

SIEMENS



SIEMENS

Parná rúra

CD914GX.1

sk Návod na používanie a pokyny na inštaláciu



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

The future moving in.

Ďalšie informácie nájdete v Digitálnej používateľskej príručke.



Obsah

NÁVOD NA POUŽÍVANIE

1	Bezpečnosť.....	2
2	Zabránenie vecným škodám	4
3	Ochrana životného prostredia a šetrenie	4
4	Oboznámenie sa	5
5	Druhy prevádzky	6
6	Príslušenstvo	7
7	Pred prvým použitím.....	8
8	Základná obsluha.....	9
9	Časové funkcie.....	11
10	Pokrmy.....	12
11	Oblíbené položky	14
12	Detská poistka.....	14
13	Základné nastavenia	15
14	Home Connect	16
15	Čistenie a údržba	18
16	Odstránenie porúch	22
17	Likvidácia	24
18	Takto sa to podarí	24
19	Zákaznícky servis.....	39
20	Informácie k voľne dostupnému softvéru a open source softvéru.....	39
21	Vyhlasenie o zhode.....	39
22	NÁVOD NA MONTÁŽ.....	40
22.1	Všeobecné pokyny na montáž	40

1 Bezpečnosť

Dodržiavajte nasledujúce bezpečnostné upozornenia.

1.1 Všeobecné upozornenia

- Starostlivo si prečítajte tento návod.

- Návod, ako aj ďalšie informácie o produkte uschovajte pre neskoršie použitie alebo ďalšieho majiteľa.
- Nepripájajte spotrebič, ak došlo k poškodeniu počas prepravy.

1.2 Používanie v súlade s určením

Tento spotrebič je určený len na zabudovanie. Dodržiavajte špeciálny návod na montáž. Spotrebiče bez zástrčky smie pripájať iba koncesovaný odborný personál. Pri škodách spôsobených nesprávnym pripojením zaniká nárok na záruku.

Tento spotrebič používajte len:

- na prípravu jedál a nápojov.
- v súkromných domácnostiach a v uzavretých priestoroch domáceho prostredia.
- maximálne do výšky 2000 m nad morom.

1.3 Obmedzenie skupiny používateľov

Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, sensorickými alebo mentálnymi schopnosťami alebo osoby s nedostatočnými skúsenosťami a/alebo vedomosťami iba vtedy, ak sú pod dozorom alebo ak boli poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a nebezpečenstiev, ktoré z neho vyplývajú.

Deti sa so spotrebičom nesmú hrať.

Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti, výnimkou je iba prípad, ak sú staršie ako 15 rokov a sú pod dozorom.

Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti od spotrebiča a prívodného kábla.

1.4 Bezpečné používanie

Pri používaní funkcie pary dodržiavajte tieto pokyny.

Príslušenstvo vždy správne zasunúť do varného priestoru.

→ "Príslušenstvo", Strana 7

⚠ VAROVANIE – Riziko popálenia!

Spotrebič a jeho prístupné časti sa počas používania zahrievajú.

- ▶ Dávajte pozor, aby ste sa nedotkli vyhrievacích prvkov.
- ▶ Deti mladšie ako 8 rokov sa musia zdržiavať v bezpečnej vzdialenosti.
- ▶ Nikdy sa nedotýkajte vetracích otvorov. Príslušenstvo alebo riad sa veľmi zohreje.
- ▶ Vždy, keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo riad z varného priestoru, používajte chňapku na hrniec.

⚠ VAROVANIE – Riziko obarenia!

Prístupné časti sa počas prevádzky rozpália.

- ▶ Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí.
- ▶ Deti udržujte v bezpečnej vzdialenosti. Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikať veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty.
- ▶ Pri otváraní nestojte blízko spotrebiča.
- ▶ Dvierka spotrebiča opatrne otvorte.
- ▶ Deti udržujte v bezpečnej vzdialenosti.

V horúcom varnom priestore sa môže z vody vytvárať horúca vodná para.

- ▶ Nikdy nedávajte vodu do horúceho vnútorného priestoru rúry.

Voda v odparovacej miske je po vypnutí stále horúca.

- ▶ Nikdy nevyprázdňujte odparovaciu miskú ihneď po vypnutí spotrebiča.
- ▶ Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

Pri vyberaní príslušenstva sa môže vyliť horúca tekutina.

- ▶ Horúce príslušenstvo vyberajte opatrne, vždy len pomocou chňapky.

⚠ VAROVANIE – Riziko poranenia!

Poškriabané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť.

- ▶ Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškriabať povrch.

⚠ VAROVANIE – Riziko požiaru!

Pary horľavých kvapalín sa môžu vo vnútornom priestore na horúcich povrchoch zapáliť (vznietiť). Dvierka spotrebiča môžu prasknúť. Môžu vystupovať pary a ostré plamene.

- ▶ Do nádržky na vodu nelejte horľavé tekutiny (napr. alkoholické nápoje).
- ▶ Do nádržky na vodu dávajte výlučne vodu alebo nami odporúčaný odvápnovací roztok.

⚠ VAROVANIE – Riziko zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné.

- ▶ Spotrebič môže opravovať iba príslušne vyškolený personál.
- ▶ Pri oprave spotrebiča sa smú používať len originálne náhradné súčiastky.
- ▶ Ak sa napájací kábel tohto spotrebiča poškodí, musí byť vymenený vyškoleným odborným personálom.

Poškodená izolácia sieťového prírodného vedenia je nebezpečná.

- ▶ Sieťové prírodné vedenie sa nikdy nesmie dostať do kontaktu s horúcimi časťami spotrebiča alebo tepelnými zdrojmi.
- ▶ Sieťové prírodné vedenie sa nikdy nesmie dostať do kontaktu s ostrými špicami alebo hranami.
- ▶ Nikdy neohýbajte, nestláčajte ani nevymieňajte sieťové prírodné vedenie. Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.

- ▶ Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič ani vysokotlakový čistič.

Poškodený spotrebič alebo poškodené sieťové prírodné vedenie je nebezpečné.

- ▶ Nikdy nepoužívajte poškodený spotrebič.
- ▶ Nikdy neťahajte za sieťové prírodné vedenie, keď ho chcete odpojiť od elektrickej siete. Vždy odpojte sieťovú zástrčku sieťového prírodného vedenia.
- ▶ Keď je spotrebič alebo sieťové prírodné vedenie poškodené, okamžite vyťahnite zástrčku sieťového prírodného vedenia alebo vypnite poistku v poistkovej skrini.
- ▶ Zavolajte zákaznícky servis. → *Strana 39*

⚠ VAROVANIE – Riziko udusenía!

Deti si môžu obalový materiál pretiahnuť cez hlavu alebo sa doň zabalíť a zadusiť.

- ▶ Obalový materiál uchovávajte mimo detí.
- ▶ Nenechajte deti hrať sa s obalovým materiálom.

Deti môžu vdýchnuť alebo prehltnúť malé časti a zadusiť sa.

- ▶ Drobné časti uchovávajte mimo dosahu detí.
- ▶ Nenechajte deti hrať sa drobnými dielmi.

2 Zabránenie vecným škodám

POZOR!

Silikónové formy na pečenie nie sú vhodné pre prevádzku s parou.

- ▶ Riad musí byť odolný proti vysokým teplotám a pare.

Riad s hrdzavými miestami môže spôsobiť koróziu vo vnútornom priestore. Aj najmenšie škvrny môžu spôsobiť koróziu.

- ▶ Nepoužívajte riad s hrdzavými miestami.

Kvapkajúce tekutiny znečisťujú dno vnútorného priestoru.

- ▶ Pri varení v pare v dierovanej varnej nádobe vždy zasuňte pod ňu nedierovanú varnú nádobu. Kvapkajúca tekutina sa zachytí.

Ak sa odvápňovací roztok dostane na ovládací panel alebo iné chýlostivé povrchy, dôjde k ich poškodeniu.

- ▶ Odvápňovací roztok okamžite odstráňte vodou. Umývanie nádržky na vodu v umývačke riadu spôsobuje poškodenie.

- ▶ Nádržku na vodu neumývajte v umývačke riadu.

- ▶ Nádržku na vodu vyčistíte mäkkou handričkou a bežným umývacím prostriedkom.

Pri niektorých typoch spotrebiča môže príslušenstvo po zatvorení dvierok spotrebiča poškrabať sklo dvierok.

- ▶ Príslušenstvo vždy zasuňte do vnútorného priestoru až na doraz.

Použitie dvierok spotrebiča na sedenie alebo odkladanie môže poškodiť dvierka spotrebiča.

- ▶ Na dvierkach spotrebiča nestojte, nesedte, nevešajte sa na ne ani sa o ne neopierajte.
- ▶ Na dvierka spotrebiča neodkladajte riad alebo príslušenstvo.

Ak je tesnenie veľmi znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné čelá nábytku sa môžu poškodiť.

- ▶ Tesnenia udržiavajte vždy čisté.
- ▶ Spotrebič nikdy nepoužívajte s poškodeným tesnením alebo bez tesnenia.

Dlhodobá vlhkosť vo vnútornom priestore vedie ku korózii.

- ▶ Po použití nechajte vnútorný priestor vyschnúť.
- ▶ V zatvorenom vnútornom priestore neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny.
- ▶ Vo vnútornom priestore neskladujte potraviny.

Nesprávna starostlivosť môže viesť ku korózii vo vnútornom priestore.

- ▶ Rešpektujte upozornenia týkajúce sa starostlivosti a čistenia.
- ▶ Po vychladnutí spotrebiča odstráňte nečistoty z vnútorného priestoru.

Pri prenášaní spotrebiča za rúčku dvierok sa rúčka môže zlomiť. Rúčka dvierok neunesie hmotnosť spotrebiča.

- ▶ Spotrebič nenoste alebo nedržte za rúčku dvierok. Hromadenie tepla poškodzuje spotrebič.

- ▶ Na dno vnútorného priestoru nikdy neukladajte žiadne príslušenstvo, fóliu, papier na pečenie alebo riad.
- ▶ Dno vnútorného priestoru nikdy nevykladajte fóliou akéhokoľvek druhu.

- ▶ Dno vnútorného priestoru a odparovaciu misku udržiajte čisté.

- ▶ Riad dávajte vždy do dierovanej varnej nádoby. Horúca voda v nádržke na vodu môže poškodiť parný systém.

- ▶ Do nádržky na vodu dávajte výlučne studenú vodu.

3 Ochrana životného prostredia a šetrenie

3.1 Likvidácia obalu

Obalové materiály nezaťažujú životné prostredie a sú recyklovateľné.

- ▶ Jednotlivé komponenty zlikvidujte oddelene podľa druhu.

3.2 Šetrenie energie

Pri dodržiavaní nasledujúcich pokynov spotrebuje váš spotrebič menej elektrickej energie.

Spotrebič predhrievajte, iba ak sa to uvádza v recepte alebo v odporúčaných nastaveniach → *Strana 24*.

- Keď spotrebič nepredhrievate, ušetríte až 20 % energie.

Dvierka spotrebiča otvárajte počas prevádzky čo najmenej.

- Teplota vo vnútornom priestore zostane zachovaná a spotrebič sa nemusí dodatočne ohrievať.

Pripravujte jedlá na viacerých úrovniach súčasne. Najprv vložte jedlo s najdlhším časom prípravy.

- Ak pripravujete jedlá súčasne, skráťte čas trvania prevádzky.

Poznámka:

Energetická spotreba spotrebiča je:

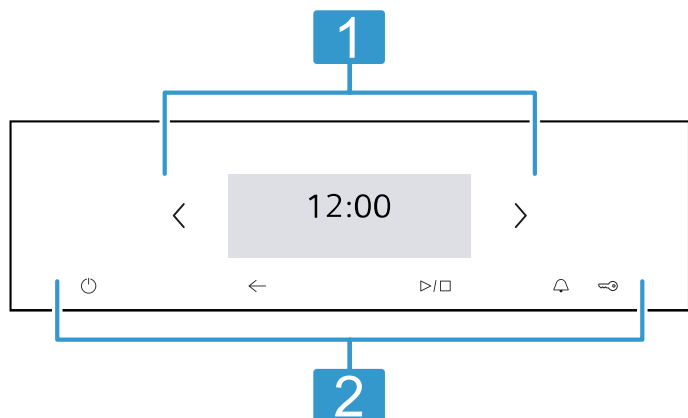
- v pohotovostnom režime pri zapojení v sieti max. 2 W
- v pohotovostnom režime bez zapojenia v sieti s vypnutým displejom max. 0,5 W

4 Oboznámenie sa

4.1 Ovládací panel

Pomocou ovládacieho poľa môžete nastaviť všetky funkcie vášho spotrebiča a získať informácie o prevádzkovom stave.

V závislosti od typu spotrebiča sa môžu detaily na obrázku líšiť, napr. farba a tvar.



1 Displej

Na displeji uvidíte aktuálne hodnoty nastavenia, možnosti výberu alebo texty upozornení.
→ "Displej", Strana 5

2 Tlačidlá

Pomocou tlačidiel môžete priamo nastaviť rôzne funkcie.
→ "Tlačidlá", Strana 5

4.2 Displej

Displej je rozdelený na rôzne oblasti.

Riadok zobrazenia stavu

Riadok zobrazenia stavu sa nachádza hore na displeji. V závislosti od kroku nastavenia môžete vykonávať akcie.

Okrem textových informácií môžete na základe symbolov vidieť aj aktuálny stav rôznych funkcií.

Symbol	Význam
Čas napr. „12min10s“	Zobrazenie prebiehajúcich časových funkcií.
	Časovač je aktivovaný. → "Nastavenie časovača", Strana 12
	Detská poistka je aktivovaná. → "Detská poistka", Strana 14
	Intenzita signálu WLAN pre Home Connect. Čím viac riadkov symbolu je vyplnených, tým kvalitnejší je signál. Ak je symbol preškrtnutý , nie je k dispozícii žiadny signál WLAN. Ak je vedľa symbolu „x“ , neexistuje spojenie so serverom Home Connect. → "Home Connect", Strana 16

Symbol	Význam
	Diaľkový štart pomocou Home Connect je aktivovaný. → "Home Connect", Strana 16
	Diaľková diagnostika za účelom údržby pomocou Home Connect je aktivovaná. → "Home Connect", Strana 16
	Osvetlenie rúry je zapnuté alebo vypnuté.

Oblasť nastavenia

Oblasť nastavenia je zobrazená dlaždicami. Jednotlivé dlaždice zobrazujú aktuálne možnosti výberu a nastavenia, ktoré už boli vykonané. Na zvolenie funkcie stlačte príslušnú dlaždicu. Informácie sa taktiež zobrazujú dlaždicami. Na listovanie doľava alebo doprava cez viaceré dlaždice použijete navigačné tlačidlá < a >.

Možné symboly v dlaždiciach

Symbol	Význam
	Listovanie v dlaždici pri veľkom množstve obsahu.
	Zníženie alebo zvýšenie hodnoty nastavenia.
	Zníženie alebo zvýšenie hodnoty nastavenia.
	Vynulovanie hodnoty nastavenia.
	Zatvorenie dlaždice.

Poznámka: Modrá bodka alebo modrá hviezdička v dlaždici označuje, že cez aplikáciu Home Connect sa do vášho spotrebiča siahla nová funkcia, nová obľúbená položka alebo aktualizácia.

4.3 Tlačidlá

Pomocou tlačidiel môžete priamo zvoliť rôzne funkcie.

Tlačidlo	Funkcia
	Zapnutie alebo vypnutie spotrebiča. → "Základná obsluha", Strana 9
	Spustenie alebo prerušenie prevádzky. → "Základná obsluha", Strana 9
	Návrat o jedno nastavenie naspäť.
	Výber časovača. → "Nastavenie časovača", Strana 12
	Stlačené na cca 4 sekundy: aktivovanie alebo deaktivovanie detskej poistky. → "Detská poistka", Strana 14

4.4 Vnútorý priestor

Funkcie vo vnútornom priestore uľahčujú prevádzku vášho spotrebiča.

Osvetlenie vnútorného priestoru

Ak otvoríte dverka spotrebiča, zapne sa osvetlenie vnútorného priestoru. Ak zostanú dverka otvorené dlhšie ako 18 minút, osvetlenie sa znova vypne.

Po spustení prevádzky sa osvetlenie vnútorného priestoru zapne pri väčšine druhov prevádzky. Po skončení prevádzky sa osvetlenie vnútorného priestoru vypne. V základných nastaveniach môžete určiť, či sa osvetlenie vnútorného priestoru zapne počas prevádzky. → *Strana 15*

Chladiaci ventilátor

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

POZOR!

Zakrytie vetracieho otvoru môže spôsobiť prehriatie spotrebiča.

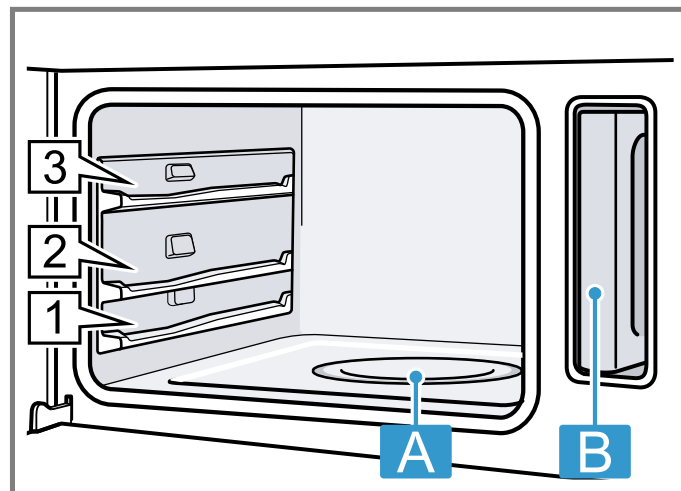
► Nezakrývajte vetrací otvor.

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

Čas dobehu chladiaceho ventilátora môžete zmeniť v základných nastaveniach.

Výšky zasunutia

Úrovně zasunutia sa počítajú zdola nahor.



A Odparovacia miska

B Nádržka na vodu a otvor na nádržku

4.5 Dvierka spotrebiča

Keď otvoríte dvierka počas prebiehajúcej prevádzky spotrebiča, prevádzka sa zastaví. Keď zatvoríte dvierka spotrebiča, prevádzka bude automaticky pokračovať.

Tip: Aby ste dosiahli optimálny výsledok varenia/pečenia, počas prípravy v pare otvárajte dvierka len zriedkavo.

5 Druhy prevádzky

Menu je rozdelené na rôzne druhy prevádzky.

Druh prevádzky	Použitie
Príprava v pare	Nastavte a spustíte vhodný druh parného ohrevu. → <i>"Základná obsluha", Strana 9</i>
Pokrmý	Jedlá pripravujte v pare. → <i>"Pokrmý", Strana 12</i>
Čistenie	Odstráňte vodný kameň zo systému, ktorý vedie vodu. → <i>"Odstránenie vodného kameňa", Strana 19</i>

Druh prevádzky	Použitie
Základné nastavenia	Upravte základné nastavenia.
Oblíbené	Použite vlastné uložené nastavenia.

