

# SIEMENS



# SIEMENS

## Parní trouba

---

CD914GX.1

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](https://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	Druhy provozu.....	6
6	Příslušenství.....	7
7	Před prvním použitím .....	8
8	Základní ovládání.....	9
9	Časové funkce.....	11
10	Pokrmy.....	12
11	Oblíbené .....	14
12	Dětská pojistka.....	14
13	Základní nastavení.....	15
14	Home Connect .....	16
15	Čištění a ošetřování .....	18
16	Odstranění poruch.....	22
17	Likvidace .....	24
18	Správný postup.....	24
19	Zákaznický servis.....	37
20	Informace o nezávislém a Open Source software .....	37
21	Prohlášení o shodě.....	37
22	NÁVOD K MONTÁŽI .....	38
22.1	Všeobecné pokyny k montáži .....	38

- Uschovejte 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 instruuovány 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

## 1 Bezpečnost

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny.

### 1.1 Všeobecné pokyny

- Pečlivě si přečtěte tento návod.

**⚠ 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 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.

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.
- ▶ V případě poškození síťového kabelu tohoto spotřebiče musí být tento obnoven vyškoleným odborným personálem.

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 skříňce.
- ▶ Kontaktujte zákaznický servis. → *Strana 37*

## **⚠ 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!**

Silikonové formy na pečení nejsou vhodné pro provoz s párou.

- ▶ Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře.

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

- ▶ Nepoužívejte nádoby se zrezivělými místy.

Odkapávající tekutiny znečišťují dno pečicího prostoru.

- ▶ Při vaření v páře v děrované varné nádobě pod ni zasuňte vždy neděrovanou varnou nádobu. Odkapávající tekutina se zachytí.

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

- ▶ Odvápňovací 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 zavřena. 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.

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

→ *Strana 24.*

- 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.

#### **Poznámka:**

Spotřebič spotřebuje:

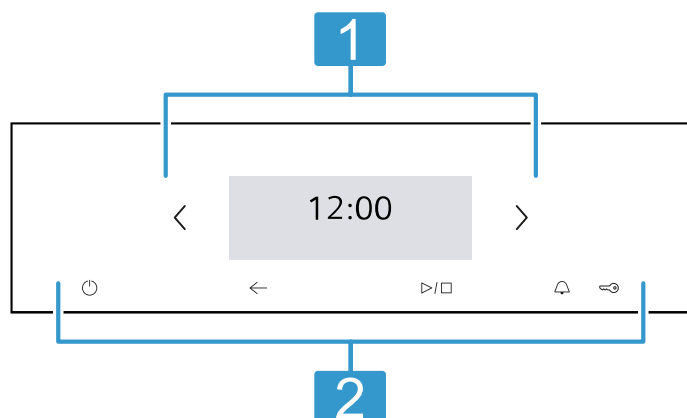
- v propojeném pohotovostním režimu max. 2 W
- v nepropojeném pohotovostním režimu s vypnutým displejem max. 0,5 W

## 4 Seznámení

### 4.1 Ovládací panel

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

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



#### 1 Displej

Na displeji můžete sledovat aktuální hodnoty nastavení, možnosti voleb nebo také texty nápovědy.

→ "Displej", Strana 5

#### 2 Tlačítka

Pomocí tlačítek můžete přímo nastavit různé funkce.

→ "Tlačítka", Strana 5

### 4.2 Displej

Displej je rozdělený na různé oblasti.

#### Stavový řádek

Nahoře na displeji se nachází stavový řádek.

V závislosti na kroku nastavení můžete provádět různé akce.

Vedle textových informací vás také o aktuálním stavu různých funkcí informují symboly.

Symbol	Význam
Čas, např. „12 min 10 s“	Zobrazení probíhajících časových funkcí.
	Je aktivovaná minutka. → "Nastavení minutky", Strana 12
	Je aktivovaná dětská pojistka. → "Dětská pojistka", Strana 14

Symbol	Význam
	Intenzita signálu WLAN pro Home Connect. Čím více čárek v symbolu je vyplněných, tím je signál lepší. Když je symbol přeškrtnutý , není v dosahu signál WLAN. Když je u symbolu „x“ , není navázané spojení se serverem Home Connect. → "Home Connect", Strana 16
	Je aktivované dálkové spuštění pomocí Home Connect. → "Home Connect", Strana 16
	Je aktivovaná vzdálená diagnostika pro údržbu pomocí Home Connect. → "Home Connect", Strana 16
	Osvětlení pečicí trouby je zapnuté nebo vypnuté.

#### Oblast nastavování

Oblast nastavování je rozdělená na dlaždice.

Jednotlivé dlaždice obsahují aktuální možnosti výběru a již provedená nastavení. Pro zvolení funkce stiskněte příslušnou dlaždici.

Informace se zobrazují rovněž na dlaždicích.

Pro listování více dlaždicemi doleva nebo doprava použijte navigační tlačítka < a >.

#### Možné symboly na dlaždicích

Symbol	Význam
	V případě rozsáhlejšího obsahu na dlaždici listujte.
	Snížení nebo zvýšení hodnoty nastavení.
	Zrušení hodnoty nastavení.
	Zavření dlaždice.

**Poznámka:** Modrá tečka nebo modrá hvězdička na dlaždici signalizuje, že byla pomocí aplikace Home Connect stažena do spotřebiče nová funkce, nový oblíbený nebo aktualizace.

### 4.3 Tlačítka

Pomocí tlačítek můžete přímo zvolit různé funkce.

Tlačítko	Funkce
	Zapnutí a vypnutí spotřebiče. → "Základní ovládání", Strana 9
	Spuštění a přerušování provozu. → "Základní ovládání", Strana 9
	Krok zpět v nastavení.
	Zvolení minutky. → "Nastavení minutky", Strana 12
	Podržet stisknuté cca 4 sekundy: aktivace nebo deaktivace dětské pojistky. → "Dětská pojistka", Strana 14

## 4.4 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 18 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 15*

### Chladicí ventilátor

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

#### POZOR!

Zakrytím větracích otvorů dojde k přehřátí spotřebiče.

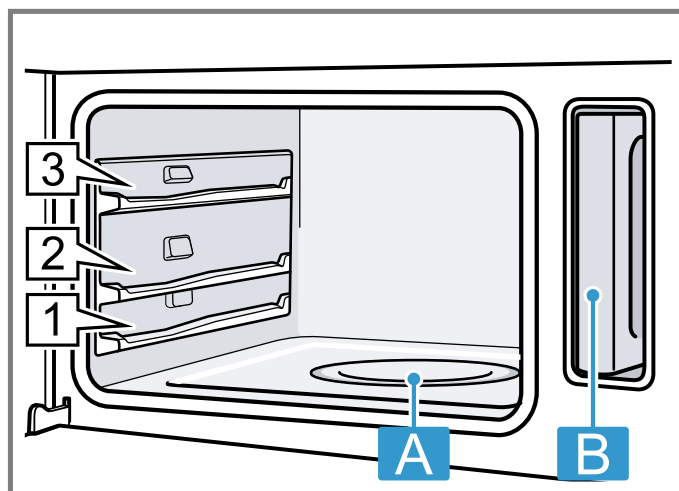
- ▶ Nezakrývejte větrací otvory.

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

Dobu doběhu chladicího ventilátoru nastavte v základních nastaveních.

### Úrovně zasunutí

Úrovně zasunutí se počítají zdola nahoru.



**A** Odpařovací miska

**B** Nádržka na vodu v otvoru pro nádržku

## 4.5 Dvířka spotřebiče

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

**Tip:** Pro dosažení optimálního výsledku při vaření v páře otevírejte dvířka co nejméně.

# 5 Druhy provozu

Nabídka je rozdělená na různé druhy provozu.

Druh provozu	Použití
Vaření v páře	Nastavení a spuštění vhodného druhu ohřevu s párou. → "Základní ovládání", <i>Strana 9</i>
Pokrmly	Příprava pokrmů s párou. → "Pokrmly", <i>Strana 12</i>
Čištění	Odvápnění systému vedení vody. → "Odvápnění", <i>Strana 19</i>

Druh provozu	Použití
Základní nastavení	Přizpůsobení základních nastavení.
Oblíbené nápoje	Použití vlastních uložených nastavení.





### Home Connect

Pomocí Home Connect můžete pečicí troubu spojit s mobilním koncovým zařízením a ovládat pomocí něj a využívat funkce spotřebiče v plném rozsahu. V závislosti na typu spotřebiče máte s aplikací Home Connect k dispozici další nebo rozsáhlejší funkce pro svůj spotřebič. Informace k tomu najdete v aplikaci. → "Home Connect", *Strana 16*


## 5.1 Druhy ohřevu s párou

Zde najdete přehled druhů ohřevu s párou. Jsou zde uvedena doporučení pro použití druhů ohřevu s párou. Když zvolíte druh ohřevu s párou, navrhne vám spotřebič vhodnou teplotu. Hodnoty můžete použít, nebo je v uvedeném rozsahu změnit.

Symbol	Název	Teplota	Použití
	Vaření v páře	30–100 °C	Blanšování a vaření v páře: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zelenina</li> <li>■ Ryby</li> <li>■ Přílohy</li> </ul> Odšťavňování ovoce

Symbol	Název	Teplota	Použití
	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.

## 5.2 Ukazatel zbytkového tepla

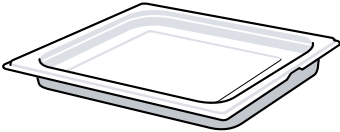
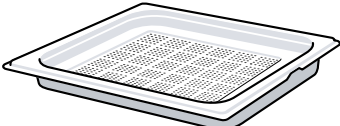
Když je spotřebič vypnutý, zobrazuje se na displeji pomocí symbolu  zbytkové teplo v troubě. Čím je teplota nižší, tím méně je symbol viditelný. Od cca 60 °C symbol zhasne.

# 6 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		<ul style="list-style-type: none"> <li>Vaření rýže, luštěnin nebo obilných pokrmů</li> <li>Zachycení odkapávající kapaliny, např. při vaření v páře</li> </ul>
Parní nádoba, děrovaná, velikost L		<ul style="list-style-type: none"> <li>Vaření celých ryb nebo většího množství zeleniny v páře</li> <li>Odšťavňování většího množství ovoce</li> </ul>

## 6.1 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.

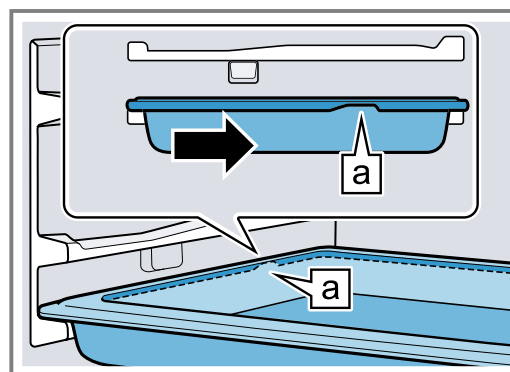
## 6.2 Zasunutí parní nádoby

### POZOR!

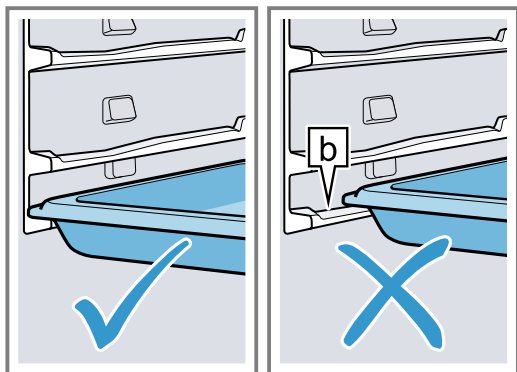
Nahromaděné teplo by spotřebič poškodilo.

- ▶ 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.

