

Návod k použití

HB 36D672
HB 36D572

Obsah

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| Bezpečnostní pokyny | 5 |
| Příčiny škod | 6 |
| Váš nový spotřebič | 8 |
| Ovládací panel | 8 |
| Druhy provozu | 9 |
| Varný prostor a příslušenství | 10 |
| Nádržka na vodu | 12 |
| Automatická kalibrace | 13 |
| Před prvním použitím | 14 |
| Úvodní nastavení | 14 |
| Nastavení tvrdosti vody | 15 |
| Čištění | 16 |
| Obsluha spotřebiče | 16 |
| Zapnutí spotřebiče | 16 |
| Vypnutí spotřebiče | 17 |
| Po každém použití | 18 |
| Doporučená nastavení | 18 |
| Časové funkce | 20 |
| Nastavení budíku | 20 |
| Nastavení doby trvání | 21 |
| Posunutí času konce | 22 |
| Nastavení času | 24 |
| Programová automatika | 24 |
| Nastavení programu | 25 |
| Informace k programům | 26 |
| Tabulky s programy | 27 |

Obsah

| | |
|--|-----------|
| Paměť | 36 |
| Uložení nastavení do paměti | 36 |
| Vyvolání z paměti | 37 |
| Dětská pojistka | 37 |
| Základní nastavení | 37 |
| Automatické vypnutí | 40 |
| Údržba a čištění | 40 |
| Čisticí prostředky | 41 |
| Čisticí program | 42 |
| Odstraňování vodního kamene | 44 |
| Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče | 46 |
| Čištění rámu | 47 |
| Čištění skleněných tabulí | 48 |
| Co dělat v případě závady? | 49 |
| Výměna žárovky ve varném prostoru | 51 |
| Výměna těsnění dvířek | 52 |
| Zákaznický servis | 53 |
| Číslo E a číslo FD | 53 |
| Tipy jak šetřit energii a životní prostředí | 53 |
| Jak ušetřit energii | 53 |
| Ekologická likvidace odpadu | 54 |
| Tabulky a tipy | 54 |
| Vaření v páře | 55 |
| Horký vzduch | 56 |
| Horký vzduch + vaření v páře | 56 |
| Zelenina | 56 |

Obsah

| | |
|---------------------------------|----|
| Přílohy a luštěniny | 58 |
| Maso, drůbež, ryby | 59 |
| Mírný ohřev masa | 64 |
| Nákypy, polévkové zavářky... .. | 65 |
| Dezerty, kompoty | 66 |
| Koláče a pečivo | 67 |
| Ohřívání pokrmů | 71 |
| Rozmrazování | 72 |
| Kynutí těsta | 73 |
| Odšťavování | 74 |
| Zavařování | 74 |
| Zmrazené potraviny | 75 |
| Zkušební pokrmy | 77 |

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je ~~60~~ 63 dB (A), což představuje váženou hladinu akustického výkonu L_{wa} vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1pW.

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

Bezpečnostní pokyny

Pečlivě si přečtěte tento návod k použití.

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

Dospělí a děti nesmí spotřebič nikdy používat bez dozoru,

- pokud nejsou tělesně či duševně schopní nebo
- nemají příslušné vědomosti a zkušenosti pro správné a bezpečné ovládání spotřebiče

Nikdy nedovolte dětem, aby si hrály se spotřebičem.

Horká parní trouba

Nebezpečí popálení!

Nikdy se nedotýkejte horkých povrchů topných a varných spotřebičů nebo horkých ploch ve varném prostoru. Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Může z nich vystoupit horká pára. Udržujte malé děti mimo dosah spotřebičů.

Nebezpečí požáru!

Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty.

Nebezpečí zkratu!

Nikdy neskřípejte přívodní kabel horkými dvířky spotřebiče. Kabelová izolace se může poškodit.

Nebezpečí popálení!

Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Alkoholové páry se mohou ve varném prostoru vznítit. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu a dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.

Horké příslušenství

Nebezpečí popálení!

Horké příslušenství nikdy ze spotřebiče nevyndavejte bez chňapky.

Horká voda

Nebezpečí opaření!
Čištění neprovádějte ihned po vypnutí. Voda v odpařovací misce je ještě horká. Počkejte, dokud spotřebič nevychladne.

Neodborné opravy

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

Je-li spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skřínce nebo vytáhněte síťovou zástrčku. Zavolejte servis.

Příčiny škod

Dno varného prostoru musí zůstat volné

Nepokládejte nic přímo na dno varného prostoru. Ani dno nevykládejte alobalem. Nahromaděné teplo by mohlo poškodit spotřebič.

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

Nádobí

Nádobí musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře. Silikonové formy na pečení nejsou pro kombinovaný ohřev s horkým vzduchem a párou vhodné.

Nepoužívejte nádoby se známkami koroze. I ty nejmenší skvrny mohou ve varném prostoru způsobit korozi.

Vaření v páře v nádobě s otvory

Při vaření v páře ve varné nádobě s otvory pod ní vždy zasuňte plech na pečení. Zachytí se zde odkapávající tekutina.

Vlhké potraviny

V uzavřené troubě neuchovávejte po delší dobu vlhké potraviny. Mohly by způsobit korozi varného prostoru.

Ovocná šťáva

Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Šťáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit.

Silně znečištěné těsnění dvířek

Je-li těsnění dvířek silně znečištěné, dvířka spotřebiče správně nedovírají. Mohlo by dojít k poškození okolního nábytku. Těsnění dvířek udržujte neustále v čistotě, příp. ho vyměňte.

Dvířka spotřebiče jako sedátko

Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte ani nesedejte. Spotřebič se může poškodit.

Přeprava spotřebiče

Spotřebič nepřenášejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by mohlo prasknout.

Údržba a čištění

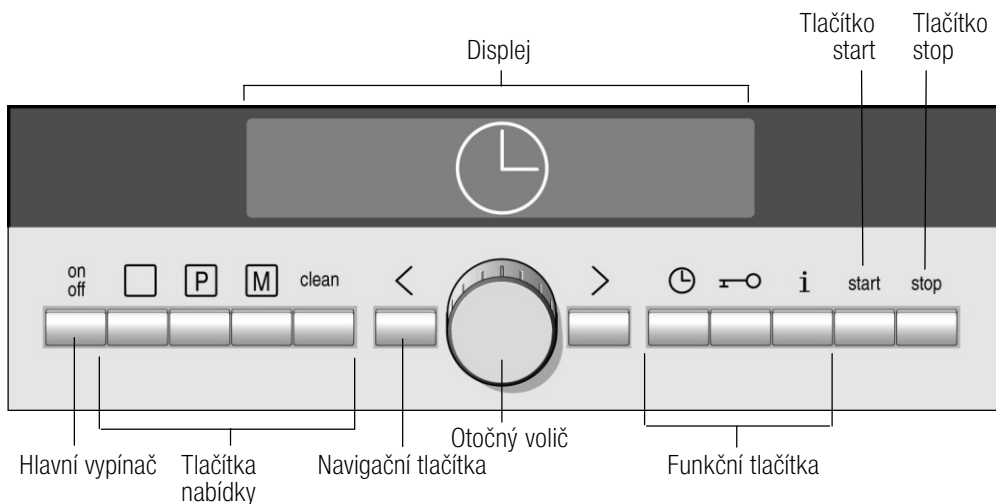
Varný prostor vašeho spotřebiče je z vysoce kvalitní ušlechtilé oceli. Nesprávnou údržbou může dojít ke korozi varného prostoru. Dodržujte pokyny pro údržbu a čištění uvedené v návodu k použití. Hned po vychladnutí spotřebiče odstraňte z varného prostoru nečistoty.

Váš nový spotřebič



V této kapitole naleznete informace o

- ovládacím panelu
- provozních režimech
- varném prostoru a příslušenství


Ovládací panel



| Ovládací prvek | | Použití |
|--------------------|--------------------------|---|
| Hlavní vypínač | on/off | Zapnutí a vypnutí spotřebiče |
| Tlačítka nabídky | <input type="checkbox"/> | Volba provozního režimu |
| | P | Volba programové automatiky (viz kapitola: Programová automatika) |
| | M | Uložení do paměti a vyvolání z paměti (viz kapitola: Paměť) |
| | clean | Volba samočištění (viz kapitola: Údržba a čištění) |
| Navigační tlačítka | <> | Pohyb na displeji doleva a doprava Změny se uloží |
| Otočný volič | | Změna hodnot času, doby trvání, hmotnosti atd. Otočný volič lze zasunout a vysunout stisknutím |

| Ovládací prvek | | Použití |
|------------------|---|--|
| Funkční tlačítka |  | Volba časové funkce (viz kapitola: Časové funkce) |
| |  | Zapnutí a vypnutí dětské pojistky (viz kapitola: Dětská pojistka) |
| | i | Zapnutý spotřebič: zjištění aktuálních informací Vypnutý spotřebič: volba základních nastavení (viz kapitola: Základní nastavení) |
| Tlačítko start | start | Spuštění provozu |
| Tlačítko stop | stop | Krátké stisknutí: přerušení provozu (pauza) Dlouhé stisknutí: ukončení provozu |

Druhý provozu

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

| Druh provozu | Použití |
|------------------------------|---|
| Horký vzduch | Pro vláčné koláče, piškoty, dušené hovězí. Ventilátor na zadní stěně trouby rozhání teplo stejnoměrně po celém varném prostoru. |
| Vaření v páře | Pro zeleninu, ryby, přílohy, pro odšťavování ovoce a pro předvaření. |
| Horký vzduch + vaření v páře | Pro maso, nákypy a pečivo. Zde je kombinovaný horký vzduch s párou. |
| Ohřívání | Pro pokrmy na talíři a pečivo. Šetrné ohřátí již uvařených pokrmů. Díky páře nedochází k vysušení pokrmů. |
| Kynutí | Pro kynuté těsto a kváskové těsto. Těsto kyne výrazně rychleji než při pokojové teplotě. Kombinuje se zde pára a horký vzduch, takže se povrch těsta nevysušuje. |
| Rozmrazování | Pro zeleninu, maso, ryby a ovoce. Kombinuje se horký vzduch a pára. Díky vlhkosti působí teplo na pokrmy šetrně. Pokrmy nevysychají a nedeformují se. |
| Mírný ohřev | Pro roastbeef, jehněčí kýtu. Všechny druhy jemného masa se podaří obzvláště šťavnaté. |

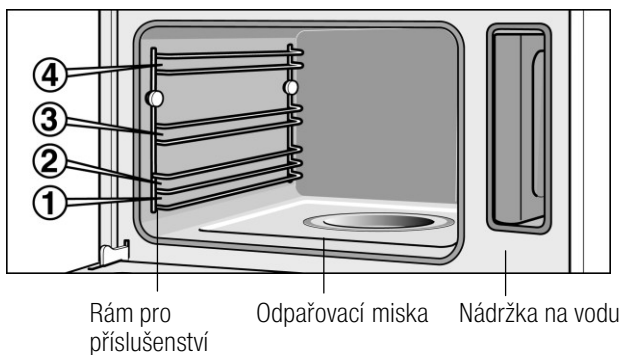
| Druh provozu | Použití |
|-------------------|---|
| Přehřev | Pro porcelánové nádoby. V přehřátých nádobách pokrmy tak rychle nevychladnou. Nápoje zůstanou déle teplé. |
| Udržování teploty | Pro udržování teploty pokrmů až dvě hodiny. |

Varný prostor a příslušenství

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

Pozor!

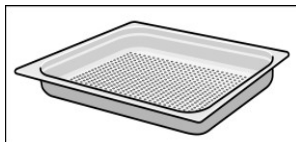
- Odpařovací miska nesmí být zakrytá. Na dno varného prostoru nepokládejte žádné nádoby.
- Mezi výšky zasunutí nezasouvejte žádné příslušenství, mohlo by se překlopit.



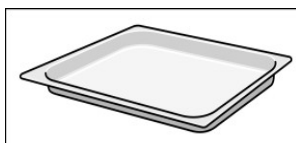
Příslušenství

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

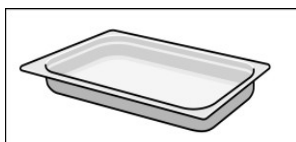
Spotřebič je vybavený následujícím příslušenstvím:



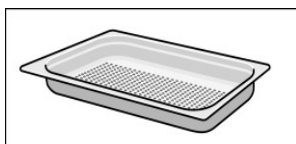
Varná nádoba, s otvory, GN 2/3, hluboká 40 mm
pro vaření ryb vcelku nebo většího množství zeleniny v páře, pro odšťavování ovoce atd.



Varná nádoba, bez otvorů, GN 2/3, hluboká 28 mm (plech na pečení)
pro pečení koláčů na plechu a zachycení odkapávající tekutiny při vaření v páře



Varná nádoba, bez otvorů, GN 1/3, hluboká 40 mm
pro vaření rýže, luštěnin a obilných pokrmů



Varná nádoba, s otvory, GN 1/3, hluboká 40 mm
pro vaření zeleniny v páře, odšťavování ovoce a rozmrazování



Rošt
pro nádoby, koláče, nákykové formy a pečeně

Další příslušenství obdržíte ve specializované prodejně:

| Příslušenství | Obj. č. |
|---|-----------|
| Varná nádoba, bez otvorů, GN 2/3, hluboká 40 mm | HZ36D533 |
| Varná nádoba, s otvory, GN 2/3, hluboká 40 mm | HZ36D533G |

| Příslušenství | Obj. č. |
|---|-----------|
| Varná nádoba, bez otvorů, GN 2/3, hluboká 28 mm (plech na pečení) | HZ36D532 |
| Varná nádoba, bez otvorů, GN 1/3, hluboká 40 mm | HZ36D513 |
| Varná nádoba, s otvory, GN 1/3, hluboká 40 mm | HZ36D513G |
| Rošt | HZ36DR |

Nádržka na vodu

Když otevřete dvířka spotřebiče, vpravo vidíte nádržku na vodu.

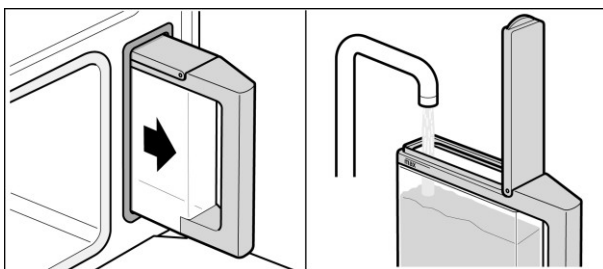
Nádržku plňte pouze čerstvou vodou z vodovodu nebo balenou vodou bez kyseliny uhličitě (neperlivou).

Pokud je vaše voda příliš vápenatá, doporučujeme vám používat změkčenou vodu.

Před prvním použitím navlhčete těsnění víčka nádržky mírně vodou.

Pozor!

Do nádržky na vodu nelijte destilovanou vodu ani žádné jiné kapaliny. Mohlo by dojít k poškození spotřebiče.



Před každým použitím

Před každým použitím naplňte nádržku na vodu.

1. Nádržku na vodu naplňte studenou vodou až po značku "max".
2. Zavřete víčko nádržky tak, aby viditelně zaskočilo.
3. Nádržku na vodu zasuňte až na doraz.

Po každém použití

Po každém použití nádržku na vodu vyprázdněte.

1. Nádržku pomalu vytáhněte vodorovně ze spotřebiče, aby z ventilu neodkapávala zbývající voda.
2. Vylijte vodu.
3. Otvor na nádržku ve spotřebiči a těsnění ve víčku nádržky dobře vysušte.

Hlášení "naplnit nádržku na vodu"

Když je nádržka na vodu prázdná, zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí "naplnit nádržku na vodu". Provoz se přeruší.

1. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Může z nich vystoupit horká pára.
2. Vyměte nádržku na vodu, naplňte až po značku a zasuňte ji zpět.
3. Stiskněte tlačítko start.

Hlášení "naplnit nádržku na vodu?"

Hlášení se zobrazí, když nastavíte druh provozu a nádržka na vodu je plná pouze z poloviny.

Pokud se domníváte, že množství vody v nádržce je pro vaření dostačující, můžete spotřebič spustit. V opačném případě naplňte nádržku na vodu ke značce "max", zasuňte ji zpět a poté spusťte spotřebič.

Automatická kalibrace

Teplota varu vody závisí na tlaku vzduchu. Při kalibraci se spotřebič nastavuje na tlak vzduchu v místě instalace. Dochází k tomu automaticky při prvním vaření v páře na 100 °C. Vzniká přitom více páry než obvykle.

Po stěhování

Aby se spotřebič opět automaticky přizpůsobil novému místu instalace, nastavte ho zpět na nastavení z výroby (viz kapitola: Základní nastavení).

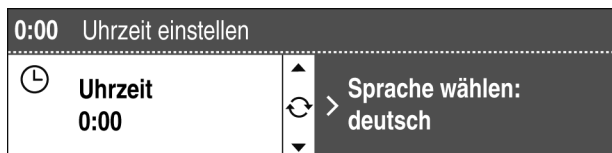
Před prvním použitím

V této kapitole si můžete přečíst,

- jak po elektrickém připojení spotřebiče nastavíte čas
- jak změníte jazyk na displeji
- jak nastavíte tvrdost vody
- jak byste měli spotřebič před prvním použitím vyčistit

Úvodní nastavení

Po připojení nového spotřebiče se na displeji zobrazí "Uhrzeit" (čas) a "Sprache wählen" (volba jazyka). Nastavte čas a v případě potřeby jazyk displeje.



Nastavení času a změna jazyka

1. Otočným voličem nastavte aktuální čas.
2. Tlačítkem > přejděte na "Sprache wählen" (volba jazyka).
3. Otočným voličem nastavte požadovaný jazyk.
4. Stiskněte tlačítko ⌚.

Jazyk a čas se uloží. Zobrazí se aktuální čas.

Nastavení tvrdosti vody

V pravidelných intervalech odstraňujte u spotřebiče vodní kámen. Jen tak lze zabránit poškození.

Spotřebič automaticky indikuje, kdy je nutné provést odstranění vodního kamene. Je přednastavený na tvrdost vody II. Pokud máte měkčí nebo tvrdší vodu, musíte hodnotu změnit.

Zjištění tvrdosti vody

Tvrdost vody můžete zjistit pomocí přiloženého testovacího proužku nebo dotazem ve vodárně.

Změkčená voda

Vodní kámen není nutné odstraňovat pouze tehdy, pokud používáte výhradně změkčenou vodu. V tom případě nastavte tvrdost vody na "změkčená".

Změna tvrdosti vody


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

1. Držte stisknuté tlačítko **i**, dokud se na displeji nezobrazí "volba jazyka".
2. Otáčejte otočným voličem, dokud se nezobrazí "tvrdost vody".
3. Stiskněte tlačítko **>**.
Na displeji je označeno "2-středně tvrdá".
4. Otočným voličem změňte tvrdost vody. Možná nastavení:
změkčená
1-měkká I
2-středně tvrdá II
3-tvrdá III
4-velmi tvrdá IV
5. Pro opuštění základních nastavení stiskněte tlačítko **i**.
Změna je uložena.

Čištění

Zahřátí spotřebiče

Před prvním použitím spotřebič jednou zahřejte a vyčistěte příslušenství.

1. Stisknutím tlačítka  zapněte spotřebič.
Cca za 4 sekundy se zobrazí druh provozu "horký vzduch".
2. Otáčejte otočným voličem, dokud se nezobrazí "vaření v páře".
3. Stiskněte tlačítko >.
Je označená navržená teplota 100 °C.
4. Pro označení doby trvání stiskněte tlačítko >.
5. Otočným voličem nastavte "20:00 min:s".
6. Stiskněte tlačítko start.
Spotřebič začne hřát a po 20 minutách se vypne.
Zazní akustický signál.
7. Pro skončení provozu stiskněte tlačítko stop.

Vyčištění příslušenství před prvním použitím


Před prvním použitím vyčistěte příslušenství řádně mycím roztokem a hadříkem.

Obsluha spotřebiče

V této kapitole si můžete přečíst,

- jak se spotřebič zapíná a vypíná
- co byste měli dodržovat po každém skončení provozu

Zapnutí spotřebiče

1. Stisknutím tlačítka  zapněte spotřebič.
Na displeji se na 4 sekundy zobrazí logo značky.
Zobrazení se pak automaticky změní na nabídku "druhy ohřevu".

Volba druhu ohřevu

Nabídku "druhy ohřevu" lze vyvolat také přímo tlačítkem .



Volba teploty

2. Otočným voličem nastavte požadovaný druh ohřevu.
3. Stiskněte tlačítko >.
Je označená navržená teplota.
4. Otočným voličem nastavte požadovanou teplotu.
5. Pro spuštění spotřebiče stiskněte tlačítko start.
Spotřebič začne hřát.

Volba doby trvání

6. Stiskněte tlačítko ⌚.
Na displeji se zobrazí "budík".
7. Tlačítkem > přejděte na dobu trvání.
8. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu trvání.
9. Stiskněte tlačítko ⌚.

Další časové funkce viz kapitola: Časové funkce.

Aktuální teplota

Stiskněte tlačítko i. Na 10 sekund se zobrazí aktuální teplota.

Sloupce kontroly zahřívání vedle času indikují nárůst teploty ve varném prostoru.

Změna teploty

Teplotu můžete kdykoli změnit otočným voličem. Změna se automaticky uloží.

Vypnutí spotřebiče



Nebezpečí opaření!
Při otevření dvířek spotřebiče může uikat horká pára. Dvířka spotřebiče otevírejte po vaření opatrně.

Po uplynutí nastavené doby trvání

Pokud jste nastavili dobu trvání, spotřebič se automaticky vypne. Zazní akustický signál.


Stiskněte tlačítko . Opatrně otevřete dvířka spotřebiče.

Pauza

Stiskněte krátce tlačítko stop. Chladicí ventilátor může běžet dále. Pro spuštění stiskněte tlačítko start.

Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz se přeruší. Pro spuštění zavřete dvířka spotřebiče a stiskněte tlačítko start.

Přerušení

Pro přerušení provozu dlouze stiskněte tlačítko stop. Stisknutím tlačítka  vypnete spotřebič. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče.

Když otevřete dvířka spotřebiče, ventilátor může běžet dál.

Po každém použití

Vyprázdnit nádržku na vodu

Vyprázdněte nádržku na vodu. Důkladně osušte těsnění ve víčku nádržky a otvor na nádržku ve spotřebiči.

Nádržku na vodu nesaňte v horkém spotřebiči. Nádržka by se mohla poškodit.

Vysušit varný prostor

Dvířka spotřebiče nechte pootevřená, dokud spotřebič nevychladne.



Nebezpečí opaření!

Voda v odpařovací misce může být horká. Před utíráním ji nechte vychladnout.



Varný prostor a odpařovací misku vytřete přiloženou houbičkou a důkladně vysušte měkkým hadrem.

Doporučená nastavení

Pokud zvolíte pokrm z doporučených nastavení, jsou optimální hodnoty nastavení již stanoveny. Můžete si vybrat z mnoha různých kategorií. Najdete zde velké množství pokrmů s doporučeným nastavením, od koláčů, chleba, drůbeže, masa, ryb a zvěřiny až po nákypy a hotové výrobky. Teplotu a dobu trvání můžete změnit. Druh provozu je nastavený pevně.

Přes několik úrovní výběru se dostanete k jednotlivým pokrmům. Vyzkoušejte to. Všimněte si rozmanitosti pokrmů.

Výběr pokrmu

1. Stiskněte tlačítko .
Na displeji se zobrazí druh provozu horký vzduch a 160 °C.
2. Otočný volič otočte doleva na .
3. Tlačítkem > přejděte na první kategorii pokrmů a otočným voličem zvolte požadovanou kategorii.


Tlačítkem > přejděte na další úroveň. Otočným voličem proveďte další výběr.

Nakonec se zobrazí nastavení pro zvolený pokrm.

4. Stiskněte tlačítko start.

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



Uplynutí doby trvání

Zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí I→I 0:00. Signál můžete vypnout tlačítkem .

Změna teploty

Navrženou teplotu můžete kdykoli změnit otočným voličem.


Změna doby trvání

Stiskněte tlačítko  a tlačítkem > přejděte na dobu trvání. Dobu trvání změňte otočným voličem. Tlačítkem  zavřete časová nastavení (další časové funkce viz kapitola: Časové funkce).

Zjištění informací

Krátce stiskněte tlačítko i. Pro každou informaci stiskněte tlačítko i.

Časové funkce



Časové funkce lze vyvolat tlačítkem . K dispozici jsou následující funkce:

Pokud je spotřebič vypnutý:

- Nastavení budíku
- Nastavení času

Pokud je spotřebič zapnutý:

- Nastavení budíku
- Nastavení doby trvání
- Posunutí času konce



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


Nastavení jednotlivých funkcí je podrobně popsáno dále.

Nastavení časových funkcí - stručný popis



Nastavení budíku

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



1. Stiskněte tlačítko .
2. Otočným voličem nastavte dobu, kterou má budík odměřovat.
3. Tlačítkem  zavřete nabídku časových funkcí.

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



Po uplynutí nastaveného času

Zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí  00:00. Signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Přerušení odměřované doby

Stiskněte tlačítko . Otočným voličem nastavte čas zpět na 00:00. Tlačítkem  zavřete nabídku časových funkcí.

Změna odměřované doby

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

Nastavení doby trvání

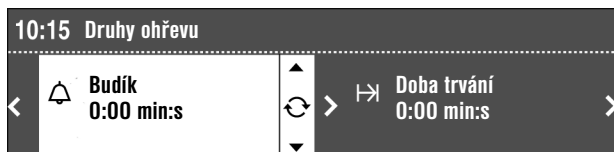
Pokud nastavíte dobu trvání přípravy pokrmu (dobu vaření), po uplynutí této doby se provoz automaticky ukončí. Spotřebič nehřeje.



Předpoklad:

Je zvolený druh provozu a nastavená teplota.



Příklad na obrázku: nastavení vaření v páře, 100 °C, doba trvání 45 minut.

1. Stiskněte tlačítko .



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



3. Tlačítkem  zavřete nabídku časových funkcí.
4. Pokud se provoz ještě nespustil, stiskněte tlačítko start. Doba trvání  se viditelně odměřuje na displeji.



Uplynutí doby trvání

Zazní akustický signál. Spotřebič nehřeje. Na displeji se zobrazí doba trvání I→ 0:00. Signál můžete vypnout tlačítkem ☹.

Přerušení doby trvání

Stiskněte tlačítko ☹. Tlačítkem > nebo < přejděte na dobu trvání a otočným voličem ji nastavte na 0:00. Na ukazateli se zobrazí nastavený druh provozu a nastavená teplota. Stiskněte tlačítko start, provoz bude pokračovat bez nastavené doby trvání.

Změna doby trvání

Stiskněte tlačítko ☹. Tlačítkem > nebo < přejděte na dobu trvání a otočným voličem ji změňte. Tlačítkem ☹ zavřete nabídku časových funkcí.

Posunutí času konce

Čas, kdy má být pokrm hotový, můžete posunout. Spotřebič se automaticky zapne a pokrm je hotový v požadovaný okamžik.

Např. je možné pokrm ráno vložit do trouby a nastavit tak, aby byl v poledne hotový.

Dbejte na to, aby potraviny nezůstaly v troubě příliš dlouho a nezkazily se.

U některých programů nelze posunout čas konce.

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

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

Posunutí času konce

Předpoklad: Nastavený ohřev není spuštěný. Je nastavená doba trvání. Je otevřená nabídka časových funkcí ⌚.

1. Tlačítkem > přejděte na čas konce.



2. Otočným voličem posuňte čas konce na později.



3. Tlačítkem ⌚ zavřete nabídku časových funkcí.
4. Potvrďte tlačítkem start.

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

Uplynutí doby trvání

Zazní akustický signál. Spotřebič nehřeje. Je zobrazená doba trvání I→ 0:00. Signál můžete vypnout tlačítkem ⌚.

Změna času konce

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

Zrušení času konce

Dokud je spotřebič ve vyčkávacím režimu, lze čas konce zrušit. Stiskněte tlačítko ⌚, tlačítkem > nebo < přejděte na čas konce. Otočným voličem otáčejte doleva, dokud ukazatel nezhasne. Nastavená doba trvání se hned začne odměřovat.

Nastavení času

Abyste mohli nastavovat nebo měnit čas, musí být spotřebič vypnutý.

Po přerušení napájení

Po přerušení napájení se na displeji zobrazí "nastavte čas".

1. Otočným voličem nastavte aktuální čas.

Nastavený jazyk se po přerušení napájení nezmění.

2. Stiskněte tlačítko \ominus .
Čas je nastaven.

Změna času

Příklad: změna času z letního na zimní.

1. Stiskněte tlačítko \ominus .
2. Tlačítkem $>$ přejděte na čas $\omin�$ a otočným voličem ho změňte.
3. Tlačítkem $\omin�$ zavřete nabídku časových funkcí.

Změna ukazatele hodin

Když je spotřebič vypnutý, zobrazí se na displeji aktuální čas. Tento ukazatel můžete změnit na jiné zobrazení hodin, na digitální zobrazení nebo můžete zobrazení času vypnout (viz kapitola: Základní nastavení).

Programová automatika

V této kapitole si můžete přečíst

- jak lze nastavit program z programové automatiky
- pokyny a rady k programům
- jaké programy lze nastavit (tabulky s programy)

Programová automatika umožňuje jednoduchou přípravu pokrmů. K dispozici je 16 skupin programů celkem se 70 programy.

Nastavení programu

Příklad: Chcete vařit v páře 500 g čerstvých kuřecích prsou.

Řiďte se pokyny k jednotlivým programům. Z tabulky s programy zvolte odpovídající program.

Příklad:

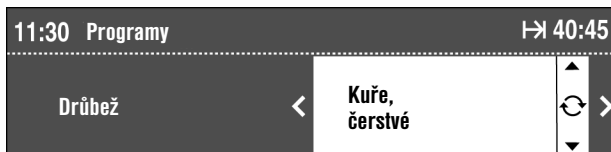
- skupina programů "drůbež"
- program "kuřecí prsa, čerstvá, vař. v páře"

Volba skupiny programů



1. Stiskněte tlačítko [P].
Na displeji se zobrazí první skupina programů "zelenina".
2. Otáčejte otočným voličem, dokud se nezobrazí požadovaná skupina programů.

Volba programu




3. Pro označení prvního programu ze skupiny programů stiskněte tlačítko >.
4. Otáčejte otočným voličem, dokud se nezobrazí požadovaný program.

Zadání hmotnosti



Individuální nastavení pro přizpůsobení výsledku vaření

5. Pro označení navržené hmotnosti stiskněte tlačítko >.
6. Nastavte hmotnost vařených potravin otáčením otočného voliče.
7. Stiskněte tlačítko >.
Na displeji se zobrazí individuální nastavení
.
8. Pro přizpůsobení výsledku vaření otáčejte otočný volič:
doleva: méně intenzivní výsledek vaření,
doprava: intenzivnější výsledek vaření.

Výsledek vaření můžete trvale přizpůsobit také pro všechny programy současně (viz kapitola: Základní nastavení).

9. Pro spuštění programu stiskněte tlačítko start.

Doba trvání programu se viditelně odměřuje na displeji. Nezobrazí se kontrola zahřívání.

Posunutí času konce

U některých programů můžete posunout čas konce. Program se spustí později a skončí v požadovaný čas (viz kapitola: Časové funkce).

Konec programu

Zazní akustický signál. Spotřebič se vypne. Stiskněte tlačítko stop.



Nebezpečí opaření!
Při otevření dvírek spotřebiče může unikat horká pára. Dvířka spotřebiče otevírejte po vaření opatrně.

Přerušení programu

Stiskněte dlouze tlačítko stop.

Informace k programům

Všechny programy jsou přizpůsobené pro vaření na jedné úrovni.

Výsledek vaření se může lišit v závislosti na velikosti a kvalitě pokrmů.

Nádobí

Používejte navrhované nádoby. S nimi byly všechny pokrmy vyzkoušeny. Pokud použijete jiné nádoby, výsledek vaření se může změnit.

Při vaření ve varných nádobách s otvory zasuňte navíc do výšky 1 varnou nádobu bez otvorů. Zachytí se zde odkapávající tekutina.

Množství/Hmotnost

Pokrmu dávejte do příslušenství maximálně do výšky 4 cm.

U programové automatiky je nutné zadat hmotnost pokrmu. U jednotlivých kusů vždy zadejte hmotnost největšího kusu. Celková hmotnost musí být v rámci stanoveného hmotnostního rozmezí.

Doba vaření

Po spuštění programu se zobrazuje doba vaření. Během prvních 10 minut ji lze změnit, protože doba zahřívání závisí mj. na teplotě vařených potravin a vody.

Tabulky s programy

V této kapitole naleznete všechny skupiny programů a příslušné programy. Než budete připravovat pokrm pomocí některého programu, všimněte si příslušných upozornění.

