

Návod k použití

HB 36D675

Obsah

Bezpečnostní pokyny.....	4
Upozornění týkající se Vaší bezpečnosti.....	4
Příčiny poškození	6
Váš nový spotřebič.....	7
Ovládací panel.....	7
Otočný volič.....	8
Displej.....	8
Kontrola teploty.....	10
Druhy ohřevu.....	10
Pečicí prostor.....	11
Příslušenství.....	12
Automatická kalibrace	14
Před prvním použitím.....	15
Nastavení času a jazyka.....	15
Nastavení rozsahu tvrdosti vody	16
První uvedení do provozu.....	17
Čištění příslušenství	17
Zavěšení tukového filtru	17
Obsluha spotřebiče.....	19
Plnění zásobníku na vodu	19
Zapnutí spotřebiče.....	20
Vypnutí spotřebiče.....	22
Po každém provozu.....	23
Tipy pro nastavení	23
Časové funkce	25
Nastavení budíku.....	25
Nastavení doby tepelné úpravy.....	26
Posunutí času ukončení tepelné úpravy.....	27
Nastavení času.....	29
Programová automatika.....	30
Nastavení programu.....	30
Pokyny k programům.....	32
Programová tabulka	33
Paměť	42
Uložení do paměti.....	42
Spuštění paměti.....	42
Dětská pojistka	43
Aktivace dětské pojistky	43
Deaktivace dětské pojistky	43
Základní nastavení	44
Automatické vypnutí	45

Obsah

Péče a čištění.....	46
Čistící prostředky	47
Pomocný čistící program	49
Odvápnění	52
Vyvěšení a zavěšení dvířek spotřebiče	55
Čištění skleněných tabulí dvířek	57
Čištění závěsných roštů	59
Co dělat v případě závady?	60
Výměna žárovky	63
Výměna těsnění dvířek	64
Zákaznický servis	65
Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.)	65
Ochrana životního prostředí.....	66
Ekologická likvidace	66
Tipy pro úsporu energie	66
Tabulky a tipy	67
Vaření v páře	67
Horký vzduch	68
Horký vzduch + vaření v páře	68
Zelenina	69
Přílohy a luštěniny	70
Drůbež a maso	71
Ryby	76
Šetrné pečení masa	77
Nákypy, zavářky do polévky	77
Dezerty, kompoty	78
Koláče a pečivo	79
Regenerace pokrmů	82
Rozmrazování	83
Kynutí těsta	84
Odšťavování	85
Zavařování	85
Mražené produkty	86
Zkušební pokrmy	88

Deklarovaná hodnota emise hluku tohoto spotřebiče je 50 dB (A), což představuje váženou hladinu akustického výkonu Lwa vzhledem k referenčnímu akustickému výkonu 1pW.

Další informace k produktům, příslušenství, náhradním dílům a servisu najdete na internetu: www.siemens-home.com/cz

⚠ Bezpečnostní pokyny

Tento návod k použití si pečlivě prostudujte. Návod k použití a montážní návod dobře uschovejte. Pokud spotřebič předáte další osobě, přiložte také oba návody.

Upozornění týkající se Vaší bezpečnosti

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

Dospělé osoby a děti nesmí spotřebič provozovat,

- pokud nejsou tělesně nebo duševně schopné,
- nebo jim chybí znalosti a zkušenosti.

Nikdy nenechávejte děti, hrát si se spotřebičem.

Nebezpečí opaření!

Při otvírání dvířek spotřebiče uniká horká pára. Během pečení nebo po ukončení provozu dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Při otvírání se nesklánějte nad dvířka, protože pára někdy nemusí být vidět.

Nebezpečí popálení!

Nikdy se nedotýkejte horkých vnitřních ploch a výhřevných těles. Děti držte v bezpečné vzdálenosti.

Nebezpečí požáru!

V prostoru pečicí trouby neskladujte žádné hořlavé předměty.

Nebezpečí požáru!

Pečicí papír nikdy nepokládejte při předehřívání volně na příslušenství. Při otvírání dvířek pečicí trouby vzniká tok vzduchu. Pečicí papír se může na velmi horkém povrchu zapálit. Zatižte pečicí papír vždy nádobím nebo pečicí formou. Pečicím papírem vyložte jen potřebnou plochu. Pečicí papír nesmí přesahovat přes příslušenství.

Nebezpečí opaření!

Do horkého pečicího prostoru nikdy nelijte vodu. Vytvoří se horká vodní pára.

Nebezpečí elektrického zkratu!

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

Nebezpečí popálení!

Nikdy nepřipravujte pokrmy s velkým množstvím vysokoprocentního alkoholu. Alkoholové výpary se mohou v prostoru pečicí trouby vznítit. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokoprocentním obsahem alkoholu a dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.

Nebezpečí popálení!

Nikdy nevyndávejte horké příslušenství nebo nádobí z pečicího prostoru bez použití chňapky.

Nebezpečí opaření!

Čištění neprovádějte bezprostředně po vypnutí spotřebiče. Voda v odpařovací nádobě je ještě horká, vyčkejte, dokud spotřebič nevychladne.

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy může provádět jen námi zaškolený technik servisní služby. Pokud je spotřebič poškozen, vytáhněte síťovou zástrčku, resp. vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

Příčiny poškození

Pozor!

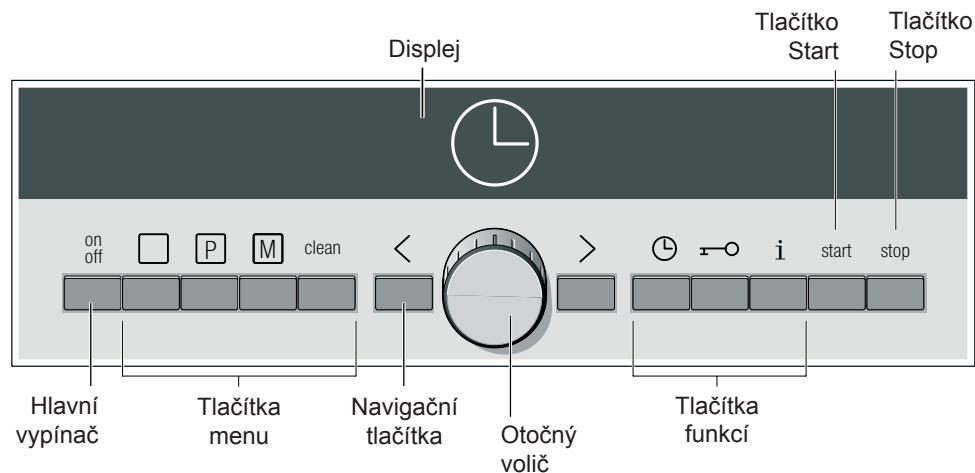
- Na dno pečicího prostoru nic nepokládejte, ani jej nevykládejte alobalem. Hromadění tepla může spotřebič poškodit. Dno pečicího prostoru a odpařovací nádoba musí zůstat vždy volné. Nádobí postavte vždy do děrované nádoby nebo na rošt.
- Alobal v pečicím prostoru nesmí přijít do styku s prosklenými dvířky. Na skleněných dvířkách by mohla vzniknout trvalá zbarvení.
- Nádobí musí být žáruvzdorné a odolné proti páře. Pro kombinovaný provoz s párou nejsou vhodné silikonové formy.
- Nepoužívejte nádobí se zrezivělými místy. I ty nejmenší skvrny mohou v pečicím prostoru zapříčinit korozi.
- Při vaření v páře s děrovanou nádobou vždy pod ní zasuňte pečicí plech nebo jinou nádobu bez otvorů, která zachytí kapající tekutinu.
- V uzavřeném pečicím prostoru neskladujte delší čas žádné vlhké potraviny. Mohly by v pečicím prostoru zapříčinit korozi.
- Ovocná šťáva může v pečicím prostoru zanechat skvrny, proto ji okamžitě odstraňte a utřete vlhkou a poté suchou utěrkou.
- Pokud je těsnění trouby hodně znečištěné, dvířka od trouby během provozu již správně nedoléhají. Mohou být poškozeny sousedící čelní strany nábytku. Těsnění trouby udržujte vždy čisté příp. jej vyměňte.
- Na otevřená dvířka nepokládejte žádné předměty. Dvířka by se mohla poškodit.
- Nenoste spotřebič za madlo dvířek. Madlo dvířek neunesete hmotnost spotřebiče a mohlo by se zlomit.
- Pečicí prostor Vašeho spotřebiče pozůstává z vysoce kvalitní nerezové oceli. Nesprávnou péčí může vzniknout koroze. Dbejte pokynů k čištění a péči, které jsou uvedeny v návodu k použití. Nečistoty z pečicího prostoru po vychladnutí spotřebiče odstraňte.

Váš nový spotřebič

V této kapitole získáte informace ohledem

- ovládacího panelu
- druhů ohřevu
- pečicího prostoru
- příslušenství
- automatické kalibraci

Ovládací panel



Ovládací prvek		Použití
Hlavní vypínač	on off	Zapnutí a vypnutí spotřebiče
Tlačítka menu	<input type="checkbox"/>	Volba druhu ohřevu
	<input type="checkbox"/> P	Volba programu (viz kapitolu: Programová automatika)
	<input type="checkbox"/> M	Uložení do paměti a vyvolání paměti (viz kapitolu: Paměť)
	clean	Volba „Samočištění a odvápnění“ (viz kapitolu: Péče a čištění)
Navigační tlačítka	< >	Přepínání na displeji - vlevo nebo vpravo. Změny se uloží.
Otočný volič		Změna hodnot času, doby tepelné úpravy, hmotnosti atd. Aby se otočný volič zasunul nebo vysunul, musíte jej stisknout.
Funkční tlačítka		Volba časových funkcí (viz kapitolu: Časové funkce)
		Zapnutí a vypnutí dětské pojistky (viz kapitolu: Dětská pojistka)
	i	Zapnutý spotřebič: Vyvolání aktuálních informací Vypnutý spotřebič: Volba základních nastavení (viz kapitolu: Základní nastavení)
Tlačítko Start	start	Spustí se provoz
Tlačítko Stop	stop	Krátké stisknutí: provoz se přeruší (Pauza) Dlouhé stisknutí: provoz se ukončí

Otočný volič

Pomocí otočného voliče můžete změnit všechny navrhované a nastavené hodnoty.

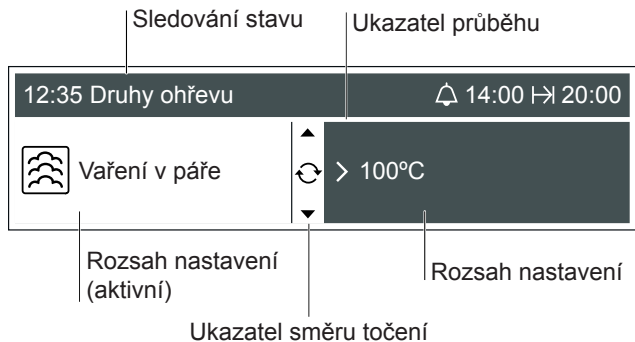
Otočný volič je záпустný. Pro zatlačení a uvolnění otočný volič stiskněte.

Displej

Krátce po vypnutí spotřebiče se displej přepne do stavu pro úsporu energie. Displej bude tmavší.

Displej je rozdělen na různé oblasti:

- Sledování stavu
- Ukazatel průběhu
- Rozsah nastavení
- Ukazatel směru točení



Sledování stavu

Řádek se sledováním stavu se nachází nahoře na displeji. Zde se zobrazuje čas, vybraný provoz, texty pokynů, informace a nastavené časové funkce.

Ukazatel průběhu

Ukazatel průběhu nabízí rychlý přehled o uplynutí doby trvání. Zobrazuje se po startu pod řádkem se sledováním stavu jako čára. Čára začíná vlevo a prodlužuje se podle postupu doby trvání. Když uplynula doba trvání tepelné úpravy, dosáhla čára pravý kraj displeje.

Rozsah nastavení

V každém rozsahu nastavení se zobrazují navrhované hodnoty, které můžete měnit. Rozsah nastavení, ve kterém se právě nacházíte je světlý s černým písmem. Lze ho zde měnit.

Pomocí navigačních tlačítek < a □ přecházíte od jednoho rozsahu nastavení ke druhému. Kterým směrem se můžete pomocí navigačních tlačítek pohybovat, zobrazují šipky < a □ v rozsahu nastavení.

Po startu jsou oba rozsahy nastavení tmavé se světlým písmem.

Ukazatel směru točení

Ukazatel ↻ znázorňuje, kterým směrem můžete točit otočným voličem.

↻ = točte otočným voličem doprava

↻ = točte otočným voličem doleva

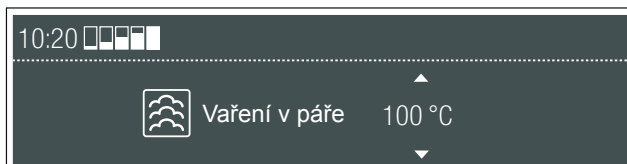
Zobrazí-li se obě šipky se směrem, můžete točit otočným voličem do obou směrů.

Kontrola teploty

Proužky pro kontrolu teploty zobrazují zahřívací fáze nebo zbytkové teplo v pečicím prostoru.

Kontrola zahřívání

Kontrola zahřívání zobrazuje nárůst teploty v pečicím prostoru.



U čistících stupňů se proužky nezobrazí.

Během zahřívání můžete zjistit tlačítkem **i** aktuální teplotu zahřívání. Díky teplotní setrvačnosti se může zobrazená teplota lišit od skutečné teploty v pečicím prostoru.

Zbytkové teplo

Po vypnutí zobrazuje teplotní kontrola zbytkové teplo v pečicím prostoru. Když je vyplněn poslední pruh, má pečicí prostor teplotu cca 300 °C. Ukazatel zhasne, když teplota klesla na cca 60 °C.

Druhy ohřevu

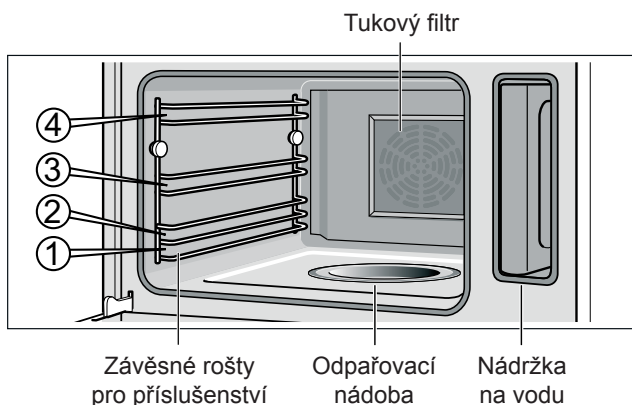
Tlačítkem můžete nastavovat různé aplikace pro Váš spotřebič.

Druh ohřevu		Použití
Horký vzduch	30 - 230 °C	Pro šťavnaté koláče, piškot, dušené pečeně. Ventilátor na zadní stěně rozděluje teplo v pečicím prostoru rovnoměrně.
Vaření v páře	35 - 100 °C	Pro zeleninu, ryby, přílohy a k odšťavování ovoce a blanšování.
Horký vzduch + vaření v páře	120 - 230 °C	Pro maso, nákypy a pečivo. Kombinace horkého vzduchu a páry.
Regenerace	100 - 180 °C	Pro pokrmy na talíři a pekařské výrobky. Pokrm se šetrně ohřeje. Díky přivedené páře se pokrmy nevysuší.
Kynutí těsta	35 - 50 °C	Pro kynuté a kváskové těsto. Těsto nakyne stejně jako při pokojové teplotě. Kombinace horkého vzduchu a páry, povrch těsta se tak nevysuší.

Druh ohřevu		Použití
Rozmrazování	35 - 60 °C	Pro zeleninu, maso, ryby a ovoce. Kombinace horkého vzduchu a páry. Díky vlhkosti se teplo šetrně přenese na pokrmy. Pokrmy se nevysuší ani nezdeformují.
Šetrné pečení	60 - 120 °C	Pro rostbíf, jehněčí kýtu. Aby byly všechny tenké kousky masa zvláště šťavnaté.
Předehtívání	30 - 70 °C	Pro porcelánové nádobí. Pokrmy v předehtáté nádobě tak rychle nevychladnou. Nápoje zůstanou déle teplé.
Udržování teploty	60 - 100 °C	K udržování teploty pokrmů až na 2 hodiny.

Pečicí prostor

Pečicí prostor má čtyři výšky zasunutí. Výšky zasunutí se počítají zesponu nahoru.



Pozor!

■ Na dno pečicího prostoru nic nepokládejte, ani jej nevykládejte alobalem. Hromadění tepla může spotřebič poškodit.

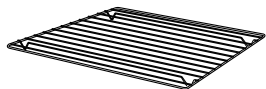
Dno pečicího prostoru a odpařovací nádoba musí zůstat vždy volné. Nádobí postavte vždy do děrované nádoby nebo na rošt.

■ Mezi úrovně zasunutí nezasouvejte žádné příslušenství, mohlo by se převrhnout.

Příslušenství

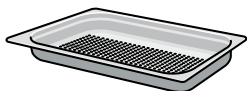
Používejte pouze dodané příslušenství nebo příslušenství, které jste zakoupili v zákaznickém servisu. Je přizpůsobené speciálně Vašemu spotřebiči.

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:



Rošt

pro nádoby, koláč a nákypové formy a pro pečení masa



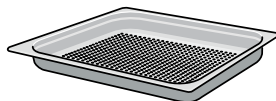
Varná nádoba, děrovaná, GN $\frac{1}{3}$, hloubka 40 mm

k vaření zeleniny v páře, k odšťavňování bobulí a rozmrazování



Varná nádoba, neděrovaná, GN $\frac{1}{3}$, hloubka 40 mm

pro vaření rýže, luštěnin a obilnin



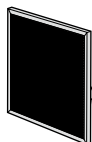
Varná nádoba, děrovaná, GN $\frac{2}{3}$, hloubka 40 mm

pro vaření celých ryb nebo velkého množství zeleniny v páře, pro odšťavňování bobulí atp.



Varná nádoba, neděrovaná, GN $\frac{2}{3}$, hloubka 28 mm (pečicí plech)

pro pečení koláče a zachycení odkapávající tekutiny při vaření v páře



Tukový filtr

chrání ventilátor na zadní stěně pečicího prostoru před ušpiněním (např. vystříknutým tukem)

Další příslušenství dostanete k zakoupení ve specializované prodejně:

Příslušenství	Objednací číslo
Pečicí nádoba, neděrovaná, GN $\frac{2}{3}$, hloubka 40 mm	HZ36D533
Pečicí nádoba, děrovaná, GN $\frac{2}{3}$, hloubka 40 mm	HZ36D533G
Pečicí nádoba, neděrovaná, GN $\frac{2}{3}$, hloubka 28 mm (pečicí plech)	HZ36D532
Pečicí nádoba, neděrovaná, GN $\frac{1}{3}$, hloubka 40 mm	HZ36D513
Pečicí nádoba, děrovaná, GN $\frac{1}{3}$, hloubka 40 mm	HZ36D513G
Porcelánová nádoba, neděrovaná, GN $\frac{2}{3}$	HZ36D533P
Porcelánová nádoba, neděrovaná, GN $\frac{1}{3}$	HZ36D513P
Rošt	HZ36DR
Pečicí sada na maso	HZ36DB
Čistící houba	643 254
Odvápňovač	311 138
Mikrofázový hadřík s voštinovou strukturou	460 770

Pečicí nádoby se mohou během pečení kroutit. Příčinou jsou velké teplotní rozdíly na příslušenství. Mohou vzniknout, pokud je obsazena pouze část příslušenství nebo pokud se na příslušenství připravují mražené výrobky jako je pizza.

Automatická kalibrace

Teplota varu vody je závislá na tlaku vzduchu. Při kalibrování se spotřebič nastaví na tlakové podmínky místa, kde se spotřebič nachází. To proběhne automaticky během prvního uvedení do provozu (viz kapitolu: První uvedení do provozu). Tvoří se více páry než obvykle.

Důležité přitom je, aby spotřebič 20 minut při 100 °C bez přerušení produkoval páru. Během této doby dvířka spotřebiče neotvírejte.

Pokud by nebylo možné spotřebič kalibrovat (např. z důvodu otevřených dvířek), pak se kalibrace provede znovu při dalším provozu.

Po stěhování

Aby se spotřebič automaticky přizpůsobil na nové místo, nastavte spotřebič zpět na výrobní nastavení (viz kapitolu: Základní nastavení) a zopakujte první uvedení do provozu (viz kapitolu: První uvedení do provozu).

Po výpadku proudu

Spotřebič uloží nastavení kalibrace, i při výpadku proudu nebo odpojení od sítě. Nová kalibrace není nutná.

Před prvním použitím

V této kapitole se dočtete, co je nutné udělat před prvním použitím:

- nastavte čas a jazyk
- nastavte rozsah tvrdosti vody
- spusťte první uvedení do provozu
- vyčistěte příslušenství
- zavěste tukový filtr

Nastavení času a jazyka

Po elektrickém připojení se na displeji zobrazí hlášení „Čas“ a „Výběr jazyka“. Pro displej nastavte čas a jazyk.



1. Pomocí otočného voliče nastavte aktuální čas.
2. Pomocí tlačítka přejděte k možnosti „Výběr jazyka“.
3. Pomocí otočného voliče nastavte požadovaný jazyk.
4. Stiskněte tlačítko . Jazyk a čas jsou uloženy. Zobrazí se aktuální čas.

Nastavení rozsahu tvrdosti vody

Odvápňujte Váš spotřebič v pravidelných intervalech. Jenom tak se dá vyhnout poškození v důsledku tvrdé vody.

Váš spotřebič Vám automaticky oznámí, kdy má být odvápněn. Z výroby je přednastaven „střední“ rozsah tvrdosti vody. Pokud je Vaše voda měkčí nebo tvrdší, hodnotu změňte.

Tvrdost vody můžete zkontrolovat pomocí přiložených testovacích proužků nebo se informujte u Vašeho dodavatele vody.

Je-li Vaše voda velmi tvrdá, doporučujeme použít změkčenou vodu.

Pokud používáte pouze změkčenou vodu, odvápnování není nutné. V tomto případě změňte rozsah tvrdosti vody na „změkčená“.

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

1. V daném případě stiskněte tlačítko $\frac{on}{off}$, abyste spotřebič vypnuli.
2. Stiskněte a podržte tlačítko \bar{i} , na displeji se zobrazí hlášení „Výběr jazyka.“
3. Stiskněte tlačítko \square , až se zobrazí „Rozsah tvrdosti vody“. Na displeji je označeno „2-střední“.
4. Pomocí otočného voliče změňte rozsah tvrdosti vody.
Možné hodnoty:

změkčená	–
1– měkká	I
2– střední	II
3– tvrdá	III
4– velmi tvrdá	IV

5. Stiskněte tlačítko \bar{i} , abyste opustili menu *Základní nastavení*. Změna je uložena.

První uvedení do provozu

Před prvním použitím prázdný spotřebič rozehřívejte 20 minut na 100 °C s druhem ohřevu „Vaření v páře“. Během této doby neotvírejte dvířka spotřebiče. Spotřebič se automaticky kalibruje (viz kapitolu: Automatická kalibrace).

1. Stiskněte tlačítko on/off , abyste spotřebič zapnuli. Přibližně za 4 vteřiny se zobrazí druh ohřevu „Horký vzduch“.
2. Naplňte a zasuňte nádržku na vodu (viz kapitolu: Plnění nádržky na vodu. Před prvním použitím navlhčete trochou vody těsnění na víku nádržky.
3. Otáčejte otočným voličem, dokud se nezobrazí „Vaření v páře“.
4. Stiskněte tlačítko start. Spotřebič rozehřeje na 100 °C. Doba 20 minut začne plynout až po dosažení nastavené teploty. Během této doby neotvírejte dvířka spotřebiče. Provoz se automaticky ukončí a zazní signál.
5. Stiskněte tlačítko on/off , abyste spotřebič vypnuli. Dvířka spotřebiče nechte pootevřená, aby spotřebič mohl vychladnout.

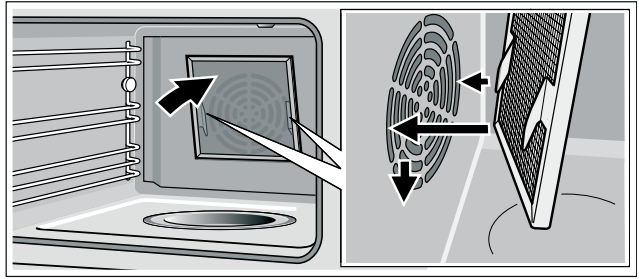
Čištění příslušenství

Před prvním použitím příslušenství řádně vyčistěte mycím roztokem a utěrkou.

Zavěšení tukového filtru

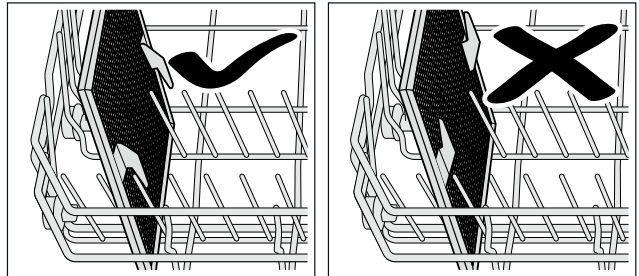
Příložený tukový filtr zavěste na mřížku horkého vzduchu na zadní stěně pečicího prostoru.

Tukový filtr nechte v pečicím prostoru u všech použití.



⚠ Nebezpečí poranění!

O závěsy tukového filtru byste se mohli zranit, proto tukový filtr čistěte velmi opatrně. Tukový filtr vložte do myčky nádobí tak, aby se závěsy k zavěšení směřovaly dolů.



Tukový filtr vyčistěte po každém pečení, u kterého se silně znečistil v horkém mycím roztoku v myčce nádobí.

Obsluha spotřebiče

V této kapitole se dočtete,

- jak naplníte nádržku na vodu,
- jak spotřebič zapnete a vypnete,
- na co musíte po každém použití dbát,
- jak můžete používat nastavovací teploty.

Plnění zásobníku na vodu

Když otevřete dvířka spotřebiče, uvidíte vpravo nádržku na vodu.

Pozor!

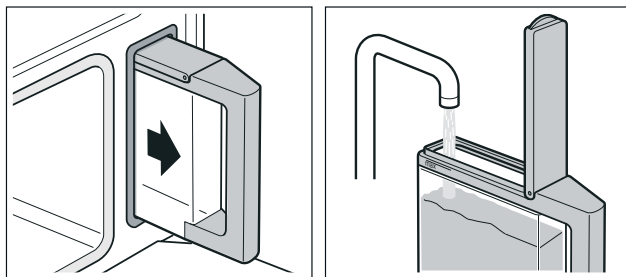
Poškození spotřebiče použitím nevhodných tekutin

- Používejte jen čerstvou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo minerální vodu bez bublinek.
- Pokud je Vaše voda z vodovodu velmi tvrdá, doporučujeme změkčenou vodu.
- Nepoužívejte destilovanou vodu ani vodu s obsahem chloru (> 40 mg/l) ani jiné tekutiny.

Informace o Vaší vodě z vodovodu získáte u Vašeho dodavatele vody. Tvrdost vody můžete zkontrolovat také pomocí přiložených testovacích proužků.

Nádržku na vodu naplňte před každým provozem:

1. Otevřete dvířka spotřebiče a vyndejte nádržku na vodu.
2. Nádržku na vodu naplňte studenou vodou až po značku „max“.

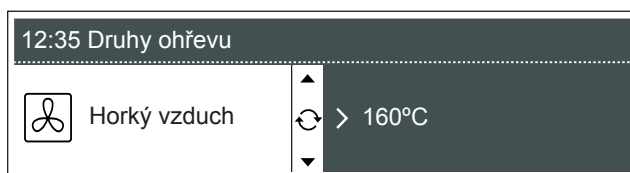


3. Víko nádržky zavřete tak, aby zacvaklo.

4. Nádržku na vodu zasuňte až nadoraz.

Zapnutí spotřebiče






1. Stiskněte tlačítko on/off , abyste spotřebič zapnuli. Na displeji se na cca 4 vteřiny zobrazí firemní logo. Následně se displej automaticky přepne do menu „Druhy ohřevu“. Nebo stiskněte tlačítko \square , abyste se dostali přímo do menu „Druhy ohřevu“.
2. Pomocí otočného voliče nastavte požadovaný druh ohřevu.



3. Stiskněte tlačítko \square . Navrhovaná teplota je vyznačena.
4. Pomocí otočného voliče nastavte požadovanou teplotu.

Druh ohřevu	Teplotní rozsah
Horký vzduch	30 - 230 °C
Vaření v páře	35 - 100 °C
Horký vzduch + vaření v páře	120 - 230 °C
Regenerace	100 - 180 °C
Kynutí těsta	35 - 50 °C
Rozmrazování	35 - 60 °C
Šetrné pečení	60 - 120 °C
Předeřívání	30 - 70 °C
Udržování teploty	60 - 100 °C

U druhů ohřevu s párou musíte nyní nastavit dobu tepelné úpravy (viz kapitolu: Časové funkce):

5. Stiskněte tlačítko .
Na displeji se zobrazí  „Budík“.
6. Přejděte tlačítkem  na  „Doba trvání“.
7. Otočným voličem nastavte požadovanou dobu trvání.
8. Stiskněte tlačítko .
9. Stiskněte tlačítko start, abyste zahájili tepelnou úpravu.
Spotřebič se zahřívá.
U druhu ohřevu „Vaření v páře“ plyne doba trvání až po době zahřátí.

Hlášení „Naplnit nádržku na vodu?“

Toto hlášení se zobrazí, pokud nastavíte druh ohřevu a nádržka na vodu je naplněná jen do poloviny.

Pokud si myslíte, že voda v nádržce k provozu stačí, můžete spotřebič spustit. Pokud ne, naplňte nádržku na vodu až po značku „max“, znovu zasuňte a spusťte provoz.

Aktuální teplota

Stiskněte tlačítko **i**.
Na 10 vteřin se zobrazí aktuální teplota.

Proužky kontroly rozehrátí vedle času zobrazují nárůst teploty v pečicím prostoru.

Změna teploty

Pomocí otočného voliče můžete kdykoliv změnit teplotu. Změna se automaticky převezme.

Pauza

Krátce stiskněte tlačítko stop, aby se provoz přerušil (Pauza). Chladicí ventilátor může běžet dál. Ke spuštění stiskněte tlačítko start.

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

Pokud jste přestavili základní nastavení „Pokračovat po zavření dvířek“ na „automaticky“, opakovaný start odpadá (viz kapitolu: Základní nastavení).

Hlášení „Naplnit nádržku na vodu“

Pokud je nádržka na vodu prázdná, zazní signál. Na displeji se zobrazí hlášení „Naplnit nádržku na vodu“. Provoz tepelné úpravy se přeruší.

1. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče.
Ze spotřebiče uniká horká pára!
2. Nádržku vyndejte, naplňte vodou, až po značku „max“ a znovu zasuňte.
3. Stiskněte tlačítko start.

Vypnutí spotřebiče

Nebezpečí opaření!

Při otevření dvířek může ze spotřebiče unikat horká pára. Během provozu otvírejte dvířka spotřebiče velmi opatrně. Nad dvířka spotřebiče se nenaklánějte.

Dejte pozor, protože pára podle teploty nemusí být vidět. Dlouhým stisknutím tlačítka stop ukončete provoz. Pokud jste nastavili dobu tepelné úpravy, provoz se automaticky ukončí. Zazní signál.

Stiskněte tlačítko on/off , abyste spotřebič vypnuli.

Pokud otevřete dvířka spotřebiče, chladicí ventilátor může běžet dál.

Po každém provozu

Vyprázdnění nádržky na vodu

1. Dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Ze spotřebiče uniká horká pára!
2. Vyndejte a vyprázdněte nádržku na vodu.
3. Těsnění na víku nádržky a šachtu nádržky ve spotřebiči dobře vysušte.

Pozor!

Nádržku na vodu nesaňte v horkém pečicím prostoru, mohla by se poškodit.

Vysušení pečicího prostoru

Nebezpečí opaření!

Voda v odpařovací nádobě může být horká. Před čištěním nechte vodu nejdříve vychladnout.





1. Dvířka spotřebiče nechte pootevřená, dokud spotřebič nevychladne.
2. Vychladnutý pečicí prostor a odpařovací nádobu utřete přiloženou houbou a dobře vysušte měkkou utěrkou.
3. Nečistoty v pečicím prostoru odstraňte ihned po vychladnutí spotřebiče. Připálené zbytky lze později odstranit jen velmi těžko.
4. Nábytek a madla utřete, pokud se na nich vytvořila kondenzovaná voda.

Tipy pro nastavení

Pokud si vyberete pokrm z tipů pro nastavení, optimální nastavovací hodnoty jsou již předvoleny.


Můžete volit mezi různými kategoriemi. Najdete od různých koláčů, chlebů, drůbeže, masa, ryb a zvěřiny, až po nákypy a hotové produkty, velký počet pokrmů s tipy pro nastavení.

Přes několik úrovní výběru se dostanete k pokrmům. Vyzkoušejte je. Prohlédněte si pestrost pokrmů.

1. Stiskněte tlačítko .
Na displeji se zobrazí „Horký vzduch 160°C“.
2. Otočný volič otočte doleva na  „Tipy pro nastavení“.
Na displeji se zobrazí první kategorie pokrmů.
3. Pomocí tlačítka  přejděte kategorii s pokrmy a otočným voličem zvolte požadovanou kategorii. (Tlačítkem  přejděte na další úroveň. Nyní otočným voličem vykonajte další výběr). Na závěr se zobrazí nastavení pro vybraný pokrm. Můžete změnit teplotu a dobu tepelné úpravy, nikoli však druh ohřevu.
4. Stiskněte tlačítko start.
Spustí se provoz. Na displeji se zobrazí a ubíhá doba tepelné úpravy |→|.