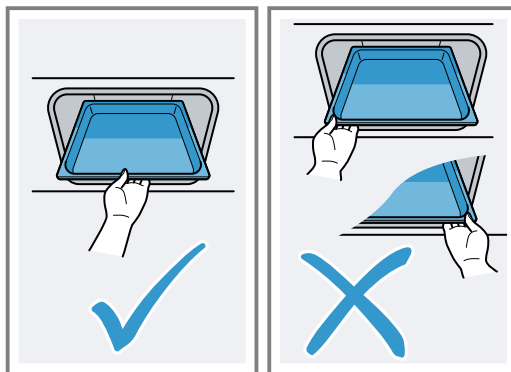
1. Parní nádobu otočte tak, aby byl výstupek  vzadu a směřoval nahoru.



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



3. Parní nádobu uchopte uprostřed a zasuňte ji.



### 6.3 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.

## 7 Před prvním použitím

Provedte nastavení pro první uvedení do provozu. Vyčistěte spotřebič a příslušenství.

### 7.1 Před prvním uvedením do provozu

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 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.

#### Poznámky

- Pokud používáte minerální vodu, nastavte tvrdost vody na „velmi tvrdá“. Pokud používáte minerální vodu, volte pouze minerální vodu bez oxidu uhličitého.
- 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) <sup>1</sup>	-	-	-
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) <sup>2</sup>	nad 3,8	nad 21,3	nad 38

<sup>1</sup> Nastavujte jen tehdy, pokud se používá výhradně změkčená voda.



<sup>2</sup> Nastavte také pro minerální vodu. Používejte výhradně neperlivou minerální vodu.



## 7.2 První uvedení do provozu

Po připojení k elektrickému proudu musíte provést nastavení pro první uvedení spotřebiče do provozu.

**Poznámka:** Nastavení můžete provést také pomocí Home Connect. Jakmile je spotřebič spojený, zobrazí se v aplikaci pokyny.

1. Pomocí  zapněte spotřebič.
  - ✓ Zobrazí se první nastavení.
2. V případě potřeby nastavení změňte.  
Možná nastavení:
  - Jazyk
  - Čas
  - Datum
  - Tvrdost vody
3. Pomocí  přejděte na další nastavení.
4. Procházejte nastavení a podle potřeby je změňte.
  - ✓ Po posledním nastavení se na displeji zobrazí upozornění, že bylo dokončeno první uvedení do provozu.
5. Aby se spotřebič před prvním ohřevem zkontroloval, jednou otevřete a zavřete dvířka spotřebiče.


## 7.3 Kalibrace a čištění spotřebiče před prvním použitím


Než budete ve spotřebiči poprvé připravovat pokrmy, zkalibrujte ho a vyčistěte vnitřek trouby a příslušenství.

**Poznámka:** Teplota varu vody závisí na tlaku vzduchu. Při kalibraci se spotřebič během prvního vaření v páře nastaví podle tlaku v místě instalace.

Během kalibrace neotevírejte dvířka spotřebiče. Kalibrace by přerušila a musela by se spustit znovu.

**Požadavek:** Trouba je vychladlá nebo má pokojovou teplotu.

1. Vyjměte z trouby informace k výrobku a příslušenství. Odstraňte zevnitř a zvenku spotřebiče zbytky obalů, jako polystyrenové kuličky a lepicí pásku.
2. Měkkým, vlhkým hadrem otřete hladké plochy v troubě.
3. Pomocí  zapněte spotřebič.
4. Naplňte nádržku na vodu.  
→ "Naplnění nádržky na vodu", Strana 10
5. Provedte následující nastavení:

Druh ohřevu	Vaření v páře 
Teplota	100 °C
Doba přípravy	20 min

→ "Základní ovládání", Strana 9

6. Spusťte provoz.
  - Dokud spotřebič hřeje, v kuchyni větrejte.
  - ✓ Kalibrace se spustí. Vzniká při ní velké množství páry.
  - ✓ Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí upozornění, že provoz skončil.
7. Nechte spotřebič vychladnout a poté důkladně osušte dno trouby.
8. Jakmile spotřebič vychladne, mycím roztokem a hadrem umyjte všechny hladké plochy v troubě.
9. Vylijte nádržku na vodu a vysušte vnitřek trouby.  
→ "Po každém provozu s párou", Strana 11

**Poznámka:** Po výpadku proudu zůstane kalibrace uložená.


Pro přizpůsobení spotřebiče podle nového místa instalace po přestěhování resetujte základní nastavení na tovární nastavení. Znovu proveďte kalibraci.

## 7.4 Čištění příslušenství

- ▶ Příslušenství vyčistěte mycím roztokem a hadrem.


# 8 Základní ovládání

## 8.1 Zapnutí spotřebiče

- ▶ Pomocí  zapněte spotřebič.
- ✓ Na displeji se zobrazí nabídka.



## 8.2 Vypnutí spotřebiče

Když spotřebič nepoužíváte, vypněte ho. Když delší dobu neprovedete žádné kroky ovládání, spotřebič se automaticky vypne.

- ▶ Vypněte spotřebič pomocí .
- ✓ Spotřebič se vypne. Spuštěné funkce se přeruší.
- ✓ Na displeji se zobrazí čas nebo ukazatel zbytkového tepla.



## 8.3 Spuštění provozu

Každý provoz musíte spustit.

- ▶ Spusťte provoz pomocí / .
- ✓ Na displeji se zobrazí nastavení.

## 8.4 Přerušování provozu








Provoz můžete přerušit a nechat znovu pokračovat.

1. Pro přerušování provozu stiskněte / .

2. Pro pokračování provozu znovu stiskněte / .

## 8.5 Nastavení druhu provozu

Po zapnutí spotřebiče se na displeji zobrazí nabídka.

1. Pro listování různými možnostmi voleb stiskněte  nebo .
2. Pro zvolení funkce stiskněte příslušnou dlaždici.
  - ✓ V závislosti na funkci se zobrazí možné hodnoty nastavení nebo další dlaždice pro výběr.
3. V případě potřeby stiskněte další dlaždici.
4. Pro změnu hodnot nastavení:
  - Stiskněte  nebo .
  - Nebo zvolte hodnotu přímo v liště pro nastavení.
5. Spusťte provoz pomocí / .
6. Po skončení provozu:
  - V případě potřeby můžete provést další nastavení a spustit provoz znovu.
  - Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí .

**Poznámka:** Nastavení můžete uložit jako Home Connect a použít je znovu.

## 8.6 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 vytect horká voda.

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

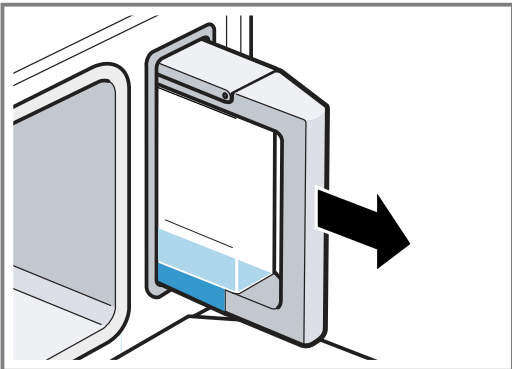
### POZOR!

Nebezpečí poškození spotřebiče při použití nevhodných kapalin.

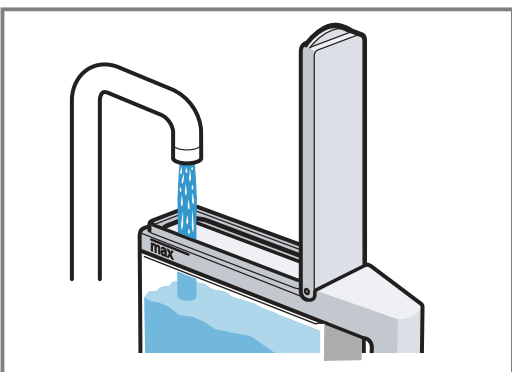
- ▶ Nepoužívejte vodu z vodovodu s vysokým obsahem chloridů (> 40 mg/l) a jiné kapaliny.
- ▶ Používejte výhradně čistou studenou vodu z vodovodu, změkčenou vodu nebo minerální vodu bez oxidu uhličitého.

**Požadavek:** Tvrdost vody je správně nastavená.

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

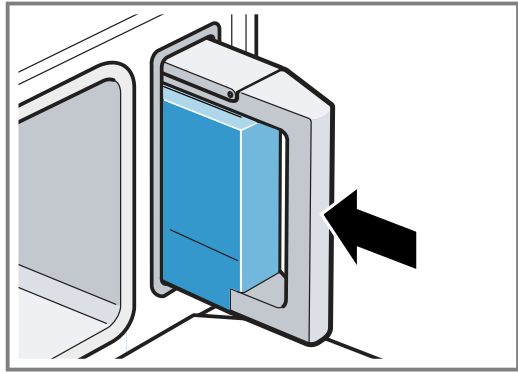


3. Otevřete víčko nádržky.
4. Naplňte nádržku na vodu studenou vodou až ke značce **max**.

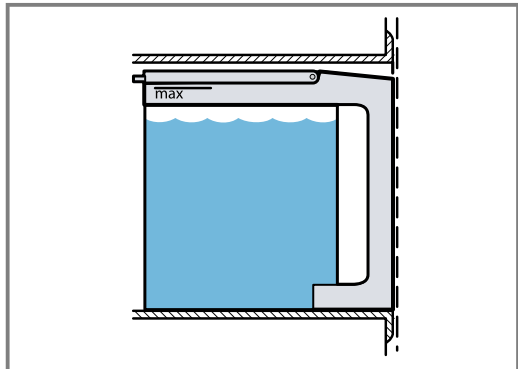


5. Zavřete víčko nádržky.

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



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



8. Zavřete dvířka spotřebiče.

## 8.7 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.

## 8.8 Nastavení druhu ohřevu a teploty

1. Stiskněte požadovaný druh ohřevu.
2. Teplotu nastavte pomocí  $-$  či  $+$  nebo přímo na liště pro nastavení.  
V případě potřeby můžete provést další nastavení:  
– Časové funkce → *Strana 11*
3. Spusťte provoz pomocí  $\triangleright/\square$ .  
✓ Spotřebič začne hřát.  
✓ Na displeji se zobrazí hodnoty nastavení a čas, jak dlouho již provoz běží.
4. Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí  $\odot$ .

**Poznámka:** Nejvhodnější druh ohřevu pro příslušný pokrm najdete v popisu druhů ohřevu.  
→ "Druhy ohřevu s párou", *Strana 6*

### Změna druhu ohřevu

Změníte-li druh ohřevu, vrátí se na původní hodnotu i ostatní nastavení.

1. Stiskněte  $\triangleright/\square$ .
2. Stiskněte  $\leftarrow$ .
3. Stiskněte požadovaný druh ohřevu.

4. Znovu nastavte provoz a spusťte ho pomocí ▷/□.

### Změna teploty

Po spuštění provozu můžete teplotu kdykoli změnit.

1. Stiskněte teplotu.
2. Změňte teplotu pomocí  $-$  či  $+$  nebo přímo na liště pro nastavení.
3. Stiskněte "Použít".

### 8.9 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

## 9 Časové funkce

K provozu můžete nastavit dobu trvání a čas, kdy má provoz skončit. Minutku lze nastavit nezávisle na provozu.

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

### 9.1 Nastavení doby trvání

Dobu trvání provozu můžete nastavit až na 24 hodin.

**Požadavek:** Je nastavený druh provozu a teplota.

1. Stiskněte "Doba trvání".
2. Pro nastavení doby trvání stiskněte příslušnou časovou hodnotu, např. ukazatel hodin "h" nebo ukazatel minut "min".
- ✓ Zvolená hodnota je označená modře.
3. Dobu trvání nastavte pomocí  $-$  či  $+$  nebo přímo na liště pro nastavení.  
V případě potřeby hodnotu nastavení zrušte pomocí  $\odot$ .
4. Stiskněte "Použít".
5. Spusťte provoz pomocí ▷/□.
- ✓ Spotřebič začne hřát a odměřuje se doba trvání.
- ✓ Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí upozornění, že provoz skončil.
6. Po uplynutí doby trvání:
  - V případě potřeby můžete provést další nastavení a spustit provoz znovu.

