

Abyste měli z vaření takové potěšení jako z jídla,  
přečtěte si tento návod k použití. Budete tak moci využívat  
všech technických předností své parní trouby.

Získáte důležité informace o bezpečnosti. Seznámíte se  
s jednotlivými částmi svého nového spotřebiče. A krok za  
krokem vám ukážeme, jak jej nastavovat. Je to docela  
jednoduché.

V tabulkách najeznete pro běžné pokrmy hodnoty  
nastavení a výšky zasunutí. Vše bylo testováno v našem  
kuchyňském studiu.

A pokud by se snad někdy vyskytla nějaká závada,  
najeznete zde informace, jak si můžete malé závady  
odstranit sami.

Podrobný rejstřík Vám urychlí vyhledávání.

A nyní jen dobrou chuť.

## **Návod k použití**

---

**HBC24D553.**

cs

**9000 349 219**

# **Obsah**

<b>Bezpečnostní pokyny .....</b>	<b>4</b>
Příčiny škod .....	5
<b>Váš nový spotřebič .....</b>	<b>6</b>
Ovládací panel .....	6
Druhy provozu .....	7
Varný prostor a příslušenství .....	8
Nádržka na vodu .....	9
Automatická kalibrace .....	11
<b>Před prvním použitím .....</b>	<b>11</b>
Nastavení času .....	11
Nastavení tvrdosti vody .....	11
Čištění .....	12
<b>Obsluha spotřebiče .....</b>	<b>13</b>
Zapnutí spotřebiče .....	13
Vypnutí spotřebiče .....	13
Po každém použití .....	14
<b>Nastavení časových funkcí .....</b>	<b>15</b>
Nastavení budíku .....	15
Nastavení doby trvání .....	16
Posunutí času konce .....	17
Nastavení času .....	19
<b>Programová automatika .....</b>	<b>20</b>
Nastavení programu .....	20
Informace k programům .....	21
Tabulka programů .....	23
<b>Dětská pojistka .....</b>	<b>24</b>

# Obsah

<b>Základní nastavení .....</b>	<b>25</b>
<b>Údržba a čištění .....</b>	<b>26</b>
Čisticí prostředky .....	27
Odstraňování vodního kamene .....	28
Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče .....	30
Čištění rámů .....	31
Čištění skleněných tabulí .....	32
<b>Co dělat v případě závady? .....</b>	<b>33</b>
Výměna žárovky ve varném prostoru .....	35
Výměna těsnění dvířek .....	36
<b>Zákaznický servis .....</b>	<b>37</b>
Číslo E a číslo FD .....	37
<b>Tipy jak šetřit energii a životní prostředí .....</b>	<b>38</b>
Jak ušetřit energii .....	38
Ekologická likvidace odpadu .....	38
<b>Tabulky a tipy .....</b>	<b>39</b>
Zelenina .....	40
Přílohy a luštěniny .....	42
Maso, drůbež, ryby .....	43
Polévkové zavářky .....	45
Dezerty, kompoty .....	46
Rozmrazování .....	47
Kynutí těsta .....	48
Odšťavování .....	48
Zavařování .....	49
Zmrzené potraviny .....	50

# ⚠ Bezpečnostní pokyny

Pečlivě si přečtěte tento návod k použití.

Tento spotřebič je určen pouze pro použití v domácnosti. Spotřebič používejte výhradně k přípravě pokrmů.

Dospělí a děti nesmí spotřebič nikdy používat bez dozoru,

- pokud nejsou tělesně či duševně schopní nebo
- nemají příslušné vědomosti a zkušenosti pro správné a bezpečné ovládání spotřebiče.

Nikdy nedovolte dětem, aby si hrály se spotřebičem.

## Horká parní trouba

Nebezpečí popálení!

Nikdy se nedotýkejte horkých povrchů topných a varných spotřebičů nebo horkých ploch ve varném prostoru. Dvírka parní trouby otevříte opatrně. Může z nich vystoupit horká pára. Udržujte malé děti mimo dosah spotřebičů.

Nebezpečí požáru!

Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty.

Nebezpečí zkratu!

Nikdy neskřipejte přívodní kabel horkými dvírkami spotřebiče. Kabelová izolace se může poškodit.

Nebezpečí popálení!

Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Alkoholové páry se mohou ve varném prostoru vznítit. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu a dvírka spotřebiče otevříte opatrně.

Nebezpečí popálení!

Horké příslušenství nikdy ze spotřebiče nevynavíjte bez chňapky.

## Horké příslušenství

Nebezpečí opaření!

Čištění neprovádějte ihned po vypnutí. Voda v odpařovací misce je ještě horká. Počkejte, dokud spotřebič nevychladne.

## **Neodborné opravy**

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!  
Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.

Je-li spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříňce nebo vytáhněte síťovou zástrčku. Zavolejte servis.

## **Příčiny škod**

### **Dno varného prostoru musí zůstat volné**

Nepokládejte nic přímo na dno varného prostoru. Ani dno nevykládejte alobalem. Nahromaděné teplo by mohlo poškodit spotřebič.

Dno varného prostoru a odpařovací miska musí vždy zůstat volné. Nádobu vždy postavte na rošt nebo do varné nádoby s otvory.

### **Alobal**

Alobal nesmí ve varném prostoru přijít do kontaktu se skleněnou tabulí. Na skleněné tabuli by mohlo dojít ke změnám barvy.

### **Nádoby**

Nádoby musí být odolné vůči vysokým teplotám a páře.

Nepoužívejte nádoby se známkami koroze. I ty nejmenší skvrny mohou ve varném prostoru způsobit korozi.

Při vaření v páře ve varné nádobě s otvory pod ni vždy zasuňte varnou nádobu bez otvorů. Zachytí se zde odkapávající tekutina.

V uzavřené troubě neuchovávejte po delší dobu vlhké potraviny. Mohly by způsobit korozi varného prostoru.

Je-li těsnění dvírek silně znečištěné, dvířka spotřebiče správně nedovírají. Mohlo by dojít k poškození okolního nábytku. Těsnění dvírek udržujte neustále v čistotě, příp. ho vyměňte.

### **Vaření v páře v nádobě s otvory**

### **Vlhké potraviny**

### **Silně znečištěné těsnění dvírek**

### **Dvířka spotřebiče jako odkládací plocha**

Na otevřená dvířka spotřebiče nic nepokládejte. Spotřebič se může poškodit.

### **Přeprava spotřebiče**

Spotřebič nepřenášeje ani nedržte za madlo dvírek. Madlo dvírek by mohlo prasknout.

## Údržba a čištění

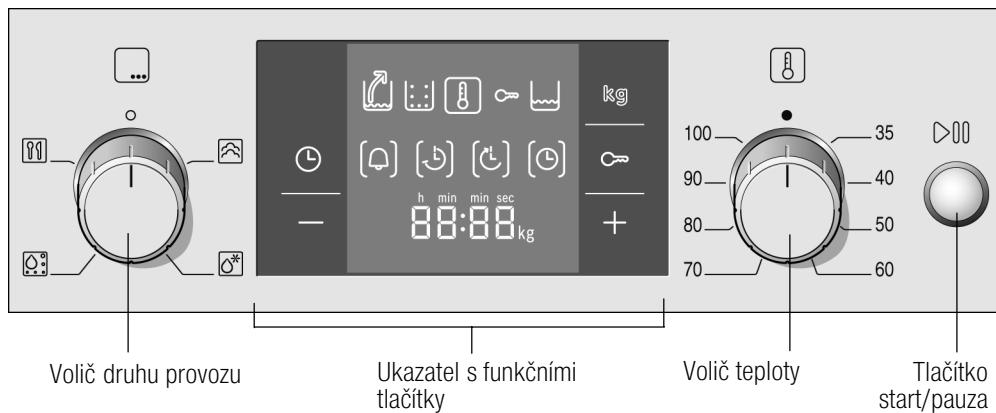
Varný prostor vašeho spotřebiče je z vysoko kvalitní ušlechtilé oceli. Nesprávnou údržbou může dojít ke korozi varného prostoru. Dodržujte pokyny pro údržbu a čištění uvedené v návodu k použití. Hned po vychladnutí spotřebiče odstraňte z varného prostoru nečistoty.

# Váš nový spotřebič

V této kapitole najdete informace o

- ovládacím panelu
- provozních režimech
- varném prostoru a příslušenství

## Ovládací panel



Ovládací prvek	Použití
Volič druhu provozu	Zapnutí a vypnutí spotřebiče Volba druhu provozu
Funkční tlačítka	Volba časových funkcí (viz kapitola: Časové funkce) Nastavení hmotnosti vařených potravin (viz kapitola: Programová automatika)
	Zapnutí a vypnutí dětské pojistky (viz kapitola: Dětská pojistka).
	Změna hodnot času, doby trvání, hmotnosti atd.
Volič teploty	Volba teploty
Tlačítko start/pauza	Krátké stisknutí: spuštění a přerušení provozu (pauza) Dlouhé stisknutí: ukončení provozu

## Zápusťné ovládací knoflíky

Voliče druhu provozu a volič teploty jsou zápusťné. Lze je zasunout a vysunout stisknutím.

## Druhy provozu

Pomocí voliče druhu provozu lze nastavit následující druhy provozu.

