

Návod k použití

HB 25D5L2
HB 25D5R2

Obsah

Bezpečnostní pokyny.....	3	Péče a čištění.....	16
Příčiny poškození	4	Čistící prostředky	16
Váš nový spotřebič	5	Odvápňení	17
Varný prostor	6	Co dělat v případě poruchy?	19
Příslušenství	6	Výměna dveřního těsnění	20
Automatická kalibrace	7	Zákaznický servis	21
Po přestěhování	7	Ochrana životního prostředí.....	21
Před prvním použitím.....	8	Tabulky a tipy	22
Nastavení času.....	8	Zelenina	22
Nastavení tvrdosti vody	8	Přílohy a luštěniny	24
První uvedení do provozu	8	Drůbež a maso	25
Předčištění příslušenství	8	Dezerty, kompot.....	27
Obsluha spotřebiče	9	Regenerace pokrmů	27
Plnění zásobníku vodou	9	Rozmrazování	28
Zapnutí spotřebiče	9	Kynutí těsta.....	29
Vypnutí spotřebiče	10	Odšťavování	29
Po každém ukončení provozu	11	Zavařování.....	29
Změna času	11	Zmrazené produkty.....	30
Programová automatika	12		
Nastavení programu	12		
Pokyny k programům.....	12		
Tabulka programů.....	14		
Základní nastavení	15		

Další informace ohledně produktů, příslušenství, náhradních dílů a služeb naleznete na internetu: www.siemens-home.com a v internetovém obchodě: www.siemens-home.com/cz

Bezpečnostní pokyny

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

Upozornění týkající se Vaší bezpečnosti

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

Dospělí a děti nikdy nesmí používat spotřebič bez dozoru,

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

Nedopustěte, aby si děti hrály se spotřebičem.

Nebezpečí poranění!

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

Nebezpečí opaření!

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

Nebezpečí opaření!

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

Nebezpečí požáru!

Ve varném prostoru nikdy neuchovávejte hořlavé předměty.

Nebezpečí opaření!

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

Nebezpečí elektrického zkratu!

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

Nebezpečí popálení!

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

Nebezpečí popálení!

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

Nebezpečí opaření!

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

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

Příčiny poškození

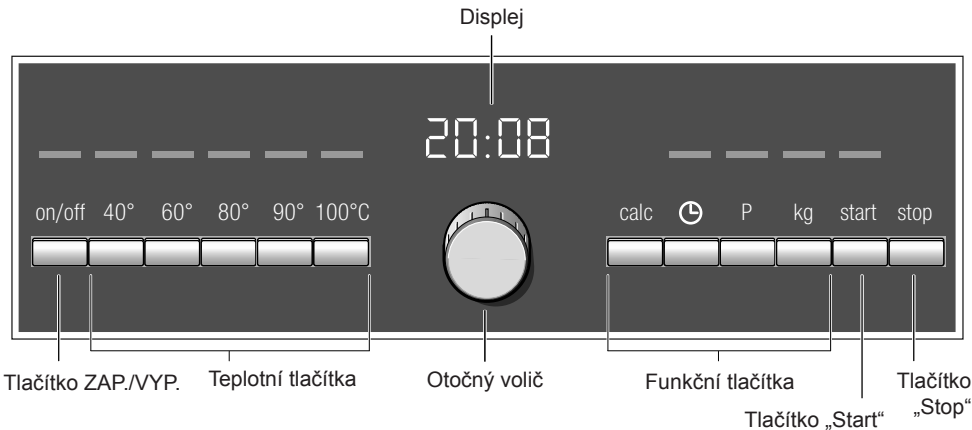
Pozor!

- Nepokládejte nic přímo na dno varného prostoru. Dno varného prostoru nevykládejte hliníkovou fólií. Hromadění tepla by mohlo poškodit spotřebič.
- Dno varného prostoru a odpařovací miska musí vždy zůstat volné. Nádobu postavte vždy do děrované varné nádoby nebo na rošt.
- Hliníková fólie ve varném prostoru nesmí přijít do kontaktu se skleněnou tabulí ve dvířkách spotřebiče. Skleněná tabule by se mohla trvale zabarvit.
- Použití nádobí musí být žáruvzdorné.
- Nepoužívejte zkorodované nádoby. I nepatrné skvrny mohou vést ke korozi ve varném prostoru.
- Při vaření v páře vždy zasuňte pod děrovanou varnou nádobu pečicí plech nebo neděrovanou varnou nádobu. Zachytí se tak odkapávající tekutina.
- V uzavřeném varném prostoru neskladujte delší dobu vlhké potraviny. To by mohlo vést ke korozi varného prostoru.
- Ovocná šťáva může ve varném prostoru zanechávat skvrny. Ovocnou šťávu vždy ihned odstraňte a spotřebič vždy otřete vlhkým hadříkem a osušte měkkou utěrkou.
- Pokud je těsnění dvířek velmi znečištěné, nedají se dvířka správně zavírat. Může dojít k poškození sousedního nábytku. Těsnění dvířek vždy udržujte čisté a v případě potřeby ho vyměňte.
- Varný prostor Vašeho spotřebiče je vyroben z vysoce kvalitní ušlechtilé oceli. Chybná péče může vést ke korozi varného prostoru. Dodržujte pokyny k péči a čištění spotřebiče uvedené v návodu k použití. Nečistoty odstraňte z varného prostoru ihned po vychladnutí spotřebiče.

Váš nový spotřebič

V této kapitole obdržíte informace ohledně:

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



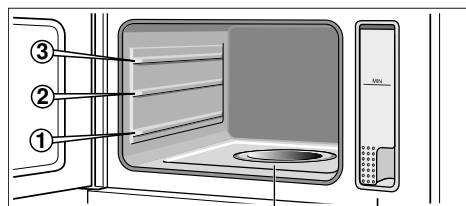
Ovládací prvek/indikátor	Použití/význam	
Tlačítko ZAP./VYP.	on/off	Zapnutí a vypnutí spotřebiče
Teplotní tlačítka	40°	Vaření v páře při 40 °C, např. kynutí těsta a rozmrazování
	60°	Vaření v páře při 60 °C, např. rozmrazování
	80°	Vaření v páře při 80 °C, např. příprava ryb a uzenin
	90°	Vaření v páře při 90 °C, např. příprava ryb, uzenin a vložek do polévek
	100°C	Vaření v páře při 100 °C, např. příprava zeleniny, ryb, masa a příloh, odšťavování a zavařování
(Bližší informace ohledně pokrmů viz kapitola „Tabulky a tipy“)		
Otočný volič	Nastavení hodnot na displeji Otočný volič je zápusťný. Stiskněte otočný volič, abyste jím mohli pohybovat.	
Funkční tlačítko „Odvápnění“	calc	Odvápnění vodního systému a odpařovací misky (viz kapitola „Odvápnění“)
Funkční tlačítko „Čas“	⌚	Zapnutý spotřebič Nastavení doby tepelné úpravy ▶ → .
		Vypnutý spotřebič Krátké stisknutí: Změna času ▶⌚. Dlouhé stisknutí: Změna základních nastavení
Funkční tlačítko „Program“	P	Výběr programové automatiky (viz kapitola „Programová automatika“)
Funkční tlačítko „Hmotnost“	kg	Nastavení hmotnosti pokrmu pro příslušný program

Indikátor „Odvápnění“	calc	Indikátor calc Vás vyzve k odvápnění spotřebiče (viz kapitola „Odvápnění“)
Indikátor „Vyprázdnění odpařovací misky“		Indikátor  Vás během odvápnování vyzve k odstranění zbylé vody z odpařovací misky pomocí přiložené houbičky
Indikátor „Naplnění zásobníku vodou“		Indikátor  Vás vyzve k naplnění zásobníku vodou (viz kapitola „Naplnění zásobníku vodou“)
Tlačítko „Start“	start	Zahájení provozu
Tlačítko „Stop“	stop	Krátké stisknutí: Přerušení provozu (pauza) Dlouhé stisknutí: Ukončení provozu

Varný prostor

Stisknutím symbolu  otevřete dvířka spotřebiče.

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



Odpařovací miska Zásobník vody

Pozor!

Nepokládejte nic přímo na dno varného prostoru. Dno varného prostoru nevykládejte hliníkovou fólií. Hromadění tepla může vést k poškození spotřebiče.

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

Příslušenství

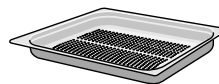
Používejte pouze příslušenství dodané spolu se spotřebičem nebo zakoupené u zákaznického servisu. Je přizpůsobeno Vašemu spotřebiči. Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:

Varná nádoba, neděrovaná, GN 1/2, hluboká 40 mm



Vhodná k zachycování odkapávající tekutiny při vaření v páře a k vaření rýže, luštěnin, obilovin atd.

Varná nádoba, děrovaná, GN 1/2, hluboká 40 mm



Vhodná k vaření v páře celých ryb nebo většího množství zeleniny, k odšťavování bobulovin atd.

Další příslušenství obdržíte ve specializovaném obchodě:

Příslušenství	BestellNr.
Varná nádoba, neděrovaná, GN 1/2, hluboká 40 mm	HZ36D523
Varná nádoba, děrovaná, GN 1/2, hluboká 40 mm	HZ36D523G
Varná nádoba, neděrovaná, GN 1/2, hluboká 40 mm	HE36D513
Varná nádoba, děrovaná, GN 1/2, hluboká 40 mm	HE36D513G
Čistící houbička	643 254
Odvápňovač	311 138
Utěrka z mikrovlákna s voštinovou strukturou	460 770

Automatická kalibrace

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

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

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

Po přestěhování

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

Před prvním použitím

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

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

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

Nastavení času

Po připojení k elektrické síti se na displeji rozsvítí symbol ►☉ a 00:00.

Pomocí otočného voliče nastavte aktuální čas.

Po několika málo sekundách se nastavený čas automaticky uloží.

Nastavení tvrdosti vody

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

Spotřebič Vám automaticky ukáže, kdy ho musíte odvápnit. Je přednastaven na tvrdost vody c 5 2 (střední). Pokud je Vaše voda měkká nebo tvrdší, změňte nastavenou hodnotu.

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

Pokyny

- Pokud je Vaše voda příliš tvrdá, doporučujeme Vám používat změkčenou vodu.
- Pokud používáte výhradně změkčenou vodu, můžete nastavit tvrdost vody c 5 0 (změkčená).

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

1. Stisknutím tlačítka on/off případně vypnete spotřebič.
2. Stiskněte tlačítko ☉ a držte je stisknuté, dokud se na displeji nezobrazí c 1 1.
3. Stiskněte tolikrát tlačítko ☉, až se objeví c 5 2.
4. Pomocí otočného voliče změňte tvrdost vody. Možné hodnoty:

c 5 0	změkčená	-
c 5 1	měkká	I
c 5 2	střední	II
c 5 3	tvrdá	III
c 5 4	velmi tvrdá	IV

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

První uvedení do provozu

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

1. Stisknutím tlačítka on/off zapnete spotřebič.
2. Naplňte zásobník vodou a zasuňte ho do spotřebiče. (Viz kapitola „Plnění zásobníku vody“).
3. Stiskněte tlačítko „Start“.
Spotřebič se zahřeje na 100 °C. Doba tepelné úpravy 20 minut začne ubíhat teprve po dosažení nastavené teploty. Během této doby neotevírejte dvířka spotřebiče. Provoz spotřebiče bude ukončen automaticky a zazní akustický signál.
4. Stisknutím tlačítka on/off vypnete spotřebič. Dvířka spotřebiče nechte pootevřená, dokud spotřebič nevychladne.

Předčištění příslušenství

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

Obsluha spotřebiče

V této kapitole se dočtete:

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

Plnění zásobníku vodou

Stisknutím symbolu  otevřete dvířka spotřebiče. Vpravo uvidíte zásobník vody.

Pozor!

Použití nevhodných tekutin může poškodit spotřebič.

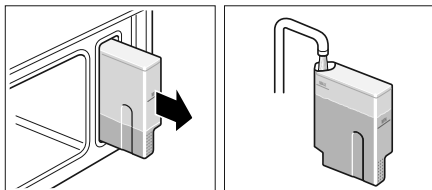
- Používejte výhradně čerstvou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo minerální vodu bez kyseliny uhličitě.
- Pokud je Vaše voda z vodovodu příliš vápenitá, doporučujeme Vám používat změkčenou vodu.
- Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chlóru (> 40 mg/l) nebo jiné tekutiny.

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

Před každým provozem naplňte zásobník vodou.