Doba tepelné úpravy uplynula




Zazní signál. Spotřebič již nehřeje. Na displeji se zobrazí |→| „0:00“.

Abyste ukončili signál, stiskněte tlačítko .

Změna teploty

Pomocí otočného voliče, můžete teplotu kdykoliv změnit.


Změna doby tepelné úpravy

Stiskněte tlačítko . Pomocí otočného voliče přejděte k době tepelné úpravy. Stiskněte tlačítko  a otočným voličem změňte dobu tepelné úpravy. Časové funkce zavřete tlačítkem .

Vyvolání informací

Stiskněte tlačítko **i**.
Pro další informace opakovaně stiskněte tlačítko **i**.

Časové funkce

Časové funkce vyvoláte pomocí tlačítka .
Jsou možné následující funkce:




Pokud je spotřebič vypnutý:

- Nastavení budíku
- Nastavení času

Pokud je spotřebič zapnutý:




- Nastavení budíku
- Nastavení doby tepelné úpravy
- Posunutí času ukončení tepelné úpravy

Nastavení časových funkcí – stručné vysvětlení



1. Stiskněte tlačítko .
2. Pomocí tlačítka < nebo  přejděte k požadované časové funkci.
3. Otočným voličem nastavte čas nebo dobu tepelné úpravy.
4. Časové funkce zavřete tlačítkem .

Nastavení budíku



Budík běží nezávisle na provozu trouby. Můžete jej používat jako kuchyňskou minutku a kdykoliv jej nastavit.

1. Stiskněte tlačítko .
2. Pomocí otočného voliče nastavte čas na budíku.
3. Tlačítkem  zavřete časové funkce. Displej se přepne do předchozího stavu. Zobrazí se symbol  pro budík a ubíhající čas.


Změna času na budíku

Stiskněte tlačítko . Pomocí otočného voliče se posuňte na vteřiny času na budíku. Tlačítkem  zavřete časové funkce.

Po uplynutí času na budíku

Zazní signál. Na displeji se zobrazí  „0:00“. Stiskněte tlačítko , abyste signál ukončili.

Vymazání času na budíku

Stiskněte tlačítko . Pomocí otočného voliče vynulujte čas na budíku „0:00“. Tlačítkem  zavřete časové funkce.

Nastavení doby tepelné úpravy

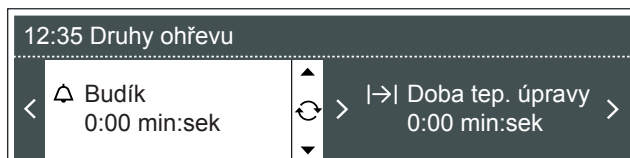
Pokud nastavíte dobu tepelné úpravy Vašeho pokrmu, provoz se po uplynutí nastavené doby automaticky ukončí. Spotřebič přestane hřát.


U druhu ohřevu s párou musíte vždy nastavit dobu trvání tepelné úpravy.

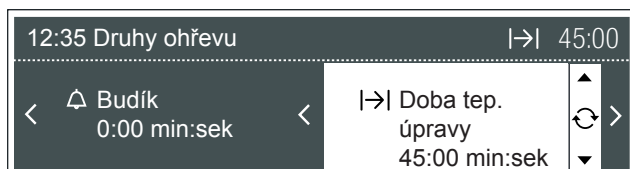
Příklad na obrázku: Nastavení doby tepelné úpravy je 45 minut.

Předpoklad: Nastavili jste druh ohřevu a teplotu.

1. Stiskněte tlačítko .



2. Pomocí tlačítka  přejděte k době tepelné úpravy.
3. Otočným voličem nastavte dobu tepelné úpravy.



4. Tlačítkem ⏪ zavřete časové funkce.
5. Pokud se provoz ještě nespustil, stiskněte tlačítko start. Na displeji viditelně ubíhá doba tepelné úpravy |→|. U druhu ohřevu s párou začne nastavená doba ubíhat až po uplynutí zahřívací doby.

Změna doby tepelné úpravy

Stiskněte tlačítko ⏪. Pomocí tlačítka □ přejděte k době tepelné úpravy a otočným voličem změňte dobu. Tlačítkem ⏪ zavřete časové funkce.

Doba tepelné úpravy uplynula

Zazní signál. Spotřebič přestane hřát. Na displeji se zobrazí doba tepelné úpravy |→| „0:00“. Stiskněte tlačítko ⏪, abyste signál ukončili.

Vymazání doby tepelné úpravy

Stiskněte tlačítko ⏪. Pomocí tlačítka □ přejděte k době tepelné úpravy a otočným voličem ji vynulujte „0:00“. Tlačítkem ⏪ zavřete časové funkce.

Posunutí času ukončení tepelné úpravy

Čas, kdy má být Váš pokrm hotov, můžete posunout. Spotřebič se spustí automaticky a skončí k požadovanému okamžiku. Například: Váš pokrm můžete vložit do pečicí trouby ráno a nastavit ji tak, aby byl pokrm k obědu hotov.

Dbejte prosím na to, aby snadno kazící se potraviny nezůstávaly v troubě příliš dlouho.

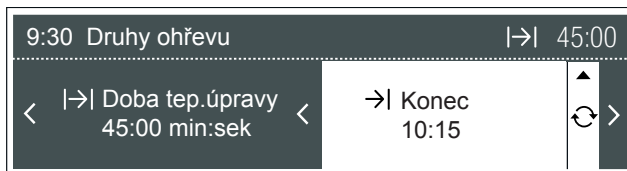
U některých programů není posunutí času ukončení možné.

U druhu ohřevu s párou začne nastavená doba ubíhat až po zahřátí. Což znamená, že se nastavený čas ukončení posune jen o fázi zahřívání.

Příklad na obrázku: Je 9:30 hod., pokrm trvá 45 minut, ale má být hotov až ve 12:45 hod.

Předpoklad: Nastavený provoz se nespustil. Doba tepelné úpravy je nastavená. Menu „Časové funkce ⏪ je otevřené.

1. Tlačítkem \square přejděte k možnosti \rightarrow „Konec“.
Na displeji se zobrazí čas, kdy má být provoz ukončen.



2. Pomocí otočného voliče posuňte čas ukončení na později.



3. Menu „Časové funkce“ zavřete tlačítkem \ominus .
4. Potvrďte tlačítkem start.
Nastavení je uloženo. Spotřebič je ve vyčkávací pozici.
Na displeji se zobrazí čas ukončení \rightarrow . Provoz se spustí ve správném okamžiku. Následně na displeji viditelně ubíhá nastavená doba tepelné úpravy.

Změna času ukončení

To je možné, dokud se pečicí trouba nachází ve vyčkávací pozici. Stiskněte tlačítko \ominus . Tlačítkem \square přejděte k \rightarrow „Konec“ a otočným voličem změňte čas ukončení. Časové funkce zavřete tlačítkem \ominus .

Doba tepelné úpravy uplynula

Zazní signál. Spotřebič již nehřeje. Na displeji se zobrazí \rightarrow doba tepelné úpravy „0:00“. Stiskněte tlačítko \ominus , abyste signál ukončili.





Zrušení času ukončení

To je možné, dokud se pečicí trouba nachází ve vyčkávací pozici. Stiskněte tlačítko \ominus . Tlačítkem \square přejděte k \rightarrow „Konec“. Otočným voličem vynulujte čas ukončení, až ukazatel zmizí. Časové funkce zavřete tlačítkem \ominus . Nastavená doba okamžitě ubíhá.


Nastavení času

Abyste mohli nastavit nebo změnit čas, musí být spotřebič vypnutý.

Příklad: Změna letního času na zimní.

1. Vypněte spotřebič.
2. Stiskněte tlačítko .
3. Tlačítkem  přejděte k času .
4. Otočným voličem změňte čas.
5. Menu „Časové funkce“ zavřete tlačítkem .

Po výpadku proudu

Po výpadku proudu se na displeji zobrazí hlášení „Nastavte čas“. Pomocí otočného voliče nastavte aktuální čas. Menu „Časové funkce“ zavřete tlačítkem . Čas je uložen.

Změna ukazatele času

Pokud je spotřebič vypnutý, na displeji je zobrazen aktuální čas. Toto zobrazení času můžete změnit (viz kapitolu: Základní nastavení).

Programová automatika

Pomocí programové automatiky můžete zcela snadno připravovat pokrmy. Je k dispozici 16 programových skupin s celkem 70 programy.

V této kapitole se dozvíte:

- Jak nastavíte program z programové automatiky.
- Pokyny a tipy k programům.
- Které programy můžete nastavit (programová tabulka).

Nastavení programu

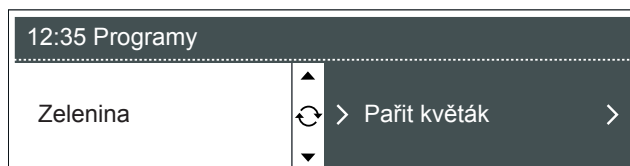
Zvolte z tabulky programů odpovídající program. Dbejte pokynů k programům.

Příklad na obrázku: Chtěli byste připravit v páře 500 g čerstvých kuřecích prsou.


- Programová skupina „Drůbež“
- Program „Kuřecí prsa, čerstvá, pařená“

Výběr programové skupiny

1. Stiskněte tlačítko on/off , abyste spotřebič zapnuli.
2. Stiskněte tlačítko P .
Na displeji se zobrazí první programová skupina „Zelenina“.
3. Otáčejte otočným voličem, dokud se nezobrazí požadovaná programová skupina.




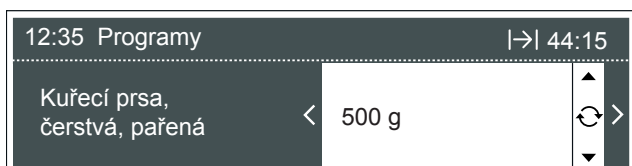
Výběr programu

4. Stiskněte tlačítko .
První program zvolené programové skupiny je vyznačen.
5. Otáčejte otočným voličem, dokud se nezobrazí požadovaný program.




Zadání hmotnosti

6. Stiskněte tlačítko .
Navrhovaná hmotnost je vyznačena.
7. Otáčejte otočným voličem, abyste nastavili hmotnost připravovaného pokrmu.





Individuální přizpůsobení výsledku vaření

8. Stiskněte tlačítko .
Individuální přizpůsobení je vyznačeno „- □□□□■□ +“.
9. Otáčejte otočným voličem, abyste přizpůsobili výsledek vaření:
 - doleva: nastavení slabšího výsledku vaření
 - doprava: nastavení silnějšího výsledku vaření

Můžete také trvale přizpůsobit výsledek vaření pro všechny programy současně (viz kapitolu: Základní nastavení).

10. Stiskněte tlačítko start, abyste spustili program.
Doba programu na displeji viditelně ubíhá. Nezobrazí se žádná kontrola zahřívání.

Posunutí doby ukončení tepelné úpravy	Dobu ukončení některých programů můžete posunout. Program se spustí později a ukončí k požadovanému okamžiku (viz kapitolu: Časové funkce).
Zrušení programu	Program zrušíte dlouhým stisknutím tlačítka stop.
Konec programu	Zazní signál. Tepelná úprava je ukončena. Stiskněte tlačítko  , abyste spotřebič vypnuli.
	<p> Nebezpečí opaření!</p> <p>Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Během nebo po ukončení provozu dvířka spotřebiče otvírejte opatrně. Při otvírání se nenaklánějte na dvířka, protože pára v závislosti na teplotě nemusí být vidět.</p>
Pokyny k programům	Všechny programy jsou vybaveny pro tepelnou přípravu na jedné úrovni.
	Výsledek závisí na velikosti a kvalitě potravin.
Nádobí	Používejte doporučené nádobí. Všechny pokrmy s ním byly vyzkoušeny. Pokud použijete jiné nádobí, může se výsledek vaření změnit.
	Při použití děrované nádoby zasuňte navíc pečicí plech do výšky 1. Plech zachytí kapající tekutinu.
Množství/Hmotnost	Potravin v příslušenství by měly mít výšku maximálně 4 cm.
	Programová automatika potřebuje hmotnost potravin. Pokud připravujete více kousků, zadejte vždy hmotnost největšího kousku. Celková hmotnost musí být v mezích udaných rozsahů hmotnosti.
Doba tepelné úpravy	Po startu programu se zobrazí doba tepelné úpravy. Může být během prvních 10 minut ještě změněna, jelikož čas rozehrátí závisí na teplotě připravovaných potravin a vody.

Programová tabulka

Dbejte pokynů k programům.

Zelenina

Zeleninu okořeňte až po dušení.

Program	Poznámka	Příslušenství	Výška
Pařený květák, na růžičky *	růžičky stejné velikosti	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1
Brokolice na růžičky, vařené v páře *	růžičky stejné velikosti	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1
Zelené fazole, vařené v páře *	-	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1
Mrkev na kolečka, vařené v páře *	kolečka o tloušťce cca 3 mm	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1
Kedlubna na kolečka, vařené v páře *	kolečka o tloušťce cca 3 mm	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1
Růžičková kapusta, vařené v páře *	-	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1
Chřest / bílý chřest, vařený v páře *	-	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1
Chřest / zelený chřest, vařený v páře *	-	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1
Smišená zelenina, mražená, vařené v páře	-	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1

* Dobu ukončení tepelné úpravy pro tento program můžete posunout.

Brambory

Brambory okořeňte až po uvaření.

Program	Poznámka	Příslušenství	Výška
Vařené brambory *	středně velké, na čtvrtky, kusová hmotnost 30 - 40 g	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1
Loupané brambory *	středně velké, Ø 4 - 5 cm	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1

* Dobu ukončení tepelné úpravy pro tento program můžete posunout.

Produkty z obilovin

Odvažte připravované potraviny a ve správném poměru přidejte vodu:

- Rýže 1:1,5
- Kuskus 1:1
- Jáhly 1:3
- Čočka 1:2

Zadejte hmotnost bez tekutiny.

Produkty z obilovin po uvaření promíchejte.
Tak se zbylá voda rychleji vstřebá.

Příprava rizota

K rizotu přidejte vodu v poměru 1:2. Jako hmotnost zadejte celkové množství s vodou. Přibližně za 15 minut se zobrazí hlášení „promíchat“. Promíchejte rizoto a příp. stiskněte tlačítko start.

Program	Poznámka	Příslušenství	Výška
Rýže / dlouhozrná	max. 0,75 kg	neděrovaná nádoba	2
Rýže / Basmati rýže	max. 0,75 kg	neděrovaná nádoba	2
Rýže / přírodní rýže	max. 0,75 kg	neděrovaná nádoba	2
Kuskus	max. 0,75 kg	neděrovaná nádoba	2
Jáhly	max. 0,55 kg	neděrovaná nádoba	2
Rizoto	max. 2 kg	neděrovaná nádoba	2
Čočka	max. 0,55 kg	neděrovaná nádoba	2

Nákyp

Program	Poznámka	Příslušenství	Výška
Nákyp, pikantní, vařené přísady *	výška max. 4 cm	rošt + forma na nákyp	2
Nákyp, sladký *	výška max. 4 cm	rošt + forma na nákyp	2

* Dobu ukončení tepelné úpravy pro tento program můžete posunout.

Drůbež

Kousky kuřecích prsou nebo jiných částí nedávejte do nádoby přes sebe. Kuřecí části můžete předtím namarinovat.

Program	Poznámka	Příslušenství	Výška
Kuře, čerstvé	celková hmotnost 0,7 - 1,5 kg	rošt + pečicí plech	2
Kuřecí kousky, čerstvé	jednotlivá hmotnost 0,04 - 0,35 kg	rošt + pečicí plech	2
Kachna, čerstvá	celková hmotnost 1 - 2 kg	rošt + pečicí plech	2
Kuřecí prsa, čerstvá, vařená v páře	celková hmotnost 0,2 - 1,5 kg	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1

Hovězí maso

Pro rostbíf používejte nejlépe vysoký rostbíf.

Program	Poznámka	Příslušenství	Výška
Dušená pečeně, čerstvá *	1 - 1,5 kg	pečicí plech	2
Rostbíf, čerstvý / šetrné pečení, Rostbíf, medium **	celková hmotnost 1 - 2 kg	pečicí plech	2
Rostbíf, čerstvý / šetrné pečení, Rostbíf, anglický **	celková hmotnost 1 - 2 kg	pečicí plech	2

* Dobu ukončení tepelné úpravy pro tento program můžete posunout.

** Maso předtím prudce opečte.

Telecí maso

Program	Poznámka	Příslušenství	Výška
Pečeně, čerstvá / libová pečeně *	1 - 2 kg	rošt + pečicí plech	2
Pečeně, čerstvá / prorostlá pečeně *	1 - 2 kg	rošt + pečicí plech	2
Plněná hruď *	1 - 2 kg	rošt + pečicí plech	2

* Dobu ukončení tepelné úpravy pro tento program můžete posunout.

Vepřové maso

Nejdříve naříznete kůži od středu směrem ven.

Pečeně s krustou se nejlépe podaří z plecka.

Program	Poznámka	Příslušenství	Výška
Krkovice bez kostí, čerstvá *	1 - 2 kg	rošt + pečicí plech	2
Pečeně s krustou, čerstvá *	0,8 - 2 kg	rošt + pečicí plech	2
Uzeniny *	-	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1

* Dobu ukončení tepelné úpravy pro tento program můžete posunout.

Jehněčí maso

Program	Poznámka	Příslušenství	Výška
Kýta, čerstvá / bez kostí, propečená	1 - 2 kg	rošt + pečicí plech	2
Kýta, čerstvá, bez kostí, medium, šetrné pečení *	1 - 2 kg	pečicí plech	2

* Maso nejprve prudce opečte.

Sekaná

Program	Poznámka	Příslušenství	Výška
Z čerstvé sekané	celková hmotnost 0,5 - 2 kg	pečicí plech	2

Ryby

Pokud připravujete rybu, děrovanou nádobu vymažte.

Celé ryby, rybí filé nebo rybí prsty nepokládejte přes sebe. Zadejte hmotnost nejtěžšího kousku a snažte se vybrat kousky stejné velikosti.

Program	Poznámka	Příslušenství	Výška
Čerstvá ryba, vařená v páře vcelku	0,3 - 2 kg	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1
Rybí filé, vařené v páře/ rybí filé, čerstvé	tloušťka max. 2,5 cm	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1
Rybí filé, vařené v páře / ryba, mražená	tloušťka max. 2,5 cm	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1
Slávky jedlé	-	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1
Obalované sépiové kroužky, mražené	0,5 - 1,25 kg	pečicí plech + pečicí papír	2
Rybí prsty	0,5 - 1 kg	pečicí plech + pečicí papír	2

Pečivo, dezerty

Pečení kynuté pletenky

Kynuté těsto nechte v parní troubě nakynout půl hodiny při 40 °C.

Příprava ovocného kompotu

Program je vhodný jen pro peckové a jádrové ovoce.

Ovoce odvažte, přidejte cca 1/3 množství vody a podle chuti cukr nebo koření.

Příprava mléčné rýže

Odvažte rýži a přidejte 2,5- násobné množství mléka.

Naplňte rýži a mléko do příslušenství do výšky max. 2,5 cm. Rýži po dokončení promíchejte. Zbýlé mléko se rychleji vstřebá.

Příprava jogurtu

Mléko rozehejte na varné desce na 90 °C. Následně nechte vychladnout na 40 °C. U trvanlivého mléka rozehrátí není nutné.

Na 100 ml mléka vmíchejte do mléka jednu až dvě čajové lžičky přírodního jogurtu nebo příslušného množství jogurtového fermentu. Směsí naplňte čisté skleničky a zavřete je.

Připravené skleničky nechte vychladnout v chladničce.

Program	Poznámka	Příslušenství	Výška
Kynutá plstenka	0,6 - 1,8 kg	pečicí plech + pečicí papír	2
Třený koláč	0,8 - 2 kg	vymazaná otvírací forma s vložkou na bábovku Ø 26 cm + rošt	2
Ovocný kompot *	-	pečicí plech	2
Mléčná rýže	-	pečicí plech	2
Jogurt ve skleničkách	-	skleničky + děrovaná nádoba	2

* Dobu ukončení tepelné úpravy pro tento program můžete posunout.

Chléb, housky

Pečení chleba

Programy jsou určeny pro volně zasunutý chléb bez formy na pečení. Těsto by nemělo být příliš měkké. Chlebové těsto před pečením několikrát naříznete ostrým nožem do hloubky cca 1 cm.

Pečení a kynutí chlebového těsta

Za 20 minut se zobrazí hlášení „Naříznout chléb“. Naříznete těsto a stisknete tlačítko start.

Pečení čerstvých housek

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

Program	Poznámka	Příslušenství	Výška
Smíšený chléb / pečení *	0,6 - 2 kg	pečicí plech + pečicí papír	2
Smíšený chléb / kynutí a pečení	respektujte hlášení	pečicí plech + pečicí papír	2
Žitný chléb / pečení *	0,6 - 2 kg	pečicí plech + pečicí papír	2
Žitný chléb / kynutí a pečení	respektujte hlášení	pečicí plech + pečicí papír	2
Bílý chléb / pečení *	0,4 - 2 kg	pečicí plech + pečicí papír	2
Bílý chléb/ kynutí a pečení	respektujte hlášení	pečicí plech + pečicí papír	2

Program	Poznámka	Příslušenství	Výška
Housky / čerstvé housky, pečení *	jednotlivá hmotnost 0,05 - 0,1 kg	pečicí plech + pečicí papír	2
Housky / mražené housky, pečení	celková hmotnost 0,2 - 1 kg	pečicí plech + pečicí papír	2

* Dobu ukončení tepelné úpravy pro tento program můžete posunout.

Regenerování

Program	Poznámka	Příslušenství	Výška
1 porce *	-	rošt	2
2 porce *	-	rošt	2
Přílohy, vařené *	-	pečicí plech	2
Zelenina, vařená *	-	pečicí plech	2
Pizza, pečená / pizza s tenkým dnem *	-	rošt + pečicí plech	3
Pizza, pečená / pizza s tlustým dnem*	-	rošt + pečicí plech	3

* Dobu ukončení tepelné úpravy pro tento program můžete posunout.

Rozmrazování

Pokud možno potraviny zmrazujte na plocho a naporcované při -18 °C. Nezmrazujte velká množství. Rozmražené potraviny již nemají tak dlouhou trvanlivost a kazí se rychleji než čerstvé výrobky.

Potraviny rozmrazujte v pytlíku, na talíři nebo v děrované nádobě. Vždy pod ně zasuňte pečicí plech. Tak potraviny nezůstanou ležet v roztáté tekutině a pečicí prostor zůstane čistý. Všechny programy pro rozmrazování se vztahují na syrové potraviny. Pokud je třeba, mezitím potraviny od sebe oddělte, rozmražené kousky vyndejte ze spotřebiče. Potraviny po rozmrazení nechte ještě 5 - 15 minut odstát, aby se vyrovnala teplota.

Zdravotní riziko!

Při rozmrazování živočišných potravin musíte odstranit roztátou tekutinu. Tato tekutina nesmí přijít do kontaktu s ostatními potravinami. Mohlo by přijít k přenosu choroboplodných zárodků. Po rozmrazení spusťte v parní pečicí troubě na 15 minut provoz s horkým vzduchem při 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 větší drůbeže (např. mladá krůta) můžete přibližně za 30 minut vyjmout vnitřnosti.

Rozmrazování masa

Pomocí tohoto programu můžete rozmrazovat jednotlivé kousky masa.

Pouze rozmrazování ovoce

Pokud chcete ovoce pouze rozmrazit, individuálně nastavte výsledek vaření.

Program	Poznámka	Příslušenství	Výška
Ryby / ryby vcelku	tloušťka max. 3 cm	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1
Ryby / rybí filé	tloušťka max. 2,5 cm	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1
Drůbež vcelku	max. 1,5 kg	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1
Maso	max. kusová hmotnost 1,5 kg	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1
Bobulovité ovoce	-	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1

Speciální

Sterilizace lahví

Lahve vyčistěte vždy hned po vyprázdnění pomocí kartáče na lahve. Poté je umyjte v myčce nádobí.

Lahve postavte do děrované nádoby tak, aby se nedotýkaly.

Lahve po vyčištění vysušte suchou utěrkou. Postup odpovídá běžnému vyvaření.

Zavařování

Program je vhodný pro peckové a jádrové ovoce stejně jako pro zeleninu (kromě fazolí).

Dýni před zavařením blanširujte.

Program je určen pro litrové sklenice. Pro větší nebo menší sklenice musíte individuálně přizpůsobit výsledek vaření.

Po ukončení programu otevře dvířka spotřebiče, abyste zabránili převaření. Sklenice nechte ještě několik minut vychladnout v pečicím prostoru.

Program je určen pro tvrdší ovoce. Pokud použité ovoce není zcela tvrdé, musíte individuálně přizpůsobit výsledek vaření.

Vaření vajec

Před vařením vejce propíchněte. Vejce nepokládejte přes sebe. Velikost M odpovídá kusové hmotnosti cca 50 g.

Program	Poznámka	Příslušenství	Výška
Sterilizace kojeneckých láhví *	-	děrovaná nádoba	2
Zavařování	v litrových sklenicích	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1
Vejce / uvařená na tvrdo *	vejce velikosti M, max. 1,8 kg	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1
Vejce / uvařená na měkko *	vejce velikosti M max. 1 kg	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1

* Dobu ukončení tepelné úpravy pro tento program můžete posunout.

Paměť

Paměť Vám dává možnost uložit si vlastní program a stisknutím tlačítka jej znovu vyvolat. Paměť je vhodná pro pokrmy, které připravujete zvláště často.

Uložení do paměti

1. Pro požadovaný pokrm nastavte druh ohřevu, teplotu a případně dobu tepelné úpravy nebo teplotu jádra. Nespouštějte.
2. Stiskněte a podržte tlačítko **M**, dokud se nezobrazí hlášení „Uloženo do paměti“.

Pokud uložíte jiné nastavení tlačítkem **M**, staré nastavení se přepíše.

Spuštění paměti

Uložená nastavení můžete kdykoliv spustit.


1. Krátce stiskněte tlačítko **M**.
2. Stiskněte tlačítko start.
Spustí se nastavení uložené v paměti.

Nastavení můžete kdykoliv změnit. Pokud příště spustíte paměť, znovu se zobrazí původně uložené nastavení.


Dětská pojistka

Aby děti nemohly nečekaně spotřebič zapnout nebo vypnout nebo změnit nastavení, má k dispozici dětskou pojistkou.



Aktivace dětské pojistky

Stiskněte a 4 vteřiny podržte tlačítko , až se zobrazí symbol .

Ovládací pole je zablokováno.

I když je dětská pojistka aktivní, můžete spotřebič vypnout, signál ukončíte tlačítkem , provoz zastavíte tlačítkem stop a nastavte budík.

Deaktivace dětské pojistky

Stiskněte a podržte tlačítko , dokud symbol  nezhasne. Nyní můžete provést nastavení.

Základní nastavení

Váš spotřebič má k dispozici různá základní nastavení, která jsou přednastavena z výroby. Základní nastavení můžete podle potřeby měnit.

Pokud chcete zrušit všechny změny, můžete obnovit výrobní nastavení.

Spotřebič musí být vypnutý.

1. Vypněte spotřebič.
2. Stiskněte a 4 vteřiny podržte tlačítko **i**, dokud se na displeji nezobrazí hlášení „Výběr jazyka“.
3. Stiskněte tlačítko **□**, až se zobrazí požadované základní nastavení.
4. Otočte otočným voličem, abyste změnili nastavení.
5. Abyste opustili základní nastavení, stiskněte a 4 vteřiny podržte tlačítko **i**. Změna je uložena.

Můžete změnit následující základní nastavení:

Základní nastavení	Funkce	Možná nastavení
Výběr jazyka.	Změna jazyka na displeji.	30 různých jazyků
Délka trvání signálního tónu.	Nastavení délky trvání signálního tónu při ukončení provozu.	krátká / střední / dlouhá
Tón tlačítek.	Zapnutí nebo vypnutí signálního tónu při stisknutí některého tlačítka.	vypnuto / zapnuto
Jas displeje.	Změna jasu displeje.	světlý / střední / tmavý
Ukazatel času.	Zobrazení času na vypnutém spotřebiči.	vypnuto / analogové 1 / analogové 2 / analogové 3 / digitální
Pokračování v provozu po zavření dvířek.	Není nutné nový start po otevření dvířek spotřebiče.	vypnuto / automaticky

Základní nastavení	Funkce	Možná nastavení
Individuální přizpůsobení.	Změna nastavení výsledků vaření u programů (silnější nebo slabší).	7 stupňů - □□□□■□ +
Zobrazení firemního loga.	Zobrazení firemního loga při zapnutí nebo vypnutí spotřebiče.	zapnuto / vypnuto
Rozsah tvrdosti vody.	Nastavení rozsahu tvrdosti vody ukazatel odvápnění.	změkčená / 1- měkká / 2- střední / 3- tvrdá / 4- velmi tvrdá
Signál fáze zahřívání - vaření v páře.	Signální tón na konci zahřívání při vaření v páře.	vypnuto / zapnuto
Obnovení výrobních nastavení.	Obnovení výrobního nastavení: <ul style="list-style-type: none"> ■ Všechny změny v základních nastaveních se vymažou. ■ Paměť se vymaže. ■ Proveďte se nová automatické kalibrace. 	neobnovovat / obnovit

Automatické vypnutí

Pokud jste nastavení na Vašem spotřebiči nezměnili několik hodin, aktivuje se funkce automatického vypnutí. Na displeji se zobrazí text „Automatické vypnutí“.

Stiskněte libovolné tlačítko, abyste automatické vypnutí deaktivovali. Nyní můžete provést nové nastavení.

Péče a čištění

V této kapitole získáte informace k

- péči a čištění Vašeho spotřebiče,
- pomocnému čisticímu programu,
- odvápnění.

⚠ Nebezpečí elektrického zkratu!

K čištění Vašeho spotřebiče nepoužívejte vysokotlaké ani parní čističe.

Pozor!

Poškození povrchu: Nepoužívejte

- agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky,
- čistič pečicí trouby,
- leptavé nebo agresivní čističe ani čističe s obsahem chloru,
- čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu.

Pokud se některý z těchto prostředků dostane do předního čela, okamžitě ho setřete vodou.

Pozor!

Poškození povrchu: Pokud odvápnovací prostředky nebo čisticí gel pečicí trouby a grilu proniknou do přední části nebo na jinou choulostivou plochu, okamžitě je setřete vodou.

Nečistoty z pečicího prostoru odstraňujte až po vychladnutí spotřebiče. Později není odstranění připálených zbytků snadné.

Při silném znečištění použijte pomocný čisticí program (viz kapitolu: Pomocný čisticí program).

Soli jsou velmi agresivní a mohou zapříčinit rezavá místa. Zbytky ostrých omáček (kečup, hořčice) nebo solených pokrmů odstraňujte z pečicího prostoru hned po vychladnutí.

Nepoužívejte žádné tvrdé drhnuocí polštářky ani houby.

Čisticí prostředky

Vnějšek spotřebiče (hliníková přední část)	Mycí roztok – vytřete do sucha měkkou utěrkou. Jemný čisticí prostředek na okna – utřete měkkou utěrkou na okna nebo utěrkou z mikrovláken.
Vnějšek spotřebiče (nerezová přední část)	Mycí roztok – vytřete do sucha měkkou utěrkou. Skvrny od vody, tuku, škrobu a bílku ihned odstraňte. Speciální čisticí prostředky na nerez dostanete k zakoupení v zákaznickém servisu nebo ve specializované prodejně.
Pečicí prostor s odpařovací nádobou	<p>Horký mycí roztok nebo octová voda – použijte přiloženou čisticí houbu nebo měkký kartáč.</p> <p>Pozor! Pečicí prostor může zrezavět: Nepoužívejte žádné ocelové nebo drhací houby.</p> <p>Při silném znečištění použijte pouze doporučený čisticí gel na pečicí troubu a gril (objednací číslo 463 582, k dostání také v online e-shopu). Dbejte pokynů výrobce. Jiné čističe na pečicí troubu mohou spotřebič poškodit. Osvětlení pečicího prostoru a těsnění na dvířkách, žárovka a odpařovací nádoba nesmí přijít do kontaktu s gelem. Nechte působit maximálně 12 hodin a spotřebič během této doby nezapínejte. Následně řádně vyčistěte pečicí prostor vodou (např. rozstříkovací lahví), abyste odstranili všechny zbytky gelu.</p>
Tukový filtr	<p>Vyjměte tukový filtr, který se nachází na zadní stěně pečicího prostoru a filtr vyčistěte v horkém mycím roztoku nebo v myčce nádobí. Tukový filtr vyčistěte po každém provozu během, kterého se spotřebič silně znečistí.</p> <p>⚠ Nebezpečí poranění! O závěsy tukového filtru byste se mohli zranit, proto tukový filtr čistěte velmi opatrně. Tukový filtr vložte do myčky nádobí tak, aby se závěsy k zavěšení směřovaly dolů.</p>
Nádržka na vodu	Mycí roztok – Nemyjte v myčce nádobí!
Šachta v nádrže	Po každém provozu vytřete do sucha.
Těsnění na víku nádržky na vodu	Po každém použití řádně vysušte.

