

SIEMENS



# Parná rúra

CD834GB.1

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

sk Návod na používanie

Register  
your  
product  
online



# Obsah

	<b>Použitie k určenému účelu</b> .....	4		<b>Základné nastavenia</b> .....	18
	<b>Dôležité bezpečnostné pokyny</b> .....	4	Zmena nastavení .....	18	
	<b>Príčiny škôd</b> .....	5	Zoznam nastavení .....	18	
	<b>Ochrana životného prostredia</b> .....	6	Zmena času .....	19	
Úspora energie .....	6		<b>Čistenie</b> .....	19	
Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia .....	7	Čistiace prostriedky .....	19		
	<b>Oboznámenie sa so spotrebičom</b> .....	8	Odstránenie vodného kameňa .....	20	
Ovládací panel .....	8	Zavesenie a vyvesenie dvierok spotrebiča .....	21		
Ovládacie prvky .....	8	Demontáž a montáž skiel dvierok .....	21		
Displej .....	8	Čistenie rámov .....	22		
Menu parenia .....	9		<b>Porucha - čo robiť?</b> .....	23	
Menu druhov prevádzky .....	9	Tabuľka porúch .....	23		
Ďalšie informácie .....	9	Výmena žiarovky vo varnom priestore .....	24		
Funkcie varného priestoru .....	9	Výmena skleneného krytu alebo tesnení .....	24		
	<b>Príslušenstvo</b> .....	10	Výmena tesnenia dvierok .....	24	
Dodané príslušenstvo .....	10		<b>Služba zákazníkom</b> .....	25	
Zasunutie príslušenstva .....	10	Číslo E a číslo FD .....	25		
Osobitné príslušenstvo .....	10		<b>Tabuľky a tipy</b> .....	25	
	<b>Pred prvým použitím</b> .....	11	Príslušenstvo .....	25	
Pred prvým uvedením do prevádzky .....	11	Riad .....	25		
Prvé uvedenie do prevádzky .....	11	Čas ohrevu a množstvo .....	25		
Kalibrácia spotrebiča a čistenie varného priestoru ..	11	Rovnomerné rozloženie potravín .....	25		
Čistenie príslušenstva .....	12	Potraviny citlivé na tlak .....	25		
	<b>Ovládanie spotrebiča</b> .....	12	Príprava celého menu .....	25	
Zapnutie a vypnutie spotrebiča .....	12	Zelenina .....	26		
Spustenie alebo prerušenie prevádzky .....	12	Prílohy a strukoviny .....	26		
Naplnenie nádržky na vodu .....	13	Hydina a mäso .....	27		
Nastavenie druhu ohrevu a teploty .....	13	Ryby .....	27		
Po každej prevádzke .....	13	Vložky do polievok, iné .....	28		
	<b>Časové funkcie</b> .....	14	Dezerty, kompót .....	28	
Časovač .....	14	Regeneračné zohrievanie jedál .....	29		
Čas trvania .....	14	Sous-vide .....	29		
Čas skončenia .....	15	Rozmrazovanie .....	32		
	<b>Jedlá</b> .....	16	Kysnutie cesta .....	32	
Výber a nastavenie jedál .....	16	Odšťavovanie .....	32		
Upozornenia týkajúce sa jedál .....	16	Zaváranie .....	33		
Tabuľka .....	17	Zmrazené výrobky .....	33		
	<b>Ďetská poistka</b> .....	18	Skúšobné jedlá .....	34	
Aktivovanie a deaktivovanie .....	18				

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na: [www.siemens-home.bsh-group.com](http://www.siemens-home.bsh-group.com) a v internetovom obchode: [www.siemens-home.bsh-group.com/eshops](http://www.siemens-home.bsh-group.com/eshops)

## Použitie k určenému účelu

Tento návod si starostlivo prečítajte. Len potom môžete spotrebič obsluhovať bezpečne a správne. Návod na používanie a montážny návod si odložte na neskoršie použitie alebo pre nasledujúceho vlastníka spotrebiča.

Tento spotrebič je určený len na zabudovanie. Dodržiavajte špeciálny návod na montáž.

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Pokiaľ vznikli škody pri transporte, spotrebič nepripájajte.

Spotrebiče bez zástrčky smí zapojovať pouze oprávnený odborník. Pokiaľ je spotrebič nesprávne zapojený, nemáte v prípade škody nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti a v zodpovedajúcom prostredí domácnosti. Spotrebič používajte výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Spotrebič používajte len v uzavretých priestoroch.

Tento spotrebič je určený na použitie maximálne do výšky 2 000 metrov nad morom.

Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, nedostatkom skúsenosti či vedomostí môžu tento spotrebič používať len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a o nebezpečenstvách, ktoré pri jeho používaní vznikajú.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Príslušenstvo vždy správne zasunúť do varného priestoru. → "Príslušenstvo" na strane 10

## Dôležité bezpečnostné pokyny

### Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru avyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi zohreje. Horúci riad apríslušenstvo vždy vyberajte zvarného priestoru pomocou kuchynskej chňapky.
- Počas prevádzky môže unikať horúca para. Nedotýkajte sa vetracích otvorov. Zabráňte prístupu detí.

### Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky zohrejú na vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Zabráňte prístupu detí.
- Zvody vhorúcom varnom priestore sa môže vytvoriť vodná para. Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu.
- Pri otvorení dvierok spotrebiča môže uniknúť horúca para. V závislosti od teploty pary je možné, že ju nevidno. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Zabráňte prístupu detí.
- Voda v mise odparovača je aj po vypnutí ešte horúca. Misu odparovača nevyprázdňujte hneď po vypnutí. Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.
- Pri vyberaní príslušenstva môže vyšplechnúť horúca tekutina. Horúce príslušenstvo vyberajte opatrne vždy chňapkou.

### Varovanie – Nebezpečenstvo poranenia!

- Poškrábané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Horľavé tekutiny sa môžu v horúcom varnom priestore zapáliť (vznietenie). Do nádržky na vodu nelejte horľavé tekutiny (napr. alkoholické nápoje). Do nádržky na vodu dávajte výlučne vodu alebo nami odporúčaný odvápnovací roztok.

## **Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Ak spotrebič nefunguje správne, vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis. Opravu smie vykonať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.
- Na horúcich častiach sa môže roztaviť izolácia káblov elektrických spotrebičov. Zabráňte, aby sa prívodné káble elektrických spotrebičov dostali do styku s horúcimi časťami spotrebiča.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínejte. Vytáhnite sieťovú zástrčku ze zásuvky alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolejte servis.

## **Príčiny škôd**

### **Pozor!**

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo riad na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nedávajte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou akéhokoľvek druhu alebo papierom na pečenie. Dno varného priestoru a odparovacia miska musí zostať voľná. Akumulácia tepla môže spotrebič poškodiť. Riad položte vždy na dierovanú varnú nádobu alebo na rošt.
- Alobal sa nesmie dostať do kontaktu so sklom dvierok. Na skle dvierok by mohli vzniknúť trvalé zmeny sfarbenia.
- Nádoby: Nádoby musia byť odolné voči vysokým teplotám a pare.
- Riad s miestami s hrdzou: Nepoužívajte riad s hrdzou. Aj najmenšie flaky môžu spôsobiť koróziu vo varnom priestore.
- Odkvapávajúca tekutina: Pri varení v pare vo varnej nádobe s otvormi pod ňu zasuňte vždy plech na pečenie, univerzálny vysoký plech alebo varnú nádobu bez otvorov. Odkvapávajúca tekutina sa zachytí.
- Vlhkosť vo varnom priestore: Vlhkosť vo varnom priestore trvajúca dlhší čas môže viesť ku korózii. Po použití nechajte varný priestor vyschnúť. V zatvorenom varnom priestore neuchovávajú dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Vo varnom priestore neuchovávajú potraviny.
- Silno znečistené tesnenie: Ak je tesnenie silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné čelá kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenia udržiavajte vždy čisté. → "Čistenie" na strane 19
- Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nestavajte, nesadajte ane nešajte sa na otvorené dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča neodkladajte žiaden riad alebo príslušenstvo.
- Vsunutie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo poškriabať sklo dvierok pri zatváraní spotrebiča. Príslušenstvo vždy zasuňte až na doraz do varného priestoru.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo na dvierkach. Držadlo na dvierkach by nevydržalo hmotnosť spotrebiča a mohlo by sa zlomiť.
- Starostlivosť o spotrebič: Varný priestor vášho spotrebiča je vyrobený z kvalitnej nehrdzavejúcej ocele. Nesprávnym ošetrovaním môže vo varnom priestore vzniknúť korózia. Dodržiavajte upozornenia týkajúce sa ošetrovania a čistenia, ktoré sú uvedené v návode na použitie. Hneď po vychladnutí spotrebiča odstráňte nečistoty z varného priestoru.
- Horúca voda v nádržke na vodu: Horúca voda môže poškodiť čerpadlo. Do nádržky na vodu dávajte výlučne studenú vodu.

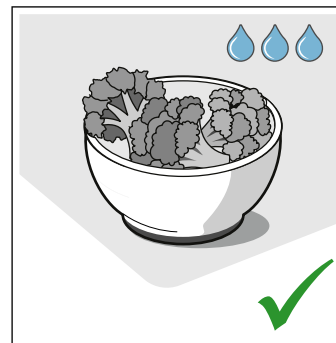
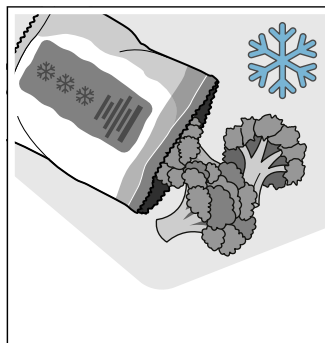
- Roztok na odstránenie vodného kameňa: roztok na odstránenie vodného kameňa nenášajte na ovládací panel alebo iné povrchy spotrebiča. Povrchy sa poškodia. Ak však k tomu dôjde, odvápnovací roztok okamžite odstráňte vodou.
- Čistenie nádrčky na vodu: Nádrčku na vodu neumývajte v umývačke riadu. Ináč sa nádrčka na vodu poškodí. Nádrčku na vodu vyčistite mäkkou handričkou a bežným umývacím prostriedkom.

## Ochrana životného prostredia

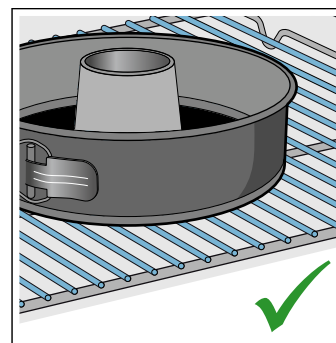
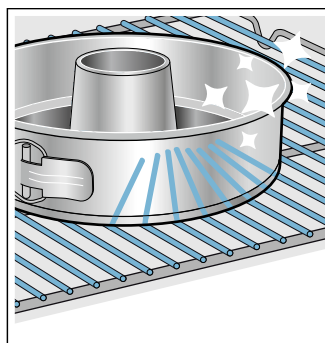
Váš nový spotrebič je mimoriadne energeticky účinný. Nájdete tu tipy, ako s vaším spotrebičom ušetriť ešte viac energie a ako ho zlikvidovať s ohľadom na životné prostredie.

### Úspora energie

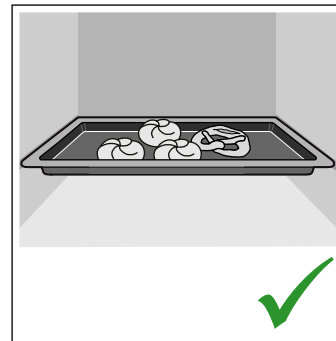
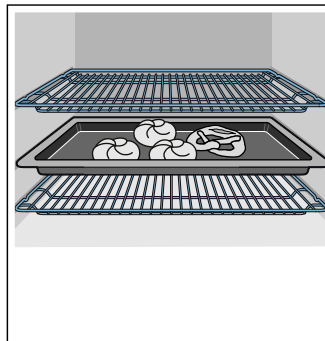
- Spotrebič predhrejte len vtedy, keď je to uvedené v recepte alebo v tabuľkách návodu na používanie.
- Zmrazené potraviny nechajte pred vložením do rúry rozmraziť.



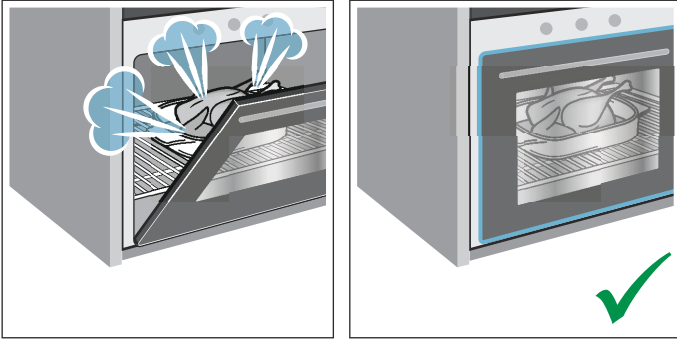
- Používajte tmavé, načierno lakované alebo smaltované formy na pečenie. Veľmi dobre zachytávajú teplo.



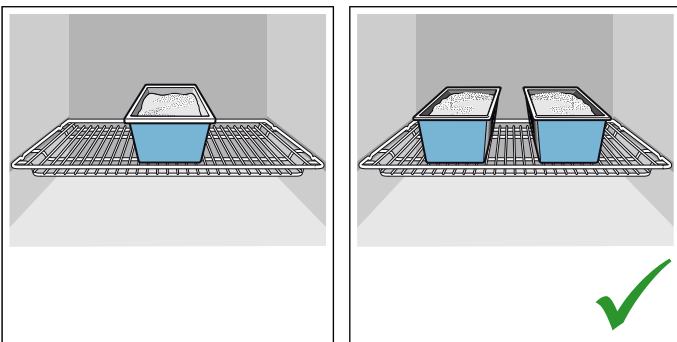
- Pred použitím vyberte z rúry príslušenstvo, ktoré nepotrebujete.



- Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky podľa možnosti čo najzriedkavejšie.



- Ak pečiete viac koláčov, najvhodnejšie je piecť ich jeden po druhom. Rúra na pečenie je ešte teplá. Vďaka tomu sa skrátí čas pečenia druhého koláča. Do rúry môžete vsunúť aj 2 pozdĺžne formy vedľa seba.



- Pri dlhšom čase pečenia môžete spotrebič vypnúť 10 minút pred koncom pečenia a na dopečenie využiť zvyškové teplo.

## Likvidácia v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia

Obal zlikvidujte v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia.



Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2012/19/EÚ o nakladaní s použitými elektrickými a elektronickými zariadeniami (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Táto smernica stanoví jednotný európsky (EU) rámec pre spätný odber a recyklovanie použitých zariadení.

## Oboznámenie sa so spotrebičom

V tejto kapitole vám objasníme indikátory a ovládacie prvky. Okrem toho sa zoznámite s rôznymi funkciami vášho spotrebiča.