Home Connect






Pomocou Home Connect môžete pripojiť rúru k mobilnému zariadeniu, ovládať ju na diaľku a využívať funkcie spotrebiča v plnom rozsahu.

V závislosti od typu spotrebiča máte vďaka aplikácii Home Connect k dispozícii aj ďalšie alebo rozmanitejšie funkcie spotrebiča. Informácie nájdete v aplikácii.
→ *"Home Connect", Strana 16*

5.1 Druhy ohrevu s pridaním pary

Tu nájdete prehľad druhov ohrevu s pridaním pary. Získate odporúčania na používanie druhov ohrevu s pridaním pary.

Keď si zvolíte druh ohrevu s pridaním pary, spotrebič vám navrhne vhodnú teplotu. Hodnoty môžete prevziať alebo zmeniť v uvedenom rozsahu.

Symbol	Názov	Teplota	Použitie
	Príprava v pare	30 – 100 °C	Blanširovanie a parenie: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Zelenina ▪ Ryba ▪ Prílohy Odšťavovanie ovocia.
	Regeneračné zohrievanie	80 – 100 °C	Vhodné pre jedlá na tanieri. Varené jedlo sa šetrne zohreje parným ohrevom. Vďaka privádzanej pare sa jedlá nevysušia.
	Kysnutie cesta	30 – 50 °C	Vhodné pre kysnuté cesto. Cesto vykysne rýchlejšie ako pri izbovej teplote. Povrch cesta nevyschne.
	Rozmrazovanie	30 – 60 °C	Vhodné pre zeleninu a ovocie. Parný ohrev prenáša teplo šetrne na jedlá vďaka vlhkosti. Jedlá nevyschnú a nezdeformujú sa.
	Sous-vide	50 – 95 °C	Varenie „vo vákuu“ pri nízkych teplotách 50 – 95 °C a 100 % pare: na mäso, ryby, zeleninu a dezerty. Jedlá sa vákuovačom vzduchotesne zatvoria do špeciálneho varného vrečka, ktoré je odolné voči vysokým teplotám. Vďaka ochrannému obalu sa zachovávajú výživné a aromatické látky.

5.2 Ukazovateľ zvyškového tepla

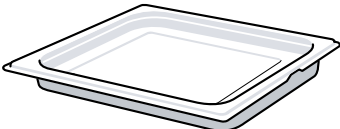
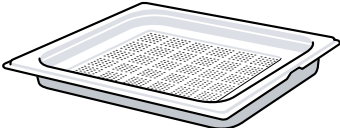
Keď je spotrebič vypnutý, na displeji sa symbolom))) zobrazuje zvyškové teplo vo vnútornom priestore. Čím viac teplota klesá, tým menšia časť symbolu je viditeľná. Pri cca 60 °C symbol celkom zhasne.

6 Príslušenstvo

Používajte originálne príslušenstvo. Je prispôsobené vášmu spotrebiču.

Poznámka: Keď sa príslušenstvo rozhorúči, môže sa zdeformovať. Deformácie nemá žiadny vplyv na funkciu. Keď príslušenstvo vychladne, deformácia zmizne.

V závislosti od typu spotrebiča môže byť dodané príslušenstvo rôzne.

Príslušenstvo	Vlastnosti	Použitie
Parná nádoba, nedierovaná, veľkosť L		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varenie ryže, strukovín alebo obilnín ▪ Odkvapávajúca tekutina sa zachytí, napr. pri príprave v pare
Parná nádoba, dierovaná, veľkosť L		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Varenie celej ryby alebo väčšieho množstva zeleniny v pare ▪ Odšťavovanie veľkého množstva bobuľového ovocia

6.1 Zaisťovacia funkcia

Zaisťovacia funkcia zabraňuje prevráteniu príslušenstva pri vytiahnutí.

Príslušenstvo môžete vytiahnuť približne do polovice, pokiaľ sa nezaistí. Ochrana proti prevráteniu funguje iba v prípade, že príslušenstvo správne zasuniete do vnútorného priestoru.

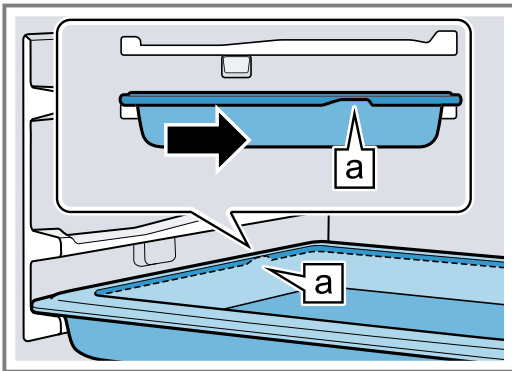
6.2 Zasunutie parnej nádoby

POZOR!

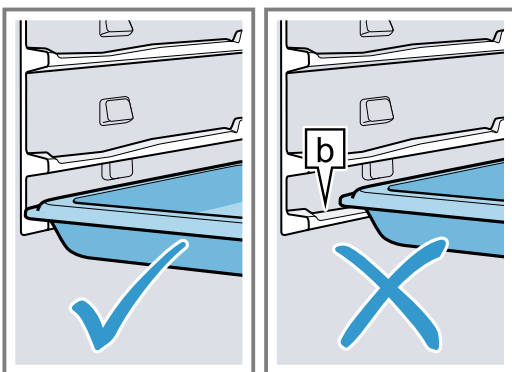
Hromadenie tepla poškodzuje spotrebič.

- ▶ Na dno vnútorného priestoru nikdy neukladajte žiadne príslušenstvo, fóliu, papier na pečenie alebo riad.
- ▶ Dno vnútorného priestoru nikdy nevykladajte fóliou akéhokoľvek druhu.
- ▶ Dno vnútorného priestoru a odparovaciu misku udržiajte čisté.
- ▶ Riad dávajte vždy do dierovanej varnej nádoby.

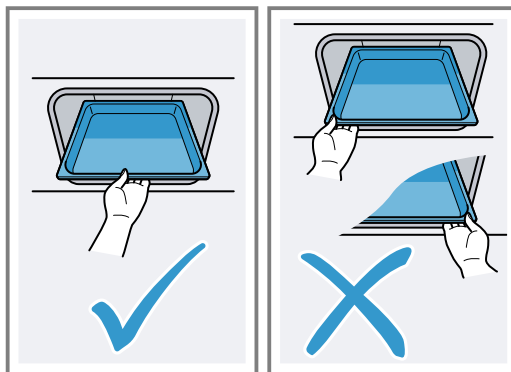
1. Parnú nádobu otočte tak, aby bol zárez **a** vzadu a smeroval nahor.



2. Parnú nádobu nevysúvajte cez priehľbeň **b**.



3. Parnú nádobu uchopte v strede a zasuňte.



6.3 Ďalšie príslušenstvo

Ďalšie príslušenstvo si môžete kúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete. Rozsiahlu ponuku pre váš spotrebič nájdete na internete alebo v našich prospektoch:

siemens-home.bsh-group.com

Príslušenstvo je špecifické pre daný spotrebič. Uvedte pri kúpe vždy presné označenie (E-Nr.) vášho spotrebiča.

Informácie o tom, ktoré príslušenstvo je k dispozícii pre váš spotrebič, nájdete v e-shope alebo sa dozviete v zákazníckom servise.

7 Pred prvým použitím

Vykonajte nastavenia pre prvé uvedenie do prevádzky. Vyčistite spotrebič a príslušenstvo.

7.1 Pred prvým uvedením do prevádzky

Pred prvým uvedením do prevádzky sa informujte vo vašej vodárenskej spoločnosti o tvrdosti vody. Aby váš spotrebič mohol spoľahlivo upozorniť na potrebu odstránenia vodného kameňa, musíte správne nastaviť rozsah tvrdosti vody.

POZOR!

Ak je nastavená nesprávna tvrdosť vody, spotrebič vás nemôže včas upozorniť na potrebu odstránenia vodného kameňa.

- Nastavte správnu tvrdosť vody.

Poškodenie spotrebiča použitím nevhodných tekutín.

- Nepoužívajte silno chlórovanú vodu z vodovodu (> 40 mg/l) alebo iné tekutiny.
- Používajte výlučne čerstvú, studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo minerálnu vodu bez obsahu oxidu uhličitého.

Poznámky

- Keď používate minerálnu vodu, nastavte rozsah tvrdosti vody na „veľmi tvrdá“. Keď používate minerálnu vodu, tak len minerálnu vodu bez oxidu uhličitého.
- Ak má vaša voda vysokú tvrdosť, odporúčame vám používať zmäkčenú vodu. Keď používate výlučne zmäkčenú vodu, nastavte rozsah tvrdosti vody na „zmäkčená“.

Nastavenie	Tvrdosť vody v mmol/l	Nemecká stupnica tvrdosti v dH	Francúzska stupnica tvrdosti v °fH
0 (zmäkčená) ¹	-	-	-
1 (mäkká)	do 1,5	do 8,4	do 15
2 (stredná)	1,5 – 2,5	8,4 – 14	15 – 25
3 (tvrdá)	2,5 – 3,8	14 – 21,3	25 – 38
4 (veľmi tvrdá) ²	nad 3,8	nad 21,3	nad 38


¹ Nastavte iba vtedy, ak sa používa výlučne zmäkčená voda.

² Nastavte aj pre minerálnu vodu. Používajte výlučne pre nesýtenú minerálnu vodu.


7.2 Prvé uvedenie do prevádzky

Po elektrickom zapojení je potrebné vykonať nastavenia pre prvé uvedenie spotrebiča do prevádzky.

Poznámka: Nastavenia môžete vykonať aj prostredníctvom Home Connect. Po pripojení spotrebiča postupujte podľa pokynov v aplikácii.

1. Zapnite spotrebič stlačením .
 - ✓ Objaví sa prvé nastavenie.
2. V prípade potreby nastavenie zmeňte.

Možné nastavenia:


 - Jazyk
 - Čas
 - Dátum
 - Tvrdosť vody
3. Pomocou  prejdite na ďalšie nastavenia.
4. Prechádzajte nastaveniami a v prípade potreby ich zmeňte.
 - ✓ Po poslednom nastavení sa na displeji objaví upozornenie, že prvé uvedenie do prevádzky je ukončené.
5. Na kontrolu spotrebiča pred prvým zahrievaním jedenkrát otvorte a zatvorte dverka spotrebiča.

7.3 Čistenie a kalibrovanie spotrebiča pred prvým použitím


Prv než začnete prvý raz pripravovať jedlo v spotrebiči, vykonajte kalibráciu spotrebiča a vyčistíte vnútorný priestor a príslušenstvo.

Poznámka: Teplota varu vody závisí od tlaku vzduchu. Pri kalibrácii sa spotrebič počas prvého varenia v pare nastaví na tlakové pomery na mieste inštalácie. Počas kalibrácie neotvárajte dverka spotrebiča. Kalibrácia sa zruší a musí sa spustiť znova.

Požiadavka: Vnútorný priestor je chladný alebo má izbovú teplotu.

1. Z vnútorného priestoru vyberte informácie o výrobku a príslušenstvo. Odstráňte zvyšky obalu, napr. polystyrénové guľôčky, a odstráňte lepiacu pásku v spotrebiči alebo na ňom.
2. Hladké plochy vo vnútornom priestore utrite mäkkou vlhkou utierkou.
3. Zapnite spotrebič stlačením .
4. Naplňte nádržku na vodu.

→ "Naplnenie nádržky na vodu", Strana 10
5. Vykonajte nasledovné nastavenia:

Druh ohrevu	Varenie v pare 
Teplota	100 °C
Čas trvania	20 minút

→ "Základná obsluha", Strana 9

6. Spustite prevádzku.
 - Počas rozohrievania spotrebiča vetrajte kuchyňu.
 - ✓ Kalibrácia sa spustí. Vzniká pri tom veľa pary.
 - ✓ Po uplynutí času trvania zaznie signál. Na displeji sa zobrazí upozornenie o ukončení prevádzky.
7. Spotrebič nechajte vychladnúť a potom dôkladne osušte dno vnútorného priestoru.
8. Keď je spotrebič vychladnutý, všetky plochy vo vnútornom priestore vyčistíte umývacím roztokom a handričkou.
9. Vyprázdňte nádržku na vodu a vysušte vnútorný priestor.

→ "Po každej prevádzke s parou", Strana 11

Poznámka: Kalibrácia sa zachová aj po výpadku elektrického prúdu.


Ak chcete po presťahovaní prispôbiť spotrebič novému miestu inštalácie, obnovte základné nastavenia na výrobné nastavenia. Znova vykonajte kalibráciu.

7.4 Čistenie príslušenstva

- ▶ Príslušenstvo vyčistíte umývacím roztokom a handričkou.


8 Základná obsluha

8.1 Zapnutie spotrebiča

- ▶ Zapnite spotrebič stlačením .
- ✓ Na displeji sa zobrazí menu.


8.2 Vypnutie spotrebiča

Keď spotrebič nepoužívate, vypnite ho. Keď spotrebič dlhší čas neobsluhujete, automaticky sa vypne.

- ▶ Vypnite spotrebič stlačením .
- ✓ Spotrebič sa vypne. Spustené funkcie sa zrušia.
- ✓ Na displeji sa zobrazí čas a ukazovateľ zvyškového tepla.



8.3 Spustenie prevádzky

Musíte spustiť každú prevádzku.

- ▶ Prevádzku spustíte stlačením .
- ✓ Na displeji sa zobrazia nastavenia.






8.4 Prerušenie prevádzky


Prevádzku môžete prerušiť a opäť v nej pokračovať.

1. Ak chcete prerušiť prevádzku, stlačte .
2. Ak chcete pokračovať v prevádzke, znova stlačte .

8.5 Nastavenie druhu prevádzky

Po zapnutí spotrebiča sa na displeji zobrazí menu.

1. Ak chcete listovať v rôznych možnostiach výberu, stlačte  alebo .
2. Na zvolenie funkcie stlačte príslušnú dlaždicu.
 - ✓ V závislosti od funkcie sa na výber zobrazia možné hodnoty nastavenia alebo ďalšie dlaždice.
3. V prípade potreby stlačte ďalšiu dlaždicu.
4. Ak chcete zmeniť hodnoty nastavenia:
 - Stlačte  alebo .
 - Alebo vyberte hodnotu priamo cez nastavovaciu lištu.
5. Prevádzku spustíte stlačením .
6. Po ukončení prevádzky:

- V prípade potreby môžete vykonať ďalšie nastavenia a opätovne spustiť prevádzku.
- Keď je jedlo hotové, spotrebič vypnite stlačením .

Poznámka: Vaše nastavenia môžete uložiť o Home Connect a znova ich použiť.

8.6 Naplnenie nádržky na vodu

Nádržka na vodu sa nachádza vedľa vnútorného priestoru. Pred spustením prevádzky s parou naplňte nádržku na vodu.

VAROVANIE – Riziko obarenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikať veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty.

- ▶ Pri otváraní nestojte blízko spotrebiča.
 - ▶ Dvierka spotrebiča opatrne otvorte.
 - ▶ Deti udržiajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Voda v odparovacej miske je po vypnutí stále horúca.
- ▶ Nikdy nevyprázdňujte odparovaciu misku ihneď po vypnutí spotrebiča.
 - ▶ Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže zo spotrebiča vytečť horúca voda.

- ▶ Pri otváraní nestojte blízko spotrebiča.
- ▶ Dvierka spotrebiča opatrne otvorte.
- ▶ Deti udržiajte v bezpečnej vzdialenosti.
- ▶ Keď odparovacia miska preteká, nádržku na vodu nenapĺňajte.

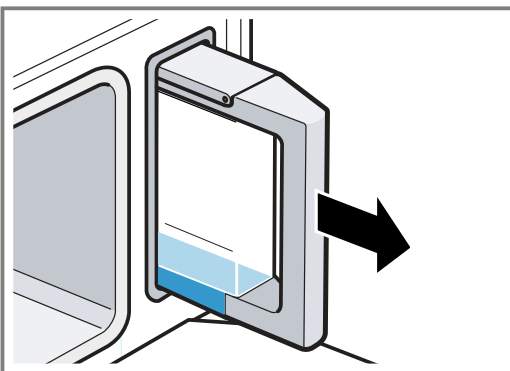
POZOR!

Poškodenie spotrebiča použitím nevhodných tekutín.

- ▶ Nepoužívajte silno chlórovanú vodu z vodovodu (> 40 mg/l) alebo iné tekutiny.
- ▶ Používajte výlučne čerstvú, studenú vodu z vodovodu, zmäkčenú vodu alebo minerálnu vodu bez obsahu oxidu uhličitého.

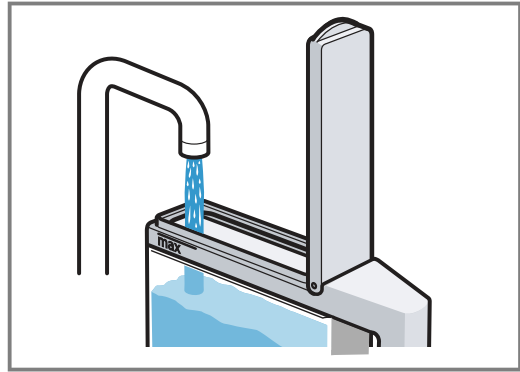
Požiadavka: Skontrolujte, či je rozsah tvrdosti vody správne nastavený.

1. Otvorte dvierka spotrebiča.
2. Vyberte nádržku na vodu z otvoru na nádržku.

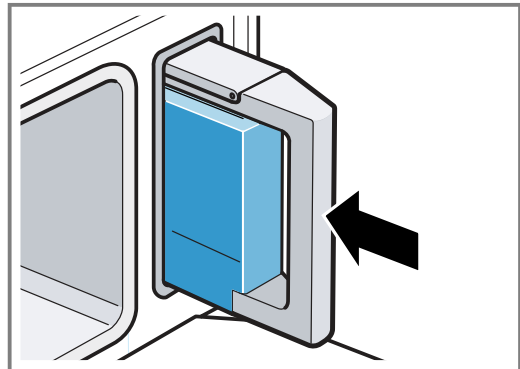


3. Otvorte veko nádržky.

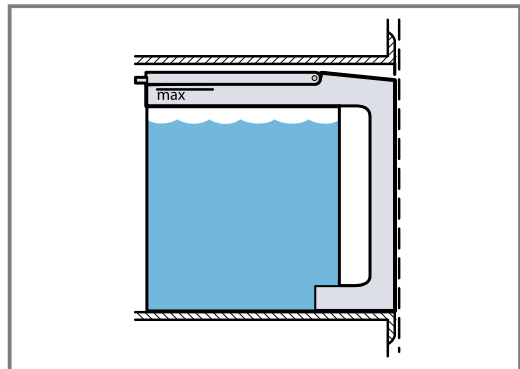
4. Nádržku na vodu naplňte až po značku **max** studenou vodou.



5. Zatvorte veko nádržky.
6. Nádržku na vodu vložte do otvoru na nádržku.



7. Skontrolujte, či nádržka na vodu je vsunutá do otvoru tak, aby nevyčnievala.



8. Zatvorte dvierka spotrebiča.


8.7 Doplnenie vody do nádržky na vodu

Keď sa počas prevádzky nádržka na vodu vyprázdni, prevádzka sa preruší.