1. Otevřete dvířka spotřebiče a vyjměte zásobník vody.
2. Naplňte zásobník studenou vodou.

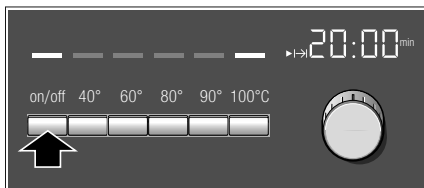
MIN	Množství vody dostačující pro cca 30 minut vaření v páře při 100 °C
MAX	Množství vody dostačující pro cca 2 hodiny vaření v páře při 100 °C



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

Zapnutí spotřebiče

1. Stisknutím tlačítka on/off zapnete spotřebič.

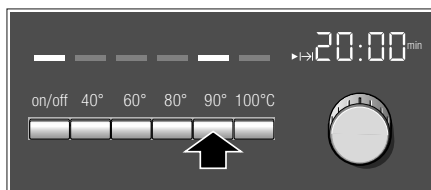


Na displeji se zobrazí navrhovaná teplota 100 °C a navrhovaná doba tepelné úpravy ►► 20 min.

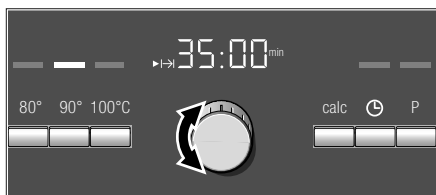
2. Stisknutím teplotního tlačítka nastavíte teplotu. (Bližší pokyny k přípravě pokrmů naleznete v kapitole „Tabulky a tipy“.)

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

Na displeji se zobrazí odpovídající navrhovaná doba tepelné úpravy.



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



4. Stiskněte tlačítko „Start“.



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

Změna teploty

Nastavenou teplotu můžete kdykoliv změnit. Stiskněte požadované teplotní tlačítko:

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

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

Změna doby tepelné úpravy

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

Přerušení provozu (pauza)

Krátkým stisknutím tlačítka „Start“ přerušíte provoz spotřebiče. Chladicí ventilátor může dobíhat. Po opětovném krátkém stisknutí tlačítka „Start“ se provoz obnoví.

Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz se přeruší. Po zavření dvířek a krátkém stisknutí tlačítka „Start“ dojde k obnovení provozu.

Pokud jste aktivovali základní nastavení „Obnovení provozu po zavření dvířek“, odpadá opětovné zahájení provozu (viz kapitola „Základní nastavení“).

Indikátor „Naplnění zásobníku vodou“

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

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

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

Vypnutí spotřebiče

⚠ Nebezpečí opaření!

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

Dlouhým stisknutím tlačítka „Stop“ přerušíte provoz spotřebiče.

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

Stisknutím tlačítka on/off vypnete spotřebiče. Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.

Chladicí ventilátor může dobíhat i po otevření dvířek spotřebiče.

Po každém ukončení provozu

Vyprázdnění zásobníku vody

Po každém ukončení provozu vyprázdněte zásobník vody:

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

Vyschnutí varného prostoru

Nechte dvířka spotřebiče pootevřená, dokud spotřebič nevychladne.

Nebezpečí opaření!

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

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

Otřete případnou kondenzovanou vodu na nábytku nebo madlech.

Změna času

Nesmí být nastavena doba tepelné úpravy:

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

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

Programová automatika

Díky 20 různým programům je příprava pokrmů zcela jednoduchá.

V této kapitole se dočtete:

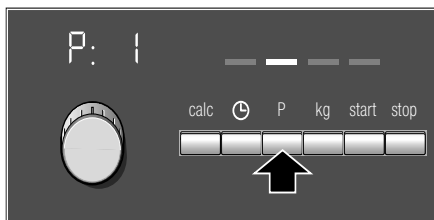
- jak nastavíte program z programové automatiky;
- pokyny k jednotlivým programům a tipy pro jejich nastavení;
- jaké programy můžete nastavit.

Nastavení programu

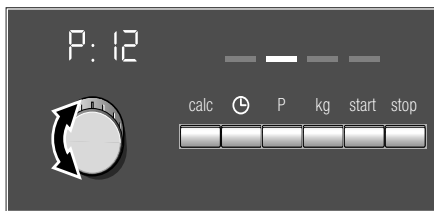
Vyberte si z tabulky programů vhodný program. Dodržujte pokyny k jednotlivým programům.

1. Stisknutím tlačítka on/off zapnete spotřebič.
2. Stiskněte tlačítko P.

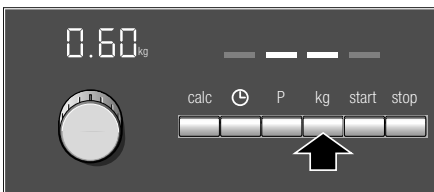
Na displeji se zobrazí první program *P 1*.



3. Pomocí otočného voliče nastavte požadovaný program.



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



5. Pomocí otočného voliče zadejte hmotnost připravovaného pokrmu.



6. Stiskněte tlačítko „Start“.

Na displeji viditelně ubíhá doba tepelné úpravy.

Ukončení programu

Zazní akustický signál. Dojde k ukončení provozu. Stisknutím tlačítka on/off vypnete spotřebič.

⚠ Nebezpečí opaření!

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

Přerušení programu

Stisknutím tlačítka on/off přerušíte program a vypnete spotřebič.

Pokyny k programům

Všechny programy jsou určeny pro tepelnou úpravu na jedné úrovni.

Konečný výsledek závisí na velikosti a kvalitě pokrmu.

Nádobí

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

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

Množství/hmotnost

Pokrmy by měly být maximálně 4 cm vysoké.

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

Doba tepelné úpravy

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

Příprava zeleniny P1 - P5

Zeleninu okořeňte teprve po uvaření.

Příprava obilovin/luštěnin P7 - P10

Pokrm zvažte a přilijte k němu vodu ve správném poměru:

Rýže basmati 1 : 1,5

Kuskus 1 : 1

Přírodní rýže 1 : 1,5

Čočka 1 : 2

Zadejte hmotnost bez tekutiny.

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

Příprava kuřecích prsou P11

Kuřecí prsa položte do nádoby tak, aby se nepřekrývala.

Příprava ryb P12 - P13

Při přípravě ryb vymažte děrovanou varnou nádobu.

Rybí filé se nesmí překrývat. Nastavte hmotnost nejtěžšího kousku a zvolte pokud možno stejně velké kousky filé.

Příprava ovocného kompotu P14

Program se hodí pouze pro přípravu jádrového a peckového ovoce. Ovoce nejprve odvažte, přilijte k němu cca 100 ml vody a poté ho podle chuti oslaďte či okořeňte.

Příprava mléčné rýže P15

Rýži zvažte a přidejte k ní jedenapůlkrát tolik mléka. Rýže s mlékem by v nádobě měla sahát max. 2,5 cm vysoko. Zadejte hmotnost rýže bez tekutiny.

Po ukončení tepelné úpravy rýži zamíchejte. Zbylé mléko se tak rychleji vsákne.

Příprava jogurtu P16

Na varné desce zahřejte mléko na 90 °C. Poté ho nechte vychladnout na 40 °C. U trvanlivého mléka odpadá jeho svaření.

Do každých 100 ml mléka zamíchejte jednu až dvě čajové lžičky přírodního jogurtu nebo odpovídající množství jogurtového fermentu. Směsí naplňte čisté sklenice a uzavřete je.

Poté nechte sklenice vychladnout v chladničce.

Dezinfekce kojeneckých lahví P18

Kojenecké lahve vyčistěte vždy přímo po jejich vypití kartáčkem na lahve.

Poté je umyjte v myčce nádobí.

Postavte kojenecké lahve do děrované varné nádoby tak, aby se navzájem nedotýkaly.

Vydezinfikované lahve osušte čistou utěrkou.

Průběh dezinfekce odpovídá běžnému vyvařování.

Vaření vajec P19 - P20

Vejce před vařením propíchněte. Nepokládejte je přes sebe. Velikost M odpovídá hmotnosti cca 50 g.

Tabulka programů

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

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

Základní nastavení

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

Pokud chcete vrátit všechny změny, můžete obnovit výchozí nastavení.

1. Stisknutím tlačítka on/off případně vypnete spotřebič.
2. Stiskněte tlačítko  a držte je stisknuté, dokud se na displeji nezobrazí *c 11*.
3. Stiskněte tolikrát tlačítko , dokud se nezobrazí požadované základní nastavení.
4. Pomocí otočného voliče změňte základní nastavení.
5. Stiskněte tlačítko  a držte je stisknuté, opustíte tak základní nastavení.
Provedená změna je uložena v paměti spotřebiče.

Následující základní nastavení můžete změnit:

Základní nastavení	Funkce	Možná nastavení
<i>c 11</i>	Zobrazení času při vypnutém spotřebiči	<i>c 10</i> = vypnuto <i>c 11</i> = zapnuto
<i>c 21</i>	Akustický signál při stisknutí tlačítka	<i>c 20</i> = vypnuto <i>c 21</i> = zapnuto
<i>c 32</i>	Délka akustického signálu při ukončení provozu	<i>c 31</i> = krátká (30 sekund) <i>c 32</i> = střední (2 minuty) <i>c 33</i> = dlouhá (10 minut)
<i>c 41</i>	Obnovení provozu po zavření dvířek. Odpadá opětovný start po otevření dvířek spotřebiče	<i>c 40</i> = vypnuto <i>c 41</i> = zapnuto
<i>c 52</i>	Tvrdost vody pro indikátor odvápnění	<i>c 50</i> = změkčená <i>c 51</i> = měkká (I) <i>c 52</i> = střední (II) <i>c 53</i> = tvrdá (III) <i>c 54</i> = velmi tvrdá (IV)
<i>c 61</i>	Akustický signál pro ukončení fáze zahřívání	<i>c 60</i> = vypnuto <i>c 61</i> = zapnuto
<i>c 71</i>	Individuální nastavení propečení pokrmu u programové automatiky	<i>c 71</i> = středně propečeno <i>c 72</i> = slabě propečeno <i>c 73</i> = dobře propečeno
<i>c 80</i>	Obnovení výchozího nastavení: • všechny změny v základních nastaveních se smažou • znovu se provede automatická kalibrace Dojde k obnovení výchozího nastavení spotřebiče, pokud zvolíte <i>c 81</i> , stisknete tlačítko  a budete je držet cca 4 sekundy stisknuté.	<i>c 80</i> = neobnovovat <i>c 82</i> = obnovit

Péče a čištění

V této kapitole obdržíte informace ohledně:

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

⚠ = Nebezpečí elektrického zkratu!

K čištění Vašeho spotřebiče nepoužívejte vysokotlaké ani parní čističe.

Pozor!

Poškození povrchu spotřebiče: Nepoužívejte:

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

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

Pozor!

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

Nečistoty ve varném prostoru odstraňte ihned po vychladnutí spotřebiče.

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

Nepoužívejte tvrdé houbičky, hadříky ani drátěnky.

Čisticí prostředky

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

Vnitřní strana dvířek (umělohmotný kryt)	Horký mycí roztok. Poté osušte měkkou utěrkou. Skvrny od vody, tuku, škrobu a bílku vždy ihned odstraňte.
Příslušenství	Namočte do horkého mycího roztoku. Poté vyčistěte kartáčkem nebo houbičkou, popř. umyjte v myčce nádobí. Zabarvení zapříčiněná škrobem obsaženým v potravinách (např. v rýži) odstraňte octovou vodou.

Houbička

Přiložená houbička velmi dobře saje. Používejte ji k čištění varného prostoru a odstraňování zbylé vody z odpařovací misky. Před prvním použitím houbičku řádně vyperte. Můžete ji vyprat i v pračce (spolu s prádlem na vyvážku).

Utěrka z mikrovlákná

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

Odvápnění

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

Odvápnění trvá cca 30 minut.

Odvápnění spotřebiče odpadá pouze při výhradním používání změkčené vody.

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

Odvápňovač

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

1. Ze 300 ml vody a 60 ml tekutého odvápnovače smíchejte odvápnovací roztok.
2. Vyprázdněte zásobník vody a naplňte ho odvápnovacím roztokem.
3. Zásobník s odvápnovacím roztokem opatrně zasuňte do spotřebiče a zavřete dvířka.

Pozor!

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

Pozor!

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

Spuštění odvápnování

Varný prostor musí být zcela vychladlý.

1. Stisknutím tlačítka on/off zapnete spotřebič.
2. Stiskněte tlačítko **calc**.
Objeví se symbol  (Naplňte zásobník vody).
Připomene Vám, že máte naplnit zásobník vody odvápnovacím roztokem (viz odstavec „Odvápňovač“).
3. Stiskněte tlačítko Start.

1. proplachování

Po cca 30 minutách zazní akustický signál.