**Upozornenie:** V závislosti od typu spotrebiča sú v niektorých farbách a detailoch možné odchýlky.



- 1 Tlačidlá**  
Tlačidlá vľavo a vpravo od otočného voliča majú tlakový bod. Tlačidlo aktivujete stlačením.
- 2 Otočný volič**  
Otočný volič môžete otáčať doľava alebo doprava.
- 3 Displej**  
Na displeji uvidíte aktuálne hodnoty nastavenia, možnosti výberu alebo texty upozornení.
- 4 Dotykové polia**  
Pod dotykovými poľami sa nachádzajú vľavo < a vpravo > od displeja senzory. Funkciu vyberte stlačením príslušnej šípky.

### Ovládacie prvky

Ovládacími prvkami môžete váš spotrebič jednoducho a priamo nastaviť.

#### Tlačidlá a dotykové polia

Tu vidíte stručne vysvetlený význam rôznych tlačidiel a dotykových polí.

Tlačidlá	Význam
on/off	Zapnutie a vypnutie spotrebiča
menu	Menu Otvorenie menu druhov prevádzky
i	Informácia Zobraziť pokyny
🕒	Časové funkcie Otvorenie menu časových funkcií
🔒	Detská poistka Aktivovanie a deaktivovanie detskej poistky
Start/stop	Zastavenie alebo zrušenie prevádzky

### Ovládací panel

Na ovládacom paneli nastavte pomocou tlačidiel a otočného voliča rôzne funkcie vášho spotrebiča. Displej vám zobrazuje aktuálne nastavenia.

#### Dotykové polia

<	Pole vľavo od displeja	Navigácia doľava
>	Pole vpravo od displeja	Navigácia doprava

#### Otočný volič

Otočným voličom zmeníte druhy ohrevu a nastavené hodnoty, ktoré sú zobrazené na displeji.

Vo väčšine zoznamov výberu, napr. druhy ohrevu, začína po poslednej položke opäť prvá. Pri teplote musíte napríklad po dosiahnutí minimálnej alebo maximálnej hodnoty otočný volič otočiť opäť naspäť.

#### Displej

Displej je štruktúrovaný tak, aby ste údaje mohli prečítať jedným pohľadom.

Hodnota, ktorú práve nastavujete, je zvýraznená. Zobrazuje sa bielym písmom a podklad je tmavý.

#### Riadok zobrazenia stavu


Riadok zobrazenia stavu sa nachádza hore na displeji. Tam sa zobrazí čas a nastavené časové funkcie.

#### Kontrola teploty

Pruhy kontroly teploty ukazujú fázy rozohrievania vo varnom priestore.








Kontrola rozohrievania	Kontrola rozohrievania zobrazuje nárast teploty vo varnom priestore. Pokiaľ sú všetky pruhy vyplnené, optimálny časový okamih na vloženie jedla je dosiahnutý.
Zobrazenie zvyškového tepla	Keď je spotrebič vypnutý, pod riadkom zobrazenia stavu sa objaví línia, ktorá indikuje zvyškové teplo vo varnom priestore. Keď teplota klesne asi na 60 °C, ukazovateľ zhasne.

**Upozornenie:** V dôsledku tepelnej zotrvačnosti sa môže zobrazená teplota líšiť od skutočnej teploty vo varnom priestore. Počas rozohrievania môžete tlačidlom  zobrazíť aktuálnu teplotu rozohrievania.

## Menu parenia

Váš spotrebič má rôzne druhy ohrevu. Po zapnutí spotrebiča sa dostanete priamo do menu parenia, v ktorom nájdete druhy ohrevu.

Druh parného ohrevu	Teplota	Použitie
 Parenie	30 – 100 °C	Na zeleninu, ryby, prílohy, na odšťavovanie ovocia a blanšírovanie
 Regeneračné zohrievanie	80 – 100 °C	Na jedlá na tanieri Varené jedlo sa šetrne znova zohreje. Vďaka privádzanej pare sa jedlá nevysušia
 Kysnutie cesta	30 – 50 °C	Na kysnuté cesto Cesto vykysne výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Povrch cesta nevyschne
 Rozmrazovanie	30 – 60 °C	Na zeleninu a ovocie Vlhkom sa teplo šetrne prenáša na jedlá. Jedlá nevyschnú a nezdeformujú sa
 Sous-vide	50 – 95 °C	Varenie „pod vákuom“ pri nízkych teplotách 50 – 95 °C a 100 % pare: na mäso, ryby, zeleninu a dezerty. Jedlá sa vákuovačom vzduchotesne zatvoria do špeciálneho varného vrečka, ktoré je odolné voči vysokým teplotám. Vďaka ochrannému obalu sa zachovávajú výživné a aromatické látky.

## Navrhované hodnoty


Ku každému druhu ohrevu uvádza spotrebič navrhovanú teplotu alebo stupeň. Môžete ich prevziať alebo zmeniť v príslušnom rozsahu.

## Menu druhov prevádzky

Menu je rozdelené na rôzne druhy prevádzky. Máte tak umožnený rýchly prístup k požadovanej funkcii.

Druh prevádzky	Použitie
Varenie v pare → "Ovládanie spotrebiča" na strane 12	Nastavte vhodný druh parného ohrevu a ohrev spustíte.
Jedlá	Jedlá pripravujte s parou.
Odstránenie vodného kameňa	Odstránenie vodného kameňa zo systému vedenia vody.
Nastavenia → "Základné nastavenia" na strane 18	Základné nastavenia vášho spotrebiča si môžete individuálne prispôbiť.

## Ďalšie informácie

Väčšinou vám váš spotrebič poskytne upozornenia a ďalšie informácie o aktuálnej akcii. Stlačte tlačidlo . Upozornenie sa zobrazí na niekoľko sekúnd.

Niektoré upozornenia sa objavujú automaticky, napr. na potvrdenie alebo ako výzva alebo varovanie.

## Funkcie varného priestoru

Niektoré funkcie vo varnom priestore uľahčujú prevádzku vášho spotrebiča. Varný priestor má napríklad veľkoplošné osvetlenie a chladiaci ventilátor chráni spotrebič pred prehriatím.

### Otvorenie dvierok spotrebiča

Keď otvoríte dvierka počas prebiehajúcej prevádzky spotrebiča, prevádzka sa zastaví. Po zatvorení dvierok prevádzka pokračuje.

### Osvetlenie varného priestoru

Keď otvoríte dvierka spotrebiča, osvetlenie varného priestoru sa zapne. Ak zostanú dvierka otvorené dlhšie ako 15 minút, svetlenie rúry sa znova vypne.

Pri väčšine druhov prevádzky sa osvetlenie varného priestoru zapne hneď po spustení prevádzky. Po skončení prevádzky sa vypne.

**Upozornenie:** V základných nastaveniach môžete určiť, že sa osvetlenie varného priestoru pri prevádzke nezapne.

### Chladiaci ventilátor

V prípade potreby sa chladiaci ventilátor zapne a vypne. Teplý vzduch uniká cez dvierka.

### Pozor!

Vetráciu štrbinu nezakrývajte. Ináč sa rúra na pečenie prehreje.

Aby po prevádzke varný priestor rýchlejšie vychladol, chladiaci ventilátor istý čas dobieha.

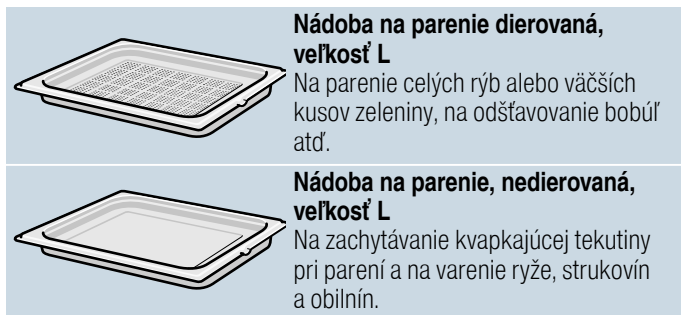
**Upozornenie:** Čas dobehu chladiaceho ventilátora môžete zmeniť v základných nastaveniach.  
→ "Základné nastavenia" na strane 18

## Príslušenstvo

Súčasťou vášho spotrebiča je rôzne príslušenstvo. Tu nájdete prehľad o dodanom príslušenstve a jeho správnom používaní.

### Dodané príslušenstvo

Spotrebič je vybavený nasledovným príslušenstvom



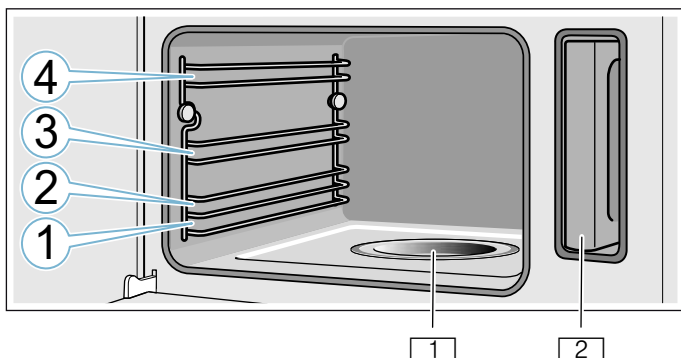
Používajte len originálne príslušenstvo. Špeciálne je prispôbené vášmu spotrebiču.

Príslušenstvo si môžete dokúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo prostredníctvom internetu.

### Zasunutie príslušenstva

Varný priestor má 4 výšky zasunutia. Výšky zasunutia sa počítajú zdola nahor.

Na niektorých typoch spotrebičov je vo varnom priestore najvyššia výška zasunutia označená symbolom grilu.



- 1 Odparovacia miska
- 2 Nádržka na vodu a otvor na nádržku

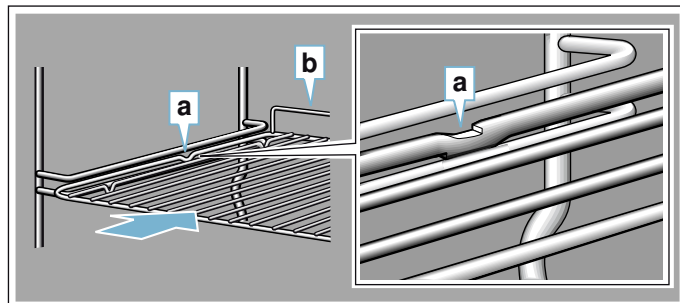
#### Pozor!

- Priamo na dno varného priestoru nekladte žiadne nádoby. Nevystielajte ho alobalom. Akumulácia tepla môže spotrebič poškodiť. Dno varného priestoru a odparovacia miska musia vždy zostať prázdne. Riad vždy postavte na do dierovanej varnej nádoby alebo na rošt.
- Medzi jednotlivé výšky zasunutia nevsúvajte žiadne príslušenstvo, môže sa prevrátiť.

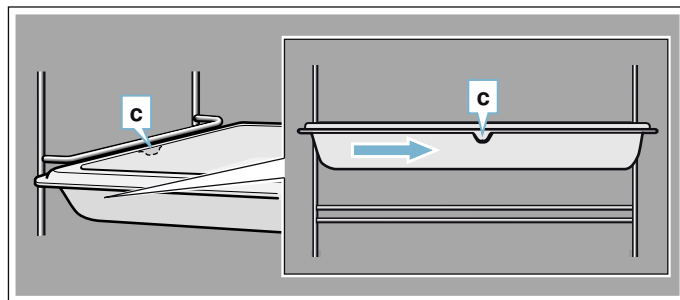
### Zaisťovacia funkcia

Príslušenstvo sa môže vytiahnuť približne až do polovice, kým zapadne. Zaisťovacia funkcia zabraňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí. Príslušenstvo sa musí správne zasunúť do varného priestoru, aby fungovala ochrana proti prevráteniu.

Pri zasúvaní roštu dbajte na to, aby západka **a** bola vzadu aby bezpečnostný oblúk **b** roštu smeroval dozadu.



Dbajte na to, aby pri zasúvaní nádob na parenie smerovala západka **c** vždy nadol.



### Osobitné príslušenstvo

Osobitné príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete. Rozsiahlu ponuku k vášmu spotrebiču nájdete v našich prospektoch alebo na internete.

Dostupnosť a možnosť on-line objednávky je v rôznych krajinách rozdielna. Prosím, nahliadnite do vašich predajných podkladov.

**Upozornenie:** Nie každé osobitné príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uvedte pri kúpe vždy presné označenie (číslo výrobku – E-Nr.) vášho spotrebiča. → "Služba zákazníkom" na strane 25

#### Osobitné príslušenstvo

- Zásobník pary, dierovaný, veľkosť S
- Zásobník pary, nedierovaný, veľkosť S
- Zásobník pary, dierovaný, veľkosť L
- Zásobník pary, nedierovaný, veľkosť L
- Rošt pre parný hrniec
- Porcelánová nádoba, nedierovaná, veľkosť S
- Porcelánová nádoba, nedierovaná, veľkosť L

#### Dekoračné lišty

Na zakrytie dna zásuvky nábytku a základnej dosky spotrebiča.

## Pred prvým použitím

Prv než začnete používať váš nový spotrebič, musíte ho nastaviť. Okrem toho vyčistíte varný priestor a príslušenstvo.

### Pred prvým uvedením do prevádzky

Pred prvým uvedením do prevádzky sa informujte vo vašej vodárenskej spoločnosti o tvrdosti vody.

Aby vás spotrebič mohol spoľahlivo upozorniť na potrebu odstránenia vodného kameňa, musíte správne nastaviť rozsah tvrdosti vody.

#### Pozor!

Poškodenie spotrebiča použitím nevhodných tekutín. Nepoužívajte destilovanú vodu, silno chlórovanú vodu z vodovodu (> 40 mg/l) alebo iné tekutiny. Používajte výlučne čerstvú, studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo minerálnu vodu bez obsahu kyseliny uhličitej.

#### Upozornenia

- Ak má vaša voda vysoký obsah vápnika, odporúčame vám používať zmäkčenú vodu.
- Keď používate výlučne zmäkčenú vodu, v takom prípade môžete rozsah tvrdosti nastaviť na „zmäkčená“.
- Keď používate minerálnu vodu, potom nastavte rozsah tvrdosti vody na „4 veľmi tvrdá“.
- Keď používate minerálnu vodu, tak len minerálnu vodu bez kyseliny uhličitej.

Rozsah tvrdosti vody	Nastavenie
0	0 zmäkčená
1 (až 1,3 mmol/l)	1 mäkká
2 (1,3 – 2,5 mmol/l)	2 stredné tvrdá
3 (2,5 – 3,8 mmol/l)	3 tvrdá
4 (viac ako 3,8 mmol/l)	4 veľmi tvrdá

### Prvé uvedenie do prevádzky

#### Upozornenia

- Tieto nastavenia môžete kedykoľvek znova zmeniť v základných nastaveniach. → "Základné nastavenia" na strane 18
- Po elektrickom zapojení alebo po výpadku prúdu sa na displeji zobrazia nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky.

