

Přečtěte si tento návod k použití. Budete tak moci využívat všech technických předností své parní trouby.

Získáte důležité informace o bezpečnosti. Seznámíte se s jednotlivými částmi svého nového spotřebiče. A krok za krokem vám ukážeme, jak jej nastavovat. Je to docela jednoduché.

V tabulkách naleznete pro běžné pokrmy hodnoty nastavení a výšky zasunutí. Vše bylo testováno v našem kuchyňském studiu.

A pokud by se snad někdy vyskytla nějaká závada, naleznete zde informace, jak si můžete malé závady odstranit sami.

Podrobný rejstřík Vám urychlí vyhledávání.

A nyní už příjemnou zábavu při vaření.

Návod k použití



HB26D.50
HB26D.50C
HB26D.50B

CS

9000 217 735

Obsah

Na co si musíte dávat pozor	5
Před vestavbou	5
Bezpečnostní pokyny	6
Důležitá upozornění pro použití	7
Příčiny škod	8
Parní trouba	8
Ovládací panel	8
Volič funkcí	9
Otočný volič	10
Ovládací tlačítka a displej	10
Kontrola zahřívání	11
Zápustné knoflíky	11
Varný prostor a příslušenství	11
Nádržka na vodu	14
Chladicí ventilátor	15
Automatická kalibrace	15
Před prvním použitím	16
Nastavení času	16
Zvolení jazyka textového displeje	16
Nastavení tvrdosti vody	17
První vyčištění varného prostoru a příslušenství ..	17
Nastavení parní trouby	18
Nastavte druh ohřevu, teplotu a dobu trvání	18
Posunutí koncového času	21
Po každém použití	23

Obsah

Programová automatika	23
Informace k programům	23
Tabulka programů	26
Nastavení programu	28
Individuální nastavení pro přizpůsobení výsledku vaření	30
Paměť	31
Nastavte paměť	31
Vyvolání z paměti	32
Nastavení času	34
Dětská pojistka	35
Nastavení budíku	36
Autostart	37
Základní nastavení	38
Změna základních nastavení	39
Údržba a čištění	40
Čisticí prostředky	41
Čisticí program	42
Demontáž dvířek parní trouby	44
Vysazení ráků	45
Demontáž skleněných tabulí	45
Program pro odstraňování vodního kamene	46
Co dělat v případě závady?	48
Výměna žárovky ve varném prostoru	50
Výměna těsnění	51
Zákaznický servis	52
Číslo E a číslo FD	52

Obsah

Tabulky a tipy	53
Vaření v páře	54
Zelenina	55
Rýže, luštěniny, obilné pokrmy	56
Maso, drůbež, ryby	56
Nákypy, zavářky do polévek....	57
Dezerty, kompoty	58
Kynutí těsta	58
Ohřívání pokrmů	59
Rozmrazování	59
Zmrazené potraviny	60
Zavařování, odšťavování	61
Tipy, jak ušetřit energii	62

Na co si musíte dávat pozor

Přečtěte si, prosím, pozorně tento návod k použití. Umožní vám to váš spotřebič bezpečně a správně obsluhovat.

Návod k použití a montážní návod pak pečlivě uschovejte. Pokud budete spotřebič předávat dál, přiložte oba návody.

Před vestavbou

Ekologická likvidace odpadu



Spotřebič vybalte a obaly zlikvidujte v souladu se zákony na ochranu životního prostředí.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EG o starých elektrických a elektronických přístrojích (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Směrnice platná v zemích EU udává způsob navrácení nebo recyklace zařízení, která už dosloužila.

Po vybalení

Neotevírejte dvířka parní trouby, dokud spotřebič stojí na podlaze. Dvířka parní trouby by mohla zavadit o podlahu a poškodit se.

Po vybalení spotřebič přezkoušejte. Pokud byl spotřebič poškozen při transportu, nesmí být připojen.

Váš spotřebič byl ve výrobě důkladně zkontrolován, zda bezvadně funguje. Proto může obsahovat zbytek vody.⁵

Montáž a zapojení

Řiďte se speciálním montážním návodem

Elektrické připojení

Pokud je přívodní kabelu poškozený, musí jeho výměnu provést zákaznický servis, vyloučí se tak případné riziko.

Bezpečnostní pokyny



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

Spotřebič nesmí bez dozoru nikdy používat dospělé osoby nebo děti,

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

Horká parní trouba



Nebezpečí popálení!

Nikdy se nedotýkejte horkých povrchů topných a varných spotřebičů. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch ve varném prostoru.

Dvířka parní trouby otevírejte opatrně. Může z nich vystoupit horká pára.

Udržujte děti mimo dosah spotřebičů.

Nebezpečí požáru!

Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty.

Nebezpečí zkratu!

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

Horké příslušenství



Nebezpečí popálení!

Příslušenství nikdy ze spotřebiče nevyndavejte bez chňapky.

Čištění



Nebezpečí opaření!

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

Opravy



Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

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

Zavolejte servis.

Důležitá upozornění pro použití

Dviřka parní trouby nepoužívejte jako odkládací plochu.

Ve spotřebiči neskladujte žádné pokrmy. Může to vést ke vzniku koroze.

Nádobí

Používejte pouze příslušenství, které je součástí dodávky. Je uzpůsobené speciálně pro váš spotřebič.

Pozor! Při vaření v páře ve varné nádobě s otvory pod ní vždy zasuňte varnou nádobu bez otvorů. Zachytí se zde odkapávající tekutina.

Nádobu vždy postavte na rošt nebo do varné nádoby s otvory.

Pozor! Odpařovací miska nesmí být zakrytá.

Nádobí musí být odolné proti působení páry.

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

Údržba a čištění

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

Soli jsou velmi agresivní. Pokud se usazují ve varném prostoru, může na jednotlivých místech vznikat koroze. Ostré omáčky, jako kečup a hořčice, nebo slané pokrmy, např. nasolené pečeně, obsahují chloridy a kyseliny. Ty narušují povrch ušlechtilé oceli. Varný prostor po každém použití vyčistěte.

Příčiny škod

Silně znečištěné těsnění

Je-li těsnění na čelní straně parní trouby silně znečištěno, dvířka parní trouby správně nedovírají. Mohlo by dojít k poškození okolního nábytku. Těsnění proto udržujte čisté.

Dvířka parní trouby jako sedátko

Na dvířka parní trouby nestoupejte ani nesedejte.

Transport

Spotřebič nepřenášejte ani nadržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo hmotnost spotřebiče a mohlo by se ulomit.

Parní trouba

V této kapitole vás seznámíme s vaším novým spotřebičem. Vysvětlíme vám funkce ovládacího panelu s tlačítky, voliči a ukazateli. Získáte zde informace o druzích ohřevu, varném prostoru, nádržce na vodu a příslušenství.

Ovládací panel



Volič funkcí

Voličem funkcí se nastavuje druh ohřevu a teplota. Při otočení voličem funkcí doprava se v textu na ukazateli zobrazí druhy ohřevu, při otočení doleva programy.

Polohy

Druhy ohřevu	Teplotní rozmezí	Použití
Vaření v páře	40-100 °C	pro zeleninu, ryby, přílohy, pro odšťavování ovoce a pro předvaření. Pokrmy jsou zcela obklopeny párou.
Ohřívání	80-100 °C	pro zeleninu a přílohy. Šetrné ohřátí již uvařených pokrmů. Díky páře nedochází k vysušení pokrmů.
Kynutí	40-50 °C	pro kynuté těsto a kvásek. Díky vlhkosti je teplo rozptýlené mimořádně rovnoměrně. Povrch těsta nevysychá.
Rozmrazování	40-60 °C	pro zeleninu, maso, ryby a ovoce. Díky vlhkosti působí teplo na pokrmy šetrně. Pokrmy nevysychají a nedeformují se.
Čištění	—	pro snadnější čištění varného prostoru. Působením páry se nečistoty uvolní a lze je pak snadněji odstranit.
Odstraňování vodního kamene	—	pro odstraňování vodního kamene z odpařovací misky a systému vedení vody. U spotřebiče je nutné v pravidelných intervalech provádět odstraňování vodního kamene, aby zůstal funkční.
Programová automatika	37 programů	Programy pro velké množství různých pokrmů.

Otočný volič

Otočným voličem se nastavuje čas, doba trvání, čas konce a budík.

	Rozmezí
Doba trvání	1 s - 10.00 h
Čas	0:00 - 24:00
Doba budíku	1 s - 10.00 h

Ovládací tlačítka a displej

Tlačítko	Funkce
↓↑	Volba řádku v textu na ukazateli
🕒	Volba času nebo času konce →
M	Volba paměti nebo základních nastavení, zjištění informací
🔔	Volba budíku
stop	Přerušení provozu nebo vymazání nastavení
start	Spuštění spotřebiče

Na displeji se zobrazí nastavené hodnoty.

Při nastavování se řídíte textem na ukazateli. Zobrazuje se zde zvolený druh ohřevu a teplota. Zobrazují se zde pokrmy programové automatiky a pokyny týkající se nastavení.

Text se může na ukazateli zobrazovat ve 13 jazycích.

Kontrola zahřívání

Kontrola zahřívání vedle teploty indikuje nárůst teploty ve varném prostoru. Když jsou zobrazené všechny sloupce, byla dosažena nastavená teplota. U programové automatiky se kontrola zahřívání nezobrazuje.



Zápustné knoflíky

Otočné knoflíky jsou zápustné. Při přepínání mezi aretovanými polohami na knoflík zatlačte.