Rošty	viz kapitolu: Čištění závěsných roštů
Prosklená dvířka	viz kapitolu: Čištění prosklených dvířek Pozor! Poškození povrchu: Po čištění čističem na sklo prosklená dvířka vytřete do sucha. Mohly by vzniknout skvrny, které již nelze odstranit.
Těsnění dvířek	Horký mycí roztok
Příslušenství	Namočte do horkého mycího roztoku. Vyčistěte kartáčem nebo mycí houbou nebo umyjte v myčce nádobí. Zabarvení, které zapříčinily potraviny s vysokým obsahem škrobu (např. rýže), vyčistěte octovou vodou.

Čisticí houba

Přiložená čisticí houba má velkou sací schopnost. Čisticí houbu použijte k čištění pečicího prostoru a odstranění zbytkové vody z odpařovací nádoby.

Před prvním použitím čisticí houbu řádně vyperte. Čisticí houbu můžete prát v pračce spolu s ostatním prádlem (prádlo k vyvářce).

Utěrka z mikrofasé

Zvlášť vhodný pro čištění choulostivých povrchů, jako např. sklo, sklokeramika, nerez nebo hliník (objednací číslo 460 770, k dostání také v online e-shopu). Utěrka z mikrovlákna odstraňuje v jednom pracovním kroku zbytky vody a mastnou špínu.

Sada na pečení

Při pečení používejte podle možnosti sadu na pečení (objednací číslo HZ36DB, k dostání také v online e-shopu). Znečištění pečicího prostoru v důsledku vystříknutí pečeně lze podstatně zredukovat.

Pomocný čisticí program

Pomocný čisticí program rozpouští znečištění v pečicím prostoru pomocí páry. Poté je možné znečištění snadněji odstranit.

Pomocný čisticí program pozůstává z:

- čištění (cca 30 minut), poté vyprázdněte odpařovací nádobku a spotřebič vytřete.
- 1. vyplachování (20 vteřin), poté vyprázdněte odpařovací nádobku.
- 2. vyplachování (20 vteřin), poté odstraňte zbylou vodu.

Všechny tři kroky musí proběhnout až do konce. Teprve po druhém vyplachování je spotřebič znovu připraven k provozu.

Příprava

Nechte pečicí prostor vychladnout a vyndejte příslušenství. Vyčistěte odpařovací nádobu pomocí přiložené čisticí houby.

Na dně pečicího prostoru nakapejte do odpařovací nádoby mycí prostředek.

Spuštění pomocného čisticího programu

1. Stiskněte tlačítko $\frac{on}{off}$, abyste spotřebič zapnuli.
2. Stiskněte tlačítko **clean**.
Na displeji se zobrazí hlášení „Čištění“.
3. Nádržku na vodu naplňte vodou až po značku „max“ a zasuňte.
4. Stiskněte tlačítko **start**.
Spustí se pomocný čisticí program. Osvětlení v pečicím prostoru zůstane vypnuto.

Vyprázdnění odpařovací nádoby a vytírání spotřebiče

Přibližně za 30 minut zazní signál. Na displeji se zobrazí hlášení „Vyprázdněte nádobu a vytřete spotřebič“ a „|→| 0:40“.

1. Otevřete dvířka spotřebiče.
Na displeji se zobrazí hlášení „Spotřebič je připraven k vyplachování“.
2. Závěsné rošty z pečicího prostoru vyndejte a vyčistěte (viz kapitolu: Čištění závěsných roštů).
3. Uvolněnou špínu v pečicím prostoru a odpařovací nádobě vytřete měkkým kartáčem a čisticí houbou.
4. V případě potřeby naplňte a zasuňte nádržku na vodu.
5. Zavřete dvířka spotřebiče.
Na displeji se zobrazí hlášení „Tlačítkem start“ pokračovat v provozu“.

1. vyplachování

Stiskněte tlačítko start.
Spotřebič vyplachuje. Na displeji se zobrazí hlášení „1. vyplachování“ a doba trvání |→|.

Vyprázdnění odpařovací nádoby

Za 20 vteřin se zobrazí hlášení „Vyprázdněte nádobu“ a „|→| 0:20“.

1. Otevřete dvířka spotřebiče.
Na displeji se zobrazí hlášení „Spotřebič je připraven k vyplachování“.
2. Řádně vyperte čisticí houbu.
3. Z odpařovací nádoby odstraňte zbylou vodu pomocí houby.
4. Zavřete dvířka spotřebiče.
Na displeji se zobrazí hlášení „Tlačítkem start pokračovat v provozu“.

2. vyplachování

Stiskněte tlačítko start.
Spotřebič vyplachuje. Na displeji se zobrazí „2. vyplachování“ a doba trvání |→|.

Odstranění zbytkové vody

Za 20 vteřin se na displeji zobrazí hlášení „Vyprázdnit nádobu“.

1. Otevřete dvířka spotřebiče.
Na displeji se zobrazí „Konec“ a „|→| 0:00“
2. Z odpařovací nádoby odstraňte zbylou vodu pomocí čisticí houby.
3. Pečicí prostor utřete čisticí houbou a měkkou utěrkou vytřete do sucha.
4. Stiskněte tlačítko ^{on}off, abyste spotřebič vypnuli.
Pomocný čisticí program je ukončen.

Zrušení pomocného čisticího programu

Upozornění: Po zrušení pomocného čisticího programu musíte spotřebič dvakrát vypláchnout. Až do ukončení druhého vyplachování se spotřebič zablokuje proti dalšímu použití.

1. Stiskněte tlačítko stop, abyste zrušili pomocný čisticí program. Na displeji se zobrazí hlášení „Tlačítkem start pokračovat v provozu“ a „čištění“.
Aby nezůstal žádný mycí prostředek ve spotřebiči, je třeba po přerušení dvakrát opláchnout.
2. Stiskněte tlačítko start.
Na displeji se zobrazí hlášení „Vyprázdněte nádobu a vytřete spotřebič“.
3. Případně naplňte a zasuňte nádržku na vodu a stiskněte tlačítko start.

Nyní postupujte stejně jako v odstavci „Vyprázdnění odpařovací nádoby a vytírání spotřebiče“.

Odvápňení

Aby Váš spotřebič zůstal funkční, musí být v určitých intervalech odvápněn, což Vám připomene hlášení „Odvápnit spotřebič“.

V případě, že používáte jen změkčenou vodu, odvápnování není nutné.

Odvápňování pozůstává z:

- odvápnění (cca 30 minut), poté vyprázdněte odpařovací nádobu a znovu naplňte nádržku na vodu.
- 1. vyplachování (20 vteřin), poté vyprázdněte odpařovací nádobu.
- 2. vyplachování (20 vteřin), poté odstraňte zbylou vodu.

Všechny tři kroky musí proběhnout až do konce. Teprve po 2 vyplachování je spotřebič znovu připraven k provozu.

Odvápňovací prostředek

K odvápnování používejte jen zákaznickým servisem doporučený tekutý odvápňovač (objednací číslo 311 138, k dostání také v online e-shopu). Jiný odvápňovací prostředek může zapříčinit poškození spotřebiče.

1. Odvápňovací roztok vytvoříte smícháním 300 ml vody a 60 ml tekutého odvápňovače.
2. Vyprázdněte nádržku na vodu a naplňte ji odvápňovacím roztokem.

Pozor!

Poškození povrchu: Pokud odvápňovač pronikne do čelní strany nebo na jinou choulostivou plochu, okamžitě ho setřete vodou.

Spuštění odvápnování

Pečicí prostor musí být zcela vychladnutý.

1. Stiskněte tlačítko $\frac{\text{on}}{\text{off}}$, abyste spotřebič zapnuli.
2. Stiskněte tlačítko **clean**.
Na displeji se zobrazí „Čištění“.

3. Otáčejte otočným voličem, dokud se nezobrazí hlášení „Odvápňování“.
4. Zasuňte nádržku s odvápňovacím roztokem a zavřete dvířka spotřebiče.
5. Stiskněte tlačítko start.
Odvápňování se spustí. Osvětlení v pečicím prostoru zůstane vypnuto.

Vyprázdnění odpařovací nádoby a naplnění nádržky na vodu

Přibližně za 30 minut zazní signál. Na displeji se zobrazí hlášení „Vyprázdněte nádobu a naplňte nádržku na vodu“ a „|→| 0:40“.

1. Otevřete dvířka spotřebiče.
2. Odvápňovací roztok z odpařovací nádoby odstraňte pomocí přiložené čisticí houby.
3. Nádržku na vodu řádně vypláchněte, naplňte vodou a zasuňte. Na displeji se zobrazí „Spotřebič je připraven k vyplachování“.
4. Zavřete dvířka spotřebiče.
Na displeji se zobrazí hlášení „Tlačítkem start pokračovat v provozu“.

1. Vyplachování

Stiskněte tlačítko start.
Spotřebič vyplachuje. Na displeji se zobrazí „1. vyplachování“ a doba trvání |→|.

Vyprázdnění odpařovací nádoby

Přibližně za 20 vteřin se na displeji zobrazí hlášení „Vyprázdněte nádobu“ a „|→| 0:20“.

1. Otevřete dvířka spotřebiče.
Na displeji se zobrazí hlášení „Spotřebič je připraven k vyplachování“.
2. Řádně vyperte čisticí houbu.
3. Z odpařovací nádoby odstraňte zbylou vodu pomocí čisticí houby.
4. Zavřete dvířka spotřebiče.
Na displeji se zobrazí hlášení „Tlačítkem start pokračovat v provozu“.

2. vyplachování

Stiskněte tlačítko start.
Spotřebič vyplachuje. Na displeji se zobrazí „2. vyplachování“ a doba trvání |→|.

Odstranění zbylé vody

Přibližně za 20 vteřin se na displeji zobrazí hlášení „Vyprázdněte nádobu“.

1. Otevřete dvířka spotřebiče.
Na displeji se zobrazí „Konec“ a „|→| 0:00“
2. Z odpařovací nádoby odstraňte zbylou vodu pomocí čisticí houby.
3. Pečicí prostor utřete čisticí houbou a měkkou utěrkou vytřete do sucha.
4. Stiskněte tlačítko on / off , abyste spotřebič vypnuli.
Odvápňování je ukončeno.

Zrušení odvápnování

Upozornění: Po zrušení odvápnění musíte spotřebič dvakrát vypláchnout. Až do konce druhého vyplachování se spotřebič zablokuje proti dalšímu použití.

1. Stiskněte tlačítko stop, abyste odvápnění zrušili.
Na displeji se zobrazí hlášení „Tlačítkem start pokračovat v provozu“ a „Odvápňení“.
Aby ve spotřebiči nezůstaly žádné zbytky odvápnovacího roztoku, musíte po zrušení dvakrát provést vyplachování spotřebiče.
2. Stiskněte tlačítko start.
Na displeji se zobrazí hlášení „Vyprázdněte nádobu a naplňte nádržku na vodu“.

Postupujte stejně jako v odstavci „Vyprázdnění odpařovací nádoby a naplnění nádržky na vodu“.

Odvápňení pouze odpařovací nádoby

Pokud nechcete odvápnit celý spotřebič ale pouze odpařovací nádobu v pečicím prostoru, můžete rovněž použít funkci „Odvápňování“.

Jediný rozdíl:

1. Odvápňovací roztok vytvoříte smícháním 100 ml vody a 20 ml tekutého odvápňovače.
2. Odpařovací nádobu úplně naplňte odvápňovacím roztokem.
3. Nádržku na vodu naplňte vodou.
4. Spustíte „Odvápňování“.

Odpařovací nádobu můžete odvápňnit i ručně.

Vyvěšení a zavěšení dvířek spotřebiče

Aby bylo čištění snadnější, můžete dvířka spotřebiče vyvěsit.

Nebezpečí poranění!

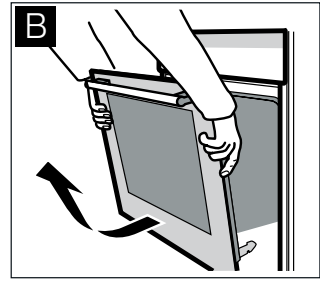
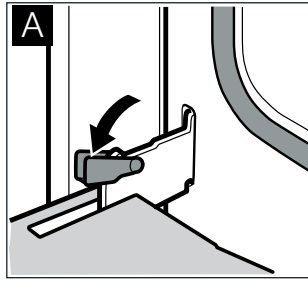
Závěsy dvířek spotřebiče mohou zaskočit velkou silou. Dejte pozor na to, aby byly blokovací páčky vždy zcela zaklopeny, resp. při vyvěšení dvířek trouby zcela vyklopeny. Nedotýkejte se závěsů.

Nebezpečí poranění!

Pokud jsou dvířka spotřebiče na jedné straně vyvěšené, do závěsu nesahejte. Závěs může zaskočit velkou silou. Zavolejte zákaznický servis.

Vyvěšení dvířek spotřebiče

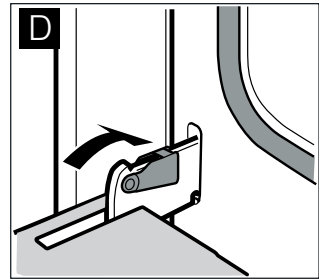
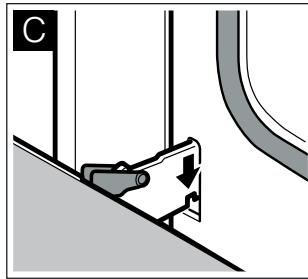
1. Dvířka spotřebiče zcela otevřete.
2. Levou a pravou blokovací páčku zcela vyklopte (obrázek A). Závěsy jsou zajištěny a nelze je zaklapnout.
3. Dvířka spotřebiče zavřete až nadoraz.
4. Uchopte oběma rukama vlevo a vpravo. Ještě trochu zavřete a vytáhněte (obrázek B).



Zavěšení dvířek spotřebiče

Dvířka spotřebiče po čištění znovu zavěste.

1. Závěs vlevo a vpravo nasadíte do držáků (obrázek C). Zážez na závěsu musí zaskočit na obou stranách.
2. Dvířka spotřebiče zcela otevřete.
3. Blokovací páčku vlevo a vpravo úplně zaklapněte (obrázek D).



Dvířka spotřebiče jsou zajištěná a nelze je vyvěsit.

4. Zavřete dvířka spotřebiče.

Čištění skleněných tabulí dvířek

Pro snadnější čištění můžete skleněné tabule z dvířek pečicí trouby demontovat.

⚠ Nebezpečí poranění!

Části uvnitř dvířek spotřebiče mohou mít ostré hrany. Mohli byste si způsobit řezná poranění. Používejte ochranné rukavice.

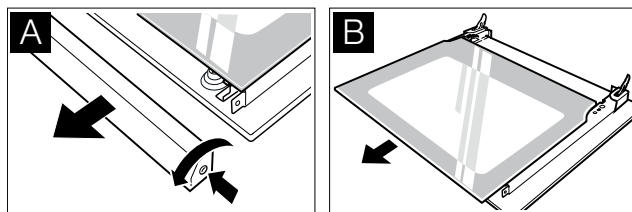
⚠ Nebezpečí poranění!

Spotřebič použijte teprve po řádném nasazení skleněných tabulí.

Demontáž skleněné tabule

Upozornění: Při vysazování vnitřních tabulí dbejte na to, v jakém pořadí tabule vyjímáte. Abyste je opět nasadili ve správném pořadí.

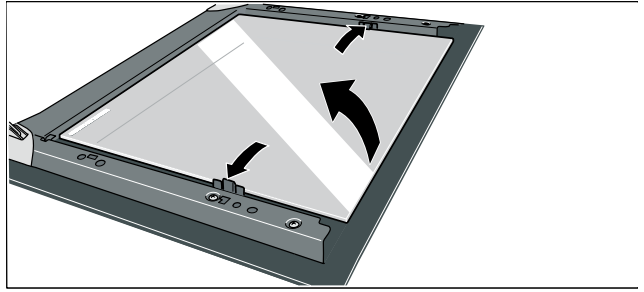
1. Vyvěste dvířka spotřebiče a přední stranou je položte na měkkou, čistou podložku (viz kapitolu: Vyvěšení a zavěšení dvířek spotřebiče).
2. Odšroubujte a sejměte kryt na dvířkách spotřebiče nahoře vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Tabule nadzvedněte a vytáhněte (obrázek B).



Demontáž střední skleněné tabule

Před demontáží si všimněte, v jaké poloze je střední skleněná tabule namontována, abyste ji později nenamontovali naopak.

1. Stiskněte držáky vlevo a vpravo směrem ven.
2. Lehce nadzvedněte střední skleněnou tabuli a vyjměte.



Čištění

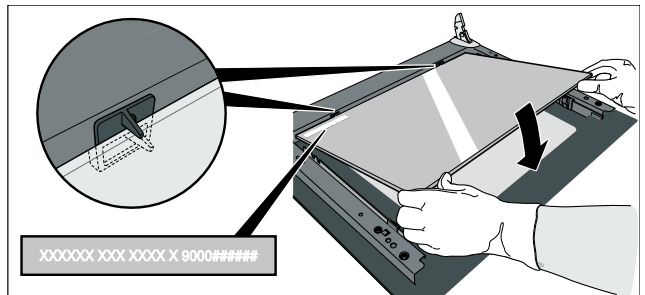
Skleněné tabule dvířek vyčistěte čističem na sklo a měkkou utěrkou.

Pozor!

Nepoužívejte žádné agresivní nebo abrazivní prostředky ani škrabku na sklo. Sklo by se mohlo poškodit.

Montáž střední skleněné tabule

1. Nasadíte střední skleněnou tabuli vlevo a vpravo na místo uložení.
2. Potlačíte střední skleněnou tabuli směrem dolů do uchycení.



Montáž skleněné tabule

1. Skleněnou tabuli zasuňte až nadoraz.
2. Nasadíte a přišroubujete kryt.
3. Dvířka spotřebiče znovu nasadíte.

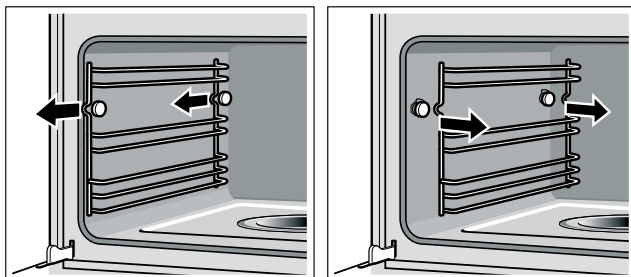
Čištění závěsných roštů

Závěsné rošty můžete k čištění vyjmout.

⚠ Nebezpečí popálení o horké části pečicího prostoru!

Vyčkejte, dokud pečicí prostor nevychladne.

1. Rošt potáhněte dopředu a vyvěste ze stran.



2. Rošty vyčistěte mycím roztokem a houbou nebo kartáčem nebo je můžete umýt v myčce nádobí.
3. Zavěste rošty vzadu a vpředu a zatlačte dozadu, dokud nezapadnou. Každý rošt se hodí vždy jen na jednu stranu.

Co dělat v případě závady?

Pokud se vyskytne porucha, jedná se často pouze o maličkost. Než zavoláte zákaznický servis, pokuste se pomocí následujících pokynů závadu odstranit sami.

Opravy může provádět pouze námi zaškolený technik zákaznického servisu. Neodborné opravy Vašeho spotřebiče jsou nebezpečné, mohou Vám vzniknout značná rizika.

Nebezpečí zasažení elektrickým proudem!

- Práce na elektrospotřebičích smí provádět pouze námi zaškolený odborník.
- U všech prací na elektrospotřebičích, přerušte přívod elektřiny. Stiskněte bezpečnostní automatiku nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni.

Závada	Možná příčina	Pokyny/odstranění
Spotřebič nefunguje.	Není zasunuta síťová zástrčka.	Spotřebič připojte k elektrické síti.
	Výpadek proudu.	Zkontrolujte, zda fungují další kuchyňské spotřebiče.
	Vadná pojistka.	V pojistkové skříni zkontrolujte, jestli je příslušná pojistka v pořádku.
	Chybná obsluha.	Vypněte pojistku spotřebiče v pojistkové skříni a za 10 vteřin spotřebič znovu zapněte.
Spotřebič nelze spustit.	Dvířka spotřebiče nejsou úplně zavřená.	Zavřete dvířka spotřebiče.
Spotřebič nelze spustit, na displeji se zobrazí hlášení „Tlačítkem start pokračovat v provozu“ - “Odvápnění“.	Odvápnění bylo přerušeno.	Stiskněte tlačítko start. Následně dvakrát vypláchněte spotřebič (viz kapitolu: Odvápnění). Postupujte podle pokynů v odstavci „Vyprázdnění odpařovací nádoby a naplnění nádržky na vodu“.

Závada	Možná příčina	Pokyny/odstranění
Spotřebič nelze spustit, na displeji se zobrazí hlášení „Tlačítkem start pokračovat v provozu“ - „Čištění“.	Byl přerušen pomocný čisticí program.	Stiskněte tlačítko start. Následně dvakrát vypláchněte spotřebič (viz kapitolu: Pomocný čisticí program). Postupujte podle pokynů v odstavci „Vyprázdnění odpařovací nádoby a vytírání spotřebiče“.
Na displeji se zobrazí hlášení „Čas“.	Výpadek proudu.	Znovu nastavte čas (viz kapitolu: Časové funkce).
Spotřebič není v provozu. Na displeji se zobrazí doba tepelné úpravy.	Otočný volič byl neúmyslně stisknutý.	Stiskněte tlačítko stop.
	Po nastavení nebylo stisknuto tlačítko start.	Stiskněte tlačítko start nebo tlačítkem stop zrušte nastavení.
Na displeji se zobrazí hlášení „Automatické vypnutí“.	Funkce automatického vypnutí je aktivní.	Stiskněte libovolné tlačítko.
Zobrazí se hlášení „Naplňte nádržku na vodu“, i když je nádržka na vodu plná.	Nádržka na vodu není správně zasunuta.	Zasuňte nádržku na vodu, tak aby zacvakla.
	Rozpoznávací systém nefunguje.	Zavolejte zákaznický servis.
Zobrazí se hlášení „Naplňte nádržku na vodu“, i když není ještě prázdná, příp. je nádržka na vodu prázdná, ale hlášení „Naplňte nádržku na vodu“ se nezobrazí.	Nádržka na vodu je znečištěná. Pohyblivé snímače stavu vody jsou zablokovány.	Nádržkou na vodu zatřepete a vyčistíte ji. Pokud se snímače neuvolní, nádržku na vodu vyměňte za novou (zákaznický servis).
Nádržka na vodu se vyprázdní bez jasného důvodu. Odpařovací nádoba přetéká.	Nádržka na vodu není správně zavřená.	Zavřete víko. Musí zapadnout.
	Těsnění ve víku nádržky je znečištěné.	Vyčistíte těsnění.
	Těsnění v nádržce na vodu je vadné.	U zákaznického servisu si musíte zakoupit novou nádržku na vodu.
Odpařovací nádoba je prázdná, voda se vypařila, ačkoliv je nádržka plná.	Nádržka není správně zasunutá.	Nádržku na vodu zasuňte až nadoraz.
	Je ucpané vedení.	Odvápněte spotřebič. Zkontrolujte, jestli je správně nastaven rozsah tvrdosti vody.

Závada	Možná příčina	Pokyny/odstranění
Na displeji se zobrazí hlášení „Vyprázdněte/ vyčistěte nádržku na vodu?“	Spotřebič jste minimálně dva dny nepoužívali a nádržka na vodu je plná.	Vyprázdněte a vyčistěte nádržku na vodu. Nádržku na vodu vyprázdněte hned po ukončení provozu.
Při vaření slyšíte zvuk u mražených pokrmů.	Studený/teplý efekt u mražených potravin, v důsledku působení vodní páry.	To je normální.
Během vaření v páře se tvoří hodně páry.	Spotřebič se automaticky kalibruje.	To je normální.
Během vaření v páře se opakovaně tvoří hodně páry.	Spotřebič se nemůže automaticky kalibrovat. Doba přípravy pokrmu je příliš krátká.	Obnovte výrobní nastavení spotřebiče (viz kapitola: Základní nastavení). Poté na 20 minut při teplotě 100 °C spusťte provoz s párou.
Během pečení uniká pára z větracích otvorů.		To je normální.
Spotřebič správně neprodukuje páru.	Spotřebič je zanesen vodním kamenem.	Spusťte odvápnovací program.
Na displeji se zobrazí chybové hlášení „E011“.	Tlačítko bylo stisknuto příliš dlouho nebo se zaseklo.	Stiskněte tlačítko ⊖, abyste vymazali chybové hlášení. Postupně stiskněte všechna tlačítka a zkontrolujte, jestli nejsou znečištěná.
Na displeji se zobrazí chybové hlášení „E...“.	Technická porucha.	Stiskněte tlačítko ⊖, abyste vymazali chybové hlášení, případně znovu nastavte čas. Pokud se chybové hlášení znovu zobrazí, zavolejte zákaznický servis.
Spotřebič nehřeje. Na displeji se zobrazí „Demo“.	Stiskli jste kombinaci tlačítek.	Přerušete přívod elektrického proudu a za 10 vteřin proud znovu obnovte. Během 2 minut stiskněte a 4 vteřiny podržte tlačítko =○.

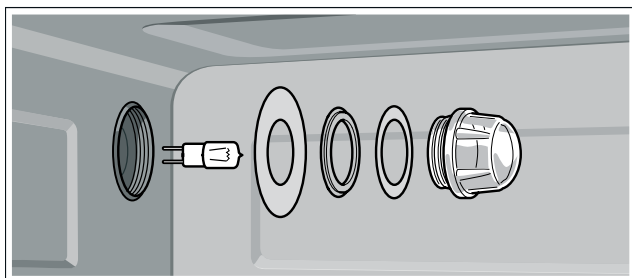
Výměna žárovky

Žárovzdorné halogenové žárovky 230 V/25 W s těsněním dostanete k zakoupení v zákaznickém servisu. Servisní službě sdělte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.) Vašeho spotřebiče.

⚠ Nebezpečí popálení!

Dříve než vyměníte žárovku, nechte pečící prostor vychladnout. Halogenovou žárovku vyndávejte z obalu suchou utěrkou, jinak se zkrátí její životnost.

1. Vypněte pojistku v pojistkové skříni nebo vytáhněte síťovou zástrčku.
2. Kryt vyšroubujte směrem doleva.
3. Vyšroubujte žárovku a vyměňte ji za novou stejného typu.
4. Nová těsnění a upínací kroužek nasadte na skleněný kryt ve správném pořadí.



5. Znovu našroubujte skleněný kryt a těsnění.
6. Spotřebič připojte k elektrické síti a znovu nastavte čas.

Nikdy neprovozujte spotřebič bez nasazeného skleněného krytu anebo těsnění!

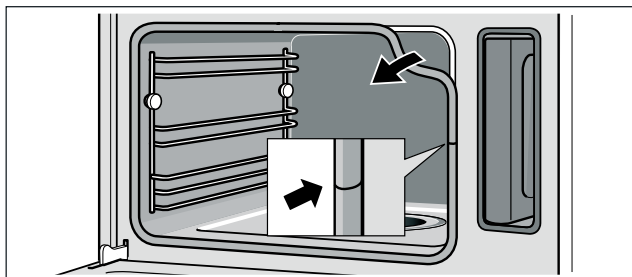
Výměna skleněného krytu nebo těsnění

Poškozený skleněný kryt nebo poškozené těsnění musíte vyměnit. Servisní službě sdělte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.) Vašeho spotřebiče.

Výměna těsnění dvířek

Pokud je těsnění dvířek zvenku pečicího prostoru vadné, musí být vyměněno. Náhradní těsnění pro Váš spotřebič dostanete k zakoupení v zákaznickém servisu. Servisní službě sdělte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.) Vašeho spotřebiče.

1. Otevřete dvířka spotřebiče.
2. Sundejte staré těsnění.
3. Na jednom místě nasadte nové těsnění a natáhněte ho po celém obvodu. Místo spojení musí být na straně.
4. Ještě jednou zkontrolujte usazení těsnění zejména v rozích.



Zákaznický servis

V případě opravy Vašeho spotřebiče, je zde pro Vás náš zákaznický servis. Vždy najdeme vhodné řešení, a tím zabráníme zbytečným výjezdům technika.

Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.)

Abychom Vám mohli kvalifikovaně pomoci, při telefonátu uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.). Typový štítek s čísly najdete po otevření dvířek spotřebiče na levé straně dole.

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

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

Zákaznický servis ☎:

Měli byste vědět, že výjezd technika zákaznického servisu musíte v případě chybné obsluhy spotřebiče, uhradit i během záruční lhůty.

Kontaktní údaje nejbližšího zákaznického servisu ve všech zemích najdete zde nebo v přiloženém seznamu zákaznických středisek.

Důvěřujte odbornosti výrobce. Tak zajistíte, že oprava bude provedena zaškoleným servisním technikem, který je pro Váš spotřebič vybaven originálními náhradními díly.

Ochrana životního prostředí

Vybalte spotřebič a obal ekologicky zlikvidujte.

Ekologická likvidace



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou Směrnicí 2002/96/EG týkající se odpadních elektrických a elektronických spotřebičů (waste electrical and electronic equipment WEEE).

Tato směrnice upravuje zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v rámci Evropské unie.

Tipy pro úsporu energie

- Troubu předehřívejte jen tehdy, pokud je to uvedeno v receptu nebo v tabulce návodu k použití.
- Dvířka spotřebiče během provozu otvírejte co nejméně.
- Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení. Tyto obzvláště dobře přijímají teplo.
- Více koláčů pečte nejlépe hned po sobě. Trouba je ještě horká. Tím se zkrátí čas pečení druhého koláče. Rovněž můžete zasunout 2 truhlíkové formy vedle sebe.
- U delší doby tepelné úpravy můžete pečící troubu vypnout 10 minut před ukončením doby přípravy a k dokončení pokrmu tak využít zbytkové teplo.
- Při vaření v páře můžete vařit na několika úrovních současně. U pokrmů s rozdílnou dobou přípravy vložte nejdříve pokrmy s nejdelší dobou přípravy.

Tabulky a tipy

V tabulkách najdete výběr pokrmů, které lze připravovat v parní troubě. Ukážeme vám, jaký druh ohřevu, příslušenství a která doba přípravy je pro Váš pokrm nejvhodnější. Údaje platí pro zasunutí do studeného spotřebiče, pokud se neuvádí jinak.

Příslušenství

Používejte dodané příslušenství. Při vaření v páře zasuňte pod děrované nádoby vždy pečicí plech, který zachytí kapající tekutinu.

Nádobí

Pokud používáte nádobí, postavte je vždy doprostřed roštu. Nádobí musí být žáruvzdorné a odolné proti páře. Nádobí s hrubou stěnou, prodlužuje dobu přípravy. Potraviny, které připravujete v normální vodní lázni, přikryjte fólií (např. při rozpouštění čokolády).

Vaření v páře

Vaření v páře je šetrná metoda přípravy pokrmů. Pára sevře pokrm a zabrání ztrátě výživových hodnot potravin. Vaření funguje bez přetlaku. Tak zůstane zachována forma, barva a typické aroma pokrmů.

Doba přípravy a množství

Doba přípravy při vaření v páře je závislá na velikosti kusu nebo na celkovém množství. Spotřebič může připravovat v páře maximálně 2 kg pokrmu.

Dodržujte velikosti, které jsou uvedeny v tabulkách. U menších kousků se zkracuje doba přípravy, při větších kusech se tato doba prodlužuje. Kvalita a stupeň zralosti mají rovněž vliv na dobu přípravy. Proto mohou uvedené hodnoty sloužit jako orientační hodnoty.

Rovnoměrné rozdělení potravin

Potraviny v nádobě vždy rovnoměrně rozložte. Při různých výškách vrstev se udělají nerovnoměrně.

Potraviny choulostivé na stlačení

Potraviny choulostivé na stlačení neskládejte do varné nádoby příliš vysoko. Raději použijte na vaření dvě nádoby.

Příprava menu

V páře můžete připravovat kompletní menu současně, aniž by se přenášely chutě. Nejdříve do spotřebiče vložte pokrmy s nejdelší dobou přípravy a zbytek zasuňte později ve správném okamžiku. Tak budou všechny pokrmy současně hotové.

Celková doba přípravy se prodlužuje u přípravy menu, protože po každém otevření dvířek unikne ze spotřebiče určité množství páry, která se musí znovu vytvořit.

Horký vzduch

Druh ohřevu „Horký vzduch“ je vhodný především k přípravě sladkého a pikantního pečiva, dušenou pečení a různých koláčů.

Horký vzduch + vaření v páře

Druh ohřevu „Horký vzduch + vaření v páře“ je vhodný především na přípravu pečeně, kuřete a pečiva z kynutého těsta a chleba.

Pečeně a kuře budou zvenku krásně křupavé a uvnitř šťavnaté. Kromě toho maso neztratí tolik na hmotnosti.

Pečivo z kynutého těsta a chléb dostane krásně lesklý povrch a nevysuší se.

Zelenina

Zeleninu vložte do děrované nádoby a zasuňte do výšky 3. Pod ni zasuňte do výšky 1 pečicí plech, který zachytí kapající tekutinu.