#### Nastavenie jazyka

1. Otočným voličom nastavte požadovaný jazyk.
2. Stlačte šípku >. Objaví sa ďalšie nastavenie.

#### Nastavenie času

1. Otočným voličom nastavte aktuálny čas.
2. Stlačte šípku >.

#### Nastavenie dátumu

1. Otočným voličom nastavte aktuálny deň, mesiac a rok.
2. Ťuknite na pole >. Objaví sa ďalšie nastavenie.

#### Nastavenie tvrdosti vody

1. Otočným voličom otočte doprava tak, aby sa zobrazil váš rozsah tvrdosti vody.
2. Na potvrdenie stlačte šípku >. Na displeji sa objaví upozornenie, že prvé uvedenie do prevádzky je ukončené.

### Kalibrácia spotrebiča a čistenie varného priestoru

Prv než začnete prvý raz pripravovať jedlo v spotrebiči, kalibrujte spotrebič a vyčistite varný priestor.

#### Kalibrácia spotrebiča a čistenie varného priestoru

Teplota varu vody závisí od tlaku vzduchu. Pri kalibrácii sa spotrebič nastaví na tlakové pomery na mieste inštalácie. Automaticky sa to uskutoční počas prvého parenia. Počas toho procesu vzniká veľa pary.

#### Príprava kalibrácie


1. Z varného priestoru vyberte príslušenstvo.
2. Z varného priestoru odstráňte zvyšky obalu, ako napr. guľôčky polystyrénu.
3. Pred kalibráciou utrite hladké plochy vo varnom priestore mäkkou, vlhkou handrou.

#### Kalibrácia spotrebiča a čistenie varného priestoru

##### Upozornenia

- Kalibrácia sa môže spustiť len vtedy, keď je varný priestor studený (izbová teplota).
- Počas kalibrácie dvierka spotrebiča neotvárajte. Ináč sa kalibrácia zruší.

1. Tlačidlom on/off zapnite spotrebič.
2. Naplňte nádržku na vodu. → "Naplnenie nádržky na vodu" na strane 13
3. Nastavte uvedený druh ohrevu, teplotu a čas trvania a spustíte prevádzku spotrebiča.

Nastavenia	
Druh ohrevu	Parenie 
Teplota	100 °C
Čas trvania	20 minút

4. Tlačidlom on/off vypnite spotrebič.
5. Počkajte, kým varný priestor nevychladne.
6. Hladké plochy vyčistíte umývacím roztokom a handrou.
7. Nádržku na vodu vyprázdňte a vysušte varný priestor. → "Po každej prevádzke" na strane 13

### Upozornenia

- Aby sa spotrebič po presťahovaní prispôbil novému miestu inštalácie, obnovte jeho výrobné nastavenia. Zopakujte prvé uvedenie do prevádzky a kalibráciu.
- Spotrebič má uložené nastavenia kalibrácie aj pri výpadku prúdu alebo odpojení od elektrickej siete. Nemusí sa znova kalibrovať.

### Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo dôkladne vyčistite umývacím roztokom a handričkou alebo mäkkou kefkou.



## Ovládanie spotrebiča

S ovládacími prvkami a ich činnosťou ste sa už zoznámili. Teraz vám vysvetlíme, ako nastavíte spotrebič. Dozviete sa, čo sa stane pri zapnutí a vypnutí a ako nastavíte jednotlivé druhy prevádzky.

### Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže uniknúť horúca para. V závislosti od teploty pary je možné, že ju nevidno. Pri otváraní dvierok nestojte príliš blízko spotrebiča. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte. Zabráňte prístupu detí.

### Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!

Voda v mise odparovača je aj po vypnutí ešte horúca. Misu odparovača nevyprázdňujte hneď po vypnutí. Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

### Zapnutie a vypnutie spotrebiča

Prv než začnete spotrebič nastavovať, musíte ho zapnúť.

Výnimka: Detská poistka a časovač sa dá nastaviť aj na vypnutom spotrebiči.

Zobrazenia alebo upozornenia na displeji, napr. ukazovateľ zvyškového tepla vo varnom priestore, zostanú viditeľné na displeji, aj keď je spotrebič vypnutý.

Keď spotrebič nepotrebujete, vypnite ho. Keď dlhší čas nie je nič nastavené, spotrebič sa automaticky vypne.

#### Zapnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off zapnete spotrebič.

On/off nad tlačidlom sa podsvieti modrým svetlom.

Na displeji sa objaví logo studioLine a potom druh ohrevu a teplota.

**Upozornenie:** To, ktorý druh ohrevu sa má po zapnutí objaviť, môžete určiť v základných nastaveniach.

#### Vypnutie spotrebiča

Tlačidlom on/off vypnete spotrebič.

Osvetlenie nad tlačidlom zhasne.

Nastavená funkcia sa zruší.

Na displeji sa zobrazí čas.

**Upozornenie:** V základných nastaveniach môžete určiť, či sa má čas na vypnutom spotrebiči zobrazovať alebo nie.

### Spustenie alebo prerušenie prevádzky

Na spustenie prevádzky alebo na prerušenie bežiacej prevádzky stlačte tlačidlo štart/stop. Po prerušení prevádzky môže ochladzovací ventilátor bežať ďalej.

Všetky nastavenia vymažete stlačením tlačidla on/off.

Keď počas prevádzky otvoríte dvierka varného priestoru, prevádzka sa preruší. Keď chcete, aby prevádzka pokračovala, zatvorte dvierka grilu.

## Naplnenie nádrčky na vodu

Keď otvoríte dverka spotrebiča, vpravo uvidíte nádrčku na vodu. Pred spustením prevádzky nalejte vodu do nádrčky na vodu.

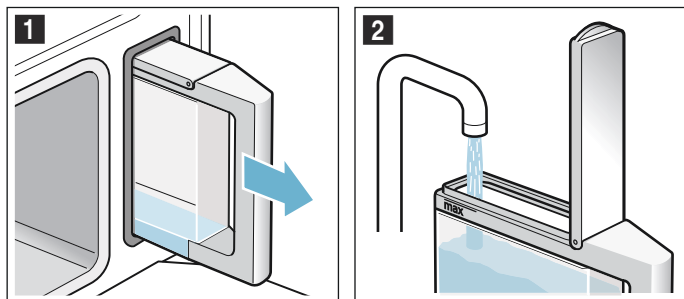
Uistite sa, že rozsah tvrdosti vody máte správne nastavený. → "Základné nastavenia" na strane 18

### Pozor!

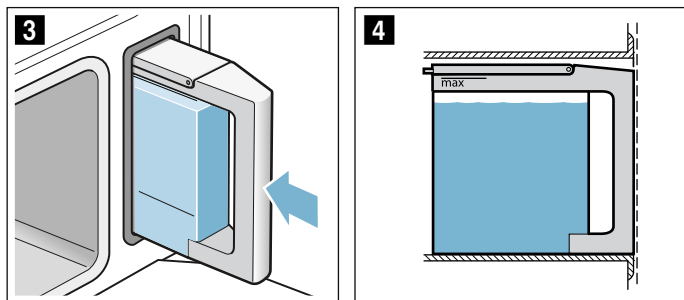
Poškodenie spotrebiča použitím nevhodných tekutín. Nepoužívajte destilovanú vodu, silno chlórovanú vodu z vodovodu (> 40 mg/l) alebo iné tekutiny. Používajte výlučne čerstvú, studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo minerálnu vodu bez obsahu kyseliny uhličitej.

Pred každou prevádzkou naplňte nádrčku na vodu:

1. Otvorte dverka spotrebiča.
2. Nádrčku na vodu vyberte z otvoru na nádrčku (obrázok 1).
3. Nádrčku na vodu naplňte ju až po značku „max“ studenou vodou. (Obrázok 2)



4. Veko nádrčky zatvorte tak, aby zreteľne zapadlo.
5. Naplnenú nádrčku na vodu vložte (obrázok 3).
6. Skontrolujte, či nádrčka na vodu je vsunutá do otvoru tak, aby nevyčnievala (obrázok 4).



7. Zatvorte dverka spotrebiča. Nádrčka na vodu je naplnená. Môžete spustiť prevádzku.

## Doplnenie nádrčky na vodu

Keď je nádrčka na vodu prázdna, na displeji sa zobrazí výzva na naplnenie nádrčky. Prevádzka sa preruší.

1. Dverka spotrebiča otvárajte opatrne.
2. Vyberte nádrčku na vodu a naplňte ju.
3. Nádrčku na vodu znova zasuňte a dverka spotrebiča zatvorte.
4. Spustíte prevádzku. Prevádzka bude pokračovať.

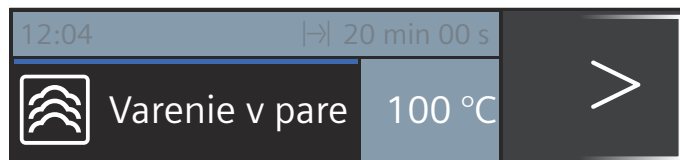
## Nastavenie druhu ohrevu a teploty

Po zapnutí spotrebiča sa objaví nastavený navrhovaný druh ohrevu s teplotou. Toto nastavenie môžete spustiť okamžite tlačidlom štart/stop.

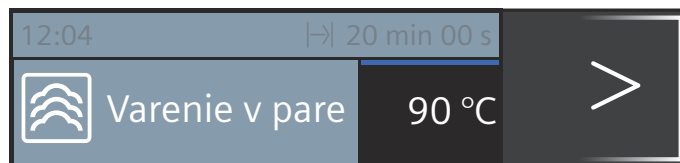
Keď chcete iné nastavenia, hodnoty zmeňte, ako je zobrazené na obrázku.

Príklad: 15 minút varenia v pare pri teplote 90 °C

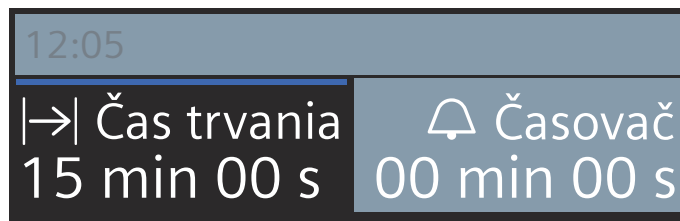
1. Otočným voličom zmeňte druh ohrevu.



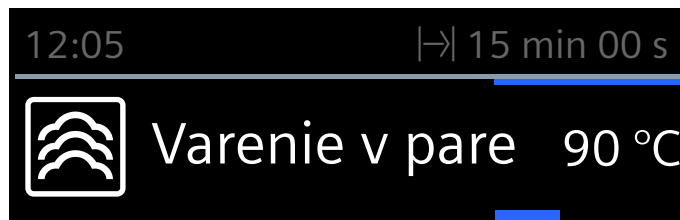
2. Šípkou > prejdite na teplotu.
3. Otočným voličom zmeňte teplotu.



4. Tlačidlom ⌚ prejdite na čas trvania.
5. Otočným voličom zmeňte čas trvania.



6. Stlačte tlačidlo štart/stop.



Na displeji sa zobrazí nastavený druh ohrevu, teplota a čas trvania.

## Po každej prevádzke

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!

Pri otvorení dveriek spotrebiča môže uniknúť horúca para. V závislosti od teploty pary je možné, že ju nevidno. Pri otváraní dveriek nestojte príliš blízko spotrebiča. Dverka spotrebiča opatrne otvorte. Zabráňte prístupu detí.

Po každej prevádzke zostane vo varnom priestore vlhkosť a nečistoty. Preto po každej prevádzke spotrebič vysušte a vyčistite. Okrem toho po každej prevádzke vyprázdňte nádrčku na vodu.

## Vysušenie varného priestoru

### ⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo oparenia!

Voda v odparovacej miske môže byť horúca. Pred utretím ju nechajte vychladnúť.

1. Dvierka spotrebiča nechajte pootvorené, kým spotrebič nevychladne.
2. Nečistoty z varného priestoru hneď odstráňte.
3. Vychladnutý varný priestor a odparovaciu misku vytrite čistiacou špongiou a vysušte mäkkou utierkou.
4. Čelá kuchynskej linky utrite dosucha, ak sa na nich vytvoril vodný kondenzát.

## Vyprázdenie nádržky na vodu

Nádržka na vodu sa musí po každej prevádzke s parou vyprázdniť a vysušiť.

### Pozor!

- Nádržku na vodu nesusťe v horúcom varnom priestore. Nádržka na vodu sa poškodí.
  - Nádržku na vodu neumývajte v umývačke riadu. Nádržka na vodu sa poškodí.
1. Otvorte dvierka spotrebiča.
  2. Nádržku na vodu vyberte a zvyškovú vodu vylejte.
  3. Tesnenie na veku otvoru a na otvore na nádržku v spotrebiči dôkladne vysušte.
  4. Nádržku na vodu vložte do otvoru na nádržku.
  5. Zatvorte dvierka spotrebiča.

## 🕒 Časové funkcie

Váš spotrebič má rôzne časové funkcie.

Časové funkcie	Použitie
🔔 Časovač	Časovač funguje ako kuchynský budík. Po uplynutí nastaveného času zaznie signál.
→  Čas trvania	Po uplynutí nastaveného času trvania zaznie signál. Spotrebič sa automaticky vypne.
→  Koniec	Nastavte čas trvania a čas skončenia. Spotrebič sa automaticky zapne tak, aby sa prevádzka v požadovanom čase skončila.

### Upozornenia

- Presne na minúty môžete nastaviť čas trvania až jednu hodinu. Čas trvania dlhší ako jednu hodinu môžete nastaviť v krokoch po 5 minút.
- Môžete nastaviť maximálne 23 hodín a 59 minút.
- Po uplynutí každej časovej funkcie zaznie signál.
- Tlačidlom **i** môžete priebežne zistiť informácie, ktoré sa potom krátko zobrazia na displeji.

## Časovač

Časovač môžete kedykoľvek nastaviť, aj keď je spotrebič vypnutý. Prebieha paralelne s inými časovými nastaveniami a má vlastný signál. Tak budete počuť, či uplynul čas nastavený na časovači alebo čas trvania. Môžete nastaviť maximálne 24 hodín.

1. Stlačte tlačidlo **🕒**.  
Otvorí sa pole časovača.
2. Otočným voličom nastavte čas na časovači.  
Po niekoľkých sekundách sa časovač spustí.

Zobrazí sa symbol **🕒** pre časovač a plynúci čas vľavo v riadku zobrazenia stavu.

### Po uplynutí času

Zaznie signál. Na displeji sa zobrazí „Čas časovača uplynul“. Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom **🕒**.

### Zrušenie časovača

Tlačidlom **🕒** otvorte menu časových funkcií a čas vráťte naspäť. Tlačidlom **🕒** zatvorte menu.

### Zmena času na časovači

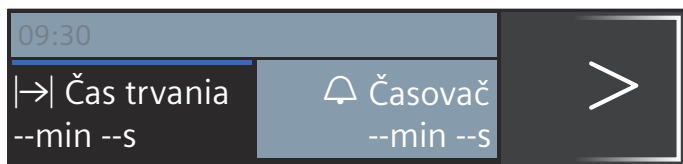
Otvorte menu časových funkcií tlačidlom **🕒** a otočným voličom zmeňte v nasledujúcich sekundách čas časovača. Časovač spustíte tlačidlom **🕒**.

