



**Register** your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
[bosch-home.com/  
welcome](https://bosch-home.com/welcome)



# Volně stojící sporák

**HLS59D3.1**

[cs]    Návod k obsluze

**Další informace naleznete v Digitální uživatelské příručce.**



## Obsah

1	Bezpečnost.....	2
2	Zabránění věcným škodám .....	5
3	Ochrana životního prostředí a úspora.....	7
4	Vhodné nádoby .....	7
5	INSTALACE A PŘIPOJENÍ .....	8
6	Seznámení .....	9
7	Příslušenství.....	13
8	Před prvním použitím .....	14
9	Ovládání varné zóny .....	15
10	CombiZone .....	16
11	Časové funkce.....	16
12	PowerBoost .....	17
13	Dětská pojistka.....	17
14	Základní nastavení.....	17
15	Test nádobí.....	18
16	Základní ovládání.....	18
17	Rychloohřev .....	19
18	Časové funkce.....	19
19	Programy .....	20
20	Dětská pojistka.....	22
21	Základní nastavení.....	22
22	Čistění a ošetřování.....	23
23	Funkce čištění .....	25
24	Rámy .....	26
25	Dvířka spotřebiče .....	27
26	Odstranění poruch.....	29
27	Přeprava a likvidace.....	31
28	Zákaznický servis.....	32
29	Správný postup.....	32

## 1 Bezpečnost

Dodržujte následující bezpečnostní pokyny.

### 1.1 Použití k určenému účelu

Pro bezpečné a správné používání spotřebiče dodržujte pokyny týkající se použití v souladu s určením.

Obrázky v tomto návodu jsou informativní. Spotřebiče bez zástrčky smí připojovat pouze odborníci s koncesí. V případě poškození nesprávným připojením zaniká nárok na záruku. Spotřebič používejte pouze následujícím způsobem:

- k přípravě jídel a nápojů.
- pod dozorem. Při krátkém vaření mějte spotřebič celou dobu pod dozorem.
- pro soukromé použití v domácnosti a v uzavřených místnostech domova.
- do maximální nadmořské výšky 4000 m nad mořem.

Spotřebič nepoužívejte:

- na člunech nebo ve vozidlech.
- pro vytápění místnosti.
- společně s externími spínacími hodinami nebo dálkovým ovládáním.

Spotřebič nemůžete používat s časovým spínačem nebo dálkovým ovládáním.

Pokud jste uživateli aktivního implantovaného lékařského přístroje (např. kardiostimulátoru nebo defibrilátoru), ujistěte se u svého lékaře, že tento přístroj splňuje směrnici Rady Evropských společenství 90/385/EHS ze dne 20.

června 1990 a dále EN 45502-2-1 a EN 45502-2-2 a byl vybraný, implantovaný a naprogramovaný podle VDE-AR-E 2750-10.

Pokud jsou tyto předpoklady splněné a navíc se používají nekovové kuchyňské pomůcky a nádoby s nekovovými držadly, je používání této indukční varné desky při užívání k určenému účelu bezproblémové.

Příslušenství vždy správně zasuňte do trouby.

## 1.2 Omezení okruhu uživatelů

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

Děti si nesmí se spotřebičem hrát.

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

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

## 1.3 Bezpečné použití

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!**

Spotřebič se zahřívá.

- ▶ V zásuvkách přímo pod varnou deskou nikdy neukládejte hořlavé předměty nebo spreje.
- ▶ Pod spotřebičem nikdy neskladujte hořlavé předměty, např. spreje nebo čisticí prostředky a nepoužívejte je v bezprostřední blízkosti spotřebiče.

Varná plocha je velmi horká.

- ▶ Na varnou plochu nebo do její bezprostřední blízkosti stavte pouze nehořlavé předměty.
- ▶ Na varné ploše nikdy neskladujte žádné předměty.

Vaření na varných zónách s tukem nebo olejem bez dohledu může být nebezpečné a způsobit požár.

- ▶ Horké oleje a tuky nikdy nenechávejte bez dozoru.
- ▶ Nikdy se nepokoušejte hasit oheň vodou, nýbrž spotřebič vypněte a poté plameny zakryjte např. víkem nebo hasicí textilí.

Kryty varné desky mohou způsobit nehody, např. v důsledku přehřátí, vznícení nebo prasknutí materiálů.

- ▶ Nepoužívejte žádné kryty varné desky.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení se může dotknout topných prvků a vznítit se.

- ▶ Při předehřívání a pečení nikdy nepokládejte papír na pečení na příslušenství bez upevnění.
- ▶ Papír na pečení vždy upravte na správný rozměr a zatížte nádobou nebo pečicí formou.

Hořlavé předměty uložené v troubě se mohou vznítit.

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

Potraviny se mohou vznítit.

- ▶ Sledujte postup vaření. Krátký postup neustále sledujte.

Po každém použití vypněte varnou desku hlavním vypínačem.

- ▶ Nečekejte, až se varná deska automaticky vypne, protože už se na ní nenachází žádné hrnce ani pánve.

Varná deska se samočinně vypne a nelze ji ovládat. Později se může neúmyslně zapnout.

- ▶ Vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- ▶ Zavolejte zákaznický servis.

Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečeně se mohou vznítit.

- ▶ Před spuštěním provozu odstraňte z pečicího prostoru, z topných prvků a příslušenství hrubé nečistoty.

Přehřátí spotřebiče může způsobit požár.

- ▶ Spotřebič nikdy nezabudovávejte za dekorativní dvířka nebo dvířka skříňky.

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!**

Během použití jsou spotřebič a jeho přístupné části horké, zejména případný rám varné desky.

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

Kovové předměty se na varné desce velmi rychle zahřejí.

- ▶ Na varnou desku nikdy nepokládejte předměty z kovu, jako např. nože, vidličky, lžice a pokličky.

Ochranné mřížky varné desky mohou způsobit nehody.

- ▶ Nikdy nepoužívejte ochranné mřížky varné desky.

Příslušenství nebo nádoby jsou velmi horké.

- ▶ Horké příslušenství nebo nádoby vyndávejte z trouby vždy chňapkou.

Spotřebič se během provozu zahřívá.

- ▶ Před čištěním nechte spotřebič vychladnout.

Alkoholové výpary se mohou v horké troubě vznítit.

- ▶ V pokrmech používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu.
- ▶ Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.

Během použití jsou spotřebič a jeho přístupné části horké.

- ▶ Dávejte pozor, abyste se nedotkli horkých prvků.
- ▶ Malé děti do 8 let je třeba udržovat z dohledu.

Alkoholové výpary se mohou v horké troubě vznítit. Dvířka spotřebiče mohou prasknout.

Může unikat horká pára a mohou vyšlehnout plameny.

- ▶ V pokrmech používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu.
- ▶ Neohřívejte lihoviny ( $\geq 15$  obj. %) v nezředěném stavu (např. pro přilévání do pokrmy nebo polévání pokrmů).
- ▶ Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

- ▶ Opravy spotřebiče smí provádět pouze odborný personál, který je k tomu vyškolený.
- ▶ K opravě spotřebiče se smí používat pouze originální náhradní díly.
- ▶ Pokud je síťový kabel tohoto spotřebiče poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo ohrožení.

Poškozený spotřebič nebo poškozený síťový kabel je nebezpečný.

- ▶ V žádném případě nepoužívejte poškozený spotřebič.
- ▶ Nikdy nepoužívejte spotřebič s natrženým nebo zlomeným povrchem.
- ▶ Kontaktujte zákaznický servis. → *Strana 32*

Pronikající vlhkost může způsobit úraz elektrickým proudem.

- ▶ Při čištění spotřebiče nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe.

U horkých částí spotřebiče se může roztavit izolace kabelů elektrických spotřebičů.

- ▶ Připojovací kabel elektrických spotřebičů se nikdy nesmí dostat do kontaktu s horkými částmi spotřebiče.

Poškozená izolace síťového kabelu je nebezpečná.

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

Když odpojíte spotřebič od sítě, může se vyskytovat zbytkové napětí.

- ▶ Spotřebič smí připojit pouze odborník.

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

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

- ▶ Nesahejte do prostoru závěsů.
- Poškrábané sklo ve dvířkách spotřebiče může prasknout.
- ▶ Na čištění skla ve dvířkách trouby nepoužívejte ostré abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch.

Náraz na otevřená dvířka spotřebiče může způsobit poranění.

- ▶ Dvířka spotřebiče nechte během provozu a po jeho skončení zavřená.

Součásti uvnitř dvířek spotřebiče mohou mít ostré hrany.

- ▶ Používejte ochranné rukavice.
- Spotřebič a části, kterých se lze dotknout, mohou mít ostré hrany.
- ▶ Při manipulaci a čištění buďte opatrní.
  - ▶ Pokud možno používejte ochranné rukavice.

Při vaření ve vodní lázni může varná deska a varná nádoba vlivem přehřátí prasknout.

- ▶ Nádoba ve vodní lázni se nesmí přímo dotýkat dna hrnce naplněného vodou.
  - ▶ Používejte jen tepelně odolné nádoby.
- Spotřebič s roztrženým nebo zlomeným povrchem může způsobit poranění pořezáním.
- ▶ Spotřebič nepoužívejte, pokud má roztržený nebo zlomený povrch.

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!**

Teleskopické výsuvy jsou při provozu spotřebiče horké.

- ▶ Horké teleskopické výsuvy nechte vychladnout, než se jich budete dotýkat.
- ▶ Horkých teleskopických výsuvů se dotýkejte pouze chňapkou.

**⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!**

Přístupné díly jsou při provozu horké.

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

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

- ▶ Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.
- ▶ Udržujte mimo dosah dětí.

Voda může v horké troubě způsobit vznik horké páry.

- ▶ Nikdy nelijte vodu do horké trouby.

**⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí udušení!**

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

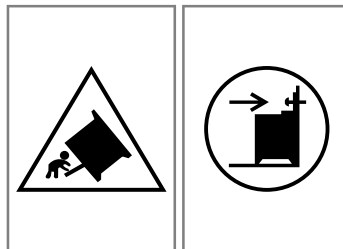
- ▶ Obalový materiál uchovávejte mimo dosah dětí.
- ▶ Nedovolte dětem, aby si hrály s obalovým materiálem.

Děti mohou vdechnout nebo spolknout malé části a udusit se.

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

**⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí převrácení!**

Pokud postavíte spotřebič na podstavec a neupevníte ho, může z podstavce sklouznout.



- ▶ Spotřebič s podstavcem pevně spojte.
- ▶ Varování: Abyste zabránili převržení spotřebiče, nainstalujte vyvažovací přípravek.
- ▶ Při montáži se řiďte návodem.

**1.4 Zásuvka ve spodní části sporáku****⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!**

Povrch zásuvky ve spodní části sporáku může být velmi horký.

- ▶ V zásuvce mějte uložené jen příslušenství pro pečicí troubu.
- ▶ Do zásuvky ve spodní části sporáku neukládejte vznětlivé a hořlavé předměty.

**1.5 Halogenová žárovka****⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!**

Osvětlení v troubě se velmi zahřívá. Ještě nějakou dobu po vypnutí hrozí nebezpečí popálení.

- ▶ Nedotýkejte se skleněného krytu.
- ▶ Při čištění zabraňte kontaktu s pokožkou.

**⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Při výměně žárovky jsou kontakty objímky žárovky pod napětím.

- ▶ Před výměnou žárovky zajistěte, aby byl spotřebič vypnutý, abyste zabránili úrazu elektrickým proudem.

## 2 Zabránění věcným škodám

### 2.1 Oblast pečicí trouby

Při používání pečicí trouby dodržujte příslušné pokyny.

**POZOR!**

Předměty na dně pečicího prostoru způsobují při teplotě nad 50 °C hromadění tepla. Doba pečení neodpovídá a poškozuje se smalt.

- ▶ Na dno trouby nepokládejte příslušenství, papír na pečení nebo fólie jakéhokoli druhu.
- ▶ Na dno pečicího prostoru stavte nádoby pouze tehdy, když je nastavená teplota nižší než 50 °C.

Alobal může na skle dvířek způsobit trvalé zbarvení.

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

Když se v horké troubě nachází voda, vzniká pára. Vlivem změny teploty může dojít k poškození.

- ▶ Nikdy nelijte vodu do horké trouby.
- ▶ Nikdy nestavte nádobu s vodou na dno pečicího prostoru.

Déle trvající vlhkost v troubě způsobuje korozi.

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

Chladnutí s otevřenými dvířky spotřebiče časem způsobí poškození okolních skříněk.

- ▶ Po skončení provozu s vysokými teplotami nechte pečicí prostor vychladnout se zavřenými dvířky.
- ▶ Dávejte pozor, abyste do dvířek spotřebiče nic nepřiskřípli.
- ▶ Pouze v případě provozu s velkou vlhkostí nechte pečicí prostor vyschnout s otevřenými dvířky.

Štáva z ovoce, která kape z plechu na pečení, způsobí skvrny, které případně nemusí již být možné odstranit.

- ▶ U velmi šťavnatých ovocných koláčů nedávejte na korpus příliš bohatou horní vrstvu.
- ▶ Pokud možno použijte hlubší univerzální plech.

Čisticí prostředek na pečicí trouby v horké troubě poškozuje smalt.

- ▶ Nikdy nepoužívejte čisticí prostředek na pečicí trouby v horké troubě.
- ▶ Před příštím rozehrátím odstraňte z trouby a z dvířek veškeré zbytky.

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

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

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

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

Pokud byste spotřebič přenášeli nebo přesouvali za madlo krytu, může madlo prasknout a může dojít k poškození závěsů. Madlo krytu není dimenzované na hmotnost spotřebiče.

- ▶ Nepřenášejte a nepřesouvejte spotřebič za madlo krytu.

Při grilování se vlivem vysokých teplot může plech na pečení nebo univerzální hluboký plech zdeformovat a při vyndávání poškodit smalt.

- ▶ Při grilování nezasunujte plech na pečení nebo univerzální hluboký plech výše než do úrovně vkládání 3.
- ▶ Nad úrovní vkládání 3 grilujte jen přímo na roštu.

## 2.2 Varná deska

Při používání spotřebiče dodržujte příslušné pokyny.

### Zabránění věcným škodám

Zde najdete nejčastější příčiny poškození a rady, jak jim můžete zabránit.

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Vaření bez dozoru.	Sledujte vaření.
Skvrny, nerovnosti povrchu	Rozlité potraviny, především s vysokým podílem cukru.	Okamžitě odstraňte pomocí škrabky na sklo.
Skvrny, nerovnosti povrchu nebo praskliny ve skle	Vadnou nádobu, nádobu s roztaveným smaltem nebo nádoby s měděným nebo hliníkovým dnem.	Použijte vhodnou nádobu v dobrém stavu.
Skvrny, změny barvy	Nevhodné metody čištění.	Používejte jen čisticí prostředky vhodné pro sklokeramiku a varnou desku čistěte jen ve studeném stavu.
Nerovnosti povrchu nebo praskliny ve skle	Nárazy nebo padající nádoby, příslušenství nebo jiné tvrdé či špičaté předměty.	Při vaření nebouchejte do skla a dbejte na to, aby na varnou desku nespadly žádné předměty.
Poškrábání, změny barvy	Drsné dno nádoby nebo posouvání nádoby po varné desce.	Zkontrolujte nádoby. Při posouvání nádobu nazdvihněte.
Poškrábání	Sůl, cukr nebo písek.	Nepoužívejte varnou desku jako pracovní nebo odkládací plochu.
Poškození spotřebiče	Vaření ve zmrzlých nádobách.	Nikdy nepoužívejte zmrzlé nádoby.
Poškození nádoby nebo spotřebiče	Vaření v prázdné nádobě.	Na horkou varnou zónu nikdy nestavte nebo na ní neohřívejte prázdnou varnou nádobu.
Poškozené sklo	Roztavený materiál na horké varné zóně nebo horká poklička na skle.	Na varnou desku nepokládejte papír na pečení,lobal, plastové nádoby nebo pokličky.
Přehřátí	Horká nádoba na ovládacím panelu nebo na rámu.	Na tato místa nikdy nestavte horkou nádobu.

## 2.3 Oblast zásuvky

Při používání zásuvky dodržujte příslušné pokyny.

**POZOR!**

Do zásuvky ve spodní části sporáku nedávejte horké předměty. Zásuvka by se mohla poškodit.

- ▶ Do zásuvky ve spodní části sporáku nedávejte horké předměty.

Do zásuvky ve spodní části sporáku nedávejte příslušenství pro pečení trouby, které je vyšší než zásuvka. Jinak může dojít k poškození spotřebiče.

- ▶ Do zásuvky ve spodní části sporáku nedávejte příslušenství pro pečení trouby, které je vyšší než zásuvka.

## 3 Ochrana životního prostředí a úspora

### 3.1 Likvidace obalu

Obalový materiál je ekologický a lze ho recyklovat.

- ▶ Jednotlivé složky likvidujte rozdělené podle druhů.

### 3.2 Úspora energie

Při dodržování těchto upozornění spotřebuje Váš spotřebič méně proudu.

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

- Když spotřebič nepřehříjete, ušetříte až 20 % energie.

Používejte tmavé, černě lakované nebo smaltované formy na pečení.

- Tyto formy na pečení mají mimořádně dobrou tepelnou vodivost.

Dvířka spotřebiče otevírejte během provozu co možná nejméně.

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

Pečte více pokrmů hned po sobě nebo současně.

- Trouba je rozehrátá po prvním pečení. Zkracuje se tak doba pečení následujícího koláče.

Při delší době pečení vypněte spotřebič 10 minut před koncem doby pečení.

- Zbytečné teplo stačí pro dopečení pokrmu.

Vyjměte z trouby příslušenství, které nepoužíváte.

- Zbytečné příslušenství se nemusí ohřívat.

Zmrazené pokrmy nechte před přípravou rozmrazit.

- Ušetří se tím energie pro rozmrazování.

#### Poznámka:

Spotřebič spotřebuje:

- v pohotovostním režimu se zapnutým displejem max. 1 W

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

### Úspora energie

Při dodržování těchto upozornění spotřebuje Váš spotřebič méně proudu.

Varnou zónu volte podle velikosti hrnce. Nádoby umístěte středově.

Používejte nádoby, jehož průměr dna se shoduje s průměrem varné zóny.

**Tip:** Výrobci nádob často uvádí horní průměr hrnce. Ten je často větší než průměr dna.

- Nevhodné nádoby nebo ne zcela zakryté varné zóny mají velkou spotřebu energie.

Hrnce přiklopte pokličkou vhodné velikosti.

- Pokud vaříte bez pokličky, má spotřebič mnohem větší spotřebu energie.

Pokličku nadzvedávejte pokud možno zřídka.

- Při nadzvednutí pokličky uniká mnoho energie.

Používejte skleněné pokličky.

- Přes skleněnou pokličku vidíte do hrnce bez zvednutí pokličky.

Používejte hrnce a pánve s rovným dnem.

- Nerovné dno zvyšuje spotřebu energie.

Používejte nádoby podle množství potravin.

- Velké nádoby s malým obsahem mají větší spotřebu energie pro zahřátí.

Vařte s malým množstvím vody.

- Čím více vody je v nádobě, tím více energie je zapotřebí pro zahřátí.

Včas přepněte na nižší stupeň vaření.

- Při příliš vysokém stupni dalšího vaření plýtváte energií.

## 4 Vhodné nádoby

Nádoba vhodná pro indukční vaření musí mít feromagnetické dno, tj. musí přitahovat magnet, dále musí dno odpovídat velikosti varné zóny. Pokud varná zóna nádobu nerozpozná, postavte ji na varnou zónu s nejbližším menším průměrem.

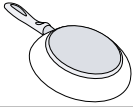

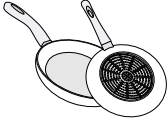
### 4.1 Velikost a vlastnosti nádob

Pro správné rozpoznání nádoby dbejte na správnou velikost a materiál nádoby. Dna všech nádob musí být zcela rovná a hladká.

Pomocí Test nádob zkontrolujte, zda je nádoba vhodná. Další informace najdete pod

→ "Test nádob", Strana 18.

Nádoby	Materiály	Vlastnosti
Doporučené nádoby	Nádoby z ušlechtilé oceli v sendvičovém provedení, které dobře rozvádí teplo.	Tyto nádoby rovnoměrně rozvádějí teplo, rychle se zahřívají a umožňují rozpoznání.