1. Dvierka spotrebiča opatrne otvorte.
2. Vyberte nádržku na vodu z otvoru na nádržku.
3. Nádržku na vodu naplňte vodou.
4. Nádržku na vodu vložte do otvoru na nádržku.
5. Zatvorte dvierka spotrebiča.

8.8 Nastavenie druhu ohrevu a teploty

1. Stlačte požadovaný druh ohrevu.
2. Nastavte teplotu pomocou $-$ alebo $+$ alebo priamo cez nastavovaciu lištu.
V prípade potreby môžete vykonať ďalšie nastavenia:
 - Časové funkcie → *Strana 11*
3. Prevádzku spustíte pomocou \triangleright/\square .




- ✓ Spotrebič začne hriať.
 - ✓ Na displeji sú zobrazené hodnoty nastavenia a čas, ako dlho už prevádzka beží.
4. Keď je jedlo hotové, spotrebič vypnite pomocou .

Poznámka: Najvhodnejší druh ohrevu pre vaše jedlo nájdete v opise druhov ohrevu.

→ "Druhy ohrevu s pridaním pary", Strana 6



Zmena druhu ohrevu

Keď zmeníte druh ohrevu, zrušia sa aj ostatné nastavenia.

1. Stlačte /□.
2. Stlačte .
3. Stlačte požadovaný druh ohrevu.
4. Opätovne nastavte prevádzku a spustite pomocou /□.

Zmena teploty

Po spustení prevádzky môžete teplotu kedykoľvek zmeniť.

1. Stlačte teplotu.
2. Zmeňte teplotu pomocou  alebo  alebo priamo cez nastavovaciu lištu.
3. Stlačte "Prevziať".

8.9 Hlásenie „Naplniť nádržku na vodu“

Keď nastavíte druh ohrevu a nádržka na vodu je naplnená len do polovice, spotrebič hlási "Naplniť nádržku na vodu".

Keď voda v nádržke na vodu postačuje na prevádzku, spustíte prevádzku.

Keď voda v nádržke na vodu nepostačuje na prevádzku, doplňte do nej vodu.

→ "Naplnenie nádržky na vodu", Strana 10

8.10 Po každej prevádzke s parou





Po každej prevádzke zostane vo varnom priestore vlhkosť a nečistoty. Po každej prevádzke spotrebič vysušte a vyčistite. Vypustite nádržku na vodu.

Po každej prevádzke s parou

1. Vysušte varný priestor.
→ "Sušenie varného priestoru", Strana 19
2. Vyprázdňte nádržku na vodu.
→ "Vyprázdnenie nádržky na vodu", Strana 19




8.11 Zobrazenie informácií

Vo väčšine prípadov môžete vyvolať informácie o práve vykonávanej funkcii. Niektoré upozornenia zobrazuje spotrebič automaticky, napr. na potvrdenie alebo ako výzvu alebo varovanie.

1. Stlačte .
- ✓ Ak sú informácie k dispozícii, na niekoľko sekúnd sa zobrazia.
2. Pri veľkom množstve obsahu listujte v dľaždici pomocou  alebo .
3. V prípade potreby zatvorte upozornenie pomocou .

9 Časové funkcie

K prevádzke môžete nastaviť čas trvania a denný čas, kedy sa má prevádzka ukončiť. Časovač sa dá nastaviť nezávisle od prevádzky.






Časová funkcia	Použitie
Čas trvania 	Ak pri prevádzke nastavíte čas trvania, po uplynutí času trvania spotrebič automaticky prestane hriať.
Čas ukončenia 	K času trvania môžete nastaviť denný čas, kedy sa má prevádzka ukončiť. Spotrebič sa spustí automaticky, takže prevádzka je ukončená v požadovanom čase.
Časovač 	Časovač môžete nastaviť nezávisle od prevádzky. Nemá vplyv na spotrebič.

9.1 Nastavenie času trvania



Čas trvania prevádzky môžete nastaviť až na 24 hodín.

Požiadavka: Druh prevádzky a teplota sú nastavené.

1. Stlačte "Čas trvania".
2. Keď chcete nastaviť čas trvania, stlačte príslušnú časovú hodnotu, napr. ukazovateľ hodín "h" alebo ukazovateľ minút "min".
- ✓ Zvolená hodnota je označená modrou farbou.



3. Nastavte čas trvania pomocou  alebo  alebo priamo cez nastavovaciu lištu.
V prípade potreby vynulujte hodnotu nastavenia pomocou .
4. Stlačte "Prevziať".
5. Prevádzku spustíte pomocou /□.
- ✓ Spotrebič spustí ohrev a čas trvania začne plynúť.
- ✓ Po uplynutí času trvania zaznie signál. Na displeji sa zobrazí upozornenie o ukončení prevádzky.
6. Po uplynutí času trvania:
 - V prípade potreby môžete vykonať ďalšie nastavenia a opätovne spustiť prevádzku.
 - Keď je jedlo hotové, spotrebič vypnite pomocou .

Poznámky

- Keď ste spustili druh ohrevu Varenie v pare , čas trvania ohrevu začne plynúť až vtedy, keď sa dosiahne nastavená teplota.
- Ak počas varenia v pare  otvoríte dvierka spotrebiča, prevádzka sa pozastaví. Po zatvorení dvierok spotrebiča sa musí spotrebič znova rozohriať na nastavenú teplotu, kým začne čas trvania plynúť ďalej.


Zmena času trvania

Čas trvania môžete kedykoľvek zmeniť.

1. Stlačte čas trvania.
2. Zmeňte čas trvania pomocou  alebo  alebo priamo cez nastavovaciu lištu.
3. Stlačte "Prevziať".

Zrušenie času trvania

Čas trvania môžete kedykoľvek zrušiť.

1. Stlačte čas trvania.
2. Čas trvania vynulujte pomocou .
3. Stlačte "Prevziať".

9.2 Nastavenie času ukončenia



Čas, kedy sa má skončiť čas trvania prevádzky, môžete posunúť až o 24 hodín.

Poznámky

- Aby ste dosiahli dobrý výsledok pečenia, čas neposúvajte, keď sa už spustila prevádzka.
- Potraviny nesmú zostať vo vnútornom priestore príliš dlho, aby sa nepokazili.

Požiadavky

- Druh prevádzky a teplota sú nastavené.
- Čas trvania je nastavený.

1. Stlačte "Koniec".
2. Čas posuňte pomocou $-$ alebo $+$.
V prípade potreby vynulujte hodnotu nastavenia pomocou .
3. Stlačte "Prevziať".
4. Prevádzku spustíte pomocou \triangleright/\square .
✓ Na displeji sa zobrazí čas spustenia. Spotrebič je v čakacej pozícii.
✓ Po dosiahnutí času spustenia spotrebič spustí ohrev a čas trvania začne plynúť.
✓ Po uplynutí času trvania zaznie signál. Na displeji sa zobrazí upozornenie o ukončení prevádzky.
5. Po uplynutí času trvania:
 - V prípade potreby môžete vykonať ďalšie nastavenia a opätovne spustiť prevádzku.
 - Keď je jedlo hotové, spotrebič vypnite pomocou .


Nastavenie času ukončenia

Aby ste dosiahli dobrý výsledok pečenia, nastavený čas zmeňte skôr, než sa spustí prevádzka a začne plynúť čas trvania.

1. Stlačte "Koniec".
2. Čas zmeňte pomocou $-$ alebo $+$.
3. Stlačte "Prevziať".

Zrušenie času ukončenia

Nastavený čas môžete kedykoľvek vymazať.



1. Stlačte "Stop".
2. Stlačte "Koniec".
3. Čas vynulujte pomocou .

Poznámka: Pri druhoch prevádzky, pri ktorých je vždy potrebný čas trvania, spotrebič nastaví čas ukončenia trvania na najbližší možný čas.

4. Stlačte "Spustenie".


9.3 Nastavenie časovača

Časovač funguje nezávisle od prevádzky. Časovač môžete nastaviť na zapnutom alebo vypnutom spotrebiči v rozsahu do 24 hodín. Časovač má vlastný signál, takže budete počuť, či uplynul čas časovača alebo čas trvania.

1. Stlačte tlačidlo .
2. Keď chcete nastaviť časovač, na displeji stlačte príslušnú časovú hodnotu, napr. ukazovateľ hodín "h" alebo ukazovateľ minút "min".
✓ Zvolená hodnota je označená modrou farbou.
3. Nastavte časovač pomocou $-$ alebo $+$ alebo priamo cez nastavovaciu lištu.
V prípade potreby vynulujte hodnotu nastavenia pomocou .
4. Spustíte časovač stlačením "Spustenie".
✓ Čas na časovači plynie.
✓ Časovač zostane na displeji viditeľný, aj keď je spotrebič vypnutý.
✓ Keď je spotrebič zapnutý, na displeji sú zobrazené nastavenia spustenej prevádzky. Časovač sa zobrazí v riadku zobrazenia stavu.
✓ Po uplynutí času časovača zaznie signál. Na displeji sa objaví upozornenie o ukončení časovača.



Zmena časovača

Čas časovača môžete kedykoľvek zmeniť.

1. Stlačte tlačidlo .
2. Stlačte "Pauza".
3. Zmeňte čas časovača.
4. Stlačte "Spustenie".

Zrušenie časovača


Čas časovača môžete kedykoľvek zrušiť.



1. Stlačte tlačidlo .
2. Čas časovača vynulujte pomocou .
3. Stlačte "Spustenie".

10 Pokrmy

S druhom prevádzky "Jedlá" môžete celkom jednoducho pripravovať jedlá. Spotrebič pre vás vyberie optimálne nastavenie.

10.1 Výber a nastavenie jedál

1. V menu stlačte "Pokrmy".
2. Zvoľte požadovaný pokrm.
3. V prípade potreby zmeňte navrhované nastavenia.
Na získanie informácií o príslušenstve a úrovni zasu- nutia stlačte .
4. Prevádzku spustíte stlačením \triangleright/\square .
✓ Po uplynutí času trvania zaznie signál a spotrebič prestane hriať.
5. Po uplynutí času trvania:

- Keď chcete signál predčasne ukončiť, stlačte .
- Pri niektorých pokrmoch môžete v prípade potreby dovárať/dopekať.
→ "Predĺženie času ohrevu", Strana 13
- Keď je jedlo hotové, spotrebič vypnite pomocou .

10.2 Posunutie času ukončenia

Pri niektorých jedlách môžete posunúť čas ukončenia.

Požiadavky

- Jedlo je zvolené.
- Prevádzka nie je spustená.

1. Stlačte \triangleright/\square .

2. Otočným voličom nastavte čas ukončenia.
3. Prevádzku spustíte stlačením ▷/□.
- ✓ Na displeji sa zobrazí čas spustenia. Spotrebič je v čakacej pozícii.
- ✓ Po dosiahnutí času spustenia spotrebič spustí ohrev a čas trvania začne plynúť.
- ✓ Po uplynutí času trvania zaznie signál. Na displeji je čas trvania nula.

Poznámka: Čas ukončenia nie je možné dodatočne zmeniť.

10.3 Predĺženie času ohrevu

Pri niektorých pokrmoch ponúkne spotrebič po uplynutí času trvania dováranie/dopekanie. Dováranie/dopekanie môžete použiť ľubovoľne často.

1. Stlačte "Dováranie/dopekanie".
- ✓ Na displeji sa zobrazí čas trvania.
2. V prípade potreby zmeňte čas trvania v riadku zobrazenia stavu.
3. Prevádzku spustíte pomocou ▷/□.
- ✓ Spotrebič spustí ohrev a čas trvania začne plynúť.
- ✓ Po uplynutí času trvania zaznie signál. Spotrebič prestane hriať.
4. Po uplynutí času trvania:
 - Keď chcete signál predčasne ukončiť, stlačte ←.
 - Keď chcete ešte dovárať/dopekať, stlačte "Dováranie/dopekanie".
 - Keď je jedlo hotové, spotrebič vypnite pomocou ⏻.

10.4 Zrušenie nastavenia

Po spustení sa nastavenia už nedajú zmeniť.

- ▶ Na vymazanie všetkých nastavení vypnite spotrebič pomocou ⏻.
- ✓ Všetky nastavenia sú vymazané. Môžete znova vykonať nastavenie.

10.5 Prehľad pokrmov

Keď vyvoláte druh prevádzky, na spotrebiči uvidíte, ktoré pokrmy máte k dispozícii.

Pokrmy sú zoradené podľa kategórií a jedál.

- "Filety z kuracích prs na pare"
- "Ryba, v celku, varenie v pare"
- "Rybacie filety, čerstvé, na pare"
- "Miešaná zelenina, "
- "Zemiaky v šupke, stredné"
- "Ryža Basmati"
- "Hnedá ryža"
- "Kuskus"
- "Dusené ružičky karfiolu"
- " Steam broccoli florets"
- "Zelená fazuľka, varená v pare"
- "Kolieska karotky, varené v pare"
- "Veľkozrná šošovica"
- "Vajcia, natvrdo"
- "Vajcia, namätko"
- "Ryža v mlieku"
- "Ovocný kompót"
- "Jogurt v pohároch"
- "Dezinfekcia dojčenských fľaštičiek"
- "Opätovný ohrev príloh"

10.6 Prehľad pokrmov Sous-vide

Keď vyvoláte druh prevádzky, na spotrebiči uvidíte, ktoré pokrmy máte k dispozícii.

Pokrmy sú zoradené podľa kategórií a jedál.

Údaj „SV“ pri pokrmoch znamená, že ide o pokrm Sous-vide.

- "Hovädzí alebo teľací steak, SV"
- "Hovädzie alebo teľacie filety, SV"
- "Filety z bravčového mäsa, SV"
- "Jahňacie stehno, SV"
- "Kačacie prsia, SV"
- "Filety z kuracích prs, SV"
- "Rybacie filety, SV"
- "Lastúry, SV"
- "Krevety, SV"
- "Zelená špargľa, SV"
- "Tekvica, SV"
- "Paradajky, SV"
- "Plátky jablka, SV"
- "Plátky ananásu, SV"
- "Krém, SV"

10.7 Pokyny na prípravu jedál

Postupujte podľa pokynov na spotrebiči. Pri príprave jedál postupujte podľa týchto informácií.

- Všetky programy sú nastavené na pečenie na jednej úrovni. Časy ohrevu sa môžu, v závislosti od množstva a kvality prísad, líšiť.
- Dodržiavajte pokyny na prípravu metódou Sous-vide.
→ "Varenie sous-vide", Strana 32

Množstvo/hmotnosť

- Do príslušenstva dávajte potraviny max. do výšky 4 cm.
- Neprekračujte maximálnu hmotnosť uvedenú v odporúčaniach.

Príslušenstvo/riadi

- Dodržiavajte informácie o príslušenstve v odporúčaniach nastaveniach.
→ "Takto sa to podarí", Strana 24
- Pri varení v dierovanej nádobe na parenie zasuňte pod ňu aj nedierovanú nádobu na parenie do výšky 1. Kvapkajúca tekutina sa zachytí.

Príprava obilných výrobkov alebo šošovice

Odvážte potraviny a pridajte vodu v správnom pomere:

- Ryža basmati 1 : 1,5
- Kuskus 1 : 1
- Ryža naturál 1 : 1,5
- Veľkozrná šošovica 1 : 2
- Aby voda rýchlejšie nasiakla, premiešajte obilniny hneď po uvarení.

Ryba

- Vymastite dierovanú nádobu na parenie.
- Ryby alebo rybie filé neukladajte na seba.
- Zvoľte rovnako veľké ryby alebo rybie filé.
- Zadajte hmotnosť najťažšieho kúska ryby.

Vajcia

- Vajcia pred prípravou prepichnete.
- Vajcia neukladajte na seba.

Kuracie prsia

- Kuracie prsia neukladajte na seba.

Zelenina

- Zeleninu dochuťte až po uvarení.
- Nepoužívajte mrazené výrobky s veľkou námrazou. Z jedla odstráňte ľad.
- Potraviny rozmiestnite v nádobe vždy rovnomerne. Vrstvy rôznych výšok sa uvaria nerovnomerne.

Príprava jogurtu

1. Mlieko zohrejte na varnom paneli na 90 °C. Pri trvanlivom mlieku stačí aj 40 °C.
2. Mlieko nechajte vychladnúť na 40 °C.
3. Do mlieka vmiešajte 150 g jogurtu s teplotou ako v chladničke.
4. Naplňte do šálok alebo malých pohárov a zakryte potravinovou fóliou.
5. Šálky alebo poháre položte do nádoby na parenie.
6. Dodržiavajte údaje v Prehľade pokrmov a spustíte program.
7. Po príprave dajte jogurt schlaďiť do chladničky.

Príprava ryže v mlieku

1. Odvážte ryžu.
2. Pridajte 2,5-násobné množstvo mlieka.

3. Ryžu a mlieko dajte do príslušenstva max. do výšky 2,5 cm.
 4. Dodržiavajte údaje v Prehľade pokrmov a spustíte program.
 5. Po uvarení ryžu premiešajte.
- ✓ Ryža nasaje zvyšné mlieko.

Príprava ovocného kompótu

Program je vhodný len na kôstkové a jadrové ovocie.

1. Odvážte ovocie.
2. Pridajte cca 1/3 vody.
3. Podľa chuti pridajte cukor a koreniny.
4. Dodržiavajte údaje v Prehľade pokrmov a spustíte program.

Dezinfikovanie dojčenských fľaštičiek

Pomocou vášho spotrebiča môžete dezinfikovať fľašky. Postup zodpovedá bežnému vyváraniu.

1. Fľašky ihneď po vypití vyčistite kefkou na fľaše.
2. Fľašky umyte v umývačke riadu.
3. Fľašky postavte do dierovanej nádoby na parenie tak, aby sa navzájom nedotýkali.
4. Dodržiavajte údaje v Prehľade pokrmov a spustíte program.
5. Fľašky osušte čistou utierkou.

11 Obľúbené položky

Vaše nastavenia môžete uložiť ako obľúbené a znova ich použiť.

Poznámka: V závislosti od typu spotrebiča musíte túto funkciu najskôr stiahnuť do spotrebiča. Informácie získate v aplikácii Home Connect.

11.1 Uloženie obľúbených položiek

Ako obľúbené položky môžete uložiť až 10 rôznych druhov prevádzky.

- ▶ Keď chcete uložiť nejaký druh prevádzky ako obľúbený, musíte použiť aplikáciu Home Connect. Po pripojení spotrebiča postupujte podľa pokynov v aplikácii.

11.2 Výber obľúbených položiek

Keď ste uložili obľúbené položky, pri nastavovaní prevádzky ich môžete vybrať.

1. V menu stlačte "Obľúbené položky".
 2. Stlačte požadovanú obľúbenú položku.
 3. V prípade potreby môžete nastavenia zmeniť.
 4. Prevádzku spustíte pomocou ▷/□.
- ✓ Na displeji uvidíte hodnoty nastavenia.

11.3 Zmena obľúbených položiek

Uložené obľúbené položky môžete kedykoľvek zmeniť, zoradiť alebo vymazať.