## Čas trvania

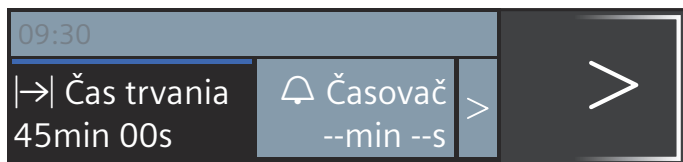
Keď nastavíte čas trvania (čas pečenia) vášho jedla, prevádzka sa po uplynutí tohto času automaticky ukončí. Rúra prestane hriať.

Predpoklad: Nastavený je druh ohrevu a teplota.

1. Stlačte tlačidlo ☹.  
Otvorí sa menu časových funkcií.



2. Otočným voličom nastavte čas trvania.



3. Spustíte tlačidlom start/stop.  
Čas trvania I→I viditeľne plynú v riadku zobrazenia stavu.

### Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom ☹.

### Zrušenie času trvania

Tlačidlom ☹ otvorte menu časových funkcií a čas trvania vráťte naspäť. Prevádzka sa ukončí. Tlačidlom ☹ zatvorte menu.

### Zmena času trvania

Tlačidlom ☹ otvorte menu časových funkcií. Otočným voličom zmeňte čas trvania.

### Čas skončenia

Keď chcete posunúť čas skončenia, myslite na to, že ľahko kaziace sa potraviny nesmú príliš dlho stáť vo varnom priestore.

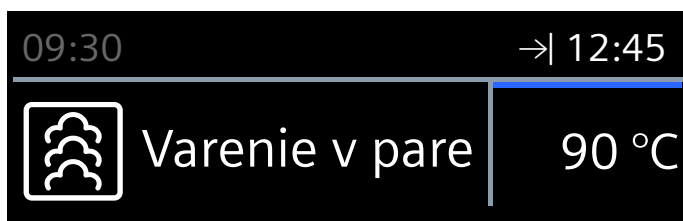
Predpoklad: Nastavená prevádzka sa nespustila. Čas trvania je nastavený. Menu časových funkcií ☹ je otvorené.

Príklad na obrázku: Jedlo vložíte do varného priestoru o 9.30 hod. Čas prípravy trvá 45 minút a o 10.15 hod. bude jedlo hotové. Chcete však, aby bolo hotové o 12.45 hod.

1. Šípkou > ťuknite ďalej na „→I Koniec“.
2. Otočným voličom nastavte čas skončenia.



3. Potvrďte tlačidlom štart/stop.



Rúra je v čakacej pozícii. V riadku zobrazenia stavu sa objaví symbol →I a čas, kedy sa prevádzka skončí. Prevádzka sa spustí v nastavenom čase. Čas trvania viditeľne plynú v riadku zobrazenia stavu.

### Čas trvania uplynul

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom ☹.

### Oprava alebo zrušenie času skončenia

Po spustení sa už čas skončenia nedá opraviť. Všetky nastavenia vymažete stlačením tlačidla on/off.

## Jedlá

S druhom prevádzky „Jedlá“ môžete celkom jednoducho pripravovať jedlá. Spotrebič pre ne vyberie optimálne nastavenie.

### Výber a nastavenie jedál

1. Stlačte tlačidlo menu.
2. Otočným voličom vyberte „Jedlá“.
3. Ťuknite na šípku >.
4. Otočným voličom vyberte požadované jedlo.
5. Ťuknite na šípku >.
6. Otočným voličom nastavte hmotnosť.
7. Ťuknite na šípku >.
  - Upozornenie:** Získate informácie o výške zasunutia, riade atď.
8. Spustíte tlačidlom štart/stop.

Budete sprevádzaný kompletne celým procesom nastavenia vášho zvoleného jedla. Ťuknite vždy na šípku >.

**Upozornenie:** Spotrebič vždy na to upozorní, keď je varný priestor ešte príliš horúci pre zvolené jedlo.

### Nastavenie je ukončené

Zaznie signál. Rúra prestane hriať. Signál môžete predčasne vymazať tlačidlom ☹.

Keď nie ste s výsledkom pečenia spokojní, môžete čas pečenia ešte raz predĺžiť. Ťuknite na pole „Dopieť“.

Navrhne sa čas pečenia, ktorý sa však môže zmeniť. Keď ste s výsledkom pečenia spokojní, ťuknite na „Skončiť“. Na displeji sa objaví „Dobrá chuť“.

### Zrušiť nastavenie

Stlačte tlačidlo on/off. Všetky nastavenia sú vymazané. Môžete znova vykonať nastavenie.

### Posunutie času skončenia

Pri niektorých jedlách môžete posunúť čas skončenia. To, ako sa posunie čas skončenia, si pozrite pri časových funkciách. → *„Časové funkcie“ na strane 14*

Keď ste nastavili čas skončenia, displej prejde do čakacej polohy. V riadku zobrazenia stavu je zobrazený čas, kedy sa prevádzka skončí. Nastavenia sa nedajú zmeniť. Myslíte na to, prosím, že ľahko kaziace sa potraviny nesmú zostať príliš dlho vo varnom priestore.

### Upozornenia týkajúce sa jedál

Všetky programy sú nastavené na pečenie na jednej úrovni.

Výsledok pečenia sa môže líšiť v závislosti od veľkosti a kvality jedál.

#### Riad

Používajte len navrhovaný riad. Všetky jedlá boli s ním skúšané. Keď použijete iný riad, výsledok varenia/pečenia sa môže zmeniť.

Pri varení v dierovanej nádobe na parenie zasuňte navyše pod ňu nedierovanú nádobu na parenie do výšky 1. Odkvapkávajúca tekutina sa zachytí.

### Množstvo/hmotnosť

Do príslušenstva dávajte potraviny max. do výšky 4 cm. Celková hmotnosť musí byť v rámci uvedeného rozsahu hmotnosti.

### Čas pečenia

V prvých minútach sa môže zmeniť zobrazený čas trvania, pretože čas rozohrievania závisí napr. od teploty potraviny a vody.

### Príprava zeleniny

Korenie pridávajte do zeleniny až po uvarení.

### Príprava obilných výrobkov/šošovice

Odvážte potraviny a pridajte vodu v správnom pomere:

Ryža basmati 1:1,5

Kuskus 1:1

Ryža naturál 1:1,5

Veľkozrnná šošovica 1:2

Obilninové jedlá po uvarení premiešajte. Zvyšková voda tak rýchlo vsiakne.

### Kuracie prsia, variť v pare

Kuracie prsia nedávajte do nádoby na seba.

### Ryba, variť v pare

Pred prípravou ryby namastite dierovanú nádobu na parenie.

Celé ryby alebo rybie filé nekladte na seba. Uvedte hmotnosť najťažšej ryby a vyberte podľa možnosti rovnako veľké kusy.

### Príprava jogurtu

Mlieko zohrejte na varnom paneli na 90 °C. Potom ho nechajte vychladnúť na 40 °C. Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C. Zamiešajte 150 g jogurtu (teplota z chladničky).

Naplňte do šálok alebo malých pohárov a zakryte potravinovou fóliou. Šálky alebo poháre položte do nádoby na parenie a vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke. Po príprave dajte jogurt schladieť do chladničky.

### Príprava ryže v mlieku

Odvážte ryžu a pridajte 2,5-násobné množstvo mlieka. Ryžu a mlieko dajte do príslušenstva do max. výšky 2,5 cm. Po uvarení premiešajte. Zvyšok mlieka sa rýchlo vsaje.

### Príprava ovocného kompótu

Program je vhodný len na kôstkové a jadrové ovocie. Ovocie odvážte, pridajte cca 1/3 množstva vody a podľa chuti cukor s koreninami.

### Dezinfikovanie dojčenských fľaštičiek

Fľaštičky vyčistite vždy hneď po vypití kefkou na fľaše. Potom ich umyte v umývačke riadu.

Fľaštičky postavte do dierovanej nádoby na parenie tak, aby sa navzájom nedotýkali.

Po vydezinfikovaní fľaštičky vysušte čistou utierkou. Postup zodpovedá bežnému vyváraniu.

### Vajcia, variť

Pred varením do vajec najprv pichnite. Vajcia nekladte na seba.



## Tabuľka

Všimnite si upozornenia týkajúce sa jedál.

Jedlo	Poznámky	Príslušenstvo	Výška
Ružičky karfiolu, variť v pare*	Ružičky rovnakej veľkosti	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	3 1
Ružičky brokolice, variť v pare*	Ružičky rovnakej veľkosti	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	3 1
Zelená fazuľka, variť v pare*	-	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	3 1
Plátky karotky, variť v pare*	Plátky hrúbky cca 3 mm	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	3 1
Mrazená miešaná zelenina, variť v pare	-	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	3 1
Zemiaky varené v šupke*	Stredne veľké, Ø 4 – 5 cm	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	3 1
Ryža basmati	Max. 0,75 kg	nedierovaná nádoba na parenie	2
Ryža naturál	Max. 0,75 kg	nedierovaná nádoba na parenie	2
Kuskus	Max. 0,75 kg	nedierovaná nádoba na parenie	2
Veľkozrnná šošovica	Max. 0,55 kg	nedierovaná nádoba na parenie	2
Varené prílohy, regeneračne zohriať*		nedierovaná nádoba na parenie	2
Čerstvé kuracie prsia, variť v pare	Celková hmotnosť 0,2 – 1,5 kg	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	3 1
Čerstvé rybie filé, variť v pare	Max. hrúbka 2,5 cm	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	3 1
Čerstvá ryba v celku, variť v pare	0,3 – 2 kg	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	3 1
Jogurt v pohároch	-	Poháre + nedierovaná nádoba na parenie	2
Ryža v mlieku	-	nedierovaná nádoba na parenie	2
Ovocný kompót*	-	nedierovaná nádoba na parenie	2
Dezinfikovanie dojčenských fľaštičiek*		nedierovaná nádoba na parenie	2
Vajcia uvarené namätko*	Vajcia, veľkosť M, max. 1 kg	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	3 1
Vajcia uvarené natvrdo*	Vajcia, veľkosť M, max. 1,8 kg	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	3 1



\* Pre toto jedlo môžete nastaviť čas skončenia

## Detská poistka

Váš spotrebič je vybavený detskou poistkou, aby ho deti nemohli nedopatrením zapnúť.

### Aktivovanie a deaktivovanie

Detskú poistku môžete aktivovať a deaktivovať na zapnutom a vypnutom spotrebiči.

Asi 4 sekundy podržte stlačené tlačidlo . Na displeji sa objaví upozornenie na potvrdenie a v riadku zobrazenia stavu sa objaví symbol .

**Upozornenie:** Napriek aktívnej detskej poistke môžete stlačením tlačidla on/off vypnúť rúru.

## Základné nastavenia

Aby ste váš spotrebič mohli optimálne a jednoducho ovládať, k dispozícii máte rôzne nastavenia. Tieto nastavenia môžete podľa potreby meniť.

### Zmena nastavení

1. Stlačte tlačidlo on/off.
2. Stlačte tlačidlo menu.  
Menu druhov prevádzky sa otvorí.
3. Otočným voličom vyberte „Nastavenia“.
4. Stlačte šípku >.
5. Otočným voličom zmeňte hodnoty.
6. Šípkou > prejdite vždy k ďalšiemu nastaveniu a v prípade potreby ho zmeňte.
7. Uložte stlačením tlačidla menu.  
Na displeji sa objaví uložiť alebo zamietnuť.

### Zoznam nastavení

V tabuľke nájdete zoznam všetkých základných nastavení a možnosti ich zmeny. Podľa výbavy vášho spotrebiča sa na displeji zobrazia len nastavenia, ktoré sa týkajú vášho spotrebiča.

Nasledovné nastavenia môžete zmeniť:

Nastavenie	Výber
Jazyk	K dispozícii ďalšie jazyky
Čas	Nastavenie aktuálneho času
Dátum	Nastavenie aktuálneho dátumu
Tvrdosť vody	0 (zmäkčená) 1 (mäkká) 2 (stredne tvrdá) 3 (tvrdá) 4 (veľmi tvrdá)
Zvukový signál	Krátky (30 s) Stredný (1 min) Dlhý (5 min)
Zvukový signál tlačidiel	Vypnutý (zvukový signál pri zapnutí a vypnutí tlačidiel pomocou on/off zostane) Zapnutý
Jas displeja	Nastaviteľný v 5 stupňoch
Zobrazenie času	digitálne vyp.
Osvetlenie	V prevádzke zap. V prevádzke vyp.
Prevádzka po zapnutí	Parenie Hlavné menu Jedlá
Vypnutie displeja v noci	Vypnuté Zapnuté (displej stmavne medzi 22:00 a 5:59 hod.)

Logo značky	Ukazovatele nezobraziť
Čas dobehu ventilátora	Odporúčané Minimálne
Výrobné nastavenia	Obnovenie stavu neobnoviť

**Upozornenie:** Zmeny nastavení jazyka, zvukového signálu tlačidiel a jasu displeja sa okamžite prejavia. Všetky ostatné nastavenia až po uložení.

## Zmena času

Čas zmeníte v základných nastaveniach.

Príklad: Zmena času z letného na zimný.

1. Stlačte tlačidlo on/off.
2. Stlačte tlačidlo menu.
3. Otočným voličom vyberte „Nastavenia“.
4. Šípkou > prejdite na „Čas“.
5. Otočným voličom zmeňte čas.
6. Stlačte tlačidlo menu.  
Na displeji sa objaví uložiť alebo zamietnuť.

## Výpadok elektrického prúdu

Po dlhom výpadku prúdu sa na displeji zobrazia nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky.

Nastavte jazyk, čas a dátum.

## Čistiace prostriedky

Vonkajšie plochy spotrebiča (s hliníkovým čelom)	Umývací roztok – osušte mäkkou utierkou. Jemný čistiaci prostriedok na okná – hliníkové čelo pretierajte vodorovne a bez použitia tlaku mäkkou utierkou na okná alebo utierkou bez chĺpkov z mikrovlákná.
Spotrebič zvonku (s čelom z nehrdzavejúcej ocele)	Umývací roztok – osušte mäkkou utierkou. Vždy hneď odstráňte vápenaté, tukové, škrobové škvryny a škvryny od bielka. Zákaznícky servis alebo špecializovaná predajňa ponúkajú špeciálne prostriedky na nehrdzavejúcu oceľ.
Varný priestor zvnútra s odparovacou miskou	Horúci umývací roztok – použite priloženú čistiacu špongiu alebo mäkkú kefku na riad. <b>Pozor!</b> <b>Varný priestor môže korodovať</b> Nepoužívajte ocelové alebo iné abrazívne špongie.
Nádržka na vodu	Umývací roztok – Neumývajte v umývačke riadu!
Otvor na nádržku	Po každej prevádzke utrite dosucha
Tesnenie veka nádržky na vodu	Po každej prevádzke dobre vysušte
Rámy	Pozri kapitolu: Čistenie rámov
Skla dvierok	Pozri kapitolu: Čistenie skiel dvierok <b>Pozor!</b> <b>Poškodenie povrchu</b> Sklo dvierok po vyčistení čistiacim prostriedkom na sklo osušte. Ináč môžu vzniknúť škvryny, ktoré sa už nedajú odstrániť.
Tesnenie dvierok	Horúci umývací roztok
Príslušenstvo	Namočte do horúceho umývacieho roztoku. Vyčistite kefkou alebo špongiou alebo v umývačke riadu. Sfarbenie potravinami s obsahom škrobu (napr. ryžou) odstráňte vodou s octom.