Zelenina

Zeleninu okořeňte až po uvaření.

| Program | Poznámky | Nádobí/příslušenství | Výška |
|------------------------------------|------------------------|--|--------|
| Květák, vaření v páře / na rúžičky | stejně velké rúžičky | varná nádoba s otvory + plech na pečení | 3 1 |
| Rúžičky brokolice, vaření v páře | stejně velké rúžičky | varná nádoba s otvory + plech na pečení | 3 1 |
| Zelené fazole, vaření v páře | - | varná nádoba s otvory + plech na pečení | 3 1 |
| Mrkev na kolečka, vařená v páře | kolečka silná cca 3 mm | varná nádoba s otvory + plech na pečení | 3 1 |
| Kedlubna na plátky, vařená v páře | kolečka silná cca 3 mm | varná nádoba s otvory + plech na pečení | 3 1 |
| Rúžičková kapusta, vaření v páře | - | varná nádoba s otvory + plech na pečení | 3 1 |

| Program | Poznámky | Nádobí/příslušenství | Výška |
|---|-----------------|--|--------------|
| Chřest, vaření v páře / bílý chřest | - | varná nádoba s otvory + plech na pečení | 3 1 |
| Chřest, vaření v páře / zelený chřest | - | varná nádoba s otvory + plech na pečení | 3 1 |
| Zeleninová směs, zmraz., vař. v páře | - | varná nádoba s otvory + plech na pečení | 3 1 |

Brambory

Brambory okořeňte až po uvaření.

| Program | Poznámky | Nádobí/příslušenství | Výška |
|--------------------------------|---|--|--------------|
| Vařené loupané brambory | středně velké, na čtvrtky, hmotnost jednotlivých kousků 30-40 g | varná nádoba s otvory + plech na pečení | 3 1 |
| Celé brambory vařené ve slupce | středně velké, Ø 4-5 cm | varná nádoba s otvory + plech na pečení | 3 1 |

Obilné výrobky

Vařené potraviny zvažte a přidejte vodu ve správném poměru:

Rýže 1 : 1,5

Kuskus 1 : 1

Jáhly 1 : 3

Velkozrnná čočka 1 : 2

Zadejte hmotnost bez tekutiny.

Obilné výrobky po uvaření zamíchejte. Zbývající voda se tak rychle vsákne.

Příprava rizota

K rizotu přidejte vodu v poměru 1 : 2. Zadejte hmotnost celkového množství i s vodou. Cca za 15 minut se zobrazí hlášení "zamíchat". Rizoto zamíchejte a stiskněte tlačítko start.

| Program | Poznámky | Nádobí/příslušenství | Výška |
|------------------------|-----------------|-----------------------------|--------------|
| Rýže / dlouhozrná rýže | max. 0,75 kg | varná nádoba bez otvorů | 2 |
| Rýže / basmatská rýže | max. 0,75 kg | varná nádoba bez otvorů | 2 |
| Rýže / přírodní rýže | max. 0,75 kg | varná nádoba bez otvorů | 2 |
| Kuskus | max. 0,75 kg | varná nádoba bez otvorů | 2 |
| Jáhly | max. 0,55 kg | varná nádoba bez otvorů | 2 |
| Rizoto | max. 2 kg | varná nádoba bez otvorů | 2 |
| Čočka | max. 0,55 kg | varná nádoba bez otvorů | 2 |

Nákyp

| Program | Poznámky | Nádobí/příslušenství | Výška |
|---------------------------------|-----------------|-----------------------------|--------------|
| Nákyp, pikantní, vařené přísady | vyšší max. 4 cm | rošt + nárypová forma | 2 |
| Nákyp, sladký | vyšší max. 4 cm | rošt + nárypová forma | 2 |

Drůbež

Kuřecí prsa nebo jiné části kuřete nepokládejte do nádoby na sebe.

Části kuřete můžete předem naložit.

| Program | Poznámky | Nádobí/příslušenství | Výška |
|-----------------------------------|---|-----------------------------|--------------|
| Kuře, čerstvé | celková hmotnost 0,7-1,5 kg | rošt + plech na pečení | 2 |
| Části kuřete, čerstvé | hmotnost jednotlivých kusů 0,04-0,35 kg | rošt + plech na pečení | 2 |
| Kachna, čerstvá | celková hmotnost 1-2 kg | rošt + plech na pečení | 2 |
| Kuřecí prsa, čerstvá, vař. v páře | celková hmotnost 0,2-1,5 kg | rošt + plech na pečení | 2 |

Hovězí maso

Na roastbeef používejte nejlépe vysoký roastbeef.

| Program | Poznámky | Nádobí/příslušenství | Výška |
|---|---------------------------|----------------------|-------|
| Dušená pečeně, čerstvá | 1-1,5 kg | plech na pečení | 2 |
| Roastbeef, čerstvý, mírný ohřev / roastbeef, stř. propečený | celková hmotnost 0,5-2 kg | plech na pečení | 2 |
| Roastbeef, čerstvý, mírný ohřev / roastbeef, anglický | celková hmotnost 0,5-2 kg | plech na pečení | 2 |

Telecí maso

| Program | Poznámky | Nádobí/příslušenství | Výška |
|-------------------------------------|----------|------------------------|-------|
| Pečeně, čerstvá / libová pečeně | 1-2 kg | rošt + plech na pečení | 2 |
| Pečeně, čerstvá / proroštělá pečeně | 1-2 kg | rošt + plech na pečení | 2 |
| Hrudí, plněné | 1-2 kg | rošt + plech na pečení | 2 |

Vepřové maso

Kůži předem naříznete z prostředka směrem ven.

Pečeně s kůrkou se nejlépe podaří z plece.

| Program | Poznámky | Nádobí/příslušenství | Výška |
|-----------------------------|----------|------------------------------------|--------|
| Krkovice bez kosti, čerstvá | 1-2 kg | rošt + plech na pečení | 2 |
| Pečeně s kůrkou, čerstvá | 0,8-2 kg | rošt + plech na pečení | 2 |
| Párky | - | varná nádoba s otvory + bez otvorů | 3 1 |

Jehněčí maso

| Program | Poznámky | Nádobí/příslušenství | Výška |
|---|----------|------------------------|-------|
| Kýta, čerstvá / bez kosti, propeč. | 1-2 kg | rošt + plech na pečení | 2 |
| Kýta, čerstvá / bez kosti, středně propeč., mírný ohřev | 1-2 kg | plech na pečení | 2 |

Sekaná

| Program | Poznámky | Nádobí/příslušenství | Výška |
|--------------------------|---------------------------|----------------------|-------|
| Z čerstvého mletého masa | celková hmotnost 0,5-2 kg | plech na pečení | 2 |

Ryby

Při přípravě ryb můžete varnou nádobu s otvory vymazat tukem.

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

| Program | Poznámky | Nádobí/příslušenství | Výška |
|--|-------------------|---|--------|
| Čerstvá ryba vcelku, vaření v páře | 0,3-2 kg | varná nádoba s otvory + plech na pečení | 3 1 |
| Rybí filé vařené v páře / rybí filé, čerstvé | max. 2,5 cm silné | varná nádoba s otvory + plech na pečení | 3 1 |
| Rybí filé vařené v páře / ryba, zmrazená | max. 2,5 cm silné | varná nádoba s otvory + plech na pečení | 3 1 |
| Slávky jedlé | - | varná nádoba s otvory + plech na pečení | 3 1 |
| Obalované sépiové kroužky, zmrazené | 0,5-1,25 kg | plech na pečení | 2 |
| Rybí prsty | 0,5-1 kg | plech na pečení | 2 |

Pečivo, dezert

Pečení vánočky

Vánočku nechte půl hodiny kynout v parní pečici troubě na 40 °C.

Příprava kompotu

Program je vhodný pouze pro peckovité a jádrové ovoce. Ovoce zvažte, přidejte cca 1/3 množství vody a podle chuti cukr s kořením.

Příprava mléčné rýže

Rýži zvažte a přidejte 2,5násobné množství mléka. Rýži a mléko dávejte do příslušenství max. do výšky 2,5 cm. Po uvaření zamíchejte. Zbývající mléko se rychle vsákne.

Výroba jogurtu

Mléko zahřejte na varné desce na 90 °C. Poté ho nechte vychladnout na 40 °C. U trvanlivého mléka není ohřátí nutné.

Na každých 100 ml mléka zamíchejte do mléka dvě čajové lžičky přírodního jogurtu nebo odpovídající množství jogurtového fermentu. Směs naplňte do čistých skleniček a zavřete je.

Když je jogurt hotový, nechte skleničky vychladnout v chladničce.

| Program | Poznámky | Nádobí/příslušenství | Výška |
|---------------------|------------|--|-------|
| Vánočka | 0,6-1,8 kg | vymazaný plech na pečení | 2 |
| Třený koláč | 0,8-2 kg | vymazaná dortová forma s dnem o Ø 26 cm + rošt | 2 |
| Kompot | - | plech na pečení | 2 |
| Mléčná rýže | - | plech na pečení | 2 |
| Jogurt ve skleničce | - | skleničky + varná nádoba s otvory | 2 |

Chléb, housky

Pečení chleba

Programy jsou určeny pro volně položený chléb bez formy na pečení. Těsto by nemělo být příliš měkké. Těsto před pečením několikrát nařízněte špičatým nožem do hloubky cca 1 cm.

Kynutí a pečení chleba

Po cca 20 minutách se zobrazí hlášení "naříznout chléb". Těsto nařízněte a stiskněte tlačítko start.

Pečení čerstvých housek

Housky by měly mít všechny stejnou hmotnost. Zadejte hmotnost jedné housky.

| Program | Poznámky | Nádobí/příslušenství | Výška |
|----------------------------------|---|----------------------|-------|
| Smišený chléb / pečení | 0,6-2 kg | plech na pečení | 2 |
| Smišený chléb / kynutí a pečení | sledujte hlášení | plech na pečení | 2 |
| Žitný chléb / pečení | 0,6-2 kg | plech na pečení | 2 |
| Žitný chléb / kynutí a pečení | sledujte hlášení | plech na pečení | 2 |
| Bílý chléb / pečení | 0,4-2 kg | plech na pečení | 2 |
| Bílý chléb / kynutí a pečení | sledujte hlášení | plech na pečení | 2 |
| Housky / čerstvé housky, pečení | hmotnost jednotlivých kousků 0,05-0,1 kg | plech na pečení | 2 |
| Housky / zmrazené housky, pečení | celková hmotnost 0,2-1 kg | plech na pečení | 2 |

Ohřívání

| Program | Poznámky | Nádobí/příslušenství | Výška |
|--|----------|----------------------|-------|
| 1 porce | - | rošt | 2 |
| 2 porce | - | rošt | 2 |
| Přílohy, vařené | - | plech na pečení | 2 |
| Zelenina, vařená | - | plech na pečení | 2 |
| Pizza, pečená / pizza s tenkým těstem | - | rošt | 2 |
| Pizza, pečená / pizza se silným těstem | - | rošt | 2 |

Rozmrazování

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

Pokrmu rozmrazujte v sáčku pro zmrazování, na talíři nebo ve varné nádobě s otvory. Pod ně vždy zasuňte plech na pečení. Potraviny tak nezůstanou v rozmrazené vodě a varný prostor zůstane čistý.

Všechny rozmrazovací programy se vztahují na syrové potraviny.

V případě potřeby pokrm rozkrájejte nebo již rozmrazené kousky vyjměte ze spotřebiče.

Po rozmrazení nechte potraviny kvůli vyrovnání teploty ještě 5 až 15 minut odstát.



Nebezpečí poškození zdraví!

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

Po rozmrazování spusťte v parní pečicí troubě na 15 minut horký vzduch na 180 °C.

Rozmrazování rybího filé

Rybí filé nikdy nepokládejte přes sebe.

Rozmrazování drůbeže vcelku

Před rozmrazováním odstraňte obal.

Drůbež nechte po rozmrazení ještě chvíli odstát.

U velkých kusů drůbeže (např. mladá krůta) můžete cca po 30 minutách vyjmout vnitřnosti.

Rozmrazování masa

Pomocí tohoto programu lze rozmrazovat jednotlivé kusy masa.

Pouze rozmrazování ovoce

Pokud chcete ovoce pouze rozmrazit, individuálně nastavte výsledek vaření.

| Program | Poznámky | Nádobí/příslušenství | Výška |
|--------------------|------------------------------|--|--------------|
| Ryby / ryba vcelku | max. 3 cm silné | varná nádoba s otvory + plech na pečení | 3 1 |
| Ryby / rybí filé | max. 2,5 cm silné | varná nádoba s otvory + plech na pečení | 3 1 |
| Drůbež vcelku | max. 1,5 kg | varná nádoba s otvory + plech na pečení | 3 1 |
| Maso | max. hmotnost kusu 1,5 kg | varná nádoba s otvory + plech na pečení | 3 1 |
| Bobulovité ovoce | - | varná nádoba s otvory + plech na pečení | 3 1 |

Speciální

Sterilizace kojeneckých lahví

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

Lahvičky postavte do varné nádoby s otvory tak, aby se navzájem nedotýkaly.

Lahvičky po sterilizaci utřete čistou utěrkou. Proces odpovídá běžnému vyvaření.

Zavařování

Program je vhodný pro peckovité a jádrové ovoce a dále pro zeleninu (kromě fazolí).

Program je přizpůsobený pro litrové sklenice. Pro větší nebo menší sklenice je nutné provést individuální nastavení.

Pro skončení programu otevřete dvířka parní trouby, abyste zabránili dalšímu vaření působením vytvořeného tepla ve varném prostoru. Sklenice nechte ve varném prostoru ještě několik minut vychladnout.

Zavařování dýně

Dýni před zavařováním blanšírujte.

Zavařování jablek/hrušek

Program je přizpůsobený pro tvrdší ovoce. Pokud je použité ovoce měkčí, nastavte výsledek vaření individuálně.

Vaření vajec

Vejce nepokládejte na sebe. Velikost M odpovídá hmotnosti cca 50 g. Zadejte celkovou hmotnost vajec.

| Program | Poznámky | Nádobí/příslušenství | Výška |
|-------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------|--------|
| Sterilizace kojeneckých lahví | - | nádoba s otvory | 2 |
| Zavařování | v litrových sklenicích | nádoba s otvory + plech na pečení | 3 1 |
| Vejce / vejce vařená natvrdo | vejce velikosti M, max. 1,8 kg | nádoba s otvory + plech na pečení | 3 1 |
| Vejce / vejce vařená naměkko | vejce velikosti M, max. 1 kg | nádoba s otvory + plech na pečení | 3 1 |

Paměť

Tato funkce vám umožňuje uložit vlastní program do paměti a stisknutím tlačítka ho znovu z paměti vyvolat.

Ukládání programu do paměti má smysl u pokrmů, které připravujete zvlášť často.

Uložení nastavení do paměti

1. Nastavte požadovaný ohřev. Nespouštějte ohřev.
2. Držte stisknuté tlačítko **M**, dokud se na displeji nezobrazí "uloženo do paměti".

Nastavení je uloženo a lze ho kdykoli spustit.

Uložení jiného nastavení

Proveďte nové nastavení a tlačítkem **M** ho uložte do paměti. Staré nastavení se přepíše.

Vyvolání z paměti

Uložené nastavení můžete kdykoliv spustit.

1. Krátce stiskněte tlačítko **M**.
2. Stiskněte tlačítko start.

Nastavení uložené do paměti se spustí.

Změna nastavení

Nastavení můžete kdykoli změnit. Při příštím spuštění funkce paměti se znovu zobrazí původně uložené nastavení.

Dětská pojistka

Aby děti nemohly nedopatřením spotřebič zapnout nebo změnit probíhající ohřev, je spotřebič vybavený dětskou pojistkou.

Aktivace dětské pojistky

Držte cca 4 sekundy stisknuté tlačítko **→○**, dokud se nezobrazí symbol **→○**.

Ovládací panel je zablokovaný.

Odblokování

Držte stisknuté tlačítko **→○**, dokud nezhasne symbol **→○**. Můžete provést nové nastavení.

Upozornění

I při aktivní dětské pojistce můžete spotřebič vypnout, tlačítkem **⏻** vypnout akustický signál, tlačítkem stop pozastavit provoz a nastavit budík.

Základní nastavení

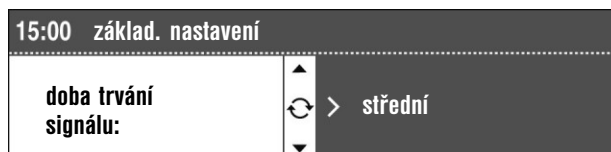
Spotřebič má různá základní nastavení, která jsou přednastavená z výroby. Tato základní nastavení ovšem můžete podle potřeby změnit.

Pokud chcete všechny změny zrušit, můžete obnovit nastavení z výroby.

Spotřebič musí být vypnutý.



1. Tlačítko **i** držte stisknuté cca 4 sekundy, dokud se na displeji nezobrazí "volba jazyka".





2. Otáčejte otočným voličem, dokud se nezobrazí požadované nastavení.



3. Pro označení hodnoty stiskněte tlačítko **>**.
4. Otáčejte otočným voličem, dokud se nezobrazí požadovaná hodnota.
5. Pro opuštění základních nastavení držte cca 4 sekundy stisknuté tlačítko **i**.
Změna je uložena.

Následující základní nastavení můžete změnit:

| Základní nastavení | Funkce | Možná nastavení |
|---|---|--|
| volba jazyka | Změna jazyka na displeji | 30 různých jazyků |
| doba trvání signálu | Nastavení délky signálu po skončení provozu | krátký střední dlouhý |
| zvukový signál tlačítek | Zapnutí nebo vypnutí signálu při stisknutí tlačítka | vyp. zap. |
| jas displeje | Změna jasu displeje | den střední noc |
| kontrast | Změna kontrastu displeje | 7 stupňů -  + |
| ukazatel hodin | Zobrazení času při vypnutém spotřebiči | vyp. analogový 1 analogový 2 analogový 3 digitální |
| pokračování provozu po zavření dvířek | Není nutné opětovné spuštění po otevření dvířek spotřebiče | vyp. automaticky |
| individuální nastavení | Všeobecné nastavení intenzivnějšího nebo méně intenzivnějšího výsledku vaření u programů | 7 stupňů -  + |
| zobrazení loga | Zapnutí nebo vypnutí zobrazení loga značky při zapnutí spotřebiče | zap. vyp. |
| tvrdost vody | Nastavení tvrdosti vody pro ukazatel odstraňování vodního kamene | změkčená 1-měkká 2-středně tvrdá 3-tvrdá 4-velmi tvrdá |
| signál indikace zahřívání při vaření v páře | Indikuje konec fáze zahřívání u druhů provozu s párou | vyp. zap. |
| obnovení nastavení z výroby | Resetování spotřebiče zpět na nastavení z výroby: - zruší se všechny změny základních nastavení, - vymaže se paměť, - provede se znovu automatická kalibrace | neresetovat resetovat |

Automatické vypnutí

Spotřebič je vybavený funkcí automatického vypnutí. Aktivuje se, pokud není nastavená doba trvání a dlouhou dobu nedojde ke změně nastavení.

Aktivované vypnutí

Na displeji se zobrazí text "automatické vypnutí". Okamžik vypnutí závisí na nastavené teplotě. Pro zhasnutí textu stiskněte libovolné tlačítko. Můžete provést nové nastavení.

Upozornění

Pokud je nastavená doba trvání, přestane spotřebič hrát po uplynutí této doby. Funkce automatického vypnutí není nutná.

Údržba a čištění

V této kapitole naleznete informace o

- údržbě a čištění spotřebiče
- čisticích prostředcích a pomůckách
- druhu provozu čištění
- druhu provozu odstraňování vodního kamene



Nebezpečí zkratu!

K čištění spotřebiče nepoužívejte vysokotlaký čistič ani parní čistič.

Pozor!

Poškození povrchu! Nepoužívejte silné nebo abrazivní čisticí prostředky, čisticí prostředky na pečicí trouby, leptavé čisticí prostředky, prostředky s obsahem chloru ani agresivní čisticí prostředky. Jestliže se nějaký takový prostředek na lícovou stranu spotřebiče dostal, okamžitě jej smyjte vodou.

Hned po vychladnutí spotřebiče odstraňte z varného prostoru nečistoty. Připečené zbytky se později odstraňují podstatně hůře.

V případě většího znečištění použijte čisticí program (viz kapitola: Čisticí program).

Soli jsou agresivní a mohou způsobit korozi. Zbytky ostrých omáček (kečup, hořčice) nebo slaných pokrmů odstraňte z varného prostoru hned po vychladnutí.

Čisticí houbička

Varný prostor můžete čistit přiloženou houbičkou. Houbička je velmi savá. Můžete s ní odstraňovat zbytek vody z odpařovací misky.

Před prvním použitím houbičku důkladně propláchněte. Houbičku můžete prát v pračce (vyvářka).

Čisticí prostředky

Vnější plochy spotřebiče

Mycí roztok - osušte měkkým hadrem

S čelem z ušlechtilé oceli

Mycí roztok - osušte měkkým hadrem. Vždy ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku

U servisní služby nebo ve specializované prodejně lze obdržet speciální čisticí prostředky na ušlechtilou ocel

Vnitřní prostor

Horký mycí roztok nebo voda s octem

Použijte přiloženou houbičku nebo měkký kartáček.

Nepoužívejte ocelové ani drsné houbičky! Varný prostor by mohl zrezivět

Odpařovací miska

Horký mycí roztok nebo voda s octem

V případě silného znečištění použijte čisticí program

Těsnění na čelní straně parní trouby

Horký mycí roztok

| | |
|--------------------------|--|
| Nádržka na vodu | Mycí roztok, nemyjte v myčce nádobí! |
| Otvor pro nádržku | Po každém použití vytřete dosucha |
| Těsnění ve víčku | Po každém použití dobře osušte |
| Rámy | Horkým mycím roztokem nebo v myčce nádobí |
| Prosklená dvířka | Čisticí prostředek na sklo |
| Příslušenství | Namočte do horkého mycího roztoku. Vyčistěte kartáčkem nebo mycí houbičkou nebo umyjte v myčce nádobí Změny barvy způsobené potravinami s obsahem škrobu (např. rýže) vyčistěte vodou s octem |

Čisticí program

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

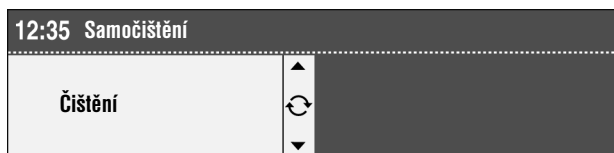
Čisticí program pracuje zhruba 30 minut.

Příprava

Nechte vychladnout varný prostor a vyjměte příslušenství. Opařovací misku vyčistěte přiloženou houbičkou.

Nádržku na vodu naplňte vodou ke značce "max". Do opařovací misky na dně parní trouby kápněte mycí prostředek.

Spuštění čisticího programu



1. Stiskněte tlačítko clean.
Na displeji se zobrazí nabídka "samočištění" a "čištění".
2. Stiskněte tlačítko start.
Spustí se čisticí program. Osvětlení varného prostoru zůstane vypnuté.

1. oplachování

Zhruba po 30 minutách zazní signál. Na displeji se zobrazí "vyprázdnit misku a znovu naplnit nádržku na vodu".

1. Z varného prostoru vyjměte rámy a vyčistěte je (viz kapitola: Vyjmutí rámu).
2. Uvolněné nečistoty ve varném prostoru a v odpařovací misce odstraňte měkkým kartáčkem na nádobí a přiloženou houbičkou.
3. Nádržku na vodu naplňte vodou a zasuňte ji zpět. Na displeji se zobrazí "spotřebič připravený k oplachování".
4. Stiskněte tlačítko start. Spotřebič se proplachuje. Na displeji se zobrazí "1. oplachování".

2. oplachování

Po krátké době se zobrazí "vyprázdnit misku".

1. Důkladně propláchněte houbičku.
2. Zbývající vodu odstraňte z odpařovací misky houbičkou.
3. Stiskněte tlačítko start. Spotřebič se proplachuje. Na displeji se zobrazí "2. oplachování".

Po druhém oplachování se zobrazí "vyprázdnit misku a vytřít spotřebič".

4. Stiskněte tlačítko stop.

Odstranění zbývající vody

Zbývající vodu odstraňte z odpařovací misky houbičkou. Varný prostor vytřete houbičkou a vysušte měkkým hadrem.

Přerušte čisticí program

Pro přerušení čisticího programu stiskněte tlačítko stop. Na displeji se zobrazí "vyprázdnit misku a naplnit nádržku na vodu".

Aby ve spotřebiči nezůstal mycí prostředek, musíte spotřebič po přerušení tohoto programu 2x propláchnout. Postupujte podle popisu v části "1. oplachování".

Odstraňování vodního kamene

Aby váš spotřebič zůstal funkční, musíte v určitých intervalech provádět odstranění vodního kamene. Na nutnost odstranění vodního kamene upozorňuje pokyn na ukazateli "Odstr. vodního kamene". Odstraňování vodního kamene trvá zhruba 30 minut. Varný prostor musí být zcela zchlazený.

Vodní kámen není nutné odstraňovat pouze tehdy, pokud používáte výhradně změkčenou vodu.

Odstraňovač vodního kamene

K odstraňování vodního kamene použijte výhradně tekutý odstraňovač vodního kamene doporučený zákaznickým servisem. Jiné prostředky na odstraňování vodního kamene by mohly spotřebič poškodit.

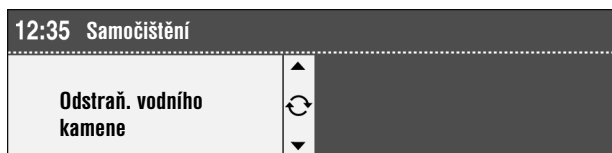
1. Z vody a tekutého odstraňovače vodního kamene smíchejte podle pokynů výrobce 350 ml roztoku s odstraňovačem vodního kamene.
2. Vyprázdněte nádržku na vodu a naplňte ji roztokem s odstraňovačem vodního kamene.

Pozor!

Roztok s odstraňovačem vodního kamene se nesmí dostat na ovládací panel ani na jiné choulostivé povrchy. Pokud by se to přesto stalo, roztok ihned odstraňte vodou.

Spuštění odstraňování vodního kamene

Varný prostor musí být zcela vychladlý.



1. Stiskněte tlačítko clean.
Na displeji se zobrazí nabídka "samočištění" a "čištění".
2. Otáčejte otočným voličem, dokud se nezobrazí "odstraňování vodního kamene".
3. Stiskněte tlačítko start.

Spustí se odstraňování vodního kamene. Osvětlení varného prostoru zůstane vypnuté.

1. oplachování

Zhruba po 30 minutách zazní signál. Na displeji se zobrazí "vyprázdnit misku a znovu naplnit nádržku na vodu".

1. Odstraňovač vodního kamene odstraňte z odpařovací misky přiloženou čisticí houbičkou.
2. Nádržku na vodu důkladně vypláchněte, naplňte vodou a zasuňte ji zpět.

Na displeji se zobrazí "spotřebič připravený k oplachování".

3. Stiskněte tlačítko start.

Spotřebič se proplachuje. Na displeji se zobrazí "1. oplachování".

2. oplachování

Po krátké chvíli se zobrazí "vyprázdnit misku a znovu naplnit nádržku na vodu".

1. Důkladně propláchněte houbičku.
2. Zbývající vodu odstraňte z odpařovací misky houbičkou.
3. Stiskněte tlačítko start.

Spotřebič se proplachuje. Na displeji se zobrazí "2. oplachování".

Po druhém oplachování se zobrazí "vyprázdnit misku a vytřít spotřebič".

4. Stiskněte tlačítko stop.

Odstranění zbývající vody

Zbývající vodu odstraňte z odpařovací misky houbičkou. Varný prostor vytřete houbičkou a vysušte měkkým hadrem.

Přerušení odstraňování vodního kamene

Pro přerušení odstraňování vodního kamene dlouze stiskněte tlačítko stop. Na displeji se zobrazí "vyprázdnit misku a znovu naplnit nádržku na vodu".

Aby ve spotřebiči nezůstal roztok s odstraňovačem vodního kamene, musíte spotřebič po přerušení tohoto programu 2x vypláchnout. Postupujte podle popisu v části "1. oplachování".

Odstraňování vodního kamene pouze z odpařovací misky

Pokud nepotřebujete vodní kámen odstranit z celého spotřebiče, nýbrž pouze z odpařovací misky, můžete rovněž použít druh provozu odstraňování vodního kamene.

Jediný rozdíl:

1. Celou odpařovací misku naplňte roztokem s odstraňovačem vodního kamene.
2. Nádržku na vodu naplňte pouze vodou.
3. Podle výše uvedeného popisu spusťte druh provozu odstraňování vodního kamene.

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

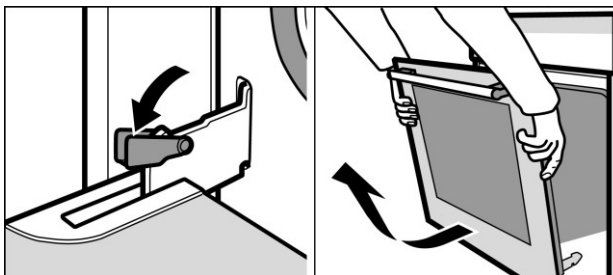
Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče



Kvůli snadnějšímu čištění můžete vysadit dvířka spotřebiče.

Nebezpečí úrazu!

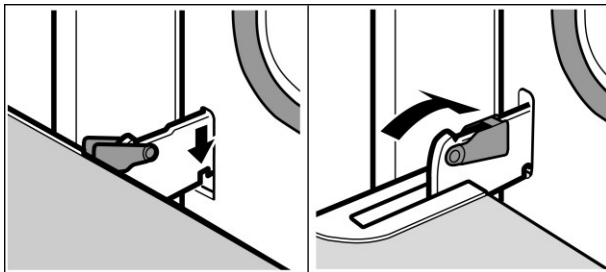
- Závěsy dvířek spotřebiče se mohou s velkou silou sklopit. Před vysazováním a zavěšováním dvířek spotřebiče otočte obě aretace vždy až na doraz.
- Pokud byste vysazovali dvířka spotřebiče, aniž by obě aretace byly otočené na doraz, může se závěs sklopit. Nesahejte do závěsu. Zavolejte servis.



1. Úplně otevřete dvířka spotřebiče.
2. Vykloňte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo.
3. Dvířka spotřebiče dejte do šikmé polohy. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo nahoře. Dvířka spotřebiče ještě o kousek přivřete a vytáhněte.

Montáž dvířek spotřebiče

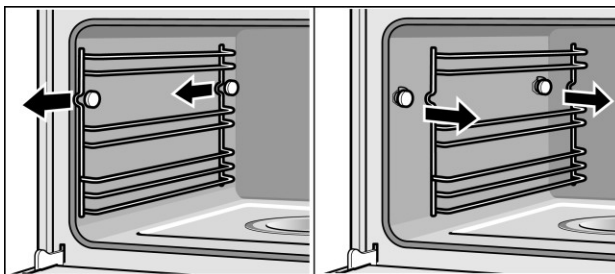
Dvířka spotřebiče po vyčištění namontujte zpět.



1. Závěsy dvířek nasadíte rovně do otvorů vlevo a vpravo v parní troubě. Zářez na závěsu musí na obou stranách zaskočit.
2. Dvířka spotřebiče úplně otevřete a zajišťovací páčky zaklopte nahoru.
3. Zavřete dvířka spotřebiče.

Čištění rámu

Rámy můžete při čištění vyjmout.



Rámy vytáhněte dopředu a vyhákněte.

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

Zavěšení rámu

Rám zavěste vzadu a vpředu a posuňte směrem dozadu, až zaklapne.

Každý rám lícuje vždy jen na jednu stranu.

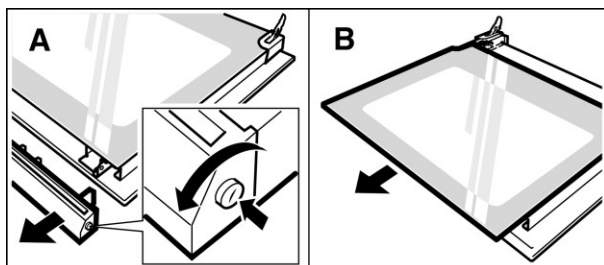
Čištění skleněných tabulí

Kvůli lepšímu čištění můžete vnitřní skleněnou tabuli ve dvířkách spotřebiče vyjmout.

Pozor!

Spotřebič opět používejte teprve tehdy, jsou-li skleněná tabule a dvířka spotřebiče řádně namontovány.

1. Dvířka pečicí trouby demontujte a madlem dolů je položte na hadr.



2. Odšroubujte kryt nahoře na dvířkách spotřebiče. K tomu povolte šrouby vlevo a vpravo. (Obrázek A)
3. Vytáhněte skleněnou tabuli. (Obrázek B)

Skleněné tabule vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

Montáž skleněných tabulí

1. Skleněnou tabuli zasuňte zpět. Dbejte na to, aby hladká plocha směřovala ven a potištěná plocha dovnitř.
2. Nasadte a zašroubujte kryt.
3. Namontujte zpět dvířka spotřebiče.

Co dělat v případě závady?

Jestliže se vyskytne závada, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte servis, věnujte pozornost následujícím pokynům.