Potravina	Velikost kusu	Příslušenství	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Artyčoky	vcelku	děrovaná + pečicí plech	vaření v páře	100	30 - 35
Květák	vcelku	děrovaná + pečicí plech	vaření v páře	100	30 - 40
Květák	na růžičky	děrovaná + pečicí plech	vaření v páře	100	10 - 15
Brokolice	na růžičky	děrovaná + pečicí plech	vaření v páře	100	8 - 10
Hrášek	-	děrovaná + pečicí plech	vaření v páře	100	5 - 10
Fenykl	plátky	děrovaná + pečicí plech	vaření v páře	100	10 - 14
Plněná zelenina (cuketa, lilek, paprika)	zeleninu nepředvafujte	pečicí plech ve výšce 2	horký vzduch + vaření v páře	160 - 180	15 - 30
Zelenina	-	forma do vodní lázně 1,5 l + rošt ve výšce 2	vaření v páře	100	50 - 70
Zelené fazole	-	děrovaná + pečicí plech	vaření v páře	100	15 - 20
Mrkev	plátky	děrovaná + pečicí plech	vaření v páře	100	10 - 20
Kedlubna	plátky	děrovaná + pečicí plech	vaření v páře	100	15 - 20
Pórek	plátky	děrovaná + pečicí plech	vaření v páře	100	4-6
Kukuřice	vcelku	děrovaná + pečicí plech	vaření v páře	100	25 - 35
Mangold *	proužky	děrovaná + pečicí plech	vaření v páře	100	8 - 10
Chřest, zelený *	vcelku	děrovaná + pečicí plech	vaření v páře	100	7 - 12
Chřest, bílý *	vcelku	děrovaná + pečicí plech	vaření v páře	100	10 - 15
Špenát *	-	děrovaná + pečicí plech	vaření v páře	100	2-3

Potravina	Velikost kusu	Příslušenství	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Romanesco	na růžičky	děrovaná + pečicí plech	vaření v páře	100	8 - 10
Růžičková kapusta	na růžičky	děrovaná + pečicí plech	vaření v páře	100	20 - 30
Červená řepa	vcelku	děrovaná + pečicí plech	vaření v páře	100	40 - 50
Červené zelí/modré zelí	proužky	děrovaná + pečicí plech	vaření v páře	100	30 - 35
Bílá kapusta/zelí	proužky	děrovaná + pečicí plech	vaření v páře	100	25 - 35
Cuketa	plátky	děrovaná + pečicí plech	vaření v páře	100	2-3
Lusky cukrového hrášku	-	děrovaná + pečicí plech	vaření v páře	100	8 - 12

* předehejte spotřebič

Přílohy a luštění

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

Výška zasunutí neděrované nádoby je libovolná.

Potravina	Poměr	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Loupané brambory (střední velikost)	-	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1	vaření v páře	100	35 - 45
Vařené brambory (na čtvrtky)	-	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1	vaření v páře	100	20 - 25
Gratinované brambory	-	pečicí plech	2	horký vzduch	170 - 180	35 - 45
Přírodní rýže	1:1,5	neděrovaná nádoba	-	vaření v páře	100	30 - 40
Dlouhozrná rýže	1:1,5	neděrovaná nádoba	-	vaření v páře	100	20 - 30
Rýže - Basmati	1:1,5	neděrovaná nádoba	-	vaření v páře	100	20 - 30
Předvařená rýže	1:1,5	neděrovaná nádoba	-	vaření v páře	100	15 - 20

Potravina	Poměr	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Rizoto	1:2	neděrovaná nádoba	-	vaření v páře	100	30 - 35
Velkozrnná čočka	1:2	neděrovaná nádoba	-	vaření v páře	100	30 - 45
Bílé fazole, namočené	1:2	neděrovaná nádoba	-	vaření v páře	100	65 - 75
Kuskus	1:1	neděrovaná nádoba	-	vaření v páře	100	6 - 10
Špalda, drcená	1:2,5	neděrovaná nádoba	-	vaření v páře	100	15 - 20
Jáhly, vcelku	1:2,5	neděrovaná nádoba	-	vaření v páře	100	25 - 35
Pšenice, vcelku	1:1	neděrovaná nádoba	-	vaření v páře	100	60 - 70
Knedlíky	-	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1	vaření v páře	95	20 - 25

Drůbež a maso

Rošt a pečicí plech zasuňte spolu do jedné výšky.

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

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

Drůbež

Potravina	Množství	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Kuře, celé	1,2 kg	rošt + pečicí plech	2	horký vzduch + vaření v páře	180 - 190	50 - 60
Kuře, půlené	à 0,4 kg	rošt + pečicí plech	2	horký vzduch + vaření v páře	180 - 190	35 - 45
Kuřecí prsa	à 0,15 kg	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1	vaření v páře	100	15 - 25
Kuřecí části	à 0,12 kg	rošt + pečicí plech	2	horký vzduch + vaření v páře	180 - 200	20 - 35
Kachna, celá	2 kg	rošt + pečicí plech	2	horký vzduch + vaření v páře	170	60 - 80
				horký vzduch	210	15 - 20
Kachní prsa *	à 0,35 kg	rošt + pečicí plech	2	horký vzduch + vaření v páře	170 - 180	10 - 15
Krůtí roláda	1,5 kg	rošt + pečicí plech	2	horký vzduch + vaření v páře	150 - 160	70 - 90
Krůtí prsa	1 kg	rošt + pečicí plech	2	horký vzduch + vaření v páře	150 - 160	60 - 80

* předtím opečte

Hovězí maso

Potravina	Množství	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Dušená hovězí pečeně *	1,5 kg	rošt + pečicí plech	2	regenerace	140 - 150	100 - 140
Hovězí svíčková, medium *	1 kg	rošt + pečicí plech	2	regenerace	170 - 180	20 - 28
Nízký roštěnec, medium *	1 kg	rošt + pečicí plech	2	horký vzduch	170 - 180	40 - 45
Nízký roštěnec, po anglicku *	1 kg	rošt + pečicí plech	2	horký vzduch	170 - 180	30 - 45
Vysoký roštěnec, medium *	1 kg	rošt + pečicí plech	2	horký vzduch	170 - 180	45 - 60
Vysoký roštěnec, po anglicku *	1 kg	rošt + pečicí plech	2	horký vzduch	170 - 180	35 - 50

* předtím opečte

Telecí maso

Potravina	Množství	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Telecí pečeně, prorostlá	1 kg	rošt + pečicí plech	2	horký vzduch + vaření v páře	160 - 170	60 - 70
Telecí pečeně, libová	1 kg	rošt + pečicí plech	2	horký vzduch + vaření v páře	160 - 170	50 - 60
Telecí hřbet *	1 kg	rošt + pečicí plech	2	horký vzduch + vaření v páře	160 - 180	15 - 25
Telecí hrudí, plněné	1,5 kg	rošt + pečicí plech	2	horký vzduch + vaření v páře	140 - 160	75 - 120

* předtím opečte

Vepřové maso

Potravina	Množství	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Pečeně bez kůže (např. krkovice)	1,5 kg	rošt + pečicí plech	2	horký vzduch + vaření v páře	170 - 180	70 - 80
Pečeně s kůží (do křupavá)	1,5 kg	rošt + pečicí plech	2	vaření v páře	100	20 - 25
				horký vzduch + vaření v páře	140 - 160	40 - 50
				horký vzduch	210 - 220	20
Vepřové filé *	0,5 kg	rošt + pečicí plech	2	horký vzduch + vaření v páře	160 - 180	20 - 30
Filety v pívovém těstíčku	1 kg	pečicí plech	2	horký vzduch + vaření v páře	180 - 200	40 - 60
Uzené s kostí	1 kg	rošt + pečicí plech	2	horký vzduch + vaření v páře	120 - 140	60 - 70
Uzená kotleta	na plátky	pečicí plech	2	vaření v páře	100	15 - 20
Roláda	1,5 kg	rošt + pečicí plech	2	horký vzduch + vaření v páře	170 - 180	70 - 80

* předtím opečte

Ostatní

Potravina	Množství	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Sekaná pečeně	z 0,5 kg sekané	pečicí plech	2	horký vzduch + vaření v páře	140 - 150	45 - 60
Srnčí hřbet s kostí *	0,6 - 0,8 kg	rošt + pečicí plech	2	horký vzduch + vaření v páře	150 - 170	15 - 30
Jehněčí kýta bez kosti	1,5 kg	rošt + pečicí plech	2	horký vzduch + vaření v páře	170 - 180	60 - 80
Jehněčí hřbet s kostí *	1,5 kg	rošt + pečicí plech	2	horký vzduch + vaření v páře	160 - 170	15 - 25
Části králíka	1,5 kg	rošt + pečicí plech	2	horký vzduch + vaření v páře	150 - 160	40 - 60

* předtím opečte

Potravina	Množství	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Vídeňské párky	-	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1	vaření v páře	80 - 85	12 - 18
Bílé párky	-	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1	vaření v páře	80 - 85	15 - 20

* předtím opečte

Tipy pro pečení masa

Použijte sadu na pečení.	Když použijete sadu na pečení, dosáhnete optimální výsledek pečení a pečicí prostor zůstane téměř čistý. Sadu na pečení dostanete k zakoupení jako příslušenství ve specializované prodejně (viz kapitolu: Příslušenství)
Kdy je pečeně hotová?	Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných obchodech) nebo udělejte „zkoušku lžící“. Zatlačte lžící na pečené maso. Pokud je pevné, je maso hotové, jestliže povolí, potřebuje ještě trochu času.
Pečeně je příliš tmavá a krusta místy spálená.	Zkontrolujte, zda jste správně nastavili výšku zasunutí a teplotu.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je připálená.	Příště použijte menší nádobu nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale šťáva je světlá příliš vodová.	Příště použijte větší nádobu nebo přidejte méně tekutiny.

Ryby

Potravina	Množství	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Pražman, celý	à 0,3 kg	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1	vaření v páře	80 - 90	15 - 25
Filé z pražmana	à 0,15 kg	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1	vaření v páře	80 - 90	10 - 20
Rybí terina	forma do vodní lázně 1,5 l	rošt	2	vaření v páře	70 - 80	40 - 80
Pstruh, celý	à 0,2 kg	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1	vaření v páře	80 - 90	12 - 15
Filé z tresky	à 0,15 kg	děrovaná nádoba+ pečicí plech	3 1	vaření v páře	80 - 90	10 - 14
Filé z lososa	à 0,15 kg	děrovaná nádoba+ pečicí plech	3 1	vaření v páře	100	8 - 10
Slávky jedlé	1,5 kg	pečicí plech	2	vaření v páře	100	10 - 15
Filé z okouna červeného	à 0,15 kg	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1	vaření v páře	80 - 90	10 - 20
Rolky z mořského jazyka, plněné	-	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1	vaření v páře	80 - 90	10 - 20

Šetrné pečení masa

Šetrné pečení, nazývané také pečení při nízké teplotě, je ideální metoda tepelné úpravy pro všechny jemné kousky masa, které mají být upečeny do růžova nebo přesně podle Vaší chuti. Maso zůstane velmi šťavnaté a máslově jemné.

Pečicí plech zasuňte do parní trouby a předehejte ji s ohřevem „Šetrné pečení“.

Maso na varné desce ze všech stran zprudka opečte.

Opečené maso vložte do předeřáté parní trouby a mírně dopečte.

Po upečení servírujte na předeřáté talíře a přidejte horkou omáčku.

Potravina	Množství	Příslušenství	Výška	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Jehněčí kýta bez kosti	1 - 1,5 kg	pečicí plech	2	80	140 - 160
Rostbíf	1,5 - 2,5 kg	pečicí plech	2	80	150 - 180
Vepřové filé	-	pečicí plech	2	80 - 90	50 - 70
Vepřové medailonky	-	pečicí plech	2	80	60 - 80
Hovězí steak	tloušťka cca 3 cm	pečicí plech	2	80	40 - 60
Kachní prsa	-	pečicí plech	2	80	35 - 55

Nákypy, zavářky do polévky...

Potravina	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Pikantní nákyp z vařených přísad	forma na nákyp + rošt	2	horký vzduch + vaření v páře	150 - 170	30 - 40
Sladký nákyp	forma na nákyp + rošt	2	horký vzduch + vaření v páře	150 - 170	30 - 45
Lasagne	pečicí plech	2	horký vzduch + vaření v páře	160 - 170	35 - 45
Suflé	formičky + rošt	2	horký vzduch + vaření v páře	180 - 200	15 - 25

Potravina	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Sázené vejce	neděrovaná nádoba	2	vaření v páře	90	15 - 20
Krupicové noky	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1	vaření v páře	90 - 95	7 - 10
Vejce na tvrdo (velikost M, max. 1,8 kg)	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1	vaření v páře	100	10 - 12
Vejce na měkko (velikost M, max. 1 kg)	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1	vaření v páře	100	6-8

Dezerty, kompoty

Kompot

Ovoce odvažte a přidejte asi $\frac{1}{3}$ množství vody a cukru.

Mléčná rýže

Odvažte rýži a přidejte 2,5- násobné množství mléka. Nádobu naplňte do výšky max. 2,5 cm. Po uvaření pokrm promíchejte, aby se zbylé mléko rychleji vstřebalo.

Jogurt

Rozehejte mléko na varné desce na 90 °C. Poté nechte vychladnout na 40 °C. U trvanlivého mléka rozehrátí není nutné.

Na 100 ml mléka vmíchejte do mléka jednu až dvě čajové lžičky přírodního jogurtu nebo příslušného množství jogurtového fermentu. Směsí naplňte čisté skleničky a zavřete je.

Připravené skleničky nechte vychladnout v chladničce.

Potravina	Příslušenství	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Kynuté knedlíky	pečicí plech	vaření v páře	100	20 - 25
Karamelový krém	formičky + rošt	vaření v páře	90 - 95	15 - 20
Sladký nákyp (např. krupicový nákyp)	forma na nákyp + rošt	horký vzduch + vaření v páře	160 - 170	50 - 60
Mléčná rýže *	pečicí plech	vaření v páře	100	25 - 35

Potravina	Příslušenství	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Jogurt *	skleničky + rošt	vaření v páře	40	300 - 360
Jablečný kompot	pečicí plech	vaření v páře	100	10 - 15
Hruškový kompot	pečicí plech	vaření v páře	100	10 - 15
Třešňový kompot	pečicí plech	vaření v páře	100	10 - 15
Rebarborový kompot	pečicí plech	vaření v páře	100	10 - 15
Švestkový kompot	pečicí plech	vaření v páře	100	15 - 20

* Můžete použít taktéž vhodný program (viz kapitolu: Programová automatika)

Koláče a pečivo

Nejvhodnější jsou tmavé pečicí formy z kovu.

Teplota a doba přípravy závisí na množství a vlastnostech těsta. Proto jsou v tabulkách uvedeny teplotní rozsahy.

Nejdříve nastavte nižší teplotu. Nižší teplota umožňuje rovnoměrné propečení. V případě potřeby přistě nastavte vyšší hodnotu.

Rošt a pečicí plech neobkládejte příliš hustě.

Koláče ve formách

Potravina	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Třený koláč	věncovitá/truhlíková forma	2	horký vzduch	150 - 160	60 - 70
Dortový korpus z třeného těsta	forma na ovocný koláč	2	horký vzduch	150 - 160	30 - 45
Jemný ovocný koláč z třeného těsta	otvírací dortová forma	2	horký vzduch	150 - 160	45 - 55
Piškotový korpus (2 vejce)	forma na ovocný koláč	2	horký vzduch	180 - 190	12 - 16
Piškotový dort (6 vajec)	otvírací dortová forma	2	horký vzduch	150 - 160	25 - 35
Korpus z křehkého těsta s okrajem	otvírací dortová forma	2	horký vzduch	150 - 160	40 - 50
Švýcarský ovocný koláč	otvírací dortová forma	2	horký vzduch	180 - 190	35 - 60
Bábovka	bábovková forma	2	horký vzduch + vaření v páře	150 - 160	35 - 45

Potravina	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Pikantní koláče (např. slaný koláč)	otvírací forma na koláč (Quiche)	2	horký vzduch	180 - 190	35 - 60
Jablečný tarte	pečicí forma tarte	2	horký vzduch	170 - 190	35 - 50

Koláče na plechu

Potravina	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Kynutý koláč se suchou oblohou	pečicí plech	2	horký vzduch + vaření v páře	150 - 160	35 - 45
Kynutý koláč se šťavnatou oblohou (ovoce)	pečicí plech	2	horký vzduch	150 - 160	35 - 45
Piškotová roláda	pečicí plech	2	horký vzduch	180 - 200	10 - 15
Kynutá pletenka (500 g mouky)	pečicí plech + pečicí papír	2	horký vzduch + vaření v páře	150 - 160	25 - 35
Závin, sladký	pečicí plech	2	horký vzduch + vaření v páře	160 - 180	40 - 60
Cibulový koláč	pečicí plech	2	horký vzduch + vaření v páře	170 - 180	30 - 40

Chléb, housky

Potravina	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Bílý chléb (750 g mouky)	pečicí plech + pečicí papír	2	horký vzduch + vaření v páře	200 - 210	15 - 20
			horký vzduch	160 - 170	20 - 25
Kvasnicový chléb (750 g mouky)	pečicí plech + pečicí papír	2	horký vzduch + vaření v páře	200 - 220	15 - 25
			horký vzduch	150 - 160	40 - 60
Smíšený chléb (750 g mouky)	pečicí plech + pečicí papír	2	horký vzduch + vaření v páře	200 - 220	15 - 20
			horký vzduch	160 - 170	25 - 40
Celozrnný chléb (750 g mouky)	pečicí plech + pečicí papír	2	horký vzduch + vaření v páře	200 - 220	20 - 30
			horký vzduch	140 - 150	40 - 60

Potravina	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Žitný chléb (750 g mouky)	pečicí plech + pečicí papír	2	horký vzduch + vaření v páře	200 - 220	20 - 30
			horký vzduch	150 - 160	50 - 60
Housky (polotovary à 70 g)	pečicí plech + pečicí papír	2	horký vzduch + vaření v páře	190 - 200	25 - 30
Housky z kynutého těsta, sladké (polotovary à 70 g)	pečicí plech + pečicí papír	2	horký vzduch + vaření v páře	170 - 180	20 - 30

Drobné pečivo

Potravina	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Bezé	pečicí plech	2	horký vzduch	80 - 90	120 - 180
Makronky	pečicí plech	2	horký vzduch	140 - 160	15 - 25
Pečivo z lístkového těsta	pečicí plech	2	horký vzduch + vaření v páře	170 - 190	10 - 20
Muffiny	plech na muffiny	2	horký vzduch	170 - 180	20 - 30
Pečivo z odpalovaného těsta	pečicí plech	2	horký vzduch	170 - 190	27 - 35
Cukroví	pečicí plech	2	horký vzduch	150 - 160	12 - 17
Pečivo z kynutého těsta	pečicí plech	2	horký vzduch	150 - 160	15 - 20

Tipy pro pečení

Chcete péct podle svého vlastního receptu.	Orientujte se podle podobných druhů pečiva v tabulkách pečení.
Jak zjistíte, zda je třený koláč již propečený.	Přibližně 10 minut před uplynutím doby pečení uvedené v receptu zapíchněte špejli do koláče v místě, kde je nejvyšší. Jestliže po vytažení špejle na dřevu neulpívá žádné těsto, je koláč hotový.
Koláč se srazil.	Příště použijte méně tekutiny nebo nastavte o 10 stupňů nižší teplotu pečicí trouby. Dodržujte dobu tření uvedenou v receptu.
Koláč vyběhl uprostřed hodně do výšky a na okrajích je nižší.	Okraj otvácí dortové formy nemažte. Po upečení koláč opatrně uvolněte nožem.
Koláč ve formě je vzadu příliš tmavý.	Pečicí formu nepokládejte přímo k zadní stěně, ale vždy doprostřed na příslušenství.

Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče udělejte párátkem několik malých otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte teplotu o 10 stupňů vyšší a zkrátte dobu pečení.
Chléb nebo koláč vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavý (vlhký, místy se zbytky vody).	Příště používejte trochu méně tekutiny a pečte trochu déle při nižší teplotě. U koláčů se šťavnatou horní vrstvou nejprve předpečte korpus. Posypte ho mandlemi nebo strouhankou a pak přidejte oblohu. Dodržujte recepty a dobu pečení.
Koláč nebo pečivo je nerovnoměrně propečené.	Příště zvolte o něco nižší teplotu.

Regenerace pokrmů

Při regeneraci se pokrmy šetrně znovu ohřívají. Chutnají a vypadají stejně, jako kdyby byly čerstvě připravené. Také pečivo z předešlého dne lze tímto způsobem dobře rozpéct.

Potravina	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Pokrmy připravené na talíři	rošt	2	regenerace	120	12 - 18
Zelenina	pečicí plech	3	regenerace	100	12 - 15
Nudle, brambory, rýže	pečicí plech	3	regenerace	100	5 - 10
Housky *	rošt	2	horký vzduch + vaření v páře	170 - 180	6 - 8
Bagety *	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 + pečicí plech	3	regenerace	170 - 180	12 - 15

* Předehřívejte 5 minut

Rozmrazování

Potraviny zmrazujte pokud možno na plocho a po porcích při -18 °C. Nezmrazujte velká množství potravin. Roztáté potraviny nemají tak dlouhou trvanlivost a kazí se rychleji než čerstvé výrobky.

Pokrmu rozmrazujte v pytlíku, na talíři nebo v děrované nádobě. Vždy pod ně zasuňte pečicí plech. Tak potraviny nezůstanou v roztáté tekutině a pečicí prostor zůstane čistý.

Používejte druh ohřevu „Rozmrazování“.

Pokud je to nutné, pokrm během rozmrazování rozdělte nebo už rozmražené kusy z trouby vyndejte.

Potraviny po rozmrazení nechte ještě 5 - 15 minut odstát, aby se vyrovnala teplota.

Zdravotní riziko!

Při rozmrazování živočišných potravin musíte odstranit roztátou tekutinu. Tato tekutina nesmí přijít do kontaktu s ostatními potravinami. Mohlo by přijít k přenosu choroboplodných zárodků.

Po rozmrazení spusťte v parní troubě na 15 minut provoz s horkým vzduchem při 180°C.

Rozmrazování masa

Kusy masa, které budete obalovat, rozmrazujte jen natolik, aby na ně přilnulo koření a strouhanka.

Rozmrazování drůbeže

Před rozmrazováním je vybalte z obalu.
Důležité upozornění! Roztátou vodu vylijte.

Potravina	Množství	Příslušenství	Výška	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Kuře	1 kg	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1	45 - 50	60 - 70
Kuřecí stehna	0,4 kg	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1	45 - 50	30 - 35
Mražená zelenina v bloku (např. špenát)	0,4 kg	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1	45 - 50	20 - 30
Bobulovité ovoce	0,3 kg	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1	45 - 50	5 - 8
Rybí filé	0,4 kg	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1	45 - 50	15 - 20
Ryba vcelku	1 kg	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1	45 - 50	40 - 50
Guláš	-	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1	45 - 50	40 - 50
Hovězí pečeně	-	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1	45 - 50	70 - 80

Kynutí těsta

Při druhu ohřevu „Kynutí těsta“, vykyne těsto výrazně rychleji než při pokojové teplotě.

Výšku zasunutí pro rošť si můžete zvolit nebo rošť opatrně položte na dno pečicího prostoru.

Pozor: Nepoškrábejte dno pečicího prostoru!
Mísu s těstem postavte na rošť. Těsto nepřikrývejte.

Potravina	Množství	Příslušenství	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Kynuté těsto	1 kg	miska + rošť	40	20 - 30
Kváskové těsto	1 kg	miska + rošť	40	20 - 30

Odšťavování

Bobule před odšťavením vložte do misky a přidejte cukr. Nechte od stát minimálně hodinu, aby se natáhla šťáva.

Bobule vložte do děrované nádoby a zasuňte do výšky 3. Do výšky 1 zasuňte pečicí plech, který zachytí šťávu.

Na závěr bobule vložte do utěrky a vytlačte zbylou šťávu.

Potravina	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Maliny	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1	vaření v páře	100	30 - 45
Rybíz	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1	vaření v páře	100	40 - 50

Zavařování

Pokud možno potraviny zavařujte čerstvé. Delší skladování snižuje obsah vitamínů a potraviny se rychleji zkazí.

Používejte pouze nezávadné ovoce a zeleninu.

Ve Vašem spotřebiči nemůžete zavařovat následující potraviny: Obsah z plechových konzerv, maso, ryby nebo paštiky.

Zkontrolujte zavařovací sklenice, gumové kroužky, svorky a pérka.

Gumové kroužky a sklenice důkladně vymyjte horkou vodou. K mytí sklenic je v hodný také program „Sterilizace lahví“.

Sklenice postavte do děrované nádoby. Nesmějí se dotýkat.

Po uplynutí uvedené doby otevřete dvířka spotřebiče.

Zavařovací sklenice vyndejte z parní trouby až po vychladnutí.

Potravina	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Zelenina	litrová sklenice	2	vaření v páře	100	30 - 120
Peckové ovoce	litrová sklenice	2	vaření v páře	100	25 - 30
Jádrové ovoce	litrová sklenice	2	vaření v páře	100	25 - 30

Mražené produkty

Dbejte údajů výrobce uvedených na obalu.

Uvedené doby přípravy platí pro zasunutí do studené pečicí trouby.

Potravina	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Hranolky	pečicí plech + pečicí papír	2	horký vzduch	170 - 190	25 - 35
Krokety	pečicí plech + pečicí papír	2	horký vzduch	180 - 200	18 - 22
Rosti	pečicí plech + pečicí papír	2	horký vzduch	180 - 200	25 - 30
Těstoviny, čerstvé, mražené *	pečicí plech	2	vaření v páře	100	5 - 10
Lasagne, mražené	pečicí plech + rošt	2	horký vzduch + vaření v páře	190 - 210	35 - 55
Pizza, tenké dno	pečicí plech + rošt	2	horký vzduch	180 - 200	15 - 23
Pizza, tlusté dno	pečicí plech + rošt	2	horký vzduch	180 - 200	18 - 25
Pizza-bagety	pečicí plech + rošt	2	horký vzduch	180 - 200	18 - 22
Pizza, mražená	pečicí plech	2	horký vzduch	170 - 180	12 - 17
Bageta s bylinkovým máslem, mražená	pečicí plech	2	horký vzduch	180 - 200	15 - 20
Housky, bagety, mražené	pečicí plech + rošt	2	horký vzduch	180 - 200	18 - 22
Precílky, mražené	pečicí plech + pečicí papír	2	horký vzduch	180 - 200	18 - 22
Croissant, mražený	pečicí plech + pečicí papír	2	horký vzduch + vaření v páře	180 - 200	20 - 25
Housky na pečení nebo bagety, předpečené	pečicí plech + pečicí papír	2	horký vzduch	150 - 170	12 - 15
Závin, mražený	pečicí plech + pečicí papír	2	horký vzduch + vaření v páře	160 - 180	45 - 60
Rybí prsty	pečicí plech + pečicí papír	2	horký vzduch	195 - 205	20 - 24

Potravina	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba přípravy v min.
Pstruh	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1	vaření v páře	80 - 100	20 - 25
Gurmánské filé	pečicí plech + rošt	2	horký vzduch + vaření v páře	180 - 200	35 - 50
Lososí filé	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1	vaření v páře	80 - 100	20 - 25
Sépiové kroužky	pečicí plech + pečicí papír	2	horký vzduch	190 - 210	25 - 30
Brokolice	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1	vaření v páře	100	4 - 6
Květák	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1	vaření v páře	100	5 - 8
Fazole	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1	vaření v páře	100	4 - 6
Hrášek	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1	vaření v páře	100	4 - 6
Mrkev	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1	vaření v páře	100	3 - 5
Smíšená zelenina	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1	vaření v páře	100	4 - 8
Růžičková kapusta	děrovaná nádoba + pečicí plech	3 1	vaření v páře	100	5 - 10

* přidejte trochu tekutiny

Zkušební pokrmy

Podle normy EN 50304/ EN 60350 (2009), resp. IEC 60350.

Hodnoty v tabulkách platí pro zasunutí do studené pečicí trouby.

Potravina	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota v °C	Doba pečení v min.
Stříkané cukroví	pečicí plech	2	horký vzduch	160 - 170	17 - 20
Malé koláče	pečicí plech	2	horký vzduch	160 - 170	25 - 33
Vodový piškot	otvírací dortová forma 26 cm	2	horký vzduch	150 - 160	35 - 40
Zakrytý jablečný koláč	otvírací dortová forma 20 cm	2	horký vzduch	160 - 170	60 - 70

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.

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

SEZNAM AUTORIZOVANÝCH SERVISŮ DOMÁCÍCH SPOTŘEBIČŮ SIEMENS

Firemní servis + prodej náhradních dílů:

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

telefon: +420 251 095 546

fax: +420 251 095 559

Firma	Ulice	Město	telefon	mail
Martin Jansta	Tovární 17	280 02 Kolín 5	321723670	janstovi@volny.cz
A PROFI SERVIS s.r.o.	Pražská 83	294 71 Benátky nad Jizerou	603201133	aprofiservis@seznam.cz
ALPHA servis s.r.o.	Purkyňova 101	563 01 Lanškroun	465322747 465320298	servis@alphaobchod.cz; info@alphaobchod.cz
Irena Komárková ml.	Slovanské údolí 31	318 00 Plzeň	724888887 377387406 377387057	servis-ap@volny.cz
Marek Pollet	Vřesinská 24	326 00 Plzeň	377241172 733133300	pollet@volny.cz
B. I. SERVIS	Bergmannova 112	356 04 Sokolov- Dolní Rychnov	608151231	info@klservis.eu
ELMOT v.o.s	Blahoslavova 1a	370 04 České Budějovice	387438911 731583433 387437681	elmoctb@seznam.cz
ELEKTRO Jankovský s.r.o.	nám. Míru 204	388 01 Blatná	383422554 607749068	blatna@jankovsky.cz; elektro@ jankovsky.cz
Bekl	Bílková 3011	390 02 Tábor	381256300 381256303	pracky@email.cz
BMK servis s.r.o.	Chýnovská 98	391 56 Tábor - Měšice	800231231	tabor@bmk servis.cz
B. I. SERVIS	Horova 9	400 01 Ústí n./Labem	472734300 603202588	stepankova@biservis.cz; info@ biservis.cz
Petr KUČERA	Topolová 1234	434 01 Most	476441914	serviskučera@seznam.cz
RADEK MENCÍK	Proletářská 120	460 02 Liberec 23	482736542 602288130	elektroservis.mencik@seznam.cz
Wh-servis s.r.o.	Žitavská 63	460 11 Liberec 11	774573399	wh-servis@volny.cz
Martin Linhart	Letců 1001	500 02 Hradec Králové	603240252	linhartmartin@volny.cz
A - Z Chlazení	Piletická 45	503 41 Hradec Králové 7	495221313 602661664	info@klimatizace.net
Jan Škaloud	17. listopadu 360	530 02 Pardubice	602405453	jsk@seznam.cz
Servis Černý s.r.o	Mírové náměstí 99	550 01 Broumov	491522881	servis.cerny@tiscali.cz
ALPHA servis s.r.o.	Purkyňova 101	563 01 Lanškroun	465322747 465320298	servis@alphaobchod.cz; info@ alphaobchod.cz
VIKI, spol. s r.o.	Majakovského 8	586 01 Jihlava	567303546	viki.servis@iol.cz
Dana Bednaříková	Charbulova 73	618 00 Brno	548530004	petr.bednarik@seznam.cz
Caffe Idea - Blažek	Cacovická 66a	618 00 Brno	541240656	info@caffeidea.cz
Faraheit servis s.r.o.	Kaštanová 12	620 00 Brno	548210358	faraheit.servis@seznam.cz
Karel Veselý	Gagarinova 39	669 02 Znojmo	515246788 515264792	elservisnprodejna@tiscali.cz
Jan Liška	Žďárského 214	674 01 Třebíč	602758214	info@elso-servis.cz
ELEKTRO TREFILIK s.r.o.	Malá strana 286	696 03 Dubňany	518365157 602564967	trefilik@wv.cz
Martin Wlazlo MW	Žerotínova 1155/3	702 00 Ostrava - Moravská Ostrava	602709146 595136057	info@elektroopravna.cz; servis@ elektroopravna.cz
Stanislav Novotný	Hoblíkova 15	741 01 Nový Jičín	724269275 556702804	sano@iol.cz
Lumír Majnuš	Bílovecká 146	747 06 Opava 6	724043490 723081976 602282902	mezerova@elektroservis-majnus. cz; hulvova@elektroservis- majnus.cz; vana@elektroservis- majnus.cz
Bosch servis centrum spol. s r.o.	Nábřeží 596	760 01 Zlín	577211029	bosch@boschservis.cz
Elektroservis Živěla	Dolní Novosadská 34	779 00 Olomouc 9	585434844 585435688	servis@elektroserviszivea.cz
ELEKTROSERVIS KOLÁČEK s.r.o.	Polní 20	790 81 Česká Ves u Jeseníku	602767106 774811730 584428208	elektro.kolacek@centrum.cz

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

Návod na obsluhu

HB 36D675

Obsah

Bezpečnostné pokyny.....	4
Upozornenia týkajúce sa Vašej bezpečnosti	4
Príčiny poškodenia	6
Váš nový spotrebič.....	7
Ovládací panel.....	7
Otočný volič.....	8
Displej.....	8
Kontrola teploty.....	10
Druhy ohrevu.....	10
Priestor na pečenie.....	11
Príslušenstvo.....	12
Automatická kalibrácia.....	14
Pred prvým použitím.....	15
Nastavenie času a jazyka.....	15
Nastavenie rozsahu tvrdosti vody.....	16
Prvé uvedenie do prevádzky	17
Čistenie príslušenstva	17
Zavesenie tukového filtra.....	17
Obsluha spotrebiča.....	19
Plnenie zásobníka na vodu	19
Zapnutie spotrebiča.....	20
Vypnutie spotrebiča	22
Po každej prevádzke	23
Tipy pre nastavenie	23
Časové funkcie	25
Nastavenie budíka.....	25
Nastavenie času tepelnej úpravy.....	26
Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy	27
Nastavenie času.....	29
Programová automatika.....	30
Nastavenie programu	30
Pokyny k programom.....	32
Programová tabuľka	33
Pamät'	42
Uloženie do pamäti	42
Spustenie pamäti.....	42
Detská poistka	43
Aktivácia detskej poistky.....	43
Deaktivácia detskej poistky	43
Základné nastavenie	44
Automatické vypnutie	45

Obsah

Údržba a čistenie	46
Čistiace prostriedky	47
Pomocný čistiaci program	49
Odvápnenie	52
Demontáž a montáž dvierok spotrebiča	55
Čistenie sklenených tabúľ dvierok	57
Čistenie závesných roštov	59
Čo robiť v prípade poruchy?	60
Výmena žiarovky	63
Výmena tesnenia dvierok	64
Zákaznícky servis	65
Číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.)	65
Ochrana životného prostredia	66
Ekologická likvidácia	66
Tipy pre úsporu energie	66
Tabuľky a tipy	67
Varenie v pare	67
Horúci vzduch	68
Horúci vzduch + varenie v pare	68
Zelenina	69
Prílohy a strukoviny	70
Hydina a mäso	71
Ryby	76
Šetrné pečenie mäsa	77
Nákypy, závarky do polievky	77
Dezerty, kompóty	78
Koláče a pečivo	79
Regenerácia jedla	82
Rozmrazovanie	83
Kysnutie cesta	84
Odšťavovanie	85
Zaváranie	85
Mrazené produkty	86
Skúšobné jedlo	88

Deklarovaná hodnota emisie hluku tohto spotrebiča je 50 dB (A), čo predstavuje hladinu A akustického výkonu vzhľadom na referenčný akustický výkon 1pW.