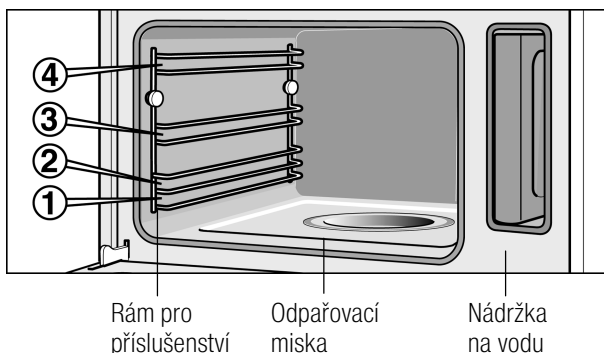
Knoflíky můžete otáčet doprava nebo doleva.

Varný prostor a příslušenství

Pozor

Příslušenství můžete do varného prostoru zasouvat ve 4 různých výškách.

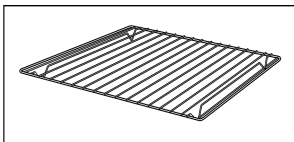
Odpařovací miska nesmí být zakrytá. Na dno varného prostoru nepokládáte žádné nádoby.



Příslušenství

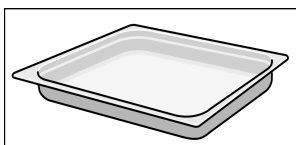
Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu. Uveďte prosím číslo HZ. Používejte pouze příslušenství, které je součástí dodávky nebo které jste zakoupili u zákaznického servisu. Je uzpůsobené speciálně pro váš spotřebič.

Příslušenství



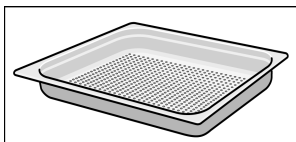
Rošt HZ 36DR

pro nádoby jako nákypové a pudinkové formy, zavařovací sklenice atd.



Varná nádoba velká, bez otvorů, hluboká 40 mm, gastronorma (GN) 2/3, HZ 36D533

pro zachycení odkapávající tekutiny při vaření v páře a pro vaření rýže, luštěnin a obilných pokrmů



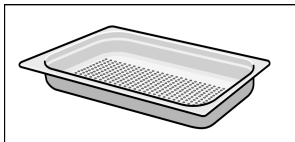
Varná nádoba velká, s otvory, hluboká 40 mm, GN 2/3, HZ 36D533G

pro vaření ryb vcelku nebo většího množství zeleniny v páře, pro odšťavování plodů atd.

Zvláštní příslušenství

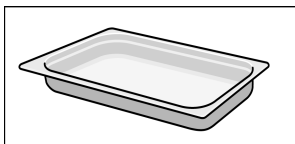
Zvláštní příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu. Je uzpůsobené speciálně pro váš spotřebič. Uved'te prosím číslo HZ.

Zvláštní příslušenství



Varná nádoba malá, s otvory, hluboká 40 mm, GN 1/3, HZ 36D513G

pro vaření zeleniny v páře, odšťavování plodů, rozmrazování atd.



Varná nádoba malá, bez otvorů, hluboká 40 mm, GN 1/3, HZ 36D513

pro vaření rýže, luštěnin a obilných pokrmů

Nádržka na vodu

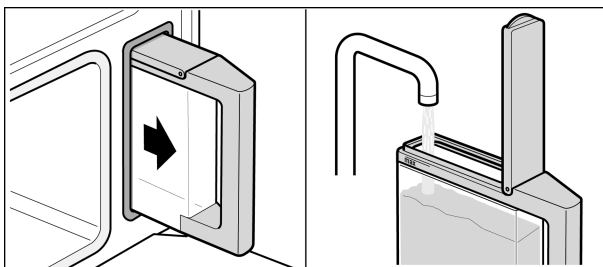
Když otevřete dvířka parní trouby, vpravo vidíte nádržku na vodu.

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

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

Pozor

Do nádržky na vodu nelijte destilovanou vodu ani žádné jiné kapaliny.



Před každým použitím naplňte nádržku vodou

Nádržku na vodu naplňte studenou vodou až po značku "max".

Zavřete víčko tak, aby viditelně zaskočilo.

Nádržku na vodu zasuňte až na doraz.

Po každém použití nádržku na vodu vyprázdněte

Nádržku na vodu vytahujte ze spotřebiče pomalu. Při rychlém vytáhnutí může odkapávat voda.

Nádržku na vodu držte vodorovně, aby ze sedla ventilu neodkapávala zbývající voda.

Vylijte vodu.

Otvor na nádržku ve spotřebiči a těsnění ve víčku dobře vysušte.

Ukazatel "Napln. nádržku na vodu"

Když je nádržka na vodu prázdná, zazní akustický signál. Na ukazateli se zobrazí text "Napln. nádržku na vodu". Provoz se přeruší.

1. Dvířka parní trouby otevírejte opatrně. Může z nich vystoupit horká pára.
2. Vyměňte nádržku na vodu, naplňte až po značku a zasuňte ji zpět.
3. Stiskněte tlačítko Start.

Ukazatel "Napln. nádržku na vodu?"

Hlášení se zobrazí, když spustíte vaření a nádržka na vodu je plná pouze z poloviny.

Pokud se domníváte, že množství vody v nádržce je pro vaření dostačující, znovu spusťte spotřebič.

V opačném případě naplňte nádržku na vodu ke značce "max", zasuněte ji zpět a spusťte spotřebič.

Chladicí ventilátor

Spotřebič je vybaven chladicím ventilátorem. Zapíná se a vypíná podle potřeby. Teplý vzduch resp. pára uniká dvířky.

Po vaření

Chladicí ventilátor běží po skončení vaření dál.

Indikuje to text "Spotřebič chladne".

Při otevření dvířek parní trouby se chladicí ventilátor několikrát zapne a vypne. Hluk, který přitom vzniká, je normální.

Automatická kalibrace

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

Vzniká při tom více páry než obvykle, což je normální.

Po stěhování

Aby se spotřebič znovu automaticky přizpůsobil nové nadmořské výšce umístění, nastavte ho zpět na nastavení z výroby. O tom si přečtěte v kapitole "Základní nastavení".

Před prvním použitím

V této kapitole naleznete vše, co musíte udělat, než začnete poprvé vařit.

Nastavte čas.

V případě potřeby změňte jazyk textu na ukazateli.

V případě nutnosti změňte tvrdost vody.

Vyčistěte příslušenství.

Přečtěte si bezpečnostní pokyny v kapitole "Na co musíte dávat pozor". Jsou velmi důležité.

Nejdříve zkontrolujte, zda na ukazateli bliká symbol ☹ a tři nuly. Na ukazateli se zobrazí "Uhrzeit einstellen" (Nastavte čas).

Nastavení času

1. Otočným voličem nastavte aktuální čas.

2. Potvrďte tlačítkem ☹.

Parní trouba je připravena k provozu.

Zvolení jazyka textového displeje

Texty, které se zobrazují na ukazateli, jsou v německém jazyce.

Pro text na ukazateli můžete zvolit 13 různých jazyků.

Volba jazyka

1. Tlačítko M držte stisknuté, dokud se v prvním řádku nezobrazí „Sprache auswählen“ a na druhém řádku "Deutsch".

2. Pomocí tlačítka ↓↑ přejděte do druhého řádku.

3. Voličem funkcí vyberte jazyk.

4. Potvrďte tlačítkem "M".

Jazyk je uložen.

V kapitole Základní nastavení naleznete další informace.

Nastavení tvrdosti vody

U vašeho spotřebiče je nutné v pravidelných intervalech odstraňovat vodní kámen. Jen tak lze zabránit poškození.

Váš spotřebič je vybaven systémem, který automaticky indikuje nutnost odstranění vodního kamene. Je přednastavený na tvrdost vody 2. Pokud máte měkkčí nebo tvrdší vodu, musíte hodnotu změnit.

Zjištění tvrdosti vody

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

Filtrovaná voda

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

Změna nastavení tvrdosti vody

1. Tlačítko M držte stisknuté, dokud se v prvním řádku nezobrazí "Volba jazyka".
2. Otáčejte voličem funkcí, dokud se nezobrazí "Tvrdost vody 2 - středně tvrdá".
3. Pomocí tlačítka ↓↑ přejděte do druhého řádku.
4. Voličem funkcí vyberte tvrdost vody.
Možnosti:
změkčená
1 - měkká
2 - středně tvrdá
3 - tvrdá
4 - velmi tvrdá
5. Potvrďte tlačítkem "M".
Změna je uložena.

V kapitole Základní nastavení naleznete další informace.

První vyčištění varného prostoru a příslušenství

Varný prostor a příslušenství vyčistěte mycím roztokem a měkkým hadříkem.

Nastavení parní trouby

V této kapitole se dočtete, jak svoji parní troubu nastavit.

Nastavte druh ohřevu, teplotu a dobu trvání

Posunutí koncového času

Parní trouba se po uplynutí nastavené doby trvání automaticky vypne.

Například lze pokrm ráno vložit do parní trouby a nastavit ji tak, aby pokrm byl v poledne hotový. Nastavte druh ohřevu, teplotu a dobu trvání. Zadejte okamžik, ke kterému má být pokrm hotový. Elektronika vypočítá dobu počátku přípravy pokrmu, parní trouba přejde do pohotovostního režimu. Ve vypočítanou dobu se automaticky zapne a po nastavené době se vypne.

Upozornění

V kapitole "Tabulky a typy" naleznete pro mnoho pokrmů vhodná nastavení.