Opravy směji provádět pouze školení technici autorizovaného servisu. Neodbornou opravou mohou vzniknout značná rizika.

| Závada | Možná příčina | Upozornění/odstranění |
|--|---|---|
| Spotřebič nefunguje | Zástrčka není zapojena v zásuvce | Zapojte spotřebič do elektrické sítě |
| | Výpadek proudu | Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče |
| | Pojistka je vadná | Podívejte se do pojistkové skříňky, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku |
| | Chybná obsluha | Vypněte pojistku spotřebiče v pojistkové skříňce a přibližně za 10 sekund ji opět zapněte. |
| Spotřebič nelze spustit | Kontaktní spínač dvířek byl nedopatřením pootočen | Zkontrolujte, zda je kontaktní spínač dvířek vlevo vpředu na dvířkách parní trouby otočný. Pokud ano, otočte ho tak, aby šipky ukazovaly doprava a doleva |
| | Dvířka spotřebiče nejsou dovřená | Zavřete dvířka spotřebiče |
| Na displeji se zobrazí "čas" | Výpadek proudu | Znovu nastavte čas (viz kapitola Časové funkce) |
| Spotřebič není v provozu. Na displeji je zobrazená doba trvání | Otočný volič byl nedopatřením otočen | Stiskněte tlačítko stop |
| | Po nastavení jste nestiskli tlačítko start | Stiskněte tlačítko start nebo vymažte nastavení tlačítkem stop |
| Na displeji se zobrazí "automatické vypnutí" | Je aktivované automatické vypnutí | Stiskněte libovolné tlačítko |

| Závada | Možná příčina | Upozornění/odstranění |
|--|--|--|
| Zobrazuje se "naplnit nádržku na vodu", třebaže nádržka je plná | Nádržka není správně zasunutá | Zasuňte nádržku tak, aby zaskočila |
| | Nefunguje rozpoznávací systém | Zavolejte zákaznický servis |
| Zobrazuje se "naplnit nádržku na vodu", ačkoli nádržka na vodu ještě není prázdná, resp. je prázdná a "naplnit nádržku na vodu" nezobrazí. | Nádržka na vodu je znečištěná. Pohyblivá čidla hladiny vody uvízla | Nádržkou zatřeste a vyčistěte ji. Pokud čidla nelze uvolnit, obstarejte si u zákaznického servisu novou nádržku na vodu |
| Nádržka na vodu se vyprázdní bez zjevného důvodu. Odpářovací miska přeteče | Nádržka na vodu není správně zavřená | Zavřete víčko tak, aby viditelně zaskočilo |
| | Těsnění ve víčku nádržky je znečištěné | Vyčistěte těsnění |
| | Těsnění ve víčku nádržky je vadné | Od servisu si obstarejte novou nádržku na vodu |
| Odpářovací miska se vyvařila a je prázdná, třebaže nádržka na vodu je plná | Nádržka není správně zasunutá | Nádržku na vodu zasuňte až na doraz |
| | Přívod je ucpaný | Odstraňte vodní kámen. Zkontrolujte, zda je správně nastavená tvrdost vody |
| Na displeji se zobrazí "vyprázdnit nádržku/čištění?" | Spotřebič nebyl nejméně 2 dny používán a vodní nádržka je plná | Nádržku vyprázdňte a vyčistěte. Po skončení vaření nádržku vždy vyprázdňte |
| Během vaření se ozývá prskavý zvuk | Jde o působení chladného a teplého objemu u hluboce zmrazených potravin v důsledku působení vodní páry | Nejedná se o závadu |
| Při vaření v páře vzniká mimořádně velké množství páry | Spotřebič se automaticky kalibruje | Nejedná se o závadu |
| Při vaření v páře opakovaně vzniká mimořádně velké množství páry | V případě příliš krátkých dob vaření se spotřebič nemůže automaticky kalibrovat | Nastavte spotřebič zpět na nastavení z výroby (viz kapitola Základní nastavení). Poté spusťte na 20 minut vaření v páře na 100 °C. |

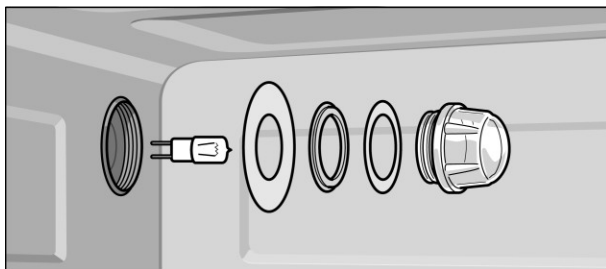
| Závada | Možná příčina | Upozornění/odstranění |
|--|--|---|
| Během vaření uniká z větracích otvorů pára | | Nejedná se o závadu |
| Spotřebič již nevyvíjí správně páru | Spotřebič je zanesen vodním kamenem | Spusťte program pro odstraňování vodního kamene |
| Na displeji se zobrazí chybové hlášení "E011" | Drželi jste příliš dlouho stisknuté některé tlačítko | Stiskněte tlačítko ⏸ |
| Na displeji se zobrazí chybové hlášení "E..." | Technická závada | Zavolejte zákaznický servis |
| Spotřebič nehřeje. Na displeji se zobrazí "demo" | Stiskli jste kombinaci tlačítek | Prerušte přívod proudu a za 10 sekund ho opět obnovte. Během 2 minut držte 4 sekundy stisknuté tlačítko ⏸ |

Výměna žárovky ve varném prostoru

Tepelně odolné halogenové žárovky 230 V/25 W s těsněním obdržíte u zákaznického servisu. Uvedte, prosím, čísla "E" a "FD" vašeho spotřebiče.

Halogenovou žárovku vyjímejte z obalu vždy pomocí suchého hadříku, jinak by se zkrátila životnost žárovky.

1. Vypněte pojistku v pojistkové skřínce nebo vytáhněte síťovou zástrčku.
2. Vyšroubujte kryt směrem doleva.
3. Žárovku vytáhněte a nahraďte stejným typem.
4. Ve správném pořadí nasaďte na skleněný kryt těsnění a kroužek.



Výměna skleněného krytu nebo těsnění

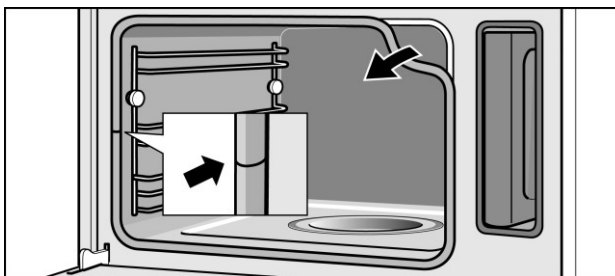
5. Skleněný kryt s těsněním našroubujte zpět.
6. Spotřebič zapojte do elektrické sítě a znovu nastavte čas.

Spotřebič nikdy nepoužívejte bez skleněného krytu a bez těsnění.

Poškozený skleněný kryt, resp. těsnění se musí vyměnit. V zákaznickém servisu uveďte číslo "E" a "FD" vašeho spotřebiče.

Výměna těsnění dvířek

Pokud je těsnění dvířek na čelní straně parní trouby vadné, je nutné ho vyměnit. Náhradní těsnění pro svůj spotřebič obdržíte v servisu. Uveďte, prosím, čísla "E" a "FD" vašeho spotřebiče.



1. Otevřete dvířka spotřebiče.
2. Sejměte staré těsnění dvířek.
3. Na jednom místě zasuňte nové těsnění a natáhněte ho po celém obvodu. Místo spojení musí být na straně.
4. Zejména v rozích ještě jednou zkontrolujte usazení těsnění.

Zákaznický servis

Pokud musí být váš spotřebič opraven, je tu pro vás náš servis. Adresu a telefonní číslo nejbližšího servisního střediska naleznete v telefonním seznamu. Také uvedená servisní centra vám ráda sdělí kontakt na nejbližší servisní středisko.

Číslo E a číslo FD

Servisu vždy uveďte číslo výrobku (čís. E) a číslo výroby (čís. FD) vašeho spotřebiče. Typový štítek s čísly najdete po otevření dvířek spotřebiče vlevo dole. Abyste v případě poruchy nemuseli dlouho hledat, poznamenejte si hned zde údaje svého spotřebiče.

| | |
|----------|----------|
| Číslo E | Číslo FD |
| Servis 📞 | |

Tipy jak šetřit energii a životní prostředí

Zde vám poradíme, jak můžete ušetřit energii a jak správně postupovat při likvidaci spotřebiče.

Jak ušetřit energii

Spotřebič předehevřete pouze tehdy, když je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách v návodu k použití.

Dvířka spotřebiče otevírejte během vaření co možná nejméně.

Pečení

Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.

Více koláčů pečte nejlépe po sobě. Parní pečicí trouba je ještě teplá. Zkracuje se tak doba pečení druhého koláče. Můžete také vložit dvě truhlíkové formy vedle sebe.

Při delší době pečení můžete parní pečicí troubu vypnout 10 minut před skončením doby pečení a využít k dopečení zbytkové teplo.

Vaření v páře

Při vaření v páře můžete vařit na několika úrovních současně. U pokrmů s různou dobou vaření zasuňte nejprve pokrm, který se bude vařit nejdéle.

Ekologická likvidace odpadu

Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EG o starých elektrických a elektronických přístrojích (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Směrnice platná v zemích EU udává způsob navrácení nebo recyklace zařízení, která už dosloužila.

Tabulky a tipy

V tabulkách naleznete výběr pokrmů, které můžete dobře připravit v parní pečicí troubě. Dočtete se zde, který druh provozu, jaké příslušenství a jakou dobu vaření byste měli nejlépe zvolit. Pokud není uvedeno jinak, údaje platí pro vložení do chladného spotřebiče.

Příslušenství

Používejte příslušenství, které je součástí dodávky.

Při vaření v páře ve varné nádobě s otvory pod ní vždy zasuňte plech na pečení. Zachytí se zde odkapávající tekutina.

Nádobí

Pokud použijete nádobu, postavte ji vždy doprostřed roštu.

Nádoba musí být odolná proti horku a páře. U nádobí se silnými stěnami se doba vaření prodlužuje.

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

Vaření v páře

Vaření v páře je mimořádně šetrný způsob přípravy pokrmů. Pára obklopuje pokrm a brání tak ztrátě živin z potravin. Vaření probíhá bez přetlaku. Díky tomu zůstane zachována forma a typická chuť potravin.

Doba vaření a množství připravovaného pokrmu

Doba vaření v páře závisí na velikosti jednotlivých kusů, nikoli na celkovém množství. Ve spotřebiči lze vařit v páře maximálně 2 kg potravin.

Dodržujte velikosti jednotlivých kusů uvedené v tabulkách. U menších kusů se doba vaření zkracuje, u větší se prodlužuje. Na dobu vaření má vliv kvalita a stupeň zralosti. Uvedené hodnoty lze tedy brát pouze jako orientační.

Rovnoměrné rozprostření potravin

Potraviny v nádobě vždy stejnoměrně rozprostřete. Nebudou-li vrstvy stejně silné, neuvaří se stejnoměrně.

Potraviny choulostivé na stlačení

Potraviny, které jsou choulostivé na stlačení, nevrstvěte ve varné nádobě příliš vysoko. Raději použijte dvě nádoby.

Příprava menu

V páře lze současně vařit kompletní menu, aniž by došlo ke smíchání chutí. Pokrm, který se vaří nejdéle, vložte do spotřebiče jako první a ostatní pokrmy ve vhodný okamžik přidejte. Všechny pokrmy tak budou hotové najednou.

Při přípravě menu se celková doba vaření prodlužuje, protože při každém otevření dvířek spotřebiče unikne trochu páry a spotřebič se musí znovu rozehrát.

Horký vzduch

Druh ohřevu horký vzduch je skvěle vhodný pro sladké a pikantní pečivo, pro dušené pečeně a různé koláče.

Horký vzduch + vaření v páře

Druh ohřevu horký vzduch + vaření v páře je obzvláště vhodný pro přípravu pečení, kuřat a pečiva, jako je kynuté pečivo a chléb.

Pečeně a kuřata budou zvenčí dobře křupavé a uvnitř šťavnaté. Kromě toho je úbytek hmotnosti masa nižší.

Pečivo, jako kynuté pečivo a chléb, získá obzvláště hezký lesklý povrch a nevysuší se.

Zelenina

Zeleninu dejte do varné nádoby s otvory a zasuňte ji do výšky 3. Do výšky 1 zasuňte plech na pečení. Zachytí se zde odkapávající tekutina.

| Potraviny | Velikost kusu | Příslušenství | Druh provozu | Teplota °C | Doba vaření min |
|--|----------------------|----------------------------|------------------------------|------------|-----------------|
| artyčoky | vcelku | s otvory + plech na pečení | vaření v páře | 100 | 30-35 |
| květák | vcelku | s otvory + plech na pečení | vaření v páře | 100 | 30-40 |
| květák | na růžičky | s otvory + plech na pečení | vaření v páře | 100 | 10-15 |
| brokolice | na růžičky | s otvory + plech na pečení | vaření v páře | 100 | 8-10 |
| hrách | – | s otvory + plech na pečení | vaření v páře | 100 | 5-10 |
| fenykl | na kolečka | s otvory + plech na pečení | vaření v páře | 100 | 10-14 |
| plněná zelenina (cuketa, lilek, paprika) | zeleninu nepředvářet | plech na pečení ve výšce 2 | horký vzduch + vaření v páře | 160-180 | 15-30 |

* Předehřát spotřebič.

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

* Předehřát spotřebič.

| Potraviný | Velikost kusu | Příslušenství | Druh provozu | Teplota °C | Doba vaření min |
|------------------------|---------------|----------------------------|---------------|------------|-----------------|
| cuketa | na kolečka | s otvory + plech na pečení | vaření v páře | 100 | 2-3 |
| lusky cukrového hrášku | – | s otvory + plech na pečení | vaření v páře | 100 | 8-12 |

* Předehřát spotřebič.

Přílohy a luštěniny

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

Výšku zasunutí varné nádoby bez otvorů můžete zvolit libovolně.

| Potraviný | Poměr/ pokyny | Příslušenství/ úroveň | Druh provozu | Teplota °C | Doba vaření min |
|--------------------------------|---------------|--|---------------|------------|-----------------|
| celé brambory vařené ve slupce | středně velké | s otvory (výška 3) + plech na pečení (výška 1) | vaření v páře | 100 | 35-45 |
| vařené loupané brambory | na čtvrtky | s otvory (výška 3) + plech na pečení (výška 1) | vaření v páře | 100 | 20-25 |
| zapékané brambory | - | plech na pečení (výška 2) | horký vzduch | 170-180 | 35-45 |
| přírodní rýže | 1 : 1,5 | bez otvorů | vaření v páře | 100 | 30-40 |
| dlouhozrnná rýže | 1 : 1,5 | bez otvorů | vaření v páře | 100 | 20-30 |
| basmatská rýže | 1 : 1,5 | bez otvorů | vaření v páře | 100 | 20-30 |
| předvařená rýže | 1 : 1,5 | bez otvorů | vaření v páře | 100 | 15-20 |
| velkozrnná čočka | 1 : 2 | bez otvorů | vaření v páře | 100 | 30-45 |
| bílé fazole, namočené | 1 : 2 | bez otvorů | vaření v páře | 100 | 65-75 |

| Potraviný | Poměr/ pokyny | Příslušenství/ úroveň | Druh provozu | Teplota °C | Doba vaření min |
|------------------|------------------|--|---------------|------------|-----------------------|
| kuskus | 1 : 1 | bez otvorů | vaření v páře | 100 | 6-10 |
| špalda, drcená | 1 : 2,5 | bez otvorů | vaření v páře | 100 | 15-20 |
| jáhly, nemleté | 1 : 2,5 | bez otvorů | vaření v páře | 100 | 25-35 |
| pšenice, nemletá | 1 : 1 | bez otvorů | vaření v páře | 100 | 60-70 |
| knedlíky | - | s otvory (výška 3) + plech na pečení (výška 1) | vaření v páře | 95 | 20-25 |

Maso, drůbež, ryby

Rošt a plech na pečení zasuňte společně do jedné výšky.

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

Pomocí druhu ohřevu horký vzduch + vaření v páře bude maso uvnitř obzvláště šťavnaté a zvenku křupavé.

Drůbež

| Potraviný | Množství/ Hmotnost | Příslušenství | Výška | Druh provozu | Teplota °C | Doba vaření min |
|--------------|-----------------------|---------------------------|-------|---------------------------------|------------|-----------------------|
| kuře, celé | 1,2 kg | rošt + plech na pečení | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 180-190 | 50-60 |
| půlky kuřete | po 0,4 kg | rošt + plech na pečení | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 180-190 | 35-45 |
| kuřecí prsa | po 0,15 kg | rošt + plech na pečení | 2 | vaření v páře | 100 | 15-25 |
| části kuřete | po 0,12 kg | rošt + plech na pečení | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 180-200 | 20-35 |

* Předem opéct.

| Potraviný | Množství/ Hmotnost | Příslušenství | Výška | Druh provozu | Teplota °C | Doba vaření min |
|------------------|-------------------------------|---------------------------|--------------|---------------------------------|-------------------|--------------------------------|
| kachna, vcelku | 2 kg | rošt + plech na pečení | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 170 | 60-80 |
| | | | | horký vzduch | 210 | 15-20 |
| kachní prsa* | po 0,35 kg | rošt + plech na pečení | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 170-180 | 10-15 |
| krůtí roláda | 1,5 kg | rošt + plech na pečení | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 150-160 | 70-90 |
| krůtí prsa | 1 kg | rošt + plech na pečení | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 150-160 | 60-80 |

* Předem opéct.

Hovězí maso

| Potraviný | Množství/ Hmotnost | Příslušenství | Výška | Druh provozu | Teplota °C | Doba vaření min |
|--|-------------------------------|---------------------------|--------------|---------------------|-----------------------|--------------------------------|
| dušená hovězí pečeně* | 1,5 kg | rošt + plech na pečení | 2 | ohřívání | 140-150 | 100-140 |
| hovězí svíčková, středně propečená* | 1 kg | rošt + plech na pečení | 2 | ohřívání | 170-180 | 20-28 |
| plochý roastbeef, středně propečený* | 1 kg | rošt + plech na pečení | 2 | horký vzduch | 170-180 | 40-55 |
| vysoký roastbeef, středně propečený* | 1 kg | rošt + plech na pečení | 2 | horký vzduch | 170-180 | 45-60 |

* Předem opéct.

Telecí maso

| Potraviný | Množství/ Hmotnost | Příslušenství | Výška | Druh provozu | Teplota °C | Doba vaření min |
|-------------------------|-----------------------|------------------------------|-------|---------------------------------|---------------|-----------------------|
| telecí pečeně | 1,5 kg | rošt + plech na pečení | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 160-180 | 50-70 |
| telecí hřbet* | 1 kg | rošt + plech na pečení | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 160-180 | 15-25 |
| telecí hrudí, plněné | 1,5 kg | rošt + plech na pečení | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 140-160 | 75-120 |

* Předem opéct.

Vepřové maso

| Potraviný | Množství/ Hmotnost | Příslušenství | Výška | Druh provozu | Teplota °C | Doba vaření min |
|------------------------------------|-----------------------|------------------------------|-------|---------------------------------|------------|-----------------------|
| pečeně bez kůže (např. krkovic) | 1,5 kg | rošt + plech na pečení | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 170-180 | 70-80 |
| pečeně s kůží (křupavá pečeně) | 1,5 kg | rošt + plech na pečení | 2 | vaření v páře | 100 | 20-25 |
| | | | | horký vzduch + vaření v páře | 140-160 | 40-50 |
| | | | | horký vzduch | 210-220 | 20 |
| vepřová panenka* | 0,5 kg | rošt + plech na pečení | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 160-180 | 20-30 |
| panenka v listovém těstě | 1 kg | plech na pečení | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 180-200 | 40-60 |
| uzené kotlety s kostí | 1 kg | rošt + plech na pečení | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 120-140 | 60-70 |

* Předem opéct.

| Potraviný | Množství/ Hmotnost | Příslušenství | Výška | Druh provozu | Teplota °C | Doba vaření min |
|------------------|-------------------------------|------------------------------|--------------|---------------------------------|-------------------|--------------------------------|
| uzené kotlety | na plátky | plech na pečení | 2 | vaření v páře | 100 | 15-20 |
| roláda | 1,5 kg | rošt + plech na pečení | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 170-180 | 70-80 |

* Předem opéct.

Ostatní

| Potraviný | Množství/ Hmotnost | Příslušenství | Výška | Druh provozu | Teplota °C | Doba vaření min |
|---------------------------|-------------------------------|----------------------------------|--------------|---------------------------------|-------------------|--------------------------------|
| sekaná | z 0,5 kg mletého masa | plech na pečení | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 140-150 | 45-60 |
| srnčí hřbet s kostí | 0,6-0,8 kg | rošt + plech na pečení | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 150-170 | 15-30 |
| ještěčí kýta bez kostí | 1,5 kg | rošt + plech na pečení | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 170-180 | 60-80 |
| ještěčí hřbet s kostí* | 1,5 kg | rošt + plech na pečení | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 160-170 | 15-25 |
| části králíka | 1,5 kg | rošt + plech na pečení | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 150-160 | 40-60 |
| vídeňské párky | – | s otvory + plech na pečení | 3 1 | vaření v páře | 80-85 | 12-18 |
| bílé klobásy | – | s otvory + plech na pečení | 3 1 | vaření v páře | 80-85 | 15-20 |

* Předem opéct.

Ryby

| Potraviný | Množství/ Hmotnost | Příslušenství | Výška | Druh provozu | Teplota °C | Doba vaření min |
|--------------------------------------|------------------------------------|----------------------------------|--------|---------------|---------------|-----------------------|
| pražma, celá | po 0,3 kg | s otvory + plech na pečení | 3 1 | vaření v páře | 80-90 | 15-25 |
| filé z pražmy | po 0,15 kg | s otvory + plech na pečení | 3 1 | vaření v páře | 80-90 | 10-20 |
| rybí terina | forma s vodní lázní 1,5 l | rošt | 2 | vaření v páře | 70-80 | 40-80 |
| pstruh, celý | po 0,2 kg | s otvory + plech na pečení | 3 1 | vaření v páře | 80-90 | 12-15 |
| filé z tresky | po 0,15 kg | s otvory + plech na pečení | 3 1 | vaření v páře | 80-90 | 10-14 |
| filé z lososa | po 0,15 kg | s otvory + plech na pečení | 3 1 | vaření v páře | 100 | 8-10 |
| mušle | 1,5 kg | plech na pečení | 2 | vaření v páře | 100 | 10-15 |
| filé z okouníka | po 0,15 kg | s otvory + plech na pečení | 3 1 | vaření v páře | 80-90 | 10-20 |
| závitky z mořského jazyka, plněné | – | s otvory + plech na pečení | 3 1 | vaření v páře | 80-90 | 10-20 |

Tipy k pečení

| | |
|---|--|
| Kdy je pečeně hotová? | Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných prodejnách) nebo proveďte "zkoušku lžící". Zatlačte lžící na pečené jídlo. Pokud je pevné, je jídlo hotové. Pokud je ještě poddajné, potřebuje ještě trochu času. |
| Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená. | Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu. |
| Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je spálená. | Příště použijte menší nádobu na pečení nebo přidejte více tekutiny. |
| Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová. | Příště použijte větší pečicí nádobu nebo přidejte méně tekutiny. |
| Použití soupravy na pečení. | Pokud použijete soupravu na pečení, dosáhnete optimálních výsledků pečení a varný prostor se téměř neznečistí (viz kapitola: Zvláštní příslušenství). |

Mírný ohřev masa

Mírný ohřev je ideálním způsobem tepelného zpracování všech druhů porcovaného jemného masa, které má být upečeno dorůžova nebo doměkka. Maso zůstává velmi šťavnaté a změkne jako máslo.

Plech na pečení vložte do parní pečicí trouby a předehřejte ho pomocí druhu provozu mírný ohřev.

Maso zprudka opečte na sporáku ze všech stran.

Vložte do předehřáté parní pečicí trouby a mírně pečte dál.

Po skončení tepelné přípravy urovnejte na předehřáté talíře a přelijte horkou omáčkou.

| Potraviný | Množství | Příslušenství | Výška | Teplota °C | Doba vaření min |
|------------------------|----------------|-----------------|-------|------------|-----------------|
| jehněčí kýta bez kosti | 1-1,5 kg | plech na pečení | 2 | 80 | 140-160 |
| roastbeef | 1,5-2,5 kg | plech na pečení | 2 | 80 | 150-180 |
| vepřová panenka | – | plech na pečení | 2 | 80-90 | 50-70 |
| vepřové medailonky | – | plech na pečení | 2 | 80 | 60-60 |
| hovězí steaky | cca 3 cm silné | plech na pečení | 2 | 80 | 40-80 |
| kachní prsa | – | plech na pečení | 2 | 80 | 35-55 |

Nákypy, polévkové zavářky...

| Potraviný | Příslušenství | Výška | Druh provozu | Teplota °C | Doba vaření min |
|-----------------|----------------------------|--------|------------------------------|------------|-----------------|
| lasagne | plech na pečení | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 160-170 | 35-45 |
| suflé | formičky + rošt | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 180-200 | 15-25 |
| vaječná sedlina | bez otvorů | 2 | vaření v páře | 90 | 15-20 |
| krupicové noky | s otvory + plech na pečení | 3 1 | vaření v páře | 90-95 | 7-10 |

Dezerty, kompoty

Kompot

Ovoce zvažte, přidejte cca 1/3 množství vody a podle chuti cukr s kořením.

Mléčná rýže

Rýži zvažte a přidejte 2,5násobné množství mléka. Rýži a mléko dávejte do příslušenství max. do výšky 2,5 cm. Po uvaření zamíchejte. Zbývající mléko se rychle vsákne.

Jogurt

Mléko zahřejte na varné desce na 90 °C. Poté ho nechte vychladnout na 40 °C. U trvanlivého mléka není ohřátí nutné.

Na každých 100 ml mléka zamíchejte do mléka dvě čajové lžičky přírodního jogurtu nebo odpovídající množství jogurtového fermentu. Směs naplňte do čistých sklenic a zavřete je.

Když je jogurt hotový, nechte skleničky vychladnout v chladničce.

| Potraviny | Příslušenství | Druh provozu | Teplota °C | Doba vaření v minutách |
|---|-----------------------|---------------------------------|------------|------------------------|
| kynuté knedlíky | plech na pečení | vaření v páře | 100 | 20-25 |
| karamelový krém | formičky + rošt | vaření v páře | 90-95 | 15-20 |
| sladký nákyp (např. krupicový nákyp) | nákypová forma + rošt | horký vzduch + vaření v páře | 160-170 | 50-60 |
| mléčná rýže* | plech na pečení | vaření v páře | 100 | 25-35 |
| jogurt* | skleničky + rošt | vaření v páře | 40 | 300-360 |
| jablečný kompot | plech na pečení | vaření v páře | 100 | 10-15 |
| hruškový kompot | plech na pečení | vaření v páře | 100 | 10-15 |
| třešňový kompot | plech na pečení | vaření v páře | 100 | 10-15 |
| rebarborový kompot | plech na pečení | vaření v páře | 100 | 10-15 |
| švestkový kompot | plech na pečení | vaření v páře | 100 | 15-20 |

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

Koláče a pečivo

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech těsta. Z tohoto důvodu jsou v tabulkách uvedena různá rozmezí teplot. Nejdříve nastavte nižší teplotu. Nižší teplota podmiňuje stejnoměrnější hnědnutí. V případě potřeby příště zvolte vyšší teplotu.

Rošt nebo plech na pečení neplňte příliš hustě.

Koláče ve formě

| Potraviny | Příslušenství | Výška | Druh provozu | Teplota °C | Doba vaření min |
|-----------------------------------|-----------------------------------|-------|------------------------------------|------------|-----------------|
| třený koláč | věncovitá/ truhlíková forma | 2 | horký vzduch | 150-160 | 60-70 |
| dortový korpus z třeného těsta | forma na ovocný dort | 2 | horký vzduch | 150-160 | 30-45 |
| jemný ovocný koláč, třené těsto | dortová forma | 2 | horký vzduch | 150-160 | 45-55 |
| piškotový dort (2 vejce) | forma na ovocný dort | 2 | horký vzduch | 180-190 | 12-16 |
| piškotový dort (6 vejce) | dortová forma | 2 | horký vzduch | 150-160 | 25-35 |
| korpus z křehkého těsta s okrajem | dortová forma | 2 | horký vzduch | 150-160 | 40-50 |
| švýcarský koláč | dortová forma | 2 | horký vzduch | 180-190 | 35-60 |
| bábovka | bábovková forma | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 150-160 | 35-45 |
| pikantní koláče (např. quiche) | forma na quiche | 2 | horký vzduch | 180-190 | 35-60 |
| jablečný koláč | forma na koláč | 2 | horký vzduch | 170-190 | 35-50 |

Koláče na plechu

| Potraviny | Příslušenství | Výška | Druh provozu | Teplota °C | Doba vaření min |
|---|-----------------|-------|------------------------------|------------|-----------------|
| kynutý koláč se suchou horní vrstvou | plech na pečení | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 150-160 | 35-45 |
| kynutý koláč se šťavnatou horní vrstvou (ovoce) | plech na pečení | 2 | horký vzduch | 150-160 | 35-45 |
| piškotová roláda | plech na pečení | 2 | horký vzduch | 180-200 | 10-15 |
| vánočka (500 g mouky) | plech na pečení | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 150-160 | 25-35 |
| sladký závin | plech na pečení | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 160-180 | 40-60 |
| cibulový koláč | plech na pečení | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 170-180 | 30-40 |

Chléb a housky

| Potraviny | Příslušenství | Výška | Druh provozu | Teplota °C | Doba vaření min |
|------------------------------|-----------------|-------|------------------------------|------------|-----------------|
| bílý chléb (750 g mouky) | plech na pečení | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 200-210 | 15-20 |
| | | | horký vzduch | 160-170 | 20-25 |
| kváskový chléb (750 g mouky) | plech na pečení | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 200-220 | 15-25 |
| | | | horký vzduch | 150-160 | 40-60 |

| Potraviný | Příslušenství | Výška | Druh provozu | Teplota °C | Doba vaření min |
|---|-----------------|-------|------------------------------|------------|-----------------|
| smíšený chléb (750 g mouky) | plech na pečení | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 200-220 | 15-20 |
| | | | horký vzduch | 160-170 | 25-40 |
| celozrnný chléb (750 g mouky) | plech na pečení | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 200-220 | 20-30 |
| | | | horký vzduch | 140-150 | 40-60 |
| žitný chléb (750 g mouky) | plech na pečení | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 200-220 | 20-30 |
| | | | horký vzduch | 150-160 | 50-60 |
| housky (syrové polotovary po 70 g) | plech na pečení | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 190-200 | 25-30 |
| housky z kynutého těsta, sladké (syrové polotovary po 70 g) | plech na pečení | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 170-180 | 20-30 |

Drobné pečivo

| Potraviný | Příslušenství | Výška | Druh provozu | Teplota °C | Doba vaření min |
|--------------------------|------------------|-------|------------------------------|------------|-----------------|
| pěnové cukroví | plech na pečení | 2 | horký vzduch | 80-90 | 120-180 |
| makrónky | plech na pečení | 2 | horký vzduch | 140-160 | 15-25 |
| pečivo z listového těsta | plech na pečení | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 170-190 | 10-20 |
| muffiny | plech na muffiny | 2 | horký vzduch | 170-180 | 20-30 |
| pečivo z páleného těsta | plech na pečení | 2 | horký vzduch | 170-190 | 27-35 |
| cukroví | plech na pečení | 2 | horký vzduch | 150-160 | 12-17 |
| pečivo z kynutého těsta | plech na pečení | 2 | horký vzduch | 150-160 | 15-20 |

Tipy pro pečení

| | |
|---|---|
| Chcete péct podle svého vlastního receptu. | Orientujte se podle podobného pečiva v tabulkách pečení. |
| Jak zjistit, zda je třená bábovka již propečená. | Přibližně 10 minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu píchněte špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Jestliže po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto, je bábovka hotová. |
| Koláč "spadne". | Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečení. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu. |
| Bábovka vyběhla uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší. | Nevymazávejte okraj dortové formy. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem. |
| Koláč nebo bábovka ve formě jsou vzadu příliš tmavé. | Formu na pečení nastavte přímo na zadní stěnu, ale doprostřed příslušenství. |
| Koláč je příliš suchý. | Do hotové bábovky udělejte párátkem několik otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště nastavte o 10 °C vyšší teplotu a zkraťte dobu pečení nebo použijte kombinovaný ohřev. |
| Chleba nebo koláč (např. sýrový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (příliš vlhký). | Příště použijte o něco méně tekutiny. Pečte ho o něco déle při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte horní vrstvu. Dodržujte dobu pečení uvedenou v receptu. |
| Koláč nebo pečivo hnědne nerovnoměrně. | Příště použijte trochu nižší teplotu. |

Ohřívání pokrmů

Při ohřívání se pokrmy šetrně znovu ohřívají. Chutnají a vypadají jako čerstvě připravené. Veškeré pečivo z předchozího dne lze rovněž dobře rozpékat.

| Potraviny | Příslušenství | Výška | Druh provozu | Teplota °C | Doba vaření min |
|---------------------------|-----------------|-------|---------------------------------|------------|-----------------|
| pokrmů na talíři | rošt | 2 | ohřívání | 120 | 12-18 |
| zelenina | plech na pečení | 3 | ohřívání | 100 | 12-15 |
| těstoviny, brambory, rýže | plech na pečení | 3 | ohřívání | 100 | 5-10 |
| housky* | rošt | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 170-180 | 6-8 |
| bageta* | rošt | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 170-180 | 5-10 |
| chléb* | rošt | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 170-180 | 8-12 |
| pizza | rošt | 2 | ohřívání | 170-180 | 12-15 |

* Nechte 5 minut předeřhřát.

Rozmrazování

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

Pokrmu rozmrazujte v sáčku pro zmrazování, na talíři nebo ve varné nádobě s otvory. Pod ně vždy zasuňte plech na pečení. Potraviny tak nezůstanou v rozmrazené vodě a varný prostor zůstane čistý.

Používejte druh provozu rozmrazování.

V případě potřeby pokrm rozkrájejte nebo již rozmrazené kousky vyjměte ze spotřebiče.

Po rozmrazení nechte potraviny kvůli vyrovnaní teploty ještě 5 až 15 minut odstát.



Nebezpečí poškození zdraví!

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

Po rozmrazování spusťte v parní pečicí troubě na 15 minut horký vzduch na 180 °C.

Rozmrazování masa

Kusy masa, které chcete obalovat, rozmrazte natolik, aby na nich drželo koření a strouhanka.

Rozmrazování drůbeže

Před rozmrazováním vyjměte z obalu.