Ďalšie informácie k produktom, príslušenstvu, náhradným dielom a servisu nájdete na internete: www.siemens-home.com/sk

⚠ Bezpečnostné pokyny

Tento návod na obsluhu si pozorne preštudujte. Návod na obsluhu a montážny návod dobre uschovajte. Pokiaľ spotrebič predáte ďalšej osobe, priložte taktiež obidva návody.

Upozornenia týkajúce sa Vašej bezpečnosti

Tento spotrebič je určený iba pre použitie v domácnosti. Spotrebič používajte len na prípravu jedla.

Dospelé osoby a deti nesmú spotrebič prevádzkovať,

- pokiaľ nie sú telesne alebo duševne schopné,
- alebo im chýbajú vedomosti a skúsenosti.

Nikdy nenechávajte deti, hrať sa so spotrebičom.

Nebezpečenstvo oparenia!

Pri otváraní dvierok spotrebiča uniká horúca para. Počas pečenia alebo po ukončení prevádzky dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Pri otváraní sa neskláňajte nad dvierka, pretože paru niekedy nemusí byť vidieť.

Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch a výhrevných telies. Deti držte v bezpečnej vzdialenosti.

Nebezpečenstvo požiaru!

V priestore rúry na pečenie neskladujte žiadne horľavé predmety.

Nebezpečenstvo požiaru!

Papier na pečenie nikdy neukladajte pri predhrievaní voľne na príslušenstvo. Pri otváraní dvierok rúry na pečenie vzniká tok vzduchu. Papier na pečenie sa môže na veľmi horúcom povrchu zapáliť. Zaťažte papier na pečenie vždy nádobou alebo formou na pečenie. Papierom na pečenie obložte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať cez príslušenstvo.

Nebezpečenstvo oparenia!

Do horúceho priestoru na pečenie nikdy nelejte vodu. Vytvorí sa horúca vodná para.

Nebezpečenstvo elektrického skratu!

Dbajte na to, aby ste nikdy nezakliesnili prípojný kábel v horúcich dvierkach spotrebiča. Izolácia kábla sa môže roztaviť.

Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy nepripravujte jedlo s veľkým množstvom vysokopercentného alkoholu. Alkoholové výpary sa môžu v priestore rúry na pečenie vznietiť. Používajte iba malé množstvo nápojov s vysokopercentným obsahom alkoholu a dvierka spotrebiča otvárajte opatrne.

Nebezpečenstvo popálenia!

Nikdy nevyberajte horúce príslušenstvo alebo nádoby z priestoru na pečenie bez použitia chňapky.

Nebezpečenstvo oparenia!

Čistenie nevykonávajte bezprostredne po vypnutí spotrebiča. Voda v odparovacej nádobe je ešte horúca, počkajte, pokiaľ spotrebič nevychladne.

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonať len náš vyškolený technik servisnej služby. Pokiaľ je spotrebič poškodený, vyťahnite sieťovú zástrčku, príp. vypnite poistku v poistkovej skrini. Zavolajte zákaznícky servis.

Príčiny poškodenia

Pozor!

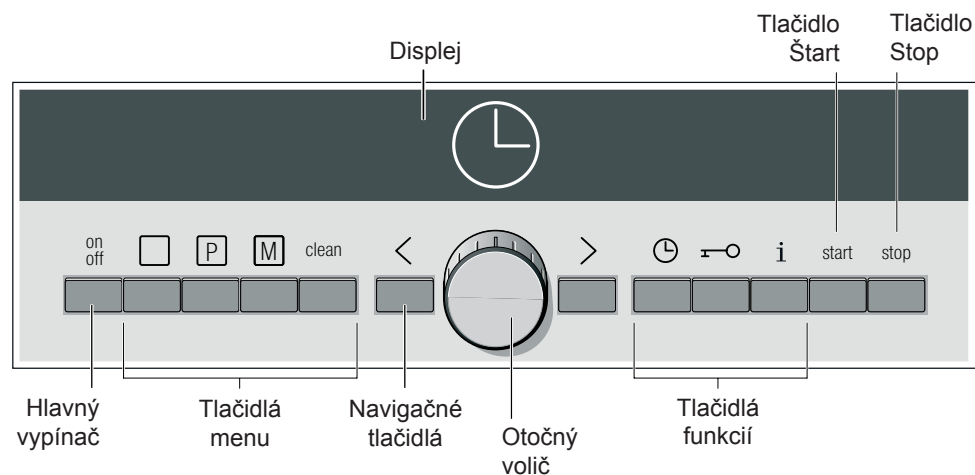
- Na dno priestoru na pečenie nič neukladajte, ani ho neobkladajte alobalom. Hromadenie tepla môže spotrebič poškodiť. Dno priestoru na pečenie a odparovacia nádoba musia zostať vždy voľné. Nádoby postavte vždy do dierovanej nádoby alebo na rošt.
- Alobal v priestore na pečenie nesmie prísť do styku s presklenými dvierkami. Na sklenených dvierkach by mohli vzniknúť trvalé zafarbenia.
- Nádoby musia byť žiaruvzdorné a odolné proti pare. Pre kombinovanú prevádzku s parou nie sú vhodné silikónové formy.
- Nepoužívajte nádoby s hrdzavými miestami. Aj tie najmenšie škvrny môžu v priestore na pečenie zapríčiniť koróziu.
- Pri varení v pare s dierovanou nádobou vždy pod ňu zasuňte plech na pečenie alebo inú nádobu bez otvorov, ktorá zachytí kvapkajúcu tekutinu.
- V uzatvorenom priestore na pečenie neskladujte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Mohli by v priestore na pečenie zapríčiniť koróziu.
- Ovocná šťava môže v priestore na pečenie zanechať škvrny, preto ju okamžite odstráňte a utrite vlhkou a potom suchou utierkou.
- Pokiaľ je tesnenie rúry veľmi znečistené, dvierka od rúry počas prevádzky už správne nedoliehajú. Môžu byť poškodené susediace čelné strany nábytku. Tesnenie rúry udržiavajte vždy čisté príp. ho vymeňte.
- Na otvorené dvierka neukladajte žiadne predmety. Dvierka by sa mohli poškodiť.
- Nenoste spotrebič za rukoväť dvierok. Rukoväť dvierok neunesie hmotnosť spotrebiča a mohla by sa zlomiť.
- Priestor na pečenie Vášho spotrebiča pozostáva z vysoko kvalitnej nerezovej ocele. Nesprávnou údržbou môže vzniknúť korózia. Dodržiavajte pokyny na čistenie a údržbu, ktoré sú uvedené v návode na obsluhu. Nečistoty z priestoru na pečenie po vychladnutí spotrebiča odstráňte.









Váš nový spotrebič

V tejto kapitole získate informácie ohľadom

- ovládacieho panela
- druhov ohrevu
- priestoru na pečenie
- príslušenstva
- automatickej kalibrácie

Ovládací panel



Ovládací prvok		Použitie
Hlavný vypínač		Zapnutie a vypnutie spotrebiča
Tlačidlá menu		Voľba druhu ohrevu
		Voľba programu (viď kapitolu: Programová automatika)
		Uloženie do pamäti a vyvolanie pamäti (viď kapitolu: Pamäť)
	clean	Voľba čistenia a odvápnenia (viď kapitolu: Údržba a čistenie)
Navigačné tlačidlá		Prepínanie na displeji - vľavo alebo vpravo. Zmeny sa uložia.
Otočný volič		Zmena hodnôt času, času tepelnej úpravy, hmotnosti atď. Aby sa otočný volič zasunul alebo vysunul, musíte ho stlačiť.
Funkčné tlačidlá		Voľba časových funkcií (viď kapitolu: Časové funkcie)
		Zapnutie a vypnutie detskej poistky (viď kapitolu: Detská poistka)
		Zapnutý spotrebič: Vyvolanie aktuálnych informácií Vypnutý spotrebič: Voľba základných nastavení (viď kapitolu: Základné nastavenie)
Tlačidlo Štart	start	Spustí sa prevádzka
Tlačidlo Stop	stop	Krátke stlačenie: prevádzka sa preruší (Pauza) Dlhé stlačenie: prevádzka sa ukončí

Otočný volič

Pomocou otočného voliča môžete zmeniť všetky navrhované a nastavené hodnoty.

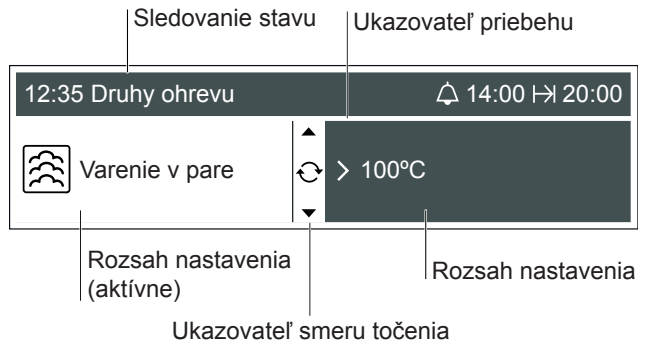
Otočný volič je záпустný. Pre zatlačenie a uvoľnenie otočný volič stlačte.

Displej

Krátko po vypnutí spotrebiča sa displej prepne do stavu na úsporu energie. Displej bude tmavší.

Displej je rozdelený na rôzne oblasti:

- Sledovanie stavu
- Ukazovateľ priebehu
- Rozsah nastavenia
- Ukazovateľ smeru točenia



Sledovanie stavu

Riadok so sledovaním stavu sa nachádza hore na displeji. Tu sa zobrazuje čas, vybraná prevádzka, texty pokynov, informácie a nastavenej časovej funkcie.

Ukazovateľ priebehu

Ukazovateľ priebehu ponúka rýchly prehľad o uplynutí času trvania. Zobrazuje sa po štarte pod riadkom so sledovaním stavu ako čiara. Čiara začína vľavo a predlžuje sa podľa postupu času trvania. Keď uplynul čas trvania tepelnej úpravy, dosiahla čiara pravý okraj displeja.

Rozsah nastavenia

V každom rozsahu nastavenia sa zobrazujú navrhované hodnoty, ktoré môžete meniť. Rozsah nastavenia, v ktorom sa práve nachádzate je svetlý s čiernym písmom. Môžete ho tu zmeniť.

Pomocou navigačných tlačidiel < a □ prechádzate od jedného rozsahu nastavenia ku druhému. Ktorým smerom sa môžete pomocou navigačných tlačidiel pohybovať, zobrazujú šípky < a □ v rozsahu nastavenia.

Po štarte sú obidva rozsahy nastavenia tmavé so svetlým písmom.

Ukazovateľ smeru točenia

Ukazovateľ ↻ znázorňuje, ktorým smerom môžete točiť otočným vličom.

↻ = točte otočným vličom doprava

↻ = točte otočným vličom doľava

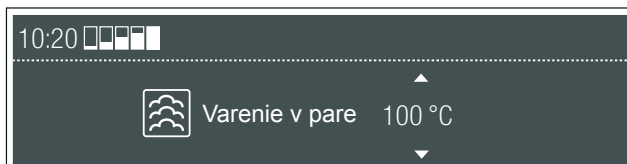
Ak sa zobrazia obidve šípky so smerom, môžete točiť otočným vličom do oboch smerov.

Kontrola teploty

Prúžky na kontrolu teploty zobrazujú zahrievacie fázy alebo zostatkové teplo v priestore na pečenie.

Kontrola zahrievania

Kontrola zahrievania zobrazuje nárast teploty v priestore na pečenie.



Pri čistiacich stupňoch sa prúžky nezobrazia.

Počas zahrievania môžete zistiť tlačidlom **i** aktuálnu teplotu zahrievania. Vďaka teplotnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty v priestore na pečenie.

Zostatkové teplo

Po vypnutí zobrazuje teplotná kontrola zostatkové teplo v priestore na pečenie. Keď je vyplnený posledný pruh, má priestor na pečenie teplotu cca 300 °C. Ukazovateľ zhasne, keď teplota klesla na cca 60 °C.

Druhy ohrevu

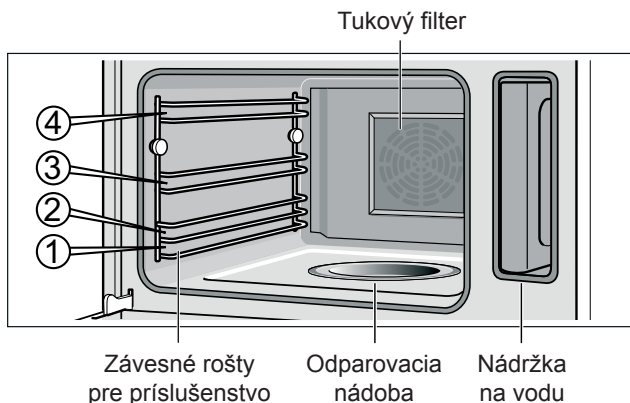
Tlačidlom môžete nastavovať rôzne aplikácie pre Váš spotrebič.

Druh ohrevu		Použitie
Horúci vzduch	30 - 230 °C	Pre šľavnaté koláče, piškót, dusené pečené mäso. Ventilátor na zadnej stene rozdeľuje teplo v priestore na pečenie rovnomerne.
Varenie v pare	35 - 100 °C	Pre zeleninu, ryby, pre odšťavovanie ovocia a blanšovanie.
Horúci vzduch + varenie v pare	120 - 230 °C	Pre mäso, nákypy a pečivo. Kombinácia horúceho vzduchu a pary.
Regenerácia	100 - 180 °C	Pre jedlo na tanieri a pekárenské výrobky. Jedlo sa šetrne ohreje. Vďaka privedenej pare sa jedlo nevysuší.
Kysnutie	35 - 50 °C	Pre kysnuté a cesto z kvásokov. Cesto nakysne rovnako ako pri izbovej teplote. Kombinácia horúceho vzduchu a pary, povrch cesta sa tak nevysuší.

Druh ohrevu		Použitie
Rozmrazovanie	35 - 60 °C	Pre zeleninu, mäso, ryby a ovocie. Kombinácia horúceho vzduchu a pary. Vďaka vlhkosti sa teplo šetrne preniesie na jedlo. Jedlo sa nevysuší ani nezdeformuje.
Šetrné pečenie	60 - 120 °C	Pre rostbeaf, jahňacie stehno. Aby boli všetky tenké kúsky mäsa obzvlášť šťavnaté.
Predhrievanie	30 - 70 °C	Pre porcelánové nádoby. Jedlo v predhriatej nádobe tak rýchlo nevychladne. Nápoje zostanú dlhšie teplé.
Udržiavanie teploty	60 - 100 °C	Pre udržiavanie teploty jedla až na 2 hodiny.

Priestor na pečenie

Priestor na pečenie má štyri výšky zasunutia. Výšky zasunutia sa počítajú zospodu smerom hore.



Pozor!

- Na dno priestoru na pečenie nič neukladajte, ani ho neobkladajte alobalom. Hromadenie tepla môže spotrebič poškodiť.

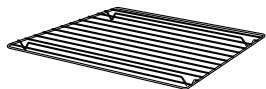
Dno priestoru na pečenie a odparovacia nádoba musia zostať vždy voľné. Nádobu postavte vždy do dierovanej nádoby alebo na rošt.

- Medzi úrovne zasunutia nezasúvajte žiadne príslušenstvo, mohlo by sa prevrátiť.

Príslušenstvo

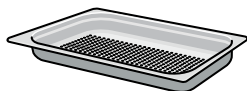
Používajte iba dodané príslušenstvo alebo príslušenstvo, ktoré ste zakúpili v zákazníckom servise. Je prispôbené špeciálne Vášmu spotrebiču.

Váš spotrebič je vybavený nasledujúcim príslušenstvom:



Rošt

na nádoby, formy na koláče a nákypy a na pečenie mäsa



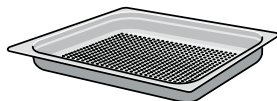
Varná nádoba, dierovaná, GN 1/3, hĺbka 40 mm

na varenie zeleniny v pare, na odšťavovanie bobúľ a rozmrazovanie



Varná nádoba, nedierovaná, GN 1/3, hĺbka 40 mm

na varenie ryže, strukovín a obilnín



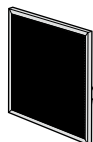
Varná nádoba, dierovaná, GN 2/3, hĺbka 40 mm

na varenie celých rýb alebo veľkého množstva zeleniny v pare, na odšťavovanie bobúľ atď.



Varná nádoba, nedierovaná, GN 2/3, hĺbka 28 mm (plech na pečenie)

na pečenie koláča a zachytávanie odkvapkávajúcej tekutiny pri varení v pare



Tukový filter

chráni ventilátor na zadnej stene priestoru na pečenie pred znečistením (napr. vystreknutým tukom)

Ďalšie príslušenstvo si môžete zakúpiť v špecializovanej predajni:

Príslušenstvo	Objednávacie číslo
Nádoba na pečenie, nedierovaná, GN $\frac{2}{3}$, hĺbka 40 mm	HZ36D533
Nádoba na pečenie, dierovaná, GN $\frac{2}{3}$, hĺbka 40 mm	HZ36D533G
Nádoba na pečenie, nedierovaná, GN $\frac{2}{3}$, hĺbka 28 mm (plech na pečenie)	HZ36D532
Nádoba na pečenie, nedierovaná, GN $\frac{1}{3}$, hĺbka 40 mm	HZ36D513
Nádoba na pečenie, dierovaná, GN $\frac{1}{3}$, hĺbka 40 mm	HZ36D513G
Porcelánová nádoba, nedierovaná, GN $\frac{2}{3}$	HZ36D533P
Porcelánová nádoba, nedierovaná, GN $\frac{1}{3}$	HZ36D513P
Rošt	HZ36DR
Sada na pečenie na mäso	HZ36DB
Čistiaca špongia	643 254
Odvápňovací prostriedok	311 138
Utierka z mikrovlákná s voštinovou štruktúrou	460 770

Nádoby na pečenie sa môžu počas pečenia krútiť. Príčinou sú veľké teplotné rozdiely na príslušenstve. Môžu vzniknúť, pokiaľ je obsadená iba časť príslušenstva alebo pokiaľ sa na príslušenstve pripravujú mrazené výrobky ako je pizza.

Automatická kalibrácia

Teplota varu vody je závislá na tlaku vzduchu. Pri kalibrovaní sa spotrebič nastaví na tlakové podmienky miesta, kde sa spotrebič nachádza. To prebehne automaticky počas prvého uvedenia do prevádzky (viď kapitolu: Prvé uvedenie do prevádzky). Tvorí sa viac pary ako obvykle.

Dôležité pritom je, aby spotrebič 20 minút pri 100 °C bez prerušenia produkoval paru. Počas tohto času dvierka spotrebiča neotvárajte.

Pokiaľ by nebolo možné spotrebič kalibrovať (napr. z dôvodu otvorených dvierok), potom sa kalibrácia vykoná opäť pri ďalšej prevádzke.

Po sťahovaní

Aby sa spotrebič automaticky prispôbil na nové miesto, nastavte spotrebič späť na výrobné nastavenie (viď kapitolu: Základné nastavenie) a zopakujte prvé uvedenie do prevádzky (viď kapitolu: Prvé uvedenie do prevádzky).

Po výpadku prúdu

Spotrebič uloží nastavenie kalibrácie, aj pri výpadku prúdu alebo odpojení od siete. Nová kalibrácia nie je potrebná.

Pred prvým použitím


V tejto kapitole sa dočítate, čo je potrebné urobiť pred prvým použitím:

- nastavte čas a jazyk
- nastavte rozsah tvrdosti vody
- spustíte prvé uvedenie do prevádzky
- vyčistíte príslušenstvo
- zaveste tukový filter

Nastavenie času a jazyka

Po elektrickom pripojení sa na displeji zobrazí hlásenie „Čas“ a „Výber jazyka“. Pre displej nastavte čas a jazyk.



1. Pomocou otočného voliča nastavte aktuálny čas.
2. Pomocou tlačidla prejdite k možnosti „Výber jazyka“.
3. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný jazyk.
4. Stlačte tlačidlo .
Jazyk a čas sú uložené. Zobrazí sa aktuálny čas.

Nastavenie rozsahu tvrdosti vody

Odvápňujte Váš spotrebič v pravidelných intervaloch. Iba tak sa dá vyhnúť poškodeniu v dôsledku tvrdej vody.

Váš spotrebič Vám automaticky oznámi, kedy má byť odvápný. Z výroby je prednastavený „stredný“ rozsah tvrdosti vody. Pokiaľ je Vaša voda mäkkšia alebo tvrdšia, hodnotu zmeňte.

Tvrdosť vody môžete skontrolovať pomocou priložených testovacích prúžkov alebo sa informujte u Vášho dodávateľa vody.

Pokiaľ je Vaša voda veľmi tvrdá, odporúčame použiť zmäkčenú vodu.

Pokiaľ používate iba zmäkčenú vodu, odvápnovanie nie je potrebné. V tomto prípade zmeňte rozsah tvrdosti vody na „zmäkčená“.

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

1. V danom prípade stlačte tlačidlo on/off , aby ste spotrebič vypli.
2. Stlačte a podržte tlačidlo **i**, na displeji sa zobrazí hlásenie „Výber jazyka.“
3. Stlačte tlačidlo **□**, kým sa nezobrazí „Rozsah tvrdosti vody“. Na displeji je označené „2-stredná“.
4. Pomocou otočného voliča zmeňte rozsah tvrdosti vody. Možné hodnoty:

zmäkčená	–
1– mäkká	I
2– stredná	II
3– tvrdá	III
4– veľmi tvrdá	IV

5. Stlačte tlačidlo **i**, aby ste opustili menu *Základné nastavenie*. Zmena je uložená.

Prvé uvedenie do prevádzky

Pred prvým použitím prázdny spotrebič rozohrievajte 20 minút na 100 ° C s druhom ohrevu „Varenie v pare“. Počas tejto doby neotvárajte dverka spotrebiča. Spotrebič sa automaticky kalibruje (viď kapitolu: Automatická kalibrácia).

1. Stlačte tlačidlo on/off , aby ste spotrebič zapli. Približne za 4 sekundy sa zobrazí druh ohrevu „Horúci vzduch“.
2. Naplňte a zasuňte nádržku na vodu (viď kapitolu: Plnenie nádržky na vodu. Pred prvým použitím navlhčíte trochu vody tesnenie na veku nádržky.
3. Otáčajte otočným voličom, pokiaľ sa nezobrazí „Varenie v pare“.
4. Stlačte tlačidlo start. Spotrebič rozohreje na 100 °C. Čas 20 minút začne plynúť až po dosiahnutí nastavenej teploty. Počas tejto doby neotvárajte dverka spotrebiča. Prevádzka sa automaticky ukončí a zaznie signál.
5. Stlačte tlačidlo on/off , aby ste spotrebič vypli. Dverka spotrebiča nechajte pootvorené, aby spotrebič mohol vychladnúť.

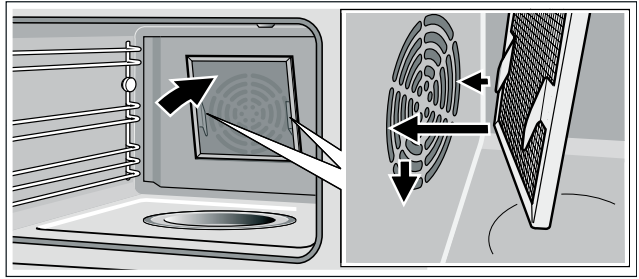
Čistenie príslušenstva

Pred prvým použitím príslušenstvo poriadne vyčistíte čistiacim roztokom a utierkou.

Zavesenie tukového filtra

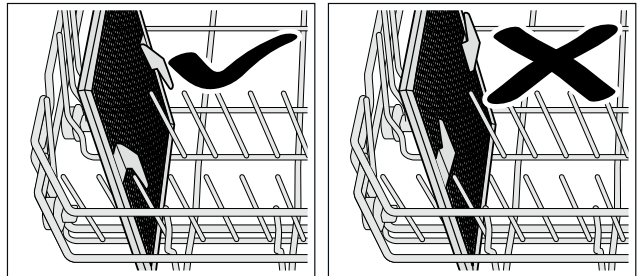
Priložený tukový filter zaveste na mriežku horúceho vzduchu na zadnej stene priestoru na pečenie.

Tukový filter nechajte v priestore na pečenie pri každom použití.



⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

O závesy tukového filtra by ste sa mohli zraniť, preto tukový filter čistite veľmi opatrne. Tukový filter vložte do umývačky riadu tak, aby závesy na zavesenie smerovali dolu.



Tukový filter vyčistite po každom pečení, pri ktorom sa znečistil v teplom čistiacom roztoku v umývačke riadu.

Obsluha spotrebiča

V tejto kapitole sa dočítate,

- ako naplníte nádržku na vodu,
- ako spotrebič zapnete a vypnete,
- čo musíte po každom použití dodržiavať,
- ako môžete použiť odporúčania pre nastavenie.

Plnenie zásobníka na vodu

Keď otvoríte dvierka spotrebiča, uvidíte vpravo nádržku na vodu.

Pozor!

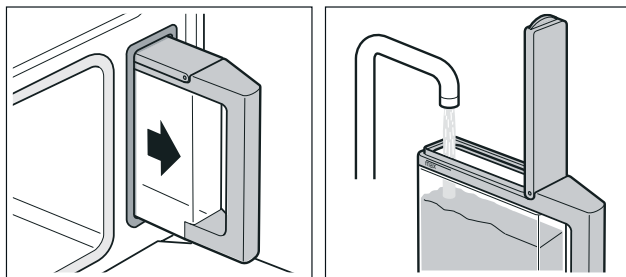
Poškodenie spotrebiča použitím nevhodných tekutín.

- Používajte iba čerstvú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo minerálnu vodu bez bubliniek.
- Pokiaľ je Vaša voda z vodovodu veľmi tvrdá, odporúčame zmäkčenú vodu.
- Nepoužívajte destilovanú vodu ani vodu s obsahom chlóru (> 40 mg/l) ani inej tekutiny.

Informácie o Vašej vode z vodovodu získate u Vášho dodávateľa vody. Tvrdosť vody môžete skontrolovať taktiež pomocou priložených testovacích prúžkov.

Nádržku na vodu naplňte pred každou prevádzkou:

1. Otvorte dvierka spotrebiča a vyberte nádržku na vodu.
2. Nádržku na vodu naplňte studenou vodou až po značku „max“.



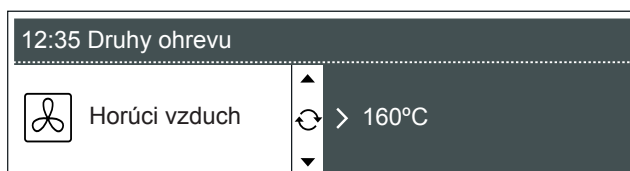
3. Veko nádržky zatvorte tak, aby zacvaklo.

4. Nádržku na vodu zasuňte až nadoraz.

Zapnutie spotrebiča

1. Stlačte tlačidlo **on**, aby ste spotrebič zapli.
Na displeji sa na cca 4 sekundy zobrazí firemné logo.
Následne sa displej automaticky prepne do menu „Druhy ohrevu“.
Alebo stlačte tlačidlo **□**, aby ste sa dostali priamo do menu „Druhy ohrevu“.

2. Pomocou otočného voliča nastavte požadovaný druh ohrevu.







3. Stlačte tlačidlo **□**.

Navrhovaná teplota je vyznačená.

4. Pomocou otočného voliča nastavte požadovanú teplotu.

Druh ohrevu	Teplotný rozsah
Horúci vzduch	30 - 230 °C
Varenie v pare	35 - 100 °C
Horúci vzduch + varenie v pare	120 - 230 °C
Regenerovanie	100 - 180 °C
Kysnutie cesta	35 - 50 °C
Rozmrazovanie	35 - 60 °C
Šetrné pečenie	60 - 120 °C
Predhrievanie	30 - 70 °C
Udržiavanie teploty	60 - 100 °C

Pri druhoch ohrevu s parou musíte teraz nastaviť čas tepelnej úpravy (viď kapitolu: Časové funkcie):

5. Stlačte tlačidlo .
Na displeji sa zobrazí  „Budík“.
6. Prejdite tlačidlom  na \rightarrow „Čas trvania“.
7. Otočným voličom nastavte požadovaný čas trvania.
8. Stlačte tlačidlo .
9. Stlačte tlačidlo start, aby ste spustili tepelnú úpravu.
Spotrebič sa zahrieva.
Pri druhu ohrevu „Varenie v pare“ plynie čas trvania až po zahriati.

Hlásenie „Naplniť nádržku na vodu?“

Toto hlásenie sa zobrazí, pokiaľ nastavíte druh ohrevu a nádržka na vodu je naplnená iba do polovice.

Pokiaľ si myslíte, že voda v nádržke na prevádzku stačí, môžete spotrebič spustiť. Pokiaľ nie, naplňte nádržku na vodu až po značku „max“, opäť zasuňte a spustíte prevádzku.

Aktuálna teplota

Stlačte tlačidlo **i**.

Na 10 sekúnd sa zobrazí aktuálna teplota.

Prúžky kontroly rozohriatia vedľa času zobrazujú nárast teploty v priestore na pečenie.

Zmena teploty

Pomocou otočného voliča môžete kedykoľvek zmeniť teplotu. Zmena sa automaticky prevezme.

Pauza

Krátko stlačte tlačidlo stop, aby sa prevádzka prerušila (Pauza). Chladiaci ventilátor môže pracovať ďalej. Na spustenie stlačte tlačidlo start.

Pokiaľ počas prevádzky otvoríte dvierka spotrebiča, prevádzka sa preruší. Na spustenie zatvorte dvierka spotrebiča a stlačte tlačidlo start.

Pokiaľ ste prestavili základné nastavenie „Pokračovať po zatvorení dvierok“ na „automaticky“, opakovaný štart odpadá (viď kapitolu: Základné nastavenie).

Hlásenie „Naplniť nádržku na vodu“

Pokiaľ je nádržka na vodu prázdna, zaznie signál. Na displeji sa zobrazí hlásenie „Naplniť nádržku na vodu“. Prevádzka tepelnej úpravy sa preruší.

1. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča.
Zo spotrebiča uniká horúca para!
2. Nádržku vyberte, naplňte vodou, až po značku „max“ a opäť zasuňte.
3. Stlačte tlačidlo start.

Vypnutie spotrebiča

Nebezpečenstvo oparenia!

Pri otvorení dvierok môže zo spotrebiča unikať horúca para. Počas prevádzky otvárajte dvierka spotrebiča veľmi opatrne. Nad dvierka spotrebiča sa nenakláňajte. Dajte pozor, pretože paru podľa teploty nemusí byť vidieť. Dlhým stlačením tlačidla stop ukončíte prevádzku. Pokiaľ ste nastavili čas tepelnej úpravy, prevádzka sa automaticky ukončí. Zaznie signál.

Stlačte tlačidlo on/off , aby ste spotrebič vypli.

Pokiaľ otvoríte dvierka spotrebiča, chladiaci ventilátor môže pracovať ďalej.

Po každej prevádzke

Vyprázdenie nádržky na vodu

1. Dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Zo spotrebiča uniká horúca para!
2. Vyberte a vyprázdnite nádržku na vodu.
3. Tesnenie na veku nádržky a šachtu nádržky v spotrebiči dobre vysušte.

Pozor!

Nádržku na vodu nesušte v horúcom priestore na pečenie, mohla by sa poškodiť.

Vysušenie priestoru na pečenie

Nebezpečenstvo oparenia!

Voda v odparovacej nádobe môže byť horúca. Pred čistením nechajte vodu najskôr vychladnúť.





1. Dvierka spotrebiča nechajte pootvorené, pokiaľ spotrebič nevychladne.
2. Vychladnutý priestor na pečenie a odparovaciú nádobu utrite priloženou špongiou a dobre vysušte mäkkou utierkou.
3. Nečistoty v priestore na pečenie odstráňte ihneď po vychladnutí spotrebiča. Pripálené zvyšky môžete neskôr odstrániť len veľmi ťažko.
4. Nábytok a rukoväť utrite, pokiaľ sa na nich vytvorila kondenzovaná voda.

