

SIEMENS



# Parní trouba

CD634GB.1

[siemens-home.bsh-group.com/welcome](http://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

cs Návod k použití

Register  
your  
product  
online



# Obsah

|  |   |           |   |  |           |
|--|---|-----------|---|--|-----------|
|    | <b>Použití dle určení</b> .....                       | <b>4</b>  |  | <b>Čištění</b> .....                     | <b>19</b> |
|    | <b>Důležité bezpečnostní pokyny</b> .....             | <b>4</b>  | Čisticí prostředky .....  | 19                                       |           |
|    | <b>Příčiny poškození</b> .....                        | <b>5</b>  | Odvápnění .....   | 20                                       |           |
|    | <b>Ochrana životního prostředí</b> .....              | <b>6</b>  | Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče .....                                       | 21                                       |           |
|  | Tipy, jak ušetřit energii .....                       | 6         | Demontáž a montáž skleněných tabulí .....   | 21                                       |           |
|  | Ekologická likvidace .....                            | 6         | Čištění rámu .....  | 22                                       |           |
|    | <b>Seznámení se se spotřebičem</b> .....              | <b>7</b>  |  | <b>Co dělat v případě poruchy?</b> ..... | <b>23</b> |
|  | Ovládací panel .....                                  | 7         | Tabulka závad .....   | 23                                       |           |
|  | Ovládací prvky .....                                  | 7         | Výměna žárovky ve varném prostoru .....   | 24                                       |           |
|  | Displej .....   | 7         | Výměna skleněného krytu nebo těsnění .....  | 24                                       |           |
|  | Vaření menu v páře .....                              | 8         | Výměna těsnění dvířek .....   | 24                                       |           |
|  | Menu Druhy provozu .....                              | 8         |  | <b>Zákaznický servis</b> .....           | <b>25</b> |
|  | Další informace .....                                 | 8         | Číslo E-Nr. a číslo FD .....  | 25                                       |           |
|  | Funkce pečicího prostoru .....                        | 8         |  | <b>Tabulky a tipy</b> .....              | <b>25</b> |
|    | <b>Příslušenství</b> .....                            | <b>9</b>  | Příslušenství .....   | 25                                       |           |
|  | Dodávané příslušenství .....                          | 9         | Nádoba .....  | 25                                       |           |
|  | Zasunutí příslušenství .....                          | 9         | Doba vaření a množství .....  | 25                                       |           |
|  | Zvláštní příslušenství .....                          | 9         | Rovnoměrné rozprostření potravin .....  | 25                                       |           |
|  | <b>Před prvním použitím</b> .....                     | <b>10</b> | Potraviny choulostivé na stlačení .....   | 25                                       |           |
|  | Před prvním uvedením do provozu .....                 | 10        | Příprava menu .....   | 25                                       |           |
|  | První uvedení do provozu .....                        | 10        | Zelenina .....  | 26                                       |           |
|  | Kalibrace spotřebiče a čištění varného prostoru ..... | 10        | Přílohy a luštěniny .....   | 26                                       |           |
|  | Čištění příslušenství .....                           | 11        | Drůbež a maso .....   | 27                                       |           |
|  | <b>Obsluha spotřebiče</b> .....                       | <b>11</b> | Ryby .....  | 27                                       |           |
|  | Zapnutí a vypnutí spotřebiče .....                    | 11        | Polévkové zavářky, ostatní .....  | 28                                       |           |
|  | Spouštění a přerušování provozu .....                 | 12        | Dezerty, kompoty .....  | 28                                       |           |
|  | Naplnění nádržky na vodu .....                        | 12        | Ohřívání pokrmů .....   | 29                                       |           |
|  | Nastavení druhu ohřevu a teploty .....                | 12        | Rozmrazování .....  | 29                                       |           |
|  | Po každém provozu .....                               | 13        | Kynutí těsta .....  | 29                                       |           |
|  | <b>Časové funkce</b> .....                            | <b>13</b> | Odšťavňování .....  | 29                                       |           |
|  | Budík .....   | 13        | Zavařování .....  | 30                                       |           |
|  | Doba trvání .....                                     | 14        | Zmrazené potraviny .....  | 30                                       |           |
|  | Čas konce .....                                       | 14        | Zkušební pokrmy .....   | 31                                       |           |
|  | <b>Pokrmý</b> .....                                   | <b>15</b> |   |  |           |
|  | Volba a nastavení pokrmů .....                        | 15        |   |  |           |
|  | Pokyny k jednotlivým pokrmům .....                    | 15        |   |  |           |
|  | Tabulka .....   | 16        |   |  |           |
|  | <b>Dětská pojistka</b> .....                          | <b>17</b> |   |  |           |
|  | Aktivace a deaktivace .....                           | 17        |   |  |           |
|  | <b>Základní nastavení</b> .....                       | <b>17</b> |   |  |           |
|  | Změna nastavení .....                                 | 17        |   |  |           |
|  | Seznam nastavení .....                                | 17        |   |  |           |
|  | Změna času .....                                      | 18        |   |  |           |

Další informace o spotřebičích, příslušenství, náhradních dílech a servisech najdete na internetu: [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) a v online obchodě: [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)



## **Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy smí provádět pouze námi vyškolený servisní technik. Pokud je spotřebič poškozen, vytáhněte síťovou zástrčku nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud do spotřebiče pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaké nebo parní čističe.
- Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni.
- Poškozený spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Nikdy nezapínejte vadný spotřebič. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříni. Zavolejte zákaznický servis.

## **Příčiny poškození**

### **Pozor!**

- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoby na dně varného prostoru: Na dno varného prostoru nepokládejte žádné příslušenství. Na dno varného prostoru nepokládejte fólie žádného druhu ani papír na pečení. Dno varného prostoru a odpařovací miska musí být vždy volné. Nahromaděné teplo by mohlo poškodit spotřebič. Nádoby vždy postavte do varné nádoby s otvory nebo na rošt.
- Alobal nesmí ve varném prostoru přijít do kontaktu se skleněnou tabulí. Na skleněné tabuli by mohlo dojít ke změnám barvy.
- Nádoby: Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře.
- Nádoby se známkami koroze: Nepoužívejte nádoby se známkami koroze. I ty nejmenší skvrny mohou ve varném prostoru způsobit korozi.
- Odkapávající tekutina: Při vaření v páře ve varné nádobě s otvory pod ni zasuňte vždy plech na pečení, univerzální vysoký plech nebo varnou nádobu bez otvorů. Odkapávající tekutina se zachytí.
- Vlhkost ve varném prostoru: Dlouhodobé působení vlhkosti ve varném prostoru může vést ke korozi. Po použití nechte varný prostor vyschnout. Neuchovávejte vlhké potraviny delší dobu v uzavřeném prostoru. Neskladujte pokrmy ve varném prostoru.
- Silně znečištěné těsnění: Pokud je těsnění silně znečištěné, nebudou dvířka spotřebiče během provozu správně zavřená. Může dojít k poškození sousedícího nábytku. Těsnění vždy udržujte v čistotě. → "Čištění" na straně 19
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšete. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Přeprava spotřebiče: Spotřebič nepřenášejte ani nadržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se zlomit.
- Údržba spotřebiče: Varný prostor vašeho spotřebiče je z vysoce kvalitní ušlechtilé oceli. Nesprávnou údržbou může dojít ke korozi varného prostoru. Dodržujte pokyny pro údržbu a čištění uvedené v návodu k použití. Hned po vychladnutí spotřebiče odstraňte z varného prostoru nečistoty.
- Horká voda v nádržce na vodu: Horká voda může poškodit čerpadlo. Do nádržky na vodu plňte výhradně studenou vodu.
- Odvápňovací roztok: Odvápňovací roztok se nesmí dostat na ovládací panel nebo jiné povrchy spotřebiče. Povrchy by se poškodily. Pokud by se to přesto stalo, roztok ihned odstraňte vodou.
- Čištění nádržky na vodu: Nádržku na vodu nečistěte v myčce. Nádržka by se mohla poškodit. Nádržku na vodu čistěte měkkým hadříkem a běžným mycím prostředkem.

## Ochrana životního prostředí

Váš nový spotřebič je mimořádně energeticky úsporný. Zde najdete tipy, jak můžete při používání spotřebiče ušetřit ještě více energie a jak správně spotřebič zlikvidovat.

### Tipy, jak ušetřit energii

- Spotřebič předehejíte pouze tehdy, když je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách v návodu k použití.
- Dvířka spotřebiče otevírejte během vaření co možná nejméně.
- Při vaření v páře můžete vařit na několika úrovních současně. U pokrmů s různou dobou vaření zasuňte nejprve pokrm, který se bude vařit nejdéle.

### Ekologická likvidace

Obal ekologicky zlikvidujte.



Tento spotřebič je označen podle evropské směrnice 2012/19/EU o elektrických a elektronických zařízeních (waste electrical and electronic equipment –WEEE).

Směrnice udává rámec pro zpětný odběr a recyklaci starých spotřebičů v celé EU.

## Seznámení se se spotřebičem

V této kapitole jsou popsány různé ukazatele a ovládací prvky. Dále se seznámíte s různými funkcemi vašeho spotřebiče.

**Upozornění:** V závislosti na typu spotřebiče jsou možné odchylky v barvách a jednotlivých detailech.



- 1 Tlačítka**  
Tlačítka nalevo a napravo od otočného voliče lze stisknout. Stiskem tlačítka provedte požadovanou činnost.
- 2 Otočný volič**  
Otočným voličem můžete otáčet doprava nebo doleva.
- 3 Displej**  
Na displeji můžete sledovat hodnoty nastavení, možnosti voleb nebo také nápovědné texty.
- 4 Dotyková pole**  
Pod dotykovými poli vlevo < a vpravo > před displejem se nacházejí snímače. Klepnutím na příslušnou šipku zvolte funkci.

### Ovládací prvky

Pomocí ovládacích prvků můžete jednoduše a přímo nastavovat spotřebič.

#### Tlačítka a dotyková pole

Na tomto místě je krátce vysvětlen význam různých tlačítek a dotykových polí.

| Tlačítka                   | Význam                       |                             |
|----------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| on (zapnuto)/off (vypnuto) | Zapnutí a vypnutí spotřebiče |                             |
| menu                       | Menu                         | Otevřít menu Druhy provozu  |
| i                          | Informace                    | Zobrazení pokynů            |
| 🕒                          | Časové funkce                | Otevření menu Časové funkce |

### Ovládací panel

Na ovládacím panelu můžete pomocí tlačítek a otočného voliče nastavovat různé funkce spotřebiče. Na displeji se zobrazují aktuální nastavení.

|                         |  |                                       |
|-------------------------|--|---------------------------------------|
| 🔑                       | Dětská pojistka                                | Aktivace a deaktivace dětské pojistky |
| Start/stop              | Spuštění, pozastavení nebo přerušování provozu |                                       |
| <b>Dotyková políčka</b> |  |                                       |
| <                       | Pole vlevo na displeji                         | Procházení doleva                     |
| >                       | Pole vpravo na displeji                        | Procházení doprava                    |

#### Otočný volič

Otočným voličem změníte druhy provozu a hodnoty nastavení, které jsou zobrazeny na displeji.

U většiny seznamů výběru, např. druhů ohřevu, se po posledním bodě znovu zobrazí první. Např. u teploty musíte otočný volič po dosažení minimální nebo maximální teploty otočit zase zpátky.

#### Displej

Displej je uspořádán tak, aby všechny údaje mohly být pohodlně sledovány.

Hodnota, kterou můžete změnit, je zvýrazněna. Písmo je bílé, pozadí je tmavé.


#### Stavový řádek

Stavový řádek se nachází nahoře na displeji. Zde se zobrazují čas a nastavené časové funkce.

## Kontrola teploty





Sloupce kontroly teploty indikují fáze zahřívání v troubě.

|                           |  |
|---------------------------|--|
| Kontrola zahřívání        | Kontrola zahřívání indikuje nárůst teploty v troubě. Když jsou všechny sloupce vyplněné, bylo dosaženo optimálního časového okamžiku pro vložení pokrmu.   |
| Ukazatel zbytkového tepla | Když je spotřebič vypnutý, zobrazí se pod stavovým řádkem čára, která indikuje zbytkové teplo v troubě. Ukazatel zhasne, když teplota klesne cca na 60 °C. |

**Upozornění:** Na základě teplotní setrvačnosti se zobrazená teplota může mírně lišit od skutečné teploty v troubě. Během zahřívání můžete tlačítkem  zjistit aktuální teplotu při zahřívání.

