ještě jednou přesvědčte, zda těsnění dveří správně sedí.

# Zákaznický servis

## Číslo E a číslo FD

Sdělte vždy autorizovanému servisu číslo výrobku (číslo E) a výrobní číslo (číslo FD) svého spotřebiče. Typový štítek s čísly najdete na levé straně dole, když otevřete dveře spotřebiče. Abyste je v případě poruchy nemuseli dlouho hledat, zapište si hned data svého spotřebiče zde.

Pokud musí být Váš spotřebič podroben opravě, je tady pro Vás náš autorizovaný servis. Adresu a telefonní číslo služebny autorizovaného servisu, která je Vašemu bydlišti umístěna nejblíže, najdete v telefonním seznamu. Také uvedená centra autorizovaného servisu Vám ráda doporučí služebnu autorizovaného servisu v blízkosti Vašeho bydliště.

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

| Zákaznický servis ☎ |
|---|

# Tipy jak šetřit energii a životní prostředí

Zde dostanete tipy, jak můžete šetřit energii a správně zlikvidovat svůj spotřebič.

## Úspora energie

Parní troubu předehřívejte pouze tehdy, když je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách v návodu k použití.

Dvířka parní trouby během pečení otevírejte co možná nejméně.

Při napařování můžete současně připravovat na několika úrovních. U pokrmů s různými dobami přípravy vložíte nejprve pokrm s nejdelší dobou.

## Ekologická likvidace

Zlikvidujte obal ekologicky.



Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 200/96/ES o elektrických a elektronických spotřebičích (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Směrnice upravuje rámec pro odběr a zhodnocení starých spotřebičů platný v celé Evropské unii.

# Tabulky a tipy

Napařování je zvláště úsporný způsob, jak tepelně připravovat pokrmy. Pára obklopí pokrm a zabraňuje tak ztrátám živných látek potravin. Tepelná příprava probíhá bez přetlaku. Takto zůstává zachován tvar, barva i typická vůně pokrmů.

V tabulkách najdete výběr jídel, které lze v parní troubě dobře připravit. Můžete si přečíst, která volba provozního režimu, příslušenství a doby přípravy je nejlepší. Údaje platí, pokud není uvedeno jinak, pro vložení do chladného spotřebiče.

**Příslušenství**

Používejte zároveň s troubou dodané příslušenství.

Zasuňte vždy při napařování v děrované nádobě neděrovanou nádobu pod ní. Odkapávající tekutina bude zachycena.

**Nádobí**

Pokud používáte nádobí, postavte jej vždy doprostřed děrované nádoby.

Nádobí musí být odolné proti žáru a páře. Tlustostěnné nádobí prodlužuje dobu tepelné přípravy.

Přikryjte folií potraviny, které se normálně připravují ve vodní lázni (například při rozpouštění čokolády).

**Doba přípravy a připravované množství**

Doby přípravy při napařování jsou závislé na velikosti kusů, ale nezávislé na celkovém množství. Spotřebič může vařit v páře maximálně 2 kg pokrmu.

Dbejte na velikosti kusů uvedené v tabulkách. U menších kusů se doba přípravy zkracuje, u větších se prodlužuje. Kvalita a stupeň zralosti mají rovněž vliv na dobu tepelné přípravy. Proto mohou uvedené hodnoty sloužit pouze jako orientační.

**Rovnoměrné rozložení potravin**

Potraviny v nádobí rozložte vždy rovnoměrně. V případě různě vysokých vrstev se připravují nerovnoměrně.

**Potraviny citlivé na tlak**

Nepokládejte potraviny citlivé na tlak do nádoby ve vysokých vrstvách. Použijte raději dvě nádoby.

**Příprava menu**

V páře můžete současně připravovat kompletní menu bez vzájemného přenášení chuti. Dejte do spotřebiče nejprve pokrm s nejdelší dobou přípravy a pak ve vhodný okamžik vkládejte další. Takto budou všechny pokrmy hotovy současně.

Celková doba přípravy se u přípravy prodlužuje, poněvadž při každém otevření dveří spotřebiče unikne trocha páry a tento musí být znovu vytápěn.

## Zelenina

Dejte zeleninu do děrované nádoby a zasuňte do výškové polohy 3. Neděrovanou nádobu zasuňte pod ní do výškové polohy 1. Odkapávající tekutina bude zachycena.

| Potraviny | Velikost kusů | Příslušenství | Provozní režim | Teplota °C | Doba přípravy v min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Artyčoky | vcelku | děrovaná + neděrovaná | Napařování | 100 | 30 - 35 |
| Květák | vcelku | děrovaná + neděrovaná | Napařování | 100 | 30 - 40 |
| Květák | růžičky | děrovaná + neděrovaná | Napařování | 100 | 10 - 15 |
| Brokolice | růžičky | děrovaná + neděrovaná | Napařování | 100 | 8 - 10 |
| Hrách | - | děrovaná + neděrovaná | Napařování | 100 | 5 - 10 |
| Fenykl | kolečka | děrovaná + neděrovaná | Napařování | 100 | 10 - 14 |
| Zeleninový flan | - | Forma vodní lázně 1,51 + děrovaná nádoba ve výši 2 | Napařování | 100 | 50 - 70 |
| Zelené fazole | - | děrovaná + neděrovaná | Napařování | 100 | 20 - 25 |
| Mrkev | kolečka | děrovaná + neděrovaná | Napařování | 100 | 10 - 20 |
| * Troubu předehřejte | | | | | |

| Potraviny | Velikost kusů | Příslušenství | Provozní režim | Teplota °C | Doba přípravy v min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Kedlubny | kolečka | děrovaná + neděrovaná | Napařování | 100 | 15 - 20 |
| Pórek | kolečka | děrovaná + neděrovaná | Napařování | 100 | 4 - 6 |
| Červená řepa* | proužky | děrovaná + neděrovaná | Napařování | 100 | 8 - 10 |
| Chřest, zelený* | vcelku | děrovaná + neděrovaná | Napařování | 100 | 7 - 12 |
| Chřest, bílý* | vcelku | děrovaná + neděrovaná | Napařování | 100 | 10 - 15 |
| Špenát* | - | děrovaná + neděrovaná | Napařování | 100 | 2 - 3 |
| Zelený květák | růžičky | děrovaná + neděrovaná | Napařování | 100 | 8 - 10 |
| Růžičková kapusta | růžičky | děrovaná + neděrovaná | Napařování | 100 | 20 - 30 |
| Červená řepa | celá | děrovaná + neděrovaná | Napařování | 100 | 40 - 50 |
| Červené zelí/modré zelí | v proužcích | děrovaná + neděrovaná | Napařování | 100 | 30 - 35 |
| Bílé zelí/kapusta | v proužcích | děrovaná + neděrovaná | Napařování | 100 | 25 - 35 |
| Cuketa | kolečka | děrovaná + neděrovaná | Napařování | 100 | 2 - 3 |
| Zelený hrášek luskový | - | děrovaná + neděrovaná | Napařování | 100 | 8 - 12 |

* Předehřejte spotřebič

## Přílohy a luštěniny

Přidejte vodu resp. tekutinu v uvedeném poměru.
Příklad: 1 : 1,5 = na 100 g rýže přidejte 150 ml tekutiny.
Výškovou polohu vložení pro neděrovanou nádobu si můžete zvolit libovolně.

| **Potraviny** | **Velikost kusů** | **Příslušenství** | **Provozní režim** | **Teplota °C** | **Doba přípravy v min.** |
|---|---|---|---|---|---|
| Brambory na loupačku | Střední velikost | děrovaná (výše 3) + neděrovaná (výše 1) | Napařování | 100 | 35 - 45 |
| Vařené brambory | čtvrcené | děrovaná (výše 3) + neděrovaná (výše 1) | Napařování | 100 | 20 - 25 |
| Přírodní rýže | 1 :1,5 | neděrovaná | Napařování | 100 | 30 - 40 |
| Dlouhozrná rýže | 1 :1,5 | neděrovaná | Napařování | 100 | 20 - 30 |
| Basmati rýže | 1 :1,5 | neděrovaná | Napařování | 100 | 20 - 30 |
| Parboiled předpařená rýže | 1 : 1,5 | neděrovaná | Napařování | 100 | 15 - 20 |
| Čočka | 1 : 2 | neděrovaná | Napařování | 100 | 30 - 45 |
| Bílé fazole, změkčené | 1 : 2 | neděrovaná | Napařování | 100 | 65 - 75 |
| Kuskus | 1 : 1 | neděrovaná | Napařování | 100 | 6 - 10 |
| Špalda drcená | 1 : 2,5 | neděrovaná | Napařování | 100 | 15 - 20 |
| Jáhly celé | 1 : 2,5 | neděrovaná | Napařování | 100 | 25 - 35 |
| Pšenice, celá | 1 : 1 | neděrovaná | Napařování | 100 | 60 - 70 |
| Knedlíky | - | děrovaná (výše 3) + neděrovaná (výše 1) | Napařování | 95 | 20 - 25 |

## Maso, drůbež, ryby

Vložte děrovanou nádobu do výškové polohy 3 a neděrovanou nádobu do výškové polohy 1.
Nechte hotovou pečení ještě 10 minut v klidu ve vypnuté a zavřené parní troubě. Takto maso zůstane šťavnatější.

| Potraviny | Množství/ hmotnost | Příslušenství | Výše | Provozní režim | Teplota °C | Doba přípravy v min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Kuřecí prsa | po 0,15 kg | neděrovaná | 2 | Napařování | 100 | 15 - 25 |
| Kachní prsa* | po 0,35 kg | neděrovaná | 2 | Napařování | 100 | 12 - 18 |
| * nejprve orestovat a zabalit do folie | | | | | | |

**Hovězí maso**

| Potraviny | Množství/ hmotnost | Příslušenství | Výše | Provozní režim | Teplota °C | Doba přípravy v min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| nízký roastbeef, medium* | 1 kg | neděrovaná | 2 | Napařování | 100 | 25 - 35 |
| vyšší roastbeef, medium* | 1 kg | děrovaná + neděrovaná | 3<br>1 | Napařování | 100 | 30 - 40 |
| * nejprve orestovat a zabalit do folie | | | | | | |

**Vepřové maso**

| Potraviny | Množství/ hmotnost | Příslušenství | Výše | Provozní režim | Teplota °C | Doba přípravy v min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Vepřové maso vcelku* | 0,5 kg | neděrovaná | 2 | Napařování | 100 | 10 - 12 |
| Vepřové medailonky * | Tloušťka cca 3 cm | neděrovaná | 2 | Napařování | 100 | 10 - 12 |
| Uzené maso s kostí | V plátcích | neděrovaná | 2 | Napařování | 100 | 15 - 20 |
| * nejprve orestovat a zabalit do folie | | | | | | |

**Uzeniny**

| Potraviny | Množství/ hmotnost | Příslušenství | Výše | Provozní režim | Teplota °C | Doba přípravy v min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Vídeňské párečky | - | děrovaná + neděrovaná | 3<br>1 | Napařování | 80 - 85 | 12 - 18 |
| Bavorské párečky | - | děrovaná + neděrovaná | 3<br>1 | Napařování | 80 - 85 | 15 - 20 |

**Ryby**

| Potraviny | Množství/ hmotnost | Příslušenství | Výše | Provozní režim | Teplota °C | Doba přípravy v min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pražman, celý | á 0,3 kg | děrovaná + neděrovaná | 3<br>1 | Napařování | 80 - 90 | 15 - 25 |
| Pražman, filé | á 0,15 kg | děrovaná + neděrovaná | 3<br>1 | Napařování | 80 - 90 | 10 - 20 |
| Rybí terina | Forma vodní lázně 1,5 l | neděrovaná | 2 | Napařování | 70 - 80 | 40 - 80 |
| Pstruh, celý | á 0,2 kg | děrovaná + neděrovaná | 3<br>1 | Napařování | 80 - 90 | 12 - 15 |
| Treščí filé | á 0,15 kg | děrovaná + neděrovaná | 3<br>1 | Napařování | 80 - 90 | 10 - 14 |
| Filé z lososa | á 0,15 kg | děrovaná + neděrovaná | 3<br>1 | Napařování | 100 | 8 - 10 |
| Mušle | 1,5 kg | neděrovaná | 2 | Napařování | 100 | 10 - 15 |
| Filé z okouníka mořského | á 0,15 kg | děrovaná + neděrovaná | 3<br>1 | Napařování | 80 - 90 | 10 - 20 |
| Zavináč z jazyka mořského, plněný | | děrovaná + neděrovaná | 3<br>1 | Napařování | 80 - 90 | 10 - 20 |

## Přílohy do polévek

Přidejte vodu resp. tekutinu v uvedeném poměru.
Příklad: 1 : 1,5 = na 100 g rýže přidejte 150 ml tekutiny.
Výškovou polohu vložení pro neděrovanou nádobu si můžete zvolit libovolně.

| Potraviny | Příslušenství | Výšková poloha | Provozní režim | Teplota °C | Doba přípravy v min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Vaječná příloha do polévky | neděrovaná | 2 | Napařování | 90 | 15 - 20 |
| Krupičné knedlíčky | děrovaná +<br>neděrovaná | 3<br>1 | Napařování | 90 - 95 | 7 - 10 |

## Dezerty, kompoty

**Kompot**
Plody zvažte, přidejte cca 1/3 množství vody a podle chuti cukr a koření.

**Mléčná rýže**
Rýži zvažte a přidejte 2,5 násobné množství mléka. Naplňte rýži a mléko do výšky max. 2,5 cm do příslušenství. Po tepelné přípravě zamíchejte. Zbytkové mléko se rychle vstřebá.