## Čistenie

Pri starostlivom ošetrovaní a čistení zostane váš spotrebič dlho pekný a funkčný. Tu vám vysvetlíme, ako správne ošetrovať a čistiť váš spotrebič.

### **Varovanie – Nebezpečenstvo skratu!**

Na čistenie vášho spotrebiča nepoužívajte vysokotlakové alebo parné čističe.

### **Pozor!**

#### **Poškodenie povrchu**

Nepoužívajte

- ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky
  - čistiace prostriedky na rúry
  - leptavé čistiace prostriedky, prostriedky s obsahom chlóru alebo agresívne čistiace prostriedky
  - čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu
- Akonáhle sa taký prostriedok dostane na čelnú stranu spotrebiča, ihneď ju umyte vodou.

### **Pozor!**

#### **Poškodenie povrchu**

Keď sa odstraňovač vodného kameňa dostane na čelnú stranu spotrebiča alebo iný citlivý povrch, ihneď ho umyte vodou.

Hneď po vychladnutí spotrebiča odstráňte nečistoty z varného priestoru.

Soli sú veľmi agresívne a môžu zapríčiniť vznik korózie na jednotlivých miestach. Po vychladnutí varného priestoru odstráňte z neho ostré omáčky (kečup, horčica) alebo slané jedlá.

Nepoužívajte tvrdé čistiace pomôcky (abrazívne vankúšiky, čistiace špongie).

## Čistiaca špongia

Priložená čistiaca špongia je veľmi dobre sajúca. Čistiacu špongiu používajte len na čistenie varného priestoru a na odstránenie zvyškov vody z odparovacej misky.

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

## Utierka z mikrovlákná

Utierka z mikrovlákná so štruktúrou je zvlášť vhodná na čistenie citlivých povrchov, ako napr. sklo, sklokeramika, ušľachtilá oceľ alebo hliník (objednávacie č. 460 770, možno zakúpiť aj online prostredníctvom elektronického obchodu). Utierka z mikrovlákná odstraňuje v jednom kroku vodné a mastné nečistoty.

## Odstránenie vodného kameňa

Aby váš spotrebič zostal funkčný, musí sa pravidelne z neho odstraňovať vodný kameň.

Odstránenie vodného kameňa pozostáva z viacerých krokov. Všetky kroky musia kompletne prebehnúť. Až potom je spotrebič opäť pripravený na použitie.

**Upozornenie:** Keď počas odstraňovania vodného kameňa ťuknete na tlačidlo on/off, proces sa preruší a spotrebič sa vypne. Po opätovnom zapnutí spotrebiča sa musí spotrebič najprv dvakrát opláchnuť, aby sa z neho odstránili zvyšky odvápnovacieho roztoku. Až do skončenia druhého oplachovania je spotrebič zablokovaný pre iné použitie.

- Odstraňovanie vodného kameňa (cca 30 minút), potom vyprázdňte odparovaciu misku a naplňte nádržku na vodu
- Prvé oplachovanie (20 sekúnd), potom vyprázdňte odparovaciu misku
- Druhé oplachovanie (20 sekúnd), potom odstráňte zvyškovú vodu

To, ako často sa musí odstrániť vodný kameň zo spotrebiča, závisí od tvrdosti použitej vody. Keď je možných už len 5 alebo menej prevádzok s parou, spotrebič vás upozorní na potrebu odstránenia vodného kameňa hlásením na displeji. Počet zostávajúcich prevádzok sa zobrazí po zapnutí. Budete tak mať čas pripraviť sa včas na odstránenie vodného kameňa.

## Štart

### Pozor!

- Poškodenia spotrebiča: Na odstránenie vodného kameňa používajte výlučne nami odporúčaný tekutý odvápnovací prostriedok. Doby pôsobenia pri odstraňovaní vodného kameňa sú prispôbené podľa použitého odvápnovacieho prostriedku. Iné odvápnovacie prostriedky môžu spotrebič poškodiť. Odvápnovací prostriedok, obj. č. 311 680
- Odvápnovací roztok: Odvápnovací roztok alebo odvápnovací prostriedok nenanášajte na ovládací panel alebo iné povrchy spotrebiča. Povrchy sa poškodia. Ak však k tomu dôjde, odvápnovací roztok okamžite odstráňte vodou.

1. Odvápnovací roztok pripravte zmiešaním 300 ml vody a 60 ml tekutého odvápnovacieho prostriedku.
2. Nádržku na vodu vyberte a nalejte do nej odvápnovací roztok.
3. Nádržku na vodu naplnenú odvápnovacím roztokom úplne zasuňte.
4. Zatvorte dvierka spotrebiča.
5. Stlačte tlačidlo on/off.
6. Stlačte tlačidlo menu.
7. Otočný volič otočte tak, aby sa objavilo „Odstránenie vodného kameňa“.
8. Odstraňovanie vodného kameňa spustíte tlačidlom štart/stop. Zostávajúci čas trvania viditeľne plyní v riadku zobrazenia stavu. Po uplynutí celého času trvania zaznie signál.

## Prvé opláchnutie

1. Odvápnovací roztok odstráňte z odparovacej misky priloženou čistiacou špongiou.
2. Nádržku na vodu vyberte, dôkladne vypláchnite, naplňte vodou a znova zasuňte.
3. Zatvorte dvierka spotrebiča.
4. Stlačte tlačidlo štart/stop. Spotrebič sa prepláchnie. Asi po 20 sekundách je prvé oplachovanie skončené.
5. Otvorte dvierka spotrebiča.
6. Čistiacu špongiu dôkladne vymyte vodou.
7. Zvyšok vody v odparovacej miske zachyťte čistiacou špongiou.
8. Pokračujte druhým opláchnutím.

## Druhé opláchnutie

1. Nádržku na vodu vyberte, dôkladne vypláchnite, naplňte vodou a znova zasuňte.
2. Zatvorte dvierka spotrebiča.
3. Stlačte tlačidlo štart/stop. Spotrebič sa prepláchnie. Asi po 20 sekundách je druhé oplachovanie skončené.
4. Zvyšok vody v odparovacej miske zachyťte čistiacou špongiou.
5. Varný priestor vytrite čistiacou špongiou a potom vysušte mäkkou utierkou.
6. Vypnite spotrebič. Odstraňovanie vodného kameňa je ukončené a spotrebič je opäť pripravený na použitie.

## Odstránenie vodného kameňa len z odparovacej misky

Keď nechcete odstraňovať vodný kameň z celého spotrebiča, ale len z odparovacej misky vo varnom priestore, môžete tiež použiť „Odstránenie vodného kameňa“.

Jediný rozdiel:

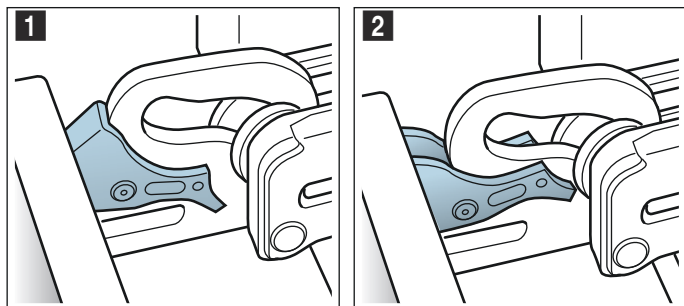
1. Odvápnovací roztok pripravte zmiešaním 100 ml vody a 20 ml tekutého odvápnovacieho prostriedku.
2. Odparovaciu misku úplne naplňte odvápnovacím prostriedkom.
3. Nádržku na vodu naplňte len vodou.
4. „Odstránenie vodného kameňa“ spustíte podľa opisu.

Z odparovacej misky môžete odstrániť vodný kameň aj manuálne.

## Zavesenie a vyvesenie dvierok spotrebiča

Pred čistením a vybratím skiel dvierok môžete dvierka spotrebiča vyvesiť.

Závesy dvierok spotrebiča majú zaisťovaciu páčku. Keď sú zaisťovacie páčky sklopené (obrázok **1**), dvierka spotrebiča sú zaistené. Nedajú sa vyvesiť. Keď sú zaisťovacie páčky kvôli vyveseniu dvierok spotrebiča vyklopené (obrázok **2**), všetky závesy sú zaistené. Nedajú sa zaklapnúť.



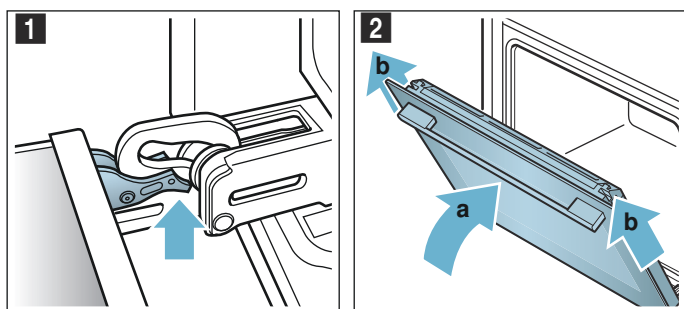
### ⚠ Varovanie

#### Nebezpečenstvo poranenia!

- Keď závesy nie sú zaistené, môžu zapadnúť s veľkou silou. Dbajte na to, aby zaisťovacie páčky vždy úplne sklopené, príp. pri vyvesení dvierok spotrebiča celkom vyklopené.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

### Vyvesenie dvierok spotrebiča

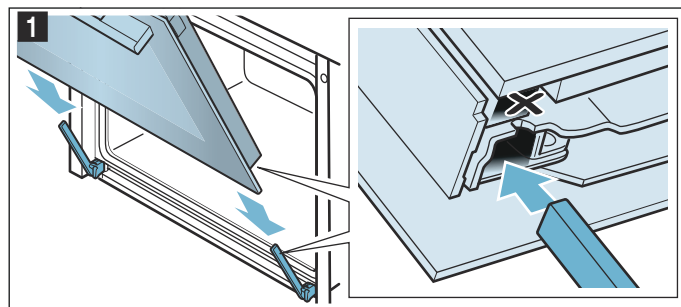
- Dvierka spotrebiča celkom otvorte a potlačte smerom k spotrebiču.
- Obidve zaisťovacie páčky vľavo a vpravo vyklopte (obrázok **1**).
- Zatvorte dvierka spotrebiča až na doraz **a**. Obidvomi rukami vľavo a vpravo chyťte **b** a vytiahnite nahor (obrázok **2**).



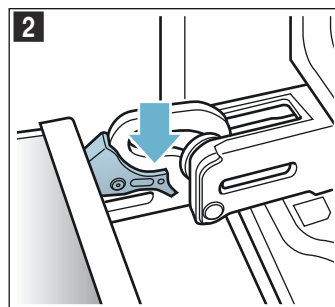
## Zavesenie dvierok spotrebiča

Dvierka spotrebiča znova zavesíte v opačnom poradí.

- Pri zavesení dvierok spotrebiča dbajte na to, aby sa obidva závesy zaviedli rovno do otvoru (obrázok **1**). Založte obidva závesy dolu k vonkajšiemu sklu a použite ich ako vedenie. Dbajte na to, aby sa závesy zasunuli do správneho otvoru. Zasúvanie musí ísť ľahko a bez odporu. Ak by ste cítili odpor, skontrolujte, či sú závesy zasunuté do správneho otvoru.



- Úplne otvorte dvierka spotrebiča. Obidve zaisťovacie páčky znova sklopte (obrázok **2**).



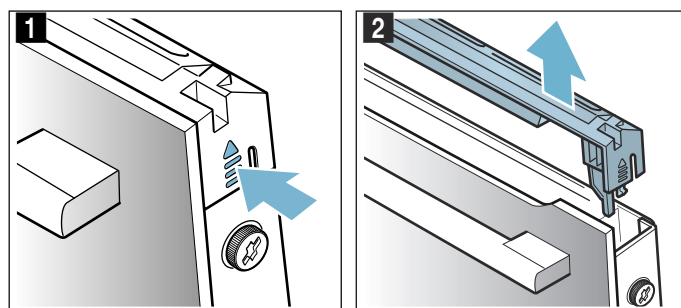
- Zatvorte dvierka varného priestoru.

## Demontáž a montáž skiel dvierok

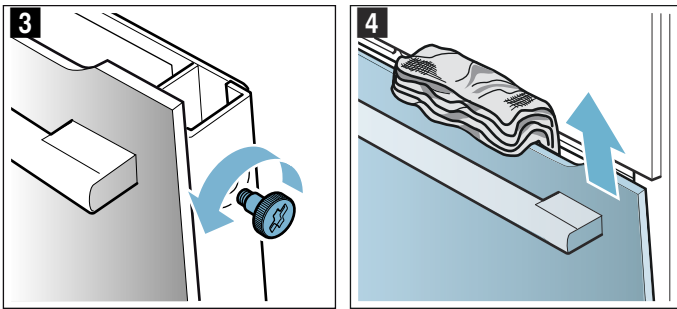
Aby sa dal spotrebič lepšie vyčistiť, sklo dvierok spotrebiča sa dá vybrať.

### Demontáž na spotrebiči

- Mierne otvorte dvierka spotrebiča.
- Zatlačte na kryt vľavo a vpravo (obrázok **1**).
- Odoberte kryt (obrázok **2**).



4. Na dvierkach spotrebiča skrutky vľavo a vpravo povolte a odstráňte (obrázok 3).
5. Prv než zatvoríte dvierka, zacviknite viackrát zloženú kuchynskú utierku (obrázok 4).  
Čelné sklo vyťahnite nahor a položte rúčkou nadol na rovnú plochu.



Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

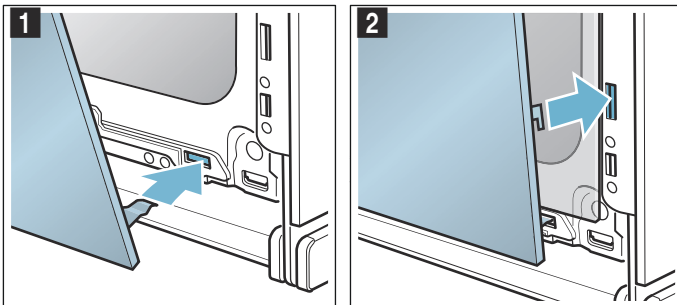
**⚠ Varovanie**

**Nebezpečenstvo poranenia!**

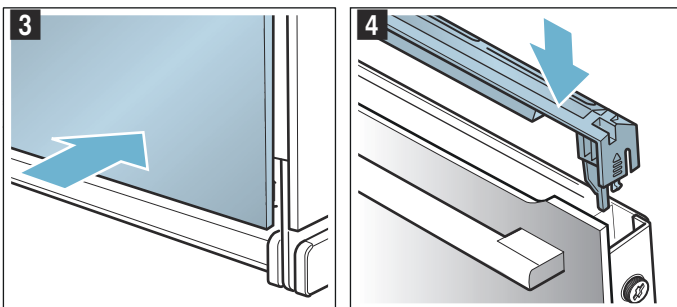
- Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.
- Závesy dvierok spotrebiča sa pri otvorení a zatvorení zatvárajú a môžete sa privrieť. Nesiahajte do priestoru závesov.