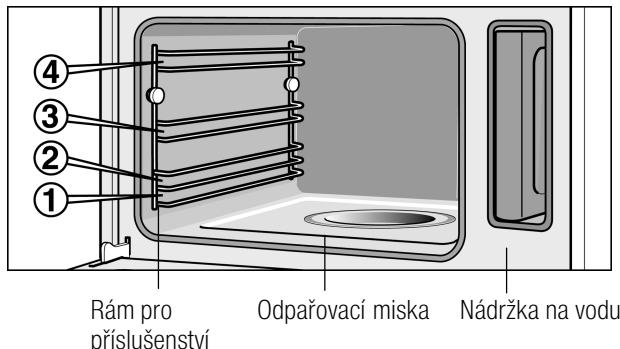
Druhy provozu	Použití
Vaření v páře	35-100 °C Pro zeleninu, ryby, přílohy, pro odšťavování ovoce a pro předvaření. Pro kynutí těsta (při 35 °C). Pokrmy jsou zcela obklopeny párou
Rozmrazování	35-60 °C Pro zeleninu, maso, ryby a ovoce. Díky vlhkosti působí teplo na pokrmy šetrně. Pokrmy nevysychají a nedeformují se
Odstraňování vodního kamene	Pro odstraňování vodního kamene ze systému vedení vody a odpařovací misky (viz kapitola: Odstraňování vodního kamene)
Programová automatika	Volba přednastavených programů (viz kapitola: Programová automatika)

## Varný prostor a příslušenství

Ve varném prostoru jsou čtyři výšky zasunutí.  
Počítají se zdola nahoru.

### Pozor!

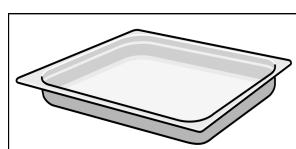
- Odpařovací miska nesmí být zakrytá. Na dno varného prostoru nepokládejte žádné nádoby.
- Mezi výšky zasunutí nezasouvejte žádné příslušenství, mohlo by se překlopit.



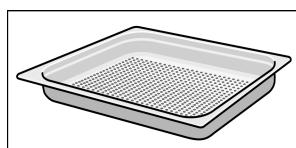
## Příslušenství

Používejte pouze příslušenství, které je součástí dodávky nebo které jste zakoupili u zákaznického servisu. Je uzpůsobené speciálně pro váš spotřebič.

Spotřebič je vybavený následujícím příslušenstvím:



**Varná nádoba, bez otvorů,  
GN 2/3, hluboká 40 mm**  
pro zachycení odkapávající tekutiny při vaření v páře a pro vaření rýže, luštěnin a obilných pokrmů



**Varná nádoba, s otvory,  
GN 2/3, hluboká 40 mm**  
pro vaření ryb v celku nebo většího množství zeleniny v páře, pro odšťavování ovoce atd.

Další příslušenství obdržíte ve specializované prodejně:

Příslušenství	Obj. č.
Varná nádoba, bez otvorů, GN $\frac{2}{3}$ , hluboká 40 mm	HEZ36D353
Varná nádoba, s otvory, GN $\frac{2}{3}$ , hluboká 40 mm	HEZ36D353G
Varná nádoba, bez otvorů, GN $\frac{2}{3}$ , hluboká 28 mm (plech na pečení)	HEZ36D352
Varná nádoba, bez otvorů, GN $\frac{1}{3}$ , hluboká 40 mm	HEZ36D153
Varná nádoba, s otvory, GN $\frac{1}{3}$ , hluboká 40 mm	HEZ36D153G
Rošt	HEZ36DR
Čisticí houbička	643 254
Odstraňovač vodního kamene	311 138
Hadík z mikrovlákna se strukturou	460 770

## Nádržka na vodu

Když otevřete dvířka spotřebiče, vpravo vidíte nádržku na vodu.

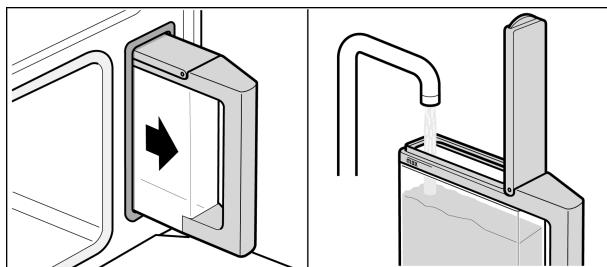
Nádržku plňte pouze čerstvou vodou z vodovodu nebo balenou vodou bez kyseliny uhličité (neperlivou). Pokud je vaše voda příliš vápenatá, doporučujeme vám používat změkčenou vodu.

Pokud má voda z vodovodu vysoký obsah chloridů ( $> 40 \text{ mg/l}$ ), používejte minerální vodu s nízkým obsahem chloridů bez kyseliny uhličité (neperlivou). Informace o vodě z vodovodu můžete zjistit dotazem ve vodárně.

Před prvním použitím navlhčete těsnění víčka nádržky mírně vodou.

## Pozor!

Do nádržky na vodu nelijte destilovanou vodu ani žádné jiné kapaliny. Mohlo by dojít k poškození spotřebiče.



### Před každým použitím

Před každým použitím naplňte nádržku na vodu.

1. Nádržku na vodu naplňte studenou vodou až po značku "max".
2. Zavřete víčko nádržky tak, aby viditelně zaskočilo.
3. Nádržku na vodu zasuňte až na doraz.

### Po každém použití

Po každém použití nádržku na vodu vyprázdněte.

1. Nádržku pomalu vytáhněte vodorovně ze spotřebiče, aby z ventilu neodkapávala zbývající voda.
2. Vylijte vodu.
3. Otvor na nádržku ve spotřebiči a těsnění ve víčku nádržky dobře vysušte.

### Ukazatel

Když je nádržka na vodu prázdná, zazní akustický signál a zobrazí se symbol . Provoz se přeruší.

1. Opatrně otevřete dvírka spotřebiče. Může z nich vystoupit horká pára.
2. Vyjměte nádržku na vodu, naplňte ji a nasadte ji zpět.
3. Stiskněte tlačítko start.

## Automatická kalibrace

### Po stěhování

Teplota varu vody závisí na tlaku vzduchu. Při kalibraci se spotřebič nastavuje na tlak vzduchu v místě instalace. Dochází k tomu automaticky při prvním vaření v páře na 100 °C. Vzniká přitom více páry než obvykle.

Aby se spotřebič opět automaticky přizpůsobil novému místu instalace, nastavte ho zpět na nastavení z výroby (viz kapitola: Základní nastavení).

## Před prvním použitím

V této kapitole si můžete přečíst,

- jak po elektrickém připojení spotřebiče nastavíte čas,
- jak v případě potřeby změníte tvrdost vody,
- jak byste měli spotřebič před prvním použitím vyčistit.

## Nastavení času

Po připojení svítí na ukazateli symbol ☰ a **00:00**. Nastavte čas.

1. Stiskněte tlačítko ☰.  
Na ukazateli se zobrazí čas **12:00**.
2. Tlačítkem + nebo - nastavte čas.

Za několik sekund se nastavený čas uloží.

## Nastavení tvrdosti vody

### Zjištění tvrdosti vody

V pravidelných intervalech odstraňujte u spotřebiče vodní kámen. Jen tak lze zabránit poškození.

Spotřebič automaticky indikuje, kdy je nutné provést odstranění vodního kamene. Je přednastavený na tvrdost vody II. Pokud máte měkkou nebo tvrdší vodu, musíte hodnotu změnit.

Tvrdost vody můžete zjistit pomocí přiloženého testovacího proužku nebo dotazem ve vodárně.

## Změkčená voda

Vodní kámen není nutné odstraňovat pouze tehdy, pokud používáte výhradně změkčenou vodu. V tom případě nastavte tvrdost vody na "změkčená".

## Změna tvrdosti vody

Tvrdost vody můžete změnit v základních nastaveních, když je spotřebič vypnutý.

1. Vypněte spotřebič.
2. Držte stisknuté tlačítko , dokud se na ukazateli nezobrazí **c03**.
3. Stiskněte tlačítko  tolikrát, dokud se nezobrazí **c52**.
4. Pro změnu nastavení tvrdosti vody stiskněte tlačítko – nebo +.  
Možná nastavení:

<b>c50</b>	změkčená
<b>c51</b>	1-měkká
<b>c52</b>	2-střední
<b>c53</b>	3-tvrďá
<b>c54</b>	4-středně tvrdá

5. Pro opuštění základních nastavení držte stisknuté tlačítko .

Změna je uložena.

## Čištění

### Zahřátí spotřebiče

Před prvním použitím spotřebič jednou zahřejte a vyčistěte příslušenství.

1. Nádržku na vodu naplňte a zasuňte.
  2. Volič druhu provozu nastavte na vaření v páře .
  3. Volič teploty nastavte na 100 °C.
  4. Stiskněte tlačítko .
- Spotřebič se zahřeje na 100 °C a po 20 minutách se automaticky vypne. Zazní akustický signál.
5. Pro ukončení provozu nastavte volič druhu provozu a volič teploty do polohy o.

Dvířka spotřebiče nechte pootevřená, dokud spotřebič nevychladne.

### Vyčištění příslušenství před prvním použitím

Před prvním použitím vyčistěte příslušenství řádně mycím roztokem a hadříkem.

# Obsluha spotřebiče

V této kapitole si můžete přečíst,

- jak se spotřebič zapíná a vypíná
- co byste měli dodržovat po každém skončení provozu

## Zapnutí spotřebiče

1. Volič druhu provozu nastavte na požadovaný druh provozu.
2. Otáčením voliče teploty nastavte teplotu.

Druh provozu	Teplotní rozmezí
	35-100 °C
	35-60 °C
	ovládání viz kapitola: Odstraňování vodního kamene
	ovládání viz kapitola: Programová automatika

Na ukazateli se zobrazí navržená doba trvání.