**Jogurt**
Ohřejte mléko na varné desce na 90°C.
Následně nechte zchladit na 40°C. U H-mléka ohřev odpadá.

Vmíchejte na 100 ml mléka jednu až dvě čajové lžičky přírodního jogurtu nebo odpovídající množství jogurtového fermentu pod mléko. Nalijte směs do čistých sklenic a uzavřete je.

Po přípravě nechte sklenice zchladit v chladničce.

| Potraviny | Příslušenství | Provozní režim | Teplota °C | Doba přípravy v min. |
|---|---|---|---|---|
| Kynuté knedlíky | neděrovaná nádoba | Napařování | 100 | 20-25 |
| Karamelový krém | formička + děrovaná nádoba | Napařování | 90 - 95 | 15 - 20 |
| Mléčná rýže* | neděrovaná nádoba | Napařování | 100 | 25-35 |
| Jogurt * | Sklenice pro porcování + děrovaná nádoba | Napařování | 40 | 300 - 360 |
| Jablkový kompot | neděrovaná nádoba | Napařování | 100 | 10 - 15 |
| Hruškový kompot | neděrovaná nádoba | Napařování | 100 | 10 - 15 |
| Třešňový kompot | neděrovaná nádoba | Napařování | 100 | 10 - 15 |
| Rebarborový kompot | neděrovaná nádoba | Napařování | 100 | 10 - 15 |
| Švestkový kompot | neděrovaná nádoba | Napařování | 100 | 15 - 20 |

* Můžete také použít vhodný program (viz kapitola programová automatika).

## Rozmrazování

Zamrazujte potraviny pokud možno naležato a podle porcí při -18°C. Nezmrazujte příliš velká množství. Rozmražené zboží již není tak trvanlivé a kazí se rychleji než čerstvé zboží.

Rozmrazujte pokrm v zmrazovacím sáčku, na talíři nebo v děrované nádobě. Pod ní vždy zasuňte neděrovanou nádobu. Takto potraviny nezůstanou ležet v rozmražené vodě a varný prostor zůstane čistý.

Používejte provozní režim „rozmrazování“.

Pokud je to nutné, pokrm v průběhu rozdělte na menší kusy resp. již rozmražené kusy vyjměte z spotřebiče.

Nechte potraviny po rozmražení ještě 5 - 15 minut odstát za účelem vyrovnání teploty.

Zdravotní riziko!
Při rozmrazování živočišných potravin musíte bezpodmínečně odstranit rozmraženou tekutinu. Tato nikdy nesmí přijít do styku s ostatními potravinami.
Mohly by se přenášet zárodky.
Provozujte parní troubu po rozmražení na 15 minut s provozním režimem napařování při 100°C.

**Rozmrazování masa**
Kousky masa k smažení, rozmrazujte natolik, aby koření a obalová hmota zůstaly přilnuty na mase.

**Rozmrazování drůbeže**
Vyjměte ji před rozmrazováním z obalu. Vzniklou tekutinu bezpodmínečně vylijte.

| **Potraviny** | **Množství/ hmotnost** | **Příslušenství** | **Výšková poloha** | **Teplota °C** | **Doba přípravy v min.** |
|---|---|---|---|---|---|
| Kuře | 1 kg | děrovaná+ neděrovaná | 3<br>1 | 45 - 50 | 60 - 70 |
| Kuřecí stehna | 0,4 kg | děrovaná+ neděrovaná | 3<br>1 | 45 - 50 | 30 - 35 |
| Do špalíku zmražená zelenina (např. špenát) | 0,4 kg | děrovaná+ neděrovaná | 3<br>1 | 45 - 50 | 20 - 30 |
| Bobulovité ovoce | 0,3 kg | děrovaná+ neděrovaná | 3<br>1 | 45 - 50 | 5 - 8 |
| Rybí filé | 0,4 kg | děrovaná+ neděrovaná | 3<br>1 | 45 - 50 | 15 - 20 |
| Guláš | | děrovaná+ neděrovaná | 3<br>1 | 45 - 50 | 40 - 50 |
| Hovězí pečeně | | děrovaná+ neděrovaná | 3<br>1 | 45 - 50 | 70 - 80 |

## Odšťavňování

Dejte bobule před odšťavňováním do misky a pocukrujte. Nechte je hodinu stát, aby pustily šťávu.

Naplňte bobulemi děrovanou nádobu a zasuňte ji do výškové polohy 3. Pro zachycení šťávy zasuňte do výškové polohy 1 neděrovanou nádobu.

Nakonec vložte bobule do utěrky a vylisujte z nich zbývající šťávu.

| Potraviny | Příslušenství | Výšková poloha | Provozní režim | Teplota °C | Doba přípravy v min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Maliny | děrovaná+<br>neděrovaná | 3<br>1 | Napařování | 100 | 30 - 45 |
| Rybíz | děrovaná+<br>neděrovaná | 3<br>1 | Napařování | 100 | 40 - 50 |

## Zavařování

Zavařujte potraviny co nejčerstvější. Delší skladování snižuje obsah vitamínů a potraviny lehčeji kvasí.

Používejte jen bezvadné ovoce a zeleninu.

Prověřte zavařovací sklenice, gumové kroužky, svorky a pružiny.

Vyčistěte gumové kroužky a sklenice řádně horkou vodou. Pro čištění sklenic je vhodný také program „dezinfekce lahviček“.

Postavte sklenice do děrované nádoby. Nesmí se vzájemně dotýkat.

Otevřete po uvedené době tepelného zpracování dveře výhřevného prostoru.

Vyjměte zavařovací sklenice z spotřebiče až tehdy, když úplně vychladly.

| Potraviny | Příslušenství | Výšková poloha | Provozní režim | Teplota °C | Doba přípravy v min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Zelenina | Zavařovací sklenice 1-litrové | 2 | Napařování | 100 | 30 - 120 |
| Peckovité ovoce | Zavařovací sklenice 1-litrové | 2 | Napařování | 100 | 25 - 30 |
| Jádrové ovoce | Zavařovací sklenice 1-litrové | 2 | Napařování | 100 | 25 - 30 |

## Zmražené výrobky

Dbejte údajů výrobce na obalu.
Uvedené doby tepelné přípravy platí pro vložení do chladného výhřevného prostoru.

| Potraviny | Příslušenství | Výšková poloha | Provozní režim | Teplota °C | Doba přípravy v min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Těstoviny, čerstvé, chlazené * | neděrovaná nádoba | 2 | Napařování | 100 | 5 - 10 |
| Pstruh | děrovaná + neděrovaná nádoba | 3 + 1 | Napařování | 80 - 100 | 20 - 25 |
| Filé z lososa | děrovaná + neděrovaná nádoba | 3 + 1 | Napařování | 80 - 100 | 20 - 25 |
| Brokolice | děrovaná + neděrovaná nádoba | 3 + 1 | Napařování | 100 | 4 - 6 |
| Květák | děrovaná + neděrovaná nádoba | 3 + 1 | Napařování | 100 | 5 - 8 |
| Fazole | děrovaná + neděrovaná nádoba | 3 + 1 | Napařování | 100 | 4 - 6 |
| Hrách | děrovaná + neděrovaná nádoba | 3 + 1 | Napařování | 100 | 4 - 6 |
| Mrkev | děrovaná + neděrovaná nádoba | 3 + 1 | Napařování | 100 | 3 - 5 |
| Zeleninová směs | děrovaná + neděrovaná nádoba | 3 + 1 | Napařování | 100 | 4 - 8 |
| Růžičková kapusta | děrovaná + neděrovaná nádoba | 3 + 1 | Napařování | 100 | 5 - 10 |

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

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

## Návod na obsluhu

# HBC 24D553

Q4ACZM0238

# Obsah

**Bezpečnostné pokyny ..... 4**
Příčiny škôd ..... 5
Ovládací panel ..... 7

**Váš nový spotrebič ..... 7**
Výhrevný priestor a príslušenstvo ..... 8
Prevádzkové režimy ..... 8
Vodná nádrž ..... 10
Automatická kalibrácia ..... 11

**Pred prvým použitím ..... 12**
Nastavenie času ..... 12
Nastavte oblasť tvrdosti vody ..... 12
Čistenie ..... 13

**Obsluha spotrebiča ..... 14**
Spustenie spotřebiče ..... 14
Vypnutie spotrebiča ..... 15
Po každom použití ..... 15

**Detská poistka ..... 16**
Nastavenie budíku ..... 16
Nastavenie času ..... 17
Posunutie času ukončenia ..... 18
Nastavenie správneho času ..... 20

**Programová automatika ..... 21**
Nastavenie programu ..... 21
Pokyny k programom ..... 23
Tabuľka programov ..... 25

**Detská poistka ..... 26**

**Základné nastavenie ..... 27**

**Údržba a čistenie ..... 28**
Čistiace prostriedky ..... 29
Odvápnenie ..... 30
Vyvesenie a zavesenie dverí spotrebiča ..... 32
Čistenie regálov pre príslušenstvo ..... 33

Čistenie výplne dverí ..... 34
**Čo robiť v prípade poruchy? ..... 35**
Výmena žiarovky ohrevného priestoru ..... 37
Výmena tesnenia dverí ..... 38

**Autorizovaný servis ..... 39**
Číslo E a číslo FD ..... 39

**Tipy pre energiu a životné prostredie ..... 40**
Úspora energie ..... 40
Ekologická likvidácia ..... 40

**Tabuľky a tipy ..... 41**
Zelenina ..... 42
Prílohy a strukoviny ..... 44
Mäso, hydina, ryby ..... 45
Prílohy do polievok ..... 47
Dezerty, kompoty ..... 47
Rozmrazovanie ..... 48
Získanie šťavy ..... 50
Zaváranie ..... 50
Zmrazené výrobky ..... 51

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

# ⚠ Bezpečnostné pokyny

Tento návod na použitie si starostlivo prečítajte.
Tento spotrebič je určený iba na súkromné domáce použitie. Používajte spotrebič výlučne na prípravu jedál.

Dospelí a deti nikdy nesmú bez dozoru prevádzkovať spotrebič:

- pokiaľ na to nie sú telesne alebo duševne spôsobilí alebo
- pokiaľ im chýbajú vedomosti a skúsenosti na to, aby spotrebič riadne a bezpečne obsluhovali.

**Horúci výhrevný priestor**

Nedovoľte nikdy deťom, aby sa hrali s prístrojom.

Nebezpečenstvo popálenia!
Nikdy sa nedotýkajte horúcich povrchových plôch prístrojov určených na vykurovanie alebo varenie ani horúcich plôch vo výhrevnom priestore. Dvere výhrevného priestoru otvárajte opatrne. Uniká nimi horúca para. Malé deti zásadne udržujte v dostatočnej vzdialenosti.

Nebezpečenstvo požiaru!
Nikdy neprechovávajte horľavé predmety vo výhrevnom priestore.

Nebezpečenstvo skratu!
Nikdy nepriškripnite prívodné káble elektroprístrojov do horúcich dverí spotrebiča. Izolácia kábla sa môže roztaviť.

Nebezpečenstvo popálenia!
Nikdy nepripravujte pokrmy s veľkým podielom vysokopercentných alkoholických nápojov. Pary alkoholu sa môžu vo výhrevnom priestore vznietiť. Používajte len malé množstvá vysokopercentných nápojov a otvárajte opatrne dvere spotrebiča.

**Horúce príslušenstvo**

Nebezpečenstvo popálenia!
Horúce príslušenstvo nikdy neberte do rúk bez utierky určenej na uchopenie horúceho riadu.

**Horúca voda**

Nebezpečenstvo oparenia!
Nevykonávajte čistenie okamžite po vypnutí. Voda v miske odparovača je ešte horúca. Počkajte, kým spotrebič nevychladne.

**Neodborné opravy**

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom!
Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy smie vykonávať iba technik nášho autorizovaného servisu, ktorý absolvoval naše školenie.

Pokiaľ má spotrebič poruchu, vypnite poistku v skrinke na poistky, resp. vytiahnite zástrčku zo zásuvky. Zavolajte autorizovaný servis.

## Příčiny škôd

**Udržujte dno výhrevného priestoru voľné**

Neklaďte nič priamo na dno výhrevného priestoru. Nevykladajte ho hliníkovou fóliou. Nahromadenie tepla môže spotrebič poškodiť. Dno výhrevného priestoru a miska odparovača musia zostať neustále voľné. Riad ukladajte vždy na rošt alebo do dierovanej nádoby určenej na ohrev.

**Riad**

Riad musí byť odolný voči teplu a pare.

Nepoužívajte riad, ktorý obsahuje skorodované miesta. Už aj menšie škvrny môžu viesť ku korózii vo výhrevnom priestore.

**Naparovanie s dierovanou nádobou**

Vložte vždy pri naparovaní v dierovanej varnej nádobe pod ňu nedierovanú varnú nádobu. Kvapkajúca tekutina bude zachytená.

**Vlhké potraviny**

Neprechovávajte v uzatvorenom výhrevnom priestore dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Mohli by viesť ku korózii vo výhrevnom priestore.

**Silne znečistené tesnenie dverí**

Pokiaľ je tesnenie dverí silne znečistené, dvere spotrebiča sa už nezatvárajú správne. Nábytok, ktorý sa nachádza v blízkosti, môže byť poškodený. Udržujte tesnenie dverí vždy v čistote a prípadne ho vymeňte.

**Dvere spotrebiča ako miesto na sedenie**

Na otvorené dvere spotrebiča nesadajte ani nestúpajte. Môžete tým poškodiť spotrebič.

