

A close-up photograph of the interior of a Siemens steam oven. The oven door is open, revealing a stainless steel interior with three horizontal racks. Each rack has a small, square, metallic handle. To the right of the racks is a vertical handle for the door. The Siemens logo is visible in the top left corner.

SIEMENS

Parní trouba

CD834GA.0

cs Návod k obsluze a pokyny k instalaci



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Siemens Home Appliances

Další informace naleznete v Digitální uživatelské příručce.



Obsah

NÁVOD K OBSLUZE

1	Bezpečnost.....	2
2	Zabránění věcným škodám	4
3	Ochrana životního prostředí a úspora.....	4
4	Seznámení	5
5	Příslušenství.....	7
6	Před prvním použitím	8
7	Základní ovládání.....	9
8	Časové funkce.....	11
9	Pokrmý.....	12
10	Dětská pojistka.....	14
11	Základní nastavení.....	14
12	Čištění a ošetřování	15
13	Odstranění poruch	19
14	Likvidace	22
15	Správný postup.....	22
16	Zákaznický servis.....	35
17	NÁVOD K MONTÁŽI	35
17.1	Všeobecné pokyny k montáži	35

1 Bezpečnost

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny.

1.1 Všeobecné pokyny

- Pečlivě si přečtěte tento návod.
- Uchovejte návod a také informace o výrobku pro pozdější použití nebo pro následujícího majitele.
- V případě poškození při přepravě spotřebič nepřipojujte.

1.2 Použití k určenému účelu

Tento spotřebič je určený pouze pro vestavbu. Dodržujte speciální návod k montáži.

Spotřebiče bez zástrčky smí připojovat pouze odborníci s koncesí. V případě poškození nesprávným připojením zaniká nárok na záruku. Spotřebič používejte pouze:

- k přípravě jídel a nápojů.
- pro soukromé použití v domácnosti a v uzavřených místnostech domova.
- do maximální nadmořské výšky 2000 m nad mořem.

1.3 Omezení okruhu uživatelů

Tento spotřebič mohou používat děti starší 8 let a osoby s omezenými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatečnými zkušenostmi a/nebo znalostmi, pokud jsou pod dohledem nebo byly instruovány o bezpečném použití spotřebiče a pochopily z toho vyplývající nebezpečí.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát.

Čištění a údržbu nesmí provádět děti. Výjimka: děti starší 15 let a pod dozorem dospělé osoby.

Dětem mladším 8 let zabraňte v přístupu ke spotřebiči a přívodnímu kabelu.

1.4 Bezpečné použití

Při používání funkce páry dodržujte tyto pokyny.

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.
→ "Příslušenství", Strana 7

VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

Během použití jsou spotřebič a jeho přístupné části horké.

- ▶ Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých prvků.
 - ▶ Malé děti do 8 let je třeba udržovat z dosahu.
 - ▶ Nikdy se nedotýkejte větracích otvorů.
- Příslušenství nebo nádoby jsou velmi horké.
- ▶ Horké příslušenství nebo nádoby vyndávejte z trouby vždy chňapkou.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!

Přístupné díly jsou při provozu horké.

- ▶ Nikdy se nedotýkejte horkých dílů.
- ▶ Děti se musí zdržovat v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče.

Při otevírání dvířek spotřebiče může unikat horká pára. V závislosti na teplotě nemusí být pára vidět.

- ▶ Při otevírání nestůjte příliš blízko spotřebiče.
- ▶ Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.
- ▶ Udržujte mimo dosah dětí.

Voda může v horké troubě způsobit vznik horké páry.

- ▶ Nikdy nelijte vodu do horké trouby.
- Voda v odpařovací misce je po vypnutí ještě horká.

- ▶ Odpařovací misku nikdy nevylévejte ihned po vypnutí spotřebiče.
- ▶ Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

Při vyjímání příslušenství může vyšplíchnout horká tekutina.

- ▶ Horké příslušenství vyjímejte opatrně vždy chňapkou.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Poškrábané sklo ve dvířkách spotřebiče může prasknout.

- ▶ Na čištění skla ve dvířkách trouby nepoužívejte ostré abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!

Výpary z hořlavých tekutin by se v troubě mohly působením horkého povrchu vznítit (nebezpečí výbuchu). Dvířka spotřebiče mohou prasknout. Může unikat horká pára a mohou vyšlehnout plameny.

- ▶ Do nádržky na vodu neplňte hořlavé kapaliny (např. alkoholické nápoje).
- ▶ Do nádržky na vodu plňte výhradně vodu nebo námi doporučený odvápnovací roztok.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

- ▶ Opravy spotřebiče smí provádět pouze odborný personál, který je k tomu vyškolený.
- ▶ K opravě spotřebiče se smí používat pouze originální náhradní díly.

Poškozená izolace síťového kabelu je nebezpečná.

- ▶ Zajistěte, aby se síťový kabel nikdy nedostal do kontaktu s horkými částmi spotřebiče nebo zdroji tepla.
- ▶ Zajistěte, aby se síťový kabel nikdy nedostal do kontaktu s ostrými rohy nebo hranami.
- ▶ Síťový kabel nikdy nelámejte, nestlačujte a neprovádějte na něm změny.

Pronikající vlhkost může způsobit úraz elektrickým proudem.

- ▶ Při čištění spotřebiče nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe.

Poškozený spotřebič nebo poškozený síťový kabel je nebezpečný.

- ▶ V žádném případě nepoužívejte poškozený spotřebič.
- ▶ Při odpojování spotřebiče z elektrické sítě nikdy netahejte za síťový kabel. Vždy tahejte za síťovou zástrčku síťového kabelu.
- ▶ Pokud je spotřebič nebo síťový kabel poškozený, ihned odpojte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.
- ▶ Kontaktujte zákaznický servis. → *Strana 35*

Při výměně žárovky jsou kontakty objímky žárovky pod napětím.

- ▶ Před výměnou žárovky zajistěte, aby byl spotřebič vypnutý, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- ▶ Navíc vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skřínce.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí: Magnetismus!

V ovládacím panelu nebo ovládacích prvcích jsou vloženy permanentní magnety. Tyto magnety mohou ovlivnit elektronické implantáty, např. kardiostimulátory nebo inzulinové dávkovače.

- ▶ Pokud nosíte elektronické implantáty, dodržujte minimální vzdálenost 10 cm od ovládacího panelu.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí udušení!

Děti si mohou obalový materiál přetáhnout přes hlavu nebo se do něj zamotat a udusit se.

- ▶ Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▶ Nedovolte dětem, aby si hrály s obalovým materiálem.

Děti mohou vdechnout nebo spolknout malé části a udusit se.

- ▶ Malé části uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▶ Nedovolte dětem, aby si hrály s malými částmi.

2 Zabránění věcným škodám

POZOR!

Nádoby se rezivělými místy mohou způsobit v troubě korozi. Korozi mohou způsobit i ty nejmenší skvrny.

- ▶ Nepoužívejte nádoby se rezivělými místy.

Odkapávající tekutiny znečišťují dno pečicího prostoru.

- ▶ Při vaření v páře ve varné nádobě s otvory pod ni zasuňte vždy plech na pečení, univerzální hluboký plech nebo varnou nádobu bez otvorů. Odkapávající tekutina se zachytí.

Pokud by se odvápnovací roztok dostal na ovládací panel nebo jiné choulostivé povrchy, poškodily by se.

- ▶ Odvápnovací roztok ihned omyjte vodou.
- Nádržka na vodu by se při mytí v myčce nádobí poškodila.

- ▶ Nemyjte nádržku na vodu v myčce nádobí.

- ▶ Nádržku na vodu vyčistěte měkkým hadrem a běžným mycím prostředkem.

V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavření dvířek poškrábat sklo dvířek.

- ▶ Příslušenství vždy zasuňte do trouby až nadoraz.

Při používání dvířek spotřebiče pro sezení nebo jako odkládací plochy se mohou dvířka poškodit.

- ▶ Na dvířka spotřebiče se nestavte, nesedejte na ně, nevěste se na ně a neopírejte se o ně.
- ▶ Na dvířka spotřebiče nepokládejte nádoby ani příslušenství.

Pokud je těsnění silně znečištěné, nebudou dvířka spotřebiče během provozu správně zavřená. Mohlo by dojít k poškození okolních skříněk.

- ▶ Těsnění vždy udržujte v čistotě.
- ▶ Nikdy nepoužívejte spotřebič s poškozeným těsněním nebo bez těsnění.

Déle trvající vlhkost v troubě způsobuje korozi.

- ▶ Po použití nechte pečicí prostor vyschnout.
- ▶ Neuchovávejte v zavřené troubě delší dobu vlhké potraviny.
- ▶ V troubě neskladujte pokrmy.

Alobal může na skle dvířek způsobit trvalé zbarvení.

- ▶ Alobal v pečicím prostoru se nesmí dostat do kontaktu se sklem dvířek.

Nesprávnou údržbou může dojít ke korozi uvnitř trouby.

- ▶ Dodržujte pokyny pro údržbu a čištění.
- ▶ Po vychladnutí spotřebiče odstraňte z trouby nečistoty.

Při přenášení spotřebiče za madlo dvířek se madlo může ulomit. Madlo dvířek neunesete hmotnost spotřebiče.

- ▶ Spotřebič nepřenášejte ani nedržte za madlo dvířek.

Nahromaděné teplo by spotřebič poškodilo.

- ▶ Na dno trouby nepokládejte příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádobí.
- ▶ Na dno trouby nikdy nepokládejte fólie jakéhokoli druhu.
- ▶ Dno trouby a odpařovací miska musí být volné.
- ▶ Nádobu vždy postavte do varné nádoby s otvory.

Horká voda v nádržce na vodu může poškodit parní systém.

- ▶ Do nádržky na vodu plňte výhradně studenou vodu.

3 Ochrana životního prostředí a úspora

3.1 Likvidace obalu

Obalový materiál je ekologický a lze ho recyklovat.

- ▶ Jednotlivé složky likvidujte rozdělené podle druhů.

3.2 Úspora energie

Při dodržování těchto upozornění spotřebuje Váš spotřebič méně proudu.

Spotřebič předehejvejte pouze tehdy, když je to stanoveno v receptu nebo v doporučeném nastavení

→ *Strana 22.*

- Když spotřebič nepředehejete, ušetříte až 20 % energie.

Dvířka spotřebiče otevírejte během provozu co možná nejméně.

- Teplota v troubě zůstane zachovaná a spotřebič nemusí znovu spouštět ohřev.

Pečte pokrmy současně na více úrovních. Pokrm s nejdelší dobou pečení vložte do trouby první.

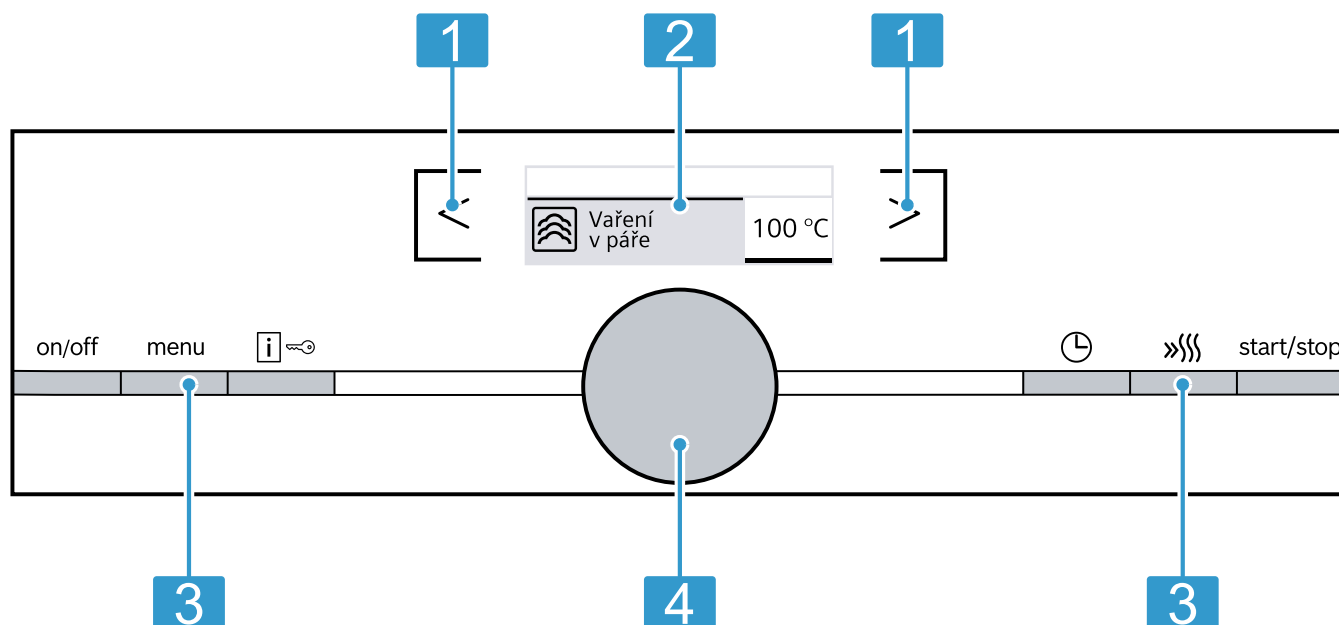
- Když pečete pokrmy současně, zkrátíte dobu provozu.

4 Seznámení

4.1 Ovládací prvky

Pomocí ovládacího pole nastavíte všechny funkce vašeho spotřebiče a dostanete informace o provozním stavu.

Poznámka: V závislosti na typu spotřebiče se mohou detaily na obrázku lišit, např. barva a tvar.



1	Dotyková políčka	Pod dotykovými políčky se nacházejí senzory. Pro zvolení funkce stiskněte příslušné dotykové políčko.
2	Displej	Na displeji se zobrazují aktuální hodnoty nastavení, možnosti voleb a texty s pokyny.
3	Tlačítka	Tlačítka lze stisknout. Tlačítka se ovládají stisknutím.
4	Otočný volič	Otočným voličem můžete otáčet doleva a doprava.

Tlačítka a dotyková políčka

Dotyková pole jsou plochy citlivé na dotyk. Pro zvolení funkce klepněte na odpovídající pole.

Sym-bol	Název	Popis
on/off	Zapnutí/vypnutí	Zapnutí a vypnutí spotřebiče.
menu	Menu	Otevření menu druhů provozu.
i	Informace	Zobrazení doplňujících informací.
⌚	Časové funkce	Otevření menu časových funkcí.
🔒	Dětská pojistka	Aktivace a deaktivace dětské pojistky.
start/stop	Start/stop	Spuštění, pozastavení nebo přerušení provozu.

Sym-bol	Název	Popis
<	Dotykové políčko vlevo od displeje	Procházení doleva
>	Dotykové políčko vpravo od displeje	Procházení doprava

Otočný volič

Otočným voličem můžete změnit hodnoty nastavení, které se zobrazují na displeji.
U výběrových seznamů, např. druhů ohřevu, se po posledním bodě znovu zobrazí první bod.
U hodnot, např. teploty, musíte po dosažení minimální nebo maximální hodnoty otáčet otočným voličem zpátky.

Displej

Na displeji jsou zobrazené aktuální hodnoty nastavení na různých úrovních.

Hodnota v popředí	Hodnota v popředí je bíle zvýrazněná. Hodnotu můžete přímo změnit otočným voličem.
Hodnota na pozadí	Hodnoty na pozadí jsou zobrazené tmavě. Pro změnu hodnoty otočným voličem nejprve zvolte požadovanou funkci.

Stavový řádek

Nahoře na displeji se nachází stavový řádek. Zde se zobrazují čas a nastavená časová funkce.

Kontrola teploty

Sloupec kontroly teploty indikuje teplotu v troubě.

- Kontrola zahřívání
Kontrola zahřívání ukazuje nárůst teploty v troubě. Při předehřátí je dosaženo optimálního okamžiku pro vložení pokrmu, jakmile jsou všechny sloupce vyplněné.

- Ukazatel zbytkového tepla
Když je spotřebič vypnutý, čára pod stavovým řádkem indikuje zbytkové teplo v troubě. Ukazatel zhasne, když teplota klesne cca na 60 °C.

Poznámky

- Na základě teplotní setrvačnosti se zobrazená teplota může mírně lišit od skutečné teploty v troubě.
- Když stisknete , můžete si během zahřívání zobrazit aktuální teplotu rozehrátí.