- ▶ Keď chcete zmeniť obľúbené položky, musíte použiť aplikáciu Home Connect. Po pripojení spotrebiča postupujte podľa pokynov v aplikácii.




12 Detská poistka

Zabezpečte spotrebič tak, aby ho deti nemohli náhodne zapnúť alebo zmeniť nastavenia.

12.1 Aktivácia detskej poistky


Detskú poistku môžete aktivovať na zapnutom a vypnutom spotrebiči.

- ▶ Na aktivovanie detskej poistky podržte  stlačené cca 4 sekundy.
- ✓ Na displeji sa objaví upozornenie na potvrdenie.

- ✓ Ovládací panel je zablokovaný. Spotrebič je možné vypnúť iba pomocou .
- ✓ Keď je spotrebič zapnutý,  svieti. Keď je spotrebič vypnutý,  nesvieti.

12.2 Deaktivácia detskej poistky

Detskú poistku môžete kedykoľvek deaktivovať.

- ▶ Na deaktivovanie detskej poistky podržte  stlačené cca 4 sekundy.
- ✓ Na displeji sa objaví upozornenie na potvrdenie.

13 Základné nastavenia

Základné nastavenia spotrebiča môžete nastaviť podľa svojich potrieb.

13.1 Prehľad základných nastavení

Tu nájdete prehľad základných a výrobných nastavení. Základné nastavenia závisia od vybavenia vášho spotrebiča.

Viac informácií o jednotlivých základných nastaveniach nájdete na displeji prostredníctvom .

Základné nastavenia	Výber
Jazyk	Pozri výber na spotrebiči
Home Connect	Pripojte rúru k mobilnému zariadeniu a ovládajte ju na diaľku. Home Connect → <i>Strana 16</i>
Čas	Čas v 24 h formáte
Dátum	Dátum vo formáte DD.MM.RRRR
Displej	Výber
Jas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Stupne 1, 2, 3, 4 a 5¹
Ukazovateľ pohotovostného režimu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zap., časovo obmedzené ▪ Zap. (toto nastavenie zvyšuje spotrebu energie) ▪ Vyp.¹
Čas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Digitálne + dátum¹ ▪ Digitálne ▪ Analógové
Nastavenie	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Horizontálne a vertikálne zarovnanie displeja

¹ Továrenské nastavenie (môže sa líšiť v závislosti od typu spotrebiča)

Tón	Výber
Tón senzorevého tlačidla	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zap.¹ ▪ Vyp.
Zvukový signál	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Veľmi krátke trvanie ▪ Krátke trvanie ▪ Stredné trvanie¹ ▪ Dlhé trvanie

¹ Továrenské nastavenie (môže sa líšiť v závislosti od typu spotrebiča)

Nastavenia spotrebiča	Výber
Čas dobehu ventilátora	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Minimálny ▪ Odporúčaný¹ ▪ Dlhý ▪ Veľmi dlhý

¹ Továrenské nastavenie (môže sa líšiť v závislosti od typu spotrebiča)

Nastavenia spotrebiča	Výber
Osvetlenie	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zapnuté pri pečení a po otvorení dvierok¹ ▪ Iba po otvorení dvierok ▪ Vždy vypnuté
Tvrdosť vody	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 4 (veľmi tvrdá)¹ ▪ 3 (tvrdá) ▪ 2 (stredne) ▪ 1 (mäkká) ▪ 0 (zmäkčená)




¹ Továrenské nastavenie (môže sa líšiť v závislosti od typu spotrebiča)

Osobné nastavenia	Výber
Logo značky	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ukazovatele¹ ▪ Ne zobrazíť
Prevádzka po zapnutí	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hlavné menu¹ ▪ Príprava v pare ▪ Pokrmy ▪ Obľúbené
Regionálne jedlá	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Všetky¹ ▪ Európske jedlá ▪ Jedlá na britský spôsob
Detská poistka	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Len blokovanie tlačidiel¹ ▪ Deaktivované

¹ Továrenské nastavenie (môže sa líšiť v závislosti od typu spotrebiča)

Výrobné nastavenia	Výber
Výrobné nastavenia	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Obnoviť
Informácia o spotrebiči	Informácia o spotrebiči

13.2 Zmena základných nastavení

1. Stlačte "Základné nastavenia".
2. Stlačte požadovanú oblasť základného nastavenia.
3. Stlačte požadované základné nastavenie.
4. Stlačte požadovanú voľbu základného nastavenia.
 - ✓ Pri väčšine základných nastavení sa zmena prevezme priamo.
5. Keď chcete zmeniť ďalšie základné nastavenia, vráťte sa späť pomocou  a vyberte iné základné nastavenie.
6. Keď chcete opustiť základné nastavenia, pomocou  prejdite naspäť do hlavného menu alebo stlačením  vypnite spotrebič.
 - ✓ Zmeny sú uložené.

Poznámka: Po výpadku elektrického prúdu zostanú vaše zmeny uložené v základných nastaveniach.

14 Home Connect

Toto zariadenie je pripojiteľné k sieti. Pripojte svoj spotrebič k mobilnému koncovému zariadeniu, aby ste mohli ovládať funkcie prostredníctvom aplikácie Home Connect, prispôbiť základné nastavenia alebo monitorovať aktuálny prevádzkový stav.

Služby Home Connect nie sú k dispozícii v každej krajine. Dostupnosť funkcie Home Connect závisí od dostupnosti služieb Home Connect vo vašej krajine. Príslušné informácie nájdete na: www.home-connect.com. Aplikácia Home Connect vás prevedie celým prihlasovacím procesom. Na vykonanie nastavení postupujte podľa pokynov v aplikácii Home Connect.

Tipy

- Dodržiavajte dodané podklady od Home Connect.
- Dodržiavajte aj inštrukcie v aplikácii Home Connect.

Poznámky

- Rešpektujte bezpečnostné pokyny uvedené v tomto návode na obsluhu a zabezpečte, aby sa dodržiavali aj vtedy, keď spotrebič obsluhujete cez aplikáciu Home Connect.
→ "Bezpečnosť", Strana 2
- Ovládanie na spotrebiči má vždy prednosť. V tomto čase nie je možné ovládanie cez aplikáciu Home Connect.
- V pripojenom stave a pohotovostnom režime je energetická spotreba vášho spotrebiča max. 2 W.

14.1 Vytvorenie Home Connect

Požiadavky

- Spotrebič pripojený k elektrickej sieti a je zapnutý.
- Máte mobilné zariadenie s aktuálnou verziou operačného systému iOS alebo Android, napr. smartfón.
- Mobilné zariadenie a spotrebič sa nachádzajú v dosahu signálu WLAN vašej domácej siete.

1. Stiahnite si aplikáciu Home Connect.



2. Otvorte aplikáciu Home Connect a naskenujte nasledovný QR kód.



3. Postupujte podľa pokynov v aplikácii Home Connect.

14.2 Nastavenia Home Connect

V základných nastaveniach spotrebiča môžete pre Home Connect upraviť nastavenia a nastavenia siete. Zobrazenie nastavení na displeji závisí od toho, či je nastavený Home Connect a či je spotrebič spojený s domácou sieťou.

Základné nastavenie	Možné nastavenia	Vysvetlenie
Asistent Home Connect	Spustenie funkcie Asistent Odpojiť	Prostredníctvom funkcie Asistent Home Connect môžete pripojiť váš spotrebič k aplikácii Home Connect. Poznámka: Ak používate funkciu Asistent Home Connect prvýkrát, k dispozícii je iba nastavenie "Spustenie funkcie Asistent".
Wi-Fi	Zap. Vyp.	Pomocou Wi-Fi môžete vypnúť spojenie spotrebiča so sieťou. Keď ste už boli úspešne pripojení, môžete Wi-Fi deaktivovať a svoje podrobné údaje nestratíte. Keď Wi-Fi znova aktivujete, spotrebič sa automaticky pripojí. Poznámka: V pohotovostnom režime je energetická spotreba spotrebiča pripojeného do siete maximálne 2 W.
Stav diaľkového ovládania	Monitoring Manuálny štart na diaľku Permanentný štart na diaľku	Monitoring umožňuje zobrazíť v aplikácii iba prevádzkový stav spotrebiča. Pri manuálnom štarte na diaľku musíte štart na diaľku najprv vždy aktivovať a až potom budete môcť spotrebič spustiť pomocou aplikácie. Keď v priebehu 15 minút po aktivovaní štartu na diaľku alebo skončení prevádzky otvoríte dvierka spotrebiča, štart na diaľku sa deaktivuje. Pri trvalom štarte na diaľku môžete spotrebič kedykoľvek spustiť a obsluhovať na diaľku. Ak často obsluhujete spotrebič na diaľku, má zmysel nastaviť štart na diaľku na trvalý.

14.3 Obsluha spotrebiča pomocou aplikácie Home Connect

Pomocou aplikácie Home Connect môžete spotrebič nastaviť a spustiť na diaľku.


VAROVANIE – Riziko požiaru!

Horľavé predmety uskladnené vo vnútornom priestore sa môžu vznietiť.

- ▶ Nikdy neuchovávajte vo vnútornom priestore horľavé predmety.
- ▶ Ak zo spotrebiča vychádza dym, vypnite ho alebo vyťahnite sieťovú zástrčku zo zásuvky a dvierka nechajte zatvorené, aby sa prípadné plamene udusili.

Požiadavky

- Spotrebič je zapnutý.
- Spotrebič je spojený s domácou sieťou a s aplikáciou Home Connect.
- Aby bolo možné spotrebič nastaviť pomocou aplikácie, je potrebné zvoliť manuálny alebo trvalý štart na diaľku v základnom nastavení Stav diaľkového ovládania.

1. Ak chcete aktivovať štart na diaľku, stlačte .
2. V aplikácii Home Connect vykonajte nastavenie a odošlite ho do spotrebiča.

Poznámky

- Keď v priebehu 15 minút po aktivovaní štartu na diaľku alebo skončení prevádzky otvoríte dvierka spotrebiča, manuálny štart na diaľku sa deaktivuje.
- Ak na spotrebiči spustíte prevádzku rúry na pečenie, štart na diaľku sa automaticky aktivuje. Môžete zmeniť nastavenia cez aplikáciu Home Connect alebo môžete spustiť nový program.

14.4 Aktualizácia softvéru

Pomocou funkcie Aktualizácia softvéru môžete aktualizovať softvér vášho spotrebiča, napr. optimalizácia, odstraňovanie chýb, bezpečnostné aktualizácie.

Predpokladom je, že ste registrovaný používateľ aplikácie Home Connect, máte aplikáciu nainštalovanú v mobilnom koncovom zariadení a ste pripojený k serveru Home Connect.

Keď je k dispozícii aktualizácia softvéru, zobrazí sa informácia v aplikácii Home Connect a prostredníctvom aplikácie budete môcť spustiť aktualizáciu softvéru. Ak ste spojený s vašou domácou sieťou WLAN (Wi-Fi), po úspešnom stiahnutí môžete spustiť inštaláciu prostred-

níctvom aplikácie Home Connect. O úspešnej inštalácii budete informovaný prostredníctvom aplikácie Home Connect.

Poznámky

- Počas sťahovania môžete spotrebič naďalej používať. Aktualizáciu softvéru možno stiahnuť aj automaticky. Závisí to od osobných nastavení v rámci aplikácie.
- V prípade aktualizácie súvisiacej so zabezpečením sa odporúča vykonať inštaláciu čo najskôr.
- Inštalácia trvá niekoľko minút. Počas inštalácie sa spotrebič nedá používať.

14.5 Diagnostika na diaľku

Zákaznícky servis sa prostredníctvom vzdialenej diagnostiky spojí s vaším spotrebičom, keď sa na zákaznícky servis obrátite s príslušnou požiadavkou, váš spotrebič bude spojený so serverom Home Connect a v krajine, v ktorej používate spotrebič, bude k dispozícii služba vzdialenej diagnostiky.

Tip: Ďalšie informácie a rady týkajúce sa dostupnosti vzdialenej diagnostiky vo vašej krajine nájdete v sekcii servisu a podpory lokálnej stránky: www.home-connect.com.

14.6 Ochrana osobných údajov

Dodržiavajte pokyny v súvislosti s ochranou osobných údajov.

Prvým spojením vášho spotrebiča s domácou sieťou pripojenou na internet sprostredkuje váš spotrebič nasledovné kategórie údajov serveru Home Connect (prvá registrácia):

- Jednoznačné rozpoznanie spotrebiča (pozostávajúce z kľúčov spotrebiča, ako aj adresy MAC zabudovaného Wi-Fi komunikačného modulu).
- Bezpečnostný certifikát Wi-Fi komunikačného modulu (na informačno-technické zabezpečenie spojenia).
- Aktuálna verzia softvéru a hardvéru vášho domáceho spotrebiča.
- Stav prípadného predchádzajúceho vynulovania na výrobné nastavenia.

Táto prvá registrácia pripraví používanie funkcií Home Connect a je potrebná až v časovom okamihu, v ktorom chcete funkcie Home Connect využiť po prvý raz.

Poznámka: Berte do úvahy, že funkcie Home Connect je možné použiť iba v spojení s aplikáciou Home Connect. Informácie o ochrane údajov si môžete prezrieť v aplikácii Home Connect.

15 Čistenie a údržba

Aby váš spotrebič zostal dlhodobo pekný a funkčný, starostlivo ho čistite a starajte sa oň.

15.1 Čistiace prostriedky

Na rôzne povrchy spotrebiča používajte iba vhodné čistiace prostriedky.

⚠ VAROVANIE – Riziko zásahu elektrickým prúdom!

Vniknutá vlhkosť môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom.

- ▶ Na čistenie spotrebiča nepoužívajte parný čistič ani vysokotlakový čistič.

POZOR!

Nevhodné čistiace prostriedky môžu poškodiť povrch spotrebiča.

- ▶ Nepoužívajte agresívne alebo abrazívne čistiace prostriedky.

- ▶ Nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry.
- ▶ Na dverovú úchytку alebo ovládací panel nepoužívajte odvápnovacie prostriedky, pretože tieto škvrny sa už nedajú odstrániť.
- ▶ Nepoužívajte žieravé, chlórové alebo agresívne čistiace prostriedky.
- ▶ Soli sú veľmi agresívne a môžu spôsobiť hrdzavé miesta. Odstráňte zvyšky ostrých omáčok alebo solených jedál z vychladnutého varného priestoru.
- ▶ Nepoužívajte čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu.
- ▶ Nepoužívajte tvrdé drôtenky alebo čistiace špongie.

Predná strana spotrebiča

Povrch	Čistiace prostriedky	Pokyny
Nehrdzavejúca oceľ	Umývací roztok Špeciálne čističe na nehrdzavejúcu oceľ	Po čistení povrch vždy vysušte mäkkou utierkou. Z povrchov z nehrdzavejúcej ocele ihneď odstráňte vodný kameň, masné škvrny, škrob a bielkoviny, aby ste zabránili korózii.

Vnútro spotrebiča

Vnútrotný varný priestor s odparovacou miskou	Horúci umývací roztok Octová voda	Na čistenie s horúcim umývacím roztokom alebo octovou vodou použite priloženú čistiacu špongiu alebo mäkkú kefkú na riad.
Príslušenstvo	Horúci umývací roztok Octová voda	Príslušenstvo namočte do horúceho umývacieho roztoku a vyčistite špongiou na umývanie alebo kefkou. Príslušenstvo môžete umyť aj v umývačke riadu. Silné sfarbenie príslušenstva odstráňte octovou vodou.
Nádržka na vodu	Umývací roztok	Nádržku na vodu neumývajte v umývačke riadu.
Otvor na nádržku		Po každej prevádzke vytrite dosucha.
Tesnenie veka nádržky na vodu		Po každej prevádzke vytrite dosucha.

Dvierka spotrebiča

Skla dvierok	Čistiaci prostriedok na sklo	Po čistení povrch vždy vysušte mäkkou utierkou.
Tesnenie dvierok	Horúci umývací roztok	

15.2 Handrička z mikrovlákna

Utieračka z mikrovlákna odstráni vodnaté a tukové nečistoty.

Utieračka z mikrovlákna s voštinovou štruktúrou je vhodná na čistenie citlivých povrchov, napr.:

- Sklo
- Sklokeramika
- Nehrdzavejúca oceľ

▪ Hliník

Utieračku z mikrovlákna si môžete kúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete.

15.3 Čistiaca špongia

Savú čistiacu špongiu používajte iba na čistenie vnútorného priestoru a na odstránenie zostatkovej vody z misky na odparovanie.

Pred použitím čistiacu špongiu dôkladne umyte.

Čistiacu špongiu môžete prať aj v práčke s programom vyvárania.

Čistiacu špongiu si môžete kúpiť v zákazníckom servise, v špecializovaných predajniach alebo na internete.

15.4 Sušenie varného priestoru

VAROVANIE – Riziko obarenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikať veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty.

- ▶ Pri otváraní nestojte blízko spotrebiča.
- ▶ Dvierka spotrebiča opatrne otvorte.
- ▶ Deti udržiujte v bezpečnej vzdialenosti.

Voda v odparovacej miske je po vypnutí stále horúca.

- ▶ Nikdy nevyprázdňujte odparovaciu misku ihneď po vypnutí spotrebiča.
- ▶ Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť.

1. Dvierka spotrebiča nechajte pootvorené, kým spotrebič nevychladne.
2. Odstráňte nečistoty z vnútorného priestoru.
3. Vychladnutý vnútorný priestor a odparovaciu misku vytrite čistiacou špongiou a vysušte mäkkou utierkou.
4. Ak sa na čelách nábytku vytvorila kondenzácia, čelá nábytku osušte.

15.5 Vyprázdnenie nádržky na vodu

POZOR!

Sušenie nádržky na vodu v horúcom vnútornom priestore spôsobí jej poškodenie.

- ▶ Nesušte nádržku na vodu v horúcom vnútornom priestore.

Umývanie nádržky na vodu v umývačke riadu spôsobuje poškodenie.

- ▶ Nádržku na vodu neumývajte v umývačke riadu.
- ▶ Nádržku na vodu vyčistite mäkkou handričkou a bežným umývacím prostriedkom.

1. Otvorte dvierka spotrebiča.
2. Nádržku na vodu vyberte a zvyškovú vodu vylejte.
3. Tesnenie na veku otvoru a na otvore na nádržku v spotrebiči dôkladne vysušte.
4. Nádržku na vodu vložte do otvoru na nádržku.
5. Zatvorte dvierka spotrebiča.

15.6 Odstránenie vodného kameňa

Aby váš spotrebič zostal funkčný, musíte z neho pravidelne odstraňovať vodný kameň. Interval odstraňovania vodného kameňa závisí od tvrdosti použitej vody.

Poznámky

- Ak počas odstraňovania vodného kameňa stlačíte \triangleright/\square , proces sa preruší a spotrebič sa vypne. Po opätovnom zapnutí musíte spotrebič dvakrát opláchnuť, aby sa odstránili zvyšky po roztoku na odstránenie vodného kameňa. Až do skončenia druhého oplachovania je spotrebič zablokovaný pre iné použitie.