3. Tlačítkem + nebo - nastavte dobu trvání.
4. Stiskněte tlačítko ▷.

Spotřebič začne hrát. Při druhu provozu vaření v páře se spustí doba trvání až po uplynutí doby ohřevu.

Teplotu můžete kdykoli změnit. Za tímto účelem otáčejte voličem teploty.

## Změna teploty

## Vypnutí spotřebiče



Nebezpečí opaření!

Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Dvířka spotřebiče otevřejte po vaření opatrně.

Po uplynutí doby trvání se spotřebič automaticky vypne. Zazní akustický signál. Signál můžete vypnout tlačítkem ⏺.

Volič druhu provozu a volič teploty otočte do polohy o. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče.

## Po uplynutí nastavené doby trvání

## Pauza

Stiskněte tlačítko ▶. Chladicí ventilátor může běžet dále. Pro spuštění stiskněte tlačítko ▶.

Pokud během provozu otevřete dvírka spotřebiče, provoz se přeruší. Pro spuštění zavřete dvírka spotřebiče a stiskněte tlačítko ▶.

Pokud jste aktivovali základní nastavení "pokračování provozu po zavření dvírek", není nutné opětovné spuštění (viz kapitola: Základní nastavení).

## Vypnutí

Volič druhu provozu a volič teploty otočte do polohy 0. Opatrně otevřete dvírka spotřebiče.

Když otevřete dvírka spotřebiče, ventilátor může běžet dál.

## Po každém použití

### Vyprázdnit nádržku na vodu

Vyprázdněte nádržku na vodu. Důkladně osušte těsnění ve víčku nádržky a otvor na nádržku ve spotřebiči.

Nádržku na vodu nesušte v horkém spotřebiči. Nádržka by se mohla poškodit.

### Vysušit varný prostor

Dvírka spotřebiče nechte pootevřená, dokud spotřebič nevychladne.



Nebezpečí opaření!

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

Varný prostor a odpařovací misku vytřete přiloženou houbičkou a důkladně vysušte měkkým hadrem.

Pokud se na nábytku nebo madlech vytvořila kondenzovaná voda, otřete je dosucha.

# Nastavení časových funkcí

Váš spotřebič má různé časové funkce. Tlačítkem ⊕ lze vyvolat nabídku a přecházet mezi jednotlivými funkcemi. Dokud lze provádět nastavení, svítí všechny časové symboly. Závorky [ ] indikují, u které časové funkce se nacházíte.

Když je časový symbol v závorkách, můžete nastavenou časovou funkci změnit přímo tlačítkem + nebo -.

## Zjištění časových funkcí

Stiskněte tlačítko ⊕ tolíkrát, dokud není příslušný symbol v závorkách. Na ukazateli se na několik sekund zobrazí příslušná hodnota.

## Nastavení budíku

Budík můžete používat jako kuchyňský budík (minutku). Funguje nezávisle na spotřebiči. Budík má vlastní signál. Díky tomu můžete sluchem rozlišit, zda uplynul čas nastavený na budíku nebo nastavená doba trvání.

1. Stiskněte tlačítko ⊕.  
Na ukazateli se zobrazí časové symboly, symbol ⊖ je v závorkách.
2. Tlačítkem + nebo - nastavte dobu budíku.  
Navrhovaná hodnota: tlačítko + = 10 minut  
Navrhovaná hodnota: tlačítko - = 5 minut

Za několik sekund se nastavená doba uloží. Budík se spustí. Zobrazí se symbol budíku [⊖] a odměřovaná doba.

## Změna nastavení budíku

Tlačítkem + nebo - změňte dobu budíku.  
Za několik sekund se změna uloží.

## Po uplynutí doby budíku

Zazní akustický signál. Na ukazateli se zobrazí 00:00. Tlačítkem ⊕ vypněte budík.

## Zrušení doby budíku

Tlačítkem - nastavte dobu budíku zpět na 00:00.  
Za několik sekund se změna uloží.

## Nastavení doby trvání

Pomocí doby trvání lze nastavit dobu vaření pokrmu. Po uplynutí doby trvání se spotřebič automaticky vypne.

Příklad na obrázku: doba trvání 45 minut.

Předpoklad:

Je zvolený druh provozu a nastavená teplota.



1. Stiskněte tlačítko  $\odot$  tolíkrát, dokud doba trvání  $\text{[.]} \text{[.]}$  není v závorkách.  
Časové symboly svítí. Na ukazateli se zobrazí 00:00.



2. Tlačítkem + nebo - nastavte dobu trvání.  
Navrhovaná hodnota: tlačítko + = 30 minut  
Navrhovaná hodnota: tlačítko - = 10 minut
3. Stiskněte tlačítko  $\triangleright \text{[.]} \text{[.]}$ .  
Spotřebič začne hrát. Na ukazateli se viditelně odměřuje doba trvání a svítí symbol  $\text{[.]} \text{[.]}$ .  
Při druhu provozu vaření v páře se spustí doba trvání až po uplynutí doby ohřevu.

## Změna doby trvání

### Po uplynutí nastavené doby trvání

Tlačítkem **+** nebo **-** změňte dobu trvání. Za několik sekund se změna uloží.

Pokud jste nastavili budík, stiskněte předem tlačítko  $\ominus$ .

Zazní akustický signál. Spotřebič nehřeje.

Stiskněte tlačítko  $\ominus$  a volí druhu provozu nastavte na nulu. Opatrně otevřete dvírka spotřebiče.

## Posunutí času konce

Čas, kdy má být pokrm hotový, můžete posunout. Spotřebič se automaticky zapne a pokrm je hotový v požadovaný okamžik.

Např. je možné pokrm ráno vložit do trouby a nastavit tak, aby byl v poledne hotový.

Dbejte na to, aby potraviny nezůstaly v troubě příliš dlouho a nezkazily se.

U některých programů nelze posunout čas konce.

K době trvání je nutno připočít dobu zahřívání pro ohřev s párou. Nastavený čas konce se tedy může posunout o dobu zahřívání.

Příklad na obrázku: Je 10:30 hodin, doba přípravy pokrmu trvá 45 minut, má být hotový ale až ve 12:30.

Předpoklad:

Je zvolený druh provozu a nastavená teplota.

**1.** Stiskněte tlačítko  $\ominus$  tolikrát, dokud doba trvání  $\ominus$  není v závorkách.

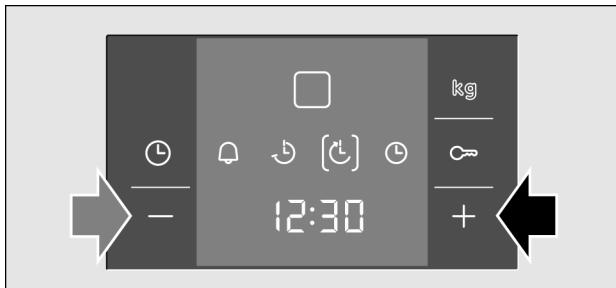
**2.** Tlačítkem **+** nebo **-** nastavte dobu trvání.

**3.** Stiskněte tlačítko  $\ominus$ .

Symbol  $\ominus$  je v závorkách. Zobrazí se čas, kdy bude pokrm hotový.



- 4.** Tlačítkem + nebo – posuňte čas konce na později.



- 5.** Stiskněte tlačítko  $\triangleright\!\!\!\triangleright$ .

Spotřebič se přepne do vyčkávacího režimu.  
Na ukazateli se zobrazí čas konce [ $\text{⌚}$ ].  
Provoz se spustí v příslušný okamžik. Doba trvání se na ukazateli viditelně odměřuje.

### Změna času konce

Tlačítkem + nebo – změňte čas konce. Za několik sekund se změna uloží.  
Pokud je nastavený budík, stiskněte nejprve tlačítko  $\odot$  tolíkrát, dokud se nezobrazí čas konce [ $\text{⌚}$ ].  
Pokud se již doba trvání odměřuje, neměňte čas konce. Výsledek vaření by neodpovídal.

### Po uplynutí nastavené doby trvání

Zazní akustický signál. Spotřebič nehřeje.  
Na ukazateli se zobrazí 00:00.  
Stiskněte tlačítko  $\odot$  tolíkrát, dokud se nezobrazí doba trvání [ $\text{⌚}$ ]. Tlačítkem + nebo – můžete znova nastavit dobu trvání.  
Nebo stiskněte tlačítko  $\odot$  a volič druhu provozu nastavte na nulu. Spotřebič je vypnutý.

### Zrušení času konce

Tlačítkem – nastavte čas konce na aktuální čas. Za několik sekund se změna uloží. Spotřebič se spustí.  
Pokud je nastavený budík, stiskněte nejprve tlačítko  $\odot$  tolíkrát, dokud se nezobrazí doba trvání [ $\text{⌚}$ ].

## Nastavení času

Po připojení nebo po výpadku proudu svítí na ukazateli symbol ☰ a čtyři nuly. Nastavte čas.

1. Stiskněte tlačítko ☰.  
Na ukazateli se zobrazí čas 12:00.

2. Tlačítkem + nebo - nastavte čas.

Za několik sekund se nastavený čas uloží.

## Změna času

Nesmí být nastavená žádná jiná časová funkce.