## Vaření menu v páře

Váš spotřebič má různé druhy ohřevu. Po zapnutí spotřebiče se nacházíte rovnou ve vaření menu v páře, kde najdete druhy ohřevu.

| Druh ohřevu s párou  | Teplota   | Použití   |
|--|-----------|---|
|  Vaření v páře | 30–100 °C | Pro zeleninu, ryby, přílohy, pro odšťavňování ovoce a blanšírování.                                       |
|  Regenerace    | 80–100 °C | Pro pokrmy na talíři. Šetrné ohřívání hotových pokrmů. Díky páře se pokrmy nevysušují.                    |
|  Kynutí těsta  | 30–50 °C  | Pro kynuté těsto. Těsto kyne výrazně rychleji než při pokojové teplotě. Povrch těsta se nevysušuje.       |
|  Rozmrazování  | 30–60 °C  | Pro ovoce a zeleninu. Díky vlhkosti působí teplo na pokrmy šetrně. Pokrmy se nevysušují a nedeformují se. |

## Navržené hodnoty


Ke každému druhu ohřevu navrhne spotřebič teplotu nebo stupeň. Můžete je převzít nebo v příslušné oblasti změnit.

## Menu Druhy provozu

Menu je rozčleněno na různé druhy provozu. Díky tomu máte rychlý přístup k požadované funkci.

| Druh provozu                                      | Použití  |
|---|--|
| Vaření v páře → "Obsluha spotřebiče" na straně 11 | Nastavení a spuštění vhodného druhu ohřevu s párou.                      |
| Pokrmy  | Příprava pokrmů s párou.   |
| Odvápnění   | Odvápnění systému vedení vody.   |
| Nastavení → "Základní nastavení" na straně 17     | Základní nastavení vašeho spotřebiče můžete přizpůsobit svým zvyklostem. |

## Další informace

Ve většině případů spotřebič poskytuje pokyny a další informace k právě prováděné činnosti. Stiskněte tlačítko . Na několik sekund se zobrazí pokyn.

Některé pokyny se zobrazují automaticky, např. potvrzení, výzva nebo varování.

## Funkce pečicího prostoru

Některé funkce usnadňují provoz spotřebiče. Pečicí prostor je např. celý osvětlený a chladicí ventilátor chrání spotřebič před přehřátím.

### Otevření dvířek spotřebiče

Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz se pozastaví. Po zavření dvířek pokračuje dál.

### Osvětlení pečicího prostoru

Po otevření dvířek spotřebiče se zapne osvětlení pečicího prostoru. Pokud zůstanou dvířka otevřená déle než 15 minut, osvětlení se zase vypne.

U většiny druhů provozu se osvětlení pečicího prostoru zapne po spuštění provozu. Po skončení provozu se osvětlení vypne.

**Upozornění:** V základních nastaveních můžete nastavit, aby se osvětlení při provozu nezapínalo.

### Ventilátor

Ventilátor se zapíná a vypíná podle potřeby. Teplý vzduch uniká dvířky.

### Pozor!

Nezakrývejte ventilační štěrby. Jinak by se pečicí trouba přehřála.

Aby po skončení provozu pečicí prostor rychleji vychladl, běží ještě určitou dobu chladicí ventilátor.

**Upozornění:** Dobu doběhu chladicího ventilátoru můžete změnit v základních nastaveních. → "Základní nastavení" na straně 17

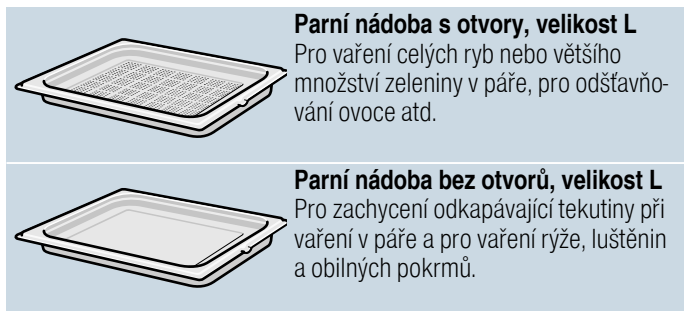


## Příslušenství

K vašemu spotřebiči patří různé příslušenství. Získáte přehled o dodávaném příslušenství a jeho správném využití.

### Dodávané příslušenství

Váš spotřebič je vybaven následujícím příslušenstvím:



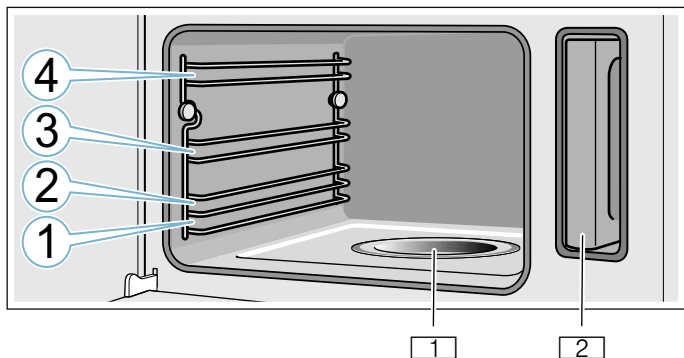
Používejte pouze originální příslušenství. Je speciálně přizpůsobeno vašemu spotřebiči.



Příslušenství lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu.

### Zasunutí příslušenství

Varný prostor má 4 výšky zasunutí. Výšky zasunutí se počítají zdola nahoru.

U některých spotřebičů je nejhornější výška zasunutí ve varném prostoru označena symbolem grilování.



-  1 Opařovací miska
-  2 Nádržka na vodu v otvoru pro nádržku

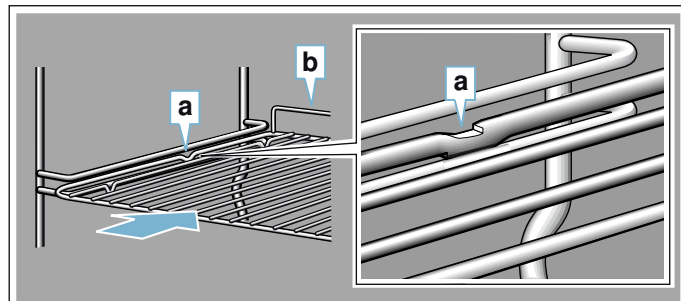
#### Pozor!

- Nepokládejte nic přímo na dno varného prostoru. Ani dno nevykládejte alobalem. Nahromaděné teplo by mohlo poškodit spotřebič. Dno varného prostoru a opařovací miska musí vždy zůstat volné. Nádobu postavte vždy do varné nádoby s otvory nebo na rošt.
- Mezi výšky zasunutí nezasouvejte žádné příslušenství, mohlo by se překlopit.

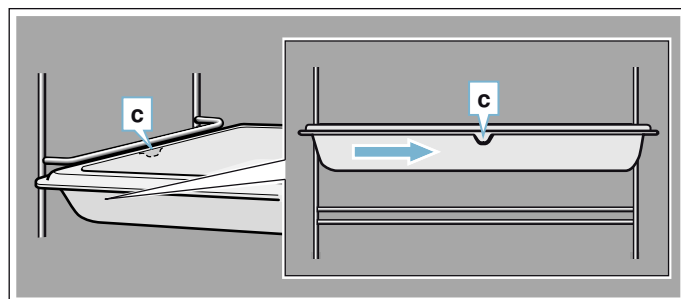
### Funkce zaskočení

Příslušenství lze vytáhnout asi do poloviny, pak zaskočí. Tato funkce zabraňuje zvrhnutí příslušenství při vytáhnutí. Aby tato ochrana proti zvrhnutí fungovala, musí být příslušenství zasunuté do trouby správně.

Při zasouvání roštu dbejte na to, aby výstupek **a** směřoval dolů a bezpečnostní oblouk **b** roštu dozadu a nahoru.



Při zasouvání parních nádob dbejte na to, aby výstupek **c** směřoval dolů.



### Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství můžete zakoupit u zákaznického servisu ve specializovaných prodejnách nebo na internetu. Rozsáhlou nabídku k vašemu spotřebiči naleznete v našich prospektech nebo na internetu.

Nabídka a možnost objednání on-line se v jednotlivých zemích liší. Nahlédněte do prodejních podkladů.

**Upozornění:** Každé zvláštní příslušenství se nehodí pro každý spotřebič. Při nákupu uveďte prosím vždy přesné číselné označení (E-Nr.) svého spotřebiče.

→ "Zákaznický servis" na straně 25

#### Zvláštní příslušenství

- Parní nádoba, s otvory, velikost S
- Parní nádoba, bez otvorů, velikost S
- Parní nádoba, s otvory, velikost L
- Parní nádoba, bez otvorů, velikost L
- Rošt pro parní troubu
- Porcelánová nádoba, bez otvorů, velikost S
- Porcelánová nádoba, bez otvorů, velikost L

#### Dekorační lišty

Pro zakrytí dna přihrádky ve skřínce a základní desky spotřebiče.

## Před prvním použitím

Než budete moci využívat váš nový spotřebič, musíte provést potřebná nastavení. Vyčistěte varný prostor a příslušenství.

### Před prvním uvedením do provozu

Před prvním uvedením do provozu se informujte u svých vodáren na tvrdost vody v potrubí.

Aby vás spotřebič mohl spolehlivě upozornit na potřebné odvápnění, musíte správně nastavit tvrdost vody.

#### Pozor!

Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin.

Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chloridů (> 40 mg/l) a jiné kapaliny.

Používejte výhradně čerstvou studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo minerální vodu bez kyseliny uhličitě.

#### Upozornění

- Pokud máte silně vápenatou vodu, doporučujeme používat změkčenou vodu.
- Pokud používáte výhradně změkčenou vodu, můžete v tomto případě nastavit tvrdost vody na „změkčená“.
- Pokud používáte minerální vodu, nastavte tvrdost vody na „4 velmi tvrdá“.
- Pokud používáte minerální vodu, pak pouze minerální vodu bez kyseliny uhličitě.

| Tvrdost vody            | Nastavení     |
|-------------------------|---------------|
| 0                       | 0 změkčená    |
| 1 (až 1,3 mmol/l)       | 1 měkká       |
| 2 (1,3–2,5 mmol/l)      | 2 střední     |
| 3 (2,5–3,8 mmol/l)      | 3 tvrdá       |
| 4 (více než 3,8 mmol/l) | 4 velmi tvrdá |

### První uvedení do provozu

#### Upozornění

- Tato nastavení můžete v základních nastaveních kdykoliv změnit. → "Základní nastavení" na straně 17
- Po připojení k elektrické síti nebo po výpadku proudu se na displeji zobrazí nastavení pro první uvedení do provozu.

#### Nastavení jazyka

1. Otočným voličem nastavte požadovaný jazyk.
2. Klepněte na šipku >. Zobrazí se další nastavení.

#### Nastavení času

1. Otočným voličem nastavte aktuální čas.
2. Klepněte na šipku >.

#### Nastavení data

1. Otočným voličem nastavte aktuální den, měsíc a rok.
2. Klepněte na políčko >. Zobrazí se další nastavení.

#### Nastavení tvrdosti vody

1. Otáčejte otočným voličem doprava, dokud se nezobrazí vaše tvrdost vody.
2. Nastavení potvrďte klepnutím na šipku >. Na displeji se zobrazí upozornění, že bylo dokončeno první uvedení do provozu.

### Kalibrace spotřebiče a čištění varného prostoru

Než poprvé začnete ve spotřebiči připravovat pokrm, zkalibrujte ho a vyčistěte varný prostor.

#### Kalibrace spotřebiče a čištění varného prostoru

Teplota varu vody závisí na tlaku vzduchu. Při kalibraci se spotřebič nastaví podle tlaku v místě instalace. To proběhne automaticky během prvního vaření v páře. Vzniká přitom velké množství páry.

#### Příprava kalibrace


1. Vyjměte z varného prostoru příslušenství.
2. Odstraňte z varného prostoru zbytky obalů, např. polystyrenové kuličky.
3. Před kalibrací otřete hladké plochy ve varném prostoru měkkým vlhkým hadrem.

#### Kalibrace spotřebiče a čištění varného prostoru

#### Upozornění

- Kalibraci lze spustit pouze tehdy, když je varný prostor studený (pokojevá teplota).
- Během kalibrace neotevírejte dvířka spotřebiče. Kalibrace by se přerušila.