**Premiestnenie spotrebiča**

Nedržte a neprenášajte spotrebič uchopením za držadlo dverí. Držadlo sa môže zlomiť.

**Ošetrovanie a čistenie**

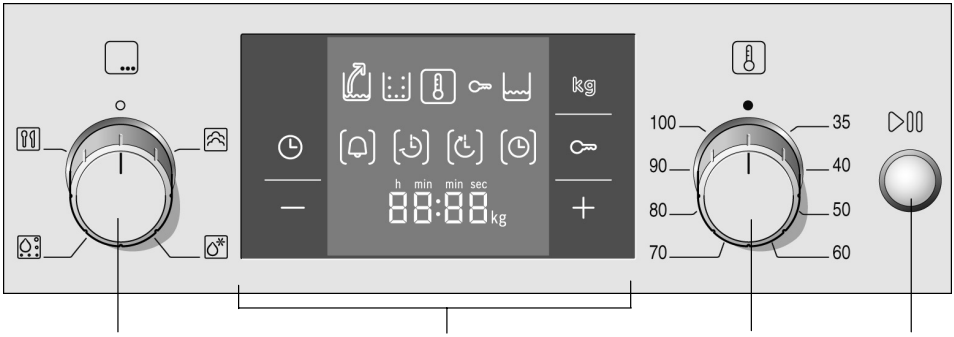
Výhrevný priestor vášho spotrebiča pozostáva z vysoko kvalitnej ušľachtilej ocele. Zlým ošetrovaním by mohla vo výhrevnom priestore vzniknúť korózia. Dbajte na pokyny na ošetrovanie a čistenie v návode na prevádzku. Odstráňte znečistenie vo výhrevnom priestore hneď po ochladení spotrebiča.

# Vaša nová parná rúra

V tejto kapitole dostanete informácie o

- oblasti ovládania
- prevádzkových režimoch
- výhrevnom priestore a príslušenstve

## Ovládací panel




Volič prevádzkových režimov

Displej s funkčnými tlačidlami

Volič teploty

tlačidlo start/pauza

| Volič funkcií | | Použite |
|---|---|---|
| Volič prevádzkového režimu | | Zapnutie a vypnutie spotrebiča.<br>Výber prevádzkového režimu. |
| Funkčné tlačidlá | | Navolenie časových funkcií (pozrite kapitolu „časové funkcie“). |
| | kg | Nastavenie hmotnosti pripravovaného tovaru (pozrite kapitolu „programová automatika“. |
| | | Zapínanie a vypínanie detskej poistky (pozrite kapitolu „detská poistka“). |
| | + - | Zmena hodnôt pre správny čas, čas prípravy , hmotnosť a pod. |
| Volič teploty | | Voľba teploty. |
| Tlačidlo štart/pauza | | Spustenie a prerušenie prevádzky (pauza). |

**Zápustné ovládacie tlačidlá**

Volič prevádzkového režimu a volič teploty sú zápustné. Pre zaskočenie a vyskočenie stlačte príslušné obslužné tlačidlo.

## Prevádzkové režimy

Voličom prevádzkového režimu môžete nastaviť nasledujúce druhy prevádzky.

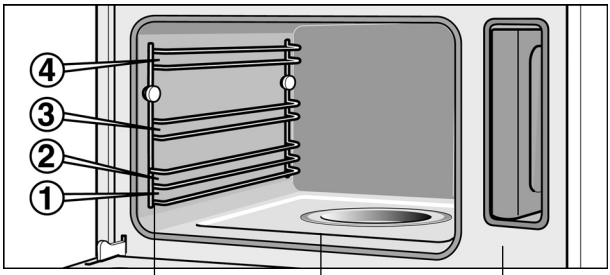
| Prevádzkové režimy | | Použitie |
|---|---|---|
| Varenie v pare | 35 -100°C | Na zeleninu, ryby, prílohy, na získanie šťavy z ovocia a na blanšírovanie. Pokrmy sú kompletne obklopené parou. |
| Rozmrazenie | 35 - 60°C | Na zeleninu, mäso, ryby a ovocie. Vďaka vlhkosti je teplota šetrne prenášaná na pokrmy. Tieto nevysychajú a nedeformujú sa. |
| Odvápnenie | | Na odvápnenie vodného systému a misky odparovača (pozrite kapitolu „odstránenie vápnika“). |
| Programová automatika | | Voľba prednastavených programov (pozrite kapitolu „programová automatika). |

## Výhrevný priestor a príslušenstvo

Výhrevný priestor má štyri zásuvné výškové polohy. Výškové polohy sa počítajú zospodu nahor.

**Pozor!**

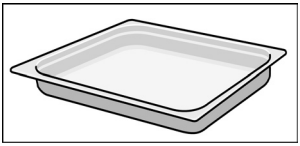
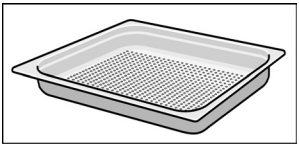
- Miska odparovača nesmie byť zakrytá. Neklaďte na dno výhrevného priestoru žiadny riad.
- Nevkladajte medzi výškové polohy žiadne príslušenstvo, inak sa môže preklopiť.




**Príslušenstvo**

Používajte iba dodané príslušenstvo alebo to, ktoré je možné dostať v autorizovanom servise. Je špeciálne prispôsobené na váš spotrebič.

Váš spotrebič je vybavený nasledujúcim príslušenstvom:

| | |
|---|---|
|  | **Varná nádoba, nedierovaná,** GN 2/3, 40 mm hlboká Na zachytenie kvapkajúcej tekutiny pri naparovaní a na varenie ryže, strukovín a obilnín. |
|  | **Varná nádoba, dierovaná,** GN 2/3, 40 mm hlboká Na naparovanie celej ryby alebo väčších porcií zeleniny, na získanie šťavy z ovocných plodov a pod. |

Ďalšie príslušenstvo dostanete v odbornej predajni:

| Príslušenstvo | Číslo objednávky |
|---|---|
| Varná nádoba, nedierovaná, GN $^{2}/_{3}$, 40 mm hlboká | HEZ36D353 |
| Varná nádoba, dierovaná, GN $^{2}/_{3}$, 40 mm hlboká | HEZ36D353G |
| Varná nádoba, nedierovaná, GN $^{2}/_{3}$, 28 mm hlboká (plech na pečenie) | HEZ36D352 |
| Varná nádoba, nedierovaná, GN $^{1}/_{3}$, 40 mm hlboká | HEZ36D153 |
| Varná nádoba, dierovaná, GN $^{1}/_{3}$, 40 mm hlboká | HEZ36D153G |
| Rošt | HEZ36DR |

## Vodná nádrž

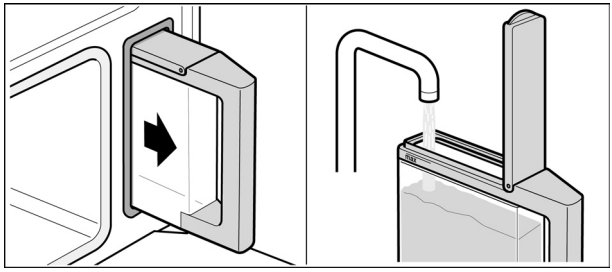
Keď otvoríte dvere spotrebiča, vpravo uvidíte vodnú nádrž.

napĺňajte vodnú nádrž iba čistou vodou z vodovodu alebo vodou bez kysličníka z obchodu. Pokiaľ má vaša voda vysoký obsah vápnika, odporúčame vám používať zmäkčenú vodu.

Používajte v prípade vody z vodovodu s veľkým obsahom chloridu (> 40 mg/l) minerálnu vodu bez kysličníka s nízkym obsahom chloridu. Informácie k vašej vode z vodovodu sa môžete dozvedieť od vašej vodárne.

Navlhčite pred prvým použitím tesnenie veka nádrže troškou vody.

**Pozor!**
Nedávajte do vodnej nádrže destilovanú vodu ani iné tekutiny. Môžete tým poškodiť spotrebič.



**Před každým použití**

1. Naplňte vodnú nádrž až po označenie „max“ studenou vodou.
2. Uzavrite veko nádrže, kým pozorovateľne nezaklapne.
3. Zasuňte vodnú nádrž až po zaklapnutie.

**Po každom použití**

Vodnú nádrž po každej prevádzke vyprázdnite.

1. Vyťahujte vodnú nádrž z spotrebiča pomaly a vodorovne, aby z ventilu nemohla odkvapkávať zvyšková voda.
2. Vylejte vodu.
3. Šachtu nádrže v spotrebiči a tesnenie na veku nádrže dobre osušte.

**Zobrazenie** ⌴

Keď je vodná nádrž prázdna, rozoznie sa signál a rozsvieti sa symbol ⌴. Prevádzka sa preruší.

1. Dvere spotrebiča opatrne otvorte. Uniká para.
2. Vyberte vodnú nádrž, naplňte a znovu vložte.
3. Stlačte tlačidlo štart.

## Automatická kalibrácia

**Po sťahovaní**

Teplota varu vody je závislá od tlaku vzduchu. Pri kalibrácii sa spotrebič nastaví na tlakové pomery na mieste inštalácie. Toto sa uskutočňuje automaticky pri prvom naparovaní pri 100 °C. Pritom sa vytvorí viac pary než obvykle.

Aby sa spotrebič zase automaticky prispôsobil na nové miesto inštalácie, uveďte spotrebič naspäť na továrenské nastavenie (pozrite kapitolu „základné nastavenie“).

# Pred prvým použitím

V tejto kapitole si prečítajte,
- ako po zapojení vášho spotrebiča do elektrickej siete nastavíte správny čas
- ako v prípade potreby zmeníte oblasť tvrdosti vody
- ako váš spotrebič vyčistíte pred prvým použitím

## Nastavenie času

Po pripojení svieti na displeji symbol ◷ a 00:00. Nastavte správny čas.

1. Stlačte tlačidlo ◷.
   Na displeji sa rozsvieti čas 12:00.
2. Tlačidlom + alebo - nastavte správny čas.
   Po niekoľkých sekundách bude prevzatý nastavený čas.

## Nastavte oblasť tvrdosti vody

Odvápňujte svoj spotrebič v pravidelných intervaloch. Len takto môžete predísť poškodeniam.

Váš spotrebič ukazuje na displeji automaticky, že musí byť odvápnený. Je prednastavený na oblasť tvrdosti vody II. Túto hodnotu zmeňte, pokiaľ je vaša voda mäkšia alebo tvrdšia.

**Preverenie tvrdosti vody**

Tvrdosť vody môžete otestovať priloženými skúšobnými prúžkami alebo sa na ňu informovať vo vašej vodárni.

**Zmäkčená voda**

Len pokiaľ výlučne používate zmäkčenú vodu, odpadá odvápňovanie. Zmeňte v tom prípade oblasť tvrdosti vody na „zmäkčenú“.

**Zmena oblasti tvrdosti vody**

Oblasť tvrdosti vody môžete zmeniť v základných nastaveniach, pokiaľ je spotrebič vypnutý.

1. Vypnite spotrebič.
2. Držte tlačidlo ⏲ stlačené, než sa na displeji rozsvieti c 12.
3. Stláčajte tlačidlo ⏲, tak často, kým sa nerozsvieti c52.
4. Stlačte tlačidlo - alebo +, aby ste zmenili oblasť tvrdosti vody.
   Možné hodnoty:

   Možné hodnoty:

| | | |
|---|---|---|
| c50 | zmäkčená | |
| c51 | 1-mäkká | I |
| c52 | 2-stredná | II |
| c53 | 3-tvrdá | III |
| c54 | 4-veľmi tvrdá | IV |

5. Držte tlačidlo ⏲ stlačené, aby ste opustili základné nastavenia. Zmena je uložená v pamäti.

## Čistenie

**Prvé zahriatie**

Pred prvým použitím prázdny prípoj vyhrejte a vyčistite príslušenstvo.

1. Nastavte volič prevádzkového režimu na naparovanie .
2. Nastavte volič teploty na 100 °C.
3. Stlačte tlačidlo .
   Spotrebič sa vyhreje na 100 °C a po 20 minútach sa automaticky vypne. Rozozvučí sa signál.
4. Volič prevádzkových režimov a teploty otočte naspäť do pozície o, aby ste ukončili prevádzku.

Nechajte dvere spotrebiča trošku pootvorené, kým spotrebič nevychladne.

**Najskôr spotrebič vyčistite**

Pred prvým použitím príslušenstvo riadne vyčistite čistiacim lúhom a utierkou na umývanie riadu.

# Obsluha spotrebiča

V tejto kapitole si prečítajte,
- ako máte spotrebič zapnúť a vypnúť
- na čo by ste mali po každej prevádzke dávať pozor

## Spustenie spotřebiče

1. Otočte volič prevádzkových režimov na požadovaný prevádzkový režim.
2. Otočte volič teploty, aby ste nastavili teplotu.

| Prevádzkový režim | | Teplotný rozsah |
|---|---|---|
| | Naparovanie | 35 - 100 °C |
| | Rozmrazenie | 35 - 60 °C |
| | Odvápnenie | Obsluha viď kapitola „odvápnenie“ |
| | Programová automatika | Obsluha viď kapitola „programová automatika“ |

Na displeji sa rozsvieti návrh doby trvania.
3. Tlačidlom + alebo - nastavte čas trvania.
4. Stlačte tlačidlo ▷II.
   Spotrebič sa vyhrieva. Pri prevádzkovom režime „naparovanie“ začína čas trvania plynúť až po čase výhrevu.