Objeví se symbol  (Naplňte zásobník vodou) a  a 1:00 min.

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

2. proplachování

Zakrátko se na displeji opět zobrazí symbol .
Na displeji se objeví  a 0:30 min.

1. Řádně vyperte houbičku.
2. Z odpařovací misky houbičkou odstraňte zbylou vodu.
3. Zavřete dvířka spotřebiče a stiskněte tlačítko „Start“.

Spotřebič se proplachuje.

Po uplynutí odvápnění se na displeji zobrazí

00:00 a .

4. Stisknutím tlačítka on/off ukončíte odvápnění a vypnete spotřebič.

Odstranění zbylé vody

Houbičkou odstraňte zbylou vodu z odpařovací misky.

Vytřete houbičkou varný prostor a osušte ho měkkou utěrkou.

Přerušení odvápnění

1. Dlouze stiskněte tlačítko Stop.
Dojde k přerušení odvápnění.
Aby ve spotřebiči nezůstaly zbytky odvápnovacího roztoku, musíte spotřebič po přerušení odvápnění dvakrát propláchnout.
2. Stiskněte tlačítko Start.
Objeví se symbol .

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

Co dělat v případě poruchy?

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

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

⚠ Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

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

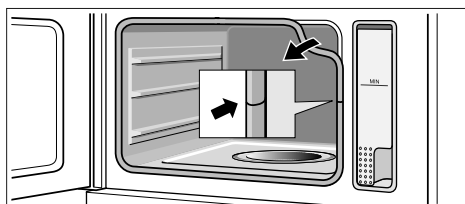
Porucha	Možná příčina	Pokyny k nápravě
Spotřebič nefunguje.	Síťová zástrčka není zasunutá.	Připojte spotřebič k elektrické síti.
	Výpadek elektrického proudu.	Zkontrolujte, zda fungují jiné kuchyňské spotřebiče.
	Vadná pojistka.	Zkontrolujte, zda je příslušná pojistka v pojistkové skříni v pořádku.
	Chybná obsluha.	Vypněte příslušnou pojistku v pojistkové skříni a po cca 10 sekundách ji opět zapněte.
Spotřebič se neuvede do provozu.	Dvířka spotřebiče nejsou zcela zavřená.	Zavřete dvířka spotřebiče.
Spotřebič se neuvede do provozu. Na indikátoru se objeví ► → a 1:00 min.	Odvápnování bylo přerušeno.	Dvakrát propláchněte spotřebič (viz kapitola „Přerušení odvápnování“).
Na displeji svítí ►⌚ a 00:00.	Výpadek elektrického proudu.	Znovu nastavte čas (viz kapitola „Změna času“).
Spotřebič nehřeje. Na displeji svítí ► → a doba tepelné úpravy.	Nedopatřením jste se dotkli otočného voliče.	Stiskněte tlačítko on/off.
	Po nastavení jste nestiskli tlačítko Start.	Stisknutím tlačítka Start zahajte provoz nebo stisknutím tlačítka on/off vypněte spotřebič.
Zobrazí se indikátor  (Naplněte zásobník vody), ačkoliv je zásobník plný.	Zásobník vody není správně zasunutý.	Zasuňte zásobník tak, aby zapadl na místo.
	Rozeznávací systém nefunguje.	Odvápněte spotřebič (viz kapitola „Odvápnění“) a zkontrolujte nastavenou tvrdost vody (viz kapitola „Nastavení tvrdosti vody“).
Zásobník vody zapadne na místo jen ztěžka.	Gumové těsnění na ventilu zásobníku vody.	Gumové těsnění lehce namažte vazelinou (obj. číslo 311 168).
Odpárovací miska se vaří naprázdno, ačkoliv je zásobník vody plný.	Zásobník vody není správně zasunutý.	Zasuňte zásobník tak, aby zapadl na místo.
	Přívod je ucpaný.	Odvápněte spotřebič (viz kapitola „Odvápnění“). Zkontrolujte, zda jste správně nastavili tvrdost vody.

Porucha	Možná příčina	Pokyny k nápravě
Extrémně hlasitý zvuk čerpání během provozu spotřebiče.	Zásobník vody je prázdný, zatímco se v odpařovací misce ještě odpařuje voda.	Naplňte zásobník vodou.
	Zásobník vody není správně zasunutý.	Zasuňte zásobník tak, aby zapadl na místo.
Zvuk čerpání během provozu spotřebiče.		To je normální.
Při vaření se ozývá zvuk praskání.	Tento zvuk způsobuje vodní pára při přípravě zmrazených potravin.	To je normální.
Při vaření v páře vzniká extrémně mnoho páry.	Probíhá automatická kalibrace.	To je normální (viz kapitola „Automatická kalibrace“).
Při vaření v páře opakovaně vzniká extrémně mnoho páry.	Spotřebič se při příliš krátké době tepelné úpravy může automaticky kalibrovat.	Obnovte výchozí nastavení spotřebiče (viz kapitola „Základní nastavení“) a znovu proveďte kalibraci spotřebiče (viz kapitola „První uvedení do provozu“).
Při vaření v páře uniká z ventilačních otvorů pára.		To je normální.
Spotřebič nevyvíjí potřebné množství páry.	Ve spotřebiči se usadil vodní kámen.	Spusťte odvápnovací program.
Hadice přítoku vody do varného prostoru je zatlačena na stranu nebo se zaklíní na stěně varného prostoru.	Silný tlak na hadici nebo zaklínění předmětu během čištění.	Zavolejte zákaznický servis a spotřebič už neuvádějte do provozu!
Osvětlení varného prostoru nefunguje.	Žárovka LED je vadná.	Zavolejte zákaznický servis. Krypt osvětlení nelze odstranit.
Na displeji se zobrazí chybové hlášení E.	Technická závada.	Stisknutím tlačítka ⊕ zmažte chybové hlášení, popř. znovu nastavte čas. Pokud se chybové hlášení opět objeví, zavolejte zákaznický servis.
Na displeji se zobrazí chybové hlášení E0 i l.	Tiskli jste nějaké tlačítko příliš dlouho, popř. se tlačítko zaklínílo	Stisknutím tlačítka ⊕ smažete chybové hlášení. Stiskněte jednotlivě všechna tlačítka a zkontrolujte, zda jsou čistá.
Spotřebič už neheje. Na displeji bliká dvojtečka.	Stiskli jste kombinaci tlačítek.	Stisknutím tlačítka ⊕ vypnete spotřebič. Stiskněte tlačítko kg a držte je 4 sekundy stisknuté, poté stiskněte tlačítko clean.

Výměna dveřního těsnění

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

1. Otevřete dvířka spotřebiče.
2. Vyměňte celé těsnění.
3. Nové těsnění nasadíte na jedné straně a natáhněte ho kolem dokola.
Spoj se musí nacházet na boku.
4. Ještě jednou zkontrolujte, zda těsnění dobře přiléhá především v rozech.



Zákaznický servis

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

Číslo E a číslo FD

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

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

Číslo E	Číslo FD
Zákaznický servis 	

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

Kontaktní údaje nejbližšího servisního střediska naleznete na konci tohoto návodu.

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

Ochrana životního prostředí

Vybalte spotřebič a obal zlikvidujte s ohledem na životní prostředí.

Ekologická likvidace



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

Tipy pro úsporu energie

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

Tabulky a tipy

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

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

Příslušenství

Používejte příslušenství, které Vám bylo dodáno spolu se spotřebičem.

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

Nádobí

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

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

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

Doba tepelné úpravy a množství pokrmu

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

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

Rovnoměrné rozložení potravin

Potraviny ve varné nádobě vždy rovnoměrně rozložte.

Různě vysoká vrstva pokrmu se nepropeče rovnoměrně.

Potraviny citlivé na tlak

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

Příprava menu

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

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

Zelenina

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

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

* předehřejte parní troubu

Potraviny	Velikost	Příslušenství	Teplota v °C	Doba tepelné úpravy v min.
Cuketa	plátky	děrovaná + neděrovaná nádoba	100	2 - 3
Lusky cukrového hrášku	-	děrovaná + neděrovaná nádoba	100	8 - 12

* předehejte parní troubu

Přílohy a luštěniny

K pokrmu přilijte vodu nebo tekutinu v uvedeném poměru.

Příklad: 1 : 1,5 = na každých 100 g rýže přidejte 150 ml tekutiny.

Můžete si zvolit zásuvnou úroveň pro neděrovanou varnou nádobu.

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

Drůbež a maso

Drůbež

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

* nejprve opečte a zabalte do fólie

Hovězí maso

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

* nejprve opečte a zabalte do fólie

Vepřové maso

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

* nejprve opečte a zabalte do fólie

Uzeniny

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

Ryby

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

Zavářky do polévek

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

* nejprve opečte a poté zabalte do fólie

Dezerty, kompot

Kompot

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

Mléčná rýže

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

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

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

Regenerace pokrmů

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

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

Rozmrazování

Zmrazujte potraviny v co možná nejnižší vrstvě a naporcované při -18 °C. Nezmrazujte příliš velké množství.

Rozmrazené potraviny už nejsou tak trvanlivé a zkazí se rychleji než potraviny čerstvé.

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

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

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

Riziko poškození zdraví!

Při rozmrazování masa musíte bezpodmínečně odstranit vzniklou tekutinu. Tato tekutina se nesmí dostat do kontaktu s jinými potravinami, aby nedošlo k přenosu škodlivých zárodků.

Po ukončení rozmrazování zapněte parní troubu na 15 minut při 100 °C.

Rozmrazování masa

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

Rozmrazování drůbeže

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

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

Kynutí těsta

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

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

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

Odšťavování

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

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

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

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

Zavařování

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

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu.

Zkontrolujte zavařovací sklenice, gumové kroužky, svorky nebo perka.

Gumové kroužky a sklenice řádně umyjte v horké vodě.

K mytí sklenic můžete použít i program *P 1B* (dezinfekce kojeneckých lahví).

Sklenice postavte do děrované varné nádoby.

Nesmějí se navzájem dotýkat.

Po uplynutí uvedené doby tepelné úpravy otevřete dvířka spotřebiče.

Zavařovací sklenice vyjměte ze spotřebiče teprve po jejich úplném vychladnutí.

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

Zmrazené produkty

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obalu.

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

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

* přidejte trochu tekutiny

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

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 průkazným 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

Firmní servis + prodej náhradních dílů:

BSH domácí spotřebiče, s.r.o., Pekařská 10b, 155 00 Praha 5

telefon: +420 251 095 546

fax: +420 251 095 559

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

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

Návod na obsluhu

HB 25D5L2
HB 25D5R2

Obsah

Obsah	2	Starostlivosť a údržba	16
Bezpečnostné pokyny	3	Čistiace prostriedky	16
Príčiny poškodenia	4	Odvápnenie	17
Váš nový spotrebič	5	Čo robiť v prípade poruchy?	19
Varný priestor	6	Výmena tesnenia dverí	20
Príslušenstvo	6	Zákaznícky servis	21
Automatická kalibrácia	7	Ochrana životného prostredia.....	21
Po presťahovaní	7	Tabuľky a tipy	22
Pred prvým použitím	8	Zelenina	22
Nastavenie času	8	Prílohy a strukoviny	24
Nastavenie tvrdosti vody	8	Hydina a mäso	25
Prvé uvedenie do prevádzky	8	Dezerty, kompót	27
Predčistenie príslušenstva	8	Regenerácia pokrmov	27
Obsluha spotrebiča	9	Rozmrazovanie	28
Plnenie zásobníka vodou	9	Kysnutie cesta	29
Zapnutie spotrebiča	9	Odšŕavovanie	29
Vypnutie spotrebiča	10	Zaváranie	29
Po každom ukončení prevádzky	11	Zmrazené produkty	30
Zmena času	11		
Programová automatika	12		
Nastavenie programu	12		
Pokyny k programom	12		
Tabuľka programov	14		
Základné nastavenie	15		

Ďalšie informácie ohľadne produktov, príslušenstva, náhradných dielov a služieb nájdete na stránke: www.siemens-home.com a v internetovom obchode: www.siemens-home.com/sk

Bezpečnostné pokyny

Pozorne si prečítajte tento návod na obsluhu. Návod na obsluhu a montáž si odložte pre prípad budúceho použitia. Ak spotrebič odovzdávate inej osobe, nezabudnite priložiť všetku dokumentáciu.

Upozornenie týkajúce sa vašej bezpečnosti

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

Dospelý a deti nikdy nesmú používať spotrebič bez dozoru,

- ak nie sú telesne alebo duševne spôsobilý alebo
- ak im chýbajú znalosti a skúsenosti, aby mohli spotrebič správne a bezpečne používať.