Nastavte druh ohřevu, teplotu a dobu trvání

Příklad na obrázku: Vaření v páře na 90 °C

1. Voličem funkcí otáčejte doprava, dokud se nezobrazí požadovaný druh ohřevu. Ve 2. řádku je navržena teplota, na ukazateli hodin doba trvání.



2. Tlačítkem ↓↑ se přesuňte do druhého řádku.



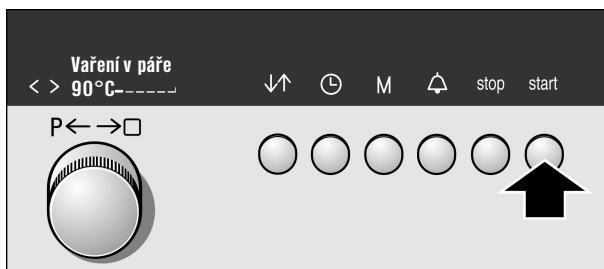
3. Voličem funkcí případně změňte teplotu.



4. Otočným voličem nastavte dobu trvání.



5. Stiskněte tlačítko Start.



Doba trvání se na ukazateli viditelně odměřuje.

Výjimka:

U druhu ohřevu vaření v páře se doba trvání začne odměřovat až po zahřívání.

Uplynutí doby trvání

Zazní akustický signál. Parní trouba se vypne. Zobrazí se "Konec" a "Spotřebič chladne". Opatrně otevřete dvířka parní trouby nebo 1x stiskněte tlačítko Stop.



Při otevírání dvířek může vystoupit horká pára.

Změňte dobu trvání nebo teplotu

To je možné kdykoliv.

Pozastavení

1x stiskněte tlačítko Stop nebo opatrně otevřete dvířka parní trouby. Po zavření znovu spusťte ohřev. Pokud zapomenete spustit ohřev, za 3 sekundy zazní akustický signál a zobrazí se "Stiskněte tlač. Start".

Přerušení

2x stiskněte tlačítko Stop.

Poznámky

Nejdříve lze také zadat dobu trvání. Otočným voličem nastavíte dobu trvání a poté nastavte druh ohřevu a teplotu. Poté parní troubu spustíte.

Chladicí ventilátor může běžet i po otevření dvířek varného prostoru. Nejedná se o závadu.

Posunutí koncového času

Okamžik, ke kterému má být pokrm hotov, lze přesunout na později.

Respektujte, že potraviny podléhající rychlé zkáze nesmí zůstat příliš dlouho ve varném prostoru.

Příklad na obrázku: je 9:30 h. Příprava pokrmu trvá 45 minut a měla by být hotova ve 12:45.

Dbejte na to, aby byla zasunutá naplněná nádobka na vodu. Jestliže příprava pokrmu trvá déle než 60 minut, může se stát, že bude nutné naplnit nádobku na vodu znovu.

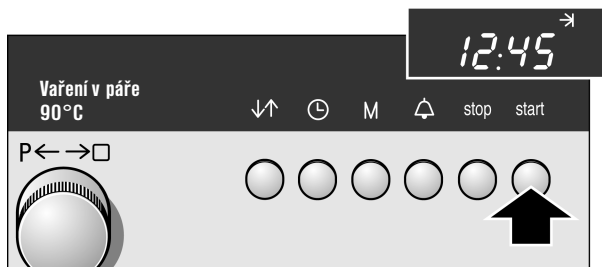
1. Podle popisu uvedeného výše nastavte druh ohřevu, teplotu a dobu trvání. Nespouštějte.
2. Stiskněte tlačítko .
Zobrazí se čas konce. Zobrazený údaj označuje čas, kdy bude pokrm hotov.



3. Otočným voličem posuňte dobu ukončení na později.



4. Potvrďte tlačítkem Start.



Na ukazateli se zobrazí doba ukončení. Svítí symbol Konec →I svítí. Parní trouba je v pohotovostním režimu. Spustí se ve správný okamžik a automaticky se vypne.

Změna času konce před spuštěním

Stiskněte tlačítko ⌚ 3x a čas konce ihned posuňte na později.

Uplynutí doby trvání

Zazní akustický signál. Parní trouba se vypne. Zobrazí se "Konec" a "Spotřebič chladne". Opatrně otevřete dvířka parní trouby nebo 1x stiskněte tlačítko Stop.



Při otvírání dvířek může vystoupit horká pára.

Přerušení

1x stiskněte tlačítko Stop.

Dotaz na čas, dobu trvání, čas konce

Stiskněte tlačítko ⌚, až se na ukazateli zobrazí požadovaná hodnota.

Upozornění k vaření v páře

Při vaření v páře probíhá doba trvání až od okamžiku, kdy skončila doba rozehrívání. V důsledku toho se parní trouba vypne několik minut po nastaveném času konce.

Po každém použití

Vyprázdnit nádržku na vodu

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

Vysušit varný prostor

Dvířka varného prostoru nechte pootevřená, dokud spotřebič nevychladne. Varný prostor a odpařovací misku vytřete houbičkou a důkladně vysušte měkkým hadrem.



Voda v odpařovací misce může být horká.

Programová automatika

Programová automatika umožňuje jednoduchou přípravu pokrmů. K dispozici je 11 skupin programů celkem s 37 programy.

Informace k programům

Všechny programy jsou přizpůsobené pro vaření na jedné úrovni.

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

Nádobí

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

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

Množství

Pokrmy dávejte do příslušenství maximálně do výšky 4 cm.

Příprava rýže/jáhel

Rýže: Rýži zvažte a přidejte 1,5násobné množství vody. Po uvaření zamíchejte. Zbývající voda se tak rychle vsákne.

Jáhly: K jáhlám přidejte 3násobné množství vody. Jáhly a vodu naplňte do příslušenství maximálně do výšky 2,5 cm. Po uvaření zamíchejte. Zbývající voda se tak rychle vsákne.

Vaření ryb

Při přípravě ryb můžete varnou nádobu s otvory vymazat tukem.

Celé ryby nebo rybí filety nepokládejte na sebe.

Vaření drůbeže

Kuřecí prsa nepokládejte na sebe.

Párky nebo uzené kotlety na plátky

Párky nebo uzené kotlety na plátky nepokládejte na sebe.

Příprava dezertů

Kompot: Program je vhodný pouze pro peckovité a jádrové ovoce. Ovoce zvažte, podle chuti přidejte cca $\frac{1}{3}$ množství vody a cukru.

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

Rozmrazování

Potraviny zmrazujte pokud možno naplocho a naporcované při teplotě 18 °C. Nezmrazujte příliš velká množství.

Všechny rozmrazovací programy se vztahují na syrové potraviny.



Pozor: Při rozmrazování krmení pro zvířata musíte odstranit rozmrazenou tekutinu. Nesmí se dostat do styku s ostatními potravinami.

Rybí filety: Filety nepokládejte na sebe.

Drůbež vcelku: Před rozmrazováním odstraňte obal. Drůbež nechte po rozmrazení ještě chvíli odstát. U velkých kusů drůbeže (např. mladá krůta) cca po 30 minutách vyjměte vnitřnosti.

Po rozmrazování spusťte v parní troubě na 15 minut vaření v páře na 100 °C. Dojde k usmrcení choroboplodných zárodků ve varném prostoru.

Guláš: Guláš zmrazujte pokud možno v plochých porcích max. 500 g. Během rozmrazování jednou až dvakrát rozmělněte a obraťte.

Ovoce: Pokud chcete ovoce pouze rozmrazit, proveďte individuální nastavení podle popisu v části "Individuální nastavení výsledku vaření".

Zavařování

Používejte litrové sklenice. Pro větší nebo menší sklenice je nutné provést individuální nastavení podle příslušného popisu.

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

Dýně: Dýni před zavařováním blanširujte.

Jablka/hrušky Program je přizpůsobený pro tvrdší ovoce. Pokud je použité ovoce měkčí, nastavte dobu zavařování individuálně, jak je popsáno v části "Individuální nastavení výsledku vaření".

Vaření vajec

Vejce nepokládejte na sebe.

Odšťavování

Ovoce nechte minimálně hodinu v misce nasáknout cukrem. Poté ovoce dejte do varné nádoby s otvory. Cukr nepropadne, vznikne více šťávy.

Příprava jogurtu

Mléko zahřejte na varné desce na 90 °C. Poté musí vychladnout na 40 °C. U trvanlivého mléka není ohřátí nutné. Na každých 100 ml mléka zamíchejte do mléka dvě čajové lžičky přírodního jogurtu nebo odpovídající množství jogurtového fermentu. Směs naplňte do čistých sklenic a zavřete je. Sklenice postavte do varné nádoby s otvory.

Sterilizace lahvíček

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

Pro sterilizaci použijte tento program. Lahvičky postavte do varné nádoby s otvory. Nesmí se navzájem dotýkat. Lahvičky po sterilizaci utřete čistou utěrkou.

Lahvičky jsou bez choroboplodných zárodků jako po vyvaření.