1. Stiskněte tlačítko ☰ tolikrát, dokud se nezobrazí symbol Hodiny [⌚].
2. Tlačítkem + nebo - změňte čas.

Za několik sekund se nastavený čas uloží.

## Vypnutí zobrazení času

Zobrazení času můžete vypnout. Čas se pak zobrazuje pouze za provozu spotřebiče (viz kapitola: Základní nastavení).

# Programová automatika

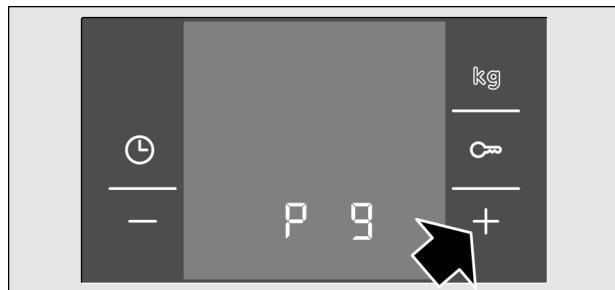
V této kapitole si můžete přečíst

- jak lze nastavit program z programové automatiky,
- pokyny a rady k programům,
- jaké programy lze nastavit.

20 různých programů umožňuje jednoduchou přípravu pokrmů.

## Nastavení programu

Z tabulky s programy zvolte odpovídající program.  
Říďte se pokyny k jednotlivým programům.



1. Volíč druhu provozu nastavte na .  
Na ukazateli se zobrazí první program **P 1**.
2. Tlačítka **- +** nastavte požadovaný program.

## Zadání hmotnosti



	<b>3.</b> Stiskněte tlačítko <b>kg</b> . Na ukazateli se zobrazí navržená hmotnost. U některých programů nemusíte zadávat hmotnost. V tom případě se zobrazí 0:00 kg.
	<b>4.</b> Pomocí tlačítek <b>- +</b> zadejte hmotnost připravovaného pokrmu.
	<b>5.</b> Stiskněte tlačítko <b>DIII</b> .  Doba trvání programu se viditelně odměřuje na ukazateli.
<b>Posunutí času konce</b>	U některých programů můžete posunout čas konce. Program se spustí později a skončí v požadovaný čas (viz kapitola: Časové funkce).
<b>Konec programu</b>	Zazní akustický signál. Spotřebič se vypne. Volič druhu provozu nastavte do polohy o.
<b>Přerušení programu</b>	 Nebezpečí opaření! Při otevření dvírek spotřebiče může unikat horká pára. Dvířka spotřebiče otevříte po vaření opatrně.  Volič druhu provozu nastavte do polohy o.
<b>Informace k programům</b>	Všechny programy jsou přizpůsobené pro vaření na jedné úrovni.  Výsledek vaření se může lišit v závislosti na velikosti a kvalitě pokrmů.
<b>Nádobí</b>	Používejte navrhované nádoby. S nimi byly všechny pokrmy vyzkoušeny. Pokud použijete jiné nádoby, výsledek vaření se může změnit.  Při vaření ve varných nádobách s otvory zasuňte navíc do výšky 1 varnou nádobu bez otvorů. Zachytí se zde odkapávající tekutina.
<b>Množství/Hmotnost</b>	Pokrmy dávejte do příslušenství maximálně do výšky 4 cm.  U programové automatiky je nutné zadat hmotnost pokrmu. Celková hmotnost musí být v rámci stanoveného hmotnostního rozmezí.

## **Doba vaření**

**Příprava zeleniny  
P 1 - P 5**

**Příprava obilných  
výrobků/čočky  
P 7 - P10**

**Vaření kuřecích prsou  
v páře**

**P11**

**Vaření ryb v páře  
P12 - P13**

**Příprava kompotu  
P14**

**Příprava mléčné rýže  
P15**

**Příprava jogurtu  
P16**

Po spuštění programu se zobrazuje doba vaření.

Během prvních 10 minut ji lze změnit, protože doba zahřívání závisí mj. na teplotě vařených potravin a vody.

Zeleninu okořeňte až po uvaření.

Vařené potraviny zvažte a přidejte vodu ve správném poměru:

Basmatská rýže 1 : 1,5

Přírodní rýže 1 : 1,5

Kuskus 1 : 1

Velkozrnná čočka 1 : 2

Zadejte hmotnost bez tekutiny.

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

Kuřecí prsa nepokládejte do nádoby na sebe.

Při přípravě ryb můžete varnou nádobu s otvory vymazat tukem.

Rybí filé nepokládejte na sebe. Zadejte hmotnost nejlepšího kusu ryby a vyberte pokud možno stejně velké kusy.

Program je vhodný pouze pro peckovité a jádrové ovoce. Ovoce zvažte, přidejte cca  $\frac{1}{3}$  množství vody a podle chuti cukr s kořením.

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

Mléko zahřejte na varné desce na 90 °C. Poté ho nechte vychladnout na 40 °C. U trvanlivého mléka není ohřátí nutné.

Na každých 100 ml mléka zamíchejte do mléka dvě čajové lžičky přírodního jogurtu nebo odpovídající množství jogurtového fermentu. Směs napříte do čistých sklenic a zavřete je.

Když je jogurt hotový, nechte skleničky vychladnout v chladničce.

## **Sterilizace kojeneckých lahví P18**

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

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

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

## **Vaření vajec P19 - P20**

Vejce před vařením propíchněte. Vejce nepokládejte na sebe. Velikost M odpovídá hmotnosti cca 50 g.

## **Tabulka programů**

V této kapitole najeznete všechny programy vaší parní trouby. Řídte se pokyny k jednotlivým programům.

<b>Program</b>	<b>Poznámky</b>	<b>Nádobí/příslušenství</b>	<b>Výška</b>	
P 1*	růžičky květáku, vaření v páře	stejně velké růžičky	varná nádoba s otvary + bez otvorů	3 1
P 2*	růžičky brokolice, vaření v páře	stejně velké růžičky	varná nádoba s otvary + bez otvorů	3 1
P 3*	zelené fazole, vaření v páře	-	varná nádoba s otvary + bez otvorů	3 1
P 4*	mrkev na kolečka, vařená v páře	kolečka silná cca 3 mm	varná nádoba s otvary + bez otvorů	3 1
P 5	zmrzlená zeleninová směs, vaření v páře	-	varná nádoba s otvary + bez otvorů	3 1
P 6*	brambory vařené ve slupce	středně velké, Ø 4-5 cm	varná nádoba s otvary + bez otvorů	3 1
P 7	basmatská rýže	max. 0,75 kg	varná nádoba bez otvorů	2
P 8	přírodní rýže	max. 0,75 kg	varná nádoba bez otvorů	2
P 9	kuskus	max. 0,75 kg	varná nádoba bez otvorů	2
P10	velkozrnná čočka	max. 0,55 kg	varná nádoba bez otvorů	2
P11	čerstvá kuřecí prsa, vaření v páře	celková hmotnost 0,2-1,5 kg	varná nádoba s otvary + bez otvorů	3 1

\* U tohoto programu můžete posunout čas konce

<b>Program</b>	<b>Poznámky</b>	<b>Nádobí/příslušenství</b>	<b>Výška</b>
P12 čerstvá ryba vcelku, vaření v páře	0,3-2 kg	varná nádoba s otvory + bez otvorů	3 1
P13 čerstvé rybí filé, vaření v páře	max. 2,5 cm silné	varná nádoba s otvory + bez otvorů	3 1
P14* kompot	-	varná nádoba bez otvorů	2
P15 mléčná rýže	-	varná nádoba bez otvorů	2
P16 jogurt ve skleničce	-	skleničky + varná nádoba s otvory	2
P17* ohřívání vařených příloh	-	varná nádoba bez otvorů	2
P18* sterilizace kojeneckých lahví	-	varná nádoba s otvory	2
P19* vejce vařená natvrdo	vejce velikosti M, max. 1,8 kg	varná nádoba s otvory + bez otvorů	3 1
P20* vejce vařená naměkko	vejce velikosti M, max. 1 kg	varná nádoba s otvory + bez otvorů	3 1

\* U tohoto programu můžete posunout čas konce

## Dětská pojistka

Aby děti nemohly nedopatřením spotřebič zapnout nebo změnit nastavení, je spotřebič opatřený dětskou pojistikou.

### Aktivace dětské pojistky

Držte cca 4 sekundy stisknuté tlačítko , dokud se nezobrazí symbol .

Ovládací panel je zablokováný.

### Deaktivace dětské pojistky

Držte stisknuté tlačítko , dokud nezhasne symbol. Můžete provést nové nastavení.

### Upozornění

I při aktivní dětské pojistce můžete spotřebič vypnout tlačítkem  nebo dlouhým stisknutím tlačítka , nastavit budík a vypnout signální tón.

# Základní nastavení

Spotřebič má různá základní nastavení, která jsou přednastavená z výroby. Tato základní nastavení ovšem můžete podle potřeby změnit.

Pokud chcete všechny změny zrušit, můžete obnovit nastavení z výroby.

1. Vypněte spotřebič.
2. Držte stisknuté tlačítko  $\odot$ , dokud se na ukazateli nezobrazí  $c03$ .
3. Stiskněte tlačítko  $\odot$  tolikrát, dokud se nezobrazí požadované základní nastavení.
4. Pro změnu základního nastavení stiskněte tlačítko  $-$  nebo  $+$ .
5. Pro opuštění základních nastavení držte stisknuté tlačítko  $\odot$ .

Změna je uložena.