**Změna teploty**

Teplotu môžete kedykoľvek zmeniť. Otáčajte za týmto účelom voličom teploty.

## Vypnutie spotrebiča

Nebezpečenstvo oparenia!
Pri otvorení dverí spotrebiča môže unikať horúca para. Otvárajte dvere spotrebiča po výhrevnom procese iba s opatrnosťou.

**Doba trvania uplynula**

Pokiaľ čas trvania uplynul, spotrebič sa automaticky vypne. Rozozvučí sa signál. Stlačte tlačidlo ⏲, aby ste signál ukončili.

Volič prevádzkových režimov a teploty otočte naspäť do pozície o. Otvorte pozorne dvere spotrebiča.

**Pauza**

Stlačte tlačidlo ⏯. Ventilátor chladenia môže bežať ďalej. Pre spustenie stlačte tlačidlo ⏯.
Pokiaľ počas prevádzky otvoríte dvere spotrebiča, prevádzka sa preruší. Pre spustenie dvere spotrebiča uzavrite a stlačte tlačidlo ⏯.
Pokiaľ máte zapnuté základné nastavenie „pokračovanie prevádzky po uzatvorení dverí“, odpadá opätovné spúšťanie (pozrite kapitolu „základné nastavenie“).

**Vypnutie**

Volič prevádzkových režimov a teploty otočte naspäť do pozície o. Otvorte pozorne dvere spotrebiča.
Ventilátor chladenia môže bežať ďalej, pokiaľ otvoríte dvere spotrebiča.

## Po každom použití

**Vyprázdnenie vodnej nádrže**

Vyprázdnite vodnú nádrž. Osušte dobre tesnenie na veku nádrže a šachtu nádrže v spotrebiči.
Nevysušujte vodnú nádrž v horúcom výhrevnom priestore. Vodná nádrž sa tým poškodí.

**Vysušenie výhrevného priestoru**

Nechajte dvere spotrebiča trošku pootvorené, kým spotrebič nevychladne.

Nebezpečenstvo oparenia!
Voda v miske odparovača môže byť horúca. Nechajte ju pred utretím vychladnúť.

Výhrevný priestor a misku odparovača dobre utrite priloženou hubou a mäkkou utierkou.
Utrite dosucha nábytok alebo príchytky, ak sa tam vytvorila kondenzovaná voda.

# Detská poistka

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie. Tlačidlom ◷ vyvoláte menu a prechádzate medzi jednotlivými funkciami. Kým môžete nastavovať, svietia všetky časové symboly. Svorky Vám ukazujú, pri ktorej časovej funkcii sa nachádzate.
Už nastavenú funkciu môžete zmeniť priamo tlačidlom + alebo -, pokiaľ je tento časový symbol vo svorkách.

**Vyvolanie časovej funkcie**

Tlačidlo ◷ stlačte toľkokrát, než svorky obklopujú príslušný symbol. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd rozsvieti na displeji.

## Nastavenie budíku

Budík môžete používať ako kuchynský budík. Beží nezávisle od spotrebiča. Budík má vlastný signál. Takto môžete počuť, či na ňom nastavený čas vypršal.

1. Stlačte tlačidlo ◷.
   Na displeji svietia časové symboly, svorky sú okolo 🔔.
2. Tlačidlom + alebo - nastavte čas budíka.
   Navrhnutá hodnota tlačidla + = 10 minút
   Navrhnutá hodnota tlačidla - = 5 minút

Nastavený čas sa preberá po niekoľkých sekundách. Budík sa spúšťa. Rozsvieti sa symbol 🔔 pre budík a ubiehajúci čas.

**Zmena času na budíku**

Zmeňte tlačidlom + alebo - čas budíka. Zmena bude po niekoľkých sekundách prevzatá.

**Po uplynutí času na budíku**

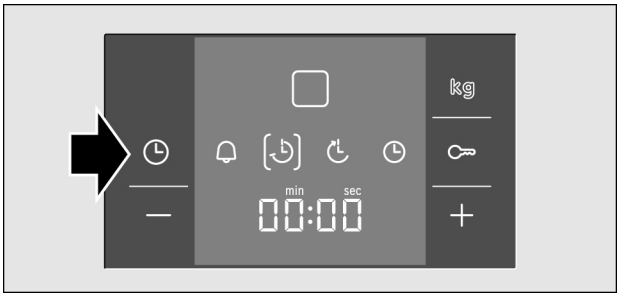
Rozozvučí sa signál. Na displeji sa rozsvieti 00:00.
Tlačidlom ◷ budík vypnite.

**Zmazanie času na budíku**

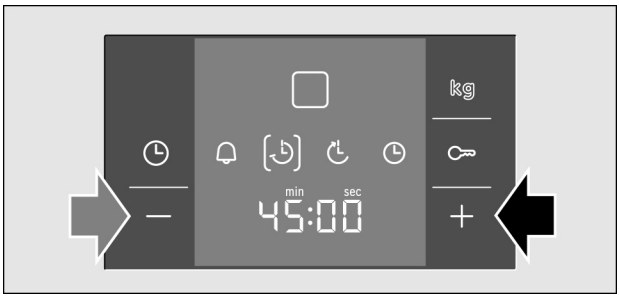
Uveďte čas budíka tlačidlom - späť na 00:00.
Zmena bude po niekoľkých sekundách prevzatá.

## Nastavenie času

Časom trvania nastavíte čas výhrevu pre svoj pokrm.
Pokiaľ čas vypršal, spotrebič sa automaticky vypne.
Príklad na obrázku: Čas trvania 45 minút.
Predpoklad:
Prevádzkový režim a teplota sú nastavené.




1. Stlačte tlačidlo ◷ toľkokrát, kým svorky neobklopujú čas trvania ◷.
   Časové symboly svietia. Na displeji sa rozsvieti 00:00.



2. Tlačidlom + alebo - nastavte čas trvania.
   Navrhnutá hodnota tlačidla + = 30 minút
   Navrhnutá hodnota tlačidla - = 10 minút
3. Stlačte tlačidlo ⏯.
   Spotrebič vyhrieva. Čas trvania viditeľne plynie na displeji a svieti symbol .
   Pri prevádzkovom režime „naparovanie“ začne čas trvania ubiehať až po čase vyhrievania.

**Zmena času**

Zmeňte tlačidlom + alebo - čas. Po niekoľkých sekundách bude zmena prevzatá. Ak je budík nastavený, stlačte predtým tlačidlo .

**Po uplynutí času**

Rozozvučí sa signál. Spotrebič už nevyhrieva.

Stlačte tlačidlo a otočte voličom prevádzkových režimov do pozície nula. Dvere spotrebiča opatrne otvorte.

## Posunutie času ukončenia

Čas, v ktorom má váš spotrebič úkon ukončiť, môžete posunúť. Spotrebič sa spúšťa automaticky a za požadovaný čas úkon ukončí. Môžete svoj pokrm napríklad ráno vložiť do výhrevného priestoru a nastaviť tak, aby bol na poludnie pripravený.

Dbajte na to, aby potraviny príliš dlho neboli vo výhrevnom priestore a nekazili sa.

Pri niektorých programoch nie je posunutie času ukončenia možné.

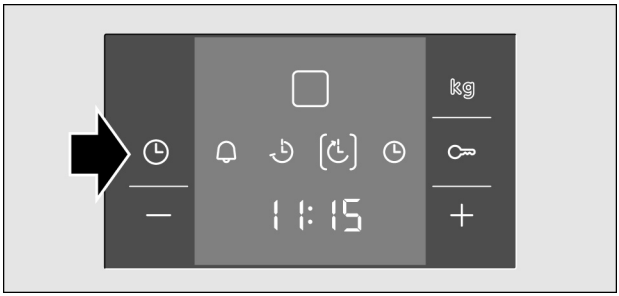
Čas vyhrievania pre prevádzku s parou musí byť k času úkonu pripočítaný. Nastavený čas ukončenia sa teda môže posunúť o čas vyhrievania.

Príklad v obrázku: Je 10:30, príprava pokrmu má trvať 45 minút, má byť ale pripravený až o 12:30.

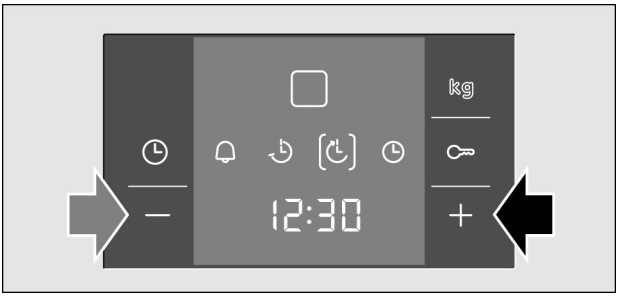
Predpoklad:
Prevádzkový režim a teplota sú nastavené.

1. Stlačte tlačidlo toľkokrát, kým svorky neobklopujú čas trvania .
2. Tlačidlom + alebo - nastavte čas prípravy.

3. Stlačte tlačidlo .
   Zátvorky obklopujú . Rozsvieti sa čas, v ktorom bude pokrm pripravený.




4. Posuňte tlačidlom + alebo - čas ukončenia na neskôr.




5. Stlačte tlačidlo .
Spotrebič sa uvedie do režimu vyčkávania. Na displeji sa zobrazí čas ukončenia prípravy [].
Prevádzka sa spustí v správnom čase. Čas prípravy viditeľne ubieha na displeji.

**Zmena času ukončenia**

Zmeňte tlačidlom + alebo - čas ukončenia. Po niekoľkých sekundách bude zmena prevzatá. Pokiaľ je nastavený budík, stlačte predtým tlačidlo toľkokrát, kým sa nerozsvieti čas ukončenia .
Čas ukončenia nemeňte, pokiaľ čas trvania už ubieha. Výsledok ohrevu by nebol správny.

**Čas uplynul**

Rozozvučí sa signál. Spotrebič už nevyhrieva. Na displeji sa rozsvieti 00:00.
Stlačte tlačidlo ◷ toľkokrát, kým sa nerozsvieti čas trvania [⏲].

Alebo stlačte tlačidlo ◷ a otočte voličom prevádzkových režimov do pozície nula. Spotrebič je vypnutý.

**Zrušenie času ukončenia**

Uveďte tlačidlom - čas ukončenia na aktuálny čas. Zmena bude prevzatá po niekoľkých sekundách. Spotrebič sa spúšťa. Ak je nastavený budík, stlačte predtým tlačidlo ◷ toľkokrát, kým sa nerozsvieti čas trvania [⏲].

## Nastavenie správneho času

Po pripojení alebo po výpadku energie na displeji svieti symbol ◷ a štyri nuly.
Nastavte správny čas.

**Zmena času**

1. Stlačte tlačidlo ◷.
   Na displeji sa rozsvieti čas 12:00.
2. Nastavte tlačidlom + alebo - správny čas.

Po niekoľkých sekundách bude nastavený správny čas prevzatý.

Žiadna iná časová funkcia nesmie byť nastavená.

1. Stlačte tlačidlo ◷ toľkokrát, kým sa nerozsvieti symbol [◷].
2. Zmeňte tlačidlom + alebo - správny čas.

Po niekoľkých sekundách bude nastavený správny čas prevzatý.

**Potlačenie času**

Čas môžete tiež potlačiť. Tento je viditeľný len vtedy, keď je spotrebič v prevádzke (pozrite kapitolu „základné nastavenie“).

# Programová automatika

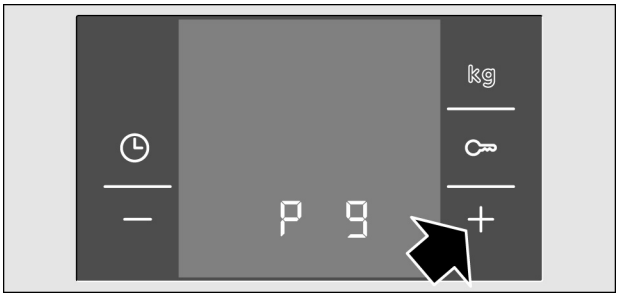
V tejto kapitole si prečítajte

- ako nastavíte program z programovej automatiky
- pokyny a tipy k programom
- ktoré programy môžete nastaviť

## Nastavenie programu

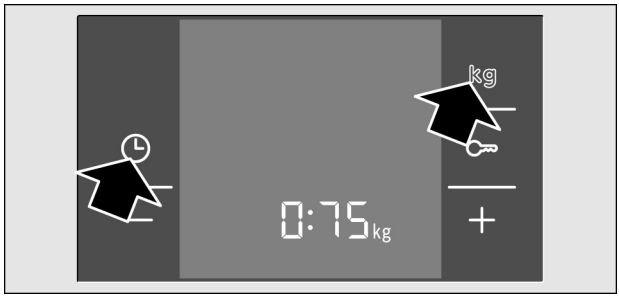
Pomocou 20 rôznych programov môžete úplne jednoducho pripraviť pokrmy.

Vyberte z programovej tabuľky vhodný program. Dbajte na pokyny k programom.




1. Otočte voličom prevádzkového režimu na [icon].
   Na displeji sa rozsvieti prvý program P 1.
2. Nastavte tlačidlami + alebo - požadovaný program.

**Zadanie hmotnosti**




3. Stlačte tlačidlo kg.
   Na displeji sa rozsvieti navrhovaná hmotnosť.
4. Zadajte tlačidlami + alebo - hmotnosť pripravovaného tovaru.
5. Stlačte tlačidlo ▷II.

Čas trvania programu viditeľne ubieha na displeji.