Tabulka programů

Skupina programů	Program	Poznámky	Nádobí/příslušenství	Výška
Zelenina	Růžičky květáku, vařené v páře	Stejně velké růžičky	Nádoba s otvory a nádoba bez otvorů	3 1
	Květák vcelku, vařený v páře	—	Nádoba s otvory a nádoba bez otvorů	3 1
	Růžičky brokolice, vařené v páře	Stejně velké růžičky	Nádoba s otvory a nádoba bez otvorů	3 1
	Zelené fazole, vařené v páře	—	Nádoba s otvory a nádoba bez otvorů	3 1
	Mrkev na kolečka, vařená v páře	Kolečka silná cca 3 mm	Nádoba s otvory a nádoba bez otvorů	3 1
	Kedlubny na kolečka, vařené v páře	Kolečka silná cca 3 mm	Nádoba s otvory a nádoba bez otvorů	3 1
	Kapusta, vařená v páře	—	Nádoba s otvory a nádoba bez otvorů	3 1
	Bílý chřest, vařený v páře	—	Nádoba s otvory a nádoba bez otvorů	3 1
Přílohy	Bram. vařené ve slupce, středně velké	Ø 3-4 cm	Nádoba s otvory a nádoba bez otvorů	3 1
	Vařené loup. brambory, stř. velké, na čtvrtky	Hmotnost jednotlivých kousků 30-40 g	Nádoba s otvory a nádoba bez otvorů	3 1
	Basmatká rýže	Max. 750 g rýže	Nádoba bez otvorů	3
	Přírodní rýže	Max. 750 g rýže	Nádoba bez otvorů	3
	Jáhly	Max. výška naplnění 2,5 cm	Nádoba bez otvorů	3

Skupina programů	Program	Poznámky	Nádobí/příslušenství	Výška
Ryby	Rybí filé, čerstvé, vařené v páře	Max. 2,5 cm silné	Nádoba s otvory a nádoba bez otvorů	3 1
	Pstruh, vcelku, vařený v páře	—	Nádoba s otvory a nádoba bez otvorů	3 1
	Slávky jedlé	Vařit s trochou nálevu	Nádoba bez otvorů	2
Maso/drůbež	Kuřecí prsíčka, vařená v páře	—	Nádoba s otvory a nádoba bez otvorů	3 1
	Párky	—	Nádoba bez otvorů	3
	Uzené kotlety, plátky	—	Nádoba bez otvorů	3
Pečivo/dezerty	Kompot	—	Nádoba bez otvorů	3
	Mléčná rýže	—	Nádoba bez otvorů	3
Ohřívání	Přílohy, vařené	—	Nádoba bez otvorů	3
	Zelenina, vařená	—	Nádoba s otvory a nádoba bez otvorů	3 1
Rozmrazování	Rybí filé, zmrazené	Max. 2,5 cm silné	Nádoba s otvory a nádoba bez otvorů	3 1
	Drůbež vcelku, zmrazená	—	Nádoba s otvory a nádoba bez otvorů	3 1
	Guláš, zmrazený	—	Nádoba s otvory a nádoba bez otvorů	3 1
	Hovězí pečeně, zmrazená	Max. hmotnost kusu 1,5 kg	Nádoba s otvory a nádoba bez otvorů	3 1
	Ovoce, zmrazené	—	Nádoba s otvory a nádoba bez otvorů	3 1

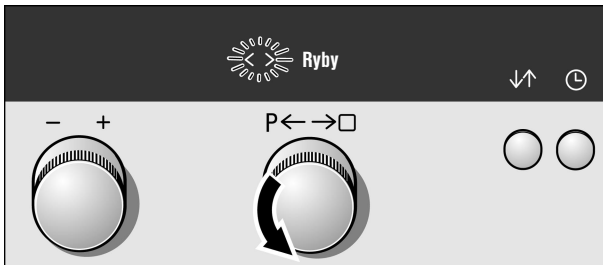
Skupina programů	Program	Poznámky	Nádobí/příslušenství	Výška
Zavařování	Dýně	—	Nádoba s otvory a nádoba bez otvorů	3 1
	Peckovité ovoce	—	Nádoba s otvory a nádoba bez otvorů	3 1
	Jablka/hrušky	—	Nádoba s otvory a nádoba bez otvorů	3 1
Vejce	vařená natvrdo	Vejce velikosti M	Nádoba s otvory a nádoba bez otvorů	3 1
	vařená naměkko	Vejce velikosti M	Nádoba s otvory a nádoba bez otvorů	3 1
Odšťavování	Rybíz	—	Nádoba s otvory a nádoba bez otvorů	3 1
	Maliny	—	Nádoba s otvory a nádoba bez otvorů	3 1
Speciální	Lahvička, sterilizace*	—	Nádoba s otvory	2
	Jogurt ve skleničce	—	Nádoba s otvory	3

* Lahvičky jsou bez choroboplodných zárodků jako po vyvaření

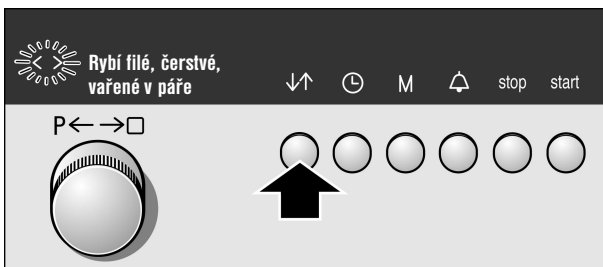
Nastavení programu

Příklad na obrázku: Skupina programů Ryby, program Pstruh, vcelku, vařený v páře.

1. Otáčením voličem funkcí doleva zvolte skupinu programů.



2. Stiskněte tlačítko ↓↑.
Na ukazateli se zobrazí první program.

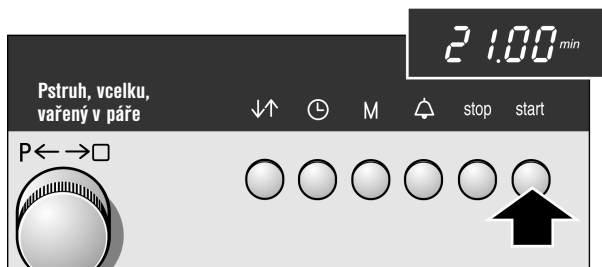


3. Voličem funkcí nastavte požadovaný program.



Tlačítkem "M" můžete nyní zjistit informace o příslušenství. Zobrazí se na několik sekund.

4. Stiskněte tlačítko Start.



Doba trvání se na ukazateli viditelně odměřuje.

Program skončil

Zazní akustický signál. Parní trouba se vypne. Zobrazí se "Konec" a "Spotřebič chladne". Opatrně otevřete dvířka parní trouby nebo 1x stiskněte tlačítko Stop.



Při otvírání dvířek může vystoupit horká pára.

Posunutí konce programu

Pozor! Potraviny rychle podléhající zkáze nesmí ve varném prostoru stát příliš dlouho.

Proveďte nastavení tak, jak je popsáno výše, ale troubu nespouštějte.

Držte stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí "Nastavte čas konce".

Otočným voličem posuňte čas konce na později a potvrďte tlačítkem Start.

Změna délky programu

Lze pouze přes "Individuální nastavení výsledku vaření".

Přerušení programu

2x stiskněte tlačítko Stop.

Individuální nastavení pro přizpůsobení výsledku vaření

Pokud výsledek některého programu neodpovídá vašim představám, můžete příště nastavení změnit. Postupujte podle popisu v bodě 1 až 3. Tlačítko ↓↑ držte stisknuté, dokud se nezobrazí "Individuální nastavení". Voličem funkcí posuňte svítící políčko.
doleva = méně intenzivní výsledek vaření
doprava = intenzivnější výsledek vaření.
Poté spusťte program.

Pokud chcete, aby byl výsledek vaření méně intenzivní, resp. intenzivnější, u všech programů, viz kapitola Základní nastavení.

Paměť

Pomocí funkce paměti můžete uložit a kdykoli znovu vyvolat 6 vlastních programů. Funkce paměti je vhodná, když některý pokrm připravujete mimořádně často. Můžete si uložit také pokrm z programové automatiky.

Nastavte paměť

1. Stiskněte tlačítko "M".

Na ukazateli se zobrazí "Nastavte paměť" a 1 pro první paměťové místo.



Pro jiné paměťové místo držte tlačítko "M" stisknuté, dokud se nezobrazí požadované číslo.

2. Zadejte druh ohřevu, teplotu a dobu trvání pro požadovaný pokrm nebo zvolte program z programové automatiky.
3. Nastavení potvrďte tlačítkem "M".
Na ukazateli se zobrazí "Uloženo do paměti".
Uložené hodnoty se na několik sekund zobrazí.
Poté se zobrazí čas.

Uložení do paměti a okamžité spuštění

Po provedení nastavení nepotvrzujte nastavení tlačítkem "M", nýbrž stiskněte tlačítko Start.

Nové uložení do paměti

Tlačítkem "M" zvolte paměťové místo. Zobrazí se původní nastavení. Stiskněte tlačítko Stop a znovu proveďte nastavení.

Vyvolání z paměti

Uložené programy lze kdykoli zcela jednoduše vyvolat z paměti.

Příklad na obrázku: Paměťové místo 1, rozmrazování na 50 °C, 9 minut.

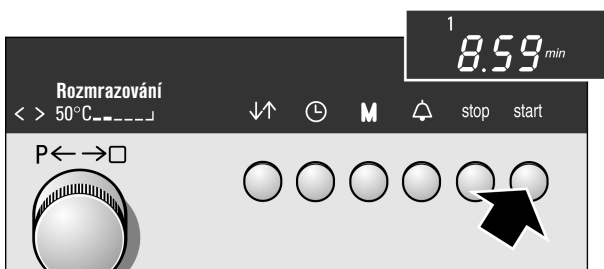
Vložte pokrm do parní trouby.

1. Stiskněte tlačítko "M". Zobrazí se 1 pro paměťové místo 1.



Pro jiné paměťové místo držte tlačítko "M" stisknuté, dokud se nezobrazí číslo požadovaného paměťového místa.

2. Stiskněte tlačítko Start.



Doba trvání se na ukazateli viditelně odměřuje.

Výjimka:

U druhu ohřevu vaření v páře se doba trvání začne odměřovat až po zahřívání.