4.2 Druhy provozu

Menu je rozdělené na různé druhy provozu.

Druh provozu	Použití
Vaření v páře	Nastavení a spuštění vhodného druhu ohřevu s párou. → "Základní ovládání", Strana 9
Pokrm	Příprava pokrmů s párou. → "Pokrm", Strana 12
Odvápnění	Odvápnění systému vedení vody. → "Odvápnění", Strana 16
Nastavení	Přizpůsobení základních nastavení. → "Základní nastavení", Strana 14

4.3 Druhy ohřevu

Zde najdete přehled druhů ohřevu. Jsou zde uvedena doporučení pro použití druhů ohřevu.

Když zvolíte druh ohřevu, navrhne vám spotřebič vhodnou teplotu nebo stupeň. Hodnoty můžete převzít, nebo je v uvedeném rozsahu změnit.

Symbol	Název	Teplota	Použití
	Vaření v páře	30–100 °C	Blanšírování a vaření v páře: ▪ Zelenina ▪ Ryby ▪ Přílohy Odšťavňování ovoce
	Regenerace (ohřívání)	80–100 °C	Hodí se pro pokrmy na talíři. Druh ohřevu s párou pro šetrné ohřívání hotových pokrmů. Díky páře se pokrmy nevysušují.
	Kynutí těsta	30–50 °C	Hodí se pro kynuté těsto. Těsto vykne rychleji než při pokojové teplotě. Povrch těsta se nevysušuje.
	Rozmrazování	30–60 °C	Hodí se pro zeleninu a ovoce. Při druhu ohřevu s párou působí díky vlhkosti teplo na pokrmy šetrně. Pokrmy se nevysušují a nedeformují se.
	Sous-vide	50–95 °C	Pečení „ve vakuu“ při nízké teplotě 50–95 °C a se 100% párou: Hodí se pro maso, ryby, zeleninu a dezerty. Pokrmy se pomocí vakuovačky vzduchotěsně uzavřou do speciálních žáruvzdorných sáčků. Díky ochrannému obalu zůstanou zachované živiny a aroma.

4.4 Zobrazení doplňujících informací

Ve většině případů si můžete zobrazit doplňující informace k probíhající funkci. Některé pokyny zobrazuje spotřebič automaticky, např. varování, výzvy nebo dialogy pro potvrzení.

- ▶ Stiskněte .
- ✓ Na několik sekund se zobrazí doplňující informace.

4.5 Pečicí prostor

Funkce v troubě usnadňují provoz spotřebiče.

Osvětlení pečicího prostoru

Když otevřete dvířka spotřebiče, rozsvítí se uvnitř trouby osvětlení. Pokud zůstanou dvířka spotřebiče otevřená déle než 15 minut, osvětlení se zase vypne.

Při spuštění provozu se u většiny druhů provozu zapne osvětlení v troubě. Jakmile provoz skončí, osvětlení v troubě se vypne.

Zda se při provozu zapne osvětlení v troubě, můžete nastavit v základních nastaveních. → *Strana 14*

Chladicí ventilátor

Chladicí ventilátor se zapíná a vypíná podle potřeby. Teplý vzduch uniká dvířky.

POZOR!

Zakrytím větracích otvorů dojde k přehřátí spotřebiče.

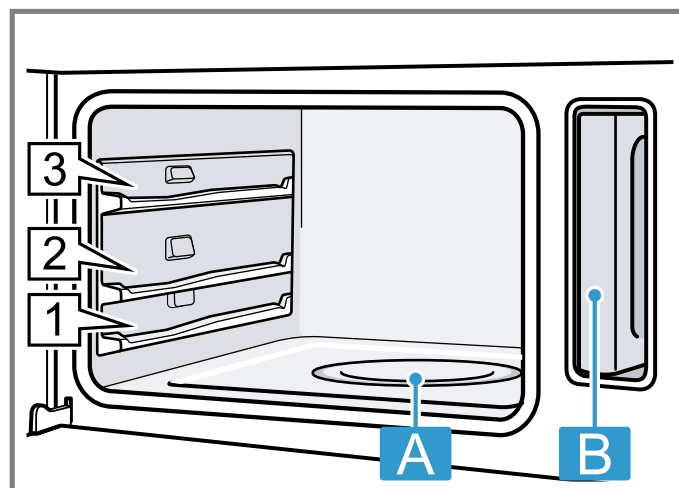
► Nezakrývejte větrací otvory.

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

Dobu doběhu chladicího ventilátoru nastavte v základních nastaveních. → *Strana 14*

Úrovně vkládání

Úrovně vkládání se počítají zdola nahoru.



A Odpařovací miska

B Nádržka na vodu v otvoru pro nádržku

4.6 Dvířka spotřebiče

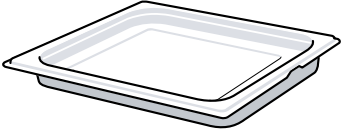
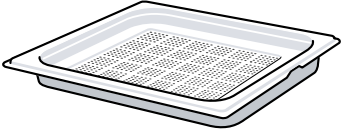
Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz se pozastaví. Po zavření dvířek spotřebiče provoz automaticky pokračuje.

5 Příslušenství

Používejte originální příslušenství. Je přizpůsobené pro váš spotřebič.

Poznámka: Při ohřevu příslušenství se toto může deformovat. Deformace nemá žádný vliv na funkci. Po vychladnutí příslušenství deformace zmizí.

V závislosti na typu spotřebiče může být dodané příslušenství různé.

Příslušenství	Vlastnosti	Použití
Parní nádoba, neděrovaná, velikost L		- Vaření rýže, luštěnin nebo obilných pokrmů - Zachycení odkapávající kapaliny, např. při vaření v páře
Parní nádoba, děrovaná, velikost L		- Vaření celých ryb nebo většího množství zeleniny v páře - Odšťavňování většího množství ovoce

5.1 Aretační funkce

Aretační funkce zabraňuje převrnutí příslušenství při vytáhnutí.

Můžete příslušenství vytáhnout přibližně do poloviny, až zaskočí. Tato ochrana proti převrnutí funguje pouze, když příslušenství zasunete do trouby správně.

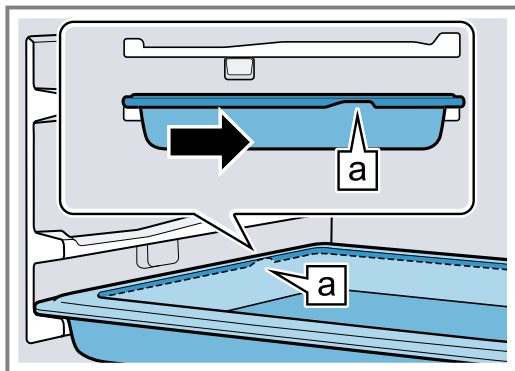
5.2 Zasunutí parní nádoby

POZOR!

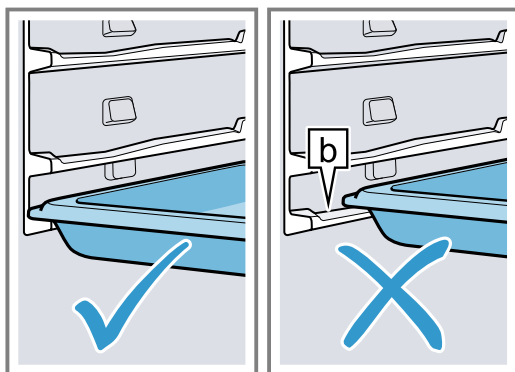
Nahromaděné teplo by spotřebič poškodilo.

- Na dno trouby nepokládejte příslušenství, fólie, pečicí papír nebo nádoby.
- Na dno trouby nikdy nepokládejte fólie jakéhokoli druhu.
- Dno trouby a odpařovací miska musí být volné.
- Nádobu vždy postavte do varné nádoby s otvory.

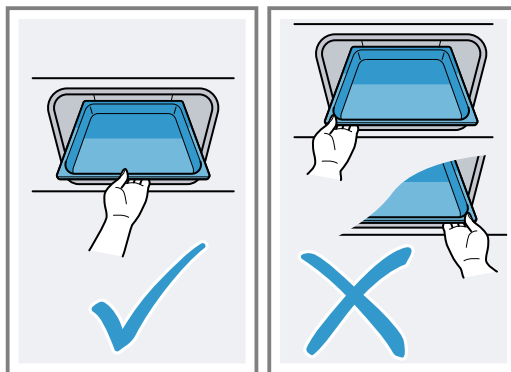
1. Parní nádobu otočte tak, aby byl výstupek **a** vzadu a směřoval nahoru.



2. Parní nádobu nevysunujte přes prohlubeň **b**.



3. Parní nádobu uchopte uprostřed a zasuňte ji.



5.3 Další příslušenství

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

Rozsáhlou nabídku k vašemu spotřebiči naleznete na internetu nebo v našich prospektech:

siemens-home.bsh-group.com

Příslušenství je specifické podle typu spotřebiče. Při nákupu uveďte prosím vždy přesné označení (č. E – E-Nr.) spotřebiče.

Které příslušenství je pro váš spotřebič k dispozici, zjistíte v internetovém obchodě nebo u zákaznického servisu.

6 Před prvním použitím

Proved'te nastavení pro první uvedení do provozu. Vyčistěte spotřebič a příslušenství.

6.1 Tvrdost vody

Před prvním uvedením do provozu u své vodárny zjistěte tvrdost vody z vodovodu. Aby vás spotřebič mohl spolehlivě upozornit na potřebné odvápnění, musíte správně nastavit tvrdost vody.

POZOR!

Při nesprávně nastavené tvrdosti vody vás spotřebič nemůže včas upozornit na potřebu odvápnění.

- Nastavte správně tvrdost vody. 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 čistou studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo minerální vodu bez oxidu uhličitýho.

Poznámky

- Pokud používáte minerální vodu, nastavte tvrdost vody na „velmi tvrdá“. Pokud používáte minerální vodu, pak volte pouze minerální vodu bez oxidu uhličitýho.
- Pokud máte z vodovodu silně vápenatou vodu, doporučujeme používat změkčenou vodu. Pokud používáte výhradně změkčenou vodu, nastavte tvrdost vody na „změkčená“.

Nastavení	Tvrdost vody v mmol/l	Německá tvrdost °dH	Francouzská tvrdost °fH
0 (změkčená)	–	–	–
1 (měkká)	do 1,5	do 8,4	do 15
2 (středně tvrdá)	1,5–2,5	8,4–14	15–25
3 (tvrdá)	2,5–3,8	14–21,3	25–38
4 (velmi tvrdá)	nad 3,8	nad 21,3	nad 38

6.2 První uvedení do provozu

Po připojení k elektrickému proudu nebo po delším výpadku proudu se zobrazí nastavení pro první uvedení spotřebiče do provozu.

Poznámka: Nastavení můžete v základních nastaveních kdykoliv změnit.

→ "Základní ovládání", Strana 9

Nastavení jazyka

1. Otočným voličem nastavte jazyk.
2. Stiskněte >.
- ✓ Zobrazí se další nastavení.

Poznámka: Nastavení můžete v základních nastaveních kdykoliv změnit.

→ "Základní ovládání", Strana 9

Nastavení času

1. Otočným voličem nastavte aktuální čas.
2. Stiskněte >.
- ✓ Zobrazí se další nastavení.

Nastavení data

1. Otočným voličem nastavte aktuální datum.
2. Stiskněte >.
- ✓ Zobrazí se další nastavení.

Nastavení tvrdosti vody

1. Otočným voličem nastavte tvrdost vody.
2. Stiskněte >.
- ✓ Tvrdost vody je uložena.
- ✓ Na displeji se zobrazí upozornění, že bylo dokončeno první uvedení do provozu.

6.3 Kalibrace spotřebiče

Teplota varu vody závisí na tlaku vzduchu. Při kalibraci se spotřebič nastaví podle tlaku v místě instalace. Při kalibraci může vzniknout velké množství páry.

Provedení kalibrace

Poznámky

- Během kalibrace neotevírejte dvířka spotřebiče. Kalibrace by se přerušila.

- Pro přizpůsobení spotřebiče podle nového místa instalace po přestěhování resetujte základní nastavení na tovární nastavení. 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.

Požadavek: Trouba je vychladlá nebo má pokojovou teplotu.

1. Odstraňte z trouby příslušenství a zbytky obalů, např. polystyrenové kuličky.
2. Hladké povrchy v troubě otřete měkkým, vlhkým hadrem.
3. Zapněte spotřebič pomocí on/off.
4. Naplňte nádržku na vodu.
→ "Naplnění nádržky na vodu", Strana 10
5. Nastavte následující druh ohřevu, teplotu a dobu trvání
→ "Nastavení druhu ohřevu a teploty", Strana 10

Nastavení	Hodnota
Druh ohřevu	Vaření v páře
Teplota	100 °C
Doba trvání	20 min

6. Vypněte spotřebič pomocí on/off.
7. Počkejte, dokud trouba nevychladne.

6.4 Čištění vnitřku trouby

Požadavek: Trouba je vychladlá nebo má pokojovou teplotu.

1. Vyčistěte hladké plochy mycím roztokem a hadrem.
2. Vylijte a vysušte nádržku na vodu.
3. Vysušte vnitřek trouby.

6.5 Čištění příslušenství

- ▶ Příslušenství vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

7 Základní ovládání

7.1 Zapnutí spotřebiče

- ▶ Pomocí on/off zapněte spotřebič.
- ✓ Na displeji se zobrazí logo Siemens. Poté se zobrazí výběrový seznam druhů ohřevu.

Tip: V základních nastaveních můžete určit, který druh provozu se zobrazí po zapnutí spotřebiče.

→ "Základní nastavení", Strana 14

7.2 Vypnutí spotřebiče

- ▶ Vypněte spotřebič pomocí on/off.
- ✓ Spotřebič se vypne. Spuštěné funkce se přeruší.
- ✓ Na displeji se zobrazí čas.

7.3 Spuštění provozu

- ▶ Pro spuštění provozu stiskněte start/stop.

7.4 Přerušení nebo zrušení provozu

Provoz můžete kdykoli zrušit.

1. Pro přerušení provozu otevřete dvířka trouby nebo stiskněte start/stop.
- ✓ Po pozastavení nebo zrušení provozu může dál běžet chladicí ventilátor.
2. Pro pokračování provozu zavřete dvířka trouby nebo znovu stiskněte start/stop.
3. Pro zrušení provozu a zrušení všech nastavení stiskněte on/off.
- ✓ Spotřebič přeruší probíhající funkce.

7.5 Naplnění nádržky na vodu

Nádržka na vodu se nachází vedle pečicího prostoru. Před spuštěním provozu s párou naplňte nádržku na vodu.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!

Při otevírání dvířek spotřebiče může unikat horká pára. V závislosti na teplotě nemusí být pára vidět.

- ▶ Při otevírání nestůjte příliš blízko spotřebiče.
- ▶ Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.
- ▶ Udržujte mimo dosah dětí.

Voda v odpařovací misce je po vypnutí ještě horká.

- ▶ Odpařovací misku nikdy nevylévejte ihned po vypnutí spotřebiče.

- ▶ Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

Při otevření dvířek spotřebiče může ze spotřebiče vytéct horká voda.

- ▶ Při otevírání nestůjte příliš blízko spotřebiče.
- ▶ Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.
- ▶ Udržujte mimo dosah dětí.
- ▶ Pokud odpařovací miska přeteče, nedoplňujte nádržku na vodu.

POZOR!

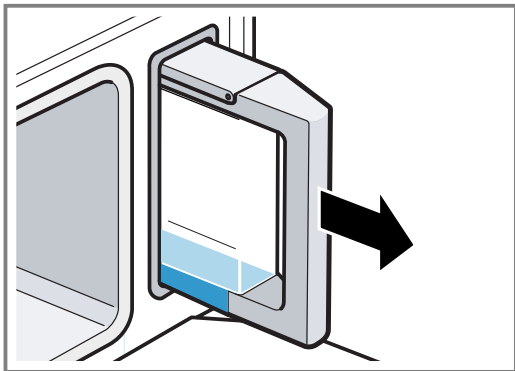
Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin.

- ▶ Nepoužívejte destilovanou vodu, vodu z vodovodu s vysokým obsahem chloridů (> 40 mg/l) a jiné kapaliny.
- ▶ Používejte výhradně čistou studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo minerální vodu bez oxidu uhličitého.