1. Zapněte spotřebič tlačítkem on/off.
2. Naplňte nádržku na vodu. → "Naplnění nádržky na vodu" na straně 12
3. Nastavte uvedený druh ohřevu, teplotu a dobu trvání a spusťte provoz.

| Nastavení   |   |
|-------------|---|
| Druh ohřevu | Vaření v páře  |
| Teplota     | 100 °C  |
| Doba trvání | 20 minut  |

4. Vypněte spotřebič tlačítkem on/off.
5. Počkejte, dokud varný prostor nevychladne.
6. Vyčistěte hladké plochy mycím roztokem a hadrem.
7. Vylijte nádržku na vodu a osušte varný prostor. → "Po každém provozu" na straně 13

**Upozornění**

- Aby se spotřebič po přestěhování přizpůsobil novému místu instalace, resetujte spotřebič na nastavení z výroby. Zopakujte první uvedení do provozu a kalibraci.
- Nastavení kalibrace zůstanou uložena i po výpadku proudu nebo po odpojení ze sítě. Nemusí se provádět nová kalibrace spotřebiče.

**Čištění příslušenství**

Příslušenství důkladně umyjte v mycím roztoku. Použijte k tomu hadru na mytí nebo měkký kartáč.

**Obsluha spotřebiče**

S ovládacími prvky a jejich funkcí jste se už seznámili. Nyní Vám vysvětlíme, jak spotřebič nastavit. Dozvíte se, co se stane po zapnutí a vypnutí spotřebiče a jak nastavit druhy provozu.

**⚠ Varování – Nebezpečí opaření!**

Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Páru nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otevírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

**⚠ Varování – Nebezpečí opaření!**

Voda v odpařovací misce je ještě horká i po vypnutí. Odpařovací misku nevyprazdňujte hned po vypnutí. Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

**⚠ Varování – Nebezpečí opaření!**

Při otevření dvířek spotřebiče může ze spotřebiče vytéct horká voda. Při otevírání nestůjte příliš blízko spotřebiče. Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče. Pokud odpařovací miska přeteče, nedoplňujte zásobník na vodu.

**Zapnutí a vypnutí spotřebiče**

Abyste mohli spotřebič nastavit, musíte ho zapnout.

Výjimka: Dětskou pojistku a budík lze nastavit i při vypnutém spotřebiči.

Ukazatele na displeji nebo upozornění, např. ukazatel zbytkového tepla v troubě, zůstanou zobrazené i při vypnutém spotřebiči.

Pokud spotřebič nepoužíváte, vypněte ho. Pokud delší dobu nebylo provedeno žádné nastavení, spotřebič se automaticky vypne.

**Zapnutí spotřebiče**

Spotřebič se zapíná tlačítkem on/off. On/off nad tlačítkem se rozsvítí modře.

Na displeji se zobrazí logo Siemens a poté druh ohřevu a teplota.

**Upozornění:** V základních nastaveních můžete určit, který druh provozu se má zobrazovat.

**Vypnutí spotřebiče**

Spotřebič se vypíná tlačítkem on/off. Světlo nad tlačítkem zhasne.

Nastavená funkce se zruší.

Na displeji se zobrazí čas.

**Upozornění:** V základních nastaveních můžete nastavit, zda se na vypnutém spotřebiči má zobrazovat čas.

## Spouštění a přerušení provozu

Pro spuštění nebo přerušení probíhajícího provozu stiskněte tlačítko start/stop. Po přerušení provozu může dál běžet chladicí ventilátor.

Pokud chcete zrušit všechna nastavení, stiskněte tlačítko on/off (zapnout/vypnout).

Pokud během provozu otevřete dvířka trouby, provoz se přeruší. Pro pokračování provozu zavřete dvířka trouby.

## Naplnění nádržky na vodu

Když otevřete dvířka spotřebiče, vpravo vidíte nádržku na vodu. Před spuštěním provozu naplňte do nádržky vodu.

Zkontrolujte, zda jste správně nastavili tvrdost vody.  
→ "Základní nastavení" na straně 17

### Pozor!

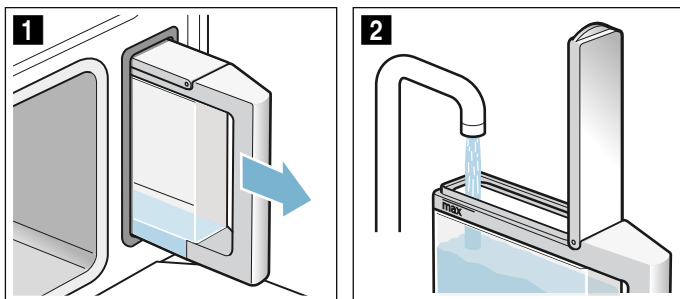
Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin.

Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chloridů (> 40 mg/l) a jiné kapaliny.

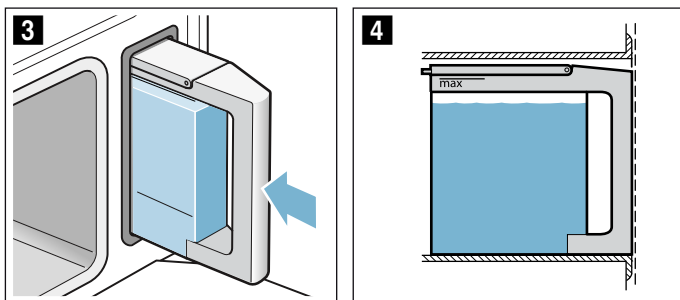
Používejte výhradně čerstvou studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo minerální vodu bez kyseliny uhličitě.

Nádržku na vodu naplňte před každým provozem:

1. Otevřete dvířka spotřebiče.
2. Vyjměte nádržku na vodu z otvoru pro nádržku (obrázek 1).
3. Naplňte nádržku ke značce „max“ studenou vodou. (obrázek 2).



4. Zavřete víčko nádržky tak, aby viditelně zaskočilo.
5. Naplněnou nádržku na vodu nasadte zpět (obrázek 3).
6. Zkontrolujte, zda je nádržka na vodu zasunutá do otvoru tak, aby nevyčnívala (obrázek 4).



7. Zavřete dvířka spotřebiče.

Nádržka na vodu je naplněná. Můžete spustit provoz.

## Doplnění vody do nádržky na vodu

Když je nádržka na vodu prázdná, zobrazí se na displeji výzva k naplnění nádržky na vodu. Provoz se přeruší.

### ⚠ Varování – Nebezpečí opaření!

Při otevření dvířek spotřebiče může ze spotřebiče vytéct horká voda. Při otevírání nestůjte příliš blízko spotřebiče. Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče. Pokud odpařovací miska přeteče, nedoplňujte zásobník na vodu.

1. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče.
2. Vyjměte nádržku na vodu a naplňte ji.
3. Nádržku na vodu zasuňte zpět a zavřete dvířka spotřebiče.
4. Spusťte provoz.  
Provoz bude pokračovat.

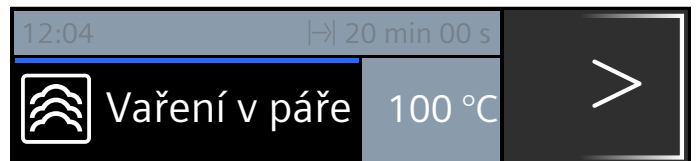
## Nastavení druhu ohřevu a teploty

Po zapnutí spotřebiče se zobrazí navržený druh ohřevu s teplotou. Toto nastavení můžete hned spustit tlačítkem start/stop.

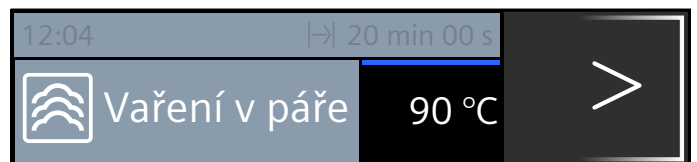
Pro jiné nastavení změňte hodnoty podle znázornění na obrázcích.

Příklad: 15 minut vaření v páře na 90 °C

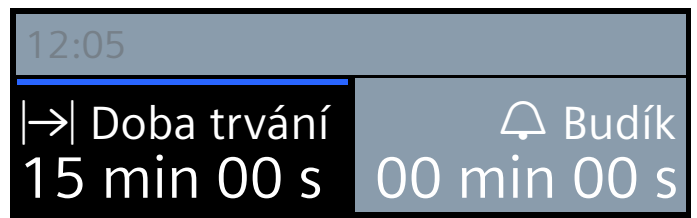
1. Otočným voličem změňte druh ohřevu.



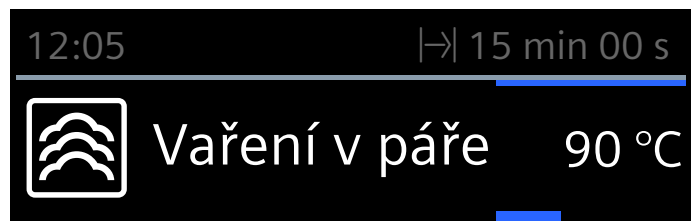
2. Šipkou > přejděte na teplotu.
3. Otočným voličem změňte teplotu.



4. Tlačítkem ⌚ přejděte na dobu trvání.
5. Otočným voličem změňte dobu trvání.



6. Stiskněte tlačítko start/stop.



Na displeji se zobrazí nastavený druh ohřevu, teplota a doba trvání.

## Hlášení „Naplnit zásobník na vodu?“

Hlášení se zobrazí, když nastavíte druh ohřevu a zásobník na vodu je naplněný jen z poloviny.

Pokud se domníváte, že bude voda v zásobníku na vodu pro daný provoz stačit, můžete spotřebič hned spustit.

V opačném případě naplňte zásobník na vodu ke značce „max“, zasuňte ho zpět a spusťte provoz.

## Po každém provozu

### **Varování – Nebezpečí opaření!**

Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Páru nemusí být v závislosti na teplotě vidět. Při otevírání nestůjte příliš blízko u spotřebiče. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Po každém provozu zůstanou uvnitř trouby vlhko a nečistoty. Proto spotřebič po každém provozu vysušte a vyčistěte. Kromě toho po každém provozu vyprázdněte nádržku na vodu.

## Vysušení varného prostoru

### **Varování – Nebezpečí opaření!**

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

1. Dvířka spotřebiče nechte pootevřená, dokud spotřebič nevychladne.
2. Nečistoty z varného prostoru okamžitě odstraňte.
3. Vychladlý varný prostor a odpařovací misku vyčistěte houbičkou a vysušte měkkým hadrem.
4. Pokud se na čelních stranách nábytku vytvořila kondenzovaná voda, otřete je do sucha.

## Vyprázdnění nádržky na vodu

Nádržka na vodu se musí po každém provozu s párou vyprázdnit a vysušit.

### **Pozor!**

- Nesušte nádržku na vodu v horké troubě. Nádržka na vodu by se poškodila.
- Nemyjte nádržku na vodu v myčce nádobí. Nádržka na vodu by se poškodila.


1. Otevřete dvířka spotřebiče.
2. Vyjměte nádržku na vodu a vylijte zbývající vodu.
3. Důkladně osušte těsnění na víčku nádržky a otvor pro nádržku ve spotřebiči.
4. Nasadte nádržku na vodu do otvoru pro nádržku.
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

## Časové funkce

Spotřebič má různé časové funkce.


| Časová funkce   | Použití   |
|---|---|
|  Budík       | Budík funguje jako minutka. Po uplynutí nastavené doby zazní akustický signál.                              |
|  Doba trvání | Po uplynutí nastavené doby trvání zazní akustický signál. Spotřebič se automaticky vypne.                   |
|  Konec       | Nastavte dobu trvání a čas konce. Spotřebič se automaticky vypne, takže se ohřev ukončí v požadovanou dobu. |


## Upozornění

- Dobu trvání do jedné hodiny můžete nastavit po minutách. Dobu trvání přes jednu hodinu můžete nastavit v krocích po 5 minutách.
- Můžete nastavit maximálně 23 hodin a 59 minut.
- Po uplynutí každé časové funkce zazní akustický signál.
- Tlačítkem  můžete kdykoli zjistit informace, které se krátce zobrazí na displeji.


## Budík

Budík můžete nastavit kdykoli, i když je spotřebič vypnutý. Funguje paralelně s jinými časovými nastaveními a má vlastní akustický signál. Tak rozpoznáte, jestli uplynula doba budíku, nebo nastavená doba trvání. Můžete nastavit maximálně 24 hodin.



1. Stiskněte tlačítko . Otevře se políčko budíku.
2. Otočným voličem nastavte čas budíku. Po několika sekundách se budík spustí.

Vlevo na stavovém řádku se zobrazí symbol  budíku a odměřovaná doba.



## Po uplynutí odměřované doby

zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí „doba budíku uplynula“. Tlačítkem  můžete akustický signál předčasně vypnout.