Bezpodmínečně odstraňte rozmrazenou tekutinu.

| Potraviny | Množství/ Hmotnost | Příslušenství | Výška | Teplota °C | Doba vaření v minutách |
|---|-----------------------|-------------------------------|--------|------------|---------------------------|
| kuře | 1 kg | s otvory + plech na pečení | 3 1 | 45-50 | 60-70 |
| kuřecí stehna | 0,4 kg | s otvory + plech na pečení | 3 1 | 45-50 | 30-35 |
| zelenina zmrazená v bloku (např. špenát) | 0,4 kg | s otvory + plech na pečení | 3 1 | 45-50 | 20-30 |

| Potraviny | Množství/ Hmotnost | Příslušenství | Výška | Teplota °C | Doba vaření v minutách |
|------------------|-----------------------|-------------------------------|--------|------------|---------------------------|
| bobulovité ovoce | 0,3 kg | s otvory + plech na pečení | 3 1 | 45-50 | 5-8 |
| rybí filé | 0,4 kg | s otvory + plech na pečení | 3 1 | 45-50 | 15-20 |
| guláš | | s otvory + plech na pečení | 3 1 | 45-50 | 40-50 |
| hovězí pečeně | | s otvory + plech na pečení | 3 1 | 45-50 | 70-80 |

Kynutí těsta

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

Misku s těstem postavte na rošt. Těsto nepřikrývejte.

| Potraviny | Množství | Nádobí | Výška | Teplota °C | Doba vaření v minutách |
|----------------|----------|-------------|-------|------------|---------------------------|
| kynuté těsto | 1 kg | mísa + rošt | 2 | 40 | 20-30 |
| kváskové těsto | 1 kg | mísa + rošt | 2 | 40 | 20-30 |

Odšťavování

Ovoce dejte před odšťavováním do mísy a přidejte cukr. Nechte stát nejméně hodinu, aby se šťáva natáhla.

Ovoce naplňte do varné nádoby s otvory a zasuňte ji do výšky 3. Pro zachycení šťávy zasuňte do výšky 1 varnou nádobu bez otvorů.

Nakonec dejte ovoce do utěrky a vylisujte zbytek šťávy.

| Potraviny | Příslušenství | Výška | Druh provozu | Teplota °C | Doba vaření min |
|-----------|--------------------------|--------|---------------|------------|-----------------|
| maliny | s otvory + bez otvorů | 3 1 | vaření v páře | 100 | 30-45 |
| rybíz | s otvory + bez otvorů | 3 1 | vaření v páře | 100 | 40-50 |

Zavařování

Zavařujte pokud možno čerstvé potraviny. Při delším skladování se snižuje obsah vitamínů a potraviny snadněji kvasí.

Zavařujte pouze kvalitní ovoce a zeleninu.

Zkontrolujte zavařovací sklenice, gumičky, spony a pružiny.

Gumičky a sklenice důkladně vyčistěte horkou vodou. Pro čištění je vhodný také program "Lahvička, sterilizace".

Sklenice postavte do varné nádoby s otvory. Nesmí se navzájem dotýkat.

Dvířka trouby otevřete až po uplynutí zadané doby vaření.

Zavařovací sklenice vyjměte ze spotřebiče až po úplném vychladnutí.

| Potraviny | Příslušenství | Výška | Druh provozu | Teplota ve °C | Doba vaření min |
|-----------------|-----------------------------|-------|---------------|---------------|-----------------|
| zelenina | litrové zavařovací sklenice | 2 | vaření v páře | 100 | 30-120 |
| peckovité ovoce | litrové zavařovací sklenice | 2 | vaření v páře | 100 | 25-30 |
| jádrové ovoce | litrové zavařovací sklenice | 2 | vaření v páře | 100 | 25-30 |

Zmrazené potraviny

Dodržujte pokyny výrobce uvedené na obale.

Uvedené doby vaření platí pro studenou parní troubu.

| Potraviny | Příslušenství | Výška | Druh provozu | Teplota °C | Doba vaření min |
|--------------------------------|------------------------|-------|------------------------------|------------|-----------------|
| hranolky | plech na pečení* | 2 | horký vzduch | 170-190 | 25-35 |
| krokety | plech na pečení* | 2 | horký vzduch | 180-200 | 18-22 |
| rösti (bramborové placky) | plech na pečení* | 2 | horký vzduch | 180-200 | 25-30 |
| těstoviny, čerstvé, chlazené** | plech na pečení | 2 | vaření v páře | 100 | 5-10 |
| lasagne, zmrazené | plech na pečení + rošt | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 190-210 | 35-55 |
| pizza, tenké těsto | plech na pečení + rošt | 2 | horký vzduch | 180-200 | 15-23 |
| pizza, silné těsto | plech na pečení + rošt | 2 | horký vzduch | 180-200 | 18-25 |
| pizza-bagetka | plech na pečení + rošt | 2 | horký vzduch | 180-200 | 18-22 |
| pizza, chlazená | plech na pečení | 2 | horký vzduch | 170-180 | 12-17 |

* Plech na pečení vyložený papírem na pečení.

** Přidat trochu tekutiny.

| Potraviný | Příslušenství | Výška | Druh provozu | Teplota °C | Doba vaření min |
|--|-----------------------------|--------------|------------------------------|-------------------|------------------------|
| bageta s bylinkovým máslem, chlazená | plech na pečení | 2 | horký vzduch | 180-200 | 15-20 |
| housky, bageta, zmrazené | plech na pečení + rošt | 2 | horký vzduch | 180-200 | 18-22 |
| preclíky, zmrazené | plech na pečení* | 2 | horký vzduch | 180-200 | 18-22 |
| croissant, zmrazený | plech na pečení* | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 180-200 | 20-25 |
| houska nebo bageta k rozpékání, předpečená | plech na pečení* | 2 | horký vzduch | 150-170 | 12-15 |
| závin, zmrazený | plech na pečení* | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 160-180 | 45-60 |
| rybí prsty | plech na pečení* | 2 | horký vzduch | 195-205 | 20-24 |
| pstruh | s otvory + plech na pečení* | 3 1 | vaření v páře | 80-100 | 20-25 |
| zapečené lahůdkové filé | plech na pečení + rošt | 2 | horký vzduch + vaření v páře | 180-200 | 35-50 |
| filé z lososa | s otvory + bez otvorů | 3 1 | vaření v páře | 80-100 | 20-25 |
| sépiové kroužky | plech na pečení* | 2 | horký vzduch | 190-210 | 25-30 |
| brokolice | s otvory + bez otvorů | 3 1 | vaření v páře | 100 | 4-6 |
| květák | s otvory + bez otvorů | 3 1 | vaření v páře | 100 | 5-8 |
| fazole | s otvory + bez otvorů | 3 1 | vaření v páře | 100 | 4-6 |
| hrách | s otvory + bez otvorů | 3 1 | vaření v páře | 100 | 4-6 |
| mrkev | s otvory + bez otvorů | 3 1 | vaření v páře | 100 | 3-5 |

* Plech na pečení vyložený papírem na pečení.

** Přidat trochu tekutiny.

| Potraviný | Příslušenství | Výška | Druh provozu | Teplota °C | Doba vaření min |
|-----------------|-----------------------|--------|---------------|------------|-----------------|
| zeleninová směs | s otvory + bez otvorů | 3 1 | vaření v páře | 100 | 4-8 |
| kapusta | s otvory + bez otvorů | 3 1 | vaření v páře | 100 | 5-10 |

* Plech na pečení vyložený papírem na pečení.

** Přidat trochu tekutiny.

Zkušební pokrmy

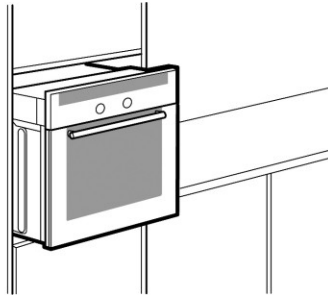
Podle DIN 44547 a EN 60350.

Hodnoty uvedené v tabulce platí pro studenou parní troubu.

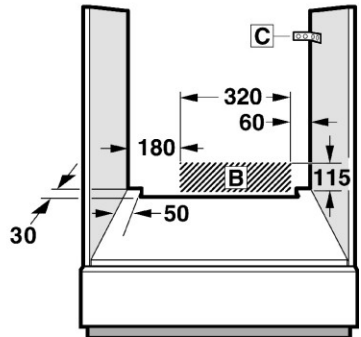
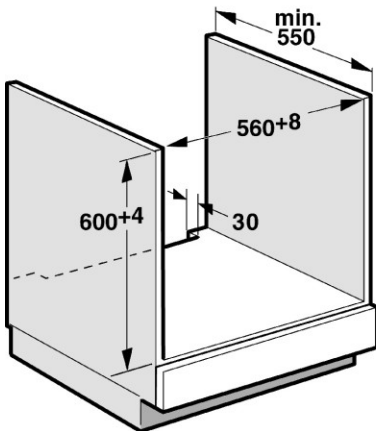
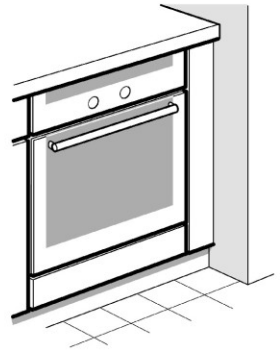
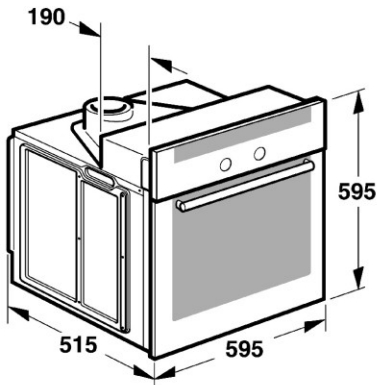
| Potraviný | Forma/plech | Výška | Druh provozu | Teplota °C | Doba vaření min |
|-------------------------|---------------------|-------|--------------|------------|-----------------|
| stříkané pečivo | plech na pečení | 2 | horký vzduch | 160-170 | 17-20 |
| koláčky | plech na pečení | 2 | horký vzduch | 160-170 | 25-33 |
| vodový piškot | dortová forma 26 cm | 2 | horký vzduch | 150-160 | 35-40 |
| kynuté koláče na plechu | plech na pečení | 2 | horký vzduch | 150-160 | 36-44 |
| zakrytý jablečný koláč | dortová forma 20 cm | 2 | horký vzduch | 160-170 | 60-70 |

Montážní návod

HB ...

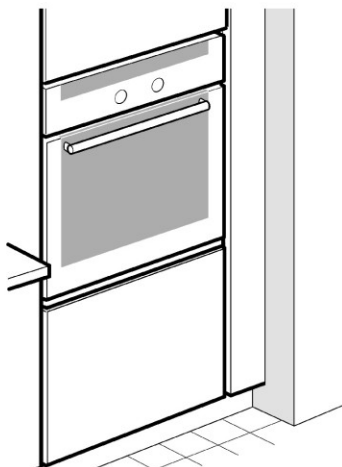
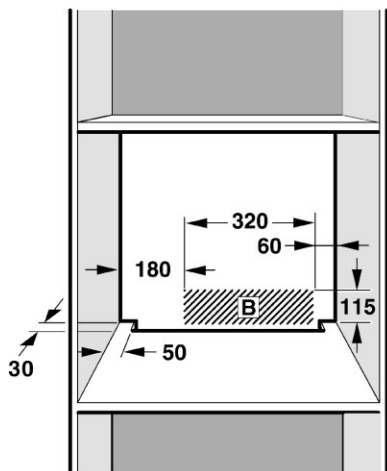
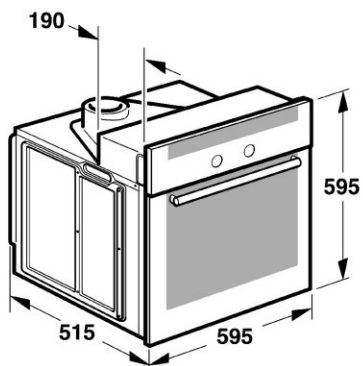
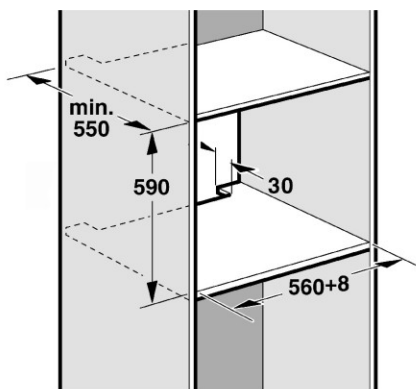


1

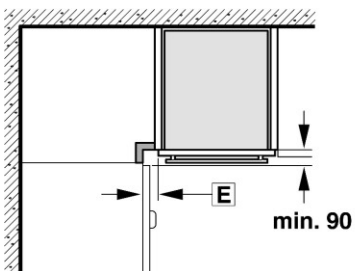


2

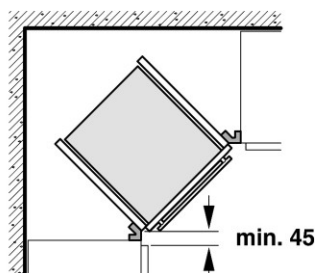
2



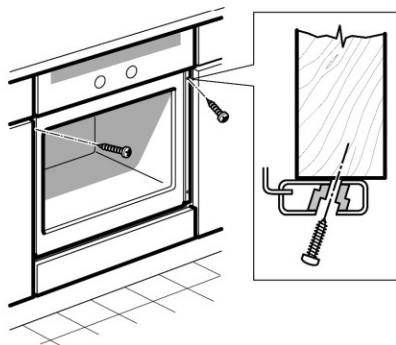
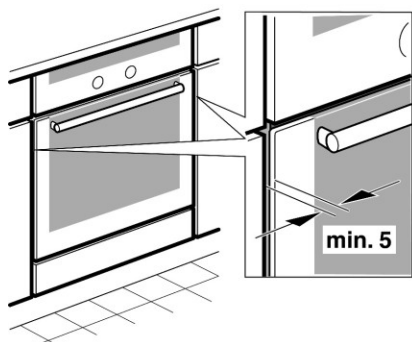
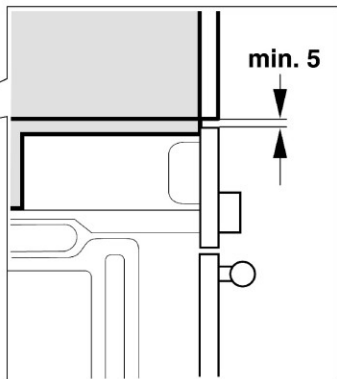
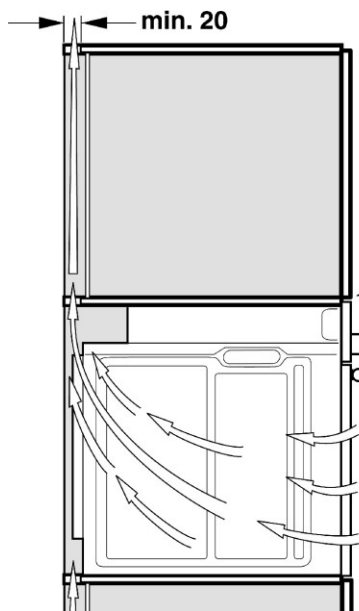
3



D



4



Připojení pečicí trouby k elektrické síti

■ Před prvním uvedením spotřebiče do provozu se ujistěte, že je vaše domovní přípojka uzemněna a odpovídá všem platným bezpečnostním předpisům. Instalaci a připojení vašeho spotřebiče musí provést autorizovaný technik. Také platí jak nařízení místního dodavatele proudu, tak i národní směrnice. Pokud by byl spotřebič uveden do provozu bez správného připojení zemnicí svorky nebo po neodborném připojení, může to vést, i když ve velmi výjimečných případech, k těžkému zranění nebo úmrtí. Výrobce neručí za nesprávný provoz a možné škody z důvodu nevhodných elektrických přípojek.

■ Během instalačních prací nesmí být pečicí trouba připojená k síti.

■ Spotřebič odpovídá třídě ochrany I a smí být uváděn do provozu pouze s uzemněním.

■ Spotřebič musí být připojen pomocí síťového kabelu typu H05 V V-F nebo vyššího. Žluto-zelený kabel, který se používá k uzemnění musí být připojen jako první a musí být delší než ostatní kabely.

■ Aby byly dodrženy příslušné bezpečnostní předpisy, musí být na straně instalace k dispozici všepólové odpojovací zařízení s odstupem kontaktů nejméně 3 mm. Toto není nutné, jestliže je spotřebič připojen do zásuvky, která je uzemněna a je přístupná uživateli.

■ Přímému kontaktu musí být zamezeno správnou instalací.

■ Pečicí trouba musí být nainstalována podle schématu připojení na výrobním štítku spotřebiče. Dodržujte síťové napětí, které je uvedeno na výrobním štítku.

■ Při instalaci postavte spotřebič před kuchyňskou linku. Síťový kabel musí být dostatečně dlouhý, aby mohl být správně připojen.

Pozor! Připojovací kabel nesmí být během instalace přiskřípnut a nesmí přijít do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.

■ Každý zásah do spotřebiče, včetně výměny nebo upevnění připojovacího kabelu musí provádět servisní pracovník.

Příprava nábytku – Obrázek 1

■ Dýhly a laminované povrchy kuchyňského nábytku musí být ve vnitřní části, kde bude zabudována pečicí trouba opatřeny žáruvzdorným lepidlem odolným proti teplotám přes 90 °C a okolní nábytek žáruvzdorným lepidlem odolným proti teplotám přes 70 °C (vedle pečicí trouby). Pokud dýhly a laminované povrchy nebo lepidlo nebyly dostatečně žáruvzdorné, mohlo by dojít k deformaci nebo škodám způsobeným ohněm na nábytku. V tomto případě není výrobce pečicí trouby odpovědný za vzniklé škody na nábytku.

■ V kuchyňské skřínce vyrobte výřez. Odstraňte třísky, aby nedošlo k poškození součástí pečicí trouby.

■ Zásuvka trouby by se měla nacházet v prostoru šrafované plochy **B** nebo na místě, na kterém nebude omezovat instalaci pečicí trouby.

■ Nábytek, který není vestavěný, musí být připevněn obvyklými úhelníky na stěnu **C**. Nábytek, do kterého bude pečicí trouba vestavěna, musí mít u země větrací otvor. Jestliže montujete pečicí troubu pod varnou desku, postupujte podle návodu k montáži varné desky.

Vestavění trouby do vysoké skříňky – Obrázek 2

Pečicí trouba může být také zabudována do vysoké skříňky.

K odvětrání pečicí trouby musí zůstat volná mezera cca. 30 mm mezi dolní deskou a opěrnou stěnou, stejně jako mezera 20 mm mezi horní deskou a opěrnou stěnou.

Doporučuje se, aby byla dodržena vzdálenost 590 mm mezi horní a spodní deskou, tak aby mohlo odvětrání bezchybně fungovat. Tato vzdálenost může být zvětšena na 595 mm, pokud chcete dosáhnout optimálního větrání. Pečicí trouba s pečícím vozíkem musí být zabudována tak, aby pečicí plechy mohly být snadno vyjmuty z trouby.

Montáž pečicí trouby do rohu

– Obrázek 3

Jestliže chcete zabudovat spotřebič do rohu, vezměte do úvahy údaje o rozměrech zobrazení **[D]**. Doporučuje se, abyste zohlednili pro údaj o rozměrech na obrázku **[E]** šířku přední strany a madla.

Vestavění pečicí trouby do kuchyňské linky – Obrázek 4

- U pečicí trouby s vyztuženými pečícím vozíkem musí být dveře před montáží demontovány.
- Zasuňte spotřebič do zřízené prohlubně v lince. Dbejte na to, aby se síťový kabel nepoškodil o ostré hrany pečicí trouby, aby se nedotýkal horkých částí spotřebiče a neprobíhal přes spodní díl trouby.
- Vyrovnejte pečicí troubu v lince a upevněte dodanými šrouby (4x25).
- Pokud jste nainstalovali kuchyňskou linku podle námi udaných rozměrů, měl by zůstat volný prostor na horní části spotřebiče. Nezakrývejte tuto mezeru dřevěnou lištou, aby bylo zabezpečeno správné větrání.
- Mezi spotřebičem a přilehlým kuchyňským nábytkem (vedle pečicí trouby) musí být dodržena vzdálenost nejméně 5 mm.

Demontáž

Odpojte spotřebič od sítě.
Uvolněte šrouby, pomocí kterých je pečicí trouba připevněna k nábytku.
Lehce troubu nadzdvihněte a zcela ji vytáhněte z nábytku.

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
- opotřebením vzniklé 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.

SEZNAM AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ BOSCH A SIEMENS

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

telefon: +420 251 095 546

fax: +420 251 095 559

Prodej náhradních dílů: BMK servis, Mahenova 2, 150 00 Praha 5

telefon: +420 800 231 231

e-mail: servis@bmksevis.cz

| Sort. | Firma | Adresa | | Telefon | Fax | e-mail | IČO |
|---------|----------------------------------|--|--------|-------------|-------------|-------------------------------------|----------|
| E | Aichlman | Lužná, V zahradách 613 | 270 51 | 313 537 759 | 313 537 759 | elektro. aichlman@worldonline.cz | 12536687 |
| CH | Chlazení Szabó | Plzeň, Sokolovská105 | 323 15 | 377 522 063 | | chlazeni.szabo@volny.cz | 12464856 |
| E | Elmot,v.o.s. | České Budějovice, Blahoslavova1 | 370 04 | 387 438 911 | 387 319 077 | elmoctb@seznam.cz | 15769615 |
| E | Bekl,v.o.s. | Tábor, Bílkova 3011 | 390 00 | 381 256 300 | 381 256 300 | bekl@cmail.cz | 45022321 |
| CH | Servis chlazení Kovář | Kardašova Řečice, Na štěpnici 565 | 378 21 | 384 382 242 | | kovar@telecom.cz | 15795811 |
| CH | Fiko servis chlazení | Mirovice, Nám.T.G. Masaryka37 | 398 06 | 382 274 492 | 382 274 492 | kovar.milos@quick.cz | 12895083 |
| E+P | Opravy elektrospotřebičů | Pelhřimov, Svatovítské nám. 119 | 393 01 | 565 326 006 | 565 326 006 | jan.hlozek@iol.cz | 10296590 |
| CH | Eduard Vodrážka | Most, Hraniční 433 | 435 00 | 476 708 767 | | kovon@atlas.cz | 25482475 |
| E+P | SVED,elektrotechn. družstvo | Liberec 10, Svermova 268 | 460 10 | 482 465 954 | 482 770 014 | sved.servis@volny.cz | 00029271 |
| E | AZ Elektra, s.r.o. | Dobruška,Šubrtovo nám.46 | 518 01 | 494 622 461 | 494 620 252 | azelektra@azelektra.cz | 15040828 |
| E | Federuk-PMS servis | Trutnov, Nové Dvory 66/11 | 541 01 | 499 816 091 | 499 816 091 | vaclav. federuk@worldonline.cz | 18889581 |
| CH | EQUUS-Kordík | Lomnice n. Pop., Husovo n.102 | 512 51 | 481 671 676 | 481 671 195 | equus.servis@wo.cz | 13570251 |
| E+P | P Bednaříková | Brno, Charbulova 73 | 618 00 | 548 530 004 | 548 533 993 | petr.bednarik@seznam.cz | 48857416 |
| E+P | PIK - servis AP | Kroměříž, Hlávková 1884/15 | 767 01 | 573 331 965 | 573 331 965 | petrprikryl@piksevis.cz | 12728381 |
| E+CH | SANO | Nový Jičín, Hobilíkova 15 | 740 01 | 556 702 804 | 556 707 517 | sano@iol.cz | 12650790 |
| E+CH | Elektroservis | Opava 6, Bílovecká 146 | 747 06 | 553 734 350 | 553 734 350 | mainuslumir@seznam.cz | 13603957 |
| CH | Servis chlazení Reimer | Holešov, Zlínská 928 | 769 01 | 573 398 344 | 573 398 344 | info@chlazeni-reimer.cz | 12730009 |
| CH | Opravy chladícího zařízení | Olomouc, Jungmanova 3 | 772 00 | 585 244 128 | 585 244 129 | chlazeni.rulisek@atlas.cz | 13003020 |
| E | Elektroservis Komárek | Olomouc, Dolní Novosadská 43 | 779 00 | 585 435 688 | 585 435 610 | marcela. fraisova@seznam.cz | 46613129 |
| E+CH | Jiří Hradil | Krnov, Bartulovická 1 | 794 01 | 554 611 756 | 554 717 449 | info@hrota-elektro.cz | 10658734 |
| E | Elektro Paneš | Roudnice n. L., Třída T. G. Masaryka 1084 | 413 01 | 416 831 564 | 416 831 564 | elektro.panes@gmail.com | 44239319 |
| P | Juřina | Ostrava, Nad Porubkou 31 Areal Alpex | 721 00 | 596 940 150 | | josef.jurina@seznam.cz | 13594877 |
| E | Pollet | Plzeň, Vřesinská 24 | 315 02 | 377 241 172 | 377 241 172 | pollet@volny.cz | 14690519 |
| E+P | Martin Wlazlo MW | Ostrava 2, Žerotínova 3 | 702 00 | 595 136 057 | 595 136 058 | info@elektroopravna.cz | 42036984 |
| E+P | Bosch servis centrum | Zlín, Nábřeží 596 | 760 01 | 577 211 029 | 577 522 062 | bosch@boschsevis.cz | 49968505 |
| CH | ARKTIS servis | Ostrava, Poděbradova 35 | 702 00 | 596 123 292 | | arktis@atlas.cz | 15440607 |
| P+CH | Němec | České Budějovice, Hrdějovice 9 | 373 61 | 387 220 918 | 387 220 860 | nemec.chlazení@volny.cz | 10273948 |
| P | P.S.T.V. s.r.o. | České Budějovice, Nová 43 | 370 02 | 387 315 302 | | pstvstro@seznam.cz | 63907194 |
| E+P | Liška Jan - Thermospor - ELSO | Třebíč, Žďárského 214 | 674 01 | 568 848 400 | 568 840 790 | info@elso-sevis.cz | 46181211 |
| E | Vlček | Trutnov, Spojenecká 69/17 | 541 01 | 499 817 940 | | opravy.vlcek@volny.cz | 63227258 |
| E+P | Lupták | Havlíčkův Brod, Lidická 1043 | 580 01 | 569 421 559 | | luptak.milan@tiscali.cz | 45584966 |
| CH | Polar chlazení | Havlíčkův Brod, Havířská 307 | 580 01 | 569 421 791 | | polar@polarchlazeni.cz | 25276301 |
| M.spot. | VAMAT | Trutnov, Vlčícká 306 | 541 02 | 499 733 385 | 499 733 385 | opravy.vlcek@volny.cz | 63227258 |
| K | Caffe Idea - Blažek | Brno, Cacovická 66a | 614 00 | 541 240 656 | 549 210 304 | info@caffeidea.cz | 61437743 |
| CH | Farahheit servis | Brno, Kaštanova 210/12 | 620 00 | 548 210 358 | 548 534 147 | farahheit.servis@seznam.cz | 25528602 |
| P | Plynocentrum Kratochvíl | H. Králové, Bohuslava Martinů 856 | 500 02 | 495 212 333 | | plynocentrumhk@volny.cz | 11023147 |
| P | Hartlová | Liberec 3, Barvířská 21 | 460 01 | 485 104 798 | | luciemachackova@iol.cz | 65097955 |
| E | Čepo-elektrocentrum | Ostrov n Ohří, Krušnohorská 1145 | 363 01 | 353 821 461 | | | 26318563 |
| E | Martin Linhart | Hradec Králové, Bří Štefanů 876 | 500 03 | 495 406 311 | | linhartmartin@volny.cz | 12974633 |
| E+P | Irena Komárková | Plzeň, Slovanské údolí 31 | 318 00 | 377 387 406 | 377 387 057 | servis-ap@volny.cz | 66349516 |

| Sort. | Firma | Adresa | | Telefon | Fax | e-mail | IČO |
|--------|---------------------------------|--|--------|-------------|-------------|--------------------------------|----------|
| E+P+CH | Karel Veselý | Znojmo, Gagarinova 39 | 669 02 | 515 246 788 | | elserviszn@tiscali.cz | 14646951 |
| E+CH | Jansta Martin | Kolín V., Tovární 17 | 280 00 | 321 723 670 | | janstovi@volny.cz | 12562432 |
| E | Kučera | Most, Topolová 1234 | 434 01 | 476 441 914 | 476 441 914 | serviskucera@seznam.cz | 72698403 |
| E+P | Jan Havel elektroservis | Turnov, Krajčůva 491 | 511 01 | 481 322 002 | | servis@elservishavel.cz | 13237233 |
| E | Milan Bubla | Karlovy Vary, Plzeňská 59 | 360 01 | 353 221 018 | | bu-bu-servis@volny.cz | 11392959 |
| E | Radomír Zaňka | Kladno, Hajnova 178 | 227 04 | 312 240 277 | | elektrozanka@seznam.cz | 44711255 |
| CH | EMZET-Fr.Plachý | Chýnov, Gabrielovo nám.460 | 391 55 | 381 297 016 | | firma@plachy-emzet.cz | 25169505 |
| P | Jiří Čechura | Město Touškov, Čemínská 219 | 330 33 | 377 922 589 | | elektrocechura@quick.cz | 10389261 |
| CH | A-Z Thermo s.r.o. | Pardubice, J.Palacha 1239 | 530 00 | 466 330 311 | 466 330 800 | thermo_pce@volny.cz | 00529737 |
| E | Pavel Kubát | Přibyslav, Nerudova 660 | 582 22 | 569 421 559 | | eletroservis.kubat@email.cz | 13210289 |
| E | ELEKTRO Jankovský s.r.o. | Blatná, Nám. Míru 204 | 388 01 | 383 422 554 | 383 423 438 | elektro@jankovsky.cz | 26035405 |
| E+CH | A PROFÍ servis s.r.o. | Benátky n. Jizerou, Pražská 83 | 294 71 | 326 363 914 | | aprofiservis@seznam.cz | 27362914 |
| E+P+CH | ELEKTROSERVIS Koláček s.r.o. | Česká Ves, Polní 20 | 790 81 | 584 428 208 | | elektro.kolacek@centrum.cz | 26871611 |
| E+P+CH | WH servis | Liberec, Jamí 645/10 | 460 10 | 485 110 220 | | wh-servis@volny.cz | 27291430 |
| E | Florus servis | Břeclav, Na Zvolenci 19 | 690 03 | 519 323 943 | 519 372 183 | martinflorus@seznam.cz | 16355318 |
| E+P | ELEKTRO Treflík s.r.o. | Dubňany, Malá Strana 286 | 696 03 | 518 365 157 | 518 365 157 | treflik@wo.cz | 27713377 |
| CH | Chladicí spol. CZ s.r.o. | Karlovy Vary - Sedlec, Rosnická 118 | 360 10 | 353 225 432 | 353 225 432 | chladicispolecnost@volny.cz | 26409925 |
| CH | Jan Svoboda | Hodonín, Rybářská 47 | 695 01 | 518 351 175 | | servis.chlazení@seznam.cz | 13680421 |
| E+P | Stanislav Svoboda E.P.SERVIS | Svitavy, Kpt. Jaroše 4 | 568 02 | 461 533 769 | | epservis@mybox.cz | 11102144 |
| E+P | Alpha obchod&atelier s.r.o. | Lanškroun, Purkyňova 101 | 563 01 | 465 320 298 | | martina.hrubá@alphaobchod.cz | 27498719 |
| E | Jan Škaloud | Pardubice, 17. listopadu 360 | 532 02 | 602 405 453 | | jsk@jibosch.cz | 68222904 |
| P | Milan Hrubant | Praha 3, Laubova 1689/4 | 130 00 | 222 726 834 | | obchod@kovoservis-plyn.cz | 13815334 |
| CH | Miloslav Juška | Nový Bor, Žižkova 716 | 473 01 | 487 726 404 | | chlazení_juska@volny.cz | 12034967 |
| E | Servis Černý s.r.o. | Broumov, Mírové nám.99 | 550 01 | 491 522 881 | 491 524 515 | sc.servis@tiscali.cz | 25866494 |
| E+P | VÍKI s.r.o. | Jihlava, Majakovského 8 | 586 01 | 567 303 546 | 567 303 546 | vikiservis@iol.cz | 18198791 |
| E | Kosek elektro a.s. | Nové Město n. Metují, Komenského 1 | 549 01 | 603 210 334 | 491 471 473 | ludvik.tomas@bluetime.cz | 25275488 |
| E+P | Flekáč Ladislav | Karlovy Vary, Vítězná 83 | 360 09 | 777 965 881 | | flekaclada@o2active.cz | 73448311 |
| CH | Bartoš Bohumil | Velichovky, Nová čtvrť 110 | 552 11 | 602 415 637 | 491 880 129 | bohumil.bartos@quick.cz | 11161981 |
| E+P | PIKSERVIS spol. s.r.o. | Kroměříž, Brandlova 1714 | 767 01 | 573 335 615 | | petrprikryl@pikservis.cz | 26240025 |
| E+P+CH | Bačina servis | Ústí nad Labem, Horova 9 | 400 01 | 472 734 300 | | info@biservis.cz | 13328697 |
| E+P+CH | Vrcek Ivo - ELZIM | Jičín, Hradecká 1249 | 506 01 | 493 524 400 | 604 287 736 | elzim@elzim.cz | 12978841 |
| E | Marek Pollet | Plzeň, Vřesinská 24 | 315 02 | 377 241 172 | 377 241 172 | pollet@volny.cz | 63543672 |
| E+P | Jiří Adamec elektroservis | Litoměřice, Liškova 46 | 412 01 | 416 732 228 | 416 732 228 | adamec.elektroservis@seznam.cz | 12791831 |
| CH | Milan Juránek | Náchod, Kostecká 1830 | 547 01 | 491 427 680 | | milan.juranek@cmail.cz | 11592915 |

E - elektro

P - plyn

CH - chlazení

K - kávoary

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

Návod na obsluhu

HB 36D672

HB 36D572

SIEMENS

Aby ste mali z varenia také potešenie ako z jedla,

prečítajte si tento návod na obsluhu. Budete tak môcť využívať všetky technické prednosti svojej parnej rúry na pečenie.