Uplynutí doby trvání

Zazní akustický signál. Parní trouba se vypne. Zobrazí se "Konec" a "Spotřebič chladne". Opatrně otevřete dvířka parní trouby nebo 1x stiskněte tlačítko Stop.



Při otevírání dvířek může vystoupit horká pára.

Pozastavení

1x stiskněte tlačítko Stop nebo opatrně otevřete dvířka parní trouby. Po zavření znovu spustíte ohřev. Pokud zapomenete spustit ohřev, za 3 sekundy zazní akustický signál a zobrazí se "Stiskněte tlač. Start".

Přerušení

2x stiskněte tlačítko Stop.

Posunutí koncového času

Tlačítkem "M" zvolte paměťové místo. Stiskněte tlačítko ⌚ a čas konce posuňte na později. Potvrďte tlačítkem Start.

Vymazání nastavení všech paměťových míst

Stiskněte tlačítko "M". Šest sekund držte stisknuté tlačítko ⌚. Všechny uložené programy nastavení se vymažou. Zobrazí se "Nastavte paměť". Uložte nové programy nebo tlačítkem Stop opusťte paměť.

Poznámky

Po spuštění již nelze paměťové místo měnit.

Teplotu nebo dobu trvání můžete měnit pouze po spuštění.

Nastavení času

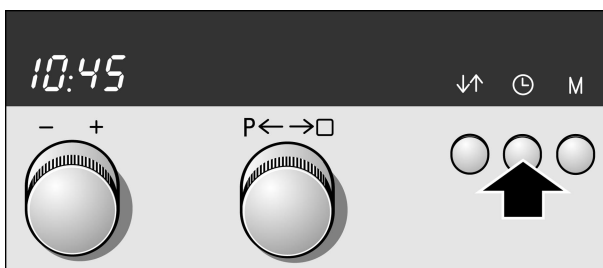
Po prvním připojení nebo po výpadku proudu blikají na ukazateli tři nuly a symbol ☰. Zobrazí se "Nastavte čas".

Příklad na obrázku: Aktuální čas 10 h 45 min.

1. Otočným voličem nastavte čas.



2. Potvrďte tlačítkem ☰.



Změna času, např. z letního na zimní

Stiskněte tlačítko ☰ a nastavte podle popisu v bodech 1 a 2.

Vypnutí času

Spotřebič je nastavený tak, že se čas zobrazuje neustále.

Toto nastavení můžete změnit na "Čas jen za provozu". Zobrazení času se vypne a čas se bude zobrazovat pouze tehdy, když je trouba v provozu.

1. Tlačítko "M" držte stisknuté, dokud se na prvním řádku nezobrazí "Volba jazyka".

2. Otáčejte voličem funkcí, dokud se na prvním řádku nezobrazí "Ukazatel hodin".
3. Tlačítkem ↓↑ přejděte na druhý řádek a voličem funkcí zvolte nastavení "jen za provozu".
4. Potvrďte tlačítkem "M". Změna byla uložena.
Čas se odměřuje skrytě.
Příslušné informace naleznete také v kapitole "Základní nastavení".

Upozornění

V době od 22.00 do 6.00 h svítí ukazatel hodin se sníženým jasnem.

Dětská pojistka

Aby děti nemohly nedopatřením spotřebič zapnout, je opatřen dětskou pojistkou.

Zablokování spotřebiče

Tlačítko Stop držte stisknuté, dokud se na ukazateli nezobrazí "Dětská pojistka".
Všechny funkce jsou zablokovány.

Odblokování

Tlačítko Stop držte stisknuté, dokud "Dětská pojistka" nezhasne.
Zablokování se zruší.

Poznámky

Budík a čas můžete také nastavit, je-li trouba zablokována.

Po výpadku elektrické energie zůstane dětská pojistka aktivní.

Nastavení budíku

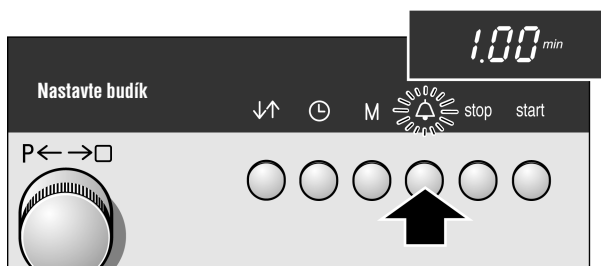
Budík můžete používat jako kuchyňský budík (minutku).

Funguje nezávisle na ostatních nastaveních a má odlišný signál.

Budík je možné nastavit i v případě, když je aktivní dětská pojistka.

Příklad na obrázku: 20 minut

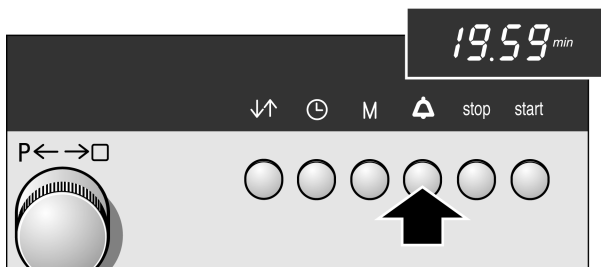
1. Stiskněte tlačítko .



2. Otočným voličem nastavte dobu trvání.



3. Potvrďte tlačítkem .



Doba trvání se na ukazateli viditelně odměřuje.

Po uplynutí doby

Zazní akustický signál. Stiskněte tlačítko . Zobrazí se hodiny.

Změna doby nastavené na budíku

Stiskněte tlačítko . Otočným voličem změňte dobu trvání a potvrďte tlačítkem .

Přerušení

Stiskněte tlačítko  a poté tlačítko Stop.

Pokud je parní trouba zároveň v provozu: Stiskněte tlačítko  a otočným voličem nastavte dobu trvání na nulu. Potvrďte tlačítkem .

Autostart

Při aktivované funkci Autostart se trouba zapíná jako normálně tlačítkem Start. Pokud při provozu otevřete dvířka parní trouby, po jejich zavření ohřev automaticky pokračuje. Ušetříte si tím opětovné spuštění.

V kapitole Základní nastavení si můžete přečíst, jak přepnout na Autostart.

Základní nastavení

Vaše parní trouba má různá základní nastavení. Dříve než poprvé použijete spotřebič, měli byste pro potřeby přizpůsobení tvrdosti vody zvolit jazyk, ve kterém se bude zobrazovat text na ukazateli.

Všechna ostatní základní nastavení můžete kdykoliv jednotlivě změnit.

Základní nastavení	Funkce	Změna na
"Sprache auswählen" "Deutsch"	Jazyk, ve kterém se bude zobrazovat text na ukazateli	k dispozici jsou další jazyky
"Doba trvání signálu, krátký" = 5 tónů	Signál po uplynutí doby trvání	"Doba trvání signálu, střední" = 30 tónů "Doba trvání signálu, dlouhý" = 40 tónů
"Hlasitost signálu" = středně hlasitý	Hlasitost signálu	"Hlasitost signálu" = tichý = hlasitý
"Ukazatel hodin trvale" vždy svítí na ukazateli	Ukazatel času	"Ukazatel hodin jen za provozu" Čas se zobrazuje, když je parní trouba v provozu
"Autostart, deaktivováno" = Troubu zapněte stisknutím tlačítka Start	Spuštění provozu	"Autostart, aktivováno" = Trouba se zapne automaticky bez použití tlačítka Start
"Individuální nastavení" –  +	Změna výsledku pečení podle automatiky programu	např. Individuální nastavení pečení je stále intenzivnější –  +
Tvrdost vody 2 - středně tvrdá	Nastavení tvrdosti vody určuje, kdy se na ukazateli zobrazí text hlášení "Odstr. vodního kamene".	změkčená Tvrdost vody 1 - měkká Tvrdost vody 3 - tvrdá Tvrdost vody 4 - velmi tvrdá
"Nastavení z výroby" = ne	Po přestěhování do jiného bydliště je nutné aktivovat nastavení z výroby (viz Automatická kalibrace).	"Nastavení z výroby" = ano Všechna nastavení se resetují na stav nastavený z výroby.

Změna základních nastavení

Příklad na obrázku: Změna jazyku textu z němčiny na angličtinu.

1. Tlačítko M držte stisknuté, dokud se v prvním řádku nezobrazí „Sprache auswählen“ a na druhém řádku "Deutsch".



2. Pomocí tlačítka ↓↑ přejděte do druhého řádku.



3. Voličem funkcí změňte nastavení.



4. Potvrďte tlačítkem "M". Změna je uložena. Znovu se zobrazí čas.

Změna dalších základních nastavení

Tlačítko "M" držte stisknuté, dokud se nezobrazí "Volba jazyka".

Voličem funkcí vyberte požadované základní nastavení.

Změny proveďte podle popisu v bodě 2 až 4.

Údržba a čištění



Nikdy nepoužívejte vysokotlaké ani parní čističe. Nebezpečí zkratu!

Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky. Povrch se může poškodit. Jestliže se nějaký takový prostředek na lícovou stranu spotřebiče dostal, okamžitě jej smyjte vodou.

Nikdy nepoužívejte čisticí prostředky na pečicí trouby, leptavé čisticí prostředky ani prostředky s obsahem chloru. Agresivní čisticí prostředky zvyšují riziko koroze.

Čisticí houbička

Přiložená houbička je velmi savá. Odstraňujte s ní zbytek vody z odpařovací misky.

Houbičku používejte pro čištění varného prostoru.

Houbičku můžete prát v pračce (vyvářka).