**Montáž na spotrebiči**

1. Čelné sklo zavedte dolu do držiakov (obrázok 1).
2. Čelné sklo zatvorte tak, aby obidva horné háčiky boli oproti otvoru (obrázok 2).



3. Čelné sklo dolu pritlačte tak, aby počuteľne zapadlo (obrázok 3).
4. Dvierka spotrebiča znova mierne otvorte a odstráňte kuchynskú utierku.
5. Obidve skrutky vľavo a vpravo opäť zaskrutkujte.
6. Nasadte kryt a pritlačte, aby počuteľne zapadol (obrázok 4).



7. Zatvorte dvierka spotrebiča.

**Pozor!**

Varný priestor môžete používať znova až vtedy, keď sú sklá správne namontované.

**Čistenie rámov**

Rám môžete na čistenie vybrať.

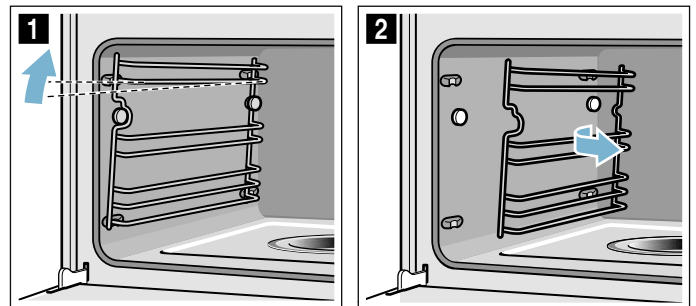
**⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia horúcimi časťami varného priestoru!**

Počkajte, kým varný priestor nevychladne.

**Vyvesenie rámov**

**Upozornenie:** Rám vpredu vysuňte maximálne, kým nepocítite odpor, ináč sa bočné steny spotrebiča môžu ohnúť.

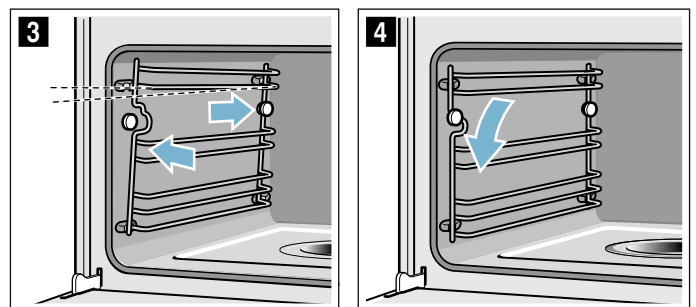
1. Rám vpredu opatrne potlačte nahor tak, aby vyskočil a na bokoch uvoľnite zo zavesenia (obrázok 1).
2. Rám nechajte zo zavesenia vyskočiť a vyberte ho (obrázok 2).



3. Rámy očistite čistiacim prostriedkom a špongiou/kefkou alebo rámy nechajte umyť v umývačke riadu.

**Zavesenie rámov**

1. Rám umiestnite vyhlbeniami nahor.
2. Zavesťe vzadu rám a posuňte dozadu tak, aby zapadol (obrázok 3).
3. Zavesťe rám vpredu do zavesenia a potlačte dozadu tak, aby zapadol a znova bol vodorovne upevnený v spotrebiči (obrázok 4).



Rámy patria vždy len na jednu stranu.




## Porucha - čo robiť?

Ak sa vyskytne porucha, často je spôsobená len nejakou maličkosťou. Skôr ako zavoláte zákaznícky servis, skúste sami odstrániť poruchu pomocou tejto tabuľky.

**Tip:** Keď sa jedlo nevydarí optimálne, prečítajte si kapitolu „Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu“. Nájdete tam množstvo tipov a upozornení týkajúcich sa varenia.

### Tabuľka porúch

Pri hláseniach chyby E, napr. E0111, spotrebič vypnite a zapnite. Ak sa hlásenie znova objaví, zavolajte zákaznícky servis.

Porucha	Možná príčina	Upozornenia/náprava
Spotrebič nefunguje	Chybná poistka	Skontrolujte v poistkovej skrini, či je poistka spotrebiča v poriadku
	Výpadok elektrického prúdu	Skontrolujte, či iné kuchynské spotrebiče fungujú
Zapnutý spotrebič sa nedá ovládať, na displeji sa zobrazí 	Detská poistka je aktivovaná	Stlačte tlačidlo  , kým nezhasne symbol  .
Varný priestor hreje a na displeji je zobrazené: „Demonštračný režim zapnutý“	Spotrebič sa nachádza v demonštračnom režime	Vypnite poistku v poistkovej skrini a asi po 10 sekundách ju opäť zapnite. Zapnite spotrebič a v nastaveniach zvolte „Demonštračný režim“.
Spotrebič sa nedá spustiť	Dvierka spotrebiča nie sú celkom zatvorené	Zatvorte dvierka spotrebiča
	Spotrebič nie je vypnutý	Spotrebič vypnite a opäť zapnite
Spotrebič vás vyzve, aby ste vytrelí varný priestor a naplnili nádržku na vodu	Počas odstraňovania vodného kameňa bol prívod prúdu prerušený a spotrebič vypnutý	Po opätovnom zapnutí spotrebič dvakrát opláchnite
Po zapnutí druhu prevádzky sa na displeji objaví hlásenie, že teplota je príliš vysoká	Spotrebič nie je dostatočne vychladnutý	Nechajte spotrebič vychladnúť a znova nastavte druh prevádzky
Spotrebič vás vyzve na odstránenie vodného kameňa bez toho, aby sa predtým objavilo počítadlo	Nastavený rozsah tvrdosti vody je príliš nízky	Uskutočnite odstránenie vodného kameňa Skontrolujte a prispôbte nastavený rozsah tvrdosti vody
Tlačidlá blikajú	Normálny jav spôsobený skondenzovanou vodou za ovládacím panelom	Keď sa skondenzovaná voda odparí, tlačidlá prestanú blikáť
Odparovacia miska sa vyprázdnila, hoci je nádržka na vodu plná	Nádržka na vodu nie je správne zasunutá	Nádržku na vodu celkom zasuňte tak, aby zreteľne zapadla
	Prívod k nádržke vody je upchatý	Odvápnenie spotrebiča Skontrolujte a príp. zmeňte nastavený rozsah tvrdosti vody
Nádržka na vodu sa vyprázdni bez zjavného dôvodu. Odparovacia miska preteká	Nádržka na vodu nebola správne zatvorená	Zatvorte veko tak, aby zreteľne zapadlo
	Tesnenie na veku nádržky je znečistené	Tesnenie vyčistite
	Tesnenie na veku nádržky je chybné	V zákazníckom servise si zakúpte novú nádržku na vodu
Na displeji sa zobrazí výzva na naplnenie nádržky vodu, hoci je nádržka plná.	Nádržka na vodu nie je správne zasunutá	Nádržku na vodu celkom zasuňte tak, aby zreteľne zapadla
	Systém rozpoznania nefunguje	Zavolajte zákaznícky servis
Na displeji sa zobrazí výzva na naplnenie nádržky vodu, hoci nádržka ešte nie je prázdna, príp. nádržka je prázdna, ale neobjaví sa príslušné hlásenie na displeji	Nádržka na vodu je znečistená. Pohyblivé hlásiče hladiny vody sa zasekli	Nádržku na vodu potraсте a vyčistite. Keď sa zaseknuté časti neuvoľnia, v zákazníckom servise si zakúpte novú nádržku na vodu

### Varovanie – Nebezpečenstvo elektrického výboja!

Je nebezpečné vykonávať neodborné opravy. Opravy a výmeny chybných prívodných káblov smie vykonávať len náležite poučený pracovník zákazníckeho servisu. Ak je spotrebič poškodený, vyťahnite zástrčku z elektrickej siete alebo vypnite príslušný istič v poistkovej skrini. Obráťte sa na odborný autorizovaný servis.

Na displeji sa objaví „Spotrebič sa rozohrieva“, ale spotrebič nedosiahne zvolenú teplotu	Hodnoty automatickej kalibrácie nie sú optimálne	Na spotrebiči obnovte výrobné nastavenia a zopakujte prvé uvedenie do prevádzky → "Základné nastavenia" na strane 18 → "Pred prvým použitím" na strane 11 Pri ďalšom parení pri teplote 100° C bude bežať kalibrácia automaticky, pri nej sa tvorí viac pary
Pri varení v pare vzniká extrémne veľa pary	Spotrebič sa automaticky kalibruje	Normálny proces
Pri varení v pare vzniká opakovane extrémne veľa pary	Spotrebič sa pri príliš krátkych časoch ohrevu nemôže automaticky kalibrovať	Obnovte výrobné nastavenia na spotrebiči a kalibráciu zopakujte
Pri varení uniká vetracími otvormi para	Normálny proces	Nie je možné

## Výmena žiarovky vo varnom priestore

Tepelne odolné halogénové žiarovky 230 V/25 W s tesneniami si možno zakúpiť v zákazníckom servise. Prosím, uveďte číslo výrobku „E“ a výrobné číslo „FD“ vášho spotrebiča.

### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!**

Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.

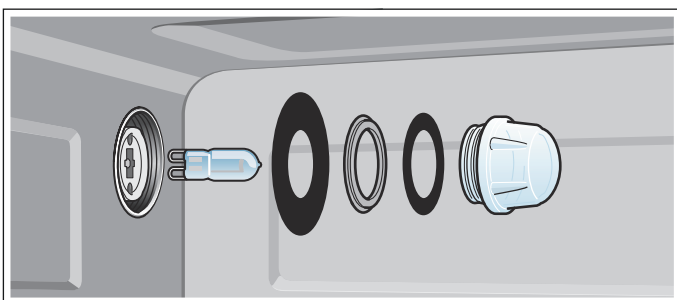
### **⚠ Varovanie – Nebezpečenstvo popálenia!**

Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru avyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.

1. Vypnite poistku v poistkovej skrini alebo vytiahnite sieťovú zástrčku.
2. Kryt vyskrutkujte doľava.
3. Žiarovku vytiahnite.  
Vložte novú žiarovku, pričom dbajte na polohu kolíkov. Žiarovku pevne zatlačte.

#### **Pozor!**

- Spotrebič prevádzkujte len s krytom a tesneniami.
4. Nové tesnenia a tesniaci krúžok nasuňte na sklený kryt v správnom poradí.



5. Sklený kryt s tesneniami znova zaskrutkujte.
6. Spotrebič pripojte k elektrickej sieti a znova uskutočnite prvé uvedenie do prevádzky.

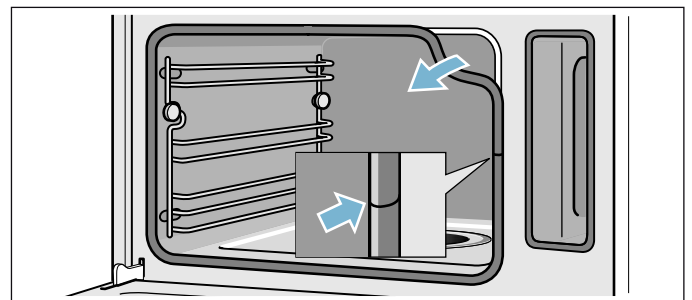
## Výmena skleného krytu alebo tesnení

Keď sa sklený kryt halogénovej žiarovky alebo tesnenia poškodia, musia sa vymeniť. Nový kryt si môžete kúpiť v zákazníckom servise. Uveďte, prosím, číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD) vášho spotrebiča.

## Výmena tesnenia dvierok

Ak je tesnenie dvierok zvonku varného priestoru chybné, je potrebné ho vymeniť. Náhradné tesnenia pre svoj spotrebič si môžete zakúpiť v zákazníckom servise. Prosím, uveďte číslo výrobku E a výrobné číslo FD vášho spotrebiča.

1. Otvorte dvierka spotrebiča.
2. Stiahnite staré tesnenie dvierok.
3. Nové tesnenie na jednom mieste zasuňte a natiahnite po celom obvode. Miesto spojenia musí byť naboku.
4. Nasadenie tesnenia hlavne v rohoch skontrolujte ešte raz.





## Služba zákazníkom

Keď si váš spotrebič vyžaduje opravu, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme zabránili aj zbytočným návštevám personálu zákazníckeho servisu.

### Číslo E a číslo FD

Pri komunikácii so servisom uveďte úplné číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslúžiť. Výrobný štítok s číslami nájdete, keď otvoríte dvierka spotrebiča. Keď je váš spotrebič vybavený funkciou pary, typový štítok nájdete vpravo za panelom.



Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete sem vpísať údaje o vašom spotrebiči a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

Číslo výrobku (E-Nr.)	Výrobné číslo (FD-Nr.)
-----------------------	------------------------

Zákaznícky servis 

Upozorňujeme vás, že návšteva personálu zákazníckeho servisu je v prípade nesprávnej obsluhy spoplatnená aj počas záručnej lehoty.

### Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Spoločte sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielcami pre váš spotrebič.

## Tabuľky a tipy

Varenie v pare je mimoriadne šetrný spôsob prípravy jedál. Para obklopí jedlo a zabráni stratám výživných látok z potravín. Varenie funguje bez pretlaku. Tvar, farba a typická aróma jedla zostane zachovaná.

V tabuľkách nájdete výber jedál, ktoré sa dajú dobre pripraviť v parnej rúre. Môžete si prečítať, ktoré druhy ohrevu, ktoré príslušenstvo a akú teplotu a čas ohrevu je najlepšie si zvoliť. Údaje platia, ak nie je uvedené ináč, pre vsunutie do studeného spotrebiča.

### Príslušenstvo

Používajte príslušenstvo, ktoré bolo dodané spolu so spotrebičom.

Pri parení v dierovanej nádobe na parenie zasuňte vždy pod ňu nedierovanú nádobu na parenie. Kvapkajúca tekutina sa zachytí.

### Riad

Keď používate riad, položte ho vždy do stredu dierovanej nádoby na parenie.

Riad musí byť odolný voči vysokým teplotám a pare. Keď použijete riad s hrubými stenami, časy prípravy sa predĺžia.

Potraviny, ktoré sa normálne pripravujú vo vodnom kúpeli, zakryte fóliou (napr. pri tavení čokolády).

### Čas ohrevu a množstvo

Časy trvania pri parení závisia od veľkosti kusov, ale nezávisia od celkového množstva. Spotrebič môže variť v pare maximálne 2 kg jedla.