**Posunutie čas ukončenia**

Pre niektoré programy môžete čas ukončenia posunúť. Program bude spustený neskôr a ukončí prípravu v požadovanom čase (pozrite kapitolu „časové funkcie“).

**Koniec programu**

Rozozvučí sa signál. Spotrebič sa vypne. Otočte voličom prevádzkového režimu naspäť do pozície o.

⚠

Nebezpečenstvo oparenia!
Pri otvorení dverí spotrebiča môže uniknúť horúca para. Dvere spotrebiča otvárajte po výhrevnom postupe iba opatrne.

**Prerušenie programu**

Otočte voličom prevádzkového režimu naspäť do pozície o.

## Pokyny k programom

Všetky programy sú nastavené na prípravu na jednej úrovni.

Výsledok prípravy môže byť podľa veľkosti a kvality pokrmov rôzny.

**Riad**

Používajte odporúčaný riad. Všetky pokrmy s ním boli vyskúšané. Ak používate iný riad, môže sa výsledok prípravy zmeniť.
Pri príprave v dierovanej nádobe zasuňte tiež nedierovanú nádobu do výškovej polohy 1. Kvapkajúca tekutina bude zachytená.

**Množstvo/Hmotnosť**

Dávajte pokrmy do príslušenstva maximálne do výšky 4 cm.

Programová automatika potrebuje hmotnosť pokrmu. Celková hmotnosť sa musí vojsť do prednastavenej hmotnostnej oblasti.

**Doba prípravy**

Po spustení programu sa rozsvieti čas prípravy. Počas prvých 10 minút sa môže meniť, pretože čas vyhrievania závisí okrem iného na teplote pripravovaného tovaru a vody.

**Príprava zeleniny P1 - P5**

Zeleninu okoreňte až po príprave.

**Príprava obilných výrobkov/šošovice P7 - P10**

Zvážte tovar určený na prípravu a pridajte v správnom pomere vodu:

| | |
|---|---|
| Basmatická ryža | 1:1,5 |
| Prírodná ryža | 1:1,5 |
| Kuskus | 1:1 |
| Šošovica | 1:2 |

Uvádzajte hmotnosť bez tekutiny.

Obilné výrobky po tepelnej príprave zamiešajte. Zvyšková voda sa tak rýchlejšie vstrebe.

**Naparovanie kuracích pŕs P11**

Neklaďte kuracie prsia do riadu cez seba.

| | |
|---|---|
| **Naparovanie ryby**<br>**P12- P13** | Namažte pri príprave ryby dierovanú nádobu tukom.<br><br>Neklaďte rybie filé cez seba. Uveďte hmotnosť najťažšieho kusa filé a vyberte veľkostne čo najpodobnejšie kusy. |
| **Príprava kompótu z ovocných plodov**<br>**P14** | Program je vhodný len pre kôstkovité a jadrové ovocie. Ovocie zvážte, pridajte cca 1/3 množstva vody a podľa chuti cukor a korenie. |
| **Príprava mliečnej ryže**<br>**P15** | Ryžu zvážte a pridajte 2,5-násobné množstvo mlieka. Naplňte ryžu s mliekom max. do výšky 2,5 cm do príslušenstva. Po príprave premiešajte. Zvyškové mlieko sa rýchlo vstrebe. |
| **Príprava jogurtu**<br>**P16** | Ohrejte mlieko na varnej doske na 90 °C. Následne ho nechajte vychladiť na 40 °C. Pri H-mlieku ohrev odpadá. Vmiešajte na 100 ml mlieka jednu až dve čajové lyžičky prírodného jogurtu alebo zodpovedajúceho množstva jogurtového fermentu pod mlieko. Nalejte zmes do čistých pohárov a tieto uzavrite.<br><br>Nechajte poháre po príprave vychladiť v chladničke. |
| **Dezinfekcia fliaš**<br>**P18** | Vyčistite fľaštičky vždy priamo po vypití kefou na fľaše. Následne ich dajte vyčistiť do umývačky.<br><br>Postavte fľaštičky do dierovanej nádrže tak, aby sa vzájomne nedotýkali.<br>Po dezinfekcii fľaštičky vysušte čistou utierkou. Postup zodpovedá tradičnému vyváraniu. |
| **Príprava vajec**<br>**P19- P20** | Neklaďte vajíčka cez seba. Veľkosť M zodpovedá hmotnosti kusu cca 50 g. |

## Tabuľka programov

V tejto tabuľke nájdete všetky programy vašej parnej rúry. Dbajte na pokyny k programom.

| | **Program** | **Poznámky** | Riad/príslušenstvo | Výška polohy |
|---|---|---|---|---|
| P1 | Naparovanie karfiolových ružičiek | rovnako veľké ružičky | dierovaná<br>+ nedierovaná nádoba | 3<br>1 |
| P2 | Naparovanie brokolicových ružičiek | rovnako veľké ružičky | dierovaná<br>+ nedierovaná nádoba | 3<br>1 |
| P3 | Naparovanie zelených fazúľ | - | dierovaná<br>+ nedierovaná nádoba | 3<br>1 |
| P4 | Naparovanie koliesok mrkvy | cca 3 mm široké kolieska | dierovaná<br>+ nedierovaná nádoba | 3<br>1 |
| P5 | Naparovanie zmražené zeleninové směsi | - | dierovaná<br>+ nedierovaná nádoba | 3<br>1 |
| P6 | Zemiaky v šupe | stredne veľké, Ø 4 - 5 cm | dierovaná<br>+ nedierovaná nádoba | 3<br>1 |
| P7 | Ryža / basmatická | max. 0,75 kg | nedierovaná nádoba | 2 |
| P8 | Ryža / prírodná ryža | max. 0,75 kg | nedierovaná nádoba | 2 |
| P9 | Kuskus | max. 0,75 kg | nedierovaná nádoba | 2 |
| P10 | Šošovica | max. 0,55 kg | nedierovaná nádoba | 2 |
| P11 | Naparovanie čerstvých kuracích pŕs | celková hmotnosť 0,2 - 1,5 kg | dierovaná<br>+ nedierovaná nádoba | 3<br>1 |
| P12 | Naparovanie čerstvé ryby vcelku | 0,3 - 2 kg | dierovaná<br>+ nedierovaná nádoba | 3<br>1 |
| P13 | Naparovanie čerstvého rybieho filé | s hrúbkou max. 2,5 cm | dierovaná<br>+ nedierovaná nádoba | 3<br>1 |
| P14 | Kompót z ovocných plodov | - | nedierovaná nádoba | 2 |
| P15 | Mliečna ryža | - | nedierovaná nádoba | 2 |
| P16 | Jogurt v pohároch | - | poháre<br>+ dierovaná nádoba | 2 |
| P17 | Regenerácia pripravených príloh | - | nedierovaná nádoba | 2 |

| | Program | Poznámky | Riad/príslušenstvo | Výška polohy |
|---|---|---|---|---|
| P18 | Dezinfekcia fľašiek | - | dierovaná nádoba | 2 |
| P19 | Príprava vajec natvrdo | vajcia veľkosti M, max. 1,8 kg | dierovaná<br>+ nedierovaná nádoba | 3<br>1 |
| P20 | Príprava vajec namäkko | vajcia veľkosti M, max. 1 kg | dierovaná<br>+ nedierovaná nádoba | 3<br>1 |

# Detská poistka

Aby deti spotrebič nemohli nedopatrením zapnúť alebo zmeniť nastavenie, má tento detskú poistku.

**Aktivácia detskej poistky**

Podržte tlačidlo ⊶ cca 4 sekundy stlačené, kým sa nerozsvieti symbol ⊶.

Oblasť ovládania je zablokovaná.

**Deaktivácia detskej poistky**

Podržte tlačidlo ⊶ stlačené, kým symbol nezmizne. Môžete opäť nastavovať.

**Pokyn**

Cez aktivovanú detskú poistku môžete spotrebič vypnúť tlačidlom ⏻ alebo dlhším stlačením tlačidla ▷II, nastaviť budík a vypnúť signálny tón.

# Základné nastavenie

Váš spotrebič má rôzne základné nastavenia, ktoré sú nastavené už z továrne. Môžete však tieto základné nastavenia podľa potreby zmeniť.

1. Spotrebič vypnite.
2. Podržte tlačidlo ◷ stlačené, kým sa na displeji rozsvieti c 12.
3. Stlačte tlačidlo ◷, kým sa nerozsvieti požadované základné nastavenie.
4. Stlačte tlačidlo - alebo +, aby ste zmenili základné nastavenie.
5. Držte tlačidlo ◷ stlačené, aby ste opustili základné nastavenie.
   Zmena je uložená v pamäti.

Môžete zmeniť nasledujúce základné nastavenie:

| Základné nastavenie | Funkcia | Možné nastavenia |
|---|---|---|
| c 12 | Signálny tón času trvania: Nastavenie dĺžky signálneho tónu pri ukončení prevádzky alebo jeho vypnutie. | c 11 = krátky (10 sekúnd)<br>c 12 = stredný (2 minúty)<br>c 13 = dlhý (5 minút) |
| c 21 | Zobrazenie času: Zapnutie alebo vypnutie hodín na displeji pri vypnutom spotrebiči. | c20 = vypnutie<br>c21 = zapnutie |
| c 31 | Pokračovať v prevádzke po uzatvorení dverí. Opätovný štart po otvorení dverí spotrebiča odpadá. | c30 = vypnutie<br>c31 = zapnutie |
| c 42 | Čas do automatického uloženia zmien do pamäte. | c41 = krátky (2 sekundy)<br>c42 = stredný (5 sekúnd)<br>c43 = dlhý (10 sekúnd) |
| c 52 | Nastavenie rozmedzia tvrdosti vody pre zobrazenie odvápnenia. | c50 = zmäkčená<br>c51 = 1-mäkká<br>c52 = 2-stredná<br>c53 = 3-tvrdá<br>c54 = 4-veľmi tvrdá |

| Základné nastavenie | Funkcia | Možné nastavenia |
|---|---|---|
| c 60 | Vyhrievací signál naparovania. | c 60 = vypnutie<br>c 61 = zapnutie |
| c 70 | Uvedenie spotrebiča späť na továrenské nastavenie:<br>- všetky zmeny v základných nastaveniach budú vymazané.<br>- bude znovu vykonaná automatická kalibrácia. | c 70 = neuvádzdať späť<br>c 71 = uviesť späť |

# Údržba a čistenie

V tejto kapitole dostanete informácie o
- starostlivosti a čistení svojho spotrebiča
- čistiacich prostriedkoch

prevádzkovom režime odvápňovania



Nebezpečenstvo skratu!
Nepoužívajte na čistenie vášho spotrebiča vysokotlakové čistiace prostriedky ani prístroje produkujúce paru.

**Pozor!**
Poškodenie povrchových plôch! Nepoužívajte žiadne ostré alebo drhnúce čistiace prostriedky, čističe na rúry, žiadne leptajúce, chlór obsahujúce ani agresívne čističe. Pokiaľ sa taký prostriedok dostane na prednú stranu, okamžite ho vodou zotrite.

Odstraňujte znečistenie vo výhrevnom priestore hneď po vychladení spotrebiča. Pripečené zvyšky sa neskôr odstraňujú s oveľa väčšou námahou.

Soli sú veľmi agresívne a môžu spôsobiť korodujúce miesta. Odstráňte zvyšky ostrých omáčok (kečup, horčica) alebo slaných pokrmov z výhrevného priestoru hneď po vychladení.

| | |
|---|---|
| **Čistiaca špongia** | Výhrevný priestor môžete čistiť priloženou čistiacou špongiou. Čistiaca špongia má veľmi dobrú vstrebávaciu schopnosť. Môžete s ňou odstrániť zvyškovú vodu z odparovacej misky.<br>Čistiacu špongiu pred prvým použitím riadne vyperte.<br>Čistiacu špongiu môžete vyprať v práčke (napr. spoločne s kuchynskou bielizňou). |

## Čistiace prostriedky

| | |
|---|---|
| S čelnou stranou z ušľachtilej ocele | Čistiaci prostriedok - dodatočne vysušte mäkkou utierkou. Vápnikové, mastné, škrobové a bielkovinové škvrny vždy okamžite odstráňte. V autorizovanom servise alebo v odbornej predajni sú k dispozícii čističe na ušľachtilú oceľ. |
| Výhrevný priestor vnútri | Horúci čistiaci prostriedok alebo octová voda.<br>Použite priloženú čistiacu špongiu alebo mäkkú čistiacu kefku. Nepoužívajte oceľové kefy ani kefy na drhnutie!<br>Výhrevný priestor môže byť napadnutý koróziou. |
| Odparovacia miska | Horúci čistiaci prostriedok alebo octová voda. |
| Tesnenie zvonku pri výhrevnom priestore | Horúci čistiaci prostriedok. |
| Nádrž na vodu<br>Šachta na nádrž<br>Tesnenie na veku | Čistiaci lúh, nečistiť v umývačke na riad!<br>Po každej prevádzke úplne zbavte vlhkosti.<br>Po každej prevádzke dobre osušte. |
| Regály na príslušenstvo. | Horúcim čistiacim prostriedkom alebo v umývačke na riad. |
| Dverná výplň | Čistič skla. |
| Príslušenstvo | Namočte do horúceho čistiaceho prostriedku. Vyčistite kefou alebo hubkou na umývanie riadu alebo v umývačke na riad. V prípade zafarbenia potravinami obsahujúcimi škrob (napr. ryža) vyčistite octovou vodou. |

## Odvápnenie

Aby váš spotrebič zostal funkčný, musíte ho v určitých časových odstupoch odvápňovať. Zobrazenie na displeji vám to pripomenie. Len pokiaľ používate výhradne zmäkčenú vodu, odvápnenie odpadá.
Odvápnenie trvá cca 30 minút.