Nedovoľte, aby sa deti hrali so spotrebičom.

Nebezpečenstvo poranenia!

Neotvárajte dverka spotrebiča pred jeho úplným zasunutím do nábytku. Pred priskrutkovaním spotrebiča otvárajte dverka veľmi opatrne. Spotrebič by sa mohol prevrátiť, prípadne vypadnúť z nábytku. Dodržiavajte pokyny uvedené v návode na montáž.

Nebezpečenstvo obarenia!

Pri otváraní dveriek spotrebiča môže unikať horúca para. Počas prevádzky spotrebiča alebo krátko po jej ukončení otvárajte dverka spotrebiča veľmi opatrne. Pri otváraní nestojte príliš blízko pri spotrebiči. Dbajte na to, že para nie je v závislosti na teplote viditeľná.

Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru a tepelných telies. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča.

Nebezpečenstvo požiaru!

Vo varnom priestore nikdy neskladujte horľavé predmety.

Nebezpečenstvo obarenia!

Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu. Vzniká horúca vodná para.

Nebezpečenstvo elektrického skratu!

Dbajte na to, aby ste nikdy nepricvakli napájací kábel v horúcich dverkách spotrebiča. Káblková izolácia by sa mohla roztaviť.

Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy nepripravujte pokrmy s veľkým množstvom vysokopercentného alkoholu. Alkoholové výpary sa môžu vo varnom priestore vznietiť. Používajte len malé množstvo nápojov s vysokopercentným alkoholom a dverka spotrebiča otvárajte opatrne.

Nebezpečenstvo popálenia!

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

Nebezpečenstvo obarenia!

Spotrebič nečistite ihneď po jeho vypnutí. Voda v odparovacej miske je ešte horúca. Počkajte, pokiaľ spotrebič vychladne.

Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Len nami školený technik zo zákazníckeho servisu môže vykonávať opravy. Ak zistíte chybu na spotrebiči, odpojte sieťovú zástrčku, prípadne vypnite poistku. Zavolajte zákaznícky servis.

Príčiny poškodenia

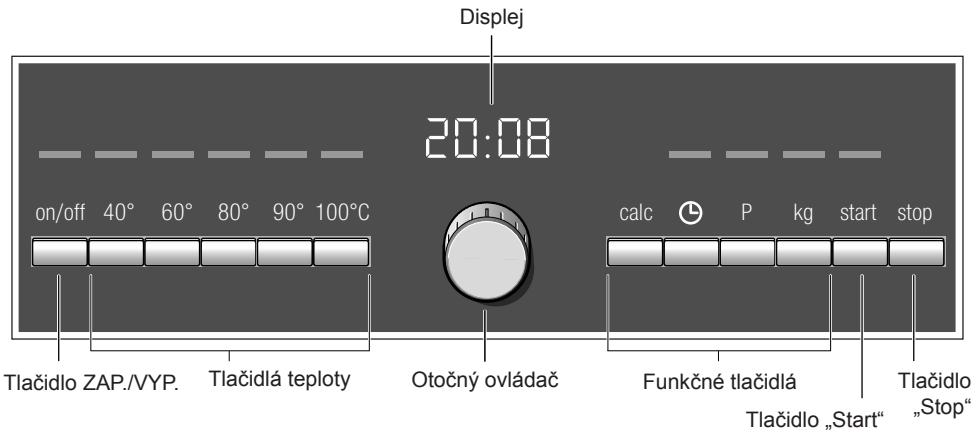
Pozor!

- Nič neumiestňujte priamo na dno varného priestoru. Dno varného priestoru nevykladajte hliníkovou fóliou. Hromadenie tepla by mohlo poškodiť spotrebič.
- Dno varného priestoru a odparovacia miska musia byť vždy voľné. Nádobu postavte vždy do dierovanej varnej nádoby alebo na rošt.
- Hliníková fólia vo varnom priestore nesmie prísť do kontaktu so sklenou tabuľou v dverách spotrebiča. Sklená tabuľa by sa mohla trvalo zafarbiť.
- Použitie riadu musí byť teplu odolné.
- Nepoužívajte hrdzavý riad. Aj nepatrné škvrny môžu viesť ku korózii vo varnom priestore.
- Pri varení v pare vždy zasuňte pod dierovanú varnú nádobu plech na pečenie alebo nedierovanú varnú nádobu. Zachytí sa tak odkvapkávajúca tekutina.
- V uzavretom varnom priestore neskladujte dlhšiu dobu vlhké potraviny. To by mohlo viesť ku korózii varného priestoru.
- Ovocná šťava môže vo varnom priestore zanechávať škvrny. Ovocnú šťavu vždy ihneď odstráňte a spotrebič vždy utrite vlhkou handričkou a osušte mäkkou utierkou.
- Ak je tesnenie dvierok veľmi znečistené, nedajú sa dvierka správne zatvoriť. Môže dôjsť k poškodeniu susedného nábytku. Tesnenie dvierok vždy udržiavajte čisté a v prípade potreby ho vymeňte.
- Varný priestor vášho spotrebiča je vyrobený z vysoko kvalitnej ušľachtilej ocele. Nesprávna starostlivosť môže viesť ku korózii varného priestoru. Dodržiavajte pokyny k starostlivosti a čisteniu spotrebiča uvedené v návode na obsluhu. Nečistoty odstráňte z varného priestoru ihneď po vychladnutí spotrebiča.

Váš nový spotrebič

V tejto časti získate informácie ohľadne:

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

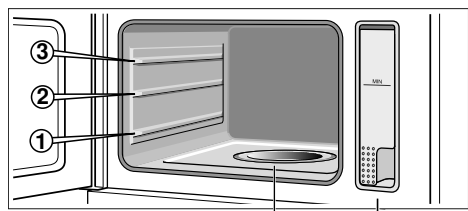


Ovládací prvok/indikátor	Použitie/význam	
Tlačidlo ZAP./VYP.	on/off	Zapnutie a vypnutie spotrebiča.
Tlačidlá teploty	40°	Varenie v pare pri 40 °C, napríklad kysnutie cesta a rozmrazovanie.
	60°	Varenie v pare pri 60 °C, napríklad rozmrazovanie.
	80°	Varenie v pare pri 80 °C, napríklad príprava rýb a údenín.
	90°	Varenie v pare pri 90 °C, napríklad príprava rýb, údenín a častí do polievok.
	100°C	Varenie v pare pri 100 °C, napríklad príprava zeleniny, rýb, mäsa a príloh, odšťavovanie a zaváranie.
(Bližšie informácie ohľadne pokrmov viď časť „Tabuľky a tipy“)		
Otočný ovládač	Nastavenie hodnôt na displeji. Otočný ovládač je zásuvný. Stlačte otočný ovládač, aby ste ho mohli otáčať.	
Funkčné tlačidlo „Odvápnenie“	calc	Odvápnenie vodného systému a odparovacej misky (viď časť „Odvápnenie“).
Funkčné tlačidlo „Čas“	🕒	Zapnutý spotrebič: Nastavenie doby tepelnej úpravy ▶ → .
		Vypnutý spotrebič: Krátke stlačenie - Zmena času ▶🕒. Dlhé stlačenie - Zmena základných nastavení.
Funkčné tlačidlo „Program“	P	Výber programovej automatiky (viď časť „Programová automatika“).
Funkčné tlačidlo „Hmotnosť“	kg	Nastavenie hmotnosti pokrmu pre príslušný program.

Indikátor „Odvápnenie“	calc	Indikátor calc vás vyzve k odvápneniu spotrebiča (viď časť „Odvápnenie“).
Indikátor „Vyprázdnenie odparovacej misky“		Indikátor  vás počas odvápnenia vyzve k odstráneniu vody z odparovacej misky pomocou príloženej hubky.
Indikátor „Naplnenie zásobníka vodou“		Indikátor  vás vyzve k naplneniu zásobníka vodou (viď časť „Naplnenie zásobníka vodou“).
Tlačidlo „Start“	start	Spustenie prevádzky.
Tlačidlo „Stop“	stop	Krátke stlačenie: Prerušenie prevádzky (pauza). Dlhé stlačenie: Ukončenie prevádzky.

Varný priestor

Stlačením tlačidla  otvorte dverka spotrebiča. Varný priestor má tri zásuvné úrovne. Zásuvné úrovne sú očíslované zdola nahor.



Odparovacia miska Zásobník vody

Pozor!

Nič neumiestňujte priamo na dno varného priestoru. Dno varného priestoru nevykladajte hliníkovou fóliou. Hromadenie tepla môže viesť k poškodeniu spotrebiča.

Dno varného priestoru a odparovacia miska musia vždy zostať voľné. Nádoby vždy postavte do dierovanej varnej nádoby alebo na rošt.

Príslušenstvo

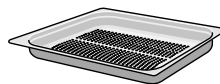
Používajte len príslušenstvo dodané spolu so spotrebičom alebo zakúpené v zákaznickom servise. Je prispôbené vášmu spotrebiču. Váš spotrebič je vybavený nasledujúcim príslušenstvom:

Varná nádoba, nedierovaná, GN 1/2, hlboká 40 mm



Vhodná na zachytávanie odkvapkávajúcej tekutiny pri varení v pare a na varenie ryže, strukovín, obilnín, atď.

Varná nádoba, dierovaná, GN 1/2, hlboká 40 mm



Vhodná na varenie v pare celých rýb alebo väčšieho množstva zeleniny, na odšťavovanie, atď.

Ďalšie príslušenstvo obdržíte v špecializovanej predajni:

Príslušenstvo:	Označenie
Varná nádoba, nedierovaná, GN 1/2, hlboká 40 mm	HZ36D523
Varná nádoba, dierovaná, GN 1/2, hlboká 40 mm	HZ36D523G
Varná nádoba, nedierovaná, GN 1/2, hlboká 40 mm	HE36D513
Varná nádoba, dierovaná, GN 1/2, hlboká 40 mm	HE36D513G
Čistiaca hubka	643 254
Odvápňovač	311 138
Utiarka z mikrovlákná s voštinovou štruktúrou	460 770

Automatická kalibrácia

Teplota varu vody závisí na tlaku vzduchu.

Pri kalibrovaní sa spotrebič nastaví na tlak v miestnosti, kde je spotrebič umiestnený.

Kalibrácia prebehne automaticky počas prvého uvedenia do prevádzky (viď časť „Prvé uvedenie do prevádzky“). Spotrebič vyvinie viac pary ako obvykle.

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

Ak sa spotrebič z nejakého dôvodu nebude môcť automaticky nakalibrovať (napríklad preto, že ste otvorili dvierka), kalibrácia bude vykonaná pri budúcom uvedení do prevádzky.

Po presťahovaní

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

Pred prvým použitím

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

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

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

Nastavenie času

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

Pomocou otočného ovládača nastavte aktuálny čas.

Po niekoľkých sekundách sa nastavený čas automaticky uloží.

Nastavenie tvrdosti vody

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

Spotrebič vám automaticky zobrazí, kedy ho musíte odvápnit'. Je prednastavený na tvrdosť vody $c\ 5\ 2$ (stredná). Ak je vaša voda mäkkšia alebo tvrdšia, zmeňte nastavenú hodnotu.

Tvrdosť vody môžete zistiť pomocou priložených testovacích prúžkov alebo sa opýtať dodávateľa vody.

Pokyny

- Ak je vaša voda príliš tvrdá, odporúčame vám používať zmäkčenú vodu.
- Ak používate len zmäkčenú vodu, môžete nastaviť tvrdosť vody $c\ 5\ 0$ (zmäkčená).

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

1. Stlačením tlačidla on/off prípadne vypnite spotrebič.
2. Stlačte tlačidlo  a držte ho stlačené, pokiaľ sa na displeji nezobrazí $c\ 1\ 1$.
3. Stlačte opakovane tlačidlo , pokiaľ sa nezobrazí $c\ 5\ 2$.
4. Pomocou otočného ovládača zmeňte tvrdosť vody.

Možné hodnoty:

$c\ 5\ 0$	zmäkčená	-
$c\ 5\ 1$	mäkká	I
$c\ 5\ 2$	stredná	II
$c\ 5\ 3$	tvrdá	III
$c\ 5\ 4$	veľmi tvrdá	IV

5. Stlačte tlačidlo  a držte ho stlačené, aby ste zatvorili základné nastavenie. Vykonaná zmena je uložená do pamäte spotrebiča.