Tipy pre nastavenie

Pokiaľ si vyberiete jedlo z tipov pre nastavenie, optimálne nastavovacie hodnoty sú už predvolené.

Môžete voliť medzi rôznymi kategóriami. Nájdete tu rôzne koláče, chlieb, hydinu, mäso, ryby a zverinu, až po nákypy a hotové produkty, veľký počet jedla s tipom pre nastavenie.

Cez niekoľko úrovní výberu sa dostanete k jedlu. Vyskúšajte ho. Prezrite si pestrosť jedla.

1. Stlačte tlačidlo .
Na displeji sa zobrazí „Horúci vzduch 160°C“.
2. Otočný volič otočte doľava na  „Tipy pre nastavenie“.
Na displeji sa zobrazí prvá kategória jedla.
3. Pomocou tlačidla  prejdite kategóriu s jedlom a otočným voličom zvolte požadovanú kategóriu.
(Tlačidlom  prejdite na ďalšiu úroveň. Teraz otočným voličom vykonajte ďalší výber). Na záver sa zobrazí nastavenie pre vybrané jedlo. Môžete zmeniť teplotu a čas tepelnej úpravy, nie však druh ohrevu.
4. Stlačte tlačidlo start.
Spustí sa prevádzka. Na displeji sa zobrazí a plynie čas tepelnej úpravy |→|.

Čas tepelnej úpravy uplynul




Zaznie signál. Spotrebič už nehreje. Na displeji sa zobrazí |→| “0:00”.

Aby ste ukončili signál, stlačte tlačidlo .

Zmena teploty

Pomocou otočného voliča, môžete teplotu kedykoľvek zmeniť.


Zmena času tepelnej úpravy

Stlačte tlačidlo . Pomocou otočného voliča prejdite k času tepelnej úpravy. Stlačte tlačidlo  a otočným voličom zmeňte čas tepelnej úpravy. Časové funkcie zatvorte tlačidlom .

Vyvolanie informácií

Stlačte tlačidlo .
Pre ďalšie informácie opakovane stlačte tlačidlo .

Časové funkcie

Časové funkcie vyvoláte pomocou tlačidla .
Sú možné nasledujúce funkcie:




Pokiaľ je spotrebič vypnutý:

- Nastavenie budíka
- Nastavenie času

Pokiaľ je spotrebič zapnutý:




- Nastavenie budíka
- Nastavenie času tepelnej úpravy
- Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy

Nastavenie časových funkcií – stručné vysvetlenie



1. Stlačte tlačidlo .
2. Pomocou tlačidla < alebo  prejdite k požadovanej časovej funkcii.
3. Otočným voličom nastavte čas alebo čas tepelnej úpravy.
4. Časové funkcie zatvorte tlačidlom .

Nastavenie budíka



Budík pracuje nezávisle na prevádzke rúry. Môžete ho používať ako kuchynskú minútku a kedykoľvek ho nastaviť.

1. Stlačte tlačidlo .
2. Pomocou otočného voliča nastavte čas na budíku.
3. Tlačidlom  zatvorte časové funkcie.
Displej sa prepne do predchádzajúceho stavu.
Zobrazí sa symbol  pre budík a ubiehajúci čas.



Zmena času na budíku

Stlačte tlačidlo . Pomocou otočného voliča sa posuňte na sekundy času na budíku. Tlačidlom  zatvorte časové funkcie.

Po uplynutí času na budíku

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí  „0:00“. Stlačte tlačidlo , aby ste signál ukončili.

Vymazanie času na budíku

Stlačte tlačidlo . Pomocou otočného voliča vynulujte čas na budíku „0:00“. Tlačidlom  zatvorte časové funkcie.

Nastavenie času tepelnej úpravy

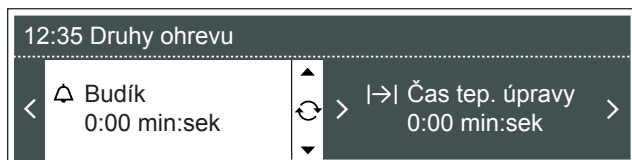
Pokiaľ nastavíte čas tepelnej úpravy Vášho jedla, prevádzka sa po uplynutí nastaveného času automaticky ukončí. Spotrebič prestane hriať.


Pri druhu ohrevu s parou musíte vždy nastaviť čas trvania tepelnej úpravy.

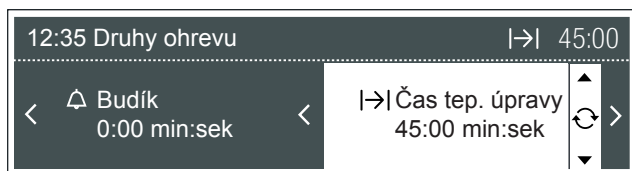
Príklad na obrázku: Nastavenie času tepelnej úpravy je 45 minút.

Predpoklad: Nastavili ste druh ohrevu a teplotu.

1. Stlačte tlačidlo .



2. Pomocou tlačidla  prejdite k času tepelnej úpravy.
3. Otočným voličom nastavte čas tepelnej úpravy.



4. Tlačidlom ⏪ zatvoríte časové funkcie.
5. Pokiaľ sa prevádzka ešte nespustila, stlačte tlačidlo start. Na displeji viditeľne plynie čas tepelnej úpravy |→|. Pri druhu ohrevu s parou začne nastavený čas ubiehať až po uplynutí zahrievacieho času.

Zmena času tepelnej úpravy

Stlačte tlačidlo ⏪. Pomocou tlačidla □ prejdite k času tepelnej úpravy a otočným voličom zmeňte čas. Tlačidlom ⏪ zatvoríte časové funkcie.

Čas tepelnej úpravy uplynul

Zaznie signál. Spotrebič prestane hriať. Na displeji sa zobrazí čas tepelnej úpravy |→| „0:00“. Stlačte tlačidlo ⏪, aby ste signál ukončili.

Vymazanie času tepelnej úpravy

Stlačte tlačidlo ⏪. Pomocou tlačidla □ prejdite k času tepelnej úpravy a otočným voličom ho vynulujte „0:00“. Tlačidlom ⏪ zatvoríte časové funkcie.

Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy

Čas, kedy má byť Vaše jedlo hotové, môžete posunúť. Spotrebič sa spustí automaticky a skončí k požadovanému okamihu. Napríklad: Vaše jedlo môžete vložiť do rúry na pečenie ráno a nastaviť ju tak, aby bolo jedlo na obed hotové.

Dbajte prosím na to, aby potraviny, ktoré sa ľahko pokazia nezostávali v rúre veľmi dlho.

Pri niektorých programoch nie je posunutie času ukončenia možné.

Pri druhu ohrevu s parou začne nastavený čas plynúť až po zahriatí. Čo znamená, že sa nastavený čas ukončenia posunie len o fázu zahrievania.

Príklad na obrázku: Je 9:30 hod., príprava jedla trvá 45 minút, ale má byť hotové až o 12:45 hod.

Predpoklad: Nastavená prevádzka sa nespustila. Čas tepelnej úpravy je nastavený. Menu „Časové funkcie“ ⏪ je otvorené.

1. Tlačidlom prejdite k možnosti →| „Koniec“. Na displeji sa zobrazí čas, kedy má byť prevádzka ukončená.



2. Pomocou otočného voliča posuňte čas ukončenia na neskôr.



3. Menu „Časové funkcie“ zatvoríte tlačidlom ⊖.
4. Potvrďte tlačidlom start.
Nastavenie je uložené. Spotrebič je vo vyčkávacíj pozícii. Na displeji sa zobrazí čas ukončenia →|. Prevádzka sa spustí v správnom okamihu. Následne na displeji viditeľne plynie nastavený čas tepelnej úpravy.

Zmena času ukončenia

To je možné, pokiaľ sa rúra na pečenie nachádza vo vyčkávacíj pozícii. Stlačte tlačidlo ⊖. Tlačidlom prejdite na →| „Koniec“ a otočným voličom zmeňte čas ukončenia. Časové funkcie zatvoríte tlačidlom ⊖.

Čas tepelnej úpravy uplynul

Zaznie signál. Spotrebič už nehreje. Na displeji sa zobrazí →| čas tepelnej úpravy „0:00“. Stlačte tlačidlo ⊖, aby ste signál ukončili.





Zrušenie času ukončenia

To je možné, pokiaľ sa rúra na pečenie nachádza vo vyčkávacíj pozícii. Stlačte tlačidlo ⊖. Tlačidlom prejdite na →| „Koniec“. Otočným voličom vynulujte čas ukončenia, až ukazovateľ zmizne. Časové funkcie zatvorte tlačidlom ⊖. Nastavený čas okamžite plynie.


Nastavenie času

Aby ste mohli nastaviť alebo zmeniť čas, musí byť spotrebič vypnutý.

Príklad: Zmena letného času na zimný.

1. Vypnite spotrebič.
2. Stlačte tlačidlo .
3. Tlačidlom  prejdite na čas .
4. Otočným voličom zmeňte čas.
5. Menu „Časové funkcie“ zatvoríte tlačidlom .

Po výpadku prúdu

Po výpadku prúdu sa na displeji zobrazí hlásenie „Nastavte čas“. Pomocou otočného voliča nastavte aktuálny čas. Menu „Časové funkcie“ zatvoríte tlačidlom . Čas je uložený.

Zmena ukazovateľa času

Pokiaľ je spotrebič vypnutý, na displeji je zobrazený aktuálny čas. Toto zobrazenie času môžete zmeniť (viď kapitolu: Základné nastavenie).

Programová automatika

Pomocou programovej automatiky môžete úplne ľahko pripravovať jedlo. Je k dispozícii 16 programových skupín, celkom 70 programov.

V tejto kapitole sa dozviete:

- Ako nastavíte program z programovej automatiky.
- Pokyny a tipy k programom.
- Ktoré programy môžete nastaviť (programová tabuľka).

Nastavenie programu

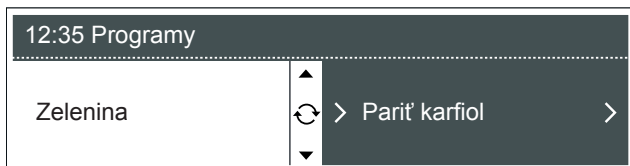
Zvoľte z tabuľky programov zodpovedajúci program. Dodržiavajte pokyny k programom.

Príklad na obrázku: Chceli by ste pripraviť v pare 500 g čerstvých kuracích prs.

- Programová skupina „Hydina“
- Program „Kuracie prsia, čerstvé, parené“

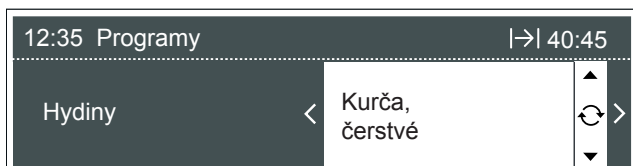
Výber programovej skupiny

1. Stlačte tlačidlo on/off , aby ste spotrebič zapli.
2. Stlačte tlačidlo P .
Na displeji sa zobrazí prvá programová skupina „Zelenina“.
3. Otáčajte otočným voličom, pokiaľ sa nezobrazí požadovaná programová skupina.



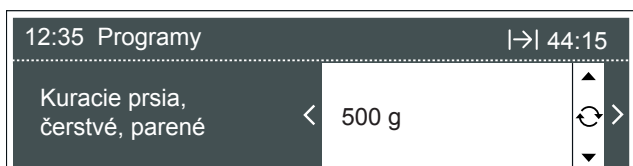
Výber programu

4. Stlačte tlačidlo .
Prvý program zvolenej programovej skupiny je vyznačený.
5. Otáčajte otočným voličom, pokiaľ sa nezobrazí požadovaný program.



Zadanie hmotnosti

6. Stlačte tlačidlo .
Navrhovaná hmotnosť je vyznačená.
7. Otáčajte otočným voličom, aby ste nastavili hmotnosť pripravovaného jedla.



Individuálne prispôsobenie výsledku varenia

8. Stlačte tlačidlo .
Individuálne prispôsobenie je vyznačené "- □□□□■□ +".
9. Otáčajte otočným voličom, aby ste prispôbili výsledok varenia:
 - doľava: nastavenie slabšieho výsledku varenia
 - doprava: nastavenie silnejšieho výsledku vareniaMôžete taktiež trvalo prispôbiť výsledok varenia pre všetky programy súčasne (viď kapitolu: Základné nastavenie).
10. Stlačte tlačidlo start, aby ste spustili program.
Čas programu na displeji viditeľne plynie. Nezobrazí sa žiadna kontrola zahrievania.

Posunutie času ukončenia tepelnej úpravy	Čas ukončenia niektorých programov môžete posunúť. Program sa spustí neskôr a ukončí sa k požadovanému okamihu (viď kapitolu: Časové funkcie).
Zrušenie programu	Program zrušíte dlhým stlačením tlačidla stop.
Koniec programu	Zaznie signál. Tepelná úprava je ukončená. Stlačte tlačidlo on/off , aby ste spotrebič vypli.
	<p>⚠ Nebezpečenstvo oparenia!</p> <p>Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikať horúca para. Počas alebo po ukončení prevádzky dvierka spotrebiča otvárajte opatrne. Pri otváraní sa nenakláňajte nad dvierka, pretože paru v závislosti od teploty nemusí byť vidieť.</p>
Pokyny k programom	<p>Všetky programy sú vybavené pre tepelnú prípravu na jednej úrovni.</p> <p>Výsledok závisí od veľkosti a kvality potravín.</p>
Nádoby	<p>Používajte odporúčané nádoby. Pokiaľ použijete iné nádoby, môže sa výsledok varenia zmeniť.</p> <p>Pri použití dierovanej nádoby zasuňte navyše plech na pečenie do výšky 1. Plech na pečenie zachytí kvapkajúcu tekutinu.</p>
Množstvo/Hmotnosť	<p>Potraviny v príslušenstve by mali mať výšku maximálne 4 cm.</p> <p>Programová automatika potrebuje hmotnosť potravín. Pokiaľ pripravujete viac kúskov, zadajte vždy hmotnosť najväčšieho kúska. Celková hmotnosť musí byť v medziach udaných rozsahov hmotnosti.</p>
Čas tepelnej úpravy	Po štarte programu sa zobrazí čas tepelnej úpravy. Môže byť počas prvých 10 minút ešte zmenený, pretože čas rozohriatia závisí od teploty pripravovaných potravín a vody.

Programová tabuľka

Dodržiavajte pokyny k programom.

Zelenina

Zeleninu okoreňte až po dusení.

Program	Poznámka	Príslušenstvo	Výška
Parený karfiol, na ružičky *	ružičky rovnakej veľkosti	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Brokolica na ružičky, varená v pare *	ružičky rovnakej veľkosti	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Zelená fazuľa, varená v pare *	-	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Mrkva na kolieska, varená v pare *	kolieska hrubé cca 3 mm	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Kaleráb na kolieska, varený v pare *	kolieska hrubé cca 3 mm	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Ružičkový kel, varený v pare *	-	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Špargľa / biela špargľa, varená v pare *	-	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Špargľa / zelená špargľa, varená v pare *	-	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Zmiešaná zelenina, mrazená, varená v pare	-	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1

* Čas ukončenia tepelnej úpravy pre tento program môžete posunúť.

Zemiaky

Zemiaky okoreňte až po uvarení.

Program	Poznámka	Príslušenstvo	Výška
Varené zemiaky *	stredne veľké, na štvrtky, kusová hmotnosť 30 - 40 g	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Ošúpané zemiaky *	stredne veľké, Ø 4 - 5 cm	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1

* Čas ukončenia tepelnej úpravy pre tento program môžete posunúť.

Výrobky z obilnín

Odvážte pripravované potraviny a v správnom pomere pridajte vodu:

- Ryža 1:1,5
- Kuskus 1:1
- Pšeno 1:3
- Šošovica 1:2

Zadajte hmotnosť bez tekutiny.

Produkty z obilnín po uvarení premiešajte.
Tak sa zostatková voda rýchlejšie vstrebe.

Príprava rizota

K rizotu pridajte vodu v pomere 1:2. Ako hmotnosť zadajte celkové množstvo s vodou. Približne za 15 minút sa zobrazí hlásenie „premiešať“. Premiešajte rizoto a príp. stlačte tlačidlo start.

Program	Poznámka	Príslušenstvo	Výška
Ryža / dlhozrná	max. 0,75 kg	nedierovaná nádoba	2
Ryža / Basmati ryža	max. 0,75 kg	nedierovaná nádoba	2
Ryža / prírodná ryža	max. 0,75 kg	nedierovaná nádoba	2
Kuskus	max. 0,75 kg	nedierovaná nádoba	2
Pšeno	max. 0,55 kg	nedierovaná nádoba	2
Rizoto	max. 2 kg	nedierovaná nádoba	2
Šošovica	max. 0,55 kg	nedierovaná nádoba	2

Nákyp

Program	Poznámka	Príslušenstvo	Výška
Nákyp, pikantný, varené prísady *	výška max. 4 cm	rošt + forma na nákyp	2
Nákyp, sladký *	výška max. 4 cm	rošt + forma na nákyp	2

* Čas ukončenia tepelnej úpravy pre tento program môžete posunúť.

Hydina

Kúsky kuracích prs alebo iných častí nedávajte do nádoby cez seba. Kuracie časti môžete predtým marinovať.

Program	Poznámka	Príslušenstvo	Výška
Kurča, čerstvé	celková hmotnosť 0,7 - 1,5 kg	rošt + plech na pečenie	2
Kuracie kúsky, čerstvé	jednotlivá hmotnosť 0,04 - 0,35 kg	rošt + plech na pečenie	2
Kačka, čerstvá	celková hmotnosť 1 - 2 kg	rošt + plech na pečenie	2
Kuracie prsia, čerstvé, varené v pare	celková hmotnosť 0,2 - 1,5 kg	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1

Hovädzie mäso

Pre rostbeaf používajte najlepšie vysoký rostbeaf.

Program	Poznámka	Príslušenstvo	Výška
Dusená mäso, čerstvé *	1 - 1,5 kg	plech na pečenie	2
Rostbeaf, čerstvý / šetrné pečenie, Rostbeaf, médium **	celková hmotnosť 1 - 2 kg	plech na pečenie	2
Rostbeaf, čerstvý / šetrné pečenie, Rostbeaf, anglický **	celková hmotnosť 1 - 2 kg	plech na pečenie	2

* Čas ukončenia tepelnej úpravy pre tento program môžete posunúť.

** Mäso predtým prudko opečte.

Teľacie mäso

Program	Poznámka	Príslušenstvo	Výška
Mäso, čerstvé / chudé mäso *	1 - 2 kg	rošt + plech na pečenie	2
Mäso, čerstvé / prerastené mäso *	1 - 2 kg	rošt + plech na pečenie	2
Plnená hrud' *	1 - 2 kg	rošt + plech na pečenie	2

* Čas ukončenia tepelnej úpravy pre tento program môžete posunúť.

Bravčové mäso

Najskôr narežte kožu od stredy smerom von.

Mäso s krustou sa najlepšie podarí z pliecka.

Program	Poznámka	Príslušenstvo	Výška
Krkovica bez kosti, čerstvá *	1 - 2 kg	rošt + plech na pečenie	2
Mäso s krustou, čerstvé *	0,8 - 2 kg	rošt + plech na pečenie	2
Údeniny *	-	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1

* Čas ukončenia tepelnej úpravy pre tento program môžete posunúť.

Jahňacie mäso

Program	Poznámka	Príslušenstvo	Výška
Stehná, čerstvé / bez kosti, prepečené	1 - 2 kg	rošt + plech na pečenie	2
Stehná, čerstvé, bez kosti, médiom, šetrné pečenie *	1 - 2 kg	plech na pečenie	2

* Mäso najskôr prudko opečte.

Sekaná

Program	Poznámka	Príslušenstvo	Výška
Z čerstvej sekanej	celková hmotnosť 0,5 - 2 kg	plech na pečenie	2

Ryby

Pokiaľ pripravujete rybu, dierovanú nádobu vymažte.

Celé ryby, rybie filé alebo rybie prsty neukladajte cez seba. Zadajte hmotnosť najťažšieho kúska a snažte sa vybrať kúsky rovnakej veľkosti.

Program	Poznámka	Príslušenstvo	Výška
Čerstvá ryba, varená v pare vcelku	0,3 - 2 kg	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Rybíe filé, varené v pare / rybíe filé, čerstvé	hrúbka max. 2,5 cm	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Rybíe filé, varené v pare / ryba, mrazená	hrúbka max. 2,5 cm	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Slávky jedlé	-	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Obalované sépiové krúžky, mrazené	0,5 - 1,25 kg	plech na pečenie + papier na pečenie	2
Rybíe prsty	0,5 - 1 kg	plech na pečenie + papier na pečenie	2

Pečivo, dezerty

Pečenie kysnutej pletenky

Kysnuté cesto nechajte v parnej rúre nakysnúť pol hodiny pri 40 °C.

Príprava ovocného kompótu

Program je vhodný len pre kôstkové a jadrové ovocie. Ovocie odvážte, pridajte cca 1/3 množstva vody a podľa chuti cukor alebo korenie.

Príprava mliečnej ryže

Odvážte ryžu a pridajte 2,5- násobné množstvo mlieka. Naplňte ryžu a mlieko do príslušenstva do výšky max. 2,5 cm. Ryžu po ukončení premiešajte. Zostatkové mlieko sa rýchlejšie vstrebe.

Príprava jogurtu

Mlieko rozohrejte na varnom paneli na 90 °C. Následne nechajte vychladnúť na 40 °C. Pri trvanlivom mlieku rozohriatie nie je potrebné.

Na 100 ml mlieka vmiešajte do mlieka jednu až dve čajové lyžičky prírodného jogurtu alebo príslušné množstvo jogurtového fermentu. Zmesou naplňte čisté fľaše a zatvorte ich.

Prípravené fľaše nechajte vychladnúť v chladničke.

Program	Poznámka	Príslušenstvo	Výška
Kysnutá pletenka	0,6 - 1,8 kg	plech na pečenie + papier na pečenie	2
Trený koláč	0,8 - 2 kg	vymazaná otváracia forma s vložkou na bábovku Ø 26 cm + rošt	2
Ovocný kompót *	-	plech na pečenie	2
Mliečna ryža	-	plech na pečenie	2
Jogurt vo fľašiach	-	fľaše + dierovaná nádoba	2

* Čas ukončenia tepelnej úpravy pre tento program môžete posunúť.

Chlieb, žemle

Pečenie chleba

Programy sú určené pre voľne zasunutý chlieb bez formy na pečenie. Cesto by nemalo byť veľmi mäkké. Chlebové cesto pred pečením niekoľkokrát narežte ostrým nožom do hĺbky cca 1 cm.

Pečenie a kysnutie chlebového cesta

Za 20 minút sa zobrazí hlásenie „Narezat' chlieb“. Narežte cesto a stlačte tlačidlo start.

Pečenie čerstvých žemlí

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

Program	Poznámka	Príslušenstvo	Výška
Zmiešaný chlieb / pečenie *	0,6 - 2 kg	plech na pečenie + papier na pečenie	2
Zmiešaný chlieb / kysnutie a pečenie	rešpektujte hlásenie	plech na pečenie + papier na pečenie	2
Ražný chlieb / pečenie *	0,6 - 2 kg	plech na pečenie + papier na pečenie	2
Ražný chlieb / kysnutie a pečenie	rešpektujte hlásenie	plech na pečenie + papier na pečenie	2
Biely chlieb / pečenie *	0,4 - 2 kg	plech na pečenie + papier na pečenie	2
Biely chlieb/ kysnutie a pečenie	rešpektujte hlásenie	plech na pečenie + papier na pečenie	2

Program	Poznámka	Príslušenstvo	Výška
Žemle / čerstvé žemle, pečenie *	jednotlivá hmotnosť 0,05 - 0,1 kg	plech na pečenie + papier na pečenie	2
Žemle / mrazené žemle, pečenie	celková hmotnosť 0,2 - 1 kg	plech na pečenie + papier na pečenie	2

* Čas ukončenia tepelnej úpravy pre tento program môžete posunúť.

Regenerovanie

Program	Poznámka	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 dnom *	-	rošt + plech na pečenie	3
Pizza, pečená / pizza s hrubým dnom *	-	rošt + plech na pečenie	3

* Čas ukončenia tepelnej úpravy pre tento program môžete posunúť.

Rozmrazovanie

Pokiaľ je to možné potraviny zmrazujte na plocho a naporciované pri -18 °C. Nezmrazujte veľké množstvo. Rozmrazené potraviny už nemajú tak dlhú trvanlivosť a kazia sa rýchlejšie ako čerstvé výrobky.

Potraviny rozmrazujte v sáčku, na tanieri alebo v dierovanej nádobe. Vždy pod potraviny zasuňte plech na pečenie. Tak potraviny nezostanú ležať v roztopenej tekutine a priestor na pečenie zostane čistý. Všetky programy pre rozmrazovanie sa vzťahujú na surové potraviny. Pokiaľ je potrebné, medzitým potraviny od seba oddelte, rozmrazené kusky vyberte zo spotrebiča. Potraviny po rozmrazení nechajte ešte 5 - 15 minút odstáť, aby sa vyrovnala teplota.

Zdravotné riziko!

Pri rozmrazovaní živočíšnych potravín musíte odstrániť roztopenú tekutinu. Táto tekutina nesmie prísť do kontaktu s ostatnými potravinami. Mohlo by prísť k prenosu choroboplodných zárodkov. Po rozmrazení spustte v parnej rúre na 15 minút prevádzku s horúcim vzduchom pri 180°C.

Rozmrazovanie rybieho filé

Rybie filé nikdy neukladajte cez seba.

Rozmrazovanie hydiny vcelku

Pred rozmrazovaním odstráňte obal. Hydinu nechajte po rozmrazení ešte chvíľu odstáť. Pri väčšej hydine (napr. mladá morka) môžete asi za 30 minút vybrať vnútornosti.

Rozmrazovanie mäsa

Pomocou tohto programu môžete rozmrazovať jednotlivé kúsky mäsa.

Iba rozmrazovanie ovocia

Pokiaľ chcete ovocie iba rozmraziť, individuálne nastavte výsledok varenia.

Program	Poznámka	Príslušenstvo	Výška
Ryby / ryby vcelku	hrúbka max. 3 cm	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Ryby / rybie filé	hrúbka max. 2,5 cm	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Hydina vcelku	max. 1,5 kg	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Mäso	max. kusová hmotnosť 1,5 kg	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Bobuľovité ovocie	-	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1

Špeciálne

Sterilizácia fliaš

Fľaše vyčistíte vždy ihneď po vyprázdnení pomocou kefy na fľaše. Potom ich umyte v umývačke riadu.

Fľaše postavte do dierovanej nádoby tak, aby sa nedotýkali.

Fľaše po vyčistení vysušte suchou utierkou. Postup zodpovedá bežnému vyváraníu.

Zaváranie

Program je vhodný pre kôstkové a jadrové ovocie rovnako ako pre zeleninu (okrem fazule).

Tekvicu pred zaváraním blanšírujte.

Program je určený pre litrové fľaše. Pre väčšie alebo menšie fľaše musíte individuálne prispôsobiť výsledok varenia.

Po ukončení programu otvorte dvierka spotrebiča, aby ste zabránili prevareniu. Fľaše nechajte ešte niekoľko minút vychladnúť v priestore na pečenie.

Program je určený pre tvrdšie ovocie. Pokiaľ použité ovocie nie je úplne tvrdé, musíte individuálne prispôsobiť výsledok varenia.

Varenie vajec

Pred varením vajcia prepichnete. Vajcia neukladajte cez seba. Veľkosť M zodpovedá kusovej hmotnosti cca 50 g.

Program	Poznámka	Príslušenstvo	Výška
Sterilizácia kojeneckých fliaš *	-	dierovaná nádoba	2
Zaváranie	v litrových fľašiach	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Vajcia / uvarené na tvrdo *	vajcia veľkosti M, max. 1,8 kg	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1
Vajcia / uvarené na mätko *	vajcia veľkosti M, max. 1 kg	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1

* Čas ukončenia tepelnej úpravy pre tento program môžete posunúť.

Pamäť

Pamäť Vám dáva možnosť uložiť si vlastný program a stlačením tlačidla ho opäť vyvolať. Pamäť je vhodná pre jedlo, ktoré pripravujete veľmi často.

Uloženie do pamäti

1. Pre požadované jedlo nastavte druh ohrevu, teplotu a prípadne čas tepelnej úpravy alebo teplotu jadra. Nespúšťajte.
2. Stlačte a podržte tlačidlo **M**, pokiaľ sa nezobrazí hlásenie „Uložené do pamäti“.

Pokiaľ uložíte iné nastavenie tlačidlom **M**, staré nastavenie sa prepíše.

Spustenie pamäti

Uložené nastavenia môžete kedykoľvek spustiť.



1. Krátko stlačte tlačidlo **M**.
2. Stlačte tlačidlo start.
Spustí sa nastavenie uložené v pamäti.

Nastavenie môžete kedykoľvek zmeniť. Pokiaľ nabudúce spustíte pamäť, opäť sa zobrazí pôvodne uložené nastavenie.


Detská poistka

Aby deti nemohli nečakane spotrebič zapnúť alebo vypnúť alebo zmeniť nastavenie, má spotrebič k dispozícii detskú poistku.



Aktivácia detskej poistky

Stlačte a 4 sekundy podržte tlačidlo , pokiaľ symbol  nezhasne.

Ovládacie pole je zablokované.

Aj keď je detská poistka aktívna, môžete spotrebič vypnúť, signál ukončíte tlačidlom , prevádzku zastavíte tlačidlom stop a nastavte budík.

Deaktivácia detskej poistky

Stlačte a podržte tlačidlo , pokiaľ symbol  nezhasne. Teraz môžete vykonať nastavenie.

Základné nastavenie

Váš spotrebič má k dispozícii rôzne základné nastavenia, ktoré sú prednastavené z výroby. Základné nastavenie môžete podľa potreby meniť.

Pokiaľ chcete zrušiť všetky zmeny, môžete obnoviť výrobné nastavenie.

Spotrebič musí byť vypnutý.

1. Vypnite spotrebič.
2. Stlačte a 4 sekundy podržte tlačidlo **i**, kým sa na displeji nezobrazí hlásenie „Výber jazyka“.
3. Stlačte tlačidlo **□**, kým sa nezobrazí požadované základné nastavenie.
4. Otočte otočným voličom, aby ste zmenili nastavenie.
5. Aby ste opustili základné nastavenie, stlačte a 4 sekundy podržte tlačidlo **i**. Zmena je uložená.

Môžete zmeniť nasledujúce základné nastavenia:

Základné nastavenie	Funkcia	Možné nastavenie
Výber jazyka.	Zmena jazyka na displeji.	30 rôznych jazykov
Dĺžka trvania signálneho tónu.	Nastavenie dĺžky trvania signálneho tónu pri ukončení prevádzky.	krátka / stredná / dlhá
Tón tlačidiel.	Zapnutie alebo vypnutie signálneho tónu pri stlačení niektorého tlačidla.	vypnuté / zapnuté
Jas displeja.	Zmena jasú displeja.	svetlý / stredný / tmavý
Ukazovateľ času.	Zobrazenie času na vypnutom spotrebiči.	vypnuté / analógové 1 / analógové 2 / analógové 3 / digitálne
Pokračovanie v prevádzke po zatvorení dvierok.	Nie je potrebný nový štart po otvorení dvierok spotrebiča.	vypnuté / automaticky

Základné nastavenie	Funkcia	Možné nastavenie
Individuálne prispôsobenie.	Zmena nastavenia výsledkov varenia pri programoch (silnejší alebo slabší).	7 stupov - □□□□■□ +
Zobrazenie firemného loga.	Zobrazenie firemného loga pri zapnutí alebo vypnutí spotrebiča.	zapnuté / vypnuté
Rozsah tvrdosti vody.	Nastavenie rozsahu tvrdosti vody ukazovateľ odvápnenia.	zmäkčená / 1- mäkká / 2- stredná / 3- tvrdá / 4- veľmi tvrdá
Signál fázy zahrievania - varenie v pare.	Signálny tón na konci zahrievania pri varení v pare.	vypnuté / zapnuté
Obnovenie výrobného nastavenia.	Obnovenie výrobného nastavenia: <ul style="list-style-type: none"> ■ Všetky zmeny v základných nastaveniach sa vymažú. ■ Pamäť sa vymaže. ■ Vykoná sa nová automatická kalibrácia. 	neobnovovať / obnoviť

Automatické vypnutie

Pokiaľ ste nastavenie na Vašom spotrebiči nezmenili niekoľko hodín, aktivuje sa funkcia automatického vypnutia. Na displeji sa zobrazí text „Automatické vypnutie“.

Stlačte ľubovoľné tlačidlo, aby ste automatické vypnutie deaktivovali. Teraz môžete vykonať nové nastavenie.

Údržba a čistenie

V tejto kapitole získate informácie k

- údržbe a čisteniu Vášho spotrebiča,
- pomocnému čistiacemu programu,
- odvápneniu.

⚠ Nebezpečenstvo elektrického skratu!

Na čistenie Vášho spotrebiča nepoužívajte vysokotlakové ani parné čističe.

Pozor!

Poškodenie povrchu: Nepoužívajte

- agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky,
- čistič rúry na pečenie,
- leptavé alebo agresívne čističe ani čističe s obsahom chlóru,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu.

Pokiaľ sa niektorý z týchto prostriedkov dostane do predného čela, okamžite ho utrite vodou.

Pozor!

Poškodenie povrchu: Pokiaľ odvápnovacie prostriedky alebo čistiaci gél rúry na pečenie a grilu preniknú do prednej časti alebo na inú citlivú plochu, okamžite ho utrite vodou.