## Zrušení nastavené doby budíku

Tlačítkem  otevřete menu a zrušte nastavený čas. Zavřete menu tlačítkem .


## Změna nastavené doby budíku

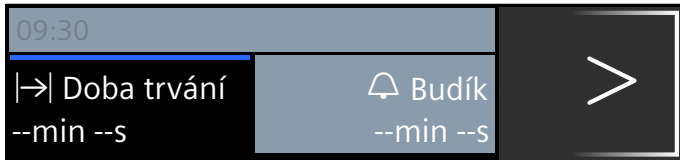
Tlačítkem  otevřete menu Časové funkce a otočným voličem během několika sekund změňte nastavenou dobu budíku. Tlačítkem  spusťte budík.

## Doba trvání

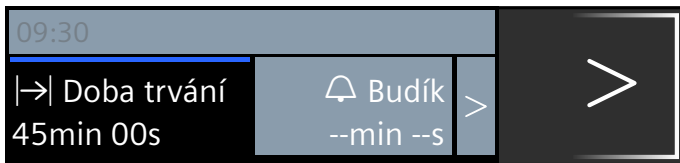
Pokud pro pokrm nastavíte dobu trvání (dobu přípravy), ohřev se po uplynutí této doby automaticky ukončí. Pečicí trouba přestane hřát.


Předpoklad: Jsou nastavené druh ohřevu a teplota.

1. Stiskněte tlačítko . Otevře se menu časové funkce.




2. Otočným voličem nastavte dobu trvání.





3. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič. Doba trvání  se viditelně odměřuje na stavovém řádku.


### Po uplynutí nastavené doby trvání

zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

### Zrušení doby trvání


Tlačítkem  otevřete menu časových funkcí a zrušte nastavenou dobu trvání. Provoz se ukončí. Zavřete menu tlačítkem .

### Změna doby trvání


Tlačítkem  otevřete menu Časové funkce. Otočným voličem změňte dobu trvání.

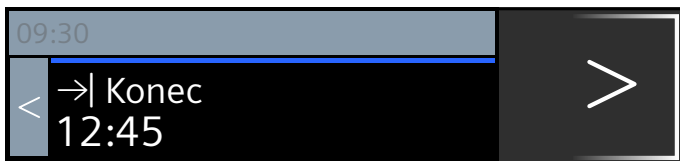
## Čas konce

Pokud posunete čas konce, respektujte, že potraviny podléhající rychlé zkáze nesmí zůstat příliš dlouho v troubě.

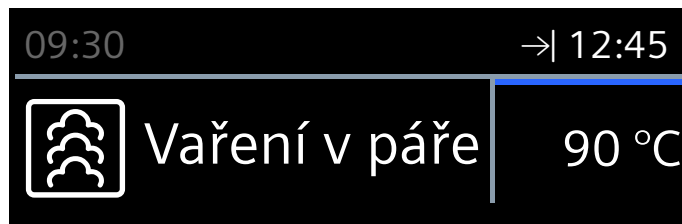
Předpoklad: Nastavený provoz není spuštěný. Je nastavená doba trvání. Je otevřené menu časové funkce .


Příklad na obrázku: v 9:30 h vložíte pokrm do trouby. Příprava bude trvat 45 minut a pokrm bude hotový v 10:15 h. Vy si ale přejete, aby byl hotový ve 12:45 h.

1. Klepnutím na šipku  další přejděte na „ konec“.
2. Otočným voličem nastavte čas konce.




3. Potvrďte tlačítkem start/stop.



Pečicí trouba je ve vyčkávacím režimu. Na stavovém řádku se zobrazí symbol  a čas, kdy ohřev skončí. Ohřev se spustí ve správný okamžik. Doba trvání se viditelně odměřuje na stavovém řádku.

### Po uplynutí nastavené doby trvání

zazní akustický signál. Pečicí trouba přestane hřát. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

### Oprava nebo zrušení času konce

Čas konce nemůžete po spuštění již opravit. Pokud chcete zrušit všechna nastavení, stiskněte tlačítko on/off.

## Pokrmy

Pomocí druhu provozu „pokrmy“ můžete jednoduše připravovat pokrmy. Spotřebič zvolí optimální nastavení.

### Volba a nastavení pokrmů


1. Stiskněte tlačítko menu.
2. Otočným voličem zvolte „Pokrmy“.
3. Klepněte na šipku >.
4. Otočným voličem zvolte požadovaný pokrm.
5. Klepněte na šipku >.
 

**Upozornění:** Zobrazí se informace o výšce zasunutí, nádobě atd.
6. Tlačítkem start/stop spusťte spotřebič.

Budete provedeni celým procesem nastavení zvoleného pokrmu. Vždy klepněte na šipku >.

**Upozornění:** Spotřebič vás upozorní, pokud je varný prostor pro zvolený pokrm ještě příliš horký.

### Nastavení skončilo

Zazní akustický signál. Pečící trouba přestane hřát. Akustický signál můžete předčasně vypnout tlačítkem .

Pokud nejste s výsledkem pečení spokojeni, můžete dobu pečení ještě prodloužit. Klepněte na políčko „Dopéct“. Zobrazí se navržená doba trvání, kterou můžete změnit.

Pokud jste s výsledkem pečení spokojeni, klepněte na „Konec“. Na displeji se zobrazí „Dobrou chuť“.

### Zrušení nastavení

Stiskněte tlačítko on/off. Všechna nastavení jsou zrušená. Můžete provést nové nastavení.

### Posunutí času konce

U některých pokrmů můžete posunout čas konce. Postup pro posunutí času konce je popsán v části Časové funkce. → *“Časové funkce” na straně 13*

Pokud jste nastavili čas konce, přejde displej do čekacího režimu. Na stavovém řádku je zobrazený čas, kdy ohřev skončí. Nelze měnit nastavení. Respektujte, že potraviny podléhající rychlé zkáze nesmí zůstat příliš dlouho v troubě.

### Pokyny k jednotlivým pokrmům

Všechny programy jsou přizpůsobené pro vaření na jedné úrovni.

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

#### Nádoby

Používejte navržené nádoby. Všechny pokrmy byly vyzkoušené s těmito nádobami. Když použijete jinou nádobu, může se výsledek vaření změnit.

Při vaření v parní nádobě s otvory zasuňte navíc do výšky 1 parní nádobu bez otvorů. Odkapávající tekutina se zachytí.

#### Množství/hmotnost

Pokrmy dávejte do příslušenství maximálně do výšky 4 cm.

Celková hmotnost musí být v rámci stanoveného hmotnostního rozmezí.

#### Doba vaření

V prvních minutách se může zobrazená doba trvání měnit, protože doba ohřevu závisí např. na teplotě pokrmu a vody.

#### Příprava zeleniny

Zeleninu okořeňte až po uvaření.

#### Příprava obilných výrobků/čochky

Zvažte pokrm a přidejte vodu ve správném poměru:

Rýže basmati 1 : 1,5

Kuskus 1 : 1

Přírodní rýže 1 : 1,5

Velkozrnná čočka 1 : 2

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

#### Vaření kuřecích prsou v páře

Kuřecí prsa nepokládejte do nádoby na sebe.

#### Vaření ryby v páře

Při přípravě ryb můžete varnou nádobu s otvory vymazat tukem.

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

#### Příprava jogurtu

Na varné desce zahřejte mléko na 90 °C. Poté ho nechte vychladnout na 40 °C. Pokud použijete trvanlivé mléko, stačí ho zahřát na 40 °C. Přimíchejte 150 g jogurtu (s teplotou z lednice).

Naplňte do šálků nebo malých skleniček a zakryjte potravinovou fólií. Šálky nebo skleničky postavte do parní nádoby a proveďte nastavení podle tabulky. Když je jogurt hotový, nechte ho vychladnout v lednici.

#### Příprava mléčné rýže

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

#### Příprava kompotu

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

#### Sterilizace kojeneckých lahví

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

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

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

#### Vaření vajec

Vejsce před vařením propíchněte. Vejce nepokládejte na sebe.

## Tabulka

Řiďte se pokyny k jednotlivým pokrmům.

| Pokrm                                   | Poznámky                       | Příslušenství                                      | Výška  |
|---|--------------------------------|--|--------|
| Růžičky kvěťáku, vaření v páře*         | stejně velké růžičky           | parní nádoba s otvory +<br>parní nádoba bez otvorů | 3<br>1 |
| Růžičky brokolice, vaření v páře*       | stejně velké růžičky           | parní nádoba s otvory +<br>parní nádoba bez otvorů | 3<br>1 |
| Zelené fazole, vaření v páře*           | -                              | parní nádoba s otvory +<br>parní nádoba bez otvorů | 3<br>1 |
| Mrkev na kolečka, vaření v páře*        | kolečka silná cca 3 mm         | parní nádoba s otvory +<br>parní nádoba bez otvorů | 3<br>1 |
| Zmrazená zeleninová směs, vaření v páře | -                              | parní nádoba s otvory +<br>parní nádoba bez otvorů | 3<br>1 |
| Brambory vařené ve slupce*              | středně velké, Ø 4–5 cm        | parní nádoba s otvory +<br>parní nádoba bez otvorů | 3<br>1 |
| Rýže basmati                            | max. 0,75 kg                   | parní nádoba bez otvorů                            | 2      |
| Přírodní rýže                           | max. 0,75 kg                   | parní nádoba bez otvorů                            | 2      |
| Kuskus                                  | max. 0,75 kg                   | parní nádoba bez otvorů                            | 2      |
| Velkozrnná čočka                        | max. 0,55 kg                   | parní nádoba bez otvorů                            | 2      |
| Ohřívání uvařených příloh*              |                                | parní nádoba bez otvorů                            | 2      |
| Čerstvá kuřecí prsa, vaření v páře      | celková hmotnost 0,2–1,5 kg    | parní nádoba s otvory +<br>parní nádoba bez otvorů | 3<br>1 |
| Čerstvé rybí filé, vaření v páře        | max. 2,5 cm silné              | parní nádoba s otvory +<br>parní nádoba bez otvorů | 3<br>1 |
| Čerstvá ryba v celku, vaření v páře     | 0,3–2 kg                       | parní nádoba s otvory +<br>parní nádoba bez otvorů | 3<br>1 |
| Jogurt ve skleničce                     | -                              | skleničky +<br>parní nádoba bez otvorů             | 2      |
| Mléčná rýže                             | -                              | parní nádoba bez otvorů                            | 2      |
| Kompot*                                 | -                              | parní nádoba bez otvorů                            | 2      |
| Sterilizace kojeneckých lahví*          |                                | parní nádoba bez otvorů                            | 2      |
| Vejce vařená naměkko*                   | vejce velikosti M, max. 1 kg   | parní nádoba s otvory +<br>parní nádoba bez otvorů | 3<br>1 |
| Vejce vařená natvrdo*                   | vejce velikosti M, max. 1,8 kg | parní nádoba s otvory +<br>parní nádoba bez otvorů | 3<br>1 |

\* Pro tento pokrm můžete nastavit čas konce.





## Dětská pojistka

Aby děti nemohly spotřebič omylem zapnout nebo změnit nastavení, je vybavený dětskou pojistkou.

### Aktivace a deaktivace

Dětskou pojistku můžete aktivovat a deaktivovat při zapnutém i vypnutém spotřebiči.

Držte cca 4 sekundy stisknuté tlačítko . Na displeji se zobrazí upozornění pro potvrzení a na stavovém řádku se zobrazí symbol .

**Upozornění:** I při aktivní dětské pojistce můžete pečicí troubu vypnout tlačítkem on/off.

## Základní nastavení

K dispozici jsou různá nastavení, abyste mohli optimálně a jednoduše obsluhovat spotřebič. V případě potřeby můžete tato nastavení změnit.

### Změna nastavení

1. Stiskněte tlačítko on/off.
2. Stiskněte tlačítko menu.  
Otevře se menu Druhy provozu.
3. Pomocí otočného voliče zvolte „Nastavení“.
4. Klepněte na šipku >.
5. Otočným voličem změňte hodnoty.
6. Šipkou > vždy přejděte na další nastavení a v případě potřeby ho změňte.
7. Pro uložení stiskněte tlačítko menu.  
Na displeji se zobrazí odmítnout nebo uložit.

### Seznam nastavení

V seznamu najdete veškerá základní nastavení a možnosti změny. Na displeji se zobrazují nastavení v závislosti na vybavení vašeho spotřebiče.