**Prostriedky na odvápnenie**

Používajte na odvápnenie výlučne tekutý prostriedok na odvápnenie odporúčaný autorizovaným servisom (číslo artikla 311138).
Ostatné prostriedky na odvápnenie môžu spôsobiť poškodenie spotrebiča.

1. Vodu a tekutý prostriedok na odvápnenie zmiešajte podľa údajov výrobcu a vytvorte 350 ml roztoku na odvápnenie.
2. Vyprázdnite vodnú nádrž a naplňte ju roztokom na odvápnenie.

**Pozor!**
Nenanášajte roztok na odvápnenie na oblasť pre ovládanie alebo iné citlivé povrchové plochy. Pokiaľ sa to predsa len stane, okamžite roztok vodou odstráňte.

**Spustenie odvápnenia**

Výhrevný priestor musí byť plne vychladený.

1. Otočte volič prevádzkového režimu na .
2. Stlačte tlačidlo ▷II.

Postup odvápnenia prebieha. Žiarovka vo výhrevnom priestore zostáva vypnutá.

**1. Preplachovanie**

Po cca 30 minútach sa rozozvučí signál. Rozsvieti sa symbol  (naplňte vodnú nádrž).

1. Vodnú nádrž riadne vypláchnite, naplňte vodou a zase zasuňte.
   Rozsvieti sa symbol  (vyprázdnite misku odparovača).
2. Odstráňte prostriedok na odvápnenie priloženou čistiacou hubou z misky odparovača.
3. Stlačte tlačidlo ▷II.
   Spotrebič preplachuje.

**2. Preplachovanie**

Po krátkom čase sa rozsvieti symbol druhýkrát.

1. Vyperte riadne čistiacu špongiu.
2. Odstráňte čistiacou špongiou zvyškovou vodu z misky odparovača.
3. Stlačte tlačidlo .
   Spotrebič preplachuje. Po uplynutí procesu odvápnenia sa rozsvieti .
4. Uveďte volič prevádzkového režimu naspäť do pozície o.

**Odstránenie zvyškovej vody**

Odstráňte čistiacou špongiou zvyškovú vodu z misky odparovača. Utrite výhrevný priestor čistiacou špongiou a navyše dosucha mäkkou utierkou.

**Prerušenie odvápňovania**

Uveďte volič prevádzkového režimu naspäť do pozície o, aby ste prerušili odvápňovanie. Rozsvieti sa symbol .

Aby v spotrebiči nezostal žiadny zvyšok roztoku na odvápnenie, musíte po prerušení vyplachovať 2x. Postupujte pritom tak, ako je popísané v oddiele „1. Preplachovanie“.

**Odvápnenie iba misky odparovača**

Pokiaľ nechcete odvápniť celý spotrebič, ale iba misku odparovača vo výhrevnom priestore, môžete tiež použiť prevádzkový režim „odvápnenie“.

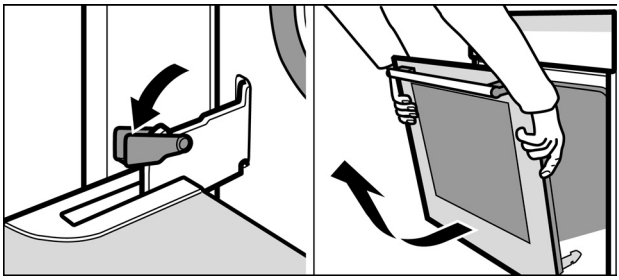
Jediný rozdiel:
1. Naplňte celú misku odparovača roztokom na odvápnenie.
2. Vodnú nádrž naplňte iba vodou.
3. Spustite prevádzkový režim „odvápnenie“ ako je popísané.

Misku odparovača môžete manuálne odvápniť i bez prevádzkového režimu.

## Vyvesenie a zavesenie dverí spotrebiča

Pre ľahšie čistenie môžete vyvesiť dvere spotrebiča.
Nebezpečenstvo zranenia!

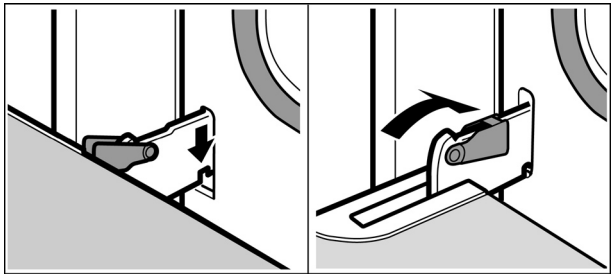
- Závesy dverí spotrebiča sa môžu veľkou silou zaklapnúť späť. Otočte obe aretácie na zavesenie a vyvesenie dverí spotrebiča vždy až na doraz.
- Pokiaľ boli dvere spotrebiča vyvesené bez toho, aby sa obe aretácie otočili až na doraz, môže sa záves zaklapnúť späť. Nezasahujte do závesu. Zavolajte autorizovaný servis.



1. Dvere spotrebiča úplne otvorte.
2. Obe blokovacie páčky preraďte vľavo a vpravo.
3. Postavte dvere prístroje do šikmej polohy.
   Uchopte ich oboma rukami vľavo a vpravo hore. Zavrite dvere ešte trošku ďalej a vytiahnite ich.

**Zabudovanie dverí spotrebiča**

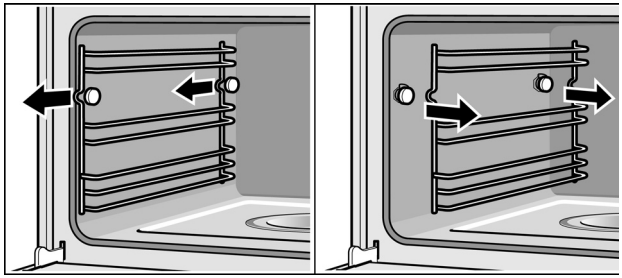
Po čistení dvere spotrebiča zase zabudujte.



1. Vložte závesy dverí rovno do otvorov vľavo a vpravo pri výhrevnom priestore. Zárez na závese musí na oboch stranách zaskočiť.
2. Dvere spotrebiča úplne otvorte a blokovacie páčky sklopte nahor.
3. Uzavrite dvere spotrebiča.

## Čistenie regálov pre príslušenstvo

Regály na príslušenstvo je možné pred čistením vybrať.



Povytiahnite regál dopredu a vyveste ho.

Vyčistite regály čistiacim prostriedkom a hubkou na umývanie riadu alebo kefkou. Regály môžete tiež vložiť do umývačky na riad a umývať spoločne s ďalším riadom.

**Zavesenie regálov pre príslušenstvo**

Regál vpredu a vzadu zaveste a zasúvajte dozadu, kým nezaskočí.

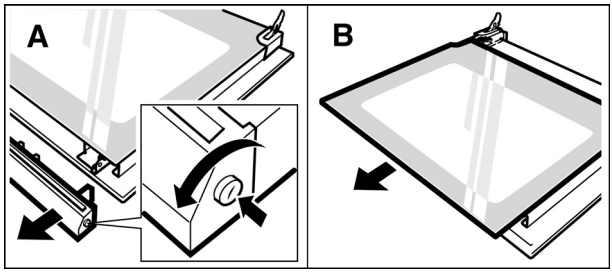
Regály na príslušenstvo pasujú vždy len na jednej strane.

## Čistenie výplne dverí

Vnútornú výplň na dverách spotrebiča môžete kvôli lepšiemu vyčisteniu zložiť.

**Pozor!**
Používajte spotrebič znovu až vtedy, keď sú výplň dverí a dvere spotrebiča riadne nasadené.

1. Dvere spotrebiča demontujte a držiakom smerom dole položte na utierku.




2. Odskrutkujte horný kryt na dverách spotrebiča. Uvoľnite na to skrutky vľavo a vpravo. (obrázok A)
3. Vytiahnite dvernú výplň. (obrázok B)

Vyčistite dvernú výplň čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

**Montáž**

1. Výplň dverí zase zasuňte.
   Dbajte na to, aby bola hladká plocha vonkajšia a potlačená plocha tou vnútornou.
2. Nasaďte kryt a naskrutkujte.
3. Zabudujte opäť dvere spotrebiča.

# Čo robiť v prípade poruchy?

Pokiaľ sa vyskytne porucha, je jej príčinou často len nejaká maličkosť. Než zavoláte autorizovaný servis, dbajte na nasledujúce pokyny.
Opravy smiete nechať vykonávať len kvalifikovaných technikov autorizovaného servisu. Pokiaľ je váš spotrebič opravený neodborne, môžu pre vás vzniknúť značné nebezpečenstvá.

| Porucha | Možná príčina | Pokyny/pomôcka |
|---|---|---|
| Spotrebič nefunguje. | Nie je zastrčená zástrčka. | Napojte spotrebič na elektrickú sieť. |
| | Výpadok prúdu. | Zistite, či fungujú ostatné kuchynské prístroje |
| | Chybná poistka. | Preverte v poistkovej skrinke, či je poistka pre tento spotrebič v poriadku. |
| | Chybná obsluha. | Vypnite poistku pre spotrebič v poistnej skrinke a po cca 10 sekundách zase zapnite. |
| Spotrebič sa nedá spustiť. | Dvere spotrebiča nie sú úplne zavreté. | Zavrite dvere spotrebiča. |
| Na displeji svieti ◷ a tri nuly. | Výpadok prúdu. | Nastavte znovu správny čas (pozrite kapitolu „časové funkcie“). |
| Spotrebič nie je v prevádzke. Na displeji je čas trvania prípravy. | Nedopatrením bolo pootočené otočným voličom. | Stlačte tlačidlo stop. |
| | Po nastavení nebolo stlačené tlačidlo štart. | Stlačte tlačidlo štart alebo vymažte nastavenie tlačidlom stop. |
| Na displeji sa rozsvieti „F8“. | Automatické vypnutie je aktívne. | Stlačte ľubovoľné tlačidlo. |
| Rozsvieti sa symbol ⌴ , aj keď je vodná nádrž plná. | Vodná nádrž nie je správne zasunutá. | Zasuňte vodnú nádrž a nechajte ju zaskočiť. |
| | Nefunguje detekčný systém. | Zavolajte autorizovaný servis. |

| Porucha | Možná príčina | Pokyny/pomôcka |
|---|---|---|
| Rozsvieti sa symbol ⌴, aj keď vodná nádrž ešte nie je prázdna resp. je prázdna, ale znamienko ⌴ sa nerozsvieti. | Vodná nádrž znečistená. Pohyblivé ukazovatele stavu vody sú zaseknuté. | Vylejte vodnú nádrž a vyčistite ju. Pokiaľ sa diely nedajú uvoľniť, zaobstarajte si od servisnej služby pre zákazníkov novú vodnú nádrž. |
| Vodná nádrž sa vyprázdňuje bez zjavného dôvodu. Miska odparovača preteká. | Vodná nádrž nebola správne zatvorená. | Zavrite veko, ktoré musí zreteľne zaklapnúť. |
| | Tesnenie na veku nádrže je znečistené. | Očistite tesnenie. |
| | Tesnenie na veku nádrže je poškodené. | Zaobstarajte si od servisnej služby pre zákazníkov novú vodnú nádrž. |
| Miska odparovača je vyschnutá a prázdna, aj keď je vodná nádrž plná. | Vodná nádrž nie je riadne zasunutá. | Zasuňte vodnú nádrž a nechajte zaskočiť. |
| | Prívod je upchaný. | Odvápnite spotrebič. Presvedčte sa, či je rozmedzie tvrdosti vody správne nastavené. |
| Rozsvieti sa znamienko ⌴. | Spotrebič nebol minimálne 2 dni používaný a vodná nádrž je plná. | Vyprázdnite a vyčistite vodnú nádrž. Po tepelnej príprave vodnú nádrž vždy vyprázdnite. |
| Pri tepelnej príprave je počuť zvuky ako pri spľasknutí. | Efekt konfrontácie teplo/chlad pri zmrazených potravinách podmienený vodnou parou. | To je normálne. |
| Pri naparovaní vzniká extrémne veľa pary. | Prebieha automatická kalibrácia spotrebiča. | To je normálne. |
| Pri naparovaní znovu vzniká extrémne veľa pary. | Kalibrácia spotrebiča nemôže pri príliš krátkych časoch tepelnej prípravy automaticky prebiehať. | Uveďte spotrebič späť na továrenské nastavenie (pozrite kapitolu „základné nastavenie“). Potom ho na 20 minút zapnite pri 100 °C na naparovanie. |
| Pri tepelnej príprave para uniká štrbinami ventilátora. | | To je normálne. |
| Spotrebič už správne nenaparuje. | Spotrebič je zanesený vápnikom. | Spustite program odvápnenia. |

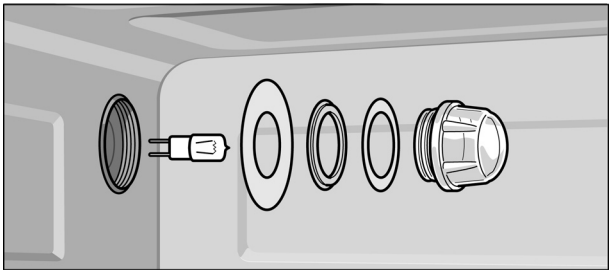
| Porucha | Možná příčina | Pokyny/pomůcka |
|---|---|---|
| Na displeji sa rozsvieti hlásenie o chybe „E...“. | Technická porucha. | Stlačte tlačidlo ◷, aby ste vymazali hlásenie o chybe, prípadne znovu nastavili správny čas. Pokiaľ sa hlásenie o chybe objaví znovu, zavolajte autorizovaný servis. |
| Na displeji sa rozsvieti hlásenie o chybe „E011“. | Niektoré tlačidlo bolo príliš dlho podržané a zaseklo sa. | Stlačte tlačidlo ◷, aby ste vymazali hlásenie o chybe. Stlačte jednotlivo všetky tlačidlá a preverte, či sú čisté |
| Spotrebič už nevyhrieva. Na displeji svieti dvojbodka. | Bola stlačená kombinácia tlačidiel. | Nastavte prevádzkový režim naparovania pri 35 °C, potom podržte stlačené tlačidlo ⊂⊃, než sa rozozvučí signálny tón. Potom tlačidlo ⊂⊃ ešte raz krátko stlačte |

## Výmena žiarovky ohrevného priestoru

Halogénové žiarovky odolné voči vysokým teplotám 230 V 725 W s tesnením dostanete v autorizovanom servise. Prosíme, uveďte číslo E a číslo FD svojho spotrebiča.