Následující základní nastavení můžete změnit:

Základní nastavení	Funkce	Možná nastavení
$c03$	Jas displeje	$c01$ = tmavý $c02$ = střední $c03$ = světlý
$c12$	Doba trvání signálu: nastavení délky signálu po skončení provozu	$c11$ = krátký (10 sekund) $c12$ = střední (2 minuty) $c13$ = dlouhý (5 minut)
$c21$	Zobrazení času při vypnutém spotřebiči	$c20$ = vyp. $c21$ = zap.
$c31$	Pokračování provozu po zavření dvířek. Není nutné opětovné spuštění po otevření dvířek spotřebiče.	$c30$ = vyp. $c31$ = zap.
$c42$	Doba, po které se změny automaticky uloží	$c41$ = krátká (2 sekundy) $c42$ = střední (5 sekund) $c43$ = dlouhá (10 sekund)
$c52$	Nastavení tvrdosti vody pro ukazatel odstraňování vodního kamene	$c50$ = změkčená $c51$ = 1-měkká $c52$ = 2-střední $c53$ = 3-tvrzadá $c54$ = 4-velmi tvrdá

Základní nastavení	Funkce	Možná nastavení
<b>c60</b>	Signál rozechřátí pro vaření v páře	<b>c60</b> = vyp. <b>c61</b> = zap.
<b>c70</b>	Resetování spotřebiče zpět na nastavení z výroby: - zruší se všechny změny základních nastavení, - provede se znova automatická kalibrace.	<b>c70</b> = neresetovat <b>c71</b> = resetovat

## Údržba a čištění

V této kapitole naleznete informace o

- údržbě a čištění spotřebiče,
- čisticích prostředcích,
- druhu provozu odstraňování vodního kamene.



Nebezpečí zkratu!

K čištění spotřebiče nepoužívejte vysokotlaký čistič ani parní čistič.

### Pozor!

Poškození povrchu! Nepoužívejte

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

Jestliže se nějaký takový prostředek na čelní stranu spotřebiče dostal, okamžitě jej myjte vodou.

Hned po vychladnutí spotřebiče odstraňte z varného prostoru nečistoty. Připečené zbytky se později odstraňují podstatně hůře.

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

## **Čisticí houbička**

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

Před prvním použitím čisticí houbičku důkladně propláchněte. Čisticí houbičku můžete práti v pračce (vyvářka).

## **Hadřík z mikrovlákna**

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

# **Čisticí prostředky**

## **Vnější plochy spotřebiče**

### **s hliníkovým čelem**

Mycí roztok - osušte měkkým hadrem.

Jemný čisticí prostředek na okna - měkkým hadrem na čištění oken nebo hadrem z mikrovlákna nepouštějícím vlákna otřete plochy vodorovnými pohyby a bez tlaku.

### **s čelem z ušlechtilé oceli**

Mycí roztok - osušte měkkým hadrem. Vždy ihned odstraňte vápenaté, tukové, škrobové skvrny a skvrny od bílků.

U servisní služby nebo ve specializované prodejně lze obdržet speciální čisticí prostředky na ušlechtilou ocel.

## **Vnitřní prostor**

Horký mycí roztok nebo voda s octem.

Použijte přiloženou houbičku nebo měkký kartáček.

Nepoužívejte ocelové ani drsné houbičky! Varný prostor by mohl zrezivět.

### **Odpařovací miska**

Horký mycí roztok nebo voda s octem.

## **Těsnění na čelní straně parní trouby**

Horký mycí roztok.

## **Nádržka na vodu**

Mycí roztok, nemyjte v myčce nádobí!

### **Otvor pro nádržku**

Po každém použití vytřete dosucha.

### **Těsnění ve víčku**

Po každém použití dobře osušte.

## **Rámy**

Horkým mycím roztokem nebo v myčce nádobí.

## **Prosklená dvířka**

Čisticí prostředek na sklo.

## **Příslušenství**

Namočte do horkého mycího roztoku. Vyčistěte kartáčkem nebo mycí houbičkou nebo umyjte v myčce nádobí.

Změny barvy způsobené potravinami s obsahem škrobu (např. rýže) vyčistěte vodou s octem.

## Odstraňování vodního kamene

Aby váš spotřebič zůstal funkční, musíte v určitých intervalech provádět odstranění vodního kamene. Na nutnost odstranění vodního kamene vás upozorní ukazatel .

Odstraňování vodního kamene trvá zhruba 30 minut.

Vodní kámen není nutné odstraňovat pouze tehdy, pokud používáte výhradně změkčenou vodu.

### Upozornění:

Po přerušení odstraňování vodního kamene je provoz spotřebiče zablokován. Spotřebič lze znova používat po 1. a 2. oplachování, aby v něm nezůstal žádný roztok s odstraňovačem vodního kamene.

### Odstraňovač vodního kamene

Pro odstraňování vodního kamene používejte výhradně tekutý odstraňovač vodního kamene doporučený zákaznickým servisem (č. zboží 311138, lze zakoupit také on-line v internetovém obchodu). Jiné prostředky na odstraňování vodního kamene by mohly spotřebič poškodit.

1. Z 300 ml vody a 60 ml tekutého odstraňovače vodního kamene smíchejte roztok s odstraňovačem vodního kamene.
2. Vyprázdněte nádržku na vodu a naplňte ji roztokem s odstraňovačem vodního kamene.

### Pozor!

Roztok s odstraňovačem vodního kamene se nesmí dostat na ovládací panel ani na jiné chouloustivé povrchy. Pokud by se to přesto stalo, roztok ihned odstraňte vodou.

### Spuštění odstraňování vodního kamene

Varný prostor musí být zcela vychladlý.

1. Volič druhu provozu nastavte na odstraňování vodního kamene .
2. Stiskněte tlačítko .

Spustí se odstraňování vodního kamene. Osvětlení varného prostoru zůstane vypnuté.

## **1. oplachování**

Zhruba po 30 minutách zazní signál. Zobrazí se symbol  (naplnit nádržku na vodu).

1. Nádržku na vodu důkladně vypláchněte, naplňte vodou a zasuňte ji zpět.

Zobrazí se symbol  (vyprázdnit odpařovací misku).

2. Odstraňovač vodního kamene odstraňte z odpařovací misky přiloženou čisticí houbičkou.
3. Stiskněte tlačítko .

Spotřebič provede opláchnutí.

## **2. oplachování**

Po krátké chvíli se symbol  zobrazí podruhé.

1. Důkladně propláchněte houbičku.
2. Zbývající vodu odstraňte z odpařovací misky houbičkou.
3. Stiskněte tlačítko .

Spotřebič provede opláchnutí. Po skončení odstraňování vodního kamene se na ukazateli zobrazí **00:00** a .

4. Volí druhu provozu nastavte do polohy o.

## **Odstranění zbývající vody**

Zbývající vodu odstraňte z odpařovací misky houbičkou. Varný prostor vytřete houbičkou a vysušte měkkým hadrem.

## **Přerušení odstraňování vodního kamene**

1. Stiskněte dlouze tlačítko .

Odstraňování vodního kamene se přeruší.

Aby ve spotřebiči nezůstal roztok s odstraňovačem vodního kamene, musíte spotřebič po přerušení tohoto programu 2x opláchnout.

2. Stiskněte tlačítko .

Zobrazí se symbol .

Nyní postupujte podle popisu v části "1. oplachování".

## **Odstraňování vodního kamene pouze z odpařovací misky**

Pokud nepotřebujete vodní kámen odstranit z celého spotřebiče, nýbrž pouze z odpařovací misky, můžete rovněž použít druh provozu odstraňování vodního kamene.

Jediný rozdíl:

1. Ze 100 ml vody a 20 ml tekutého odstraňovače vodního kamene smíchejte roztok s odstraňovačem vodního kamene.
2. Celou odpařovací misku naplňte roztokem s odstraňovačem vodního kamene.
3. Nádržku na vodu naplňte pouze vodou.
4. Podle výše uvedeného popisu spusťte druh provozu odstraňování vodního kamene.

Z odpařovací misky můžete vodní kámen odstranit i manuálně bez použití tohoto druhu provozu.

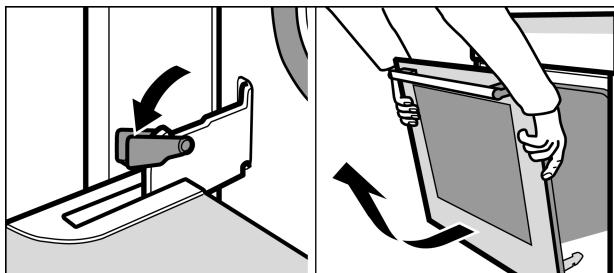
## Vysazení a zavěšení dvířek spotřebiče



Kvůli snadnějšímu čištění můžete vysadit dvířka spotřebiče.

Nebezpečí úrazu!

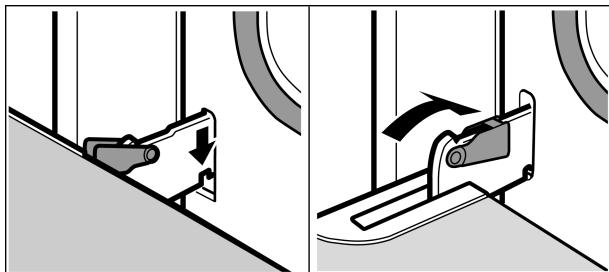
- Závesy dvířek spotřebiče se mohou s velkou silou sklopit. Před vysazováním a zavěšováním dvířek spotřebiče otočte obě aretace vždy až na doraz.
- Pokud byste vysazovali dvířka spotřebiče, aniž by obě aretace byly otočené na doraz, může se závěs sklopit. Nesahejte do závěsu. Zavolejte servis.