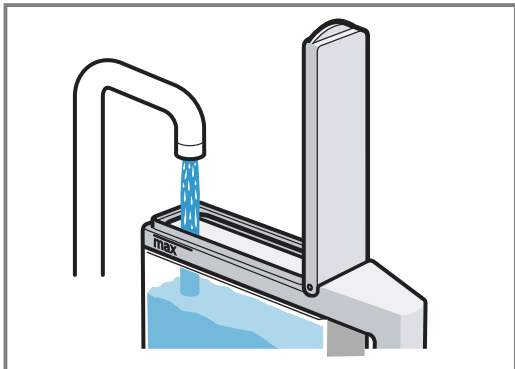
Požadavek: Tvrdost vody je správně nastavená.

→ *Strana 8*

1. Otevřete dvířka spotřebiče.
2. Vyjměte nádržku na vodu z otvoru pro nádržku.

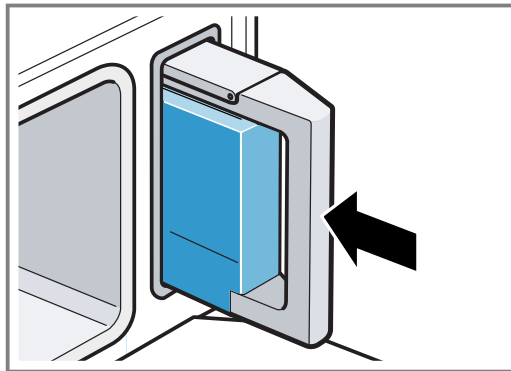


3. Naplňte nádržku na vodu studenou vodou až ke značce **max**.

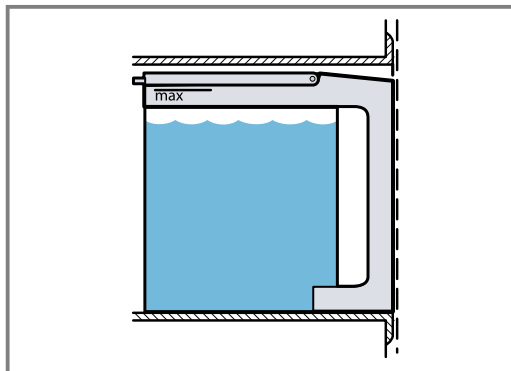


4. Zavřete víčko nádržky.

5. Nasadte naplněnou nádržku na vodu do otvoru pro nádržku.



6. Zkontrolujte, zda je nádržka na vodu zasunutá do otvoru tak, aby nevyčnívala.



7. Zavřete dvířka spotřebiče.

7.6 Doplnění vody do nádržky na vodu

Pokud se nádržka na vodu během provozu vyprázdní, provoz se přeruší.

1. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče.
2. Vyjměte nádržku na vodu z otvoru pro nádržku.
3. Nádržku na vodu naplňte vodou.
4. Nasadte naplněnou nádržku na vodu do otvoru pro nádržku.
5. Zavřete dvířka spotřebiče.
6. Pro pokračování provozu stiskněte start/stop.

7.7 Nastavení druhu ohřevu a teploty

Po zapnutí spotřebiče se zobrazí navrhovaný druh ohřevu a navrhovaná teplota. Toto nastavení můžete přímo spustit pomocí start/stop. Pro jiné nastavení změňte hodnoty.

Požadavek: Nádržka na vodu je dostatečně naplněná vodou.

1. Pomocí on/off zapněte spotřebič.
2. Otočným voličem zvolte druh ohřevu.
3. Pomocí > přejděte na teplotu.
4. Otočným voličem zvolte teplotu.
5. Stiskněte start/stop.
- ✓ Provoz se spustí.

7.8 Hlášení „Naplňte nádržku na vodu“

Když nastavíte druh ohřevu a nádržka na vodu je naplněná jen z poloviny, zobrazí se hlášení "Naplňte nádržku na vodu".

Pokud bude voda v nádržce na vodu pro daný provoz stačit, spusťte provoz.

Pokud voda v nádržce na vodu nebude pro daný provoz stačit, naplňte nádržku na vodu.

→ "Naplnění nádržky na vodu", Strana 10

7.9 Zrušení provozu

Poznámka: Proces odvápnění nemůžete zrušit.

- Vypněte spotřebič pomocí on/off.

- ✓ Probíhající provoz se zruší.
- ✓ Po pozastavení nebo zrušení provozu může dál běžet chladicí ventilátor.

7.10 Po každém provozu s párou

Po každém provozu zůstanou uvnitř trouby nečistoty a vlhko. Spotřebič po každém provozu vysušte a vyčistěte. Vyprázdněte také nádržku na vodu.

Po každém provozu s párou

1. Vysušte vnitřek trouby.
→ "Vysušení vnitřku trouby", Strana 16
2. Vyprázdněte nádržku na vodu.
→ "Vyprázdnění nádržky na vodu", Strana 16

8 Časové funkce

Váš spotřebič má různé časové funkce, pomocí kterých můžete řídit provoz.

8.1 Přehled časových funkcí

Můžete nastavit dobu trvání a čas konce provozu. Minutku lze nastavit nezávisle na provozu.

Časová funkce	Použití
Minutka 	Minutku můžete nastavit nezávisle na provozu. Nemá vliv na provoz spotřebiče.
Doba trvání 	Pokud nastavíte dobu trvání provozu, spotřebič po uplynutí této doby automaticky přestane hřát.
Čas konce 	K době trvání můžete nastavit čas, kdy provoz skončí. Spotřebič se spustí automaticky tak, aby provoz skončil v požadovaný čas.

8.2 Nastavení minutky

Minutka běží nezávisle na provozu. Minutku můžete nastavit při zapnutém i vypnutém spotřebiči až na 23 hodin a 59 minut. Minutka má vlastní akustický signál, takže rozpoznáte, jestli uplynula doba minutky, nebo doba trvání.

1. Stiskněte .
2. Otočným voličem nastavte dobu minutky.
 - ✓ Za několik sekund se minutka spustí.
 - ✓ Na stavovém řádku se zobrazí  a uplynulá doba.
 - ✓ Po uplynutí nastavené doby zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí "Minutka skončila".
3. Pro předčasné vypnutí akustického signálu stiskněte .

Změna minutky

Dobu minutky můžete kdykoliv změnit.

1. Stiskněte .
2. Otočným voličem změňte dobu minutky.
3. Potvrďte pomocí .

Zrušení minutky

Minutku můžete kdykoli zrušit.

1. Stiskněte .

2. Otočným voličem nastavte dobu minutky na nulu.
3. Potvrďte pomocí .

8.3 Nastavení doby trvání

Po uplynutí nastavené doby trvání se spotřebič automaticky vypne. Doba trvání můžete používat pouze v kombinaci s druhem ohřevu.

Požadavek: Jsou nastavené druh ohřevu a teplota.

1. Stiskněte .
2. Otočným voličem nastavte dobu trvání.
Do jedné hodiny lze dobu trvání nastavit v minutových krocích, poté v pětiminutových krocích.
3. Pomocí start/stop spusťte provoz.
 - ✓ Doba trvání  se viditelně odměřuje na stavovém řádku.
 - ✓ Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál a spotřebič přestane hřát.
4. Pro předčasné vypnutí akustického signálu stiskněte .

Poznámky

- Když spustíte druh ohřevu vaření v páře , začne se doba trvání odměřovat až po dosažení nastavené teploty.
- Pokud během vaření v páře  otevřete dvířka spotřebiče, provoz se zastaví. Po zavření dvířek spotřebiče se spotřebič nejdříve zahřeje na nastavenou teplotu, než se bude dál odměřovat doba trvání.

Změna doby trvání

Dobu trvání můžete kdykoliv změnit.

1. Stiskněte .
2. Otočným voličem změňte dobu trvání.
3. Potvrďte pomocí .

Zrušení doby trvání

Dobu trvání můžete kdykoli zrušit.

1. Stiskněte .
2. Otočným voličem nastavte dobu trvání na nulu.
 - ✓ Provoz se ukončí.
3. Potvrďte pomocí .

8.4 Nastavení času konce

Čas, kdy skončí doba trvání, můžete posunout až o 23 hodin a 59 minut.

Poznámky

- Abyste získali dobrý výsledek pečení, po spuštění provozu už čas konce neposunujte.
- Nenechávejte potraviny příliš dlouho v troubě, aby se nezkazily.

Požadavky

- Jsou nastavené druh ohřevu a teplota.
 - Je nastavená doba trvání.
1. Stiskněte znovu ☹.
 2. Stiskněte > tolikrát, dokud se nezobrazí → "čas konce".
 3. Otočným voličem nastavte čas konce.

4. Spusťte provoz pomocí start/stop.
 - ✓ Na displeji se zobrazí čas spuštění. Spotřebič je ve vyčkávacím režimu.
 - ✓ Po dosažení času spuštění začne spotřebič hřát a odměřuje se doba trvání.
 - ✓ Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál. Na displeji je zobrazená doba trvání nula.
5. Pro předčasné vypnutí akustického signálu stiskněte ☹.

Oprava nebo zrušení času konce

Za provozu nemůžete čas konce změnit.

1. Vypněte spotřebič pomocí on/off.
 - ✓ Nastavení se zruší.
2. V případě potřeby zapněte spotřebič pomocí on/off a zvolte nová nastavení.

9 Pokrmy

Pomocí druhu provozu "pokrmy" můžete jednoduše připravovat pokrmy. Spotřebič za vás zvolí optimální nastavení.

9.1 Volba a nastavení pokrmů

1. Stiskněte menu.
2. Otočným voličem zvolte "pokrmy".
3. Stiskněte >.
4. Otočným voličem zvolte požadovaný pokrm.
5. Stiskněte >.
 - ✓ Na displeji se zobrazí, kterou úroveň vkládání a jaké příslušenství nebo jakou nádobu máte použít.
6. Spusťte provoz pomocí start/stop.
 - ✓ Spotřebič vás provede nastavením pro zvolený pokrm.
7. Pro procházení nastavením stiskněte >.
 - ✓ Spotřebič začne hřát a odměřuje se doba trvání.
 - ✓ Zobrazená doba trvání se během prvních minut může změnit, protože doba rozehrátí závisí např. na teplotě přísad a vody.
 - ✓ Po uplynutí nastavené doby trvání zazní akustický signál a spotřebič přestane hřát.
8. Pro předčasné vypnutí akustického signálu stiskněte ☹.
9. Po uplynutí doby trvání:
 - Pro předčasné vypnutí akustického signálu stiskněte ☹.
 - Některé pokrmy můžete v případě potřeby dopečt. → "Prodloužení doby pečení", Strana 12
 - Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí on/off.

9.2 Posunutí času konce

U některých pokrmů můžete posunout čas konce.

Požadavky

- Je zvolený pokrm.
- Provoz není spuštěný.

1. Stiskněte ☹.
2. Otočným voličem nastavte čas konce.
3. Spusťte provoz pomocí start/stop.
 - ✓ Na displeji se zobrazí čas spuštění. Spotřebič je ve vyčkávacím režimu.
 - ✓ Po dosažení času spuštění začne spotřebič hřát a odměřuje se doba trvání.
 - ✓ Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál. Na displeji je zobrazená doba trvání nula.

Poznámka: Čas konce nemůžete dodatečně změnit.

9.3 Prodloužení doby pečení

U některých pokrmů můžete po uplynutí doby trvání pokrm dopečt. Dopečení můžete opakovat libovolně často.

1. Stiskněte "dopečení".
 - ✓ Na displeji se zobrazí doba trvání.
2. V případě potřeby změňte dobu trvání otočným voličem.
3. Spusťte provoz pomocí start/stop.
 - ✓ Spotřebič začne hřát a odměřuje se doba trvání.
 - ✓ Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál. Spotřebič přestane hřát.
4. Po uplynutí doby trvání:
 - Pro předčasné vypnutí akustického signálu stiskněte ☹.
 - Pokud chcete dál dopekat, stiskněte "dopečení".
 - Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí on/off.

9.4 Zrušení nastavení

Po spuštění již nastavení nemůžete změnit.

- ▶ Pro zrušení všech nastavení vypněte spotřebič pomocí on/off.
- ✓ Všechna nastavení se zruší. Můžete provést nové nastavení.

9.5 Přehled pokrmů

Řiďte se pokyny k jednotlivým pokrmům.

Pokrm	Hmotnost/množství	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání
Růžičky kvěťáku, vařené v páře	Stejně velké růžičky	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1
Růžičky brokolice, vařené v páře	Stejně velké růžičky	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1
Zelené fazolky, vařené v páře	-	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1
Mrkev na kolečka, vařená v páře	Kolečka silná cca 3 mm	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1
Zmrazená zeleninová směs (blanšírovaná), vařená v páře	-	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1
Brambory vařené ve slupce	Středně velké, Ø 4–5 cm	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1
Rýže basmati	Max. 0,75 kg	Neděrovaná parní nádoba	2
Přírodní rýže	Max. 0,75 kg	Neděrovaná parní nádoba	2
Kuskus	Max. 0,75 kg	Neděrovaná parní nádoba	2
Velkozrnná čočka	Max. 0,55 kg	Neděrovaná parní nádoba	2
Vařené přílohy, ohřívání		Neděrovaná parní nádoba	2
Čerstvá kuřecí prsa, vařená v páře	Celková hmotnost 0,2–0,5 kg	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1
Čerstvý rybí filet, vařený v páře	Max. 2,5 cm silný	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1
Čerstvá ryba celá, vařená v páře	0,3–2 kg	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1
Příprava jogurtu ve skleničkách	-	Skleničky + Neděrovaná parní nádoba	2
Příprava mléčné rýže	-	Neděrovaná parní nádoba	2
Příprava kompotu	-	Neděrovaná parní nádoba	2
Sterilizace kojeneckých lahví		Neděrovaná parní nádoba	2
Vejce vařená naměkko	Vejce velikosti M, max. 1 kg	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1
Vejce vařená natvrdo	Vejce velikosti M, max. 1,8 kg	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1

9.6 Pokyny k přípravě pokrmů

Postupujte podle pokynů na spotřebiči. Při přípravě pokrmů se řiďte těmito informacemi.

- Všechny programy jsou přizpůsobené pro pečení na jedné úrovni. Doba pečení se může lišit v závislosti na množství a kvalitě přísad.

Množství/hmotnost

- Pokrmy dávejte do příslušenství maximálně do výšky 4 cm.
- Nepřekračujte doporučenou maximální hmotnost.

Příslušenství/nádoba

- Používejte nádoby doporučené v přehledu.
- Při vaření v děrované parní nádobě zasuňte navíc do úrovně 1 neděrovanou parní nádoba. Odkapávající tekutina se zachytí.

Obilné výrobky nebo čočka

Pokrm zvažte a přidejte vodu ve správném poměru.

- Rýže basmati 1 : 1,5
- Kuskus 1 : 1
- Přírodní rýže 1 : 1,5
- Velkozrnná čočka 1 : 2
- Aby se zbývající voda rychleji vsákla, obilné výrobky po uvaření zamíchejte.

Ryby

- Děrovanou parní nádobu vymažte tukem.
- Ryby nebo rybí filety nepokládejte na sebe.
- Připravujte pokud možno stejně velké ryby nebo rybí filety.
- Zadejte hmotnost nejtěžší ryby.

Vejce

- Vejce před vařením propíchněte.
- Vejce nepokládejte na sebe.

Kuřecí prsa

- Kuřecí prsa nepokládejte na sebe.

Zelenina

- Zeleninu okořeňte až po uvaření.
- Nepoužívejte silně namražené zmrazené potraviny. Odstraňte z pokrmu led.
- Pokrmy vždy rovnoměrně rozprostřete v nádobě. V případě různé výšky potravin se pokrmy uvaří nerovnoměrně.

Příprava jogurtu

1. Na varné desce zahřejte mléko na 90 °C. U trvanlivého mléka stačí 40 °C.
2. Nechte mléko vychladnout na 40 °C.
3. Do mléka přimíchejte 150 g jogurtu s teplotou z lednice.

- Směs naplňte do šálků nebo malých skleniček a zakryjte potravinovou fólií.
- Šálky nebo skleničky postavte do parní nádoby.
- Řiďte se údaji v přehledu a spusťte program.
→ *Strana 13*
- Když je jogurt hotový, nechte ho vychladnout v chladničce.