	<p>Feromagnetické nádoby ze smaltované oceli nebo litiny nebo speciální indukční nádoby z ušlechtilé oceli.</p>	<p>Tyto nádoby se rovnoměrně rychle zahřívají a jsou spolehlivě rozpoznány.</p>
<p>Vhodné</p> 	<p>Dno není zcela feromagnetické.</p>	<p>Je-li průměr feromagnetické oblasti menší než dno nádoby, zahřívá se pouze feromagnetická plocha. Teplo se pak nerozvádí rovnoměrně.</p>
	<p>Dna varných nádob s podíly hliníku.</p>	<p>Tato dna nádob zmenšují feromagnetickou plochu, čímž se do varné nádoby přenáší menší výkon. Případně jsou tyto nádoby rozpoznány jen nedostatečně, nebo nejsou rozpoznány vůbec, a proto se dostatečně nezahřívají.</p>
<p>Nevhodné</p>	<p>Nádoby z normální tenké oceli, skla, keramiky, mědi nebo hliníku.</p>	

### Poznámky

- Mezi varnou deskou a nádobou zásadně nepoužijte žádné adaptérové desky.

- Neohřívejte prázdné nádoby a nepoužívejte nádoby s tenkým dnem, protože by se mohly velmi silně zahřát.

## 5 Instalace a připojení

Zde se dozvíte, kde je nejlepší místo pro instalaci vašeho spotřebiče. Kromě toho se dozvíte, jak spotřebič zapojíte do elektrické sítě.

### 5.1 Elektrická přípojka

Elektrické připojení musí provádět koncesovaný odborník. Dodržujte předpisy příslušných elektrorozvodných závodů.

- Spotřebič je určený pro pevné připojení k elektrické síti pomocí přiloženého kabelu. V případě poškození nikdy neodstraňujte kabel ze spotřebiče ani ho nevyměňujte za kabel se zástrčkou nebo bez zástrčky!
- Pokud je síťový kabel tohoto spotřebiče poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo ohrožení.
- Pokud je spotřebič nesprávně připojený, zaniká v případě škody nárok na záruku.

#### Informace k elektrickému připojení instalátorem


- Není-li po instalaci síťová zástrčka volně přístupná, musí být na straně instalace k dispozici odpojovač všech pólů se vzdáleností kontaktů minimálně 3 mm. Při připojení pomocí zástrčky to není nutné, pokud má uživatel k zástrčce přístup.
- Elektrická bezpečnost: Sporák je spotřebič s třídou ochrany I a jeho provoz je dovolený jen s připojením ochranného vodiče.
- Pro připojení spotřebiče použijte kabel typu H 05 VV-F nebo jiný ekvivalentní kabel.

#### Důležité informace k elektrické přípojce

Dodržujte následující pokyny a zajistěte následující:

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Při kontaktu se součástmi pod napětím hrozí nebezpečí úrazu elektrickým proudem.

- Zástrčky se dotýkejte pouze suchýma rukama.
- Nikdy neodpojujte síťovou zástrčku ze zásuvky za provozu.
- Síťovou zástrčku vytahujte ze zásuvky za kryt zástrčky, nikdy za kabel, protože může dojít k poškození.
- Síťová zástrčka a síťová zásuvka si musí odpovídat.
- Síťová zástrčka musí být neustále přístupná.
- Průřez kabelu musí být dostatečný.
- Síťový kabel nesmí být zalomený, přiskřípnutý, nesmí se pozměňovat nebo proříznout.
- Výměnu síťového kabelu (v případě potřeby) smí provést pouze kvalifikovaný elektrikář. Náhradní síťový kabel lze obdržet u zákaznického servisu.
- Nepoužívejte vícenásobné zásuvkové lišty nebo vícenásobné zásuvky a prodlužovací kabely.
- Uzemnění je provedené podle předpisů.
- Při použití proudového chrániče se smí použít pouze typ označený symbolem . Pouze tento symbol zaručuje splnění aktuálně platných předpisů.
- Síťový kabel se nesmí dostat do kontaktu se zdroji tepla.

### 5.2 Instalace spotřebiče

Spotřebič umístěte na hladký podklad. Spotřebič nikdy neinstalujte za dekorační dvířka nebo dvířka skříňky. Hrozí nebezpečí přehřátí.

#### Nastavení výšky spotřebiče

Výšku nastavte podle funkcí svého spotřebiče.

#### Nastavení výšky spotřebiče s pevnými zásuvkami

Pokud má váš spotřebič pevné zásuvky, nastavte jeho výšku následujícím způsobem.



**Poznámka:**

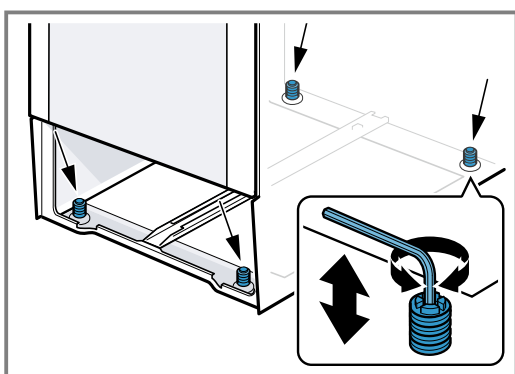
Spotřebič má výškově nastavitelné nožičky. Pomocí nich můžete spotřebič zvednout o cca 15 mm od podlahy.

- Nožičky se nacházejí na přední straně a na zadní straně zespoda spotřebiče.
- Zvyšte nebo snižte nožičky jejich otáčením pomocí šestihranného klíče tak, aby byl spotřebič ve vodorovné poloze.

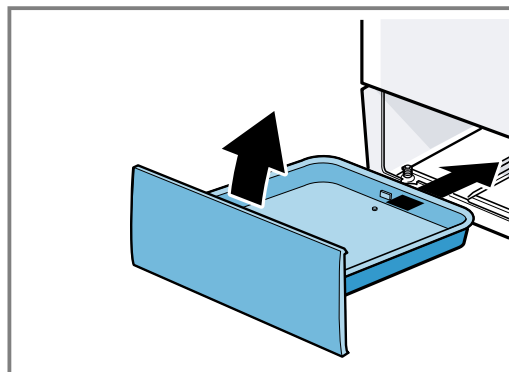
**Nastavení výšky spotřebiče s vyjímatelnou zásuvkou**

Pokud spotřebič nemá výškově nastavitelné nožičky a zásuvku lze vyndat, nastavte výšku spotřebiče následujícím způsobem.

1. Vytáhněte zásuvku v podstavci spotřebiče a vyndejte ji směrem nahoru. V podstavci jsou uvnitř vpředu a vzadu nastavitelné nožičky.
2. Nastavitelné nožičky otáčejte pomocí šestihranného klíče nahoru nebo dolů tak, aby byl sporák vyrovnaný do vodorovné polohy.



3. Zasuňte zásuvku do podstavce spotřebiče.

**Okolní skříňky**

Okolní skříňky musí být z nehořlavého materiálu. Přední strany okolních skříňek musí být odolné vůči teplotám minimálně 90 °C.

**Přípevnění ke stěně**

Aby se spotřebič nepřevrhl, musíte ho pomocí přiložených úhelníků připevnit ke stěně. Při připevňování spotřebiče ke stěně se řiďte návodem k montáži.

**5.3 Demontáž spotřebiče**

Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

**⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Když odpojíte spotřebič od sítě, může se vyskytovat zbytkové napětí.

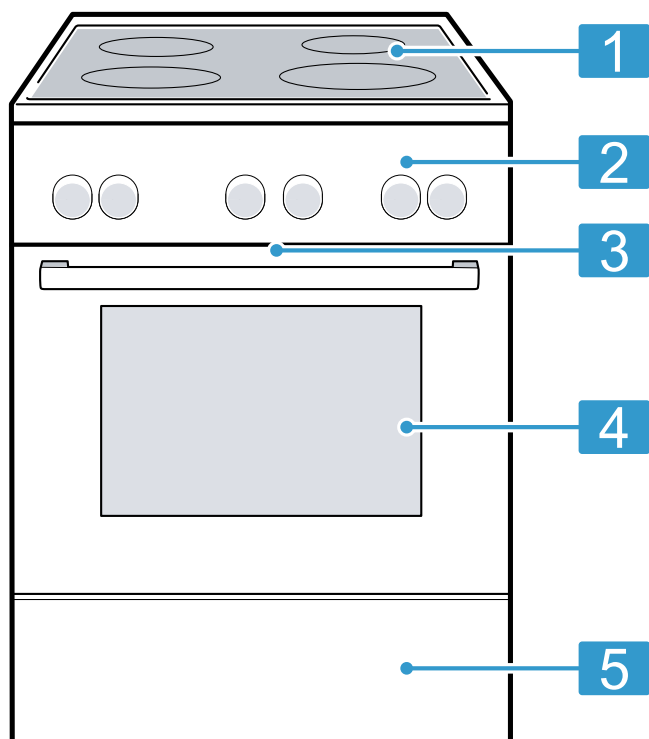
- Spotřebič smí připojit pouze odborník.

## 6 Seznámení

### 6.1 Váš spotřebič

Zde naleznete přehled součástí vašeho spotřebiče.

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



Vysvětlení	
1	Varná deska
2	Ovládací políčka
3	Chladič ventilátor <sup>1</sup>
4	Dvířka spotřebiče
5	Zásuvka ve spodní části sporáku <sup>1</sup>

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

## 6.2 Ovládací políčka

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

### Tlačítka a displej

Pomocí tlačítek můžete nastavovat různé funkce spotřebiče. Nastavení vidíte na displeji.







Když je některá funkce aktivní, svítí na displeji příslušný symbol. ☺ svítí pouze tehdy, když měníte čas.

Symbol	Funkce	Použití
☺	Dětská pojistka	Aktivace nebo deaktivace dětské pojistky.

### Ovládací prvky








Pomocí ovládacích prvků nastavíte všechny funkce vašeho spotřebiče a obdržíte informace o provozním stavu.

Ovládací prvek	Vysvětlení
<b>Tlačítka a displej</b>	Tlačítka jsou plochy citlivé na dotyk. Pro zvolení funkce se lehce dotkněte příslušného políčka. Na displeji se zobrazují symboly aktivních funkcí a časové funkce. → "Tlačítka a displej", Strana 10
<b>Volič funkcí</b>	Pomocí voliče funkcí nastavíte druh ohřevu a další funkce. Volič funkcí můžete otáčet z nulové polohy 0 doprava a doleva. V závislosti na typu spotřebiče může být volič funkcí zasouvací. Pro zasunutí nebo vysunutí stiskněte volič funkcí v nulové poloze 0. → "Druhy ohřevu a funkce", Strana 11
<b>Volič teploty</b>	Pomocí voliče teploty nastavíte teplotu pro druh ohřevu nebo zvolíte nastavení pro další funkce. Volič teploty můžete z nulové polohy ● otáčet až nadoraz pouze doprava, dál ne. V závislosti na typu spotřebiče může být volič teploty zasouvací. Pro zasunutí nebo vysunutí stiskněte volič teploty v nulové poloze ●. → "Teplota a stupně nastavení", Strana 11
<b>Spínače varných zón</b>	Pomocí 4 spínačů varných zón nastavíte výkon jednotlivých varných zón. Symbol nad příslušným spínačem signalizuje, kterou varnou zónu jste nastavili.

Symbol	Funkce	Použití
	Časové funkce	Volba času  , minutky  , doby trvání  a času konce  . Pro zvolení jednotlivých časových funkcí několikrát stiskněte  . Červený sloupec nad příslušným symbolem nebo pod ním signalizuje, které funkce se týká nastavení zobrazené na displeji.
kg	Hmotnost	Zvolení hmotnosti pro programy.
–	Minus	Snížení nastavených hodnot.
+	Plus	Zvýšení nastavených hodnot.




## Druhy ohřevu a funkce

Abyste vždy zvolili vhodný druh ohřevu pro příslušné pokrmy, vysvětlíme vám rozdíly a oblasti použití.

Symbol	Druh ohřevu	Použití a způsob fungování
	3D horký vzduch	Pečení pečiva nebo masa na jedné či více úrovních. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě.
	Mírný horký vzduch	Šetrné pečení vybraných pokrmů bez předehtátí na jedné úrovni. Ventilátor rozhání teplo z kruhového topného tělesa na zadní stěně stejnoměrně po celé troubě. Pokrm se peče v jednotlivých fázích pomocí zbytkového tepla. Zvolte teplotu od 120 °C do 230 °C. Během pečení nechte dvířka spotřebiče zavřená. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v režimu cirkulace vzduchu a energetické třídy.
	Stupeň na pizzu	Pečení pizzy nebo pokrmů, které potřebují velké teplo zdola. Hřeje dolní topné těleso a kruhové topné těleso na zadní stěně.
	Dolní ohřev	Dopékání pokrmů nebo pečení ve vodní lázni. Teplo sálá zdola.
	Velkoplošný gril	Grilování nízkých grilovaných pokrmů, jako steaků, klobás nebo toastů. Grilování pokrmů. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
	Gril s cirkulací vzduchu	Pečení drůbeže, celých ryb nebo větších kusů masa. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor víří horký vzduch okolo pokrmu.
	Horní/dolní ohřev	Tradiční pečení pečiva nebo masa na jedné úrovni. Tento druh ohřevu je obzvláště vhodný pro koláče se šťavnatou náplní. Teplo sálá stejnoměrně shora i zdola. Tento druh ohřevu se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v konvenčním režimu.

## Další funkce

Zde naleznete přehled dalších funkcí spotřebiče.

Symbol	Funkce	Použití
	Rychlý ohřev	Rychlé předehtívání pečicího prostoru bez příslušenství. → "Rychloohřev", Strana 19
	Programy	Použití naprogramovaných hodnot nastavení pro různé pokrmy. → "Programy", Strana 20
	Osvětlení pečicí trouby	Osvětlení pečicí trouby bez ohřevu. → "Osvětlení", Strana 13

## Teplota a stupně nastavení

Pro druhy ohřevu a funkce existují různá nastavení.

**Poznámka:** Při nastavení teploty vyšší než 250 °C sníží spotřebič teplotu po cca 10 minutách na cca 240 °C. Pokud je váš spotřebič vybavený druhem ohřevu horní/dolní ohřev nebo dolní ohřev, snížení teploty se u něj neprovádí.

Symbol	Funkce	Použití
●	Nulová poloha	Spotřebič nehřeje.
50–275	Teplotní rozmezí	Nastavení teploty v troubě ve °C.

Symbol	Funkce	Použití
1, 2, 3 nebo I, II, III	Stupně grilování	Nastavení stupňů grilování podle typu spotřebiče pro gril, pro velkoplošný gril a gril nebo pro maloplošný gril. 1 = slabý 2 = střední 3 = silný
	Programy	Nastavení funkce programu.

### Ukazatel zahřívání

Spotřebič vám signalizuje, když hřeje.

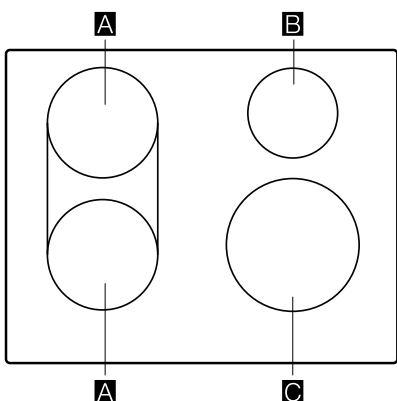
Linka ve spodní části displeje se vyplňuje ve 3 krocích zleva doprava červeně podle toho, čím více je trouba rozehřátá. Během jednotlivých fází ohřevu v rámci jednoho provozu se linka zkracuje o jeden krok. Při přehřátí je dosaženo optimálního okamžiku pro vložení pokrmu, jakmile jsou všechna 3 políčka linky vyplněná červeně.

**Poznámka:** Kvůli teplotní setrvačnosti se zobrazená teplota může mírně lišit od skutečné teploty v pečicím prostoru.

### Indukční vaření

Indukční vaření přináší ve srovnání s běžnými varnými deskami některé změny a řadu výhod, jako úsporu času při vaření a pečení, úsporu energie a snadnější údržbu a čištění. Umožňuje také lepší kontrolu tepla, protože se teplo vytváří v nádobě.

### Rozdělení varných zón

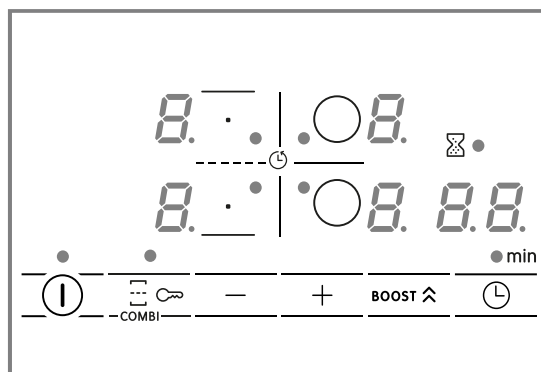


Uvedený výkon byl měřen s normovanými hrnci popsanými v normě IEC/EN 60335-2-6. Výkon lze měnit podle velikosti nebo materiálu varné nádoby.

Varná zóna	Velikost	Maximální výkon	
A	Ø 18 cm 	Stupeň ohřevu 9	1 800 W
		PowerBoost	3 100 W
	18 × 18 cm 	Stupeň ohřevu 9	3 600 W
B	Ø 14,5 cm	Stupeň ohřevu 9	1 400 W
		PowerBoost	2 200 W
C	Ø 21 cm	Stupeň ohřevu 9	2 200 W
		PowerBoost	3 700 W

### Ovládací panel

Jednotlivé detaily, jako barva a tvar, se mohou od obrázku lišit.



### Dotyková políčka

Senzor	Funkce
	Hlavní vypínač
	Volba varné zóny
	CombiZone
	Volba nastavení
	PowerBoost
	Časové funkce
	Dětská pojistka

### Ukazatele

Ukazatel	Funkce
	Provozní stav
	Stupně ohřevu
	Zbytkové teplo
	PowerBoost
	Časové funkce

### Dotyková políčka a ukazatele

Při dotknutí některého symbolu se aktivuje příslušná funkce.

- Ovládací panel udržujte suchý a čistý. Vlhkost negativně ovlivňuje funkci.
- Nestavte žádnou nádobu do blízkosti ukazatelů a senzorů. Může dojít k přehřátí elektroniky.

### Varná zóna

Než začnete vařit, zkontrolujte, zda velikost nádoby odpovídá varné zóně, na které chcete vařit:

Rozsah	Typ varné zóny
	Jednookruhová varná zóna
	Kombinovaná varná zóna Další informace viz → "CombiZone", Strana 16.

### Ukazatel zbytkového tepla

Varná deska má pro každou varnou zónu ukazatel zbytkového tepla. Nedotýkejte se varné zóny, dokud svítí ukazatel zbytkového tepla.

Ukazatel	Význam
H	Varná zóna je horká.
h	Varná zóna je teplá.

## 6.3 Pečicí prostor

Funkce v troubě usnadňují provoz spotřebiče.

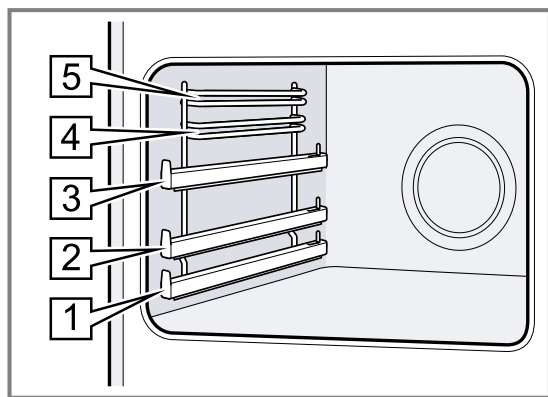
### Rámy

Do rámu uvnitř trouby můžete v různých úrovních zasunout příslušenství.

Trouba má 5 úrovně vkládání. Úrovně vkládání se počítají zdola nahoru.

Rámy můžete vyjmout, např. kvůli čištění.