1. Úplně otevřete dvířka spotřebiče.
2. Vykloňte obě zajišťovací páčky vlevo a vpravo.
3. Dvířka spotřebiče dejte do šikmé polohy. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo nahore. Dvířka spotřebiče ještě o kousek přivřete a vytáhněte.

## Montáž dvířek spotřebiče

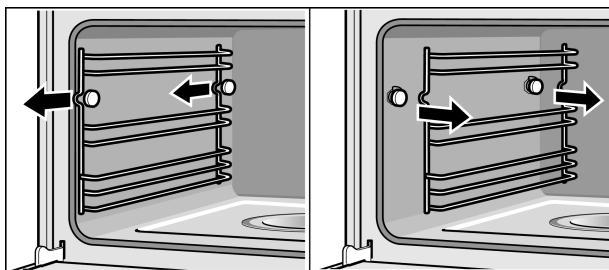
Dvířka spotřebiče po vyčištění namontujte zpět.



1. Závěsy dvířek nasadte rovně do otvorů vlevo a vpravo v parní troubě. Zárez na závěsu musí na obou stranách zaskočit.
2. Dvířka spotřebiče úplně otevřete a zajišťovací páčky zaklopte nahoru.
3. Zavřete dvířka spotřebiče.

## Čištění rámů

Rámy můžete při čištění vyjmout.



Rámy vytáhněte dopředu a vyhákněte.

Rámy vyčistěte mycím prostředkem a mycí houbičkou nebo kartáčkem. Rámy můžete umýt také v myčce nádobí.

## Zavěšení rámu

Rám zavěste vzadu a vpředu a posuňte směrem dozadu, až zaklapne.

Každý rám lícuje vždy jen na jednu stranu.

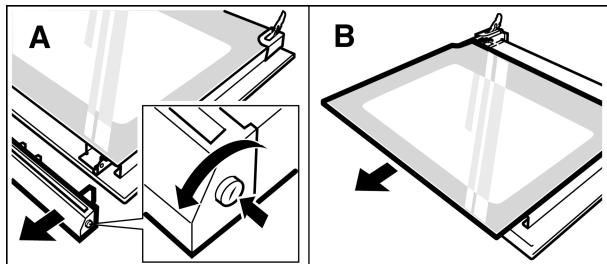
## Čištění skleněných tabulí

Kvůli lepšímu čištění můžete vnitřní skleněnou tabuli ve dvírkách spotřebiče vyjmout.

### Pozor!

Spotřebič opět používejte teprve tehdy, jsou-li skleněná tabule a dvírka spotřebiče řádně namontovány.

1. Dvírka pečící trouby demontujte a madlem dolů je položte na hadr.



2. Odšrouobujte kryt nahoře na dvírkách spotřebiče. K tomu povolte šrouby vlevo a vpravo.  
(Obrázek A)

3. Vytáhněte skleněnou tabuli. (Obrázek B)

Skleněné tabule vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

## Montáž skleněných tabulí

1. Skleněnou tabuli zasuňte zpět.

Dbejte na to, aby hladká plocha směrovala ven a potištěná plocha dovnitř.

2. Nasadte a zašroubujte kryt.

3. Namontujte zpět dvírka spotřebiče.

# Co dělat v případě závady?

Jestliže se vyskytne závada, často se jedná jen o maličkost. Než zavoláte servis, věnujte pozornost následujícím pokynům.

Opravy smejí provádět pouze školení technici autorizovaného servisu. Neodbornou opravou mohou vzniknout značná rizika.

Závada	Možná příčina	Upozornění/odstranění
Spotřebič nefunguje.	Zástrčka není zapojena v zásuvce. Výpadek proudu. Pojistka je vadná. Chybná obsluha.	Zapojte spotřebič do elektrické sítě. Zkontrolujte, zda fungují ostatní kuchyňské spotřebiče. Podívejte se do pojistkové skříňky, je-li pojistka pro spotřebič v pořádku. Vypněte pojistku spotřebiče v pojistkové skřínce a přibližně za 10 sekund ji opět zapněte.
Spotřebič nelze spustit.	Dvířka spotřebiče nejsou dovršená. Došlo k přerušení odstraňování vodního kamene.	Zavřete dvířka spotřebiče. Volič druhu provozu otočte na ☰ a spotřebič 2x opláchněte (viz kapitola Přerušení odstraňování vodního kamene).
Na displeji svítí ⊕ a tři nuly.	Výpadek proudu.	Znovu nastavte čas (viz kapitola Časové funkce).
Spotřebič není v provozu. Na displeji je zobrazená doba trvání.	Omylem došlo k otočení ovládacího knoflíku. Po nastavení jste nestiskli tlačítko start.	Stiskněte tlačítko stop. Stiskněte tlačítko start nebo zrušte nastavení tlačítkem stop.
	Došlo k přerušení odstraňování vodního kamene.	Volič druhu provozu otočte na ☰ a spotřebič 2x opláchněte (viz kapitola Přerušení odstraňování vodního kamene).
Na displeji se zobrazí "F8".	Je aktivované automatické vypnutí.	Stiskněte libovolné tlačítko.

Závada	Možná příčina	Upozornění/odstranění
Zobrazuje se ukazatel  ačkoli nádržka je plná.	Nádržka není správně zasunutá. Nefunguje rozpoznávací systém.	Zasuňte nádržku tak, aby zaskočila. Zavolejte zákaznický servis.
Zobrazuje se ukazatel  ačkoli nádržka na vodu není ještě prázdná, resp. je prázdná a ukazatel  se nezobrazí.	Nádržka na vodu je znečištěná. Pohyblivá čidla hladiny vody uvízla.	Nádržkou zatřeste a vycistěte ji. Pokud čidla nelze uvolnit, obstarajte si u zákaznického servisu novou nádržku na vodu.
Nádržka na vodu se vyprázdní bez zjevného důvodu. Odpařovací miska přeteče.	Nádržka na vodu není správně zavřená. Těsnění ve víčku nádržky je znečištěné. Těsnění ve víčku nádržky je vadné.	Zavřete víčko tak, aby viditelně zaskočilo. Vycistěte těsnění. Od servisu si obstarajte novou nádržku na vodu.
Odpařovací miska se vyvařila a je prázdná, třebaže nádržka na vodu je plná.	Nádržka není správně zasunutá. Přívod je ucpaný.	Nádržku na vodu zasuňte až na doraz. Odstraňte vodní kámen. Zkontrolujte, zda je správně nastavená tvrdost vody.
Zobrazí se ukazatel  .	Spotřebič nebyl nejméně 2 dny používán a vodní nádržka je plná.	Nádržku vyprázdněte a vycistěte. Po skončení vaření nádržku vždy vyprázdněte.
Během vaření se ozývá prskavý zvuk.	Jde o působení chladného a teplého objemu u hluboce zmrazených potravin v důsledku působení vodní páry.	Nejdá se o závadu.
Při vaření v páře vzniká mimořádně velké množství páry.	Spotřebič se automaticky kalibruje.	Nejdá se o závadu.
Při vaření v páře opakovaně vzniká mimořádně velké množství páry.	V případě příliš krátkých dob vaření se spotřebič nemůže automaticky kalibrovat.	Nastavte spotřebič zpět na nastavení z výroby (viz kapitola Základní nastavení). Poté spusťte na 20 minut vaření v páře na 100 °C.
Během vaření uniká z větracích otvorů pára.		Nejdá se o závadu.
Spotřebič již nevyvíjí správně páru.	Spotřebič je zanesen vodním kamenem.	Spusťte program pro odstraňování vodního kamene.

Závada	Možná příčina	Upozornění/odstranění
Na displeji se zobrazí chybové hlášení "E...".	Technická závada.	Pro vymazání chybového hlášení, resp. nové nastavení času stiskněte tlačítko . Pokud se chybové hlášení zobrazí znovu, zavolejte servis.
Na displeji se zobrazí chybové hlášení "E011".	Některé tlačítko bylo stisknuto příliš dlouho nebo se zaseklo.	Pro vymazání chybového hlášení stiskněte tlačítko . Jednotlivě stiskněte všechna tlačítka a zkонтrolujte, zda jsou všechna čistá.
Spotřebič nehřeje. Na displeji bliká dvojtečka.	Stiskli jste kombinaci tlačítek.	Nastavte druh provozu vaření v páře na 35 °C, pak držte stisknuté tlačítko , dokud nezazní signál. Ještě jednou krátce stiskněte tlačítko .

## Výměna žárovky ve varném prostoru

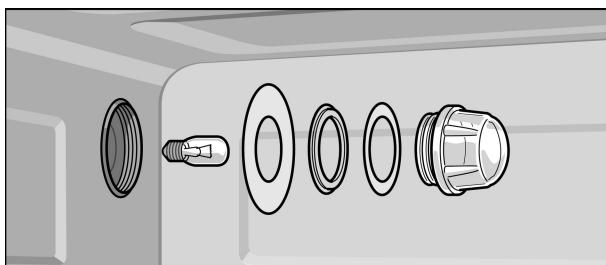
Tepelně odolné žárovky 25 W, 220/240 V, patice žárovky E14 a těsnění obdržíte u zákaznického servisu. Uveďte, prosím, čísla "E" a "FD" svého spotřebiče.