Čisticí prostředky

Vnější plochy spotřebiče	Mycí roztok - osušte měkkým hadrem.
s hliníkovým čelem	Jemný čisticí prostředek na okna - měkkým hadrem na čištění oken nebo hadrem z mikrovlákná nepouštějícím vlákná otřete plochy vodorovnými pohyby a bez tlaku.
s čelem z ušlechtilé oceli	Mycí roztok - osušte měkkým hadrem. Vždy ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. U servisní služby nebo ve specializované prodejně lze obdržet speciální čisticí prostředky na ušlechtilou ocel.
Vnitřní prostor	Horký mycí roztok nebo voda s octem - použijte přiloženou houbičku nebo měkký kartáček na nádobí. Nikdy nepoužívejte drátěnky nebo abrazivní houbičky. Varný prostor by mohl zrezivět.
Odpařovací miska	Horký mycí roztok nebo voda s octem. Pokud je varný prostor silně znečištěný, použijte čisticí program.
Těsnění na čelní straně parní trouby	Horký mycí roztok
Nádržka na vodu	Voda s octem, nemyjte v myčce nádobí.
Otvor pro nádržku	Po každém použití vytřete dosucha.
Těsnění ve víčku	Po každém použití dobře osušte.
Rámy	Horký mycí roztok nebo myjte v myčce nádobí.
Prosklená dvířka	Čisticí prostředek na sklo.
Příslušenství	Namočte do horkého mycího roztoku. Vyčistěte kartáčkem nebo mycí houbičkou nebo umyjte v myčce nádobí.

Čisticí program

Díky tomu se působením páry uvolňují nečistoty ve varném prostoru. Pak lze nečistoty snadno odstranit.

Čisticí program pracuje zhruba 30 minut.

Příprava

Varný prostor nechte vychladnout.

Z varného prostoru vyjměte příslušenství. Vyčistěte odpařovací misku, aby se v ní nepřipalovaly nečistoty.

Postupujte následovně

1. Nádržku na vodu naplňte vodou až po značku "max".
2. Do odpařovací misky na dně parní trouby kápněte mycí prostředek.
3. Volič funkcí nastavte na čištění.



4. Stiskněte tlačítko Start.

Spustí se čisticí program. Osvětlení varného prostoru je vypnuté.

Zhruba po 30 minutách zazní signál.

Na ukazateli se zobrazí "Vytřete spotřebič" a "Opět naplň.nád.na vodu".

5. Uvolněné nečistoty ve varném prostoru a v odpařovací misce odstraňte měkkým kartáčkem na nádobí a přiloženou houbičkou. Za tímto účelem můžete vyjmout rámy podle popisu v části "Vysazení rámu".
Nádržku na vodu naplňte a znovu zasuňte.

Zazní akustický signál. Na ukazateli se zobrazí "Oplachování" a "Stiskněte tlač. Start".

6. Stiskněte tlačítko Start.

Spotřebič se proplachuje. Na ukazateli svítí "1. oplachování".

Po chvíli se zobrazí "Vyprázdněte misku" a "Stiskněte tlač. Start".

7. Zbývající vodu vytřete z odpařovací misky čistou houbičkou a proces znovu spusťte.

Spotřebič se proplachuje. Na ukazateli svítí "2. oplachování".

Poté se zobrazí "Vyprázdněte misku" a "Konec".

8. Z odpařovací misky odstraňte zbývající vodu.

Čistící program skončil. Stiskněte tlačítko Stop.

Varný prostor důkladně osušte měkkou utěrkou.

Zbytky mycího prostředku mohou při příštím vaření v páře pění.

Přerušete čistící program

Stiskněte tlačítko Stop. Na ukazateli se zobrazí "Vytřete spotřebič" a "Opět naplň.nád.na vodu".

Postupujte podle popisu v bodě 5 až 8.

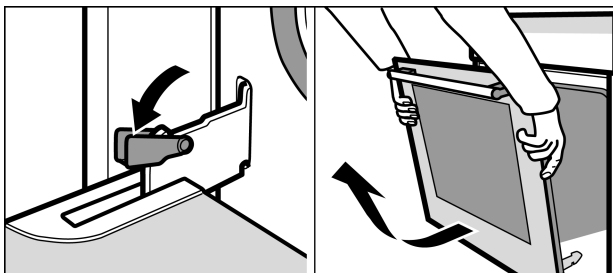
Demontáž dvířek parní trouby



Pro snadnější čištění lze dvířka demontovat.

Nesahejte do závěsů dvířek. Nebezpečí úrazu!

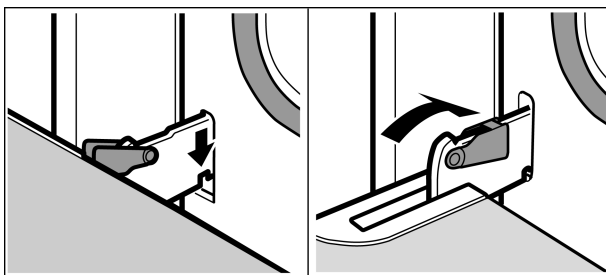
1. Dvířka parní trouby zcela otevřete.
2. Vykloňte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo.
3. Dvířka parní trouby dejte do šikmé polohy. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo nahoře. Dvířka ještě o kousek přivřete a vytáhněte.



Montáž dvířek parní trouby

Dvířka parní trouby po vyčištění namontujte zpět.

1. Závěsy dvířek nasadíte rovně do otvorů vlevo a vpravo v parní troubě. Zářez na závěsu musí na obou stranách zaskočit.

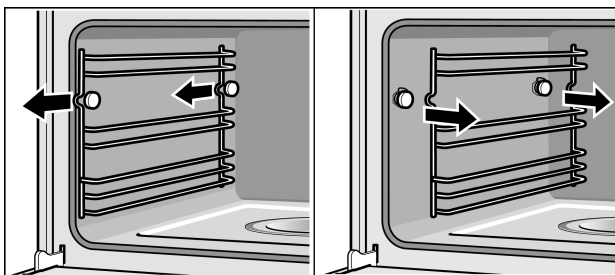


2. Dvířka parní trouby zcela otevřete a zajišťovací páčky zaklopte nahoru.
3. Dvířka parní trouby zavřete.

Vysazení rámu

Rámy můžete při čištění vyjmout.

Rámy vytáhněte dopředu a vyhákněte.



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

Zavěšení rámu

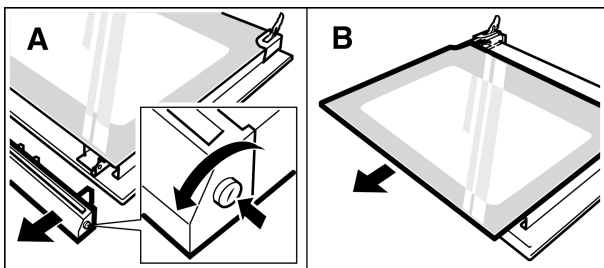
Rám zavěste vzadu a vpředu a posuňte směrem dozadu, až zaklapne.

Každý rám lícuje vždy jen na jednu stranu.

Demontáž skleněných tabulí

Kvůli lepšímu čištění můžete sklo z dvířek vyjmout.

- 1.** Dvířka parní trouby demontujte a madlem dolů je položte na hadr.
- 2.** Odšroubujte horní kryt dvířek. K tomu povolte šrouby vlevo a vpravo. (Obrázek A)
- 3.** Vytáhněte sklo. (Obrázek B)



Skleněné tabule vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

Montáž skleněných tabulí

1. Skleněnou tabuli zasuňte zpět.
Dbejte na to, aby hladká plocha směřovala ven a potištěná plocha dovnitř.
2. Nasadíte a zašroubujete kryt.
3. Dvířka parní trouby namontujte zpět.

Spotřebič smíte opět použít teprve tehdy, jsou-li tabule řádně namontovány.

Program pro odstraňování vodního kamene

Aby váš spotřebič zůstal funkční, musíte v určitých intervalech ze systému vedení vody odstranit vodní kámen. Na nutnost odstranění vodního kamene upozorňuje pokyn na ukazateli "Odstr. vodního kamene".

Odstranění vodního kamene

Pro odstraňování vodního kamene používejte tekuté prostředky na odstraňování vodního kamene na bázi octa nebo kyseliny citronové. Jiné prostředky na odstraňování vodního kamene by mohly spotřebič poškodit.

Doba trvání

Program pro odstraňování vodního kamene trvá zhruba 30 minut.

Odstraňování vodního kamene ze systému vedení vody

Varný prostor musí být zcela zchlazený.

1. Podle pokynů výrobce připravte 350 ml roztoku s odstraňovačem vodního kamene a nalijte do nádržky.
2. Volič funkcí nastavte na odstranění vodního kamene.



3. Stiskněte tlačítko Start.

Program pro odstraňování vodního kamene probíhá. Osvětlení varného prostoru je vypnuté. Zhruba po 30 minutách zazní signál.

Na ukazateli se zobrazí "Vyprázdněte misku" a "Opět naplň.nád.na vodu".

Po otevření dvířek varného prostoru zazní signál. Na ukazateli se zobrazí "Oplachování" a "Stiskněte tlač. Start".

4. Odstraňovač vodního kamene odstraňte z odpařovací misky přiloženou houbičkou. Nádržku důkladně vypláchněte, naplňte vodou, zasuňte a program znovu spusťte.

Spotřebič se proplachuje. Na ukazateli se zobrazí "1. oplachování". Po chvilce se zobrazí "Vyprázdněte misku" a "Stiskněte tlač. Start".

5. Zbývající vodu vytřete z odpařovací misky čistou houbičkou a proces znovu spusťte.

Spotřebič se proplachuje. Na ukazateli svítí "2. oplachování". Poté se zobrazí "Vyprázdněte misku" a "Konec".