→ "Rámy", Strana 26



### Samočisticí plochy

Zadní stěna pečicího prostoru je samočisticí. Samočisticí plochy jsou opatřeny porézní, matnou keramickou vrstvou a mají drsný povrch. Samočisticí plochy během provozu spotřebiče absorbují a odstraňují stříkající tuk z pečení masa nebo pečiva a grilování.

Když už se samočisticí plochy při provozu samy dostatečně nečistí, nechte pečicí prostor cíleně rozehrát.

→ "Čištění samočisticích ploch v troubě", Strana 25

### Osvětlení

Vnitřek trouby osvětluje žárovka.

U většiny druhů ohřevu a funkcí je osvětlení během provozu zapnuté. Když ukončíte provoz voličem funkcí, osvětlení se vypne.

Otočením voliče funkcí do polohy osvětlení trouby můžete osvětlení zapnout i bez ohřevu.

### Chladicí ventilátor

Ventilátor se zapíná a vypíná v závislosti na teplotě spotřebiče. Teplý vzduch uniká dvířky.

#### POZOR!

Nezakrývejte větrací otvory nad dvířky spotřebiče. Spotřebič by se přehřál.

► Větrací otvory musí zůstat volné.

Aby spotřebič po skončení provozu rychleji vychladl, běží ještě určitou dobu ventilátor.

### Dvířka spotřebiče

Pokud během provozu otevřete dvířka spotřebiče, provoz běží dále.

### Kondenzovaná voda

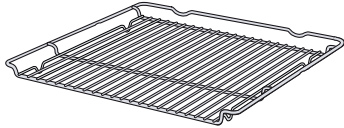
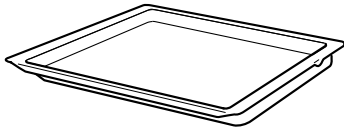
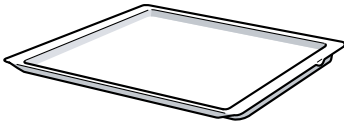
Při vaření může v pečicím prostoru a na dvířkách spotřebiče vznikat kondenzovaná voda. Vznik kondenzované vody je normální a nemá vliv na funkci spotřebiče. Po vaření kondenzovanou vodu otřete.

## 7 Příslušenství

Používejte originální příslušenství. Je přizpůsobené pro váš spotřebič.

**Poznámka:** Příslušenství se může horkem zdeformovat. Deformace nemá žádný vliv na funkci. Po vychladnutí příslušenství deformace zmizí.


V závislosti na typu spotřebiče může být dodané příslušenství různé.

Příslušenství		Použití
Rošt		<ul style="list-style-type: none"> <li>Formy na pečení</li> <li>Zapékací formy</li> <li>Nádoby</li> <li>Maso, např. pečeně nebo kusy na grilování</li> <li>Zmrazené pokrmy</li> </ul>
Univerzální plech		<ul style="list-style-type: none"> <li>Šťavnaté koláče</li> <li>Cukroví</li> <li>Chléb</li> <li>Velké pečeně</li> <li>Zmrazené pokrmy</li> <li>Zachycení kapající tekutiny, např. tuku při grilování na roštu.</li> </ul>
Plech na pečení		<ul style="list-style-type: none"> <li>Koláče na plechu</li> <li>Třený koláč, jednoduchý</li> </ul>

## 7.1 Použití příslušenství


Příslušenství zasuňte do trouby správně. Jen tak můžete příslušenství vytáhnout přibližně do poloviny, aniž by se překlopilo.

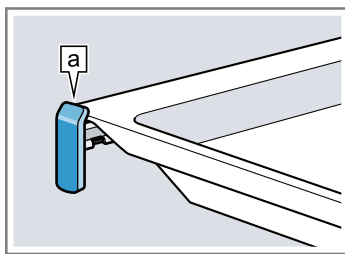
1. Příslušenství zasuňte mezi obě vodící tyče příslušné úrovně vkládání.

Grilovací rošt	Grilovací rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům spotřebiče a zakřivením  dolů.
----------------	---

Plech např. univerzální plech nebo plech na pečení	Plech zasuňte zkosením směrem ke krytu spotřebiče.
--	--

2. Abyste mohli vložit příslušenství u úrovně vkládání s výsuvnými kolejkami, výsuvné kolejnice vytáhněte.

Rošt nebo plech	Příslušenství vložte tak, aby okraj příslušenství seděl za zářezkou  na výsuvné kolejnici.
-----------------	---



**Poznámka:** Úplně vysunutá výsuvná kolejnice zaskočí. Výsuvné kolejnice lehce zatlačte zpět do trouby.

3. Příslušenství úplně zasuňte, aby se nedotýkalo dvířek spotřebiče.

**Poznámka:** Příslušenství, které při provozu nepotřebujete, vyjměte z trouby.

## 7.2 Další příslušenství

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

Rozsáhlou nabídku k vašemu spotřebiči naleznete na internetu nebo v našich prospektech: [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

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

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

# 8 Před prvním použitím

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

## 8.1 První uvedení do provozu

Než budete moct spotřebič používat, musíte provést nastavení pro první uvedení do provozu.

## Nastavení času

Po připojení spotřebiče nebo výpadku proudu bliká na displeji čas. Čas začíná ve „12:00“ h. Nastavte aktuální čas.

**Požadavek:** Volič funkcí musí být v nulové poloze 0.

1. Pomocí — nebo + nastavte čas.

2. Stiskněte ①.

✓ Na displeji se zobrazí nastavený čas.

**Tip:** V základních nastaveních → *Strana 17* můžete určit, jestli se bude čas zobrazovat na displeji.

## 8.2 Čištění spotřebiče před prvním použitím

Než poprvé začnete ve spotřebiči připravovat pokrm, vyčistěte pečicí prostor a příslušenství.

1. Odstraňte z pečicího prostoru příslušenství a zbytky obalů, např. polystyrenové kuličky.
2. Před zahřátím měkkým, vlhkým hadrem otřete hladké plochy v pečicím prostoru.
3. Dokud spotřebič hřeje, v místnosti větrejte.
4. Nastavte druh ohřevu a teplotu.  
→ *"Základní ovládání", Strana 18*

Druh ohřevu	3D horký vzduch <sup>Ⓜ</sup>
Teplota	Maximum
Doba trvání	1 hodina

5. Po uvedené době spotřebič vypněte.
6. Počkejte, dokud pečicí prostor nevychladne.
7. Vyčistěte hladké plochy mycím roztokem a hadrem.
8. Příslušenství vyčistěte mycím roztokem a hadrem nebo měkkým kartáčkem.

# 9 Ovládání varné zóny

Zde získáte důležité informace o ovládání varné zóny.

## 9.1 Zapnutí a vypnutí varné desky

- ▶ Varná deska se zapíná a vypíná hlavním vypínačem ①.  
Když jsou všechny varné zóny déle než 20 sekund vypnuté, varná deska se automaticky vypne.

### ReStart

- ▶ Pokud spotřebič během prvních 4 sekund po vypnutí opět zapnete, uvede se varná deska do provozu s předchozím nastavením.

## 9.2 Nastavení varných zón

Pro zvolení požadovaného zvolitelného stupně výkonu se dotkněte + nebo —.  
Každý stupeň výkonu má mezistupeň. Ten je označený tečkou.

Stupeň výkonu	
1	Nejnižší stupeň výkonu
9	Maximální stupeň výkonu

### Poznámky

- Z důvodu ochrany elektronických součástí spotřebiče před přehřátím nebo před kolísáním napětí může varná deska dočasně snížit stupeň výkonu.
- Z důvodu zamezení hluku spotřebiče může varná deska dočasně snížit stupeň výkonu.

## Volba varné zóny a stupně výkonu

1. Pro zvolení varné zóny stiskněte 0/∞.
  2. Během následujících 10 sekund zvolte stupeň výkonu:
    - Stiskněte + pro zvolení stupně výkonu 9.
    - Stiskněte — pro zvolení stupně výkonu 4.
- ✓ Stupeň výkonu je nastavený.

**Poznámka:** Když na varné zóně není umístěná žádná nádoba nebo hrnec není vhodný, bliká zvolený stupeň výkonu. Po určité době se varná zóna vypne.

### QuickStart

- ▶ Když postavíte nádobu na varnou desku před zapnutím, je předem rozpoznána a automaticky se vybere příslušná varná zóna. Poté během následujících 20 sekund zvolte stupeň výkonu, jinak se varná deska vypne.

## Změna stupně výkonu a vypnutí varné zóny

1. Zvolte varnou zónu.
2. Dotkněte se + nebo —, dokud se nezobrazí požadovaný stupeň výkonu. Pro vypnutí varné zóny nastavte 0.

## Rychlé vypnutí varné zóny

3 sekundy se dotýkejte symbolu varné zóny. Varná zóna se vypne.

## 9.3 Doporučení k vaření

V tabulce je uvedeno, který stupeň výkonu (—=≡) je vhodný pro které potraviny. Doba vaření (⌚ min) se může lišit v závislosti na druhu, hmotnosti, výšce a kvalitě potravin. Nastavení stupně výkonu 8 – 9 pro předeřhřátí.

	—=≡	⌚ min
<b>Rozpouštění</b>		
Máslo, med, želatina	1 - 2	-
<b>Ohřívání a udržování teploty</b>		
Párky <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Rozmrazování a ohřívání</b>		
Špenát, zmrazený	3 - 4	15 - 25
<b>Dovařování, vaření při minimální teplotě</b>		
Bramborové knedlíky <sup>1</sup>	4. - 5.	20 - 30
Šlehané omáčky, např. bernská omáčka, holandská omáčka	3 - 4	8 - 12
<b>Vaření, vaření v páře, dušení</b>		
Rýže, s dvojnásobným množstvím vody	2. - 3.	15 - 30

<sup>1</sup> Bez pokličky

<sup>2</sup> Často obračejte

	☰☱☲	⊖ min
Brambory vařené ve slupce	4. - 5.	25 - 35
Těstoviny <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Polévky	3. - 4.	15 - 60
Zelenina	2. - 3.	10 - 20
Eintopf v tlakovém hrnci	4. - 5.	-
<b>Dušení</b>		
Dušená pečeně	4 - 5	60 - 100
Guláš	3 - 4	50 - 60
<b>Dušení/smažení s malým množstvím tuku <sup>1</sup></b>		
Řízek, přírodní nebo obalovaný	6 - 7	6 - 10
steak, silný 3 cm	7 - 8	8 - 12
Drůbeží prsa, silná 2 cm <sup>2</sup>	5 - 6	10 - 20
Hamburgery, silné 2 cm <sup>2</sup>	6 - 7	10 - 20
Ryby a rybí filé, obalované	6 - 7	8 - 20

<sup>1</sup> Bez pokličky  
<sup>2</sup> Často obračejte

	☰☱☲	⊖ min
Garnáty a krabi	7 - 8	4 - 10
Sotýrování čerstvé zeleniny a hub	7 - 8	10 - 20
Hluboce zmrazené pokrmy, např. zmrazené směsi	6 - 7	6 - 10
Omelety, postupné pečení	3. - 4.	3 - 10
<b>Smažení, 150–200 g na porci v 1–2 l oleje, smažení po porcích <sup>1</sup></b>		
Zmrazené potraviny, např. hranolky, kuřecí nugety	8 - 9	-
Zelenina, houby, obalované, v pivním těstíčku nebo v tempuře	6 - 7	-
Drobné pečivo, např. koblihy, ovoce v pivním těstíčku	4 - 5	-

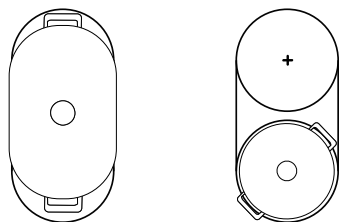
<sup>1</sup> Bez pokličky  
<sup>2</sup> Často obračejte

## 10 CombiZone

Umožňuje kombinaci dvou varných zón stejné velikosti, přičemž v obou je zapnutý stejný stupeň výkonu. Je určena zejména pro vaření v oválné nádobě. Funkce umožňuje vaření v nádobě, která zakrývá jednu varnou zónu a kterou můžete pro větší komfort přesouvat z jedné zóny na druhou. V tom případě zůstanou u obou zón zachovány stejný stupeň vaření a stejná nastavení.

### 10.1 Umístění varné nádoby

Použijte nádoby, které odpovídají varným zónám.



### 10.2 Aktivujte CombiZone

1. Zvolte některou varnou zónu a nastavte stupeň vaření.
  2. Dotkněte se ☰☱☲.
- ✓ Svítí ● a na ukazateli obou varných zón je zobrazen stupeň vaření.

### 10.3 Deaktivace CombiZone

- ▶ Dotkněte se ☰☱☲.
- ✓ Obě varné zóny fungují dále jako dvě nezávislé varné zóny.

## 11 Časové funkce

Varná deska má různé funkce pro nastavení doby vaření:

- Časovač vypnutí
- Minutka

### 11.1 Časovač vypnutí

Umožňuje programování doby vaření pro varnou zónu a její automatické vypnutí po uplynutí nastavené doby.

#### Naprogramování doby vaření

1. Dotkněte se ⊖.
- ✓ Svítí ukazatel ● varné zóny.

2. Pomocí + nebo – zvolte dobu vaření.
- ✓ Čas se začne odměřovat.

#### Poznámky

- Pro všechny varné zóny můžete automaticky nastavit stejnou dobu vaření. Další informace viz → "Základní nastavení", Strana 17.
- Když zvolíte u kombinované varné zóny funkci CombiZone, je nastavená doba pro obě varné zóny stejná.

#### Změna nebo zrušení doby vaření

1. Zvolte varnou zónu.



2. Dotkněte se ☹.
3. Pro změnu doby vaření se dotkněte + nebo – nebo nastavte 00.

## 11.2 Minutka

Umožňuje aktivaci minutky od 0 do 99 min. Tato funkce je nezávislá na varných zónách a ostatních nastaveních. Nevypíná automaticky varné zóny.

## Nastavení minutky

1. Zvolte varnou zónu a dvakrát klepněte na ☹.  
✓ Svítí • vedle ☹.
2. Pomocí + nebo – zvolte požadovanou dobu.  
✓ Čas se začne odměřovat.

## Změna nebo zrušení doby minutky

1. Opakovaně se dotkněte ☹, dokud nesvítí ukazatel • vedle ☹.
2. Pro změnu doby vaření se dotkněte + nebo – nebo nastavte 00.

# 12 PowerBoost

Umožňuje rychlé zahřátí většího množství vody než se stupněm vaření 9.

Tato funkce je k dispozici pro všechny varné zóny, pokud není v provozu jiná varná zóna.

V opačném případě bliká na ukazateli stupně vaření b a 9.

Pro zapnutí nebo vypnutí stiskněte **BOOST** ⤴.

**Poznámka:** V oblasti kombinované zóny můžete funkci aktivovat pouze tehdy, když použijete dvě varné zóny jako dvě nezávislé varné zóny.

# 13 Dětská pojistka

Varná deska je vybavená dětskou pojistkou. Díky ní nemohou děti zapnout varnou desku.

Pro vypnutí této funkce vypněte varnou desku.

Zapnutí nebo vypnutí dotykem C↔ na 4 sekundy.

Chcete-li dětskou pojistku při vypnutí varné desky automaticky aktivovat, přečtěte si další informace v části Základní nastavení → *Strana 17*.

# 14 Základní nastavení

Základní nastavení spotřebiče můžete nastavit podle svých potřeb.

## 14.1 Přehled základních nastavení

Ukazatel	Nastavení	Hodnota
c 1	Dětská pojistka	0 – Manuálně. <sup>1</sup> 1 – Automatická. 2 – Vypnuté.
c 2	Akustické signály	0 – Potvrzující signál a chybový signál jsou vypnuté. 1 – Je zapnutý jen chybový signál. 2 – Je zapnutý jen potvrzující signál. 3 – Všechny akustické signály jsou zapnuté <sup>1</sup> .
c 5	Automatické vypnutí varných zón.	00 – vypnut. <sup>1</sup> 01–99 – Doba do automatického vypnutí.
c 6	Doba trvání signálu časovače	1 – 10 sekund <sup>1</sup> 2 – 30 sekund 3 – 1 minuta
c 7	Omezení výkonu Umožňuje v případě potřeby omezení celkového výkonu varné desky, pokud je to nutné, podle podmínek vaší elektroinstalace. Dostupná nastavení závisejí na maximálním výkonu varné desky. Přesné údaje najdete na typovém štítku. Když je funkce aktivní a výkon varné desky dosáhne nastaveného limitu, zobrazí se _ a nemůžete už zvolit vyšší stupeň vaření.	0 – Vypnuté. Maximální výkon varné desky <sup>1</sup> . 1 – 1000 W. Nejnižší výkon. 1. – 1500 W. ... 3 – 3000 W. Doporučeno pro 13 ampérů. 3. – 3500 W. Doporučeno pro 16 ampérů. 4 – 4000 W. 4. – 4500 W. Doporučeno pro 20 ampérů. ... 9 – Maximální výkon varné desky.

<sup>1</sup> Tovární nastavení

Ukazatel	Nastavení	Hodnota
⌘ 9	Doba volby varné zóny	0 – Neomezená: Můžete nastavit naposledy zvolenou varnou zónu, aniž byste ji museli znovu zvolit. <sup>1</sup> 1 – Omezená: Naposledy zvolenou varnou zónu můžete nastavit 10 sekund po zvolení. Poté musíte varnou zónu před nastavením znovu zvolit.
⌘ 12	Test nádobí Pomocí této funkce můžete zkontrolovat kvalitu nádoby.	0 – Nevhodná. 1 – Není optimální. 2 – Vhodná.
⌘ 23	Automatické řízení u omezení výkonu	0 – Deaktivované: Omezení výkonu se nezobrazuje, pouze když je aktivované ⌘ 7. <sup>1</sup> 1 – Zapnuté: Omezení výkonu se zobrazuje vždy.
⌘ 0	Resetování na nastavení z výroby	0 – Individuální nastavení <sup>1</sup> . 1 – Nastavení z výroby.

<sup>1</sup> Tovární nastavení

## 14.2 Na základní nastavení

**Požadavek:** Varná deska musí být vypnutá.

- Pro zapnutí varné desky se dotkněte ①.
- Během následujících 10 sekund se 4 sekundy dotýkejte ⌘.

Informace o výrobku	Ukazatel
Seznam technického servisu (TS)	0 1
Výrobní číslo	Fd
Výrobní číslo 1	02.
Výrobní číslo 2	05

- ✓ První čtyři ukazatele udávají informace o spotřebiči. Pro zobrazení jednotlivých ukazatelů se dotkněte + nebo –.

- Pro přechod na základní nastavení se dotkněte ⌘.
- ✓ Střídavě svítí ⌘ a 1 a 0 jako přednastavená hodnota.
- Opakovaně se dotýkejte ⌘, dokud se nezobrazí požadované nastavení.
- Pomocí + nebo – nastavte požadovanou hodnotu.
- 4 sekundy se dotýkejte ⌘.
- ✓ Nastavení jsou uložena.

## 14.3 Opuštění základních nastavení

- ▶ Pro opuštění základních nastavení a vypnutí varné desky se dotkněte ①.

# 15 Test nádobí

Kvalita nádoby má velký vliv na rychlost a výsledek vaření. Pomocí této funkce můžete zkontrolovat kvalitu nádoby. Před provedením kontroly se ujistěte, že je průměr dna nádoby shodný s průměrem použité varné zóny. Přístup je přes základní nastavení. → *Strana 17*

## 15.1 Postup při kontrole nádoby

- Nádobu s cca 200 ml vody postavte při pokojové teplotě doprostřed varné zóny, která nejlépe odpovídá průměru dna nádoby.
- Přejděte na základní nastavení a zvolte ⌘ 12.
- Dotkněte se + nebo –. U varných zón bliká ukazatel –.
- ✓ Funkce je aktivovaná.
- ✓ Za 20 sekund se na ukazateli varných zón zobrazí výsledek.

## 15.2 Kontrola výsledku

V následující tabulce můžete zkontrolovat výsledek kvality a rychlost vaření:

Výsledek	
0	Nádoba není vhodná pro varnou zónu, a proto se neohřívá. <sup>1</sup>
1	Nádoba se ohřívá pomaleji, než jste očekávali, a vaření neprobíhá optimálně. <sup>1</sup>
2	Nádoba se ohřívá správně a vaření je v pořádku.