Dodržiavajte upozornenia v tabuľkách týkajúce sa veľkosti kusov. Pri menších kusoch sa čas prípravy skrúti, pri väčších predĺži. Kvalita a stupeň zrelosti majú taktiež vplyv na čas prípravy. Preto uvedené hodnoty môžu slúžiť len orientačne.

### Rovnomerné rozloženie potravín

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

### Potraviny citlivé na tlak

Do nádoby na parenie nedávajte príliš vysoké vrstvy potravín citlivých na tlak. Použite radšej dve nádoby na parenie.

### Príprava celého menu

V pare sa môže variť súčasne kompletne menu bez toho, aby sa jednotlivé chuti prenášali. Do spotrebiča položte najprv jedlo s najdlhším časom varenia a vo vhodnom čase vložte ostatné jedlá. Všetky jedlá budú hotové súčasne.

Celkový čas prípravy sa pri varení celého menu predĺži, pretože pri každom otvorení dvierok spotrebiča unikne trochu pary a spotrebič sa musí znova rozohriať.

## Zelenina

Zeleninu dajte do dierovanej nádoby na parenie a zasuňte do výšky 3. Pod ňu zasuňte nedierovanú nádobu na parenie do výšky 1. Kvapkajúca tekutina sa zachytí.

Potravina	Veľkosť kusov	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas varenia v min.
Artičoky	V celku	Dierované + nedierované	Parenie	100	30 – 35
Karfiol	V celku	Dierované + nedierované	Parenie	100	25 – 35
Karfiol	Ružičky	Dierované + nedierované	Parenie	100	10 – 15
Brokolica	Ružičky	Dierované + nedierované	Parenie	100	8 – 10
Hrášok	-	Dierované + nedierované	Parenie	100	5 – 10
Fenikel	Plátky	Dierované + nedierované	Parenie	100	10 – 14
Zeleninový puding	-	Forma na vodný kúpeľ 1,5 l + rošt vo výške 2	Parenie	100	50 – 70
Zelená fazuľka	-	Dierované + nedierované	Parenie	100	20 – 25
Karotka	Plátky	Dierované + nedierované	Parenie	100	10 – 20
Kaleráb	Plátky	Dierované + nedierované	Parenie	100	20 – 25
Pór	Plátky	Dierované + nedierované	Parenie	100	6 – 9
Kukurica	V celku	Dierované + nedierované	Parenie	100	25 – 35
Mangold*	Pásiky	Dierované + nedierované	Parenie	100	8 – 10
Špargľa, zelená*	V celku	Dierované + nedierované	Parenie	100	7 – 12
Špargľa, biela*	V celku	Dierované + nedierované	Parenie	100	10 – 15
Špenát*	-	Dierované + nedierované	Parenie	100	2 – 3
Romanesco	Ružičky	Dierované + nedierované	Parenie	100	8 – 10
Kel	Ružičky	Dierované + nedierované	Parenie	100	20 – 30
Červená repa	V celku	Dierované + nedierované	Parenie	100	40 – 50
Červená kapusta	Pásiky	Dierované + nedierované	Parenie	100	30 – 35
Biela kapusta	Pásiky	Dierované + nedierované	Parenie	100	25 – 35
Cuketa	Plátky	Dierované + nedierované	Parenie	100	3 – 4
Cukrový strukový hrášok	-	Dierované + nedierované	Parenie	100	8 – 12

\* Spotrebič predhrejte

## Prílohy a strukoviny

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

Výšku zasunutia pre nedierovanú nádobu na parenie si môžete ľubovoľne zvoliť.

Potravina	Pomer	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas varenia v min.
Zemiaky varené v šupke (stredná veľkosť)	-	Dierované + nedierované	3 1	Parenie	100	35 – 45
Varené zemiaky (rozštvrtené)	-	Dierované + nedierované	3 1	Parenie	100	20 – 25
Ryža naturál	1:1,5	Nedierované	-	Parenie	100	35 – 45
Dlhohrnná ryža	1:1,5	Nedierované	-	Parenie	100	20 – 30
Ryža basmati	1:1,5	Nedierované	-	Parenie	100	20 – 30
Predparená ryža	1:1,5	Nedierované	-	Parenie	100	15 – 20
Rizoto	1:2	Nedierované	-	Parenie	100	30 – 35
Veľkozrnná šošovica	1:2	Nedierované	-	Parenie	100	35 – 50
Biela fazuľa, namočená	1:2	Nedierované	-	Parenie	100	65 – 75
Kuskus	1:1	Nedierované	-	Parenie	100	6 – 10

Potravina	Pomer	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas varenia v min.
Špaldová pšenica, drvená	1:2,5	Nedierované	-	Parenie	100	15 – 20
Proso, celé	1:2,5	Nedierované	-	Parenie	100	25 – 35
Pšenica, celá	1:1	Nedierované	-	Parenie	100	60 – 70
Knedličky	-	Dierované + nedierované	3 1	Parenie	95	20 – 25

## Hydina a mäso

### Hydina

Potravina	Množstvo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas ohrevu v min.
Kuracie prsia	po 0,15 kg	Nedierované	2	Parenie	100	15 – 25
Kačacie prsia*	po 0,35 kg	Nedierované	2	Parenie	100	12 – 18

\* Vopred opečte a zaviňte do fólie

### Hovädzie mäso

Potravina	Množstvo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas varenia v min.
Roastbeef, plochý, medium*	1 kg	Nedierované	2	Parenie	100	25 – 35
Roastbeef, vysoký, medium*	1 kg	Dierované + nedierované	3 1	Parenie	100	30 – 40

\* Vopred opečte a zaviňte do fólie

### Bravčové mäso

Potravina	Množstvo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas ohrevu v min.
Bravčová panenka	0,5 kg	Nedierované	2	Parenie	100	16 – 20
Bravčové medailóniky*	hrúbka cca 3 cm	Nedierované	2	Parenie	100	10 – 12
Údené karé	plátky	Nedierované	2	Parenie	100	15 – 20

\* Vopred opečte a zaviňte do fólie

### Klobásy

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas ohrevu v min.
Viedenské párky	Dierované + nedierované	3 1	Parenie	80 – 90	12 – 18
Telacia klobása	Dierované + nedierované	3 1	Parenie	80 – 90	20 – 25

### Ryby

Potravina	Množstvo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas ohrevu v min.
Zubatica zlatá, v celku	po 0,3 kg	Dierované + nedierované	3 1	Parenie	80 – 90	15 – 25
Filé zo zubatice zlatej	po 0,15 kg	Dierované + nedierované	3 1	Parenie	80 – 90	10 – 20
Rybia terina	Forma na vodný kúpeľ 1,5 l	Nedierované	2	Parenie	70 – 80	40 – 80

Potravina	Množstvo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas ohrevu v min.
Pstruh, v celku	po 0,2 kg	Dierované + nedierované	3 1	Parenie	80 – 90	12 – 15
Filé z tresky	po 0,15 kg	Dierované + nedierované	3 1	Parenie	80 – 90	10 – 14
Filé z lososa	po 0,15 kg	Dierované + nedierované	3 1	Parenie	100	8 – 10
Mušle	1,5 kg	Nedierované	2	Parenie	100	10 – 15
Filé z ostrieža	po 0,15 kg	Dierované + nedierované	3 1	Parenie	80 – 90	10 – 20
Rolky z morského jazyka, plnené		Dierované + nedierované	3 1	Parenie	80 – 90	10 – 20

## Vložky do polievok, iné

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas varenia v min.
Vajcová závarka do polievky	Nedierované	2	Parenie	90	15 – 20
Krupicové halušky	Dierované + nedierované	3 1	Parenie	90 – 95	7 – 10
Vajcia natvrdo (veľkosť M, max. 1,8 kg)	Dierované + nedierované	3 1	Parenie	100	10 – 12
Vajcia namätko (veľkosť M, max. 1 kg)	Dierované + nedierované	3 1	Parenie	100	6 – 8

## Dezerty, kompót

### Kompót

Ovocie odvážte, pridajte cca 1/3 množstva vody a podľa chuti cukor s koreninami.

### Ryža v mlieku

Odvážte ryžu a pridajte 2,5-násobné množstvo mlieka. Ryžu a mlieko dajte do príslušenstva max. do výšky 2,5 cm. Po uvarení premiešajte. Zvyšok mlieka sa rýchlo vsaje.

### Jogurt

Mlieko zohrejte na varnom paneli na 90 °C. Potom ho nechajte vychladnúť na 40 °C. Trvanlivé mlieko stačí zohriať na 40 °C.

Zamiešajte 150 g jogurtu (teplota z chladničky). Naplňte do šálok alebo malých pohárov a zakryte potravinovou fóliou. Šálky alebo poháre položte do nádoby na parenie a vykonajte nastavenie podľa údajov v tabuľke.

Po príprave dajte jogurt schladieť do chladničky.

Potravina	Príslušenstvo	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas varenia v min.
Kysnutá knedľa	nedierované	Parenie	100	20 – 25
Karamelový krém	Formičky + dierované	Parenie	80	15 – 20
Ryža v mlieku*	nedierované	Parenie	100	25 – 35
Jogurt*	Porciové poháre + dierované	Parenie	40	300 – 360
Jablkový kompót	nedierované	Parenie	100	10 – 15
Hruškový kompót	nedierované	Parenie	100	10 – 15
Čerešňový kompót	nedierované	Parenie	100	10 – 15
Rebarborový kompót	nedierované	Parenie	100	10 – 15
Slivkový kompót	nedierované	Parenie	100	15 – 20

\* Môžete použiť aj vhodný program (pozri kapitolu: Programová automatika)

## Regeneračné zohrievanie jedál

Pri regeneračnom zohrievaní sa jedlá zohrievajú šetrne. Chutia tak, ako keby boli čerstvo pripravené.

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas varenia v min.
Zelenina	Nedierovaná nádoba na parenie	3	Regeneračné zohrievanie	100	12 – 15
Rezance, zemiaky, ryža	Nedierovaná nádoba na parenie	3	Regeneračné zohrievanie	100	5 – 25

## Sous-vide

Varenie sous-vide znamená varenie „pod vákuom“ pri nízkych teplotách 50 – 95 °C a pri 100 % pare.

Varenie sous-vide je šetrným spôsobom prípravy mäsa, rýb, zeleniny a dezertov. Jedlá sa komorovým vákuovačom vzduchotesne zvaria do špeciálnych vákuovacích vreciek, ktoré sú odolné voči vysokým teplotám.

Vďaka ochrannému obalu vákuovacieho vrečka sa zachovávajú výživné a aromatické látky. Nízke teploty a priamy prenos tepla umožňuje kontrolovane dosiahnuť ľubovoľný bod varenia. Rozvarenie jedla je takmer nemožné.

### Porcie

Všimnite si množstvá a veľkosti kusov uvedené v tabuľke nastavení. Pri väčších množstvách a kusoch sa musí čas ohrevu vhodne prispôbiť. Spotrebič môže variť metódou sous-vide maximálne 2 kg jedál.

Uvedené množstvá rýb, mäsa a hydiny zodpovedajú jednej až dvom porciám. Pre zeleninu a dezert bolo zvolené množstvo na porciu pre štyri osoby.

### Úroveň zasunutia

Variť možno až na dvoch úrovniach. Na tento účel zasuňte nedierovanú nádobu na zachytávanie kvapkajúceho kondenzátu vždy do úrovne 1. Dierovanú nádobu nad ňu.

### Hygiena

#### **Varovanie – Zdravotné riziko!**

Varenie metódou sous-vide prebieha pri nízkych teplotách. Preto bezpodmienečne dodržiavajte nasledovné pokyny a upozornenia týkajúce sa používania a hygieny:

- Používajte len čerstvé potraviny bezchybnej a najlepšej kvality.
- Umyte a vydezinfikujte si ruky. Používajte jednorazové rukavice alebo kliešte na varenie/grilovacie kliešte.
- Hygienicky kritické potraviny, napr. hydinu, vajcia a ryby pripravujte zvlášť pozorne.
- Ovocie a zeleninu vždy dôkladne umyte a/alebo ošúpte.
- Povrchy a dosky na krájanie vždy udržiavajte čisté. Na rôzne druhy potravín používajte rôzne dosky na krájanie.

- Dodržiavajte chladiaci reťazec. Prerušte ho len krátko pred prípravou potravín a vákuované jedlá potom znova uskladnite v chladničke, kým začnete s varením. Pripravené jedlá skladujte maximálne 24 hodín.
- Jedlá sú vhodné len na okamžitú konzumáciu. Po uvarení jedlá okamžite skonzumujte a dlhšie ich neskladujte, ani v chladničke. Tieto jedlá nie sú vhodné na opätovné zohrievanie.

**Tip:** Pretože sa na takmer všetkých povrchoch potravín nachádzajú choroboplodné zárodky, môžete ich najlepšie usmrtiť tým, že vákuované a ešte neuvarené jedlo podržíte maximálne 3 sekundy vo vriacej vode. Takto budú vaše prísady bez zárodkov a hygienicky najlepšie pripravené na varenie metódou sous-vide. Následne dajte vákuovacie vrečko do varného priestoru, aby sa zvarilo metódou sous-vide.

### Vákuovacie vrečky

Na varenie sous-vide používajte len vákuovacie vrečky, ktoré sú určené na tento účel a ktoré sú odolné voči vysokým teplotám.

Vákuovacie vrečko sa smie použiť iba jedenkrát. Nepoužívajte ho viackrát.

Jedlá nevarte vo vrečkách, v ktorých ste ich kúpili (napr. porciované ryby). Tieto vrečky nie sú vhodné na varenie metódou sous-vide.

### Vákuovanie

Na vákuovanie jedál používajte komorový vákuovač, ktorý dokáže vytvoriť 99 % vákuum. Len tak možno doceliť rovnomerný prenos tepla, a tým aj perfektný výsledok varenia.

**Upozornenie:** Na naplnenie vákuovacieho vrečka preklopte okraj vrečka o 3 – 4 cm a umiestnite ho do nádoby, napr. do odmerky.

Pred varením skontrolujte, či je vákuovacie vrečko neporušené. Dbajte na nasledujúce body:

- Vo vákuovacom vrečku sa nenachádza/takmer nenachádza vzduch.
- Zvar je bezchybne uzatvorený.
- Vo vákuovacom vrečku nie sú žiadne diery. Nepoužívajte teplotnú sondu.
- Kúsky mäsa alebo ryby neukladajte na seba.
- Zeleninu a dezert vákuujte podľa možnosti na plocho.
- Na bezchybné zvarenie je dôležité, aby okraj vákuovacieho vrečka nebol v oblasti zvaru omočený zvyškami potravín.

V prípade pochybností naplňte varenú potravinu do nového vákuovacieho vrečka a znova vytvorte vákuum.

Potraviny by sa mali vákuovať maximálne jeden deň pred varením. Len tak sa dá zabrániť, aby z jedla unikali plyny (napr. zo zeleniny), ktoré zamedzujú prenosu tepla alebo sa tlakom vo vákuu zmenila štruktúra jedla, a tým aj vlastnosti pri varení.