Získate dôležité informácie o bezpečnosti. Zoznámite sa s jednotlivými časťami svojho nového spotrebiča. A krok za krokom vám ukážeme, ako ho nastavovať. Je to vcelku jednoduché.

V tabuľkách nájdete pre bežné pokrmy hodnoty nastavenia a výšky zasunutia. Všetko bolo testované v našom kuchynskom štúdiu.

A ak by sa snád' niekedy vyskytla nejaká porucha, nájdete tu informácie, ako si môžete malé poruchy odstrániť sami.

Podrobný register Vám urýchli vyhľadávanie.

A teraz len dobrú chuť.

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 22/27 dB (A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1pW.

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

Obsah

| | |
|--------------------------------------|-----------|
| Bezpečnostné pokyny | 5 |
| Príčiny škôd | 6 |
| Váš nový spotrebič | 8 |
| Ovládací panel | 8 |
| Druhy prevádzky..... | 9 |
| Varný priestor a príslušenstvo | 10 |
| Nádržka na vodu | 12 |
| Automatická kalibrácia | 13 |
| Úvodné nastavenia..... | 14 |
| Pred prvým použitím | 14 |
| Nastavenie tvrdosti vody | 15 |
| Čistenie..... | 16 |
| Obsluha spotrebiča | 16 |
| Zapnutie spotrebiča | 16 |
| Vypnutie spotrebiča | 17 |
| Po každom použití | 18 |
| Odporúčané nastavenia | 18 |
| Časové funkcie | 20 |
| Nastavenie budíka | 20 |
| Nastavenie doby trvania | 21 |
| Posunutie času konca | 22 |
| Nastavenie času..... | 24 |
| Programová automatika | 24 |
| Nastavenie programu | 25 |
| Informácie k programom..... | 26 |
| Tabuľky s programami | 27 |
| Uloženie nastavení do pamäti | 36 |
| Pamäť | 36 |
| Vyvolanie z pamäti | 37 |
| Základné nastavenia | 37 |
| Detská poistka | 37 |
| Automatické vypnutie | 40 |

Obsah

| | |
|--|-----------|
| Údržba a čistenie | 40 |
| Čistiace prostriedky | 41 |
| Čistiaci program..... | 42 |
| Odstraňovanie vodného kameňa | 44 |
| Zloženie a zavesenie dvierok spotrebiča | 46 |
| Čistenie rámov..... | 47 |
| Čistenie sklenených tabúľ | 48 |
| Čo robiť v prípade poruchy? | 49 |
| Výmena žiarovky vo varnom priestore | 51 |
| Výmena tesnenia na dvierkach | 52 |
| Zákaznícky servis | 53 |
| Tipy ako šetriť energiu a životné prostredie..... | 53 |
| Číslo E a Číslo FD | 53 |
| Ako ušetriť energiu | 53 |
| Ekologická likvidácia odpadu | 54 |
| Tabuľky a tipy | 54 |
| Varenie v pare | 55 |
| Zelenina..... | 56 |
| Horúci vzduch + varenie v pare | 56 |
| Horúci vzduch..... | 56 |
| Prílohy a strukoviny | 58 |
| Mäso, hydina, ryby | 59 |
| Mierny ohrev mäsa | 64 |
| Nákypy, polievkové závarky | 65 |
| Dezerty, kompóty..... | 66 |
| Koláče a pečivo | 67 |
| Zohrievanie pokrmov | 71 |
| Rozmrazovanie..... | 72 |
| Kysnutie cesta | 73 |
| Odšťavovanie | 74 |
| Zaváranie..... | 74 |
| Zmrazené potraviny..... | 75 |
| Skúšobné pokrmý..... | 77 |

Bezpečnostné pokyny

Pozorne si prečítajte tento návod na obsluhu.

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

Dospelí a deti nesmú spotrebič nikdy používať bez dozoru,

- ak nie sú telesne alebo duševne schopní alebo
- nemajú príslušné vedomosti a skúsenosti pre správne a bezpečné ovládanie spotrebiča

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom.

Horúca parná rúra

Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy sa nedotýkajte horúcich povrchov výhrevných a varných spotrebičov alebo horúcich plôch vo varnom priestore. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Môže z nich unikáť horúca para. Udržujte malé deti mimo dosahu spotrebičov.

Nebezpečenstvo požiaru!

Do varného priestoru nikdy neukladajte horľavé predmety.

Nebezpečenstvo skratu!

Nikdy nepricviknite sieťovú šnúru horúcimi dvierkami spotrebiča. Káblová izolácia sa môže poškodiť.

Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy nepoužívajte na prípravu pokrmov veľké množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu. Alkoholové výpary sa môžu vo varnom priestore vznietiť. Používajte len malé množstvo nápojov s vysokým percentom alkoholu a dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

Horúce príslušenstvo

Nebezpečenstvo popálenia!

Horúce príslušenstvo nikdy zo spotrebiča nevyberajte bez chňapky.

| | |
|-------------------------|--|
| Horúca voda | Nebezpečenstvo oparenia! Čistenie nevykonávajte ihneď po vypnutí. Voda v odparovacej miske je ešte horúca. Počkajte dovtedy, pokiaľ spotrebič nevychladne. |
| Neodborné opravy | Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom! Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravu môže vykonávať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou. Ak je spotrebič chybný, vypnite poistku v poistkovej skrinke alebo vytiahnite sieťovú šnúru. Zavolajte servis. |

Príčiny škôd

| | |
|--|---|
| Dno varného priestoru musí zostať voľné | Nekladte nič priamo na dno varného priestoru. Ani na dno neukladajte alobal. Nahromadené teplo by mohlo poškodiť spotrebič. Dno varného priestoru a odparovacia miska musí vždy zostať voľná. Nádobu vždy postavte na rošt alebo do varnej nádoby s otvormi. |
| Riad | Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare. Silikónové formy na pečenie nie sú pre kombinovaný ohrev s horúcim vzduchom a parou vhodné. Nepoužívajte nádoby so známkami korózie, aj tie najmenšie škvrny môžu vo varnom priestore spôsobiť koróziu. |
| Varenie v pare v nádobe s otvormi | Pri varení v pare vo varnej nádobe s otvormi pod ňu vždy zasuňte plech na pečenie. Zachytí sa tu odkvapkávajúca tekutina. |
| Vlhké potraviny | V uzavretej rúre neuchovávajte dlhší čas vlhké potraviny. Mohli by spôsobiť koróziu varného priestoru. |

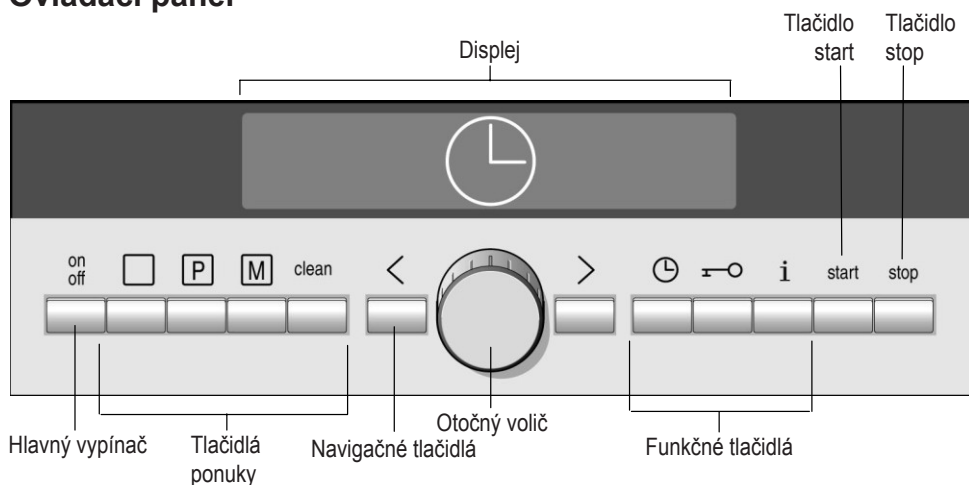
| | |
|--|---|
| Ovocná šťava | Veľmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech veľmi nahusto. Šťava z ovocia kvapkajúca z plechu by spôsobila škvrny, ktoré už nie je možné odstrániť. |
| Veľmi znečistené tesnenie dvierok | Ak je tesnenie dvierok veľmi znečistené, dvierka spotrebiča správne nedovierajú. Mohlo by dôjsť k poškodeniu okolitého nábytku. Tesnenie dvierok udržiajte neustále v čistote, poprípade ho vymeňte. |
| Dvierka spotrebiča ako sedadlo | Na otvorené dvierka spotrebiča nestúpajte ani nesadajte. Spotrebič sa môže poškodiť. |
| Preprava spotrebiča | Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo dvierok. Držadlo dvierok by mohlo prasknúť. |
| Údržba a čistenie | Varný priestor vášho spotrebiča je z vysoko kvalitnej ušľachtilej ocele. Nesprávnou údržbou môže dôjsť ku korózii varného priestoru. Dodržiavajte pokyny pre údržbu a čistenie uvedené v návode na obsluhu. Hneď po vychladnutí spotrebiča odstráňte z varného priestoru nečistoty. |

Váš nový spotrebič



V tejto kapitole nájdete informácie o

- ovládacom paneli
- prevádzkových režimoch
- varnom priestore a príslušenstve

Ovládací panel



| Ovládací prvok | | Použitie |
|--------------------|--------------------------|---|
| Hlavný vypínač | on off | Zapnutie a vypnutie spotrebiča |
| Tlačidlá ponuky | <input type="checkbox"/> | Voľba prevádzkového režimu |
| | P | Voľba programovej automatiky (viď kapitola: Programová automatika) |
| | M | Uloženie do pamäti a vyvolanie z pamäti (viď kapitola: Pamäť) |
| | clean | Voľba samočistenia (viď kapitola: Údržba a čistenie) |
| Navigačné tlačidlá | < > | Pohyb na displeji doľava a doprava Zmeny sa uložia |
| Otočný volič | | Zmena hodnôt času, doby trvania, hmotnosti atď. Otočný volič je možné zasunúť a vysunúť stlačením |

| Ovládací prvok | Použitie |
|------------------|--|
| Funkčné tlačidlá |  Voľba časovej funkcie (viď kapitola: Časové funkcie) |
| |  Zapnutie a vypnutie detskej poistky (viď kapitola: Detská poistka) |
| | i Zapnutý spotrebič: zistenie aktuálnych informácií Vypnutý spotrebič: voľba základných nastavení (viď kapitola: Základné nastavenia) |
| Tlačidlo start | start Spustenie prevádzky |
| Tlačidlo stop | stop Krátke stlačenie: prerušenie prevádzky (pozastavenie) Dlhé stlačenie: ukončenie prevádzky |

Druhy prevádzky

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

| Druh prevádzky | Použitie |
|--------------------------------|--|
| Horúci vzduch | Pre vláčne koláče, piškót, dusené hovädzie, Ventilátor na zadnej stene rúry rozháňa teplo rovnomerne po celom varnom priestore. |
| Varenie v pare | Pre zeleninu, ryby, prílohy, na odstavovanie ovocia a na predvarenie. |
| Horúci vzduch + varenie v pare | Pre mäso, nákypy a pečivo. Tu je kombinovaný horúci vzduch s parou. |
| Ohrievanie | Pre pokrmy na tanieri a pečivo. Šetrné zohriatie už uvarených pokrmov. Vďaka pare nedochádza k vysušeniu pokrmov. |
| Kysnutie | Pre kysnuté cesto a kváskové cesto. Cesto kysne výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Kombinuje sa tu para a horúci vzduch, takže sa povrch cesta nevysušuje. |
| Rozmrazovanie | Pre zeleninu, mäso, ryby a ovocie. Kombinuje sa horúci vzduch a para. Vďaka vlhkosti pôsobí teplo na pokrmy šetrne. Pokrmy nevysychajú a nedeformujú sa. |
| Mierny ohrev | Pre roastbeef, jahňacie stehno. Všetky druhy jemného mäsa sa podarí mimoriadne šťavnaté. |

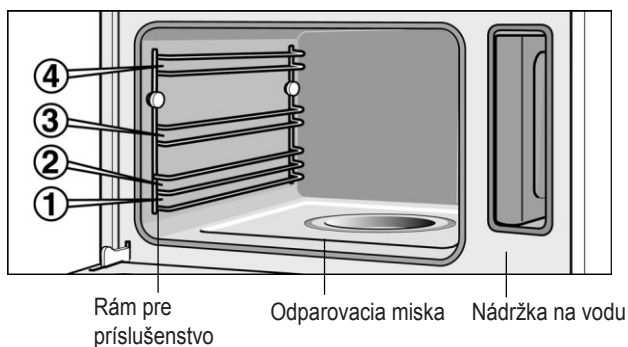
| Druh prevádzky | Použitie |
|---------------------|--|
| Predhrievanie | Pre porcelánové riady. V predhriatych nádobách pokrmy tak rýchlo nevychladnú. Nápoje zostanú dlhšie teplé. |
| Udržiavanie teploty | Na udržiavanie teploty pokrmov až dve hodiny. |

Varný priestor a príslušenstvo

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

Pozor!

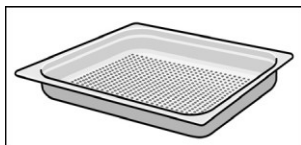
- Odparovacia miska nesmie byť zakrytá. Na dno varného priestoru nekladte žiadne nádoby.
- Medzi výšky zasunutia nezasúvajte žiadne príslušenstvo, mohlo by sa preklopiť.



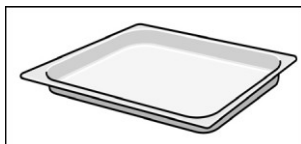
Príslušenstvo

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

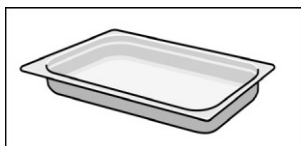
Spotřebič je vybavený nasledujúcim príslušenstvom:



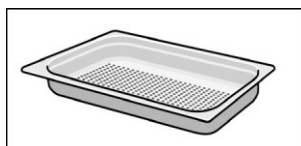
Varná nádoba, s otvormi, GN 2/3, hlboká 40 mm
na varenie rýb vcelku alebo väčšieho množstva zeleniny v pare, na odšťavovanie ovocia atď.



Varná nádoba, bez otvorov, GN 2/3, hlboká 28 mm (plech na pečenie)
na pečenie koláčov na plechu a zachytenie odkvapkávajúcej tekutiny pri varení v pare



Varná nádoba, bez otvorov, GN 1/3, hlboká 40 mm
na varenie ryže, strukovín a obilných pokrmov



Varná nádoba, s otvormi, GN 1/3, hlboká 40 mm
na varenie zeleniny v pare, odšťavovanie ovocia a rozmrazovanie



Rošt
pre nádoby, koláče, nákyповé formy a pečené mäso

Ďalšie príslušenstvo získate v špecializovanej predajni:

| Príslušenstvo | Obj. č. |
|---|-----------|
| Varná nádoba, bez otvorov, GN 2/3, hlboká 40 mm | HZ36D533 |
| Varná nádoba, s otvormi, GN 2/3, hlboká 40 mm | HZ36D533G |

| Príslušenstvo | Obj. č. |
|--|-----------|
| Varná nádoba, bez otvorov, GN 2/3, hlboká 28 mm (plech na pečenie) | HZ36D532 |
| Varná nádoba, bez otvorov, GN 1/3, hlboká 40 mm | HZ36D513 |
| Varná nádoba, s otvormi, GN 1/3, hlboká 40 mm | HZ36D513G |
| Rošt | HZ36DR |

Nádržka na vodu

Keď otvoríte dverka spotrebiča, vpravo uvidíte nádržku na vodu.

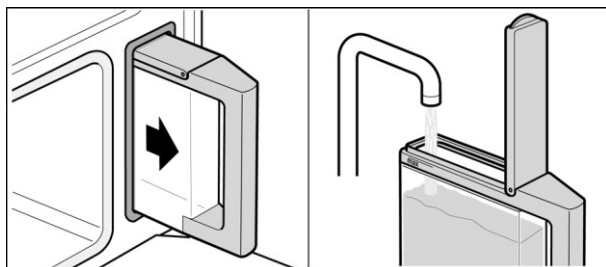
Nádržku plňte len čerstvou vodou z vodovodu alebo balenou vodou bez kyseliny uhličitej (neperlivou).

Ak je vaša voda veľmi vápenatá, odporúčame vám používať zmäkčenú vodu.

Pred prvým použitím navlhčite tesnenie veka nádržky mierne vodou.

Pozor!

Do nádržky na vodu nelejte destilovanú vodu ani žiadne iné kvapaliny. Mohlo by dôjsť k poškodeniu spotrebiča.



Pred každým použitím

Pred každým použitím naplňte nádržku na vodu.

1. Nádržku na vodu naplňte studenou vodou až po značku „max“.
2. Zatvorte veko nádržky tak, aby viditeľne zapadlo na miesto.
3. Nádržku na vodu zasuňte až na doraz.

Po každom použití

Po každom použití nádržku na vodu vyprázdňte.

1. Nádržku pomaly vytiahnite vodorovne zo spotrebiča, aby z ventilu neodkvapkávala zvyšná voda.
2. Vylejte vodu.
3. Otvor na nádržku v spotrebiči a tesnenie vo veku nádržky dobre vysušte.

Hlásenie „naplniť nádržku na vodu“

Keď je nádržka na vodu prázdna, zaznie akustický signál. Na displeji sa zobrazí „naplniť nádržku na vodu“. Prevádzka sa preruší.

1. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča. Môže z nich vystúpiť horúca para.
2. Vyberte nádržku na vodu, naplňte až po značku a zasuňte ju späť.
3. Stlačte tlačidlo start.

Hlásenie „naplniť nádržku na vodu?“

Hlásenie sa zobrazí, keď nastavíte druh prevádzky a nádržka na vodu je plná len do polovice.

Ak sa domnievate, že množstvo vody v nádržke je pre varenie dostačujúce, môžete spotrebič spustiť. V opačnom prípade naplňte nádržku na vodu k značke „max“, zasuňte ju späť a potom spustíte spotrebič.

Automatická kalibrácia

Teplota varu vody závisí na tlaku vzduchu. Pri kalibrácii sa spotrebič nastavuje na tlak vzduchu v mieste inštalácie. Dochádza k tomu automaticky pri prvom varení v pare na 100 °C. Vzniká pritom viac pary ako obvykle.

Aby sa spotrebič opäť automaticky prispôbil novému miestu inštalácie, nastavte ho späť na nastavenie z výroby (viď kapitola: Základné nastavenie).

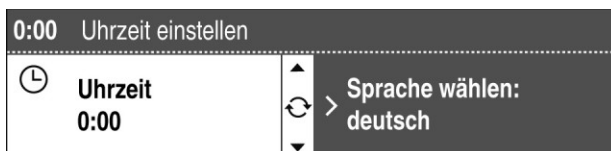
Pred prvým použitím

V tejto kapitole si môžete prečítať,

- ako po elektrickom pripojení spotrebiča nastavíte čas
- ako zmeníte jazyk na displeji
- ako nastavíte tvrdosť vody
- ako by ste mali spotrebič pred prvým použitím vyčistiť

Úvodné nastavenia

Po pripojení nového spotrebiča sa na displeji zobrazí „Uhrzeit“ (čas) a „Sprache wählen“ (voľba jazyka). Nastavte čas a v prípade potreby jazyk displeja.



Nastavenie času a zmena jazyka

1. Otočným voličom nastavte aktuálny čas.
2. Tlačidlom > prejdite na „Sprache wählen“ (voľba jazyka).
3. Otočným voličom nastavte požadovaný jazyk.
4. Stlačte tlačidlo ⌚.

Jazyk a čas sa uloží. Zobrazí sa aktuálny čas.

Nastavenie tvrdosti vody

V pravidelných intervaloch odstraňujte v spotrebiči vodný kameň. Len tak je možné zabrániť poškodeniu.

Spotrebič automaticky indikuje, kedy je potrebné vykonať odstránenie vodného kameňa. Je prednastavený na tvrdosť vody II. Ak máte mäkkšiu alebo tvrdšiu vodu, musíte hodnotu zmeniť.

Zistenie tvrdosti vody

Tvrdosť vody môžete zistiť pomocou priloženého testovacieho prúžku alebo kontaktovaním vodárne.

Zmäkčená voda

Vodný kameň nie je potrebné odstraňovať len vtedy, ak používate výhradne zmäkčenú vodu. V tom prípade nastavte tvrdosť vody na „zmäkčená“.

Zmena tvrdosti vody

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

1. Podržte stlačené tlačidlo **i**, pokiaľ sa na displeji nezobrazí „voľba jazyka“.
2. Otáčajte otočným ovládačom, pokiaľ sa nezobrazí „tvrdosť vody“.
3. Stlačte tlačidlo **>**.
Na displeji je označené „2-stredne tvrdá“.
4. Otočným voličom zmeňte tvrdosť vody. Možné nastavenia:

| | |
|-----------------|-----|
| zmäkčená | |
| 1-mäkká | I |
| 2-stredne tvrdá | II |
| 3-tvrdá | III |
| 4-veľmi tvrdá | IV |

5. Na opustenie základných nastavení stlačte tlačidlo **i**. Zmena je uložená.

Čistenie

Pred prvým použitím spotrebič jedenkrát zohrejte a vyčistite príslušenstvo.

Zohriatie spotrebiča

1. Stlačením tlačidla $\frac{on}{off}$ zapnite spotrebič.
Približne o 4 sekundy sa zobrazí druh prevádzky „horúci vzduch“.
2. Otáčajte otočným voličom, pokiaľ sa nezobrazí „varenie v pare“.
3. Stlačte tlačidlo >.
Je označená navrhnutá teplota 100 °C.
4. Na označenie doby trvania stlačte tlačidlo >.
5. Otočným voličom nastavte „20:00 min:s“.
6. Stlačte tlačidlo start.
Spotrebič začne hriať a po 20 minútach sa vypne.
Zaznie akustický signál.
7. Na ukončenie prevádzky stlačte tlačidlo stop.

Vyčistenie príslušenstva pred prvým použitím

Pred prvým použitím vyčistite príslušenstvo poriadne čistiacim roztokom a tkaninou.

Obsluha spotrebiča

V tejto kapitole si môžete prečítať,

- ako sa spotrebič zapína a vypína
- čo by ste mali dodržiavať po každom skončení prevádzky

Zapnutie spotrebiča

1. Stlačením tlačidla $\frac{on}{off}$ zapnite spotrebič.
Na displeji sa na 4 sekundy zobrazí logo značky.
Zobrazenie sa potom automaticky zmení na ponuku „druhy ohrevu“.

Voľba druhu ohrevu

Ponuku „druhy ohrevu“ je možné vyvolať taktiež priamo tlačidlom .



Voľba teploty

2. Otočným voličom nastavte požadovaný druh ohrevu.
3. Stlačte tlačidlo >.
Je označená navrhnutá teplota.
4. Otočným voličom nastavte požadovanú teplotu.
5. Na spustenie spotrebiča stlačte tlačidlo start.
Spotrebič začne hriať.

Voľba doby trvania

6. Stlačte tlačidlo ⌚.
Na displeji sa zobrazí „budík“.
7. Tlačidlom > prejdite na dobu trvania.
8. Otočným voličom nastavte požadovanú dobu trvania.
9. Stlačte tlačidlo ⌚.

Ďalšie časové funkcie viď kapitola: Časové funkcie.

Aktuálna teplota

Stlačte tlačidlo i. Na 10 sekúnd sa zobrazí aktuálna teplota.

Stĺpce kontroly zohrievania vedľa času indikujú nárast teploty vo varnom priestore.

Zmena teploty

Teplotu môžete kedykoľvek zmeniť otočným voličom. Zmena sa automaticky uloží.

Vypnutie spotrebiča



Nebezpečenstvo oparenia!

Pri otvorení dveriek spotrebiča môže unikať horúca para. Dvierka spotrebiča otvárajte po varení opatrne.


Po uplynutí nastavenej doby trvania

Ak ste nastavili dobu trvania, spotrebič sa automaticky vypne. Zaznie akustický signál.

Stlačte tlačidlo $\frac{on}{off}$. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča.

- Pozastavenie** Krátko stlačte tlačidlo stop. Chladiaci ventilátor môže pracovať ďalej. Na spustenie stlačte tlačidlo start.
- Ak v priebehu prevádzky otvoríte dverka spotrebiča, prevádzka sa preruší. Na spustenie zatvorte dverka spotrebiča a stlačte tlačidlo start.
- Prerušenie** Na prerušenie prevádzky dlhšie stlačte tlačidlo stop. Stlačením tlačidla on/off vypnete spotrebič. Opatrne otvorte dverka spotrebiča.
- Keď otvoríte dverka spotrebiča, ventilátor môže pracovať ďalej.

Po každom použití


- Vyprázdniť nádržku na vodu** Vyprázdnite nádržku na vodu. Dôkladne vysušte tesnenie vo veku nádržky a otvor na nádržku v spotrebiči.
- Nádržku na vodu nesusťe v horúcom spotrebiči. Nádržka by sa mohla poškodiť.
- Vysušiť varný priestor** Dverka spotrebiča nechajte pootvorené dovtedy, pokiaľ spotrebič nevychladne.
-  **Nebezpečenstvo oparenia!**
Voda v odparovacej miske môže byť horúca. Pred utieraním ju nechajte vychladnúť.
- Varný priestor a odparovacia misku vyutierajte priloženou špongiou a dôkladne vysušte mäkkou tkaninou.

Odporúčané nastavenia

V prípade že zvolíte pokrm z odporúčaného nastavenia, sú optimálne hodnoty nastavenia už stanovené. Môžete si vybrať z mnohých rôznych kategórií. Nájdete tu veľké množstvo pokrmov s odporúčaným nastavením, od koláčov, chleba, hydiny, mäsa, rýb a zveriny až po nákypy a hotové výrobky. Teplotu a dobu trvania môžete zmeniť. Druh prevádzky je nastavený pevne.

Cez niekoľko úrovní voľby sa dostanete k jednotlivým pokrmom. Vyskúšajte si to. Všimnite si rozmanitosť pokrmov.

Voľba pokrmu

1. Stlačte tlačidlo .

Na displeji sa zobrazí druh prevádzky horúci vzduch a 160°C.


2. Otočný volič otočte doľava na .

3. Tlačidlom > prejdite na prvú kategóriu pokrmov a otočným voličom zvolte požadovanú kategóriu.



Tlačidlom > prejdite na ďalšiu úroveň. Otočným voličom vykonajte ďalšiu voľbu.

Nakoniec sa zobrazí nastavenie pre zvolený pokrm.

4. Stlačte tlačidlo start.

Ohrev sa spustí. Navrhnutá doba trvania  sa viditeľne odmeriava na displeji.



Uplynutie doby trvania

Zaznie akustický signál. Rúra na pečenie prestane hriať. Na displeji sa zobrazí  0:00. Signál môžete vypnúť tlačidlom .



Zmena teploty

Navrhnutú teplotu môžete kedykoľvek zmeniť otočným voličom.

Zmena doby trvania

Stlačte tlačidlo  a tlačidlom > prejdite na dobu trvania. Dobu trvania zmeňte otočným voličom. Tlačidlom  zatvorte časové nastavenia (ďalšie časové funkcie - vid' kapitola: Časové funkcie).

Zistenie informácií

Krátko stlačte tlačidlo . Pre každú informáciu stlačte tlačidlo .

Časové funkcie

Časové funkcie je možné vyvolať tlačidlom . K dispozícii sú nasledujúce funkcie:



Ak je spotrebič vypnutý:

- Nastavenie budíka
- Nastavenie času

Ak je spotrebič zapnutý:

- Nastavenie budíka
- Nastavenie doby trvania
- Posunutie času konca



Nastavení časových funkcí - stručný popis


1. Stlačte tlačidlo .
2. Tlačidlom < alebo > prejdete na požadovanú funkciu.
3. Otočným voličom nastavte čas alebo dobu trvania.
4. Tlačidlom  zatvorte ponuku časových funkcií.

Nastavenie jednotlivých funkcií je podrobne popísané nižšie.



Nastavenie budíka

Budík pracuje nezávisle na spotrebiči. Môžete ho používať ako kuchynský budík a kedykoľvek nastavovať.



1. Stlačte tlačidlo .
2. Otočným voličom nastavte dobu, ktorú má budík odmeriavať.
3. Tlačidlo  zatvorte ponuku časových funkcií.

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



Po uplynutí nastaveného času

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

Prerušenie odmeriavanej doby

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

Zmena odmeriavanej doby

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

Nastavenie doby trvania

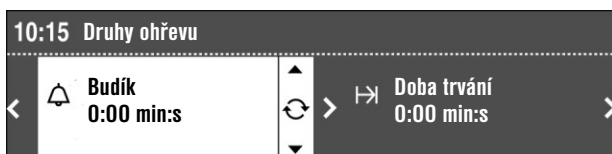
Ak nastavíte dobu trvania prípravy pokrmu (dobu varenia), po uplynutí tejto doby sa prevádzka automaticky ukončí. Spotrebič nehreje.

Predpoklad:

Je zvolený druh prevádzky a nastavená teplota.

Príklad na obrázku: nastavenie varenia v pare, 100°C, doba trvania 45 minút.


1. Stlačte tlačidlo .



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



3. Tlačidlom  zatvorte ponuku časových funkcií.

4. Ak sa prevádzka ešte nespustila, stlačte tlačidlo start. Doba trvania  sa viditeľne odmeriava na displeji.



Uplynutie doby trvania

Zaznie akustický signál. Spotrebič nehreje. Na displeji sa zobrazí doba trvania \rightarrow 0:00. Signál môžete vypnúť tlačidlom \ominus .

Prerušenie doby trvania

Stlačte tlačidlo $\omin�$. Tlačidlo $>$ alebo $<$ prejdite na dobu trvania a otočným voličom ju nastavte na 0:00. Na ukazovateli sa zobrazí nastavený druh prevádzky a nastavená teplota. Stlačte tlačidlo start, prevádzka bude pokračovať bez nastavenej doby trvania.

Zmena doby trvania

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

Posunutie času konca

Čas, kedy má byť pokrm hotový, môžete posunúť. Spotrebič sa automaticky zapne a pokrm je hotový v požadovanej chvíli. Napr. je možné pokrm ráno vložiť do rúry a nastaviť tak, aby bol na poľudnie hotový.

Dbajte na to, aby potraviny nezostali v rúre veľmi dlho a nepokazili sa.

Pri niektorých programoch nie je možné posunúť čas konca.

Pre dobu trvania je potrebné prirátat' dobu zohrievania pre ohrev s parou. Nastavený čas konca sa teda môže posunúť o dobu zohrievania.

Príklad na obrázku: Je 9:30 hodín, doba prípravy pokrmu trvá 45 minút, má byť hotový ale až o 12:45.

Posunutie času konca

Predpoklad: Nastavený ohrev nie je spustený. Je nastavená doba trvania. Je otvorená ponuka časových funkcií ⌚.

1. Tlačidlom > prejdite na čas konca.



2. Otočným voličom posuňte čas konca na neskôr.



3. Tlačidlom ⌚ zatvorte ponuku časových funkcií.

4. Potvrďte tlačidlom start.

Nastavenie bolo uložené. Spotrebič je v režime čakania. Na displeji sa zobrazí čas konca →|. Prevádzka sa spustí v príslušnej chvíli. Doba trvania sa viditeľne odmeriava na displeji.

Uplynutie doby trvania

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

Zmena času konca

Pokiaľ je spotrebič v režime čakania, je možné čas konca zmeniť. Stlačte tlačidlo ⌚, tlačidlom > alebo < prejdite na čas konca a otočným voličom ho zmeňte. Tlačidlom ⌚ zatvorte ponuku časových funkcií.

Zrušenie času konca

Pokiaľ je spotrebič v režime čakania, je možné čas konca zrušiť. Stlačte tlačidlo ⌚, tlačidlom > alebo < prejdite na čas konca. Otočným voličom otáčajte doľava dovtedy, pokiaľ ukazovateľ nezhasne. Nastavená doba trvania sa hneď začne odmeriavať.

Nastavenie času

Aby ste mohli nastavovať alebo meniť čas, musí byť spotrebič vypnutý.

Po prerušení napájania

Po prerušení napájania sa na displeji zobrazí „nastavte čas“.

1. Otočným voličom nastavte aktuálny čas.

Nastavený jazyk sa po prerušení napájania nezmení.


2. Stlačte tlačidlo .

Čas je nastavený.

Zmena času

Príklad: zmena času z letného na zimný.

1. Stlačte tlačidlo .

2. Tlačidlom > prejdite na čas  a otočným voličom ho zmeňte.

3. Tlačidlom  zatvorte ponuku časových funkcií.

Zmena ukazovateľa hodín

Keď je spotrebič vypnutý, zobrazí sa na displeji aktuálny čas. Tento ukazovateľ môžete zmeniť na iné zobrazenie hodín, na digitálne zobrazenie alebo môžete zobrazenie času vypnúť (viď kapitola: Základné nastavenie).

Programová automatika

V tejto kapitole si môžete prečítať

- ako je možné nastaviť program z programovej automatiky
- pokyny a rady k programom
- aké programy je možné nastaviť (tabuľky s programami)

Programová automatika umožňuje jednoduchú prípravu pokrmov. K dispozícii je 16 skupín programov celkovo so 70-timi programami.