<sup>1</sup> Pokud máte menší varnou zónu, vyzkoušejte nádobu na této varné zóně.

Pro aktivaci této funkce se dotkněte + nebo –.

# 16 Základní ovládání

## 16.1 Zapnutí spotřebiče

- ▶ Otočte volič funkcí do jiné polohy než nulové 0.
- ✓ Spotřebič je zapnutý.

## 16.2 Vypnutí spotřebiče

- ▶ Otočte volič funkcí do nulové polohy 0.
- ✓ Spotřebič je vypnutý.

## 16.3 Druhy ohřevu a teplota

1. Voličem funkcí nastavte druh ohřevu.
2. Voličem teploty nastavte teplotu nebo stupeň grilování.
- ✓ Za několik sekund začne spotřebič hřát.
3. Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič.

### Tipy

- Nejvhodnější druh ohřevu pro příslušný pokrm najdete v popisu druhů ohřevu.

- Na spotřebiči můžete nastavit dobu trvání a konec provozu.  
→ "Časové funkce", Strana 19

### Změna druhu ohřevu

Druh ohřevu můžete kdykoli změnit.

- ▶ Voličem funkcí nastavte požadovaný druh ohřevu.

### Změna teploty

Teplotu můžete kdykoli změnit.

- ▶ Voličem teploty nastavte požadovanou teplotu.

# 17 Rychloohřev

Abyste ušetřili čas, můžete dobu zahřívání zkrátit pomocí rychloohřevu.


Rychloohřev použijte pouze při nastavené teplotě vyšší než 100 °C.

Po rychloohřevu používejte nejlépe následující druhy ohřevu:

- 3D horký vzduch 
- Horní/dolní ohřev 

## 17.1 Nastavení rychloohřevu


Abyste dosáhli rovnoměrného výsledku pečení, vložte pokrm do trouby až po skončení rychloohřevu.





1. Voličem funkcí nastavte rychloohřev .
2. Voličem teploty nastavte požadovanou teplotu.
- ✓ Po několika sekundách se rychloohřev spustí.
- ✓ Jakmile rychloohřev skončí, zazní akustický signál a ukazatel zahřívání zhasne.
3. Voličem funkcí nastavte vhodný druh ohřevu.
4. Vložte pokrm do trouby.

# 18 Časové funkce

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



## 18.1 Přehled časových funkcí

Různé časové funkce lze zvolit tlačítkem .

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

## 18.2 Nastavení minutky

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

1. Stiskněte  tolikrát, dokud na displeji není označený symbol .
2. Pomocí tlačítek — nebo + nastavte dobu minutky.

Tlačítko	Doporučená hodnota
—	5 minut
+	10 minut

Do 10 minut lze dobu minutky nastavit v krocích po 30 sekundách. Poté se časové kroky zvětšují podle toho, čím vyšší je hodnota.

- ✓ Po několika sekundách se minutka spustí a doba se odměřuje.
- ✓ Po uplynutí doby minutky zazní akustický signál a na displeji je zobrazená doba minutky nula.
- 3. Po uplynutí doby minutky:
  - Pro vypnutí minutky stiskněte libovolné tlačítko.

### Změna minutky

Dobu minutky lze kdykoli změnit.


**Požadavek:** Na displeji je označené .

- ▶ Pomocí tlačítka — nebo + změňte dobu minutky.
- ✓ Za několik sekund spotřebič změnu uloží.

### Zrušení minutky

Dobu minutky lze kdykoli zrušit.

**Požadavek:** Na displeji je označené .

- ▶ Pomocí tlačítka — nastavte dobu minutky na nulu.
- ✓ Za několik sekund spotřebič změnu uloží a  zhasne.

## 18.3 Nastavení doby trvání

Dobu trvání provozu lze nastavit až na 23 hodin a 59 minut.

**Požadavek:** Jsou nastavené druh ohřevu a teplota nebo stupeň.

1. Stiskněte ☹ tolikrát, dokud na displeji není označený symbol ☹.
2. Pomocí tlačítka — nebo + nastavte dobu trvání.

Přídavný program	Doporučená hodnota
—	10 minut
+	30 minut

Do jedné hodiny lze dobu trvání nastavit v minutových krocích, poté v pětiminutových krocích.

- ✓ Za několik sekund spotřebič začne hrát a doba trvání se odměřuje.
  - ✓ Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál a na displeji je zobrazená doba trvání nula.
3. Po uplynutí doby trvání:
    - Pro předčasné vypnutí akustického signálu stiskněte libovolné tlačítko.
    - Pro opětovné nastavení doby trvání stiskněte tlačítko +.
    - Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič.

### Změna doby trvání

Dobu trvání lze kdykoli změnit.

**Požadavek:** Na displeji je označené ☹.

- ▶ Pomocí tlačítka — nebo + změňte dobu trvání.
- ✓ Za několik sekund spotřebič změnu uloží.

### Zrušení doby trvání

Dobu trvání lze kdykoli zrušit.

**Požadavek:** Na displeji je označené ☹.

- ▶ Pomocí tlačítka — nastavte dobu trvání na nulu.
- ✓ Za několik sekund spotřebič změnu uloží a hřeje dál bez nastavené doby trvání.

## 18.4 Nastavení času konce

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

### Poznámky

- U druhů ohřevu s funkcí grilu nelze nastavit čas konce.
- Pro dosažení dobrého výsledku pečení po spuštění provozu už čas konce neposunujte.
- Nenechávejte potraviny příliš dlouho v troubě, aby se nezkazily.

### Požadavky

- Jsou nastavené druh ohřevu a teplota nebo stupeň.
- Je nastavená doba trvání.

1. Stiskněte ☹ tolikrát, dokud na displeji není označený symbol ☹.
2. Stiskněte tlačítko — nebo +.
  - ✓ Na displeji se zobrazí vypočítaný čas konce.
3. Pomocí tlačítek — nebo + posuňte čas konce na později.
  - ✓ Za několik sekund spotřebič změnu uloží a na displeji se zobrazí nastavený čas konce.
  - ✓ Po dosažení vypočítané doby spuštění začne spotřebič hrát a odměřuje se doba trvání.
  - ✓ Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál a na displeji je zobrazená doba trvání nula.
4. Po uplynutí doby trvání:
  - Pro předčasné vypnutí akustického signálu stiskněte libovolné tlačítko.
  - Pro opětovné nastavení doby trvání stiskněte tlačítko +.
  - Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič.

### Změna času konce

Pro dosažení dobrého výsledku pečení lze nastavený konec změnit pouze, dokud se provoz nespustí a nezačne se odměřovat doba trvání.

**Požadavek:** Na displeji je označené ☹.

- ▶ Pomocí tlačítek — nebo + posuňte čas konce na později.
- ✓ Za několik sekund spotřebič změnu uloží.

### Zrušení času konce

Nastavený čas konce můžete kdykoli zrušit.

**Požadavek:** Na displeji je označené ☹.

- ▶ Pomocí tlačítka — nastavte čas konce na aktuální čas s připočítáním nastavené doby trvání.
- ✓ Za několik sekund spotřebič změnu uloží a začne hrát. Doba trvání se začne odměřovat.

## 18.5 Nastavení času

Po připojení spotřebiče nebo výpadku proudu bliká na displeji čas. Čas začíná ve „12:00“ h. Nastavte aktuální čas.

**Požadavek:** Volič funkcí musí být v nulové poloze 0.

1. Pomocí — nebo + nastavte čas.
  2. Stiskněte ☹.
- ✓ Na displeji se zobrazí nastavený čas.

**Tip:** V základních nastaveních → *Strana 17* můžete určit, jestli se bude čas zobrazovat na displeji.

# 19 Programy

Programy ve vašem spotřebiči vám pomůžou při přípravě různých pokrmů a automaticky zvolí optimální nastavení.

## 19.1 Vhodné nádobí pro programy

Používejte pouze žáruvzdorné nádobí, které je vhodné pro teploty do 300 °C.

Nejvhodnější je nádobí ze skla nebo sklokeramiky. Pečeně by měla zakrývat dno nádoby z cca 2/3. Nádobí z následujících materiálů není vhodné:

- světlý, lesklý hliník
- neglazovaná keramika
- plast nebo plastový rošt

## 19.2 Přehled programů

Číslo programů jsou přiřazena k určitým pokrmům.  
Hmotnost můžete nastavit v rozmezí od 0,5 kg do 2,5 kg.

Č.	Pokrm	Nádoba	Nastavená hmotnost	Přidat tekutinu	Úroveň vkládání	Pokyny
01	<b>Kuře, bez nádivky</b> kuchyňská úprava, okořeněná	Pekáč se skleněnou poklicí	Hmotnost kuřete	Ne	2	Položte do nádoby prsní stranou nahoru.
02	<b>Krůtí prsa</b> vcelku, okořeněná	Pekáč se skleněnou poklicí	Hmotnost krůtích prsou	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Maso předem neopékejte.
03	<b>Zeleninový Eintopf</b> vegetariánský	Hluboký pekáč s poklicí	Celková hmotnost	Podle receptu	2	Zeleninu s dlouhou dobou přípravy, např. mrkev, nakrájejte na menší kousky než zeleninu s krátkou dobou přípravy, např. rajčata.
04	<b>Guláš</b> Hovězí nebo vepřové maso, nakrájené na kostky se zeleninou	Hluboký pekáč s poklicí	Celková hmotnost	Podle receptu	2	Maso vložte naspod a pokryjte zeleninou. Maso předem neopékejte.
05	<b>Sekaná, čerstvá</b> sekaná z hovězího, vepřového nebo jehněčího masa	Pekáč s poklicí	Hmotnost pečeně	Ne	2	-
06	<b>Dušená hovězí pečeně</b> např. vysoký roštěnec, plec, ořech nebo svíčková pečeně	Pekáč s poklicí	Hmotnost masa	Přilijte takové množství kapaliny, aby bylo maso téměř zakryté.	2	Maso předem neopékejte.
07	<b>Hovězí závitky</b> plněné zeleninou nebo masem	Pekáč s poklicí	Hmotnost všech plněných závitků	Závitky zalijte, např. vývarem nebo vodou.	2	Maso předem neopékejte.
08	<b>Jehněčí kýta, propečená</b> bez kosti, okořeněná	Pekáč s poklicí	Hmotnost masa	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Maso předem neopékejte.
09	<b>Telecí pečeně, libová</b> např. svíčková nebo ořech	Pekáč s poklicí	Hmotnost masa	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Maso předem neopékejte.
10	<b>Pečená vepřová krkovička</b> bez kosti, okořeněná	Pekáč se skleněnou poklicí	Hmotnost masa	Zalijte dno pekáče, event. přidejte až 250 g zeleniny.	2	Maso předem neopékejte.

## 19.3 Příprava pokrmu pro program

Používejte čerstvé potraviny, nejlépe s teplotou z lednice.

1. Pokrm zvažte.

Hmotnost pokrmu potřebujete pro správné nastavení programu.

2. Dejte pokrm do nádoby.



3. Nádobu postavte na rošt.

Nádobu vkládejte vždy do studené trouby.

## 19.4 Nastavení programu

Spotřebič zvolí optimální druh ohřevu, teplotu a dobu trvání. Musíte jen nastavit hmotnost.

### Poznámky

- Hmotnost můžete nastavit pouze ve stanoveném rozmezí.
  - Po spuštění programu už program a hmotnost nemůžete změnit.
1. Voličem funkcí nastavte .
  2. Voličem teploty nastavte programy , resp. maximální teplotu.
  3. Pomocí  $-$  nebo  $+$  nastavte požadovaný program.
  4. Stiskněte kg.
  5. Pomocí  $-$  nebo  $+$  nastavte hmotnost pokrmu. Vždy nastavte nejbližší větší hmotnost.

- Na displeji se zobrazí vypočítaná doba trvání. Doba trvání nemůžete změnit.
  - U některých programů můžete pomocí  $\ominus$  posunout čas konce.  
→ "Nastavení času konce", Strana 20
  - Pro změnu programu stiskněte kg.
  - ✓ Za několik sekund se program spustí a doba trvání se začne odměřovat.
  - ✓ Po skončení programu zazní akustický signál a na displeji je zobrazená doba trvání nula.
6. Po skončení programu:
    - Pro předčasné vypnutí akustického signálu stiskněte libovolné tlačítko.
    - Pro nastavení doby trvání pro dopečení stiskněte  $+$ . Spotřebič hřeje dále podle nastavení programu.
    - Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič.

## 20 Dětská pojistka

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

### Poznámky

- Možnost nastavit dětskou pojistku lze aktivovat v základních nastaveních → Strana 17.
- Po výpadku proudu není dětská pojistka aktivní.

### 20.1 Aktivace a deaktivace dětské pojistky

**Požadavek:** Volič funkcí musí být v nulové poloze  $\circ$ .

- ▶ Pro aktivaci dětské pojistky držte stisknuté tlačítko  $\infty$ , dokud se na displeji nezobrazí  $\infty$ .
  - Pro deaktivaci dětské pojistky držte stisknuté tlačítko  $\infty$ , dokud na displeji nezhasne  $\infty$ .

## 21 Základní nastavení

Základní nastavení spotřebiče můžete nastavit podle svých potřeb.

### 21.1 Přehled základních nastavení

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

Ukazatel	Základní nastavení	Výběr
c2	Délka signálu po uplynutí doby trvání nebo času minutky	1 = 10 sekund 2 = 30 sekund <sup>1</sup> 3 = 2 minuty
c3	Akustický signál při stisknutí tlačítka	0 = vypnutý 1 = zapnutý <sup>1</sup>
c4	Doba doběhu chladicího ventilátoru	1 = krátká 2 = střední 3 = dlouhá <sup>1</sup> 4 = extra dlouhá
c5	Doba čekání, než se nastavení aktivuje	1 = 3 sekundy <sup>1</sup> 2 = 6 sekund 3 = 10 sekund
c6	Možnost nastavení dětské pojistky → "Dětská pojistka", Strana 22	0 = ne 1 = ano <sup>1</sup>

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

### 21.2 Změna základního nastavení

**Požadavek:** Spotřebič je vypnutý.

1. Podržte cca 4 sekundy stisknuté tlačítko  $\ominus$ .
  - ✓ Na displeji se zobrazí první základní nastavení, např. c1 1.
2. Nastavení změňte pomocí tlačítka  $-$  nebo  $+$ .
3. Pomocí tlačítka  $\ominus$  přejděte na další základní nastavení.
4. Pro uložení změn podržte cca 4 sekundy stisknuté  $\ominus$ .

**Poznámka:** Po výpadku proudu se základní nastavení vrátí zpět na nastavení z výroby.

## 21.3 Zrušení změny základních nastavení

- ▶ Otočte volič funkcí.
- ✓ Všechny změny se zruší a neuloží se.

## 22 Čištění a ošetřování

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

### 22.1 Čisticí prostředky

Nepoužívejte nevhodné čisticí prostředky, abyste nepoškodili různé povrchy spotřebiče.

#### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Pronikající vlhkost může způsobit úraz elektrickým proudem.

- ▶ Při čištění spotřebiče nepoužívejte parní nebo vysokotlaké čističe.

#### **POZOR!**

Nevhodné čisticí prostředky by poškodily povrchy spotřebiče.

- ▶ Nepoužívejte agresivní nebo abrazivní čisticí prostředky.

### Vhodné čisticí prostředky

Používejte pouze vhodné čisticí prostředky pro různé povrchy spotřebiče.

- ▶ Nepoužívejte čisticí prostředky s vysokým obsahem alkoholu.
- ▶ Nepoužívejte tvrdé drátěnky nebo houbičky.
- ▶ Nepoužívejte speciální čisticí prostředky, dokud je spotřebič ještě horký.

Čisticí prostředek na pečicí trouby v horké troubě poškozuje smalt.

- ▶ Nepoužívejte čisticí prostředek na pečicí trouby v horké troubě.
- ▶ Před příštím rozehrátím odstraňte z trouby a z dvířek veškeré zbytky.

Nové houbové utěrky obsahují zbytky z výroby.

- ▶ Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.

Dodržujte návod na čištění spotřebiče.  
→ "Čištění spotřebiče", Strana 24

### Spotřebič

Povrch	Vhodné čisticí prostředky	Pokyny
Ušlechtilá ocel	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Horký mycí roztok</li> <li>■ Speciální ošetřovací prostředky na ušlechtilou ocel pro horké povrchy</li> </ul>	Abyste zabránili korozi, z ušlechtilé oceli ihned odstraňte skvrny od vodního kamene, tuku, škrobu a bílkovin. Naneste ve slabé vrstvě ošetřovací prostředek na ušlechtilou ocel.
Smalt, plast, lakované povrchy nebo povrchy se sítotiskem Např. ovládací panel	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Horký mycí roztok</li> </ul>	Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo.
Knoflíky	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Horký mycí roztok</li> </ul>	Vyčistěte hadříkem a poté osušte měkkým hadrem. Knoflíky neodstraňujte a nedrhňte.
Sklokeramická varná deska	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Čisticí prostředek na sklokeramiku</li> </ul>	Dodržujte pokyny pro čištění uvedené na obalu čisticího prostředku. Silné nečistoty odstraňte pomocí škrabky na sklo.
Zásuvka ve spodní části sporáku	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Horký mycí roztok</li> </ul>	Vyčistěte hadrem.

### Kryt spotřebiče

Oblast	Vhodné čisticí prostředky	Pokyny
Skla dvířek	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Horký mycí roztok</li> </ul>	Nepoužívejte škrabku na sklo a nerezovou drátěnku. <b>Tip:</b> Pro důkladné vyčištění skleněné tabule demontujte. → "Dvířka spotřebiče", Strana 27

Oblast	Vhodné čisticí prostředky	Pokyny
Kryt dvířek	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Z ušlechtilé oceli: Čisticí prostředek na ušlechtilou ocel:</li> <li>▪ Z plastu: Horký mycí roztok</li> </ul>	Nepoužívejte čisticí prostředek na sklo nebo škrabku na sklo. <b>Tip:</b> Pro důkladné vyčištění krycí desky sejměte kryt. → "Dvířka spotřebiče", Strana 27
Madlo dvířek	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Horký mycí roztok</li> </ul>	Abyste zabránili špatně odstranitelnému znečištění, z madla dvířek ihned odstraňte odvápnovací prostředek.
Těsnění dvířek	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Horký mycí roztok</li> </ul>	Těsnění neodstraňujte a nedrhňte.

### Varná deska

Oblast	Vhodné čisticí prostředky	Pokyny
Smaltované povrchy	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Horký mycí roztok</li> <li>▪ Voda s octem</li> <li>▪ Čisticí prostředek na pečicí trouby</li> </ul>	Při silném znečištění namočte a použijte kartáček nebo nerezovou drátěnku. Aby varná deska po čištění oschla, nechte kryt spotřebiče otevřený. <b>Poznámky</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Smalt se při velmi vysokých teplotách vypaluje, čímž vznikají drobné barevné rozdíly. Na funkci spotřebiče to nemá vliv.</li> <li>▪ Hrany tenkých plechů na pečení nelze kompletně smaltovat a mohou být drsné. Antikorozi ochrana tím není ovlivněna.</li> <li>▪ Vlivem zbytků potravin vzniká na smaltovaných plochách bílý povlak. Povlak je zdravotně nezávadný. Na funkci spotřebiče to nemá vliv. Povlak můžete odstranit pomocí kyseliny citronové.</li> </ul>
Samočisticí plochy	-	Dodržujte návod pro samočisticí plochy. → "Čištění samočisticích ploch v troubě", Strana 25
Skleněný kryt osvětlení trouby	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Horký mycí roztok</li> </ul>	Při silném znečištění použijte čisticí prostředek na pečicí trouby.
Rámy	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Horký mycí roztok</li> </ul>	Při silném znečištění namočte a použijte kartáček nebo nerezovou drátěnku. <b>Tip:</b> Pro čištění rámy vyjměte. → "Rámy", Strana 26
Výsuvný systém	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Horký mycí roztok</li> </ul>	Při silném znečištění použijte kartáček. Aby nedošlo k odstranění mazacího tuku, výsuvné lišty čistěte zasnouté. Nemyjte v myčce nádobí. <b>Tip:</b> Pro čištění výsuvný systém vyjměte. → "Rámy", Strana 26
Příslušenství	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Horký mycí roztok</li> <li>▪ Čisticí prostředek na pečicí trouby</li> </ul>	Při silném znečištění namočte a použijte kartáček nebo nerezovou drátěnku. Smaltované příslušenství je vhodné pro mytí v myčce nádobí.