Nečistoty z priestoru na pečenie odstráňte až po vychladnutí spotrebiča. Neskôr nie je odstránenie pripálených zvyškov jednoduché.

Pri veľkom znečistení používajte pomocný čistiaci program (viď kapitolu: Pomocný čistiaci program).

Soľ je veľmi agresívna a môže zapríčiniť koróziu. Zvyšky ostrých omáčok (kečup, horčica) alebo soleného jedla odstráňte z priestoru na pečenie ihneď po vychladnutí.

Nepoužívajte žiadne tvrdé drsné utierky ani špongie.

Čistiace prostriedky

Vonkajšok spotrebiča (hliníková predná časť)	Čistiaci roztok – utrite do sucha mäkkou utierkou. Jemný čistiaci prostriedok na okná – utrite mäkkou utierkou na okná alebo utierkou z mikrofázy.
Vonkajšok spotrebiča (nerezová predná časť)	Čistiaci roztok – utrite do sucha mäkkou utierkou. Škvryny od vody, tuku, škrobu a bielka ihneď odstráňte. Špeciálne čistiace prostriedky na nerez si môžete zakúpiť v zákazníckom servise alebo v špecializovanej predajni.
Priestor na pečenie s odparovacou nádobou	<p>Teplý čistiaci roztok alebo octová voda – používajte priloženú čistiacu špongiu alebo mäkkú kefu.</p> <p>Pozor! Priestor na pečenie môže korodovať: Nepoužívajte žiadne oceľové alebo drsné špongie.</p> <p>Pri silnom znečistení použite iba odporúčaný čistiaci gél na rúru na pečenie a gril (objednávacie číslo 463 582, môžete zakúpiť taktiež v online e-shope). Dodržiavajte pokyny výrobcu. Iné čističe na rúru na pečenie môžu spotrebič poškodiť. Osvetlenie priestoru na pečenie a tesnenie na dvierkach, žiarovka a odparovacia nádobka nesmie prísť do kontaktu s gélom. Nechajte pôsobiť maximálne 12 hodín a spotrebič počas tejto doby nezapínajte. Následne poriadne vyčistite priestor na pečenie vodou (napr. rozstrekovacou fľašou), aby ste odstránili všetky zvyšky gélu.</p>
Tukový filter	<p>Vyberte tukový filter, ktorý sa nachádza na zadnej stene priestoru na pečenie a filter vyčistite v teplom čistiacom roztoku alebo v umývačke. Tukový filter čistíte po každej prevádzke počas, ktorej sa spotrebič znečistí.</p> <p>⚠ Nebezpečenstvo poranenia! O závesy tukového filtra by ste sa mohli zraniť, preto tukový filter čistíte veľmi opatrne. Tukový filter vložte do umývačky riadu tak, aby závesy na zavesenie smerovali dolu.</p>
Nádržka na vodu	Čistiaci roztok – Neumývajte v umývačke riadu!
Šachta v nádržke	Po každej prevádzke utrite do sucha.
Tesnenie na veku nádržky na vodu	Po každom použití poriadne vysušte.

Rošty	viď kapitolu: Čistenie závesných roštov
Presklené dvierka	viď kapitolu: Čistenie presklených dvierok Pozor! Poškodenie povrchu: Po čistení čističom na sklo presklené dvierka utrite do sucha. Mohli by vzniknúť škvrny, ktoré už nie je možné odstrániť.
Tesnenie dvierok	Teplý čistiaci roztok.
Príslušenstvo	Namočte do teplého čistiaceho roztoku. Vyčistite kefou alebo špongiou alebo umyte v umývačke riadu. Zafarbenie, ktoré zapríčinili potraviny s vysokým obsahom škrobu (napr. ryža), vyčistíte octovou vodou.

Čistiaca špongia

Priložená čistiaca špongia má veľkú saciu schopnosť. Čistiacu špongiu používajte na čistenie priestoru na pečenie a odstránenie zostatkovej vody z odparovacej nádoby.

Pred prvým použitím čistiacu špongiu poriadne vyperte. Čistiacu špongiu môžete prať v pračke spolu s ostatnou bielizňou (bielizeň na vyváрку).

Utierka z mikrofázy

Vhodná na čistenie citlivých povrchov, ako napr. sklo, sklokeramika, nerez alebo hliník (objednávacie číslo 460 770, môžete zakúpiť taktiež v online e-shope). Utierka z mikrovlákna odstraňuje v jednom pracovnom kroku zvyšky vody a masťnú špinu.

Sada na pečenie

Pri pečení používajte podľa možnosti sadu na pečenie (objednávacie číslo HZ36DB, môžete zakúpiť taktiež v online e-shope). Znečistenie priestoru na pečenie v dôsledku vystrieknutia pečeného mäsa môžete podstatne zredukovať.

Pomocný čistiaci program

Pomocný čistiaci program rozpúšťa znečistenie v priestore na pečenie pomocou pary. Potom je možné znečistenie jednoduchšie odstrániť.

Pomocný čistiaci program pozostáva z:

- čistenia (cca 30 minút), potom vyprázdnite odparovaciu nádobku a spotrebič utrite.
- 1. vyplachovanie (20 sekúnd), potom vyprázdnite odparovaciu nádobku.
- 2. vyplachovanie (20 sekúnd), potom odstráňte zostatkovú vodu.

Všetky tri kroky musia prebehnúť až do konca. Až po druhom vyplachovaní je spotrebič opäť pripravený na prevádzku.

Príprava

Nechajte priestor na pečenie vychladnúť a vyberte príslušenstvo. Vyčistite odparovaciu nádobu pomocou priloženej čistiacej špongie.

Na dno priestoru na pečenie nakvapkajte do odparovacej nádoby čistiaci prostriedok.

Spustenie pomocného čistiaceho programu

1. Stlačte tlačidlo off , aby ste spotrebič zapli.
2. Stlačte tlačidlo **clean**.
Na displeji sa zobrazí hlásenie „Čistenie“.
3. Nádržku na vodu naplňte vodou až po značku „max“ a zasuňte.
4. Stlačte tlačidlo start.
Spustí sa pomocný čistiaci program.
Osvetlenie v priestore na pečenie zostane vypnuté.

Vyprázdenie odparovacej nádoby a vytieranie spotrebiča

Približne za 30 minút zaznie signál. Na displeji sa zobrazí hlásenie „Vyprázdnite nádobu a utrite spotrebič“ a „|→| 0:40“.

1. Otvorte dvierka spotrebiča.
Na displeji sa zobrazí hlásenie „Spotrebič je pripravený na vyplachovanie“.
2. Závesné rošty z priestoru na pečenie vyberte a vyčistite (viď kapitolu: Čistenie závesných roštov).
3. Uvoľnenú nečistotu v priestore na pečenie a odparovacej nádobe utrite mäkkou kefou a špongiou.
4. V prípade potreby naplňte a zasuňte nádržku na vodu.
5. Zatvorte dvierka spotrebiča.
Na displeji sa zobrazí hlásenie „Tlačidlom start pokračovať v prevádzke“.

1. vyplachovanie

Stlačte tlačidlo start.
Spotrebič vyplachuje. Na displeji sa zobrazí hlásenie „1. vyplachovanie“ a čas trvania |→|.

Vyprázdenie odparovacej nádoby

Za 20 sekúnd sa zobrazí hlásenie „Vyprázdnite nádobu“ a „|→| 0:20“.

1. Otvorte dvierka spotrebiča.
Na displeji sa zobrazí hlásenie „Spotrebič je pripravený na vyplachovanie“.
2. Poriadne vyperte čistiacu špongiu.
3. Z odparovacej nádoby odstráňte zostatkovú vodu pomocou špongie.
4. Zatvorte dvierka spotrebiča.
Na displeji sa zobrazí hlásenie „Tlačidlom start pokračovať v prevádzke“.

2. vyplachovanie

Stlačte tlačidlo start.
Spotrebič vyplachuje. Na displeji sa zobrazí „2. vyplachovanie“ a čas trvania |→|.

Odstránenie zostatkovej vody

Za 20 sekúnd sa na displeji zobrazí hlásenie „Vyprázdníť nádobu“.

1. Otvorte dvierka spotrebiča.
Na displeji sa zobrazí „Koniec“ a „|→| 0:00“
2. Z odparovacej nádoby odstráňte zostatkovú vodu pomocou čistiacej špongie.
3. Priestor na pečenie utrite špongiou a mäkkou utierkou utrite do sucha.
4. Stlačte tlačidlo on/off , aby ste spotrebič vypli.
Pomocný čistiaci program je ukončený.

Zrušenie pomocného čistiaceho programu

Upozornenie: Po zrušení pomocného čistiaceho programu musíte spotrebič dvakrát vypláchnuť. Až do ukončenia druhého vyplachovania sa spotrebič zablokuje proti ďalšiemu použitiu.

1. Stlačte tlačidlo stop, aby ste zrušili pomocný čistiaci program. Na displeji sa zobrazí hlásenie „Tlačidlom start pokračovať v prevádzke“ a „čistenie“. Aby nezostal žiadny čistiaci prostriedok v spotrebiči, je potrebné po prerušení dvakrát opláchnuť.
2. Stlačte tlačidlo start.
Na displeji sa zobrazí hlásenie „Vyprázdnite nádobu a utrite spotrebič“.
3. Prípadne naplňte a zasuňte nádržku na vodu a stlačte tlačidlo start.

Teraz postupujte rovnako ako v kapitole !Vyprázdnenie odparovacej nádoby a vytieranie spotrebiča“.

Odvápnenie

Aby Váš spotrebič zostal funkčný, musí byť v určitých intervaloch odvápnový, čo Vám pripomenie hlásenie „Odvápnit“ spotrebič“.

V prípade, že používate len zmäkčenú vodu, odvápnovanie nie je potrebné.

Odvápnovanie pozostáva z:

- odvápnenia (cca 30 minút), potom vyprázdnete odparovaciu nádobu a opäť naplňte nádržku na vodu.
- 1. vyplachovanie (20 sekúnd), potom vyprázdnete odparovaciu nádobu.
- 2. vyplachovanie (20 sekúnd), potom odstráňte zostatkovú vodu.

Všetky tri kroky musia prebehnúť až do konca. Až po 2 vyplachovaní je spotrebič opäť pripravený na prevádzku.

Odvápňovací prostriedok

Na odvápnovanie používajte len zákazníckym servisom odporúčaný tekutý odvápnovač (objednávacie číslo 311 138, môžete zakúpiť v online e-shope). Iný odvápnovací prostriedok môže zapríčiniť poškodenie spotrebiča.

1. Odvápnovací roztok vytvoríte zmiešaním 300 ml vody a 60 ml tekutého odvápnovača.
2. Vyprázdnete nádržku na vodu a naplňte ju odvápnovacím roztokom.

Pozor!

Poškodenie povrchu: Pokiaľ odvápnovač prenikne do čelnej steny alebo na inú citlivú plochu, okamžite ho utrite vodou.

Spustenie odvápnovania

Priestor na pečenie musí byť úplne vychladnutý.

1. Stlačte tlačidlo **off**, aby ste spotrebič zapli.
2. Stlačte tlačidlo **clean**.
Na displeji sa zobrazí „Čistenie“.

3. Otáčajte otočným voličom, pokiaľ sa nezobrazí hlásenie „Odvápňovanie“.
4. Zasuňte nádržku s odvápnovacím roztokom a zatvorte dvierka spotrebiča.
5. Stlačte tlačidlo start.
Odvápňovanie sa spustí. Osvetlenie v priestore na pečenie zostane vypnuté.

Vyprázdnenie odparovacej nádoby a naplnenie nádržky na vodu

Približne za 30 minút zaznie signál. Na displeji sa zobrazí hlásenie „Vyprázdnite nádobu a naplňte nádržku na vodu“ a „I→ 0:40“.

1. Otvorte dvierka spotrebiča.
2. Odvápnovací roztok z odparovacej nádoby odstráňte pomocou priloženej čistiacej špongie.
3. Nádržku na vodu poriadne vypláchnite, naplňte vodou a zasunúť. Na displeji sa zobrazí „Spotrebič je pripravený na vyplachovanie“.
4. Zatvorte dvierka spotrebiča.
Na displeji sa zobrazí hlásenie „Tlačidlom start pokračovať v prevádzke“.

1. Vyplachovanie

Stlačte tlačidlo start.
Spotrebič vyplachuje. Na displeji sa zobrazí „1. vyplachovanie“ a čas trvania I→.

Vyprázdnenie odparovacej nádoby

Približne za 20 sekúnd sa na displeji zobrazí hlásenie „Vyprázdnite nádobu“ a „I→ 0:20“.

1. Otvorte dvierka spotrebiča.
Na displeji sa zobrazí hlásenie „Spotrebič je pripravený na vyplachovanie“.
2. Poriadne vyperte čistiacu špongiu.
3. Z odparovacej nádoby odstráňte zostatkovú vodu pomocou čistiacej špongie.
4. Zatvorte dvierka spotrebiča.
Na displeji sa zobrazí hlásenie „Tlačidlom start pokračovať v prevádzke“.

2. vyplachovanie

Stlačte tlačidlo start.
Spotrebič vyplachuje. Na displeji sa zobrazí „2. vyplachovanie“ a čas trvania I→I.

Odstránenie zostatkovej vody

Približne za 20 sekúnd sa na displeji zobrazí hlásenie „Vyprázdnite nádobu“.

1. Otvorte dvierka spotrebiča.
Na displeji sa zobrazí „Koniec“ a „I→I 0:00“.
2. Z odparovacej nádoby odstráňte zostatkovú vodu pomocou čistiacej špongie.
3. Priestor na pečenie utrite čistiacou špongiou a mäkkou utierkou utrite do sucha.
4. Stlačte tlačidlo ^{on}off, aby ste spotrebič vypli.
Odvápňovanie je ukončené.

Zrušenie odvápnovania

Upozornenie: Po zrušení odvápnovania musíte spotrebič dvakrát vypláchnuť. Až do konca druhého vyplachovania sa spotrebič zablokuje proti ďalšiemu použitiu.

1. Stlačte tlačidlo stop, aby ste odvápnenie zrušili.
Na displeji sa zobrazí hlásenie „Tlačidlom start pokračovať v prevádzke“ a „Odvápnenie“.
Aby v spotrebiči nezostali žiadne zvyšky odvápnovacieho roztoku, musíte po zrušení dvakrát vykonať vyplachovanie spotrebiča.
2. Stlačte tlačidlo start.
Na displeji sa zobrazí hlásenie „Vyprázdnite nádobu a naplňte nádržku na vodu“.

Postupujte rovnako ako v kapitole „Vyprázdnenie odparovacej nádoby a naplnenie nádržky na vodu“.

Odvápnenie odparovacej nádoby

Pokiaľ nechcete odvápnit celý spotrebič ale iba odparovaciu nádobu v priestore na pečenie, môžete rovnako použiť funkciu „Odvápňovania“.

Jediný rozdiel:

1. Odvápňovací roztok vytvoríte zmiešaním 100 ml vody a 20 ml tekutého odvápňovača.
2. Odparovaciu nádobu úplne naplníte odvápňovacím roztokom.
3. Nádržku na vodu naplníte vodou.
4. Spustíte „Odvápňovanie“.

Odparovaciu nádobu môžete odvápniť aj ručne.

Demontáž a montáž dvierok spotrebiča

Aby bolo čistenie jednoduchšie, môžete dvierka spotrebiča vyvesiť.

Nebezpečenstvo poranenia!

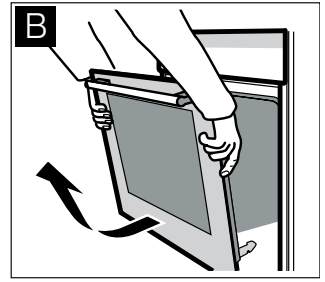
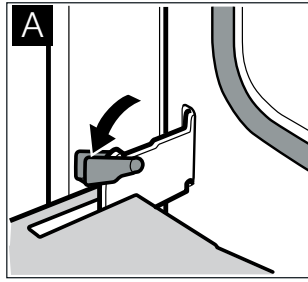
Závesy dvierok spotrebiča môžu zaskočiť veľkou silou. Dajte pozor na to, aby boli blokovacie páčky vždy úplne zaklopené, príp. pri vyvesení dvierok rúry úplne vyklopené. Nedotýkajte sa závesov.

Nebezpečenstvo poranenia!

Pokiaľ sú dvierka spotrebiča na jednej strane vyvesené, do závesu nesiahajte. Záves môže zaskočiť veľkou silou. Zavolajte zákaznícky servis.

Demontáž dvierok spotrebiča

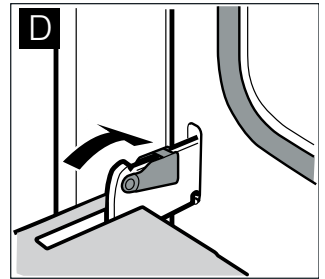
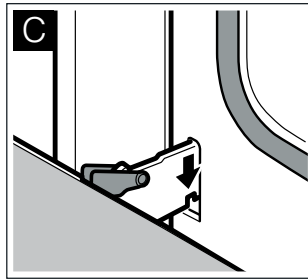
1. Dvierka spotrebiča úplne otvorte.
2. Ľavú a pravú blokovaciu páčku úplne vyklopte (obrázok A). Závesy sú zaistené a nie je možné ich zacvaknúť.
3. Dvierka spotrebiča zatvorte až nadoraz.
4. Uchopte obidvoma rukami vľavo a vpravo. Ešte trochu zatvorte a vytiahnite (obrázok B).



Montáž dvierok spotrebiča

Dvierka spotrebiča po čistení opäť zaveste.

1. Záves vľavo a vpravo nasadíte do držiakov (obrázok C). Zárez na závesu musí zaskočiť na oboch stranách.
2. Dvierka spotrebiča úplne otvorte.
3. Blokovaciu páčku vľavo a vpravo úplne zacvaknite (obrázok D).



Dvierka spotrebiča sú zaistené a nie je možné ich vyvesiť.

4. Zatvorte dvierka spotrebiča.

Čistenie sklenených tabúl dvierok

Pre jednoduchšie čistenie môžete sklenené tabule z dvierok rúry na pečenie demontovať.

⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Časti vo vnútri dvierok spotrebiča môžu mať ostré hrany. Mohli by ste si spôsobiť rezné poranenie. Používajte ochranné rukavice.

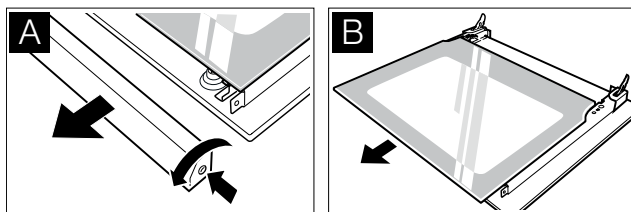
⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Spotrebič používajte až po riadnom nasadení sklenených tabúl.

Demontáž sklenenej tabule

Upozornenie: Pri demontáži vnútorných tabúl dbajte na to, v akom poradí tabule vyberáte. Aby ste ich opäť nasadili v správnom poradí.

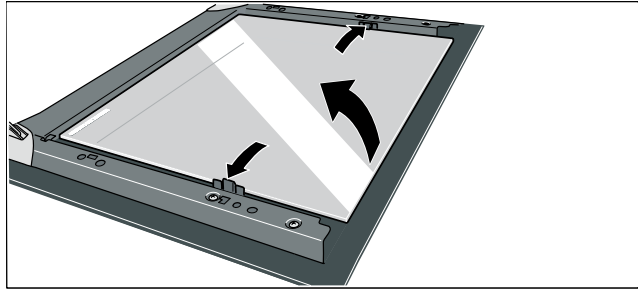
1. Vyveste dvierka spotrebiča a prednou stranou ich položte na mäkkú, čistú podložku (viď kapitolu: Demontáž a montáž dvierok spotrebiča).
2. Odskrutkujte a zložte kryt na dvierkach spotrebiča hore vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Tabule nadvihnite a vytiahnite (obrázok B).



Demontáž strednej sklenenej tabule

Pred demontážou si všimnite, v akej polohe je stredná sklenená tabuľa namontovaná, aby ste ju neskôr nenamontovali naopak.

1. Stlačte držiaky vľavo a vpravo smerom von.
2. Zľahka nadvihnite strednú sklenenú tabuľu a vyberte.



Čistenie

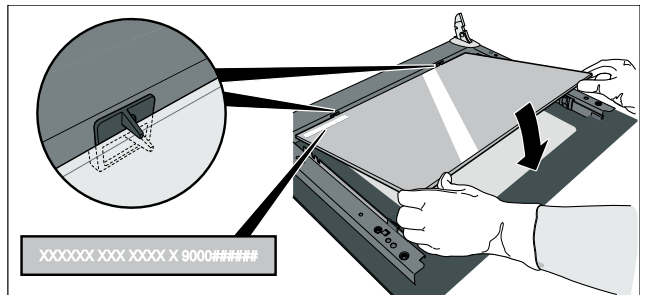
Sklenené tabule dvierok vyčistíte čističom na sklo a mäkkou utierkou.

Pozor!

Nepoužívajte žiadne agresívne alebo abrazívne prostriedky ani škrabku na sklo. Sklo by sa mohlo poškodiť.

Montáž strednej sklenenej tabule

1. Nasadíte strednú sklenenú tabuľu vľavo a vpravo na miesto uloženia.
2. Potlačíte strednú sklenenú tabuľu smerom dolu do uchytenia.



Montáž sklenenej tabule

1. Sklenenú tabuľu zasuňte až nadoraz.
2. Nasadíte a priskrutkujete kryt.
3. Dvierka spotrebiča opäť nasadíte.

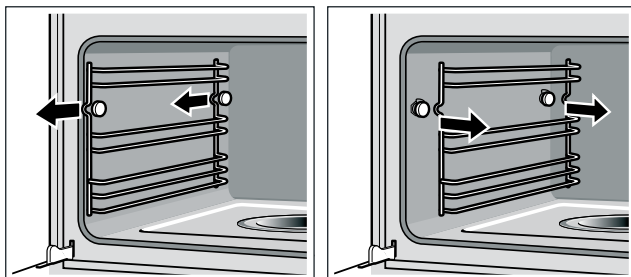
Čistenie závesných roštov

Závesné rošty môžete pred čistením vybrať.

⚠ Nebezpečenstvo popálenia o horúce časti priestoru na pečenie!

Počkajte, pokiaľ priestor na pečenie nevychladne.

1. Rošt potiahnite dopredu a vyveste zo strán.



2. Rošty vyčistíte čistiacim roztokom a špongiou alebo kefou alebo ich môžete umyť v umývačke riadu.
3. Zaveste rošty vzadu a vpredu a zatlačte dozadu, pokiaľ nezapadnú. Každý rošt sa hodí vždy iba na jednu stranu.

Čo robiť v prípade poruchy?

Pokiaľ sa vyskytne porucha, jedná sa často iba o maličkosť. Skôr ako zavoláte zákaznický servis, pokúste sa pomocou nasledujúcich pokynov poruchu odstrániť sami.




Opravy môže vykonávať iba náš vyškolený technik zákaznického servisu. Neodborné opravy Vášho spotrebiča sú nebezpečné, môžu Vám vzniknúť značné riziká.

Nebezpečenstvo zasiahnutia elektrickým prúdom!

- Prácu na elektrospotrebičoch môže vykonávať iba náš vyškolený odborník.
- Pri každej práci na elektrospotrebičoch, prerušte prívod elektriny. Stlačte bezpečnostnú automatiku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.

Porucha	Možná príčina	Pokyny/odstránenie
Spotrebič nefunguje.	Nie je zasunutá sieťová zástrčka.	Spotrebič pripojte k elektrickej sieti.
	Výpadok prúdu.	Skontrolujte, či fungujú ďalšie kuchynské spotrebiče.
	Poškodená poistka.	V poistkovej skrini skontrolujte, či je príslušná poistka v poriadku.
	Chybná obsluha.	Vypnite poistku spotrebiča v poistkovej skrini a za 10 sekúnd spotrebič opäť zapnite.
Spotrebič nie je možné spustiť.	Dvierka spotrebiča nie sú úplne zatvorené.	Zatvorte dvierka spotrebiča.
Spotrebič nie je možné spustiť, na displeji sa zobrazí hlásenie „Tlačidlom start pokračovať v prevádzke“ - „Odvápnenie“.	Odvápnenie bolo prerušené.	Stlačte tlačidlo start. Následne dvakrát vypláchnite spotrebič (viď kapitolu: Odvápnenie). Postupujte podľa pokynov v kapitole „Vyprázdenie odparovacej nádoby a naplnenie nádržky na vodu“.

Porucha	Možná príčina	Pokyny/odstránenie
Spotrebič nie je možné spustiť, na displeji sa zobrazí hlásenie „Tlačidlom start pokračovať v prevádzke“ - „Čistenie“.	Bol prerušený pomocný čistiaci program.	Stlačte tlačidlo start. Následne dvakrát vypláchnite spotrebič (viď kapitolu: Pomocný čistiaci program). Postupujte podľa pokynov v kapitole „Vyprázdnenie odparovacej nádoby a vytieranie spotrebiča“.
Na displeji sa zobrazí hlásenie „Čas“.	Výpadok prúdu.	Opäť nastavte čas (viď kapitolu: Časové funkcie).
Spotrebič nie je v prevádzke. Na displeji sa zobrazí čas tepelnej úpravy.	Otočný volič bol neúmyselne stlačený.	Stlačte tlačidlo stop.
	Po nastavení nebolo stlačené tlačidlo start.	Stlačte tlačidlo start alebo tlačidlom stop zrušte nastavenie.
Na displeji sa zobrazí hlásenie „Automatické vypnutie“.	Funkcia automatického vypnutia je aktívna.	Stlačte ľubovoľné tlačidlo.
Zobrazí sa hlásenie „Naplňte nádržku na vodu“, aj keď je nádržka na vodu plná.	Nádržka na vodu nie je správne zasunutá.	Zasuňte nádržku na vodu, tak aby zacvakla.
	Rozpoznávací systém nefunguje.	Zavolajte zákaznický servis.
Zobrazí sa hlásenie „Naplňte nádržku na vodu“, aj keď nie je ešte prázdna, príp. je nádržka na vodu prázdna, ale hlásenie „Naplňte nádržku na vodu“ sa nezobrazí.	Nádržka na vodu je znečistená. Pohyblivé snímače stavu vody sú zablokované.	Nádržkou na vodu zatrepote a vyčistíte ju. Pokiaľ sa snímače neuvoľnia, nádržku na vodu vymeňte za novú (zákaznícky servis).
Nádržka na vodu sa vyprázdni bez jasného dôvodu. Odparovacia nádoba preteká.	Nádržka na vodu nie je správne zatvorená.	Zatvorte veko. Musí zacvaknúť.
	Tesnenie vo veku nádržky je znečistené.	Vyčistite tesnenie.
	Tesnenie v nádržke na vodu je poškodené.	V zákazníckom servise si musíte zakúpiť novú nádržku na vodu.
Odparovacia nádoba je prázdna, voda sa vyparila, hoci je nádržka plná.	Nádržka nie je správne zasunutá.	Nádržku na vodu zasuňte až nadoraz.
	Je upchané vedenie.	Odvápnite spotrebič. Skontrolujte, či je správne nastavený rozsah tvrdosti vody.

Porucha	Možná príčina	Pokyny/odstránenie
Na displeji sa zobrazí hlásenie „Vyprázdnite/vyčistite nádržku na vodu?“	Spotrebič ste minimálne dva dni nepoužívali a nádržka na vodu je plná.	Vyprázdnite a vyčistite nádržku na vodu. Nádržku na vodu vyprázdnite hneď po ukončení prevádzky.
Pri varení budete počuť zvuk pri mrazenom jedle.	Studený/teplý efekt pri mrazených potravinách, v dôsledku pôsobenia vodnej pary.	To je normálne.
Počas varenia v pare sa tvorí veľa pary.	Spotrebič sa automaticky kalibruje.	To je normálne.
Počas varenia v pare sa opakovane tvorí veľa pary.	Spotrebič sa nemôže automaticky kalibrovať. Čas prípravy jedla je veľmi krátky.	Obnovte výrobné nastavenie spotrebiča (viď kapitolu: Základné nastavenie). Potom na 20 minút pri teplote 100 °C spustíte prevádzku s parou.
Počas pečenia uniká para z vetracích otvorov.		To je normálne.
Spotrebič správne neprodukuje paru.	Spotrebič je zanesený vodným kameňom.	Spustíte odvápnovací program.
Na displeji sa zobrazí chybové hlásenie „E011“.	Tlačidlo bolo stlačené veľmi dlho alebo sa zaseklo.	Stlačte tlačidlo  , aby ste vymazali chybové hlásenie. Postupne stlačte všetky tlačidlá a skontrolujte, či nie sú znečistené.
Na displeji sa zobrazí chybové hlásenie „E...“.	Technická porucha.	Stlačte tlačidlo  , aby ste vymazali chybové hlásenie, prípadne opäť nastavte čas. Pokiaľ sa chybové hlásenie opäť zobrazí, zavolajte zákaznícky servis.
Spotrebič nehreje. Na displeji sa zobrazí „Demo“.	Stlačili ste kombináciu tlačidiel.	Prerušte prívod elektrického prúdu a za 10 sekúnd prúd opäť obnovte. Počas 2 minút stlačte a 4 sekundy podržte tlačidlo  .

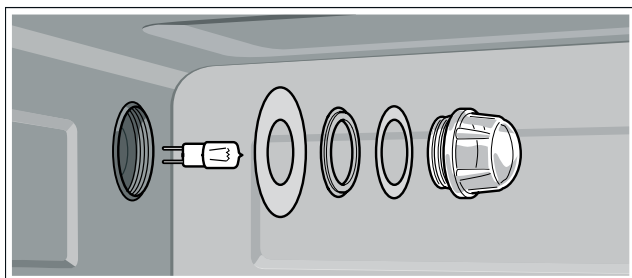
Výmena žiarovky

Žiaruvzdorné halogénové žiarovky 230 V/25 W s tesnením si môžete zakúpiť v zákazníckom servise. Servisnej službe uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) Vášho spotrebiča.

⚠ Nebezpečenstvo popálenia!

Skôr ako vymeníte žiarovku, nechajte priestor na pečenie vychladnúť. Halogénovú žiarovku vyberte z obalu suchou utierkou, inak sa skráti jej životnosť.

1. Vypnite poistku v poistkovej skrini alebo vyťahnite sieťovú zástrčku.
2. Kryt vyskrutkujte smerom doľava.
3. Vyskrutkujte žiarovku a vymeňte ju za novú rovnakého typu.
4. Nové tesnenie a upínací krúžok nasadíte na sklenený kryt v správnom poradí.



5. Opäť naskrutkujte sklenený kryt a tesnenie.
6. Spotrebič pripojte k elektrickej sieti a opäť nastavte čas.

Nikdy neprevádzkujte spotrebič bez nasadeného skleneného krytu alebo tesnenia!

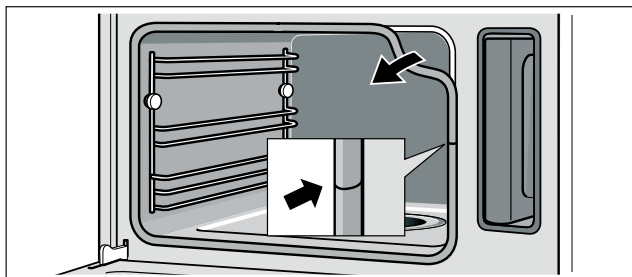
Výmena skleneného krytu alebo tesnenia

Poškodený sklenený kryt alebo poškodené tesnenie musíte vymeniť. Servisnej službe uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) Vášho spotrebiča.

Výmena tesnenia dvierok

Pokiaľ je tesnenie dvierok priestoru na pečenie poškodené, musí byť vymenené. Náhradné tesnenie pre Váš spotrebič si môžete zakúpiť v zákazníckom servise. Servisnej službe uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) Vášho spotrebiča.

1. Otvorte dvierka spotrebiča.
2. Zložte staré tesnenie.
3. Na jednom mieste nasadte nové tesnenie a natiahnite ho po celom obvode. Miesto spojenia musí byť na strane.
4. Ešte raz skontrolujte usadenie tesnenia hlavne v rohoch.



Zákaznícky servis

V prípade opravy Vášho spotrebiča, je tu pre Vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, a tým zabránime zbytočným výjazdom technika.

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

Aby sme Vám mohli kvalifikovane pomôcť, pri telefonáte uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.). Typový štítok s číslami nájdete po otvorení dvierok spotrebiča na ľavej strane dolu.

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

E-Nr.	FD-Nr.
Zákaznícky servis ☎:	

Mali by ste vedieť, že výjazd technika zákazníckeho servisu musíte v prípade chybnéj obsluhy spotrebiča, uhradiť aj počas záruky.

Kontaktné údaje najbližšieho zákazníckeho servisu vo všetkých krajinách nájdete tu alebo v priloženom zozname zákazníckych stredísk.

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

Ochrana životného prostredia

Vybalte spotrebič a obal ekologicky zlikvidujte.

Ekologická likvidácia



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou Smernicou 2002/96/EG týkajúcej sa starých elektrických a elektronických spotrebičov (waste electrical and electronic equipment WEEE).

Táto smernica upravuje spätný odber a recykláciu starých spotrebičov v rámci Európskej únie.