### 8.10 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 19
2. Vyprázdněte nádržku na vodu.  
→ "Vyprázdnění nádržky na vodu", Strana 19

### 8.11 Zobrazení informací

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

1. Stiskněte  $\square$ .
- ✓ Na několik sekund se zobrazí informace, pokud jsou k dispozici.
2. V případě rozsáhlejšího obsahu na dlaždici listujte pomocí  $\wedge$  nebo  $\vee$ .
3. V případě potřeby zavřete upozornění pomocí  $\times$ .

- Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí  $\odot$ .

#### Poznámky

- Když spustíte druh ohřevu vaření v páře  $\boxtimes$ , začne se doba trvání odměřovat až po dosažení nastavené teploty.
- Pokud během vaření v páře  $\boxtimes$  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 dobu trvání.
2. Dobu trvání změňte pomocí  $-$  či  $+$  nebo přímo na liště pro nastavení.
3. Stiskněte "Použít".

### Zrušení doby trvání

Dobu trvání můžete kdykoli zrušit.

1. Stiskněte dobu trvání.
2. Zrušte dobu trvání pomocí  $\odot$ .
3. Stiskněte "Použít".

### 9.2 Nastavení času konce


Čas, kdy má skončit doba trvání provozu, můžete posunout až o 24 hodin.




#### Poznámky

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

#### Požadavky



- Je nastavený druh provozu a teplota.
  - Je nastavená doba trvání.
1. Stiskněte "Čas konce".
  2. Posuňte čas pomocí  $-$  nebo  $+$ .

V případě potřeby hodnotu nastavení zrušte pomocí .

3. Stiskněte "Použít".
4. Spusťte provoz pomocí /.
- ✓ Na displeji se zobrazí čas spuštění. Spotřebič je ve vyčkávacím režimu.
- ✓ Po dosažení času spuštění začne spotřebič hrát a odměřuje se doba trvání.
- ✓ Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí upozornění, že provoz skončil.
5. Po uplynutí doby trvání:
  - V případě potřeby můžete provést další nastavení a spustit provoz znovu.
  - Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí .


### Nastavení času konce

Pro dosažení dobrého výsledku pečení změňte nastavený čas pouze do té doby, než se provoz spustí a začne se odměřovat doba trvání.

1. Stiskněte "Čas konce".
2. Změňte čas pomocí  nebo .
3. Stiskněte "Použít".

### Zrušení času konce

Nastavený čas konce můžete kdykoli zrušit.





1. Stiskněte "Stop".
2. Stiskněte "Čas konce".
3. Zrušte čas pomocí .

**Poznámka:** U druhů provozu, které vždy vyžadují dobu trvání, nastaví spotřebič čas, kdy doba trvání skončí, na nejbližší možný čas.

4. Stiskněte "Spuštění".


## 9.3 Nastavení minutky

Minutka běží nezávisle na provozu. Minutku můžete nastavit při zapnutém i vypnutém spotřebiči až na 24 hodin. Minutka má vlastní akustický signál, takže rozpoznáte, jestli uplynula doba minutky, nebo doba trvání.

1. Stiskněte tlačítko .
2. Pro nastavení minutky stiskněte na displeji příslušnou časovou hodnotu, např. ukazatel hodin "h" nebo ukazatel minut "min".
  - ✓ Zvolená hodnota je označená modře.
3. Minutku nastavte pomocí  nebo  nebo přímo na liště pro nastavení.
  - ✓ V případě potřeby hodnotu nastavení zrušte pomocí .
4. Pro spuštění minutky stiskněte "Spuštění".
  - ✓ Minutka se začne odměřovat.
  - ✓ Minutka se na displeji zobrazuje, i když je spotřebič vypnutý.
  - ✓ Když je spotřebič zapnutý, jsou na displeji zobrazená nastavení probíhajícího provozu. Minutka se zobrazuje na stavovém řádku.
  - ✓ Po uplynutí minutky zazní akustický signál. Na displeji se zobrazí upozornění, že minutka skončila.



### Změna minutky

Minutku můžete kdykoliv změnit.

1. Stiskněte tlačítko .
2. Stiskněte "Pauza".
3. Změňte minutku.
4. Stiskněte "Spuštění".

### Zrušení minutky






Minutku můžete kdykoliv zrušit.

1. Stiskněte tlačítko .
2. Zrušte minutku pomocí .
3. Stiskněte "Spuštění".

## 10 Pokrmy

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




### 10.1 Volba a nastavení pokrmů

1. V nabídce stiskněte "pokrmy".
2. Vyberte požadovaný pokrm.
3. Změna navrhovaného nastavení v případě potřeby:
  - Pro zobrazení informací k příslušenství a úrovni vkládání stiskněte .
4. Spusťte provoz pomocí /.
- ✓ Po uplynutí nastavené doby trvání zazní akustický signál a spotřebič přestane hrát.
5. Po uplynutí doby trvání:
  - Pro předčasné vypnutí akustického signálu stiskněte .
  - Některé pokrmy můžete v případě potřeby dopéct.
    - "Prodloužení doby pečení", Strana 13
  - Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí .

### 10.2 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 /.
  - ✓ Na displeji se zobrazí čas spuštění. Spotřebič je ve vyčkávacím režimu.
  - ✓ Po dosažení času spuštění začne spotřebič hrát 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.

### 10.3 Prodloužení doby pečení

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

1. Stiskněte "dopečení".
  - ✓ Na displeji se zobrazí doba trvání.
2. V případě potřeby změňte dobu trvání pomocí stavového řádku.
3. Spusťte provoz pomocí ▷/□.
  - ✓ 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 dopékat, stiskněte "dopečení".
  - Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič pomocí ☹.

### 10.4 Zrušení nastavení

Po spuštění již nastavení nemůžete změnit.

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

### 10.5 Přehled pokrmů

Které jednotlivé pokrmy máte k dispozici, vidíte na spotřebiči, když si zobrazíte druh provozu.

Jsou rozříděné podle kategorií a pokrmů.

- "Dušený kuřecí prsní řízek"
- "Ryba, celá, vařená v páře"
- "Rybí filé, čerstvé, dušené"
- "Zeleninová směs, "
- "Neloupané brambory, vařené, stř."
- "Rýže basmati"
- "Přírodní rýže"
- "Kuskus"
- "Růžičky květáku, vařené v páře"
- " Steam broccoli florets"
- "Zelené fazole, vařené v páře"
- "Mrkev na kolečka, vařená v páře"
- "Velkozrnná čočka"
- "Vejce natvrdo"
- "Vejce naměkko"
- "Mléčná rýže"
- "Ovocný kompot"
- "Jogurt ve skleničce"
- "Sterilizace kojeneč. lahví"
- "Ohřívání příloh"

### 10.6 Přehled pokrmů sous-vide

Které jednotlivé pokrmy máte k dispozici, vidíte na spotřebiči, když si zobrazíte druh provozu.

Jsou rozříděné podle kategorií a pokrmů.

Údaj „SV“ u pokrmů znamená, že se jedná o pokrm sous-vide.

- "Hovězí/tele. steak, sous-vide"
- "Hověz./tel. steak, sous-vide"
- "Vepřová panenka, sous-vide"
- "Telecí hřbet, sous-vide"

- "Kachní prsa, sous-vide"
- "Kuřecí prsní řízek, sous-vide"
- "Rybí filé, sous-vide"
- "Mušle, sous-vide"
- "Garnáti, sous-vide"
- "Zelený chřest, sous-vide"
- "Dýně, sous-vide"
- "Rajčata, sous-vide"
- "Jablečné plátky, sous-vide"
- "Ananasové plátky, sous-vide"
- "Pudink, sous-vide"

### 10.7 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.
- Dodržujte pokyny k pečení sous-vide.  
→ "Pečení sous-vide", Strana 31

#### Množství/hmotnost

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

#### Příslušenství/nádobí

- Dodržujte pokyny k příslušenství v doporučených nastaveních.  
→ "Správný postup", Strana 24
- Při vaření v děrované parní nádobě zasuňte navíc do úrovně 1 neděrovanou parní nádobu. 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 zmražené 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.
4. Směs naplňte do šálků nebo malých skleniček a zakryjte potravinovou fólií.
5. Šálky nebo skleničky postavte do parní nádoby.
6. Řiďte se údaji v Přehledu pokrmů a spusťte program.
7. Když je jogurt hotový, nechte jej vychladnout v chladničce.

## Příprava mléčné rýže

1. Zvažte rýži.
  2. Přidejte 2,5násobné množství mléka.
  3. Rýži a mléko naplňte do příslušenství maximálně do výšky 2,5 cm.
  4. Řiďte se údaji v Přehledu pokrmů a spusťte program.
  5. Po uvaření rýži zamíchejte.
- ✓ Do mléčné rýže se nasákne zbytek mléka.

## Příprava kompotu

Program je vhodný pouze pro peckovité a jádrové ovoce.

1. Zvažte ovoce.
2. Přidejte cca 1/3 množství vody.
3. Podle chuti přidejte cukr a koření.
4. Řiďte se údaji v Přehledu pokrmů a spusťte program.

## Sterilizace kojeneckých lahví

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

1. Kojenecké lahve vždy ihned po vypití vyčistěte štětkou na lahve.
2. Kojenecké lahve umyjte v myčce nádobí.
3. Kojenecké lahve postavte do děrované parní nádoby tak, aby se navzájem nedotýkaly.
4. Řiďte se údaji v Přehledu pokrmů a spusťte program.
5. Kojenecké lahve osušte čistým hadrem.

# 11 Oblíbené

V oblíbených si můžete uložit svoje nastavení a použít je znovu.

**Poznámka:** V závislosti na typu spotřebiči si musíte tuto funkci nejprve do spotřebiče stáhnout. Informace získáte v aplikaci Home Connect.

## 11.1 Uložení oblíbených

Jako oblíbené si můžete uložit až 10 různých druhů provozu.

- ▶ Abyste mohli druh provozu uložit jako oblíbený, musíte použít aplikaci Home Connect. Jakmile je spotřebič spojený, zobrazí se v aplikaci pokyny.

## 11.2 Zvolení oblíbeného nastavení

Pokud jste si uložili oblíbená nastavení, můžete je zvolit pro nastavení provozu.

1. V nabídce stiskněte "Oblíbené".
  2. Stiskněte požadované oblíbené nastavení.
  3. V případě potřeby můžete nastavení změnit.
  4. Spusťte provoz pomocí ▷/□.
- ✓ Na displeji vidíte hodnoty nastavení.

## 11.3 Změna oblíbených

Uložené oblíbené můžete kdykoli změnit, seřadit nebo smazat.

- ▶ Pro změnu oblíbených musíte použít aplikaci Home Connect. Jakmile je spotřebič spojený, zobrazí se v aplikaci pokyny.

# 12 Dětská pojistka

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

## 12.1 Aktivace dětské pojistky

Dětskou pojistku můžete aktivovat 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 ☹.
- ✓ Když je spotřebič zapnutý, svítí ☹. Když je spotřebič vypnutý, ☹ nesvítí.

## 12.2 Deaktivace dětské pojistky

Dětskou pojistku můžete kdykoli deaktivovat.

- ▶ Pro deaktivaci dětské pojistky podržte cca 4 sekundy stisknuté ☹.
- ✓ Na displeji se zobrazí pokyn k potvrzení.

## 13 Základní nastavení

Základní nastavení spotřebiče můžete nastavit podle svých potřeb.

### 13.1 Přehled základních nastavení

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

Více informací k jednotlivým základním nastavením si zobrazíte na displeji pomocí .