## 22.2 Čištění spotřebiče

Abyste zabránili poškození spotřebiče, čistěte ho pouze stanovenými a vhodnými čisticími prostředky.

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!**

Během použití jsou spotřebič a jeho přístupné části horké.

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

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!**

Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečeně se mohou vznítit.

- ▶ Před spuštěním provozu odstraňte z pečicího prostoru, z topných prvků a příslušenství hrubé nečistoty.

**Požadavek:** Dodržujte pokyny k čisticím prostředkům.  
→ "Čisticí prostředky", Strana 23

1. Spotřebič čistěte horkým mycím roztokem a hadrem.
  - Na některé povrchy můžete použít alternativní čisticí prostředky.  
→ "Vhodné čisticí prostředky", Strana 23
2. Osušte měkkým hadrem.

## 22.3 Čištění ovládacích prvků

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Pokud do zařízení pronikne vlhkost, může to způsobit úraz elektrickým proudem.

- ▶ Ovládací knoflíky při čištění nesnímejte.
- ▶ Nepoužívejte mokré houbové utěrky.

1. Řiďte se informacemi k čisticím prostředkům.



2. Vyčistěte vlhkou houbovou utěrkou a horkým mycím roztokem.
3. Osušte měkkým hadrem.

## 22.4 Čištění samočisticích ploch v troubě

Zadní stěna trouby je samočisticí. Samočisticí plochy jsou opatřené porézní, matnou keramickou vrstvou a mají drsný povrch. Samočisticí plochy během provozu spotřebiče absorbují a odstraňují stříkající tuk z pečení masa nebo pečiva a grilování. Když už se samočisticí plochy při provozu samy dostatečně nečistí, nechte troubu cíleně rozehrát.

### POZOR!

Pokud samočisticí plochy pravidelně nečistíte, mohou se plochy poškodit.

- ▶ Pokud se na samočisticích plochách objeví tmavé skvrny, rozehrávejte pečicí prostor.
- ▶ Nepoužívejte čisticí prostředky na pečicí troubu a abrazivní čisticí pomůcky. Jestliže se čisticí prostředek na pečicí troubu dostane na samočisticí plochy omylem, okamžitě ho otřete vodou a houbovou utěrkou. Nedrhňte.

1. Vyndejte z trouby příslušenství a nádobí.
2. Vyjměte z trouby rámy.  
→ "Rámy", Strana 26
3. Hrubé nečistoty vyčistěte horkým mycím roztokem a měkkým hadrem:
  - z hladkých smaltovaných povrchů
  - z vnitřní strany krytu spotřebiče
  - ze skleněného krytu osvětlení trouby
 Zabráňte tak vzniku špatně odstranitelných skvrn.
4. Vyndejte z trouby všechny předměty. Vnitřek trouby musí být prázdný.
5. Pomocí voliče funkcí nastavte **3D horký vzduch**.
6. Voličem teploty nastavte maximální teplotu.
- ✓ Za několik sekund spotřebič začne hřát.
7. Po 1 hodině spotřebič vypněte.
8. Po dostatečném vychladnutí spotřebiče v případě potřeby vytřete vnitřek trouby vlhkým hadrem.

**Poznámka:** Na samočisticích plochách se mohou tvořit načervenalé skvrny. Nejedná se o korozi, jsou to zbytky slaných pokrmů. Součásti potravin jako cukry nebo bílkoviny se z povrchové vrstvy neuvolňují a mohou se na povrch přilepit. Tyto skvrny nejsou zdraví škodlivé a neomezují čisticí funkci samočisticích ploch.

9. Nasaďte rámy.  
→ "Rámy", Strana 26

## 22.5 Možné skvrny

Aby se tyto skvrny netvořily, vyčistěte varnou desku vlhkým hadříkem a osušte hadrem.

Poškození	Příčina	Opatření
Skvrny	Vodní kámen a zbytky vody	Varnou desku čistěte, až vychladne. Použijte vhodný čisticí prostředek na sklokeramické varné desky.
Skvrny	Cukr, zbytky rýže nebo plast	Okamžitě vyčistěte. Použijte škrabku na sklo.

## 22.6 Čištění varné desky

Varnou desku čistěte po každém použití, aby nedošlo k připečení zbytků po vaření.

**Požadavek:** Varná deska musí být studená. Pouze v případě skvrn od cukru, rýžového škrobu, plastu nebo hliníkové fólie nenechte varnou desku vychladnout.

1. Intenzivní nečistoty odstraňte pomocí škrabky na sklo.
2. Varnou desku vyčistěte čisticím prostředkem na sklokeramiku.  
Řiďte se pokyny pro čištění uvedenými na obalu čisticího prostředku.

### Tipy

- Speciální houbičkou na sklokeramiku dosáhnete dobrého vyčištění.
- Když zajistíte, aby byla dna nádob čistá, zůstane povrch varné desky v dobrém stavu.

## 22.7 Čištění rámu varné desky

Pokud se po použití na rámu varné desky nacházejí nečistoty nebo skvrny, vyčistěte ho.

**Poznámka:** Nepoužívejte škrabku na sklo.

1. Rám varné desky čistěte horkým mycím roztokem a měkkým hadrem.  
Nové houbové utěrky před použitím důkladně propláchněte.
2. Osušte měkkým hadrem.

# 23 Funkce čištění

Funkce čištění představuje rychlou alternativu pro průběžné čištění pečicího prostoru. Funkce čištění odpařuje mycí roztoky, a namočí tak nečistoty. Nečistoty tak lze snáze odstranit.

## 23.1 Nastavení funkce čištění






### ⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!

Voda může v horké troubě způsobit vznik horké páry.

- ▶ Nikdy nelijte vodu do horké trouby.

**Požadavek:** Varný prostor musí být úplně vychladlý.

1. Vyjměte z pečicího prostoru příslušenství.

2. Do 0,4 l vody přidejte kapku mycího prostředku a nalijte doprostřed dna pečicí trouby.  
Nepoužívejte destilovanou vodu.
3. Pomocí voliče funkcí nastavte druh ohřevu **dolní ohřev** .
4. Voličem teploty nastavte 80 °C.
5. Tlačítko  stiskněte tolikrát, dokud na displeji není označený symbol .
6. Pomocí tlačítka  nebo  nastavte dobu trvání 4 minuty.
- ✓ Po několika sekundách spotřebič začne hřát a doba trvání se odměřuje.

- ✓ Po uplynutí doby trvání zazní akustický signál a na displeji je zobrazená doba trvání nula.
- 7. Vypněte spotřebič a nechte ho cca 20 minut vychladnout.

## 23.2 Vyčištění pečicího prostoru po použití


### POZOR!

Je-li pečicí prostor ponechán příliš dlouho vlhký, vzniká koroze.

- ▶ Po použití funkce čištění pečicí prostor vytřete a nechte úplně vyschnout.

**Požadavek:** Pečicí prostor je vychladlý.

1. Otevřete dvířka spotřebiče a utřete zbytkovou vodu savou houbovou utěrkou.

2. Hladké plochy v pečicím prostoru vyčistěte hadříkem nebo měkkým kartáčkem. Úporné nečistoty odstraňte drátěnkou z ušlechtilé oceli.
3. Vápenaté skvrny odstraňte hadrem namočeným v octě. Otrete čistou vodou a měkkým hadrem vytřete do sucha, také pod těsněním dvířek.
4. Když je pečicí prostor dostatečně vyčištěný:
  - Nechte cca 1 hodinu otevřená dvířka spotřebiče v zajištěné poloze (cca 30°), aby pečicí prostor uschl.
  - Pro rychlejší vysušení pečicího prostoru nechte spotřebič při otevřených dvířkách cca 5 minut rozehrát pomocí **3D horkého vzduchu**  na 50 °C.

## 24 Rámy

Kvůli důkladnému čištění závěsných roštů a pečicího prostoru můžete rošty vyjmout.

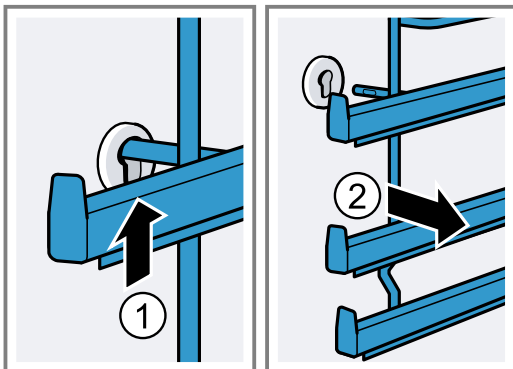
### 24.1 Vysazení závěsných roštů

#### **VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!**

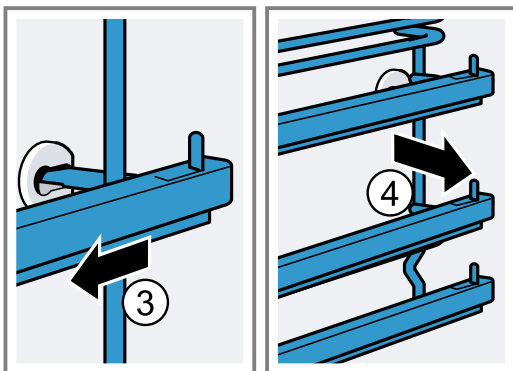
Závěsné rošty mohou být velmi horké.

- ▶ Nikdy se nedotýkejte závěsných roštů, když jsou horké.
- ▶ Nechte spotřebič vychladnout.
- ▶ Děti se musí zdržovat v bezpečné vzdálenosti od spotřebiče.

1. Závěsný rošt vpředu nazdvihněte nahoru a vyhákněte ho.

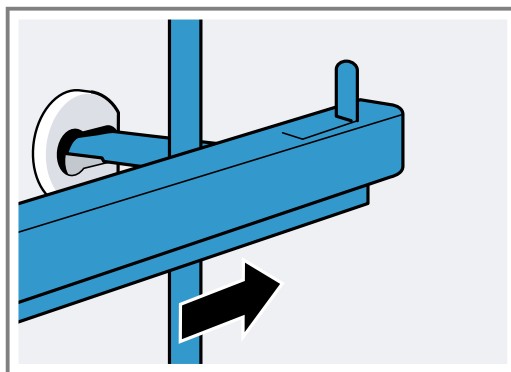


2. Poté celý závěsný rošt zatlačte dopředu a vyjměte ho.

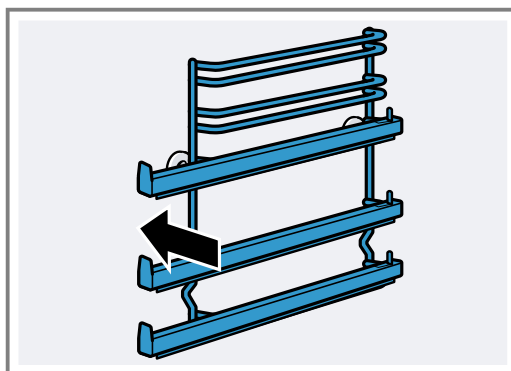


### 24.2 Nasazení závěsných roštů

1. Závěsný rošt zasuňte nejprve do zadního otvoru, zatlačte ho mírně dozadu



2. a zasuňte ho do předního otvoru.



Závěsné rošty pasují vpravo a vlevo. Úrovně vkládání 1 a 2 se nacházejí dole, úrovně vkládání 3, 4 a 5 nahoře. Teleskopickou kolejničku vytáhněte dopředu.

## 25 Dvířka spotřebiče

Normálně stačí, když čistíte vnější stranu dvířek spotřebiče. Pokud jsou dvířka spotřebiče zvenku a zevnitř silně znečištěná, můžete dvířka spotřebiče demontovat a vyčistit.

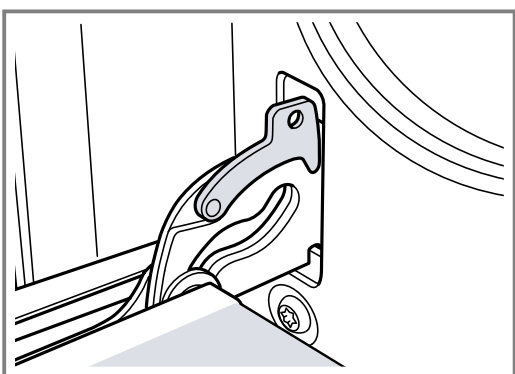
### 25.1 Závěsy dvířek

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

Pokud nejsou závěsy zajištěné, mohou velkou silou zaklapnout.

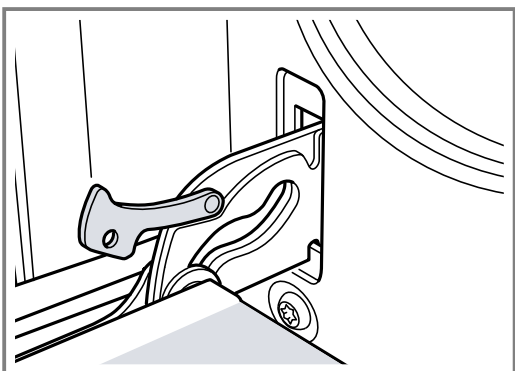
- ▶ Když otevíráte dvířka spotřebiče, musí být zajišťovací páčky úplně zavřené nebo úplně otevřené.

1. Závěsy dvířek pečicí trouby mají zajišťovací páčky. Když jsou zajišťovací páčky zaklopené, jsou dvířka pečicí trouby zajištěná.



Nelze je vysadit.

2. Když jsou zajišťovací páčky pro vysazení dvířek pečicí trouby vyklopené, jsou závěsy zajištěné.

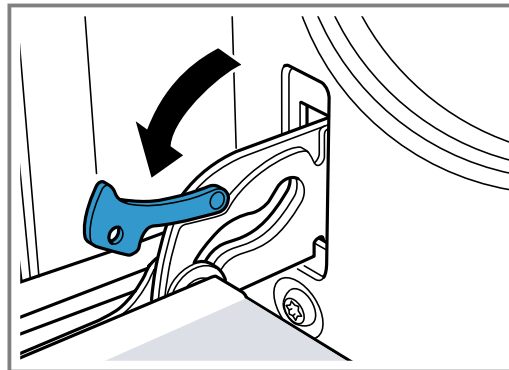


Závěsy nemohou zaklapnout.

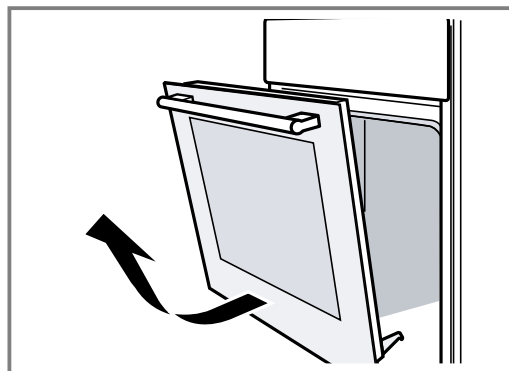
### 25.2 Demontáž dvířek spotřebiče

1. Úplně otevřete dvířka pečicí trouby.

2. Vyklopte zajišťovací páčku na levém a pravém závěsu.



3. Zavřete dvířka pečicí trouby až nadoraz. Oběma rukama je uchopte vlevo a vpravo. Ještě o kousek víc je zavřete a vytáhněte.



### 25.3 Demontáž skleněných tabulí

Kvůli snazšímu čištění můžete vyjmout skleněné tabule z dvířek pečicí trouby.

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

Poškrábané sklo ve dvířkách spotřebiče může prasknout.

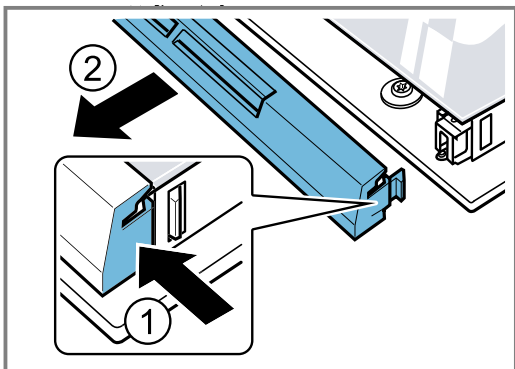
- ▶ Na čištění skla ve dvířkách trouby nepoužívejte ostré abrazivní čisticí prostředky nebo ostré kovové škrabky, protože by mohly poškrábat povrch.

Součásti uvnitř dvířek spotřebiče mohou mít ostré hrany.

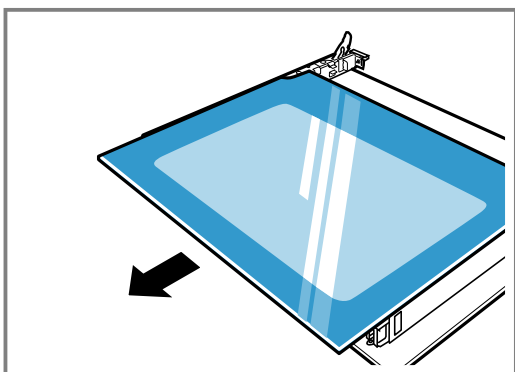
- ▶ Noste rukavice.

1. Vysadte dvířka pečicí trouby.  
→ "Demontáž dvířek spotřebiče", Strana 27
2. Položte je madlem dolů na hadr.

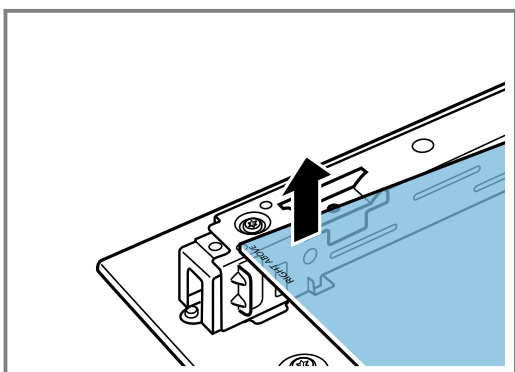
3. Pro demontáž horního krytu dvířek pečicí trouby zatlačte prsty sponu vlevo a vpravo. Vytáhněte a odstraňte kryt.



4. Nazdvihněte horní tabuli a vytáhněte ji.



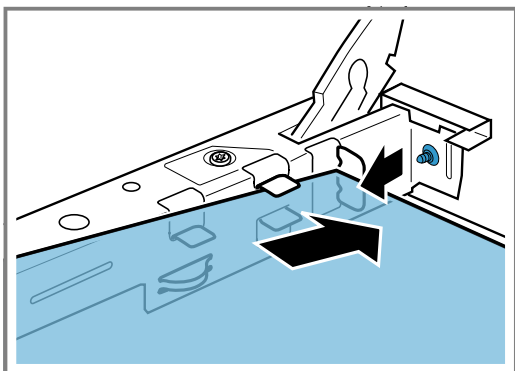
5. Nazdvihněte tabuli a vytáhněte ji.



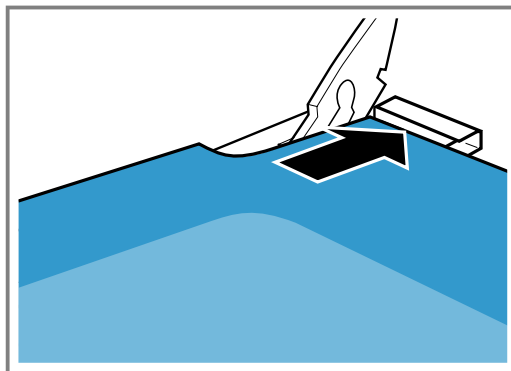
## 25.4 Montáž skleněných tabulí

Při montáži zajistěte, aby nápis „Right above“ vlevo dole nebyl vzhůru nohama.

1. Zasuňte tabuli šikmo dozadu.



2. Pevně držte horní tabuli za oba držáky a zasuňte ji šikmo dozadu.



Tabuli zasuňte do obou otvorů na spodní straně. Hladká plocha tabule musí být na vnější straně.