- Spotrebič vám oznámi, keď bude možné vykonať prevádzku s pridaním pary už len 5-krát alebo menej. Keď nevykonáte odstraňovanie vodného kameňa, nebude už možné nastaviť prevádzku s pridaním pary.

Krok	Čas trvania
Odstránenie vodného kameňa → <i>Strana 19</i>	cca 34 min
Prvé opláchnutie	2 min
Druhé opláchnutie	2 min

Spustenie odstraňovania vodného kameňa

Odstraňovanie vodného kameňa vo vašom spotrebiči trvá cca 30 minút.

POZOR!

Časy pôsobenia počas odstraňovania vodného kameňa sú prispôbené tekutému odstraňovaču vodného kameňa, ktorý odporúčame. Iné odstraňovače vodného kameňa môžu spôsobiť poškodenie spotrebiča.

- ▶ Na odstraňovanie vodného kameňa používajte výlučne tekutý odstraňovač vodného kameňa, ktorý odporúčame.

Ak sa odvápnovací roztok dostane na ovládací panel alebo iné chýlostivé povrchy, dôjde k ich poškodeniu.

- ▶ Odvápnovací roztok okamžite odstráňte vodou.

1. Odvápnovací roztok pripravte zmiešaním 300 ml vody a 60 ml tekutého odvápnovacieho prostriedku.
2. Vyberte nádržku na vodu.
3. Do nádržky na vodu nalejte odvápnovací roztok.
4. Nádržku na vodu úplne zasuňte do spotrebiča.
5. Zatvorte dvierka spotrebiča.
6. Stlačte \odot
7. Zvoľte "Čistenie".
8. Stlačte \triangleright/\square .

Oplachovanie

1. Odvápnovací roztok odstráňte z odparovacej misky priloženou čistiacou špongiou a čistiacu špongiu dôkladne umyte vodou.
2. Vyberte nádržku na vodu a dôkladne ju opláchnite.
3. Nádržku na vodu naplňte vodou a znova zasuňte.
4. Zatvorte dvierka spotrebiča.
- ✓ Spotrebič sa oplachuje 4 minúty.
5. Zabudovať dvierka na spotrebiči.
6. Zvyšok vody v odparovacej miske odstráňte čistiacou špongiou.
7. Pokračujte druhým oplachovacím cyklom.
8. Nádržku na vodu vyberte a zvyškovú vodu vylejte.
9. Nádržku na vodu dôkladne opláchnite a naplňte vodou.
10. Zasuňte nádržku na vodu naspäť.
11. Zatvorte dvierka spotrebiča.
12. Stlačte \triangleright/\square .
- ✓ Spotrebič sa oplachuje 2 minúty.
13. Zvyšok vody v odparovacej miske odstráňte čistiacou špongiou.
14. Vnútorný priestor vytrite čistiacou špongiou a potom vysušte mäkkou utierkou.
15. Vypnite spotrebič.
- ✓ Spotrebič je opäť pripravený na použitie.

15.7 Dvierka spotrebiča

Ak chcete dvierka spotrebiča dôkladne vyčistiť, môžete ich demontovať.

Zvesenie dvierok spotrebiča

⚠ VAROVANIE – Riziko poranenia!

Súčasti dvierok spotrebiča môžu mať ostré hrany.

- ▶ Nasadte si ochranné rukavice.

Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť.

- ▶ Nesiahajte do priestoru závesov.

1. Úplne otvorte dvierka spotrebiča.

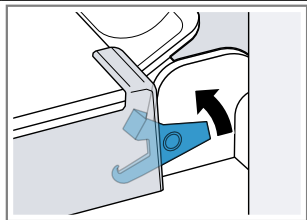
2. ⚠ VAROVANIE – Riziko poranenia!

Ak sú závesy nezaistené, môžu veľmi prudko zaklapnúť.

- ▶ Dbajte na to, aby boli blokovacie páky vždy úplne sklopené, prípadne pri zvesovaní dvierok spotrebiča úplne vyklopené.

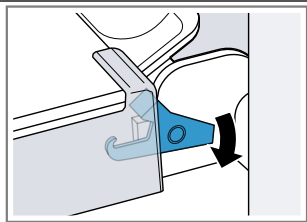
Vyklopte blokovaciu páku na ľavom a pravom závесе.

Blokovacia páka vyklopená



Záver je zaistený a nemôže zaklapnúť.

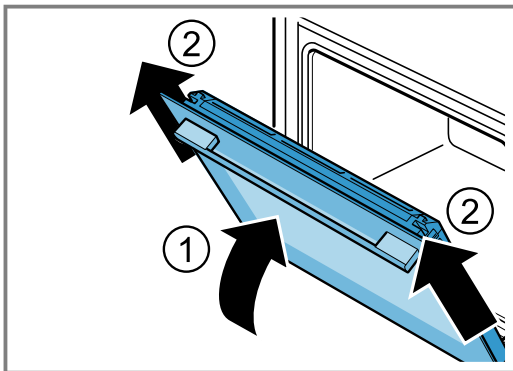
Blokovacia páka sklopená



Dvierka spotrebiča sú zaistené a nedajú sa zvesiť.

- ✓ Blokovacie páky sú vyklopené. Závesy sú zaistené a nemôžu sa zaklapnúť.

3. Zatvorte dvierka spotrebiča až na doraz ①. Uchopte dvierka spotrebiča obidvoma rukami vľavo a vpravo a vytiahnite ich smerom nahor ②.



4. Dvierka spotrebiča opatrne položte na rovný povrch.

Zavesenie dvierok spotrebiča

⚠ VAROVANIE – Riziko poranenia!

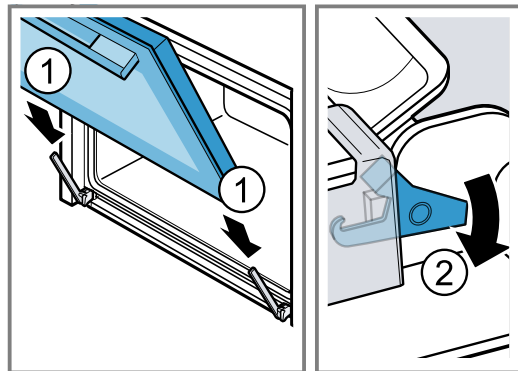
Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť.

- ▶ Nesiahajte do priestoru závesov.

Ak sú závesy nezaistené, môžu veľmi prudko zaklapnúť.

- ▶ Dbajte na to, aby boli blokovacie páky vždy úplne sklopené, prípadne pri zvesovaní dvierok spotrebiča úplne vyklopené.

1. Dvierka spotrebiča zasuňte rovno na obidva závesy ①. Zasuňte dvierka spotrebiča až na doraz.
2. Úplne otvorte dvierka spotrebiča.
3. Sklopte ② blokovaciu páku na ľavom a pravom závесе.



- ✓ Blokovacie páky sú sklopené. Dvierka spotrebiča sú zaistené a nedajú sa zvesiť.

4. Zatvorte dvierka spotrebiča.

15.8 Sklá dvierok

Pred čistením alebo vybratím skiel dvierok môžete dvierka spotrebiča vyvesiť.

Demontáž skla dvierok

⚠ VAROVANIE – Riziko poranenia!

Poškrábané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť.

- ▶ Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrábať povrch.

Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť.

- ▶ Nesiahajte do priestoru závesov.

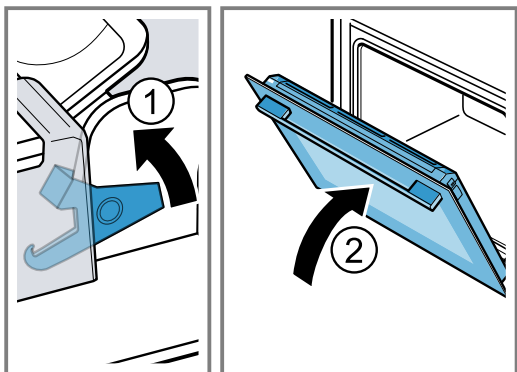
Súčasti dvierok spotrebiča môžu mať ostré hrany.

- ▶ Nasadte si ochranné rukavice.

1. Úplne otvorte dvierka spotrebiča.
2. Vyklopte ① blokovaciu páku na ľavom a pravom závесе.

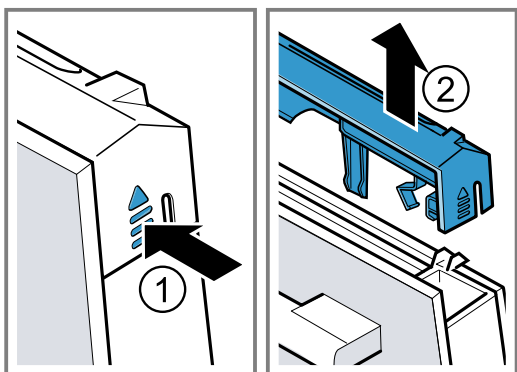
- ✓ Blokovacie páky sú vyklopené. Závesy sú zaistené a nemôžu sa zaklapnúť.

3. Zatvorte dverka spotrebiča až na doraz ②.

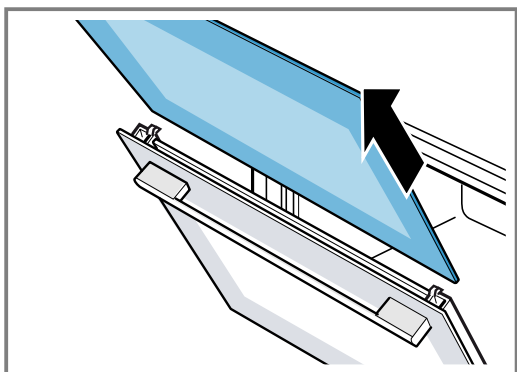


4. Stlačte ① kryt dvierok vľavo a vpravo zvonka, kým sa nevysunie.

5. Vyberte kryt dvierok ②.

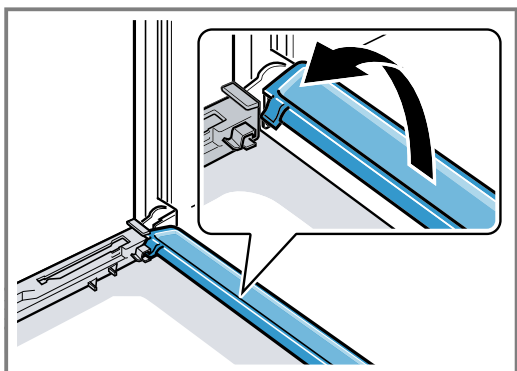


6. Vyberte sklo dvierok a opatrne ho položte na rovny povrch.



7. V prípade potreby vyberte na účely čistenia lištu na kondenzát.

- Otvorte dverka spotrebiča.
- Lištu na kondenzát vyklopte smerom nahor a vytiahnite.



8. **VAROVANIE – Riziko poranenia!**

Poškrábané sklo na dvierkach spotrebiča môže prasknúť.

- ▶ Na čistenie skla dvierok rúry nepoužívajte drsné abrazívne čistiace prostriedky alebo ostré kovové škrabky, pretože by mohli poškrábať povrch.

Demontované sklo dvierok vyčistite z oboch strán čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

9. Lištu na kondenzát vyčistite utierkou a horúcim umývacím roztokom.

10. Vyčistite dverka spotrebiča.

→ "Čistiace prostriedky", Strana 18

11. Sklo dvierok osušte a namontujte naspäť.

→ "Montáž skla dvierok", Strana 21


Montáž skla dvierok

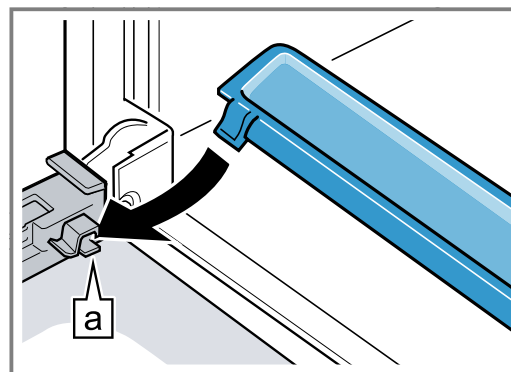
- VAROVANIE – Riziko poranenia!**

Závesy dvierok spotrebiča sa pri otváraní a zatváraní zatvárajú a môžete sa privrieť.

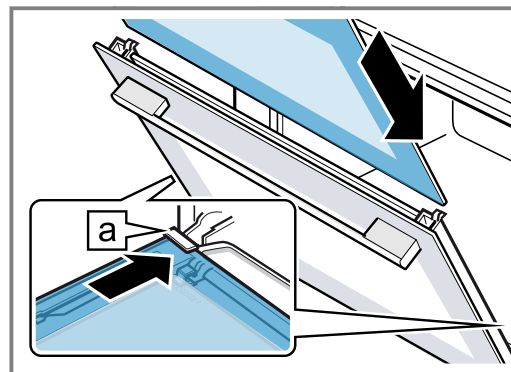
- ▶ Nesiahajte do priestoru závesov.
- Súčasti dvierok spotrebiča môžu mať ostré hrany.
- ▶ Nasadte si ochranné rukavice.

Poznámka: Spotrebič môžete znova používať až vtedy, keď je sklo správne namontované.

1. Úplne otvorte dverka spotrebiča.
2. Lištu na kondenzát vložte naspäť. Lištu na kondenzát vložte zvislo a otočte nadol .

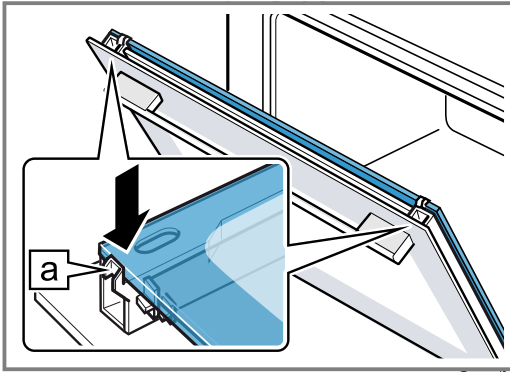


3. Vložte vnútorné sklo .



Uistite sa, že hladká, lesklá strana skla je na vonkajšej strane a výrez je vľavo a vpravo hore. Sklo musí byť dole správne uchytené v držiaku.

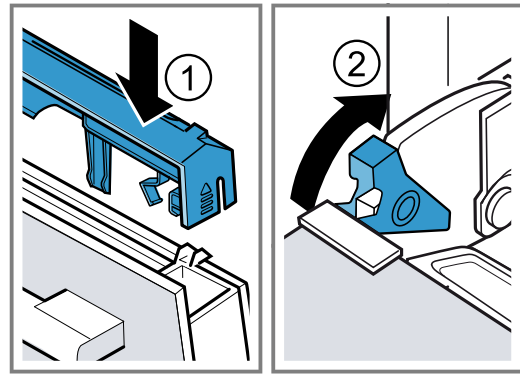
4. Vnútorné sklo hore zatlačte **a**.



5. Nasadíte kryt a pritlačíte, kým počuteľne zapadne ①.

6. Úplne otvorte dverka spotrebiča.

7. Zaklapnite obidve blokovacie páky vľavo a vpravo ②



8. Zatvorte dverka spotrebiča.

16 Odstránenie porúch

Menšie poruchy na vašom spotrebiči môžete odstrániť sami. Pred kontaktovaním zákazníckeho servisu použite informácie o riešení problémov. Tým sa vyhnete zbytočným nákladom.

⚠ VAROVANIE – Riziko poranenia!

Neodborné opravy sú nebezpečné.




- ▶ Spotrebič môže opraviť iba kvalifikovaný personál.
- ▶ Keď má spotrebič poruchu, zavolajte zákaznícky servis.

⚠ VAROVANIE – Riziko zásahu elektrickým prúdom!

Neodborné opravy sú nebezpečné.

- ▶ Spotrebič môže opravovať iba príslušne vyškolený personál.
- ▶ Pri oprave spotrebiča sa smú používať len originálne náhradné súčiastky.
- ▶ Ak sa napájací kábel tohto spotrebiča poškodí, musí byť vymenený vyškoleným odborným personálom.

16.1 Poruchy funkcie

Porucha	Príčina a riešenie problémov
Spotrebič nefunguje.	Zareagovala poistka v poistkovej skrinke. ▶ Skontrolujte poistku v poistkovej skrini. Elektrické napájanie bolo prerušené. ▶ Skontrolujte, či osvetlenie miestnosti alebo iné spotrebiče v miestnosti fungujú. Sieťová zástrčka prírodného vedenia nie je zasunutá. ▶ Pripojte spotrebič do elektrickej siete.
Zapnutý spotrebič nie je možné obsluhovať, na displeji sa zobrazí  .	Je aktivovaná detská poistka. ▶ Stlačte  , až  na displeji zhasne.
Spotrebič nehreje.	Demo režim je zapnutý. 1. Krátko odpojte spotrebič od napájania tak, že vypnete poistku v poistkovej skrini a opätovne ju zapnete. 2. V priebehu cca 5 minút vypnite demo režim v základných nastaveniach. → "Zmena základných nastavení", Strana 15 Elektrické napájanie bolo prerušené. ▶ Po výpadku prúdu jedenkrát otvorte a zatvorte dverka spotrebiča. ✓ Spotrebič sa skontroluje a je pripravený na používanie.
Na indikátore sa zobrazí hlásenie "D" alebo "E", napr. D0111 alebo E0111.	Porucha funkcie 1. Spotrebič vypnite a znova zapnite. ✓ Ak bola porucha jednorazová, hlásenie zmizne. 2. Ak sa hlásenie zobrazí znova, zavolajte zákaznícky servis. Počas telefonátu uveďte presné hlásenie chyby.
Prevádzka sa nespustí alebo sa preruší.	Dverka spotrebiča nie sú celkom zatvorené. ▶ Zatvorte dverka spotrebiča.