Příprava mléčné rýže

- Zvažte rýži.
- Přidejte 2,5násobné množství mléka.
- Rýži a mléko naplňte do příslušenství maximálně do výšky 2,5 cm.
- Řiďte se údaji v přehledu a spusťte program.
→ *Strana 13*
- Po uvaření rýži zamíchejte.
- ✓ Do mléčné rýže se nasákne zbytek mléka.

Příprava kompotu

Program je vhodný pouze pro peckovité a jádrové ovoce.

- Zvažte ovoce.
- Přidejte cca 1/3 množství vody.
- Podle chuti přidejte cukr a koření.
- Řiďte se údaji v přehledu a spusťte program.
→ *Strana 13*

Sterilizace kojeneckých lahví

Ve spotřebiči můžete sterilizovat kojenecké lahve. Proces odpovídá běžnému vyvaření.

- Kojenecké lahve vždy ihned po vypití vyčistěte štětkou na lahve.
- Kojenecké lahve umyjte v myčce nádobí.
- Kojenecké lahve postavte do děrované parní nádoby tak, aby se navzájem nedotýkaly.
- Řiďte se údaji v přehledu a spusťte program.
→ *Strana 13*
- Kojenecké lahve osušte čistým hadrem.

10 Dětská pojistka

Aby děti nemohly spotřebič omylem zapnout nebo změnit nastavení, zajistěte ho dětskou pojistkou.

10.1 Aktivace a deaktivace dětské pojistky

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

- Pro aktivaci dětské pojistky podržte cca 4 sekundy stisknuté .

- ✓ Na displeji se zobrazí pokyn k potvrzení.
- ✓ Ovládací panel je zablokovaný. Spotřebič lze jen vypnout pomocí on/off.
- ✓ Když je spotřebič zapnutý, svítí . Když je spotřebič vypnutý,  nesvítí.
- 2. Pro deaktivaci dětské pojistky podržte cca 4 sekundy stisknuté .
- ✓ Na displeji se zobrazí pokyn k potvrzení.

11 Základní nastavení

Základní nastavení spotřebiče můžete nastavit podle svých potřeb.

11.1 Přehled základních nastavení

Zde naleznete přehled základních nastavení a tovární nastavení. Základní nastavení závisí na vybavení vašeho spotřebiče.

Poznámky

- Změny nastavení jazyka, akustického signálu tlačítek a jas displeje se projeví okamžitě. Všechna ostatní nastavení se projeví až po uložení nastavení.
- Po dlouhém výpadku proudu se na displeji zobrazí nastavení pro první uvedení do provozu. Musíte znovu nastavit jazyk, čas a datum.

Nastavení	Výběr
Jazyk	K dispozici další jazyky
Čas	Nastavení aktuálního času
Datum	Nastavení aktuálního data
Tvrdost vody	0 (změkčená) 1 (měkká) 2 (středně tvrdá) 3 (tvrdá) 4 (velmi tvrdá)

Nastavení	Výběr
akustický signál	Krátký (30 s) Střední (1 min) Dlouhý (5 min)
Akustický signál tlačítek	Vypnutý (Akustický signál tlačítka on/off zůstane aktivní i při deaktivovaném akustickém signálu tlačítek.) Zapnutý
Jas displeje	Nastavitelný v 5 stupních
Ukazatel času	Digitální Nesvítí
Osvětlení	Při provozu zapnuté Při provozu vypnuté
Počáteční druh provozu	Vaření v páře Hlavní menu Pokrmý
Ztmavení v noci	Vypnuté Zapnuté Poznámka: Při zapnutém ztmavení v noci se displej od 22:00 h do 5:59 h ztmaví.

Nastavení	Výběr
Logo značky	Ukazatele Nezobrazovat
Doba doběhu ventilátoru	Doporučená Minimální
Tovární nastavení	Resetování Neresetovat

11.2 Změna nastavení

Požadavek: Spotřebič je vypnutý.

1. Stiskněte on/off.
2. Stiskněte menu.
3. Otočným voličem zvolte "nastavení".
4. Stiskněte >.
5. Otočným voličem změňte hodnoty.

6. Procházejte nastavení pomocí > a v případě potřeby je změňte otočným voličem.
7. Pro uložení změny stiskněte menu.
8. Pomocí < nebo > zvolte "uložit".

Zrušení změny základních nastavení

- ▶ Pomocí < nebo > zvolte "zrušit".
- ✓ Všechny změny se zruší a neuloží se.

11.3 Změna času

Čas můžete změnit v základních nastaveních.

1. Stiskněte on/off.
2. Stiskněte menu.
3. Otočným voličem zvolte "nastavení".
4. Stiskněte > tolikrát, dokud se nezobrazí "čas".
5. Otočným voličem změňte čas.
6. Stiskněte menu.
7. Uložte nebo zrušte nastavení.

12 Čištění a ošetřování

Aby váš spotřebič zůstal dlouho funkční, pečlivě ho čistěte a ošetřujte.

12.1 Čisticí prostředky

Používejte pouze vhodné čisticí prostředky pro různé povrchy spotřebiče.

VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Pronikající vlhkost může způsobit úraz elektrickým proudem.

- ▶ Při čištění spotřebiče nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe.

POZOR!

Nevhodné čisticí prostředky mohou poškodit povrchy spotřebiče.

- ▶ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.
- ▶ Nepoužívejte čisticí prostředek na pečicí trouby.
- ▶ Na madlo dvířek nebo ovládací panel nepoužívejte prostředky na odstraňování vodního kamene, protože tyto skvrny již nelze odstranit.
- ▶ Nepoužívejte leptavé čisticí prostředky, prostředky s obsahem chloru ani agresivní čisticí prostředky.
- ▶ Soli jsou velmi agresivní a mohou způsobit korozi. Z vychladlého vnitřku trouby hned odstraňte zbytky ostrých omáček nebo slaných pokrmů.
- ▶ Nepoužívejte čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu.
- ▶ Nepoužívejte tvrdé drátěnky nebo houbičky.

Čelní strana spotřebiče

Povrch	Čisticí prostředky	Pokyny
hliník	Mycí roztok Jemný čisticí prostředek na okna	Po vyčištění osušte povrch měkkým hadrem. Jemný čisticí prostředek na okna naneste měkkým hadrem na čištění oken nebo hadrem z mikrovlákna nepouštějícím vlákna vodorovně a bez tlaku na hliníkovou čelní stranu spotřebiče a otřete.
Ušlechtilá ocel	Mycí roztok Speciální čisticí prostředek na ušlechtilou ocel	Po vyčištění osušte povrch měkkým hadrem. Abyste zabránili korozi, z ušlechtilé oceli ihned odstraňte skvrny od vodního kamene, tuku, škrobu a bílkovin.

Vnitřek spotřebiče

Vnitřek trouby s odpařovací miskou	Horký mycí roztok Voda s octem	Pro čištění horkým mycím roztokem nebo vodou s octem použijte přiloženou houbičku nebo měkký kartáček.
------------------------------------	-----------------------------------	--

Příslušenství	Horký mycí roztok Voda s octem	Příslušenství namočte do horkého mycího roztoku a vyčistěte kartáčkem nebo houbičkou. Příslušenství můžete také umýt v myčce nádobí. Při silném zabarvení vyčistěte příslušenství vodou s octem.
Nádržka na vodu	Mycí roztok	Nádržku na vodu nemyjte v myčce nádobí.
Otvor pro nádržku		Po každém provozu otřete dosucha.
Těsnění ve víčku nádržky na vodu		Po každém provozu otřete dosucha.

Dvířka spotřebiče

Skla dvířek	Čisticí prostředek na sklo.	Po vyčištění osušte povrch měkkým hadrem.
Těsnění dvířek	Horký mycí roztok	

12.2 Hadr z mikrovlákná

Hadr z mikrovlákná odstraňujte vodové a mastné nečistoty.

Objednací číslo 460 770 nebo v internetovém obchodě Hadr z mikrovlákná s žebrovanou strukturou je vhodný pro čištění choulostivých povrchů, jako například:

- sklo
- sklokeramika
- ušlechtilá ocel
- hliník

12.3 Čisticí houbička

Savou čisticí houbičku používejte pouze k čištění vnitřku trouby a k odstraňování zbývajících vody v odpařovací misce.

Čisticí houbičku před použitím důkladně propláchněte. Čisticí houbičku můžete vyprat v pračce pomocí programu na vyvážku.

12.4 Vysušení vnitřku trouby

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!

Při otevírání dvířek spotřebiče může unikat horká pára. V závislosti na teplotě nemusí být pára vidět.

- ▶ Při otevírání nestůjte příliš blízko spotřebiče.
- ▶ Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.
- ▶ Udržujte mimo dosah dětí.

Voda v odpařovací misce je po vypnutí ještě horká.

- ▶ Odpařovací misku nikdy nevylévejte ihned po vypnutí spotřebiče.
- ▶ Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

1. Dvířka spotřebiče nechte pootevřená, dokud spotřebič nevychladne.
2. Odstraňte z vnitřku trouby nečistoty.
3. Vychladlý vnitřek trouby a odpařovací misku vyčistěte houbičkou a vysušte měkkým hadrem.
4. Pokud se na čelních stranách skříněk vytvořila kondenzovaná voda, otřete je do sucha.

12.5 Vyprázdnění nádržky na vodu

POZOR!

Sušením nádržky na vodu v horké troubě dojde k poškození nádržky na vodu.

- ▶ Nesušte nádržku na vodu v horké troubě. Nádržka na vodu by se při mytí v myčce nádobí poškodila.
- ▶ Nemyjte nádržku na vodu v myčce nádobí.
- ▶ Nádržku na vodu vyčistěte měkkým hadrem a běžným mycím prostředkem.

1. Otevření dvířek spotřebiče.
2. Vyjměte nádržku na vodu a vylijte zbývajících vodu.
3. Osušte těsnění na víčku nádržky a otvor pro nádržku ve spotřebiči.
4. Nasaďte nádržku na vodu do otvoru pro nádržku.
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

12.6 Odvápňení

Aby spotřebič zůstal funkční, musíte ho pravidelně odvápňovat. To, jak často musíte spotřebič odvápňovat, závisí na tvrdosti používané vody.

Poznámky

- K odvápňení používejte pouze námi doporučený tekutý odvápňovací prostředek (objednací číslo 311 680).
- Když během odvápňení stisknete on/off, proces se přeruší a spotřebič se vypne. Po opětovném zapnutí musíte spotřebič dvakrát propláchnout, aby se odstranily zbytky odvápňovacího roztoku. Během druhého proplachování je jiné použití spotřebiče zablokované.
- Pokud již lze spotřebič spustit s párou jen 5krát nebo méně, upozorní spotřebič na nutnost odvápňení.

Kroky	Doba trvání
Odvápňení → <i>Strana 16</i>	cca 30 min
První proplachování → <i>Strana 17</i>	20 s
Druhé proplachování → <i>Strana 17</i>	20 s

Spuštění odvápňení

Odvápňení spotřebiče trvá cca 30 minut.

POZOR!

Nedoporučené odvěpňovací prostředky mohou spotřebič poškodit.

- K odvěpnění používejte výhradně námi doporučené tekuté odvěpňovací prostředky. Doba působení při odvěpňování je přizpůsobená tomuto odvěpňovacímu prostředku.

Pokud by se odvěpňovací roztok dostal na ovládací panel nebo jiné choulostivé povrchy, poškodily by se.

- Odvěpňovací roztok ihned omyjte vodou.

1. Z 300 ml vody a 60 ml tekutého odvěpňovacího prostředku smíchejte odvěpňovací roztok.
2. Vyndejte nádržku na vodu a naplňte ji odvěpňovacím roztokem.
3. Nádržku na vodu úplně zasuňte do spotřebiče.
4. Zavřete dvířka spotřebiče.
5. Stiskněte on/off.
6. Stiskněte menu.
7. Otáčejte otočným voličem, dokud se nezobrazí "odvěpnění".
8. Pomocí start/stop spusťte odvěpnění.

Provedení prvního proplachování

1. Přiloženou houbičkou odstraňte z odpařovací misky odvěpňovací roztok a houbičku důkladně propláchněte vodou.
2. Nádržku na vodu vyjměte a důkladně vypláchněte.
3. Nádržku na vodu naplňte vodou a znovu ji zasuňte.
4. Zavřete dvířka spotřebiče.
5. Stiskněte start/stop.
- ✓ Spotřebič se cca 20 sekund proplachuje.
6. Otevřete dvířka spotřebiče.
7. Zbývající vodu v odpařovací misce odstraňte houbičkou.
8. Pokračujte s druhým proplachováním. → *Strana 17*

Provedení druhého proplachování

1. Nádržku na vodu vyjměte a důkladně vypláchněte.
2. Nádržku na vodu naplňte vodou a znovu ji zasuňte.
3. Zavřete dvířka spotřebiče.
4. Stiskněte start/stop.
- ✓ Spotřebič se cca 20 sekund proplachuje.
5. Zbývající vodu v odpařovací misce odstraňte houbičkou.
6. Vnitřek trouby vytřete houbičkou a vysušte měkkým hadrem.
7. Vypněte spotřebič.
- ✓ Spotřebič je opět připraven k provozu.

Odvěpnění odpařovací misky

Odpařovací misku můžete odvěpnout také samostatně. Můžete k tomu použít odvěpňovací funkci spotřebiče nebo můžete odpařovací misku odvěpnout ručně.

POZOR!

Nedoporučené odvěpňovací prostředky mohou spotřebič poškodit.

- K odvěpnění používejte výhradně námi doporučené tekuté odvěpňovací prostředky. Doba působení při odvěpňování je přizpůsobená tomuto odvěpňovacímu prostředku.

Pokud by se odvěpňovací roztok dostal na ovládací panel nebo jiné choulostivé povrchy, poškodily by se.

- Odvěpňovací roztok ihned omyjte vodou.

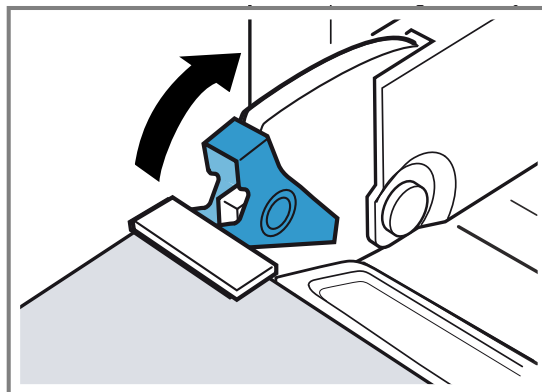
1. Ze 100 ml vody a 20 ml tekutého odvěpňovacího prostředku smíchejte odvěpňovací roztok.

2. Celou odpařovací misku naplňte odvěpňovacím roztokem.
3. Nádržku na vodu naplňte vodou a úplně ji zasuňte do spotřebiče.
4. Zavřete dvířka spotřebiče.
5. Spusťte odvěpnění. → *Strana 16*

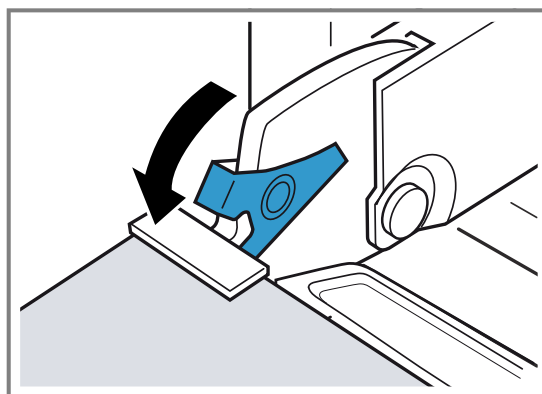
12.7 Dvířka spotřebiče

Dvířka spotřebiče lze za účelem čištění nebo demontáže skleněných tabulí vysadit.

Závěsy dvířek spotřebiče mají zajišťovací páčky. Když jsou zajišťovací páčky zaklopené, jsou dvířka spotřebiče zajištěná. Dvířka spotřebiče nelze v tomto stavu demontovat.



Když jsou zajišťovací páčky vyklopené, jsou závěsy zajištěné a nemohou zaklapnout.

**Vysazení dvířek spotřebiče**

Když jsou zajišťovací páčky vyklopené kvůli vysazení dvířek spotřebiče, jsou závěsy zajištěné a nemohou zaklapnout.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Pokud nejsou závěsy zajištěné, mohou velkou silou zaklapnout.