6. Zbývající vodu odstraňte z odpařovací misky houbičkou.

Odstraňování vodního kamene je skončeno.

Stiskněte tlačítko Stop.

Varný prostor vytřete houbičkou a vysušte měkkým hadrem.

Stiskněte tlačítko Stop. Na ukazateli se zobrazí "Vyprázdněte misku" a "Opět naplň.nád.na vodu". Postupujte podle popisu v bodě 4 až 6.

Přerušete program pro odstraňování vodního kamene

Průběžné odstraňování vodního kamene z odpařovací misky

Používejte program pro odstraňování vodního kamene.

Jediný rozdíl:

Odpařovací misku zcela naplňte roztokem k odstraňování vodního kamene a nádržku naplňte pouze vodou.

Z odpařovací misky můžete vodní kámen odstranit i manuálně.

Upozornění

U spotřebiče je nutné v pravidelných intervalech provádět odstraňování vodního kamene, jinak postupně zcela přestane fungovat. Vodní kámen není nutné odstraňovat pouze tehdy, pokud používáte výhradně změkčenou vodu.

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

Co dělat v případě závady?

Závada, která se vyskytne, je často způsobena nějakou maličkostí. Než zavoláte servis, věnujte prosím pozornost následujícím pokynům:

Závada	Možná příčina	Upozornění/odstranění
Spotřebič nefunguje	Zástrčka není zapojena v zásuvce	Zapojte spotřebič do elektrické sítě.
	Výpadek proudu	Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.
	Pojistka je vadná	Podívejte se do pojistkové skříně, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku.
	Chybná obsluha	Vypněte jistič spotřebiče v pojistkové skříně a přibližně za 10 sekund ho opět zapněte.
Spotřebič nelze spustit	Kontaktní spínač dveří byl nedopatřením pootočen	Zkontrolujte, zda je kontaktní spínač dveří vlevo vpředu na dvířkách parní trouby otočný. Pokud ano, otočte ho tak, aby šipky ukazovaly doprava a doleva.
	Dvířka parní trouby nejsou zcela zavřená	Dvířka parní trouby zavřete.
Na ukazateli hodin svítí tři nuly	Výpadek proudu	Nastavte znovu čas.

Závada	Možná příčina	Upozornění/odstranění
Spotřebič není v provozu. Ukazatel zobrazuje dobu trvání	Otočný volič byl nedopatřením otočen	Stiskněte tlačítko Stop.
	Po nastavení jste nestiskli tlačítko Start	Stiskněte tlačítko Start nebo vymažte nastavení tlačítkem Stop.
Zobrazuje se "Naplň. nádržku na vodu", třebaže nádržka je plná	Nádrž není správně zasunuta	Nádržku zasuňte, až zaklapne.
	Rozpoznávací systém nefunguje	Zavolejte servis.
"Naplň. nádržku na vodu" se zobrazí, ačkoli nádržka není ještě prázdná, resp. když je nádržka prázdná, nezobrazí se "Naplň. nádržku na vodu"	Nádržka je znečištěná. Pohyblivá čidla hladiny vody uvízla	Nádržkou zatřeste a vyčistěte ji. Pokud čidla nelze uvolnit, obstarejte si u zákaznického servisu novou nádržku na vodu.
Nádržka na vodu se vyprázdní bez patrného důvodu. Odpařovací miska přeteče	Nádržka není správně uzavřená	Zavřete víčko tak, aby viditelně zaskočilo.
	Vadné těsnění nádržky	Od servisu si obstarejte novou nádržku na vodu.
	Těsnění ve víčku nádržky je znečištěné	Těsnění vyčistěte.
Odpařovací miska se vyvařila a je prázdná, třebaže nádržka na vodu je plná	Nádržka není správně zasunutá	Nádržku na vodu zasuňte až na doraz.
	Přívod je ucpaný	Odstraňte vodní kámen. Zkontrolujte, zda je správně nastavená tvrdost vody.
Na ukazateli se zobrazí "Vypr. nádržku/čištění?"	Spotřebič nebyl nejméně 2 dny používán a vodní nádržka je plná	Nádržku vyprázdňte a vyčistěte. Nádržku na vodu po přípravě pokrmu vždy vyprázdňte.
Během vaření se ozývá prskavý zvuk.	Jde o působení chladného a teplého objemu u hluboce zmrazených potravin v důsledku působení vodní páry	To je normální.
Při prvním vaření v páře vzniká velmi mnoho páry	Spotřebič se automaticky kalibruje	To je normální.

Závada	Možná příčina	Upozornění/odstranění
Během doby tepelné přípravy uniká pára z větracích otvorů		To je normální.
Spotřebič již nevyvíjí správně páru	Spotřebič je zanesen vodním kamenem	Spusťte program k odstranění vodního kamene.
Na ukazateli hodin se zobrazuje chybové hlášení "E1" nebo "E2"	Vypadlo čidlo teploty	Zavolejte servis.
Na ukazateli hodin se zobrazuje chybové hlášení "E16" nebo "E17"	Technická závada	Zavolejte servis.

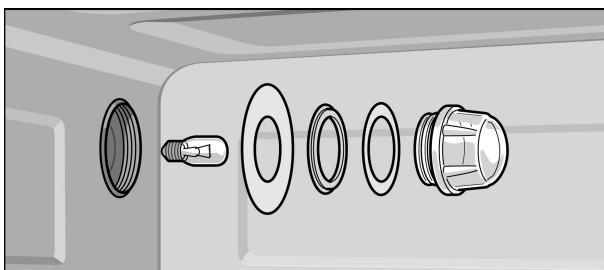
Opavy smějí provádět pouze školení technici autorizovaného servisu. Neodbornou opravou mohou vzniknout značná rizika.

Výměna žárovky ve varném prostoru

Tepelně odolné žárovky 25 W, 220/240 V, patičky žárovky E14 a těsnění obdržíte u zákaznického servisu. Uveďte, prosím, čísla "E" a "FD" vašeho spotřebiče.

Postupujte následovně

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



5. Skleněný kryt s těsněním našroubujte zpět.

6. Spotřebič zapojte do elektrické sítě a znovu nastavte čas.

Spotřebič nikdy nepoužívejte bez skleněného krytu a bez těsnění.

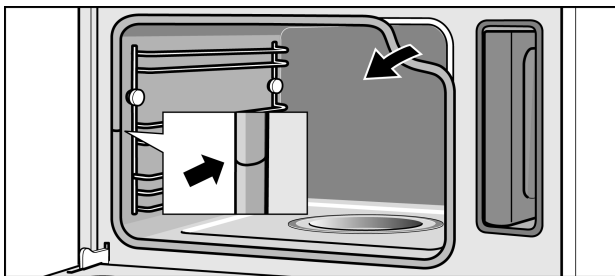
Výměna skleněného krytu nebo těsnění osvětlení

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

Výměna těsnění

Pokud je těsnění na čelní straně varného prostoru poškozené, je nutné ho vyměnit. Náhradní těsnění pro svůj spotřebič obdržíte v servisu. Uveďte, prosím, čísla "E" a "FD" vašeho spotřebiče.

1. Otevřete dvířka parní trouby.
2. Sejměte staré těsnění.
3. Na jednom místě nasadte nové těsnění a natáhněte ho po celém obvodu. Místo spojení musí být na straně.



4. Zejména v rozích ještě jednou zkontrolujte usazení těsnění.

Zákaznický servis

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

Číslo E a číslo FD

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

Číslo E	Číslo FD
Servis 📞	

Tabulky a tipy

V tabulkách naleznete výběr pokrmů, které lze dobře připravit v parní troubě. Dočtete se zde, který druh ohřevu, jaké příslušenství a jaké doby vaření byste měli nejlépe zvolit.

Pokud není uvedeno jinak, údaje platí pro vložení do chladného spotřebiče.

Příslušenství

Používejte příslušenství, které je součástí dodávky.

Pozor! Při vaření v páře ve varné nádobě s otvory pod ní vždy zasuňte varnou nádobu bez otvorů. Zachytí se zde odkapávající tekutina.

Nádobí

Nádobu vždy postavte na rošt nebo do varné nádoby s otvory.

Nádobí musí být odolné proti působení páry. Vhodné je např. skleněné nebo porcelánové nádobí.

Mějte na zřeteli: U nádobí se silnými stěnami se doba vaření prodlužuje.

Pokrm, který se normálně připravuje ve vodní lázni, zakryjte fólií.

Vaření v páře

Vaření v páře je mimořádně šetrný způsob přípravy pokrmů.

Pára obklopuje pokrmy a zabraňuje tak ztrátě živin z potravin.

Vaření funguje bez přetlaku. Zachová se tak tvar, barva a typické aroma pokrmů.

Doby vaření

Doba vaření v páře nezávisí na množství. Na dobu vaření má ovšem vliv kvalita, stupeň zralosti a velikost jednotlivých kusů. Uvedené hodnoty lze tedy brát pouze jako orientační. Řídte se udanou velikostí kusů potravin. Pokud chcete připravovat menší kusy, doba vaření se zkracuje, u větších kusů se prodlužuje.

Poznámky

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

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

Zelenina

Zeleninu dávejte do varné nádoby s otvory. Pod ni vždy zasuňte varnou nádobu bez otvorů. Zachytí se zde odkapávající tekutina.

Výška zasunutí je libovolná.

Loupání rajčat: parní troubu předehejte. Rajčata nařízněte a 1-2 minuty nechte na 100 °C vařit v páře. Poté rajčata zchlaďte ledovou vodou.