Porucha	Príčina a riešenie problémov
Prevádzka sa ne-spustí alebo sa preruší.	Spotrebič nie je aktívny. ▶ Spotrebič vypnite a znova zapnite.
Spotrebič vás vyzve, aby ste vytrelí vnútorný priestor a naplnili nádržku na vodu.	Počas odstraňovania vodného kameňa bol prívod prúdu prerušený alebo spotrebič vypnutý. ▶ Spotrebič sa po zapnutí dvakrát opláchne.
Po zapnutí druhu prevádzky sa na displeji objaví hlásenie, že teplota je príliš vysoká.	Spotrebič nie je dostatočne vychladnutý. 1. Nechajte spotrebič vychladnúť. 2. Znova nastavte druh prevádzky.
Tlačidlá blikajú.	Normálny jav spôsobený skondenzovanou vodou za ovládacím panelom. Nie je potrebné žiadne opatrenie.
Odparovacia miska sa vyprázdnila, hoci je nádržka na vodu plná.	Nádržka na vodu nie je správne zasunutá. ▶ Nádržku na vodu celkom zasuňte tak, aby zreteľne zapadla. Prívod k nádržke vody je upchatý. 1. Zbavte spotrebič vodného kameňa. 2. Skontrolujte nastavený rozsah tvrdosti vody a prípadne ho upravte. ▶ Ak sú oranžové zátky stále vložené vo vodiacom telese nádržky, zátky odstráňte. Zátky už nie sú potrebné.
Nádržka na vodu sa vyprázdni bez zjavného dôvodu a odparovacia miska preteká.	Nádržka na vodu nebola správne zatvorená. ▶ Zatvorte veko nádržky na vodu tak, aby zreteľne zapadlo. Tesnenie na veku nádržky je znečistené. ▶ Očistite tesnenie. Tesnenie na veku nádržky je chybné. ▶ V zákazníckom servise si zakúpte novú nádržku na vodu.
Spotrebič vás vyzve na naplnenie nádržky na vodu, hoci je plná.	Nádržka na vodu nie je správne zasunutá. ▶ Nádržku na vodu celkom zasuňte tak, aby zreteľne zapadla. Systém rozpoznania nefunguje. ▶ Zavolajte zákaznícky servis.
Spotrebič vás vyzve na naplnenie nádržky na vodu, hoci ešte nie je prázdna, prípadne spotrebič nepožaduje naplnenie nádržky na vodu, hoci je prázdna.	Nádržka na vodu je znečistená a pohyblivé hlásiče hladiny sa zasekli. 1. Nádržku na vodu vytraste a vyčistite. 2. Keď sa zaseknuté časti neuvoľnia, v zákazníckom servise si zakúpte novú nádržku na vodu.
Počas prevádzky sa na displeji zobrazí hlásenie "Naplniť nádržku na vodu?".	Nádržka na vodu je naplnená do polovice. ▶ Pri dlhšej prevádzke úplne naplňte nádržku na vodu.
Na displeji sa zobrazí "Spotrebič sa rozohrieva", ale spotrebič nedosiahne zvolenú teplotu.	Hodnoty automatickej kalibrácie nie sú optimálne nastavené. ▶ Obnovte výrobné nastavenia spotrebiča a zopakujte prvé uvedenie do prevádzky. → "Základné nastavenia", Strana 15 → "Pred prvým použitím", Strana 8 ✓ Pri ďalšom varení v pare pri teplote 100 °C bude bežať kalibrácia automaticky. Vzniká pri tom viac pary.
Pri varení v pare vzniká extrémne veľa pary.	Spotrebič sa automaticky kalibruje. Nie je potrebné žiadne opatrenie.
Pri varení v pare vzniká opakovane extrémne veľa pary.	Spotrebič sa pri príliš krátkych časoch ohrevu nemôže automaticky kalibrovať. ▶ Obnovte výrobné nastavenia spotrebiča a zopakujte kalibráciu.
Pri príprave jedla uniká z vetracích otvorov para.	Normálny proces. Nie je potrebné žiadne opatrenie.

Porucha	Príčina a riešenie problémov
Home Connect nefunguje správne.	Sú možné rôzne príčiny. ▶ Chodte na www.home-connect.com .

16.2 Výmena nefunkčného LED osvetlenia

- ▶ Chybné LED osvetlenie smie vymieňať len výrobca, jeho zákaznícky servis alebo koncesovaný odborník (elektroinštalatér).

16.3 Výmena tesnení dvierok

Ak je poškodené vonkajšie tesnenie dvierok varného priestoru, musíte tesnenie vymeniť. Náhradné tesnenia zakúpite v zákazníckom servise. Uvedte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD) vášho spotrebiča.

1. Zabudovať dvierka na spotrebiči.
2. Vytiahnite staré tesnenie dvierok.
3. Na jednu stranu varného priestoru nasuňte nové tesnenie a zasuňte ho po obvode.
Spoj sa musí nachádzať na boku.
4. Skontrolujte tesnenie dvierok hlavne v rohoch.

17 Likvidácia

17.1 Likvidácia starého spotrebiča

Ekologickou likvidáciou môžu byť znovu využité cenné suroviny.

1. Odpojte sieťovú zástrčku napájacieho kábla.
2. Odrežte napájací kábel.
3. Spotrebič zlikvidujte ekologickým spôsobom.
O aktuálnych spôsoboch likvidácie sa informujte u vášho špecializovaného predajcu alebo u orgánov obecnej, príp. mestskej správy.



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

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

18 Takto sa to podarí

Pre rôzne jedlá tu nájdete tie správne nastavenia, ako aj to najlepšie príslušenstvo a riad. Odporúčania sme optimálne prispôbili vášmu spotrebiču.

18.1 Postupujte nasledujúcim spôsobom

⚠ VAROVANIE – Riziko obarenia!

Pri otvorení dvierok spotrebiča môže unikať veľmi horúca para. Para nie je vždy viditeľná v závislosti od teploty.

- ▶ Pri otváraní nestojte blízko spotrebiča.
- ▶ Dvierka spotrebiča opatrne otvorte.
- ▶ Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Tip

Keď používate spotrebič po prvýkrát, dodržiavajte tieto základné informácie:

- → "Bezpečnosť", Strana 2
- → "Šetrenie energie", Strana 4
- → "Skondenzovaná voda", Strana 25

1. Z prehľadu jedál si vyberte vhodné jedlo.

Tipy

- Váš spotrebič má naprogramované nastavenia na výber jedál. Ak sa chcete nechať viesť spotrebičom, použite naprogramované Jedlá → Strana 12.
- Ak nenájdete konkrétne jedlo, ktoré chcete pripraviť, alebo presné použitie, vyberte si podobné jedlo.

2. Z vnútorného priestoru vyberte príslušenstvo.

3. Zvoľte vhodný riad a príslušenstvo.
Použite riad a príslušenstvo, ktoré sú uvedené v odporúčaných nastaveniach.
4. Spotrebič predhrievajte, iba ak sa to uvádza v recepte alebo v odporúčaných nastaveniach.
5. Spotrebič nastavte podľa odporúčaných nastavení.
6. Keď je jedlo hotové, vypnite spotrebič pomocou ☺.

18.2 Užitočné informácie

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

Príslušenstvo

Používajte príslušenstvo, ktoré bolo dodané spolu so spotrebičom.

Pri varení v dierovanej nádobe na parenie zasuňte vždy pod ňu nedierovanú nádobu na parenie. Nedierovaná nádoba na parenie zachytáva kvapkajúcu kvapalinu.

Riad

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

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

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

Čas pečenia a množstvo

Časy trvania pri varení v pare závisia od veľkosti kusov, ale nezávisia od celkového množstva. Spotrebič môže variť v pare maximálne 2 kg jedla, Dodržiavajte upozornenia v tabuľkách týkajúce sa veľkosti kusov. Pri menších kúskoch sa čas prípravy skrúti, pri väčších predĺži. Kvalita a stupeň zrelosti majú tiež vplyv na čas trvania ohrevu. Preto uvedené hodnoty môžu slúžiť len orientačne.

Rovnomerné rozloženie potravín

Potraviny rozmiestnite v nádobe vždy rovnomerne. Vrstvy rôznych výšok sa uvaria nerovnomerne.








Potraviny citlivé na tlak

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

18.3 Zelenina

Zeleninu dajte do dierovanej nádoby na parenie a zasuňte do výšky 2. Pod ňu zasuňte nedierovanú nádobu na parenie do výšky 1. Nedierovaná nádoba na parenie zachytáva kvapkajúcu kvapalinu.

Odporúčané nastavenia pre zeleninu

Jedlo	Veľkosť kusa	Príslušenstvo / riad	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v min
Artičoky	V celku	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		100	20 - 35
Karfiol	V celku	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		100	20 - 35
Karfiol	Ružičky	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		100	10 - 15
Brokolica	Ružičky	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		100	8 - 10
Hrášok	-	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		100	5 - 10
Fenikel	Plátky	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		100	10 - 14
Zelená fazuľka	-	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		100	15 - 25

¹ Predhrejte spotrebič.














Menu Varenie

V pare môžete pripravovať kompletne menu bez toho, aby sa prenášali chute.



Najprv vložte do varného priestoru jedlo s najdlhším časom prípravy. Ostatné jedlá vložte neskôr vo vhodnom čase. Tak budú všetky jedlá hotové súčasne. Pri menu Varenie sa predĺži celkový čas varenia. Ak otvoríte dvierka spotrebiča, unikne para a varný priestor sa musí znova zahriať.

Skondenzovaná voda

Pri pečení môže vo vnútornom priestore a na dvierkach spotrebiča kondenzovať voda. Skondenzovaná voda je normálny jav a nemá negatívny vplyv na funkciu spotrebiča. Kondenzovanú vodu po každom pečení utrite.

Jedlo	Veľkosť kusa	Príslušenstvo / riad	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v min
Karotka	Plátky	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		100	10 - 20
Kaleráb	Plátky	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		100	15 - 25
Pór	Plátky	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		100	6 - 9
Kukurica	V celku	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		100	25 - 35
Mangold ¹	Pásiky	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		100	8 - 10
Špargľa, zelená ¹	V celku	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		100	7 - 12
Špargľa, biela ¹	V celku	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		100	10 - 15
Špenát ¹	-	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		100	2 - 3
Romanesco	Ružičky	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		100	8 - 12
Ružičkový kel	Ružičky	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		100	10 - 20
Červená repa	V celku	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		100	40 - 50
Červená kapusta	Pásiky	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		100	25 - 35
Biela kapusta	Pásiky	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		100	25 - 35

¹ Predhrejte spotrebič.

Jedlo	Veľkosť kusa	Príslušenstvo / riad	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v min
Cuketa	Plátky	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		100	3 - 4
Cukrový strukový hrášok	-	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		100	8 - 12

¹ Predhrejte spotrebič.

18.4 Prílohy a strukoviny

Odporúčané nastavenia pre prílohy a strukoviny.











Príklad: 1:1,5 = na 100 g ryže pridajte 150 ml tekutiny.

2. Spotrebič nastavte podľa odporúčaných nastavení.



Varenie príloh a strukovín

1. Pridajte vodu, príp. tekutinu v uvedenom pomere.

Odporúčané nastavenia pre prílohy a strukoviny

Pokrm	Pomer	Príslušenstvo/riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Zemiaky varené v šupke (stredná veľkosť)	-	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2 + 1		100	35 - 45
Varené zemiaky	-	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2 + 1		100	20 - 25
Ryža naturál	1:1,5	nedierovaná nádoba na parenie	2		100	35 - 45
Dlhozrnná ryža	1:1,5	nedierovaná nádoba na parenie	2		100	20 - 30
Ryža basmati	1:1,5	nedierovaná nádoba na parenie	2		100	15 - 25
Rizoto	1:2	nedierovaná nádoba na parenie	2		100	30 - 40
Veľkozrnná šošovica	1:2	nedierovaná nádoba na parenie	2		100	30 - 40
Kuskus	1:1	nedierovaná nádoba na parenie	2		100	6 - 10
Špaldová pšenica, drvená	1:2,5	nedierovaná nádoba na parenie	2		100	15 - 20
Proso, celé	1:2,5	nedierovaná nádoba na parenie	2		100	25 - 35

¹ Do jedla pridajte trochu vody.










Pokrm	Pomer	Príslušenstvo/ riad	Úroveň vkladania	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Knedličky	-	Dierovaná + nedierovaná nádoba na pa- renie	2 + 1		100	15 - 25
Cestoviny, čerstvé, chladené ¹	-	nedierovaná nádoba na pa- renie	2		100	5 - 15

¹ Do jedla pridajte trochu vody.

18.5 Hydina a mäso

Odporúčané nastavenia pre mäso a hydinu.

Odporúčané nastavenia pre mäso a hydinu









Jedlo	Množstvo	Príslušenstvo riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v min
Kuracie prsia	po 0,15 kg	nedierovaná nádoba na pa- renie	2		100	20 - 30
Kačacie prsia ¹	po 0,35 kg	nedierovaná nádoba na pa- renie	2		100	12 - 18
Roastbeef, plochý, stredne prepečený ¹	1 kg	nedierovaná nádoba na pa- renie	2		100	25 - 45
Roastbeef, vy- soký, stredne prepečený ¹	1 kg	nedierovaná nádoba na pa- renie	2		100	40 - 60
Bravčové filety ¹	0,5 kg	nedierovaná nádoba na pa- renie	2		100	20 - 30
Bravčové medailóniky ¹	hrúbka cca 3 cm	nedierovaná nádoba na pa- renie	2		100	6 - 12
Údené karé	Plátky	nedierovaná nádoba na pa- renie	2		100	15 - 20
Viedenské párky		Dierovaná + nedierovaná nádoba na pa- renie	2 + 1		80 - 90	12 - 18
Tefacia klobása		Dierovaná + nedierovaná nádoba na pa- renie	2 + 1		80 - 90	20 - 25

¹ vopred opečte a zaviňte do fólie





18.6 Ryba

Odporúčané nastavenia na prípravu rýb a mušlí.

Odporúčané nastavenia pre rybu

Jedlo	Množstvo	Príslušenstvo riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v min
Zubatica zlatá, v celku	po 0,3 kg	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2 + 1		80 - 90	15 - 25
Filé zo zubatice zlatej	po 0,15 kg	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2 + 1		80 - 90	10 - 20
Pstruh, v celku	po 0,2 kg	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2 + 1		80 - 90	12 - 15
Filé z tresky	po 0,15 kg	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2 + 1		80 - 90	10 - 14
Filé z lososa	po 0,15 kg	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2 + 1		100	8 - 10
Mušle	1,5 kg	nedierovaná nádoba na parenie	2		100	10 - 15
Filé z ostrieža	po 0,15 kg	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2 + 1		80 - 90	10 - 20
Rolky z morského jazyka, plnené		Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2 + 1		80 - 90	10 - 20

18.7 Odporúčané nastavenia pre závary do polievky a ostatné jedlá

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Vajcová závarka do polievky	nedierovaná nádoba na parenie	2		90	15 - 20
Krupicové halušky	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2 + 1		90 - 95	7 - 10
Vajcia natvrdo (veľkosť M, max. 1,8 kg)	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2 + 1		100	10 - 12
Vajcia namätko (veľkosť M, max. 1 kg)	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2 + 1		100	6 - 8

18.8 Dezerty, kompót

Odporúčané nastavenia pre dezerty a kompót.

Príprava kompótu

1. Odvážte ovocie.
2. Pridajte cca 1/3 vody.
3. Podľa chuti pridajte cukor a koreniny.
4. Spotrebič nastavte podľa odporúčaných nastavení.










Príprava ryže v mlieku

1. Odvážte ryžu.
 2. Pridajte 2,5-násobné množstvo mlieka.
 3. Ryžu a mlieko dajte do misky do max. výšky 2,5 cm.
 4. Spotrebič nastavte podľa odporúčaných nastavení.
 5. Po uvarení ryžu v mlieku premiešajte.
- ✓ Ryža nasaje zvyšné mlieko.

Príprava jogurtu

1. Mlieko zohrejte na varnom paneli na 90 °C. Potom ho nechajte vychladnúť na 40 °C. Ak používate trvanlivé mlieko, ohrejte ho na 40 °C. Táto teplota je pre trvanlivé mlieko dostatočná.
2. Do mlieka vmiešajte 150 g jogurtu (s teplotou ako v chladničke).
3. Naplňte do šálok alebo malých pohárov a zakryte potravinovou fóliou.
4. Do varného priestoru vložte dierovanú nádobu na varenie v pare.
5. Postavte poháre alebo šálky do dierovanej nádoby na parenie.
6. Spotrebič nastavte podľa odporúčaných nastavení.
7. Po príprave dajte jogurt schlaďiť do chladničky.

Odporúčané nastavenia pre dezerty a kompót


Pokrm	Príslušenstvo/riad	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Kysnutá knedľa	nedierovaná nádoba na parenie	2		100	20 - 30
Karamelový krém	Formičky + dierovaná nádoba na parenie	2		80	25 - 35
Ryža v mlieku	Miska + dierovaná nádoba na parenie	2		100	30 - 40
Jogurt	Servírovacie poháre + dierovaná nádoba na parenie	2		40	300 - 360
Jablkový kompót	nedierovaná nádoba na parenie	2		100	10 - 15
Hruškový kompót	nedierovaná nádoba na parenie	2		100	10 - 15
Čerešňový kompót	nedierovaná nádoba na parenie	2		100	10 - 15
Rebarborový kompót	nedierovaná nádoba na parenie	2		100	10 - 15
Slivkový kompót	nedierovaná nádoba na parenie	2		100	15 - 20



18.9 Regeneračné zohrievanie

Regeneračné zohrievanie jedál šetrne ohreje studené jedlá. Jedlá chutia a vyzerajú ako čerstvo pripravené.

Odporúčané nastavenia na regeneračné zohrievanie

Pri regeneračnom zohrievaní sa jedlá zohrievajú šetrne. Chutia a vyzerajú ako čerstvo pripravené.

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Zelenina	nedierovaná nádoba na parenie	2		100	10 - 15

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Cestoviny, zemiaky, ryža	nedierovaná nádoba na parenie	2		100	10 - 25
Jedlo na tanieri, chladené, 1 porcia	Nezakrytá nádoba	2		100	10 - 20

18.10 Rozmrazovanie

Funkcia pary Rozmrazovanie je vhodná na rozmrazenie zmrazeného ovocia a zeleniny.

Hydinu, mäso a ryby je najlepšie rozmrazovať v chladničke.

Pre zmrazené potraviny, pri ktorých má tekutina zostať v pokrme, napr. zmrazený špenát so smotanou, použite parnú nádobu bez otvorov.

Poznámky



- Časové údaje v tabuľkách sú orientačné a závisia od kvality, teploty (-18 °C) a vlastností potravín. V tabuľke sú uvedené sú časové rozsahy. Najskôr nastavte kratší čas a ak treba, predĺžte ho.

- Kusy zmrazené na plocho alebo porciované kusy sa rozmrazujú rýchlejšie ako kusy zmrazené v celku.

Rozmrazovanie jedál

- Rozmrazované jedlo vyberte z obalu.
- Vložte ho do dierovanej nádoby na parenie.
- Dierovanú nádobu na parenie vložte do varného priestoru a pod ňu zasuňte nedierovanú nádobu na parenie.
- ✓ Jedlo nie je vo vode a kvapkajúca tekutina zostane v nedierovanej nádobe na parenie.
- Spotrebič nastavte podľa odporúčaných nastavení.

Odporúčané nastavenia na rozmrazovanie

Jedlo	Množstvo	Príslušenstvo riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v min
Bobuľové ovocie	0,5 kg	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2 + 1		50 - 55	15 - 20
Zelenina	0,5 kg	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2 + 1		40 - 50	15 - 50

18.11 Odšťavovanie



Odporúčané nastavenia pre odšťavovanie bobuľového ovocia.

Odšťavovanie bobuľového ovocia

- Ovocie dajte do misky a posypte cukrom.
- Zmes nechajte aspoň hodinu odstáť, aby ovocie pustilo šťavu.

- Bobule dajte do dierovanej nádoby na parenie a zasuňte do výšky 2.
- Na zachytenie šťavy zasuňte nedierovanú nádobu na parenie o úroveň nižšie.
- Spotrebič nastavte podľa odporúčaných nastavení.
- Po uplynutí času prípravy vložte ovocie do utierky a vytlačte zvyšnú šťavu.
- Usušte varný priestor.