3. Nasadte kryt na dvířka pečicí trouby a přitlačte ho. Spony musí na obou stranách zaskočit.  
4. Zavěste dvířka pečicí trouby.  
→ "Nasazení dvířek spotřebiče", Strana 28

**Poznámka:** Pečicí troubu používejte znovu teprve tehdy, když jsou skleněné tabule řádně namontované.

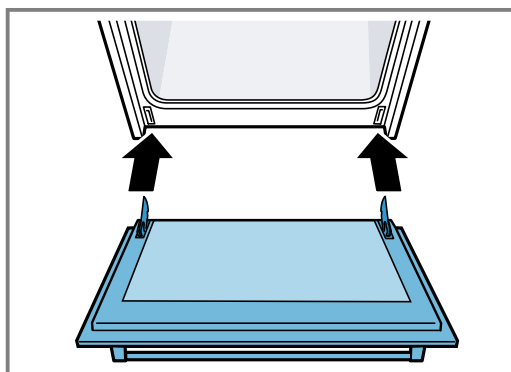
## 25.5 Nasazení dvířek spotřebiče

Dvířka pečicí trouby nasadte zpět opačným postupem.

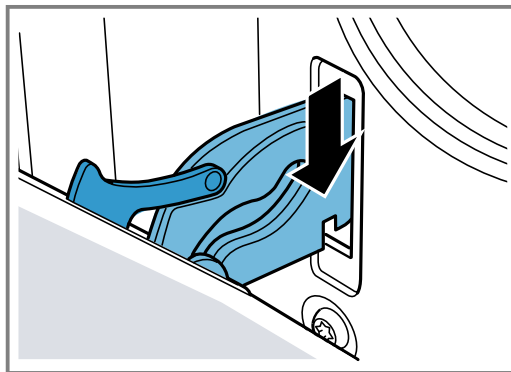
### ⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!

Dvířka pečicí trouby mohou neúmyslně vypadnout nebo může závěs náhle zaklapnout.

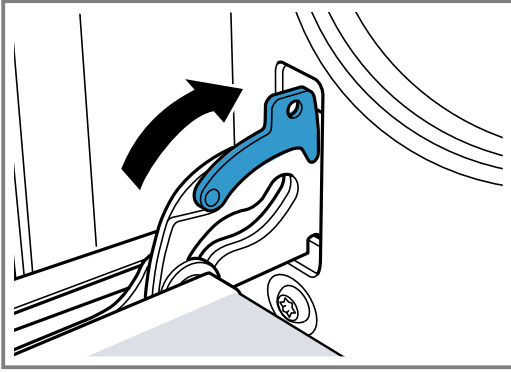
- ▶ V tom případě na závěs nesahejte. Zavolejte zákaznický servis.
1. Při nasazování dvířek pečicí trouby dbejte na to, aby byly oba závěsy zasunuté ve směru otevírání.



2. Zářez v závěsu musí na obou stranách zaskočit.



3. Znovu zaklopte obě zajišťovací páčky.



4. Zavřete dvířka spotřebiče.

## 25.6 Přídavné zabezpečení dvířek

Existují přídavná ochranná zařízení, která zabráňují kontaktu s dvířky pečicí trouby. Pokud se v blízkosti pečicí trouby zdržují děti, použijte tato ochranná zařízení. Toto zvláštní příslušenství si můžete 11023590 zakoupit v zákaznickém servisu.

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!**

Při delším pečení mohou být dvířka pečicí trouby velmi horká.

- ▶ Dohlížejte na malé děti, když je pečicí trouba v provozu.

## 26 Odstranění poruch

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

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

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

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

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

Neodborné opravy jsou nebezpečné.

- ▶ Opravy spotřebiče smí provádět pouze odborný personál, který je k tomu vyškolený.
- ▶ K opravě spotřebiče se smí používat pouze originální náhradní díly.
- ▶ Pokud je síťový kabel tohoto spotřebiče poškozený, musí ho vyměnit výrobce, jeho zákaznický servis nebo podobně kvalifikovaná osoba, aby se zabránilo ohrožení.

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!**

Varná deska se samočinně vypne a nelze ji ovládat. Později se může neúmyslně zapnout.

- ▶ Vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- ▶ Zavolejte zákaznický servis.

### 26.1 Poruchy funkce

Závada	Příčina a řešení závady
Spotřebič nepracuje.	Není zapojená zástrčka síťového kabelu. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Připojte spotřebič k el. síti.</li> </ul> Zareagovala pojistka v pojistkové skříňce. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Zkontrolujte pojistku v pojistkové skříňce.</li> </ul>
	Výpadek napájení. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Zkontrolujte, zda v místnosti funguje osvětlení místnosti nebo jiné přístroje.</li> </ul>
Spotřebič se po uplynutí doby trvání úplně nevypne.	Po uplynutí doby trvání přestane spotřebič hřát. Osvětlení pečicí trouby a ventilátor se nevypnou. U druhů ohřevu s cirkulací vzduchu běží ventilátor na zadní stěně trouby dál. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Otočte volič funkcí do nulové polohy.</li> <li>✓ Spotřebič je vypnutý.</li> <li>✓ Osvětlení pečicí trouby a ventilátor na zadní stěně jsou vypnuté.</li> <li>✓ Ventilátor se vypne automaticky, jakmile spotřebič vychladne.</li> </ul>
Na displeji bliká čas.	Výpadek napájení. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nastavte znovu čas. → "Nastavení času", Strana 20</li> </ul>
Když je spotřebič vypnutý, čas se na displeji nezobrazuje.	Změnili jste základní nastavení. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Změňte základní nastavení pro ukazatel času. → "Základní nastavení", Strana 17</li> </ul>

Závada	Příčina a řešení závady
Na displeji svítí $\infty$ a spotřebič nelze nastavit.	Dětská pojistka je aktivovaná. ▶ Pomocí $\infty$ deaktivujte dětskou pojistku. → "Dětská pojistka", Strana 22
Na displeji se zobrazí hlášení s $E$ , např. $E05-32$ .	Porucha elektroniky. 1. Stisknutí $\ominus$ . - Případně nastavte čas znovu. ✓ Pokud byla porucha jednorázová, chybové hlášení zhasne. 2. Pokud se chybové hlášení zobrazí znovu, kontaktujte zákaznický servis. Uveďte přesné chybové hlášení a číslo E-Nr. spotřebiče. → "Zákaznický servis", Strana 32

## 26.2 Upozornění na displeji

Závada	Příčina a řešení závady
Nesvítí žádný ukazatel.	Přerušené napájení. ▶ Pomocí jiných elektrických spotřebičů zkontrolujte, zda nedošlo k výpadku elektrického proudu. Spotřebič není zapojený podle schématu elektrického připojení. ▶ Zapojte spotřebič podle schématu elektrického připojení. Porucha elektroniky. ▶ Pokud nelze poruchu odstranit, kontaktujte zákaznický servis.
Ukazatele blikají.	Ovládací panel je vlhký nebo je zakrytý nějakým předmětem. ▶ Osušte ovládací panel nebo odstraňte předmět.
Na ukazatelích varných zón bliká $F2, F4$ .	Vyskytla se porucha elektroniky. ▶ Pro potvrzení poruchy krátce zakryjte ovládací panel rukou. Elektronika je přehřátá a vypnula jednu nebo všechny varné zóny. ▶ Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne. Poté se dotkněte libovolného tlačítka ovládacího panelu.
$F5$ + stupeň ohřevu a akustický signál	V oblasti ovládacího panelu stojí horká nádoba. Může dojít k přehřátí elektroniky. ▶ Odstraňte nádobu. Po krátké době ukazatel poruchy zhasne. Můžete vařit dál.
$F5$ a akustický signál	V oblasti ovládacího panelu stojí horká nádoba. Z důvodu ochrany elektroniky se varná zóna vypnula. ▶ Odstraňte nádobu. Počkejte několik sekund. Dotkněte se libovolné ovládací plošky. Jakmile ukazatel poruchy zhasne, můžete pokračovat ve vaření.
$F1/F6$	Varná zóna je přehřátá a z důvodu ochrany pracovní plochy se vypnula. ▶ Počkejte, dokud elektronika dostatečně nevychladne, a pak znovu zapněte varnou zónu.
$F8$	Varná zóna byla v provozu delší dobu bez přerušení. ▶ Aktivovalo se automatické bezpečnostní vypnutí. Pro vypnutí ukazatele se dotkněte libovolného symbolu, abyste mohli znovu nastavit varnou zónu.
$E 9000/E90 10$	Provozní napětí není správné a je mimo normální provozní rozsah. ▶ Kontaktujte dodavatele elektrického proudu.

## 26.3 Varovná upozornění

### Poznámky

- Když se na ukazatelích zobrazí  $E$ , podržte stisknutý senzor příslušné varné zóny a přečtete poruchový kód.
- Pokud poruchový kód není uvedený v tabulce, odpojte varnou desku od elektrické sítě, počkejte 30 sekund a pak varnou desku znovu zapojte. Pokud se ukazatel zobrazí znovu, kontaktujte technický servis a uveďte přesný poruchový kód.
- Pokud dojde k chybě, spotřebič se nepřepne do pohotovostního režimu.

- Z důvodu ochrany elektronických součástí spotřebiče před přehřátím nebo před kolísáním napětí může varná deska dočasně snížit stupeň výkonu.

## 26.4 Normální zvuky spotřebiče

Často může indukční spotřebič vydávat zvuky nebo vibrace, jako hučení, syčení, praskání, zvuky ventilátoru nebo rytmické zvuky.

## 26.5 Výměna žárovky v pečicí troubě

Pokud osvětlení v troubě přestane fungovat, vyměňte žárovku v pečicí troubě.

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

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí popálení!**

Během použití jsou spotřebič a jeho přístupné části horké.

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

### **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!**

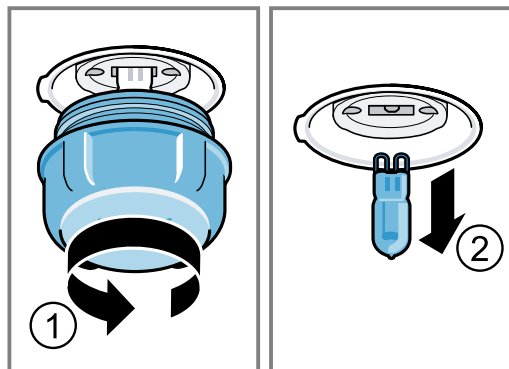
Při výměně žárovky jsou kontakty objímky žárovky pod napětím.

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

### **Požadavky**

- Spotřebič je odpojený od elektrické sítě.
- Pečicí prostor je vychladlý.
- Máte připravenou halogenovou žárovku na výměnu.

1. Abyste zabránili poškození, položte do trouby utěrku.
2. Vyšroubujte skleněný kryt směrem doleva.
3. Halogenovou žárovku bez šroubování vytáhněte.



4. Nasadte novou halogenovou žárovku a pevně ji zatlačte do objímky. Dbejte na správnou polohu kolíků.
5. Podle typu spotřebiče je skleněný kryt vybavený těsnicím kroužkem. Nasadte těsnicí kroužek.
6. Našroubujte skleněný kryt.
7. Vyjměte z trouby utěrku.
8. Připojte spotřebič k elektrické síti.

## 27 Přeprava a likvidace

Zde se dozvíte, jak spotřebič připravit pro přepravu. Kromě toho se dozvíte, jak zlikvidovat staré spotřebiče.

### 27.1 Likvidace starého spotřebiče

Díky ekologické likvidaci je možné opětovné použití cenných surovin.

- ▶ Spotřebič ekologicky zlikvidujte. Informace o aktuálních možnostech likvidace obdržíte u specializovaného prodejce nebo na obecním nebo městském úřadu.



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

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

### 27.2 Přeprava spotřebiče

Uschovejte si originální obal spotřebiče. Spotřebič přepravujte pouze v originálním obalu. Dbejte na šipky na obalu, které vyznačují polohu při přepravě.

1. Všechny pohyblivé díly ve spotřebiči a na něm upevněte lepicí páskou, kterou lze beze stop odstranit.
2. Abyste zabránili poškození spotřebiče, veškeré příslušenství, např. plechy na pečení, zasuňte se slabou kartonovou lepenkou na hranách do příslušných přihrádek.
3. Abyste zabránili narážení na vnitřní stranu skla ve dvířkách, vložte mezi přední a zadní stranu kartonovou lepenkou nebo podobný materiál.
4. Dvířka a horní kryt (pokud je jím spotřebič vybavený) upevněte lepicí páskou ke stranám spotřebiče.

### **Pokud již nemáte originální obal**

1. Aby byla zajištěná dostatečná ochrana před případným poškozením při přepravě, zabalte spotřebič do ochranného obalu.
2. Spotřebič přepravujte ve svislé poloze.
3. Spotřebič nedržte za madlo dvířek ani za přípojky na zadní straně, protože by mohlo dojít k poškození.
4. Nepokládejte na spotřebič těžké předměty.

## 28 Zákaznický servis

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

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

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

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

Kontaktní údaje zákaznického servisu viz příložený seznam servisních služeb nebo naše webová stránka. Tento výrobek obsahuje zdroje světla třídy energetické účinnosti G.

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

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

Typový štítek s příslušnými čísly najdete po otevření dvířek spotřebiče.

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

## 29 Správný postup

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

### 29.1 Postupujte následovně

#### Poznámka:

Když spotřebič používáte poprvé, řiďte se následujícími důležitými informacemi:

- → "Bezpečnost", Strana 2
- → "Úspora energie", Strana 7
- → "Zabránění věcným škodám", Strana 5

1. Vyberte odpovídající pokrm z přehledu pokrmů.

#### Poznámky

- Pro vybrané pokrmy má spotřebič naprogramovaná nastavení. Pokud se chcete nechat vést spotřebičem, použijte automatické programy.
  - Pokud nenajdete přesně ten pokrm, který chcete připravit, nebo postup, který chcete provést, řiďte se podle podobného pokrmu.
2. Vyjměte z trouby příslušenství.
3. Zvolte vhodné nádoby a příslušenství. Používejte pouze nádoby a příslušenství, které jsou uvedené v doporučeném nastavení.
4. Spotřebič předeheřívajte pouze tehdy, když je to stanoveno v receptu nebo v doporučeném nastavení.
5. Nastavte spotřebič podle doporučeného nastavení.
6. **⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!**  
Při otevírání dvířek spotřebiče může unikat horká pára. V závislosti na teplotě nemusí být pára vidět.
- ▶ Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně.
  - ▶ Udržujte mimo dosah dětí.
- Když je pokrm hotový, vypněte spotřebič.

### 29.2 Co je dobré vědět

Při přípravě pokrmů se řiďte těmito informacemi.

- Teplota a doba pečení závisí na množství a receptu. Proto jsou zde uvedeny rozsahy nastavení. Nejprve zvolte nižší hodnoty a v případě potřeby při nejbližší příležitosti vyberte vyšší. Doba pečení nelze zkrátit vyšší teplotou. Pokrmy by byly hotové jen zvenku, ale uvnitř by byly nedopečené.
- Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené pečicí trouby. Můžete ušetřit až 20 % energie. Předeheřátí zpravidla není nutné. Pokud chcete přesto troubu předeheřát, zkrátte uvedenou dobu pečení o několik minut. Pro mnohé pokrmy je nutné předeheřátí. Příslušenství vložte do trouby až po předeheřátí.
- Příslušenství, které nepoužíváte, z trouby vyjměte. Dosáhnete tak optimálního výsledku pečení a šetříte až 20 % energie.
- Mírný horký vzduch je inteligentní druh ohřevu pro šetrnou přípravu masa, ryb a pečiva. Spotřebič optimálně reguluje přívod energie do pečicího prostoru. Pokrm se peče v jednotlivých fázích pomocí zbytkového tepla. Zůstane tak šťavnatější a méně zhnědne. V závislosti na přípravě a potravinách můžete ušetřit energii. Tento efekt zanikne, když při předeheřátí nebo během pečení předčasně otevřete dvířka spotřebiče. Druh ohřevu mírný horký vzduch se používá pro zjištění spotřeby elektrické energie v cirkulačním režimu a energetické třídy.
- Používejte pouze originální příslušenství. Je optimálně uzpůsobené pro pečicí prostor a druhy ohřevu. Dbejte na to, abyste příslušenství zasunuli správně.

### Tvorba kondenzované vody

Zde se dozvíte, jak vzniká kondenzovaná voda, jak zabráníte poškození a jak můžete tvorbu kondenzované vody omezit.

Když v troubě připravujete potraviny, může v ní vznikat velké množství páry. Protože spotřebič pracuje s vysokou energetickou účinností, uniká při provozu ven jen velmi malé množství tepla. Na základě vysokých rozdílů mezi teplotou uvnitř spotřebiče a vnějšími částmi spotřebiče se může na dvířkách, ovládacím panelu



a předních stranách sousedních skříněk srážet kondenzovaná voda. Tvorba kondenzované vody je normální, fyzikálně odůvodněný jev.

Kondenzovanou vodu otírejte, abyste zabránili poškození. Když spotřebič předehejete, tvorba kondenzované vody se sníží.

### Papír na pečení

Používejte pouze papír na pečení, který je vhodný pro zvolenou teplotu. Ustříhnete správnou velikost papíru na pečení.

#### **VÝSTRAHA – Nebezpečí požáru!**

Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení se může dotknout topných prvků a vznítit se.

- ▶ Při předehejování a pečení nikdy nepokládejte papír na pečení na příslušenství bez upevnění.
- ▶ Papír na pečení vždy upravte na správný rozměr a zatíže nádobou nebo pečicí formou.

### Pokyny k pečení

Při pečení používejte uvedené úrovně vkládání.

Pečení na jedné úrovni	Výška
Kynoucí těstoviny / pečivo, příp. forma na rošt	2
Nízké těstoviny / pečivo, resp. na plechu na pečení	2–3

Pečení na více úrovních	Výška
Univerzální plech	3
Plech na pečení	1
Formy na roštu:	Výška
první rošt	3
druhý rošt	1

Pečení na třech úrovních	Výška
Plech na pečení	5
Univerzální plech	3
Plech na pečení	1

### Poznámky

- Při pečení na více úrovních používejte vždy horký vzduch. Současně vložené pokrmy nemusí být hotové ve stejnou dobu. V takovém případě můžete hotový pokrm vyjmout a péci dále jiný plech. V případě potřeby můžete změnit polohu a směr plechů na pečení.
- Postavte formy do trouby vedle sebe nebo úhlopříčně nad sebe. Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit energii.
- Pro dosažení optimálního výsledku pečení doporučujeme tmavé kovové formy na pečení.

### Pečení a grilování na roštu

Pečení na roštu je obzvláště vhodné pro velkou drůbež nebo pro více kusů pečených současně.

- Podle velikosti a druhu pečeného pokrmu přidejte do univerzálního hlubokého plechu až 1/2 litru vody. Ze zachycené výpeku můžete připravit omáčku. Navíc vznikne méně kouře a pečicí prostor se méně zašpiní.
- Během grilování nechte dvířka spotřebiče zavřená. Nikdy negrilujte s otevřenými dvířky spotřebiče.

- Grilovaný pokrm položte na rošt. Navíc zasuňte univerzální vysoký plech zkosením k dvířkám spotřebiče nejméně o jednu úroveň vkládání níže. Zachyťte se tak odkapávající tuk.

### Pečení v nádobě

Když pečete pokrmy v nádobě, můžete je z trouby snadněji vyndat a podávat přímo v nádobě. Při pečení v přiklopené nádobě zůstane pečicí prostor čistější.

#### Obecné pokyny k pečení v nádobě

- Používejte žáruvzdorné nádoby vhodné do pečicí trouby.
- Nádobu postavte na rošt.
- Předem zkontrolujte, zda se nádoba vejde do trouby.
- Nejvhodnější je nádobí ze skla.
- Lesklé pekáče z ušlechtilé oceli nebo hliníku nejsou příliš vhodné. Odrážejí teplo jako zrcadlo. Pokrm se peče pomaleji a méně zhnědne. Odpovídajícím způsobem zvyšte teplotu a prodlužte dobu pečení.
- Řiďte se pokyny výrobce nádoby na pečení.

#### Nepřiklopená nádoba

- Použijte vysokou formu na pečení.
- Nádobu postavte na rošt.
- Pokud nemáte vhodnou nádobu, použijte univerzální hluboký plech.

#### Přiklopená nádoba

- Použijte odpovídající poklici, která dobře přiléhá.
- Nádobu postavte na rošt.
- I v přiklopeném pekáči lze maso, drůbež a ryby upéct dokřupava. Použijte pekáč se skleněnou poklicí. Zvolte vyšší teplotu.