Nebezpečí popálení!

Před výměnou žárovky nechte varný prostor a žárovku vychladnout.

1. Vypněte pojistku v pojistkové skříňce nebo vytáhněte síťovou zástrčku.
2. Vyšroubujte kryt směrem doleva.
3. Žárovku vyšroubujte směrem doleva a vyměňte ji za novou žárovku stejného typu.
4. Ve správném pořadí nasaďte na skleněný kryt těsnění a kroužek.



5. Skleněný kryt s těsněním našroubujte zpět.
6. Spotřebič zapojte do elektrické sítě a znova nastavte čas.

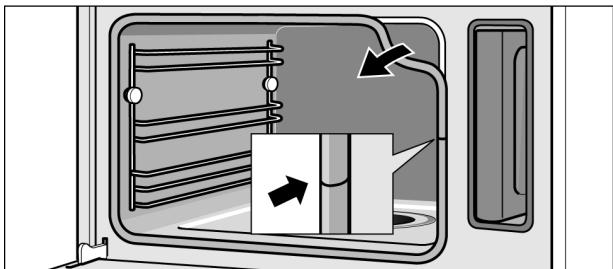
Spotřebič nikdy nepoužívejte bez skleněného krytu a bez těsnění.

## Výměna skleněného krytu nebo těsnění

Poškozený skleněný kryt, resp. poškozené těsnění se musí vyměnit. V zákaznickém servisu uveďte číslo "E" a "FD" svého spotřebiče.

## Výměna těsnění dvírek

Pokud je těsnění dvírek na čelní straně parní trouby vadné, je nutné ho vyměnit. Náhradní těsnění pro svůj spotřebič obdržíte v servisu. Uveděte, prosím, čísla "E" a "FD" vašeho spotřebiče.



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

# Zákaznický servis

Pokud musí být váš spotřebič opraven, je tu pro vás náš servis. Adresu a telefonní číslo nejbližšího servisního střediska naleznete v telefonním seznamu. Také uvedená servisní centra vám ráda sdělí kontakt na nejbližší servisní středisko.

## Číslo E a číslo FD

Servisu vždy uveďte číslo výrobku (čís. E) a číslo výroby (čís. FD) vašeho spotřebiče. Typový štítek s čísly najdete po otevření dvířek spotřebiče vlevo dole. Abyste v případě poruchy nemuseli dlouho hledat, poznamenejte si hned zde údaje svého spotřebiče.

Číslo E

Číslo FD

Servis 

# Tipy jak šetřit energii a životní prostředí

Zde vám poradíme, jak můžete ušetřit energii a jak správně postupovat při likvidaci spotřebiče.

## Jak ušetřit energii

Spotřebič přede hřívejte pouze tehdy, když je to uvedeno v receptu nebo v tabulkách v návodu k použití.

Dvířka spotřebiče otevříte během vaření co možná nejméně.

Při vaření v páře můžete vařit na několika úrovních současně. U pokrmů s různou dobou vaření zasuňte nejprve pokrm, který se bude vařit nejdéle.

## Ekologická likvidace odpadu



Obal zlikvidujte v souladu s předpisy na ochranu životního prostředí.

Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/EG o starých elektrických a elektronických přístrojích (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Směrnice platná v zemích EU udává způsob navrácení nebo recyklace zařízení, která už dosloužila.

# Tabulky a tipy

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

V tabulkách naleznete výběr pokrmů, které lze dobře připravit v parní troubě. Dočtete se zde, který druh provozu, jaké příslušenství a jakou dobu vaření byste měli nejlépe zvolit.

Pokud není uvedeno jinak, údaje platí pro vložení do chladného spotřebiče.

## Příslušenství

Používejte příslušenství, které je součástí dodávky.

Při vaření v páře ve varné nádobě s otvory podní vždy zasuňte varnou nádobu bez otvorů. Zachytí se zde odkapávající tekutina.

## Nádobí

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

Nádoba musí být odolná proti horku a páře. U nádobí se silnými stěnami se doba vaření prodlužuje.

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

## Doba vaření a množství připravovaného pokrmu

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

Dodržujte velikosti jednotlivých kusů uvedené v tabulkách. U menších kusů se doba vaření zkracuje, u větší se prodlužuje. Na dobu vaření má vliv kvalita a stupeň zralosti. Uvedené hodnoty lze tedy brát pouze jako orientační.

## Rovnoměrné rozprostření potravin

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

## Potraviny choulostivé na stlačení

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

## Příprava menu

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

Při přípravě menu se celková doba vaření prodlužuje, protože při každém otevření dvírek spotřebiče unikne trochu páry a spotřebič se musí znova rozechřát.

## Zelenina

Zeleninu dejte do varné nádoby s otvory a zasuňte ji do výšky 3. Pod ni zasuňte do výšky 1 varnou nádobu bez otvorů. Zachytí se zde odkapávající tekutina.

Potraviny	Velikost kusu	Příslušenství	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
artyčoky	vcelku	s otvory + bez otvorů	vaření v páře	100	30 - 35
květák	vcelku	s otvory + bez otvorů	vaření v páře	100	30 - 40
květák	na růžičky	s otvory + bez otvorů	vaření v páře	100	10 - 15
brokolice	na růžičky	s otvory + bez otvorů	vaření v páře	100	8 - 10
hrách	-	s otvory + bez otvorů	vaření v páře	100	5 - 10
fenykl	na kolečka	s otvory + bez otvorů	vaření v páře	100	10 - 14
zeleninový pudink	-	forma s vodní lázní 1,5 l + varná nádoba s otvory ve výšce 2	vaření v páře	100	50 - 70

\* Předehřát spotřebič

Potraviny	Velikost kusu	Příslušenství	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
zelené fazole	-	s otvory + bez otvorů	vaření v páře	100	20 - 25
mrkev	na kolečka	s otvory + bez otvorů	vaření v páře	100	10 - 20
kedlubna	na kolečka	s otvory + bez otvorů	vaření v páře	100	15 - 20
pórek	na kolečka	s otvory + bez otvorů	vaření v páře	100	4 - 6
mangold*	proužky	s otvory + bez otvorů	vaření v páře	100	8 - 10
zelený chřest*	vcelku	s otvory + bez otvorů	vaření v páře	100	7 - 12
bílý chřest*	vcelku	s otvory + bez otvorů	vaření v páře	100	10 - 15
špenát*	-	s otvory + bez otvorů	vaření v páře	100	2 - 3
romanesco	na růžičky	s otvory + bez otvorů	vaření v páře	100	8 - 10
kapusta	na růžičky	s otvory + bez otvorů	vaření v páře	100	20 - 30
červená řepa	celý	s otvory + bez otvorů	vaření v páře	100	40 - 50
červené/modré zelí	na nudličky	s otvory + bez otvorů	vaření v páře	100	30 - 35
hlávkové zelí/zelí	na nudličky	s otvory + bez otvorů	vaření v páře	100	25 - 35
cuketa	na kolečka	s otvory + bez otvorů	vaření v páře	100	2 - 3
lusky cukrového hrášku	-	s otvory + bez otvorů	vaření v páře	100	8 - 12

\* Předehřát spotřebič

## Přílohy a luštěniny

Vodu, resp. tekutinu přidejte v uvedeném poměru.

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

Výšku zasunutí varné nádoby bez otvorů můžete zvolit libovolně.

Potraviny	Poměr/ pokyny	Příslušenství/ úroveň	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
brambory vařené ve slupce	středně velké	s otvory (výška 3) + bez otvorů (výška 1)	vaření v páře	100	35 - 45
vařené loupané brambory	na čtvrtky	s otvory (výška 3) + bez otvorů (výška 1)	vaření v páře	100	20 - 25
přírodní rýže	1 : 1,5	bez otvorů	vaření v páře	100	30 - 40
dlouhozrná rýže	1 : 1,5	bez otvorů	vaření v páře	100	20 - 30
basmatská rýže	1 : 1,5	bez otvorů	vaření v páře	100	20 - 30
předvařená rýže	1 : 1,5	bez otvorů	vaření v páře	100	15 - 20
velkozrná čočka	1 : 2	bez otvorů	vaření v páře	100	30 - 45
bílé fazole, namočené	1 : 2	bez otvorů	vaření v páře	100	65 - 75
kuskus	1 : 1	bez otvorů	vaření v páře	100	6 - 10
špalda, drcená	1 : 2,5	bez otvorů	vaření v páře	100	15 - 20
jáhly, nemleté	1 : 2,5	bez otvorů	vaření v páře	100	25 - 35
pšenice, nemletá	1 : 1	bez otvorů	vaření v páře	100	60 - 70
knedlíky	-	s otvory (výška 3) + bez otvorů (výška 1)	vaření v páře	95	20 - 25

## Maso, drůbež, ryby

Varnou nádobu s otvory zasuňte do výšky 3 a varnou nádobu bez otvorů do výšky 1.

Hotovou pečení nechte ještě 10 minut ve vypnuté, zavřené parní troubě. Díky tomu zůstane maso šťavnatější.