Odporúčané nastavenia na odšťavovanie

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
malín	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2 + 1		100	30 - 45
Ríbezle	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2 + 1		100	40 - 50




18.12 Zaváranie

Ovocie a zeleninu konzervujte zahrievaním a vzduchotesným zatvorením v pohároch.

- Potraviny zavárajte podľa možnosti čerstvé. Dlhšie skladovanie znižuje ich obsah vitamínov a vedie k rýchlejšiemu skysnutiu potravín.
- Používajte iba kvalitné ovocie a zeleninu.
- Vo vašom spotrebiči nemôžete zavárať nasledovné ovocie a zeleninu: obsah plechových dóz, mäso, ryby alebo paštéty.
- Zaváracie poháre, gumené tesnenia, svorky a pružiny skontrolujte.
- Používajte iba svorky z nehrdzavejúcej ocele.

Odporúčané nastavenia na zaváranie

Odporúčané nastavenia pre zaváranie v pare.

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Zelenina	1-litrové zaváracie poháre	2		100	30 - 120
Kôstkové ovocie	1-litrové zaváracie poháre	2		100	25 - 30
Jadrové ovocie	1-litrové zaváracie poháre	2		100	25 - 30

18.13 Varenie sous-vide

Pri sous-vide sa potraviny varia pri nízkych teplotách 50 – 95 °C a 100 % pare, napr. mäso, ryby, zelenina a dezerty. Potraviny sa komorovým vákuovačom vzduchotesne zvaria do špeciálnych vákuovacích vreciek, ktoré sú odolné voči vysokým teplotám. Vďaka ochrannému obalu vákuovacieho vrečka sa zachovávajú výživné a aromatické látky. Nízke teploty a priamy prenos tepla umožňuje kontrolované dosiahnuť ľubovoľný bod varenia. Rozvarenie jedla je takmer nemožné.

Porcie

Všimnite si množstvá a veľkosti kusov uvedené v tabuľke nastavení. Spotrebič môže uvariť maximálne 2 kg jedla, pri väčších množstvách a kusoch upravte čas prípravy.

Uvedené množstvá rýb, mäsa a hydiny zodpovedajú 1 až 2 porciám. Pri zelenine a dezertoch je uvedené množstvo pre 4 osoby.

Výšky zasunutia

Môžete pripravovať až na 2 úrovniach.

Pri varení v dierovanej nádobe na parenie zasuňte pod ňu nedierovanú nádobu na parenie. Nedierovaná nádoba na parenie zachytáva kvapkajúcu kvapalinu.

Vákuovacie vrečky

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

Vákuovacie vrečko sa smie použiť iba jedenkrát. Jedlá nevaríte vo vrečkách, v ktorých ste ich kúpili, napr. porciované ryby.

Zaváranie ovocia a zeleniny

Požiadavka: Zaváracie poháre, gumené tesnenia, svorky a perá skontrolujte.

1. Gumené tesnenia a poháre dôkladne umyte horúcou vodou.
Poháre môžete sterilizovať aj v spotrebiči.
→ "Výber a nastavenie jedál", Strana 12
2. Do varného priestoru vložte dierovanú nádobu na varenie v pare.
3. Postavte poháre do dierovanej nádoby na parenie. Nesmú sa navzájom dotýkať.
4. Po uvedenom čase prípravy otvorte dvierka spotrebiča.
5. Zaváracie poháre vyberte z vnútorného priestoru až vtedy, keď sú úplne vychladnuté.

Kvalita potravín

Kvalita výsledku varenia je na 100 % ovplyvnená vlastnosťami východiskového tovaru. Na zabezpečenie istého a chutného výsledku varenia používajte iba čerstvé potraviny.

Príprava jedál

Na takmer na všetkých povrchoch potravín sa nachádzajú choroboplodné zárodky.

VAROVANIE – Riziko poškodenia zdravia!

Varenie metódou sous-vide prebieha pri nízkych teplotách varenia a pri nedodržaní pokynov na používanie a hygienických pokynov môže dôjsť k poškodeniu zdravia.

- ▶ Používajte len čerstvé potraviny najlepšej a absolútnej kvality.
- ▶ Umyte a vydezinfikujte si ruky.
- ▶ Používajte jednorazové rukavice alebo kliešte na varenie alebo grilovanie.
- ▶ Kritické potraviny, ako napr. hydinu, vajcia a ryby, pripravujte s osobitou pozornosťou.
- ▶ Ovocie a zeleninu vždy dôkladne umyte a ošúpte.
- ▶ Povrchy a dosky na krájanie udržiavajte čisté.
- ▶ Na rôzne druhy potravín používajte rôzne dosky na krájanie.
- ▶ Chladenie potravín prerušte až tesne pred ich prípravou.
- ▶ Pred začatím varenia uložte vákuované jedlo do chladničky na max. 24 hodín.
- ▶ Po uvarení jedlá okamžite skonzumujte a dlhšie ich neskladujte, ani v chladničke. Tieto jedlá nie sú vhodné na opätovné zohrievanie.

- ▶ Aby ste choroboplodné zárodky zničili, vákuovo uzavreté a ešte nevarené jedlo ponorte do vriacej vody na max. 3 sekundy.
- ✓ Ingrediencie sú bez choroboplodných zárodkov a sú hygienicky pripravené na varenie sous-vide.

Vákuovanie jedál

Na dosiahnutie rovnomerného prenosu tepla a optimálneho výsledku varenia používajte na vákuovanie komorový vákuovač, ktorý dokáže vytvoriť 99 % vákuum. Pri plnení vákuovacieho vrečka sa uistite, že oblasť okolo zvaru nie je pokrytá zvyškami potravín.

Tip: Na zabránenie úniku plynov z potravín, napr. zo zeleniny, vykonajte vákuovanie potravín maximálne jeden deň pred procesom varenia. Plyny zabraňujú prenosu tepla alebo spôsobujú, že sa tlakom vo vákuu zmení štruktúra jedla, a tým aj jeho vlastnosti pri varení.

Poznámka: Nepoužívajte senzor na snímanie teploty v strede potraviny.

1. Jedlo dochuťte polovicou obvyklého množstva.

Tip: Prírodné arómy kvalitných potravín vo vákuovacom vrečku stačí zintenzívniť iba malým kúskom masla a trochou soli.

Na prípravu jedla majú vplyv rôzne ingrediencie:

 - Soľ a cukor skracujú čas prípravy.
 - Vďaka kyslým potravinám, napr. citrónová šťava alebo ocot, sú jedlá tuhšie.
 - Alkohol a cesnak dodávajú jedlám nepríjemnú príchuť.
2. Ak chcete vákuovacie vrečko naplniť, sklopte okraj vrečka 3 – 4 cm a vložte ho do nádoby, napr. do odmernej nádoby. Pri plnení vákuovacieho vrečka sa uistite, že oblasť okolo zvaru nie je pokrytá zvyškami potravín.
3. Pred varením skontrolujte, či nie je vákuum vo vrečku porušené. Dodržiavajte nasledujúce body:
 - Vo vákuovacom vrečku sa nenachádza žiadny vzduch.
 - Zvar je bezchybne uzatvorený.
 - Vo vákuovacom vrečku nie sú žiadne diery.
 - Spoločne vákuované kúsky mäsa alebo rýb sa nesmú pritlačiť priamo na seba.
4. Ak vákuovacie vrečko nie je ideálne naplnené, naplňte potraviny do nového vrečka a znova vykonajte vákuovanie.

Varenie jedál metódou Sous-vide

Pri varení vo vákuu nemôžu uniknúť žiadne arómy. Obvyklé množstvo ingrediencií na dochutenie, ako sú koreniny alebo bylinky, oveľa viac ovplyvňuje chuť a zintenzívňuje ju.

Požiadavky











- Jedlo je pripravené.
→ "Príprava jedál", Strana 32
 - Jedlo je vákuovo uzavreté.
→ "Vákuovanie jedál", Strana 33
1. Jedlo vložte do dierovanej varnej nádoby. Aby ste zabezpečili rovnomerné rozdelenie tepla, nedávajte vákuovo uzavreté jedlá nad seba alebo tesne vedľa seba vo varnej nádobe.
 2. Nedierovanú varnú nádobu vždy zasuňte pod dierovanú nádobu, aby sa zachytil kvapkajúci kondenzát.
 3. **⚠ VAROVANIE – Riziko obarenia!**
Počas prípravy jedla sa na vákuovacom vrečku zhromažďuje horúca voda.
 - ▶ Vákuovacie vrečko opatrne nadvihnite pomocou chňapky tak, aby horúca voda odtiekla do nedierovanej nádoby na parenie.
 - ▶ Vákuovacie vrečko opatrne vyberte pomocou chňapky.

Po ukončení procesu varenia nechajte vnútorný priestor vychladnúť a potom špongiou vytrite vodu z odparovacej misky.
 4. Vákuovacie vrečko osušte a vložte do čistej nádoby.
 5. Otvorte vákuovacie vrečko nožnicami a všetko jedlo a tekutinu dajte do nádoby. Z vývaru alebo marinády môžete pripraviť omáčku.
 6. Pripravte pokrm na podávanie.

Pokrm	Pokyny na prípravu
Mäso	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aby ste zabránili striekaniu oleja, pred vložením mäsa do rozpáleného oleja ho jemne osušte kuchynskou utierkou. ▪ Mäso sprudka opekajte niekoľko sekúnd z každej strany. Mäso tak získa kôrku a typickú arómu z pečenia bez toho, aby sa rozvarilo.
Ryba	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rybu ochuťte a polejete horúcim maslom. ▪ Ak chcete získať kôrku a arómu z pečenia, rybu opekajte z každej strany niekoľko sekúnd. ▪ Čas opekania predĺžte, ak pri varení metódou sous-vide ešte nie je dosiahnutý požadovaný stupeň varenia/pečenia. ▪ Rybu podávajte na predhriatych tanieroch a s horúcou omáčkou alebo maslom, pretože varenie metódou sous-vide prebieha pri nízkych teplotách.
Zelenina	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ak chcete získať arómu z pečenia, zeleninu krátko opečte. ▪ Zeleninu ochuťte alebo zmiešajte s ostatnými surovinami.



Odporúčané nastavenia pre mäso

Tu nájdete prehľad odporúčaní na prípravu mäsových jedál.

Pokrm	Varná nádoba	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas ohrevu v min.	Tipy a pokyny
Telací steak, stredne prepečený, hrúbka 2 cm	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2+1		60	80	Dajte do vakuu s maslom a rozmarínom.
Hovädzí steak (z boku, chrbta atď.), anglický, hrúbka 2 – 3 cm	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2+1		58	90	Dajte do vakuu s maslom a rozmarínom.
Hovädzí steak (z boku, chrbta atď.), stredne prepečený, hrúbka 2 – 3 cm	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2+1		62	80	Dajte do vakuu s maslom a rozmarínom.
Hovädzie filé, kus, anglické, hrúbka 3 – 4 cm	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2+1		58	100	Dajte do vakuu s maslom a rozmarínom.
Hovädzie filé, v celku, stredne prepečené, hrúbka 3 – 4 cm	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2+1		62	90	Dajte do vakuu s maslom a rozmarínom.
Bravčové medailóniky (po 80 g)	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2+1		63	75	Dajte do vakuu s maslom a bazalkou.
Jahňací chrbát, bez kosti	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2+1		58	50	Dajte do vakuu s trochou soli, maslom a tymianom.
Bravčový bôčik, 700 g	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2+1		65	24 hodín	Dajte do vakuu s maslom, rozmarínom, tymianom a trochou horčice.
Telací chvost, 1 kg	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2+1		62	18 hodín	Dajte do vakuu s maslom, tymianom, bobkovým listom, celým čiernym korením a koreňovou zeleninou.
Trhané bravčové mäso, 1,5 kg	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2+1		64	48 hodín	Dajte do vakuu s maslom, sójovou omáčkou, tekutým dymom, čiernym korením, paprikou a mletou rascou.




Odporúčané nastavenia pre hydinu

Tu nájdete prehľad odporúčaní na prípravu jedál z hydiny.

Jedlo	Varná nádoba	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v min	Tipy a pokyny
Kačacie prsia (po 350 g)	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		62	70	Narežte tukovú vrstvu, stranu mäsa posypte trochou čierneho korenia a soli a dajte do vakuu s malým kúskom pomarančovej kôry.
Kuracie prsia (po 250 g)	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		65	60	Dajte do vakuu s maslom, trochou soli a tymianom.




Odporúčané nastavenia pre rybu








Tu nájdete prehľad odporúčaní na prípravu jedál z rýb.

Jedlo	Varná nádoba	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba pečenia v min	Tipy a pokyny
Treska (po 140 g)	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		58	25	Dajte do vakuu s maslom a trochou soli.
Halibut/kambala veľká (po 150 g)	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		58	30	Dajte do vakuu s maslom a trochou soli.
Zubáč (po 140 g)	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		60	20	Dajte do vakuu s maslom a trochou soli.

Odporúčané nastavenia pre zeleninu



Tu nájdete prehľad odporúčaní na prípravu zeleniny.





Pokrm	Varná nádoba	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas ohrevu v min.	Tipy a pokyny
Karfiol, ružičky (500 g)	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		85	40 - 50	Dajte do vakuu s trochou vody, maslom, soľou a muškátovým orieškom.
Šampiňóny, rozštvrtené (500 g)	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		85	20 - 25	Dajte do vakuu s maslom, rozmarínom, trochou cesnaku a soľou.
Čakanka, rozpoľená (4 - 6 kusov)	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		85	40 - 45	Dajte do vakuu s pomarančovou šťavou, cukrom, soľou, maslom a tymianom.

Pokrm	Varná nádoba	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas ohrevu v min.	Tipy a pokyny
Zelená špargľa, celá (600 g)	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		85	20 - 30	Poznámka: Zelená špargľa zostane krásne zelená, keď sa pred vákuovaním blanšíruje. Dajte do vákua s maslom, soľou, trochou cukru a čiernym korením.
Plátky karotky, 0,5 cm (600 g)	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		90	70 - 80	Dajte do vákua s pomarančovou šťavou, karí a maslom.
Zemiaky, ošúpané, štvrtiny (800 g)	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		95	35 - 45	Dajte do vákua s maslom a soľou. Poznámka: Dobré na ďalšie spracovanie, napr. do šalátu
Cherry paradajky, celé alebo polovice (500 g)	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		58	25 - 35	Zmiešajte červené a žlté cherry paradajky. Dajte do vákua s olivovým olejom, soľou a cukrom.
Tekvica, nakrájaná na kocky 2 × 2 cm (600 g)	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		90	25 - 35	Čas prípravy sa môže líšiť v závislosti od druhu tekvice.
Cuketa, plátky, 1 cm (600 g)	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		85	25 - 30	Dajte do vákua s olivovým olejom, soľou a tymianom.
Hráškové struky sladké, celé (500 g)	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		85	5 - 10	Dajte do vákua s maslom a soľou.

Odporúčané nastavenia pre dezert

Tu nájdete prehľad odporúčaní na prípravu dezertov.

Pokrm	Varná nádoba	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas ohrevu v min.	Tipy a pokyny
Ananás, plátky, 1,5 cm (400 g)	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		85	70 - 80	Dajte do vákua s maslom, medom a vanilkou.
Jablká, ošúpané, plátky 0,5 cm (2 - 4 kusy)	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		85	15 - 25	Tip: Čas prípravy sa môže líšiť v závislosti od druhu jablák. Dajte do vákua s karamelovou omáčkou.

Pokrm	Varná nádoba	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas ohrevu v min.	Tipy a pokyny
Banány, šúpané, celé (2 – 4 kusy)	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		65	20 – 25	Dajte do vaku s maslom, medom a vanilkovým strukom.
Hrušky olúpané, nakrájané na plátky (2 – 4 kusy)	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		85	25 – 35	Osladte medom alebo cukrom.
Kumkvat, rozpo- lený (12 – 16 kusov)	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		85	75 – 80	Poznámka: Umyte horúcou vodou, rozpoľte a odkôstkujte. Dajte do vaku s maslom, vanilkovým strukom, medom a marhuľovou marmeládou.
Vanilková omáč- ka (0,5 l)	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie		80	15 – 25	Zmiešajte a dajte do vaku 0,5 l mlieka, 1 vajce, 3 žĺtky, 80 g cukru, dreň jedného vanilkového struku.


18.14 Kysnutie cesta

Odporúčané nastavenia na kysnutie cesta. Cesto môže vo vašom spotrebiči vykysnúť rýchlejšie ako pri izbovej teplote.

Kysnutie cesta

- Do varného priestoru vložte dierovanú nádobu na varenie v pare. Výšku zasunutia pre dierovanú nádobu na parenie si môžete ľubovoľne zvoliť.
- Vložte misku s cestom do dierovanej nádoby na parenie. Cesto nezakrývajte.
- Spotrebič nastavte podľa odporúčaných nastavení.


Odporúčané nastavenia pre kysnuté cesto









Pokrm	Množstvo	Príslušenstvo/riad	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas trvania v min.
Kysnuté cesto	1 kg	Miska + dierovaná nádoba na parenie		35	20 - 40

18.15 Mrazené výrobky

Dodržiavajte pokyny výrobcu uvedené na obale. Uvedené časy ohrevu platia vždy pre vsunutie do studeného varného priestoru.

Rozmrazovanie a zohrievanie mrazených jedál




Jedlo	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Pstruh	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2 + 1		80 - 100	20 - 30

Jedlo	Príslušenstvo / riad	Úroveň zasunutia	Druh ohrevu	Teplota v °C	Doba úpravy v min.
Filé z lososa	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2 + 1		80 - 100	15 - 25
Brokolica, blanšírovaná	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2 + 1		100	6 - 10
Karfiol, blanšírovaný	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2 + 1		100	5 - 8
Fazuľka, blanšírovaná	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2 + 1		100	6 - 10
Hrášok, blanšírovaný	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2 + 1		100	5 - 12
Karotka, blanšírovaná	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2 + 1		100	4 - 6
Miešaná zelenina, blanšírovaná	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2 + 1		100	6 - 10
Ružičkový kel, blanšírovaný	Dierovaná + nedierovaná nádoba na parenie	2 + 1		100	5 - 10

18.16 Testované jedlá

Informácie v tejto časti sú zamerané na testovacie inštitúty s cieľom uľahčiť testovanie spotrebiča podľa EN 60350-1.

Odporúčané nastavenia pre testovacie jedlá

Potravina	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas ohrevu v min.
Brokolica, čerstvá, 300 g	dierovaná + nedierovaná	2 + 1		100	7 - 9 ¹
Brokolica čerstvá, jedna nádoba	dierovaná + nedierovaná	2 + 1		100	7 - 9 ¹
Hrášok, mrazený, jedna nádoba ²	dierovaná + nedierovaná	2 + 1		100	- ³

¹ Porovnateľný stupeň varenia medzi referenčnou vzorkou a hlavnou vzorkou sa docielí, keď sa referenčná vzorka varí 5 minút (vyrobená ako je uvedené v IEC 60350-1).