Základní nastavení	Výběr
Jazyk	Viz výběr na spotřebiči
Home Connect	Spojení pečicí trouby s mobilním koncovým zařízením a dálkové ovládnání pomocí tohoto zařízení. Home Connect → <i>Strana 16</i>
Čas	Čas ve formátu 24 h
Datum	Datum ve formátu DD.MM.RRRR
Displej	Výběr
Jas	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Stupně 1, 2, 3, 4 a 5<sup>1</sup></li> </ul>
Ukazatel pohotovostního režimu	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zapnutý, časově omezený</li> <li>▪ Zapnuté (při tomto nastavení se zvýší spotřeba energie)</li> <li>▪ Vyp<sup>1</sup></li> </ul>
Čas	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Digitální + datum<sup>1</sup></li> <li>▪ Digitální</li> <li>▪ Analogový</li> </ul>
Seřízení	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vodorovné a svislé vyrovnaní displeje</li> </ul>

<sup>1</sup> Tovární nastavení (může se lišit podle typu spotřebiče)

Akustický signál	Výběr
Tón senzoru tlačítka	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zapnutý<sup>1</sup></li> <li>▪ Vyp.</li> </ul>
Akustický signál	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Velmi krátký</li> <li>▪ Krátký</li> <li>▪ Střední<sup>1</sup></li> <li>▪ Dlouhý</li> </ul>

<sup>1</sup> Tovární nastavení (může se lišit podle typu spotřebiče)

Nastavení spotřebiče	Výběr
Doba doběhu ventilátoru	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Minimální</li> <li>▪ Doporučená<sup>1</sup></li> <li>▪ Dlouhý</li> <li>▪ Velmi dlouhá</li> </ul>

<sup>1</sup> Tovární nastavení (může se lišit podle typu spotřebiče)

Nastavení spotřebiče	Výběr
Osvětlení	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zapnuté při pečení a při otevření dvířek<sup>1</sup></li> <li>▪ Jen při otevření dvířek</li> <li>▪ Stále vypnuté</li> </ul>
Tvrdost vody	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 4 (velmi tvrdá)<sup>1</sup></li> <li>▪ 3 (tvrdá)</li> <li>▪ 2 (střední)</li> <li>▪ 1 (měkká)</li> <li>▪ 0 (změkčená)</li> </ul>




<sup>1</sup> Tovární nastavení (může se lišit podle typu spotřebiče)

Personalizace	Výběr
Logo značky	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zobrazit<sup>1</sup></li> <li>▪ Nezobrazovat</li> </ul>
Provoz po zapnutí	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hlavní nabídka<sup>1</sup></li> <li>▪ Vaření v páře</li> <li>▪ Pokrmy</li> <li>▪ Oblíbené nápoje</li> </ul>
Regionální pokrmy	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Všechny<sup>1</sup></li> <li>▪ Evropské pokrmy</li> <li>▪ Britské pokrmy</li> </ul>
Dětská pojistka	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Jen zablokování tlačítek<sup>1</sup></li> <li>▪ Deaktivováno</li> </ul>

<sup>1</sup> Tovární nastavení (může se lišit podle typu spotřebiče)

Nastavení z výroby	Výběr
Nastavení z výroby	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Obnovit</li> </ul>
Informace o spotřebiči	Informace o spotřebiči

### 13.2 Změna základních nastavení

1. Stiskněte "Základní nastavení".
2. Stiskněte požadovanou oblast základních nastavení.
3. Stiskněte požadované základní nastavení.
4. Stiskněte požadovanou volbu pro základní nastavení.
  - ✓ U většiny základních nastavení se změna hned aktivuje.
5. Pro změnu ostatních základních nastavení se pomocí  vraťte a zvolte jiné základní nastavení.
6. Pro opuštění základních nastavení přejděte pomocí  zpět do hlavní nabídky nebo spotřebič vypněte pomocí .
  - ✓ Změny se uloží.

**Poznámka:** Po výpadku proudu zůstanou změny základního nastavení zachované.

## 14 Home Connect

Tento spotřebič může být zapojen do sítě. Pro ovládání funkcí pomocí aplikace Home Connect, přizpůsobení základních nastavení nebo ke kontrole aktuálního provozního stavu spojte svůj spotřebič s mobilním koncovým přístrojem.

Služby Home Connect nejsou dostupné v každé zemi. Dostupnost funkce Home Connect závisí na dostupnosti služeb Home Connect ve vaší zemi. Informace k tomuto viz: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

Aplikace Home Connect vás provede celým procesem přihlášení. Při nastavení postupujte podle pokynů v aplikaci Home Connect.

### Tipy

- Řiďte se dodanými podklady k Home Connect.
- Dodržujte také pokyny uvedené v aplikaci Home Connect.

### Poznámky

- Dodržujte bezpečnostní pokyny uvedené v tomto návodu k použití a zajistěte, aby byly dodrženy i v tom případě, pokud budete spotřebič obsluhovat pomocí aplikace Home Connect.  
→ "Bezpečnost", *Strana 2*
- Ovládání na spotřebiči má vždy přednost. V této době není možné ovládání pomocí aplikace Home Connect.
- V pohotovostním režimu v síti je spotřeba spotřebiče max. 2 W.

### 14.1 Nastavení Home Connect

#### Požadavky

- Spotřebič je připojený k elektrické síti a je zapnutý.
- Máte mobilní koncové zařízení s aktuální verzí operačního systému iOS nebo Android, např. chytrý telefon.
- Mobilní koncové zařízení a spotřebič jsou v dosahu signálu WLAN domácí sítě.

1. Stáhněte si aplikaci Home Connect.



2. Otevřete aplikaci Home Connect a načtěte QR kód.



3. Postupujte podle pokynů v aplikaci Home Connect.

### 14.2 Nastavení Home Connect

V základních nastaveních spotřebiče můžete přizpůsobit nastavení pro Home Connect a nastavení sítě.

Konkrétní zobrazení nastavení na displeji závisí na tom, zda byla provedena konfigurace Home Connect a zda je spotřebič připojený k domácí síti.

Základní nastavení	Možná nastavení	Vysvětlení
Asistent Home Connect	Spustit asistenta Zrušit spojení	Pomocí asistenta Home Connect můžete spojit spotřebič s aplikací Home Connect. <b>Poznámka:</b> Používáte-li asistenta Home Connect poprvé, máte k dispozici pouze nastavení "Spustit asistenta".
WiFi	Zap. Vyp.	S WiFi můžete vypnout síťové připojení spotřebiče. Jste-li úspěšně připojeni, můžete WiFi deaktivovat, aniž byste ztratili podrobné údaje. Jakmile WiFi znovu aktivujete, spotřebič se automaticky připojí. <b>Poznámka:</b> V pohotovostním režimu v síti má spotřebič spotřebu maximálně 2 wattů.
Stav dálkového ovládní	Monitorování Manuální dálkové spuštění Trvalé dálkové spuštění	Při monitorování můžete v aplikaci zobrazit pouze provozní stav spotřebiče. Při manuálním dálkovém spuštění musíte dálkové spuštění pokaždé aktivovat, abyste mohli spotřebič spustit pomocí aplikace. Pokud do 15 minut po aktivaci dálkového spuštění nebo skončení provozu otevřete dvířka spotřebiče, dálkové spuštění se deaktivuje. Při trvalém dálkovém spuštění můžete spotřebič kdykoli spustit a obsluhovat na dálku. Pokud spotřebič často obsluhujete na dálku, je výhodné nastavit dálkové spuštění na trvalé.



### 14.3 Ovládání spotřebiče pomocí aplikace Home Connect

Pomocí aplikace Home Connect můžete spotřebič nastavovat a spouštět na dálku.


#### **VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!**

Hořlavé předměty uložené v troubě se mohou vznítit.

- ▶ V troubě nikdy neskladujte hořlavé předměty.
- ▶ Pokud vzniká kouř, vypněte spotřebič nebo vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky a dvířka nechte zavřená, aby se případné plameny udusily.

#### **Požadavky**

- Spotřebič je zapnutý.
- Spotřebič je připojený k domácí síti a spojený s aplikací Home Connect.
- Aby bylo možné spotřebič nastavovat přes aplikaci, musí být zvolené manuální nebo permanentní dálkové spuštění v základním nastavení stavu dálkového ovládání.

1. Stiskněte  pro aktivaci dálkového spuštění.
2. Proveďte nastavení v aplikaci Home Connect a odešlete ho do spotřebiče.

#### **Poznámky**

- Pokud do 15 minut po aktivaci dálkového spuštění nebo skončení provozu otevřete dvířka spotřebiče, manuální dálkové spuštění se deaktivuje.
- Když na spotřebiči spustíte provoz pečicí trouby, automaticky se aktivuje spuštění na dálku. Můžete nastavení změnit pomocí aplikace Home Connect nebo můžete spustit nový program.

### 14.4 Aktualizace softwaru

Pomocí funkce aktualizace softwaru se aktualizuje software spotřebiče, např. optimalizace, odstraňování potíží, bezpečnostní aktualizace.

Předpokladem je, že jste zaregistrovaný uživatel Home Connect, máte na svém mobilním koncovém zařízení nainstalovanou aplikaci a jste připojeni k serveru Home Connect.

Jakmile je k dispozici aktualizace softwaru, budete o tom informováni aplikací Home Connect a pomocí aplikace můžete spustit aktualizaci softwaru. Po úspěšném stažení můžete spustit instalaci pomocí aplikace Home Connect, pokud jste v domácí síti WLAN (Wi-Fi). Aplikace Home Connect vás bude informovat o úspěšné instalaci.

#### **Poznámky**

- Během stahování můžete spotřebič dále používat. V závislosti na osobním nastavení v aplikaci je možné aktualizaci softwaru stahovat také automaticky.
- V případě aktualizací relevantních pro bezpečnost doporučujeme pokud možno rychlé provedení instalace.
- Instalace trvá několik minut. Během instalace nemůžete spotřebič používat.

### 14.5 Vzdálená diagnostika

Zákaznický servis může získat k vašemu spotřebiči přístup prostřednictvím vzdálené diagnostiky, pokud se na zákaznický servis obrátíte s příslušným přáním, pokud je váš spotřebič spojený se serverem Home Connect a v zemi, ve které spotřebič používáte, je vzdálená diagnostika k dispozici.

**Tip:** Další informace a rovněž informace k dostupnosti vzdálené diagnostiky ve vaší zemi najdete na lokálních webových stránkách v oblasti pro servis/podporu: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com).

### 14.6 Ochrana údajů

Dodržujte pokyny týkající se ochrany údajů.

Při prvním připojení vašeho spotřebiče k domácí síti spojené s internetem přenesete váš spotřebič níže uvedené kategorie údajů na server Home Connect (první registrace):

- Jednoznačná identifikace spotřebiče (sestavující z kódů spotřebiče a adresy MAC vestavěného komunikačního modulu Wi-Fi).
- Bezpečnostní certifikát komunikačního modulu Wi-Fi (pro informačně-technické jištění spojení).
- Aktuální verze softwaru a hardwaru vašeho domácího spotřebiče.
- Stav případného předchozího resetování na nastavení z výroby.

Tato první registrace připraví použití funkcí Home Connect a je poprvé potřebná teprve v okamžiku, kdy chcete poprvé funkčnost Home Connect používat.

**Poznámka:** Dbejte na to, že funkčnost Home Connect je možné používat jen ve spojení s aplikací Home Connect. Informace o ochraně údajů si můžete vyvolat v aplikaci Home Connect.

## 15 Čistění a ošetřování

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

### 15.1 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
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	

### 15.2 Hadr z mikrovlákna

Hadr z mikrovlákna odstraňuje vodové a mastné nečistoty.

Hadr z mikrovlákna s žebrovanou strukturou je vhodný pro čištění choulostivých povrchů, jako například:

- sklo
- sklokeramika
- Ušlechtilá ocel
- Hliník

Hadr z mikrovlákna lze zakoupit u zákaznického servisu, ve specializované prodejně nebo na internetu.