⚠ Nebezpečenstvo popálenia!
Nechajte výhrevný priestor a žiarovku v ňom vychladiť, než ju budete vymieňať.
Vyberte halogénovú žiarovku z obalu vždy suchou utierkou, inak sa skracuje jej životnosť.

1. Vypnite poistku v poistkovej skrinke alebo vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
2. Vytočte kryt smerom doľava.
3. Vyberte žiarovku a nahraďte ju rovnakým typom žiarovky.
4. Nasaďte nové tesnenia a zvierací krúžok na sklenený kryt v správnom poradí.



5. Sklenený kryt s tesnením zase naskrutkujte.
6. Napojte spotrebič na elektrickú sieť a nastavte znovu správny čas.

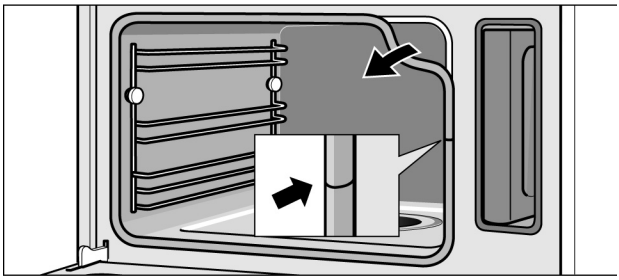
Nikdy spotrebič neprevádzkujte bez skleneného krytu a bez tesnenia.

**Výmena skleneného krytu alebo tesnenia**

Poškodený sklenený kryt, resp. poškodené tesnenia, musíte vymeniť. Prosíme, uveďte servisnej službe pre zákazníkov číslo E a číslo FD svojho spotrebiča.

## Výmena tesnenia dverí

Pokiaľ je tesnenie dverí pri výhrevnom priestore chybné, musí byť vymenené. Náhradné tesnenie pre svoj spotrebič dostanete od servisnej služby pre zákazníkov. Prosíme, uveďte číslo E a číslo FD svojho spotrebiča.



1. Otvorte dvere spotrebiča.
2. Stiahnite staré tesnenie dverí.

3. Nasaďte tesnenie dverí na jednom mieste a potom dookola po celom obvode. Miesto styku musí byť na bočnej strane.
4. Predovšetkým v rohových zaobleniach sa ešte raz presvedčte, či tesnenie dverí správne sedí.

# Autorizovaný servis

## Číslo E a číslo FD

Oznámte vždy autorizovanému servisu číslo výrobku (číslo E) a výrobné číslo (číslo FD)
svojho spotrebiča. Typový štítok s číslami nájdete na ľavej strane dole, keď otvoríte dvere spotrebiča. Aby ste ich v prípade poruchy nemuseli dlho hľadať, zapíšte si hneď dáta svojho spotrebiča tu.

Pokiaľ musí byť váš spotrebič podrobený oprave, je tu pre vás náš autorizovaný servis. Adresu a telefónne číslo služobne autorizovaného servisu, ktorá je vášmu bydlisku umiestnená najbližšie, nájdete v telefónnom zozname. Tiež uvedené centrá autorizovaného servisu vám radi odporučia služobné miesto autorizovaného servisu v blízkosti vášho bydliska.

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

| Zákaznícky servis ☎ |
|---|

# Tipy pre energiu a životné prostredie

Tu dostanete tipy, ako môžete šetriť energiu a správne zlikvidovať svoj spotrebič.

## Úspora energie

Predhrievajte spotrebič len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na použitie.

Otvárajte dvere spotrebiča počas tepelnej prípravy pokiaľ možno čo najmenej.

Pri naparovaní môžete súčasne pripravovať na niekoľkých úrovniach. Pri pokrmoch s rôznymi časmi prípravy vložte najprv pokrm s najdlhším časom.

## Ekologická likvidácia

Zlikvidujte obal ekologicky.



Tento spotrebič je označený podľa európskej smernice 200/96/ES o elektrických a elektronických prístrojoch (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Smernica upravuje rámec pre odber a zhodnotenie starých prístrojov platný v celej Európskej únii.

# Tabuľky a tipy

Naparovanie je obzvlášť úsporný spôsob, ako tepelne pripravovať pokrmy. Para obklopí pokrm a zabraňuje tak stratám výživných látok potravín. Tepelná príprava prebieha bez pretlaku. Takto zostáva zachovaný tvar, farba i typická vôňa pokrmov.

V tabuľkách nájdete výber jedál, ktoré je možné v parnej rúre dobre pripraviť. Môžete si prečítať, ktorá voľba prevádzkového režimu, príslušenstvo a časy prípravy sú najlepšie. Údaje platia, pokiaľ nie je uvedené inak, pre vloženie do chladného spotrebiča.

**Príslušenstvo**

Používajte zároveň s rúrou dodané príslušenstvo.

Zasuňte vždy pri naparovaní v dierovanej nádobe nedierovanú nádobu pod ňu. Kvapkajúca tekutina bude zachytená.

**Riad**

Pokiaľ používate riad, postavte ho vždy doprostred dierovanej nádoby.

Riad musí byť odolný voči teplu a pare. Hrubostenný riad predlžuje čas tepelnej prípravy.

ňPrikryte fóliou potraviny, ktoré sa normálne pripravujú vo vodnom kúpeli (napríklad pri roztavení čokolády).

**Doba prípravy a pripravované množstvo**

Časy prípravy pri naparovaní sú závislé od veľkosti kusov, ale nezávislé od celkového množstva. Spotrebič môže naparovať maximálne 2 kg pokrmu.

Dbajte na veľkosti kusov uvedené v tabuľkách. Pri menších kusoch sa čas prípravy skracuje, pri väčších sa predlžuje. Kvalita a stupeň zrelosti majú tiež vplyv na čas tepelnej prípravy. Preto môžu uvedené hodnoty slúžiť iba ako orientačné.

**Rovnomerné rozloženie potravn**

Potraviny v riade rozložte vždy rovnomerne. V prípade rôzne vysokých vrstiev sa pripravujú nerovnomerne.

**Potraviny citlivé na tlak**

Neklaďte potraviny citlivé na tlak do nádoby vo vysokých vrstvách. Použite radšej dve nádoby.

**Príprava menu**

V pare môžete súčasne pripravovať kompletné menu bez vzájomného prenášania chuti. Dajte do spotrebiča najprv pokrm s najdlhším časom prípravy a potom vo vhodnom okamihu vkladajte ďalší. Takto budú všetky pokrmy hotové súčasne.

Celkový čas prípravy sa pri príprave predlžuje, pretože pri každom otvorení dverí spotrebiča unikne trocha pary a tento musí byť znovu vyhrievaný.

## Zelenina

Dajte zeleninu do dierovanej nádoby a zasuňte do výškovej polohy 3. Nedierovanú nádobu zasuňte pod ňu do výškovej polohy 1. Kvapkajúca tekutina bude zachytená.

| Potraviny | Veľkosť kusov | Príslušenstvo | Prevádzkový režim | Teplota °C | Doba prípravy v min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Artyčoky | v celku | dierovaná + nedierovaná | Naparovanie | 100 | 30 - 35 |
| Karfiol | v celku | dierovaná + nedierovaná | Naparovanie | 100 | 30 - 40 |
| Karfiol | ružičky | dierovaná + nedierovaná | Naparovanie | 100 | 10 - 15 |
| Brokolica | ružičky | dierovaná + nedierovaná | Naparovanie | 100 | 8 - 10 |
| Hrach | - | dierovaná + nedierovaná | Naparovanie | 100 | 5 - 10 |
| Fenykel | kolieska | dierovaná + nedierovaná | Naparovanie | 100 | 10 - 14 |
| Zeleninový flan | - | Forma vodní lázně 1,51 + dierovaná nádoba ve výši 2 | Naparovanie | 100 | 50 - 70 |
| Zelené fazule | - | dierovaná + nedierovaná | Naparovanie | 100 | 20 - 25 |
| Mrkva | kolieska | dierovaná + nedierovaná | Naparovanie | 100 | 10 - 20 |
| * Rúru predhrejte | | | | | |

| Potraviny | Veľkosť kusov | Príslušenstvo | Prevádzkový režim | Teplota °C | Doba prípravy v min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Kaleráby | kolieska | dierovaná + nedierovaná | Naparovanie | 100 | 15 - 20 |
| Pór | kolieska | dierovaná + nedierovaná | Naparovanie | 100 | 4 - 6 |
| Červená repa* | prúžky | dierovaná + nedierovaná | Naparovanie | 100 | 8 - 10 |
| Špargľa, zelená* | v celku | dierovaná + nedierovaná | Naparovanie | 100 | 7 - 12 |
| Špargľa, biela* | v celku | dierovaná + nedierovaná | Naparovanie | 100 | 10 - 15 |
| Špenát* | - | dierovaná + nedierovaná | Naparovanie | 100 | 2 - 3 |
| Zelený karfiol | ružičky | dierovaná + nedierovaná | Naparovanie | 100 | 8 - 10 |
| Ružičkový kel | ružičky | dierovaná + nedierovaná | Naparovanie | 100 | 20 - 30 |
| Červená repa | celá | dierovaná + nedierovaná | Naparovanie | 100 | 40 - 50 |
| Červená kapusta/ modrá kapusta | v prúžkoch | dierovaná + nedierovaná | Naparovanie | 100 | 30 - 35 |
| Biela kapusta | v prúžkoch | dierovaná + nedierovaná | Naparovanie | 100 | 25 - 35 |
| Cuketa | kolieska | dierovaná + nedierovaná | Naparovanie | 100 | 2 - 3 |
| Zelenýhrášok strukový | - | dierovaná + nedierovaná | Naparovanie | 100 | 8 - 12 |
| * Spotrebič predhrejte | | | | | |

## Prílohy a strukoviny

Pridajte vodu, resp. tekutinu, v uvedenom pomere.
Príklad: 1 : 1,5 = na 100 g ryže pridajte 150 ml tekutiny.
Výškovú polohu vloženia pre nedierovanú nádobu si môžete zvoliť ľubovoľne.

| Potraviny | Veľkosť kusov | Príslušenstvo | Prevádzkový režim | Teplota °C | Doba prípravy v min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Zemiaky v šupke | Stredná veľkosť | dierovaná (výška 3) + nedierovaná (výška 1) | Naparovanie | 100 | 35 - 45 |
| Varené zemiaky | štvrtené | dierovaná (výše 3) + nedierovaná (výše 1) | Naparovanie | 100 | 20 - 25 |
| Prírodná ryža | 1 :1,5 | nedierovaná | Naparovanie | 100 | 30 - 40 |
| Dlhozrná ryža | 1 :1,5 | nedierovaná | Naparovanie | 100 | 20 - 30 |
| Basmatická ryža | 1 :1,5 | nedierovaná | Naparovanie | 100 | 20 - 30 |
| Parboiled predparená rýža | 1 : 1,5 | nedierovaná | Naparovanie | 100 | 15 - 20 |
| Šosovica | 1 : 2 | nedierovaná | Naparovanie | 100 | 30 - 45 |
| Biele fazule, zmäkčené | 1 : 2 | nedierovaná | Naparovanie | 100 | 65 - 75 |
| Kuskus | 1 : 1 | nedierovaná | Naparovanie | 100 | 6 - 10 |
| Bádenská surová raže drvená | 1 : 2,5 | nedierovaná | Naparovanie | 100 | 15 - 20 |
| Krúpy celé | 1 : 2,5 | nedierovaná | Naparovanie | 100 | 25 - 35 |
| Pšenica, celá | 1 : 1 | nedierovaná | Naparovanie | 100 | 60 - 70 |
| Knedle | - | dierovaná (výška 3) + nedierovaná (výška 1) | Naparovanie | 95 | 20 - 25 |

## Mäso, hydina, ryby

Vložte dierovanú nádobu do výškovej polohy 3 a nedierovanú nádobu do výškovej polohy 1. Nechajte hotovú pečeň ešte 10 minút v kľude vo vypnutej a zatvorenej parnej rúre. Takto mäso zosatne šťavnatejšie.

| Potraviny | Množstvo/ hmotnosť | Príslušenstvo | Výška | Prevádzkový režim | Teplota °C | Doba prípravy v min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Kuracie prsia | po 0,15 kg | nedierovaná | 2 | Naparovanie | 100 | 15 - 25 |
| Kačacie prsa* | po 0,35 kg | nedierovaná | 2 | Naparovanie | 100 | 12 - 18 |
| * najskôr orestovať a zabaliť do folie | | | | | | |