Nastavenie programu

Príklad: Chcete variť v pare 500 g čerstvých kuracích prs.

Riadťte sa pokynmi pre jednotlivé programy. Z tabuľky s programami zvolíte príslušný program.

Príklad:

- skupina programov „hydina“
- program „kuracie prsia, čerstvé, var. v pare“

Voľba skupiny programov



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

Voľba programu



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

Zadanie hmotnosti



Individuálne nastavenie pre prispôsobenie výsledku varenia

5. Pre označenie navrhnutej hmotnosti stlačte tlačidlo >.
6. Nastavte hmotnosť varených potravín otáčaním otočného voliča.

7. Stlačte tlačidlo >.
Na displeji sa zobrazí individuálne nastavenie
.

8. Pre prispôsobenie výsledku varenia otáčajte otočný volič:

doľava: menej intenzívny výsledok varenia,

doprava: intenzívnejší výsledok varenia.

Výsledok varenia môžete trvalo prispôbiť taktiež pre všetky programy súčasne (viď kapitola: Základné nastavenia).

9. Pre spustenie programu stlačte tlačidlo start.

Doba trvania programu sa viditeľne odmeriava na displeji. Nezobrazí sa kontrola zohrievania.

Posunutie času konca

Pri niektorých programoch môžete posunúť čas konca. Program sa spustí neskôr a skončí v požadovanom čase (viď kapitola: Časové funkcie).

Koniec programu

Zaznie akustický signál. Spotrebič sa vypne. Stlačte tlačidlo stop.



Nebezpečenstvo oparenia!

Pri otváraní dvierok spotrebiča môže unikáť horúca para. Dvierka spotrebiča otvárajte po varení opatrne.

Prerušenie programu

Stlačte dlhšie tlačidlo stop.

Informácie k programom

Všetky programy sú prispôsobené pre varenie na jednej úrovni.

Výsledok varenia sa môže líšiť v závislosti na veľkosti a kvalite pokrmov.

Riad

Používajte navrhované nádoby. S nimi boli všetky pokrmy vyskúšané. Ak použijete iné nádoby, výsledok varenia sa môže zmeniť.

Pri varení vo varných nádobách s otvormi zasuňte navyše do výšky 1 varnú nádobu bez otvorov. Zachytí sa tu odkvapkávajúca tekutina.

Množstvo/Hmotnosť

Pokrmu dávajte do príslušenstva maximálne do výšky 4 cm.

Pri programovej automatike je potrebné zadať hmotnosť pokrmu. Pri jednotlivých kusoch vždy zadajte hmotnosť najväčšieho kusu. Celková hmotnosť musí byť v rámci stanoveného hmotnostného rozsahu.

Doba varenia

Po spustení programu sa zobrazuje doba varenia. V priebehu prvých 10 minút ju je možné zmeniť, pretože doba zohrievania závisí hlavne na teplote varených potravín a vody.

Tabuľky s programami

V tejto kapitole nájdete všetky skupiny programov a príslušné programy. Skôr ako budete pripravovať pokrm pomocou niektorého programu, všimnite si príslušné upozornenia.

Zelenina

Zeleninu okoreňte až po uvarení.

| Program | Poznámky | Riad/príslušenstvo | Výška |
|--------------------------------------|-------------------------|---|--------------|
| Karfiol, varenie v pare / na ružičky | rovnako veľké ružičky | varná nádoba s otvormi + plech na pečenie | 3 1 |
| Ružičky brokolice, varenie v pare | rovnako veľké ružičky | varná nádoba s otvormi + plech na pečenie | 3 1 |
| Zelena fazuľka, varenie v pare | - | varná nádoba s otvormi + plech na pečenie | 3 1 |
| Mrkva na kolieska, varená v pare | kolieska hrubé cca 3 mm | varná nádoba s otvormi + plech na pečenie | 3 1 |
| Kaleráb na plátky, varený v pare | kolieska hrubé cca 3 mm | varná nádoba s otvormi + plech na pečenie | 3 1 |
| Ružičkový kel, varenie v pare | - | varná nádoba s otvormi + plech na pečenie | 3 1 |

| Program | Poznámky | Riad/príslušenstvo | Výška |
|--|----------|--------------------------|-------|
| Špargľa, varenie v pare / biela špargľa | | varná nádoba s otvormi + | 3 |
| | | plech na pečenie | 1 |
| Špargľa, varenie v pare / zelená špargľa | | varná nádoba s otvormi + | 3 |
| | | plech na pečenie | 1 |
| Zeleninová zmes, zrnaz., var. v pare | | varná nádoba s otvormi + | 3 |
| | | plech na pečenie | 1 |

Zemiaky

Zemiaky okoreňte až po uvarení.

| Program | Poznámky | Riad/príslušenstvo | Výška |
|-----------------------------|---|--------------------------|-------|
| Varené očistené zemiaky | stredne veľké, na štvrtky, hmotnosť jednotlivých kúskov 30 - 40 g | varná nádoba s otvormi + | 3 |
| | | plech na pečenie | 1 |
| Celé zemiaky varené v šupke | stredne veľké, Ø 4 - 5 cm | varná nádoba s otvormi + | 3 |
| | | plech na pečenie | 1 |

Obilné výrobky

Varené potraviny odvážte a pridajte vodu v správnom pomere:

Ryža 1 : 1,5

Kuskus 1 : 1

Krúpy 1 : 3

Veľkozrnná šošovica 1 : 2

Zadajte hmotnosť bez tekutiny.

Obilné výrobky po uvarení zamiešajte. Zvyšná voda sa tak rýchlo vsiakne.

Príprava rizota

K rizotu pridajte vodu v pomere 1 : 2. Zadajte hmotnosť celkového množstva aj s vodou. Približne o 15 minút sa zobrazí hlásenie „zamiešať“. Rizoto zamiešajte a stlačte tlačidlo start.

| Program | Poznámky | Riad/príslušenstvo | Výška |
|-----------------------|--------------|--------------------------|-------|
| Ryža / dlhohrná ryže | max, 0,75 kg | varná nádoba bez otvorov | 2 |
| Ryža / basmatská ryža | max, 0,75 kg | varná nádoba bez otvorov | 2 |
| Ryža / prírodná ryža | max, 0,75 kg | varná nádoba bez otvorov | 2 |
| Kuskus | max, 0,75 kg | varná nádoba bez otvorov | 2 |
| Krúpy | max, 0,55 kg | varná nádoba bez otvorov | 2 |
| Rizoto | max, 2 kg | varná nádoba bez otvorov | 2 |
| Šošovica | max, 0,55 kg | varná nádoba bez otvorov | 2 |

Nákyp

| Program | Poznámky | Riad/príslušenstvo | Výška |
|---------------------------------|------------------|-----------------------|-------|
| Nákyp, pikantný, varené prísady | vysoký max. 4 cm | rošt + nákyková forma | 2 |
| Nákyp, sladký | vysoký max. 4 cm | rošt + nákyková forma | 2 |

Hydina

Kuracie prsia alebo iné časti kurčaťa neukladajte do nádoby na seba.
Časti kurčaťa môžete vopred naložiť.

| Program | Poznámky | Riad/príslušenstvo | Výška |
|-------------------------------------|--|-------------------------|-------|
| Kurča, čerstvé | celková hmotnosť 0,7 - 1,5 kg | rošt + plech na pečenie | 2 |
| Časti kurčaťa, čerstvé | hmotnosť jednotlivých kusov 0,04 - 0,35 kg | rošt + plech na pečenie | 2 |
| Kačica, čerstvá | celková hmotnosť 1 - 2 kg | rošt + plech na pečenie | 2 |
| Kuracie prsia, čerstvé, var. v pare | celková hmotnosť 0,2 - 1,5 kg | rošt + plech na pečenie | 2 |

Hovädzie mäso

Na roastbeef používajte najlepšie vysoký roastbeef.

| Program | Poznámky | Riad/príslušenstvo | Výška |
|--|--------------------------------|--------------------|-------|
| Dusené pečené mäso, čerstvé | 1 - 1,5 kg | plech na pečenie | 2 |
| Roastbeef, čerstvý, mierny ohrev / roastbeef, str. prepečený | celková hmotnosť 0,5 - 2 kg | plech na pečenie | 2 |
| Roastbeef, čerstvý, mierny ohrev / roastbeef, anglický | celková hmotnosť 0,5 - 2 kg | plech na pečenie | 2 |

Teľacie mäso

| Program | Poznámky | Riad/príslušenstvo | Výška |
|---|----------|-------------------------|-------|
| Pečené mäso, čerstvé / chudé pečené mäso | 1 - 2 kg | rošt + plech na pečenie | 2 |
| Pečené mäso, čerstvé / prerastené pečené mäso | 1 - 2 kg | rošt + plech na pečenie | 2 |
| Hruď, plnená | 1 - 2 kg | rošt + plech na pečenie | 2 |

Bravčové mäso

Kožu vopred narežte od stredu smerom von.

Pečené mäso s kôrkou sa najlepšie podarí z plece.

| Program | Poznámky | Riad/príslušenstvo | Výška |
|-------------------------------|------------|--------------------------------------|--------|
| Krkovica bez kostí, čerstvá | 1 - 2 kg | rošt + plech na pečenie | 2 |
| Pečené mäso s kôrkou, čerstvé | 0,8 - 2 kg | rošt + plech na pečenie | 2 |
| Párky | - | varná nádoba s otvormi + bez otvorov | 3 1 |

Jahňacie mäso

| Program | Poznámky | Riad/príslušenstvo | Výška |
|---|----------|-------------------------|-------|
| Stehno, čerstvé / bez kostí, prepečené | 1 - 2 kg | rošt + plech na pečenie | 2 |
| Stehno, čerstvé / bez kostí, stredne prepečené mierny ohrev | 1 - 2 kg | plech na pečenie | 2 |

Sekaná

| Program | Poznámky | Riad/príslušenstvo | Výška |
|--------------------------|-----------------------------|--------------------|-------|
| Z čerstvého mletého mäsa | celková hmotnosť 0,5 - 2 kg | plech na pečenie | 2 |

Ryby

Pri príprave rýb môžete varnú nádobu s otvormi vytrieť tukom.

Celé ryby, rybie filety alebo rybie prsty neukladajte na seba. Zadajte hmotnosť najťažšieho kusu ryby a zvolte podľa možnosti rovnako veľké kusy.

| Program | Poznámky | Riad/príslušenstvo | Výška |
|--|-------------------|---|--------|
| Čerstvá ryba vcelku, varenie v pare | 0,3 - 2 kg | varná nádoba s otvormi + plech na pečenie | 3 1 |
| Rybie filé varené v pare / rybie filé, čerstvé | max. 2,5 cm hrubé | varná nádoba s otvormi + plech na pečenie | 3 1 |
| Rybie filé varené v pare / ryba, zmrazená | max. 2,5 cm hrubé | varná nádoba s otvormi + plech na pečenie | 3 1 |
| Slávky jedlé | | varná nádoba s otvormi + plech na pečenie | 3 1 |
| Obalované sépiové krúžky, zmrazené | 0,5 - 1,25 kg | plech na pečenie | 2 |
| Rybie prsty | 0,5 - 1 kg | plech na pečenie | 2 |

Pečivo, dezert

Pečenie vianočky

Vianočku nechajte pol hodiny kysnúť v parnej rúre na pečenie na 40 °C.

Príprava kompótu

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

Príprava mliečnej ryže

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

Výroba jogurtu

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

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

Keď je jogurt hotový, nechajte poháre vychladnúť v chladničke.

| Program | Poznámky | Riad/príslušenstvo | Výška |
|-----------------|--------------|---|-------|
| Vianočka | 0,6 - 1,8 kg | vymastený plech na pečenie | 2 |
| Trený koláč | 0,8 - 2 kg | vymastená tortová forma s dnom s ø 26 cm + rošt | 2 |
| Kompót | - | plech na pečenie | 2 |
| Mliečna ryža | - | plech na pečenie | 2 |
| Jogurt v pohári | - | poháre + varná nádoba s otvormi | 2 |

Chlieb, žemle

Pečenie chleba

Programy sú určené pre voľne položený chlieb bez formy na pečenie. Cesto by nemalo byť veľmi mäkké. Cesto pred pečením niekoľkokrát narežte špicatým nožom do hĺbky približne 1 cm.

Kysnutie a pečenie chleba

Po približne 20 minútach sa zobrazí hlásenie „narezať chlieb“. Cesto narežte a stlačte tlačidlo start.

Pečenie čerstvých žemlí

Žemle by mali mať všetky rovnakú hmotnosť. Zadaťte hmotnosť jednej žemle.

| Program | Poznámky | Riad/príslušenstvo | Výška |
|--------------------------------------|---|--------------------|-------|
| Zmiešaný chlieb / pečenie | 0,6 - 2 kg | plech na pečenie | 2 |
| Zmiešaný chlieb / kysnutie a pečenie | sledujte hlásenie | plech na pečenie | 2 |
| Ražný chlieb / pečenie | 0,6 - 2 kg | plech na pečenie | 2 |
| Ražný chlieb / kysnutie a pečenie | sledujte hlásenie | plech na pečenie | 2 |
| Biely chlieb / pečenie | 0,4 - 2 kg | plech na pečenie | 2 |
| Biely chlieb / kysnutie a pečenie | sledujte hlásenie | plech na pečenie | 2 |
| Žemle / čerstvé žemle, pečenie | hmotnosť jednotlivých kúskov 0,05 - 0,1 kg | plech na pečenie | 2 |
| Žemle / zmrazené žemle, pečenie | celková hmotnosť 0,2 - 1 kg | plech na pečenie | 2 |

Zohrievanie

| Program | Poznámky | Riad/príslušenstvo | Výška |
|---------------------------------------|----------|--------------------|-------|
| 1 porcia | - | rošt | 2 |
| 2 porcie | - | rošt | 2 |
| Prílohy, varené | - | plech na pečenie | 2 |
| Zelenina, varená | - | plech na pečenie | 2 |
| Pizza, pečená / pizza s tenkým cestom | - | rošt | 2 |
| Pizza, pečená / pizza s hrubým cestom | - | rošt | 2 |

Rozmrazovanie

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

Pokrmu rozmrazujte vo vrecku na zmrazovanie, na tanieri alebo vo varnej nádobe s otvormi. Pod tieto nádoby vždy zasuňte plech na pečenie. Potraviny tak nezostanú v rozmrazenej vode a varný priestor zostane čistý.

Všetky rozmrazovacie programy sa vzťahujú na surové potraviny.

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

Po rozmrazení ponechajte potraviny kvôli vyrovnaníu teploty ešte 5 až 15 minút odstáť.



Nebezpečenstvo poškodenia zdravia!

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

Po rozmrazovaní spustíte v parnej rúre na pečenie na 15 minút horúci vzduch na 180°C .

Rozmrazovanie rybieho filé

Rybie filé nikdy nekladte na seba.

Rozmrazovanie celej hydiny

Pred rozmrazovaním odstráňte obal. Hydinu nechajte po rozmrazení ešte chvíľu odstáť. Pri veľkých kusoch hydiny (napr. mladá morka) môžete približne po 30 minútach vybrať vnútornosti.

Rozmrazovanie mäsa

Pomocou tohto programu je možné rozmrazovať jednotlivé kusy mäsa.

Len rozmrazovanie ovocia

Ak chcete ovocie len rozmraziť, individuálne nastavte výsledok varenia.

| Program | Poznámky | Riad/príslušenstvo | Výška |
|-------------------|------------------------------|--|--------|
| Ryby / celá ryba | max. 3 cm hrubé | varná nádoba s otvormi + plech na pečenie | 3 1 |
| Ryby / rybíe filé | max. 2,5 cm hrubé | varná nádoba s otvormi + plech na pečenie | 3 1 |
| Celá hydina | max. 1,5 kg | varná nádoba s otvormi + plech na pečenie | 3 1 |
| Mäso | max. hmotnosť kusu 1,5 kg | varná nádoba s otvormi + plech na pečenie | 3 1 |
| Bobuľovité ovocie | - | varná nádoba s otvormi + plech na pečenie | 3 1 |

Špeciálne

Sterilizácia dojčenských fľašiek

Fľaštičky vždy ihneď po vypití vyčistite štetkou na fľašky. Potom ich umyte v umývačke riadku.

Fľaštičky postavte do varnej nádoby s otvormi tak, aby sa navzájom nedotýkali.

Fľaštičky po sterilizácii utrite čistou utierkou. Proces zodpovedá bežnému vyváraníu.

Zaváranie

Program je vhodný pre kôstkovité a jadrové ovocie a ďalej pre zeleninu (okrem fazule).

Program je prispôsobený pre litrové poháre. Pre väčšie alebo menšie poháre je potrebné vykonať individuálne nastavenie.

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

Zaváranie tekvice

Tekvicu pred zaváraním blanžírujte.

Zaváranie jablák/hrušiek

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

Varenie vajec

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

| Program | Poznámky | Riad/príslušenstvo | Výška |
|--------------------------------|----------------------------------|--|--------|
| Sterilizácia dojčenských fliaš | - | nádoba s otvormi | 2 |
| Zaváranie | v litrových pohároch | nádoba s otvormi + plech na pečenie | 3 1 |
| Vajcia / vajcia varené natvrdo | vajce veľkosti M, max. 1,8 kg | nádoba s otvormi + plech na pečenie | 3 1 |
| Vajcia / vajcia varené namätko | vajce veľkosti M, max. 1 kg | nádoba s otvormi + plech na pečenie | 3 1 |

Pamäť

Táto funkcia vám umožňuje uložiť vlastný program do pamäti a stlačením tlačidla ho opäť z pamäti vyvolať. Ukladanie programu do pamäti má zmysel pri pokrmoch, ktoré pripravujete mimoriadne často.

Uloženie nastavení do pamäti

1. Nastavte požadovaný ohrev. Nespúšťajte ohrev.
2. Držte stlačené tlačidlo **M** dovtedy, pokiaľ sa na displeji nezobrazí „uložené do pamäti“.

Nastavenie je uložené a je možné ho kedykoľvek spustiť.

Uloženie iného nastavenia

Vykonajte nové nastavenie a tlačidlom **M** ho uložte do pamäti. Staré nastavenie sa prepíše.

Vyvolanie z pamäti

Uložené nastavenie môžete kedykoľvek spustiť.

1. Krátko stlačte tlačidlo **M**.

2. Stlačte tlačidlo start.

Nastavenie uložené do pamäti sa spustí.

Zmena nastavení

Nastavenie môžete kedykoľvek zmeniť. Pri budúcom spustení funkcie pamäti sa opäť zobrazí pôvodne uložené nastavenie.

Detská poistka

Aby deti nemohli nedopatrením spotrebič zapnúť alebo zmeniť prebiehajúci ohrev, je spotrebič vybavený detskou poistkou.

Aktivácia detskej poistky

Držte približne 4 sekundy stlačené tlačidlo **←○**, pokiaľ sa nezobrazí symbol **←○**.

Ovládací panel je zablokovaný.

Odblokovanie

Držte stlačené tlačidlo **←○**, pokiaľ nezhasne symbol **←○**. Môžete vykonať nové nastavenie.

Upozornenie

Aj pri aktívnej detskej poistke môžete spotrebič vypnúť, tlačidlom **⏻** vypnúť akustický signál, tlačidlom stop pozastaviť prevádzku a nastaviť budík.

Základné nastavenia

Spotrebič má rôzne základné nastavenia, ktoré sú prednastavené z výroby. Tieto základné nastavenia však môžete podľa potreby zmeniť.

Ak chcete všetky zmeny zrušiť, môžete obnoviť nastavenie z výroby.

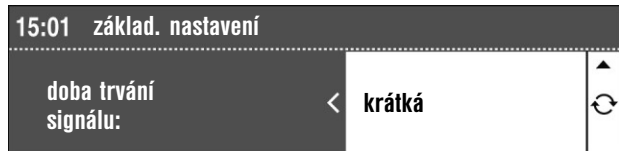
Spotřebič musí byť vypnutý.



1. Tlačidlo **i** podržte stlačené približne 4 sekundy dovtedy, pokiaľ sa na displeji nezobrazí „voľba jazyka“.



2. Otáčajte otočným voličom, pokiaľ sa nezobrazí požadované nastavenie.



3. Na označenie hodnoty stlačte tlačidlo **>**.
4. Otáčajte otočným voličom dovtedy, pokiaľ sa nezobrazí požadovaná hodnota.
5. Na zatvorenie základných nastavení podržte približne 4 sekundy stlačené tlačidlo **i**. Zmena je uložená.

Nasledujúce základné nastavenia môžete zmeniť:

| Základné nastavenie | Funkcia | Možné nastavenia |
|--|--|--|
| voľba jazyka | Zmena jazyka na displeji | 30 rôznych jazykov |
| doba trvania signálu | Nastavenie dĺžky signálu po skončení prevádzky | krátky stredný dlhý |
| zvukový signál tlačidiel | Zapnutie alebo vypnutie signálu pri stlačení tlačidla | vyp. zap. |
| jas displeja | Zmena jasú displeja | deň stredné noc |
| kontrast | Zmena kontrastu displeja | 7 stupňov - <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> + |
| ukazovateľ hodín | Zobrazenie času pri vypnutom spotrebiči | vyp. analogový 1 analogový 2 analogový 3 digitálny |
| pokračovanie prevádzky po zatvorení dvierok | Nie je potrebné opätovné spustenie po otvorení dvierok spotrebiča | vyp. automaticky |
| individuálne nastavenie | Všeobecné nastavenie intenzívnejšieho alebo menej intenzívnejšieho výsledku varenia pri programoch | 7 stupňov - <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> + |
| zobrazenie loga | Zapnutie alebo vypnutie zobrazenia loga značky pri zapnutí spotrebiča | zap. vyp. |
| tvrdosť vody | Nastavenie tvrdosti vody pre ukazovateľ odstraňovania vodného kameňa | zmäkčená 1-mäkká 2-stredne tvrdá 3-tvrdá 4-veľmi tvrdá |
| signál indikácie zohrievania pri varení v pare | Indikuje koniec fázy zohrievania pri druhoch prevádzky s parou | vyp. zap. |
| obnovenie nastavenia z výroby | Resetovanie spotrebiča späť na nastavenie z výroby: - zrušia sa všetky zmeny základných nastavení, - vymaže sa pamäť, - vykoná sa opäť automatická kalibrácia | neresetovať resetovať |

Automatické vypnutie

Spotrebič je vybavený funkciou automatického vypnutia. Aktivuje sa vtedy, ak nie je nastavená doba trvania a dlhší čas nedôjde k zmene nastavenia.

Aktivované vypnutie

Na displeji sa zobrazí text „automatické vypnutie“. Moment vypnutia závisí na nastavenej teplote. Pre zhasnutie textu stlačte ľubovoľné tlačidlo. Môžete vykonať nové nastavenie.

Upozornenie

Ak je nastavená doba trvania, prestane spotrebič hriať po uplynutí tejto doby. Funkcia automatického vypnutia nie potrebná.

Údržba a čistenie

V tejto kapitole nájdete informácie o

- údržbe a čistení spotrebiča
- čistiacich prostriedkoch a pomôckach
- druhu prevádzky čistenia
- druhu prevádzky odstraňovania vodného kameňa



Nebezpečenstvo skratu!

Na čistenie spotrebiča nepoužívajte vysokotlakový čistič ani parný čistič.

Pozor!

Poškodenie povrchu! Nepoužívajte silné alebo abrazívne čistiace prostriedky, čistiace prostriedky na rúry na pečenie, leptavé čistiace prostriedky, prostriedky s obsahom chlóru ani agresívne čistiace prostriedky. Ak sa nejaký taký prostriedok na prednú stranu spotrebiča preda len dostal, ihneď ho umyte vodou.

Hneď po vychladnutí spotrebiča odstráňte z varného priestoru nečistoty. Pripečené zvyšky sa neskôr odstraňujú podstatne horšie.

V prípade väčšieho znečistenia použite čistiaci program (viď kapitola: Čistiaci program).

Soli sú agresívne a môžu spôsobiť koróziu. Zvyšky ostrých omáčok (kečup, horčice) alebo slaných pokrmov odstráňte z varného priestoru ihneď po vychladnutí.

Čistiaca špongia

Varný priestor môžete čistiť priloženou špongiou. Špongia je veľmi savá. Môžete s ňou odstraňovať zvyšky vody z odparovacej misky.

Pred prvým použitím špongiu dôkladne prepláchnite. Špongiu môžete prať v práčke (vyváranie).

Čistiace prostriedky

| | |
|---|---|
| Vonkajšie plochy spotrebiča | Čistiaci roztok - osušte mäkkou tkaninou |
| S čelom z ušľachtilej ocele | Čistiaci roztok - osušte mäkkou tkaninou. Vždy ihneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvry a škvry od bielka Od servisnej služby alebo v špecializovanej predajni je možné získať špeciálne čistiace prostriedky na ušľachtilú oceľ |
| Vnútorý priestor | Horúci čistiaci roztok alebo voda s octom Použite priloženú špongiu alebo mäkkú kefku. Nepoužívajte oceľové ani drsné špongie! Varný priestor by mohol zhrdzaviť |
| Odparovacia miska | Horúci čistiaci roztok alebo voda s octom V prípade silného znečistenia použite čistiaci program |
| Tesnenie na prednej strane parnej rúry | Horúci čistiaci roztok |

| | |
|--------------------------|---|
| Nádržka na vodu | Čistiaci roztok, neumývajte v umývačke riadku! |
| Otvor pre nádržku | Po každom použití vyutierajte do sucha |
| Tesnenie vo veku | Po každom použití dobre vysušte |
| Rámy | Horúcim čistiacim roztokom alebo v umývačke riadu |
| Presklené dvierka | Čistiaci prostriedok na sklo |
| Príslušenstvo | Namočte do horúceho čistiaceho roztoku. Vyčistite kefkou alebo čistiacou špongiou alebo umyte v umývačke riadu Zmeny farby spôsobené potravinami s obsahom škrobu (napr. ryža) vyčistíte vodou s octom |

Čistiaci program

Čistiaci program uvoľňuje nečistoty vo varnom priestore pomocou pary. Potom je možné nečistoty jednoducho odstrániť.

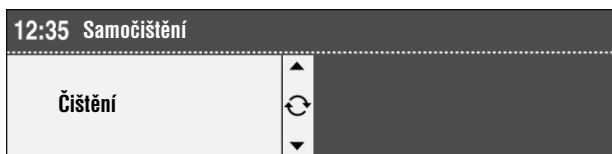
Čistiaci program pracuje približne 30 minút.

Príprava

Nechajte vychladnúť varný priestor a vyberte príslušenstvo. Odparovaciu misku vyčistíte priloženou špongiou.

Nádržku na vodu naplňte vodou k značke „max“. Do odparovacej misky na dne parnej rúry kvapnite čistiaci prostriedok.

Spustenie čistiaceho programu



1. Stlačte tlačidlo clean.
Na displeji sa zobrazí ponuka „samočistenie“ a „čistenie“.
2. Stlačte tlačidlo start.
Spustí sa čistiaci program. Osvetlenie varného priestoru zostane vypnuté.

1. oplachovanie

Približne po 30 minútach zaznie signál. Na displeji sa zobrazí „vyprázdniť miskú a opäť naplniť nádržku na vodu“.

1. Z varného priestoru vyberte rámy a vyčistite ich (viď kapitola: Vybratie rámov).
2. Uvoľnené nečistoty vo varnom priestore a v odparovacej miske odstráňte mäkkou kefkou na riad a priloženou špongiou.
3. Nádržku na vodu naplňte vodou a zasuňte ju späť. Na displeji sa zobrazí „spotrebič pripravený na oplachovanie“.
4. Stlačte tlačidlo start. Spotrebič sa preplachuje. Na displeji sa zobrazí „1. oplachovanie“.

2. oplachovanie

Po krátkej dobe sa zobrazí „vyprázdniť miskú“.

1. Dôkladne prepláchnite špongiu.
2. Zvyšnú vodu odstráňte z odparovacej misky špongiou.
3. Stlačte tlačidlo start. Spotrebič sa preplachuje. Na displeji sa zobrazí „2. oplachovanie“.

Po druhom oplachovaní sa zobrazí „vyprázdniť miskú a vyutierať spotrebič“.

4. Stlačte tlačidlo stop.

Odstránenie zvyšnej vody

Zvyšnú vodu odstráňte z odparovacej misky pomocou špongie. Varný priestor vyutierajte špongiou a vysušte mäkkou tkaninou.

Prerušte čistiaci program

Na prerušenie čistiaceho programu stlačte tlačidlo stop. Na displeji sa zobrazí „vyprázdniť miskú a naplniť nádržku na vodu“.

Aby v spotrebiči nezostal čistiaci prostriedok, musíte spotrebič po prerušení tohto programu 2x prepláchnuť. Postupujte podľa popisu v časti „1. oplachovanie“.

Odstraňovanie vodného kameňa

Aby váš spotrebič zostal funkčný, musíte v určitých intervaloch vykonávať odstránenie vodného kameňa. Na potrebu odstránenia vodného kameňa upozorňuje pokyn na ukazovateli „Odstr. vodného kameňa“. Odstraňovanie vodného kameňa trvá približne 30 minút. Varný priestor musí byť úplne zahladený.

Vodný kameň nie je potrebné odstraňovať len vtedy, ak používate výhradne zmäkčenú vodu.

Odstraňovač vodného kameňa

Na odstraňovanie vodného kameňa používajte výhradne tekutý odstraňovač vodného kameňa odporúčaný zákazníckym servisom. Iné prostriedky na odstraňovanie vodného kameňa by mohli spotrebič poškodiť.

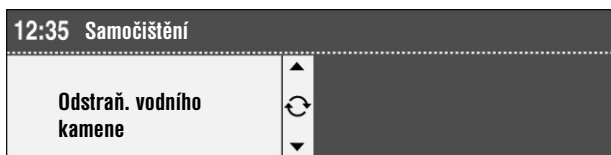
1. Z vody a tekutého odstraňovača vodného kameňa zmiešajte podľa pokynov výrobcu 350 ml roztoku s odstraňovačom vodného kameňa.
2. Vyprázdnite nádržku na vodu a naplňte ju roztokom s odstraňovačom vodného kameňa.

Pozor!

Roztok s odstraňovačom vodného kameňa sa nesmie dostať na ovládací panel ani na iné citlivé povrchy. Ak by sa to aj tak stalo, roztok ihneď odstráňte vodou.

Spustenie odstraňovania vodného kameňa

Varný priestor musí byť úplne vychladnutý.



1. Stlačte tlačidlo clean.
Na displeji sa zobrazí ponuka „samočistenie“ a „čistenie“.
2. Otáčajte otočným voličom dovtedy, pokiaľ sa nezobrazí „odstraňovanie vodného kameňa“.
3. Stlačte tlačidlo start.

Spustí sa odstraňovanie vodného kameňa. Osvetlenie varného priestoru zostane vypnuté.

1. oplachovanie

Približne po 30 minútach zaznie signál. Na displeji sa zobrazí „vyprázdniť misku a opäť naplniť nádržku na vodu“.

1. Odstraňovač vodného kameňa odstráňte z odparovacej misky priloženou čistiacou špongiou.
2. Nádržku na vodu dôkladne vypláchnite, naplňte vodou a zasuňte ju späť.
Na displeji sa zobrazí „spotrebič pripravený na oplachovanie“.
3. Stlačte tlačidlo start.
Spotrebič sa preplachuje. Na displeji sa zobrazí „1. oplachovanie“.

2. oplachovanie

Po krátkom časovom úseku sa zobrazí „vyprázdniť misku a opäť naplniť nádržku na vodu“.

1. Dôkladne prepláchnite špongiu.
2. Zvyšnú vodu odstráňte z odparovacej misky špongiou.
3. Stlačte tlačidlo start.
Spotrebič sa preplachuje. Na displeji sa zobrazí „2. oplachovanie“.

Po druhom oplachovaní sa zobrazí „vyprázdniť misku a vyutierať spotrebič“.

4. Stlačte tlačidlo stop.

Odstránenie zvyšnej vody

Zvyšnú vodu odstráňte z odparovacej misky špongiou. Varný priestor vyutierajte špongiou a vysušte mäkkou tkaninou.

Prerušenie odstraňovania vodného kameňa

Na prerušenie odstraňovania vodného kameňa dlhšie stlačte tlačidlo stop. Na displeji sa zobrazí „vyprázdniť misku a opäť naplniť nádržku na vodu“.

Aby v spotrebiči nezostal roztok s odstraňovačom vodného kameňa, musíte spotrebič po prerušení tohto programu 2x prepláchnuť. Postupujte podľa popisu v časti „1. oplachovanie“.

Odstraňovanie vodného kameňa len z odparovacej misky

Ak nepotrebujete vodný kameň odstraňovať z celého spotrebiča, ale len z odparovacej misky, môžete taktiež použiť druh prevádzky odstraňovania vodného kameňa.

Jediný rozdiel:

1. Celú odparovaciu misku naplňte roztokom s odstraňovačom vodného kameňa.
2. Nádržku na vodu naplňte len vodou.
3. Podľa vyššie uvedeného popisu spustíte druh prevádzky odstraňovania vodného kameňa.

Z odparovacej misky môžete vodný kameň odstrániť aj manuálne bez použitia tohto druhu prevádzky.

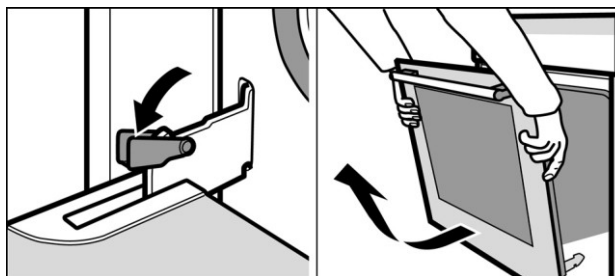
Zloženie a zvesenie dvierok spotrebiča



Pre jednoduchšie čistenie môžete zložiť dvierka spotrebiča.