### 15.3 Čisticí houbička

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

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

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

## 15.4 Vysušení vnitřku trouby

### **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.

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 vytřete houbičkou a vysušte měkkým hadrem.
4. Pokud se na čelních stranách skříněk vytvořila kondenzovaná voda, otřete je do sucha.

## 15.5 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 zbývající vodu.
3. Osušte těsnění na víčku nádržky a otvor pro nádržku ve spotřebiči.
4. Nasadte nádržku na vodu do otvoru pro nádržku.
5. Zavřete dvířka spotřebiče.

## 15.6 Odvápnění

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

### **Poznámky**

- Když během odvápnění stisknete ▷/□, 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.
- Spotřebič vás upozorní, jakmile už lze provést jen 5 nebo méně provozů s párou. Když neprovedete odvápnění, nemůžete už nastavit provoz s párou.

Krok	Doba trvání
Odvápnění → <i>Strana 19</i>	Cca 34 min
První proplachování	2 min
Druhé proplachování	2 min

### **Spuštění odvápnění**

Odvápnění spotřebiče trvá cca 30 minut.

### **POZOR!**

Doba působení při odvápňování je přizpůsobená námi doporučenému tekutému odvápňovacímu prostředku. Jiné odvápňovací prostředky mohou způsobit poškození spotřebiče.

▶ K odvápnění používejte výhradně námi doporučený tekutý odvápňovací prostředek.

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

▶ Odvápňovací roztok ihned omyjte vodou.

1. Z 300 ml vody a 60 ml tekutého odvápňovacího prostředku smíchejte odvápňovací roztok.
2. Vyjměte nádržku na vodu.
3. Nádržku na vodu naplňte odvápňovacím roztokem.
4. Nádržku na vodu úplně zasuňte do spotřebiče.
5. Zavřete dvířka spotřebiče.
6. Stiskněte ○.
7. Zvolte "čištění".
8. Stiskněte ▷/□.

### **Provedení proplachování**

1. Přiloženou houbičkou odstraňte z odpařovací misky odvápňovací 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.
- ✓ Spotřebič se 4 minuty proplachuje.
5. Otevřete dvířka spotřebiče.
6. Zbývající vodu v odpařovací misce odstraňte houbičkou.
7. Pokračujte s druhým proplachováním.
8. Vyjměte nádržku na vodu a vylijte zbývající vodu.
9. Nádržku na vodu důkladně vypláchněte a naplňte ji vodou.
10. Znovu zasuňte nádržku na vodu.
11. Zavřete dvířka spotřebiče.
12. Stiskněte ▷/□.
- ✓ Spotřebič se 2 minuty proplachuje.
13. Zbývající vodu v odpařovací misce odstraňte houbičkou.
14. Vnitřek trouby vytřete houbičkou a vysušte měkkým hadrem.
15. Vypněte spotřebič.
- ✓ Spotřebič je opět připraven k provozu.

## 15.7 Dvířka spotřebiče

Pro důkladné vyčištění můžete dvířka spotřebiče demontovat.

### **Vysazení dvířek spotřebiče**

#### **VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!**

Součásti uvnitř dvířek spotřebiče mohou mít ostré hrany.

▶ Používejte ochranné rukavice.

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

▶ Nesahejte do prostoru závěsů.

1. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.

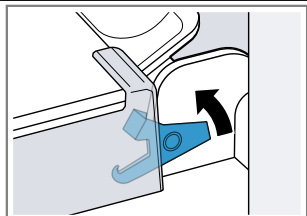
**2. ⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!**

Pokud nejsou závěsy zajištěné, mohou velkou silou zaklapnout.

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

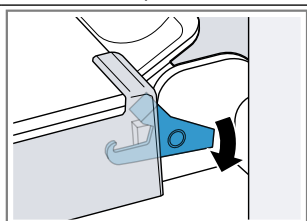
Vyklopte zajišťovací páčku na levém a pravém závěsu.

Vyklopená zajišťovací páčka



Závěs je zajištěný a nemůže zaklapnout.

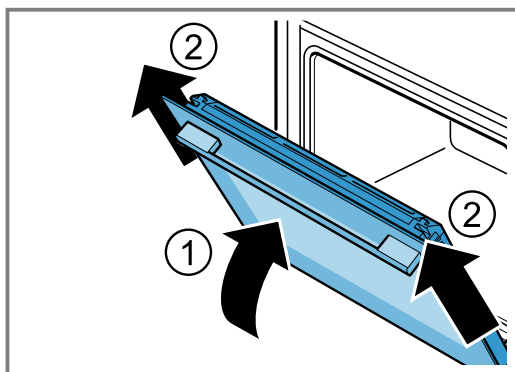
Zaklopená zajišťovací páčka



Dvířka spotřebiče jsou zajištěná a nelze je vysadit.

- ✓ Zajišťovací páčky jsou vyklopené. Závěsy jsou zajištěné a nemohou zaklapnout.

- 3.** Zavřete dvířka spotřebiče až nadoraz ①. Uchopte dvířka spotřebiče oběma rukama vlevo a vpravo a vytáhněte je nahoru ②.



- 4.** Dvířka spotřebiče položte na rovnou plochu.

**Nasazení dvířek spotřebiče**

**⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!**

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

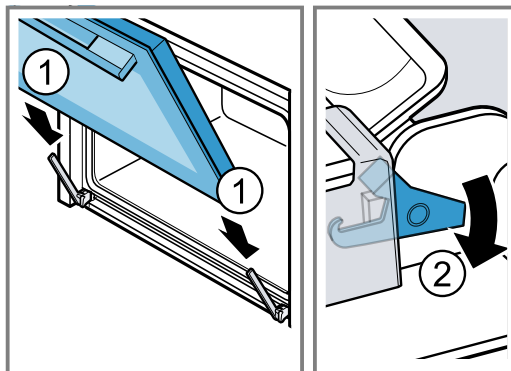
- ▶ Nesahejte do prostoru závěsů.

Pokud nejsou závěsy zajištěné, mohou velkou silou zaklapnout.

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

1. Dvířka spotřebiče nasadte rovně na oba závěsy ①. Zasuňte dvířka spotřebiče až nadoraz.
2. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.

- 3.** Zaklopte zajišťovací páčku na levém a pravém závěsu ②.



- ✓ Zajišťovací páčky jsou zaklopené. Dvířka spotřebiče jsou zajištěná a nelze je vysadit.

- 4.** Zavřete dvířka spotřebiče.

**15.8 Skla dvířek**

Pro jednodušší vyčištění skel dvířek můžete dvířka spotřebiče demontovat.

**Demontáž skla dvířek**

**⚠ 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.

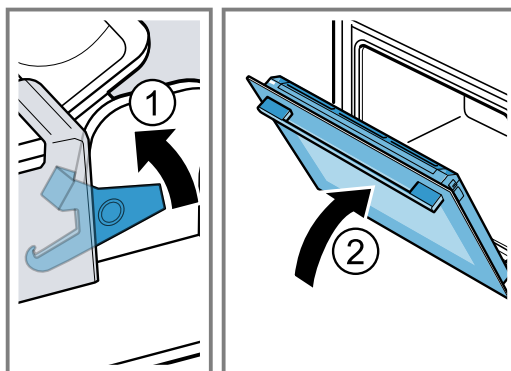
Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás uskrýpnout.

- ▶ Nesahejte do prostoru závěsů.

Součásti uvnitř dvířek spotřebiče mohou mít ostré hrany.

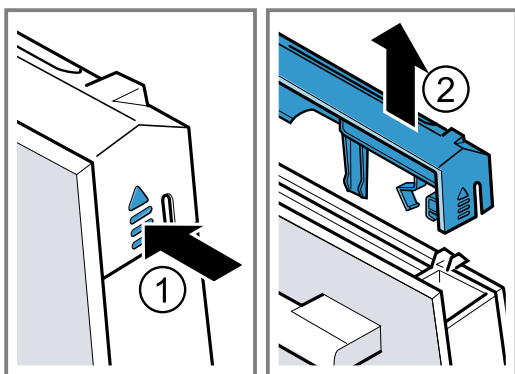
- ▶ Používejte ochranné rukavice.

1. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.
2. Vyklopte zajišťovací páčku na levém a pravém závěsu ①.
3. Zavřete dvířka spotřebiče až nadoraz ②.

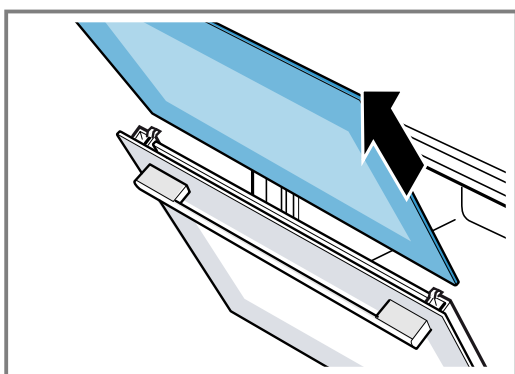


- 4.** Vlevo a vpravo zatlačte zvenku na kryt dvířek ①, až vyskočí.

5. Sejměte kryt dvířek ②.

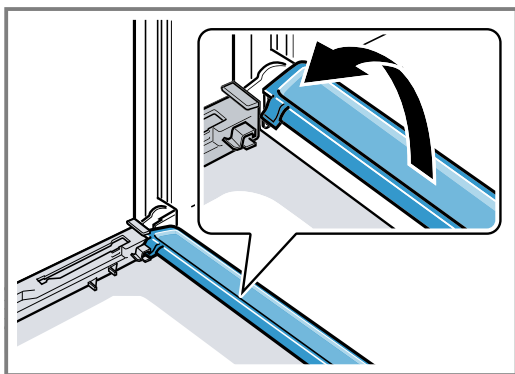


6. Vytáhněte sklo dvířek a opatrně ho položte na rovnou plochu.



7. V případě potřeby za účelem čištění vyjměte kondenzační lištu.

- Otevřete dvířka spotřebiče.
- Kondenzační lištu odklopte nahoru a vyjměte.



8. **⚠ 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.

Demontované sklo dvířek vyčistěte z obou stran čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

9. Kondenzační lištu vyčistěte hadrem a horkým mycím roztokem.

10. Vyčistěte dvířka spotřebiče.

→ "Čisticí prostředky", Strana 18

11. Sklo dvířek osušte a namontujte zpět.

→ "Montáž skla dvířek", Strana 21

## Montáž skla dvířek

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!**

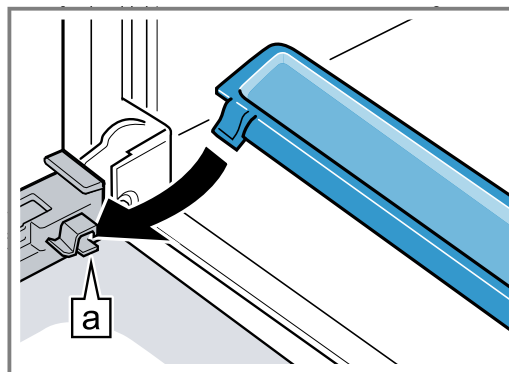
Závěsy dvířek spotřebiče se během otevírání a zavírání dvířek pohybují a mohou vás uskrýpnout.

- ▶ Nesahejte do prostoru závěsů.
- Součásti uvnitř dvířek spotřebiče mohou mít ostré hrany.

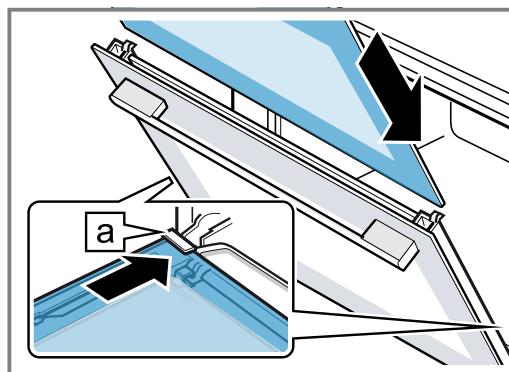
- ▶ Použijte ochranné rukavice.