Prvé uvedenie do prevádzky

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

1. Stlačením tlačidla on/off zapnite spotrebič.
2. Naplňte zásobník vodou a zasuňte ho do spotrebiča. (Viď kapitola „Plnenie zásobníka vody“).
3. Stlačte tlačidlo „Start“. Spotrebič sa zahreje na 100°C. Doba tepelnej úpravy 20 minút začne ubiehať najskôr po dosiahnutí nastavenej teploty. Počas tejto doby neotvárajte dvierka spotrebiča. Prevádzka spotrebiča bude ukončená automaticky a zaznie zvukový signál.
4. Stlačením tlačidla on/off vypnite spotrebič. Dvierka spotrebiča nechajte pootvorené, pokiaľ spotrebič nevychladne.

Predčistenie príslušenstva

Pred prvým použitím príslušenstvo poriadne vyčistite pomocou umývacieho roztoku a handričky.

Obsluha spotrebiča

V tejto kapitole sa dozviете:

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

Plnenie zásobníka vodou

Stlačením  otvorte dverka spotrebiča. Vpravo uvidíte zásobník vody.

Pozor!

Použitie nevhodných tekutín môže poškodiť spotrebič.

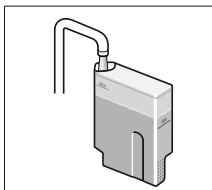
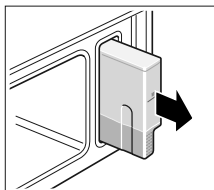
- Používajte len čistú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo minerálnu vodu bez kyseliny uhličitej.
- Ak je vaša voda z vodovodu príliš vápenitá, odporúčame vám používať zmäkčenú vodu.
- Nepoužívajte destilovanú vodu, vo z vodovodu s vysokým obsahom chlóru (> 40 mg/l) alebo iné tekutiny.

Informácie ohľadne vašej vody z vodovodu obdržíte u vášho vodárenského podniku. Tvrdosť vody si môžete skontrolovať pomocou priloženého skúšobného prúžku.

Pred každou prevádzkou naplňte zásobník vodou.

1. Otvorte dverka spotrebiča a vyberte zásobník vody.
2. Zaplňte zásobník studenou vodou.

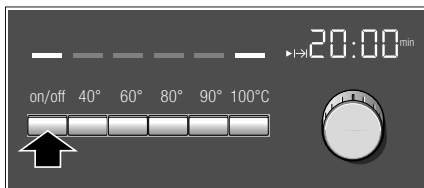
MIN	Množstvo vody dostatočné pre cca 30 minút varenia v pare pri 100°C
MAX	Množstvo vody dostatočné pre cca 2 hodiny varenia v pare pri 100°C



3. Zásobník zasuňte do spotrebiča a zatlačte na šrafovanú plochu dole tak, aby zapadol na miesto.

Zapnutie spotrebiča

1. Stlačením tlačidla on/off zapnete spotrebič.

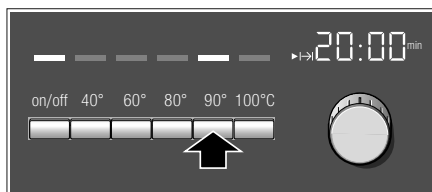


Na displeji sa zobrazí navrhovaná teplota 100°C a navrhovaná doba tepelnej prípravy ► 20 min.

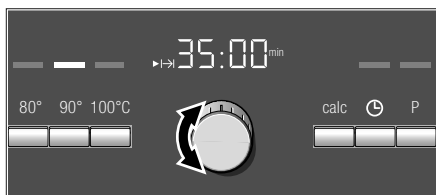
2. Stlačením tlačidla teploty nastavíte teplotu. (Bližšie informácie k príprave pokrmov nájdete v časti „Tabuľky a tipy“.)

Tlačidlo	Použitie	Navrhovaná doba tepelnej prípravy
40°C	napríklad kysnutie cesta a rozmrazovanie	30 min
60°C	napríklad rozmrazovanie	20 min
80°C	napríklad príprava rýb a údenín	20 min
90°C	napríklad príprava rýb, údenín a častí do polievok	20 min
100°C	napríklad príprava zeleniny, rýb, mäsa a príloh, odšťavovanie a zaváranie	20 min

Na displeji sa zobrazí zodpovedajúca navrhovaná doba tepelnej prípravy.



3. Pomocou otočného ovládača nastavte dobu tepelnej prípravy (max. 2 h).



4. Stlačte tlačidlo „Start“.



Spotrebič začne hriať. Doba tepelnej úpravy začne ubiehať až po zahriatí spotrebiča.

Zmena teploty

Nastavenú teplotu môžete kedykoľvek zmeniť. Stlačte požadované tlačidlo teploty:

- Ak ste zvolili nižšiu teplotu, doba tepelnej prípravy ubieha bez prerušenia ďalej.
- Ak ste zvolili vyššiu teplotu, doba tepelnej prípravy ubieha ďalej až po zahriatí spotrebiča na požadovanú teplotu.

Ak 2x stlačíte tlačidlo teploty, dôjde k prerušeniu aktuálnej prevádzky. Na displeji sa zobrazí navrhovaná teplota 100°C a doba tepelnej prípravy 20 min. Po stlačení tlačidla „Start“ dôjde k spusteniu prevádzky.

Zmena doby tepelnej prípravy

Dobu tepelnej prípravy môžete kedykoľvek zmeniť. Pomocou otočného ovládača nastavte novú dobu tepelnej prípravy. Po niekoľkých sekundách sa vykonaná zmena automaticky uloží.

Prerušenie prevádzky (pauza)

Krátkym stlačením tlačidla „Start“ prerušíte prevádzku spotrebiča. Chladiaci ventilátor môže dobiehať. Po opätovnom krátkom stlačení tlačidla „Start“ sa prevádzka obnoví.

Ak počas prevádzky otvoríte dverka spotrebiča, prevádzka sa preruší. Po zatvorení dveriek a krátkom stlačení tlačidla „Start“ dôjde k obnoveniu prevádzky.

Ak ste aktivovali základné nastavenie „Obnovenie prevádzky po zatvorení dveriek“, odpadá opätovné spustenie prevádzky (viď kapitola „Základné nastavenie“).

Indikátor „Naplnenie zásobníka vodou“

Ak je zásobník vody prázdny, zaznie zvukový signál a zobrazí sa symbol . Prevádzka sa preruší.

1. Opatrne otvorte dverka spotrebiča. Uniká horúca para.

2. Vyberte zásobník vody, naplňte ho a opäť vložte.

3. Krátko stlačte tlačidlo „Start“.

Ak ste aktivovali základné nastavenie „Obnovenie prevádzky po zatvorení dveriek“, odpadá opätovné spustenie prevádzky (viď časť „Základné nastavenie“).

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

Vypnutie spotrebiča

⚠ Nebezpečenstvo obarenia!

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

Dlhým stlačením tlačidla „Stop“ prerušíte prevádzku spotrebiča.

Po uplynutí nastavenej doby tepelnej prípravy sa prevádzka preruší automaticky a zaznie zvukový signál.

Stlačením tlačidla on/off vypnete spotrebič. Dverka spotrebiča otvárajte opatrne.

Chladiaci ventilátor môže dobiehať aj po otvorení dveriek spotrebiča.

Po každom ukončení prevádzky

Vyprázdniť zásobník vody

Po každom ukončení prevádzky vyprázdnite zásobník vody:

1. Zásobník vody vytiahnite pomaly a vodorovne zo spotrebiča, aby z ventilu nemohla odkvapkávať voda.
2. Vodu vylejte.
3. Zásobník vody a čerpaciu šachtu v spotrebiči dobre vysušte.

Vyschnutie varného priestoru

Dvierka spotrebiča nechajte pootvorené, pokiaľ spotrebič nevychladne.

Nebezpečenstvo obarenia!

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

Chladný varný priestor a odparovaciu miskú utrite priloženou hubkou a dobre osušte mäkkou utierkou.

Utrite prípadnú skondenzovanú vodu na nábytku alebo madlách.

Zmena času

Nesmie byť nastavená doba tepelnej úpravy:

1. Stlačte tlačidlo .
Na displeji sa zobrazí symbol .
2. Pomocou otočného ovládača nastavte čas.
Po niekoľkých sekundách sa nový čas automaticky uloží.

Zobrazenie času môžete vypnúť. Čas bude viditeľný len pri zapnutom spotrebiči (viď časť „Základné nastavenie“).

Programová automatika

Vďaka 20 rôznym programom je príprava pokrmov úplne jednoduchá.

V tejto kapitole sa dočítate:

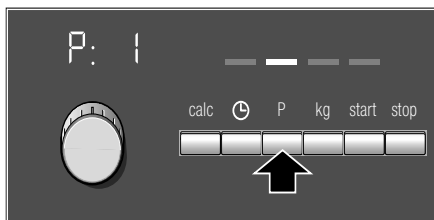
- ako nastavíte program z programovej automatiky;
- pokyny k jednotlivým programom a tipy pre ich nastavenie;
- aké programy môžete nastaviť.

Nastavenie programu

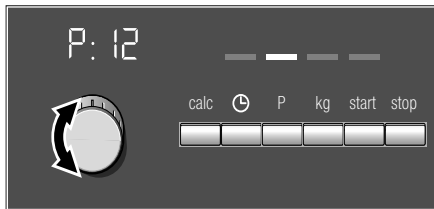
Vyberte si z tabuľky programov vhodný program. Dodržiavajte pokyny k jednotlivým programom.

1. Stlačením tlačidla on/off zapnete spotrebič.
2. Stlačte tlačidlo P.

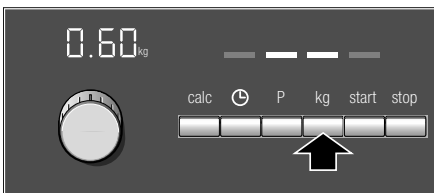
Na displeji sa zobrazí prvý program *P 1*.



3. Pomocou otočného ovládača nastavte požadovaný program.



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



5. Pomocou otočného ovládača zadajte hmotnosť pripravovaného pokrmu.



6. Stlačte tlačidlo „Start“.

Na displeji viditeľne ubieha doba tepelnej prípravy.

Ukončenie programu

Zaznie zvukový signál. Dôjde k ukončeniu prevádzky. Stlačením tlačidla on/off vypnete spotrebič.

⚠ Nebezpečenstvo obarenia!

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

Prerušenie programu

Stlačením tlačidla on/off prerušíte program a vypnete spotrebič.

Pokyny k programom

Všetky programy sú určené pre tepelnú prípravu na jednej úrovni.

Konečný výsledok závisí na veľkosti a kvalite pokrmu.

Riad

Používajte navrhovaný riad. Príprava všetkých pokrmov bola vyskúšaná na tomto riadi. Pri použití iného riadu sa konečný výsledok môže líšiť.

Pri príprave pokrmov v dierovanej nádobe zasúňte na úroveň 1 nedierovanú varnú nádobu, ktorá zachytí odkvapávajúcu tekutinu.

Množstvo/hmotnosť

Pokrmy by mali byť maximálne 4 cm vysoké.

Programová automatika potrebuje poznať hmotnosť pokrmu. Celková hmotnosť nesmie prekročiť uvedený rozsah hmotností.

Doba tepelnej prípravy

Po štarte programu sa zobrazí doba tepelnej prípravy. Môže sa počas prvých 10 minút zmeniť, pretože doba zahrievania závisí aj na teplote pokrmu a vody.

Príprava zeleniny P1 - P5

Zeleninu okoreňte po uvarení.

Príprava obilnín/strukovín P7 - P10

Pokrm odvážte a prilejte k nemu vodu v správnom pomere:

Ryža basmati 1 : 1,5

Kuskus 1 : 1

Prírodná ryža 1 : 1,5

Šošovica 1 : 2

Zadajte hmotnosť bez tekutiny.

Obilniny po uvarení premiešajte. tak sa rýchlo vsiakne zvyšná voda.

Príprava kuracích pŕs P11

Kuracie prsia položte do nádoby tak, aby sa neprekrývali.

Príprava rýb P12 - P13

Pri príprave rýb vymažte dierovanú varnú nádobu.

Rybie filé sa nesmú prekryvať. Nastavte hmotnosť najťažšieho kúsku a zvolte rovnako veľké kúsky filé.

Príprava ovocného kompótu P14

Program sa hodí len na prípravu jadrového a kôstkového ovocia. Ovocie najskôr odvážte, prilejte k nemu cca 100 ml vody a potom ho podľa chuti osadte alebo okoreňte.

Príprava mliečnej ryže P15

Ryžu zviažte a pridajte k nej jeden a pol množstva mlieka. Ryža s mliekom by v nádobe mala siahať max. 2,5 cm. Zadajte hmotnosť ryže bez tekutiny.

Po ukončení tepelnej prípravy ryžu zamiešajte. Zvyšné mlieko sa tak rýchlejšie vsiakne.