**Hovädzie mäso**

| Potraviny | Množstvo/ hmotnosť | Príslušenstvo | Výška | Prevádzkový režim | Teplota °C | Doba prípravy v min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| nízky Roastbeef, medium* | 1 kg | nedierovaná | 2 | Naparovanie | 100 | 25 - 35 |
| vyšší Roastbeef, medium* | 1 kg | dierovaná + nedierovaná | 3<br>1 | Naparovanie | 100 | 30 - 40 |
| * najskôr orestovať a zabaliť do folie | | | | | | |

**Bravčové mäso**

| Potraviny | Množstvo/ hmotnosť | Príslušenstvo | Výška | Prevádzkový režim | Teplota °C | Doba prípravy v min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Bravčové filé * | 0,5 kg | nedierovaná | 2 | Naparovanie | 100 | 10 - 12 |
| Bravčové medailónky* | Tloušťka cca 3 cm | nedierovaná | 2 | Naparovanie | 100 | 10 - 12 |
| Kasselské rebierko | V plátkoch | nedierovaná | 2 | Naparovanie | 100 | 15 - 20 |
| * najskôr orestovať a zabaliť do folie | | | | | | |

**Údeniny**

| Potraviny | Množstvo/ hmotnosť | Príslušenstvo | Výška | Prevádzkový režim | Teplota °C | Doba prípravy v min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Viedenské párky | - | dierovaná + nedierovaná | 3<br>1 | Naparovanie | 80 - 85 | 12 - 18 |
| Bavorské párky | - | dierovaná + nedierovaná | 3<br>1 | Naparovanie | 80 - 85 | 15 - 20 |

**Ryby**

| Potraviny | Množstvo/ hmotnosť | Príslušenstvo | Výška | Prevádzkový režim | Teplota °C | Doba prípravy v min. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Pražma, celá | á 0,3 kg | dierovaná + nedierovaná | 3<br>1 | Naparovanie | 80 - 90 | 15 - 25 |
| Pražma, filé | á 0,15 kg | dierovaná + nedierovaná | 3<br>1 | Naparovanie | 80 - 90 | 10 - 20 |
| Terina | Forma vodní lázně 1,5 l | nedierovaná | 2 | Naparovanie | 70 - 80 | 40 - 80 |
| Pstruh, celý | á 0,2 kg | dierovaná + nedierovaná | 3<br>1 | Naparovanie | 80 - 90 | 12 - 15 |
| Treščie filé | á 0,15 kg | dierovaná + nedierovaná | 3<br>1 | Naparovanie | 80 - 90 | 10 - 14 |
| Filé z lososa | á 0,15 kg | dierovaná + nedierovaná | 3<br>1 | Naparovanie | 100 | 8 - 10 |
| Mušle | 1,5 kg | nedierovaná | 2 | Naparovanie | 100 | 10 - 15 |
| Filé z ostrieža morského | á 0,15 kg | dierovaná + nedierovaná | 3<br>1 | Naparovanie | 80 - 90 | 10 - 20 |
| Zavináč z jazyka morského, plnený | | dierovaná + nedierovaná | 3<br>1 | Naparovanie | 80 - 90 | 10 - 20 |

## Prílohy do polievok

Pridajte vodu resp. tekutinu v uvedenom pomere.
Príklad: 1 : 1,5 = na 100 g ryže pridajte 150 ml tekutiny.
Výškovú polohu vloženia pre nedierovanú nádobu si môžete zvoliť ľubovoľne.

| Potraviny | Príslušenstvo | Výšková poloha | Prevádzkový režim | Teplota °C | Doba prípravy v min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Vaječná príloha do polievky | nedierovaná | 2 | Naparovanie | 90 | 15 - 20 |
| Krupičné knedle | dierovaná +<br>nedierovaná | 3<br>1 | Naparovanie | 90 - 95 | 7 - 10 |

## Dezerty, kompoty

**Kompót**
Plody zvážte, pridajte cca 1/3 množstva vody a podľa chuti cukor a korenie.

**Mliečna ryža**
Ryžu zvážte a pridajte 2,5-násobné množstvo mlieka. Naplňte ryžu a mlieko do výšky max. 2,5 cm do príslušenstva. Po tepelnej príprave zamiešajte. Zvyškové mlieko sa rýchlo vstrebe.

**Jogurt**
Ohrejte mlieko na varnej doske na 90 °C.
Následne nechajte vychladiť na 40 °C. Pri H-mlieku ohrev odpadá.

Vmiešajte na 100 ml mlieka jednu až dve čajové lyžičky prírodného jogurtu alebo zodpovedajúce množstvo jogurtového fermentu pod mlieko. Nalejte zmes do čistých pohárov a uzavrite ich.

Po príprave nechajte poháre vychladiť v chladničke.

| Potraviny | Príslušenstvo | Prevádzkový režim | Teplota °C | Doba prípravy v min. |
|---|---|---|---|---|
| Kysnuté knedle | nedierovaná nádoba | Naparovanie | 100 | 20-25 |
| Karamelový krém | formička + dierovaná nádoba | Naparovanie | 90 - 95 | 15 - 20 |
| Mliečna ryža* | nedierovaná nádoba | Naparovanie | 100 | 25-35 |
| Jogurt * | Poháre pre porcovanie + dierovaná nádoba | Naparovanie | 40 | 300 - 360 |
| Jablkový kompót | nedierovaná nádoba | Naparovanie | 100 | 10 - 15 |
| Hruškový kompót | nedierovaná nádoba | Naparovanie | 100 | 10 - 15 |
| Čerešňový kompót | nedierovaná nádoba | Naparovanie | 100 | 10 - 15 |
| Rebarborový kompót | nedierovaná nádoba | Naparovanie | 100 | 10 - 15 |
| Slivkový kompót | nedierovaná nádoba | Naparovanie | 100 | 15 - 20 |

* Môžete tiež použiť vhodný program (pozrite kapitolu programová automatika).

## Rozmrazovanie

Zamrazujte potraviny pokiaľ možno na ležato a podľa porcií pri -18 °C. Nezmrazujte príliš veľké množstvá. Rozmrazený tovar už nie je taký trvanlivý a kazí sa rýchlejšie než čerstvý tovar.

Rozmrazujte pokrm v zmrazovacom vrecúšku, na tanieri alebo v dierovanej nádobe. Pod ňu vždy zasuňte nedierovanú nádobu. Takto potraviny nezostanú ležať v rozmrazenej vode a výhrevný priestor zostane čistý.

Používajte prevádzkový režim „rozmrazovanie“.

Pokiaľ je to nutné, pokrm v priebehu rozmrazovania rozdeľte na menšie kusy, resp. už rozmrazené kusy vyberte z spotrebiča.

Nechajte potraviny po rozmrazení ešte 5 - 15 minút odstáť za účelom vyrovnania teploty.

Zdravotné riziko!
Pri rozmrazovaní živočíšnych potravín musíte bezpodmienečne odstrániť rozmrazenú tekutinu. Táto nikdy nesmie prísť do styku s ostatnými potravinami.
Mohli by sa prenášať zárodky.
Prevádzkujte parnú rúru po rozmrazení na 15 minút s prevádzkovým režimom naparovania pri 100 °C.

**Rozmrazovanie mäsa**
Kúsky mäsa, ktoré majú byť smažené, rozmrazujte natoľko, aby korenie a obalová hmota zostali prilepené na mäse.

**Rozmrazovanie hydiny**
Vyberte ju pred rozmrazovaním z obalu. Vzniknutú tekutinu bezpodmienečne vylejte.

| **Potraviny** | **Množstvo/ hmotnosť** | **Príslušenstvo** | **Výšková poloha** | **Teplota °C** | **Doba prípravy v min.** |
|---|---|---|---|---|---|
| Kurča | 1 kg | dierovaná+ nedierovaná | 3 1 | 45 - 50 | 60 - 70 |
| Kuracie stehná | 0,4 kg | dierovaná+ nedierovaná | 3 1 | 45 - 50 | 30 - 35 |
| Do kocky zmrazená zelenina (napr. špenát) | 0,4 kg | dierovaná+ nedierovaná | 3 1 | 45 - 50 | 20 - 30 |
| Bobuľovité ovocie | 0,3 kg | dierovaná+ nedierovaná | 3 1 | 45 - 50 | 5 - 8 |
| Rybie filé | 0,4 kg | dierovaná+ nedierovaná | 3 1 | 45 - 50 | 15 - 20 |
| Guľáš | | dierovaná+ nedierovaná | 3 1 | 45 - 50 | 40 - 50 |
| Hovädzie pečené mäso | | dierovaná+ nedierovaná | 3 1 | 45 - 50 | 70 - 80 |

## Získanie šťavy

Dajte bobule pred získavaním šťavy do misky a pocukrujte. Nechajte ich hodinu postáť, aby pustili šťavu.

Naplňte bobuľami dierovanú nádobu a zasuňte ju do výškovej polohy 3. Na zachytenie šťavy zasuňte do výškovej polohy 1 nedierovanú nádobu.

Naplňte nakoniec bobuľami utierku a vylisujte z nich zostávajúcu šťavu.

| Potraviny | Príslušenstvo | Výšková poloha | Prevádzkový režim | Teplota °C | Doba prípravy v min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Maliny | dierovaná+<br>nedierovaná | 3<br>1 | Naparovanie | 100 | 30 - 45 |
| Ríbezle | dierovaná+<br>nedierovaná | 3<br>1 | Naparovanie | 100 | 40 - 50 |

## Zaváranie

Zavárajte potraviny čo najčerstvejšie. Dlhšie skladovanie znižuje obsah vitamínov a potraviny ľahšie kvasia.

Používajte len bezchybné ovocie a zeleninu.
Preverte zaváracie poháre, gumové krúžky, svorky a pružiny.

ňVyčistite gumové krúžky a poháre riadne horúcou vodou. Na čistenie pohárov je vhodný tiež program „dezinfekcie fľašiek“.

Postavte poháre do dierovanej nádoby. Nesmú sa vzájomne dotýkať.

Otvorte po uvedenom čase tepelného spracovania dvere výhrevného priestoru.

Vyberte zaváracie poháre z spotrebiča až vtedy, keď úplne vychladl

| Potraviny | Príslušenstvo | Výšková poloha | Prevádzkový režim | Teplota °C | Doba prípravy v min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Zelenina | Zaváracie poháre 1-litrové | 2 | Naparovanie | 100 | 30 - 120 |
| Kôstkovité ovocie | Zaváracie poháre 1-litrové | 2 | Naparovanie | 100 | 25 - 30 |
| Jadrové ovocie | Zaváracie poháre 1-litrové | 2 | Naparovanie | 100 | 25 - 30 |

## Zmrazené výrobky

Dbajte na údaje výrobcu na obale.
Uvedené časy tepelnej prípravy platia na vloženie do chladného výhrevného priestoru.

| Potraviny | Príslušenstvo | Výšková poloha | Prevádzkový režim | Teplota °C | Doba prípravy v min. |
|---|---|---|---|---|---|
| Cestoviny, čerstvé, chladené * | nedierovaná nádoba | 2 | Naparovanie | 100 | 5 - 10 |
| Pstruh | dierovaná + nedierovaná nádoba | 3 + 1 | Naparovanie | 80 - 100 | 20 - 25 |
| Filé z lososa | dierovaná + nedierovaná nádoba | 3 + 1 | Naparovanie | 80 - 100 | 20 - 25 |
| Brokolica | dierovaná + nedierovaná nádoba | 3 + 1 | Naparovanie | 100 | 4 - 6 |
| Karfiol | dierovaná + nedierovaná nádoba | 3 + 1 | Naparovanie | 100 | 5 - 8 |
| Fazuľa | dierovaná + nedierovaná nádoba | 3 + 1 | Naparovanie | 100 | 4 - 6 |
| Hrach | dierovaná + nedierovaná nádoba | 3 + 1 | Naparovanie | 100 | 4 - 6 |
| Mrkva | dierovaná + nedierovaná nádoba | 3 + 1 | Naparovanie | 100 | 3 - 5 |
| Zeleninová zmes | dierovaná + nedierovaná nádoba | 3 + 1 | Naparovanie | 100 | 4 - 8 |
| Ružičkový kel | dierovaná + nedierovaná nádoba | 3 + 1 | Naparovanie | 100 | 5 - 10 |

* pridajte trošku 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.718/2002 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení. Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

### Záručné podmienky

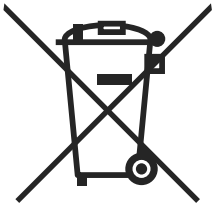
- na výrobok sa poskytuje záručná doba 24 mesiacov odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- pri reklamácii je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak výrobok je používaný k inému než výrobcom stanovenému účelu, alebo je výrobok používaný v rámci 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 práčkach a umývačkách riadu sériovo vybavených systémom AquaStop, je výrobcom poskytnutá na toto zariadenie záruka po celú dobu životnosti spotrebiča, a to ako na funkciu zariadenia **AquaStop**, tak aj na škody, ktoré vzniknú preukázateľne poruchou tohoto zariadenia.



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 46 | Peter Špík | | spikservis@gates.sk | 054/4746227 | 0905400019 |
| 811 07 | Bratislava | Kazanská 56 | Martin Ščasný<br>servis domácich spotrebičov | | gaggenau@orangemail.sk | 02/45958855 | 0918996988 |
| 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 | |