**Poznámka:** Spotřebič můžete znovu používat teprve tehdy, když je sklo řádně namontované.

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

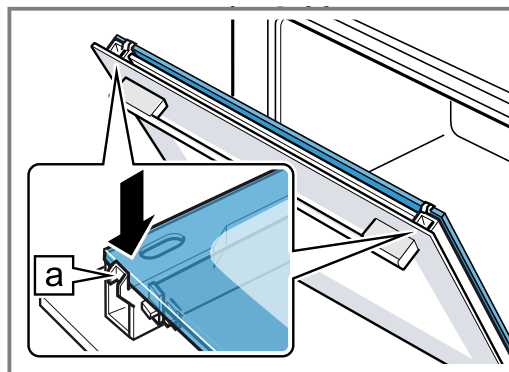


3. Zasuňte vnitřní sklo .



Dbejte na to, aby hladká, lesklá strana skla směřovala ven a výřez byl vlevo a vpravo nahoře. Sklo musí být správně nasazené v držáku.

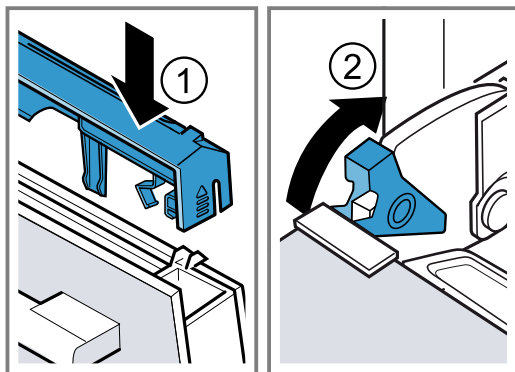
4. Vnitřní sklo nahoře přitlačte .



5. Nasadte kryt a přitlačte ho, až slyšitelně zaskočí .

6. Zcela otevřete dvířka spotřebiče.

7. Zaklopte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo ②.



8. Zavřete dvířka spotřebiče.

## 16 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.
- ▶ V případě poškození síťového kabelu tohoto spotřebiče musí být tento obnoven vyškoleným odborným personálem.

### 16.1 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 ☹.
Spotřebič nehřeje.	Je zapnutý předváděcí režim. 1. Vypnutím jističe v pojistkové skříňce odpojte spotřebič krátce od elektrické sítě a znovu ho zapněte. 2. Během cca 5 minut vypněte předváděcí režim v základních nastaveních. → "Změna základních nastavení", Strana 15
	Výpadek napájení. ▶ Po výpadku proudu jednou otevřete a zavřete dvířka spotřebiče. ✓ Spotřebič se zkontroluje a je připravený k použití.
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.
Provoz se nespustí nebo se přeruší.	Dvířka spotřebiče nejsou úplně zavřená. ▶ Zavřete dvířka spotřebiče.
	Spotřebič není aktivní. ▶ Spotřebič vypněte a znovu ho zapněte.

<b>Závada</b>	<b>Příčina a řešení závady</b>
Spotřebič vás vyzývá, abyste utřeli vnitřek trouby a naplnili nádržku na vodu.	Během odvápnění došlo k přerušení napájení nebo vypnutí spotřebiče. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Když spotřebič znovu zapnete, dvakrát ho propláchněte.</li> </ul>
Po zapnutí druhu provozu se na displeji zobrazí hlášení, že je teplota příliš vysoká.	Spotřebič není dostatečně vychladlý. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nechte spotřebič vychladnout.</li> <li>2. Znovu nastavte druh provozu.</li> </ol>
Tlačítka blikají.	Normální jev, protože se za ovládacím panelem tvoří kondenzovaná voda. Není potřebné žádné jednání.
Při pečení se odpařila veškerá voda z odpařovací misky, ačkoli je nádržka na vodu plná.	Nádržka na vodu není správně zasunutá. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Zasuňte nádržku na vodu tak, aby viditelně zaskočila.</li> </ul> <p>Přívod k nádržce na vodu je ucpaný.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Odvápněte spotřebič.</li> <li>2. Zkontrolujte nastavenou tvrdost vody a upravte ji.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Jsou-li ve vodicím krytu nádržky oranžové zátky, vyjměte je. Zátky již nebudou zapotřebí.</li> </ul>
Nádržka na vodu se bezdůvodně vyprázdňuje a odpařovací miska přeteče.	Nádržka na vodu není správně zavřená. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Zavřete víčko nádržky na vodu tak, aby viditelně zaskočilo.</li> </ul> <p>Těsnění ve víčku nádržky je znečištěné.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Vyčistěte těsnění.</li> </ul> <p>Těsnění ve víčku nádržky je poškozené.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kupte u zákaznického servisu novou nádržku na vodu.</li> </ul>
Spotřebič vás vyzývá, abyste naplnili nádržku na vodu, ačkoli je plná.	Nádržka na vodu není správně zasunutá. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Zasuňte nádržku na vodu tak, aby viditelně zaskočila.</li> </ul> <p>Nefunguje rozpoznávací systém.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kontaktujte zákaznický servis.</li> </ul>
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. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nádržkou zatřeste a vyčistěte ji.</li> <li>2. Pokud se zaseknuté díly neuvolní, objednejte si u zákaznického servisu novou nádržku na vodu.</li> </ol>
Při provozu se na displeji zobrazí hlášení "Naplnit nádržku na vodu?".	Nádržka na vodu je naplněná z poloviny. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pro delší provoz úplně naplňte nádržku na vodu.</li> </ul>
Na displeji se zobrazí "Spotřebič hřeje", ale spotřebič nedosáhne zvolené teploty.	Hodnoty automatické kalibrace nejsou optimálně nastavené. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Resetujte spotřebič na tovární nastavení a zopakujte první uvedení do provozu. <ul style="list-style-type: none"> <li>→ "Základní nastavení", Strana 15</li> <li>→ "Před prvním použitím", Strana 8</li> </ul> </li> <li>✓ Při příštím vaření v páře na 100 °C proběhne automaticky kalibrace. Vzniká při ní více páry.</li> </ul>
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. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Resetujte spotřebič na tovární nastavení a zopakujte kalibraci.</li> </ul>
Při pečení uniká z větracích otvorů pára.	Normální jev. Není potřebné žádné jednání.
Home Connect nefunguje správně.	Možné jsou různé příčiny. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Přejděte na <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>.</li> </ul>

## 16.2 Výměna vadného LED osvětlení

- ▶ Vadné LED osvětlení smí vyměňovat pouze výrobce, jeho zákaznický servis nebo odborník s koncesí (elektrikář).

## 16.3 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.

# 17 Likvidace

## 17.1 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.

# 18 Správný postup

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

## 18.1 Nejlepší postup

### ⚠ 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.

### Tip

Když spotřebič používáte poprvé, řiďte se těmito základními informacemi:

- → "Bezpečnost", Strana 2
- → "Úspora energie", Strana 4
- → "Kondenzovaná voda", Strana 25

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. Vyjměte z trouby příslušenství.
  3. Zvolte vhodnou nádobu a příslušenství. Používejte nádoby a příslušenství, které jsou uvedené v doporučených nastaveních.

4. Spotřebič předehřívejte 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 ☺.

## 18.2 Co je dobré vědět

V tabulkách najdete výběr pokrmů, které lze dobře připravit ve vašem spotřebiči. Můžete si přecíst, 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 vaření 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

Pokrmu vždy rovnoměrně rozprostřete v nádobě. V případě různé výšky potravin se pokrmu uvaří nerovnoměrně.

### Potravinu choulostivé na stlačení

Pokrmu, které jsou choulostivé na stlačení, nevrstvěte 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 nejdélší 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.












## 18.3 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.

### Doporučená nastavení pro zeleninu

Pokrm	Velikost kusu	Příslušenství/nádobu	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v min.
Artyčoky	Celé	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		100	20 - 35
Květák	Celý	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		100	20 - 35
Květák	Růžičky	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		100	10 - 15
Brokolice	Růžičky	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		100	8 - 10
Hrách	-	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		100	5 - 10
Fenykl	Kolečka	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		100	10 - 14
Zelené fazolky	-	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		100	15 - 25
Mrkev	Kolečka	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		100	10 - 20
Kedlubna	Kolečka	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		100	15 - 25
Pórek	Kolečka	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		100	6 - 9
Kukuřice	Celá	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		100	25 - 35

<sup>1</sup> Spotřebič předehřejte.

Pokrm	Velikost kusu	Příslušenství/ná- doba	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v min.
Mangold <sup>1</sup>	Proužky	Děrovaná + nedě- rovaná parní ná- doba		100	8 - 10
Chřest, zelený <sup>1</sup>	Celý	Děrovaná + nedě- rovaná parní ná- doba		100	7 - 12
Chřest, bílý <sup>1</sup>	Celý	Děrovaná + nedě- rovaná parní ná- doba		100	10 - 15
Špenát <sup>1</sup>	-	Děrovaná + nedě- rovaná parní ná- doba		100	2 - 3
Romanesco	Růžičky	Děrovaná + nedě- rovaná parní ná- doba		100	8 - 12
Růžičková kapusta	Růžičky	Děrovaná + nedě- rovaná parní ná- doba		100	10 - 20
Červená řepa	Celá	Děrovaná + nedě- rovaná parní ná- doba		100	40 - 50
Červené/modré zelí	Na nudličky	Děrovaná + nedě- rovaná parní ná- doba		100	25 - 35
Bílé zelí	Na nudličky	Děrovaná + nedě- rovaná parní ná- doba		100	25 - 35
Cuketa	Kolečka	Děrovaná + nedě- rovaná parní ná- doba		100	3 - 4
Lusky cukrového hrášku	-	Děrovaná + nedě- rovaná parní ná- doba		100	8 - 12

<sup>1</sup> Spotřebič předehejte.

## 18.4 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.

### Doporučená nastavení pro přílohy a luštění

Pokrm	Poměr	Příslušenství/ nádobí	Úroveň zas- nutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Brambory vařené ve slup- ce (střední ve- likost)	-	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1		100	35-45
Vařené lou- pané brambo- ry	-	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1		100	20-25
Přírodní rýže	1 : 1,5	Neděrovaná parní nádoba	2		100	35-45
Dlouhozrná rýže	1 : 1,5	Neděrovaná parní nádoba	2		100	20-30

<sup>1</sup> Přidejte k pokrmu trochu vody.

Pokrm	Poměr	Příslušenství/ nádobí	Úroveň zasunutí	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Rýže basmati	1 : 1,5	Neděrovaná parní nádoba	2		100	15–25
Rizoto	1 : 2	Neděrovaná parní nádoba	2		100	30–40
Velkozrnná čočka	1 : 2	Neděrovaná parní nádoba	2		100	30–40
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
Knedlíky	–	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1		100	15–25
Těstoviny, čerstvé, chlazené <sup>1</sup>	–	Neděrovaná parní nádoba	2		100	5–15

<sup>1</sup> Přidejte k pokrmu trochu vody.

## 18.5 Drůbež a maso

Doporučená nastavení pro drůbež a maso.

### Doporučená nastavení pro drůbež a maso





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	20 - 30
Kachní prsa <sup>1</sup>	Po 0,35 kg	Neděrovaná parní nádoba	2		100	12 - 18
Nízký roast-beef, středně propečený <sup>1</sup>	1 kg	Neděrovaná parní nádoba	2		100	25 - 45
Vysoký roast-beef, středně propečený <sup>1</sup>	1 kg	Neděrovaná parní nádoba	2		100	40 - 60
Vepřová panenka <sup>1</sup>	0,5 kg	Neděrovaná parní nádoba	2		100	20 - 30
Vepřové medailonky <sup>1</sup>	Cca 3 cm silné	Neděrovaná parní nádoba	2		100	6 - 12
Uzené kotlety	Na plátky	Neděrovaná parní nádoba	2		100	15 - 20
Vídeňské párky		Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1		80 - 90	12 - 18
Bílé klobásy		Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1		80 - 90	20 - 25

<sup>1</sup> Předem opečte a zabalte do fólie.