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

Když postavíte horkou skleněnou nádobu na mokrý nebo studený povrch, může sklo prasknout.

- ▶ Horkou skleněnou nádobu odstavte na suchou podložku.

#### **VÝSTRAHA – Nebezpečí opaření!**

Při odklopení poklice po pečení může proudit ven velmi horká pára. V závislosti na teplotě nemusí být pára vidět.

- ▶ Nadzdvihněte poklici, aby horká pára unikala směrem od vašeho těla.
- ▶ Udržujte mimo dosah dětí.

### Pokyny pro pečení a grilování

Hodnoty nastavení platí pro vložení drůbeže, masa nebo ryb bez nádivky připravených k pečení s teplotou z lednice do studené trouby.

#### **POZOR!**

Potraviny obsahující kyseliny mohou poškodit rošt.

- ▶ Na kombinovaný rošt nepokládejte potraviny obsahující kyseliny, jako např. ovoce nebo grilované pokrmy okořeněné marinádou, která obsahuje kyseliny.
- Čím je drůbež, maso nebo ryba větší, tím nižší je teplota a doba pečení je delší.
- Drůbež, maso a ryby po uplynutí cca 1/2 až 2/3 uvedené doby obraťte.
- K drůbeži přidejte do nádoby trochu tekutiny. Dno nádobí pokryjte malým množstvím tekutiny, cca 1–2 cm.

- Pokud budete drůbež obracet, pečte ji nejprve prsní stranou, resp. stranou s kůží dolů.
- Grilované kousky obraťte pomocí grilovacích kleští. Pokud maso propíchnete vidličkou, vyteče z něj šťáva a bude suché.
- Steaky osolte až po grilování. Sůl vytahuje z masa vodu.

#### Upozornění pro osoby alergické na nikl

Ve vzácných případech se mohou do potravin dostat nepatrné stopy niklu.

#### Rady pro pečení a dušení

Řiďte se těmito radami, abyste dosáhli při pečení a dušení dobrých výsledků.

Téma	Tip
Libové maso nesmí být vysušené.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Maso potřete podle chuti tukem nebo ho obložte plátky slaniny.</li> </ul>
Chcete-li péct pečení s kůží, postupujte v těchto krocích:	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Kůži nařízněte do kříže.</li> <li>▪ Pečení pečte nejprve kůží dolů.</li> </ul>
Pečicí prostor má zůstat co možná nejčistější.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pokrm pečte v přiklopeném pekáči při vyšší teplotě. Nebo:</li> <li>▪ Použijte grilovací plech. Grilovací plech si můžete v případě potřeby dokoupit jako zvláštní příslušenství.</li> </ul>
Maso má zůstat horké a šťavnaté, např. roast-beef.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Když je pečeně hotová, nechte ji 10 minut odležet ve vypnuté, zavřené troubě. Šťáva se tak lépe rozloží. Doba odležení není započítána v uvedené době pečení.</li> <li>▪ Pokrm po upečení zabalte do alobalu.</li> </ul>

#### Rady pro pečení s nízkým obsahem akrylamidu

Akrylamid je zdravý škodlivý a vzniká, když připravujete obilné a bramborové pokrmy při hodně vysokých teplotách.

Pokrm	Tip
Všeobecné informace	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Používejte co nejkratší dobu pečení.</li> <li>▪ Opékejte pokrmy dozlatova, a ne příliš dotmava.</li> <li>▪ Používejte velké, vysoké pokrmy. Ty obsahují méně akrylamidu.</li> </ul>

Pokrm	Tip
Pečení	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Teplotu při horním/dolním ohřevu nastavte max. na 200 °C.</li> <li>▪ Teplotu při horkém vzduchu nastavte max. na 180 °C.</li> </ul>
Cukroví	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pečivo a cukroví potřete vejcem nebo žloutkem. Tím se omezuje tvorba akrylamidu.</li> </ul>
Hranolky pečené v troubě	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hranolky rozmístěte na plechu rovnoměrně a v jedné vrstvě.</li> <li>▪ Pečte minimálně 400 g na jednom plechu, aby hranolky nebyly vysušené.</li> </ul>

### 29.3 Výběr pokrmů

Doporučená nastavení pro četné pokrmy rozříděné podle kategorií pokrmů.

#### Koláče a pečivo











Doporučená nastavení pro koláče a pečivo. Teplota a doba pečení závisí na množství a vlastnostech těsta. Proto jsou v tabulkách uvedeny rozsahy. Nejprve nastavte krátkou dobu trvání. V případě potřeby nastavte přistě delší dobu trvání. Při nižší teplotě dosáhnete rovnoměrnějšího zhnědnutí.

#### Rady pro pečení pečiva












Zde jsme pro vás sestavili rady pro dobré výsledky pečení.

Téma	Tip
Koláč má nakynout rovnoměrně.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Vymažte jen dno rozevírací formy.</li> <li>▪ Koláč po upečení opatrně uvolněte z formy na pečení nožem.</li> </ul>
Drobné pečivo se při pečení nemá přilepit k sobě.	Mezi jednotlivými kousky pečiva nechte vzdálenost minimálně 2 cm. Mají tak dostatek místa, aby mohly zvětšit svůj objem a mohly se opéci se ze všech stran.
Zjištění, zda je koláč upečený.	Píchněte špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Pokud se na ni těsto nepřilepí, je koláč hotový.
Chcete péct podle svého vlastního receptu.	Orientujte se podle podobných druhů pečiva v tabulkách pečení.
Použití silikonových, skleněných, plastových nebo keramických forem na pečení.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Forma musí být odolná vůči teplotám do 250 °C.</li> <li>▪ V těchto formách budou koláče méně hnědé.</li> </ul>



**Doporučená nastavení****Koláč ve formě**

<b>Pokrm</b>	<b>Příslušenství/nádobí</b>	<b>Úroveň vklá- dání</b>	<b>Druh ohřevu</b>	<b>Teplota ve °C</b>	<b>Doba trvání, minuty</b>
Třený koláč, jednoduchý	Forma ve tvaru věnce nebo hranatá forma	2		160–180	50–60
Třený koláč, jednoduchý, 2 úrovně	Forma ve tvaru věnce nebo hranatá forma	3+1		140–160	60–80
Třený koláč, jemný	Forma ve tvaru věnce nebo hranatá forma	2		150–170	60–80
Dortový korpus z třeného těsta	Forma na dortový korpus	3		160–180	30–40
Ovocný nebo tvarohový dort s korpu- sem z křehkého těsta	Dortová forma Ø 26 cm	2		160–180	70–90
Závin	Koláčová forma	1		200–240	25–50
Pirohy	Rozevírací forma Ø 28 cm	2		160–180	25–35
Třený koláč	Forma na bábovku	2		150–170	60–80
Piškotový dort, 3 vejce	Dortová forma Ø 26 cm	2		160–170	30–40
Piškotový dort, 6 vejce	Rozevírací forma Ø 28 cm	2		160–170	35–45

**Koláče na plechu**










<b>Pokrm</b>	<b>Příslušenství/nádobí</b>	<b>Úroveň vklá- dání</b>	<b>Druh ohřevu</b>	<b>Teplota ve °C</b>	<b>Doba trvání, minuty</b>
Třený koláč s horní vrstvou	Univerzální hluboký plech	3		160–180	20–45
Třený koláč, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1		140–160	30–55
Křehký koláč se suchou horní vrstvou	Univerzální hluboký plech	2		170–190	25–35
Křehký koláč se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1		160–170	35–45
Křehký koláč se šfavnatou horní vrst- vou	Univerzální hluboký plech	2		160–180	60–90
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou	Univerzální hluboký plech	3		170–180	25–35
Kynutý koláč se suchou horní vrstvou, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1		150–170	20–30
Kynutý koláč se šfavnatou horní vrst- vou	Univerzální hluboký plech	3		160–180	30–50
Kynutý koláč se šfavnatou horní vrst- vou, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1		150–170	40–65
Kynutá vánočka, kynutý věnec	Univerzální hluboký plech	2		160–170	35–40
Piškotová roláda	Univerzální hluboký plech	2		170–190 <sup>1</sup>	15–20

<sup>1</sup> Spotřebič předehřejte.





Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vklá- dání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání, minuty
Závin, sladký	Univerzální hluboký plech	2		190–210	55–65
Závin, zmrazený	Univerzální hluboký plech	3		180–200	35–45

<sup>1</sup> Spotřebič předehejte.









### Drobné kynuté pečivo

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vklá- dání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání, minuty
Muffiny	Plech na muffiny na roštu	2		170–190	20–40
Muffiny, 2 úrovně	Plech na muffiny na roštu	3+1		160–170	30–40
Drobné pečivo	Univerzální hluboký plech	3		150–170	25–35
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1		150–170	25–40
Pečivo z listového těsta	Univerzální hluboký plech	3		180–200	20–30
Pečivo z listového těsta, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1		180–200	25–35
Pečivo z listového těsta, 3 úrovně	2× Plech na pečení + Univerzální hluboký plech	5+3+1		170–190	30–45
Pečivo z odpalovaného těsta, např. profiterolky, eclairky	Univerzální hluboký plech	3		190–210	35–50
Pečivo z odpalovaného těsta, 2 úrovně, např. profiterolky, eclairky	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1		170–190	35–45

### Cukroví

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vklá- dání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání, minuty
Stříkané pečivo	Univerzální hluboký plech	3		140–150 <sup>1</sup>	30–40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1		140–150 <sup>1</sup>	30–45
Stříkané pečivo, 3 úrovně	2× Plech na pečení + Univerzální hluboký plech	5+3+1		130–140 <sup>1</sup>	40–55
Cukroví	Univerzální hluboký plech	3		140–160	20–30

<sup>1</sup> Nechte spotřebič 5 minut předeheť. U spotřebičů s funkcí rychloohřevu nepoužívejte tuto funkci pro předeheť.

Pokrm	Příslušenství/nádobi	Úroveň vklá- dání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání, minuty
Cukroví, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1		130–150	25–35
Cukroví, 3 úrovně	2× Plech na pečení + Univerzální hluboký plech	5+3+1		130–150	30–40
Pusinky	Univerzální hluboký plech	3		80–100	100–150
Pusinky, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1		90–100	100–150
Kokosové makronky	Univerzální hluboký plech	2		100–120	30–40
Kokosové makronky, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1		100–120	35–45
Kokosové makronky, 3 úrovně	2× Plech na pečení + Univerzální hluboký plech	5+3+1		100–120	40–50
Stříkané pečivo	Univerzální hluboký plech	3		180–200	25–35

<sup>1</sup> Nechte spotřebič 5 minut předeřhát. U spotřebičů s funkcí rychloohřevu nepoužívejte tuto funkci pro předeřhání.

### Rady pro další pečení pečiva

Pokud se vám při pečení něco nepodaří, zde najdete rady.

Téma	Tip
Koláč klesl.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Dodržujte uvedené přísady a pokyny pro přípravu v receptu.</li> <li>▪ Použijte méně tekutiny. Nebo:</li> <li>▪ Snižte teplotu pečení o 10 °C a prodlužte dobu pečení.</li> </ul>
Koláč je příliš suchý.	Zvyšte teplotu pečení o 10 °C a zkraťte dobu pečení.
Koláč je celkově příliš světlý.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zkontrolujte úroveň vkládání a příslušenství.</li> <li>▪ Zvyšte teplotu pečení o 10 °C. Nebo:</li> <li>▪ Prodlužte dobu pečení.</li> </ul>
Koláč je nahoře příliš světlý, ale zespoda příliš tmavý.	Koláč zasuňte o úroveň výš.

Téma	Tip
Koláč je nahoře příliš tmavý, ale zespoda příliš světlý.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Koláč zasuňte o úroveň níž.</li> <li>▪ Snižte teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.</li> </ul>
Pečivo hnědne nerovnoměrně.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Snižte teplotu pečení.</li> <li>▪ Ustříhnete správnou velikost papíru na pečení.</li> <li>▪ Formu na pečení umístěte doprostřed.</li> <li>▪ Vytvarujte malé kousky pečiva o stejné velikosti.</li> </ul>

Téma	Tip
Koláč je zvenku hotový, ale uvnitř je nedopečený.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Snižte teplotu pečení a prodlužte dobu pečení.</li> <li>▪ Přidejte méně tekutiny.</li> </ul> U koláčů se šťavnatou horní vrstvou: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Předpečte korpus.</li> <li>▪ Upečený korpus posypejte mandlemi nebo strouhankou.</li> <li>▪ Na korpus rozprostřete horní vrstvu.</li> </ul>

Téma	Tip
Koláč nelze vyklopit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Koláč nechte po upečení 5–10 minut vychladnout.</li> <li>▪ Okraj koláče opatrně uvolněte nožem.</li> <li>▪ Koláč znovu obraťte a na pečicí formu několikrát položte studený mokrý hadr.</li> <li>▪ Při příštím pečení formu vymažte tukem a vysypejte strouhankou.</li> </ul>

### Chléb a housky

Hodnoty pro těsto na chléb platí jak pro těsto na plechu na pečení, tak i pro těsto pečené v hranaté formě.











#### POZOR!

Když se v horké troubě nachází voda, vzniká pára. Vlivem změny teploty může dojít k poškození.

- ▶ Nikdy nelijte vodu do horké trouby.
- ▶ Nikdy nestavte nádobu s vodou na dno pečicího prostoru.

### Doporučená nastavení

#### Chléb a housky

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání, minuty
Chléb, 750 g, v hranaté formě a volně položený	Univerzální hluboký plech nebo hranatá forma	2		180–200	50–60
Chléb, 1000 g, v hranaté formě a volně položený	Univerzální hluboký plech nebo hranatá forma	2		200–220	35–50
Chléb, 1 500 g, v hranaté formě a volně položený	Univerzální hluboký plech nebo hranatá forma	2		180–200	60–70
Chlebová placka	Univerzální hluboký plech	3		220–230	20–25
Chlebová placka, zmrazená <sup>1</sup>	Univerzální hluboký plech	2		200–220 <sup>2</sup>	10–25
Pečivo, sladké, čerstvé	Univerzální hluboký plech	3		170–180 <sup>2</sup>	20–30
Pečivo, sladké, čerstvé, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1		160–180 <sup>2</sup>	15–25
Housky, čerstvé	Univerzální hluboký plech	3		200–220	20–30
Obložené toasty, 4 kusů	Rošt	3		200–220	15–20
Obložené toasty, 12 kusů	Rošt	3		220–240	15–25

<sup>1</sup> Pečení musí probíhat na plechu na pečení.

<sup>2</sup> Spotřebič předehejte.

**Pizza, quiche a slané koláče**

Zde najdete informace o pizze, quiche a slaných koláčích.

**Doporučená nastavení****Pizza, quiche a slané koláče**

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vklá- dání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání, minuty
Pizza, čerstvá	Univerzální hluboký plech	3		170–190	20–30
Pizza, čerstvá, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1		160–180	35–45
Pizza, čerstvá, tenké těsto	Univerzální hluboký plech	2		250-270 <sup>1</sup>	15-25
Pizza, chlazená	Univerzální hluboký plech	1		180–200 <sup>1</sup>	10–15
Pizza, zmrazená, tenké těsto, 1 kus	Rošt	2		190–210	15–20
Pizza, zmrazená, tenké těsto 2 kusy	Univerzální hluboký plech + Rošt	3+1		190–210	20–25
Pizza, zmrazená, silné těsto, 1 kus	Rošt	3		180–200	20–25
Pizza, zmrazená, silné těsto 2 kusy	Univerzální hluboký plech + Rošt	3+1		170–190	20–30
Minipizzy, zmrazené	Univerzální hluboký plech	3		190–210	10–20
Slané koláče ve formě	Rozevírací forma Ø 28 cm	2		170–190	40–50
Quiche, koláč z křehkého těsta	Koláčová forma	2		190–210	35–45
Pirohy	Zapékací forma	2		170–190	55–65
Empanada (plněné pirohy)	Univerzální hluboký plech	3		180–190	35–45
Burek	Univerzální hluboký plech	3		190–210	25–35

<sup>1</sup> Spotřebič předehřejte.

**Nákypy a zapékaná jídla**

Propečení nákypu závisí na velikosti nádoby a výšce nákypu.

Na nákypy a zapékané pokrmy používejte široké mělké nádoby. V úzkých vysokých nádobách budou pokrmy vyžadovat více času a budou na horní straně tmavší. Můžete je péct ve formách nebo v univerzálním hlubokém plechu.

- Formy na roštu: úroveň 2

- Univerzální pánve, výška 2

Pokud připravujete pokrmy současně, můžete ušetřit energii. Formy postavte do trouby vedle sebe.



**⚠ VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!**

Když postavíte horkou skleněnou nádobu na mokrý nebo studený povrch, může sklo prasknout.

- Horkou skleněnou nádobu odstavte na suchou podložku.

**Doporučená nastavení****Nákypy a zapékaná jídla**

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vklá- dání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání, minuty
Nákyp, slaný, čerstvý, vařené přísady	Zapékací forma	2		200–220	30–60
Nákyp, sladký	Zapékací forma	2		180–200	50–60

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vklá- dání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání, minuty
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm	Zapékací forma	2		150–170	60–80
Zapékané brambory, syrové přísady, vysoké 4 cm, 2 úrovně	Zapékací forma	3+1		150–160	70–80

## Drůbež, maso a ryby

V tabulce najdete údaje pro drůbež, maso a ryby s navrženou hmotností.

Když připravujete pokrmy, které jsou větší nebo těžší než v doporučeném nastavení, v každém případě použijte nižší teplotu. V případě více kusů se při určování doby pečení řiďte podle hmotnosti nejtěžšího kusu. Jednotlivé části musí být přibližně stejně velké.

### Tipy pro drůbež, maso a ryby

Řiďte se pokyny pro přípravu drůbeže, masa a ryb.

#### Drůbež

- U kachny nebo husy propíchněte kůži pod křídly. Tak může vytékat tuk.
- U kachních prsou nařízněte kůži. Kachní prsa neobracejte.
- Drůbež bude opečená obzvláště do křupava, pokud ji ke konci pečení potřete máslem, slanou vodou nebo pomerančovou šťávou.

#### Maso

- Libové maso potřete podle chuti tukem nebo je rozdělte na plátky.
- Při pečení libového masa přidejte trochu tekutiny. Ve skleněné nádobě by mělo být dno pokryté do výšky cca 1/2 cm tekutinou.
- Kůži křížem nařízněte. Pokud budete pečení obracet, pečte ji nejprve kůží dolů.











- Když je pečeně hotová, musí se nechat ještě 10 minut odpočívat ve vypnuté, zavřené troubě. Štáva se tak lépe rozloží. Případně pečení zabalte do alobalu. Doba odležení není započítána v uvedené době pečení.
- Pečení a dušení v nádobě je komfortnější. Pečení lze v nádobě snadněji z trouby vyndat a omáčku můžete uvařit přímo v nádobě.
- Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby a na tom, zda použijete poklici. Pokud pečete maso ve smaltovaném nebo tmavém kovovém pekáči, je potřeba o něco více tekutiny než ve skleněné nádobě.
- Tekutina v nádobě se při pečení vypařuje. V případě potřeby opatrně přilijte horkou tekutinu.
- Vzdálenost mezi masem a poklicí musí být minimálně 3 cm. Maso může zvětšit svůj objem.
- Před dušením maso podle potřeby předem opečte. Aby při dušení vznikla omáčka, přidejte vodu, víno, ocet a podobně. Dno nádoby musí být pokryté do výšky 1–2 cm.

#### Ryby

- Celé ryby nemusíte obracet.
- Celou rybu vložte do trouby v poloze na břicho, hřbetní ploutví nahoru.
- Aby dobře držela, vložte do otvoru v břicho rozříznutý brambor nebo malou žáruvzdornou nádobku.
- Zda je ryba již upečená, poznáte podle toho, že lze snadno uvolnit hřbetní ploutev.
- Pro dušení dejte do nádoby dvě až tři lžice tekutiny a trochu citronové šťávy nebo octa.