Príprava jogurtu P16

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

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

Potom nechajte poháre vychladnúť v chladničke.

Dezinfekcia detských fliaš P18

Detskú fľašu vyčistíte vždy priamo po jej vypití kefkou na fľaše. Potom umyte v umývačke riadu.

Detské fľaše postavte do dierovanej varnej nádoby tak, aby sa navzájom nedotýkali.

Vydenzifikované fľaše osušte čistou utierkou. Priebeh dezinfekcie zodpovedá bežnému vyváraniu.

Varenie vajec P19 - P20

Vajcia pred varením prepichnete. Neumiestňujte ich cez seba. Veľkosť M zodpovedá hmotnosti cca 50 g.

Tabuľka programov

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

Program		Poznámky	Riad/príslušenstvo	Úroveň
P 1	Varenie karfiolu v pare	rovnako veľké kúsky	dierovaná + nedierovaná varná nádoba	2 1
P 2	Varenie brokolice v pare	rovnako veľké kúsky	dierovaná + nedierovaná varná nádoba	2 1
P 3	Varenie zelenej fazule v pare	-	dierovaná + nedierovaná varná nádoba	2 1
P 4	Varenie plátkov mrkvy v pare	plátky, hrúbka cca 3 mm	dierovaná + nedierovaná varná nádoba	2 1
P 5	Varenie zmrazenej miešanej zeleniny v pare	-	dierovaná + nedierovaná varná nádoba	2 1
P 6	Zemiaky v šupke	strednej veľké, Ø 4 - 5 cm	dierovaná + nedierovaná varná nádoba	2 1
P 7	Ryža basmati	max. 0,45 kg	nedierovaná varná nádoba	2
P 8	Prírodná ryža	max. 0,45 kg	nedierovaná varná nádoba	2
P 9	Kuskus	max. 0,45 kg	nedierovaná varná nádoba	2
P 10	Šošovica	max. 0,4 kg	nedierovaná varná nádoba	2
P 11	Varenie čerstvých kuracích prs v pare	celková hmotnosť 0,2 - 1,2 kg	dierovaná + nedierovaná varná nádoba	2 1
P 12	Varenie čerstvej ryby v celku v pare	0,3 - 1,5 kg	dierovaná + nedierovaná varná nádoba	2 1
P 13	Varenie čerstvého rybieho filé v pare	hrúbka max. 2,5 cm	dierovaná + nedierovaná varná nádoba	2 1
P 14	Ovocný kompót	-	nedierovaná varná nádoba	2
P 15	Mliečna ryža	-	nedierovaná varná nádoba	2
P 16	Jogurt v pohároch	-	poháre + nedierovaná varná nádoba	2
P 17	Regenerácia uvarených príloh		nedierovaná varná nádoba	2
P 18	Dezinfekcia detských fliaš		nedierovaná varná nádoba	1
P 19	Vajce na tvrdo	veľkosť M, max. 1 kg	dierovaná + nedierovaná varná nádoba	2 1
P 20	Vajce na mätko	velikost' M, max. 1 kg	dierovaná + nedierovaná varná nádoba	2 1

Základné nastavenie

Váš spotrebič má rôzne základné nastavenia, ktoré boli prednastavené vo výrobe. Tieto nastavenia však môžete podľa potreby zmeniť.

Ak chcete vrátiť všetky zmeny, môžete obnoviť základné nastavenia.

1. Stlačením tlačidla on/off prípadne vypnete spotrebič.
2. Stlačte tlačidlo  a držte ho stlačené, pokiaľ sa na displeji nezobrazí *c 1 1*.
3. Opakovane stlačte tlačidlo , pokiaľ sa nezobrazí požadované základné nastavenie.
4. Pomocou otočného ovládača zmeňte základné nastavenie.
5. Stlačte tlačidlo  a držte ho stlačené, tak zatvoríte ponuku základných nastavení.
Vykonaná zmena sa uloží do pamäte spotrebiča.

Nasledujúce základné nastavenia môžete zmeniť:

Základné nastavenie	Funkcia	Možné nastavenie
<i>c 1 1</i>	Zobrazenie času, keď je spotrebič vypnutý.	<i>c 1 0</i> = vypnuté <i>c 1 1</i> = zapnuté
<i>c 2 1</i>	Zvukový signál pri stlačení tlačidla.	<i>c 2 0</i> = vypnutý <i>c 2 1</i> = zapnutý
<i>c 3 2</i>	Dĺžka zvukového signálu pri ukončení prevádzky.	<i>c 3 1</i> = krátka (30 sekúnd) <i>c 3 2</i> = stredná (2 minúty) <i>c 3 3</i> = dlhá (10 minút)
<i>c 4 1</i>	Obnovenie prevádzky po zatvorení dvierok. Odpadá opätovný štart po otvorení dvierok spotrebiča.	<i>c 4 0</i> = vypnuté <i>c 4 1</i> = zapnuté
<i>c 5 2</i>	Tvrdosť vody pre indikátor odvápnenia.	<i>c 5 0</i> = zmäkčená <i>c 5 1</i> = mäkká (I) <i>c 5 2</i> = stredná (II) <i>c 5 3</i> = tvrdá (III) <i>c 5 4</i> = veľmi tvrdá (IV)
<i>c 6 1</i>	Zvukový signál pre ukončenie fázy zahrievania.	<i>c 6 0</i> = vypnuté <i>c 6 1</i> = zapnuté
<i>c 7 1</i>	Individuálne nastavenie prepečeného pokrmu pri programovej automatiky.	<i>c 7 1</i> = stredne prepečené <i>c 7 2</i> = slabo prepečené <i>c 7 3</i> = dobre prepečené
<i>c 8 0</i>	Obnovenie základného nastavenia: • všetky zmeny základných nastavení sa vymažú • znova sa vykoná automatická kalibrácia Dôjde k obnoveniu základného nastavenia spotrebiča, pokiaľ zvolíte <i>c 8 1</i> , stlačte tlačidlo  a budete ho držať cca 4 sekundy stlačené.	<i>c 8 0</i> = neobnovovať <i>c 8 2</i> = obnoviť

Starostlivosť a údržba

V tejto časti obdržíte informácie o:

- starostlivosti a čistení spotrebiča;
- čistiacich prostriedkoch;
- druhu prevádzky „Odvápnenie“

⚠ Nebezpečenstvo elektrického skratu!

Na čistenie vášho spotrebiča nepoužívajte vysokotlakové a parné čističe.

Pozor!

Poškodenie povrchu spotrebiča. Nepoužívajte:

- agresívne a abrazívne čistiace prostriedky;
- prostriedky určené na čistenie rúr na pečenie;
- žeraviny a čistiace prostriedky obsahujúce chlór;
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu.

Ak sa takýto prostriedok dostane na prednú stenu spotrebiča, ihneď ho umyte vodou.

Pozor!

Poškodenie povrchu spotrebiča. Ak sa na prednú stenu dostane odvápnovač, ihneď ho umyte vodou.

Nečistoty vo varnom priestore odstráňte ihneď po vychladnutí spotrebiča.

Soľ je veľmi agresívna a môže spôsobiť koróziu spotrebiča. Zbytky ostrých omáčok (kečup, horčica) alebo slaných pokrmov odstráňte z varného priestoru ihneď po vychladnutí spotrebiča.

Nepoužívajte tvrdé hubky, handričky a drôtenky.

Čistiace prostriedky

Vonkajší povrch spotrebiča (nerezová predná stena)	Umývací roztok. Potom osušte mäkkou utierkou. Škrvny od vody, tuku, škrobu a biela vždy ihneď odstráňte. V zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni je možnosť zakúpenia špeciálnych prostriedkov na čistenie nereze.
Varný priestor s odparovacou miskou	Horúci umývací roztok alebo octová voda. Použite priloženú hubku alebo mäkkú kefku. Pozor! • Poškodenie spotrebiča: Voda preteká handričkou cez dno varného priestoru do odparovacej misky. Pri čistení dbajte na to, aby ste na prítok vody nevyvíjali tlak ani naň nič nezavesili. Mohli by ste tak vytlačiť hadičku z varného priestoru. Ak k tomu dôjde, obráťte sa na servis! Spotrebič nepoužívajte! • Varný priestor môže korodovať. Nepoužívajte oceľové drôtenky alebo drsné hubky.
Zásobník vody	Umývací roztok. Neumývajte v umývačke riadu! Pre jednoduché čistenie môžete opatrne vybrať veko zásobníka.
Čerpacia šachta	Po každom použití utrite do sucha.
Tesnenie dvierok	Horúci umývací roztok.
Sklené tabule dvierok	Prostriedok na čistenie skla Pozor! Poškodenie povrchu spotrebiča: Tabule po vyčistení utrite do sucha, inak by mohli vzniknúť škrvny, ktoré sa už nedajú odstrániť.

Vnútná strana dvierok (umelý kryt)	Horúci umývací roztok. Potom osušte mäkkou utierkou. Škrvny od vody, tuku, škrobu a bielka vždy ihneď odstráňte.
Príslušenstvo	Namočte do horúceho umývacieho roztoku. Potom vyčistite kefou alebo hubkou, prípadne umyte v umývačke riadu. Zafarbenie spôsobené škrobom z potravín (napríklad z ryže) odstráňte octovou vodou.

Hubka

Priložená hubka veľmi dobre saje. Používajte ju na čistenie varného priestoru a odstraňovaní zvyškov vody z odparovacej misky. Pred prvým použitím hubku poriadne operte. Môžete ju vyprať aj v práčke (spolu s bielizňou na vývarku).

Utierka z mikrovlákná

Utierka z mikrovlákná s voštinovou štruktúrou je obzvlášť vhodná na čistenie citlivých povrchov, ako je sklo, sklokeramika, ušľachtilá oceľ alebo hliník (obj. číslo 460 770, k zakúpeniu cez internetový obchod). Odstráni jedným ťahom nečistoty obsahujúce vodu a tuk.

Odvápnenie

Aby váš spotrebič zostal funkčný, musíte ho v pravidelných intervaloch odvápnovať. Pripomenie vám to indikátor **calc**.

Odvápnenie trvá cca 30 minút.

Odvápnenie odpadá len pri výhradnom používaní zmäčkenej vody.

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

Odvápňovač

Na odvápnovanie používajte výhradne tekutý odvápnovač odporúčaný servisom (obj. číslo 311 138, k dostaniu aj v internetovom obchode). Iné odvápnovače môžu poškodiť spotrebič.

1. Z 300 ml vody a 60 ml tekutého odvápnovača zmiešajte odvápnovací roztok.
2. Vyprázdňte zásobník vody a naplňte ho odvápnovacím roztokom.
3. Zásobník s odvápnovacím roztokom opatrne zasuňte do spotrebiča a zatvorte dvierka.

Pozor!

Poškodenie povrchu spotrebiča: Ak sa odvápnovací roztok dostane do kontaktu s prednou stenou spotrebiča, ihneď ho umyte vodou.

Pozor!

Poškodenie spotrebiča: Odvápnovač môže po určitej dobe poškodiť čerpadlo vody. Dbajte na to, aby ste odvápnovanie a preplachovanie ukončili najneskôr po troch hodinách.

Spustenie odvápnovania

Varný priestor musí byť úplne vychladnutý.

1. Stlačením tlačidla on/off zapnete spotrebič.
2. Stlačte tlačidlo **calc**.
Zobrazí sa symbol  (Naplňte zásobník vody). Pripomenie vám, že máte naplniť zásobník vody odvápnovacím roztokom (viď časť „Odvápňovač“).
3. Stlačte tlačidlo Start.

1. preplachovanie

Po cca 30 minútach zaznie zvukový signál.

Zobrazí sa symbol  (Naplňte zásobník vodou) a  a 1:00 min.

1. Správne prepláchnite zásobník vody, naplňte ho vodou až po značku MIN a opäť ho zasuňte do spotrebiča.
Zobrazí sa symbol  (Vyprázdnite odparovaciu misku).
2. Z odparovacej misky odstráňte priloženou hubkou odvápnovací roztok.
Spotrebič sa preplachuje.
3. Zatvorte dvierka spotrebiča a stlačte tlačidlo „Start“.

2. preplachovanie

O chvíľu sa na displeji zobrazí symbol . Na displeji sa zobrazí  0:30 min.

1. Poriadne vyperte hubku.
2. Z odparovacej misky hubkou odstráňte zvyšnú vodu.
3. Zatvorte dvierka spotrebiča a stlačte tlačidlo „Start“.

Spotrebič sa preplachuje.

Po uplynutí odvápnenia sa na displeji zobrazí
00:00 a .