## 18.6 Ryby

Doporučená nastavení pro vaření ryb a mušlí.

### Doporučená nastavení pro 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
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

### 18.7 Doporučená nastavení pro polévkové zavářky a ostatní pokrmy

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
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

### 18.8 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 mísy 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 dostatečná.
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 jej vychladnout v chladničce.

**Doporučená nastavení pro dezerty a kompot**

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Kynuté knedlíky	Neděrovaná parní nádoba	2		100	20–30
Karamelový krém	Formičky + děrovaná parní nádoba	2		80	25–35
Mléčná rýže	Mísa + děrovaná parní nádoba	2		100	30–40
Jogurt	Skleničky na jednu porci + děrovaná parní nádoba	2		40	300–360
Jablečný kompot	Neděrovaná parní nádoba	2		100	10–15
Hruškový kompot	Neděrovaná parní nádoba	2		100	10–15
Třešňový kompot	Neděrovaná parní nádoba	2		100	10–15
Rebarborový kompot	Neděrovaná parní nádoba	2		100	10–15
Švestkový kompot	Neděrovaná parní nádoba	2		100	15–20

**18.9 Regenerace (ohřívání)**

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

**Doporučená nastavení pro regeneraci (ohřívání)**

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

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Zelenina	Neděrovaná parní nádoba	2		100	10–15
Těstoviny, brambory, rýže	Neděrovaná parní nádoba	2		100	10–25
Pokrm na talíři, chlazený, 1 porce	Nepřiklopená nádoba	2		100	10–20

**18.10 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**

1. Vyndejte zmrazené pokrmy z obalu.
2. Zmrazené pokrmy vložte do děrované parní nádoby.

3. 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.
4. Nastavte spotřebič podle doporučeného nastavení.

**Doporučená nastavení pro rozmrazování**

Pokrm	Množství	Příslušenství/nádoba	Úroveň zasunutí	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

**18.11 Odšťavňování**

Doporučená nastavení pro odšťavňování ovoce.

**Odšťavňování ovoce**

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

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

**Doporučená nastavení pro odšťavňování**

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
malin	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1		100	30 - 45
Rybíz	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2 + 1		100	40 - 50

**18.12 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.
- Používejte jen nerezové spony.

**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.  
→ "Volba a nastavení pokrmů", Strana 12
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.

**Doporučená nastavení pro zavařování**

Doporučená nastavení pro zavařování s párou.

Pokrm	Příslušenství/nádoba	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Zelenina	Litrové zavařovací sklenice	2		100	30 - 120

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

### 18.13 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 zasunutí

Můžete péct až na 2 úrovních.

Při pečení pokrmů v děrované parní nádobě pod ni vždy zasuněte 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.

#### 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 zavakuovaný 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 nepotřísnil 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. citronovou šťávou nebo octem, budou pokrmy pevnější.
    - Alkohol a česnek dodají pokrmům nepříjemnou příchutě.
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 nepotřísnil zbytky potravin.
3. Před pečením zkontrolujte, zda není vakuum v sáčku porušené. 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 stlačeny 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 nebo bylinek ovlivní chuť výrazně intenzivněji.

### Požadavky








- Pokrm je připravený.  
→ "Příprava pokrmů", Strana 31
  - Pokrm je zavakuovaný.  
→ "Vakuování pokrmů", Strana 31
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 parní nádoby bez otvorů.
    - ▶ 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Abyste zabránili stříkání tuku, osušte maso papírovou utěrkou, než ho vložíte do horkého oleje.</li> <li>▪ Maso několik sekund krátce zprudka opečte z každé strany. Maso tak získá hezkou kůrku a obvyklé aroma pečení, aniž by se převařilo.</li> </ul>
Ryby	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Rybu okořeňte a přelijte horkým máslem.</li> <li>▪ Pro vytvoření kůrky a aroma pečení rybu několik sekund opečte z každé strany.</li> <li>▪ Pokud při pečení sous-vide nebylo dosaženo požadovaného stupně tepelné úpravy, prodlužte dobu opečení.</li> <li>▪ Ryby podávejte na předehřátých talířích, a pokud možno s horkou omáčkou nebo máslem, protože pečení sous-vide probíhá při relativně nízkých teplotách.</li> </ul>
Zelenina	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zeleninu krátce opečte, abyste získali aroma pečení.</li> <li>▪ Zeleninu ochuťte nebo smíchejte s dalšími přísadami.</li> </ul>

## Doporučená nastavení pro maso

Zde najdete přehled doporučení pro přípravu masových pokrmů.



Pokrm	Varná nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v min	Tipy a upozornění
Telecí steaky, středně propečené, silné 2 cm	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2+1		60	80	Zavakuujte s máslem a rozmarýnem.
Hovězí steaky (špička, pečeně atd.), anglické, silné 2–3 cm	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2+1		58	90	Zavakuujte s máslem a rozmarýnem.
Hovězí steaky (špička, pečeně atd.), středně propečené, silné 2–3 cm	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2+1		62	80	Zavakuujte s máslem a rozmarýnem.
Hovězí svíčková, vcelku, anglická, silná 3–4 cm	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2+1		58	100	Zavakuujte s máslem a rozmarýnem.
Hovězí svíčková, vcelku, středně propečená, silná 3–4 cm	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2+1		62	90	Zavakuujte s máslem a rozmarýnem.
Vepřové medailonky (po 80 g)	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2+1		63	75	Zavakuujte s máslem a čerstvou bazalkou.
Jehněčí hřbet, bez kosti	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2+1		58	50	Zavakuujte s trochou soli, máslem a tymiánem.



Pokrm	Varná nádoba	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v min	Tipy a upozornění
Vepřový bůček, 700 g	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2+1		65	24 hodin	Zavakuujte s máslem, rozmarýnem, tymiánem a trochou hořčice.
Telecí špička, 1 kg	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2+1		62	18 hodin	Zavakuujte s máslem, tymiánem, bobkovým listem, kuličkami pepře a kořenovou zeleninou.
Trhané vepřové maso, 1,5 kg	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba	2+1		64	48 hodin	Zavakuujte s máslem, sójovou omáčkou, tekutým kouřem (liquid smoke), pepřem, mletou paprikou a mletým kmínem.




### Doporučená nastavení pro 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 naříznete, 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.











### Doporučená nastavení pro 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.







**Doporučená nastavení pro zeleninu**

Zde najdete přehled doporučení pro přípravu zeleniny.

Pokrm	Varná nádoba	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v min	Tipy a upozornění
Květák, na růžičky (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, rozmázným, trochou česneku a solí.
Čekanka, rozpúlená (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	<b>Poznámka:</b> 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. <b>Poznámka:</b> Vhodné pro další zpracování, např. na salát.
Cherry rajčata, celá nebo rozpúlená (500 g)	Děrovaná + neděrovaná parní nádoba		58	25 - 35	Smíchejte červená a žlutá cherry rajčata. Zavakuujte s olivovým olejem, solí a cukrem.
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.

**Doporučená nastavení pro 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	<b>Tip:</b> Doba pečení se může lišit podle druhu jablek. Zavakuujte s karamelovou omáčkou.
Banány, oloupané, 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	<b>Poznámka:</b> 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.


**18.14 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 nádoby. 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.










**Doporučená nastavení pro kynuté těsto**

Pokrm	Množství	Příslušenství/nádoby	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání v min
Kynuté těsto	1 kg	Mísa + děrovaná parní nádoba		35	20–40

## 18.15 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
Pstruh	Děrovaná + nedě- rovaná parní ná- doba	2 + 1		80–100	20–30
Filet z lososa	Děrovaná + nedě- rovaná parní ná- doba	2 + 1		80–100	15–25
Brokolice, blanší- rovaná	Děrovaná + nedě- rovaná parní ná- doba	2 + 1		100	6–10
Květák, blanší- rovaný	Děrovaná + nedě- rovaná parní ná- doba	2 + 1		100	5–8
Fazolky, blanší- rované	Děrovaná + nedě- rovaná parní ná- doba	2 + 1		100	6–10
Hrášek, blanší- rovaný	Děrovaná + nedě- rovaná parní ná- doba	2 + 1		100	5–12
Mrkev, blanší- rovaná	Děrovaná + nedě- rovaná parní ná- doba	2 + 1		100	4–6
Zeleninová směs, blanšírovaná	Děrovaná + nedě- rovaná parní ná- doba	2 + 1		100	6–10
Růžičková kapusta, blanší- rovaná	Děrovaná + nedě- rovaná parní ná- doba	2 + 1		100	5–10

## 18.16 Zkušební pokrmy

Informace v této části jsou určeny zkušebními institucím pro usnadnění testování spotřebiče podle EN 60350-1.

### Doporučená nastavení pro zkušební pokrmy

Potraviny	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba pečení v min
Brokolice, čer- stvá, 300 g	Děrovaná + nedě- rovaná	2 + 1		100	7 - 9 <sup>1</sup>
Brokolice, čer- stvá, jedna nádo- ba	Děrovaná + nedě- rovaná	2 + 1		100	7 - 9 <sup>1</sup>
Hrášek, zmrazený, jedna nádob <sup>2</sup>	Děrovaná + nedě- rovaná	2 + 1		100	- <sup>3</sup>

<sup>1</sup> Srovnatelného stupně dušení mezi referenčním vzorkem a hlavním vzorkem je dosaženo, pokud je referenční vzorek dušen 5 minut (vyrobeno podle popisu v IEC 60350-1).

<sup>2</sup> 2,0 kg hrachu rozprostřete rovnoměrně do nádoby.

<sup>3</sup> Kontrola je ukončena při dosažení teploty 85°C na nejchladnějším místě (viz IEC 60350-1).

## 19 Zákaznický servis

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.), výrobní číslo (FD) a identifikační číslo (Z-č.) vašeho spotřebiče.

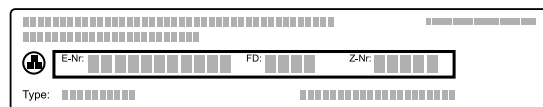
Kontaktní údaje zákaznického servisu viz příložený seznam servisních služeb nebo naše webová stránka.

Tento výrobek obsahuje zdroje světla třídy energetické účinnosti G. Zdroje světla se dodávají jako náhradní díl a měnit ho smí pouze vyškolený odborný personál.

### 19.1 Označení produktu (E-č.), výrobní číslo (FD) a identifikační číslo (Z-č.)

Označení produktu (E-č.), výrobní číslo (FD) identifikační číslo (Z-č.) 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.

Informace o spotřebiči si můžete zobrazit také v základních nastaveních.

→ "Základní nastavení", Strana 15

## 20 Informace o nezávislém a Open Source software

Tento výrobek obsahuje softwarové komponenty, které jsou ze strany vlastníka autorských práv licencovány jako nezávislé nebo Open Source software.

Příslušné licenční informace jsou uloženy ve spotřebiči. Přístup k příslušným licenčním informacím je možný také pomocí aplikace Home Connect: „Profil -> Právní upozornění -> Licenční informace“.<sup>1</sup> Licenční informace si můžete stáhnout také na stránce značkového výrobku. (Na webové stránce výrobku vyhledejte model svého spotřebiče a další dokumentaci.) Alternativně si

můžete příslušné informace vyžádat na adrese [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) nebo BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Zdrojový kód bude poskytnut na vyžádání.

Vaši žádost odešlete na adresu [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) nebo BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Předmět: „OSSREQUEST“

Náklady na vyřízení vaší žádosti vám budou fakturovány. Tato nabídka je platná tři roky od data zakoupení resp. min. po dobu, kdy nabízíme support a náhradní díly pro příslušný spotřebič.