Můžete změnit následující nastavení:

| Nastavení         | Volba  |
|-------------------|--|
| Jazyk             | K dispozici další jazyky   |
| Čas               | Nastavení aktuálního času  |
| Datum             | Nastavení aktuálního data  |
| Tvrdotost vody    | 0 (změkčená)<br>1 (měkká)<br>2 (střední)<br>3 (tvrdá)<br>4 (velmi tvrdá)       |
| Akustický signál  | Krátký (30 s)<br>Střední (1 min)<br>Dlouhý (5 min)                             |
| Zvuk tlačítek     | Vypnutý (zvuk tlačítka při zapnutí a vypnutí pomocí on/off zůstává)<br>Zapnutý |
| Jas displeje      | Nastavitelný v 5 stupních  |
| Zobrazení hodin   | Digitální<br>Vyp.  |
| Osvětlení         | Při provozu zapnuté<br>Při provozu vypnuté                                     |
| Provoz po zapnutí | Vaření v páře<br>Hlavní menu<br>Pokrmy   |
| Ztlumení v noci   | Vypnuté<br>Zapnuté (displej se ztlumí mezi 22:00 a 5:59 h)                     |
| Logo značky       | Zobrazit<br>Nezobrazit   |

|                         |             |
|-------------------------|-------------|
| Doba doběhu ventilátoru | Doporučená  |
|                         | Minimální   |
| Nastavení z výroby      | Resetovat   |
|                         | Neresetovat |

**Upozornění:** Změny nastavení jazyka, tónu tlačítka a jasu displeje ihned vstoupí v platnost. Všechna ostatní nastavení až po uložení.

## Změna času

Čas se mění v základních nastaveních.

Příklad: Změna času z letního na zimní.

1. Stiskněte tlačítko on/off.
2. Stiskněte tlačítko menu.
3. Pomocí otočného voliče zvolte „Nastavení“.
4. Šipkou > klepněte na „Čas“.
5. Otočným voličem změňte čas.
6. Stiskněte tlačítko menu.  
Na displeji se zobrazí uložit nebo odmítnout.

## Výpadek elektrického proudu

Po dlouhém výpadku proudu se na displeji zobrazí nastavení pro první uvedení do provozu.

Znovu nastavte jazyk, čas a datum.

## Čištění

V případě pečlivé údržby a čištění zůstane spotřebič dlouho pěkný a funkční. Vysvětlíme Vám, jak správně udržovat a čistit spotřebič.

### **Varování – Nebezpečí zkratu!**

K čištění spotřebiče nepoužívejte vysokotlaký čistič ani parní čistič.

### **Pozor!**

#### **Poškození povrchu**

Nepoužívejte

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

Jestliže se takový prostředek dostane na čelní stěnu spotřebiče, okamžitě ho omyjte vodou.

### **Pozor!**

#### **Poškození povrchu**

Jestliže se odstraňovač vodního kamene dostane na přední stranu nebo na jiný choulostivý povrchu, ihned ho omyjte vodou.

Hned po vychladnutí spotřebiče odstraňte z varného prostoru nečistoty.

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

Nepoužívejte tvrdé prostředky na drhnutí nebo houbičky.

## Čisticí prostředky

|   |   |
|---|---|
| Vnější plochy spotřebiče (s hliníkovým čelem)         | Mycí roztok – osušte měkkým hadrem.<br>Jemný čisticí prostředek na okna – měkkým hadrem na čištění oken nebo hadrem z mikrovlákna nepouštějícím vlákna otřete hliníkové čelo vodorovnými pohyby a bez tlaku.                                  |
| Vnější plochy spotřebiče (s čelem z ušlechtilé oceli) | Mycí roztok – osušte měkkým hadrem.<br>Vždy ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílku. U zákaznického servisu nebo ve specializované prodejně lze obdržet speciální čisticí prostředky na ušlechtilou ocel.         |
| Vnitřek trouby s odpařovací miskou                    | Horký mycí roztok nebo voda s octem – použijte přiloženou houbičku nebo měkký kartáček.<br><b>Pozor!</b><br><b>Nebezpečí koroze ve varném prostoru.</b><br>Nepoužívejte ocelové ani drsné houbičky.   |
| Nádržka na vodu                                       | Mycí roztok – nemyjte v myčce nádobí.   |
| Otvor pro nádržku                                     | Po každém použití vytřete dosucha.  |
| Těsnění ve víčku nádržky na vodu                      | Po každém provozu důkladně osušte.  |
| Rámy  | Viz kapitola: Čištění rámu.   |
| Skleněné tabule                                       | Viz kapitola: Čištění skleněných tabulí.<br><b>Pozor!</b><br><b>Nebezpečí poškození povrchu:</b><br>Po vyčištění čisticím prostředkem na sklo otřete skleněné tabule dosucha. Jinak mohou vzniknout skvrny, které již nebude možné odstranit. |
| Těsnění dvířek  | Horký mycí roztok.  |
| Příslušenství   | Namočte do horkého mycího roztoku. Vyčistěte kartáčkem či mycí houbičkou nebo umyjte v myčce nádobí. Změny barvy způsobené potravinami s obsahem škrobu (např. rýže) vyčistěte vodou s octem.   |

### Čisticí houbička

Přiložená čisticí houbička je velmi savá. Čisticí houbičku používejte pouze k čištění varného prostoru a k odstraňování zbytku vody z odpařovací misky.

Před prvním použitím čisticí houbičku důkladně propláchněte. Čisticí houbičku můžete prát v pračce (vyvážka).

### Hadřík z mikrovlákna

Hadřík z mikrovlákna se strukturou je mimořádně vhodný pro čištění choulostivých povrchů, jako je sklo, sklokeramika, ušlechtilá ocel nebo hliník (obj. č. 460 770, lze zakoupit také on-line v internetovém obchodu). Odstraňuje v jednom kroku tekuté a mastné nečistoty.

## Odvápňení

Aby váš spotřebič zůstal funkční, musíte ho pravidelně odvápnovat.

Odvápňení se skládá z několika kroků. Všechny kroky musí kompletně proběhnout. Teprve poté bude spotřebič znovu připravený k provozu.

**Upozornění:** Pokud během odvápnění klepnete na tlačítko on/off, proces se přeruší a spotřebič se vypne. Po opětovném zapnutí se spotřebič musí nejprve dvakrát propláchnout, aby se z něj odstranily zbytky odvápnovacího roztoku. Ostatní druhy použití spotřebiče zůstanou až do konce druhého proplachování zablokované.

- Odvápnění (cca 30 minut), poté vyprázdněte odpařovací misku a znovu naplňte nádržku na vodu.
- První proplachování (20 sekund), poté vyprázdněte odpařovací misku.
- Druhé proplachování (20 sekund), poté odstraňte zbývající vodu.

To, jak často se musí spotřebič odvápnovat, závisí na tvrdosti používané vody. Pokud již lze spotřebič spustit s párou jen 5krát nebo méně, upozorní spotřebič hlášením na displeji na nutnost odvápnění. Po zapnutí se zobrazí počet zbývajících provozů. Tak máte čas připravit včas odvápnění.

## Spustit

### Pozor!

- Nebezpečí poškození spotřebiče: K odvápnění používejte výhradně námi doporučený tekutý odvápnovací prostředek. Doba působení při odvápnování je přizpůsobená tomuto odvápnovacímu prostředku. Jiné odvápnovací prostředky mohou spotřebič poškodit. Obj. č. odvápnovacího prostředku 311 680
- Odvápnovací roztok: Odvápnovací roztok nebo odvápnovací prostředek se nesmí dostat na ovládací panel nebo jiné povrchy spotřebiče. Povrchy by se poškodily. Pokud by se to přesto stalo, roztok ihned odstraňte vodou.

1. Z 300 ml vody a 60 ml tekutého odvápnovacího prostředku smíchejte odvápnovací roztok.
2. Vyjměte nádržku na vodu a naplňte ji odvápnovacím roztokem.
3. Nádržku na vodu s odvápnovacím roztokem úplně zasuňte.
4. Zavřete dvířka spotřebiče.
5. Stiskněte tlačítko on/off.
6. Stiskněte tlačítko menu.
7. Otáčejte otočným voličem, dokud se nezobrazí „odvápnění“.
8. Tlačítkem start/stop spusťte odvápnění. Na stavovém řádku se viditelně odměřuje zbývající doba. Jakmile zbývající doba uplyne, zazní akustický signál.

## První proplachování

1. Přiloženou houbičkou odstraňte z odpařovací misky odvápnovací roztok.
2. Vyjměte nádržku na vodu, důkladně ji vypláchněte, naplňte vodou a znovu ji zasuňte.
3. Zavřete dvířka spotřebiče.
4. Stiskněte tlačítko start/stop. Spotřebič se propláchně. Přibližně za 20 sekund první proplachování skončí.
5. Otevřete dvířka spotřebiče.
6. Houbičku důkladně propláchněte vodou.
7. Zbývající vodu v odpařovací misce odstraňte houbičkou.
8. Pokračujte druhým proplachováním.

## Druhé proplachování

1. Vyjměte nádržku na vodu, důkladně ji vypláchněte, naplňte vodou a znovu ji zasuňte.
2. Zavřete dvířka spotřebiče.
3. Stiskněte tlačítko start/stop. Spotřebič se propláchně. Přibližně za 20 sekund druhé proplachování skončí.
4. Zbývající vodu v odpařovací misce odstraňte houbičkou.
5. Varný prostor vytřete houbičkou a poté osušte měkkým hadrem.
6. Vypněte spotřebič. Odvápnění je dokončené a spotřebič je opět připravený k provozu.

## Odvápňení samotné odpařovací misky

Pokud nechcete provést odvápnění celého spotřebiče, ale jen odpařovací misky ve varném prostoru, můžete použít také „odvápnění“.

Jediný rozdíl:

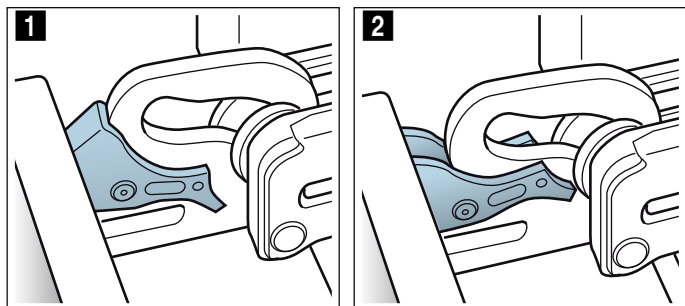
1. Ze 100 ml vody a 20 ml tekutého odvápnovacího prostředku smíchejte odvápnovací roztok.
2. Celou odpařovací misku naplňte odvápnovacím roztokem.
3. Nádržku na vodu naplňte jen vodou.
4. Uvedeným způsobem spusťte „odvápnění“.

Odpařovací misku můžete odvápnit také ručně.

## Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče

Dvířka spotřebiče pečicí trouby lze za účelem čištění a demontáže skleněných tabulí vysadit.

Závěsy dvířek spotřebiče mají zajišťovací páčky. Když jsou zajišťovací páčky zaklopené (obrázek **1**), jsou dvířka spotřebiče zajištěná. Nelze je vysadit. Když jsou zajišťovací páčky pro vysazení dvířek spotřebiče vyklopené (obrázek **2**), jsou závěsy zajištěné. Nemohou zaklapnout.



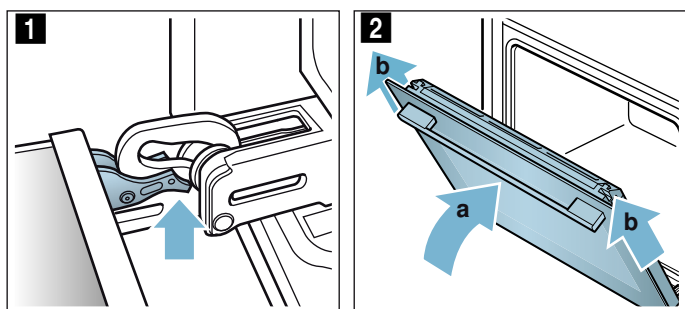
### ⚠ Varování

#### Nebezpečí poranění!

- Pokud nejsou závěsy zajištěné, mohou velkou silou zaklapnout. Dbejte na to, aby byly zajišťovací páčky vždy zaklopené, resp. při vysazování dvířek spotřebiče zcela vyklopené.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.