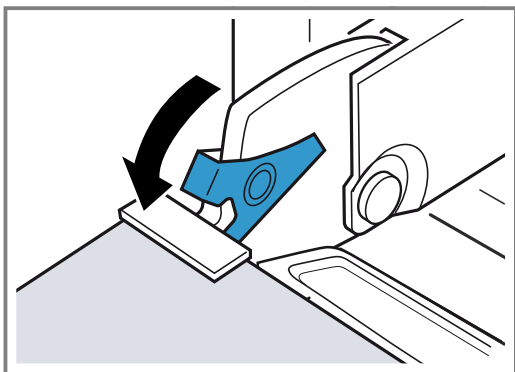
- Dbejte na to, aby byly zajišťovací páčky vždy zaklopené, resp. při vysazování dvířek spotřebiče zcela vyklopené.

Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás usklípnout.

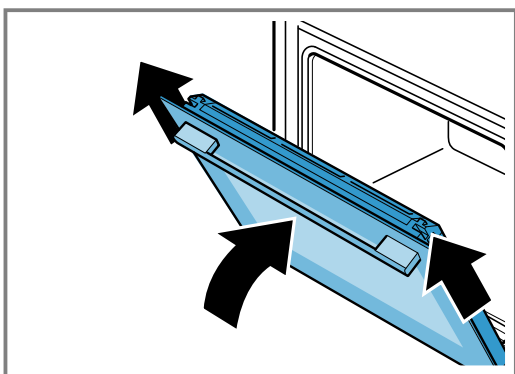
- Nesahejte do prostoru závěsů.

1. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.

2. Vyklopte levou a pravou zajišťovací páčku.



3. Zavřete dvířka spotřebiče tak, aby zůstala otevřená o cca 30°.
4. Pevně uchopte dvířka spotřebiče oběma rukama vlevo a vpravo a vytáhněte je nahoru.



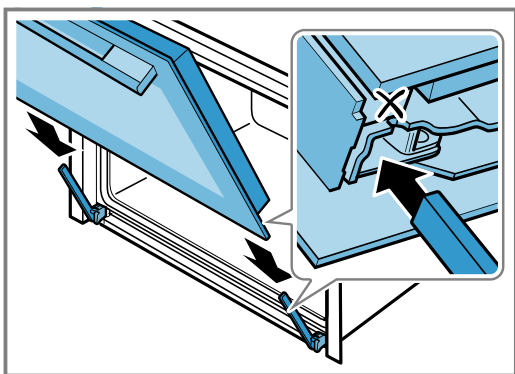
Nasazení dvířek spotřebiče

Když jsou zajišťovací páčky zaklopené, jsou dvířka spotřebiče zajištěná a nelze je vysadit.

Poznámka: Provedte v opačném pořadí kroky pro vysazení dvířek spotřebiče.

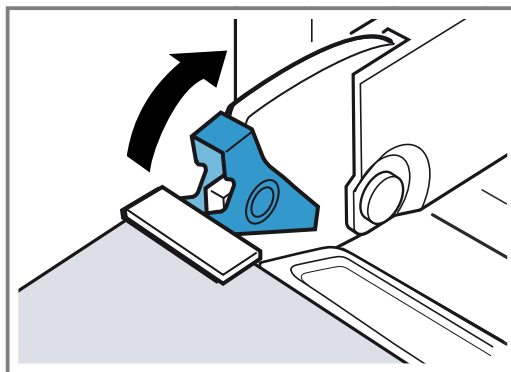
→ "Vysazení dvířek spotřebiče", Strana 17

1. Dvířka spotřebiče zasuněte až nadoraz tak, aby bylo možné zasunout závěsy rovně do otvoru.



2. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.

3. Zaklopte zajišťovací páčky.



4. Zavřete dvířka spotřebiče.

12.8 Skla dvířek

Pro jednodušší vyčištění skel dvířek můžete dvířka spotřebiče demontovat.

Demontáž skleněných tabulí

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Poškrábané sklo ve dvířkách spotřebiče může prasknout.

- Na čištění skla ve dvířkách trouby nepoužívejte ostré abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch.

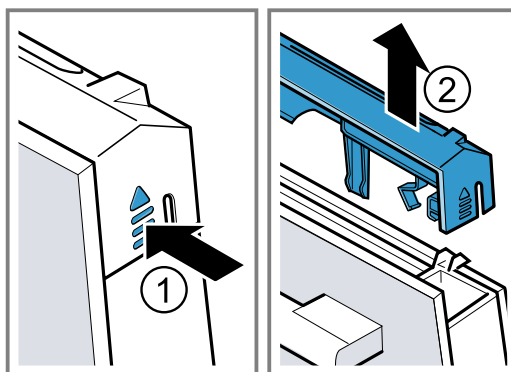
Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás usklípnout.

- Nesahejte do prostoru závěsů.

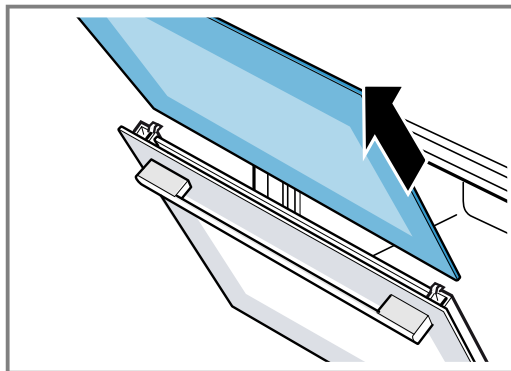
Součásti uvnitř dvířek spotřebiče mohou mít ostré hrany.

- Používejte ochranné rukavice.

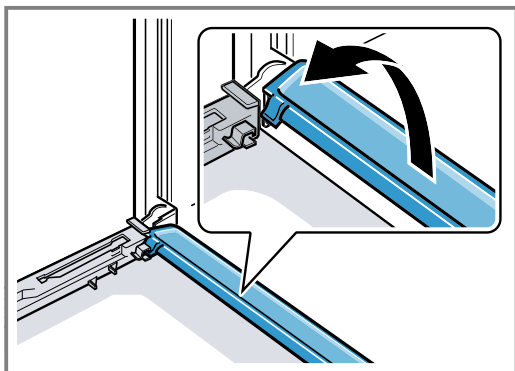
1. Pootevřete dvířka spotřebiče.
2. Zatláče na kryt na levé a pravé straně ①.
3. Sejměte kryt ②.



4. Vytáhněte vnitřní sklo nahoru a opatrně ho položte na rovnou plochu.



5. Abyste mohli v případě potřeby vyjmout a vyčistit kondenzační lištu, úplně otevřete dvířka spotřebiče.
6. Kondenzační lištu odklopte nahoru a vyjměte.



7. Skleněné tabule vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem. Kondenzační lištu vyčistěte hadrem a horkým mycím roztokem.

Montáž skleněných tabulí

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás uskrýpnout.

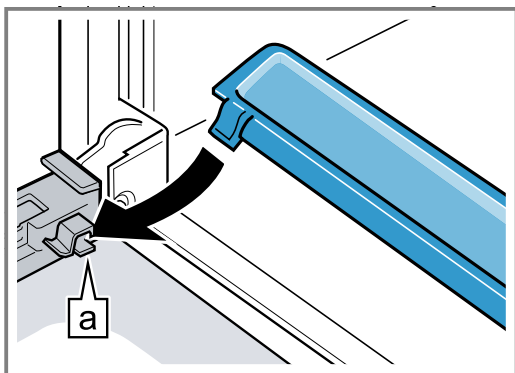
► Nesahejte do prostoru závěsů.

Součásti uvnitř dvířek spotřebiče mohou mít ostré hrany.

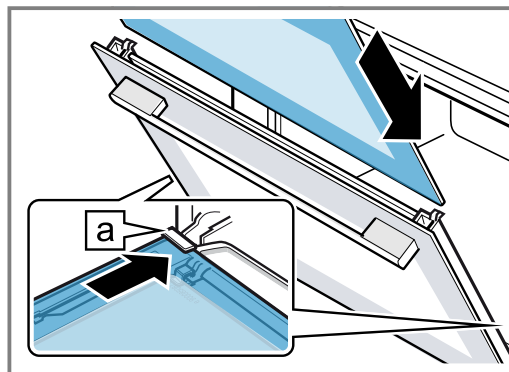
► Používejte ochranné rukavice.

Poznámka: Spotřebič můžete znovu používat teprve tehdy, když jsou skleněné tabule řádně namontované.

1. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.
2. Znovu nasadte kondenzační lištu. Zastrčte kondenzační lištu kolmo a otočte ji dolů **[a]**.



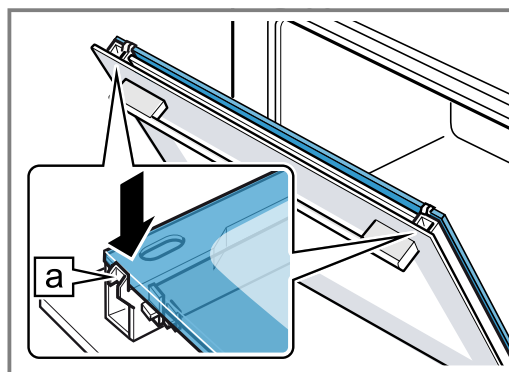
3. Zasuňte vnitřní sklo **[a]**.



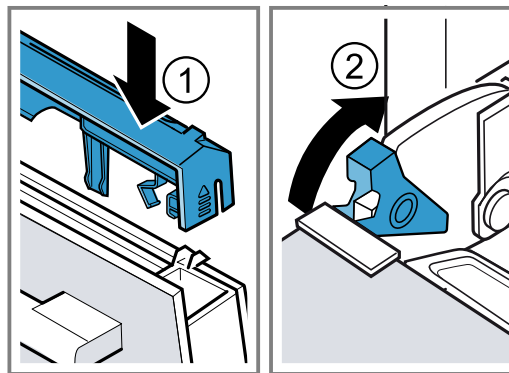
Dbejte na to, aby lesklá strana skla směřovala ven a výřez byl vlevo a vpravo nahoře.

Sklo musí být správně nasazené v držáku.

4. Vnitřní sklo nahoře přitlačte **[a]**.



5. Nasadte kryt a přitlačte ho, až slyšitelně zaskočí **①**.
6. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.
7. Zaklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo **②**.



8. Zavřete dvířka spotřebiče.

13 Odstranění poruch

Menší poruchy vašeho přístroje můžete odstranit vlastními silami. Před kontaktováním zákaznické služby využijte informací o odstraňování poruch. Vyvarujete se tak zbytečných nákladů.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

- Opravy spotřebiče smí provádět pouze vyškolený odborný personál.
- Pokud má spotřebič závadu, kontaktujte zákaznický servis.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

- Opravy spotřebiče smí provádět pouze odborný personál, který je k tomu vyškolený.
- K opravě spotřebiče se smí používat pouze originální náhradní díly.

13.1 Poruchy funkce

Závada	Příčina a řešení závady
Spotřebič nepracuje.	Zareagovala pojistka v pojistkové skříňce. ▶ Zkontrolujte pojistku v pojistkové skříňce. Výpadek napájení. ▶ Zkontrolujte, zda v místnosti funguje osvětlení místnosti nebo jiné přístroje. Není zapojená zástrčka síťového kabelu. ▶ Připojte spotřebič k el. síti.
Zapnutý spotřebič nelze ovládat, na displeji se zobrazí ☹.	Dětská pojistka je aktivovaná. ▶ Držte stisknuté ☹, dokud na displeji nezhasne ☹.
Trouba nehřeje a na displeji je zobrazeno „zapnutý předváděcí režim“.	Je aktivovaný předváděcí režim. 1. Vypnutím jističe v pojistkové skříňce odpojte spotřebič krátce od elektrické sítě a za cca 10 sekund ho znovu zapněte. 2. Deaktivujte předváděcí režim v základních nastaveních . → "Základní nastavení", Strana 14
Na ukazateli se zobrazí zpráva začínající na "D" nebo "E", tj. D0111 nebo E0111.	Porucha funkce 1. Spotřebič vypněte a znovu ho zapněte. ✓ Pokud byla porucha jednorázová, hlášení zhasne. 2. Pokud se hlášení zobrazí znovu, kontaktujte zákaznický servis. Při telefonátu uveďte přesné chybové hlášení.
Spotřebič nelze spustit.	Dvířka spotřebiče nejsou úplně zavřená. ▶ Zavřete dvířka spotřebiče. Spotřebič není vypnutý. ▶ Spotřebič vypněte a znovu ho zapněte.
Spotřebič vás vyzývá, abyste utřeli vnitřek trouby a naplnili nádržku na vodu.	Během odvápnění došlo k přerušení napájení nebo vypnutí spotřebiče. ▶ Když spotřebič znovu zapnete, dvakrát ho propláchněte.
Po zapnutí druhu provozu se na displeji zobrazí hlášení, že je teplota příliš vysoká.	Spotřebič není dostatečně vychladlý. 1. Nechte spotřebič vychladnout. 2. Znovu nastavte druh provozu.
Spotřebič vás vyzve, abyste provedli odvápnění, aniž by se předtím zobrazilo počítadlo.	Je nastavená příliš malá tvrdost vody. 1. Odvápněte spotřebič. 2. Zkontrolujte nastavenou tvrdost vody a upravte ji.
Tlačítka blikají.	Normální jev, protože se za ovládacím panelem tvoří kondenzovaná voda. Není potřebné žádné jednání.
Při pečení se odpařila veškerá vody z odpařovací misky, ačkoli je nádržka na vodu plná.	Nádržka na vodu není správně zasunutá. ▶ Zasuňte nádržku na vodu tak, aby viditelně zaskočila. Přívod k nádržce na vodu je ucpaný. 1. Odvápněte spotřebič. 2. Zkontrolujte nastavenou tvrdost vody a upravte ji.
Nádržka na vodu se bezdůvodně vyprázdní a odpařovací miska přeteče.	Nádržka na vodu není správně zavřená. ▶ Zavřete víčko nádržky na vodu tak, aby viditelně zaskočilo. Těsnění ve víčku nádržky je znečištěné. ▶ Vyčistěte těsnění. Těsnění ve víčku nádržky je poškozené. ▶ Kupte u zákaznického servisu novou nádržku na vodu.
Spotřebič vás vyzývá, abyste naplnili nádržku na vodu, ačkoli je plná.	Nádržka na vodu není správně zasunutá. ▶ Zasuňte nádržku na vodu tak, aby viditelně zaskočila. Nefunguje rozpoznávací systém. ▶ Kontaktujte zákaznický servis.

Závada	Příčina a řešení závady
Spotřebič vás vyzývá, abyste naplnili nádržku na vodu, ačkoli je plná, resp. spotřebič vás nevyzve k naplnění nádržky na vodu, ačkoli je prázdná.	Nádržka na vodu je znečištěná a pohyblivá čidla hladiny uvázla. 1. Nádržkou zatřeste a vyčistěte ji. 2. Pokud se zaseknuté díly neuvolní, objednejte si u zákaznického servisu novou nádržku na vodu.
Při provozu se na displeji zobrazí hlášení "Naplnit nádržku na vodu?".	Nádržka na vodu je naplněná z poloviny. Není potřebné žádné jednání.
Na displeji se zobrazí "Spotřebič hřeje", ale spotřebič nedosáhne zvolené teploty.	Hodnoty automatické kalibrace nejsou optimálně nastavené. ▶ Resetujte spotřebič na tovární nastavení a zopakujte první uvedení do provozu. → "Základní nastavení", Strana 14 → "Před prvním použitím", Strana 8 ✓ 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. Není potřebné žádné jednání.
Při vaření v páře vzniká opakovaně extrémní množství páry.	Spotřebič se nemůže kvůli příliš krátkým dobám vaření automaticky zkalibrovat. ▶ Resetujte spotřebič na tovární nastavení a zopakujte kalibraci.
Při pečení uniká z větracích otvorů pára.	Normální jev. Není potřebné žádné jednání.

13.2 Výměna žárovky v troubě

Když osvětlení v troubě přestane svítit, vyměňte žárovku.

Poznámka: Tepelně odolné halogenové žárovky 230 V, 25 W obdržíte u zákaznického servisu nebo ve specializovaných prodejnách. Používejte pouze tyto žárovky. Nových halogenových žárovek se dotýkejte pouze čistým, suchým hadrem. Prodlouží se tak životnost žárovky.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!

Během použití jsou spotřebič a jeho přístupné části horké.