Nebezpečenstvo úrazu!

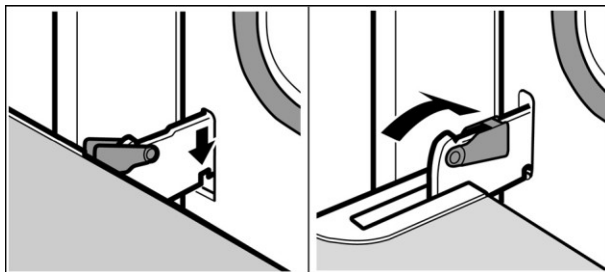
- Závesy dvierok spotrebiča sa môžu s veľkou silou sklopiť. Pred zložením a zavesením dvierok spotrebiča otočte obe aretácie vždy až na doraz.
- Ak by ste skladali dvierka spotrebiča bez toho, aby obe aretácie boli otočené na doraz, môže sa záves sklopiť. Nechytajte sa závesu. Zavolajte servis.



1. Úplne otvorte dverka spotrebiča.
2. Vykloňte obe zaistovacie páčky vľavo a vpravo.
3. Dvierka spotrebiča dajte do šikmej polohy. Obidvoma rukami ich uchopte vľavo a vpravo hore. Dvierka spotrebiča ešte o kúsok privrite a vytiahnite.

Montáž dvierok spotrebiča

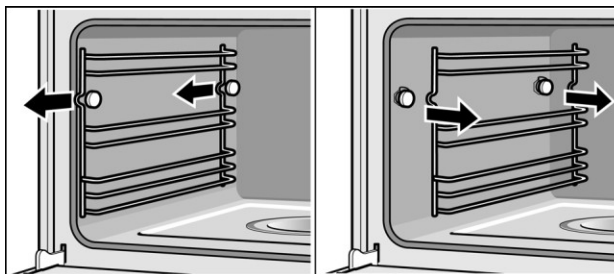
Dvierka spotrebiča po vyčistení namontujte späť.



1. Závesy dvierok nasadíte rovno do otvorov vľavo a vpravo v parnej rúre. Zárez na závese musí na oboch stranách zaskočiť.
2. Dvierka spotrebiča úplne otvorte a zaistovacie páčky zaklopte smerom hore.
3. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Čistenie rámov

Rámy môžete pri čistení vybrať



Rámy vytiahnite dopredu a vyberte

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

Zavesenie rámov

Rám zaveste vzadu a vpredu a posuňte smerom dozadu, až kým nezaklapne.

Každý rám lícuje vždy len na jednu stranu.

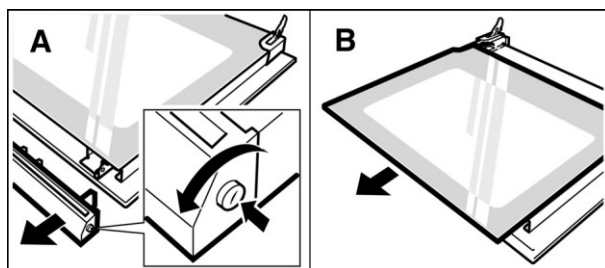
Čistenie sklenených tabúl

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

Pozor!

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

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



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

Sklenené tabule vyčistíte čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou tkaninou.

Montáž sklenených tabúl

1. Sklenenú tabuľu zasuňte späť. Dbajte na to, aby hladká plocha smerovala von a potlačená plocha smerom do vnútra.
2. Nasadíte a zaskrutkujete kryt.
3. Namontujte späť dvierka spotrebiča.



Čo robiť v prípade poruchy?

Ak sa vyskytne porucha, často ide len o maličkosť. Skôr ako zavoláte servis, venujte pozornosť nasledujúcim pokynom.

Opravy môžu vykonávať len školení technici autorizovaného servisu. Neodbornou opravou môžu vzniknúť veľké riziká.

| Porucha | Možná príčina | Upozornenie/odstránenie |
|---|--|--|
| Spotrebič nefunguje | Koncovka sieťovej šnúry nie je pripojená k zásuvke | Pripojte spotrebič k elektrickej sieti |
| | Výpadok prúdu | Skontrolujte, či fungujú ostatné kuchynské spotrebiče |
| | Poistka je chybná | Pozrite sa do poistkovej skrinky, ak je poistka pre spotrebič v poriadku |
| | Nesprávna obsluha | Vypnite poistku spotrebiča v poistkovej skrinke a približne o 10 sekúnd ju opäť zapnite. |
| Spotrebič nie je možné spustiť | Kontaktný spínač dvierok bol nechtiac pootočený | Skontrolujte, či je kontaktný spínač dvierok vľavo vpredu na dvierkach parnej rúry otočný. Ak áno, otočte ho tak, aby šípky ukazovali doprava a doľava |
| | Dvierka spotrebiča nie sú zatvorené | Zatvorte dvierka spotrebiča |
| Na displeji sa zobrazí „čas“ | Výpadok prúdu | Opäť nastavte čas (viď kapitola Časové funkcie) |
| Spotrebič nie je v prevádzke. Na displeji je zobrazená doba trvania | Otočný volič bol nechtiac otočený | Stlačte tlačidlo stop |
| | Po nastavení ste nestlačili tlačidlo start | Stlačte tlačidlo start alebo vymažte nastavenie tlačidlom stop |
| Na displeji sa zobrazí „automatické vypnutie“ | Je aktivované automatické vypnutie | Stlačte ľubovoľné tlačidlo |

| Porucha | Možná příčina | Upozornenie/odstránenie |
|--|---|--|
| Zobrazuje sa „naplniť nádržku na vodu“, aj napriek tomu, že je nádržka plná | Nádržka nie je správne zasunutá | Zasuňte nádržku tak, aby zaskočila |
| | Nefunguje rozoznávací systém | Zavolajte zákaznícky servis |
| Zobrazuje sa „naplniť nádržku na vodu“, aj napriek tomu, že nádržka na vodu ešte nie je prázdna, resp. je prázdna a „naplniť nádržku na vodu“ nezobrazí. | Nádržka na vodu je znečistená. Pohyblivé senzory hladiny vody uviazli | Nádržkou potrate a vyčistíte ju. Ak senzory nie je možné uvoľniť, získajte v zákazníckom servise novú nádržku na vodu |
| Nádržka na vodu sa vyprázdni bez zjavného dôvodu. Odparovacia miska pretečie | Nádržka na vodu nie je správne viditeľne zatvorená | Zatvorte veko tak, aby zaskočilo |
| | Tesnenie vo veku nádržky je znečistené | Vyčistite tesnenie |
| | Tesnenie vo veku nádržky je poškodené | V servise si zaobstarajte novú nádržku na vodu |
| Odparovacia miska sa vyvarila a je prázdna, aj napriek tomu, že nádržka na vodu je plná | Nádržka nie je správne zasunutá | Nádržku na vodu zasuňte až na doraz |
| | Prívod je upchaný | Odstráňte vodný kameň. Skontrolujte, či je správne nastavená tvrdosť vody |
| Na displeji sa zobrazí „vyprázdniť nádržku/čistenie“ | Spotrebič nebol najmenej 2 dni používaný a vodná nádržka je plná | Nádržku vyprázdnite a vyčistíte. Po skončení varenia nádržku vždy vyprázdnite |
| V priebehu varenia sa ozýva prskavý zvuk | Ide o pôsobenie studeného a teplého objemu pri hlboko zmrazených potravinách v dôsledku pôsobenia vodnej pary | Nie je to porucha |
| Pri varení v pare vzniká mimoriadne veľké množstvo pary | Spotrebič sa automaticky kalibruje | Nie je to porucha |
| Pri varení v pare opakovane vzniká mimoriadne veľké množstvo pary | V prípade veľmi krátkych úsekov varenia sa spotrebič nemôže automaticky kalibrovať | Nastavte spotrebič späť na nastavenie z výroby (viď kapitola Základné nastavenie). Potom spustíte na 20 minút varenie v pare na 100°C. |

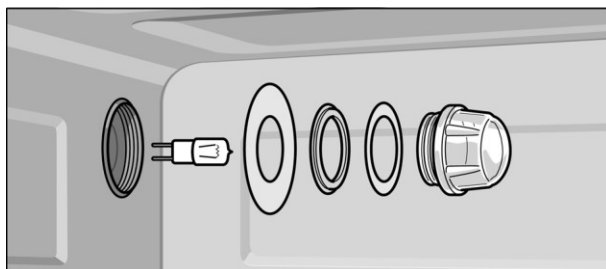
| Porucha | Možná príčina | Upozornenie/odstránenie |
|---|---|--|
| V priebehu varenia uniká z vetracích otvorov para | | Nie je to porucha |
| Spotrebič už nevytvára správne paru | Spotrebič je zanesený vodným kameňom | Spustíte program pre odstraňovanie vodného kameňa |
| Na displeji sa zobrazí chybové hlásenie „E011“ | Držali ste veľmi dlho stlačené niektoré z tlačidiel | Stlačte tlačidlo  |
| Na displeji sa zobrazí chybové hlásenie „E...“ | Technická porucha | Zavolajte zákaznícky servis |
| Spotrebič nehreje. Na displeji sa zobrazí „demo“ | Stlačili ste kombináciu tlačidiel | Prerušte prívod prúdu a o 10 sekúnd ho opäť obnovte. V priebehu 2 minút podržte na 4 sekundy stlačené tlačidlo  |

Výmena žiarovky vo varnom priestore

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

Halogénovú žiarovku vyberajte z obalu vždy pomocou suchej tkaniny, v opačnom prípade by sa skrátila životnosť žiarovky.

1. Vypnite poistku v poistkovej skrinke alebo vyťahnite koncovku sieťovej šnúry.
2. Vyskrutkujte kryt smerom doľava.
3. Žiarovku vyťahnite a nahradte rovnakým typom.
4. V správnom poradí nasadte na sklenený kryt tesnenie a krúžok.



5. Sklenený kryt s tesnením naskrutkujte späť.
6. Spotrebič pripojte do elektrickej siete a opäť nastavte čas.

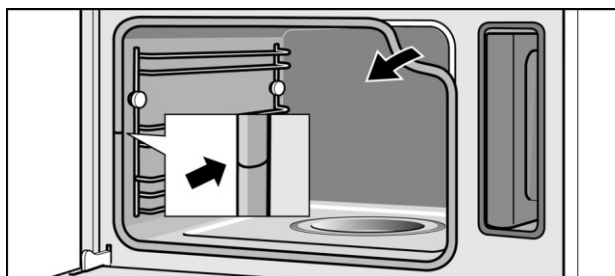
Výmena skleneného krytu alebo tesnenia

Spotrebič nikdy nepoužívajte bez skleneného krytu a bez tesnenia.

Poškodený sklenený kryt, resp. tesnenie sa musí vymeniť. V zákazníckom servise uveďte číslo „E“ a „FD“ vášho spotrebiča.

Výmena tesnenia na dvierkach

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



1. Otvorte dvierka spotrebiča.
2. Dajte dole staré tesnenie z dvierok.
3. Na jednom mieste zasuňte nové tesnenie a natiahnite ho po celom obvode. Miesto spojenia musí byť na bočnej strane.
4. Predovšetkým v rohoch ešte raz skontrolujte usadenie tesnenia.

Zákaznícky servis

Ak musí byť váš spotrebič opravený, je tu pre vás náš servis. Adresu a telefónne číslo najbližšieho servisného strediska nájdete v telefónnom zozname. Taktiež uvedené servisné centrá vám radi oznámia kontakt na najbližšie servisné stredisko.

Číslo E a Číslo FD

Servisu vždy uveďte číslo výrobku (čís. E) a číslo výroby (čís. FD) vášho spotrebiča. Typový štítok s číslami nájdete po otvorení dvierok spotrebiča vľavo dole. Aby ste v prípade poruchy nemuseli dlho hľadať, zaznamenajte si ihneď tu údaje svojho spotrebiča.

| | |
|----------|----------|
| Číslo E | Číslo FD |
| Servis 📞 | |

Tipy ako šetriť energiu a životné prostredie

V tejto časti vám poradíme, ako môžete ušetriť energiu a ako správne postupovať pri likvidácii spotrebiča.

Ako ušetriť energiu

Spotrebič predhrievajte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách v návode na obsluhu.

Dvierka spotrebiča otvárajte v priebehu varenia podľa možnosti čo najmenej.

Pečenie

Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Majú mimoriadne dobrú tepelnú vodivosť.

Viac koláčov pečte najlepšie za sebou. Parná rúra na pečenie je ešte teplá. Skracuje sa tak doba pečenia druhého koláča. Môžete taktiež vložiť dve truhlíkové formy vedľa seba.

Pri dlhšej dobe pečenia môžete parnú rúru na pečenie vypnúť 10 minút pred skončením doby pečenia a využiť na dopečenie zvyškové teplo.

Varenie v pare

Pri varení v pare môžete variť na niekoľkých úrovniach súčasne. Pri pokrmoch s rôznou dobou varenia zasuňte najskôr pokrm, ktorý sa bude variť najdlhšie.

Ekologická likvidácia odpadu

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/EG o starých elektrických a elektronických zariadeniach (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Smernica platná v štátoch EU udáva spôsob vrátenia alebo recyklácie zariadení, ktoré už doslúžili.

Tabuľky a tipy

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

Príslušenstvo

Používajte príslušenstvo, ktoré je súčasťou balenia.

Pri varení v pare vo varnej nádobe s otvormi, pod túto nádobu vždy zasuňte plech na pečenie. Zachytí sa tu odkvapávajúca tekutina.

Riad Ak použijete nádobu, postavte ju vždy do stredu roštu.

Nádoba musí byť odolná proti teplu a pare. Pri riadoch s hrubými stenami sa doba varenia predlžuje.

Potraviny, ktoré sa bežne pripravujú vo vodnom kúpeli, prikryte fóliou (napr. pri rozpúšťaní čokolády).

Varenie v pare

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

Doba varenia a množstvo pripravovaného pokrmu

Doba varenia v pare závisí na veľkosti jednotlivých kusov, nie na celkovom množstve. V spotrebiči je možné variť v pare maximálne 2 kg potravín.

Dodržiavajte veľkosti jednotlivých kusov uvedené v tabuľkách. Pri menších kusoch sa doba varenia skraca, pri väčších sa predlžuje. Na dobu varenia má vplyv kvalita a stupeň zrelosti. Uvedené hodnoty je možné teda brať len ako orientačné.

Rovnomerné rozprestrenie potravín

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

Potraviny citlivé na stlačenie

Potraviny, ktoré sú citlivé na stlačenie, naukladajte na vrstvy vo varnej nádobe veľmi vysoko. Radšej použite dve nádoby.

Príprava menu

V pare je možné súčasne variť kompletne menu bez toho, aby došlo k zmiešaniu chutí. Pokrm, ktorý sa varí najdlhšie, vložte do spotrebiča ako prvý a ostatné pokrmy vo vhodnej chvíli pridajte. Všetky pokrmy tak budú hotové súčasne.

Pri príprave menu sa celková doba varenia predlžuje, pretože pri každom otvorení dvierok spotrebiča unikne trochu pary a spotrebič sa musí opäť rozohriať.

Horúci vzduch

Druh ohrevu horúci vzduch je skvele vhodný pre sladké a pikantné pečivo, na dusené pečené mäso a rôzne koláče.

Horúci vzduch + varenie v pare

Druh ohrevu horúci vzduch + varenie v pare je mimoriadne vhodný pre prípravu pečeného mäsa, kurčiat a pečiva, ako je kysnuté pečivo a chlieb.

Pečené mäso a kurčatá budú zvonku dobre chrumkavé a vo vnútri šťavnaté. Okrem toho je úbytok hmotnosti mäsa nižší.

Pečivo, ako je kysnuté pečivo a chlieb, získa mimoriadne pevný lesklý povrch a nevysuší sa.

Zelenina

Zeleninu dajte do varnej nádoby s otvormi a zasuňte ju do výšky 3. Do výšky 1 zasuňte plech na pečenie. V ňom sa zachytí odkvapkávajúca tekutina.

| Potraviny | Veľkosť kusu | Príslušenstvo | Druh prevádzky | Teplota v °C | Doba varenia v min |
|---|----------------------|------------------------------|--------------------------------|--------------|--------------------|
| artičoky | celé | s otvormi + plech na pečenie | varenie v pare | 100 | 30 - 35 |
| karfiol | celé | s otvormi + plech na pečenie | varenie v pare | 100 | 30 - 40 |
| karfiol | na ružičky | s otvormi + plech na pečenie | varenie v pare | 100 | 10 - 15 |
| brokolica | na ružičky | s otvormi + plech na pečenie | varenie v pare | 100 | 8 - 10 |
| hrach | - | s otvormi + plech na pečenie | varenie v pare | 100 | 5 - 10 |
| fenykel | na kolieska | s otvormi + plech na pečenie | varenie v pare | 100 | 10 - 14 |
| plnená zelenina (cuketa, baklažán, paprika) | zeleninu nepredvárať | plech na pečenie vo výške 2 | horúci vzduch + varenia v pare | 160 - 180 | 15 - 30 |

* Predhriať spotrebič.

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

* Predhriať spotrebič.

| Potraviny | Veľkosť kusu | Príslušenstvo | Druh prevádzky | Teplota v °C | Doba varenia v min |
|-------------------------|--------------|------------------------------|----------------|--------------|--------------------|
| cuketa | na kolieska | s otvormi + plech na pečenie | varenie v pare | 100 | 2 - 3 |
| struky cukrového hrášku | - | s otvormi + plech na pečenie | varenie v pare | 100 | 8 - 12 |

* Predhriať spotrebič.

Prílohy a strukoviny

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

Výšku zasunutia varnej nádoby bez otvorov môžete zvoliť ľubovoľne.

| Potraviny | Pomer/pokyny | Príslušenstvo/úroveň | Druh prevádzky | Teplota v °C | Doba varenia v min |
|-----------------------------|---------------|--|----------------|--------------|--------------------|
| celé zemiaky varené v šupke | stredne veľké | s otvormi (výška 3) + plech na pečenie (výška 1) | varenie v pare | 100 | 35 - 45 |
| varené očistené zemiaky | na štvrtky | s otvormi (výška 3) + plech na pečenie (výška 1) | varenie v pare | 100 | 20 - 25 |
| zapekané zemiaky | - | plech na pečenie (výška 2) | horúci vzduch | 170 - 180 | 35 - 45 |
| prírodná ryža | 1 : 1,5 | bez otvorov | varenie v pare | 100 | 30 - 40 |
| dĺhozrná ryža | 1 : 1,5 | bez otvorov | varenie v pare | 100 | 20 - 30 |
| basmatská ryža | 1 : 1,5 | bez otvorov | varenie v pare | 100 | 20 - 30 |
| predvarená ryža | 1 : 1,5 | bez otvorov | varenie v pare | 100 | 15 - 20 |
| veľkozrná šošovica | 1 : 2 | bez otvorov | varenie v pare | 100 | 30 - 45 |
| biela fazuľa, namočená | 1 : 2 | bez otvorov | varenie v pare | 100 | 65 - 75 |

| Potraviny | Pomer/ pokyny | Príslušenstvo/ úroveň | Druh prevádzky | Teplota v °C | Doba varenia v min |
|------------------|------------------|--|-------------------|--------------|--------------------------|
| kuskus | 1 : 1 | bez otvorov | varenie v pare | 100 | 6 - 10 |
| špalda, drtená | 1 : 2,5 | bez otvorov | varenie v pare | 100 | 15 - 20 |
| krúpy, nemleté | 1 : 2,5 | bez otvorov | varenie v pare | 100 | 25 - 35 |
| pšenica, nemletá | 1 : 1 | bez otvorov | varenie v pare | 100 | 60 - 70 |
| knedle | - | s otvormi (výška 3) + plech na pečenie (výška 1) | varenie v pare | 95 | 20 - 25 |

Mäso, hydina, ryby

Rošt a plech na pečenie zasuňte spoločne do jednej výšky.

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

Pomocou druhu ohrevu horúci vzduch + varenie v pare bude mäso vo vnútri mimoriadne šťavnaté a zvonku chrumkavé.

Hydina

| Potraviny | Množstvo/ Hmotnosť | Príslušenstvo | Výška | Druh prevádzky | Teplota v °C | Doba varenia v min |
|------------------|-----------------------|----------------------------|-------|-----------------------------------|-----------------|--------------------------|
| kurča, celé | 1,2 kg | rošt + plech na pečenie | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 180-190 | 50 - 60 |
| polovice kurčaťa | po 0,4 kg | rošt + plech na pečenie | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 180-190 | 35 - 45 |
| kuracie prsia | po 0,15 kg | rošt + plech na pečenie | 2 | varenie v pare | 100 | 15 - 25 |
| časti kurčaťa | po 0,12 kg | rošt + plech na pečenie | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 180-200 | 20 - 35 |

* Vopred opieť.

| Potraviny | Množstvo/ Hmotnosť | Príslušenstvo | Výška | Druh prevádzky | Teplota v °C | Doba varenia v min |
|------------------|-----------------------|----------------------------|-------|-----------------------------------|-----------------|--------------------------|
| kačica, celá | 2 kg | rošt + plech na pečenie | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 170 | 60 - 80 |
| | | | | horúci vzduch | 210 | 15 - 20 |
| kačacie prsia* | po 0,35 kg | rošt + plech na pečenie | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 170-180 | 10 - 15 |
| morčacia roláda | 1,5 kg | rošt + plech na pečenie | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 150-160 | 70 - 90 |
| morčacie prsia | 1 kg | rošt + plech na pečenie | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 150-160 | 60 - 80 |
| * Vopred opiečť. | | | | | | |

Hovädzie mäso

| Potraviny | Množstvo/ Hmotnosť | Príslušenstvo | Výška | Druh prevádzky | Teplota v °C | Doba varenia v min |
|---|-----------------------|----------------------------|-------|-------------------|-----------------|--------------------------|
| dusené hovädzie pečené mäso* | 1,5 kg | rošt + plech na pečenie | 2 | zohrievanie | 140-150 | 100-140 |
| hovädzia sviečková stredne prepečená* | 1 kg | rošt + plech na pečenie | 2 | zohrievanie | 170-180 | 20 - 28 |
| plochý roastbeef, stredne prepečený* | 1 kg | rošt + plech na pečenie | 2 | horúci vzduch | 170-180 | 40 - 55 |
| vysoký roastbeef, stredne prepečený* | 1 kg | rošt + plech na pečenie | 2 | horúci vzduch | 170-180 | 45 - 60 |
| * Vopred opiečť. | | | | | | |

Teľacie mäso

| Potraviny | Množstvo/ Hmotnosť | Príslušenstvo | Výška | Druh prevádzky | Teplota v °C | Doba varenia v min |
|-----------------------|-----------------------|-------------------------|-------|--------------------------------|-----------------|--------------------------|
| teľacie pečené mäso | 1,5 kg | rošt + plech na pečenie | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 160-180 | 50 - 70 |
| teľací chrbát* | 1 kg | rošt + plech na pečenie | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 160-180 | 15 - 25 |
| teľacia hrud', plnená | 1,5 kg | rošt + plech na pečenie | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 140-160 | 75 - 120 |

* Vopred opieť.

Hovädzie mäso

| Potraviny | Množstvo/ Hmotnosť | Príslušenstvo | Výška | Druh prevádzky | Teplota v °C | Doba varenia v min |
|--|-----------------------|-------------------------|-------|--------------------------------|-----------------|--------------------------|
| pečené mäso bez kože (napr. krkoviča) | 1,5 kg | rošt + plech na pečenie | 2 | varenie v pare + horúci vzduch | 170 - 180 | 70 - 80 |
| pečené mäso s kožou (chrumkavá pečienka) | 1,5 kg | rošt + plech na pečenie | 2 | varenie v pare | 100 | 20 - 25 |
| | | | | varenie v pare + horúci vzduch | 140 - 160 | 40 - 50 |
| | | | | horúci vzduch | 210 - 220 | 20 |
| bravčová panenka* | 0,5 kg | rošt + plech na pečenie | 2 | varenie v pare + horúci vzduch | 160 - 180 | 20 - 30 |
| panenka v lístkovom ceste | 1 kg | rošt + plech na pečenie | 2 | varenie v pare + horúci vzduch | 180 - 200 | 40 - 60 |
| údené kotlety s kosťou | 1 kg | rošt + plech na pečenie | 2 | varenie v pare + horúci vzduch | 120 - 140 | 60 - 70 |

* Vopred opieť.

| Potraviny | Množstvo/ Hmotnosť | Príslušenstvo | Výška | Druh prevádzky | Teplota v °C | Doba varenia v min |
|-------------------------|-----------------------|----------------------------|-------|-----------------------------------|-----------------|--------------------------|
| údené kotlety kosťou | na plátky | plech na pečenie | 2 | varenie v pare | 100 | 15 - 20 |
| roláda | 1,5 kg | rošt + plech na pečenie | 2 | varenie v pare + horúci vzduch | 170 - 180 | 70 - 8 0 |

* Vopred opieť.

Teľacie mäso

| Potraviny | Množstvo/ Hmotnosť | Príslušenstvo | Výška | Druh prevádzky | Teplota v °C | Doba varenia v min |
|------------------------------|--------------------------|------------------------------------|--------|-----------------------------------|-----------------|--------------------------|
| sekaná | z 0,5 kg mletého mäsa | plech na pečenie | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 140-150 | 45 - 60 |
| srnčí chrbát s kosťou | 0,6 - 0,8 kg | rošt + plech na pečenie | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 150-170 | 15 - 30 |
| jahňacie stehno bez kostí | 1,5 kg | rošt + plech na pečenie | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 170-180 | 60 - 80 |
| jahňací chrbát s kosťou* | 1,5 kg | rošt + plech na pečenie | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 160-170 | 15 - 25 |
| časti králiká | 1,5 kg | rošt + plech na pečenie | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 150-160 | 40 - 60 |
| viedenské párky | - | s otvormi + plech na pečenie | 3 1 | varenie v pare | 80 - 85 | 12 - 18 |
| biele klobásy | - | s otvormi + plech na pečenie | 3 1 | varenie v pare | 80 - 85 | 15 - 20 |

* Vopred opieť.

Ryby

| Potraviny | Množstvo/ Hmotnosť | Príslušenstvo | Výška | Druh prevádzky | Teplota v °C | Doba varenia v min |
|--------------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|--------|-------------------|-----------------|--------------------------|
| pražma, celá | po 0,3 kg | s otvormi + plech na pečenie | 3 1 | varenie v pare | 80 - 90 | 15 - 25 |
| filety z pražmy | po 0,15 kg | s otvormi + plech na pečenie | 3 1 | varenie v pare | 80 - 90 | 10 - 20 |
| rybia terina | forma s vodným kúpeľom 1,5 l | rošt | 2 | varenie v pare | 70 - 80 | 40 - 80 |
| psruh, celý | po 0,2 kg | s otvormi + plech na pečenie | 3 1 | varenie v pare | 80 - 90 | 12 - 15 |
| filety z tresky | po 0,15 kg | s otvormi + plech na pečenie | 3 1 | varenie v pare | 80 - 90 | 10 - 14 |
| filety z lososa | po 0,15 kg | s otvormi + plech na pečenie | 3 1 | varenie v pare | 100 | 8 - 10 |
| mušle | 1,5 kg | plech na pečenie | 2 | varenie v pare | 100 | 10 - 15 |
| filety z morského ostrieža | po 0,15 kg | s otvormi + plech na pečenie | 3 1 | varenie v pare | 80 - 90 | 10 - 20 |
| závitky z morského jazyka, plnené | - | s otvormi + plech na pečenie | 3 1 | varenie v pare | 80 - 90 | 10 - 20 |

Tipy k pečeniu

| | |
|--|--|
| Kedy je pečienka hotová? | Použite teplomer na mäso (k dispozícii v špecializovaných predajniach) alebo vykonajte „skúšku lyžicou“. Zatláčajte lyžicu na pečené jedlo. Ak je pevné, je jedlo hotové. Ak je ešte poddajné, potrebuje ešte trochu času. |
| Pečienka je veľmi tmavá a kôrka miestami spálená | Skontrolujte výšku zasunutia a teplotu. |
| Pečienka vypadá dobre, ale omáčka je spálená. | Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte viac tekutiny. |
| Pečienka vyzerá dobre, ale omáčka je veľmi svetlá a vodová. | Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie alebo pridajte menej tekutiny. |
| Použitie súpravy na pečenie. | Ak použijete súpravu na pečenie, dosiahnete optimálne výsledky pečenia a varný priestor sa takmer neznečistí (viď kapitola: Zvláštne príslušenstvo). |

Mierny ohrev mäsa

Mierny ohrev je ideálnym spôsobom tepelného spracovania všetkých druhov porciovaného jemného mäsa, ktoré má byť upečené do ružova alebo do mäkka. Mäso zostáva veľmi šťavnaté a zmäkne ako maslo.

Plech na pečenie vložte do parnej rúry na pečenie a predhrejte ho pomocou druhu prevádzky mierny ohrev.

Mäso prudko opečte na sporáku zo všetkých strán.

Vložte do predhriatej parnej rúry na pečenie a mierne pečte ďalej.

Po skončení tepelnej prípravy urovnajte na vopred zohriate tanieru a prelejte horúcou omáčkou.

| Potraviny | Množstvo/ Hmotnosť | Príslušenstvo | Výška | Teplota v °C | Doba varenia v min |
|---------------------------|-----------------------|---------------------|-------|--------------|-----------------------|
| jahňacie stehno bez kosti | 1 - 1,5 kg | plech na pečenie | 2 | 80 | 140 - 160 |
| roastbeef | 1,5 - 2,5 kg | plech na pečenie | 2 | 80 | 150 - 180 |
| bravčová panenka | - | plech na pečenie | 2 | 80 - 90 | 50 - 70 |
| bravčové medailónky | - | plech na pečenie | 2 | 80 | 60 - 60 |
| hovädzie steaky | cca 3 cm hrubé | plech na pečenie | 2 | 80 | 40 - 80 |
| kačacie prsia | - | plech na pečenie | 2 | 80 | 35 - 55 |

Nákypy, polievkové závarky ...

| Potraviny | Príslušenstvo | Výška | Druh prevádzky | Teplota v °C | Doba varenia v min |
|-------------------|----------------------------------|--------|-----------------------------------|--------------|-----------------------|
| lasagne | plech na pečenie | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 160 - 170 | 35 - 45 |
| suflé | formičky + rošt | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 180 - 200 | 15 - 25 |
| vaječná omeleta | bez otvorov | 2 | varenie v pare | 90 | 15 - 20 |
| krupicové halušky | s otvorami + plech na pečenie | 3 1 | varenie v pare | 90 - 95 | 7 - 10 |

Dezerty, kompóty

Kompót

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

Mliečna ryža

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

Jogurt

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

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

Keď je jogurt hotový, nechajte poháre vychladnúť v chladničke.

| Potraviny | Príslušenstvo | Druh prevádzky | Teplota v °C | Doba varenia v min |
|--------------------------------------|-----------------------|--------------------------------|--------------|--------------------|
| kysnuté knedle | plech na pečenie | varenie v pare | 100 | 20 - 25 |
| karamelový krém | formičky + rošt | varenie v pare | 90 - 95 | 15 - 20 |
| sladký nákyp (napr. krupicový nákyp) | nákyrová forma + rošt | horúci vzduch + varenie v pare | 160 - 170 | 50 - 60 |
| mliečna ryža* | plech na pečenie | varenie v pare | 100 | 25 - 35 |
| jogurt* | poháre + rošt | varenie v pare | 40 | 300 - 360 |
| jablkový kompót | plech na pečenie | varenie v pare | 100 | 10 - 15 |
| hruškový kompót | plech na pečenie | varenie v pare | 100 | 10 - 15 |
| čerešňový kompót | plech na pečenie | varenie v pare | 100 | 10 - 15 |
| rebarborový kompót | plech na pečenie | varenie v pare | 100 | 10 - 15 |
| slivkový kompót | plech na pečenie | varenie v pare | 100 | 15 - 20 |

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

Koláče a pečivo

Najvhodnejšie sú tmavé kovové formy na pečenie.

Teplota a doba pečenia závisí na množstve a vlastnostiach cesta. Z tohto dôvodu sú v tabuľkách uvedené rôzne rozsahy teplôt. Najskôr nastavte nižšiu teplotu. Nižšia teplota podmieňuje rovnomerné hnednutie. V prípade potreby nabadúce zvolte vyššiu teplotu.

Rošt alebo plech na pečenie neplňte veľmi nahusto.