## 21 Prohlášení o shodě

Společnost BSH Hausgeräte GmbH tímto prohlašuje, že spotřebič s funkcí Home Connect splňuje základní požadavky a ostatní příslušná ustanovení směrnice 2014/53/EU.

Podrobné RED prohlášení o shodě naleznete na internetové stránce [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) na stránce vašeho spotřebiče mezi doplňujícími dokumenty.

Pásmo 2,4 GHz-(2 400–2 483,5 MHz): max. 100 mW



	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz WLAN (Wi-Fi): pouze pro použití ve vnitřních prostorech.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (Wi-Fi): pouze pro použití ve vnitřních prostorech.

<sup>1</sup> V závislosti na vybavení spotřebiče

## 22 Návod k montáži

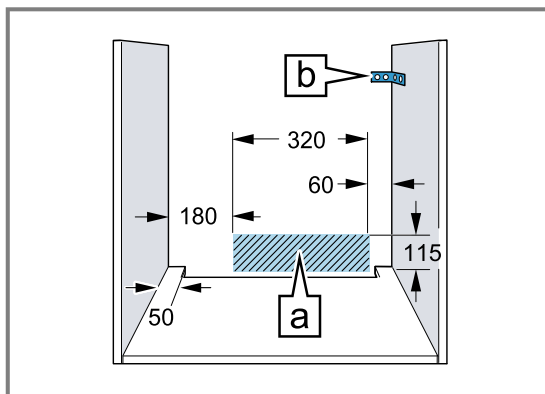
Při montáži spotřebiče se řiďte těmito informacemi.



### 22.1 Všeobecné pokyny k montáži

Před zahájením montáže spotřebiče se seznámete 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 skříňek 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 **a** nebo mimo prostor zabudování spotřebiče. Neupevněnou skříňku připevněte ke stěně běžně prodávaným úhelníkem **b**.



- 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 mm<sup>2</sup> a splňují příslušné národní bezpečnostní požadavky.
- ▶ Je-li síťový kabel příliš krátký, kontaktujte zákaznický servis.
- ▶ Používejte pouze adaptéry schválené výrobcem.

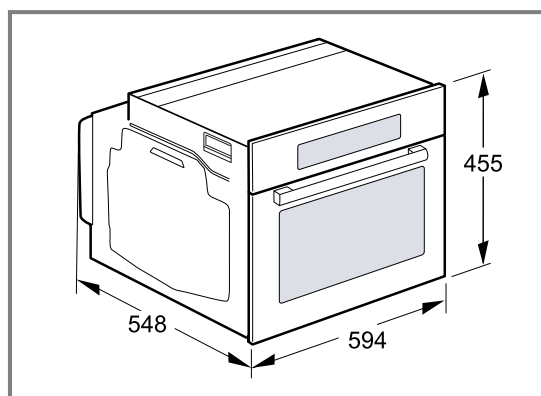
### POZOR!

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

- ▶ Spotřebič nepřenášejte ani nedržte za madlo dvířek.

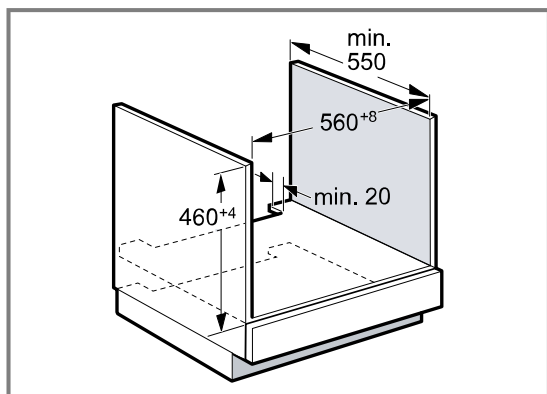
### 22.2 Rozměry spotřebiče

Zde najdete rozměry spotřebiče



### 22.3 Vestavba pod pracovní desku

Při vestavbě pod pracovní desku dodržujte montážní rozměry a pokyny.

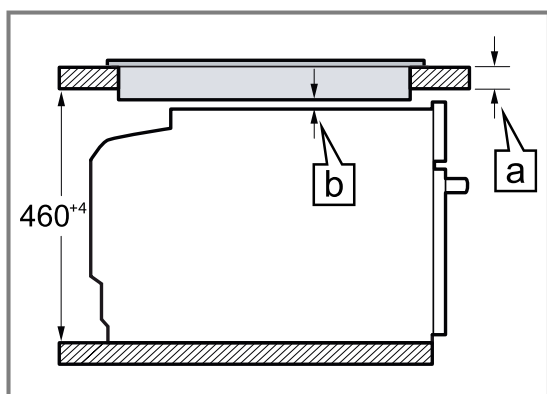


- Pro odvětrávání spotřebiče musí být v oddělovací desce odvětrávací výřez.
- Pracovní deska musí být připevněná k vestavné skříňce.
- Dodržujte případně dodaný montážní návod pro varnou desku.
- Řiďte se odlišnými národními pokyny pro vestavbu varné desky.

### 22.4 Vestavba pod varnou desku

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

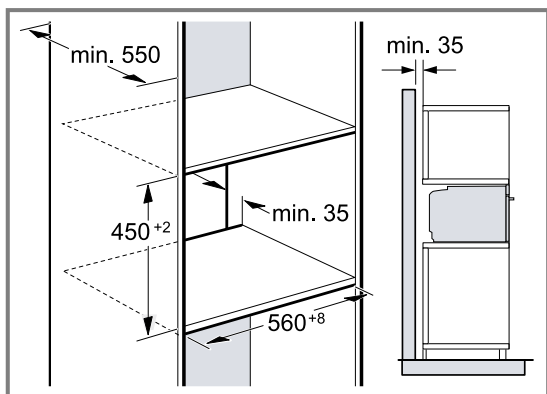
Na základě potřebné minimální vzdálenosti **b** vyplývá minimální tloušťka pracovní desky **a**.



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

## 22.5 Vestavba do vysoké skříňky

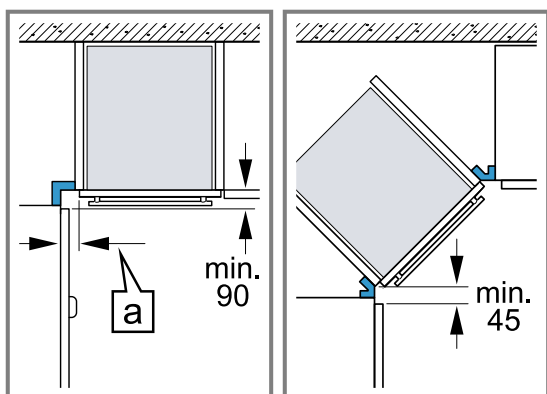
Při vestavbě do vysoké skříňky dodržujte montážní rozměry a pokyny.



- 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.

## 22.6 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.

## 22.7 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.
- Když displej spotřebiče zůstane tmavý, není spotřebič správně připojený. Odpojte spotřebič ze sítě, zkontrolujte připojku.

### 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. Pokud je spotřebič vestavěný, musí být síťová zástrčka síťového kabelu volně přístupná, nebo pokud není volný přístup možný, musí být do stávající elektrické instalace nainstalován jistič podle předpisů pro instalaci.

### Připojení spotřebiče k elektrickému proudu bez zástrčky s ochranným kontaktem

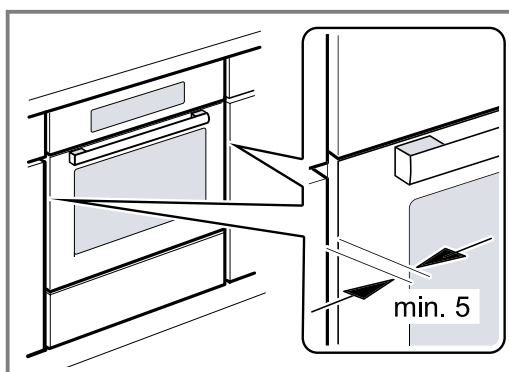
**Poznámka:** Spotřebič smí zapojovat pouze koncesovaný odborný personál. V případě poškození nesprávným připojením zaniká nárok na záruku.

Do stávající elektrické instalace se musí nainstalovat jistič podle předpisů pro instalaci.

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

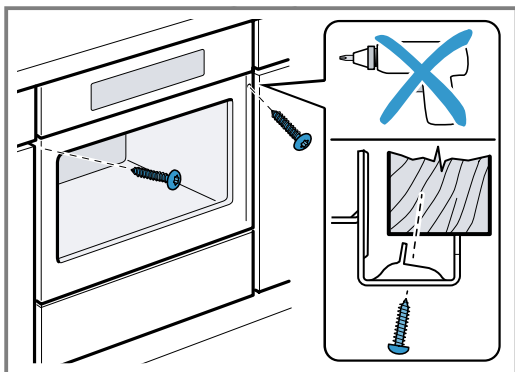
## 22.8 Montáž spotřebiče

1. Spotřebič zcela zasuňte a středově vyrovnejte.





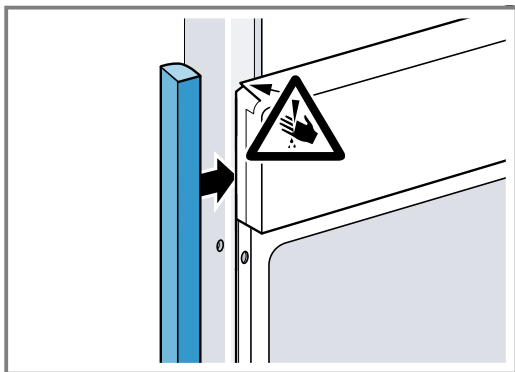
2. Spotřebič přišroubujte.



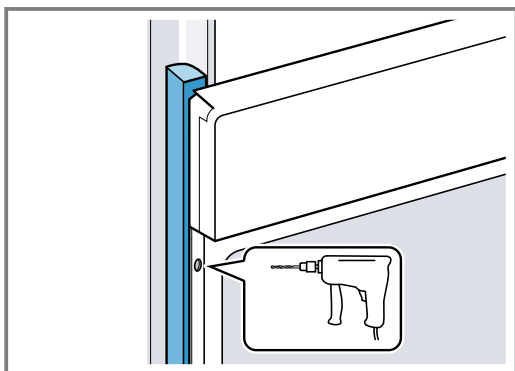
**Poznámka:** Mezera mezi pracovní deskou a spotřebičem se nesmí zakrývat přídatnými lištami. Na postranních stěnách vestavné skříňky nesmí být připevněné tepelněizolační lišty.

### 22.9 U kuchyňských linek bez madel se svislou lištou pro otevření:

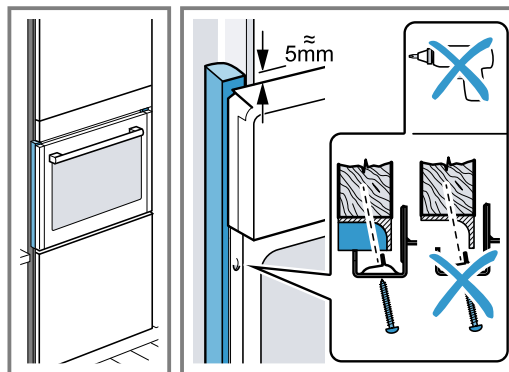
1. Použijte vhodný vložený kus pro zakrytí případných ostrých hran a zajištění bezpečné montáže.



2. Pro vytvoření šroubového spojení předvrtejte do hliníkových profilů otvory.



3. Připevněte spotřebič pomocí odpovídajícího šroubu.



### 22.10 Demontáž spotřebiče

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





**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Vyrobeno společností BSH Hausgeräte GmbH s obchodní licencí Siemens AG



**9001800012 (030309)**

CS