- ▶ Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých prvků.
- ▶ Malé děti do 8 let je třeba udržovat z dosahu.
- ▶ Nikdy se nedotýkejte větracích otvorů.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

Při výměně žárovky jsou kontakty objímky žárovky pod napětím.

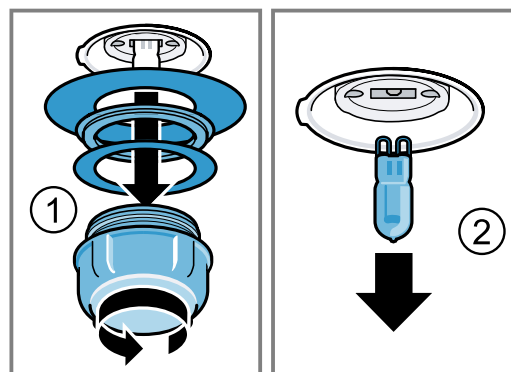
- ▶ Před výměnou žárovky zajistěte, aby byl spotřebič vypnutý, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.
- ▶ Navíc vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.

Požadavky

- Spotřebič je odpojený od elektrické sítě.
- Trouba je vychladlá.
- Máte připravenou halogenovou žárovku na výměnu.

1. Vyšroubujte skleněný kryt směrem doleva ①.

2. Halogenovou žárovku bez šroubování vytáhněte ②.



3. Nasaďte novou halogenovou žárovku a pevně ji zatlačte do objímky. Dbejte na správnou polohu kolíků.
4. Ve správném pořadí nasaďte na skleněný kryt nová těsnění a kroužek.
5. Skleněný kryt s těsněním našroubujte zpět. Spotřebič používejte pouze se skleněným krytem a těsněním.
6. Spotřebič zapojte do elektrické sítě a znovu proveďte první uvedení do provozu.

13.3 Výměna skleněného krytu nebo těsnění

Když jsou skleněný kryt nebo těsnění halogenové žárovky poškozené, musíte poškozené díly vyměnit.

- ▶ Vyměňte skleněný kryt nebo těsnění. Nový skleněný kryt nebo nové těsnění zakoupíte u zákaznického servisu.
→ "Zákaznický servis", Strana 35

13.4 Výměna těsnění dvířek

Když je uvnitř trouby poškozené vnější těsnění dvířek, musíte ho vyměnit. Náhradní těsnění pro spotřebič zakoupíte u zákaznického servisu. Uveďte číslo „E“ a číslo „FD“ spotřebiče.

1. Otevřete dvířka spotřebiče.

2. Odstraňte staré těsnění dvířek.
3. Nasadte těsnění dvířek na jedné straně trouby a natáhněte ho dokola.
Spoj musí být na straně.
4. Zejména v rozích zkontrolujte správné usazení těsnění dvířek.

14 Likvidace

14.1 Likvidace starého spotřebiče

Díky ekologické likvidaci je možné opětovné použití cenných surovin.

1. Vytáhněte síťovou zástrčku síťového kabelu ze zásuvky.
2. Odpojte síťový kabel.
3. Spotřebič ekologicky zlikvidujte.
Informace o aktuálních možnostech likvidace obdržíte u specializovaného prodejce nebo na obecním nebo městském úřadu.



Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2012/19/EU o nakládání s použitými elektrickými a elektronickými zařízeními (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tato směrnice stanoví jednotný evropský (EU) rámec pro zpětný odběr a recyklování použitých zařízení.

15 Správný postup

Zde najdete vhodná nastavení, příslušenství a nádoby pro různé pokrmy. Doporučení jsme optimálně přizpůsobili pro váš spotřebič.

15.1 Nejlepší postup

VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!

Při otvírání dvířek spotřebiče může unikat horká pára. V závislosti na teplotě nemusí být pára vidět.

- ▶ Při otvírání nestůjte příliš blízko spotřebiče.
- ▶ Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.
- ▶ Udržujte mimo dosah dětí.

Tip

Když spotřebič používáte poprvé, řiďte se těmito základními informacemi:

- → "Bezpečnost", Strana 2
- → "Úspora energie", Strana 4
- → "Kondenzovaná voda", Strana 23

1. Vyberte odpovídající pokrm z přehledu pokrmů.

Tipy

- Pro vybrané pokrmy má spotřebič naprogramovaná nastavení. Pokud se chcete nechat vést spotřebičem, použijte naprogramované pokrmy → Strana 12.
 - Pokud nenajdete přesně ten pokrm, který chcete připravit, nebo postup, který chcete provést, řiďte se podle podobného pokrmu.
2. Vyměňte z trouby příslušenství.
 3. Zvolte vhodnou nádobu a příslušenství.
Používejte pouze nádoby a příslušenství, které jsou uvedené v doporučeném nastavení.
 4. Spotřebič předeheřívajte pouze tehdy, když je to stanoveno v receptu nebo v doporučeném nastavení.
 5. Nastavte spotřebič podle doporučeného nastavení.
 6. Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí on/off.

15.2 Co je dobré vědět

V tabulkách najdete výběr pokrmů, které lze dobře připravit ve vašem spotřebiči. Můžete si přechíst, který druh ohřevu, které příslušenství, jakou teplotu a dobu vaření byste měli nejlépe zvolit. Pokud není uvedeno jinak, údaje platí pro vložení do studeného spotřebiče.

Příslušenství

Používejte příslušenství, které je součástí dodávky. Při přípravě pokrmů v děrované parní nádobě pod ni vždy zasuňte neděrovanou parní nádobu. Do neděrované parní nádoby se zachytí odkapávající tekutina.

Nádoby

Pokud použijete nádobu, postavte ji vždy doprostřed děrované parní nádoby. Nádoba musí být odolná vůči vysokým teplotám a páře. V případě silnostěnných nádob se doba přípravy prodlužuje. Pokrmy, které připravujete ve vodní lázni (např. rozpouštění čokolády), zakryjte fólií.

Doba přípravy 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

Pokrmy vždy rovnoměrně rozprostřete v nádobě. V případě různé výšky potravin se pokrmy uvaří nerovnoměrně.

Potraviny choulostivé na stlačení

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

Vaření menu

V páře můžete vařit současně celé menu, aniž by došlo ke smísení chutí.

Pokrm s nejdelší dobou přípravy vložte do trouby první. Ostatní pokrmy vložte ve vhodném okamžiku. Všechny pokrmy tak budou hotové najednou.

Při vaření menu se celková doba vaření prodlužuje. Když otevřete dvířka spotřebiče, unikne trochu páry a trouba se musí znovu zahřát.

Kondenzovaná voda

Při vaření může v pečicím prostoru a na dvířkách spotřebiče vznikat kondenzovaná voda. Vznik kondenzované vody je normální a nemá vliv na funkci spotřebiče. Po vaření kondenzovanou vodu otřete.

15.3 Zelenina

Zeleninu dejte do děrované parní nádoby a zasuňte do úrovně 2. Neděrovanou parní nádobu bez otvorů zasuňte pod ní do úrovně 1. Do neděrované parní nádoby se zachytí odkapávající tekutina.

Zelenina

Pokrm	Velikost kusu	Příslušenství/ná-doba	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v min.
Artyčoky	Celé	Děrovaná + neděrovaná parní ná-doba		100	20–35
Květák	Celý	Děrovaná + neděrovaná parní ná-doba		100	25–35
Květák	Růžičky	Děrovaná + neděrovaná parní ná-doba		100	10–15
Brokolice	Růžičky	Děrovaná + neděrovaná parní ná-doba		100	8–10
Hrášek	–	Děrovaná + neděrovaná parní ná-doba		100	5–10
Fenykl	Kolečka	Děrovaná + neděrovaná parní ná-doba		100	10–14
Zeleninový pudink	–	Forma s vodní lázní 1,5 l + děrovaná v úrovni vkládání 2		100	50–70
Zelené fazolky	–	Děrovaná + neděrovaná parní ná-doba		100	20–25
Mrkev	Kolečka	Děrovaná + neděrovaná parní ná-doba		100	10–20
Kedlubna	Kolečka	Děrovaná + neděrovaná parní ná-doba		100	20–25
Pórek	Kolečka	Děrovaná + neděrovaná parní ná-doba		100	6–9
Kukuřice	Celá	Děrovaná + neděrovaná parní ná-doba		100	25–35

Pokrm	Velikost kusu	Příslušenství/nádoba	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v min.
Mangold	Proužky	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		100	8–10
Chřest, zelený	Celý	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		100	7–12
Chřest, bílý	Celý	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		100	10–15
Špenát	–	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		100	2–3
Romanesco	Růžičky	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		100	8–10
Růžičková kapusta	Růžičky	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		100	20–30
Červená řepa	celá	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		100	40–50
Červené/modré zelí	Na nudličky	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		100	30–35
Bílé zelí	Na nudličky	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		100	25–35
Cuketa	Kolečka	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		100	3–4
Lusky cukrového hrášku	–	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		100	8–12

15.4 Přílohy a luštění

Doporučená nastavení pro přílohy a luštění

Vaření příloh a luštění

1. Přidejte vodu, resp. tekutinu v uvedeném poměru.

Příklad: 1 : 1,5 = na každých 100 g rýže přidejte 150 ml tekutiny.

2. Nastavte spotřebič podle doporučeného nastavení.

Přílohy a luštění

Pokrm	Poměr	Příslušenství/nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Brambory vařené ve slupce (střední velikost)	–	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1		100	35–45
Vařené loupané brambory	–	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1		100	20–25
Přírodní rýže	1 : 1,5	Neděrovaná parní nádoba	2		100	35–45
Dlouhozrnná rýže	1 : 1,5	Neděrovaná parní nádoba	2		100	20–30
Rýže basmati	1 : 1,5	Neděrovaná parní nádoba	2		100	20–30

Pokrm	Poměr	Příslušenství/ nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Rýže parboiled	1 : 1,5	Neděrovaná parní nádoba	2		100	15–20
Rizoto	1 : 2	Neděrovaná parní nádoba	2		100	30–35
Velkozrnná čočka	1 : 2	Neděrovaná parní nádoba	2		100	35–50
Bílé fazole, namočené	1 : 2	Neděrovaná parní nádoba	2		100	65–75
Kuskus	1 : 1	Neděrovaná parní nádoba	2		100	6–10
Špalda, drcená	1 : 2,5	Neděrovaná parní nádoba	2		100	15–20
Jáhly, nemleté	1 : 2,5	Neděrovaná parní nádoba	2		100	25–35
Pšenice, nemletá	1 : 1	Neděrovaná parní nádoba	2		100	60–70
Knedlíky	–	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1		100	20–25

15.5 Drůbež a maso

Doporučená nastavení pro drůbež a maso.

Drůbež

Pokrm	Množství	Příslušenství/ nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v min.
Kuřecí prsa	Po 0,15 kg	Neděrovaná parní nádoba	2		100	15–25
Kachní prsa	Po 0,35 kg	Neděrovaná parní nádoba	2		100	12–18

Hovězí maso

Pokrm	Množství	Příslušenství/ nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v min.
Nízký roast-beef, středně propečený	1 kg	Neděrovaná parní nádoba	2		100	25–35
Vysoký roast-beef, středně propečený	1 kg	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	3 + 1		100	30–40

Vepřové maso

Pokrm	Množství	Příslušenství/ nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v min.
Vepřová panenka	0,5 kg	Neděrovaná parní nádoba	2		100	16–20
Vepřové medailonky	Cca 3 cm silné	Neděrovaná parní nádoba	2		100	10–12
Uzené kotlety	na plátky		2		100	15–20

Klobásy

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Vídeňské párky	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1		80 - 90	12 - 18
Bílé klobásy	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1		80 - 90	20 - 25

15.6 Ryby

Doporučená nastavení pro vaření ryb a mušlí.

Ryby

Pokrm	Množství	Příslušenství/nádoba	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v min.
Pražma, celá	Po 0,3 kg	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1		80–90	15–25
Filet z pražmy	Po 0,15 kg	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1		80–90	10–20
Rybí terina	Forma s vodní lázní 1,5 l	Neděrovaná parní nádoba	2		70–80	40–80
Pstruh, celý	Po 0,2 kg	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1		80–90	12–15
Filety z tresky	Po 0,15 kg	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1		80–90	10–14
Filet z lososa	Po 0,15 kg	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1		100	8–10
Mušle	1,5 kg	Neděrovaná parní nádoba	2		100	10–15
Filety z okouníka	Po 0,15 kg	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1		80–90	10–20
Závitky z mořského jazyka, plněné		Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1		80–90	10–20

15.7 Polévkové zavářky, ostatní

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Vaječná sedlina	Neděrovaná parní nádoba	2		90	15 - 20
Krupicové noky	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1		90 - 95	7 - 10

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Vejce vařená natvrdo (velikost M, max. 1,8 kg)	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1		100	10 - 12
Vejce vařená naměkko (velikost M, max. 1 kg)	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1		100	6 - 8

15.8 Dezerty, kompoty

Doporučená nastavení pro přípravu dezertů a kompotu

Příprava kompotu

1. Zvažte ovoce.
2. Přidejte cca 1/3 množství vody.
3. Podle chuti přidejte cukr a koření.
4. Nastavte spotřebič podle doporučeného nastavení.

Příprava mléčné rýže

1. Zvažte rýži.
 2. Přidejte 2,5násobné množství mléka.
 3. Rýži a mléko naplňte do misky max. do výšky 2,5 cm.
 4. Nastavte spotřebič podle doporučeného nastavení.
 5. Po uvaření mléčnou rýži zamíchejte.
- ✓ Do mléčné rýže se nasákne zbytek mléka.

Příprava jogurtu

1. Na varné desce zahřejte mléko na 90 °C. Poté ho nechte vychladnout na 40 °C.
Když použijete trvanlivé mléko, zahřejte ho na 40 °C. Tato teplota je pro trvanlivé mléko dostačující.
2. Do mléka přimíchejte 150 g jogurtu (s teplotou z lednice).
3. Směs naplňte do šálků nebo malých skleniček a zakryjte potravinovou fólií.
4. Dejte do trouby děrovanou parní nádobu.
5. Šálky nebo skleničky postavte do děrované parní nádoby.
6. Nastavte spotřebič podle doporučeného nastavení.
7. Když je jogurt hotový, nechte ho vychladnout v chladničce.

Dezerty, kompoty

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Kynuté knedlíky	Neděrovaná parní nádoba		100	20–25
Karamelový krém	Formičky + děrovaná parní nádoba		80	15–20
Mléčná rýže	Neděrovaná parní nádoba		100	25–35
Jogurt	Skleničky na jednu porci + děrovaná parní nádoba		40	300–360
Jablečný kompot	Neděrovaná parní nádoba		100	10–15
Hruškový kompot	Neděrovaná parní nádoba		100	10–15
Třešňový kompot	Neděrovaná parní nádoba		100	10–15
Rebarborový kompot	Neděrovaná parní nádoba		100	10–15
Švestkový kompot	Neděrovaná parní nádoba		100	15–20

15.9 Regenerace (ohřívání)

Pomocí regenerace se šetrně ohřívají studené pokrmy. Pokrmy chutnají a vypadají jako čerstvě připravené.

Regenerace (ohřívání)

Pomocí regenerace se šetrně znovu ohřívají pokrmy. Pokrmy chutnají a vypadají jako čerstvě připravené.

Pokrm	Příslušenství/ná- doba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Zelenina	Neděrovaná parní nádoba	2		100	12–15
Těstoviny, bram- bory, rýže	Neděrovaná parní nádoba	2		100	5–25

15.10 Rozmrazování

Parní funkce rozmrazování je vhodná pro rozmrazování zmrazeného ovoce a zeleniny.

Maso a ryby rozmrazujte nejlépe v lednici.

Pokud chcete zachovat tekutinu ve zmrazeném pokrmu, např. u zmrazeného špenátu se smetanou, použijte neděrovanou parní nádobu.

Poznámky

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

- Nízké zmrazené potraviny nebo jednotlivé porce se rozmrazí rychleji než potraviny zmrazené v bloku.

Rozmrazování zmrazených pokrmů

- Vyndejte zmrazené pokrmy z obalu.
- Zmrazené pokrmy vložte do děrované parní nádoby.
- Děrovanou parní nádobu zasuňte do trouby a pod ni zasuňte neděrovanou parní nádobu.
- ✓ Pokrm neleží v rozmrazené tekutině a odkapávající tekutina zůstane v neděrované parní nádobě.
- Nastavte spotřebič podle doporučeného nastavení.