Potraviny	Velikost kusu	Teplota °C	Doba vaření v minutách
Artyčoky	vcelku	100	30-35
Květák	vcelku	100	30-40
Květák	na růžičky	100	10-15
Brokolice	na růžičky	100	8-10
Hrách		100	5-10
Zelené fazole		100	20-25
Kedlubna	na kolečka	100	15-20
Cibulová zelenina	na kolečka	100	4-6
mangold*	na nudličky	100	8-10
Mrkev	na kolečka	100	10-20
Celé brambory vařené ve slupce	středně velké	100	35-45
Vařené loupané brambory	na čtvrtky	100	20-25
Zelený chřest*	vcelku	100	7-12
Bílý chřest*	vcelku	100	10-15
Loupání rajčat*	vcelku	100	1-2
Kapusta	celé růžičky	100	20-30
Červená řepa	vcelku	100	40-50
Červené/modré zelí	na nudličky	100	30-35
Hlávkové zelí/zelí	na nudličky	100	25-35
Cuketa	na kolečka	100	2-3

* Parní troubu předehejte

Rýže, luštěniny, obilné pokrmy

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

Výška zasunutí je libovolná.

Potraviny	Poměr potravin/tekutiny	Příslušenství	Teplota °C	Doba vaření v minutách
Přírodní rýže	1:1,5	bez otvorů	100	30-40
Dlouhozrnná rýže	1:1,5	bez otvorů	100	20-30
Basmatská rýže	1:1,5	bez otvorů	100	20-30
Předvařená rýže	1:1,5	bez otvorů	100	15-20
Čočka	1:2	bez otvorů	100	30-45
Bílé fazole, namočené	1:2	bez otvorů	100	65-75
Kuskusu	1:1	bez otvorů	100	6-10
Špalda, drcená	1:2,5	bez otvorů	100	15-20
Jáhly, nemleté	1:2,5	bez otvorů	100	25-35
Pšenice, nemletá	1:1	bez otvorů	100	60-70

Maso, drůbež, ryby

Varnou nádobu bez otvorů vždy zasuněte pod varnou nádobu s otvory.

Výška zasunutí je libovolná.

Potraviny	Množství	Příslušenství	Teplota °C	Doba vaření v minutách
Uzené kotlety	à 120-150 g	s otvory + bez otvorů	100	10-15
Vepřové vcelku*	500-700 g	s otvory + bez otvorů	100	25-35
Vepřové medailonky*	3-4 cm silné plátky	s otvory + bez otvorů	100	14-18
Roastbeef, medium*	1,5 kg	s otvory + bez otvorů	100	50-70
Vídeňské párky		bez otvorů	90	10-15

Potraviný	Množství	Příslušenství	Teplota °C	Doba vaření v minutách
Kuřecí prsíčka	à 150 g	Rošt + bez otvorů	100	15-25
Kuře na polévku	cca 1,2 kg	bez otvorů	100	90-120
Pražma	à 300 g	s otvory + bez otvorů	80-90	15-25
Filé pražma	à 150 g	s otvory + bez otvorů	80-90	10-20
Rybí terina		Rošt	70-80	40-80
Pstruh, vcelku	à 200 g	s otvory + bez otvorů	80-90	12-15
Filé z lososa	à 150 g	s otvory + bez otvorů	100	8-10
Mušle	1,5 kg	bez otvorů	100	10-15
Filé okouníka	à 150 g	s otvory + bez otvorů	80-90	10-20
Závitky z mořského jazyku, plněné		s otvory + bez otvorů	80-90	10-20

* Maso nejprve prudce osmažte. Zabalte do alobalu

Nákypy, zavářky do polévek....

Varnou nádobu bez otvorů vždy zasuňte pod varnou nádobu s otvory.
Výška zasunutí je libovolná.

Potraviný	Příslušenství	Teplota °C	Doba vaření v minutách
Zeleninový pudink/koláč ve formě s vodní lázní 1,5 l	rošt	100	35-45
Knedlíky	s otvory + bez otvorů	95	20-25
Vaječná sedlina	bez otvorů	90	15-20
Krupicové noky	s otvory + bez otvorů	90-95	7-10
Vejce, natvrdo (velikost M)	s otvory	100	8-10
Vejce, naměkko (velikost M)	s otvory	100	5-6

Dezerty, kompoty

Kompot: Ovoce zvažte, přidejte cca 1/3 množství vody a podle chuti cukr.

Mléčná rýže: poměr rýže a mléka je 1:2,5.

Výška zasunutí je libovolná.

Potraviny	Příslušenství	Teplota °C	Doba vaření v minutách
Krém ve formičkách	s otvory	90-95	15-20
Mléčná rýže	bez otvorů	100	25-35
Kynuté knedlíky	bez otvorů	100	20-25
Jablečný kompot	bez otvorů	100	10-15
Hruškový kompot	bez otvorů	100	10-15
Třešňový kompot	bez otvorů	100	10-15
Rebarborový kompot	bez otvorů	100	10-15
Švestkový kompot	bez otvorů	100	15-20

Kynutí těsta

Při druhu ohřevu kynutí těsto nakyne výrazně rychleji než při pokojové teplotě.

Mísu s těstem postavte na rošt. Těsto nemusíte přikrývat.

Potraviny	Nádobí	Výška	Teplota °C	Doba vaření v minutách
Kynuté těsto, 1 kg	mísa	2	40	20-30
Kváskové těsto, 1 kg	mísa	2	40	20-30

Ohřívání pokrmů

Pomocí tohoto druhu ohřívání lze šetrně ohřívát zeleninu a přílohy. Tento druh ohřevu není vhodný pro ohřívání hranolků, kroket a podobně.

Výška zasunutí je libovolná.

Potraviny	Příslušenství	Teplota °C	Doba vaření v minutách
Zelenina	bez otvorů	100	12-15
Brambory, rýže, těstoviny	bez otvorů	100	5-10

Rozmrazování

Zmrazené pokrmy dávejte do varné nádoby s otvory. Pod ni vždy zasuňte nádobu bez otvorů. Potraviny tak nezůstanou v rozmrazené vodě a varný prostor zůstane čistější. Výška zasunutí je libovolná.

Použijte druh ohřevu rozmrazování.

Potraviny zmrazujte naporcované a pokud možno naplocho. Rozmrazuje pouze potřebné množství.

Rozmrazené potraviny nemají tak dlouhou trvanlivost a kazí se rychleji než čerstvé zboží.

Rozmrazování masa: Kousky masa, které budete obalovat, nechte rozmrazit natolik, aby na nich drželo koření a strouhanka.

Rozmrazování drůbeže: Před rozmrazováním vyjměte z obalu. Důležité! Rozmrazenou tekutinu vylijte.

Místo vodní lázně: Potraviny rozmrazte a ohřejte v páře. Pokrm nechte v sáčku nebo dejte rovnou na talíř.

V případě potřeby potraviny během rozmrazování rozdělte na kousky nebo již rozmrazené kousky vyjměte ze spotřebiče.

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

Potraviny	Množství	Teplota °C	Doba vaření v minutách
Kuře vcelku	1 kg	45-50	60-70
Kuřecí stehna	400 g	45-50	30-35
Zelenina - zmrazený blok, např. špenát	400 g	45-50	20-30
Bobulovité ovoce	300 g	45-50	5-8
Rybí filé	400 g	45-50	15-20
Guláš	-	45-50	40-50
Hovězí pečeně	-	45-50	70-80

Zmrazené potraviny

Řiďte se pokyny výrobce na obalu.

Uvedené doby vaření platí pro studenou parní troubu.

Potraviny dávejte do varné nádoby s otvory. Pod ni vždy zasuňte nádobu bez otvorů. Výška zasunutí je libovolná.

Potraviny	Způsob ohřevu	Teplota °C	Doba vaření min
Filety z lososa*	Vaření v páře	80-100	20-25
Pstruh	Vaření v páře	80-100	20-25
Brokolice	Vaření v páře	100	4-6
Květák	Vaření v páře	100	5-8
Fazole	Vaření v páře	100	4-6
Hrách	Vaření v páře	100	4-6
Mrkev	Vaření v páře	100	3-5
Zeleninová směs	Vaření v páře	100	4-8
Kapusta	Vaření v páře	100	6-8

* Můžete také použít odpovídající program z programové automatiky.

Zavařování, odšťavování

Zavařování

Pro zavařování nebo odšťavování používejte druh ohřevu vaření v páře.

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

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu.

Zkontrolujte zavařovací sklenice, gumičky, spony a pružiny.

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

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

Po uvedené době vaření otevřete dvířka parní trouby.

Zavařovací sklenice vyjměte ze spotřebiče až po úplném vychladnutí.

Potraviny	Nádobí	Výška	Teplota °C	Doba vaření v minutách
Zelenina	Zavařovací sklenice 1 l	2	100	30-120
Peckovité ovoce	Zavařovací sklenice 1 l	2	100	25-30
Jádrové ovoce	Zavařovací sklenice 1 l	2	100	25-30

Odšťavování

Ovoce dejte před odšťavováním do mísy a přidejte cukr. Nechte minimálně hodinu odstát, aby ovoce nasáklo šťávu.

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

Nakonec dejte ovoce do utěrky a vylisujte zbytek šťávy.

Potraviny	Příslušenství	Teplota °C	Doba vaření v minutách
Maliny	s otvory + bez otvorů	100	30-45
Rybíz	s otvory + bez otvorů	100	40-50

Tipy, jak ušetřit energii

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

Vyvarujte se častému otevírání dvířek parní trouby. Uniká pára a je zapotřebí nová energie. Doba vaření se prodlužuje.

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

[illegible]