## Vysazení dvířek spotřebiče

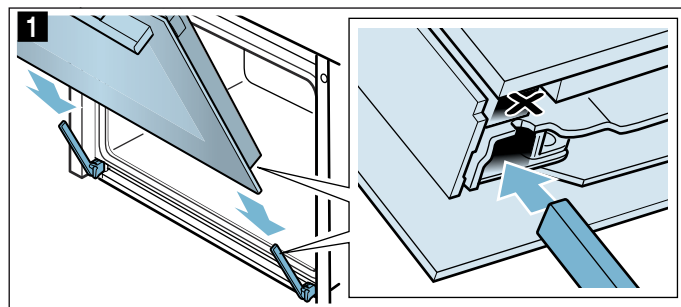
1. Úplně otevřete dvířka spotřebiče a přitlačte je směrem ke spotřebiči.
2. Odklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo (obrázek **1**).
3. Úplně zavřete dvířka spotřebiče **a**. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo **b** a vytáhněte nahoru (obrázek **2**).



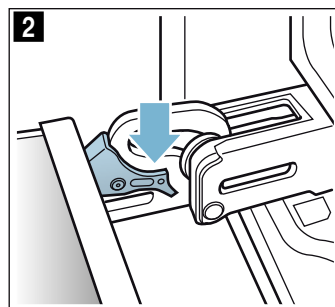
## Zavěšení dvířek spotřebiče

Dvířka spotřebiče zavěste zpět opačným postupem.

1. Při zavěšování dvířek spotřebiče dbejte na to, abyste oba závěsy zasunuli do otvorů rovně (obrázek **1**). Přiložte oba závěsy dole k vnější tabuli a použijte ji jako vodící plochu. Dejte pozor, abyste závěsy zasunuli do správného otvoru. Musí být možné je zasunout zlehka a bez odporu. Pokud ucítíte odpor, zkontrolujte, zda jsou závěsy zasunuté do správného otvoru.



2. Zcela otevřete dvířka spotřebiče. Znovu zaklopte obě zajišťovací páčky (obrázek **2**).



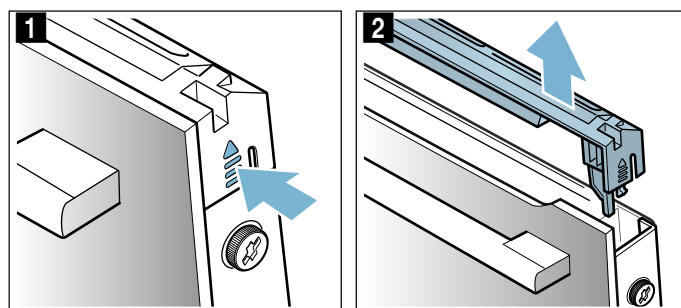
3. Zavřete dvířka.

## Demontáž a montáž skleněných tabulí

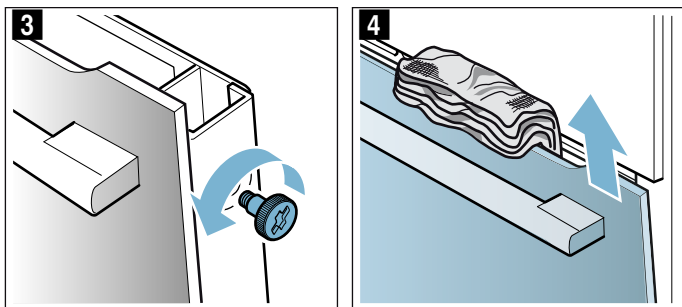
Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

### Demontáž ze spotřebiče

1. Pootevřete dvířka spotřebiče.
2. Zatláčte na kryt na levé a pravé straně (obrázek **1**).
3. Sejměte kryt (obrázek **2**).



4. Povolte a vyjměte šrouby vlevo a vpravo na dvířkách spotřebiče (obrázek 3).
5. Než dvířka zase zavřete, vložte mezi ně několikrát přeloženou utěrku (obrázek 4). Vytáhněte nahoru přední tabuli a madlem dolů ji položte na rovnou plochu.



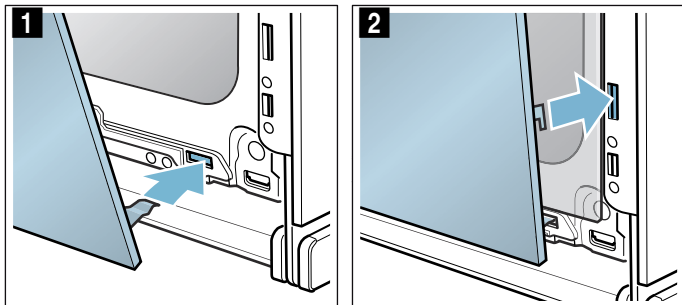
Vyčistěte skla čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

**⚠ Varování**  
**Nebezpečí úrazu!**

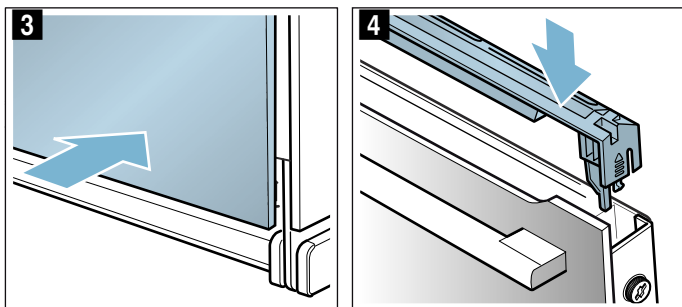
- Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.
- Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás sevřít. Nesahejte do prostoru závěsů.

**Montáž na spotřebič**

1. Přední tabuli nasadíte dole do držáků (obrázek 1).
2. Zavřete přední tabuli natolik, aby byly oba horní háky proti otvoru (obrázek 2).



3. Přitlačte přední tabuli dole tak, aby slyšitelně zaskočila (obrázek 3).
4. Dvířka spotřebiče znovu pootevřete a odstraňte utěrku.
5. Znovu našroubujte oba šrouby vlevo a vpravo.
6. Nasadte kryt a přitlačte ho, až slyšitelně zaskočí (obrázek 4).



7. Zavřete dvířka spotřebiče.

**Pozor!**

Pečicí prostor používejte znovu teprve tehdy, když jsou tabule řádně namontované.

**Čištění rámu**

Rámy můžete při čištění vyjmout.

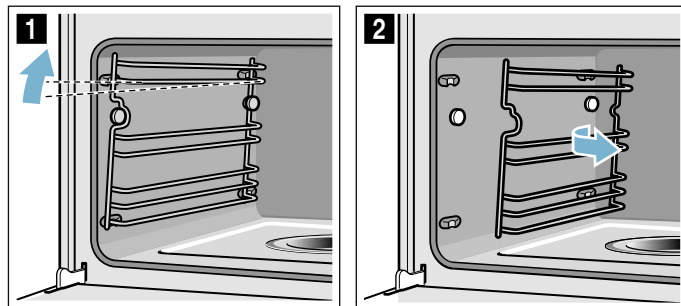
**⚠ Varování – Nebezpečí popálení horkými částmi ve varném prostoru.!**

Počkejte, dokud varný prostor nevychladne.

**Vyjmutí rámu**

**Upozornění:** Rám vepředu maximálně odklopte až k odporu, protože jinak byste mohli zdeformovat postranní stěnu spotřebiče.

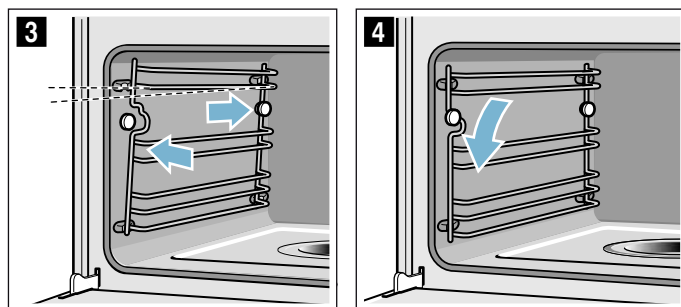
1. Rám vepředu opatrně zatlačte nahoru, až se uvolní, a na stranách ho uvolněte ze zavěšení (obrázek 1).
2. Vytáhněte rám ze zavěšení a vyndejte ho (obrázek 2).



3. Rámy vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou/ kartáčkem nebo rámy umyjte v myčce nádobí.

**Zavěšení rámu**

1. Rám umístěte vyklenutím nahoru.
2. Zavěste rám vzadu a posuňte dozadu, až zaskočí (obrázek 3).
3. Zavěste rám vpředu do zavěšení a zatlačte ho dolů, aby zaskočil a byl znovu vodorovně usazený ve spotřebiči (obrázek 4).



Každý rám pasuje vždy jen na jednu stranu.




## Co dělat v případě poruchy?

Jestliže se vyskytne porucha, často se jedná jen o maličkost. Než kontaktujete servis, pokuste se sami odstranit závadu pomocí této tabulky.

**Tip:** Pokud se vám nějaký pokrm nepodaří optimálně, podívejte se do kapitoly „Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu“. Zde najdete mnoho tipů a pokynů k vaření.

### Tabulka závad

U chybových hlášení s E, např. E0111, spotřebič vypněte a zapněte. Pokud se hlášení zobrazí znovu, zavolejte servis.

| Závada  | Možná příčina   | Pokyny/odstranění   |
|---|---|---|
| Spotřebič nefunguje.  | Vadná pojistka.   | V pojistkové skříňce zkontrolujte, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku   |
|   | Výpadek elektrického proudu   | Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče.   |
| Zapnutý spotřebič nelze ovládat, na displeji je zobrazený symbol  .                                  | Je aktivovaná dětská pojistka.  | Držte stisknuté tlačítko  , dokud symbol  nezhasne. |
| Trouba nehřeje a na displeji je zobrazeno „zapnutý předváděcí režim“.   | Spotřebič se nachází v předváděcím režimu.  | Vypněte pojistku v pojistkové skříňce a po cca 10 sekundách ji znovu zapněte. Zapněte spotřebič a v nastavení zvolte „předváděcí režim vypnutý“.  |
| Spotřebič nelze spustit.  | Dvířka spotřebiče nejsou úplně zavřená.   | Zavřete dvířka spotřebiče.  |
|   | Spotřebič není vypnutý.   | Spotřebič vypněte a znovu zapněte.  |
| Spotřebič vás vyzývá, abyste utřeli varný prostor a naplnili nádržku na vodu.   | Během odstraňování vodního kamene došlo k přerušení napájení nebo vypnutí spotřebiče. | Po opětovném zapnutí spotřebič dvakrát propláchněte.  |
| Po zapnutí druhu provozu se na displeji zobrazí hlášení, že je teplota příliš vysoká.   | Spotřebič není dostatečně vychladlý.  | Nechte spotřebič vychladnout a spusťte druh provozu znovu.  |
| Spotřebič vás vyzve, abyste provedli odvápnění, aniž by se předtím zobrazilo počítadlo.   | Je nastavená příliš malá tvrdost vody.  | Provedte odvápnění.<br>Zkontrolujte a příp. přizpůsobte nastavenou tvrdost vody.  |
| Tlačítka blikají.   | Normální jev v důsledku kondenzované vody za ovládacím panelem.                       | Jakmile se kondenzovaná voda odpaří, tlačítka přestanou blikat.   |
| Při vaření se odpařila veškerá voda z odpařovací misky, ačkoli je nádržka na vodu plná.   | Nádržka na vodu není správně zasunutá.  | Zcela zasuňte nádržku na vodu, až viditelně zaskočí.  |
|   | Přívod k nádržce na vodu je ucpaný.   | Odvápněte spotřebič.<br>Zkontrolujte a příp. změňte nastavenou tvrdost vody.  |
| Nádržka na vodu se bez zjevného důvodu vyprázdní. Odpařovací miska přeteče.   | Nádržka na vodu není správně zavřená.   | Zavřete víčko tak, aby viditelně zaskočilo.   |
|   | Těsnění ve víčku nádržky je znečištěné.   | Vyčistěte těsnění.  |
|   | Těsnění ve víčku nádržky je poškozené.  | Obstarejte si u zákaznického servisu novou nádržku na vodu.   |
| Na displeji se zobrazí výzva k naplnění nádržky na vodu, ačkoli je nádržka plná.  | Nádržka na vodu není správně zasunutá.  | Zcela zasuňte nádržku na vodu, až viditelně zaskočí.  |
|   | Nefunguje rozpoznávací systém.  | Zavolejte servis.   |
| Na displeji se zobrazí výzva k naplnění nádržky na vodu, ačkoli nádržka na vodu ještě není prázdná, resp. nádržka na vodu je prázdná, ale nezobrazí se příslušné hlášení na displeji. | Nádržka na vodu je znečištěná. Pohyblivá čidla hladiny vody uvázla.                   | Nádržkou zatřete a vyčistěte ji. Pokud se zaseknuté díly neuvolní, obstarejte si u zákaznického servisu novou nádržku na vodu.  |

### Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy spotřebiče a výměnu poškozených přírodních vedení smí provádět výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností. Pokud je spotřebič vadný, vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

|  |  |  |
|--|--|--|
| Na displeji se během provozu zobrazí otázka „Naplnit zásobník na vodu?“.           | Nádržka na vodu je naplněná z poloviny.  | Není nutné nic dělat, provoz běží dál.   |
| Na displeji se zobrazí „Spotřebič hřeje“, ale spotřebič nedosáhne zvolené teploty. | Hodnoty automatické kalibrace nejsou optimální.                                | Resetujte spotřebič na nastavení z výroby a zopakujte první uvedení do provozu → <i>“Základní nastavení” na straně 17</i> → <i>“Před prvním použitím” na straně 10.</i><br>Při příštím vaření v páře na 100 °C proběhne automaticky kalibrace, při tom vzniká více páry. |
| Při vaření v páře vzniká extrémní množství páry.                                   | Spotřebič se automaticky kalibruje.  | Normální proces.   |
| Při vaření v páře vzniká opakovaně extrémní množství páry.                         | Spotřebič se nemůže kvůli příliš krátkým dobám vaření automaticky zkalibrovat. | Resetujte spotřebič na nastavení z výroby a zopakujte kalibraci.   |
| Při vaření uniká z větracích štěrbin pára.   | Normální proces.   | Nelze.   |

## Výměna žárovky ve varném prostoru

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

### **⚠ Varování – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

### **⚠ Varování – Nebezpečí popálení!**

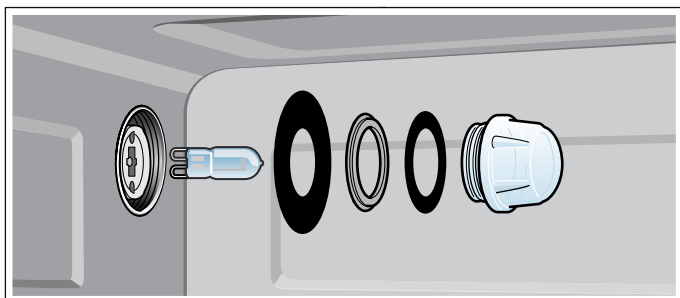
Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.

1. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce nebo vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky.
2. Vyšroubujte kryt doleva.
3. Vytáhněte žárovku.  
Nasaďte novou žárovku, dbejte přitom na polohu kolíků. Žárovku pevně zatlačte.

#### **Pozor!**

Spotřebič používejte pouze se skleněným krytem a těsněním.

4. Ve správném pořadí nasaďte na skleněný kryt nová těsnění a kroužek.



5. Skleněný kryt s těsněním našroubujte zpět.
6. Spotřebič zapojte do elektrické sítě a znovu provedte první uvedení do provozu.

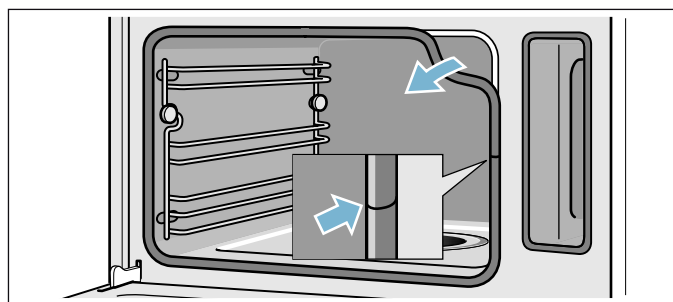
## Výměna skleněného krytu nebo těsnění

Když jsou skleněný kryt halogenové žárovky nebo těsnění poškozené, musí se vyměnit. Nový skleněný kryt obdržíte u zákaznického servisu. Uvedte číslo „E“ a číslo „FD“ spotřebiče.

### Výměna těsnění dvířek

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

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





## Zákaznický servis

Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Vždy najdeme vhodné řešení, aby nedocházelo ke zbytečným výjezdům servisních techniků.

### Číslo E-Nr. a číslo FD

Při telefonátu uveďte úplné číslo spotřebiče (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom vám mohli poskytnout kvalifikovanou pomoc. Typový štítek s příslušnými čísly najdete po otevření dvířek spotřebiče.

U některých spotřebičů, které jsou vybavené párou, najdete typový štítek za ovládacím panelem.

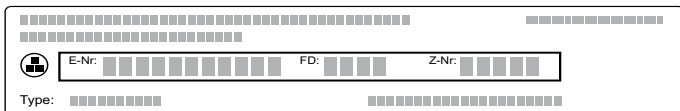


Diagram of a product label with the following fields: E-Nr., FD, Z-Nr., and Type. Each field is represented by a series of small squares, indicating a barcode or alphanumeric code.

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

**Č. výrobku (E-Nr.)** **Výr. č. (FD-Nr.)**

**Zákaznický servis** 

Mějte na paměti, že návštěva technika zákaznického servisu není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby.

Kontaktní údaje všech zemí pro nejbližší zákaznický servis najdete zde, případně v přiloženém seznamu zákaznických servisů.

### Objednávka opravy a poradenství při poruchách CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Tím si zajistíte, že oprava bude provedena vyškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro váš spotřebič.

## Tabulky a tipy

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

V tabulkách najdete výběr pokrmů, které lze dobře připravit v parní troubě. Můžete si přečíst, který druh ohřevu, které příslušenství a jakou teplotu a dobu vaření byste měli nejlépe zvolit. Pokud není uvedeno jinak, údaje platí pro vložení do chladného spotřebiče.

### Příslušenství

Používejte příslušenství, které je součástí dodávky.

Při vaření v páře v parní nádobě s otvory pod ní navíc vždy zasuňte parní nádobu bez otvorů. Odkapávající tekutina se zachytí.

### Nádoba

Pokud použijete nádobu, postavte ji vždy doprostřed parní nádoby s otvory.

Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře. V případě silnostěnných nádob se doba vaření prodlužuje.

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

### Doba vaření a množství

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

Řiďte se velikostmi potravin, které jsou uvedené v tabulkách. U menších kusů se doba vaření zkrátí, u větších se prodlouží. Na dobu vaření má rovněž vliv kvalita a stupeň zralosti. Uvedené hodnoty jsou proto pouze orientační.

### Rovnoměrné rozprostření potravin

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

### Potraviny choulostivé na stlačení

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

### Příprava menu

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

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

## Zelenina

Zeleninu dejte do parní nádoby s otvory a zasuňte do výšky 3. Parní nádobu bez otvorů zasuňte pod ní do výšky 1. Odkapávající tekutina se zachytí.

| Potraviny              | Velikost    | Příslušenství                               | Druh ohřevu   | Teplota ve °C | Doba vaření v min |
|------------------------|-------------|---|---------------|---------------|-------------------|
| Artyčoky               | celé        | s otvory + bez otvorů                       | vaření v páře | 100           | 30–35             |
| Květák                 | celý        | s otvory + bez otvorů                       | vaření v páře | 100           | 25–35             |
| Květák                 | růžičky     | s otvory + bez otvorů                       | vaření v páře | 100           | 10–15             |
| Brokolice              | růžičky     | s otvory + bez otvorů                       | vaření v páře | 100           | 8–10              |
| Hrách                  | -           | s otvory + bez otvorů                       | vaření v páře | 100           | 5–10              |
| Fenykl                 | plátky      | s otvory + bez otvorů                       | vaření v páře | 100           | 10–14             |
| Zeleninový pudink      | -           | forma s vodní lázní 1,5 l + rošt ve výšce 2 | vaření v páře | 100           | 50–70             |
| Zelené fazole          | -           | s otvory + bez otvorů                       | vaření v páře | 100           | 20–25             |
| Mrkev                  | kolečka     | s otvory + bez otvorů                       | Vaření v páře | 100           | 10–20             |
| Kedlubny               | plátky      | s otvory + bez otvorů                       | vaření v páře | 100           | 20–25             |
| Pórek                  | kolečka     | s otvory + bez otvorů                       | vaření v páře | 100           | 6–9               |
| Kukuřice               | celá        | s otvory + bez otvorů                       | vaření v páře | 100           | 25–35             |
| Mangold*               | nudličky    | s otvory + bez otvorů                       | vaření v páře | 100           | 8–10              |
| Chřest, zelený*        | celý        | s otvory + bez otvorů                       | vaření v páře | 100           | 7–12              |
| Chřest, bílý*          | celý        | s otvory + bez otvorů                       | vaření v páře | 100           | 10–15             |
| Špenát*                | -           | s otvory + bez otvorů                       | vaření v páře | 100           | 2–3               |
| Romanesco              | růžičky     | s otvory + bez otvorů                       | vaření v páře | 100           | 8–10              |
| Růžičková kapusta      | růžičky     | s otvory + bez otvorů                       | vaření v páře | 100           | 20–30             |
| Červená řepa           | celá        | s otvory + bez otvorů                       | vaření v páře | 100           | 40–50             |
| Červené/modré zelí     | na nudličky | s otvory + bez otvorů                       | vaření v páře | 100           | 30–35             |
| Bílé hlávkové zelí     | na nudličky | s otvory + bez otvorů                       | vaření v páře | 100           | 25–35             |
| Cuketa                 | kolečka     | s otvory + bez otvorů                       | vaření v páře | 100           | 3–4               |
| Lusky cukrového hrášku | -           | s otvory + bez otvorů                       | vaření v páře | 100           | 8–12              |

\* Spotřebič předehřejte.

## Přílohy a luštění

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

Výšku zasunutí parní nádoby bez otvorů můžete zvolit libovolně.

| Potraviny                                    | Poměr   | Příslušenství         | Výška  | Druh ohřevu   | Teplota ve °C | Doba vaření v min |
|--|---------|-----------------------|--------|---------------|---------------|-------------------|
| Brambory vařené ve slupce (střední velikost) | -       | s otvory + bez otvorů | 3<br>1 | vaření v páře | 100           | 35–45             |
| Vařené loupané brambory (na čtvrtky)         | -       | s otvory + bez otvorů | 3<br>1 | vaření v páře | 100           | 20–25             |
| Přírodní rýže                                | 1 : 1,5 | bez otvorů            | -      | vaření v páře | 100           | 35–45             |
| Dlouhozrnná rýže                             | 1 : 1,5 | bez otvorů            | -      | vaření v páře | 100           | 20–30             |
| Rýže basmati                                 | 1 : 1,5 | bez otvorů            | -      | vaření v páře | 100           | 20–30             |
| Rýže parboiled                               | 1 : 1,5 | bez otvorů            | -      | vaření v páře | 100           | 15–20             |
| Rizoto                                       | 1 : 2   | bez otvorů            | -      | vaření v páře | 100           | 30–35             |
| Velkozrnná čočka                             | 1 : 2   | bez otvorů            | -      | Vaření v páře | 100           | 35–50             |
| Bílé fazole, namočené                        | 1 : 2   | bez otvorů            | -      | vaření v páře | 100           | 65–75             |
| Kuskus                                       | 1 : 1   | bez otvorů            | -      | vaření v páře | 100           | 6–10              |

| Potraviny        | Poměr   | Příslušenství         | Výška  | Druh ohřevu   | Teplota ve °C | Doba vaření v min |
|------------------|---------|-----------------------|--------|---------------|---------------|-------------------|
| Špalda, drcená   | 1 : 2,5 | bez otvorů            | -      | vaření v páře | 100           | 15–20             |
| Jáhly, nemleté   | 1 : 2,5 | bez otvorů            | -      | vaření v páře | 100           | 25–35             |
| Pšenice, nemletá | 1 : 1   | bez otvorů            | -      | vaření v páře | 100           | 60–70             |
| Knedlíky         | -       | s otvory + bez otvorů | 3<br>1 | vaření v páře | 95            | 20–25             |

## Drůbež a maso

### Drůbež

| Potraviny    | Množství   | Příslušenství | Výška | Druh ohřevu   | Teplota ve °C | Doba přípravy v min |
|--------------|------------|---------------|-------|---------------|---------------|---------------------|
| Kuřecí prsa  | po 0,15 kg | bez otvorů    | 2     | Vaření v páře | 100           | 15–25               |
| Kachní prsa* | po 0,35 kg | bez otvorů    | 2     | Vaření v páře | 100           | 12–18               |

\* Předem opečte a zabalte do fólie.

### Hovězí maso

| Potraviny                            | Množství | Příslušenství         | Výška  | Druh ohřevu   | Teplota ve °C | Doba vaření v min |
|--------------------------------------|----------|-----------------------|--------|---------------|---------------|-------------------|
| Nízký roastbeef, středně propečený*  | 1 kg     | bez otvorů            | 2      | vaření v páře | 100           | 25–35             |
| Vysoký roastbeef, středně propečený* | 1 kg     | s otvory + bez otvorů | 3<br>1 | vaření v páře | 100           | 30–40             |

\* Předem opečte a zabalte do fólie.