Rozmrazování

Pokrm	Množství	Příslušenství/ nádoba	Úroveň zas- nutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v min.
Bobulovité ovoce	0,5 kg	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1		50–55	15–20
Zelenina	0,5 kg	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1		40–50	15–50

15.11 Odšťavňování

Doporučená nastavení pro odšťavňování ovoce.

Odšťavňování ovoce

- Ovoce dejte mísy a přidejte cukr.
- Směs nechte stát nejméně hodinu, aby se šťáva vsákla do ovoce.

- Ovoce dejte do děrované parní nádoby a zasuňte do úrovně 2.
- O úroveň níž zasuňte neděrovanou parní nádobu pro zachycení šťávy.
- Nastavte spotřebič podle doporučeného nastavení.
- Po uplynutí doby přípravy dejte ovoce do utěrky a vymačkejte zbytek šťávy.
- Osušte vnitřek trouby.

Odšťavňování

Pokrm	Příslušenství/ná- doba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Maliny	Děrovaná + nedě- rovaná parní ná- doba	2 + 1		100	30–45
Rybíz	Děrovaná + nedě- rovaná parní ná- doba	2 + 1		100	40–50

15.12 Zavařování

Ovoce a zeleninu můžete konzervovat zahřátím a vzduchotěsným uzavřením do sklenic.

- Zavařujte čerstvé potraviny. Při delším skladování se snižuje obsah vitamínů a potraviny snadněji kvasí.
- Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu.
- V tomto spotřebiči nelze zavařovat následující potraviny: obsah konzerv, maso, ryby nebo paštiky.
- Zkontrolujte zavařovací sklenice, gumičky, spony a pružiny.

Zavařování

Doporučená nastavení pro zavařování s párou.

Pokrm	Příslušenství/ná- doba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Zelenina	Litrové zavařovací sklenice	2		100	30–120
Peckovité ovoce	Litrové zavařovací sklenice	2		100	25–30
Jádrové ovoce	Litrové zavařovací sklenice	2		100	25–30

15.13 Pečení sous-vide

Při pečení sous-vide se potraviny pečou při nízkých teplotách 50–95 °C a se 100% párou, např. maso, ryby, zelenina a dezerty. Potraviny se pomocí vakuovačky vzduchotěsně uzavřou do speciálního žáruvzdorného sáčku pro vakuování.

Díky ochrannému obalu sáčku pro vakuování zůstanou zachované živiny a aroma. Nízké teploty a přímý přenos tepla umožňují dosáhnout pod kontrolou nastaveného stupně tepelné úpravy. Pokrmy téměř nelze převařit.

Porce

Řiďte se množstvím a velikostí kusů, které jsou uvedené v tabulce. Ve spotřebiči lze připravovat maximálně 2 kg pokrmů, v případě většího množství a větších kusů upravte dobu pečení.

Uvedené množství ryb, masa a drůbeže odpovídá 1 až 2 porcím. Uvedená množství pro zeleninu a dezerty odpovídají množství pro 4 osoby.

Úrovně vkládání

Můžete péct až na 2 úrovních.

Při pečení pokrmů v děrované parní nádobě pod ni vždy zasuňte neděrovanou parní nádobu. Do neděrované parní nádoby se zachytí odkapávající tekutina.

Sáčky pro vakuování

Používejte pouze sáčky pro vakuování, které jsou speciálně určené pro sous-vide a vyrobené ze žáruvzdorného materiálu.

Sáček pro vakuování použijte jen jednou. Nepečte pokrmy v sáčcích, ve kterých jste je zakoupili, např. naporcované ryby.

Zavařování ovoce a zeleniny

Požadavek: Zkontrolujte zavařovací sklenice, gumičky, spony a pružiny.

1. Gumičky a sklenice důkladně umyjte horkou vodou. Sklenice můžete sterilizovat ve spotřebiči. → *Strana 14*
2. Dejte do trouby děrovanou parní nádobu.
3. Připravené sklenice postavte do děrované parní nádoby. Sklenice se nesmí navzájem dotýkat.
4. Po uplynutí uvedené doby přípravy otevřete dvířka spotřebiče.
5. Zavařovací sklenice vyjměte ze spotřebiče až po úplném vychladnutí.

Kvalita potravin

Vlastnosti výchozích potravin 100% ovlivňují kvalitu výsledku pečení. Pro dosažení bezpečného a chuťově dokonalého výsledku pečení používejte jen čerstvé potraviny.

Příprava pokrmů

Téměř na každém povrchu potravin se nacházejí choroboplodné zárodky.

VÝSTRAHA – Nebezpečí poškození zdraví!

Vaření sous-vide probíhá při nízkých teplotách a při nedodržování pokynů k použití a hygienických pokynů může způsobit poškození zdraví.

- ▶ Používejte pouze čerstvé potraviny s nejlepší a absolutně nezávadnou kvalitou.
- ▶ Omyjte si a vydezinfikujte ruce.
- ▶ Používejte jednorázové rukavice, kleště na vaření nebo na grilování.
- ▶ Kritické potraviny, jako např. drůbež, vejce a ryby, připravujte s mimořádnou pozorností.
- ▶ Zeleninu a ovoce vždy důkladně omyjte a oloupejte.
- ▶ Povrchy a prkýnka udržujte vždy čisté.
- ▶ Pro různé druhy potravin používejte různá prkýnka.
- ▶ Chladicí řetězec přerušte jen krátce před přípravou potravin.
- ▶ Zavakuované pokrmy skladujte maximálně 24 hodin před vařením v lednici.
- ▶ Po uvaření pokrmy okamžitě zkonsumujte a neskladujte je delší dobu, ani v lednici. Nejsou vhodné k ohřívání.
- ▶ Pro zničení choroboplodných zárodků ponořte zavařovaný a ještě neupečený pokrm na max. 3 sekundy do vroucí vody.
- ✓ Přísady budou bez choroboplodných zárodků a nejlépe hygienicky připravené pro pečení sous-vide.

Vakuování pokrmů

Pro dosažení stejnoměrného přenosu tepla a optimálního výsledku pečení používejte pro vakuování komorovou vakuovačku, která dokáže vytvořit 99% vakuum. Při plnění sáčku pro vakuování dbejte na to, abyste sáček v místě svaru nepotřísnili zbytky potravin.

Tip: Abyste zabránili, že budou z potravin, např. zeleniny, unikat plyny, zavakuujte potraviny maximálně den před pečením. Plyny zabraňují přenosu tepla nebo způsobují, že potraviny tlakem vakua změni strukturu, a tím proces vaření.

Poznámka: Nepoužívejte teplotní sondu.

1. Pokrmy okořeňte polovičním množstvím než obvykle.

Tip: Přírodní aroma vysoce kvalitních potravin můžete zintenzivnit přidáním malého kousku másla a malého množství soli do sáčku pro vakuování.

Různé přísady ovlivňují přípravu pokrmu:

- Sůl a cukr zkracují dobu pečení.
 - S potravinami obsahujícími kyseliny, např. citrónovou šťávu nebo octem, budou pokrmy pevnější.
 - Alkohol a česnek dodají pokrmům nepříjemnou příchut.
2. Při plnění sáčku pro vakuování přehněte okraj sáčku o 3–4 cm a postavte ho do nádoby, např. odměrky. Při plnění sáčku pro vakuování dbejte na to, abyste sáček v místě svaru nepotřísnili zbytky potravin.
 3. Před pečením zkontrolujte, zda není vakuum v sáčku porušeno. Dodržujte následující body:
 - V sáčku pro vakuování není vzduch.
 - Svar je dokonale uzavřený.
 - V sáčku pro vakuování nejsou žádné otvory.
 - Společně vakuované kousky masa nebo ryb nesmí být stlačené přímo k sobě.
 4. Pokud sáček pro vakuování není ideálně naplněný, naplňte potraviny do nového sáčku a zavakuujte je znovu.

Pečení pokrmu pomocí sous-vide

Při pečení ve vakuu nemůže unikat aroma. Obvyklé množství aroma z koření, bylinek nebo česneku ovlivní chuť výrazně intenzivněji.

Požadavky

- Pokrm je připravený.
→ "Příprava pokrmů", Strana 29
- Pokrm je zavakuovaný.
→ "Vakuování pokrmů", Strana 30

Maso

Zde najdete přehled doporučení pro přípravu masových pokrmů.

Pokrm	Varná nádoba	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v min.	Tipy a upozornění
Telecí steaky, středně propečené, silné 2 cm	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		60	80	Zavakuujte s máslem a rozmarýnem.
Hovězí steaky (špička, pečeně atd.), anglické, silné 2–3 cm	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		58	90	Zavakuujte s máslem a rozmarýnem.

1. Vložte pokrm do děrované nádoby.
Abyste dosáhli stejnoměrného rozložení tepla v pokrmu, nepokládejte zavakuované pokrmy do děrované nádoby na sebe nebo těsně vedle sebe.
2. Pro zachycení odkapávající kondenzované vody pod ni zasuňte neděrovanou nádobu.
3. **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!**
Během pečení se na vakuovacím sáčku shromažďuje horká voda.
 - ▶ Vakuovací sáček nazdvihněte opatrně pomocí chňapky, aby horká voda stekla do univerzálního plechu nebo varné nádoby.
 - ▶ Vakuovací sáček opatrně vyjměte pomocí chňapky.
 Po skončení pečení nechte troubu vychladnout a potom houbičkou utřete vodu v odpařovací misce.
4. Sáček pro vakuování osušte a položte do čisté nádoby.
5. Sáček rozstříhnete nůžkami a celý pokrm a tekutinu dejte do nádoby.
Z výpeku nebo marinády můžete připravit omáčku.
6. Připravte pokrm k podávání.

Pokrm	Pokyny k přípravě
Maso	■ Abyste zabránili stříkání tuku, osušte maso papírovou utěrkou, než ho vložíte do horkého oleje. ■ Maso několik sekund krátce zprudka opečte z každé strany. Maso tak získá hezkou kůrku a obvyklé aroma pečení, aniž by se převařilo.
Ryby	■ Rybu okořeňte a přelijte horkým máslem. ■ Pro vytvoření kůrky a aroma pečení rybu několik sekund opečte z každé strany. ■ Pokud při pečení sous-vide nebylo dosaženo požadovaného stupně tepelné úpravy, prodlužte dobu opečení. ■ Ryby podávejte na předehřátých talířích a pokud možno s horkou omáčkou nebo máslem, protože pečení sous-vide probíhá při relativně nízkých teplotách.
Zelenina	■ Zeleninu krátce opečte, abyste získali aroma pečení. ■ Zeleninu ochuťte nebo smíchejte s dalšími přísadami.

Pokrm	Varná nádoba	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v min.	Tipy a upozornění
Hovězí steaky (špička, pečeně atd.), středně propečené, silné 2–3 cm	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		62	80	Zavakuujte s máslem a rozmarýnem.
Hovězí svíčková, vcelku, anglická, silná 3–4 cm	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		58	100	Zavakuujte s máslem a rozmarýnem.
Hovězí svíčková, vcelku, středně propečená, silná 3–4 cm	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		62	90	Zavakuujte s máslem a rozmarýnem.
Vepřové medailonky (po 80 g)	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		63	75	Zavakuujte s máslem a čerstvou bazalkou.
Jehněčí hřbet, bez kosti	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		58	50	Zavakuujte s trochou soli, máslem a tymiánem.
Vepřový bůček, 700 g	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		65	24 hodin	Zavakuujte s máslem, rozmarýnem, tymiánem a trochou hořčice.
Telecí špička, 1 kg	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		62	18 hodin	Zavakuujte s máslem, tymiánem, bobkovým listem, kuličkami pepře a kořenovou zeleninou.
Trhané vepřové maso, 1,5 kg	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		64	48 hodin	Zavakuujte s máslem, sójovou omáčkou, tekutým kouřem (liquid smoke), pepřem, mletou paprikou a mletým kmínem.

Drůbež

Zde najdete přehled doporučení pro přípravu pokrmů z drůbeže.

Pokrm	Varná nádoba	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v min.	Tipy a upozornění
Kachní prsa (po 350 g)	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		62	70	Na straně tuku nařízněte, na straně masa opepřete a osolte a zavakuujte s malým kouskem pomerančové kůry.
Kuřecí prsa (po 250 g)	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		65	60	Zavakuujte s máslem, trochou soli a tymiánem.

Ryby

Zde najdete přehled doporučení pro přípravu rybích pokrmů.

Pokrm	Varná nádoba	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v min.	Tipy a upozornění
Treska (po 140 g)	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		58	25	Zavakuujte s máslem a trochou soli.
Platýs/kamenáč (po 150 g)	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		58	30	Zavakuujte s máslem a trochou soli.
Candát (po 140 g)	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		60	20	Zavakuujte s máslem a trochou soli.

Zelenina

Zde najdete přehled doporučení pro přípravu zeleniny.

Pokrm	Varná nádoba	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v min.	Tipy a upozornění
Květák (500 g)	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		85	40–50	Zavakuujte s trochou vody, máslem, solí a muškátem.
Žampiony, na čtvrtky (500 g)	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		85	20–25	Zavakuujte s máslem, rozmarýnem, trochou česneku a solí.
Čekanka, rozpůlená (4–6 ks)	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		85	40–45	Zavakuujte s pomerančovou šťávou, cukrem, solí, máslem a tymiánem.
Zelený chřest, celý (600 g)	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		85	20–30	Poznámka: Zelený chřest zůstane zelený, když ho před zavakuováním blanšírujete. Zavakuujte s máslem, solí, malým množstvím cukru a pepře.
Mrkev, na kolečka 0,5 cm (600 g)	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		90	70–80	Zavakuujte s pomerančovou šťávou, kari a máslem.
Brambory, oloupané a nakrájené na čtvrtky (800 g)	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		95	35–45	Zavakuujte s máslem a solí. Poznámka: Vhodné pro další zpracování, např. na salát.
Cherry rajčata, celá nebo rozpůlená (500 g)	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		58	25–5	Smíchejte červená a žlutá cherry rajčata. Zavakuujte s olivovým olejem, solí a cukrem.

Pokrm	Varná nádoba	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v min.	Tipy a upozornění
Dýně, na kostičky 2 × 2 cm (600 g)	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		90	25–35	Doba pečení se může lišit podle druhu dýně.
Cuketa, na kolečka 1 cm (600 g)	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		85	25–30	Zavakuujte s olivovým olejem, solí a tymiánem.
Lusky cukrového hrášku, celé (500 g)	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		85	5–10	Zavakuujte s máslem a solí.

Dezerty

Zde najdete přehled doporučení pro přípravu dezertů.

Pokrm	Varná nádoba	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v min.	Tipy a upozornění
Ananas, na plátky 1,5 cm (400 g)	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		85	70–80	Zavakuujte s máslem, medem a vanilkou.
Jablka, oloupaná a na plátky 0,5 cm (2–4 ks)	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		85	15–25	Tip: Doba pečení se může lišit podle druhu jablek. Zavakuujte s karamelovou omáčkou.
Banány, celé (2–4 ks)	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		65	20–25	Zavakuujte s máslem, medem a vanilkovým luskem.
Hrušky, oloupané, na měsíčky (2–4 ks)	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		85	25–35	Osladte medem nebo cukrem.
Kumquaty, rozpůlené (12–16 ks)	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		85	75–80	Poznámka: Omyjte horkou vodou, rozpulte a odstraňte pecky. Zavakuujte s máslem, vanilkovým luskem, medem a meruňkovou marmeládou.
Vanilková omáčka (0,5 l)	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		80	15–25	Smíchejte 0,5 l mléka, 1 vejce, 3 žloutky, 80 g cukru, dřeň z jednoho vanilkového lusku a zavakuujte.

15.14 Kynutí těsta

Doporučená nastavení pro kynutí těsta. Ve spotřebiči můžete nechat vykynout těsto rychleji než při pokojové teplotě.

Kynutí těsta

1. Dejte do trouby děrovanou parní nádobu. Úroveň zasunutí děrované parní nádoby můžete zvolit libovolně.
2. Mísu s těstem postavte do děrované parní nádoby. Těsto nepřikrývejte.
3. Nastavte spotřebič podle doporučeného nastavení.

Kynuté těsto

Pokrm	Příslušenství/ná- doba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Kynuté těsto	1 kg	Mísa + děrovaná parní nádoba		35	20–30

15.15 Zmrazené potraviny

Dodržujte pokyny výrobce na obalu. Uvedené doby přípravy platí pro vložení do studené trouby.