4. Stlačením tlačidla on/off ukončíte
odvápnovanie a vypnite spotrebič.

Odstránenie zvyšnej vody

Hubkou odstráňte zvyšnú vodu z odparovacej
misky.

Utrite hubkou varný priestor a osušte ho mäkkou
utierkou.

Prerušenie odvápnovania

1. Podržte stlačené tlačidlo Stop.
Odvápnovanie sa preruší.
Aby v spotrebiči nezostali zbytky
odvápnovacieho roztoku, musíte spotrebič po
prerušení odvápnovania dvakrát prepláchnuť.
2. Stlačte tlačidlo Start.
Zobrazí sa symbol .

Teraz postupujte podľa postupu v časti „1.
preplachovanie“.

Čo robiť v prípade poruchy?

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

Opravy spotrebiča môže vykonávať len nami školený technik zo zákaznického servisu. Neodborné opravy pre vás predstavujú značné riziká.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Práce na elektroinštalácii môže vykonávať len odborník.
- Pred opravou spotrebiča odpojte spotrebič od elektrickej siete. Aktivujte bezpečnostnú automatiku alebo vypnite príslušnú poistku.

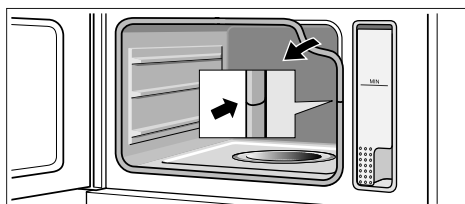
Porucha	Možná príčina	Riešenie
Spotrebič nefunguje.	Sieťová zástrčka nie je zasunutá.	Pripojte spotrebič k elektrickej sieti.
	Výpadok elektrického napájania.	Skontrolujte, či fungujú iné kuchynské spotrebiče.
	Vypálená poistka.	Skontrolujte, či je príslušná poistka v poriadku.
	Nesprávna obsluha.	Vypnite príslušnú poistku v poistkovej skrini a po cca 10 sekundách ju opäť zapnite.
Spotrebič sa neuvedie do prevádzky.	Dvierka spotrebiča nie sú úplne zatvorené.	Zatvorte dvierka spotrebiča.
Spotrebič sa neuvedie do prevádzky. Na indikátore sa zobrazí ►I► a 1:00 min.	Odvápňovanie bolo prerušené.	Dvakrát prepláchnite spotrebič (viď kapitola „Prerušenie odvápnovania“).
Na displeji svieti ►☹ a 00:00.	Prerušenie elektrického napájania.	Znova nastavte čas (viď kapitola „Zmena času“).
Spotrebič neheje. Na displeji svieti ►I► a doba tepelnej úpravy.	Nedopatrením ste sa dotkli otočného ovládača.	Stlačte tlačidlo on/off.
	Po nastavení ste nestlačili tlačidlo Start.	Stlačením tlačidla Start spustíte alebo stlačením tlačidla on/off vypnete spotrebič.
Zobrazí sa indikátor  (Naplnite zásobník vody), aj keď je zásobník plný.	Zásobník vody nie je správne zasunutý.	Zasuňte zásobník tak, aby zapadol na miesto.
	Rozoznávací systém nefunguje.	Odvápnite spotrebič (viď kapitola „Odvápnenie“) a skontrolujte nastavenú tvrdosť vody (viď kapitola „Nastavenie tvrdosti vody“).
Zásobník vody zapadne na miesto len ťažko.	Gumové tesnenie na ventile zásobníka vody.	Gumové tesnenie ľahko namažte vazelínou (obj. číslo 311 168).
Odparovacia miska sa varí naprázdno, aj keď je zásobník vody plný.	Zásobník vody nie je správne zasunutý.	Zasuňte zásobník tak, aby zapadol na miesto.
	Prívod je upchaný.	Odvápnite spotrebič (viď kapitola „Odvápnenie“). Skontrolujte, či ste správne nastavili tvrdosť vody. Skontrolujte, či ste správne nastavili tvrdosť vody.

Porucha	Možná příčina	Riešenie
Extrémne hlasný zvuk čerpania počas prevádzky spotrebiča.	Zásobník vody je prázdny, zatiaľ čo sa v odparovacej miske ešte odparuje voda.	Naplňte zásobník vodou.
	Zásobník vody nie je správne zasunutý.	Zasuňte zásobník tak, aby zapadol na miesto.
Zvuk čerpania počas prevádzky spotrebiča.		To je normálne.
Pri varení sa ozýva zvuk praskania.	Tento zvuk spôsobuje vodná para pri príprave zmrazených potravín.	To je normálne.
Pri varení v pare vzniká extrémne veľa pary.	Prebíha automatická kalibrácia.	To je normálne (viď časť „Automatická kalibrácia“).
Pri varení v pare opakovane vzniká extrémne veľa pary.	Spotrebič sa pri príliš krátkej dobe tepelnej úpravy môže automaticky kalibrovat’.	Obnovte základné nastavenie spotrebiča (viď časť „Základné nastavenie“) a znova vykonajte kalibráciu spotrebiča (viď časť „Prvé uvedenie do prevádzky“).
Pri varení v pare uniká z ventilačných otvorov para.		To je normálne.
Spotrebič neprodukuje potrebné množstvo pary.	V spotrebiči sa usadil vodný kameň.	Spustíte odvápnovací program.
Hadica prítoku vody do varného priestoru je zatlačená na stranu alebo sa upchala na stene varného priestoru.	Silný tlak na hadicu alebo upchanie počas čistenia.	Zavolajte zákaznícky servis a spotrebič už nepoužívajte!
Osvetlenie varného priestoru nefunguje.	Žiarovka je vypálená.	Zavolajte zákaznícky servis. Kryt osvetlenia nie je možné odstrániť.
Na displeji sa zobrazí chybové hlásenie E.	Technická porucha.	Stlačením tlačidla ☹ vymažte hlásenie, prípadne znova nastavte čas. Ak sa chybové hlásenie opäť zobrazí, zavolajte zákaznícky servis.
Na displeji sa zobrazí chybové hlásenie ED 1.	Niektoré tlačidlo ste držali príliš dlho stlačené, prípadne sa tlačidlo zaseklo.	Stlačením tlačidla ☹ vymažte chybové hlásenie. Stlačte jednotlivو všetky tlačidlá a skontrolujte, či sú čisté.
Spotrebič už nehreje. Na displeji blíkajú dvojbodky.	Stlačili ste kombináciu tlačidiel.	Stlačením tlačidla ① vypnete spotrebič. Stlačte tlačidlo kg a držte ho 4 sekundy stlačené a potom stlačte tlačidlo clean.

Výmena tesnenia dverí

Poškodené tesnenie musíte vymeniť. Náhradné tesnenie pre váš spotrebič obdržíte v zákazníckom servise. Uveďte číslo E a číslo FD vášho spotrebiča.

1. Otvorte dvierka spotrebiča.
2. Vyberte celé tesnenie.
3. Nové tesnenie nasadíte na jednej strane a natiahnite ho dookola.
Spoj sa mus nachádzať na boku.
4. Ešte raz skontrolujte, či tesnenie dobre prilieha, hlavne v rohoch.



Zákaznícký servis

Ak váš spotrebič potrebuje opravu, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, tak isto aby sme sa vyhli zbytočným návštevám technika.

Číslo E a číslo FD

Pri telefonovaní nahláste číslo výrobku (číslo E) a výrobné číslo (číslo FD), aby sme sa o vás mohli kvalifikovane postarať. Výrobný štítok s týmito číslami nájdete po otvorení dvierok vľavo dole. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si tu poznačiť údaje vášho spotrebiča a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

Číslo E	Číslo FD
Zákaznícký servis 	

Majte prosím na pamäti, že návštevu servisného technika musíte v prípade nesprávnej obsluhy spotrebiča uhradiť aj počas záručnej doby.

Kontaktné údaje najbližšieho servisného strediska nájdete na konci návodu na obsluhu.

Spoločníte sa na kompetencie výrobcu. Budete si tak istý, že opravu vykoná školený servisný technik, ktorý je vybavený originálnymi náhradnými dielmi pre váš spotrebič.

Ochrana životného prostredia

Vybalte spotrebič a obal zlikvidujte s ohľadom na životné prostredie.

Ekologická likvidácia



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

Tipy pre úsporu energie

- Spotrebič predhrievajte len vtedy, ak je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách v návode na obsluhu.
- Počas prevádzky otvárajte dvierka spotrebiča čo najmenej.
- Pri varení v pare môžete pripravovať pokrm na niekoľkých zásuvných úrovniach súčasne. Pri pokrmoch s rozdielnou dobou tepelnej úpravy najskôr zasuňte do parnej rúry pokrm s najdlhšou dobou tepelnej úpravy.

Tabuľky a tipy

Varenie v pare je obzvlášť šetrná metóda prípravy pokrmov. Para obklopuje pokrm a zabráňuje tak strate výživných látok v potravinách. Varenie v pare funguje bez pretlaku. Vďaka tomu zostane zachovaný tvar, farba a typická aróma pokrmu.

V tabuľkách nájdete výber pokrmov, ktoré sú vhodné na prípravu v parnej rúre. Môžete si tu prečítať, akú teplotu a dobu tepelnej prípravy by ste mali nastaviť a aké príslušenstvo je pre daný pokrm najvhodnejšie. Údaje platia, ak nie je uvedené inak, pri vložení pokrmu do studeného spotrebiča.

Príslušenstvo

Používajte príslušenstvo, ktoré vám bolo dodané spolu so spotrebičom.

Pri varení v pare zasuňte pod dierovanú varnú nádobu vždy nedierovanú nádobu, ktorá zachytí odkvapkávajúcu tekutinu.

Riad

Ak použijete riad, umiestnite ho vždy do stredu dierovanej varnej nádoby.

Riad musí byť teplu odolný a musí odolávať pare. Hrubo stenný riad predĺži dobu tepelnej prípravy. Potraviny, ktoré sa bežne pripravujú vo vodnom kúpeli, zakryte fóliou (napríklad pri rozpúšťaní čokolády).

Doba tepelnej úpravy a množstvo pokrmu

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

Dodržiavajte prosím veľkosť jednotlivých kusov uvedených v tabuľke. Pri menších kusoch sa skráti doba tepelnej úpravy, pri väčších kusoch sa naopak predĺži. Doba tepelnej úpravy môže ovplyvniť akosť použitých potravín, či stupeň ich zrelosti. Preto sú uvedené hodnoty len orientačné.

Rovnomerné rozloženie potravín

Potraviny vo varnej nádobe vždy rovnomerne rozložte.

Rôzne vysoká vrstva pokrmu sa neprepečie rovnomerne.

Potraviny citlivé na tlak

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

Príprava menu

V pare môžete pripravovať kompletne menu súčasne, než aby došlo k prenosu chutí. Do spotrebiča najskôr vložte pokrm s najdlhšou dobou tepelnej úpravy a potom postupne zasuňte aj zostávajúce pokrmy. Tak budú všetky pokrmy súčasne hotové.

Celková doba tepelnej úpravy sa pri príprave celého menu predĺži, pretože pri každom otvorení dvierok unikne truchu pary a spotrebič sa musí znova zahriať na požadovanú teplotu.

Zelenina

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

Potraviny	Veľkosť	Príslušenstvo	Teplota v °C	Doba tepelnej úpravy v min.
Artyčoky	Celé	dierovaná + nedierovaná nádoba	100	30 - 35
Karfiol	Celé	dierovaná + nedierovaná nádoba	100	25 - 30
Karfiol	Kúsky	dierovaná + nedierovaná nádoba	100	10 - 15
Brokolica	Kúsky	dierovaná + nedierovaná nádoba	100	8 - 10
Hrášok	-	dierovaná + nedierovaná nádoba	100	5 - 10
Fenikel	Plátky	dierovaná + nedierovaná nádoba	100	10 - 14
Zeleninový nákyp	-	forma vo vodnom kúpeli 1,5 l + dierovaná varná nádoba na úrovni 1	100	60 - 70
Zelená fazuľa	-	dierovaná + nedierovaná nádoba	100	20 - 25
Karotka	Plátky	dierovaná + nedierovaná nádoba	100	10 - 20
Kaleráb	Plátky	dierovaná + nedierovaná nádoba	100	15 - 20
Pór	Plátky	dierovaná + nedierovaná nádoba	100	4 - 6
Kukurličné klasy	-	dierovaná + nedierovaná nádoba	100	25 - 35
Mangold	Prúžky	dierovaná + nedierovaná nádoba	100*	8 - 10
Chren, zelený	Celý	dierovaná + nedierovaná nádoba	100*	12 - 15
Chren, biely	Celý	dierovaná + nedierovaná nádoba	100*	15 - 20
Špenát	-	dierovaná + nedierovaná nádoba	100*	2 - 3
Kapusta	Celá	dierovaná + nedierovaná nádoba	100	8 - 10
Ružičková kapusta	Celá	dierovaná + nedierovaná nádoba	100	20 - 30
Cvikla	Celá	dierovaná + nedierovaná nádoba	100	40 - 50
Červená kapusta	Kúsky	dierovaná + nedierovaná nádoba	100	30 - 35
Biela kapusta	Kúsky	dierovaná + nedierovaná nádoba	100	25 - 35

* predhrejte parnú rúru

Potraviny	Veľkosť	Príslušenstvo	Teplota v °C	Doba tepelnej úpravy v min.
Cuketa	Plátky	dierovaná + nedierovaná nádoba	100	2 - 3
Cukrový hrášok	-	dierovaná + nedierovaná nádoba	100	8 - 12

* Prehrejte parnú rúru

Prílohy a strukoviny

K pokrmu prilejte vodu alebo tekutinu v uvedenom pomere.