### Vepřové maso

| Potraviny           | Množství       | Příslušenství | Výška | Druh ohřevu   | Teplota ve °C | Doba přípravy v min |
|---------------------|----------------|---------------|-------|---------------|---------------|---------------------|
| Vepřová panenka     | 0,5 kg         | bez otvorů    | 2     | vaření v páře | 100           | 16–20               |
| Vepřové medailonky* | cca 3 cm silné | bez otvorů    | 2     | vaření v páře | 100           | 10–12               |
| Uzené kotlety       | na plátky      | bez otvorů    | 2     | vaření v páře | 100           | 15–20               |

\* Předem opečte a zabalte do fólie.

### Klobásy

| Potraviny      | Příslušenství         | Výška  | Druh ohřevu   | Teplota ve °C | Doba přípravy v min |
|----------------|-----------------------|--------|---------------|---------------|---------------------|
| Vídeňské párky | s otvory + bez otvorů | 3<br>1 | vaření v páře | 80–90         | 12–18               |
| Bílé klobásy   | s otvory + bez otvorů | 3<br>1 | vaření v páře | 80–90         | 20–25               |

## Ryby

| Potraviny      | Množství                  | Příslušenství         | Výška  | Druh ohřevu   | Teplota ve °C | Doba přípravy v min |
|----------------|---------------------------|-----------------------|--------|---------------|---------------|---------------------|
| Pražma, celá   | po 0,3 kg                 | s otvory + bez otvorů | 3<br>1 | vaření v páře | 80–90         | 15–25               |
| Filet z pražmy | po 0,15 kg                | s otvory + bez otvorů | 3<br>1 | vaření v páře | 80–90         | 10–20               |
| Rybí terina    | forma s vodní lázní 1,5 l | bez otvorů            | 2      | vaření v páře | 70–80         | 40–80               |
| Pstruh, celý   | po 0,2 kg                 | s otvory + bez otvorů | 3<br>1 | vaření v páře | 80–90         | 12–15               |

| Potraviný                         | Množství   | Příslušenství         | Výška  | Druh ohřevu   | Teplota ve °C | Doba přípravy v min |
|-----------------------------------|------------|-----------------------|--------|---------------|---------------|---------------------|
| Filety z tresky                   | po 0,15 kg | s otvory + bez otvorů | 3<br>1 | vaření v páře | 80–90         | 10–14               |
| Filety z lososa                   | po 0,15 kg | s otvory + bez otvorů | 3<br>1 | vaření v páře | 100           | 8–10                |
| Mušle                             | 1,5 kg     | bez otvorů            | 2      | vaření v páře | 100           | 10–15               |
| Filety z okouníka                 | po 0,15 kg | s otvory + bez otvorů | 3<br>1 | vaření v páře | 80–90         | 10–20               |
| Závitky z mořského jazyka, plněné |            | s otvory + bez otvorů | 3<br>1 | vaření v páře | 80–90         | 10–20               |

## Polévkové zavářky, ostatní

| Potraviný                                      | Příslušenství         | Výška  | Druh ohřevu   | Teplota ve °C | Doba vaření v min |
|--|-----------------------|--------|---------------|---------------|-------------------|
| Vaječná sedlina                                | bez otvorů            | 2      | vaření v páře | 90            | 15–20             |
| Krupicové noky                                 | s otvory + bez otvorů | 3<br>1 | vaření v páře | 90–95         | 7–10              |
| Vejce vařená natvrdo (velikost M, max. 1,8 kg) | s otvory + bez otvorů | 3<br>1 | vaření v páře | 100           | 10–12             |
| Vejce vařená naměkko (velikost M, max. 1 kg)   | s otvory + bez otvorů | 3<br>1 | vaření v páře | 100           | 6–8               |

## Dezerty, kompoty

### Kompot

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

### Mléčná rýže

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

### Jogurt

Na varné desce zahřejte mléko na 90 °C. Poté ho nechte vychladnout na 40 °C. Pokud použijete trvanlivé mléko, stačí ho zahřát na 40 °C.

Přimíchejte 150 g jogurtu (s teplotou z lednice). Naplňte do šálek nebo malých skleniček a zakryjte potravinovou fólií. Šálky nebo skleničky postavte do parní nádoby a proveďte nastavení podle tabulky.

Když je jogurt hotový, nechte ho vychladnout v lednici.

| Potraviný          | Příslušenství        | Druh ohřevu   | Teplota ve °C | Doba vaření v min |
|--------------------|----------------------|---------------|---------------|-------------------|
| Kynuté knedlíky    | bez otvorů           | vaření v páře | 100           | 20–25             |
| Karamelový krém    | formičky + s otvory  | vaření v páře | 80            | 15–20             |
| Mléčná rýže*       | bez otvorů           | vaření v páře | 100           | 25–35             |
| Jogurt*            | skleničky + s otvory | vaření v páře | 40            | 300–360           |
| Jablečný kompot    | bez otvorů           | vaření v páře | 100           | 10–15             |
| Hruškový kompot    | bez otvorů           | vaření v páře | 100           | 10–15             |
| Třešňový kompot    | bez otvorů           | vaření v páře | 100           | 10–15             |
| Rebarborový kompot | bez otvorů           | vaření v páře | 100           | 10–15             |
| Švestkový kompot   | bez otvorů           | vaření v páře | 100           | 15–20             |

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

## Ohřívání pokrmů

Šetrné ohřívání pokrmů. Pokrmy chutnají a vypadají jako čerstvě připravené.

| Potraviny                 | Příslušenství           | Výška | Druh ohřevu | Teplota ve °C | Doba vaření v min |
|---------------------------|-------------------------|-------|-------------|---------------|-------------------|
| Zelenina                  | parní nádoba bez otvorů | 3     | regenerace  | 100           | 12–15             |
| Těstoviny, brambory, rýže | parní nádoba bez otvorů | 3     | regenerace  | 100           | 5–25              |

## Rozmrazování

Parní funkce rozmrazování je vhodná pro rozmrazování zmrazeného ovoce a zeleniny. Drůbež, maso a ryby nechávejte rozmrazit nejlépe v ledničce. Před rozmrazováním vyjměte zmrazené potraviny z obalu. Zmrazené ovoce a zeleninu vložte do parní nádoby s otvory a pod ni zasuňte parní nádoba bez otvorů. Potraviny tak nezůstanou v rozmrazené vodě a zachytí se odkapávající tekutina. Pro zmrazené potraviny, u kterých má tekutina zůstat v pokrmu, např. zmrazený

smetanový špenát, použijte parní nádoba bez otvorů nebo nádoba na roštu.

Časové údaje v tabulce jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě, teplotě zmrazení (–18 °C) a vlastnostech potravin. Jsou zde uvedena časová rozpětí. Nejprve nastavte kratší dobu a podle potřeby ji prodlužte.

**Tip:** Nízké zmrazené kousky nebo jednotlivé porce se rozmrazí rychleji než zmrazené v bloku.

| Potraviny        | Množství | Příslušenství         | Výška  | Teplota ve °C | Doba přípravy v min |
|------------------|----------|-----------------------|--------|---------------|---------------------|
| Bobulovité ovoce | 0,5 kg   | s otvory + bez otvorů | 3<br>1 | 50–55         | 15–20               |
| Zelenina         | 0,5 kg   | s otvory + bez otvorů | 3<br>1 | 40–50         | 15–50               |

## Kynutí těsta

Pomocí druhu ohřevu kynutí těsta kyne těsto výrazně rychleji než při pokojové teplotě.

Výšku zasunutí roštu můžete zvolit libovolně nebo rošt opatrně položit na dno varného prostoru. Dejte pozor, abyste dno varného prostoru nepoškrábali! Mísu s těstem postavte na rošt. Těsto nepřikrývejte.

| Potraviny    | Množství | Příslušenství | Teplota ve °C | Doba vaření v min |
|--------------|----------|---------------|---------------|-------------------|
| Kynuté těsto | 1 kg     | mísa + rošt   | 35            | 20–30             |

## Odšťavňování

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

Ovoce dejte do parní nádoby s otvory a zasuňte do výšky 3. Pro zachycení šťávy zasuňte do výšky 1 parní nádoba bez otvorů.

Nakonec dejte ovoce do utěrky a vylisujte zbytek šťávy.

| Potraviny | Příslušenství         | Výška  | Druh ohřevu   | Teplota ve °C | Doba přípravy v min |
|-----------|-----------------------|--------|---------------|---------------|---------------------|
| Maliny    | s otvory + bez otvorů | 3<br>1 | vaření v páře | 100           | 30–45               |
| Rybíz     | s otvory + bez otvorů | 3<br>1 | vaření v páře | 100           | 40–50               |

## Zavařování

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

Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu.

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

Zkontrolujte zavařovací sklenice, gumičky, spony a pružiny.

Gumičky a sklenice důkladně vyčistěte horkou vodou. Pro čištění je vhodný také program „sterilizace kojeneckých lahví“.

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

Po uplynutí uvedené doby přípravy otevřete dvířka spotřebiče.

Zavařovací sklenice vyjměte ze spotřebiče až po úplném vychladnutí.

| Potraviny       | Příslušenství                 | Výška | Druh ohřevu   | Teplota ve °C | Doba vaření v min |
|-----------------|-------------------------------|-------|---------------|---------------|-------------------|
| Zelenina        | 1 litrové zavařovací sklenice | 2     | vaření v páře | 100           | 30-120            |
| Peckovité ovoce | 1 litrové zavařovací sklenice | 2     | vaření v páře | 100           | 25-30             |
| Jádrové ovoce   | 1 litrové zavařovací sklenice | 2     | vaření v páře | 100           | 25-30             |

## Zmrazené potraviny

Dodržujte pokyny výrobce na obalu.

Uvedené doby přípravy platí pro vložení do studené trouby.

| Potraviny                     | Příslušenství         | Výška  | Druh ohřevu   | Teplota ve °C | Doba vaření v min |
|-------------------------------|-----------------------|--------|---------------|---------------|-------------------|
| Těstoviny, čerstvé, chlazené* | bez otvorů            | 2      | vaření v páře | 100           | 5-10              |
| Pstruh                        | s otvory + bez otvorů | 3<br>1 | vaření v páře | 80-100        | 20-25             |
| Filet z lososa                | s otvory + bez otvorů | 3<br>1 | vaření v páře | 80-100        | 20-25             |
| Brokolice                     | s otvory + bez otvorů | 3<br>1 | vaření v páře | 100           | 6-10              |
| Květák                        | s otvory + bez otvorů | 3<br>1 | vaření v páře | 100           | 5-8               |
| Fazole                        | s otvory + bez otvorů | 3<br>1 | vaření v páře | 100           | 6-10              |
| Hrách                         | s otvory + bez otvorů | 3<br>1 | vaření v páře | 100           | 5-12              |
| Mrkev                         | s otvory + bez otvorů | 3<br>1 | vaření v páře | 100           | 4-6               |
| Zeleninová směs               | s otvory + bez otvorů | 3<br>1 | vaření v páře | 100           | 6-10              |
| Růžičková kapusta             | s otvory + bez otvorů | 3<br>1 | vaření v páře | 100           | 5-10              |

\* Přidejte trochu tekutiny.

**Zkušební pokrmy**

Zkušební pokrmy podle normy EN 60350-1.

Tyto tabulky byly sestaveny pro zkušební instituce, aby bylo usnadněno zkoušení a testování různých spotřebičů.

| Potraviny                        | Příslušenství            | Výška  | Druh ohřevu   | Teplota ve °C | Doba vaření v min |
|----------------------------------|--------------------------|--------|---------------|---------------|-------------------|
| Brokolice<br>(rozprostření páry) | s otvory +<br>bez otvorů | 3<br>1 | vaření v páře | 100           | 7-9               |
| Brokolice<br>(přidání páry)      | s otvory +<br>bez otvorů | 3<br>1 | vaření v páře | 100           | 7-9               |
| Hrách*<br>(maximální naplnění)   | s otvory +<br>bez otvorů | 3<br>1 | vaření v páře | 100           | 5-12              |

\* 2,0 kg hrachu rozprostřete rovnoměrně do nádoby.

BSH Hausgeräte GmbH  
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München  
GERMANY

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Vyrobeno BSH Hausgeräte GmbH v licenci k ochranné známce Siemens AG.



9001054500  
971120