Rozmrazování a ohřívání zmrazených pokrmů

Pokrm	Příslušenství/ná- doba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Těstoviny, čer- stvé, chlazené	Neděrovaná parní nádoba	2		100	5–10
Pstruh	Děrovaná + nedě- rovaná parní ná- doba	2 + 1		80–100	20–25
Filet z lososa	Děrovaná + nedě- rovaná parní ná- doba	2 + 1		80–100	20–25
Brokolice	Děrovaná + nedě- rovaná parní ná- doba	2 + 1		100	6–10
Květák	Děrovaná + nedě- rovaná parní ná- doba	2 + 1		100	5–8
Fazole	Děrovaná + nedě- rovaná parní ná- doba	2 + 1		100	6–10
Hrášek	Děrovaná + nedě- rovaná parní ná- doba	2 + 1		100	5–12
Mrkev	Děrovaná + nedě- rovaná parní ná- doba	2 + 1		100	4–6
Zeleninová směs	Děrovaná + nedě- rovaná parní ná- doba	2 + 1		100	6–10
Růžičková kapusta	Děrovaná + nedě- rovaná parní ná- doba	2 + 1		100	5–10

15.16 Zkušební pokrm

Tyto přehledy byly vytvořeny pro zkušební instituce pro usnadnění provedení zkoušky spotřebiče podle EN 60350-1:2013, resp. IEC 60350-1:2011 a podle normy EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Doporučená nastavení pro zkušební pokrm

Potravina	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v min.
Brokolice (rozpro- stření páry)	Děrovaná + nedě- rovaná	2 + 1		100	7–9

Potravina	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v min.
Brokolice (přidávání páry)	Děrovaná + neděrovaná	2 + 1		100	7–9
Hrášek (maximální množství)	Děrovaná + neděrovaná	2 + 1		100	5–12

16 Zákaznický servis

Originální náhradní díly relevantní pro funkčnost podle příslušného nařízení ekodesign obdržíte u našeho zákaznického servisu po dobu min. 10 let od uvedení vašeho spotřebiče na trh v Evropském hospodářském prostoru.

Poznámka: Využití zákaznického servisu je v rámci záručních podmínek výrobce bezplatné.

Podrobné informace o záruční době a záručních podmínkách ve vaší zemi obdržíte u svého zákaznického servisu, svého prodejce nebo na našich internetových stránkách.

Při kontaktování zákaznického servisu potřebujete označení produktu (E-č.) a výrobní číslo (FD) vašeho spotřebiče.

Kontaktní údaje zákaznického servisu viz příložený seznam servisních služeb nebo naše webová stránka.

Tento výrobek obsahuje zdroje světla třídy energetické účinnosti G.

16.1 Označení produktu (E-č.) a výrobní číslo (FD)

Označení produktu (E-č.) a výrobní číslo (FD) je uvedeno na typovém štítku spotřebiče.

Typový štítek s příslušnými čísly najdete po otevření dvířek spotřebiče.



Pro rychlé nalezení údajů vašeho spotřebiče a telefonního čísla zákaznického servisu si můžete údaje poznačit.

17 Návod k montáži

Při montáži spotřebiče se řiďte těmito informacemi.

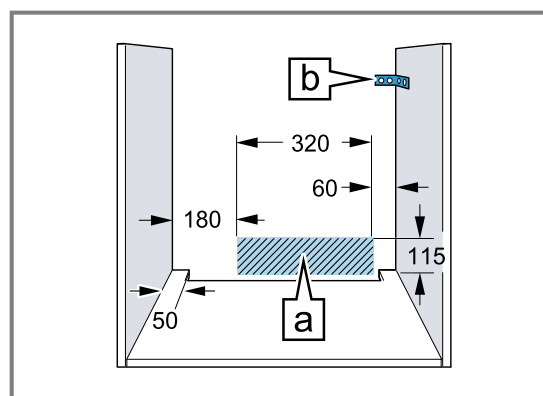


17.1 Všeobecné pokyny k montáži

Před zahájením montáže spotřebiče se seznámte s těmito pokyny.

- Jen odborná vestavba podle tohoto montážního návodu zaručí bezpečné používání. Za škody způsobené chybnou vestavbou ručí montážní firma.
- Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojujte.
- Před uvedením do provozu odstraňte zevnitř trouby a z dvířek obalový materiál a lepicí fólie.
- Řiďte se montážními listy pro vestavbu příslušenství.
- Vestavná skříňka musí být odolná vůči teplotě až do 95 °C, sousední přední stěny skříněk až do 70 °C.

- Nezapodovávejte spotřebič za dekorační dvířka nebo dvířka skříňky. Hrozí nebezpečí přehřátí.
- Výřezy ve skříňce proveďte před zasazením spotřebiče. Odstraňte třísky. Funkce elektrických součástí by mohla být negativně ovlivněna.
- Zásuvka pro připojení spotřebiče musí být umístěna v oblasti vyšrafované plochy  nebo mimo prostor zabudování spotřebiče. Neupevněnou skříňku připevněte ke stěně běžně prodávaným úhelníkem .



- Abyste zabránili pořezání, používejte ochranné rukavice. Části, které jsou přístupné při montáži, mohou mít ostré hrany.

- Rozměry na obrázcích jsou v mm.

⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!

Použití prodlužovacího síťového kabelu a neschválených adaptérů je nebezpečné.

- ▶ Nepoužívejte vícenásobné zásuvky.
- ▶ Používejte pouze certifikované prodlužovací kabely, které mají minimální průřez $1,5 \text{ mm}^2$ a splňují příslušné národní bezpečnostní požadavky.
- ▶ Je-li síťový kabel příliš krátký, kontaktujte zákaznický servis.
- ▶ Používejte pouze adaptéry schválené výrobcem.

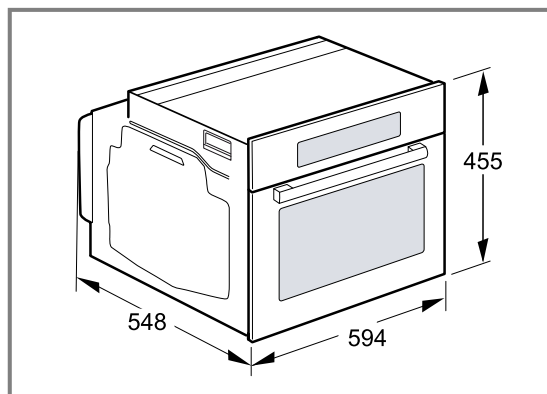
POZOR!

Při přenášení spotřebiče za madlo dvířek se madlo může ulomit. Madlo dvířek neunes hmotnost spotřebiče.

- ▶ Spotřebič nepřenášejte ani nadržte za madlo dvířek.

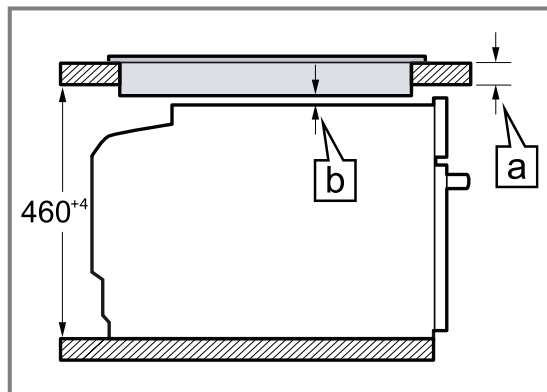
17.2 Rozměry spotřebiče

Zde najdete rozměry spotřebiče



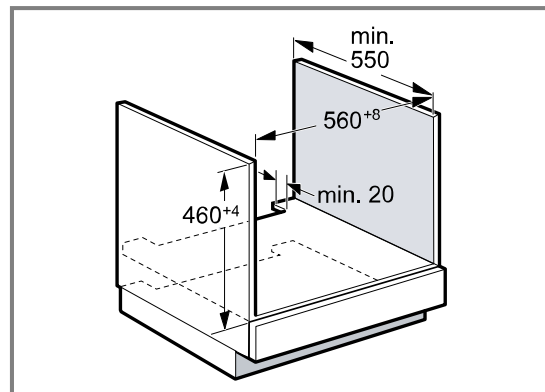
17.4 Vestavba pod varnou desku

Je-li spotřebič vestaven pod varnou deskou, musí být dodrženy minimální rozměry, případně včetně nosné konstrukce.



17.3 Vestavba pod pracovní desku

Při vestavbě pod pracovní desku dodržujte montážní rozměry a pokyny.



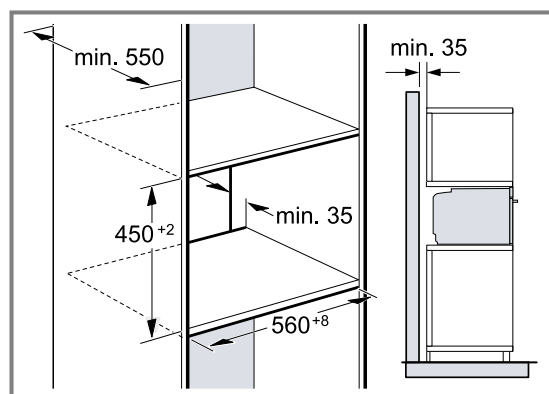
- Pro odvětrávání spotřebiče musí být v oddělovací desce odvětrávací výřez.
- Pracovní deska musí být připevněná k vestavné skříňce.
- Dodržujte případně dodaný montážní návod pro varnou desku.
- Řiďte se odlišnými národními pokyny pro vestavbu varné desky.

Na základě potřebné minimální vzdálenosti **b** vyplývá minimální tloušťka pracovní desky **a**.

Typ varné desky	a nasazená v mm	a v rovině v mm	b v mm
Indukční varná deska	42	43	5
Celoplošná indukční varná deska	52	53	5
Plynová varná deska	32	43	5
Elektrická varná deska	32	35	2

17.5 Vestavba do vysoké skříňky

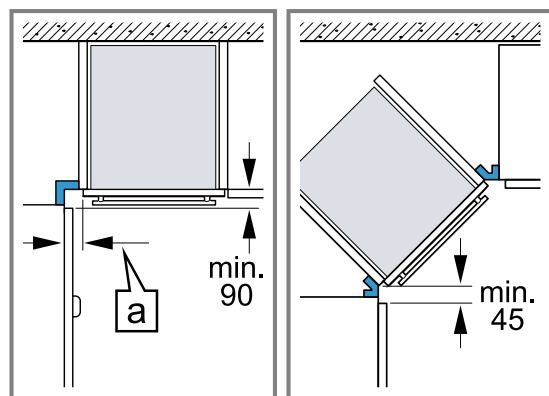
Při vestavbě do vysoké skříňky dodržujte montážní rozměry a pokyny.



- Pro odvětrávání spotřebiče musí být v mezidnech větrací výřez.
- Pokud má vysoká skříňka kromě zadních stěn příslušných prvků další zadní stěnu, musí se tato zadní stěna odstranit.
- Spotřebič umístěte maximálně do takové výšky, abyste mohli bez problémů vyjmát příslušenství.

17.6 Vestavba do rohu

Při vestavbě do rohu dodržujte montážní rozměry a pokyny.



- Aby bylo možno otevírat dvířka spotřebiče, je nutné při vestavbě do rohu dodržet minimální rozměry. Rozměr **a** závisí na tloušťce přední hrany nábytku a na madle.

17.7 Elektrické připojení

Pro bezpečné elektrické připojení spotřebiče dodržujte tyto pokyny.

- Spotřebič odpovídá stupni ochrany I a smí být připojen jen kabelem s ochranným vodičem.
- Jištění musí být provedeno podle výkonu uvedeného na typovém štítku a místních předpisů.

- Při veškerých montážních pracích musí být spotřebič odpojený od sítě.
- Spotřebič smí být připojen pouze pomocí přívodního kabelu, který je součástí dodávky.
- Přívodní kabel spotřebiče musíte zapojit tak, aby se ozvalo zacvaknutí. Přívodní kabel dlouhý 3,0 m lze obdržet u zákaznického servisu.
- V případě výměny smí být použit pouze originální kabel. Lze jej obdržet u zákaznického servisu.
- Ochrana proti dotyku musí být zajištěna vestavbou.

Připojení spotřebiče k elektrickému proudu se zástrčkou s ochranným kontaktem

Poznámka: Spotřebič se smí zapojovat pouze do předpisově nainstalované elektrické zásuvky s ochranným kontaktem.

- Připojte zástrčku do zásuvky s ochranným kontaktem.
U vestavěného spotřebiče musí být síťová zástrčka síťového kabelu volně přístupná. Pokud není volný přístup k síťové zástrčce možný, je třeba do stávající elektrické instalace instalovat dělicí zařízení pro všechny póly podle předpisů pro instalaci.

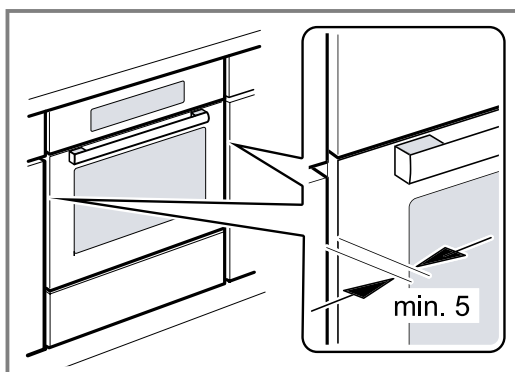
Připojení spotřebiče k elektrickému proudu bez zástrčky s ochranným kontaktem

Poznámka: Elektrické připojení smí provádět pouze koncesovaný odborník. V případě poškození nesprávným připojením zaniká nárok na záruku. Do stávající elektrické instalace se musí nainstalovat jistič všech pólů podle předpisů pro instalaci.

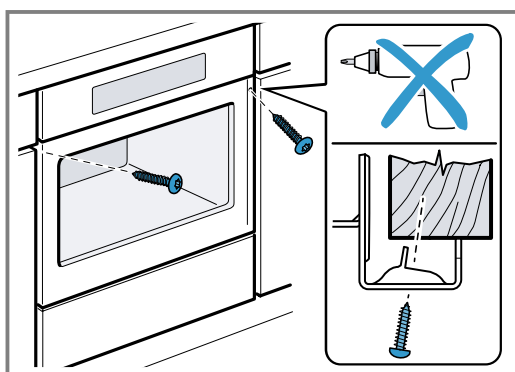
- Identifikujte fázové vodiče a nulový vodič v připojovací zásuvce.
V případě nesprávného připojení může dojít k poškození spotřebiče.
- Připojení provádějte pouze podle schématu připojení.
Napětí viz typový štítek.
- Při zapojování vodičů síťové přípojky dodržujte barevné rozlišení:
 - zeleno-žlutá = ochranný vodič ⊕
 - modrá = nulový vodič
 - hnědá = fáze

17.8 Montáž spotřebiče

1. Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.

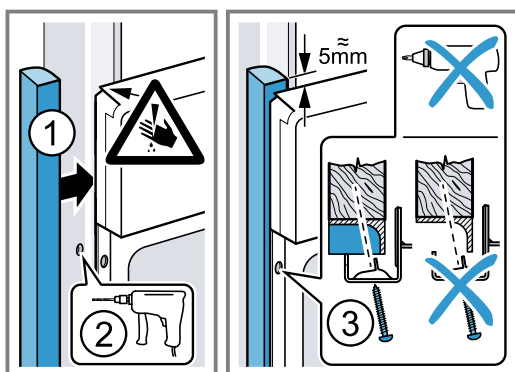


2. Spotřebič přišroubujte.



3. U kuchyňských linek bez madel se svislou lištou pro otevření:

- Použijte vhodný vložený kus ① pro zakrytí případných ostrých hran a zajištění bezpečné montáže.
- Pro vytvoření šroubového spojení předvrtejte do hliníkových profilů otvory ②.
- Připevněte spotřebič pomocí odpovídajícího šroubu ③.



Poznámka: Mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem se nesmí zakrývat přídatnými lištami. Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněné tepelněizolační lišty.

17.9 Demontáž spotřebiče

1. Odpojte spotřebič od sítě.
2. Povolte upevňovací šrouby.
3. Spotřebič mírně nazdvihněte a zcela vytáhněte.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com

Vyrobeno společností BSH Hausgeräte GmbH s obchodní licencí Siemens AG



9001589533 (020719)

CS