Príklad: 1 : 1,5 = na každých 100 g ryže pridajte 150 ml tekutiny.

Môžete si zvoliť zásuvnú úroveň pre nedierovanú nádobu.

Potraviny	Pomer/pokyny	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota v °C	Doba tepelnej úpravy v min.
Zemiaky na šúpanie	stredná veľkosť	dierovaná + nedierovaná varná nádoba	2 1	100	35 - 45
Varené zemiaky	štvrtky	dierovaná + nedierovaná varná nádoba	2 1	100	20 - 25
Prírodná ryža	1 : 1,5	nedierovaná varná nádoba	-	100	30 - 40
Dlhozrná ryža	1 : 1,5	nedierovaná varná nádoba	-	100	20 - 30
Ryža basmati	1 : 1,5	nedierovaná varná nádoba	-	100	15 - 20
Ryža parboiled	1 : 1,5	nedierovaná varná nádoba	-	100	15 - 20
Rizoto	1 : 2	nedierovaná varná nádoba	2	100	30 - 35
Šošovica	1 : 2	nedierovaná varná nádoba	-	100	30 - 45
Biela fazuľa, namočená	1 : 2	nedierovaná varná nádoba	-	100	65 - 75
Kuskus	1 : 1	nedierovaná varná nádoba	-	100	6 - 10
Šrotované zelené zrná pšenice	1 : 2,5	nedierovaná varná nádoba	-	100	15 - 20
Jáhly, celé	1 : 2,5	nedierovaná varná nádoba	-	100	25 - 35
Pšenica, celá	1 : 1	nedierovaná varná nádoba	-	100	60 - 70
Halušky	-	dierovaná + nedierovaná varná nádoba	2 1	90	25 - 30

Hydina a mäso

Hydina

Potraviny	Pomer/pokyny	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota v °C	Doba tepelnej úpravy v min.
Kuracie prsia	à 0,15 kg	nedierovaná varná nádoba	2	100	15 - 25
Kačacie prsia*	à 0,35 kg	nedierovaná varná nádoba	2	100	12 - 18

* najskôr opečte a zabaľte do fólie.

Hovädzie mäso

Potraviny	Pomer/pokyny	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota v °C	Doba tepelnej úpravy v min.
nízky roastbeef, medium*	1 kg	nedierovaná varná nádoba	2	100	25 - 35
vysoký roastbeef, medium*	1 kg	nedierovaná varná nádoba	2	100	30 - 40

* najskôr opečte a zabaľte do fólie.

Bravčové mäso

Potraviny	Pomer/pokyny	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota v °C	Doba tepelnej úpravy v min.
Bravčová sviečková*	0,5 kg	nedierovaná varná nádoba	2	100	10 - 12
Bravčové medailónky*	hrúbka cca 3 cm	nedierovaná varná nádoba	2	100	10 - 12
Údené rebierko	na plátky	nedierovaná varná nádoba	2	100	15 - 20

* najskôr opečte a zabaľte do fólie.

Údeniny

Potraviny	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota v °C	Doba tepelnej úpravy v min.
Párky	dierovaná + nedierovaná nádoba	2 1	80 - 90	12 - 18
Klobása	dierovaná + nedierovaná nádoba	2 1	80 - 90	15 - 20

Ryby

Potraviny	Množstvo/ hmotnosť	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota v °C	Doba tepelnej úpravy v min.
Zlak nachový, vcelku	à 0,3 kg	dierovaná + nedierovaná nádoba	2 1	80 - 90	15 - 25
Filé zo zlaka nachového	à 0,15 kg	dierovaná + nedierovaná nádoba	2 1	80 - 90	10 - 20
Rybie terina	forma vo vodnom kúpeli 1,5 l	nedierovaná nádoba	2	80 - 100	40 - 80
Pstruh, celý	à 0,2 kg	dierovaná + nedierovaná nádoba	2 1	80 - 90	12 - 15
Filé z tresky	à 0,15 kg	dierovaná + nedierovaná nádoba	2 1	80 - 90	10 - 14
Filé z lososa	à 0,15 kg	dierovaná + nedierovaná nádoba	2 1	100	8 - 10
Mušle	1,5 kg	nedierovaná nádoba	2 1	100	10 - 15
Filé z ostrieža morského	à 0,15 kg	dierovaná + nedierovaná nádoba	2 1	80 - 90	10 - 20
Závitky z morského jazyka, plnené		dierovaná + nedierovaná nádoba	2 1	80 - 90	10 - 20

Prísady do polievok

Potraviny	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota v °C	Doba tepelnej úpravy v min.
Vaječný zvitok	nedierovaná nádoba	2	90	15 - 20
Krupičné halušky	dierovaná + nedierovaná nádoba	2 1	90	7 - 10

* najskôr opečte a potom zabaľte do fólie.

Dezerty, kompót

Kompót

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

Mliečna ryža

Ryžu zväžte a pridajte k nej jeden a polkrát mlieka. Ryžou s mliekom naplňte varnú nádobu maximálne do výšky 2,5 cm. Po uvarení ryžu zamiešajte, zvyšné mlieko tak rýchlejšie vsiakne.

Potraviny	Príslušenstvo	Teplota v °C	Doba tepelnej úpravy v min.
Kysnuté knedle	nedierovaná varná nádoba	100	20 - 25
Crème caramel	formičky + nedierovaná varná nádoba	90	20 - 25
Mliečna ryže*	nedierovaná varná nádoba	100	25 - 35
Jablkový kompót	nedierovaná varná nádoba	100	10 - 15
Hruškový kompót	nedierovaná varná nádoba	100	10 - 15
Čerešňový kompót	nedierovaná varná nádoba	100	10 - 15
Rebarborový kompót	nedierovaná varná nádoba	100	10 - 15
Slivkový kompót	nedierovaná varná nádoba	100	15 - 20

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

Regenerácia pokrmov

Pri regenerácii parou sa pokrmý opäť šetrne zhrejú. Potom chutia a vypadajú ako čerstvo pripravené.

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

Rozmrazovanie

Potraviny zmrazujte čo možno v najnižšej vrstve a naporcované pri -18 °C. Nezmrazujte príliš veľké množstvo.

Rozmrazené potraviny už nie sú také trvanlivé a skazia sa rýchlejšie ako potraviny čerstvé.

Rozmrazujte pokrm v sáčku, na tanieri alebo v dierovanej nádobe. Pod to vždy zasuňte nedierovanú nádobu. Tak potraviny nezostanú ležať vo vode vznikajúcej pri rozmrazovaní a varný priestor zostane čistý.

Ak je potrebné, pokrm počas rozmrazovania naporcujte, prípadne vyberte už rozmrazené kúsky zo spotrebiča.

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

Riziko poškodenia zdravia!

Pri rozmrazovaní mäsa musíte bezpodmienečne odstrániť vzniknutú tekutinu. Táto tekutina sa nesmie dostať do kontaktu s inými potravinami, aby nedošlo k prenosu škodlivých zárodkov.

Po ukončení rozmrazovania zapnite rúru na 15 minút pri 100°C.

Rozmrazovanie mäsa

Kúsky mäsa, ktoré budete obaľovať, rozmrazte tak, aby sa k nim prilepilo korenie a strúhanka.

Rozmrazovanie hydiny

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

Potraviny	Množstvo/ hmotnosť	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota v °C	Doba tepelnej úpravy v min.
Kurča	1 kg	dierovaná + nedierovaná nádoba	2 1	40	90 - 110
Kuracie stehná	0,4 kg	dierovaná + nedierovaná nádoba	2 1	40	60 - 70
Zelenina zmrazená do bloku (napr. špenát)	0,4 kg	dierovaná + nedierovaná nádoba	2 1	40	20 - 30
Bobuľoviny	0,3 kg	dierovaná + nedierovaná nádoba	2 1	40	5 - 8
Ryba celá	1 kg	dierovaná + nedierovaná nádoba	3 1	40 - 60	40 - 50
Rybíe filé	0,4 kg	dierovaná + nedierovaná nádoba	2 1	40	30 - 40
Guláš	-	dierovaná + nedierovaná nádoba	2 1	40	85 - 95
Hovädzie pečené mäso	-	dierovaná + nedierovaná nádoba	2 1	40	90 - 100

Kysnutie cesta

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

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

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

Odšťavovanie

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

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

Nakoniec vložte bobuľoviny do utierky a vyľusujte z nich zvyšnú šťavu.

Potraviny	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota v °C	Doba odšťavovania v min.
Maliny	dierovaná + nedierovaná nádoba	2 1	100	30 - 45
Ríbezle	dierovaná + nedierovaná nádoba	2 1	100	40 - 50

Zaváranie

Zavárajte čo možno najčerstvejšie potraviny. Dlhšia doba skladovania znižuje obsah vitamínov a potraviny sa ľahšie pokazia.

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu.

Skontrolujte zaváracie poháre, gumové krúžky, svorky alebo perká.

Gumové krúžky a poháre poriadne umyte v horúcej vode.

Na umývanie pohárov môžete použiť aj program *P IB* (dezinfekcia detských fliaš).

Poháre postavte do dierovanej varnej nádoby.

Poháre sa nesmú navzájom dotýkať.

Po uplynutí uvedenej doby tepelnej prípravy otvorte dvierka spotrebiča.

Zaváracie poháre vyberte zo spotrebiča až po ich úplnom vychladnutí.

Potraviny	Príslušenstvo	Úroveň	Teplota v °C	Doba zavárania v min.
Zelenina	poháre na zaváranie s obsahom 1 l	1	100	30 - 120
Kôstkové ovocie	poháre na zaváranie s obsahom 1 l	1	100	25 - 30
Jadrové ovocie	poháre na zaváranie s obsahom 1 l	1	100	25 - 30

Zmrazené produkty

Dodržiavajte pokyny výrobcu uvedené na obale.

Uvedená doba tepelnej prípravy platí pre vloženie pokrmu do studeného varného priestoru.

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

* pridajte trochu tekutiny.

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

Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

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

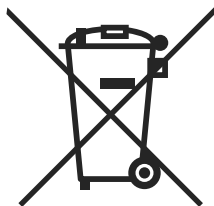
Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče, s.r.o. organizačná zložka Bratislava zaniká, ak:

- 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.



Rozšířená 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 domácejmu 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 zberní 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 přicházející do styku s potravinami splňají požadavky 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.

„Spotřebič 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 STREDISK

PSČ	Mesto	Adresa prevádzky	Servisné stredisko	Web	E-mail	Telefón 1	Telefón 2
085 01	Bardejov	Patitzánska 14	Peter Špik		peter.spik@slovanet.sk	0544/746227	0905400019
811 07	Bratislava	Kazanská 56	Martin Ščasny servis domácich spotrebičov		gaggenau@orangenmail.sk	0918 996 988	
841 02	Bratislava	Tňová 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64463643	0907778406
900 44	Tomašov	1 Mája 19	Viva elektroservis, s. r.o.	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
945 01	Komárno	Mesachá 20	LASER Komárno spol. s r.o.	www.laser-ko.sk	servis@laser-ko.sk	035/7702868	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Ľubor Kolesár Kubiš		kubis servis@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		expressservis@naex.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Priešťany	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 669/5/7A	BARAN servis - Baran Ľuboš	www.baran servis.sk	baran servis@stonline.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Prievidza	V.Clementisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.peterpavlicek-elektroservis.sk	pavlicek.electroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobota	Malohonická 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	roznik@bshservis.sk		0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavová 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpress.zservis@mail.t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Žilina	Komenského 38	M-SERVIS Maroš Jaroslav	www.m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	041/5640627	