Tipy pre úsporu energie

- Rúru predhrievajte iba vtedy, pokiaľ je to uvedené v recepte alebo v tabuľke návodu na obsluhu.
- Dvierka spotrebiča počas prevádzky otvárajte čo najmenej.
- Používajte tmavé, čierne lakované alebo smaltované formy na pečenie. Tieto veľmi dobre prijímajú teplo.
- Viac koláčov pečte najlepšie ihneď po sebe. Rúra je ešte horúca. Tým sa skráti čas pečenia druhého koláča. Rovnako môžete zasunúť 2 truhlíkové formy vedľa seba.
- Počas dlhšej tepelnej úpravy môžete rúru na pečenie vypnúť 10 minút pred ukončením času prípravy a pre ukončenie jedla tak využiť zostatkové teplo.
- Pri varení v pare môžete variť na niekoľkých úrovniach súčasne. Pri jedle s rozdielnym časom prípravy vložte najskôr jedlo s najdlhším časom prípravy.

Tabuľky a tipy

V tabuľkách nájdete výber jedla, ktoré môžete pripravovať v parnej rúre. Ukážeme vám, aký druh ohrevu, príslušenstvo a ktorý čas prípravy je pre Vaše jedlo najvhodnejšie. Údaje platia pre zasunutie do studeného spotrebiča, pokiaľ sa neuvádza inak.

Príslušenstvo

Používajte dodané príslušenstvo. Pri varení v pare zasuňte pod dierované nádoby vždy plech na pečenie, ktorý zachytí kvapkajúcu tekutinu.

Nádoby

Pokiaľ používate nádoby, postavte ich vždy do stredu roštu. Nádoby musia byť žiaruvzdorné a odolné proti pare. Nádoby s hrubou stenou, predlžujú čas prípravy. Potraviny, ktoré pripravujete vo vode, prikryte fóliou (napr. pri rozpúšťaní čokolády).

Varenie v pare

Varenie v pare je šetrná metóda prípravy jedla. Para zovrie jedlo a zabráni strate výživových hodnôt potravín. Varenie funguje bez pretlaku. Tak zostane zachovaná forma, farba a typická aróma jedla.

Čas prípravy a množstvo

Čas prípravy pri varení v pare je závislý od veľkosti kusu alebo od celkového množstva. Spotrebič môže pripravovať v pare maximálne 2 kg jedla. Dodržiavajte veľkosť, ktorá je uvedená v tabuľkách. Pri menších kusoch sa skracaie čas prípravy, pri väčších kusoch sa tento čas predlžuje. Kvalita a stupeň zrelosti majú rovnako vplyv na čas prípravy. Preto môžu uvedené hodnoty slúžiť ako orientačné hodnoty.

Rovnomerné rozdelenie potravín

Potraviny v nádobe vždy rovnomerne rozložte. Pri rôznych výškach vrstiev sa pripraví nerovnomerne.

Potraviny citlivé na stlačenie

Potraviny citlivé na stlačenie neskladajte do varnej nádoby veľmi vysoko. Radšej použite na varenie dve nádoby.

Príprava menu

V pare môžete pripravovať kompletné menu súčasne, bez toho aby sa prenášali chute. Najskôr do spotrebiča vložte jedlo s najdlhším časom prípravy a zvyšok zasuňte neskôr v správnom okamihu. Tak bude jedlo súčasne hotové.

Celkový čas prípravy sa predlžuje pri príprave menu, pretože po každom otvorení dvierok unikne zo spotrebiča určité množstvo pary, ktorá sa musí opäť vytvoriť.

Horúci vzduch

Druh ohrevu „Horúci vzduch“ je vhodný predovšetkým na prípravu sladkého a pikantného pečiva, duseného mäsa a rôznych koláčov.

Horúci vzduch + varenie v pare

Druh ohrevu „Horúci vzduch + varenie v pare“ je vhodný predovšetkým na prípravu pečeného mäsa, kurčatá a pečiva z kysnutého cesta a chleba.

Pečené mäso a kurča budú zvonku krásne chrumkavé a vo vnútri šťavnaté. Okrem toho mäso nestratí toľko na hmotnosti.

Pečivo z kysnutého cesta a chlieb dostanú krásny lesklý povrch a nevysušia sa.

Zelenina

Zeleninu vložte do dierovanej nádoby a zasuňte do výšky 3. Pod ňu zasuňte do výšky 1 plech na pečenie, ktorý zachytí kvapkajúcu tekutinu.

Potravina	Veľkosť kusu	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Artičoky	vcelku	dierovaná + plech na pečenie	varenie v pare	100	30 - 35
Karfiol	vcelku	dierovaná + plech na pečenie	varenie v pare	100	30 - 40
Karfiol	na ružičky	dierovaná + plech na pečenie	varenie v pare	100	10 - 15
Brokolica	na ružičky	dierovaná + plech na pečenie	varenie v pare	100	8 - 10
Hrášok	-	dierovaná + plech na pečenie	varenie v pare	100	5 - 10
Fenikel	na plátky	dierovaná + plech na pečenie	varenie v pare	100	10 - 14
Plnená zelenina (cuketa, baklažán, paprika)	zeleninu nepredvarte	plech na pečenie vo výške 2	horúci vzduch + varenie v pare	160 - 180	15 - 30
Zelenina	-	forma do vody 1,5 l + rošt vo výške 2	varenie v pare	100	50 - 70
Zelená fazuľa	-	dierovaná + plech na pečenie	varenie v pare	100	15 - 20
Mrkva	na plátky	dierovaná + plech na pečenie	varenie v pare	100	10 - 20
Kaleráb	na plátky	dierovaná + plech na pečenie	varenie v pare	100	15 - 20
Pór	plátky	dierovaná + plech na pečenie	varenie v pare	100	4-6
Kukurica	vcelku	dierovaná + plech na pečenie	varenie v pare	100	25 - 35
Mangold *	prúžky	dierovaná + plech na pečenie	varenie v pare	100	8 - 10
Špargľa, zelená *	vcelku	dierovaná + plech na pečenie	varenie v pare	100	7 - 12
Špargľa, biela *	vcelku	dierovaná + plech na pečenie	varenie v pare	100	10 - 15
Špenát *	-	dierovaná + plech na pečenie	varenie v pare	100	2-3

Potravina	Veľkosť kusu	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Romanesco	na ružičky	dierovaná + plech na pečenie	varenie v pare	100	8 - 10
Ružičkový kel	na ružičky	dierovaná + plech na pečenie	varenie v pare	100	20 - 30
Červená repa	vcelku	dierovaná + plech na pečenie	varenie v pare	100	40 - 50
Červená kapusta/ modrá kapusta	prúžky	dierovaná + plech na pečenie	varenie v pare	100	30 - 35
Biela kapusta/kapusta	prúžky	dierovaná + plech na pečenie	varenie v pare	100	25 - 35
Cuketa	na kolieska	dierovaná + plech na pečenie	varenie v pare	100	2 - 3
Struky cukrového hrášku	-	dierovaná + plech na pečenie	varenie v pare	100	8 - 12

* predhrejte spotrebič

Prílohy a strukoviny

Pridajte vodu príp. tekutiny v uvedenom pomere.
Príklad: 1:1,5 = na 100 g ryže pridajte 150 ml tekutiny.

Výška zasunutia nedierovanej nádoby je ľubovoľná.

Potravina	Pomer	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Lúpané zemiaky (stredná veľkosť)	-	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	100	35 - 45
Varené zemiaky (na štvrtky)	-	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	100	20 - 25
Gratinované zemiaky	-	plech na pečenie	2	horúci vzduch	170 - 180	35 - 45
Prírodná ryža	1:1,5	nedierovaná nádoba	-	varenie v pare	100	30 - 40
Dlhozrná ryža	1:1,5	nedierovaná nádoba	-	varenie v pare	100	20 - 30
Ryža - Basmati	1:1,5	nedierovaná nádoba	-	varenie v pare	100	20 - 30
Predvarená ryža	1:1,5	nedierovaná nádoba	-	varenie v pare	100	15 - 20

Potravina	Pomer	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Rizoto	1:2	nedierovaná nádoba	-	varenie v pare	100	30 - 35
Veľkozrnná šošovica	1:2	nedierovaná nádoba	-	varenie v pare	100	30 - 45
Biela fazuľa, namočená	1:2	nedierovaná nádoba	-	varenie v pare	100	65 - 75
Kuskus	1:1	nedierovaná nádoba	-	varenie v pare	100	6 - 10
Špalda, drvená	1:2,5	nedierovaná nádoba	-	varenie v pare	100	15 - 20
Pšeno, vcelku	1:2,5	nedierovaná nádoba	-	varenie v pare	100	25 - 35
Pšenica, vcelku	1:1	nedierovaná nádoba	-	varenie v pare	100	60 - 70
Knedličky	-	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	95	20 - 25

Hydina a mäso

Rošt a plech na pečenie zasuňte spolu do jednej výšky.

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

Pomocou druhu ohrevu „Horúci vzduch + varenie v pare“ bude mäso vo vnútri veľmi šťavnaté a zvonku chrumkavé.

Hydina

Potravina	Množstvo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Kurča, celé	1,2 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	180 - 190	50 - 60
Kurča, polky	à 0,4 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	180 - 190	35 - 45
Kuracie prsia	à 0,15 kg	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	100	15 - 25
Kuracie časti	à 0,12 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	180 - 200	20 - 35
Kačka, celá	2 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	170	60 - 80
				horúci vzduch	210	15 - 20
Kačacie prsia *	à 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

* predtým opečte

Hovädzie mäso

Potravina	Množstvo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Dusené hovädzie mäso *	1,5 kg	rošt + plech na pečenie	2	regenerácia	140 - 150	100 - 140
Hovädzia sviečková, médium *	1 kg	rošt + plech na pečenie	2	regenerácia	170 - 180	20 - 28
Nízky roštenka, médium *	1 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch	170 - 180	40 - 45
Nízka roštenka, po anglicky *	1 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch	170 - 180	30 - 45
Vysoká roštenka, médium *	1 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch	170 - 180	45 - 60
Vysoká roštenka, po anglicky *	1 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch	170 - 180	35 - 50

* predtým opečte

Teľacie mäso

Potravina	Množstvo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Teľacie mäso, prerastené	1 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	160 - 170	60 - 70
Teľacie mäso, chudé	1 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	160 - 170	50 - 60
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

* predtým opečte

Bravčové mäso

Potravina	Množstvo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Pečené mäso bez kože (napr. krkovička)	1,5 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	170 - 180	70 - 80
Pečené mäso s kožou (do chrumkavá)	1,5 kg	rošt + plech na pečenie	2	varenie v pare	100	20 - 25
				horúci vzduch + varenie v pare	140 - 160	40 - 50
				horúci vzduch	210 - 220	20
Bravčové filé *	0,5 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	160 - 180	20 - 30
Filety v pivnom cestičku	1 kg	plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	180 - 200	40 - 60
Údené s kosťou	1 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	120 - 140	60 - 70
Údená kotleta	na plátky	plech na pečenie	2	varenie v pare	100	15 - 20
Roláda	1,5 kg	rošt + plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	170 - 180	70 - 80

* predtým opečte

Ostatní

Potravina	Množstvo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Sekaná pečená	z 0,5 kg sekanej	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 kosti	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

* predtým opečte

Potravina	Množstvo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Viedenské párky	-	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	80 - 85	12 - 18
Biele párky	-	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	80 - 85	15 - 20

* predtým opečte

Tipy na pečenie mäsa

Použite sadu na pečenie.	Keď použijete sadu na pečenie, dosiahnete optimálny výsledok pečenia a priestor na pečenie zostane takmer čistý. Sadu na pečenie si môžete zakúpiť ako príslušenstvo v špecializovanej predajni (viď kapitolu: Príslušenstvo)
Kedy je mäso hotové?	Použite teplomer na mäso (môžete zakúpiť v špecializovaných obchodoch) alebo urobte „skúšku lyžicou“. Zatlačte lyžicu na pečené mäso. Ak je pevné, je mäso hotové, ak povolí, potrebuje ešte trochu času.
Pečené mäso je veľmi tmavé a kôrka miestami spálená.	Skontrolujte, či ste správne nastavili výšku zasunutia a teplotu.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu alebo pridajte viac tekutiny.
Pečené mäso vyzerá dobre, ale šťava je svetlá veľmi vodová.	Nabudúce použite väčšiu nádobu alebo pridajte menej tekutiny.

Ryby

Potravina	Množstvo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Pražma, celá	à 0,3 kg	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	80 - 90	15 - 25
Filé z pražmy	à 0,15 kg	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	80 - 90	10 - 20
Rybia terina	forma do vody 1,5 l	rošt	2	varenie v pare	70 - 80	40 - 80
Pstruh, celý	à 0,2 kg	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	80 - 90	12 - 15
Filé z tresky	à 0,15 kg	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	80 - 90	10 - 14
Filé z lososa	à 0,15 kg	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	100	8 - 10
Slávky jedlé	1,5 kg	plech na pečenie	2	varenie v pare	100	10 - 15
Filé z ostrieža červeného	à 0,15 kg	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	80 - 90	10 - 20
Rolky z morského jazyka, plnené	-	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	80 - 90	10 - 20

Šetrné pečenie mäsa

Šetrné pečenie, nazývané taktiež pečenie pri nízkej teplote, je ideálna metóda tepelnej úpravy pre všetky jemné kúsky mäsa, ktoré majú byť upečené do rúžová alebo podľa Vašej chuti. Mäso zostane veľmi šťavnaté a maslovo jemné.

Plech na pečenie zasuňte do parnej rúry a predhrejte ju s ohrevom „Šetrné pečenie“.

Mäso na varnom paneli zo všetkých strán prudko opečte.

Opečené mäso vložte do predhriatej parnej rúry a mierne dopečte.

Po upečení servírujte na predhriatej tanieri a pridajte horúcu omáčku.

Potravina	Množstvo	Príslušenstvo	Výška	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Jahňacie stehno bez kosti	1 - 1,5 kg	plech na pečenie	2	80	140 - 160
Rostbeaf	1,5 - 2,5 kg	plech na pečenie	2	80	150 - 180
Bravčové filé	-	plech na pečenie	2	80 - 90	50 - 70
Bravčové medailóny	-	plech na pečenie	2	80	60 - 80
Hovädzie steak	hrúbka cca 3 cm	plech na pečenie	2	80	40 - 60
Kačacie prsia	-	plech na pečenie	2	80	35 - 55

Nákypy, závary do polievky...

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Pikantný náryp z varených prísad	forma na náryp + rošt	2	horúci vzduch + varenie v pare	150 - 170	30 - 40
Sladký náryp	forma na náryp + rošt	2	horúci vzduch + varenie v pare	150 - 170	30 - 45
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

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Sadené vajcia	nedierovaná nádoba	2	varenie v pare	90	15 - 20
Krupicové halušky	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	90 - 95	7 - 10
Vajcia na tvrdo (veľkosť M, max. 1,8 kg)	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	100	10 - 12
Vajcia na mäkko (veľkosť M, max. 1 kg)	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	100	6-8

Dezerty, kompóty

Kompót

Ovocie odvážte a pridajte asi 1/3 množstva vody a cukru.

Mliečna ryža

Odvážte ryžu a pridajte 2,5- násobné množstvo mlieka. Nádobu naplňte do výšky max. 2,5 cm. Po uvarení jedlo premiešajte, aby sa mlieko rýchlejšie vstreballo.

Jogurt

Rozohrejte mlieko na varnom paneli na 90 °C. Potom nechajte vychladnúť na 40 °C. Pri trvanlivom mlieku rozohriatie nie je potrebné.

Na 100 ml mlieka vmiešajte do mlieka jednu až dve čajové lyžičky prírodného jogurtu alebo príslušné množstvo jogurtového fermentu. Zmesou naplňte čisté fľaše a zatvorte ich.

Prípravené fľaše nechajte vychladnúť v chladničke.

Potravina	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Kysnuté knedličky	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)	forma na nákyp + rošt	horúci vzduch + varenie v pare	160 - 170	50 - 60
Mliečna ryža *	plech na pečenie	varenie v pare	100	25 - 35

Potravina	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Jogurt *	fľaše + rošt	varenie v pare	40	300 - 360
Jablčný 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 vhodný program (viď kapitolu: Programová automatika)

Koláče a pečivo

Najvhodnejšie sú tmavé formy na pečenie z kovu.

Teplota a čas prípravy závisí na množstve a vlastnostiach cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené teplotné rozsahy.

Najskôr nastavte nižšiu teplotu. Nižšia teplota umožňuje rovnomerné prepečenie. V prípade potreby nabadúce nastavte vyššiu hodnotu.

Rošt a plech na pečenie neobkladajte veľmi husto.

Koláče vo formách

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Trený koláč	vencovitá/truhlíková forma	2	horúci vzduch	150 - 160	60 - 70
Tortový korpus z treného cesta	forma na ovocný koláč	2	horúci vzduch	150 - 160	30 - 45
Jemný ovocný koláč z treného cesta	otváracia tortová forma	2	horúci vzduch	150 - 160	45 - 55
Píškotový korpus (2 vajcia)	forma na ovocný koláč	2	horúci vzduch	180 - 190	12 - 16
Píškotová torta (6 vajec)	otváracia tortová forma	2	horúci vzduch	150 - 160	25 - 35
Korpus z krehkého cesta s okrajom	otváracia tortová forma	2	horúci vzduch	150 - 160	40 - 50
Švajčiarsky ovocný koláč	otváracia tortová forma	2	horúci vzduch	180 - 190	35 - 60
Bábovka	bábovková forma	2	horúci vzduch + varenie v pare	150 - 160	35 - 45

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Pikantné koláče (napr. slaný koláč)	otváracia forma na koláč (Quiche)	2	horúci vzduch	180 - 190	35 - 60
Jablčné tarte	forma na pečenie tarte	2	horúci vzduch	170 - 190	35 - 50

Koláče na plechu

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Kysnutý koláč so suchou oblohou	plech na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	150 - 160	35 - 45
Kysnutý koláč so šťavnatou oblohou (ovocie)	plech na pečenie	2	horúci vzduch	150 - 160	35 - 45
Piškótvá roláda	plech na pečenie	2	horúci vzduch	180 - 200	10 - 15
Kysnutá pletenka (500 g múky)	plech na pečenie + papier na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	150 - 160	25 - 35
Závin, sladký	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, žemle

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Biely chlieb (750 g múky)	plech na pečenie + papier na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	200 - 210	15 - 20
			horúci vzduch	160 - 170	20 - 25
Kvasnicový chlieb (750 g múky)	plech na pečenie + papier na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	200 - 220	15 - 25
			horúci vzduch	150 - 160	40 - 60
Zmiešaný chlieb (750 g múky)	plech na pečenie + papier 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 + papier na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	200 - 220	20 - 30
			horúci vzduch	140 - 150	40 - 60

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Ražný chlieb (750 g múky)	plech na pečenie + papier na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	200 - 220	20 - 30
			horúci vzduch	150 - 160	50 - 60
Žemle (polotovary à 70 g)	plech na pečenie + papier na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	190 - 200	25 - 30
Žemle z kysnutého cesta, sladké (polotovary à 70 g)	plech na pečenie + papier na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	170 - 180	20 - 30

Drobné pečivo

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Bezé	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 odpaľovaného cesta	plech na pečenie	2	horúci vzduch	170 - 190	27 - 35
Cukrovinky	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 na pečenie

Chcete piecť podľa svojho vlastného receptu.	Orientujte sa podľa podobných druhov pečiva v tabuľkách pečenia.
Ako zistíte, či je trený koláč už prepečený.	Približne 10 minút pred uplynutím času pečenia uvedeného v recepte zapichnete špajľu do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak po vytiahnutí špajle na dreve nezostalo žiadne cesto, je koláč hotový.
Koláč sa zrazil.	Nabudúce použite menej tekutiny alebo nastavte o 10 stupňov nižšiu teplotu rúry na pečenie. Dodržiavajte čas trenia uvedený v recepte.
Koláč vybehol v strede veľmi do výšky a na okrajoch je nižší.	Okraj otváracej tortovej formy namažte. Po upečení koláč opatrne uvoľnite nožom.
Koláč vo forme je vzadu veľmi tmavý.	Formu na pečenie neukladajte priamo k zadnej stene, ale vždy do stredu na príslušenstvo.

Koláč je veľmi suchý.	Do hotového koláča urobte špáradlom niekoľko malých otvorov. Do nich nakvapkajte trochu ovocnej šťavy alebo alkoholu. Nabudúce zvolte teplotu o 10 stupňov vyššiu a skráťte pečenie.
Chlieb alebo koláč vyzerá dobre, ale vo vnútri je mazľavý (vlhký, miestami so zvyškami vody).	Nabudúce používajte trochu menej tekutiny a pečte trochu dlhšie pri nižšej teplote. Pri koláčoch so šťavnatou hornou vrstvou najskôr predpečte korpus. Posypte ho mandľami alebo strúhankou a potom pridajte oblohu. Dodržiavajte recepty a čas pečenia.
Koláč alebo pečivo je nerovnomerne prepečené.	Nabudúce zvolte o niečo nižšiu teplotu.

Regenerácia jedla

Pri regenerácii sa jedlo šetrne opäť ohrieva. Chuti a vyzerá rovnako, ako keby bolo čerstvo pripravené. Taktiež pečivo z predošlého dňa môžete týmto spôsobom dobre rozpiecť.

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Jedlo pripravené na tanieri	rošt	2	regenerácia	120	12 - 18
Zelenina	plech na pečenie	3	regenerácia	100	12 - 15
Rezance, zemiaky, ryža	plech na pečenie	3	regenerácia	100	5 - 10
Žemle *	rošt	2	horúci vzduch + varenie v pare	170 - 180	6 - 8
Bagety *	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 + plech na pečenie	3	regenerácia	170 - 180	12 - 15

* Predhrievajte 5 minút

Rozmrazovanie

Potraviny zmrazujte pokiaľ možno na plochu a po porciách pri -18 °C. Nezmrazujte veľké množstvo potravín. Roztopené potraviny nemajú takú dlhú trvanlivosť a kazia sa rýchlejšie ako čerstvé výrobky.

Jedlo rozmrazujte v sáčku, na tanieri alebo v dierovanej nádobe. Vždy pod ne zasúňte plech na pečenie. Tak potraviny nezostanú v roztopenej tekutine a priestor na pečenie zostane čistý.

Používajte druh ohrevu „Rozmrazovanie“.

Pokiaľ je to potrebné, jedlo počas rozmrazovania rozdeľte alebo už rozmrazené kusy z rúry vyberte.

Potraviny po rozmrazení nechajte ešte 5 - 15 minút odstáť, aby sa vyrovnala teplota.

Zdravotné riziko!

Pri rozmrazovaní živočíšnych potravín musíte odstrániť roztopenú tekutinu. Táto tekutina nesmie prísť do kontaktu s ostatnými potravinami. Mohlo by prísť k prenosu choroboplodných zárodkov.

Po rozmrazení spustíte v parnej rúre na 15 minút prevádzku s horúcim vzduchom pri 180°C.

Rozmrazovanie mäsa

Kusy mäsa, ktoré budete obalovať, rozmrazujte len tak, aby na ne príľnulo korenie a strúhanka.

Rozmrazovanie hydiny

Pred rozmrazovaním ich vybaľte z obalu.

Dôležité upozornenie! Roztopenú vodu vylejte.

Potravina	Množstvo	Príslušenstvo	Výška	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Kurča	1 kg	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	45 - 50	60 - 70
Kuracie stehná	0,4 kg	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	45 - 50	30 - 35
Mrazená zelenina v bloku (napr. špenát)	0,4 kg	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	45 - 50	20 - 30
Bobuľovité ovocie	0,3 kg	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	45 - 50	5 - 8
Rybie filé	0,4 kg	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	45 - 50	15 - 20
Ryba vcelku	1 kg	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	45 - 50	40 - 50
Guláš	-	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	45 - 50	40 - 50
Hovädzie pečené mäso	-	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	45 - 50	70 - 80

Kysnutie cesta

Pri druhu ohrevu „Kysnutie cesta“, vykysne cesto výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote.

Výšku zasunutia pre rošt si môžete zvoliť alebo rošt opatrne položte na dno priestoru na pečenie.

Pozor: Nepoškrabte dno priestoru na pečenie!
Misu s cestom postavte na rošt. Cesto neprikrývajte.

Potravina	Množstvo	Príslušenstvo	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Kysnuté cesto	1 kg	miska + rošt	40	20 - 30
Cesto z kváskov	1 kg	miska + rošt	40	20 - 30

Odšťavovanie

Bobule pred odšťavením vložte do misky a pridajte cukor. Nechajte odstáť minimálne hodinu, aby sa natiahla šťava.

Bobule vložte do dierovanej nádoby a zasuňte do výšky 3. Do výšky 1 zasuňte plech na pečenie, ktorý zachytí šťavu.

Na záver bobule vložte do utierky a vytlačte šťavu.

Potravina	Prisušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Maliny	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	100	30 - 45
Ríbezle	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	100	40 - 50

Zaváranie

Pokiaľ možno potraviny zavárajte čerstvé. Dlhšie skladovanie znižuje obsah vitamínov a potraviny sa kazia.

Používajte iba bezchybné ovocie a zeleninu.

Vo Vašom spotrebiči nemôžete zavárať nasledujúce potraviny: Obsah z plechových konzerv, mäso, ryby alebo paštéty.

Skontrolujte fľaše na zaváranie, gumové krúžky, svorky.

Gumové krúžky a fľaše dôkladne umyte horúcou vodou. Na umývanie fliaš je vhodný taktiež program „Sterilizácia fliaš“.

Fľaše postavte do dierovanej nádoby. Nesmú sa dotýkať.

Po uplynutí uvedeného času otvorte dverka spotrebiča.

Fľaše na zaváranie vyberte z parnej rúry až po vychladnutí.

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Zelenina	litrová fľaša	2	varenie v pare	100	30 - 120
Kôstkové ovocie	litrová fľaša	2	varenie v pare	100	25 - 30
Jadrové ovocie	litrová fľaša	2	varenie v pare	100	25 - 30

Mrazené produkty

Dodržiavajte údaje výrobcu uvedené na obale.

Uvedený čas prípravy platí pre zasunutie do studenej rúry na pečenie.

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Hranolčky	plech na pečenie + papier na pečenie	2	horúci vzduch	170 - 190	25 - 35
Krokety	plech na pečenie + papier na pečenie	2	horúci vzduch	180 - 200	18 - 22
Rösti	plech na pečenie + papier na pečenie	2	horúci vzduch	180 - 200	25 - 30
Cestoviny, čerstvé, mrazené *	plech na pečenie	2	varenie v pare	100	5 - 10
Lasagne, mrazené	plech na pečenie + rošt	2	horúci vzduch + varenie v pare	190 - 210	35 - 55
Pizza, tenké dno	plech na pečenie + rošt	2	horúci vzduch	180 - 200	15 - 23
Pizza, hrubé dno	plech na pečenie + rošt	2	horúci vzduch	180 - 200	18 - 25
Pizza-bagety	plech na pečenie + rošt	2	horúci vzduch	180 - 200	18 - 22
Pizza, mrazená	plech na pečenie	2	horúci vzduch	170 - 180	12 - 17
Bageta s bylinkovým maslom, mrazená	plech na pečenie	2	horúci vzduch	180 - 200	15 - 20
Žemle, bagety, mrazené	plech na pečenie + rošt	2	horúci vzduch	180 - 200	18 - 22
Praclíky, mrazené	plech na pečenie + papier na pečenie	2	horúci vzduch	180 - 200	18 - 22
Croisant, mrazený	plech na pečenie + papier na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	180 - 200	20 - 25
Žemle na pečenie alebo bagety, predpečené	plech na pečenie + papier na pečenie	2	horúci vzduch	150 - 170	12 - 15
Závin, mrazený	plech na pečenie + papier na pečenie	2	horúci vzduch + varenie v pare	160 - 180	45 - 60
Rybie prsty	plech na pečenie + papier na pečenie	2	horúci vzduch	195 - 205	20 - 24

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v min.
Pstruh	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	80 - 100	20 - 25
Gurmánske filé	plech na pečenie + rošt	2	horúci vzduch + varenie v pare	180 - 200	35 - 50
Filé z lososa	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	80 - 100	20 - 25
Sépiové krúžky	plech na pečenie + papier na pečenie	2	horúci vzduch	190 - 210	25 - 30
Brokolica	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	100	4 - 6
Karfiol	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	100	5 - 8
Fazuľa	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	100	4 - 6
Hrášok	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	100	4 - 6
Mrkva	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	100	3 - 5
Zmiešaná zelenina	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	100	4 - 8
Ružičkový kel	dierovaná nádoba + plech na pečenie	3 1	varenie v pare	100	5 - 10

* pridajte trochu tekutiny

Skúšobné jedlo

Podľa normy EN 50304/ EN 60350 (2009), príp. IEC 60350.

Hodnoty v tabuľkách platia pre zasunutie do studenej rúry na pečenie.

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v min.
Striekané cukrovinky	plech na pečenie	2	horúci vzduch	160 - 170	17 - 20
Malé koláče	plech na pečenie	2	horúci vzduch	160 - 170	25 - 33
Vodový piškót	otváracia tortová forma 26 cm	2	horúci vzduch	150 - 160	35 - 40
Zakrytý jablčný koláč	otváracia tortová forma 20 cm	2	horúci vzduch	160 - 170	60 - 70

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.508/2009 Z. z. súvisiacich predpisov a noriem v platnom znení. Pred montážou výrobku je nutné, aby boli splnené všetky podmienky pre pripojenie na inžinierske siete podľa platných noriem a podľa návodu na použitie.

Záručné podmienky

- na výrobok sa poskytuje záručná doba 24 mesiacov odo dňa zakúpenia výrobku kupujúcim
- pri reklamácií je podmienkou predložiť platný daňový doklad o kúpe výrobku (napr. pokladničný blok, faktúru a pod.)
- ak je výrobok používaný k inému než výrobcom stanovenému účelu, alebo je výrobok používaný v rámci predmetu obchodnej činnosti, poskytuje sa záručná doba 6 mesiacov odo dňa zakúpenia, nakoľko spotrebiče sú určené výhradne pre použitie v domácnosti
- za vadu výrobku sa nepovažuje jeho nadmerné opotrebovanie a z toho vyplývajúce absencie niektorých pôvodných vlastností, ktoré boli spôsobené napr. zanedbaním bežnej údržby, čistenia, nadmerným používaním výrobku
- záručná doba neplynie po dobu, po ktorú kupujúci nemôže užívať tovar pre jeho vady, za ktoré zodpovedá predávajúci
- ak nebude zistená žiadna závada, na ktorú sa vzťahuje bezplatná záručná oprava alebo bude zistená závada nezavinená výrobcom, hradí náklady spojené s vyslaním servisného technika osoba, ktorá uplatnila nárok na túto opravu
- záručné opravy vykonávajú autorizované servisné strediská podľa zoznamu uvedeného v tomto záručnom liste

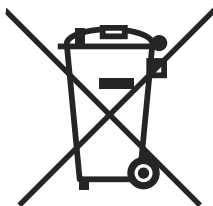
Právo na bezplatnú opravu výrobku na náklady BSH domáci spotrebiče, s.r.o. organizačná zložka Bratislava zaniká, ak:

- 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.



Rozšírená záruka nad rámec zákona

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



Symbol uvedený na výrobku alebo jeho obale upozorňuje na to, že výrobok po skončení jeho životnosti nepatrí k bežnému 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.

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

ZOZNAM SERVISNÝCH STREDISK

PSČ	Mesto	Adresa prevádzky	Servisné stredisko	Web	E-mail	Telefón 1	Telefón 2
085 01	Bardejov	Partizánska 14	Peter Špik		peter.spik@sirovanel.sk	054/4746227	0905400019
811 07	Bratislava	Kazanská 56	Martin Šgasny servis domácich spotrebičov		gaggenau@orangemall.sk	0918 996 988	
841 02	Bratislava	Tňhavá 38	TECHNO SERVIS BRATISLAVA s r. o.	www.technoservis.sk	technoservis@nextra.sk	02/64483643	0907778406
900 44	Tomašov	1 Mája 19	Viva elektroservis, s. r.o.	www.vivaservis.sk	servis@vivaservis.sk	02/45958855	0905722111
945 01	Komaňo	Mesachá 20	LASER Komaňo spol. s r.o.	www.laser-ko.sk	servis@laser-ko.sk	035/7702868	0915222454
040 01	Košice	Komenského 14	Ing. Ľubor Kolesár Kubiš		kubisservis@mail.t-com.sk	055/6221477	0905894769
071 01	Michalovce	Ul. Obrancov mieru 9	ELEKTROSERVIS VALTIM		valiska.lubomir@stonline.sk	056/6423290	0903855309
949 01	Nitra	Spojovacia 7	EXPRES servis Anna Eimanová		expresservis@naex.sk	037/6524597	0903524108
920 01	Priešťany	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	Švabská 6895/57A	BARAN servis - Baran Luboš	www.baranservis.sk	baranservis@stonline.sk	051/7721439	0903904572
971 01	Prievidza	V.Clemenčisa 6	ELEKTROSERVIS Pavlíček Peter	www.peterpavlicek-elektroservis.sk	pavlicek.elektroservis@stonline.sk	046/5485778	0905264822
979 01	Rimavská Sobota	Malohornská 2594	N.B.ELEKTROCENTRUM		nbelektrocentrum@stonline.sk	047/5811877	0905664258
034 72	Ružomberok	Liptovská Lužná 496	E servis elektro spotrebičov		elpra@speednet.sk	044/4396413	0905577817
911 08	Trenčín	Matejka Bela 37	Jozef Rožník	www.bshtservis.sk	roznik@bshtservis.sk		0903702458
960 01	Zvolen	Hviezdoslavová 34	STAFEXPRESS-ELEKTROSERVIS		stafexpres.zsvservis@mail.t-com.sk	045/5400798	0905259983
010 01	Žilina	Komenského 38	M-SERVIS Mareš Jaroslav	www.m-servis.sk	mservis@zoznam.sk	04115640627	