## Doporučená nastavení

### Drůbež

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vklá- dání	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Doba pečení v min.
Kuře, 1,3 kg, bez nádivky	Nepřiklopená nádoba	2		200–220	60–70
Malé části kuřete, à 250 g	Nepřiklopená nádoba	3		220–230	30–35
Kuřecí kousky, nugety, zmrazené	Univerzální hluboký plech	3		190–210	20–25
Kachna, bez nádivky, 2 kg	Nepřiklopená nádoba	2		190–210	100–110
Kachní prsa, po 300 g, středně propečená	Nepřiklopená nádoba	3		240–260	30–40
Husa, bez nádivky, 3 kg	Nepřiklopená nádoba	2		170–190	120–140
Husí stehna, à 350 g	Nepřiklopená nádoba	3		220–240	40–50
Mladá krůta, 2,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		180–200	80–100
Krůtí prsa, bez kosti, 1 kg	Přiklopená nádoba	2		240–260	80–100
Krůtí horní stehno, s kostí, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	2		180–200	90–100



**Maso**

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Doba pečení v min.
Vepřová pečeně bez kůže, např. krkovi- ce, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	1		180–200	140–160
Vepřová pečeně s kůží, např. plec, 2 kg	Nepřiklopená nádoba	1		170–190	190–200
Pečená vepřová panenka, 1,5 kg	Přiklopená nádoba	2		190–210	130–140
Vepřové steaky, silné 2 cm	Rošt	4		3	20–25 <sup>1</sup>
Hovězí svíčková, středně propečená, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	3		210–220	45–55
Dušená hovězí pečeně, 1,5 kg	Přiklopená nádoba	2		200–220	100–120 <sup>2</sup>
Roastbeef, středně propečený, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		200–220	60–70
Hamburger, 3–4 cm vysoký	Rošt	4		3 <sup>3</sup>	25–30 <sup>1</sup>
Telecí pečeně, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		180–200	120–140
Telecí kolínko, 1,5 kg	Přiklopená nádoba	2		210–230	130–150
Jehněčí kýta bez kosti, středně prope- čená, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		170–190	70–80 <sup>4</sup>
Jehněčí hřbet s kostí, středně prope- čený, 1,5 kg	Nepřiklopená nádoba	2		180–190	45–55 <sup>4</sup>
Grilovací klobásy	Rošt	3		3	20–25 <sup>1</sup>
Sekaná, 1 kg	Nepřiklopená nádoba	2		170–180	70–80

<sup>1</sup> Pod rošt zasuňte univerzální plech.

<sup>2</sup> Na začátku přidejte do nádoby tekutinu, maso by mělo ležet minimálně ze 2/3 v tekutině.

<sup>3</sup> Pokrm po 2/3 celkové doby obraťte.

<sup>4</sup> Pokrm neobracejte. Přidejte tolik vody, aby bylo zakryté dno.

**Ryby**

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Doba pečení v min.
Ryba, grilovaná, celá, 300 g, např. pstruh	Rošt	2		2	20–25 <sup>1</sup>
Ryba, grilovaná, celá, 1 kg, např. praž- ma	Rošt	2		180–200	45–50 <sup>1</sup>
Ryba, grilovaná, celá, 1,5 kg, např. lo- sos	Rošt	2		170–190	50–60 <sup>1</sup>
Rybí filety/podkovy, vysoké 2–3 cm, grilované	Rošt	3		2	20–25 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Pod rošt zasuňte univerzální plech.

**Rady pro další pečení masa**

Pokud se vám při pečení napoprvé něco nepodaří, zde najdete rady.

Téma	Tip
Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zvolte nižší teplotu.</li> <li>▪ Zkraťte dobu pečení.</li> </ul>
Pečeně je příliš suchá.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zvolte nižší teplotu.</li> <li>▪ Zkraťte dobu pečení.</li> </ul>
Kůrka pečeně je příliš slabá.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Zvyšte teplotu.</li> <li>▪ Nebo:</li> <li>▪ Po skončení doby pečení krátce zapněte gril.</li> </ul>

Téma	Tip
Výpek je připálený.	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Použijte menší nádobu.</li> <li>▪ Při pečení přidejte víc tekutiny.</li> </ul>

Téma	Tip
Výpek je příliš světlý a vodový.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Použijte větší nádobu, aby se vypařilo víc tekutiny.</li> <li>Při pečení přidejte méně tekutiny.</li> </ul>

Téma	Tip
Při dušení masa se maso připaluje.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zkontrolujte, zda poklička pasuje na nádobu na pečení a dobře přiléhá.</li> <li>Snižte teplotu.</li> <li>Při dušení přidejte víc tekutiny.</li> </ul>

## Zelenina a přílohy

Zde najdete informace k přípravě zeleninových pokrmů, které můžete používat jako přílohu k hlavním chodům.

### Doporučená nastavení

#### Zelenina a přílohy

Řiďte se údaji v tabulce.

Pokrm	Příslušenství/nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Doba pečení v min.
Grilovaná zelenina	Univerzální hluboký plech	5		3	10–20
Pečené brambory, rozpůlené	Univerzální hluboký plech	3		190–210	25–35
Pokrmy z brambor, zmrazené, např. hranolky, krokety, bramborové taštičky, růsti	Univerzální hluboký plech	3		200–220	25–35
Hranolky, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1		190–210	30–40

## Jogurt

V tomto spotřebiči si také můžete sami vyrobit jogurt.

### Výroba jogurtu

- Vyjměte z trouby příslušenství a rámy.
- Na varné desce zahřejte 1 l mléka (3,5 % tuku) na 90 °C a nechte ho vychladnout na 40 °C. Trvanlivé mléko zahřejte pouze na 40 °C.

- Do mléka přimíchejte 30 g jogurtu.
- Hmotu naplňte do malých nádobek, např. skleniček s pokličkou.
- Nádobky zakryjte fólií, např. potravinářskou fólií.
- Nádobky postavte na dno trouby.
- Nastavte spotřebič podle doporučeného nastavení.
- Když je jogurt hotový, nechte ho od stát v lednici.

### Doporučená nastavení

#### Jogurt

Pokrm	Příslušenství/nádoby	Úroveň vkládání	Druh ohřevu / funkce	Teplota ve °C	Doba trvání, minuty
Jogurt	Šálek/sklenice	dno varného prostoru		-	4–5 hodin

## 29.4 Speciální druhy přípravy a další použití

Informace a doporučená nastavení pro speciální druhy přípravy a další použití, např. mírný ohřev nebo zavařování.

### Sušení

Pomocí horkého vzduchu můžete skvěle sušit potraviny. Při tomto způsobu konzervace se díky úbytku vody koncentrují aromatické látky. Teplota a doba trvání závisí na druhu, vlhkosti, zralosti a tloušťce sušených potravin. Čím déle necháte potraviny sušit, tím lépe jsou konzervovány. Čím tenčí kousky

nakrájíte, tím rychleji budou potraviny usušené a zůstanou aromatictější. Proto jsou zde uvedeny rozsahy nastavení.

#### Příprava na sušení

- Používejte pouze kvalitní ovoce, zeleninu a bylinky a důkladně je umyjte. Rošt vyložte pečicím nebo pergamenovým papírem. Nechte ovoce řádně okapat a osušte ho.
- Ovoce příp. nakrájejte na stejně velké kousky nebo plátky. Neoloupané ovoce položte na mísu rozříznutou stranou nahoru.

Dbejte na to, aby se ovoce ani houby na roštu nepřekrývaly.

- Zeleninu nastrouhejte a poté ji blanšírujte. Blanšírovanou zeleninu nechte řádně okapat a pak ji rovnoměrně rozprostřete na rošt.

- Bylinky sušte se stonky. Rozprostřete bylinky rovnoměrně a mírně navršené na rošt.
- Šťavnaté ovoce a zeleninu několikrát obraťte. Ihned po usušení sejměte z papíru.

## Doporučená nastavení




### Sušení

V tabulce najdete nastavení pro sušení různých potravin. Pokud chcete sušit další potraviny, řiďte se podle podobných potravin v tabulce.

#### Poznámka:

Pro sušení používejte následující výšky zasunutí:

- 1 rošt: úroveň 3
- 2 rošty: úroveň 3 + 1

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání, minuty
Jádrové ovoce, např. plátky jablek, silné 3 mm, na jeden rošt 200 g	Rošt	3 3+1		80	4–8 hodin
Kořenová zelenina, např. mrkev, nastrouhaná, blanšírovaná	Rošt	3 3+1		80	4–7 hodin
Houby na plátky	Rošt	3 3+1		80	5–8 hodin
Bylinky, očištěné	Rošt	3 3+1		60	2–5 hodin

## Zavařování

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

- Používejte pouze tepelně odolné, čisté a nepoškozené zavařovací sklenice, gumičky a spony.
- Používejte pouze kvalitní ovoce a zeleninu.
- Používejte pouze sklenice stejné velikosti a se stejnými potravinami.

### **VÝSTRAHA – Nebezpečí zranění!**

Při chybě při zavařování mohou zavařovací sklenice prasknout.

- ▶ Dodržujte uvedené hodnoty nastavení.
- ▶ Používejte čisté a nepoškozené zavařovací sklenice.
- ▶ Najednou zavařujte maximálně šest sklenic o objemu ½ nebo 1 litr. Nepoužívejte větší sklenice.

### Příprava ovoce a zeleniny před zavařováním

- Ovoce a zeleninu důkladně omyjte.
- Ovoce a zeleninu připravte, např. oloupejte, vypeckujte a nakrájejte.
- Sklenici naplňte cca 2 cm pod okraj.
- Sklenice naplňte horkou tekutinou.  
Pro jednolitrové sklenice je třeba cca 400 ml tekutiny.  
U ovoce: cukerný roztok, ze kterého jste odstranili pěnu
  - U sladkého ovoce cca 250 g cukru
  - U kyselého ovoce cca 500 g cukru
 U zeleniny:
  - převařená voda
- Otřete okraje sklenic. Musí být čisté.
- Na každou sklenici položte mokrou gumičku a víčko.

- Sklenice uzavřete sponami.

### Zavařování ovoce a zeleniny

- Univerzální hluboký plech zasuňte do výšky zasunutí 2.
- Připravené sklenice postavte do univerzálního hlubokého plechu tak, aby se nedotýkaly.
- Do univerzálního hlubokého plechu nalijte 500 ml horké vody (cca 80 °C).
- Nastavte spotřebič podle doporučených hodnot nastavení.
- Po cca 40 až 50 minutách začnou v krátkých intervalech stoupat vzhůru bublinky. Obsah sklenice „probublává“.
- Ovoce
  - Když všechny sklenice probublávají, vypněte spotřebič.
  - Sklenice nechte v troubě uvedenou dobu dojít, teprve pak je z trouby vyndejte.
- Zelenina
  - Když všechny sklenice probublávají, snižte teplotu na 120 °C.
  - Po uvedené době troubu vypněte a vyndejte sklenice z trouby.
- POZOR!**  
Vlivem velkých rozdílů teplot mohou sklenice prasknout.
  - ▶ Nestavte sklenice na studený nebo mokrý povrch.
  - ▶ Chraňte sklenice před průvanem.
 Sklenice postavte na čistou utěrku a zakryjte je.
- Když sklenice vychladnou, odstraňte spony.

**Doporučená nastavení****Zavařování**

Časy uvedené v tabulce jsou orientační hodnoty pro zavařování ovoce a zeleniny. Může na ně mít vliv pokojová teplota, počet sklenic, množství, teplota a kvalita obsahu sklenic. Údaje se vztahují na litrové oblé sklenice.

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání, minuty
Zelenina, červená řepa:	Litrové zavařovací sklenice	2	<input type="checkbox"/>	1. 170–180 2. 120–140 3. -	1. do probublávání 2. od probublávání: 35 3. dojít: 30
Zelenina, např. okurky	Litrové zavařovací sklenice	2	<input type="checkbox"/>	1. 170–180 2. -	1. do probublávání 2. dojít: 35
Zelenina, např. růžičková kapusta	Litrové zavařovací sklenice	2	<input type="checkbox"/>	1. 170–180 2. 120–140 3. -	1. do probublávání 2. od probublávání: 45 3. dojít: 30
Zelenina, např. fazole, kedluben, červené zelí	Litrové zavařovací sklenice	2	<input type="checkbox"/>	1. 170–180 2. 120–140 3. -	1. do probublávání 2. od probublávání: 60 3. dojít: 30
Zelenina, např. hrášek	Litrové zavařovací sklenice	2	<input type="checkbox"/>	1. 170–180 2. 120–140 3. -	1. do probublávání 2. od probublávání: 70 3. dojít: 30
Peckovité ovoce, např. třešně, meruňky, broskve, hroznové víno, angrešt, švestky	Litrové zavařovací sklenice	2	<input type="checkbox"/>	1. 170–180 2. -	1. do probublávání 2. dojít: 30
Jádrové ovoce, např. jablka, jahody, rybíz	Litrové zavařovací sklenice	2	<input type="checkbox"/>	1. 170–180 2. -	1. do probublávání: 30–40 2. dojít: 25
Ovocné pyré, např. jablka, hrušky a švestky	Litrové zavařovací sklenice	2	<input type="checkbox"/>	1. 170–180 2. -	1. do probublávání: 30–40 2. dojít: 35

**Kynutí těsta**

Ve spotřebiči můžete nechat vykynout těsto rychleji než při pokojové teplotě.

**Kynutí těsta**

Kynuté těsto nechte vykynout ve 2 krocích: Nejprve vcelku (kynutí těsta) a podruhé v pečicí formě (kynutí v hotovém tvaru).

1. Těsto dejte do žáruvzdorné mísy.
2. Místu postavte na rošt.

3. Nastavte spotřebič podle doporučeného nastavení. Tento druh provozu spouštějte jen tehdy, když je trouba úplně vychladlá.
4. Během kynutí neotevírejte dvířka spotřebiče, protože by unikl vlhký vzduch.
5. Těsto zpracujte a v hotové podobě dejte do formy, ve které se bude péct.
6. Těsto vložte do uvedené úrovně vkládání.

**Tip:** Pokud chcete troubu přehřát, nenechávejte ve spotřebiči vykynout těsto v hotovém tvaru.

**Doporučená nastavení****Kynutí těsta**

Teplota a doba závisí na druhu a množství přísad. Údaje v tabulce jsou proto orientační.

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání, minuty
Kynuté těsto, lehké	1. mísa	1. 2	1. <input type="checkbox"/>	1. 50 <sup>1</sup>	1. 25–30
	2. univerzální hluboký plech	2. 2	2. <input type="checkbox"/>	2. 50 <sup>1</sup>	2. 10–20
Kynuté těsto, těžké a tučné	1. mísa	1. 2	1. <input type="checkbox"/>	1. 50 <sup>1</sup>	1. 60–75
	2. univerzální hluboký plech	2. 2	2. <input type="checkbox"/>	2. 50 <sup>1</sup>	2. 45–60

<sup>1</sup> Spotřebič přehřejte 5 minut.

**Rozmrazování**

Hodí se pro rozmrazování zmrazeného ovoce, zeleniny a pečiva. Drůbež, maso a ryby je nejlepší nechat rozmrazit v chladničce. Není vhodné pro krémové a smetanové dorty.

Pro rozmrazování používejte následující úrovně vkládání:

- 1 rošt: úroveň 2
- 2 rošty: úroveň 3 + 1

**Poznámka:** Nízké zmrazené kousky nebo jednotlivé porce se rozmrazí rychleji než zmrazené potraviny v bloku.

- Zmrazené potraviny vyjměte z obalu a ve vhodné nádobě postavte na rošt.

- Pokrmy průběžně jednou až dvakrát obraťte nebo zamíchejte. Velké kusy několikrát obraťte. V případě potřeby pokrmy rozkrájejte nebo již rozmrazené kousky vyjměte ze spotřebiče.
- Rozmrazené pokrmy nechte ještě 10 až 30 minut odpočívat ve vypnutém spotřebiči, aby se vyrovnala teplota.

## Doporučená nastavení

### Rozmrazování

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání, minuty
Pečivo, koláče a chléb, ovoce, zelenina, masové výrobky	Rošt	2 3+1	☼	-	-

## 29.5 Zkušební pokrmy

Přehledy byly vytvořeny pro zkušební instituce pro usnadnění provedení zkoušky spotřebiče podle EN 60350-1.

### Pečení

Zohledněte tyto informace při pečení zkušebních pokrmů.

#### Všeobecné pokyny

- Hodnoty nastavení platí pro vložení pokrmu do studené pečicí trouby.
- Řiďte se pokyny k předehřátí v tabulkách. Hodnoty nastavení platí bez rychlého ohřevu.
- Při pečení použijte nejprve nižší uvedenou teplotu.

#### Úrovně vkládání

Výšky zasunutí při pečení na jedné úrovni:

- Univerzální vysoký plech / plech na pečení: výška 3
- Formy na roštu: úroveň 2

**Poznámka:** Současně vložené pečivo na plechách na pečení nebo ve formách nemusí být hotové ve stejnou dobu.

Úrovně vkládání při pečení na dvou úrovních:

- Univerzální pánev, výška 3  
Plech na pečení: úroveň 1

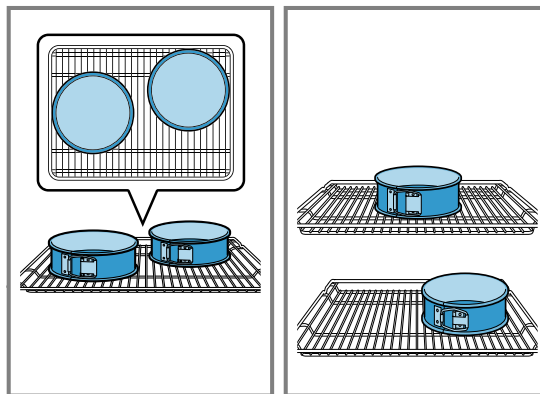
- Formy na roštu:  
První rošt: úroveň 3  
Druhý rošt: úroveň 1

Úrovně vkládání při pečení na třech úrovních:

- Plech na pečení: úroveň 5  
Univerzální pánev, výška 3  
Plech na pečení: úroveň 1

Pečení se dvěma rozevíracími formami:

Může-li spotřebič péci na více úrovních, postavte formy do trouby vedle sebe nebo úhlopříčně nad sebe.



## Doporučená nastavení

### Pečení

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání, minuty
Stříkané pečivo	Univerzální hluboký plech	3	☼	140–150	30–40
Stříkané pečivo	Univerzální hluboký plech	3	☼	140–150	30–40
Stříkané pečivo, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1	☼	140–150 <sup>1</sup>	30–45

<sup>1</sup> Nechte spotřebič 5 minut předehřát. U spotřebičů s funkcí rychloohřevu nepoužívejte tuto funkci pro předehřátí.

<sup>2</sup> Spotřebič předehřejte. U spotřebičů s funkcí rychloohřevu nepoužívejte tuto funkci pro předehřátí.

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba trvání, minuty
Stříkané pečivo, 3 úrovně	2× Plech na pečení + Univerzální hluboký plech	5+3+1		130-140 <sup>1</sup>	40-55
Koláčky	Univerzální hluboký plech	3		150 <sup>1</sup>	25-35
Koláčky	Univerzální hluboký plech	3		150 <sup>1</sup>	25-35
Koláčky, 2 úrovně	Univerzální hluboký plech + Plech na pečení	3+1		150 <sup>1</sup>	25-35
Koláčky, 3 úrovně	2× Plech na pečení + Univerzální hluboký plech	5+3+1		140 <sup>1</sup>	35-45
Vodový piškot	Dortová forma Ø 26 cm	2		160-170 <sup>2</sup>	30-40
Vodový piškot	Dortová forma Ø 26 cm	2		170	30-40
Vodový piškot, 2 úrovně	Dortová forma Ø 26 cm	3+1		150-160 <sup>2</sup>	30-45

<sup>1</sup> Nechte spotřebič 5 minut přehřát. U spotřebičů s funkcí rychloohřevu nepoužívejte tuto funkci pro přehřátí.

<sup>2</sup> Spotřebič přehřejte. U spotřebičů s funkcí rychloohřevu nepoužívejte tuto funkci pro přehřátí.

### Grilování

Pokrm	Příslušenství/nádobí	Úroveň vkládání	Druh ohřevu	Teplota ve °C / stupeň grilování	Doba pečení v min.
Opékání toastů	Rošt	5		3	0,2-1,5





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)



## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)

A Bosch Company



**9001666859** (030815)

CS