### Kvalita potravín

Kvalita výsledku varenia je na 100 % ovplyvnená vlastnosťami východiskového tovaru. Používajte len čerstvé potraviny najlepšej triedy kvality. Len tak sa dá zabezpečiť bezpečný a chuťovo bezchybný výsledok varenia.

### Príprava

Varením vo vákuu nemôžu unikáť arómy. Pritom je potrebná prihliadať na to, že zvyčajné množstvá aróm, ako korenie, bylinky a cesnak môžu chuť podstatne výraznejšie ovplyvniť, resp. zintenzívniť. Začnite preto najskôr s polovicou pre vás zvyčajného množstva.

Ak je východiskový tovar vysokej kvality, často stačí pridať do vákuovacieho vrečka len malý kúsok masla a trochu soli. Na dosiahnutie chuťového zážitku väčšinou stačí zintenzívnenie prirodzenej arómy potravín.

Tieto prísady ovplyvňujú prípravu jedál

- Soľ a cukor skracujú čas varenia
- Potraviny s obsahom kyselín, ako napríklad citróny alebo ocot, robia jedlá tuhšími
- Alkohol alebo cesnak pridávajú jedlám nepríjemnú príchuť

Vákuované jedlá nekladte do dierovanej varnej nádoby na seba, ale tesne vedľa seba. Aby sa teplo rovnomerne rozvážalo, potraviny by sa nemali navzájom dotýkať. Nedierovanú varnú nádobu vždy zasuňte na úroveň 1, aby sa zachytil kvapkajúci kondenzát.

### Varovanie – Nebezpečenstvo obarenia!

Horúca voda sa počas pečenia zhromažďuje na vákuovacom vrečku. Vákuovacie vrečko opatrne nadvihnite pomocou chňapky na hrnce tak, aby horúca voda odtiekla do univerzálneho pekáča alebo do varnej nádoby. Následne vákuovacie vrečko opatrne vyberte za pomoci chňapky na hrniec.

Po procese varenia nechajte varný priestor najskôr vychladnúť, potom hubkou poutierajte odparovaciu miskú priestoru.

Vákuovacie vrečko zvonku osušte, odložte do čistej nádoby a otvorte nožnicami. Celý obsah vrečka aj s tekutinou dajte do nádoby. Z varenia alebo z marinády môžete pripraviť omáčku.

### Jedlo sa po varení metódou sous-vide môže dokončiť nasledovne:

**Mäso:** krátko a prudko opekajte na panvici niekoľko sekúnd z každej strany. Získa tak krásnu kôrku a zvyčajnú arómu pečenia bez toho, aby sa rozvarilo.

Dôležité: mäso osušte kuchynskou utierkou, kým ho dáte do horúceho oleja, aby ste zabránili striekaniu tuku.

**Zelenina:** krátko opečte na panvici, aby ste získali arómu pečenia. Pritom sa môže bez problémov dochutiť alebo zmiešať s inými prísadami.

**Ryba:** okoreňte a polejte horúcim maslom.

Čas opekania predĺžte, ak potravina po varení sous-vide ešte nie je hotová podľa vašej chuti.

Jedlá servírujte na predhriatych tanieroch a pokiaľ je to možné, s horúcou omáčkou alebo maslom, pretože varenie sous-vide prebieha pri relatívne nízkych teplotách.

Potravina	Varná nádob- ba	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas varenia v min	Tip/upozornenie
<b>Mäso</b>					
Tefací steak, medium, hrúbka 2 cm	Dierované + nedierované	Sous-vide	60	80	Dajte do vákuu s maslom a rozmarínom.
Hovädzí steak (z boku, chrbta atď.), anglicky, hrúbka 2 – 3 cm	Dierované + nedierované	Sous-vide	58	90	
Hovädzí steak (z boku, chrbta atď.), medium, hrúbka 2 – 3 cm	Dierované + nedierované	Sous-vide	62	80	
Hovädzie filé, kus, anglické, hrúbka 3 – 4 cm	Dierované + nedierované	Sous-vide	58	100	
Hovädzie filé, kus, medium, hrúbka 3 – 4 cm	Dierované + nedierované	Sous-vide	62	90	
Bravčové medailóniky (po 80 g)	Dierované + nedierované	Sous-vide	63	75	Dajte do vákuu s maslom a bazalkou.
Jahňací chrbát, bez kosti	Dierované + nedierované	Sous-vide	58	50	Dajte do vákuu s trochou soli, maslom a tymianom.
Bravčový bôčik, 700 g	Dierované + nedierované	Sous-vide	65	24 hodín	Dajte do vákuu s maslom, rozmarínom, tymianom a trochou horčice.
Tefací chvost, 1 kg	Dierované + nedierované	Sous-vide	62	18 hodín	Dajte do vákuu s maslom, tymianom, bobkovýým listom, celým čiernym korením a koreňovou zeleninou.

Potravina	Varná nádoba	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas varenia v min	Tip/upozornenie
Pulled pork, 1,5 kg	Dierované + nedierované	Sous-vidé	64	48 hodín	Dajte do vaku s maslom, sójovou omáčkou, tekutým dymom, čiernym korením, paprikou a mletou rascou.
<b>Hydina</b>					
Kačacie prsia (po 350 g)	Dierované + nedierované	Sous-vidé	62	70	Narežte tukovú vrstvu, stranu mäsa posypte trochou čierneho korenia a soli a dajte do vaku s malým kúskom pomarančovej kôry.
Kuracie prsia (po 250 g)	Dierované + nedierované	Sous-vidé	65	60	Dajte do vaku s maslom, trochou soli a tymianom.
<b>Ryba</b>					
Treska (po 140 g)	Dierované + nedierované	Sous-vidé	58	25	Dajte do vaku s maslom a trochou soli.
Kambala/kambala veľká (po 150 g)	Dierované + nedierované	Sous-vidé	58	30	
Zubáč (po 140 g)	Dierované + nedierované	Sous-vidé	60	20	
<b>Zelenina</b>					
Karfiol (500 g)	Dierované + nedierované	Sous-vidé	85	40 – 50	Dajte do vaku s trochou vody, masla, soli a muškátu.
Šampiňóny, štvrtiny (500 g)	Dierované + nedierované	Sous-vidé	85	20 – 25	Dajte do vaku s maslom, rozmarínom, trochou cesnaku a soli.
Chicorée, polovice (4 – 6 kusov)	Dierované + nedierované	Sous-vidé	85	40 – 45	Dajte do vaku s pomarančovou šťavou, cukrom, soľou, maslom a tymianom.
Zelená špargľa, v celku (600 g)	Dierované + nedierované	Sous-vidé	85	20 – 30	Zostane krásne zelená, keď ju pred vákuovaním obľahnúť. Dajte do vaku s maslom, soľou, trochou cukru a čiernym korením.
Karotky, plátky, 0,5 cm (600 g)	Dierované + nedierované	Sous-vidé	90	70 – 80	Dajte do vaku s pomarančovou šťavou, karí a maslom.
Zemiaky, ošúpané, štvrtiny (800 g)	Dierované + nedierované	Sous-vidé	95	35 – 45	Dajte do vaku s maslom a soľou. Dobré na ďalšie spracovanie, napr. na šalát.
Cherry paradajky, celé alebo polovice (500 g)	Dierované + nedierované	Sous-vidé	58	25 – 35	Zmiešajte červené a žlté cherry paradajky. Dajte do vaku s olivovým olejom, soľou a cukrom.
Tekvica, nakrájaná na kocky 2 x 2 cm (600 g)	Dierované + nedierované	Sous-vidé	90	25 – 35	Čas ohrevu sa môže podľa druhu tekvice líšiť.
Cuketa, plátky, 1 cm (600 g)	Dierované + nedierované	Sous-vidé	85	25 – 30	Dajte do vaku s olivovým olejom, soľou a tymianom.
Cukrový strukový hrášok, celý (500 g)	Dierované + nedierované	Sous-vidé	85	5 – 10	Dajte do vaku s maslom a soľou.
<b>Dezert</b>					
Ananás, plátky, 1,5 cm (400 g)	Dierované + nedierované	Sous-vidé	85	70 – 80	Dajte do vaku s maslom, medom a vanilkou.
Jablká, ošúpané, plátky 0,5 cm (2 – 4 kusy)	Dierované + nedierované	Sous-vidé	85	15 – 25	Dajte do vaku s karamelovou omáčkou. Čas ohrevu sa môže podľa druhu jablík.
Banány, celé (2 – 4 kusy)	Dierované + nedierované	Sous-vidé	65	20 – 25	Dajte do vaku s maslom, medom a vanilkovým strukom.
Hruška, ošúpaná, križalky (2 – 4 kusy)	Dierované + nedierované	Sous-vidé	85	25 – 35	Osladte medom alebo cukrom.

Potravina	Varná nádoba	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas varenia v min	Tip/upozornenie
Kumkváty, polovice (12 – 16 kusov)	Dierované + nedierované	Sous-vide	85	75 – 80	Umyte horúcou vodou, rozpoľte a odkôstkujte. Dajte do vákua s maslom, vanilkovým strukom, medom a marhuľovou marmeládou.
Vanilková omáčka (0,5 l)	Dierované + nedierované	Sous-vide	80	15 – 25	Zmiešajte a dajte do vákua 0,5 l mlieka, 1 vajce, 3 žĺtky, 80 g cukru, dreň vanilkového struku.

## Rozmrazovanie

Funkcia pary Rozmrazovanie je vhodná na rozmrazenie zmrazeného ovocia a zeleniny. Hydinu, mäso a ryby najlepšie rozmrazíte v chladničke. Pred rozmrazovaním vyberte zmrazené potraviny z obalu. Zmrazené ovocie a zeleninu vložte do dierovanej nádoby na parenie a pod ňu vsuňte nedierovanú nádobu na parenie. Potravina tak nezostane v rozmrazenej vode a odkvapkávajúca tekutina sa zachytí. Pri mrazených potravinách, kde sa má tekutina v potravine zachovať, napr. zmrazený špenát so smotanou, použite nedierovanú nádobu na parenie alebo riad na rošte.

Časové údaje v tabuľke sú orientačnými hodnotami. Závisia od kvality, teploty zmrazenia (-18 °C) a vlastností potravín. Uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a ak je to potrebné, predĺžte ho.

**Tip:** Naplocho zmrazené kúsky alebo porcie sa rozmrazia rýchlejšie ako celý kus.

Potravina	Množstvo	Príslušenstvo	Výška	Teplota v °C	Čas ohrevu v min.
Bobuľové ovocie	0,5 kg	Dierované + nedierované	3 1	50 – 55	15 – 20
Zelenina	0,5 kg	Dierované + nedierované	3 1	40 – 50	15 – 50

## Kysnutie cesta

S použitím druhu ohrevu Kysnutie cesta vykysne cesto výrazne rýchlejšie ako pri izbovej teplote.

Výšku zasunutia roštu si môžete ľubovoľne vybrať alebo rošt položte opatrne na dno varného priestoru. Pozor: Dno varného priestoru nepoškriabte! Položte misu s cestom na rošt. Cesto nezakryte.

Potravina	Množstvo	Príslušenstvo	Teplota v °C	Čas varenia v min.
Kysnuté cesto	1 kg	Miska + rošt	35	20 – 30

## Odšťavovanie

Bobule dajte pred odšťavovaním do misky a ocukrite. Minimálne jednu hodinu ich nechajte postáť, aby pustili šťavu.

Bobule dajte do dierovanej nádoby na parenie a zasuňte do výšky 3. Na zachytenie šťavy zasuňte nedierovanú nádobu na parenie do výšky 1. Na záver dajte bobule do utierky a zvyšok šťavy vytlačte.

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas ohrevu v min.
Maliny	Dierované + nedierované	3 1	Parenie	100	30 – 45
Ríbezle	Dierované + nedierované	3 1	Parenie	100	40 – 50



## Zaváranie

Potraviny zavárajte podľa možnosti čerstvé. Dlhšie skladovanie znižuje ich obsah vitamínov a vedie k miernemu kysnutiu potravín.

Používajte len kvalitné ovocie a zeleninu.

Vo vašom spotrebiči môžete zavárať nasledovné ovocie a zeleninu:

Obsah plechoviek, mäso, ryby alebo paštétovú hmotu.

Zaváracie poháre, gumené tesnenia, svorky a perá skontrolujte.

Gumené tesnenia a poháre umyte dôkladne horúcou vodou. Na umývanie pohárov je vhodný aj program „Dezinfikovanie dojčenských fľaštičiek“.

Postavte poháre do dierovanej nádoby na parenie. Nesmú sa navzájom dotýkať.

Po uplynutí uvedeného času ohrevu otvorte dvierka varného priestoru.

Zaváracie poháre vyberte z varného priestoru až vtedy, keď sú úplne vychladnuté.

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas varenia v min.
Zelenina	1-litrové zaváracie poháre	2	Parenie	100	30 – 120
Kôstkové ovocie	1-litrové zaváracie poháre	2	Parenie	100	25 – 30
Jadrové ovocie	1-litrové zaváracie poháre	2	Parenie	100	25 – 30

## Zmrazené výrobky

Riadte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

Uvedené časy ohrevu platia vždy pre vsunutie do studeného varného priestoru.

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas varenia v min.
Cestoviny čerstvé, chladené*	Nedierované	2	Parenie	100	5 – 10
Pstruh	Dierované + nedierované	3 1	Parenie	80 – 100	20 – 25
Filé z lososa	Dierované + nedierované	3 1	Parenie	80 – 100	20 – 25
Brokolica	Dierované + nedierované	3 1	Parenie	100	6 – 10
Karfiol	Dierované + nedierované	3 1	Parenie	100	5 – 8
Fazuľa	Dierované + nedierované	3 1	Parenie	100	6 – 10
Hrášok	Dierované + nedierované	3 1	Parenie	100	5 – 12
Karotka	Dierované + nedierované	3 1	Parenie	100	4 – 6
Miešaná zelenina	Dierované + nedierované	3 1	Parenie	100	6 – 10
Kel	Dierované + nedierované	3 1	Parenie	100	5 – 10

\* Pridajte trochu tekutiny

**Skúšobné jedlá**

Skúšobné jedlá podľa normy EN 60350-1.

Tieto tabuľky boli zostavené pre skúšobné pracoviská, aby sa uľahčilo skúšanie a testovanie rôznych spotrebičov.

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas varenia v min.
Brokolica (Rozvádžanie pary)	Dierované + nedierované	3 1	Parenie	100	7 – 9
Brokolica (Prísun pary)	Dierované + nedierované	3 1	Parenie	100	7 – 9
Hrášok* (Maximálne množstvo)	Dierované + nedierované	3 1	Parenie	100	5 – 12

\* 2,0 kg hrášku v nádobe rovnomerne rozdeľte.



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

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

Vyrobené BSH Hausgeräte GmbH v licenci k ochrannnej známke Siemens AG



9001305001  
970328