² 2,0 kg hrášku v nádobe rovnomerne rozdeľte.

³ Kontrola sa ukončí po dosiahnutí 85 °C na najchladnejšom mieste (pozri IEC 60350-1).

19 Zákaznícky servis

Podrobné informácie o záručnej lehote a záručných podmienkach vo vašej krajine vám poskytne zákazník-ky servis alebo predajca, prípadne ich nájdete na našom webe.

Keď kontaktujete zákaznícky servis, potrebujete číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD) a sériové číslo (Z-Nr.) vášho spotrebiča.

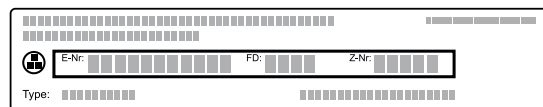
Kontaktné údaje zákazníckeho servisu nájdete v priloženom adresári zákazníckej služby alebo na našej webovej stránke.

Tento produkt obsahuje svetelné zdroje triedy energetickej účinnosti G. Svetelné zdroje sú dostupné ako náhradné diely a vymieňať ich môže len na to školený personál.

19.1 Číslo výrobku (E-Nr.), výrobné číslo (FD) a sériové číslo (Z-Nr.)

Číslo výrobku (E-Nr.), výrobné číslo (FD) a sériové číslo (Z-Nr.) nájdete na typovom štítku spotrebiča.

Výrobný štítok s číslami nájdete, keď otvoríte dvierka spotrebiča.



Ak chcete rýchlo vyhľadať údaje o spotrebiči a telefónne číslo zákazníckeho servisu, môžete si údaje poznačiť.

Informácie o spotrebiči môžete zobraziť aj v základných nastaveniach.

→ "Základné nastavenia", Strana 15

20 Informácie k voľne dostupnému softvéru a open source softvéru

Tento produkt obsahuje softvérové komponenty, ktoré sú podľa autorských práv licencované ako voľne dostupné softvéry alebo open source softvéry.

Príslušné licenčné informácie sú uložené na domacom spotrebiči. Prístup k príslušným licenčným informáciám je možný aj prostredníctvom aplikácie Home Connect: „Profil -> Právne pokyny -> Licenčné informácie“.¹ Licenčné informácie si môžete stiahnuť na webovej stránke produktu. (Na webovej stránke produktu vyhľadávajte podľa modelu spotrebiča a ďalších dokumentov.)

Inou možnosťou je, že o príslušné informácie požiadate na adrese ossrequest@bshg.com alebo BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 Mníchov.

Na požiadanie dostanete k dispozícii zdrojový kód. Svoju žiadosť pošlite na adresu ossrequest@bshg.com alebo BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 Mníchov.

Predmet: „OSSREQUEST“

Poplatok za spracovanie vašej žiadosti vám vystavíme formou faktúry. Táto ponuka platí tri roky odo dňa nákupu, resp. minimálne po dobu, počas ktorej ponúkame podporu a náhradné diely na príslušný spotrebič.

21 Vyhlásenie o zhode

Týmto BSH Hausgeräte GmbH vyhlasuje, že spotrebič s funkčnosťou Home Connect je v zhode so základnými požiadavkami, ako aj ostatnými príslušnými ustanoveniami smernice 2014/53/EU.

Podrobné RED vyhlásenie o zhode nájdete na internete na siemens-home.bsh-group.com na produktovej stránke vášho spotrebiča medzi doplnkovými dokumentmi.

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): len na použitie vo vnútorných priestoroch.

¹ V závislosti od vybavenia spotrebiča



22 Návod na montáž

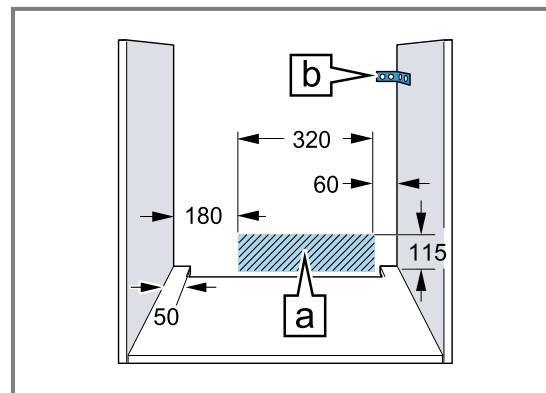
Pri montáži spotrebiča postupujte podľa týchto informácií.



⚠ 22.1 Všeobecné pokyny na montáž

Pred začatím montáže spotrebiča dodržiavajte tieto pokyny.

- Len pri odbornej montáži zodpovedajúcej tomuto montážnemu návodu je zaručená bezpečnosť pri používaní. Za škody, ktoré vzniknú na základe neodbornej montáže, ručí montážny pracovník.
- Po vybalení spotrebič skontrolujte. Ak vznikli škody pri preprave, spotrebič nepripájajte.
- Pred uvedením spotrebiča do prevádzky odstráňte obalový materiál a lepiace fólie z vnútorného priestoru a dvierok.
- Pri montáži príslušenstva sa riadte montážnymi výkresmi.
- Kuchynská linka musí byť odolná voči teplote až do 95 °C, susedné čelá skrinky do 70 °C.
- Spotrebič neinštalujte za dekoračné dvierka alebo dvierka linky. Hrozí nebezpečenstvo prehriatia.
- Výrezy na nábytku urobte pred vložením spotrebiča. Odstráňte triesky. Inak môžu nepriaznivo ovplyvniť funkciu elektrických súčiastok.
- Zásuvka na pripojenie spotrebiča musí byť umiestnená v oblasti vyšrafovej plochy  alebo mimo priestoru zabudovania spotrebiča.
Neupevnený nábytok pripevnite na stenu pomocou bežne dostupného uholníka .



- Aby ste predišli rezným poraneniam, noste ochranné rukavice. Časti, ktoré sú počas montáže prístupné, môžu mať ostré hrany.
- Údaje o rozmeroch obrázkov v mm.

⚠ VAROVANIE – Riziko požiaru!

Použitie predlžovacieho napájacieho kábla a nepovolených adaptérov je nebezpečné.

- ▶ Nepoužívajte viacnásobné zásuvky.
- ▶ Používajte len certifikované predlžovacie káble, ktoré majú minimálny prierez 1,5 mm² a spĺňajú príslušné národné bezpečnostné požiadavky.
- ▶ Ak je napájací kábel príliš krátky, kontaktujte oddelenie služieb zákazníkom.
- ▶ Používajte iba adaptéry schválené výrobcom.

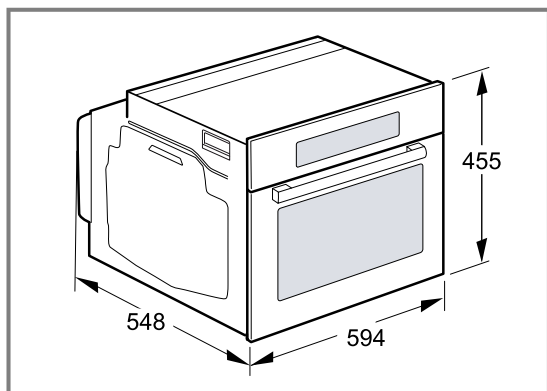
POZOR!

Pri prenášaní spotrebiča za rúčku dvierok sa rúčka môže zlomiť. Rúčka dvierok neunesie hmotnosť spotrebiča.

- ▶ Spotrebič nenoste alebo nedržte za rúčku dvierok.

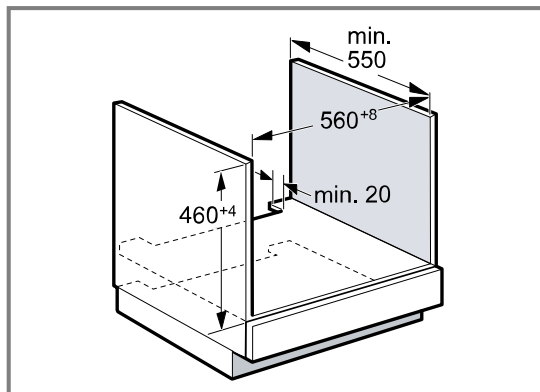
22.2 Rozmery spotrebiča

Tu nájdete rozmery spotrebiča



22.3 Zabudovanie pod pracovnú dosku

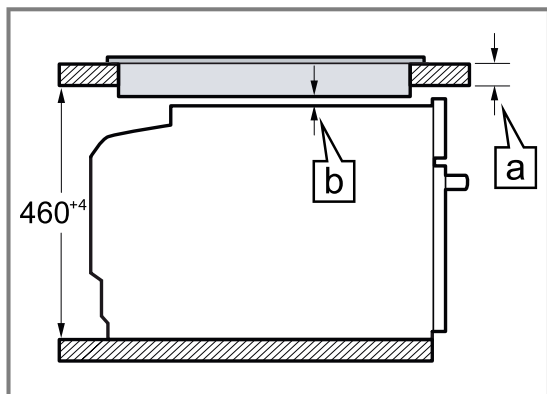
Pri zabudovaní spotrebiča pod pracovnú dosku dodržiavajte montážne rozmery a montážne pokyny.



- Na odvetranie spotrebiča musí byť medzi medzidnom a zadnou stenou vetracia medzera.
- Pracovná doska musí byť pripevnená ku kuchynskej linke.
- Dodržiavajte návod na montáž varného panela, ak je k dispozícii.
- V prípade odlišných informácií dodržiavajte národné pokyny na inštaláciu varného panela.

22.4 Zabudovanie pod varným panelom

Ak sa spotrebič zabuduje pod varný panel, musia sa dodržať minimálne rozmery, v prípade potreby vrátane spodnej konštrukcie.

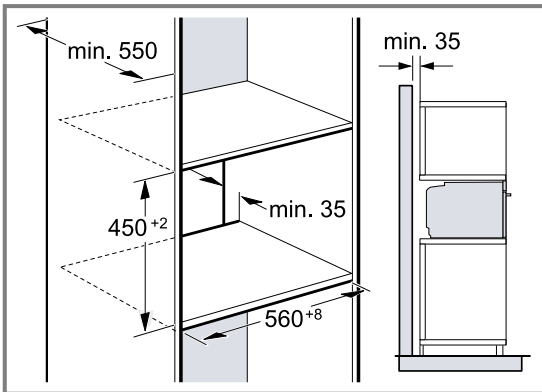


Na základe nevyhnutného minimálneho odstupu **[a]** sa odvodzuje najmenšia hrúbka pracovnej plochy **[a]**.

Druh varného panela	a zabudovateľný v mm	a v rovine v mm	b v mm
Indukčný varný panel	42	43	5
Celoplošný indukčný varný panel	52	53	5
Plynový varný panel	32	43	5
Elektrický varný panel	32	35	2

22.5 Zabudovanie do vysokej skrinky

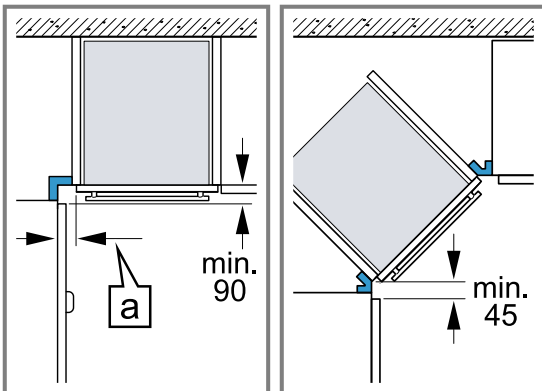
Pri zabudovaní spotrebiča do vysokej skrinky dodržiavajte montážne rozmery a montážne pokyny.



- Na odvetranie spotrebiča musí byť medzi medzidrami vetracia medzera.
- Keď má vysoká skrinka okrem základnej zadnej steny ešte ďalšiu zadnú stenu, musí sa táto stena odstrániť.
- Spotrebič namontujte len do takej výšky, aby ste príslušenstvo mohli bez problémov vyberať.

22.6 Zabudovanie do rohu

Pri zabudovaní spotrebiča do rohu dodržiavajte montážne rozmery a montážne pokyny.



- Aby sa dverka spotrebiča dali otvoriť, zohľadnite pri montáži do rohu minimálne rozmery. Rozmer a závisí od hrúbky prednej steny linky a rúčky.

22.7 Elektrické pripojenie

Aby sa zabezpečilo bezpečné elektrické pripojenie spotrebiča, dodržiavajte tieto pokyny.

- Spotrebič zodpovedá triede ochrany I a smie byť pripojený len káblom s ochranným vodičom.
- Istenie musí byť vykonané podľa údajov o výkone na typovom štítku a miestnych predpisov.
- Pri všetkých montážnych prácach musí byť spotrebič odpojený od napätia.
- Spotrebič sa smie pripojiť len pomocou dodaného prívodného kábla.
- Prívodný kábel sa musí pripojiť na zadnej strane spotrebiča, kým nezačujete kliknutie. Prívodný kábel s dĺžkou 3 m si môžete zakúpiť v zákazníckom servise.
- Prívodný kábel možno vymeniť len za originálny kábel. Môžete ho dostať v zákazníckom servise.

- Ochrana proti dotyku musí byť zaručená montážou.
- Ak displej spotrebiča zostane tmavý, je nesprávne pripojený. Spotrebič odpojte od elektrickej siete a skontrolujte pripojenie.

Elektrické pripojenie spotrebiča zástrčkou s ochranným kontaktom

Poznámka: Spotrebič sa smie pripojiť len do zásuvky s ochranným kontaktom, ktorá je nainštalovaná podľa predpisov.

- Zasuňte zástrčku do zásuvky ochranného kontaktu. Keď je spotrebič zabudovaný, sieťová zástrčka sieťového prívodného vedenia musí byť voľne prístupná alebo ak voľný prístup nie je možný, musí sa v pevne uloženej elektrickej inštalácii namontovať rozdeľovacie zariadenie so všetkými pólmi podľa ustanovení o inštalácii.

Elektrické pripojenie spotrebiča zástrčkou bez ochranného kontaktu

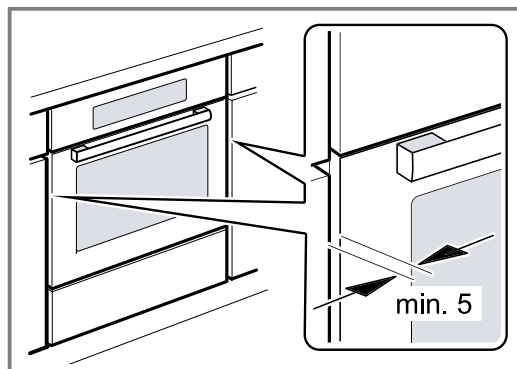
Poznámka: Len odborník s koncesiou smie inštalovať spotrebič. Pri škodách spôsobených nesprávnym pripojením zaniká nárok na záruku.

V pevne uloženej elektrickej inštalácii sa musí namontovať rozdeľovacie zariadenie so všetkými pólmi podľa ustanovení o inštalácii.

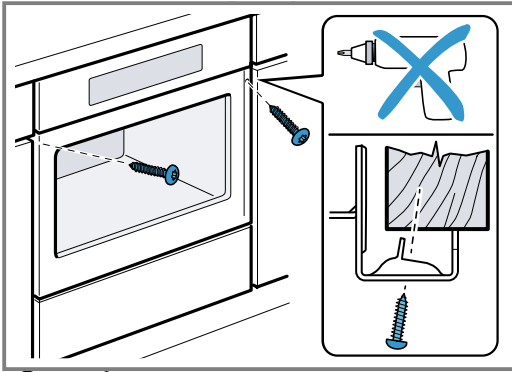
- Identifikujte v pripojovacej zásuvke fázový a nulový vodič.
V prípade nesprávneho pripojenia môže dôjsť k poškodeniu spotrebiča.
- Pripojenie uskutočnite podľa schémy pripojenia. Údaje o napätí nájdete na typovom štítku.
- Jednotlivé vodiče sieťového prívodného vedenia pripojte podľa farebného kódovania:
 - zelená-žltá = ochranný vodič \oplus
 - modrá = neutrálny („nulový“) vodič
 - hnedá = fáza (vonkajší vodič)

22.8 Montáž spotrebiča

- Spotrebič zasuňte na doraz a vyrovnajte na stred.



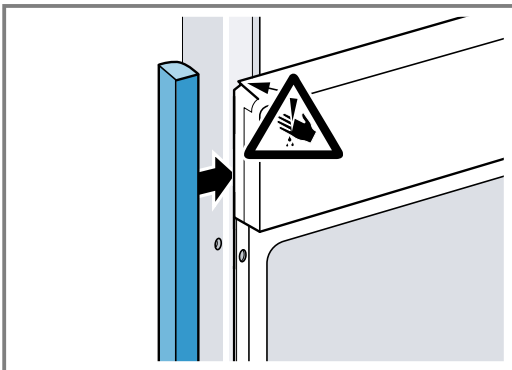
2. Spotrebič priskrutkujte.



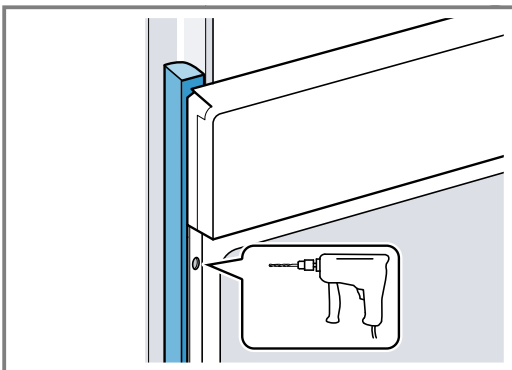
Poznámka: Medzera medzi pracovnou doskou a spotrebičom nesmie byť uzavretá doplnkovými lištami. Na bočných stenách nábytkového korpusu sa nesmú upevniť tepelnoizolačné lišty.

22.9 V kuchynských linkách bez klasickej rukoväti s pozdĺžnou rukoväťou:

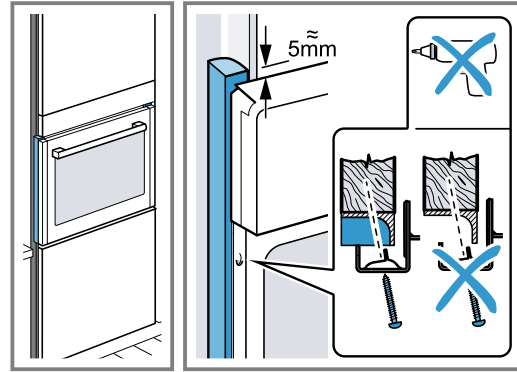
1. Pripevnite vhodnú vložku, aby ste zakryli prípadné ostré hrany a zabezpečili bezpečnú montáž.



2. Predvrtajte hliníkové profily, aby ste vytvorili skrutkové spojenie.



3. Spotrebič pripevnite vhodnou skrutkou.



22.10 Demontáž spotrebiča

1. Spotrebič odpojte od napätia.
2. Uvoľnite upevňovacie skrutky.
3. Spotrebič mierne nadvihnite a celkom vyťahnite.

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

Vyrobila spoločnosť BSH Hausgeräte GmbH v rámci licencie ochrannej známky spoločnosti Siemens AG



9001800013 (030309)
sk