### Drůbež

Potraviny	Množství/ Hmotnost	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
kuřecí prsa	po 0,15 kg	bez otvorů	2	vaření v páře	100	15 - 25
kachní prsa*	po 0,35 kg	bez otvorů	2	vaření v páře	100	12 - 18

\* Předem opéct a zabalit do fólie

### Hovězí maso

Potraviny	Množství/ hmotnost	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
plochý roastbeef, středně propečený*	1 kg	bez otvorů	2	vaření v páře	100	25 - 35
vysoký roastbeef, středně propečený*	1 kg	s otvory + bez otvorů	3 1	vaření v páře	100	30 - 40

\* Předem opéct a zabalit do fólie

## Vepřové maso

Potraviny	Množství/ hmotnost	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
vepřová panenka*	0,5 kg	bez otvorů	2	vaření v páře	100	10 - 12
vepřové medailonky*	cca 3 cm silné	bez otvorů	2	vaření v páře	100	1 - 12
uzené kotlety	na plátky	bez otvorů	2	vaření v páře	100	15 - 20
* Předem opéct a zabalit do fólie						

## Párky, klobásy

Potraviny	Množství/ hmotnost	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
vídeňské párky	-	s otvory + bez otvorů	3 1	vaření v páře	80 - 85	12 - 18
bílé klobásy	-	s otvory + bez otvorů	3 1	vaření v páře	80 - 85	15 - 20

## Ryby

Potraviny	Množství/ hmotnost	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
pražma, celá	po 0,3 kg	s otvory + bez otvorů	3 1	vaření v páře	80 - 90	15 - 25
filé z pražmy	po 0,15 kg	s otvory + bez otvorů	3 1	vaření v páře	80 - 90	10 - 20
rybí terina	forma s vodní lázní 1,5 l	bez otvorů	2	vaření v páře	70 - 80	40 - 80
pstruh, celý	po 0,2 kg	s otvory + bez otvorů	3 1	vaření v páře	80 - 90	12 - 15
filé z tresky	po 0,15 kg	s otvory + bez otvorů	3 1	vaření v páře	80 - 90	10 - 14
filé z lososa	po 0,15 kg	s otvory + bez otvorů	3 1	vaření v páře	100	8 - 10
mušle	1,5 kg	bez otvorů	2	vaření v páře	100	10 - 15
filé z okouníka	po 0,15 kg	s otvory + bez otvorů	3 1	vaření v páře	80 - 90	10 - 20
závitky z mořského jazyka, plněné		s otvory + bez otvorů	3 1	vaření v páře	80 - 90	10 - 20

## Polévkové zavářky

Potraviny	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
vaječná sedlina	bez otvorů	2	vaření v páře	90	15 - 20
krupicové noky	s otvory + bez otvorů	3 1	vaření v páře	90 - 95	7 - 10

# Dezerty, kompoty

## Kompot

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

## Mléčná rýže

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

## Jogurt

Mléko zahřejte na varné desce na 90 °C. Poté ho nechte vychladnout na 40 °C. U trvanlivého mléka není ohřátí nutné.

Na každých 100 ml mléka zamíchejte do mléka dvě čajové lžičky přírodního jogurtu nebo odpovídající množství jogurtového fermentu. Směs naplňte do čistých sklenic a zavřete je.

Když je jogurt hotový, nechte skleničky vychladnout v chladničce.

Potraviny	Příslušenství	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
kynuté knedlíky	varná nádoba bez otvorů	vaření v páře	100	20 - 25
karamelový krém	formičky + varná nádoba s otvory	vaření v páře	90 - 95	15 - 20
mléčná rýže*	varná nádoba bez otvorů	vaření v páře	100	25 - 35
jogurt*	skleničky + varná nádoba s otvory	vaření v páře	40	300 - 360
jablečný kompot	varná nádoba bez otvorů	vaření v páře	100	10 - 15
hruškový kompot	varná nádoba bez otvorů	vaření v páře	100	10 - 15
třešňový kompot	varná nádoba bez otvorů	vaření v páře	100	10 - 15
rebarborový kompot	varná nádoba bez otvorů	vaření v páře	100	10 - 15
švestkový kompot	varná nádoba bez otvorů	vaření v páře	100	15 - 20

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

## Rozmrazování

Potraviny zmrazujte pokud možno naplocho a naporcované při teplotě -18 °C. Nezmrazujte příliš velká množství. Rozmrazené potraviny nemají tak dlouhou trvanlivost a kazí se rychleji než čerstvé zboží.

Pokrmy rozmrazujte v sáčku pro zmrazování, na talíři nebo ve varné nádobě s otvory. Pod ně vždy zasuňte varnou nádobu bez otvorů. Potraviny tak nezůstanou v rozmrazené vodě a varný prostor zůstane čistý.

Používejte druh provozu rozmrazování.

V případě potřeby pokrm rozkrájejte nebo již rozmrazené kousky vyjměte ze spotřebiče.

Po rozmrazení nechte potraviny kvůli vyrovnání teploty ještě 5 až 15 minut odstát.



Nebezpečí poškození zdraví!

Při rozmrazování živočišných potravin musíte odstranit rozmrazenou tekutinu. Nesmí se dostat do styku s ostatními potravinami. Mohlo by dojít k přenosu choroboplodných zárodků.

Po rozmrazování spusťte v parní troubě na 15 minut druh provozu vaření v páře na 100 °C.

### Rozmrazování masa

Kusy masa, které chcete obalovat, rozmrazte natolik, aby na nich drželo koření a strouhanka.

### Rozmrazování drůbeže

Před rozmrazováním vyjměte z obalu.

Bezpodmínečně odstraňte rozmrazenou tekutinu.

Potraviny	Množství/ Hmotnost	Příslušenství	Výška	Teplota °C	Doba vaření v min
kuře	1 kg	s otvory + bez otvorů	3 1	45 - 50	60 - 70
kuřecí stehna	0,4 kg	s otvory + bez otvorů	3 1	45 - 50	30 - 35
zelenina zmrazená v bloku (např. špenát)	0,4 kg	s otvory + bez otvorů	3 1	45 - 50	20 - 30
bobulovité ovoce	0,3 kg	s otvory + bez otvorů	3 1	45 - 50	5 - 8
rybí filé	0,4 kg	s otvory + bez otvorů	3 1	45 - 50	15 - 20

Potraviny	Množství/ Hmotnost	Příslušenství	Výška	Teplota °C	Doba vaření min
guláš		s otvory + bez otvorů	3	45 - 50	40 - 50
			1		
hovězí pečeně		s otvory + bez otvorů	3	45 - 50	70 - 80
			1		

## Kynutí těsta

Pomocí druhu provozu vaření v páře vykyne těsto podstatně rychleji než při běžné pokojové teplotě.

Výšku zasunutí rošt můžete zvolit libovolně nebo můžete rošt opatrně položit na dno varného prostoru.

Pozor: Nepoškrábejte dno varného prostoru!

Misku s těstem postavte na rošt. Těsto nepřikrývejte.

Potraviny	Množství	Nádobí	Teplota ve °C	Doba vaření v min
kynuté těsto	1 kg	mísa + rošt	35	20-30
kváskové těsto	1 kg	mísa + rošt	35	20-30

## Odšťavování

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

Ovoce naplňte do varné nádoby s otvory a zasuňte ji do výšky 3. Pro zachycení šťávy zasuňte do výšky 1 varnou nádobu bez otvorů.

Nakonec dejte ovoce do utěrky a vylisujte zbytek šťávy.

Potraviny	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
maliny	s otvory + bez otvorů	3	vaření v páře	100	30 - 45
		1			
rybíz	s otvory + bez otvorů	3	vaření v páře	100	40 - 50
		1			

## Zavařování

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

Zavařujte pouze kvalitní ovoce a zeleninu.

Zkontrolujte zavařovací sklenice, gumičky, spony a pružiny.

Gumičky a sklenice důkladně vyčistěte horkou vodou. Pro čištění je vhodný také program "Lahvička, sterilizace".

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

Dvířka trouby otevřete až po uplynutí zadané doby vaření.

Zavařovací sklenice vyjměte ze spotřebiče až po úplném vychladnutí.

Potraviny	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
zelenina	litrové zavařovací sklenice	2	vaření v páře	100	30 - 120
peckovité ovoce	litrové zavařovací sklenice	2	vaření v páře	100	25 - 30
jádrové ovoce	litrové zavařovací sklenice	2	vaření v páře	100	25 - 30

## Zmrazené potraviny

Říděte se pokyny výrobce na obalu.

Uvedené doby vaření platí pro studenou parní troubu.

Potraviny	Příslušenství	Výška	Druh provozu	Teplota °C	Doba vaření min
těstoviny, čerstvé, chlazené*	varná nádoba bez otvorů	2	vaření v páře	100	5 - 10
pstruh	varná nádoba s otvory + bez otvorů	3 + 1	vaření v páře	80 - 100	20 - 25
filé z lososa	varná nádoba s otvory + bez otvorů	3 + 1	vaření v páře	80 - 100	20 - 25
brokolice	varná nádoba s otvory + bez otvorů	3 + 1	vaření v páře	100	4 - 6
květák	varná nádoba s otvory + bez otvorů	3 + 1	vaření v páře	100	5 - 8
fazole	varná nádoba s otvory + bez otvorů	3 + 1	vaření v páře	100	4 - 6
hrách	varná nádoba s otvory + bez otvorů	3 + 1	vaření v páře	100	4 - 6
mrkev	varná nádoba s otvory + bez otvorů	3 + 1	vaření v páře	100	3 - 5
zeleninová směs	varná nádoba s otvory + bez otvorů	3 + 1	vaření v páře	100	4 - 8
kapusta	varná nádoba s otvory + bez otvorů	3 + 1	vaření v páře	100	5 - 10

\* Přidat trochu tekutiny

# Poznámky