Koláče vo forme

| Potraviny | Príslušenstvo | Výška | Druh prevádzky | Teplota v °C | Doba varenia v min |
|-----------------------------------|-----------------------------------|-------|-----------------------------------|--------------|--------------------|
| trený koláč | vencovitá/ truhlíková forma | 2 | horúci vzduch | 150 - 160 | 60 - 70 |
| tortový korpus z treného cesta | forma na ovocnú tortu | 2 | horúci vzduch | 150 - 160 | 30 - 45 |
| jemný ovocný koláč, trené cesto | tortová forma | 2 | horúci vzduch | 150 - 160 | 45 - 55 |
| piškótová torta (2 vajcia) | forma na ovocnú tortu | 2 | horúci vzduch | 180 - 190 | 12 - 16 |
| piškótová torta (6 vajec) | tortová forma | 2 | horúci vzduch | 150 - 160 | 25 - 35 |
| korpus z krehkého cesta s okrajom | tortová forma | 2 | horúci vzduch | 150 - 160 | 40 - 50 |
| švajčiarsky koláč | tortová forma | 2 | horúci vzduch | 180 - 190 | 35 - 60 |
| bábovka | bábovková forma | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 150 - 160 | 35 - 45 |
| pikantné koláče (napr. quiche) | forma na quiche | 2 | horúci vzduch | 180 - 190 | 35 - 60 |
| jablkový koláč | forma na koláč | 2 | horúci vzduch | 170 - 190 | 35 - 50 |

Koláče na plechu

| Potraviny | Príslušenstvo | Výška | Druh prevádzky | Teplota v °C | Doba varenia v min |
|--|------------------|-------|--------------------------------|--------------|--------------------|
| kysnutý koláč so suchou hornou vrstvou | plech na pečenie | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 150 - 160 | 35 - 45 |
| kysnutý koláč so šťavnatou hornou vrstvou (ovocie) | plech na pečenie | 2 | horúci vzduch | 150 - 160 | 35 - 45 |
| piškótová roláda | plech na pečenie | 2 | horúci vzduch | 180 - 200 | 10 - 15 |
| vianočka (500 g múky) | plech na pečenie | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 150 - 160 | 25 - 35 |
| sladký závin | plech na pečenie | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 160 - 180 | 40 - 60 |
| cibuľový koláč | plech na pečenie | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 170 - 180 | 30 - 40 |

Chlieb a žemle

| Potraviny | Príslušenstvo | Výška | Druh prevádzky | Teplota v °C | Doba varenia v min |
|------------------------------|------------------|-------|--------------------------------|--------------|--------------------|
| biely chlieb (750 g múky) | plech na pečenie | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 200 - 210 | 15 - 20 |
| | | | horúci vzduch | 160 - 170 | 20 - 25 |
| kváskový chlieb (750 g múky) | plech na pečenie | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 200 - 220 | 15 - 25 |
| | | | horúci vzduch | 150 - 160 | 40 - 60 |

| Potraviny | Príslušenstvo | Výška | Druh prevádzky | Teplota v °C | Doba varenia v min |
|---|------------------|-------|--------------------------------|--------------|--------------------|
| zmiešaný chlieb (750 g múky) | plech na pečenie | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 200 - 220 | 15 - 20 |
| | | | horúci vzduch | 160 - 170 | 25 - 40 |
| celozrnný chlieb (750 g múky) | plech na pečenie | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 200 - 220 | 20 - 30 |
| | | | horúci vzduch | 140 - 150 | 40 - 60 |
| ražný chlieb (750 g múky) | plech na pečenie | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 200 - 220 | 20 - 30 |
| | | | horúci vzduch | 150 - 160 | 50 - 60 |
| žemle (surové polotovary po 70 g) | plech na pečenie | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 190 - 200 | 25 - 30 |
| žemle z kysnutého cesta, sladké (surové polotovary po 70 g) | plech na pečenie | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 170 - 180 | 20 - 30 |

Drobné pečivo

| Potraviny | Príslušenstvo | Výška | Druh prevádzky | Teplota v °C | Doba varenia v min |
|---------------------------|------------------|-------|--------------------------------|--------------|--------------------|
| penové cukrovinky | plech na pečenie | 2 | horúci vzduch | 80 - 90 | 120 - 180 |
| makrónky | plech na pečenie | 2 | horúci vzduch | 140 - 160 | 15 - 25 |
| pečivo z lístkového cesta | plech na pečenie | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 170 - 190 | 10 - 20 |
| muffiny | plech na muffiny | 2 | horúci vzduch | 170 - 180 | 20 - 30 |
| pečivo z páleného cesta | plech na pečenie | 2 | horúci vzduch | 170 - 190 | 27 - 35 |
| zákusky | plech na pečenie | 2 | horúci vzduch | 150 - 160 | 12 - 17 |
| pečivo z kysnutého cesta | plech na pečenie | 2 | horúci vzduch | 150 - 160 | 15 - 20 |

Tipy pre pečenie

| | |
|--|--|
| Chcete piecť podľa svojho vlastného receptu. | Orientujte sa podľa podobného pečiva v tabuľkách pečenia. |
| Ako zistiť, či je trená bábovka už prepečená. | Približne 10 minút pred uplynutím doby pečenia uvedenej v recepte pichnite špáradlom do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa po vytiahnutí špáradla na drevku neprilepí žiadne cesto, je bábovka hotová. |
| Koláč „spadne“. | Na budúce použite menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu pečenia. Dodržiavajte dobu trenia uvedenú v recepte. |
| Bábovka vybehla v strede veľmi do výšky a na okrajoch je nižšia. | Nenamastite okraj tortovej formy, Po upečení koláč opatrne uvoľnite pomocou noža. |
| Koláč alebo bábovka vo forme je vzadu veľmi tmavá. | Formu na pečenie neumiestňujte priamo na zadnú stenu, ale do stredu príslušenstva. |
| Koláč je veľmi suchý. | Do hotovej bábovky spravte špáradlom niekoľko otvorov. Do nich nakvapkajte trochu ovocnej šťavy alebo alkoholu. Na budúce nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a skráťte dobu pečenia alebo použite kombinovaný ohrev. |
| Chlieb alebo koláč (napr. syrový koláč) vyzerá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (veľmi vlhký). | Na budúce použite o trochu menej tekutiny, Pečte ho o trochu dlhšie pri nižšej teplote. Pri koláčoch so šľavnatou hornou vrstvou prepečte korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a potom pridajte hornú vrstvu. Dodržiavajte dobu pečenia uvedenú v recepte. |
| Koláč alebo pečivo hnedne nerovnomerne. | Na budúce použite trochu nižšiu teplotu. |

Zohrievanie pokrmov

Pri zohrievaní sa pokrmý šetrne opäť zohrievajú. Chutia a vyzerajú ako čerstvo pripravené. Všetko pečivo z predchádzajúceho dňa je možné taktiež dobre rozpekať.

| Potraviny | Príslušenstvo | Výška | Druh prevádzky | Teplota v °C | Doba varenia v min |
|--------------------------|------------------|-------|--------------------------------|--------------|--------------------|
| pokrmý na tanieri | rošt | 2 | zohrievanie | 120 | 12 - 18 |
| zelenina | plech na pečenie | 3 | zohrievanie | 100 | 12 - 15 |
| cestoviny, zemiaky, ryža | plech na pečenie | 3 | zohrievanie | 100 | 5 - 10 |
| žemle* | rošt | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 170 - 180 | 6 - 8 |
| bageta* | rošt | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 170 - 180 | 5 - 10 |
| chlieb* | rošt | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 170 - 180 | 8 - 12 |
| pizza | rošt | 2 | zohrievanie | 170 - 180 | 12 - 15 |

* Nechajte 5 minút predhriať.

Rozmrazovanie

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

Pokrmu rozmrazujte vo vrecku na zmrazovanie, na tanieri alebo vo varnej nádobe s otvormi. Pod ne vždy zasuňte plech na pečenie. Potraviny tak nezostanú v rozmrazenej vode a varný priestor zostane čistý.

Používajte druh prevádzky „rozmrazovanie“.

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

Po rozmrazení nechajte potraviny kvôli vyrovnaní teploty ešte 5 až 15 minút odstáť.



Nebezpečenstvo poškodenia zdravia!

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

Po rozmrazovaní spustíte v parnej rúre na pečenie na 15 minút horúci vzduch s teplotou 180°C .

Rozmrazovanie mäsa

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

Rozmrazovanie hydiny

Pred rozmrazovaním vyberte z obalu. Bezpodmienečne odstráňte rozmrazenú tekutinu.

| Potraviny | Množstvo/ Hmotnosť | Príslušenstvo | Výška | Teplota v $^{\circ}\text{C}$ | Doba varenia v minútach |
|---|-----------------------|---------------------------------|--------|---------------------------------|----------------------------|
| kurča | 1 kg | s otvormi + plech na pečenie | 3 1 | 45 - 50 | 60 - 70 |
| kuracie stehná | 0,4 kg | s otvormi + plech na pečenie | 3 1 | 45 - 50 | 30 - 35 |
| zelenina zmrazená v bloku (napr. špenát) | 0,4 kg | s otvormi + plech na pečenie | 3 1 | 45 - 50 | 20 - 30 |

| Potraviny | Množstvo/ Hmotnosť | Príslušenstvo | Výška | Teplota v °C | Doba varenia v minútach |
|----------------------|-----------------------|---------------------------------|--------|-----------------|----------------------------|
| bobuľovité ovocie | 0,3 kg | s otvormi + plech na pečenie | 3 1 | 45 - 50 | 5 - 8 |
| rybie filé | 0,4 kg | s otvormi + plech na pečenie | 3 1 | 45 - 50 | 15 - 20 |
| guláš | | s otvormi + plech na pečenie | 3 1 | 45 - 50 | 40 - 50 |
| hovädzie pečené mäso | | s otvormi + plech na pečenie | 3 1 | 45 - 50 | 70 - 80 |

Kysnutie cesta

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

Misku s cestom postavte na rošt. Cesto neprikrývajte.

| Potraviny | Množstvo | Riad | Výška | Teplota v °C | Doba varenia v minútach |
|----------------|----------|--------------|-------|--------------|----------------------------|
| kysnuté cesto | 1 kg | miska + rošt | 2 | 40 | 20 - 30 |
| kváskové cesto | 1 kg | miska + rošt | 2 | 40 | 20 - 30 |

Odšťavovanie

Ovocie dajte pred odšťavovaním do misky a pridajte cukor. Nechajte stáť najmenej hodinu, aby sa šťava nasala.

Ovocie naplňte do varnej nádoby s otvormi a zasuňte do výšky 3. Na zachytenie šťavy zasuňte do výšky 1 varnú nádobu bez otvorov.

Nakoniec dajte ovocie do utierky a vylisujte zvyšok šťavy.

| Potraviny | Príslušenstvo | Výška | Druh prevádzky | Teplota v °C | Doba varenia v minútach |
|-----------|----------------------------|--------|----------------|--------------|-------------------------|
| maliny | s otvormi + bez otvorov | 3 1 | varenie v pare | 100 | 30 - 45 |
| ríbezle | s otvormi + bez otvorov | 3 1 | varenie v pare | 100 | 40 - 50 |

Zaváranie

Zavárajte podľa možnosti čerstvé potraviny. Pri dlhšom skladovaní sa znižuje obsah vitamínov a potraviny rýchlejšie kvasia.

Zavárajte len kvalitné ovocie a zeleninu.

Skontrolujte poháre na zaváranie, gumičky, spony a pružiny.

Gumičky a poháre dôkladne vyčistite horúcou vodou. Na čistenie je vhodný taktiež program „Flaštička, sterilizácia“.

Poháre postavte do varnej nádoby s otvormi. Nesmú sa navzájom dotýkať.

Dvierka rúry otvorte až po uplynutí zadanej doby varenia.

Poháre na zaváranie vyberte zo spotrebiča až po úplnom vychladnutí.

| Potraviny | Príslušenstvo | Výška | Druh prevádzky | Teplota v °C | Doba varenia v minútach |
|-----------------|----------------------------------|-------|----------------|--------------|-------------------------|
| zelenina | litrové poháre na 2 zaváranie | 2 | varenie v pare | 100 | 30 - 120 |
| kôstkové ovocie | litrové poháre na 2 zaváranie | 2 | varenie v pare | 100 | 25 - 30 |
| jadrové ovocie | litrové poháre na 2 zaváranie | 2 | varenie v pare | 100 | 25 - 30 |

Zmrazené potraviny

Dodržiavajte pokyny výrobcu uvedené na obale.

Uvedené doby varenia platia pre studenú parnú rúru.

| Potraviny | Príslušenstvo | Výška | Druh prevádzky | Teplota v °C | Doba varenia v min |
|--------------------------------|-------------------------|-------|--------------------------------|--------------|--------------------|
| hranolčeky | plech na pečenie* | 2 | horúci vzduch | 170 - 190 | 25 - 35 |
| krokety | plech na pečenie* | 2 | horúci vzduch | 180 - 200 | 18 - 22 |
| rôsti (zemiakové placky) | plech na pečenie* | 2 | horúci vzduch | 180 - 200 | 25 - 30 |
| cestoviny, čerstvé, chladené** | plech na pečenie | 2 | varenie v pare | 100 | 5 - 10 |
| lasagne, zmrazené | plech na pečenie + rošt | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 190 - 210 | 35 - 55 |
| pizza, tenké cesto | plech na pečenie + rošt | 2 | horúci vzduch | 180 - 200 | 15 - 23 |
| pizza, hrubé cesto | plech na pečenie + rošt | 2 | horúci vzduch | 180 - 200 | 18 - 25 |
| pizza - bagetka | plech na pečenie + rošt | 2 | horúci vzduch | 180 - 200 | 18 - 22 |
| pizza, chladená | plech na pečenie | 2 | horúci vzduch | 170 - 180 | 12 - 17 |

* Plech na pečenie vyložený papierom na pečenie.

** Pridať trochu tekutiny.

| Potraviny | Príslušenstvo | Výška | Druh prevádzky | Teplota v °C | Doba varenia v min |
|--|-------------------------------|--------|--------------------------------|--------------|--------------------|
| bageta s bylinkovým maslom, chladená | plech na pečenie | 2 | horúci vzduch | 180 - 200 | 15 - 20 |
| žemle, bageta, zmrazené | plech na pečenie + rošt | 2 | horúci vzduch | 180 - 200 | 18 - 22 |
| praclíky, zmrazené | plech na pečenie* | 2 | horúci vzduch | 180 - 200 | 18 - 22 |
| croissant, zmrazený | plech na pečenie* | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 180 - 200 | 20 - 25 |
| žemľa alebo bageta na rozpekánie, predpečená | plech na pečenie* | 2 | horúci vzduch | 150 - 170 | 12 - 15 |
| závin, zmrazený | plech na pečenie* | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 160 - 180 | 45 - 60 |
| rybie prsty | plech na pečenie* | 2 | horúci vzduch | 195 - 205 | 20 - 24 |
| pstruh | s otvormi + plech na pečenie* | 3 1 | varenie v pare | 80 - 100 | 20 - 25 |
| zapečené lahôdkové filé | plech na pečenie + rošt | 2 | horúci vzduch + varenie v pare | 180 - 200 | 35 - 50 |
| filé z lososa | s otvormi + bez otvorov | 3 1 | varenie v pare | 80 - 100 | 20 - 25 |
| sépiové krúžky | plech na pečenie* | 2 | horúci vzduch | 190 - 210 | 25 - 30 |
| brokolica | s otvormi + bez otvorov | 3 1 | varenie v pare | 100 | 4 - 6 |
| karfiol | s otvormi + bez otvorov | 3 1 | varenie v pare | 100 | 5 - 8 |
| fazuľa | s otvormi + bez otvorov | 3 1 | varenie v pare | 100 | 4 - 6 |
| hrach | s otvormi + bez otvorov | 3 1 | varenie v pare | 100 | 4 - 6 |
| mrkva | s otvormi + bez otvorov | 3 1 | varenie v pare | 100 | 3 - 5 |

* Plech na pečenie vyložený papierom na pečenie.

** Pridať trochu tekutiny.

| Potraviny | Príslušenstvo | Výška | Druh prevádzky | Teplota v °C | Doba varenia v min |
|-----------------|-------------------------|--------|----------------|--------------|--------------------|
| zeleninová zmes | s otvormi + bez otvorov | 3 1 | varenie v pare | 100 | 4 - 8 |
| kel | s otvormi + bez otvorov | 3 1 | varenie v pare | 100 | 5 - 10 |

* Plech na pečenie vyložený papierom na pečenie.

** Pridať trochu tekutiny.

Skúšobné pokrmy

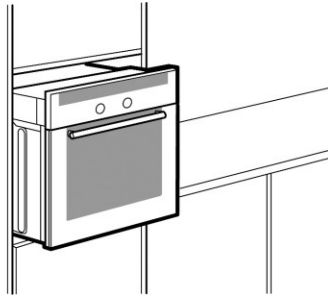
Podľa DIN 44547 a EN 60350.

Hodnoty uvedené v tabuľke platia pre studenú parnú rúru.

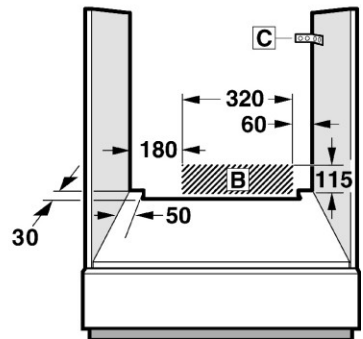
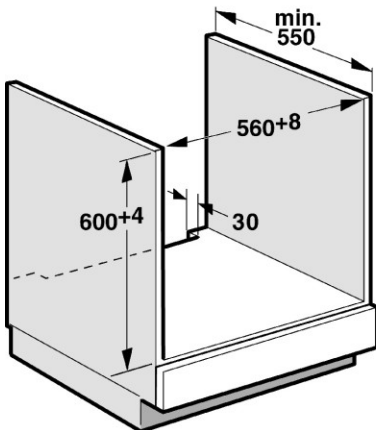
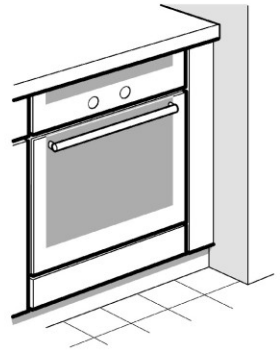
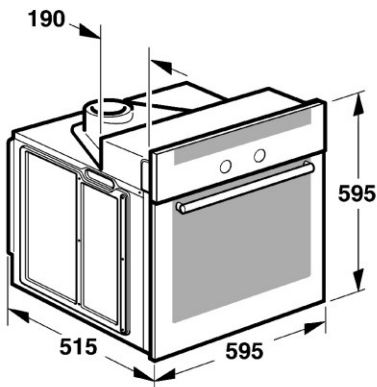
| Potraviny | Forma/plech | Výška | Druh prevádzky | Teplota v °C | Doba varenia v min |
|--------------------------|---------------------|-------|----------------|--------------|--------------------|
| striečané pečivo | plech na pečenie | 2 | horúci vzduch | 160 - 170 | 17 - 20 |
| koláčiky | plech na pečenie | 2 | horúci vzduch | 160 - 170 | 25 - 33 |
| vodový piškót | tortová forma 26 cm | 2 | horúci vzduch | 150 - 160 | 35 - 40 |
| kysnuté koláče na plechu | plech na pečenie | 2 | horúci vzduch | 150 - 160 | 36 - 44 |
| zakrytý jablkový koláč | tortová forma 20 cm | 2 | horúci vzduch | 160 - 170 | 60 - 70 |

Montážny návod

HB ...

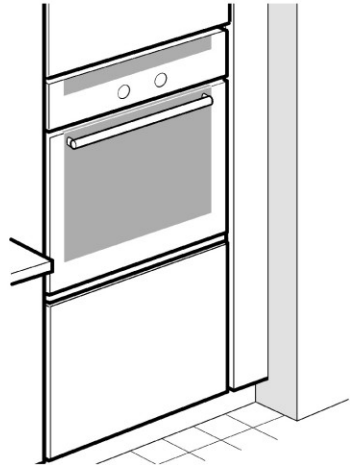
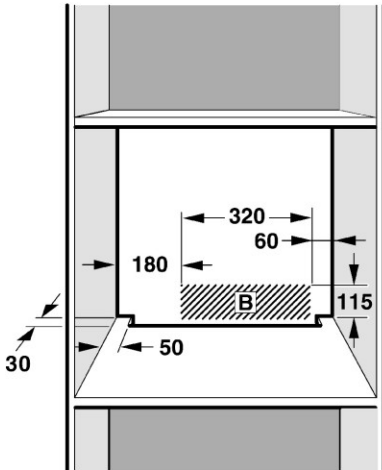
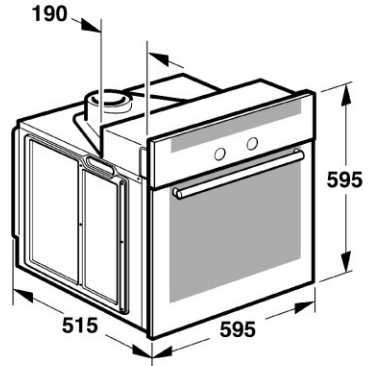
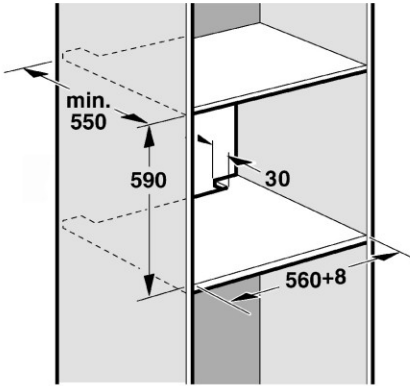


1

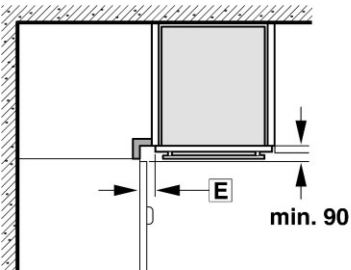


2

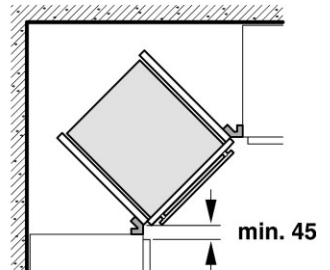
2



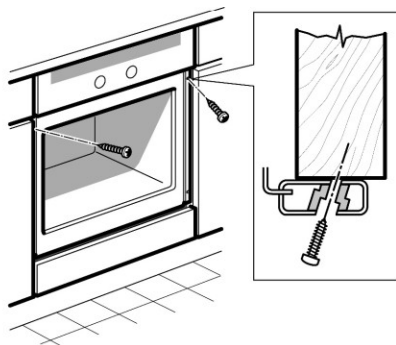
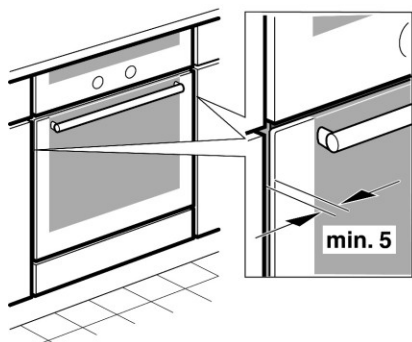
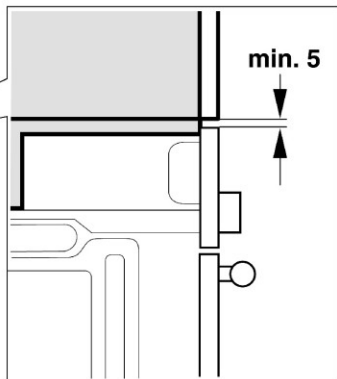
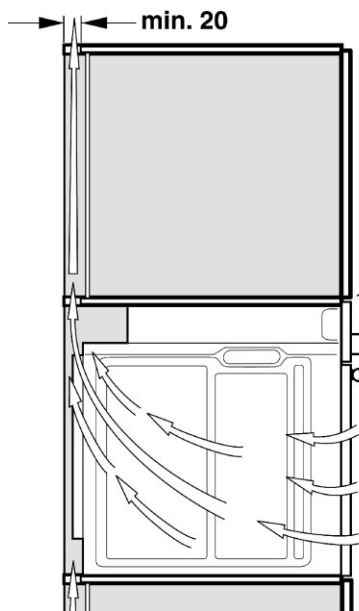
3



D



4





Pripojenie rúry na pečenie k elektrickej sieti

- Pred prvým uvedením spotrebica do prevádzky sa uistite, že je vaša domová prípojka uzemnená a zodpovedá všetkým platným bezpečnostným predpisom. Inštaláciu a pripojenie vášho spotrebiča musí vykonať autorizovaný technik. Taktiež platia nariadenia miestneho dodávateľa prúdu, tak aj národné smernice. Ak by bol spotrebič uvedený do prevádzky bez správneho pripojenia uzemňovacej svorky alebo po neodbornom pripojení, môže to viesť, aj keď vo veľmi výnimočných prípadoch, k ťažkému poraneniu alebo úmrtiu. Výrobca neručí za nesprávnu prevádzku a možné škody z dôvodu nevhodných elektrických pripojok.
- Počas inštalčných prác nesmie byť rúra na pečenie pripojená k sieti.
- Spotrebič zodpovedá triede ochrany I a môže byť uvádzaný do prevádzky s uzemnením.
- Spotrebič musí byť pripojený pomocou sieťovej šnúry typu H05 V V-F alebo vyššej. Žlto-zelený kábel, ktorý sa používa na uzemnenie, musí byť pripojený ako prvý a musí byť dlhší ako ostatné káble.
- Aby boli dodržané príslušné bezpečnostné predpisy, musí byť na strane inštalácie k dispozícii deliace zariadenie na všetky póly so vzdialenosťou kontaktov najmenej 3 mm. Toto nie je potrebné, ak je spotrebič pripojený do zásuvky, ktorá je uzemnená a je prístupná užívateľovi.
- Priamym kontaktom musí byť zabránené správnu inštaláciou.
- Rúra na pečenie musí byť nainštalovaná podľa plánu pripojenia na výrobnom štítku spotrebiča. Dodržiavajte sieťové napätie, ktoré je uvedené na výrobnom štítku.
- Pri inštalácii postavte spotrebič pred kuchynskú linku. Sieťová šnúra musí byť dostatočne dlhá, aby mohla byť správne pripojená.

Pozor! Pripájací kábel nesmie byť počas inštalácie priškripený a nesmie prísť do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča.

■ Každý zásah do spotrebiča, vrátane výmeny alebo upevnenia pripájacieho kábla môže vykonávať len servisný pracovník.

Príprava nábytku – Obrázok 1

- Obklad a potiahnutie plastickou hmotou kuchynského nábytku musí byť vo vnútornej časti, kde bude zabudovaná rúra, vybavené teplu odolným pojivom odolným proti teplotám cez 90 °C a okolitý nábytok teplu-odolným pojivom odolným proti teplotám cez 70 °C (vedľa rúry na pečenie). Ak by obklad a potiahnutie plastickou hmotou alebo pojivo neboli dostatočne teplu-odolné, mohlo by dôjsť k deformácii alebo škodám spôsobeným ohňom na nábytku. V tomto prípade nie je výrobca rúry na pečenie zodpovedný za vzniknuté škody na nábytku.
- Prispôsobte kuchynský nábytok pred pripojením rúry na pečenie. Odstráňte triesky, aby nedošlo k poškodeniu súčastí rúry na pečenie.
- Pripájacia krabica rúry na pečenie by sa mala nachádzať v priestore odtienenej plochy  alebo na mieste, na ktorom nebude obmedzovať inštaláciu rúry na pečenie.
- Nábytok, ktorý nie je vstavaný, musí byť pripevnený obvyklými podperami na stenu . Nábytok, do ktorého bude rúra na pečenie vstavaná, musí mať na zemi vetrací otvor. Ak montujete rúru na pečenie pod sporák, postupujte podľa návodu na montáž sporáku.

Vstavenie rúry do vysokej skrinky – Obrázok 2

Rúra na pečenie môže byť taktiež vstavaná do vysokej skrinky. Na vetranie rúry na pečenie musí zostať voľná medzera cca. 30 mm medzi spodnou doskou a opornou stenou, rovnako ako medzera 20 mm medzi hornou doskou a opornou stenou. Odporúča sa, aby bola dodržaná

vzdialenosť 590 mm medzi hornou a spodnou doskou, tak aby mohol vetrací systém bezchybne fungovať. Táto vzdialenosť môže byť zväčšená na 595 mm, ak chcete dosiahnuť optimálne vetranie. Rúra na pečenie s vystuženými dvierkami musí byť zabudovaná tak, aby plechy na pečenie mohli byť jednoducho vybraté z rúry.

Montáž rúry na pečenie do rohu – Obrázok 3

Ak chcete zabudovať spotrebič do rohu, vezmite do úvahy údaje o rozmeroch zobrazenia **[D]**. Odporúča sa, aby ste zohľadnili pre údaj o rozmeroch na obrázku **[E]** šírku prednej strany a úchytky.

Vstavanie rúry na pečenie do kuchynskej linky – Obrázok 4

■ Pri rúre na pečenie s vystuženými dvierkami musia byť dvere po montáži odstránené.

■ Zasuňte spotrebič do vytvorenej priehlbiny v linke. Dbajte na to, aby sa sieťová šnúra nepoškodila o ostré hrany rúry na pečenie, aby sa nedotýkala horúcich častí spotrebiča a neprechádzal cez spodný diel rúry.

■ Vsaďte rúru do linky a upevnite dodanými skrutkami (4x25).

■ Ak ste nainštalovali kuchynskú linku podľa nami udaných rozmerov, mal by zostať voľný priestor na hornej časti spotrebiča. Nezakrývajte túto medzeru drevenou lištou, aby bolo zabezpečené správne vetranie.

■ Medzi spotrebičom a priľahlým kuchynským nábytkom (vedľa rúry na pečenie) musí byť dodržaná vzdialenosť najmenej 5 mm.

Demontáž

Odpojte spotrebič od siete.

Uvoľnite skrutky, pomocou ktorých je rúra na pečenie pripevnená k nábytku.

Zľahka rúru nadvihnite a úplne ju vytiahnite z nábytku.

Uistenie dovozcu o vydaní prehlásenia o zhode

Vážený zákazník,

Podľa § 13, odst.5 zákona č. 22/97 Zb. Vás uisťujeme, že na všetky výrobky distribuované spoločnosťou BSH 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 záručný list a 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.

Vysvetlivka:

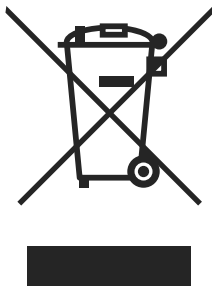
V - veľké spotrebiče: automatické práčky, sušičky bielizne, umývačky riadu, mikrovlnné rúry, sporáky, vstavané rúry, varné dosky, odsávače pár, chladničky.

M - malé spotrebiče: vysávače, elektrické krájače, ručné šľahače a ponorné mixéry, kávové mlynčeky, hriankovače, žehličky, fritézy, variče vajec, Espresso automaty, rýchlovarné kanvice, sušiče vlasov.



Rozšírená záruka nad rámec zákona

Pri práčkach a umývačkách riadu sériovo vybavených systémom AquaStop, je výrobcom poskytnutá na toto zariadenie záruka po celú dobu životnosti spotrebiča, a to ako na funkciu zariadenia **AquaStop**, tak aj na škody, ktoré vzniknú preukázateľne poruchou tohoto zariadenia.



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému 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 zberni odpadu alebo v združení Envidom, ktoré zabezpečuje zber, prepravu, spracovanie, recykláciu a ekologické zneškodňovanie elektroodpadu v zmysle zákona.

Prehlásenie o hygienickej nezávadnosti výrobkov

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

ZOZNAM SERVISNÝCH STREDISK

| PSČ | Mesto | Adresa prevádzky | Service stredisko | Web | E-mail | Telefón 1 | Telefón 2 |
|--------|-----------------|----------------------|----------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|-------------|-------------|
| 085 01 | Bardejov | Partizánska 14 | Peter Šplik | | peter.spik@stovanet.sk | 0544/746227 | 0905400019 |
| 811 07 | Bratislava | Mýtna 17 | Viva elektroservis | www.vivaservis.sk | servis@vivaservis.sk | 0245958855 | 0905722111 |
| 841 02 | Bratislava | Trhová 38 | TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o. | www.technoservis.sk | technoservis@nextira.sk | 0264463643 | 0907778406 |
| 945 01 | Komárno | Mesachá 20 | LASER Komárno spol. s r.o. | www.laser-ko.sk | servis@laser-ko.sk | 0357/702688 | 0915222454 |
| 040 01 | Košice | Komenského 14 | Ing. Lubor Kolesár Kubiš | | kubisservis@mail.t-com.sk | 056/6221477 | 0905894769 |
| 071 01 | Michalovce | Ul. Obrancov mieru 9 | ELEKTROSERVIS VALTIM | | valiska.libonitr@stonline.sk | 056/6423290 | 0903855309 |
| 949 01 | Nitra | Spojovacia 7 | EXPRES servis Anna Eimanová | | expresservis@naex.sk | 037/6524597 | 0903524108 |
| 920 01 | Pešťany | Žilinská 47 | Domoss Technika a.s. | www.domoss.sk | servis@domoss.sk | 033/7744810 | 033/7742417 |
| 068 01 | Poprad | Továrenská ul.č.3 | TATRACHLAD POPRAD s.r.o. | www.tatrachlad.sk | tatrachlad@tatrachlad.sk | 052/7722023 | 0903906828 |
| 080 05 | Prešov | Švábska 6695/57A | BARAN servis - Baran Luboš | www.baranservis.sk | baran servis@stonline.sk | 051/7721439 | 0903904572 |
| 971 01 | Prievidza | V.Clementisa 6 | ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter | www.petripavlicek-ektroservis.sk | pavlicek_elektroservis@stonline.sk | 046/5485778 | 0905264822 |
| 979 01 | Rimavská Sobota | Malohontská 2594 | N.B.ELEKTROCENTRUM | | nbelektrocentrum@stonline.sk | 047/5811877 | 0905664258 |
| 034 72 | Ružomberok | Liptovská Lužná 496 | E servis elektro spotrebiteľov | | elpra@speednet.sk | 044/4396413 | 090577817 |
| 911 08 | Trenčín | Mateja Bela 37 | Jozef Rozník | www.bshtservis.sk | roznik@bshtservis.sk | 045/5400798 | 0903702458 |
| 960 01 | Zvolen | Hviezdoslavová 34 | STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS | | stafexpress.zservis@mail.t-com.sk | 045/5400798 | 0905259983 |
| 010 01 | Žilina | Komenského 38 | M-SERVIS Mareš Jaroslav | www/m-servis.sk | mservis@zoznam.sk | 041/5640627 | |